

DGU kickstarter året med ambitiøst samarbejde

Fra årsskiftet viser Carlsberg og Dansk Gastronomisk Union at øl og gastronomi i verdensklasse går hånd i hånd.



Dansk gastronomi har vind i sejlene. Med to restauranter i toppen af verdensranglisten, en sølvmedalje til årets Bocuse D'Or og flere flotte præstationer til internationale gastronomiske konkurrencer gennem de seneste år, er der ingen tvivl om, at Danmark placerer sig i toppen af den gastronomiske verdenselite. Og sådan skulle det gerne fortsætte.

Derfor er Dansk Gastronomisk Union stolte over at kunne præsentere Carlsberg som ny strategisk samarbejdspartner. Det er især Carlsbergs internationale profil, der appellerer til DGU:

"For at blive ved med at være i toppen af den gastronomiske verdenselite skal de danske talenter dyrkes og opelskes. Det kan kun lade sig gøre med vægtige samarbejdspartnere, som har samme ambitioner og visioner, som vi selv har", siger adm. Direktør for Dansk Gastronomisk Union, Morten Juul Andersen, der glæder sig til at tage hul på et meningsfuldt samarbejde med Carlsberg.

”Samarbejdet betyder, at vi kan skabe de allerbedste rammer for vores landshold, så de kan være spydspidser i arbejdet for at fremme dansk gastronomi ikke bare nationalt, men også på den helt store internationale klinge”, uddyber Morten Juul Andersen.

Øl på gourmetmenuen

Den anden vej rundt er samarbejdet også meningsfuldt. For selv om Danmark er en ølnation, er det kun hver tiende gæst, der bestiller øl til menuen, når de besøger en gourmetrestaurant. Det vil DGU gerne medvirke til at ændre på.

”Danmark har en stolt øltradition, og vi vil gerne være med til at sætte øl på menukortet i restauranterne”, fortæller Morten Juul Andersen og uddyber:

”Selv om finere gastronomi ikke har tradition for at parre øl til maden, så findes der rigtig mange gode kvalitetsøl, der uden tvivl kan løfte gourmetoplevelsen til det sublime, hvis man arbejder målrettet med at lave gourmetmad tilpasset øl.”

Som en del af partnerskabet bliver DGU blandt andet en del af ”Øl på madscenen”. Øl på madscenen er legepladsen hvor Carlsberg sammen med kokke, tjenere og F&B managers leger og dyster om at forstærke værtskabet, give de bedste madoplevelser, og glæde gæster gennem den gode smag af øl.

”Vi ser et kæmpe potentiale i at arbejde seriøst med øl som kategori i forbindelse med mad. Med DGU som topprofessionel partner har vi taget et kæmpe skridt for at kunne lykkes med vores høje ambitioner på dette område. Jeg glæder mig derfor enormt meget til at se, hvordan dette ny samarbejde kan tage os helt nye steder hen”, fortæller Morten Vinther, Senior Chanel Development Manager i Carlsberg.

Dansk Gastronomisk Union

Dansk Gastronomisk Union er en fond, der arbejder på tværs af aktører og interesser for at fremme dansk gastronomi. DGUs mål er at give de største talenter inden for dansk gastronomi en platform til at dygtiggøre sig og vinde nationale og internationale konkurrencer. Fonden genererer investeringer fra både erhvervslivet og andre fonde for at støtte de danske gastronomiske landshold. Dansk Gastronomisk Union er derfor afhængig af støtte fra sponsorer, offentlige tilskud og af frivillige, der leverer en stor arbejdsindsats

Mere info kontakt:

Administrerende direktør Morten Juul Andersen - +45 2184 6496.