



Pressemeddelelse

Odense, 30. marts 2021

Scandic Hotels og Dansk Gastronomisk Union laver ny gastronomisk platform sammen.

Med Scandic Hotels som ny samarbejdspartner, tager Dansk Gastronomisk Union et kæmpeskridt mod et af deres største mål om at kunne give de bedste talenter inden for dansk gastronomi de mest optimale arbejds- og udviklingsforhold.

Dansk Gastronomisk Unions mål er at give de største talenter inden for dansk gastronomi en platform til at dygtiggøre sig og vinde nationale og internationale konkurrencer. Den nationale og internationale følelse skal man ikke gå langt for at finde, når det kommer til Scandic Hotels. En af Nordens største og mest respekterede hotelkæder, som siden 1960'erne har opbygget en grundsolid kundebasis og ry for at være et sted, man med glæde vender tilbage til igen og igen.

”Vi vil være verdens bedste samtidig med, at vi vil bidrage til at fremme kendskabet til dansk gastronomi. Samarbejdet med Scandic Hotels betyder, at vi nu træder ind på en platform, hvor vi kan skabe et fælles grundlag med de bedste muligheder for at løfte hinanden i en positiv og motiverende ånd” – udtaler DGU’s administrerende direktør Morten Juul Andersen.

Scandic Hotels er især kendt for deres popularitet hos både forretningsrejsende og ferierejsende. Samtidig er deres højeste prioriteter at blive ved med hele tiden at skabe en udviklende og fortsat

positiv oplevelse for deres gæster. For Scandic Hotels vil samarbejdet med DGU betyde, at de får en partner ind, hvis hovedfokus på kvalitet og gastronomisk faglighed matcher deres eget høje kvalitetsniveau.

”Dansk madkunst er et trækplaster for turisme. Maden er en helt central del af oplevelse for rejsende, derfor prioriterer vi uddannelsen af tjener- og kokketalenter højt. Samarbejdet med DGU giver Scandics unge talenter mulighed for at lære af de bedste inden for branchen. Scandic får samtidig mulighed for at støtte op om DGU’s fantastiske mission om at sætte dansk madkunst på verdenskortet,” siger Karsten Felvang Nielsen, Scandics danske direktør for mad- og drikkevarer.

Håbet for begge parter er, at samarbejdet vil skabe interesse for det gastronomiske fag, tiltrække unge til branchen og bidrage til fornyelse af smag, kvalitet, faglighed og oplevelse i dansk gastronomi.

”Ambitionerne er tårnhøje for Dansk Gastronomisk Union, og det er det, vi genkender hos Scandic Hotels. Jeg kan kun se frem til de mange muligheder, som dette samarbejde vil give med store og gode forventninger” afslutter administrerende direktør Morten Juul Andersen.

Mere info:

Administrerende direktør, Morten Juul Andersen +45 2184 6496

F&B Direktør, Karsten Felvang Nielsen, Scandic Hotels +45 2248 0318