

## Årets Kok og Tjener 2023 skal findes på Madværkstedet



*Sådan så det ud, da vinderen af Årets Kok 2022, Marc Foged Stockmarr, blev kåret. Det foregik på Nordens største fødevaremesse, FoodExpo. Foto: MCH/Tony Brøchner*

Der er særdeles prestigefyldte priser på spil, når messen Madværkstedet næste år danner rammen om Årets Kok og Årets Tjener - danmarksmesterskaberne for professionelle kokke og tjenere. Også DM for elever er på plakaten, så der bliver nok at dyste om, når Lokomotivværkstedet 21.-22. marts 2023 atter omdannes til Madværkstedet - fødevarerbranchens faglige mødested i København.

Den står på ypperlig kulinarisk kunnen og sublim håndtering af de gastronomiske tryllerier, når danmarksmesterskaberne for professionelle kokke og tjenere, Årets Kok og Årets Tjener, til marts løber af stablen i København. Arenaen er messen Madværkstedet, og det er noget, der vækker begejstring hos brancheorganisationen HORESTA, der sammen med 3F arrangerer de indflydelsesrige mesterskaber.

- Madværkstedet er en fantastisk kulisse at afholde de officielle danmarksmesterskaber for kokke og tjenere i. Branchen og mange af vores vigtige leverandører samles her, og med messens fokus på fødevarer og mad er det helt oplagt, at nogle af de dygtigste kokke og tjenere i Danmark dyste om at blive Årets Kok og Årets Tjener netop her, konstaterer politisk direktør i HORESTA Kristian Nørgaard Nielsen, der ser store perspektiver i samarbejdet med Madværkstedet:

- Her og nu får vi en unik mulighed for igen at brande branchens konkurrencer og hylde talenterne. Som en del af Madværkstedet kan vi samtidig være med til at fremme forståelsen af, at dansk gastronomi ikke ville være på tidens

høje niveau, hvis ikke vi havde haft dygtige leverandører af råvarer af høj kvalitet. På sigt håber vi, at det kan blive en tilbagevendende begivenhed, hvor leverandører og virksomheder mødes fra hele branchen til inspiration og hyldest.

### **Generelt fokus på events, aktiviteter og oplevelser**

Årets Kok og Årets Tjener, der er blevet kåret siden henholdsvis 1992 og 2006, er højt respekterede mesterskaber, der hvert år byder på stærke deltagerfelter og stjernebesatte dommerpaneler. Konkurrencerne er kendetegnet ved et tårnhøjt ambitionsniveau fra alle involverede, og så er det samtidig konkurrencer med masser af adrenalin og spænding, intensitet og dyb koncentration.

Ligeledes på Madværkstedet 2023 gælder det DM for elever, der ganske som Årets Kok og Årets Tjener arrangeres af HORESTA og 3F. Mesterskabet, der stiller skarpt på morgendagens stjerner, beskæftiger sig med tre spor og skal således finde vindere inden for kategorierne Årets Kokkelever, Årets Tjenerelever og Årets Caterelever.

At Madværkstedet nu også trakterer med nævnte danmarksmesterskaber, ligger i perfekt forlængelse af messens mål om i 2023 at være endnu mere eventbaseret end tidligere. Produktdemoer, masterclasses og workshops bliver alle centrale dele af næste års udgave, og med tilføjelsen af Årets Kok, Årets Tjener og DM for elever forstærkes de oplevelsesmæssige kvaliteter blot yderligere. Et ekstra krydderi er tilføjet, og det bifalder man hos MLDK Mærkevareleverandørerne, der er medarrangør af Madværkstedet.

- Vi er rigtig glade for samarbejdet med HORESTA og meget begejstrede over, at Årets Kok, Årets Tjener og DM for elever nu kommer til at udspille sig på Madværkstedet. Mesterskaberne emmer af høj kvalitet og flugter dermed perfekt med messens øvrige indhold. Samtidig er tilføjelsen et vigtigt ben i vores bestræbelser på at skabe en dynamisk, aktivitetsmættet messe i bevægelse og med masser af livligt indhold, lyder det fra direktør i MLDK Mærkevareleverandørerne Niels Jensen.

Madværkstedet 2023, der arrangeres af MCH Messecenter Herning i samarbejde med MLDK Mærkevareleverandørerne, finder sted i Lokomotivværkstedet i København 21.-22. marts. Messen er beslægtet med Nordens største fødevaremesse, Foodexpo i Herning.

### **Kontaktinformation**

Carina Høgsted Kirkegaard  
Projektleder, MCH  
Telefon: 99 26 99 86  
E-mail: cak@mch.dk