

Årets Kok og Årets Tjener 2023 kommer begge fra København

De prestigefyldte fagkonkurrencer Årets Kok og Årets Tjener har netop fundet sted på fødevaremessen Madværkstedet i Lokomotivværkstedet i København - og såvel Årets Kok som Årets Tjener 2023 kommer fra netop København. Årets Kok er Mikkel Højborg Olsen fra Social Cantina, mens Årets Tjener er Simone Westerberg fra Kong Hans Kælder.



Årets Kok og Årets Tjener 2023, Mikkel Højborg Olsen og Simone Westerberg fra henholdsvis Social Cantina og Kong Hans Kælder. Foto: MCH/Tony Brøchner.

Efter mere end seks timers intens konkurrence på Madværkstedet tirsdag 21. marts står det nu klart, at Mikkel Højborg Olsen fra Social Cantina i Brønshøj og Simone Westerberg fra Kong Hans Kælder i Københavns Indre By er henholdsvis Årets Kok og Årets Tjener. I et stærkt felt bestående

af henholdsvis otte dygtige kokke og tjenere trak de to de længste strå, og det vækker mildest talt begejstring hos begge prisvindere:

- Det betyder rigtig meget for mig - det er syv år siden, at jeg blev nummer to, og så lykkedes det i dag. Det er kæmpe stort og sindssygt vigtigt - jeg er kæmpe konkurrencemenneske og har været med nogle gange, så det betyder enormt meget for mig endelig at tage den hjem. Nu skal bilen pakkes, og så skal vi ud at have lidt at drikke, lyder det fra Mikkel Højborg Olsen.

Og også hos Årets Tjener er forløsningen stor og euforien mærkbar.

- Det er en drøm, der går i opfyldelse - det var altid et mål at skulle vinde en dag, og at det så bliver første gang, jeg stiller op, det er fuldstændig sindssygt. Jeg kan slet ikke beskrive, hvordan det føles - der er så mange ting i det. For mig er det her et livsmål, så det er også et kæmpe skulderklap til mig selv og et selvtillidsboost uden lige. Jeg er 101 million tusinde procent glad, og nu skal jeg være fuld, lyder det fra en både rørt og grinende Simone Westerberg.

Såvel Årets Kok som Årets Tjener er arrangeret af HORESTA og 3F.

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

Kontaktinformation

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