

Årets Kokke- og Tjenereløver kommer fra Sjælland og Falster

Danmarks bedste kokke- og tjenereløver blev kåret onsdag 22. marts på fødevaremessen Madværkstedet i København. Her gjaldt det DM for elever, og Sjælland og Falster gjorde rent bord i både kokke- og tjenerkategorien.



Luna Danielsen-Byrsting og Mikkeline Møller Rasmussen, Årets Kokkeeløver. Foto: HORESTA.

Årets Kokkeeløver blev Luna Danielsen-Byrsting og Mikkeline Møller Rasmussen fra ZBC (Zealand Business College, red.). Førstnævnte er elev på Bistro 17 i Køge, mens sidstnævnte er elev på Pomle Nakke på Falsters østkyst.

Ligeledes fra ZBC kommer Årets Tjenereløver Amalie Druekær Rasmussen og Alexander E. Krause, der er elev på henholdsvis Støvlet Katrines Hus i Sorø og Restaurant Toldboden i Frederikssund.

For kokkeleverne lød opgaven på at tilberede en 3-retters menu på 6 timer og 30 minutter. Den ene ret var kendt på forhånd, den anden havde et kendt hovedemne, mens råvarerne til den sidste ret først blev udleveret på finaldagen.

Tjenereløverne serverede maden for specielt indbudte gæster og jonglerede med både borddækning, vinidentifikation, vinklaring, mixologi samt gæstebetjening.

Konkurrencerne blev arrangeret af HORESTA og 3F og udspillede sig på fødevaremessen Madværkstedet i Lokomotivværkstedet i København. Messen, der blev arrangeret i et samarbejde mellem MLDK Mærkevareleverandørerne og MCH A/S, fandt sted 21.-22.

marts og er beslægtet med Nordens største fødevarermesse, Foodexpo i MCH Messecenter Herning.



Årets Tjenerelever, Amalie Drukær Rasmussen og Alexander E. Krause. Foto: HORESTA.

Kontaktinformation

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

Vedhæftede filer

[Årets Kokkelever Foto: HORESTA](#)

[Årets Tjenerelever Foto: HORESTA](#)

madværkstedet.dk

f in

MCH