

Pressemeddelelse

28. november 2024



MCH

## Årets Kok og Årets Tjener skal findes på Madværkstedet København

Når fødevarebranchen til foråret samles i København, skal vinderen af Årets Kok og Årets Tjener findes og kåres - og ifølge en af finalisterne "bliver det ikke større i Danmark". Hos arrangøren HORESTA finder man det oplagt at afholde konkurrencerne på Madværkstedet København, der finder sted i Lokomotivværkstedet 11.-12. marts 2025.



*Fra Årets Kok og Årets Tjener 2024, der fandt sted på Foodexpo i MCH Messecenter Herning i marts. Bjarke Jeppesen og Andreas Kobs Laursen fra Treetop Restauranten i Vejle blev henholdsvis Årets Kok og Årets Tjener og fejrer her triumfen med et kram. Til venstre ses assistent Magnus Lund Hansen. Foto: MCH/Tony Brøchner.*

Den i forvejen eventbaserede fødevaremesse Madværkstedet København danner til marts rammen om de prestigefyldte konkurrencer Årets Kok og Årets Tjener. I brancheorganisationen HORESTA, der sammen med 3F står bag arrangementet, glæder man sig over valget af lokalitet.

- Madværkstedet er en naturlig arena for konkurrencen, fordi messen samler hele branchen under ét tag. Her mødes både leverandører, restauratører, kokke og tjenere, og det skaber et unikt miljø for at fejre de fremmeste talenter inden for gastronomi og service. Kombinationen af messen og konkurrencerne fremhæver branchens styrker og giver de besøgende mulighed for at opleve talenterne på helt nært hold. Det, synes vi, giver rigtig god mening, konstaterer Pia Svane, uddannelses- og projektchef i HORESTA, der også sætter nogle ord på, hvad de besøgende kan forvente af konkurrencerne:

- De kan forvente en intens, inspirerende og spændende oplevelse ind i gastronomiens verden. Konkurrencerne er mere end blot underholdning - de spirende talenter viser, hvad der kræves for at nå toppen i en branche, hvor kreativitet, præcision og passion er afgørende. Publikum kan opleve finalisternes talent og dedikation, mens den udspiller sig og samtidig få indsigt i de nyeste trends og teknikker inden for gastronomi og service.

### **Konkurrencer spiller en vigtig rolle**

Det er velkendt, at Danmark nyder status af at være en gastronomisk frontløber, og det er en position, som HORESTA arbejder målrettet på at styrke.

- Det gør vi gennem tæt samarbejde med branchens aktører ved at skabe synlighed om branchens talenter og via initiativer, der fremmer kvalitet og innovation. Konkurrencer som Årets Kok og Årets Tjener spiller en vigtig rolle i at inspirere og motivere både nuværende og kommende generationer. Det handler ikke kun om at fejre talenterne, men også om at sikre at Danmark i fremtiden er kendt for gastronomisk kvalitet og enestående service, påpeger Pia Svane.

### **Finalist: En sejr vil betyde alt**

Blandt de kokke, der altså ved den forestående konkurrence skal være med til at inspirere og motivere andre med gastronomisk kvalitet, finder man Magnus Brandenburg Carlsen, der er assisterende køkkenchef ved den tostjernede københavnske Michelin-restaurant Alchemist. For ham er der meget på spil, og skulle han ske at stryge helt til tops, vil glæden være enorm.

- Jeg er et stort konkurrencemenneske, så det vil betyde rigtig, rigtig meget - alt faktisk. Ikke på grund af hæderen eller berømmelsen, men på grund af min egen selvforståelse - jeg gør det for mig selv. Det bliver ikke større i Danmark, og faktisk burde konkurrencen få endnu mere opmærksomhed - alle kokke ved, at det er det største herhjemme, fastslår Magnus Brandenburg Carlsen.

Han fortæller, at han allerede nu har lagt et træningsprogram, og at han flere gange om ugen træner med sin elev. Det foregår i fritiden, men hans stræben efter at opnå den dér helt særlige sejrsfølelse holder ham motiveret og er med til at gøre det hårde arbejde interessant. Samtidig er han overbevist om, at den intense dedikation kommer publikum til gode, når det går løs til marts.

- Folk kan forvente at opleve mennesker, der brænder for det, de laver. For mit vedkommende skal jeg sørge for, at min personlighed skinner igennem - det klassiske håndværk er i fokus, men jeg vil forsøge at supplere det med nytænkning og kreativitet, som begge betyder meget for mig, fortæller Magnus Brandenburg Carlsen.

Madværkstedet København, der arrangeres af MLDK Mærkevareleverandørerne og MCH A/S, finder sted i Lokomotivværkstedet i København 11.-12. marts 2025. Læs mere [hér](#).



*Fra Årets Kok og Årets Tjener 2024. Foto: MCH/Tony Brøchner.*

### Kontaktinformation

Carina Høgsted Kirkegaard  
Projektleder, MCH  
Telefon: 99 26 99 86  
E-mail: [cak@mch.dk](mailto:cak@mch.dk)

### Vedhæftede filer

[Madværkstedet Foto1: MCH/Tony  
Brøchner](#)

[Madværkstedet Foto2: MCH/Tony  
Brøchner](#)

[madværkstedet.dk](http://madværkstedet.dk)

f in

**MCH**