

Pressemeddelelse:

Rekordmange Munkebjerg-kokke og -tjenere til DM

Hele seks kokke og tjenere fra Munkebjerg Hotel deltager fra på søndag i Danmarksmesterskaberne for professionelle kokke og tjenere. Det er rekord, og ifølge Munkebjergs direktør afspejler det hotellets "høje ambitions- og kvalitetsniveau".

Forberedelserne er lige nu intensiveret i køkkenerne og restauranterne på Munkebjerg Hotel blandt de i alt seks kokke og tjenere - inklusiv kokke- og tjenerelver - der den 17. og 18. marts skal kæmpe om medaljer i konkurrencen "Årets Kok og Årets Tjener 2024" i Messecenter Herning. Kokkene sauterer, steger, damper og blancherer til den store guldmedalje i køkkenerne, mens tjenerne i restauranterne øver sig på at yde Danmarks bedste service med veloplagte smil på læben.

Administrerende direktør René Aarby Sørensen glæder sig over hotellets rekordstore antal deltagere i Danmarksmesterskaberne:

"Det er udtryk for, at vi stræber efter et højt ambitions- og kvalitetsniveau i Munkebjerg Hotels restauranter og køkkener. Det handler jo ikke bare om at lave mad og servicere gæsterne - for os er det vigtigt, at vi hele tiden udvikler og optimerer vores tilbud til gæsterne, så de får enestående oplevelser. Når så mange af vores kokke og tjenere har niveau til at deltage i Danmarksmesterskaberne, bidrager det jo til vores ambition om løbende at hæve standarden."

Danmarksmesterskaberne rummer kategorier for både udlærte kokke og tjenere samt for elever. Tre af de fire kokke fra Munkebjerg Hotel er elever, og det samme er den ene af de to tjenere. Eleverne kæmper således om DM-titlen for henholdsvis kokke- og tjenerelver.

"Medarbejdere fra øverste hylde"

René Aarby Sørensen ser hotellets mange DM-deltagere som et tydeligt udtryk for, at hotellet er "en attraktiv arbejdsplads, der kan tiltrække de dygtigste."

"Det er ikke det letteste at tiltrække velkvalificeret arbejdskraft i vores branche i dag, så jeg er naturligvis rigtigt glad for, at vi kan rekruttere medarbejdere fra den øverste hylde, der kan begå sig i både nationale og internationale konkurrencer."

Blandt deltagerne i DM for kokke og tjenere er Bjarke Jeppesen, der er køkkenchef i Treetop, Munkebjerg Hotels gourmetrestaurant, og Andreas Kobs Laursen, der er restaurantchef samme sted. Begge tror og håber på, at de "får en plads på podiet", og de har noget af have troen i: Andreas Kobs Laursen har tidligere vundet guld i DM for tjenerelver og vandt en bronzemedalje, da han sidste år for første gang deltog i DM for udlærte tjenere.

Køkkenchef Bjarke Jeppesen vandt sølv i DM for kokke i 2022 og har de sidste fem år været fast mand på det danske kokkelandshold.

Et års træning

Der er da heller ingen af de to, der overlader noget til tilfældighederne, når det gælder de kommende mesterskaber. I de sidste tre måneder op til Danmarksmesterskaberne træner Andreas Kobs Laursen 30 timer om ugen - ved siden af sit arbejde som restaurantchef. 35-årige Bjarke Jeppesen fortæller, at han har forberedt sig på det kommende DM i snart et år: "14 dage efter sidste års DM begyndte jeg at træne målrettet til konkurrencen i år. Til DM for kokke er opgaven at lave en tre retters menu, og min træning består for eksempel i at eksperimentere med garnituren, så jeg forud for konkurrencen har udviklet tre slags garniture, der går rigtig godt til eksempelvis torsk. Forberedelserne består også i udvikling saucer, så jeg ved præcis hvilken sauce, jeg vil bruge i konkurrencen, afhængigt af om kødet i retten er eksempelvis krondyr, havtaske eller gris - eller om det er en vegetarret. Det er vigtigt, at jeg har skabt skabeloner for næsten alt for at stå godt rustet til konkurrencen."

Til DM for tjenere er konkurrencen delt i to: Servicedelen, der primært handler om servering af mad og vin, og den praktiske del, hvor opgaverne blandt meget andet er udskæring af fjerkræ og fisk ved bordet, menu- og vinpræsentation, produktion af cocktails samt borddækning.

Kommer Treetop-gæsterne til gode

Både Andreas Kobs Laursen og Bjarke Jeppesen er overbeviste om, at det kommer Treetops gæster til gode, at de deltager i Danmarksmesterskaberne: "Jeg lærer og udvikler mig sindssygt meget af at deltage - jeg bliver kort fortalt en bedre tjener, og det nyder Treetops gæster naturligvis godt af," fortæller 27-årige Andreas Kobs Laursen.

Bjarke Jeppesen supplerer:

"De andre dygtige kokke i konkurrencen gør mig endnu skarpere, fordi jeg er nødt til at levere mit ypperste. Derudover har alle i mit Treetop-køkkenteam deltaget i DM, og samlet set er det bestemt med til at højne niveauet af maden, vi serverer for gæsterne."

Udover Andreas Kobs Laursen og Bjarke Jeppesen deltager kokkeeleverne Simon Bech Pedersen, Danny Khai Son Quach og Magnus Lund Hansen ligeledes i DM. Det samme gør tjenerleven Anne-Mette Tønnes.

OL-medaljer

Det er ikke kun til DM, at kokke og tjenere fra Munkebjerg Hotel høster medaljer. To af kokkene fra Treetop-køkkenteamet, Lucas Juhl Nielsen og Magnus Lund Hansen, vandt for få uger siden bronze til OL for kokke sammen med de øvrige deltagere på det danske kokkelandshold for juniorer.

Fotos:

Billedtekst 1: *Hele seks kokke og tjenere fra Munkebjerg Hotel kæmper om medaljer i konkurrencen "Årets Kok og Årets Tjener 2024".*

Her er det de fire elever, der kæmper om medaljer til DM for kokke- og tjenerelever. Fra venstre er det tjenerleven Anne-Mette Tønnes og herefter kokkeeleverne Danny Khai Son Quach, Simon Bech Pedersen og Magnus Lund Hansen.

https://www.dropbox.com/scl/fi/jqfae5x9jo2vdtxulfuzc/Elever_annemette_danny_simon_magnus_1.jpg?rlkey=cpciciaofkt4a37mx6bquec2q&dl=0

Fotograf: Munkebjerg Hotel

Billedtekst 2:

Køkkenchef Bjarke Jeppesen (th) og restaurantchef Andreas Kobs Laursen – begge fra gourmetrestauranten Treetop – deltager i DM i kategorierne for henholdsvis udlærte kokke og udlærte tjenere. Bjarke Jeppesen vandt sølv i DM for kokke i 2022, og Andreas Kobs Laursen vandt en bronzemedalje, da han sidste år for første gang deltog i DM for udlærte tjenere.

https://www.dropbox.com/scl/fi/2h3eyzs3dj3459pfe7eoh/web_TreeTop_RAIS_8741.jpg?rlkey=u9vnvcpic96ak2z2a727wpnnpn&dl=0

Fotograf: Jesper Rais

Yderligere info:

René Aarby Sørensen, administrerende direktør, Munkebjerg Hotel:
40116995

Bjarke Jeppesen, køkkenchef i Treetop: 28782894

Andreas Kobs Laursen, restaurantchef i Treetop: 42666011