

**Tredje DM-guldmedalje til Munkebjerg Hotel
Også titlen "Årets Kokkelev" tilfaldt en medarbejder i Treetop,
Munkebjerg Hotels gourmetrestaurant.
Det sker dagen efter, at både titlen "Årets Kok" og "Årets
Tjener" ligeledes gik til Treetop.**

Der er guldregn over Munkebjerg Hotels gourmetrestaurant, og mandag aften faldt den på Magnus Lund Hansen, der blev kåret med titlen "Årets Kokkelev" i parløb med Magnus Kokkendoff Ravnbo fra restaurant Lieffroy.

Det skete til Danmarks mesterskaberne for professionelle kokke og tjenere - og for kokke- og tjenererelever - i Messecenter Herning, hvor Treetop nu har høstet den tredje guldmedalje i træk, efter at restaurantens køkkenchef Bjarke Jeppesen søndag blev kåret som "Årets Kok" og Treetops restaurantchef Andreas Kobs Laursen samtidig vandt guld og titlen "Årets Tjener".

"Det er helt vildt, og noget jeg længe har drømt om. Jeg er simpelthen så glad og ekstremt stolt. Titlen som "Årets Kokkelev" gør mig bare endnu mere passioneret og dedikeret i forhold til at udvikle mig endnu mere indenfor mit fag," siger 20-årige Magnus Lund Hansen, der vandt konkurrencen med det mest overbevisende, kreative og velmagende bud på en tre-retters menu.

Historisk sejr

Allerede søndag var det første gang i konkurrencens historie, at den samme restaurant ryddede bordet og både løb med titlen "Årets Kok" og "Årets Tjener. Dermed er det tilsvarende mere

historisk, at en Treetop-medarbejder derudover vinder titlen "Årets Kokkelev".

Hyldet to dage i træk

De tre DM-guldmedaljer til Treetop har også betydet, at det var anden dag i træk, Magnus Lund Hansen blev hyldet, for som assistent for Bjarke Jeppesen i konkurrencen "Årets Kok" var han også på scenen søndag, da Bjarke Jeppesen blev kåret som vinder.

"Det har både været fantastisk og helt uvirkeligt at blive hædret på scenen to dage i streg, men det gav mig også følelsen af, at det var alle forberedelserne værd. Jeg har trænet virkeligt hårdt de seneste tre måneder – både til konkurrencen "Årets Kokkelev" og som assistent for Bjarke Jeppesen i konkurrencen "Årets Kok".

Det er HORESTA og 3F PSHR, der står bag både "Årets Kok og Årets Tjener 2024" samt "Årets Kokkelev og Årets Tjenerelev 2024".

Fotos

Billedtekst:

Magnus Lund Hansen fra Treetop, Munkebjerg Hotels gourmetrestaurant, blev mandag kåret og hyldet som "Årets Kokkelev 2024" til Danmarks mesterskaberne for professionelle kokke og tjenere samt for kokke- og tjenerelever i Messecenter Herning.

<https://www.dropbox.com/scl/fi/gk2wfoedewegm4guqj1y3/original-34C269B5-55DB-4809-9BA1-9B6A972E2511.jpeg?rlkey=dajndw99kay4n5v0qbpw6qist&dl=0>

Fotograf: Treetop Restauranten.

Yderligere info:

René Aarby Sørensen, administrerende direktør, Munkebjerg Hotel:

40116995

Magnus Lund Hansen, kokkeelev, Treetop, Munkebjerg Hotel:

42562296