



DANSK  
**GASTRONOMISK**  
UNION

# Agenda



1. Kernefortælling – hvem er vi
2. DANMARK har den gastronomiske førertrøje  
- men mangler I den grad arbejdskraft
3. Forslag til Finansloven ”engangsbevilling” 5-7 mio.  
Projekt ”FOLK PÅ GULVET” Tiltrækning af arbejdskraft til de Gastronomiske fag & fødevarebranchen generelt.
4. Fremtidige projekter, ”Verdens Længste Langbord” Tour de France 2022, Det Gastronomiske Hus.

# Kernefortælling

## – hvem er vi



Dansk Gastronomisk Unions mål er at give de største talenter inden for dansk gastronomi en platform til at dygtiggøre sig og vinde nationale og internationale konkurrencer. Vi vil være verdens bedste samtidig med at vi vil bidrage til at fremme kendskabet til dansk gastronomi.

Holdene – Kokkelandsholdet, Juniorkokkelandsholdet, Cateringlandsholdet, Tjenerlandsholdet og Konditorlandsholdet – skal være spydspidser for kvalitet og gastronomisk faglighed. Holdene skal hele tiden forbedre deres kompetencer og løfte hinanden i en positiv og motiverende ånd.

Holdenes resultater skal skabe interesse for faget og tiltrække unge til branchen. Deltagerne skal individuelt og som hold agere rollemodeller og bidrage til fornyelse af smag, kvalitet, faglighed og oplevelse i dansk gastronomi.

Vi anvender råvarer af høj kvalitet – gerne lokale, danske produkter. Vi anvender både økologiske og konventionelle råvarer, og vi undgår naturligvis madspild.

Dansk Gastronomisk Union ønsker samarbejde med interessenter på fødevareområdet og lægger vægt på koordinering med andre aktører inden for gastronomien og på involvering af baglandet.

Dansk Gastronomisk Union er en fond. En fond der arbejder på tværs af siloer og interesser til gavn for gastronomien. Fonden skal være med til at genere investeringer både fra erhvervslivet og andre fonde. Dansk Gastronomisk Union er afhængig af støtte fra sponsorer, offentlige tilskud og af frivillige, der leverer en stor arbejdsindsats.

# DANMARK har den gastronomiske førertrøje - men mangler I den grad arbejdskraft

NOMA er VERDENS BEDSTE restaurant

Geranium VERDENS NÆSTBEDSTE!

Bocuse d'or SØLV i 2021, GULD i 2019

Cateringlandsholdet OL GULD I 2019

Det Danske kokkelandshold har fostret mange store danske kokke:

Kenneth Toft-Hansen - SVINKLØV BADEHOTEL & BOCUSE D'OR-VINDER 2019

Rasmus Kofoed - GERANIUM & BOCUSE D'OR-VINDER 2011

Rasmus Munk - ALCHEMIST

Christian Wellendorf - BOCUSE D'OR-VINDER 2019 – BEDSTE COMMIS

Kristoffer Ringsing - B-SPIS & ÅRETS KOK 2019

# Projekt "FOLK PÅ GULVET"

Hvordan tiltrækker vi arbejdskraft til de  
Gastronomiske fag & fødevarebranchen generelt '  
- uden gætterier.

Lad os spørge dem der virkelig ved noget om det...

Kokken, Kokkeeleven, Tjeneren, Konditoren, Bageren,  
Slagteren & Cateren

- folk på gulvet



- Lad os spørge ansatte indenfor de forskellige fag
- Lad os spørge mænd og kvinder i alle aldre
- Lad os spørge på tværs af landet
- Lad os stille de spørgsmål der kan afdække de konkrete problematikker
- Lad os ikke være forudindtagede eller fordømmende
- Lad os ikke forvente eller bede om "rigtige svar"
- Lad os spørge analysere dem på kryds og tværs af fag, køn, alder, landsdel mm.
- Lad os derefter udarbejde konkrete løsnings- og implementeringsforslag

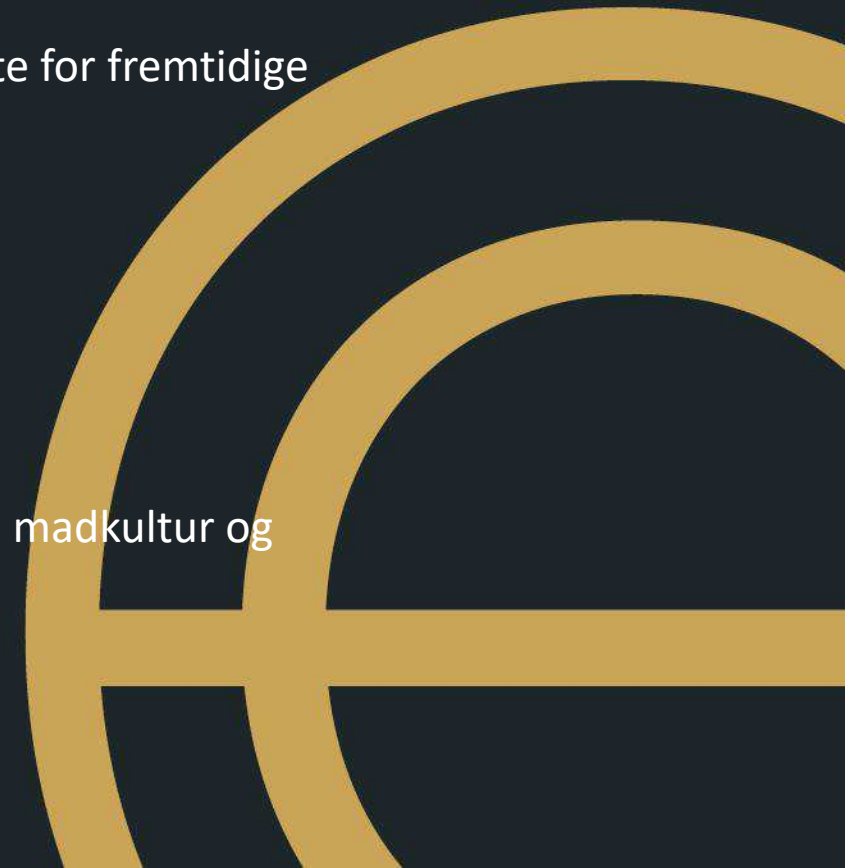
Vi skal lykkes sammen  
- på den lange bane

Vi ansøger derfor finansloven om en "engangsbevilling" 5-7 mio.  
til gennemførelse af Projekt "FOLK PÅ GULVET"

Formål: At tiltrække arbejdskraft til de Gastronomiske fag & fødevarebranchen generelt.

Vi søger yderligere fremadrettet 500.000 kr. om året på finansloven til støtte for fremtidige projekter

- "Verdens Længste Langbord" Tour de France 2022  
Formål: Synlighed blandt både danskere og turister,
- Det Gastronomiske Hus.  
Formål: At skabe en turistattraktion og fungere som motivator indenfor erhvervsuddannelserne samt skabe opmærksomhed omkring den nordiske madkultur og dens historie.





DANSK  
GASTRONOMISK  
UNION

# VERDENS LÆNGSTE LANGBOORD

På 2. etape af Tour de France den 2. juli 2022 / Kalundborg







Søg adresse, by, service, firmanavn

# Her er vores langbord placeret

1.01 km

**1100 Meter - 3000 Gæster - 100 Kokke - 50 tjenere - 30 Konditorer & Bagere +400 hjælpere**

# Langbords Menu

## Lokale råvarer

- Vine fra Dyrehøj Vingård.
- Ørred fra Musholm.
- Gris, asparges, kartofler, bær m.m. fra lokale leveandører.
- Vilde blomster og urter fra Asnæs skove.
- Planter og kål fra Kalundborgs strande.



# Gastronomiske Landshold

Kokkelandsholdet  
Juniorkokkelandsholdet  
Konditorlandsholdet  
Bagerlandsholdet  
Cateringlandsholdet  
Tjenerlandsholdet  
Sommelierlandsholdet

---

# Vi skaber talenterne!

Landsholdenes betydning for Gastro-turisme, Danske jobs, Dansk fødevareproduktion & Gastronomisk udvikling.

Landsholdene er gastronomisk eksponent for kvalitet, faglighed og innovation. Det er den danske madkulturs gastronomiske ansigt ude i verden og på dansk jord.

Landsholdsdeltagerne er fødevarebranchens rollemodeller, ambassadører og influencer, f.eks. når det handler om at brande, vækste og fastholde Danmarks gastronomiske styrkeposition.





# Det Gastronomiske Hus



## Vision

Vi ønsker at etablere et sanse- og oplevelsesbaseret hus med gastronomien i centrum. Med afsæt i nordisk gastronomi og madkultur vil vi skabe en unik attraktion med henblik på at fremme national såvel som international gastroturisme samt inspirere og motivere flere unge til at vælge madfagene til.

## Formål

Vi har en værdifuld nordisk madkultur, som blot venter på at komme frem i lyset. Vi har en fantastisk gastronomisk kultur i Danmark, hvis potentiale endnu ikke er blevet udnyttet til fulde. Derfor ønsker vi at etablere Gastronomiens Hus med det formål:

- At skabe en turistattraktion med fokus på national såvel som international gastroturisme
- At inspirere og motivere flere unge til at vælge klassiske madfag på erhvervsuddannelserne
- At skabe opmærksomhed omkring den nordiske madkultur gennem sanselige og oplevelsesbaserede aktiviteter og inspirere til en bedre madkultur

Ordet gastronomi stammer fra græsk *gastro* og *nomos*, og helt konkret betyder det "regler om maven". I dag anvendes ordet i betydningen "*læren om højere kogekunst*".



TAK!