



## Beskrivelse – Dansk Gastronomisk Union

Foretræde for miljø- og fødevareudvalget - og invitation til besøg på træningsfaciliteter i Odense.

14.02.2023

### Besvarelse

#### Hvem er vi

Det danske Kokkelandshold er en del af Dansk Gastronomisk Union (DGU), som yderligere favner landsholdene Juniorkokkelandsholdet, Cateringlandsholdet, Tjenerlandsholdet, Konditorlandsholdet og Bagerlandsholdet – som alle skal være spydspidser for kvalitet og gastronomisk faglighed.

DGU's 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. Vores hold skal hele tiden forbedre deres kompetencer og løfte hinanden i en positiv og motiverende ånd. DGU er en fond, der arbejder på tværs af siloer og interesser til gavn for gastronomien. DGU er afhængig af støtte fra sponsorer, offentlige tilskud og af frivillige indsatser.

#### Udbytte

I praksis består denne træningsplatform af regelmæssige træninger, og effekten af dette arbejde har været flotte placeringer ved internationale konkurrencer, som holdet deltager i hvert andet år. Cateringlandsholdet formåede i 2020 at vinde OL GULD til Danmark for første gang nogen sinde, og til VM i Luxemburg 2022 fik både Cateringlandsholdet og Juniorkokkelandsholdet BRONZE medaljer med hjem til Danmark. En yderligere effekt er motivation og fastholdelse i interessen for faget, som skabes på et landshold under samvær og træninger. Det forudsætter gode rammer for medlemmerne – fysisk og mentalt. Rammer, som både sikrer den nødvendige læring fagligt, såvel som socialt, og som samtidig giver de unge de bedste forudsætninger for at begå sig videre i livet.

Fødevarebranchen i Danmark har omfattende mangel på arbejdskraft og har i en årrække haft udfordringer med at rekruttere og fastholde ansatte. Udover via medaljer at bidrage til at sætte Danmark på det gastronomiske verdenskort, understøtter Kokkelandsholdene Fødevareministeriets strategiske indsatser med fokus på at styrke søgningen til erhvervsuddannelserne og balancen mellem bogligt og praktisk indhold samt flere muligheder for mesterlære og erhvervspraktik. Kokkenes resultater i ind- og udland er med til at skabe prestige og interesse for faget og tiltrække unge til branchen. Kokkelandsholdet har siden 2004 været den største talentudvikler for dansk gastronomi og "fødemaskine" for topfigurer i den danske restaurantverden, hvor tidligere medlemmer som f.eks. Rasmus Munk (Alchemist), Kenneth Toft-hansen (Svinkløv Badehotel), Rasmus Kofoed (Geranium) m.fl. i dag nyder stor anerkendelse i ind- og udland herunder Bocuse d'Or deltagelse med flotte guld- og sølvmedaljer til de danske deltagere. Mange medlemmer på landsholdene vil udover at være fortalere for mesterlære også være repræsentanter og forbilleder for iværksætteri i hele Danmark.

## Tilskud

Midlerne til Kokkelandsholdet fordeles til talentudvikling, kontinuerlige rammesatte træninger med team manager, holdkaptajn for hvert landshold samt nationale og internationale konkurrencer. Derudover deltagelse i events og repræsentation, der understøtter Fødevareministeriets strategiske indsatser samt initiativer der styrker rekrutteringsgrundlaget og tiltrækningen af ungdommen uanset køn til faget.

Foto Rais Foto fra OL Stuttgart 2020 og VM Luxembourg 2022:

