

BLIV RESTAURATØR FOR EN DAG UNDER MADFESTIVALEN COPENHAGEN COOKING 18.-27. AUGUST

Sammen med Fiskerikajens gastronomiske legeplads, Fiskerizakajaen i Nordvest, tilbyder Copenhagen Cooking unge kokke at blive restauratører for en dag. Ambitiøse kokketalenter får stillet en restaurant gratis til rådighed, så de kan teste sig selv og præsentere deres koncept og menu for festivalens gæster.

I en restaurationsbranche, der bl.a. er presset af generelle personaleudfordringer, får en række af morgendagens kokketalenter nu chancen for at vise sig frem og skabe en madoplevelse til gæsterne under Copenhagen Cooking. Festivalen og Fiskerizakajaen bistår med en restaurant med alt, man skal bruge, faglig køkkensupport og den praktiske del med billetsalg og markedsføring. De unge kokke behøver kort sagt ikke andet end sig selv, sine hænder, nogle gode råvarer og en menu for at komme i gang. Billetsalget tilfalder den unge restauratør.

FISKERIKAJENS GASTRONOMISKE LEGEPLADS

Det er mere end nogensinde før påkrævet, at unge kokke, der drømmer om en fremtid som kok på en af landets restauranter eller endda går med en restauratør i maven, får støtte, rådgivning og klap på skulderen, så restaurantscenen fortsat kan blomstre og præsentere et tårnhøjt niveau mange år ud i fremtiden.

På Smedetoften i Københavns Nordvest-kvarter ligger Fiskerizakajaen, der er skabt af Fiskerikajen, der leverer skånsomt fanget fisk til nogle af landets mest velrenommerede kokke. Fiskerizakajaen er skabt med det formål at give noget tilbage til den branche, der har givet dem så meget.

Det er en køreklar restaurant med alt, hvad man behøver for at blive restauratør for en dag. Normalt er stedet kun gratis for elever hos Hotel- og Restaurantskolen, men under Copenhagen Cooking åbner dørene op på vid gab for alle unge, entreprenante kokke – ganske gratis.

Copenhagen Cookings festivaldirektør glæder sig til at give talenterne plads til at folde sig ud:

”Hos Copenhagen Cooking er vores fornemste opgave at formidle gastronomiens fortid, nutid og fremtid, og invitere til madoplevelser lidt ud over det sædvanlige. I en tid med store udfordringer er det vitalt, at vi inspirerer, støtter og løfter unge, håbefulde kokketalenter, så vi sikrer fremtiden”, siger Katja Seerup Clausen
”Det gør vi f.eks. ved at slippe de unge med ambitioner og gå-på-mod løs i et trykt, kreativt miljø som Fiskerizakajaen, hvor de kan teste sig selv og deres håndværk, opbygge selvtillid og blive inspireret til en fremtid i restaurationsbranchen”.

MAD ACADEMY OG NOGLE AF KONGERIGETS MEST LYSENDE KOKKETALENTER VISER VEJEN

MAD Academy i København, der er grundlagt af Noma's René Redzepi og direktør Melina Shannon-DiPietro, har foreløbig haft mere end 700 talenter fra 60 lande på deres 5-dages kurser, der skal klæde unge kokke på til fremtiden. Flere af de studerende deltager under Copenhagen Cooking hos Fiskerizakajaen for at skabe deres bud på en værdidrevet restaurant, der kan møde nutidens og morgendagens udfordringer.

”Restaurationsbranchen befinder sig lige nu i en særlig kritisk periode. Hos MAD Academy hjælper vi unge kokke med at udvikle de lederevner, de får brug for i fremtiden”, siger Melina Shannon-DiPietro.
”Vi ved, de også får brug for en platform hvor de kan udvikle deres kulinariske kreativitet og vise offentligheden, at fremtidens mad kan smage himmelsk. Netop derfor er vi begejstrede for samarbejdet med Copenhagen Cooking om at skabe et rum, hvor morgendagens talenter kan visualisere og skabe fremtidens restaurant”.

Om Fiskerizakajaen og Copenhagen Cooking

Det får du hvis du vil være restauratør for en dag:

- Industrikøkken
- Opvasker
- Op til 20 gæster per seating
- Fuld service-pakke
- Gratis leje for dig, der er ny i branchen, up and coming
- Mulighed for produktsponsorater
- Billetindtægter

Copenhagen Cooking tager sig af kommunikation, billetsalg og billethåndtering via Madbillet.dk.

Hvordan bliver jeg restauratør for en dag?

Er du interesseret i at blive vært i din egen restaurant, så skriv endelig til os på nej@copenhagencooking.dk, så kontakter vi dig og hjælper dig med alle de spørgsmål, du sikkert har.

Læs mere om mulighederne [her](#).

COPENHAGEN COOKING, 18.-27. AUGUST 2023

10 dage i august sprudler hele byen af gastronomisk kreativitet og festivalstemning, når Copenhagen Cooking fylder gader, stræder, pladser, torve, boder, restauranter og utraditionelle rum med store madoplevelser.

Allerede i juni kan man dog opleve Copenhagen Cooking under både Distortion Festival og Art Week.

Læs mere på copenhagencooking.dk