# PRESSMEDDELANDE

**Egen dag för branschens framtid på GastroNord**

***Årets GastroNord lyfter fram restaurangeleverna med en egen dag -*** *fredagen den 29 april.* ***Då får elever bland annat möjlighet att*** *möta representanter från hela branschen och Årets kockelev utses. På mässan byggs också Elevrestaurangen, som helt och hållet drivs av elever. Dessutom har Juniorkocklandslaget, som består av några av Sveriges främsta unga kockar och konditorer, en pop up-krog för första gången på GastroNord.*

**Elevrestaurangen**

Namnet Elevrestaurangen är satt för att beskriva exakt vad det är – en restaurang som drivs helt och hållet av elever som just nu utbildar sig på hotell- och restaurangskolor. Restaurangen är ett samarbete mellan Stockholmsmässan, Mässrestauranger, Visita och sponsorer.

* Under mässan kommer Elevrestaurangen att bemannas av gymnasieelever från program som leder fram till jobb inom hotell- och restaurangnäringen. Vi vill visa upp och sätta fokus på de olika yrken som finns inom besöksnäringen. Näringen kommer att rekrytera 50 000 personer fram till år 2023 och behovet av utbildad personal är mycket stort, säger Eva Östling, vd, Visita.

Restaurangen är öppen samtliga mässdagar och olika skolar ansvarar för olika dagar. Först ut är Skärgårdsgymnasiet, som följs av Stockholms internationella restaurangskola, Sågbäcksgymnasiet och Stockholms Hotell- och Restaurangskola.

* Vi är väldigt glada att våra elever får möjlighet att medverka och besöka GastroNord. I Elevrestaurangen får de tillfälle att både visa och träna sina färdigheter i matlagning och service bland branschkunniga gäster. Restaurangbranschen är en bransch som präglas av både tradition och förändring och GastroNord är ett bra tillfälle för både elever och lärare att spana in nya trender. Vi ser även att allt branschsamarbete bidrar till att ge eleverna en yrkesidentitet, vilket också är ett mål i utbildningen, berättar Anna Hoffsten, rektor vid Stockholms Hotell- och Restaurangskola.

**Elevslinga – guidad tur genom GastroNord**

Fredagen den 29 april anordnar GastroNord olika elevslingor, då grupper om ungefär 20 elever tillsammans med sin lärare kan gå en bestämd slinga genom mässan och träffa utställare och aktörer i branschen som berättar om sin verksamhet. Eleverna kommer kunna ställa frågor till utställarna om till exempel framtidsbehov och kompetens. Slingan tar cirka en timme.

**Juniorkocklandslaget driver pop up-restaurang**

På årets mässa slår Juniorkocklandslaget för första gången upp en pop up-restaurang på GastroNord. Bakom menyn står kockar och konditorer från Juniorkocklandslaget. På plats finns också flera av medlemmarna.

* Det ska bli jättekul att driva en pop up-restaurang ute på mässan. Det är roligt att det kommer många unga elever. De kanske ser oss som lite närmare deras egen verklighet. Jag hoppas vi kan inspirera på många plan, säger Eric Seger, lagkapten och kock på restaurang Volt.

Juniorkocklandslaget är en del av Svenska Kockars Förening och lagmedlemmarna är mellan 18-23 år.

**Årets Kockelev**

Tävlingen vänder sig till tredjeårselever från landets restaurangskolor och äger rum fredagen den 29 april. Deltagarna skickar in sina recept till en jury som väljer ut finalister. Under GastroNord gör finalisterna upp och vinnare utses. Bakom tävlingen står tidningen Restaurangvärlden.

GastroNord och Vinordic, 26-29 april, är norra Europas största fackmässor för hotell, restaurang, storkök och snabbmat. Mässorna arrangeras vartannat år på Stockholmsmässan.

*För mer information kontakta:*

Daniel Fritzdorf, projektchef, [daniel.fritzdorf@stockholmsmassan.se](mailto:daniel.fritzdorf@stockholmsmassan.se), + 46 70 789 41 96

Lotta Signeul, pressansvarig, [lotta.signeul@stockholmsmassan.se](mailto:lotta.signeul@stockholmsmassan.se), + 46 70 789 43 36

[www.gastronord.se](http://www.gastronord.se/), [www.vinordic.se](http://www.vinordic.se) [www.gastronomicweek.se](http://www.gastronomicweek.se)