Pressmeddelande  
Datum, den 2 april 2019

**Sigtunas mästerkockar tävlar med världseliten**

**Den 11 april avgörs världsfinalen i den populära kocktävlingen Copper Skillet i Toronto och vinnarna av den åtråvärda titeln ”Global Chef of the Year” ska utses. I år representeras Europa av Sigtunakockarna Niclas Jansson från Sigtunahöjden och Emil Jonsson från Steningevik.**

* Vi är otroligt stolta över att vår destination har kockar i världsklass! Sigtuna är ett attraktivt besöksmål och en viktig anledning är det förstklassiga värdskapet och de högkvalitativa smakupplevelser som kockarna på våra fantastiska hotell- och konferensanläggningar, restauranger och caféer erbjuder. Genom Niclas Jansson och Emil Jonssons enastående framgångar får vi nu även möjlighet att visa upp Sigtuna på den globala matscenen, säger Anna Lakmaker, vd Destination Sigtuna.

Sigtuna har hela 25 hotell- och konferensanläggningar och inom destinationen finns ett stort utbud av såväl restauranger som barer och caféer. Sigtuna ligger på fjärde plats i Sverige i antalet gästnätter efter storstäderna, Stockholm, Göteborg och Malmö. Antalet nationella och internationella gäster som besöker destinationen för att få njuta av kulinariska smakupplevelser ökar hela tiden.

* Sigtunas rika restaurangutbud i kombination med alla kreativa, hårt arbetande och innovativa kockar har skapat en plats och en destination där smak och matglädje får strå i centrum. Vårt goda rykte gör att såväl duktiga kockar som matintresserade söker sig hit. Jag tror att en nyckelfaktor till varför vi har så många fantastiska kockar är vår långa tradition av att samverka i stället för att konkurrera. Det öppna och generösa samarbetsklimatet gör att kockarna delar med sig av sin kompetens och skaparglädje, vilket lyfter nivån på hela destinationen, säger Anna Lakmaker, vd Destination Sigtuna.

**Tävlingsfakta – IACC Copper Skillet**Tävlingen Copper Skillet, arrangeras av IACC och vänder sig till konferenskockar. Vägen till världsfinalen i Toronto påbörjades redan i juni förra året då Sigtunakockarna Niclas Jansson och Emil Jonsson kammade hem segrarna i den nationella deltävlingen i junior- och seniorklass. Därmed kvalificerade de sig för europafinalen i Lissabon som skedde i oktober 2018. I Lissabon segrade Jansson i juniorklassen medan Jonsson slutade tvåa, men pga ett avhopp från den brittiske vinnaren, erbjöds Jonsson platsen i världsfinalen i Toronto. I finalen tävlar tre kockar i junior- resp seniorklass. Niclas Jansson och Emil Jonsson ställs mot de vinnande kockarna från Amerika (Nord- och Sydamerika) respektive Australien (Asia/Pacific). Läs mer om tävlingen här: <http://www.cvent.com/events/iacc-americas-connect-2019/custom-36-d5326ceda2c24338b860937f397d8534.aspx>

**Emil Jonsson** som arbetar på Steningevik Konferens. Han är 27 år och har arbetat som kock i 10 år. Emil har under åren samlat erfarenheter från restauranger i Stockholm bl.a. Oaxen, Shibumi och Proviant, men även hunnit med en sejour i Schweiz.

**Niclas Jansson** är 26 år och köksmästare på Sigtunahöjden och har arbetat som kock sendan 2011. Utmärkande för Niclas matlagning är hans stora intresse för närproducerat och för att skapa en minnesvärd upplevelse för gästen. Han utvecklar hela tiden upplevelsen och vill vara med och fortsätta driva på den växande matdestinationen Sigtuna, nu senast med Sigtunahöjdens satsning, Restaurang Skog.

För mer information, vänligen kontakta:

Anna Lakmaker, tf vd  
0739-44 34 21  
[anna.lakmaker@destinationsigtuna.se](mailto:anna.lakmaker@destinationsigtuna.se)

*Destination Sigtunas uppdrag är att locka fler till destinationen och därmed stärka dess attraktionskraft. Destinationen omfattar Arlanda, Märsta, Rosersberg, och Sigtuna stad. Bolaget bildades 1992 och ägs till 47 procent av Sigtuna kommun och till 53 procent av lokala privata företagare. År 2017 omsatte besöksnäringen i Sigtuna kommun 41,3 miljarder kronor, inklusive flygverksamheten på Stockholm Arlanda Airport. Destination Sigtuna samverkar tätt ihop med kommun och näringsliv och driver bland annat ett hotellnätverk, ett hållbarhetsnätverk och Frukostklubben.*