**Stadhuskällarens souschef vidare i   
Årets unga kock 2019**

Anton Levin, souschef i Stadshuskällarens kök är en av de sju finalisterna som har blivit uttagna till Årets unga kock.   
 – Jag ser fram emot tävlingen, att få vara en del av den och göra så gott jag kan, berättar Anton.

Årets upplaga av tävlingen äger rum på Stockholms hotell- och restaurangskola den 25 februari. Då kommer 7 finalisterna få tillaga en trerättersmeny baserad på hemlig råvarukorg.

Anton har förberett sig väl med flera träningstillfällen både avklarade och inplanerade fram till tävlingsdagen. Han har tränat med tidtagning och hemlig råvarukorg för att återskapa samma förutsättningar som under finalen.

Startfältet i årets upplaga av Årets unga kock består av ett gäng välmeriterade kockar så konkurrensen kan bli hård men Anton håller huvudet kallt och tänker inte på det så mycket. Han går in i tävlingen med målet att ha roligt och vinna såklart.   
– Jag ska göra min grej och inte överanstränga mig. Jag ska gå enligt min plan och vara lugn och organiserad. Det skulle ju vara väldigt kul att vinna!

Finalen i Årets Unga Kock äger rum den 25 februari på Stockholms hotell- och restaurangskola. Unga kockar upp till 27 år från hela Sverige kan ansöka om att tävla. Segraren deltar i världsfinalen i Calgay Kanada i september. Tävlingen följer Chaîne des Rôtisseurs internationella regler där varje deltagare får en hemlig korg med identiska råvaror och av den tillagar en meny för fyra personer - förrätt, varmrätt och dessert.

*Stadshuskällaren serverar vällagad à la carte, avsmakningsmenyer, lunch och festmenyer med råvaror och inspiration från skog och mark. Vi är en del av Stadshusrestauranger som innefattar bankett- och mottagningsverksamheten i Stadshuset. Stadshusrestauranger AB ingår i en familjeägd restauranggrupp som driver nyskapande restaurangverksamhet på kreativa och internationella mötesplatser som Stockholmsmässan, Malmömässan, Kulturhuset Stadsteatern i Stockholm, Stockholms Stadshus och Engsholms Slott. Företagsgruppen ägs och leds av systrarna Maria Stridh och Kerstin Johansson.*

*För mer information kontakta:   
Madeleine Björk, Platschef Stadshusrestauranger AB, 08-586 218 02  
Elin Bergqvist, Marknadskoordinator Stadshusrestauranger AB, 08 586 218 97*