**To caterelever fra Kokkenes Køkken er i finalen lørdag ved DM i Skills 2016**  
  
**To unge engagerede caterelever fra to forskellige arbejdspladser hos Kokkenes Køkken er kommet videre til finalen i DM i Skills 2016 som afholdes i Fredericia i de her dage.**  
De bor, arbejder og studerer vidt forskellige steder i landet, men de har madglæden, konkurrencegenet og viljen til at vinde til fælles. Og så står der også til daglig Kokkenes Køkken broderet ind i begge deres forklæder, når de som caterelever medvirker til at skabe madoplevelserne for gæsterne på henholdsvis Antvorskov Kaserne ved Slagelse og hos Mærks Drilling i Kgs. Lyngby.

Og sidst på fredagen har de to fået endnu en ting til fælles. Nemlig at de begge i disciplinen Cater har kvalificeret sig til finalen i ”DM i Skills”, der i de her dage udspiller sig i Fredericia. Så lørdag formiddag skal de som kolleger og konkurrenter møde hinanden og tre andre engagerede kulinarisk interesserede unge i kamp over tre en halv time om at blive landets bedste caterelev 2016.  
  
**En kartoffelmad anno 2016**  
22-årige Nicole Højbjerg Pedersen er bosat på Amager og står i lære hos Kokkenes Køkken i kantinen hos Mærsk Drilling i Kgs. Lyngby. Men hendes store engagement for faget har betydet, at hun har valgt gennemføre sin uddannelse på Hotel- og Restaurantuddannelsen på Teknisk Skole i Silkeborg. Hér vurderer hun nemlig, at hun kan nå længst med caterfaget. Det har givet flere måneders pendling mellem Sjælland og Jylland og mange træningstimer i køkkenerne. For hun vil noget med faget og sit håndværk. Endda i en grad så hun et kommet på et talentudviklingshold på skolen og også træner op til konkurrencen ”DM i caterelever”, som finder sted i marts.  
Torsdag var Nicole igennem 7 timers indledende runde i Fredericia, hvor hun producerede og afleverede tre anretninger til dommernes bedømmelse. Og de gav hende en plads i finalen for indsatsen:

”Og jeg vil give den alt hvad jeg overhovedet kan i finalen,” siger Nicole, der lørdag skal kæmpe med de fire andre finalister med tre afleveringer: En forret til 12 kuverter bestående af laks, torsk, et komælksprodukt, rødbede og géle, clubsandwiches til fire kuverter og kartoffelmad til fire kuverter. Og hun har overraskelser med i køkkenærmet til finalen:

”Jeg har nytænkt clubsandwichen og kartoffelmaden, der er anno 2016. Det bliver spændende at se, hvordan dommerne modtager det,” siger hun med smil i stemmen over telefonen fredag aften i Fredericia.   
 **En nyfortolket clubsandwich**  
For 27-årige Kathrine Laura Hørup fra Slagelse er glæden ved skabe spændende, velsmagende og nyskabende kulinariske kreationer også vigtig. Til daglig sørger hun for som caterelev i kantinen på Antvorskov Kaserne, som Kokkenes Køkken driver, at pirre smagsløgene hos flere hunderede soldater med god og ernæringsrigt mad imens hun følger sin uddannelse på uddannelsescenteret Selandia i Slagelse.   
Og de to første dage på det største uddannelsesmæssige event i landet som DM i Skills er, har allerede været en kæmpe oplevelse for hende:

”Det har været rigtig sjovt. Og jeg havde faktisk ikke ventet at kvalificere mig til finalen. Men jeg er helt klar på lørdagens opgaver,” siger hun og lurer også på at have en lille overraskelse med en af retterne klar i finalen.

”Clubsandwichen har jeg nyfortolket lidt. På en måde vendt lidt på hovedet,” siger hun hemmelighedsfuldt.   
  
De to kolleger fra Kokkenes Køkken bliver altså konkurrenter lørdag formiddag og har muligheden for at blive Danmarksmester i Skills 2016 - og som vinder få overrakt beviset af statsminister Lars Løkke Rasmussen. Men når konkurrencen går i gang, er de primært konkurrenter, vurderer Nicole Højbjerg Pedersen:  
  
”Vi vil vist begge to gerne vinde. Og jeg er i hvert fald en rigtig dårlig taber,” siger hun med et grin.

Faktabokse:**Kokkenes Køkken**  
Kokkenes Køkken leverer inspirerende personalemad, fællesspisningsoplevelser og kantineløsninger til flere og flere virksomheder i hele landet. Kokkenes Køkken udgøres af faglærte og erfarne kokke og køkkenfolk, der hylder kreativitet, kvalitet og nytænkning i køkkenerne og kantinerne. Kokkene søger blandt andet at lave al mad fra bunden, bruge minimum 30 % økologiske råvarer i retterne og hele tiden at være kulinarisk nytænkende. Ligesom at mindske madspild er en mærkesag for køkkenfolkene.  
  
**DM i Skills 2016**  
Omkring 300 unge er med som deltagere. De kæmper inden for de forskellige fag om at blive landets bedste. Ved det seneste DM i Skills, der løb af stablen i januar 2015 i Bella Center i København, besøgte 68.000 mennesker DM i Skills i løbet af mesterskabets tre dage, hvilket gør DM i Skills til det største uddannelsesevent i Danmark.