

Filip Gemzell på Restaurang ÄNG vinner Svenska Kockpriset i Gastronomisk Hållbarhet

Filip Gemzell, executive chef på Restaurang ÄNG, är årets pristagare i Svenska Kockpriset i Gastronomisk Hållbarhet. Priset delades ut under tisdagskvällen på Grand Hôtel i Stockholm med bland annat stjärnkocken Håkan Thörnström och sommelier Mischa Billing i juryn.

– Fantastiskt att vårt hållbarhetsarbete uppmärksammas på detta sätt. Jag är mycket stolt och tacksam över att vara årets pristagare och jag vill samtidigt lyfta fram hela vårt team. Vi har vår filosofi och våra mål kring hållbarhet som varje vecka präglar vårt arbete. Det är en laginsats, säger Filip Gemzell.

Syftet med Svenska Kockpriset i Gastronomisk Hållbarhet är att uppmärksamma vikten av hållbar utveckling och forskning inom restaurangnäringen genom att utse och hylla den kock som bäst praktiserar detta i sin yrkesutövning.

I somras nyöppnade Restaurang ÄNG i helt nya lokaler på Ästad Vingård och har även initierat fler insatser för att öka den sociala hållbarheten.

– För att ge vår personal möjlighet att skapa en bra balans mellan arbete, fritid och familjeliv håller ÄNG öppet måndag till fredag. Vi arbetar också med en psykolog som kan bidra med värdefulla perspektiv i frågor kring samarbete, karriär, mål och balans i livet. Vi vill jobba preventivt för att uppnå våra målsättningar och samtidigt må bra på vägen dit, berättar Filip.

Priset delas ut av Taste by Globe, Sveriges största nätverk bestående av mentorer, coacher och ambassadörer med mat och dryck som gemensam passion. I årets jury sitter Thomas Sjögren, Årets Kock 2015, som bland annat driver Restaurang Signum och vann Kockarnas kamp 2018. Mischa Billing, sommelier, lektor i måltidskunskap vid Grythyttan och känd från Mästerkocken. Roland Persson, senior världskock och Årets Kock 1990. Stjärnkocken Håkan Thörnström som i många år drev Thörnströms Kök i Göteborg.

Kriterierna vid val av vinnare

- En professionell kock som visat utmärkta gastronomiska resultat i privat eller offentlig restaurangverksamhet.
- Pristagaren ska arbeta med ett tydligt hållbarhetsperspektiv ur ett ekologiskt, socialt samt ekonomiskt hänseende.
- Har i sin matlagning tagit del av vetenskapliga fakta gällande hållbarhet.
- Inspirerar gäster och kollegor med sin handling i hållbarhet, smakupplevelse och värdskap.
- Minskar användning av platser samt arbetar med hållbara leverantörsväl.
- Minskar svinn på råvaror och i serverad mat.

Kontakt:

Filip Gemzell, Executive Chef, Restaurang ÄNG

filip@restaurangang.se

+46(0)76 850 39 88

Daniel Carlsson, vd, Restaurang ÄNG & Ästad Vingård

daniel@astadvingard.se

+46(0)70 964 60 61

ÄNG