

FÖR OMEDELBAR PUBLICERING

28 januari 2010

Årets resursklokaste kock

Ung stjärnkock tar emot nyinstiftat pris

Stjärnkocken Gustav Otterberg på restaurang Leijontornet är bäst i Sverige på att ta tillvara resurser på ett hållbart sätt. Han har därför tilldelats Duni Advisory Boards pris för Resursklokhet i samband med Årets Kock 2010.

Duni Advisory Board delade idag ut pris till Sveriges mest resurskloke kock. Priset är ett erkännande för ett klokt förhållningssätt till att återvinna och tillvarata både resurser och kunskap inom matlagning.

– En bra kock tänker på helheten och tar tillvara alla resurser, säger Peter J Skogström, Årets Kock 2006 och medlem i Duni Advisory Board. Gustav Otterberg på Leijontornet har visat hur viktigt ett resursklokt tänkande är för hela måltidsupplevelsen.

Från juryns motivering:

"Med stor passion tillvaratar han resurser i ett helhetsperspektiv, och ett konsekvent och långsiktigt arbete med hållbarhet gör honom till en förebild och inspiratör för hela branschen."

Temat för finalen av Årets Kock 2010 är "Resursklokt" - ett synsätt som stämmer väl överens med Dunis arbete. Under flera år har Duni arbetat med att minska miljöpåverkan med målsättning att vara branschledande i miljöansvar. Som huvudsponsor till Årets Kock 2010 var det därför en självklarhet att instifta ett pris för den mest resurskloke kocken i Sverige.

Duni har tagit fram ett särskilt resursklokt sortiment - ecoecho. Nya ecoecho är ett led i arbetet för att minska användningen av icke förnybara källor. Produkterna tillverkas av material som är återvunna, förnybara eller komposterbara. 70 % av Dunis alla produkter produceras idag av förnybara material. Och andelen kommer att öka ytterligare.

Om pristagaren

Gustav Otterberg är sedan 2006 kökschef på Leijontornet i Gamla Stan, Stockholm. Han har försett restaurangen med en stjärna i Guide Michelin. Leijontornet arbetar ekologiskt kring hela restaurangupplevelsen.

Om Duni Advisory Board

Duni ska ligga i framkant inom inspiration, innovation, kvalitet, trender och design i sin bransch. Därför instiftades Duni Advisory Board. Medlemmarna bidrar med kunskap, tips och idéer bland annat vid utveckling av nya produktkoncept. I Duni Advisory Board ingår Pontus Frithiof, restaurangägare och caterer i Stockholm, Magnus Lindström, Årets Kock 2003, Peter J Skogström, Årets Kock 2006 och Lena Björck, caterer i London.

För mer information kontakta:

Fredrik Wahrolén, marknads- och kommunikationschef, tel 0734-19 62 07, fredrik.wahrolen@duni.com.