

NEWS RELEASE

2012-02-15

Kock på Scandic Anglais finalist i Årets Unga Kock

Ida Eriksson är en av finalisterna i tävlingen Årets Unga Kock. Tävlingen anordnas av Chaîne des Rôtisseurs, en gastronomisk förening för proffs och amatörer. Ida är finalist tillsammans med fem andra unga kockar från välrenommerade restauranger som LUX, Pontus By the Sea och Djuret.

- Vi är glada och stolta över att en av våra medarbetare har fått den här nomineringen. Ett av Scandics fokusområden framåt är just att göra matupplevelsen till något extra, både för övernattande gäster och de som besöker oss för att äta, jobba eller ha möten. Därför är vi extra glada över att se att talanger, liksom Ida, föds hos oss. Vi gratulerar Ida och önskar henne lycka till i finaltävlingen Årets Unga Kock, säger Thomas Fankl, chef för all mat- och dryck på Scandic.

Den svenska tävlingen avgörs den 27 februari på Stockholms Restaurangskola. Då ska deltagarna, från en hemlig korg med identiska råvaror, tillaga en 3-rättersmeny för fyra personer. Segraren deltar sedan i världsfinalen i Berlin den 14 september 2012.

För mer information, vänligen kontakta:

Ida Eriksson, sous chef Scandic Anglais tel: +46 730 255 922

E-post: ida.eriksson@scandichotels.com

Martina Tengvall, presschef, Scandic Sverige, tel: +46 709 73 5070 E-post:

martina.tengvall@scandichotels.com

There are hotels that are more exclusive, hotels that are cheaper and hotels that are trendier - but there is no hotel as smart as Scandic. Smart, because you get a more conscious and inspiring hotel experience on so many levels. Visit scandichotels.se presenting more than 160 hotels in 9 countries and many exciting offers.

Scandic
Stay smarter