

## **Stefan Eriksson, Årets Kock 2005 är råvaruansvarig för Årets Kock 2020**

**Stefan Eriksson, Årets Kock 2005, driver till vardags Restauranglabbet med stort fokus på hållbarhet. Han är även provningsledare för Exceptionell Råvara där man utvecklar spetsen av svenska råvaror. Stefan har varit råvaruansvarig för Årets Kock de senaste två åren.**



”Jag är väldigt glad för att Stefan Eriksson fortsätter som råvaruansvarig för Årets Kock. Stefans långa erfarenhet och expertkunskap kring att välja ut de bästa råvarorna skapar de bästa förutsättningarna för att tävlingen Årets Kock ska hålla samma höga nivå varje år” säger Andreas Stenberg, VD Årets Kock.

Råvarorna ska både utmana kockarna och ge dem bästa möjliga förutsättningar att prestera under Årets Kock - SM i professionell matlagning. Råvarugruppens arbete sker i nära samarbete med tävlingsgruppen som arbetar fram de tävlingsmoment som ska ingå i årets tävling.

”Det finns så många spännande och duktiga mathantverkare i vårt land som varje dag, året runt arbetar med att ta fram de bästa råvarorna för att utveckla svensk gastronomi mot nya nivåer. Det är fantastiskt roligt att genom Årets Kock föra samman duktiga matlagare med de mest fantastiska råvaror och se magi skapas” säger Stefan Eriksson, Årets Kock 2005 och råvaruansvarig Årets Kock 2020.

### **Om tävlingen Årets Kock**

Tävlingen Årets Kock är officiellt svenskt mästerskap i professionell matlagning och har arrangerats sedan 1983. Vinnaren blir svensk mästare, erövrar titeln Årets Kock, får Gastronomiska Akademiens Mejerimedalj och en prissumma. Tävlingen beskyddare är H.K.H. Prins Carl Philip.

Tävlingen Årets Kock arrangeras av Årets Kock AB, vars huvudsakliga uppgift är att driva och utveckla

svensk gastronomi genom olika initiativ.

Hemsida Årets Kock