**Kvinnliga kocknätverket TakeOver tar över köket på Banken Bar & Brasserie i Falun den 16 november**

*Nästa anhalt i TakeOvers gästspelsturné är Banken Bar & Brasserie i Falun den 16 november. TakeOver Sverigeturné drivs av Linn Söderström och Lisa Lönner Pulkkinen och går ut på att kockar – som alla är kvinnor – tillfälligt tar över köket på några av Sveriges bästa restauranger. Martin & Servera är huvudsponsor till gästspelen.*

Samarbetet med TakeOver tydliggör att det finns många, duktiga kockar som är kvinnor och gästspelen visar att restaurangbranschen kan vara ett bra karriärsval för både tjejer och killar

”- Efter tre års gästspelande ser vi att TakeOver skapat nya nätverk för de kvinnliga kockarna och att branschen öppnar ögonen för den här viktiga frågan”, fortsätter Kristina.

Det här är ett unikt tillfälle för alla Falubor. Boka ett bord den 16 november och njut av spännande och god mat tillagad av Sveriges bästa kvinnliga kockar. De kockar som medverkar vid gästspelet på Banken Bar & Brasseri är:

**Linn Söderström**, trea i Kockarnas Kamp och medgrundare av TakeOver. Linn drev en av Sveriges första Supper Clubs och driver nu restaurangen Garba tillsammans med Marion Ringborg.

Linn ansvarar för ”ammisarna” som branschen kallar de aptitretare som serveras innan förrätten.

**Milana Seppänen**, kallskänka med lång erfarenhet från Stockholms mest välrenommerade kök. Länge chef över kallskänken på Grand Hôtel Stockholm och senare på Operakällaren. Hon har drivit restauranger tillsammans med sin man och är nu anställd på Fiskhallen Sorunda, som startar inom kort. Milana bjuder på en tartar på Vindlax.

**Malin Flygar**, framgångsrik köksmästare på **restaurang Frö i Sälen.** Var även med och lagade mat på Takeover på Spis i Kiruna. Nu ansvarar Malin för en rätt på bakad rotselleri.

**Lisa Lönner Pulkkinen**, odlande kock och kommunikationskonsult som arbetar med aktiv matlagning på egna restaurangen Husmor Lisa Fine Home Dining och Aveqia. Var i kvartsfinal i Årets kock 2015, kursetta på kökschefsutbildningen på Restaurangakademien och driver Takeover. Lisa serverar en rätt på Närke-biff, hängmörad av Banken.

**Frida Nilsson**, head chef på MJ’s i Malmö. Har tidigare varit operation head chef på Clarion Malmö Live samt jobbat på Niklas, Gastrologik med flera restauranger. 2014 tog hon hem en andraplacering i Kockarnas Kamp. Frida ansvarar för kvällens dessert.

**Kontaktpersoner:**

Take Over Sverigeturné, Lisa Lönner Pulkkinen 070- 200 94 14, [lisa@husmorlisa.se](mailto:lisa@husmorlisa.se)

Martin & Servera, Kristina Ossmark 070-644 23 14, [kristina.ossmark@martinservera.se](mailto:kristina.ossmark@martinservera.se)

**Vill du boka bord till den 16 november?**

Bordsbokning görs på telefon 023-71 19 11 eller via mail [info@bankenfalun.se](mailto:info@bankenfalun.se).

Kvällens 6-rätters meny kostar inklusive vinpaket 1295 kr och med alkoholfritt dryckespaket 1095 kr.

**Historien om TakeOver**

*TakeOver blev Årets Banbrytare år 2017 på White Guide-galan samt vann ett hederspris på Gulddraken. Över 200 kockar från Kiruna i norr till Malmö i söder har skapat över 150 rätter under de senaste åren. TakeOver drivs av kockarna Linn Söderström och Lisa Lönner Pulkkinen och innebär att kvinnliga kockar tillfälligt tar över köket på några av Sveriges bästa restauranger. Nätverket har idag över 200 medlemmar, alla yrkesverksamma kockar inom den högre gastronomin och är en plattform för kvinnor att synas med sin matlagning.*

*Martin & Servera har sedan starten varit huvudsponsor till nätverket.*

**Fakta Martin & Servera**

*Martin & Servera erbjuder varor, tjänster och kunskap för restauranger och storkök i Sverige. Vi är ett svenskt, familjeägt företag. Ansvarsfullt och långsiktigt företagande är en viktig del av vår verksamhet. Martin & Servera-koncernen består av bolagen Martin & Servera Restauranghandel, Martin & Servera Logistik, Galatea, Grönsakshallen Sorunda, Fiskhallen Sorunda, Fällmans Kött, Chipsters, Diskteknik, Still Sparkling Solutions och Martin & Servera Restaurangbutiker.*