PRESSMEDDELANDE 2016-06-30 ****

**TakeOver Sverigeturné fortsätter till Malmö: kockar som alla är kvinnor tar över köket på Bloom in the Park 29 augusti**

**Nästa gästspel i TakeOver Sverigeturné är på Titti Qvarnströms Bloom in the Park i Malmö den 29 augusti. TakeOver Sverigeturné ägs och drivs av Linn Söderström och Lisa Lönner Pulkkinen och går ut på att kockar – alla kvinnor - tillfälligt tar över köket på några av Sveriges bästa restauranger. Martin & Servera är huvudsponsor till gästspelen.**

*-Efter alla år i restaurangkök känns det som ett unikum att ha mitt kök fyllt av endast kvinnor. Men jag hoppas att det i framtiden inte kommer vara något att höja på ögonbrynen för, säger Titti Qvarnström, köksmästare och krögare på enstjärniga Bloom in the Park.*

**Kockar:**

* **Frida Nilsson** - Operation Head Chef på Clarion Malmö Live som, har tidigare jobbat på bla Restaurang Niklas och Gastrologik. 2014 tog hon hem en andraplacering i TV4 :s Kockarnas Kamp.
* **Nicolina Karlsson** – fotbollstjejen som lämnade planen för att dribbla i köket. Nicolina tog examen från Grythyttan 2014. Hon jobbade på Gotland som en i teamet på Krakas krog sommaren 2014, där hon förälskade sig i det nordiska köket. Utomlands har hon jobbat på Ormeggio i Australien och på Orphan’s Kitchen i Nya Zealand. Sedan oktober 2015 kör hon kalla stationen på Bloom in The Park.
* **Julia Hansson** – kock med skolning från Jörgen Kocks gymnasium i Malmö. Hon har bland annat jobbat i London (Albert's Table & Racine), i Schweiz (Hemeau les cleves) och i Norge (Thon Hotel Lofoten & Brygge Hotell Henningsvaer). Sedan 2014 är Julia på Bloom in the Park.
* **Eva Hansson** - Kock på Höganäs Saluhall. Tidigare på Gastro i Helsingborg. Sedan några år driver hon också supper club i sitt hem några gånger per år.
* **Anna Johansson** – Jobbar på Drakmöllans Gårdshotell på Österlen. I köket trivs hon bäst när det är mycket att göra och hon gillar att jobba i lag.
* **Eva Turesson** – Sedan 2000 driver hon Allé på Österlen i Svinaberga där hon är kock och krögare. Tidigare har Eva jobbat på Savoy i Malmö, Karlaby Kro och Åkessons på Österlen.
* **Lisa Lönner Pulkkinen** – odlande kock som driver restaurangen Husmor Lisa Fine Home Dining på Resarö i Vaxholm. Var i kvartsfinal i Årets kock 2015, kursetta på kökschefsutbildningen på Restaurangakademien och arbetar också som kock på Pontus Frithiofs restauranger.
* **Linn Söderström -** köksmästare för kvällen. Frilans- och privatkock, projektledare i TakeOver och köksmästare på gästspelen. Radiolyssnare känner igen henne som Kock-Linn i Fredag i P3. Linn var en av de första i Sverige att driva supper club. Middagsklubben hemma hos Linn startade 2009.

Martin & Servera stöttar TakeOver Sverigeturné.

- TakeOvers initiativ visar att det finns massor av duktiga kockar som också är kvinnor. De skapar goda förebilder för unga tjejer med intresse för vår bransch. Det gillar vi. Säger Kristina Ossmark Marknadsdirektör på Martin & Servera

**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 29 augusti?** Kontakta restaurangen via hemsidan [www.bloominthepark.se](http://www.bloominthepark.se) eller på telefon 040-793 63. Kvällens meny kostar 695 kr och kompletterande vinpaket finns för 795 kr. Det finns 40 platser och sittningen börjar kl 18:30. Som alltid på Bloom in the Park är menyn en överraskning. Rätterna presenteras *efter* att de serverats.

Sidfot:

**Fakta om TakeOver Sverigeturné**

*TakeOver Sverigeturné är en förening av kockar som är kvinnor och arbetar inom den högre gastronomin. Föreningens syfte är att lyfta fram duktiga kvinnor och ge dem en plattform för att synas med sin matlagning samt skapa ett bra nätverk för både kockar och krögare. Gruppen är i dagsläget runt ett sextiotal och blir fler hela tiden. Kvinnor, som inte lika självklart som män har en plats i media, i tävlingar, på chefspositioner, eller när det ska diskuteras mat ska lyftas fram i sin profession, det vill säga när det gäller att laga mat på restaurang.*

**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 består av Martin & Servera Restaurangdistribution samt dotterbolagen Galatea, Grönsakshallen Sorunda, RP Frukt, Fällmans Kött och Martin & Servera Restaurangbutiker samt Martin & Servera Solutions.*

*Läs mer: martinservera.se*