

Ung, succesfuld kok fra Limfjordens Hus i Glyngøre er – måske - årets iværksætter

Det er en umådeligt stolt og bæret restauratør og kok hos Limfjordens Hus i Glyngøre, som er nomineret til 'Årets Iværksætter', når Skive Kommunes erhvervsliv hyldes til Skive Business Awards i januar. Selvom den unge iværksætter, Daniel Wulf Justesen, er spændt på, hvem der løber med prisen til januar, koncentrerer han sig først og fremmest om december måneds mange julefrokoster og nytårsmenuer.

Ved den yderste spids og havnekant på Glyngøre havn med den smukkeste udsigt til Limfjorden som nærmeste nabo ligger restauranten og røgeriet Limfjordens Hus. Mange af restaurantens gæster beskriver i begejstrede vendinger i anmeldelser på nettet den smukke beliggenhed og de skønne lokaler. Men særligt maden og personalet får de største roser og er årsag til, at anmelderen i langt de fleste tilfælde giver max stjerner til Limfjordens Hus.

De positive anmeldelser fra gæsterne er guld værd for restauranten. Men Daniel Wulf Justesen, som er kok og forpagter af Limfjordens Hus, har netop fået en anerkendelse, som han er meget stolt og bæret over. Skive Business Awards, som er en hyldest til det lokale erhvervsliv i Skive Kommune, har fra listen af kandidater offentliggjort 3 nominerede i hver kategori.

Om nomineringen til prisen som 'Årets Iværksætter' fortæller Daniel: 'Det er noget, man kun kan drømme om og jeg er virkelig glad. Samtidig er jeg meget stolt af, at vi på 3 år har opnået den succes. Men jeg deler æren med de fantastiske mennesker, som har stået ved min side i løbet af rejsen. Sammen har vi løftet Limfjordens Hus og jeg påskønner alle og deres kæmpe indsats.'

Den unge iværksætter på 27 år er dog ikke kommet sovende til succesen. Som 24-årig var han udlært som kok med 5 års erfaring. Daniel havde fra start ambitioner om at få sit eget sted og den drøm blev gjort mulig, da han blev tilbudt forpagterskabet af Limfjordens Hus pr. 1. januar 2015. Siden har han knoklet og indrømmer, at han i perioder arbejder flere timer, end en gennemsnitlig person er vågen. Men han har i den grad sat sit tydelige aftryk på restauranten i Glyngøre ved Limfjordens kant.

Selvom Daniel er enormt spændt på, hvem af de 3 nominerede juryen vælger som vinder af titlen 'Årets Iværksætter' og pengepræmien på 10.000 kr. til showet i januar, så har han rigeligt travlt i restauranten, hvor decembers mange julefrokoster fylder kalenderen. Men også årets store nytårsmenu kræver Daniels fulde fokus.

'Indtil videre har vi taget imod omkring 300 bestillinger af de særligt sammensatte retter, som sælges ud af huset til nytårsaften', begynder Daniel og fortæller videre: 'Hvert år kræver menuen en særlig planlægning, for der bruges så vidt muligt fjordens fisk og skaldyr og lokale råvarer, som frugt og grøntsager, som er høstet og plukket i Salling. F.eks. blev brombærrene plukket og syltet i september.'

Nytårsmenuen plejer at være eftertragtet, da man får mulighed for at få gourmetmad hjemme hos sig selv. Samtidig er det en nem løsning for værten, som slipper for at stå mange timer i køkkenet. Alt er lavet og der medfølger en grundig vejledning til opvarmning og anretning. Daniel oplyser, at der laves et begrænset antal, men at der ca. er 100 kuverter tilbage.

Efter nytår går Daniel på en velfortjent ferie efter en travl sæson i restauranten. Og når ferien går i gang, kan han også for alvor begynde at glæde sig til Skive Business Awards, som afvikles d. 25. januar 2018.

Bonus-info:

Fakta om Skive Business Awards:

- Der har været ca. 200 indstillinger til 7 priser.
- Det er Skiveegnens Erhvervs- og Turistcenter, der er afsender.
- Det er anden gang, awardshowet afvikles.
- Sidste år var der udsolgt med 230 pladser og man forventer det samme i år.

Bag om Skive Business Awards:

Målet med showet er at hylde de nominerede og ikke mindst vinderne af de forskellige priser, som skal være en inspiration til et fortsat spirende erhvervsliv i Skive Kommune. Ligeledes skal arrangementet skabe netværk på tværs af brancher, niveauer og virksomhedsstørrelse blandt egnens erhvervsliv.
- Lise Korsgaard, projektleder for Skive Business Awards

Bag om juryens nominering af Daniel W. Justensen som 'Årets Iværksætter':

Daniel har trods sin ydmyghed gjort sig særligt bemærket på flere punkter. I en meget ung alder overtager han en restaurant i knæ og vender et underskud til overskud før forventet. Han har ved vedvarende engagement etableret en virksomhed i vækst og med potentiale til mere. Produktet oser af kærlighed for det lokale og at der er kræset for detaljen. Daniel har skabt et interessant spisested af høj kvalitet. Det ses både i maden, service, indretningen, og udsigten. Alt sammen med et lokalt tilsnit som skaber en helhed der tiltaler de lokale men også tiltrækker både erhvervsliv og turister.
- Margit Gade, bestyrelsesmedlem i STEPI samt jurymedlem for 'Årets Iværksætter'

Yderligere oplysninger om Limfjordens Hus:

Limfjordens Hus – Restaurant og Røgeri ligger på den yderste spids af molen på Glyngøre havn med udsigt lige ud til Limfjordens foranderlige vande. Udover den smukke udsigt tilbyder restauranten og røgeriet en oplevelse ud over det sædvanlige.

Hos Limfjordens Hus laves alt fra bunden med kvalitetsråvarer fra egnen, skaldyr fra fjorden, lækre specialiteter, hjemmelavede ingredienser og med en stor portion passion.

I butikken kan man desuden købe et stort udvalg af Sallingegnens og Limfjordens lokale specialiteter.

Læs mere om Limfjordens Hus:

<http://www.limfjordenshus.dk/>

<https://www.facebook.com/limfjordenshus/?fref=ts>

Kontaktoplysninger:

Daniel Wulff Justesen på tlf. 97 73 10 01