



FAKTA OM DOMMERPANEL

Hella Joof

Filminstruktør, komiker og skuespiller kendt fra *Det brune punktum* og *Lex & Klatten*, som hun lavede sammen med Martin Brygmann, Peter Frödin og Paprika Steen. Hun har også lavet DR-børne- og ungdomsprogrammet *Bullerfnis* sammen med Peter Frödin. I 2001 debuterede hun som filminstruktør med publikumsfavoritten *En kort en lang* med Mads Mikkelsen og Troels Lyby i hovedrollerne. Og i de seneste år har hun for alvor fundet sig til rette i instruktørstolen med filmene *Oh Happy Day*, *Fidibus* og *Se min kjole*.

Philip Duff

Indehaver af Door 74 i Amsterdam - der i 2009 var nomineret til verdens bedste cocktailbar ved Tales of the Cocktail Spirit Awards - og internationalt anerkendt cocktailguru. Han rejser verden rundt og rådgiver virksomheder, hoteller, barer, restauranter og natklubber om brands, bartending og cocktails. Han har uddannet over 6.300 mennesker i 58 byer og udviklet kommunikationsstrategier og træningsprogrammer for blandt andre Rémy-Cointreau, Interbrew, Diageo, Maxxium, Marriott-hotellerne samt Disney.

Han har adskillige salgs- og bartenderrekorder bag sig, bl.a. har han præsteret at lave 400 drinks i timen på en ottetimers lørdagsvagt to uger i træk på Crazy Pianos i Rotterdam. Det er ikke første gang, Philip Duff bedømmer cocktails. Han har deltaget som dommer eller på anden måde i stort set alle mesterskaber arrangeret af den internationale Flair Bartenders Association (FBA).

Jörgen Tilander

Ejer af kirsebærlikørproducenten Peter F. Heering ApS. Peter F. Heering grundlagde virksomheden i 1818 og flyttede i 1838 hovedsædet til en gammel købmandsgård på Christianshavn. I dag driver Jörgen Tilander den danske kulturarv videre fra hovedsædet i Sverige. Cherry Heering er sponsor for Copenhagen Cocktail, i hvilken Cherry Heering er en af ingredienserne. *Copenhagen*-cocktailen bliver Cherry Heerings nye signaturdrink ved siden af den eksisterende Singapore Gin Sling.

Peter F. Heering ApS. er et stykke københavnsk historie, og det gamle hovedsæde kan stadig ses i Heerings Gård, Overgaden neden Vandet 11 på Christianshavn. Ejendommen ejes i dag af Nordea Danmark-fonden og er en del af Bank- og Sparekassemuseet.

Kristian Brask Thomsen

Sommelier, skribent, PR-rådgiver og selvudnævnt "social connector". Han har arbejdet på restauranter som Formel B og Konrad samt hotellerne The Square og Sofitel Plaza. Kristian er desuden skaberen af The Italian Job og Cirkus restaurant. I de senere år har han arbejdet mere med at skrive og rådgive om strategisk PR og er i dag partner i Discoverlopment, der står bag tre eksklusive onlinemagasiner om musik, stil og samfund.