



Pressinformation Årets Kock 2016

**Final torsdag den 11 februari
Annexet Stockholm
Entré 2**

Presskontakt

**Anita Lindström, Medieansvarig Årets Kock: 070-898 55 00
Hanna Halpern, VD Årets Kock: 070-555 82 82**

Innehåll

VÄLKOMMEN!	3
Om Årets Kock	3
Presscenter & Presslounge	3
Intervjuer	3
Wifi på Annexet	3
Pressmaterial	4
Livestreaming	4
Etermedia	4
Sociala medier	4
Lunch	4
Kontakt	4
TÄVLINGEN - 2016	5
Uttagning	5
Semifinal	5
Final	5
Priser	5
Konferencier	6
Startordning	6
Tävlingsuppgift 1	7
Tävlingsuppgift 2	7
JURY	7
Hedersjury	7
Smakjury 1	7
Smakjury 2	8
Metodjury	8
Bedömningskriterier	8
FINALISTERNA	8
Fredrik Andersson	8
Johan Backeus	9
Jimmi Eriksson	9
Jonas Karlsson	9
Jonathan Kasche	10
David Lundqvist	10
Daniel Müllern	10
Manfred Nilsson	10
AKTIVITETER	11
UTSTÄLLARE PÅ MATTORGET	12
Arla	12
Lantbrukarnas Riksförbund	12
Spendrups Bryggeri	12
Diversey	13
Electrolux	13
Martin & Servera	13
Menigo	14
Norges Sjömatråd & Leröy	14
Svensk fågel	14
Svenskt kött	14
Visita	14
Gastronomiska Akademien	14
Stockholm Culinary Team	15
Årets Servitör	15
TIDIGARE VINNARE AV ÅRETS KOCK	16
Föreningen Årets Kock	16

VÄLKOMMEN!

Final i Årets Kock 2016 – SM i professionell matlagning. I det här häftet finns bakgrundsinformation om Årets Kock, finalen och de tävlande. Värd för finalen är Arla Foods.

OM ÅRETS KOCK

Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning. Vinnaren får Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld, erövrar titeln Årets Kock och har möjlighet att bli medlem i Föreningen Årets Kock. Dessutom får vinnaren en inspirerande studieresa till ett gastronomiskt intressant land.

Årets Kock grundades 1983 av branschorganisationen Svensk Mjölk och Tore Wretman, Gastronomiska Akademien. Syftet var bland annat att höja statusen på kockyrket samt öka matlagningssintresset och det svenska kökets renommé. Samtliga dessa mål har nu uppnåtts med råge. Idag har Årets Kock officiell SM-status, är Sveriges mest prestigefulla matlagningstävling samt en självklar mötesplats för den professionella matbranschen.

Årets Kock är ett helägt dotterbolag till Restaurangakademien och presenteras av Arla Foods (presentatör) i samarbete med LRF och Spendrups (Huvudsponsorer) samt Diversey, Electrolux, Leröy, Martin & Servera, Menigo, Norges Sjömatråd, Segers, Svenskt Kött och Visita (Sponsorer).

PRESSCENTER & PRESSLOUNGE

Presscentret håller öppet mellan klockan 09.00 och 16.00. Kontakta presscentret i alla frågor som rör media. Behöver du komma i kontakt med presscentret övriga tider kontakta Anita Lindström, 070-898 55 00.

På plan 2, ovanför Mattorget, finns en presslounge avsedda för journalister. Ta trapporna upp på höger eller vänster balkong.

INTERVJUER

Cirka 20 minuter efter att varje finalist avslutat sitt tävlingspass är finalisten tillgänglig för intervjuer i pressloungen. Intervjuer med finalister bokas i presscentret.

Intervjuer med vinnaren, övriga finalister eller jurymedlemmar vid annan tid kan också bokas i presscentret. Vi tar kontakt med finalisten/jurymedlemmen och stämmer av. Det är upp till varje finalist/jurymedlem att avgöra om de har möjlighet att medverka.

Intervju med vinnaren efter prisutdelningen

Direkt efter prisutdelningen träffar vinnaren journalister framme vid scenen.

WIFI PÅ ANNEXET

Välj nätverket AEG Guest, öppna sedan din browser och där du slussas du vidare till en inloggningssida för att ange användarnamn och lösenord.

Användarnamn: aretskock

Lösenord: aretskock

PRESSMATERIAL

Under dagen läggs bilder på tävlingsrätterna löpande ut på

<http://aretskock.se/pressmaterial/tävlingrätter>

Klicka på länken till höger, välj bild. Bildtexten visas när du klickar på det lilla i:et i höger hörn. Glöm inte att ange fotograf och källan Årets Kock vid användning.

LIVESTREAMING

På www.aretskock.se kan du följa hela tävlingsdagen live. Direktsändning från tävlingen varvas med inslag och intervjuer med personer på plats.

11.00 Sändningen börjar, presentationer av finalisterna i köken.

12.10 Tävlingsrätt 1 börjar serveras till juryn.

13.10 Tävlingsrätt 2 börjar serveras till juryn.

Se vidare startordning sid. 6

15.30 Prisutdelning, vinnaren av Årets Kock 2016 koras.

Under finalen kommer utvalda klipp från finaldagen att läggas upp på vår Facebooksida. Allt material finns också på Youtube: <http://www.youtube.com/aretskockSE>

ETERMEDIA

Frekvenser som **inte** kan användas av gästande press/radio/tv är:

628.000–638.000 MHz

700.000-795.000 Mhz

Detta då följande frekvenser kommer att användas för trådlösa mikrofoner under tävlingen och seminarier. Vid eventuell direktsändning, kontakta Presscentret eller Fredrik Martinsson 0705407967.

SOCIALA MEDIER

Du kan följa tävlingen Årets Kock på Facebook som uppdateras kontinuerligt, samt Årets Kock på Twitter och Instagram.

Facebook: www.facebook.com/aretskock

Twitter: @aretskock

Instagram: @aretskock

#aretskock

LUNCH

I Arlas monter finns det möjlighet att köpa lunch mellan 11.30 – 13.30, alternativt finns utanför Annexet.

KONTAKT

Vid frågor hör av dig till: Anita Lindström, Medieansvarig Årets Kock, 070-898 55 00 eller mail: anita.lindstrom@aretskock.se,

Annie Tideliuss, Sociala medier, bilder, livestreaming Årets Kock, 0768 – 51 23 54 eller mail: annie.tideliuss@aretskock.se

TÄVLINGEN - 2016

Totalt 114 kockar anmälde sig till att tävla i Årets Kock 2016 – SM i professionell matlagning, genom att skicka in ett receptbidrag. En jury bestående av Sveriges bästa kockar tog del av alla recept digitalt och valde ut 40 anonyma bidrag för vidare tävlan.

UTTAGNING

Den 27-28 oktober 2015 hölls en uttagning på Globens Hotell- och Restaurangskola i Stockholm där de 40 tävlande som gått vidare lagade upp sitt inskickade tävlingsbidrag för en jury. Vid uttagningen var de tävlande anonyma för juryn. Juryn smakade och poängbedömde alla 40 tävlingsbidrag individuellt. Från uttagningen utsågs 18 kockar som gick vidare till semifinal. Först när resultaten var klara offentliggjordes kockarna bakom recepten.

SEMIFINAL

Årets Kock semifinaler bestod av två tävlingar där totalt 18 semifinalister gjorde upp om finalplatserna i SM i professionell matlagning. Den första semifinalen genomfördes i Helsingborg den 11 november, där Jonathan Kasche från Lilla Ego vann och knep den första platsen i finalen. Nästa semifinal hölls i Karlstad den 17 november där Jonas Karlsson direktkvalificerade sig till final. Av övriga 16 semifinalister gick ytterligare 6 kockar med de högsta poängen vidare till final.

FINAL

Vinnaren av Årets Kock 2016 blir svensk mästare i professionell matlagning, erövrar titeln Årets Kock 2016 samt får ta emot Gastronomiska Akademiens Mejerimedalj i guld. Dessutom får vinnaren en inspirerande studieresa till ett gastronomiskt intressant land.

PRISER

När finalisterna har presenterat sina rätter för juryn, städat sina kök och juryn har överlagt avslutas tävlingen med en prisutdelning. Där utses guld-, silver- och bronsmedaljör i SM i professionell matlagning. Guldmedaljören får titeln Årets Kock 2016.

Utöver detta delas ytterligare två priser ut:

Karin Franssons Mentorpris

2012 instiftade Årets Kock ett mentorpris, som syftar till att belöna mentorer som lyft och inspirerat kockar. Karin Fransson, Hotell Borgholm, blev första mottagaren av priset som nu bär hennes namn. Vinnaren av Karin Franssons mentorpris 2016 offentliggörs i samband med prisutdelningen och mottar ett pris som bland annat består av en lärorik helg hos Karin Fransson, deltagande i en aktivitet tillsammans med vinnaren av Årets Kock 2016, samt en särskilt framtagen kockrock för mottagare av Karin Franssons mentorpris.

I juryn sitter:

Karin Fransson, juryns ordförande, Karin Franssons mentorpris 2012, Hotell Borgholm

Hanna Halpern, VD Årets Kock

Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, Långbro Vårdshus och restaurang Asplund

Stefan Karlsson, Årets Kock 1995, SK Mat & Människor

Marie Skogström, Karin Franssons mentorpris 2015, Mat & Vin Slottsparken

Bästa Commis

För tredje året uppmärksammar Föreningen Årets Kock finalisternas assistenter från Stockholms Hotell- och Restaurangskola i köken. Genom utmärkelsen vill Föreningen Årets

Kock visa på vilken betydelse arbetet bakom finalisterna har. Priset är en veckas praktik på Oaxen Krog & Slip.

KONFERENCIERER

Finaldagens konferencier är **Anders Dahlbom Wettergren**, Årets Kock 1993 och **Marie Skogström**, Mat & Vin Slottsparken samt vinnare av Karin Franssons mentorpris 2015. Under deras värdskap guidas vi genom tävlingen. Till sin hjälp har de även matinspiratören **Johan Hedberg**, Matgeek.

STARTORDNING

Finalisterna har fem timmar på sig att laga två tävlingsrätter som presenteras för en namnkunnig jury. Tävlingsrätt 1 går från köket direkt till juryn när finalisten lagt sina 14 tallrikar. Tävlingsrätt 2 förbereds i köket som finalisten lämnar efter att 5 timmar har gått, därefter ska finalisten tranchera köttet och lägga sina 14 tallrikar vid trancheringsbordet varpå rätten serveras till juryn.

Tävlande	Prep.	Tävlingsrätt 1	Tävlingsrätt 2 till juryn (från trancheringsbord)
David Lundqvist Gute Grill & Bar, Stockholm	07:55	12:10	13.10
Jonathan Kasche Lilla Ego, Stockholm	08.05	12:20	13.20
Manfred Nilsson Lilla Ego, Stockholm	08:15	12:30	13.30
Johan Backeus Aveqia, Stockholm	08.25	12.40	13:40
Jimmi Eriksson Lilla Ego, Stockholm	08.35	12.50	13.50
Fredrik Andersson Gothia Towers, Göteborg	08.45	13.00	14.00
Daniel Müllern Ystad Saltsjöbad Ystad	08.55	13.10	14.10
Jonas Karlsson Noga Matstudio,	09:05	13:20	14.20

Stockholm

TÄVLINGSUPPGIFT 1

Finalisterna ska skapa en valfri huvudrätt. Huvudråvaran är odlad norsk hälleflundra och norsk kungskrabba. På tallrikarna som serveras ska den färdiga vikten av huvudråvaran, om minst 100 gram, bestå av 50 % hälleflundra och 50 % kungskrabba. Råvarorna tillhandahålls genom ett samarbete med Norges Sjömatråd och Lerøy.

1 à par tillåts, utöver sås.
Garnityr och sås är fria.

TÄVLINGSUPPGIFT 2

Finalisterna ska skapa en varm huvudrätt. Huvudråvaran är svensk rådjurssadel och på de 14 tallrikarna som serveras ska den färdiga vikten av huvudråvaran uppgå till minst 100 gram. Tvärskogs Vilt står för leveransen och rådjuren kommer från sydöstra Sverige. Den färdiga rätten på tallrik ska bestå av minst 50 % grönsaker, och huvudråvaran rådjurssadel ska framgå tydligt på den färdiga tallriken.

1 à par tillåts, utöver sås.
Garnityr och sås är fria.

När köttet och övrigt är färdiglagat ska finalisten lämna köket. Tiden stannar när finalisten ger besked till Metodjuryn. Den helstekta rådjurssadeln ska visas fram på fat för juryn. Sadeln ska då vara hel. Fatpresentationen bedöms inte av juryn. Finalisterna gör trancheringen av sitt kött vid angiven plats och därefter läggs den hela rätten på tallriken. Tid vid trancheringsbordet och för lägg av rätten är max 15 minuter per finalist.

Finalisterna har totalt 5 timmar för tillagning av båda rätterna. Den här rätten ska serveras som rätt nummer två, på given tid.

JURY

Juryn består av fyra grupper. Hedersjuryn, smakjury 1, smakjury 2 och metodjuryn.

HEDERSJURY

H. K. H. Prins Carl Philip

Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, Juryns ordförande, Långbro Vårdshus och Restaurang Asplund

Thomas Sjögren, Årets Kock 2015

SMAKJURY 1

Jonas Dahlbom, Årets Kock 1996, Dahlbom på Torget och Parks and Resorts

Magnus Ek, Oaxen Krog & Slip

Heléne Gunnarson, bonde Arla Foods

Jacob Holmström, Gastrologik

Sayan Isaksson, Esperanto

Peter J Skogström, Årets Kock 2006, Mat & Vin Slottsparken

Stefan Karlsson, Årets Kock 1995, SK Mat & Människor

Jonas Lundgren, Jonas Lundgren Food & Fitness
Tommy Myllymäki, Årets Kock 2007, Julita wärdshus
Clare Smyth, Restaurant Gordon Ramsay
Paul Svensson, Fotografiskas restaurang
Håkan Thörnström, Thörnströms kök

SMAKJURY 2

Markus Aujalay, Årets Kock 2004, Winterviken
Daniel Berlin, Daniel Berlin Krog
Stefano Catenacci, Hovtraktör, Operakällaren
Danyel Couet, Grupp FI2
Mathias Dahlgren, Mathias Dahlgren
Niklas Ekstedt, Ekstedts
Björn Frantzén, Restaurant Frantzén
Christer Lingström, Årets Kock 1985
Magnus Nilsson, Fäviken
Henrik Norström, Lux restauranger
Malin Söderström, Restaurang Hjerta och Moderna Museet

METODJURY

Ulrika Brydling, Brydlings
Cajsa Johansson, Cajsas kök
Magnus Lindström, Swedish taste

BEDÖMNINGSKRITERIER

Tävlingsuppgift 1:

Smak	40 poäng/domare
Presentation (utseende)	20 poäng/domare

Tävlingsuppgift 2:

Smak	40 poäng/domare
Presentation (utseende)	20 poäng/domare

Metodjuryn gör en samlad bedömning av arbetet med de båda rätterna. Metod juryn består av tre domare.

Mise en place, hygien och handlag (städning av kök, svinn, renlighet och dylikt)	30 poäng/domare
---	-----------------

FINALISTERNA

Totalt åtta finalister tävlar om titeln Årets Kock 2016 och mejerimedaljen i guld som tilldelas vinnaren i SM i professionell matlagning.

FREDRIK ANDERSSON

Gothia Towers, Göteborg
Född 1983
Bosatt: Göteborg
Uppväxt: Avesta

Tidigare arbetsplatser (restauranger/ort): Tvåkanten, Göteborg, Råda Säteri, Mölnlycke, Trädgår'n, Göteborg, Banken Bar & Brasseri, Falun
Meriter vid matlagningstävlingar: Två semifinaler i Årets Kock 2008 och 2011, Årets Köttkock 2009. Kocklandslaget VM-silver 2014, 2:a Nordisk Mästerskapen 2014.
Filosofin bakom din matlagning: Jag gillar att arbeta med svenskt kött och mycket grönsaker. Gillar när rätterna har fräscha smaker.
Kockförebild: Elena Arzak, Arzak, San Sebastian, Spanien, är framåt, påläst och kompetent och inspirerar också andra tjejer samt Krister Dahl, Gothia Towers, Göteborg, som jag har följt under många år. Bra förebild och lyfter fram och uppmuntrar till att tävla.

JOHAN BACKEUS

Aveqia, Stockholm

Född 1986

Bosatt: Bromma

Uppväxt: Sundsvall

Tidigare arbetsplatser: Gondolen, restaurang BAR och Restaurang Lux, samtliga i Stockholm.

Meriter vid matlagningstävlingar: Årets Kock 2012 -2014, silver 2013.

Filosofin bakom din matlagning: På tallriken ska man kunna se och känna vad det är man äter.

Morot ska smaka morot. Gästen får gärna vara lite delaktiga, exv riva något över rätten.

Kockförebild: Det finns många som jag ser upp till och som är inspirerande. Bl a Mathias

Dahlgren, Mathias Dahlgren, och Henrik Norström, Lux restauranger, båda i Stockholm.

JIMMI ERIKSSON

Lilla Ego, Stockholm

Född 1987

Bosatt: Gustavsberg

Uppväxt: Kungsängen

Tidigare arbetsplatser (restauranger/ort): Pontus, Stockholm, utomlands i Medelhavet på privata båtar och i London, Restaurang Jonas, Stockholm

Meriter vid tidigare matlagningstävlingar: Två semifinaler i Årets Kock 2013 och 2014 samt sista chansen 2014, vann Årets unga Kock 2013, 2:a internationella unga kock i Istanbul.

Filosofin bakom din matlagning: Hitta bra smakkombinationer och konsistenser. Hitta höga smaker i de råvaror som jag arbetar med, få ut så mycket som möjligt av råvaran, enkelhet med fitness.

Kockförebild: Elena Arzak, Arzak, San Sebastian, Spanien samt Tom Sjöstedt, Årets Kock och Daniel Råms, Årets Kock 2013, båda mina chefer på Lilla Ego, Stockholm.

JONAS KARLSSON

Noga matstudio, Stockholm

Född 1988

Bosatt: Stockholm

Uppväxt: Björkvik, mellan Katrineholm och Nyköping

Tidigare arbetsplatser: Hotel Stelor och Djupvik Hotel, båda på Gotland,

Julita vårdshus, Julita, Arrån i Funäsdalen.

Meriter vid matlagningstävlingar: Första gången nu.

Filosofin bakom din matlagning: Vällagad enkel matlagning med höga smaker.

Kockförebild: Har ingen speciell – det finns så många.

JONATHAN KASCHE

Lilla Ego, Stockholm

Född 1994

Bosatt: Bandhagen

Uppväxt: Eskilstuna

Tidigare arbetsplatser (restauranger/ort): Farang, Stockholm

Meriter vid matlagningstävlingar: Årets Kockelev 2013.

Filosofin bakom din matlagning: Allt ska smaka mycket, höga smaker, ekologiska råvaror.

Kockförebild: Elisabeth, min lärare på kockutbildningen, Ulrika Brydning, Brydlings, för hennes arbete kring ekologisk matlagning samt Kim Öman, Farang samt Tom Sjöstedt och Daniel Råms på Lilla Ego, samtliga i Stockholm.

DAVID LUNDQVIST

Gute Grill och Bar, Stockholm

Född: 1985

Bosatt: Stockholm

Uppväxt: Orust Henån

Tidigare arbetsplatser: Operakällaren, Stockholm, Restaurang Jonas, Stockholm, Fond och Fiskekrogen, Göteborg.

Meriter vid matlagningstävlingar: Årets Kock final 2015.

Filosofin bakom din matlagning: Höga smaker, enkelhet, förståelig smak, nära hjärtat.

Kockförebild: Malin Söderström, Restaurangen Moderna Museet & Restaurang Hjerta, Stockholm och Stefan Karlsson, SK Mat & Människor, Göteborg, Årets Kock 1995.

DANIEL MÜLLERN

Ystad Saltsjöbad, Ystad

Född: 1974

Bosatt: Ystad

Uppväxt: Jönköping

Tidigare arbetsplatser: Egen företagare med Brasserie Östergatan, Ystad och Skafferiet , Kåseberga. Café Le Fil Du Rasoir, Helsingborg, Rolfs Kök, Stockholm, Operakällaren, Stockholm, Konrad i Köpenhamn.

Meriter vid matlagningstävlingar: Final i Årets Kock 2015 och varit i semifinal fem gånger innan dess varav den första 2001. Vann Årets Möteskock 2014 samt vann Årets Köksmästare (Kanal 5) 2014.

Filosofin bakom din matlagning: Gräv där du står! Har en bra dialog med leverantörer och använder det som finns till hands samt närodlat. Har en närvaro när jag lagar mat. Bra leverantörer som hämtar och levererar.

Kockförebild: Karin Fransson, Hotell Borgholm för sin filosofi och Thomas Drejning för sin passion och driv samt filosofin "Gräv där du står".

MANFRED NILSSON

Lilla Ego, Stockholm

Född 1988

Bosatt: Nacka

Uppväxt: Oskarshamn

Tidigare arbetsplatser (restauranger/ort): Småkrogar i Oskarshamn och i Kalmar, arbetat på Gastro i Helsingborg och Nybrogatan 38, Stockholm.

Meriter vid matlagningstävlingar: Inte tävlat tidigare.

Filosofin bakom din matlagning: Utgångspunkt grönsak, arbetar med ett genomgående grönt tänk. Till det adderas protein. Känns hållbart.

Kockförebild: Har många. Karin Fransson, Hotel Borgholm, Elena Arzak, Arzak, San Sebastian, Spanien, min flickvän. Tom Sjöstedt och Daniel Råms på Lilla Ego i Stockholm såklart.

AKTIVITETER

Kl. 08.00 – 09.00 Arla Pressfrukost

Plats: Globen Entré 2, The American Bar

Inled finalen i Årets Kock 2016 med Arlas pressfrukost. Arla bjuder på en frukostupplevelse från framtiden och presenterar Kockrapporten 2016 i ett helt nytt format.

Kl. 09.00 Årets Kock öppnar för besökare

Kl. 10.00 - 11.00 Seminarium: Gastronomiska städer Paris vs. Mexiko City – framtidens kunskapsutmaning mellan gäst och kock.

Plats: E4:a Norra

Vad krävs av gastronomin för att attrahera morgondagens medarbetare och gäster? Moderator Richard Tellström, mathistoriker. Rundabordsdiskussion med Lina Ahlin, Agrikultur, Gunnar Forsell, Gastronomiska Akademien, Karin Fransson, Hotell Borgholm, Anna Lallerstedt, Eriks Restauranger, Inger Myresten, Arla Foods, och Robert Nilsson, Årets Kock 1998.

Lunch: Christian Hellberg, Årets Kock 2001, erbjuder lunch till besökare

Tid: 11.30 – 13.30 Plats: Arlas food truck

Välj mellan Högrevsburgare med karamelliserad lök och dragonmajonnäs och Castello Burger Cheddar eller Vegburgare med senapskräm och Castello Burger Cheddar. Först till kvarn...

Kl. 14.30–15.00 Föreläsning: Branschinspiration för gymnasieelever

Plats: E4:a Norra

Frida Ronge, kökschef på Petter Stordalens nya hotellsatsning At Six, berättar om sin karriärresa och delar med sig av sin tankar kring en lyckad praktikperiod. Michaela Boson HR-chef Pontus Group ger sina bästa tips på vad man ska tänka på när man söker praktik och jobb

Kl. 15.30 Prisutdelning

Plats: Vid tävlingsköken

Bästa Commis utses, Karin Franssons mentorpris 2016 delas ut, brons- och silvermedaljör utses, Årets Kock 2016 koras och mejerimedaljen i guld delas ut av **H.K.H. Prins Carl Philip**.

Kl. 18.00 Mingel & Bankett

För särskilt inbjudna gäster fortsätter festligheterna på kvällen. Karin Fransson, Hotell Borgholm, har signerat mingeltilltugget. Bankettmiddagen är signerad av Karl Ljung, Årets Kock 1999, Restaurang Hillenberg. Sara Aasum Hultberg, Årets Konditor 2014, Restaurang Hillenberg har signerat desserten.

UTSTÄLLARE PÅ MATTORGET

Inte långt från tävlingen ligger matten där utställare bjuder på smakprover, visar sina produkter, ger tips för bra råvaruhantering och mycket, mycket annat.

ARLA

Smaka på Arla

I Arlas monter bjuds det på spännande möten med Arla bönder. I montern bjuder Arla på mjölk & smör-bakade kakor signerade Anders Oskarsson Årets Konditor 2015. Sitt ner en stund i vår inspirationshörna. Provmaka på våra fantastiska ostar från Falbygden ost, på plats finns Roland Persson, Årets Kock 1990.

I vår Foodtruck bjuder Robert Nilsson Årets Kock 1998 på spännande rätter ur vår senaste broschyr Mexico Modern av Thomas Sjögren Årets Kock 2015. Vad sägs om *Smörbakade kummeln med avokado och habanero i tortilla* eller *Kycklinglårfile tillagade med mole i torlilla med limemarinerad gurka och koriander* och som avslutning *Paletas med avokado samt lime och hibiskus*.

Mellan kl 11.30-13.30 erbjuds Dagens lunch till självkostnadspris i Arlas Foodtruck. Menyn är signerad Christian Hellberg Årets Kock 2001, och Arla bjuder mjölk. Välj mellan:

- Högreburgare med karamelliserad lök och dragonmajonnäs och Castello Burger Cheddar
- Vegburgare med senapskräm och Castello Burger Cheddar

Vi bjuder också på:

Kaffe latte av Johan & Nyström och kakor signerade Anders Oskarsson Årets Konditor 2015.

Mjölk, Yoggi Jalla, Innocent juice och smoothies från våra kylar runt om i lokalen.

LANTBRUKARNAS RIKSFÖRBUND

Välkommen till LRF montern, Bonden & Kocken – en mötesplats mellan odlare, kockar och branschen. Svenskodlat är temat i LRFs finalmonter 2016. Klas Lindberg, Årets Kock 2012, och Stefan Eriksson, Årets Kock 2005, bjuder in till "Kockarnas Bord" och vi fördjupar oss i råvarans smak och unika egenskaper. Vi nördar också in oss på äppelsorter och pressar must i montern tillsammans med våra odlare och äppelexperter.

SPENDRUPS BRYGGERI

Premiär för Melleruds Klassiska Ale

I höstas besökte Spendrups bryggmästare Richard Bengtsson skördefestivaler på Öland och Kivik. Inspirerad av den svenska skördens färgstarka frukter och grönsaker resulterade det i Melleruds Klassiska Ale.

I samband med finalen av Årets Kock lanseras nu denna gyllenröda ale, som med sin friska och aromatiska kryddighet passar utmärkt till svenskt mathantverk. Och som dessutom är ekologisk.

Välkommen till oss för ett smakprov! Ta också tillfället i akt att träffa medlemmar i familjen Spendrups som finns på plats, bland annat VD Fredrik Spendrup samt bryggmästare Richard Bengtsson.

Åldersgräns för smakprovning av alkoholhaltiga drycker är 18 år.

Spendrups Bryggeri bjuder på smakprover Grythyttans vattenbarer

Grythyttan är känd för sin långa tradition av god mat- och dryckeskultur, och självklart har en sådan ort i sann gourmetanda sitt eget vatten. Grythyttan, som är ett resultat av ett nära samarbete med krögare och sommelierer, finns som stilla vatten, men numera även i en ny variant som är varsamt kolsyrad.

Det är ett vatten som tappats direkt från källan och som med sin orörda mineralbalans, förhöjer upplevelsen av mat och vin i kombination. För att ytterligare förstärka sinnesupplevelsen har Grythyttan tappats i ett exklusivt och smakfullt designat pet-flaskformat.

Ytterligare information om Spendrups sponsorsarbete med Årets Kock finns på www.spendrups.se/aretskock

DIVERSEY

Vi fokuserar på att förse alla tävlande med rätt produkter, redskap och metoder för att säkerställa en säker livsmedelshygien. Vi kommer i vår monter presentera det Kitchen-Care set som alla tävlande använder samt den hygienplan som ligger till grund för all rengöring i köken.

Vi kommer även presentera en världsnyhet, SURE - Det säkra valet för effektivitet, ett nytt heltäckande sortiment av rengöringsprodukter baserade på förnybara råvaror från växtmaterial. Vi vill med denna nyhet fokusera på en hållbar framtid med en helt ny nivå av miljötänkande. Från förnybara resurser, 100% biologiskt nedbrytbart, säkert både för dig som användare och för vår miljö. <http://sealedair.com/sure>

ELECTROLUX

Hos Electrolux Professional kan du provsmaka och lära dig mer på temat "hållbar matlagning". Besök Electrolux och delta i en kul tävling med fina priser.

MARTIN & SERVERA

Hur smakar Sverige? Från granskott till gris.

I vår monter kommer du få ta del av vår tolkning av hur Sverige kommer att smaka i framtiden. Tillsammans med trendkänsliga kockar från Svenska Kocklandslaget och våra egna specialister bjuder vi på provsmakningar och möjlighet att diskutera massor av unika produkter på djupet. Du kommer bland annat att bjudas på tre mycket speciella svenska grisar, alla tillagade på samma sätt, men med helt unika smakbilder. Vilken blir din favorit?

Vill du vinna en plats på Svenska Kocklandslaget upplagning av varmköksmenyn inför OS i Erfurt i höst? Kom till vår monter och testa din griskunskap.

MENIGO

I vår monter kan du träffa Bocuse d'Or "commisarna", Albin Edberg och Hampus Risberg. Vi bjuder på några olika aptitretare och presenterar också några sortimentsnyheter med fokus på grönsaker och ekologiskt.

NORGES SJÖMATRÅD & LERÖY

Norges sjömatråd och Lerøy kommer i montern bjuda på smakprover av norsk hälleflundra och norsk kungskrabba som är huvudrätter i tävlingsrätt I.

I montern kommer det dessutom finnas en pop-up restaurang – 7 minuter sjömat – som rymmer två personer i taget. I restaurangen serveras en mindre trerättersmeny som främst präglas av norsk hälleflundra och kungskrabba. Gästerna serveras och får under 7 minuter ta del av smakupplevelser från Norge.

SVENSK FÅGEL

I vår monter kan besökare träffa Gustav Trägårdh, Årets Kock 2010, som visar hur man styckar kyckling och hur man bäst tar till vara på hela kycklingen. Besökare får även provsmaka två olika kycklingbuljonger.

På plats finns även kycklinguppfödare som kommer berätta om hur kycklingproduktion går till i Sverige i dag.

SVENSKT KÖTT

Svenskt kött är stolt sponsor till tävlingen och fokuserar i år på fransyska i sin monter. Köttexperten Eric Persson detaljstyckar fransyska vid fyra tillfällen under dagen. Samtidigt bjuds det på läckra smårätter signerade Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, krögare Långbro Vårdshus och restaurang Asplund samt juryns ordförande och Petter Danielsson, kock och platschef på restaurang Asplund Solna. Läs mer här:

<http://www.svenskstkott.se/aktuellt/nyheter/mot-en-fin-fransyska-pa-arets-kock/>

VISITA

Behovet av kockar och serveringspersonal är större än någonsin tidigare, kompetensförsörjningsfrågan är en av näringsens viktigaste frågor. Under finaldagen skapar Visita Världens Mötesplats för att koppla ihop skolor och företag. Här kan elever och lärare få information om branschen, bli inspirerade av tidigare vinnare av Årets Kock, träffa stjärnskottet Frida Ronge och mycket mer. Det kommer även att finnas en anslagstavla där elever kan söka praktikplatser; över 25 restauranger söker vassa praktikanter.

På plats under dagen finns även Michaela Boson, HR-chef på Pontus Group, som ger sina tips på vad man ska tänka på när man söker praktikplats eller jobb.

GASTRONOMISKA AKADEMIEN

Gastronomiska Akademien var en av initiativtagarna till Årets Kock, och akademien har sedan dess stått fadder för tävlingen, inte minst Tore Wretman, 1900-talets centralfigur inom både restaurangbransch och matlagning. Den 7 maj 2016 skulle Tore ha fyllt 100 år, och det uppmärksammas bland annat med en Tore-utgåva av Gastronomisk kalender och en dokumentär i SVT.

I akademiens monter finns smakprov på klassisk Toremat, en trailer från Torefilmen visas och så kan alla tävla i ett Tore-Quiz och vinna Gastronomisk kalender 2016 - som dessutom

finns till försäljning jämte Hasse Alfredsons hyllningsbok till Tores 70-årsdag.
Mer på <http://akademierna.se/gastronomiskaakademien/>

STOCKHOLM CULINARY TEAM

Stockholm Culinary Team och Svenska kockars förening Stockholm-Uppland kommer att visa upp laget berätta om vilken kategori vi tävlar i. Vi vill visa att det finns en bred väg att gå i branschen och att man kan tävla individuellt och även i lag. Stockholmslaget har under många års tid varit en plantskola för att klättra vidare upp till juniorkocklandslaget och seniorkocklandslaget. Vi har även före detta medlemmar i både konditorlandslaget och bagerilandslaget på plats. Skf Stockholm-Uppland har startat en ny satsning på ungdomar som kommer att vävas ihop med Young chef club som är en nationell och internationell satsning för unga kockar.

ÅRETS SERVITÖR

Träffa vinnaren i Årets Servitör 2015 Jeanette Linder och Lucas Jaktlund som kom tvåa.

TIDIGARE VINNARE AV ÅRETS KOCK

Thomas Sjögren, 2015
Filip Fastén, 2014
Daniel Räms, 2013
Klas Lindberg, 2012
Tomas Diederichsen, 2011
Gustav Trägårdh, 2010
Viktor Westerlind, 2009
Tom Sjöstedt, 2008
Tommy Myllymäki, 2007
Peter J Skogström, 2006
Stefan Eriksson, 2005
Markus Aujalay, 2004
Magnus Lindström, 2003
Andreas Hedlund, 2002
Christian Hellberg, 2001
Michael Björklund, 2000
Karl Ljung, 1999
Robert Nilsson, 1998
Henric Håkansson, 1997
Jonas Dahlbom, 1996
Stefan Karlsson, 1995
Patric Blomquist, 1994
Anders Dahlbom, 1993
Per Ekberg, 1992
Rikard Nilsson, 1991
Roland Persson, 1990
Kristina Pettersson, 1988
Fredrik Eriksson, 1987
Gert Klötzke, 1986
Christer Lingström, 1985
Torsten Kjörling, 1984
Mats Ödman, 1983

FÖRENINGEN ÅRETS KOCK

Föreningen Årets Kock, som bildades 1996, består av de kockar som vunnit Årets Kock. Alla vinnare har möjlighet att bli medlem i föreningen och i dag finns det 32 kockar i föreningen samt tre hedersmedlemmar. Föreningen Årets Kock är en unik gastronomisk plattform som spänner över generationer. Föreningen arbetar för att utveckla och sprida den moderna svenska matkulturen, både i Sverige och utomlands samt att värna om matlagning med råvaror av högsta kvalitet och äkta ursprung. Föreningen Årets Kock har i över tio år samarbetat med Nobelstiftelsen och Stadshuskällaren kring Sveriges mest prestigefulla måltid; Nobelmiddagen. Ordförande i Föreningen Årets Kock är Markus Aujalay, Årets Kock 2004.