

Hej

Tack för att du har anmält ditt intresse för Årets Offentliga Ekokock 19 november 2025!

Genom att ta det här steget har du visat din passion för hållbar matlagning och ditt engagemang för att driva gastronomin mot en mer hållbar framtid. Vi är otroligt glada över att få ha dig med på denna inspirerande resa!

I det här brevet hittar du all information du behöver för att påbörja din tävlingsresa och ta sikte på en plats i den prestigefyllda finalen. Vi guidar dig genom kvalificeringsmomentet, där du får chansen att imponera på Årets Offentliga Ekokocks styrgrupp med din kreativitet, ditt fokus på hållbarhet och din förmåga att tänka innovativt kring ekologiska råvaror. Här finns även viktiga datum och praktiska detaljer som hjälper dig att göra din medverkan både smidig och framgångsrik.

Årets Offentliga Ekokock handlar om mer än att laga mat – det handlar om att inspirera en hel bransch och visa vägen för framtidens gastronomi. Nu är det upp till dig att visa vad du går för och övertyga styrgruppen om att just du är en av de 4 finalisterna.

Vi ser fram emot att följa din resa och är övertygade om att din passion och kreativitet kommer att sätta avtryck.

Nu börjar det – låt oss skapa magi tillsammans!

Ted Wendt

Ted Wendt, Verksamhetschef Ekomatcentrum

Om tävlingen Årets Offentliga Ekokock, årets godaste tävling!

Årets Offentliga Ekokock samlar skickliga kockar från skola och förskola för att tävla i hållbar och näringsrik matlagning. Tävlingen är uppdelad i **två kategorier**

– **Skola och Förskola**, där deltagarna tävlar inom sin respektive verksamhet för att skapa de bästa hållbara måltiderna anpassade efter målgruppens behov.

Syfte och mål med tävlingen

Syftet med Årets Offentliga Ekokock är att lyfta fram och stärka den hållbara gastronomin inom offentlig sektor. Genom att arrangera denna årliga tävling vill vi synliggöra det viktiga arbete som utförs i offentliga kök och inspirera till en utveckling där ekologiska, näringsrika och hållbara måltider blir normen i skola och förskola. Genom tävlingen strävar vi efter att:

- **Främja en större andel ekologiska, närproducerade och säsonganpassade råvaror** i offentliga kök och därmed stärka kopplingen mellan mat, hälsa och miljö.
- **Uppmärksamma och minimera matsvinn** genom kreativa lösningar och smart råvaruhantering, där varje ingrediens tas tillvara på bästa möjliga sätt.
- **Inspiration till resurseffektiv matlagning**, där energiförbrukning, vattenanvändning och hållbara köksmetoder blir en naturlig del av det dagliga arbetet.
- **Höja statusen på offentliga kockar och visa den yrkesskicklighet som krävs** för att leverera gastronomi på hög nivå inom ramen för de krav och förutsättningar som finns i offentlig sektor.
- **Stärka framtidens offentliga måltider** genom att sprida kunskap, goda exempel och nytänkande lösningar som gör skillnad på riktigt.

Årets Offentliga Ekokock är uppdelad i två delar: Kvalificering till finalplats och final.

Tävlingen börjar med endeltävling där deltagarna kvalificerar sig för finalen. Varje fas är noggrant utformad för att testa olika aspekter av hållbar matlagning, från användning av ekologiska ingredienser till minimering av matsvinn. Var del poängsätts av Årets Offentliga Ekokocks styrgrupp, de 4 med högst poäng tävlar emot varandra i finalen på Malmö Mässan den 19 november 2025.

Tidplan för Årets Offentliga Ekokock 2025:

30 maj kl 11.59: Sista dag att anmäla sig och slutföra uppgifterna i kvalificering tävlingen. Vi tittar löpande på inskickade bidrag.

V.25: Besked om man gått vidare till final

V.27: Tävlingsmanual för final 19 november skickas ut till de 4 finalisterna

V 32: Finalisterna presenteras i pressmeddelande tillsammans med Nordic Organic Food Fair och på sociala medier.

Kvalificeringstävling.

I kvalificeringstävlingen som ligger tillgrund för urvalet till de eftertraktade platserna i finalen behöver du skicka in:

1. Ett recept + bilder
2. Bild på dig

Se detaljerade instruktioner på nästa sida för varje moment.

1. Recept

1. Ett recept för 4 personer på en ekologisk varmrätt. Receptet ska innehålla minst en ekologisk animalisk biprodukt som vi i vår vardag inte brukar använda samt minst en svensk ekologisk baljväxt.
2. Ekologisk animalisk biprodukt – inkluderar alla typer av Ekologiska animaliska proteiner, vilt, MSC märkt fisk & skaldjur.
3. Du bestämmer själv vilken styckningsdetalj du använder för att göra ditt recept unikt.
4. Det animaliska proteinet och baljväxten ska kunna identifieras av jury och vara märkbar i rätten som receptet beskriver.
5. Högupplöst bild på rätten tagen uppifrån och en bild från sidan ska bifogas receptet. Se nedan exempel.



2. Bild

En nyligen tagen högupplöst bild på dig, gärna i en professionell köksmiljö, som vi kan publicera. Se nedan exempel.



Rättigheter och publicering: Genom att skicka in ditt bidrag godkänner du att vi, eller en tredje part, har rätt att publicera inskickade recept, bilder och citat från dina svar på frågorna för marknadsföringssyften av tävlingen.

Skicka ditt svar till aretsekokock@ekomatcentrum.se senast den 30 maj kl. 23.59

