Ett viktigt uppdrag på tallriken

Finalen i Årets Ekokock avgörs på ny plats

Årets Ekokock och Årets Offentliga Ekokock 2026
Plats: Måltidens Hus i Grythyttan
Evernemangsdatum: 29 januari 2026
Arrangör: Ekomatcentrum
Presskontakt: Ted Wendt, verksamhetschef (ted@ekomatcentrum.se / 0766–117 657)
Mer info: aretsekokock.se
Publiceringsdatum: 21 november 2025

Upplev tävlingen live i den svenska gastronomins hjärta
I år äger tävlingen rum i Måltidens Hus i Grythyttan, och Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet står som värd för dagen. Det blir en inspirerande heldag med innovativ och skicklig matlagning, panelsamtal och chans att träffa branschföreträdare och sponsorer. Självklart är Grythyttans egna Carl Jan Granqvist på plats och visar runt i huset med dess fascinerande historia. I ett helt nytt metodkök får våra åtta finalister de absolut bästa förutsättningarna för att visa upp sitt hantverk och tävla om den eftertraktade titeln som Årets Ekokock. Sebastién Boudet guidar åskådarna genom dagens tävlingar som konferencier. I och med flytten får tävlingen nytt datum: 29 januari 2026.

Hållbar gastronomi på saftigt allvar
Tävlingen har två kategorier; *Årets Ekokock* för kockar inom restauranger och *Årets Offentliga Ekokock* för kockar inom offentlig sektor; skola och förskola. Båda syftar till att öka medvetenheten kring ekologiska livsmedel inom foodservice. Genom denna årliga tävling vill vi främja användningen av lokala, ekologiska, säsongsbetonade råvaror, minimera matsvinn och uppmuntra kreativa lösningar för matlagningens biprodukter samt inspirera till energieffektiva och vattenbesparande tekniker. Genom att delta bidrar kockar aktivt till att forma framtidens gastronomi och sprida progressiva idéer.

Finalister Årets Ekokock 2026
Intervjuer med finalisterna kan höras i *Ekokockpodden*, vår podcast (Spotify och aretsekokock.se)

- Mikaela Håkansson, *Stadshuskällaren, Stockholm*
  En stigande stjärna inom svensk hållbar gastronomi som skapar moderna tolkningar av klassiska rätter.

- Daniel Agrell, *Bryggerikrogen, Nora*
  Med inspiration från skogarna och en karriär som sträcker sig från storkök till prestigefulla restauranger hittar Daniel ständigt nya lösningar för smartare matlagning.

- Niclas Jansson, *Cissi & Clara, Norrtälje*
  Starten av Skog i Sigtuna var inte bara en restaurang utan även inspirationen som blev startskottet för ett förhållningssätt och tänk kring arbete med hållbarhet, mat och lokala råvaror.

- Lotta Karlsson, *Restaurang Ärla, Stockholm*
  Självutnämnda titeln ”kreativ råvarunörd” passar förstås denna meriterade kock och restauratör mycket väl. Erfarenhet från såväl Michelinkrogar i London som Stockholm.

Finalister Årets Offentliga Ekokock 2026
Intervjuer med finalisterna kommer inom kort.

- Victoria Bengtsson, *Pomona förskola, Ängelholm*
  Uppmärksammad och belönad förskolekock för sitt mångåriga och målmedvetna arbete med matglädje och hållbar utveckling.

- Johan Engman, *Norlandia förskolor Pärlan, Vårby, Stockholm*
  Från Schweiz och Irland till Stockholms krogar tar han med sig sin kulinariska vision in i den offentliga gastronomin med engagemang för trygg och hållbar mat lett till flera utmärkelser.

- Albert Denha, *Förskolan Stångholmsbacken, Stockholm Stad*
  Över två decenniers erfarenhet från restaurang och hotell inom hållbar offentlig måltidsservice, där han även utvecklat ett verktyg för att beräkna växthusgasutsläpp från menyer.

- Patrik Larsson, *Herrestorpskolan, Vellinge Kommun*
  Lång erfarenhet av professionell matlagning, både inom privat och offentlig sektor, där hans passion för vår natur och hållbara råvaror genomsyrar varje måltid.

Juryn
Ragnhild Nordvall är juryordförande och tävlingsledare. Hon ansvarar för Årets Ekokock tillsammans med jurystaben där *Titti Qvarnström* ansluter. Känd från bland annat rollen som kökschef på Malmörestaurangen *Bloom in the Park* och inte minst för att vara Sveriges första kvinna att tilldelas en stjärna i Guide Michelin.

Till juryn för Årets Offentliga Ekokock ansluter *Jessie Sommarström* chefskock för Sodexo Sverige samt Årets Kock 2022 och Nobelkock 2024.

Årets värd Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet
Värdar för årets tävling är Restaurang- och hotellhögskolan med sitt inspirerande campus i Grythyttan. Här har morgondagens kockar och sommelierer sedan länge utbildats i smak, doft och skapandet av hållbara måltider. Det är ett centrum för mat, dryck, värdskap och framtidens gastronomi, där några av landets främsta utbildningar inom måltidskunskap och värdskap erbjuds. Här bedrivs också den senaste forskningen med måltiden i fokus – allt med historiska Måltidens Hus som hjärtat för studenternas kreativitet och utveckling.
Vill du veta mer? Läs om Restaurang- och hotellhögskolans utbildningar och om Campus Grythyttan här: www.oru.se/rhs

Arrangeras av Ekomatcentrum
Årets Ekokock och Årets Offentliga Ekokock arrangeras av Ekomatcentrum och är en plattform som inspirerar till hållbar matlagning och förändring inom gastronomin och dess bransch.

Officiella partners till Årets Ekokock
■ Örebro Universitet/Restaurang- och hotellhögskolan ■ Interreg Central Baltic ■ Martin & Servera ■ Generation Waste ■ Segers ■ Hydroponic ■ Global ■ Sundqvist ■ Norrlandsvilt ■ It's a thing ■ Sodexo

Våra sponsorer delar vår vision för en hållbar framtid och spelar en avgörande roll i att stödja vårt arbete för en mer hållbar gastronomi