Program

ÅRETS EKOKOCK & ÅRETS OFFENTLIGA EKOKOCK • 29 JAN 2026
RESTAURANG- OCH HOTELLHÖGSKOLAN, ÖREBRO UNIVERSITET, CAMPUS GRYTHYTTAN

07:55 Tävlingsstart Årets Offentliga Ekokock

Finalisterna kliver in i köken på Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro Universitet och tar sig an dagens första tävling. Här sätts deras hantverk, råvarukännedom och förmåga att arbeta hållbart under press på prov. Med fokus på smak, näringsbalans och smart resursanvändning inleds kampen om titeln Årets Offentliga Ekokock.

FINALISTER: *Victoria Bengtssons, Pomona förskola, Ängelholm Kommun. Johan Engman, Norlandia förskolor Pärlan, Vårby, Stockholm. Albert Denaha, Förskolan Stångholmsbacken, Stockholm Stad. Patrik Larsson, Herrestorpskolan, Vellinge Kommun.*

JURY ÅRETS OFFENTLIGA EKOKOCK: *Ragnhild Nordvall, Grythyttans Restauranghögskola. Jessie Sommarström, chefskock på Sodexo. Kajsa Siggesson, Tullängens Gymnasieskola, Örebro Kommun. Charlotte Norddahl, Årets Ekomålskock 2024, Laholms kommun.*

Du som publik får möjlighet att smaka på finalisternas rätter:
09:55 *Victoria Bengtssons rätt*
10:15 *Johan Engmans rätt*
10:35 *Albert Denhas rätt*
10:55 *Patrik Larssons rätt*

11.00 Cirkulär Gastronomi i Praktiken

Hur utbildar vi nästa generation kockar och måltidsstrateger i cirkulärt tänkande? Ekomatcentrum presenterar kärninsikterna från projektet Cirkulär Ekonomi för Restauranger delfinansierat av Interreg Central Baltic, där deltagande restauranger och experter tillsammans har utvecklat praktiska verktyg för minskat svinn, smartare resursanvändning och hållbara arbetsmetoder. En snabb och inspirerande inblick i hur cirkulär utbildning kan förändra branschen på riktigt.

VÄRD: *Ted Wendt, Ekomatcentrum och Iris Lundqvist, KRAV*

11:15 Samtal Vad formar en Ekokock?

Ett fördjupande samtal om kunskap, hantverk och utbildning – och hur rollen som Ekokock formas i ett gastronomiskt landskap där hållbarhet och yrkesskicklighet går hand i hand.

VÄRD: *Ted Wendt, Ekomatcentrum och Iris Lundqvist, KRAV*

MEDVERKANDE: *Titti Qvarnström, Stefan Johansson, Hållbarhetsgeneral Högbo Bruk och Myrthe Put Köksmästare Universeum, Magnus Westling Biträdande lektor Magnus Westling RHS Örebro universitet.*

11:55 Tävlingsstart Årets Ekokock

Finalisterna kliver in i köken på Campus Grythyttan och får för första gången öppna sina hemliga lådor. Nu prövas deras hantverk, precision och förmåga att arbeta hållbart under press. Varje moment räknas, från råvaruhantering till smak, struktur och resursanvändning. Här avgörs vem som bäst förkroppsligar rollen som Årets Ekokock och driver gastronomin framåt.

FINALISTER: *Mikaela Håkansson, Stadshuskällaren i Stockholm. Daniel Agrell, Bryggerikrogen,Nora. Niclas Jansson, Cissi & Clara, Norrtälje. Lotta Karlsson, Restaurang Ärla, Stockholm.*

JURY ÅRETS EKOKOCK: *Ragnhild Nordvall, Grythyttans Restauranghögskola. Titti Qvarnström, Restaurang Allium. Stefan Johansson, Höbo Bruk, Myrthe Put, Universeum.*

Du som publik får möjlighet att smaka på finalisternas rätter:
14:25 Mikaela Håkanssons rätt
14:55 Niclas Janssons rätt
15:05 Lotta Karlssons rätt
15:35 Daniel Agrells rätt

12:30 Från Husmor till Kökschef Örebro kommun

Örebro kommun är hjärtat av offentlig gastronomi. Ett insiktsfullt samtal med *Christoffer* (grundskola) och *Joel* (äldreomsorg) Örebro Kommun, båda med bakgrund från privata restauranger, som rör sig runt hur yrkesrollen i skol- och äldreomsorgsköken gått från ett logistiskt uppdrag till ett modernt kockyrke där hantverk, smak och hållbarhet står i centrum. Deras resa speglar den förändring som nu präglar hela den offentliga måltiden, professionell, stolt och framtidsinriktad.

VÄRD: *Ted Wendt, Ekomatcentrum och Iris Lundqvist, KRAV*

MEDVERKANDE: *Christian Rylén och Joel Englund, Örebro Kommun.*

13:00 Föreläsning Jessie Sommarström

I samarbete med Sodexo tar Jessie plats på scen med ett skarpt och samtidsförankrat perspektiv på hållbar gastronomi. Med erfarenhet från både restaurangkök och opinionsbildning pratar hon hur kockens roll kan driva omställningen framåt – från råvaruval till systemförändring. En föreläsning som kombinerar hantverk, ansvar och modet att tänka nytt.

MEDVERKANDE: *Jessie Sommarström.*

13:30 Panelsamtal Reflektioner från Årets Offentliga Ekokock

Juryn samlas för att diskutera årets tävling, trenderna de ser i offentliga kök och vilka kompetenser som blir avgörande framåt. Samtalet knyter an till dagens övergripande tema – utbildning – och hur nästa generations offentliga kockar behöver utrustas för att möta både gastronomiska och hållbarhetsdrivna krav.

VÄRD: *Ted Wendt, Ekomatcentrum & Iris Lundqvist, KRAV*

MEDVERKANDE: *Jessie Sommarström, chefskock på Sodexo. Kajsa Siggesson, Tullängens Gymnasieskola, Örebro Kommun. Charlotte Norddahl, Årets Ekomålskock 2024, Laholms kommun.*

14:00 Guidad visning Campus Grythyttan, Carl-Jan Granqvist

Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro Universitet är en av Sveriges viktigaste utbildningsmiljöer för framtidens kockar, sommelierer och måltidspedagoger. Under denna visning leder Carl-Jan Granqvist deltagarna genom skolans unika miljöer där hantverk, forskning och gastronomisk bildning vävs samman. Det är en chans att komma nära den plats där många av landets mest drivande matproffs har fått sin grund och där nästa generation Ekokockar formas.

MEDVERKANDE: *Carl-Jan Granqvist*

16:10 Att ställa KRAV — från gård till kök

En kravcertifierad engagerad bonde ger en tydlig och konkret inblick i hur KRAV-certifierad produktion fungerar i praktiken. Genom sitt arbete visar han vilken betydelse hållbara odlingsmetoder har för smak, kvalitet och biologisk mångfald — men också hur kunskap och utbildning är avgörande för att stärka framtidens livsmedelssystem. Ett samtal om hantverk, ansvar och varför vägen till bättre mat börjar ute på gården.

MEDVERKANDE: *KRAV Bonde*

16:40 När innovation möter måltiden Sweden Foodtech

En inblick i hur innovation och nya lösningar, i samspel mellan olika aktörer, kan accelerera omställningen mot framtidens hållbara livsmedelsystem.

MEDVERKANDE: *Antonia Escanilla och Daniella Illerbrand*

17:00 Prisutdelning och mingel

Presentation av vinnarna i Årets Ekokock och Årets Offentliga Ekokock 2026 samt mingel, samtal och möjlighet att knyta nya kontakter och presentation av vinnarna i Årets Ekokock och Årets Offentliga Ekokock 2026.