

Årets Ekokock 2020

Årets Ekokock är tävlingen som tar hållbar gastronomi på allvar!

Tävlingen riktar sig till högt gastronomiskt presterande kockar i Sverige som arbetar eller vill arbeta med sin matlagning för en bättre värld. Årets Tävling är den sjunde i ordningen och har etablerat sig som tävlingen för kockar som bryr sig!

Tävlingen är öppen för alla svenska kockar som med sitt arbete vill göra skillnad inom hållbarhetsområdet.

Årets Ekokock 2020- i två steg.

Först skickar de tävlande in recept efter tävlingsmanualens anvisningar. En receptjury utser de fyra bidrag som går vidare till finalen. I final tävlar kockarna live med råvarukorg på KRAV märkta produkter och tillagar en varmrätt för fem personer.

Tävlingen kommer att livesändas via Facebook , åretsekokock.

Tidsschema Årets Ekokock 2019

mars - Tävlingsmanual släpps

1 augusti - Sista dag för inskickande av tävlingsbidrag

9 augusti - Finalisterna publiceras

17 augusti - Tävlingsmanual Final

13 & 14 september - Final i Växjö och på Rinkaby gård.

Årets tävling är anpassad för att fungera enligt restriktioner och sunt förnuft med tanke på covid-19.

Detta innebär att

- Vi kommer att tävla utan publik (förutom medföljande anhöriga och arbetande personal kring tävlingen). Tävlingen kommer att sändas live via Facebook på åretsekokock.
- Årets final kommer enbart att ha fyra tävlande.
- Tävlingen sker i två block, två tävlande i varje.
- Vi kommer också självklart att tänka extra på att hålla avstånd, detta genom mer tydligt separerade arbetsytor och eventuellt extra uppdelningar i arbetstid.

Tävlingsmanual Final

Finalister Årets Ekokock 2020

Anders Johnsson, Slyteviken kreativ catering & matstudio, Örebro

Niklas Pallgren, Restaurang Kämpasten, Sigtuna

Alex Wugk, Lilla Bjers Gårdskrog, Gotland

Penda Thomsson, Allegrine, Stockholm

Var & När:

Söndag 13 september 18:00; Restaurang MäM, JF Liedholms väg 17, Växjö

Måndag 14 september 09:00 - 17:30; Rinkaby Gård, Tävelsås Växjö.

Tävlingen avslutas med prisutdelning kl. 17:00

På kvällen den 13:e sker genomgång av finaluppgift, presentation av varukorg/specifikationer, samt att det bjuds på en informell middag.

Om ni har sällskap med er som också vill vara med och äta, meddela detta senast tre dagar innan på mail till info@ekokockar.se.

Hur;

På **2,5** timmar färdigställa **en varmrätt till 5 personer** serverad enligt tider angivna nedan, baserad på råvarukorg och specifikationer som presenteras under söndagskvällen.

Tävlingen innehåller ett extra tävlingsmoment som också presenteras under söndagen!

De tävlande skriver recept som lämnas in i pdf-format via mail till ovan angiven adress senast kl. 08:00 på tävlingsdagen

Första start sker måndagen den 14 september klockan 09.30.

Tävlingen sker i två block, för att minimera trängsel.

De tävlande ska vara på plats på Rinkaby gård för genomgång kl. 09:30.

Diskning och städning ombesörjs av de tävlande själva, med hjälp av commie.

Köken

Finns på plats;
Specifikationer kommer inom kort

Vad man får ta med;

- Handverktyg, även elektriska såsom stavmixer mm.
- Arbetskläder.

Tävlingstider Måndag 14 september;

Tävlingen sker i två block

Setup tävlande 1: 09:30-10:00

Start tävlande 1: 10:10

Varmrätt presenteras: 12:40

Setup tävlande 2: 09:30-10:00

Start tävlande 2: 10:20

Varmrätt presenteras 12:50

Extramoment Tävlande 3 & 4 kl. 11:00-12:00

Extramoment Tävlande 2 & 3 kl. 14:30-15:30

Setup tävlande 3: 13:10-13:40

Start tävlande 3: 13:50

Varmrätt presenteras: 16:20

Setup tävlande 4: 13:10-13:40

Start tävlande 4: 14:00

Varmrätt presenteras: 16:30

Efter genomförd tävling städar varje deltagare sin arbetsplats.

Alla kök ska vara rena och urplockade senast tjugo minuter efter avslutad tävlingstid.

Prisutdelning ca kl. 17:00

Tävlingen som gör skillnad! - Årets Ekokock

Tävlingen drivs av föreningen Ekokockar - en icke vinstdrivande organisation som vill verka för att aktualisera och lyfta hållbarhetsfrågorna i restaurangbranschen.

EKOKOCKAR

ekokockar.se

info@ekokockar.se

ERIK MÅNELD och ULRIKA BRYDLING

Tel. Erik - 076 244 01 50 (frågor på sms är enklast!)



Eko
Kockar