



Slutredovising av NNM-projekt

## Nordisk Mesterskap for Hobbykokker 2008

### 1. Prosjektledare, e-post och telefon

Reidar Dieserud, reidar@lucullus.no

Tel +47-22 74 24 40 Mobil +47-92 22 77 55

### 2. Prosjektstart och slut samt erhållna medel från NNM

Start i mai 2007 og avslutning i mars 2008.

Mottatt den 13. desember NOK 317.240 (DKK 297.500).

Bevilget DKK 350.000, rest = DKK 52.500.

### 3. Mål

Målet har vært å gjennomføre et arrangement som vil fremme private husholdningers kjennskap til og bruk av nordiske råvarer i matlagingen.

Arrangementet er gjennomført og målet er nådd.

### 4. Prosjektbeskrivning

Konkurransen består i å utnytte hvert lands råvarer på beste måte i en toretters meny. Dette gir anledning til å fremme hvert lands spesialiteter og presentere menyen med lokalt preg under en felles nordisk profilering. Forretten skal bestå av en nordisk råvare fra havet og hovedretten av en nordisk råvare fra land.

Hvert land velger sin kandidat til konkurransen, og stiller også med en dommer i juryen. Nærmere regler utarbeides i samarbeide med det nordiske jurykollegiet.

Avvik: Sverige kunne dessverre ikke stille med finalist.

### 5. Aktiviteter

Innledende arbeider og forberedelser begynte i mai måned 2007. Den 30. mai fikk vi bekreftet at vårt prosjekt var blant 15 utvalgte av 54. Den 13. juli fikk vi bekreftet at vårt prosjekt var godkjent med en støtte på DKK 350.000. Delbetaling DKK 297.500 = NOK 317.240 ble mottatt den 13. desember 2007.

Dato for gjennomføring av Mesterskapet ble fastsatt til den 16. februar 2008. Bakgrunnen for å velge denne datoen var at vi kunne koordinere med Arktisk Matfestival i Oslo, dermed kunne vi få større oppmerksomhet og bedre oppslutning.

Vi fikk en sponsoravtale med Gastronomisk Institutt slik at Mesterskapet kunne foregå der i prestisjefylte og praktiske lokaler.

Neste utfordring var å finne kvalifiserte finalister fra hvert av de nordiske landene. Innfallsvinkelen ble litt forskjellig for de forskjellige land. I Norge fikk vi en finalist i vinneren av Norgesmesterskap for hobbykokker 2007. I Danmark kontaktet vi en lokal konsulent med bred kontaktflate som hjalp oss. I Finland og Island brukte vi eget kontaktnett til å finne frem kvalifiserte finalister. I Sverige håpet vi vinneren i konkurransen "Årets hemmakock" ville delta, men arrangøren "Tasteline" i Stockholm fikk ikke dette på plass (antagelig delvis pga. bytte av prosjektleder hos "Tasteline").



Videre gjorde vi avtale med mediapartner [www.dinmat.no](http://www.dinmat.no) som ville rapportere fra arrangementet med tekst, bilder og video.

Reklamebyrå ble engasjert for å lage promosjonsmateriell og bidra til effektiv gjennomføring.

Det ble gjort avtale med Grand Hotel angående innkvartering av finalister og jurymedlemme samt en finalemiddag. Brosjyre med reklame for arrangementet ble distribuert på Grand Café og på hotellet før og under Mesterskapet.

Finalistene fikk også et tilbud om å delta på et Kurs i behandling av kongekrabbe, arrangert på Grand Hotels kjøkken dagen før konkurransen.

Mesterskapet ble gjennomført på Gastronomisk Institutt med publikum og vaiende flagg fra hver deltagernasjon – som under en idrettskonkurranse. Juryformann Harald Osa tok seg tid til en privat samtale med hver deltager etter konkurransen, og ga gode råd i forbindelse med gjennomføring og videreutvikling.

Finalemiddag og hyllest av vinnerparet Kaj og Lillvor Forss fra Finland/Åland foregikk om kvelden på Grand Café.

## 6. Hur har NNM's värden ingått och förmedlats?

NNM logo og referanse til nettsider har vært nevnt i alle mulige sammenhenger; Invitasjon, Konkurranseregler, Brosjyre, etc.

## 7. Information

Nettportalen [www.hobbykokk.no](http://www.hobbykokk.no) og mediapartner [www.dinmat.no](http://www.dinmat.no) har ivaretatt informasjon. Presse og TV på Åland har fulgt opp vinneren Kaj Forss fra Åland/Finland.

*Nordisk hobbykokkmester Kaj Forss skriver:*

Jovisst, jag har fått mycket uppmärksamhet på grund av mästerskapet. Stora artiklar i de största finlandssvenska tidningarna och andra uppdrag här hemma. Jag har t.ex. varit som bedömare för de som går tredje året i yrkesskolans kocklinje, som lagat en tre-rätters middag och där jag ingått i en grupp professionella köksmästare. Detsamma på sjömansskolans kocklinje. Och överallt blir jag presenterad som "den nordiska amatörmästaren" så nog har det fått stor uppmärksamhet.

Där jag fullständigt gått bet på att få uppmärksamhet är hos "skärgårdssmak" som jag hoppades mycket på. Dom har bytt direktör och nu är det någon som bor i Sverige och inte verkar bry sig. Jag har inte ens fått prata med honom trots att jag lämnat ringbud. Så det har jag nog slutat tro på.

Jag hoppas verkligen att det fortsätter med NM. Jag har försökt få intresse för det i Svenskfinland, men jag vet ju inte hur det går. Här på Åland känner nog alla till det, så när det är dags kanske det kommer någon.

Vet du något om reglerna? Råvarorna? Skall det bli det samma som senast med fördelningen hav/land? Det vore bra om man redan nu fick veta hur reglerna blir så att deltagarna får förbereda sig.

Och jag kommer gärna som domare☺

## 8. Målgrupp

Målgruppen hobbykokker er stor og adresseregiser er i ferd med å bygges opp. Kommunikasjon foregår først og fremst via nettsidene [www.hobbykokk.no](http://www.hobbykokk.no)



## 9. Deltagere och partners

Gastronomisk Institutt i Oslo – arrangørsted

Norges Varemesse, Miele kjøkken, Le Creuset, m.fl. – finaleuttaking for Norge

Grand Hotel og Grand Café – innkvartering, finalemiddag, brosjyredistribusjon

Harald Osa – mesterkokk, faglig rådgiver og juryformann

MAA.c ApS Malene Aaris – samarbeidspartner i Danmark

Viking Line – samarbeidspartner for Finland

Icelandair – samarbeidspartner for Island

Tasteline – prosjekt Sverige

Impuls Reklamebyrå og Medvind Event – reklame og gjennomføring

## 10. Forslag till fortsatta aktiviteter, för att utveckla NNM.

Utvikling og påvirkning av målgruppen hobbykokker bør videreføres i samtlige nordiske land – dette er entusiastiske og kvalitetsbevisste sluttbrukere av våre beste råvarer. Et årlig Nordisk Mesterskap for Hobbykokker vil fokusere på NNM-budskapet og stimulere til aktivitet.

Vårt forslag til å videreføre konkurranseelementet (som skaper aktivitet og oppmerksomhet) både for fagkokker og hobbykokker, er å lansere dette internasjonalt under begrepet Nordic Culinary Challenge. Et slikt konsept vil vi gjerne utrede videre.

## 11. Ekonomisk rapport

Se vedlegg.

Datum och ansvarig person

Oslo, den 22. august 2008.

*Reidar Dieserud.* (Sign.)



Flaggborg fra Gastronomisk Institutt i Oslo med arrangøren i sivil: Reidar Dieserud, Lucullus matgleder AS, og juryformannen i høy kokkehatt: Harald Osa fra Stiftelsen Norsk Matkultur.

## Nordisk Mesterskap for HOBBYKOKKER

Lørdag den 16. februar 2008 kl 1200-1500  
På Gastronomisk Institutt, Maridalsveien 87, Bygg 7.

De mest avanserte hobbykokker fra de nordiske landene er invitert til å delta i dette første, nordiske mesterskapet. Formålet er å fremme kjennskap til og kunnskap om nordiske råvarer, til bruk i hjemmekjøkkenene.

Nordisk Mesterskap for Hobbykokker støttes av Nordisk Råd/Ny Nordisk Mat, og gjennomføres etter deres retningslinjer.

[www.nynordiskmad.org](http://www.nynordiskmad.org)

Gastronomisk Institutt er vår fremste representant for avansert kokkekunst, og deres kjøkkenoppsett tilfredsstiller alle tekniske og praktiske krav.

Her er også en tribune for publikum, med god oversikt over hobbykokkenes krevende innsats.

Publikum inviteres til å bli med på denne begivenheten, og heie frem sine favoritter! Inngang er gratis, og Gastronomisk Institutt vil servere litt passende fingermat.

Plassen er begrenset, så gi oss gjerne en forhåndspåmelding til:

**Lucullus matgleder AS**

Epost: [post@lucullus.no](mailto:post@lucullus.no) Tel: 22 74 24 40

Hvis du kommer med egen bil, er det innkjøring fra Marcus Thranes gate og parkering administrert av Europark. Forøvrig anbefaler vi buss og trikk (se: [www.trafikanten.no](http://www.trafikanten.no))



Mediapartner for Hobbykock-lauget  
[www.dinmat.no](http://www.dinmat.no)

## Nordisk Mesterskap for Hobbykokker 2008

### DANMARK

Birgitte Glerup

Karsten Glerup, medhjælper

### FINLAND: **VINNERE!**

Kaj Forss

Lillvor Forss, medhjælper

### ISLAND

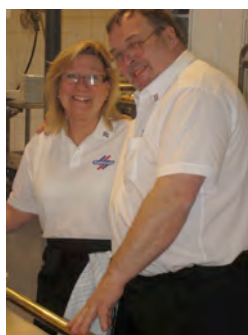
Thordur Arnason

Lena Thorsmælum, medhjælper

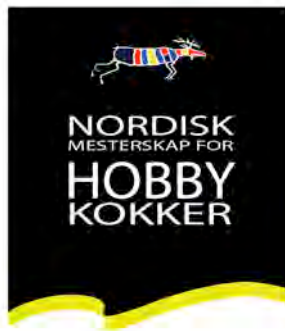
### NORGE

Sølve Huse

Amund Holmboe Basmo, medhjælper



**Nordisk Mesterskap  
for Hobbykokker**



# Nordisk Mesterskap for Hobbykokker 2008

Lørdag, den 16. februar 2008 på Gastronomisk Institutt i Oslo

Arrangør: Lucullus matgleder AS, Munkerudveien 20, 1163 Oslo.  
Tel 22 74 24 40 E-post: [post@lucullus.no](mailto:post@lucullus.no) Web: [www.hobbykokk.no](http://www.hobbykokk.no)

---

*Konkurransen arrangeres for første gang i år, og finalister er invitert fra Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige. Formålet er å stimulere til mer og bedre bruk av nordiske råvarer på hjemmekjøkkenene etter retningslinjer av "Ny Nordisk Mat".*

## **Konkurranseregler:**

Alle som ikke har kokkefaglig utdanning eller er yrkeskokk kan delta. En finalist fra hvert land utpekes av en nasjonal komité. Hver finalist kan ha med seg en medhjelper ("commis"), om ønskelig.

Konkurransen består i å lage og servere en toretters festmeny for fire personer. Tid til disposisjon er fire timer. Menyen serveres for jurymedlemmene og en til fotografering og utstilling.

Råvarene skal være representative for hvert land, og tilberedt i nyskapende kreativitet. Forrett skal bestå av minst 60 % nordisk råvare fra havet, og hovedretten av minst 60 % nordisk råvare fra land. Flere råvarer kan benyttes til hver rett. Vi følger retningslinjene for "Ny Nordisk Mat". Se: [www.nynordiskmad.org](http://www.nynordiskmad.org)

Juryen består av tre høykvalifiserte fagkokker. Det er ikke anledning til å gi poeng til sitt eget lands finalist. Juryens formann er Harald Osa fra Stiftelsen Norsk Matkultur, kjent og erfaren fra en lang rekke nasjonale og internasjonale kokkekonkurranser på toppnivå.

Juryeringen foregår etter samme retningslinjer som for fagkokkenes konkurranser og gir maksimum 30 poeng for håndverk, 30 poeng for anretning/presentasjon og 40 poeng for smak.

Levering av rettene foregår etter et oppsatt tidsskjema, og det trekkes ett tidspoeng pr minutt for senere levering enn fem minutter etter at tidsfristen er gått ut.

Påmelding skjer til arrangøren ved innsendelse av påmeldingsskjema innen den 4. februar 2008. Sammen med påmeldingen følger en beskrivelse av de hovedråvarene finalisten vil bruke. En mer detaljert beskrivelse av menyen med oppskrift, fremgangsmåte og handleliste leveres innen konkurransen begynner den 16. februar. Bilder kan gjerne legges ved, men dette er ikke et krav.

Deltagelse er gratis, og arrangøren dekker reise fra hjemsted, opphold og program i Oslo for finalist og "commis". Råvarer må deltagerne ta med selv eller få levert i Oslo av lokale leverandører, gjerne i samarbeide med produsenter/sponsorer. Dette avtales i samarbeide med arrangøren. Delvis tilberedning på forhånd tillates når dette er nødvendig og nevnt i den innsendte arbeidsbeskrivelsen. Råvarene, menyene og finalistene blir presentert både i brosjyre og i media for øvrig.

Konkurranseskjema og utstyr stilles til disposisjon av Gastronomisk Institutt. Eventuelt eget utstyr kan medbringes.

Annonsering av vinnerne og premieutdeling skjer lørdag kveld under et arrangement på Grand Café. Premiene består i diplom og stipend for videre utvikling som hobbykokk i samarbeide med råvareprodusenter og leverandører.

Lucullus matgleder AS innehar rettighetene til bruk av bilder og oppskrifter fra Nordisk Mesterskap for Hobbykokker 2008.

## NORDISK MESTERSKAP FOR HOBBYKOKKER 2008

Bevilget støtte DKK 350.000 = NOK 375.000 ca.

Budsjett:

NOK 750 000,00

### UTGIFTER

Gjennomføring; Gastronomisk Institutt, Grand Hotel	100 805,00
Finalister og jury, hotell, flyreise, etc	54 547,00
Reklamebyrå, produksjon brosjyre og materiell	153 418,00
Reiser, møter (N, DK, S)	74 677,00
Lokal transport, møter	21 280,00
Utgifter til råvarer, premier, etc	60 895,00
Honorarer	253 448,00
	<u>719 070,00</u>

NOK

### INNTEKTER

Ny Nordisk Mat, 50% =	359 535,00
Dinmat.no, partneravtale	70 000,00
Lucullus matgleder AS egeninnsats	240 000,00
EFF Eksportutvalget for fisk	10 000,00
Gastronomisk Institutt, partneravtale	40 000,00
	<u>719 535,00</u>

NOK

### NY NORDISK MAT

Andel 50% =	359 535,00
Mottatt DKK 297.500 =	317 240,00
Rest:	<u>42 295,00</u>

NOK