



NM Community

Catering

18.mars 2025

UMAMI arena



NM Community
Catering
18.mars 2025

UMAMI arena

Norske Kokkers Landsforening arrangerer NM Community Catering 18. mars 2025 på UMAMI Arena

Begrepet Community Catering inkluderer 4 hovedområder i daglig drift.

Personalrestaurant, kantine, institusjon og catering. Community Catering kjennetegnes av store volumer, et høyt stort antall gjester daglig i et segment med intensitet og sterkt søkelys på bærekraftige måltider og variasjon.





NM Community
Catering
18.mars 2025

UMAMI arena

NM COMMUNITY CATERING 2024

Er en 2 stegs lagkonkurranse for to faglærte kokker på hvert lag, hvor hovedtrekkene i konkurransen følger de internasjonale Community Catering konkurransene.

Alle lag som ønsker å delta må sende inn kvalifiserings oppgaven, og de 6 lagene som kvalifiserer seg til finalen 18.mars 2025 – lager den innsendte oppgaven i finalen

Send inn deres oppgave til post@nkl.no – senest 1.oktober

Kvalifiseringsoppgaven vil bli vurdert av en erfaren, geografisk spredt og anonym jury.

Finalistene annonseres under TINE Matcup semifinalene i uke 46



NM Community

Catering

18.mars 2025

UMAMI arena

Kvalifiseringsoppgaven må inneholde

- 1) Lagets / bedriftens navn, kontaktperson, e-postadresse og mobiltelefon
- 2) Fargebilde av laget (bruk gjerne mobiltelefon i stående format)
- 3) Meny og bilder av alle rettene (bruk gjerne mobilkamera)
- 4) Porsjon beregning
- 5) Kalkyle for oppgave 2 & 3



NM Community
Catering
18.mars 2025

UMAMI arena

Kvalifiseringsoppgaven består av 3 elementer

- 1) Møtebevertning
- 2) Bowl
- 3) Hovedmåltid

Til å løse oppgaven i finalen får lagene mulighet til å medbringe utstyr til konkurranseskjøkkenet. Utstyret må få plass i 4 IFCO-kasser stablet i hverandre. (Str. 60x40x21 cm)
Kjøkkendommere godkjenner før det tas inn i kjøkkenet.





NM Community

Catering

18.mars 2025

UMAMI arena



Møtebevertning – moderne, ernæringsmessig «feel-good» møtebevertning

- 40-45 g. porsjoner
- 10 gjester + 5 dommere, anrettes på to ulike fat (1 fat med 10 og 1 med 5)
- 2 varianter (totalt 30 porsjoner)
- 1 Kokkens valg, skal bestå av 80% grønt og 20% protein (Tørrfisk, Klippfisk, Torsk, Sild eller Snøkrabbe)
- 1 Vegansk

Møtebevertningen serveres mellom kl. 09.30 - 10.00
(møtebevertningen regnes ikke som en del av menyen)



NM Community

Catering

18.mars 2025

UMAMI arena



Bowl – fokus på mindre protein, 80 % grønt og 20% protein (kjøtt eller fisk)

10 porsjoner til gjester og 5 til dommere

Obligatoriske komponenter i er;

- Karbohydrater (f.eks. pasta, ris, bulgur, boghvete, poteter, couscous eller quinoa
- Variasjon av grønnsaker og salater, legg vekt på ulike tilberedningsmetoder, farger og friskhet
- Protein (fisk eller kjøtt) kan være bakt, stekt, røkt, kokt eller rått
- Saus kan f. eks være majones, humus, urtekrem, dressing eller vinaigrette
- Topping skal ha litt «crunch», f.eks nøtter, frø eller spirer
- Bakverk



NM Community
Catering
18.mars 2025

UMAMI arena



Hovedmåltid - fokus på mindre protein, 80% grønt/metningsgarn og 20% protein (kjøtt eller fisk)

10 porsjoner anrettes til gjester på tallerken i «passet» og 5 porsjoner anrettes på tallerken til dommere.

Obligatoriske komponenter i er;

- 1 protein (20% kjøtt eller fisk, beregnet ut fra hovedkomponent)
- 2 forskjellige, tilberedte grønnsaksgarnityrer
- 1 metningsgarnityr
- 1 saus
- 1 Minidessert, maksimalt to elementer (ikke is eller sorbet)

Hele menyen (Salat / Bowl og Hovedkomponent) må veie minimum 500 g. per porsjon og skal få plass på et kantinebrett.

Kalkylen for menyen (salat/Bowl og Hovedkomponent) skal ikke overstige kr. 72,00

Kalkylen skal vedlegges i innsendingen



NM Community

Catering

18.mars 2025

UMAMI arena

Tidsplan på konkurransedagen, 18.mars 2025

- Kjøkkenet er tilgjengelig for lagene kl. 0530
- Mice en place og kjøkkenkontroll kl. 0545
- Kjøkken 1 starter kl 06.00, deretter 5 min. intervall
- Møtebevertning serveres kl. 10.00
- Kjøkken 1 starter servering av lunsj kl. 11.30, deretter 5 min. intervall, siste tallerken må være servert innen 30 min.
- Kjøkkenet avleveres ryddet og vasket til plassdommer innen kl. 1300, og deretter med 5 min. intervall
- Premieseremoni på arena ca. kl. 15.00

Send inn deres oppgave til post@nkl.no – senest 1.oktober



NM Community

Catering

18.mars 2025

UMAMI arena

Informasjon

Påmeldingsavgift kr. 5000.- pr lag

Lagene betaler selv reise og hotell, NKL tilbyr rom til finalelagene når de er valgt ut

Lagene i finalen får et måltid mandag kveld etter innsjekking

Kokkene på laget får kokkejakker og forklær av arrangøren,

Kokkene på laget får billetter til UMAMI Night, tirsdag 18.mars

Trekning av startrekkefølge skjer 2.desember 2024

Lagene som kvalifiserer seg til finalen, vil bli bedømt etter reglene for WACS Hot Kitchen =

https://worldchefs.org/wp-content/uploads/Hygiene_Rules-1.pdf

<https://worldchefs.org/wp-content/uploads/IndividualHotKitchen-1.pdf>

Kjøkkentegninger og komponentliste kommer 2.desember

Lagene i finalen vil få tildelt porselen fra Porsgrund Porselænsfabrikk til BOWL, Hovedmåltid og Minidessert. Informasjon vil bli delt etter publisering av finalelag i uke 46/2024



NM Community
Catering
18.mars 2025

UMAMI arena

For spørsmål om kvalifiseringsoppgaven kontakt:

Kaptein for Kokkelandslaget Community Catering,
Inger Renathe Østmo kcckaptein@nkl.no

eller medlem i NKLS faglige utvalg Frode Selvaag
frode@frodeselvaag.no