



NORSKE KOKKERS LANDSFORENING

LANDSMØTE TRONDHEIM

7-10 mars 2024



NKL Landsmøtet 2024

Velkommen til Trondheim

Program Landsmøte (med forbehold om endringer)

Torsdag 7. mars

Mottak av Delegater og Gjester

Dere sjekker inn på hotellet, og vi vil fredag den 8 mars opprette eget sekretariat hvor all videre informasjon, registrering etc.vil bli gitt.

Restaurant vandring i Trondheim- her velger du selv, som arrangør vil NKL Trondheim komme med en foreslått plan i januar 2024.

Fredag 8. mars

Frokost ved hotellet (ankomst for nye delegater / ledsagere)

Velkommen til oss, registrering og sekretariat fra kl 08.00 i resepsjonen

Kl 09.00 – 12.00 Styreleder møte

Kl 12.00 Lunsj- Young Chefs står i år for denne lunsjen sammen med Scandic Nidelven

Kl 13.00 Fagseminar – Innhold vil komme

Kl 15.00 Åpning av Landsmøtet flagg heising.

Landsmøteforhandlinger

Kl 19.00 Samling i Hotell lobby til Trønder aften

Alle kledd i sin versjon av Trønderbataljonens korte og lange benklær i skinn eller polyester, blondeskjørt, kort- langt hår, fletter, barter,

Det legges opp til gags, konkurranser etc underveis. -

Pøls og øl - bondekost – ekte fest på lokal mat fra Trøndelag

Barer / drikke stasjoner, også med lokale drikkevarer.

Lørdag 9. mars

Frokost ved hotellet

Kl 08.30 Landsmøtet fortsetter

Kl. 12.00 BAMA Lunsj - Prisutdelinger

Kl 08.30 Landsmøtet fortsetter

.

Kl 16.00 Landsmøteforhandlingene avsluttes

Kl 19.00 Aperitiff, Landsmøte og NKL jubileumsmiddag med Landslaget

Søndag 10. mars

Frokost ved hotellet

Avreise



Innhold

NKL Landsmøtet 2024 Velkommen til Trondheim	1
1.0 GENERELL INFORMASJON OM NKL	4
1.1 NKLs viktigste oppgaver	5
1.2 Organisering av NKL	6
2.0 DAGSORDEN	6
2.1 Konstituering av landsmøtet.....	6
2.2 Godkjenning og innkalling av dagsorden	6
2.3 Godkjenning av forretningsordenen.....	6
2.4 Valg av møteleder og referent	6
2.5 Godkjenning av stemmetegn.....	6
2.6 Valg av tellekorps.....	6
2.7 Valg av to personer til å signere protokoll.....	6
3.0 PRESIDENTENS BERETNING OG ÅRSRAPPORT FOR 2023	7
3.1 Medlemsoversikt per 01.02.2024	11
3.1.1 De Norske Kokkelandslagene	12
3.1.2 Rekruttering	12
3.1.3 Utdelinger	12
3.1.4 Young Chefs – (Ona C. Totland og Nils Flatmark)	13
3.1.5 WCWB – World Chefs Without Borders	14
3.1.6 Det Norske Kjøkken (Asle Faannessen)	14
3.1.7 Konkurranser (Kyrre Dybdal).....	15
3.1.8 NKLs partnere 2023 (Kyrre Dybdal)	17
3.1.9 Tildelte stipender, legater, hederstegn og utmerkelser i 2023	18
3.1.10 Administrativt arbeid (Hilde Veum-Wahlberg)	18
3.1.10.1 Administrativt arbeid (Rita Slettum Karlsen)	18
4.0 KONTROLLUTVALGET RAPPORT 2023.....	20
5.0 REGNSKAP, NOTER OG FULLSTENDIGHETSERKLÆRING.....	22
6.0 BUDSJETT 2024 (EN ORIENTERINGSSAK)	39
7.0 INNKOMNE FORSLAG FRA NKL LANDSSTYRET OG NKL-FORENINGER	44
7.1 NKL Etske retningslinjer.....	44
7.2 Vedtekter for NKLs lokale foreninger.....	46



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

7.3 Landsstyrets forslag til vedtektsendringer.....	49
7.3.1. § 3 Medlem og kontingent.....	49
7.3.2. § 8 Landsstyret	49
7.3.3. Retningslinjen §3.2. Landsstyrets forslag	50
7.3.4. Retningslinjen §10, Fjernes helt teksten som den er skrevet i dag.	50
7.3.5. § 8 NKLS Landsstyremedlemmer kan ikke ha verv i lokalt styre	50
7.3.6. §5 Landsmøte	51
7.3.7 Retningslinje § 6.4 Valg av komiteer og utvalg, punkt 1.....	51
8.0 INFORMASJON OM AKTIVITETER I 2024.....	52
8.1 Rekruttering, v/ Ona C. Totland	52
8.2 Young Chefs, v/ Nils Flatmark.....	52
8.3 Det Norske kjøkken, v/ Asle Faannessen	52
8.4 WCWB – World Chefs Without borders, v/ Espen Wasenius.....	52
8.5 Konkurranser, v/ Ona Totland og Kyrre Dybdal.....	52
9.0 KORT INNLEGG FRA GENERALPARTNERE NORTURA PROFF OG TINE	53
10. INTERNASJONAL TILKNYTNING (PRESIDENT KYRRE DYBDAL)	53
11. FAGLIG UTVALG.....	53
12. VALG VALGKOMITEENS INNSTILLING.....	54
13. VALG AV ARRANGØR TIL LANDSMØTE 2026	55
13.1 Presentasjon av Landsmøtet 2025.....	55
13.2 Overrekkelse av banner og gaver til arrangørforening.....	55
13.3 Avslutning av møtet ved President Kyrre Dybdal.....	55



1.0 GENERELL INFORMASJON OM NKL

HVEM ER NORSKE KOKKERS LANDSFORENING

Formål Håndverk-Arbeid-Kunst

NKL har som formål

- Å fremme Det Norske Kjøkken, den norske matkulturen og kokkfaget
- Å være kokkers fremste møteplass, skape relasjoner og bygge faglig nettverk
- Å være høringsorgan for læreplaner og bransjerelaterte saker
- Å ha søkelys på rekruttering til utdanning, fag og forening
- Å knytte sammen NKLS foreninger med felles aktiviteter, engasjement og en aktiv årsplan
- Å organisere et partnerprogram for å finansiere NKLS aktiviteter, Landslag og konkurranser

Historikk

Kokker har hatt sine foreninger i nær sagt alle land gjennom lange tider. Kjøkkensjefenes forening ble etablert noe senere, og i Norge var Kokkenes Mesterlaug Oslo, stiftet i 1934, først ute. Det var en aktiv forening fra begynnelsen, og alt året etter, i 1935, forelå det første nummer av Kjøkkensjefens publikasjon MAT, senere omdøpt til «Kjøkkensjefen».

I 1954 ble Norges Kokkemesteres Landsforening etablert. Frem til 1996 ble foreningen drevet gjennom tillitsverv og på dugnadsbasis. En utrolig innsats er lagt ned. Det fins vel knapt et fag som i løpet av de siste 20 årene har markert seg mer enn kokkefaget. Internasjonalt har norske kokker gjort seg bemerket bl.a. gjennom deltakelse i verdensmesterskap og kokkenes olympiade, med meget gode plasseringer.

I NKLS emblem har det i alle år stått «Håndverk – Arbeide – Kunst». En av de viktigste sakene i startfasen var å få kokkefaget inn under håndverksloven, noe som lyktes først på 90-tallet. NKL tok også tidlig opp arbeid med lærlinger og fagskoler, et arbeid som stadig pågår, både i NKLS foreninger og i landsforeningen.

I 1996 etablerte Norges Kokkemesteres Landsforening et eget kontor med en daglig leder til å administrere driften. Samme år overtok landsforeningen også prosjektet Det Norske Kjøkken. Kontoret holdt til i Måltidets Hus i Stavanger frem til september 2017.

1.april 2016 ble egen Young Chefs gruppe opprettet i NKL og ledes i dag av ambassadørene Nils Flatmark og Madelen Rolland. Deres fokus er nettverksbygging blant unge kokker og gjennomføring av sosiale og faglige arrangementer.

I september 2017 etablerte Norges Kokkemesteres Landsforening nytt kontor i Oslo, på samme tid ble det ansatt ny daglig leder. I september 2018 byttet Norges Kokkemesteres Landsforening navn til Norske Kokkers Landsforening.

Ved utgangen av 2020 bestod Norske Kokkers Landsforening av 23 foreninger fordelt over hele landet, fra Finnmark i nord til Sørlandet i sør. Antallet medlemmer i de forskjellige foreningene varierer veldig.

Aktiviteten i NKL lokalt er stor, og de fleste foreningene har sine egne årlige arrangementer, enten alene eller sammen med NKL. Av de større og mest besøkte arrangementene finner vi NM i Kokkekunst, Tine Matcup og ASKO Servering Norgescup for kokk- og servitørlærlinger.



1.1 NKLS viktigste oppgaver

Som forening er NKL aktive på en mengde områder og foreningens viktigste oppgaver er:

- Ivareta, videreutvikle og styrke samarbeidet mellom NKLS foreninger
- De Norske Kokkelandslagene
- Rekruttering
- Young Chefs
- Kjøkkensjefen
- Landsdekkende prosjekter og aktiviteter under paraplyen Det Norske Kjøkken.
- NM i kokkekunst og NM Community Catering
- Asko Servering Norgescup (Norgesmesterskap for kokk- og servitørlærlinger)
- TINE Matcup NKL er teknisk arrangør
- Kokke Campus
- Mini Chefs
- Utdeling av stipenda, priser og hederstegn
- Internasjonal tilknytting gjennom Nordisk Kjøkkensjef Fédération (NKF) og World Association of Chefs Society (WACS) / World Chefs

De norske kokkelandslagene har som formål å:

- Representere Norske Kokkers Landsforening og Norge utad, og være blant kokkeyrkets fremste ambassadører, og fremsnakke kokkeyrket i enhver anledning
- Til enhver tid å være i forkant av den nasjonale og internasjonale utviklingen, bidra til å skape trender og faglig innovasjon
- Være en inspirasjonskilde for resten av kokkestanden i Norge

De norske kokkelandslagene opprettes for en fireårsperiode. NKL er ansvarlig for å legge til rette for en god økonomisk drift av lagene og sørge for gode arbeidsforhold.

Hver landslagsperiodes absolutte høydepunkt, er deltakelse i IKA Culinary Olympics

Kjøkkensjefen

Kjøkkensjefen har vært Norske Kokkers Landsforenings offisielle fagblad. Det første bladet kom ut allerede i 1935 (da under navnet MAT) og med motto: "Faget i fokus!" Kjøkkensjefen har hatt mange trofaste abonnenter og har de siste årene vært produsert av Vest Vind Media AS. Etter vedtak på NKLS Landsmøte 2022, ble Kjøkkensjefen som trykt og distribuert fagblad, faset ut høsten 2023.

I fremtiden skal nkl.no produsere, publisere og formidle relevant innhold til bransjen



1.2 Organisering av NKL



2.0 DAGSORDEN

2.1 Konstituering av landsmøtet

2.2 Godkjenning og innkalling av dagsorden

2.3 Godkjenning av forretningsordenen

2.4 Valg av møteleder og referent

2.5 Godkjenning av stemmetegn

2.6 Valg av tellekorps

2.7 Valg av to personer til å signere protokoll



3.0 PRESIDENTENS BERETNING OG ÅRSRAPPORT FOR 2023

PRESIDENTENS BERETNING OG ÅRSRAPPORT FOR 2023

Forslag til vedtak:

Presidentens årsberetning og årsrapport for Norske Kokkers Landsforening godkjennes.

Styrets arbeidsgrunnlag

NKL skal være en attraktiv forening for eksisterende og nye medlemmer. Vi skal videreutvikle vårt gode forhold til samarbeidspartnere og bransje, og være foretrukket for gjennomføring av prosjekter, konkurranser og arrangementer.

Foreningen har medlemmer over hele Norge og NKL skal styrke samholdet og kommunikasjon mellom disse, samt på kryss av landegrenser gjennom deltakelse i NKF og WACS.

Styret

Styret har etter landsmøtet 2023 bestått av president Kyrre Dybdal (NKL Trondheim), visepresident Asle Faannessen (NKL Oslo), Rita Slettum Karlsen (NKL Troms), Ona Cecilie Totland (NKL Bergen) og Hilde Veum-Wahlberg (ekstern).

Varamedlemmer til styret har vært Roy Ståle Vedlog (NKL Møre og Romsdal) og Nils Flatmark (NKL Jotunheimen).

Kim-Haavard Larsen og Anita Løyning gikk ut av styret ved landsmøtet 2023.

Styret har i 2023 avholdt 11 styremøter. De fleste av disse er gjennomført digitalt. Styret har behandlet 118 i disse møtene. Arbeidsutvalget har hatt møter i forkant av alle styremøter.

Stort styremøte ble arrangert som et fysisk møte i Stavanger i forbindelse med «Årets Kokk» i september.

Tusen takk til styret for gode diskusjoner og godt arbeid!

Personal

Foreningen har siden mars hatt to faste ansatte, daglig leder Espen Wasenius og administrasjonsmedarbeider Monica Larsen. Foreningens kontor er lokalisert i Tollbugata 8, Oslo.

Stor takk til Espen og Monica for å ha ivaretatt og videreutviklet NKLS aktiviteter, samt gjennomføringen av flere strukturelle endringer vedtatt av landsmøtet.

Innleid personal

Gjennom en tjenesteaftale mellom Chef Hvarnes og NKL har Gunnar Hvarnes vært manager for De Norske Kokkelandslagene i 2023.

Gjennom en tjenesteaftale mellom Christer kokk og gladgutt AS og NKL har Christer Rødseth vært kaptein for NKL Kokkelandslaget Junior i 2023.



Økonomi

Vi gikk inn i 2023 med et bankinnskudd på NOK 2351964 som utgangspunkt.

Driftsåret har vært preget av dyrtid for alle og en svak kronekurs. Mange opplever ettervirkninger av pandemien med lavere aktivitet og etterspørsel, og frafall av støtteordninger. NKL har opplevd nedleggelse og konkurs blant partnere som har gitt økonomiske ringvirkninger for NKL. Dette er momenter som påvirker foreningens økonomi, årsresultat og bank innskudd.

Resultatet viser et underskudd NOK 1154455 i regnskapet og et bankinnskudd pr. 31.12.2023

på NOK 128688

NKL forsøker å få mest mulig ut av de midler vi disponerer, både for å opprettholde våre aktiviteter, for å nå våre målsettinger og for å bevare kvaliteten på det vi gjør.

NKL viderefører den bevisste bruken av ressurser, og gir det en høy prioritet inn i 2024.

NKL jobber for å øke våre inntekter også i tiden som kommer, men også å disponere de vi har riktig.

NKLs mål er som alltid å ha en trygg og forutsigbar økonomi og vi er privilegert som har en reservebeholdning.

ÅRET 2023

Etter noen år med drift og aktivitet preget av pandemi og usikkerhet, har 2023 vært et normalår med tanke på NKLs gjennomføring av egne aktiviteter.

- Finaler for ASKO Servering Norgescup og TINE Matcup ble avholdt som planlagt i Stavanger første helgen i februar. Vinnere av finalen i TINE Matcup ble «Team Elegant» fra Strinda vgs. Vinnere av ASKO Servering Norgescup for kokk ble laget fra NKL Jotunheimen, Vianvang og Brimibue. Vinnere for servitør ble laget fra Rogaland, Renaa Restauranter. NKL Rogaland leverer som vanlig et godt arrangement, med uvurderlig støtte fra partnere og assistanse fra NKLs mange foreninger.
- I Rimini i Italia ble det i februar avholdt kvalifisering til Global Chef Challenge-konkurransene under WACS-kongressen i 2024. Her stilte NKL med én kandidat til Global Young Chef Challenge. Andreas Enger Fjellheim vant kvalifiseringen og skal representere Europe North og NKL i Singapore
- I mars fikk vi endelig anledning til å arrangere et ordinært, fysisk landsmøte. Alt det vi i NKL forbinder med et landsmøte var på plass, slik som styreledermøte, BAMA-lunsj, Get together, landslagslunsj, bankett og forskjellige prisutdelinger. NKL Sogn og Fjordane hadde lagt til rette for et landsmøte med gode rammer for både forhandlinger og sosialt samvær i Førde. Hovedsak var den utsatte behandlingen av forslaget til nye vedtekter, og landsmøteseminaret debatterte «Elefant på menyen»
- Europeisk presidentmøte ble avholdt i Bregenz, Østerrike, i mai. En nyttig erfaring og et godt nettverk å være del av. Norden stod svært samlet og var tydelig til stede under møtet. Hovedsaker var økonomi, rekruttering, IKA Culinary Olympics og WACS Congress



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

- Et utsatt arrangement var Nordisk kongress. NKL Trondheim kunne endelig ta imot delegasjoner fra de Nordiske landene og deres deltagere i Nordisk Mesterskap på Hell, Stjørdal, første helgen i juni. Under kongressen gikk Kristine Hartviksen av som Nordisk president etter 6 år med presidentvervet og totalt 14 år i Nordisk styre. Ny Nordisk president ble Thorir Erlingsson fra Island. NKL gjorde et sterkt mesterskap med to førsteplasser, to andreplasser og «Winner over all» med Håvard Onsøyens 1. plass i Nordic Young Chef og høyeste poengsum av samtlige deltagere
- Årets TINE Matcup-oppgaver ble lansert i god tid før sommerferien. Alle som da gikk vg1 restaurant- og matfag fikk dermed sett og diskutert oppgaven før de møttes til nytt skoleår. Oppgaven har over flere år gjennomgått noe forandring, det jobbes kontinuerlig for å finne riktig balanse mellom klokkedelen og servitørdelen av konkurransen
- Kokke Campus 2023 ble avholdt for 3. gang i juni. Vi opplever god søking til tilbudet, og tilbakemeldingene fra både deltagere og kursholdere er veldig positive. Årets innhold var tilnærmet likt tidligere, hvor partnere og deltagere på De Norske Kokkelandslagene stod for praktisk og teoretisk undervisning ved BAMA Landslagskjøkkenet. Som tidligere ble Kokkecampus avrundet med en praktisk stresstest som denne gangen var relevant for oppgaven i TINE Matcup. Testen gikk ut på å lage den beste gratinerte løksuppen. Årets vinner av prisen «Årets Kokketalent» ble Mari Solhaug Moi fra Bryne vgs
- NKL deltok i august på Arendals-uka i samarbeid med Frelsesarmeen. Dette er en spennende arena hvor NKL kan vise hva vi står for til et mulig stort publikum, møte beslutningstagere i forskjellige sammenhenger og skape relasjoner til nytte for foreningen
- Ekspertgruppa for kostnadseffektive kostholdstiltak hadde sine første møter i august. Ekspertgruppa ble opprettet på bestilling av Helse- og omsorgsminister Ingvild Kjerkholt med det mandat å finne og foreslå kostnadseffektive kostholdstiltak for å snu den negative utviklingen av ikke-smittsomme sykdommer, som for eksempel diabetes og hjerte- og karsykdommer knyttet til overvekt og fedme. President Kyrre Dybdal var invitert inn som medlem av gruppa, som ellers bestod av alt fra samfunnsøkonomer til ernæringsfysiologer og leger. Etter intensivt arbeid gjennom høsten ble rapporten avsluttet 10. desember og fysisk overlevert til Helseministeren 5. januar
- Stort styremøte ble avholdt i september i forbindelse med Årets Kokk i Stavanger. Til tross for noe forfall ble det et godt møte med gode samtaler rundt møtets innhold. Hovedsaker var økonomisk rapport og reviderte etiske retningslinjer
- Kokkens dag i oktober har de senere år vært en dag hvor kokker gir noe til de som har lite. Også i år samarbeidet NKL med Kirkens Bymisjon om servering av en varm suppe, vaffel og en jakke som varmer litt over tid
- Siste nummer av «Kjøkkensjefen» ble sendt ut i oktober. Landsmøtevedtaket om å legge ned «Kjøkkensjefen» kom allerede i 2022. Det har tatt tid å få på plass en god løsning som tilfredsstiller NKLs krav til kommunikasjon og kvalitet. Vest Vind Media har fulgt NKL og «Kjøkkensjefen» helt til det siste. De vil fortsatt bidra med innhold og tjenester på bestilling fra NKL



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

- Semifinaler i TINE Matcup ble i avholdt ved TINEs Matfaglige senter på Kalbakken i november. Gjennom 5 semifinaler over 5 dager ble det plukket ut 5 vinnerlag og en beste toer som får lov til å reise til finalehelg i Stavanger i februar. Dommere og assistenter ble levert av medlemmer av foreningene i regionen, i tillegg til representanter fra Servitørlauget SKKHR og TINE selv
- November er også tiden for lokale uttak til ASKO Servering Norges Cup. Det er rapportert om konkurranser i mange foreninger, men mange opplever også at det ikke er mange påmeldte eller at påmeldte lag må melde seg av. De som arrangerer lokale uttak, kvalifiserer til utbetaling av konkurransestøtte fra ASKO Servering
- De Norske Kokkelandslagene starter sluttspurten mot alle mesterskap med generalprøver på sine menyer. Med fulle bordsetninger, og et kjøkken tilnærmet identisk med det i konkurransen, flyttet landslagene inn i Mathallen i november.

To «Chefs table», to varmmat-serveringer og én Community Catering-servering ble levert over tre dager. Serveringene ble vurdert av dyktige ressurser i og rundt NKL, og i overkant av 300 gjester fikk nytte godt av det landslagene våre har jobbet med

- Foto Knoff har fulgt Kokkelandslaget Junior med mikrofon og kamera i en tid. I slutten av november ble ideen om en dokumentar offentliggjort, og foreningene og NKLs partnere ble invitert til å bidra økonomisk for å øke sannsynligheten for at dokumentaren blir realisert. Målet er at dokumentaren skal ha premiere vinteren 2025.
- Julefrunsjen er en uhøytidelig og trivelig samlingsstund for NKL og våre partnere mot slutten av året. Denne gangen ble NKL invitert til å avholde treffet i Norturas nye lokaler i Oslo sentrum. Her ble partnerne orientert om NKLs planer og aktiviteter for 2024, og landslagenes status og innspurt mot Culinary Olympics i Stuttgart. Nortura bød på et hyggelig, lite måltid med en søt avslutning. Det ble også tid til en rask omvisning i de nyrenoverte lokalene
- Under Julefrunsjen var det også kick-off på «KIKY – Kvinner I Kokkeyrket», det nyeste tilskuddet blant NKLs mange rekrutterings- og omdømmeprosjekter. Hensikten med KIKY er å både rekruttere og beholde kvinner i faget, eller i yrker med tilknytning til bransjen. KIKYs første ambassadør ble lansert under Julefrunsjen, og flere vil bli utnevnt gjennom året. Ambassadørene vil reise rundt og promotere faget i forskjellige anledninger for å nå unge jenter som skal velge en utdanning og et yrke for fremtiden

Aktiviteter gjennom hele året

- o DNK - Det Norske Kjøkken, har tilbudt flere prosjekter spredt gjennom året. Dette gjøres for å skape felles aktiviteter som foreningene kan samles om og for skape en fellesskapsfølelse. Dager som har hatt hovedfokus i 2023 har vært samefolkets dag, vaffelens dag, sjømatens dag og får-i-kålens festdag. I tillegg har DNK oppfordret til å sy lammerull som en felles aktivitet.
- o Mini Chefs har blitt arrangert forskjellige steder i landet og i litt forskjellige former. Målet er at så mange som mulig av NKLs foreninger arrangerer dette på våren og på høsten hvert år.
- o Rekruttering – daglig leder og president har representert NKL i Nasjonalt rekrutteringsprosjekt, «Smak deg frem», på forskjellige nivå



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

- o Landslagssamlinger – De Norske Kokkelandslagene har siden april gjennomført samlinger hver 3. uke fra søndag til tirsdag for å være best mulig forberedt til IKA Culinary Olympics.
- o Finansiering – Landsstyret og administrasjonen har jobbet med å komme i posisjon på flere arenaer for å øke og trygge NKLS inntektsgrunnlag. Særlig er det viet tid og krefter på å nå frem hos våre politikere og de forskjellige relevante departementene

3.1 Medlemsoversikt per 16.1.2024

NKL forening	Totalt ant. medlemmer	Senior / annet	Landslagsdeltagere	Junior / YC Opptil 25 år	Æresmedlem	Medlemmer primo 2023	NKL Æresmedlem
NKL Aust-Agder	23	5				27	
NKL Bergen	168	40		10	7	163	1
NKL Bodø og omegn	23	6			1	29	
NKL Buskerud	60	9	1	7	3	66	1
NKL Finnmark	31	3		1		20	
NKL Harstad	37	6		1	2	42	
NKL Haugalandet	78	17	2	5		84	
NKL Innlandet	38	5		1		46	
NKL Lofoten og Vesterålen	17	4	1	2		20	
NKL Møre og Romsdal	74	6	2	4	2	65	
NKL Narvik	44	8		10	1	48	1
NKL Nord-Trøndelag	77	7		12	2	68	
NKL Oslo	160	23	15	10	4	127	
NKL Rogaland	93	7	4	8		83	2
NKL Sogn og Fjordane	68	3		3	2	61	
NKL Sør-Helgeland	25	2		1		25	
NKL Sørlandet	49	17		1		48	1
NKL Telemark	40	8		4		34	
NKL Troms	62	10	1	3	3	66	
NKL Trondheim	147	13	3	12	10	151	2
NKL Vestfold	80	12		6		70	1
NKL Østfold	78	13		18	5	75	
NKL Jotunheimen	24			12		23	
Sum	1496	224	29	131	42	1441	9
Endring fra i fjor	+55	-3	+9	+18	+5		+3



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

3.1.1 De Norske Kokkelandslagene

DE NORSKE KOKKELANDSLAGENE 2023

Manager Gunnar Hvarnes

Kokkelandslaget	Kokkelandslaget Junior	Community Catering	Medhjelpere
Sebastian Myhre – Kaptein	Christer Rødseth – Kaptein	Inger Renathe Østmo- Kaptein	Torje Torvik
Benjamin Granerud	Håvard Onsøyen	Grethe W. Rafaelsen	Lea Friis-Henriksen
Sindre Hjelmseth	Martine Espeland	Pål Gøran Anda	Synva Gjerde Knapstad
Runar Helgeland	Andreas E. Fjellheim	Tore Stalsberg	Mats E. Holmsen
Simen Johansen	Nora Krogstad	Stine Strand	
Eline Sofie Sunde	Rohollah Murshakhi	Anette Myrhagen	
Nils Flatmark	Trym Karlsen	Vilde Nistad Strandos	
Siriyaporn Rithisirikregg	Christopher G. Fallet		
Panupong Phengphen			
Rohita Kumara			

I tillegg har nære og gode kollegaer av utøverne deltatt og hjulpet lagene



3.1.2 Rekruttering

Statistikk for det siste året er ikke tilgjengelig på den dato dette dokumentet ble distribuert. Statistikken vil bli presentert på landsmøte 2024.

3.1.3 Utdelinger

Jury for Årets Lærebedrift:

Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

- Kyrre Dybdal, president i NKL
- Ona C. Totland, styremedlem i NKL
- Christer Rødseth, TV2 God morgen Norge og kokebokforfatter
- Gunnar Hvarnes, NKL Rogaland



Årets Lærebedrift 2023:

Det er en glede å fortelle at det er kommet inn gode forslag til prisen "Årets lærebedrift" i 2023. Juryen har fått et innblikk i kandidatenes virke, og har lest om lærebedriftene vi har rundt om i landet vårt. De tre lærebedriftene som er nominert av juryen for 2023 er, i tilfeldig rekkefølge

- St. Olavs Hospital Trondheim
- Quality Hotell Tønsberg
- Borregaard Hovedgård Sarpsborg

Vinneren blir annonsert under landsmøtet 2024

I tillegg deler NKL ut priser i følgende kategorier for 2023 på landsmøtet

- Årets Kjøkkensjef
- Evergoodprisen Årets Styreleder
- Årets Young Chef

3.1.4 Young Chefs – (Ona C. Totland og Nils Flatmark)

2023 - Young Chefs

Dette året har vært et år med mange telefon samtaler, mailer, meldinger og møter. Mye har blitt planlagt for 2024 og 2025 ligger også i kortene.

Mars - 2023

- Landsmøte

Juni - 2023

- Begge Ambassadører besøkte konkurransehelgen på Hell 1-3. Juni.
- Møte med Marcus Hallgren om framtiden sammen med Young Chefs fra Finland, Sverige, Island

Oktober - 2023

- Tilbud for YC i Norge til og være en del av landslagene sin general prøve

November - 2023

- Ambassadør deltok på Herkkupöytä - Event i Finland. Vellykket og flott opplegg

Påbegynte Planer for 2024

- Mars Landsmøte
- Riikka Mantila opplegg for Nordiske YC
- Villmarkskurs i Narvik, Skjomen høsten 2024
- Planlegges og venter på tilbud for YC tur til Kirkenes King Crab sitt anlegg på Bugøynes. «Med opplegg» (2025)



3.1.5 WCWB – World Chefs Without Borders

International Chefs day 20.oktober 2023 - Den ekstra varme dagen på Fyrllyset

Norske Kokkers Landsforening er glade for at vi kan bidra til de i samfunnet som alltid trenger litt ekstra omsorg og oppmerksomhet i en ellers vanskelig hverdag. NKL er stolt over å få til dette sammen med organisasjoner som har gode ordninger for denne type arbeid og omsorg, og for at Frelsesarmeen lar NKL slippe til

– Vi har varm suppe, varme vafler, varm kaffe varme jakker, gode sko og varm omsorg. Det er det vi har lyst til å bruke dagen vår på, forteller NKLs WCWB ambassadør Kristine Øvrebø og landsstyremedlem Roy Vedlog. Kristine og Roy hadde i 2023 ansvaret for NKLs sentrale aktivitet i samarbeid med Frelsesarmeen, på Cafe Fyrllyset i Oslo. Her markerte vi den internasjonale kokkedagen i selskap med mer enn 200 av Oslos rusavhengige



3.1.6 Det Norske Kjøkken (Asle Faannessen)

2023 var et godt år for Det Norske Kjøkken. Aktivitetene er mer kjente i NKLs foreninger, og NKL sine samarbeidspartnere er med i større grad.

Alle de planlagte merkedagene ble gjennomført, i større eller mindre grad. Som i 2022 ser vi at det er enkelte foreninger som er med på alt, og noen som ikke er med på noe. Og slik vil det være i en frivillig organisasjon. Det er inspirerende å se den store variasjonen og den iver mange av dagene skaper blant NKLs foreninger.

2023 markerte oppstarten for kurs gjennom DNK. Det har blitt arrangert kurs i sinking og ostekurs av TINE. Mange foreninger hev seg også med på syng av lammerull, og vi håper det er mange foreninger som tar med sin rull til Landsmøtet.



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

Som nevnt på forrige Landsmøte, vil Electrolux-prisen bli delt ut for første gang på Landsmøtet 2024. Dette er en pris som går til den foreningen som markerte Vaffelens dag på «ein sær framifrå måte». Fårikålens festdag ble igjen markert over det ganske land, og vi takker både Gilde, BAMA og Santa Maria for kjøtt, grønnsaker og krydderier til denne festdagen! Den internasjonale kokkens dag ble markert på ulike måter rundt i landet. Rundt denne datoen er det mange gode og hjertevarme aktiviteter lokalforeningene og NKL sentralt bidrar med. Dette har blitt vakkert!

3.1.7 Konkurranser (Kyrre Dybdal)

NKLs konkurransetige tilbyr utfordringer tilpasset hele utdannings- og karrierløpet innen kokkfaget. Dette er gjort mulig med støtte og deltagelse fra NKLs foreninger og medlemmer, og NKLs partnerprogram. Konkurranser gir NKL og faget oppmerksomhet, og er derfor viktig for NKLs synlighet og gir verdifulle ringvirkninger. Takk for deltageres, arrangørers og støttespilleres engasjement!

TINE Matcup

TINE Matcup er eid av TINE og levert i samarbeid med NKL. Konkurransen er tilgjengelig forlag bestående av 3 elever ved vg2 kokk- og servitørfag. Konkurransen er delt i 3 faser; en kvalifiserende innsendingsoppgave, en semifinale og en nasjonal finale. Semifinalene arrangeres ved TINEs matfaglige senter på Kalbakken, Oslo, og finalene gjennomføres i sammenheng med ASKO Servering Norgescup i Stavanger.

Via 5 semifinaler, til finalen med 6 lag, var det til slutt laget «Team Elegant» fra Strinda vgs som gikk av med seieren. 2. plassen gikk til Greveskogen vgs og 3. plassen gikk til Vestby vgs.

Gratulerer med resultatet og takk for innsatsen til alle deltakerne, skoler, involverte medlemmer og TINE!

ASKO Servering Norgescup

ASKO Servering Norgescup er en prestisjefull konkurranse for lærlinger i kokkfaget og servitørfaget. 2-mannslag kvalifiserer seg i lokale uttak til semifinaler og finale i Stavanger. NKL eier konkurransen og den leveres i samarbeid med NKLs partnere og spesielt ASKO Servering.

Semifinaler og finalen i ASKO Servering Norgescup ble i 2023 arrangert helgen 3. til 4. februar.

Vinnerne av ASKO Servering Norgescup kokk- og servitørlærlinger:

Kokk: NKL Jotunheimen, Vianvang og Brimibue / Servitør: Rogaland, Renaa Restauranter

På andreplass kom: Kokk: NKL Oslo 2, Kulinarisk Akademi / Servitør: Trondheim, 2 Rom og Kjøkken

På tredjeplass kom: Kokk: NKL Bergen 2, Bekkjarvik Gjestgiveri / Servitør: Agder, Strand hotell Fevik/Måltid i Agder



Årets Grønne Kokk

Årets Grønne Kokk ble arrangert under Umami Arena. Konkurransen ble vunnet av Nils Flatmark og Espen Laumann.

Nordic Chef & Waiter

Alle Nordic Chef-konkurransene ble avholdt i fbm Nordisk kongress på Hell i Stjørdal 1. til 3. juni 2023. Nordic Chef består av Nordic Chef, senior, Nordic Young Chef, Nordic Green Chef og Nordic Waiter.

Norge vant en 2. plass i Nordic Chef med Siriyaporn «Mymint» Rithisirirerg, 1. plass i Nordic Young Chef med Håvard Onsøyen, 1. plass med Nils Flatmark og Sindre Hjelmseth i Nordic Green Chef, og 2. plass med Magne Gaut i Nordic Waiter. I tillegg ble Håvard Onsøyen kåret til «Winner over all» med beste poengsum av samtlige deltagere.

Norge var i tillegg representert av A-dommer Sven Erik Renaa.

Gratulerer og tusen takk til NKLS representanter!

Global Chef Challenge

Finaler i Global Chef Challenge arrangeres ifb. verdenskongressen i Singapore i oktober 2024.

P.G.A. nye regler og svært korte frister stilte NKL med én kandidat i kun Global Young Chef Challenge og den nye og nødvendige kvalifiseringen i Rimini, Italia. NKLS kandidat Andreas Fjellheim vant sin kvalifisering og får derfor delta i finalen i Singapore i oktober.

Gratulerer med en sterk prestasjon, og lykke til videre!

NKL – Det Norske Kokkelandslaget

Våre landslag deltok ikke i konkurranser i 2023.

Årets Kokk og Årets Unge Kokk

Årets Kokk og Årets Unge Kokk er eid av Stiftelsen Norsk Gastronomi. Mange av NKLS medlemmer er likevel involvert i arrangementet på en eller flere måter.

Konkurransene ble arrangert i Stavanger i september. Arenaen var Stavanger Konserthus og arrangementet ble profesjonelt gjennomført med et engasjert publikum i salen og flere aktiviteter rundt omkring i konserthuset.

Vinner av Årets Kokk ble Håvard Werkland fra Britannia Hotell.

Vinner av Årets Unge Kokk ble Eli Anne Sundset fra 2 Rom og Kjøkken.

Håvard Werkland er dermed kvalifisert til Bocuse d'Or Europe i Trondheim i mars 2024.



3.1.8 NKLs partnere 2023 (Kyrre Dybdal)

NKLs partnerprogram er en så viktig del av NKLs virke at det nevnes i formålsparagrafen i NKLs vedtekter. Partnerprogrammet gir oss kraft, evne og støtte til å gjennomføre våre målsettinger og aktiviteter. I tillegg bidrar partnerne med kunnskap, ferdigheter og tjenester som NKL har nytte og glede av.

Vi kan være takknemlige og stolte over det engasjementet partnerne har overfor NKL og våre aktiviteter. Viljen til å bidra til at NKL lykkes i det vi gjør er sterk.

NKL hadde vært et annet NKL uten våre partnere.

Gjennom 2023 har det blitt arrangert møter med deltagerne i NKLs partnerprogram som en del av oppfølgingen av avtalene. Noen partnere har forlatt oss, andre har fornyet og noen nye har kommet til.

NKL har hatt anledning til å invitere partnerne til smaker med De Norske Kokkelandslagene under generalprøvene i Mathallen, de inviteres til den årlige julefrunsjen, til ASKO Servering Norgescup og TINE Matcup. Dette er gode, hyggelige og viktige møteplasser hvor man kan utvikle relasjoner partnerne imellom og til NKL.

Arbeidet med nye avtaler og fornying av eksisterende avtaler pågår kontinuerlig, og 2024 er et spesielt hektisk år i så måte. En av daglig leders viktige oppgaver er å skape gjensidig attraktive avtaler, og landsstyret skal støtte daglig leder i dette arbeidet.

På vegne av NKL, tusen takk for samarbeidet!





3.1.9 Tildelte stipender, legater, hederstegn og utmerkelser i 2023

Paul Schaltenbrands legat – Runa Kvendseth

Årets Kjøkkensjef 2022 – Stian Haugsnes

Årets Lærebedrift 2022 – Stavanger Konserthus

Evergoodprisen Årets Styreleder 2022 – Trond Andresen

Årets Young Chef 2022 – Åshild Lerbak

NKL Æresmedlemmer 2023 – Hans Dahl Ørstavik, Håkon Reigstad og Steinar Voreland

3.1.10 Administrativt arbeid (Hilde Veum-Wahlberg)

Når NKL vinteren 2023, deltok Hilde aktivt prosessen før, under og etter ansettelsesprosessen av NKLS administrasjonsmedarbeider, Monica Larsen.

Under arbeidet med NKLS digitale flater: har det vært viktig å være bidragsyter i utforming av behov/utforming knyttet til nye digitale flater for NKL. Støttespiller for NKL admin. i saker som berører dette.

NKLS etiske retningslinjer har vært viktig tema det siste året, og disse har det vært jobbet aktivt i med i utarbeidelsen av, første utkast til etiske retningslinjer frem til stort styremøte 2023. Dette utkastet senere til det endelige formatet som legges frem for NKLS landsmøte 2024.

Andre oppgaver som har vært utført er

- Språkvasker og korrigerer layout i dokumenter som lages/sendes ut.
- Sparringspartner for NKL admin i utforming av saker
- Bidrag til utforming av tekster i ulike søknader om økonomisk støtte.

3.1.10.1 Administrativt arbeid (Rita Slettum Karlsen)

Rita har innehatt rollen som vedtekts redaktør og oppfølging av disse. Dette har vært i fokus gjennom hele året, og det har vært svært viktig å teste de nye vedtektene ut mot det arbeidet som gjøres i NKL. Vedtektene bør være dynamiske og være under utvikling. Landsstyret har sendt inn flere endringsforslag til NKL Landsmøtet 2024

Rita har også hatt et godt samarbeid med Svein Magnus Gjørnvik (NKL Trondheim) og Petter Markussen (NKL Troms) for å lage et grunnlag og forslag til nye lokale vedtekter- disse blir presentert på landsmøtet og NKLS Landsstyre har sendt inn forslag for å få disse med i vedtektene.

Etiske Retningslinjer

Etter stort styreleder møte i Stavanger var det motsigelser til forslaget som var lagt fram. Det blei etter dette satt ned en arbeidsgruppe med landsstyret og medlemmer av NKLS foreninger for å se på disse med nye og andre øyne. Arbeidsgruppa besto av Rita Slettum (Landsstyret), Roy Ståle Vedlog (Landsstyret), Bodil Erdalsdal (NKL Sogn og fjordane), Knut Johannessen (NKL Østfold) og



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

Bjørn Erik Vangen (NKL Trondheim) Et godt samarbeid innad i gruppa resulterte i nye omskrevde etiske retningslinjer som har blitt sendt inn som forslag til NKLS Landsmøte 2024.01.24

Rita har hatt økonomioppfølging i samhandling med administrasjon og landsstyret. Der mulighetene for å følge aktiviteten til NKL med regnskapsøyne har vært til stede. Det har vært kvartalsvis møter der dokumentasjonen på inntekter, utgifter og budsjett har blitt delt. Samarbeidet med daglig leder har vært nyttig.

Rita har også hatt regionsansvar for NKL Finnmark, NKL Troms, NKL Harstad, NKL Lofoten og Vesterålen og NKL Bodø for å tette disse foreningene sammen, samt å koordinere DNK's aktiviteter i region nord. Et samarbeid som ikke har hatt effekten slik som tenkt og ønsket.

Kapasitetsutfordringer i de nordre foreningene har gjort det vanskelig å få gjennomført nok møter med regionsansvarlig i 2023.



NKLs landsstyre 2023

F.V: Hilde Veum-Wahlberg, Nils Flatmark, Asle Faannessen, Kyrre Dybdal, Rita Slettum, Roy Vedlog og Ona C. Totland



4.0 KONTROLLUTVALGET RAPPORT 2023

Kontrollkomiteen

Norske kokkers landsforening.

10.01.24

RAPPORT FRA KONTROLLKOMITEEN FOR 2023

Kontrollutvalget erstattet Desisor etter landsmøtevedtak den 18/3-23 og skal føre tilsyn med at landsmøtet og landsstyret handler i tråd med deres vedtak, vedtekter og andre organisatoriske dokumenter.

Kontrollutvalget har en rådgivende funksjon ovenfor landsmøtet og landsstyret.

Kontrollutvalget har fortløpende og gjennomgående fått tilsendt protokoller fra foreningens styre, og finner at de saker som er behandlet er i tråd med NKLs vedtekter og retningslinjer som er pålagt gjennom landsmøtevedtak, og etter vanlig styreskikk.

Kontrollkomiteen fikk den 10/9-23 en henvendelse fra presidenten om at i forbindelse med gjennomgang av vedtektene i forkant av stort styremøte hadde de kommet over noe som gjorde flere usikre; «I §3, medlemskap, ble det i sak 7.5 på Landsmøtet foreslått fra region Vestlandet å inkludere ferskvarerhandler. Flere har private notater på at dette forslaget ble vedtatt, men protokollen fra Landsmøtet er uklar. Protokollen sier «forslag til ny ordlyd.» og «gjeldende ordlyd». I andre saker har referentene tilført «vedtak: ...», men dette mangler i akkurat denne saken. Hva er deres erindring i fht dette? Setter pris på om dere tar en prat om dette så snart dere har anledning da riktige vedtekter skal være med til stort styremøte 17/9.»

Kontrollkomiteen diskuterte saken og ga følgende råd til landsstyret: Kontrollkomiteen mener at protokollens ordlyd ikke gir grunnlag for at dette vedtaket kan gjennomføres, da det formelle vedtaket ikke er protokollført.

Kontrollkomiteen mener det er uheldig at dette ikke er fanget opp av hverken sekretærer eller protokollunderskrivere, og at foreningen må se på rutinene rundt godkjenning av landsmøteprotokollen. Det kan være at protokollen bør/skal godkjennes av landsstyret eller den som landsmøtet gir fullmakt til.

Kontrollkomiteen anbefaler landsstyret å sjekke med forslagsstiller og sekretærene hvordan de husker saken, samt gjøre forslagsstiller oppmerksom på at saken eventuelt må meldes inn på nytt.

Landsstyret fulgte komiteens råd.

Foreningens regnskap ligger ikke under kontrollkomiteens myndighetsområde, og er følgelig ikke behandlet.

Kontrollkomiteen har etter beste evne bistått styret, komiteer og de lokale laug i spørsmål som har oppstått i perioden.

Med hilsen

Kontrollkomiten

Kristine Hartviksen
(Sign)

Hans Dahl Ørstavik
(Sign)

Terje Moen
(Sign).



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

NOTATER



5.0 REGNSKAP, NOTER OG FULLSTENDIGHETSERKLÆRING





RESULTATREGNSKAP			
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING			
DRIFTSINTEKTER OG DRIFTSKOSTNADER	Note	2023	2022
Salgsinntekt		8 832 900	7 489 781
Annen driftsinntekt		1 001 815	912 550
Sum driftsinntekter		9 834 715	8 402 331
Varekostnad		4 659 654	4 318 233
Lønnskostnad	1	1 706 718	1 147 037
Avskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler	2	159 882	51 382
Nedskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler		0	24 217
Annen driftskostnad		4 462 916	5 134 941
Sum driftskostnader		10 989 170	10 675 811
Driftsresultat		-1 154 455	-2 273 480
FINANSINTEKTER OG FINANSKOSTNADER			
Annen renteinntekt		32 872	4 483
Annen finanskostnad		37 129	20 108
Resultat av finansposter		-4 258	-15 625
Resultat før skattekostnad	3	-1 158 713	-2 289 105
Årsresultat	4	-1 158 713	-2 289 105
OVERFØRINGER			
Avsatt til annen egenkapital		0	-2 289 105
Overført fra annen egenkapital		1 158 713	0
Sum overføringer		-1 158 713	-2 289 105



BALANSE			
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING			
EIENDELER	Note	2023	2022
ANLEGGSMIDLER			
VARIGE DRIFTSMIDLER			
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	2	260 245	420 127
Sum varige driftsmidler		260 245	420 127
Sum anleggsmidler		260 245	420 127
OMLØPSMIDLER			
Lager av varer og annen beholdning		158 253	61 743
FORDRINGER			
Kundefordringer		106 274	245 421
Andre kortsiktige fordringer		1 247 898	354 681
Sum fordringer		1 354 172	600 103
Bankinnskudd, kontanter o.l.		128 688	2 351 964
Sum omløpsmidler		1 641 114	3 013 809
Sum eiendeler		1 901 359	3 433 936



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

BALANSE			
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING			
EGENKAPITAL OG GJELD	Note	2023	2022
EGENKAPITAL			
OPPTJENT EGENKAPITAL			
Annen egenkapital	4	611 894	1 770 607
Sum opptjent egenkapital		611 894	1 770 607
Sum egenkapital		611 894	1 770 607
GJELD			
KORTSIKTIG GJELD			
Gjeld til kredittinstitusjoner		0	95
Leverandørgjeld		839 121	1 127 418
Skyldig offentlige avgifter		121 252	67 034
Annen kortsiktig gjeld		329 092	468 782
Sum kortsiktig gjeld		1 289 464	1 663 329
Sum gjeld		1 289 464	1 663 329
Sum egenkapital og gjeld		1 901 359	3 433 936
Stavanger, 08.02.2024 Styret i Norske Kokkers Landsforening			
_____ Kyrre Dybdal styreleder	_____ Asle Faannessen nestleder	_____ Hilde Veum-Wahlberg styremedlem	
_____ Rita Slettum Karlsen styremedlem	_____ Espen Andreas Wasenius daglig leder	_____ Roy Ståle Vedlog styremedlem	



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

Regnskapsprinsipper

Årsregnskapet er satt opp i samsvar med regnskapsloven og NRS 8 - God regnskapsskikk for små foretak.

DRIFTSINTEKTER

Inntektsføring ved salg av varer skjer på leveringstidspunktet. Tjenester inntektsføres etter hvert som de leveres.

SKATT

Selskapet er ikke skattepliktig.

KLASSIFISERING OG VURDERING AV ANLEGGSMIDLER

Anleggsmidler omfatter eiendeler bestemt til varig eie og bruk. Anleggsmidler er vurdert til anskaffelseskost. Varige driftsmidler balanseføres og avskrives over driftsmidlets økonomiske levetid. Avskrivningsperioden for fast eiendom anskaffet etter 2009 er dekomponert i en del som gjelder råbygget og en del som gjelder faste tekniske installasjoner. Varige driftsmidler nedskrives til gjenvinnbart beløp ved verdifall som forventes ikke å være forbigående. Gjenvinnbart beløp er det høyeste av netto salgsverdi og verdi i bruk. Verdi i bruk er nåverdi av fremtidige kontantstrømmer knyttet til eiendelen. Nedskrivningen reverseres når grunnlaget for nedskrivningen ikke lenger er til stede.

KLASSIFISERING OG VURDERING AV OMLØPSMIDLER

Omløpsmidler og kortsiktig gjeld omfatter normalt poster som forfaller til betaling innen ett år etter balansedagen, samt poster som knytter seg til varekretsløpet. Omløpsmidler vurderes til laveste verdi av anskaffelseskost og virkelig verdi.

VARER

Varer er vurdert til det laveste av anskaffelseskost og netto salgsverdi.

FORDRINGER

Kundefordringer og andre fordringer oppføres til pålydende etter fradrag for avsetning til forventet tap. Avsetning til tap gjøres på grunnlag av en individuell vurdering av de enkelte fordringene.

PENSJONSFORPLIKTELSER

Pensjonsforpliktelser finansiert over driften er beregnet og balanseført under avsetning for forpliktelser. Pensjonsordninger finansiert via sikrede ordninger er ikke balanseført. Pensjonspremien anses i disse tilfeller som pensjonskostnad og klassifiseres sammen med lønnskostnader.

Note 1 Lønnskostnader og ytelser, godtgjørelser til daglig leder, styret og revisor

LØNSKOSTNADER

	2023	2022
Lønninger	1 386 618	931 752
Arbeidsgiveravgift	225 934	140 534
Pensjonskostnader	57 800	54 556
Andre ytelser	36 366	20 195
Sum	1 706 718	1 147 037

Selskapet har i 2023 sysselsatt 2 årsverk.

PENSJONSFORPLIKTELSER

Selskapet er pliktig til å ha tjenstepensjonsordning etter lov om obligatorisk tjenstepensjon. Selskapets pensjonsordninger tilfredsstiller kravene i denne lov.



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

Note 2 Anleggsmidler

	Driftsløsøre, inventar ol.	Sum
Anskaffelseskost pr. 01.01.23	1 600 448	1 600 448
= Anskaffelseskost 31.12.23	1 600 448	1 600 448
Akkumulerte avskrivninger 31.12.23	1 340 203	1 340 203
= Bokført verdi 31.12.23	260 245	260 245
Årets ordinære avskrivninger	159 882	159 882
Økonomisk levetid	1-3 år	
Avskrivningsplan	saldo 0%	

Note 3 Skatt

Selskapet er ikke skattepliktig.

Note 4 Egenkapital

	Aksjekapital	Overkurs	Annen Innskutt egenkapital	Annen egenkapital	Sum egenkapital
Pr. 31.12.2022	0	0	0	1 770 607	1 770 607
Årets resultat				-1 158 713	-1 158 713
Pr 31.12.2023	0	0	0	611 894	611 894

PENNEO

Signaturene i dette dokumentet er juridisk bindende. Dokument signert med "Penneo™ - sikker digital signatur". De signerende parter sin identitet er registrert, og er listet nedenfor.

"Med min signatur bekrefter jeg alle datoer og innholdet i dette dokument."

Roy Ståle Vedlog

Styremedlem

På vegne av: Norske Kokkers Landsforening

Serienummer: UN:NO-9578-5999-4-1034475

IP: 193.213.xxx.xxx

2024-02-09 08:48:59 UTC



Rita Slettum Karlsen

Styremedlem

På vegne av: Norske Kokkers Landsforening

Serienummer: UN:NO-9578-5994-4-495214

IP: 141.195.xxx.xxx

2024-02-09 08:54:36 UTC



Asle Faanessen

Nestleder

På vegne av: Norske Kokkers Landsforening

Serienummer: UN:NO-9578-5995-4-183039

IP: 85.252.xxx.xxx

2024-02-09 09:00:22 UTC



Espen Andreas Wasenius

Daglig leder

På vegne av: Norske Kokkers Landsforening

Serienummer: UN:NO-9578-5999-4-1107447

IP: 77.16.xxx.xxx

2024-02-09 09:19:52 UTC



Hilde Veum-Wahlberg

Styremedlem

På vegne av: Norske Kokkers Landsforening

Serienummer: 9578-5992-4-1303911

IP: 188.95.xxx.xxx

2024-02-09 09:24:19 UTC



Kyrre Dybdal

Styreleder

På vegne av: Norske Kokkers Landsforening

Serienummer: 9578-5997-4-10779

IP: 185.161.xxx.xxx

2024-02-09 12:07:13 UTC



okumentnøkkel: E6ZCP-47ZJ-51XXO-FQ5LB-TH1WV-GdD03



RESULTATREGNSKAP - SPESIFIKASJON		
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING		
	2023	2022
Salgsinntekt		
3000 Prosjektinntekter 25%	-700 082	-250 650
3001 Mestertegneffekter/NKL effekter 25%	-88 250	-78 800
3002 Partneravtaler 25%	-7 495 333	-6 841 651
3004 Tilsudd NKF/Sekretariat 25%	-109 553	0
3005 Partner- og prosjektinntekter	-32 690	0
3006 Samarbeid DN Kokkelandslag	-95 275	-20 000
3007 Prøvemiddag DN Kokkelandslag	-6 000	-102 200
3021 Viderefakturering, avg.pl. 15%	-55 267	-24 465
3100 Salgsinntekt, avgiftsfri	-33 396	-8 485
3101 Supporterturer i mesterskap	-217 055	-163 530
	-8 832 900	-7 489 781
Annen driftsinntekt		
3750 Medlemskontigent	-776 950	-732 550
3900 Annen driftsrelatert inntekt	0	-150 000
3901 Tilskudd	0	-30 000
3990 Periodisering inntekter	-224 865	0
	-1 001 815	-912 550
Varekostnad		
4000 Innkjøp av råvarer og halvfabri	223	30 974
4015 Forlagssentralens kostnad	7 945	7 371
4030 Innkjøp av råvarer og halvfabri	0	2 271
4090 Beholdningsendring	-96 510	-13 377
4120 Innkjøpte varer DN Kokkelandsla	738 370	935 644
4121 Varekjøp Kokkelandslaget CC 15%	0	1 027
4125 Innkjøpte varer DN Kokkelandsla	391 455	78 568
4126 Varekjøp Kokkelandslaget CC 25%	0	749
4130 Viderefakturerte kostnader, lav	10 738	10 310
4131 Viderefakturerte kostnader midd	87 522	1 585
4132 Viderefakturerte kostnader høy	11 966	3 630
4160 Frakt, toll og spedisjon	687	1 356
4300 Innkjøp av varer og tjenester f	78 083	60 170
4301 Innkjøp av varer for videresal	58 411	0
4400 Pant	265	3
4450 Supportertur i mesterskap	166 796	0
4460 Sponsorgjenytelser	224 548	0
4500 Kontraktører/Innleid hjelp	160 944	49 197
4501 Tilskudd Tine Matcup, arrangør	93 749	590 000
4502 NKL Strategiplan/Mini Chefs	251 314	200 922
4503 Tilskudd Norgescup, arrangør	400 000	96 250
4504 Tilskudd Det Norske Kjøkken	115 974	50 000
4505 WCWB aktiviteter	48 935	43 164
4506 NKL bidrag til SRRM	0	50 000
4507 NKL bidrag til LRM	0	4 689
4509 Tilskudd NKL 23 foreninger	649 190	696 128
4510 Tilskudd ASKO Servering lokale	162 000	161 000



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

RESULTATREGNSKAP - SPESIFIKASJON		
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING		
	2023	2022
5150 Innleide lønn	1 097 050	1 256 600
	4 659 654	4 318 233
Lønnskostnad		
5000 Lønn til ansatte	1 235 111	828 000
5020 Feriepenger	148 213	99 360
5210 Fri telefon	3 294	4 392
5251 Gruppelivsforsikring o.l. Reise	55 764	2 000
5290 Motkonto for gruppe 52	-59 058	-6 392
5400 Arbeidsgiveravgift	205 036	126 524
5401 Arbeidsgiveravgift av påløpt fe	20 898	14 010
5420 Innberetningspliktig pensjonsko	57 800	54 556
5510 Trekkpliktig bilgodtgjørelse	26 843	8 135
5900 Gave til ansatte, fradragsberet	92	0
5901 Gave til ansatte, ikke fradrags	0	256
5912 Middag ved overtid	1 836	1 312
5945 Obl. tjenestepensjon	57 800	54 556
5950 Obl. tjenestepensjon motkonto	-57 800	-54 556
5990 Annen personalkostnad	10 889	14 884
	1 706 718	1 147 037
Avskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler		
6015 Avskrivninger	151 780	43 280
6017 Avskrivning på inventar	8 103	8 102
	159 882	51 382
Nedskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler		
6050 Avskrivninger	0	24 217
	0	24 217
Annen driftskostnad		
6100 Frakt, transport og forsikring	3 353	0
6300 Husleie	198 977	177 845
6302 Husleie (eksternt lager Oslo)	4 761	5 801
6490 Annen leiekostnad	0	7 483
6540 Inventar	-16 530	16 530
6550 Utstyr DN Kokkelandslag	60 090	16 481
6560 Rekvizita DN Kokkelandslag	50 735	73 766
6565 Rekvizita og utstyr admin	2 429	14 130
6570 Arbeidsklær /profileringstøy	24 413	35 935
6690 Reperasjon og vedlikehold utsty	23 208	0
6701 Honorar revisjon	43 000	41 000
6705 Honorar regnskap	198 074	202 912
6720 Honorar juridisk bistand	-69 250	48 075
6790 Annen fremmed tjeneste	84 949	41 923
6800 IKKE BRUK - Kontorrekvisita	9 384	626
6810 Data, utstyr og linjer	41 152	53 186
6811 IT utstyr/telefon	8 950	0
6820 Trykksak admin	22 275	42 719
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING		SIDE 2



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

RESULTATREGNSKAP - SPESIFIKASJON			
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING			
		2023	2022
6840	Aviser, tidsskrifter, bøker o.l	12 516	8 545
6860	Møte, kurs, oppdatering o.l	259 334	279 160
6890	Andre kontorkostnader	38 703	16 401
6892		6 255	0
6900	Telefon	35 946	27 135
6940	Porto	0	4 398
6950	Andre utlegg m/25% mva refusjon	989	5 872
7000	Drivstoff bil	20 386	0
7100	Bilgodtgjørelse	110 662	130 475
7130	Reisekostnad admin/styre	176 572	134 265
7131	Reisekostnad NKF	17 731	12 122
7132	Reisekostnad DN Kokkelandslag	537 536	174 525
7133	YC reisekostnad	36 971	7 704
7140	Reisekostnad, ikke oppgaveplikt	266 085	448 884
7141	Andre reisekostn, 12% MVA refus	464 064	233 456
7142	Supporterturer i mesterskap	288	23 760
7300	Salgskostnader/partnerarrangeme	53 111	34 361
7320	Reklamekostnad/foto	73 041	32 474
7350	Representasjon stort styremøte	3 156	25 088
7360	Representasjon, ikke fradragsbe	10 767	4 283
7400	Kontingent, fradragsberettiget	15 942	54 035
7410	Kontingent, ikke fradragsberett	9 673	9 612
7420	Gave, fradragsberettiget	53 430	22 914
7430	Gave, ikke fradragsberettiget	8 220	0
7500	Forsikringspremie	82 223	75 628
7600	Lisensavgift og royalties	95 214	149 160
7610	NKF sekretariat	79 834	51 764
7630	WACS Kongress og Expo	0	167 890
7631	NM Kokkekunst	50 000	29 327
7632	Nordisk Kongress/Nordisk konkur	140 644	59 410
7633	Årets Kjøkkensjef	0	30 000
7634	Global Chef støtte	53 064	91 687
7635	Tine Matcup	417 230	206 191
7636	Young Chef	18 400	71 563
7638	Nordisk støtte	0	30 000
7639	Mesterskap DN Kokkelandslag	629 107	1 666 779
7740	Øreavrunding	56	-2
7770	Bank og kortgebyr	12 713	11 576
7780	Gebyr Vipps	581	481
7790	Annen kostnad, fradragsberettig	-20 854	25 761
7791	Annen kostnad, ikke fradragsber	3 112	27
7830	Tap på fordringer	0	1 916
7831	Tap på fordringer	631	-2 100
7998	Kjøp av tjenester med RV	2 504	0
7999	Motkonto 7998	-2 892	0
		4 462 916	5 134 941
Annen renteinntekt			
8050	Annen renteinntekt	-32 535	-2 254
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING			SIDE 3



RESULTATREGNSKAP - SPESIFIKASJON		
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING		
	2023	2022
8060 Valutagevinst (agio)	-337	-2 229
	-32 872	-4 483
Annen finanskostnad		
8150 Annen rentekostnad	219	0
8160 Valutatap (disagio)	17 687	4 898
8165 Purre og rentekost leverandør	19 223	15 210
	37 129	20 108
Avsatt til annen egenkapital		
8960 Overføringer annen egenkapital	0	-2 289 105
	0	-2 289 105
Overført fra annen egenkapital		
8961 Overføringer fra annen egenkapital	-1 158 713	0
	-1 158 713	0



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

BALANSE - SPESIFIKASJON		
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING		
	2023	2022
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr		
1280 Datautstyr	0	8 102
1290 Utstyr til mesterskap 3 år avsk	260 245	412 025
	260 245	420 127
Lager av varer og annen beholdning		
1400 Varelager	158 253	61 743
	158 253	61 743
Kundefordringer		
1500 Kundefordringer	158 274	297 421
1580 Avsetning tap på kundefordringe	-52 000	-52 000
	106 274	245 421
Andre kortsiktige fordringer		
1395 Forskuddsbetaling 2023 Bocuse d	0	19 500
1396 Depositum	23 580	23 580
1570 Lønnsforskudd	10 000	0
1572 Periodisering kostn/inntekter	224 865	117 500
1578 Ford. P. Schaltenbr. legat	6 296	0
1770 Andre periodiseringer	0	17 778
1795 IKA Culinary Olympics 2024	867 285	0
2740 Oppgjørskonto merverdiavgift	115 872	176 323
	1 247 898	354 681
Bankinnskudd, kontanter o.l.		
1910 Vipps	0	1 000
1920 Bankinnskudd 3270.20.57638	2 582	0
1935 Sr-bank 3201.65.22731	927	2 270
1939 Fastrenteavtale 3207.37.65276	0	2 250 000
1950 Bankinnskuddfor skattetrekk	125 179	98 694
	128 688	2 351 964
Annen egenkapital		
2050 Annen egenkapital	-611 894	-1 770 607
	-611 894	-1 770 607
Gjeld til kredittinstitusjoner		
1920 Bankinnskudd 3270.20.57638	0	-95
	0	-95
Leverandørgjeld		
2400 Leverandørgjeld	-839 121	-1 127 418
	-839 121	-1 127 418
Skyldig offentlige avgifter		
2600 Forskuddstrekk	-69 656	-43 171
2770 Skyldig arbeidsgiveravgift	-51 596	-23 863



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

BALANSE - SPESIFIKASJON		
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING		
	2023	2022
	-121 252	-67 034
Annen kortsiktig gjeld		
2785 Påløpt arbeidsgiveravgift på fe	-20 949	-14 010
2940 Skyldig feriepenger	-148 573	-99 360
2960 Annen påløpt kostnad	-159 570	-355 413
	-329 092	-468 782



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

Posteringsdokumentasjon

Posterings

Klient Norske Kokkers Landsforening
Fødsels-/org.nr 976 088 719

Dato	Tekst	Belop	Debet	Kredit
Tilleggsposteringer				
T1 Utlegg Paul Schaltenbrand Legat				
31.12.2023	Utlegg Paul Schaltenbrand Legat	4 506,25	1578 Ford. P. Schaltenbr. legat	6705 Honorar regnskap
T2 Feilfort MVA på husleie				
31.12.2023	Feilfort MVA på avsetning husleie feb. 2024	4 060,00	2960 Annen påløpt kostnad	6300 Husleie
T3 Korrigering varebeholdning				
31.12.2023	Korrigering varebeholdning	68 544,00	1400 Varelager	4090 Beholdningsendring
31.12.2023	Korrigering varebeholdning	5 409,00	1400 Varelager	4090 Beholdningsendring
T4 Uttak varer Asko 2023 periodisert				
31.12.2023	Uttak varer Asko 2023 periodisert	60 532,00	4125 Innkjøpte varer DN Kokkelandsla	2960 Annen påløpt kostnad
Disponeringer				
D6 Disponeringer				
31.12.2023	Overført fra annen egenkapital	1 158 712,92	2050 Annen egenkapital	8961 Overføringer fra annen egenkapital

Vi bekrefter herved at ovennevnte posterings er utført på bakgrunn av instruks fra oss.

Stavanger, 08.02.2024

.....
Espen Andreas Wasenius

Maestro Årsoppgjør

Norske Kokkers Landsforening

Side 1

PENNEO

Signaturene i dette dokumentet er juridisk bindende. Dokument signert med "Penneo" - sikker digital signatur. De signerende parter sin identitet er registrert, og er listet nedenfor.

"Med min signatur bekrefter jeg alle datoer og innholdet i dette dokument."

Espen Andreas Wasenius

Daglig leder

På vegne av: Norske Kokkers Landsforening

Serienummer: UN:NO-9578-5999-4-1107447

IP: 77.16.xxx.xxx

2024-02-09 09:19:52 UTC



Kyrre Dybdal

Styreleder

På vegne av: Norske Kokkers Landsforening

Serienummer: 9578-5997-4-10779

IP: 185.161.xxx.xxx

2024-02-09 12:07:13 UTC





Stavanger Revisjon AS
Fabrikkveien 9
4033 Stavanger

Uttalelse fra ledelsen

Dette brevet sendes i forbindelse med deres revisjon av årsregnskapet for Norske Kokkers Landsforening for året som ble avsluttet den 31. desember 2023 med det formål å kunne konkludere om hvorvidt årsregnskapet i det alt vesentlige gir et rettviseende bilde i samsvar med regnskapsloven og god regnskapsskikk.

Vi bekrefter etter beste evne og overbevisning at:

Regnskap og bokføring

- Vi har oppfylt vårt ansvar for å påse at foreningens regnskap og formuesforvaltning er gjenstand for betryggende kontroll, herunder slik intern kontroll som vi finner nødvendig for å muliggjøre utarbeidelsen av et regnskap som ikke inneholder vesentlig feilinformasjon, verken som følge av misligheter eller feil. Vi har videre oppfylt vårt ansvar for utarbeidelsen av årsregnskapet, som fastsatt i vilkårene for revisjonsoppdraget, og mener at årsregnskapet gir et rettviseende bilde i samsvar med regnskapsloven og god regnskapsskikk.
- Viktige forutsetninger som er brukt av oss ved utarbeidelsen av regnskapsestimater, herunder regnskapsestimater målt til virkelig verdi, er rimelige.
- Det er tatt tilstrekkelig hensyn til og opplyst om forhold til nærstående parter og transaksjoner med disse i overensstemmelse med kravene i regnskapsloven og god regnskapsskikk.
- Alle hendelser etter datoen for årsregnskapet og forhold som medfører korrigering eller omtale, er korrigert eller omtalt.
- Vi har oppfylt vårt ansvar for å sørge for ordentlig og oversiktlig registrering og dokumentasjon av foreningens regnskapsopplysninger i samsvar med lov og god bokføringsskikk i Norge, og har gitt revisor all relevant informasjon i denne sammenheng.
- Vi mener virkningen av ikke-korrigert feilinformasjon er uvesentlig, både enkeltvis og samlet for årsregnskapet sett som helhet.

Opplysninger som er gitt

- Vi har gitt revisor:
 - Tilgang til alle opplysninger, som vi har kjennskap til, som er relevante for utarbeidelsen av årsregnskapet, som regnskapsregistreringer, dokumentasjon og andre saker,
 - tilleggsopplysninger som revisor har bedt om fra oss for revisjonsformål, og
 - ubegrenset tilgang til personer i foreningen som det etter revisors vurdering er nødvendig å innhente revisjonsbevis fra.
- Alle transaksjoner er registrert i regnskapsposter og reflektert i årsregnskapet.
- Vi har gitt revisor opplysninger om resultatene av vår vurdering av risikoen for at årsregnskapet kan inneholde vesentlig feilinformasjon som følge av misligheter.



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

- Vi har gitt revisor alle opplysninger om eventuelle misligheter eller mistanker om misligheter som vi er kjent med og som kan ha påvirket foreningen, og som involverer:
 - ledelsen,
 - ansatte som har en betydningsfull rolle i intern kontroll, eller
 - andre hvor misligheten kunne hatt en vesentlig virkning på årsregnskapet.
- Vi har gitt revisor alle opplysninger om eventuelle påstander om misligheter eller mistanke om misligheter som kan ha påvirket foreningens regnskap og som er kommunisert av ansatte, tidligere ansatte, analytikere, tilsynsmyndigheter eller andre.
- Vi har gitt revisor opplysninger om alle kjente tilfeller av manglende overholdelse eller mistanke om manglende overholdelse av lover og forskrifter som kan ha betydning for utarbeidelsen av årsregnskapet.
- Vi har gitt revisor opplysninger om identiteten til foreningens nærstående parter og alle forhold til nærstående parter og transaksjoner med disse som vi er kjent med.
- Vi har på tilbørlig måte regnskapsført eller opplyst om alle forpliktelser, herunder rettsvister, både aktuelle og latente, og har i notene til regnskapet gitt opplysninger om alle garantier avgitt til tredjeparter.
- Foreningen har tilfredsstillende hjemmel til alle eiendeler, og det er ingen pantsettelser av eller heftelser på foreningens eiendeler, med unntak av dem som fremgår av notene til regnskapet.

Stavanger, 8. februar 2024

Daglig leder
Espen Wasenius

Penneo

Signaturene i dette dokumentet er juridisk bindende. Dokument signert med "Penneo™ - sikker digital signatur". De signerende parter sin identitet er registrert, og er listet nedenfor.

"Med min signatur bekrefter jeg alle datoer og innholdet i dette dokument."

<p>Roy Ståle Vedlog Styremedlem På vegne av: Norske Kokkers Landsforening Serienummer: UN:NO-9578-5999-4-1034475 IP: 193.213.xxx.xxx 2024-02-09 08:48:59 UTC</p> <p>bankID </p>	<p>Rita Slettum Karlsen Styremedlem På vegne av: Norske Kokkers Landsforening Serienummer: UN:NO-9578-5994-4-495214 IP: 141.195.xxx.xxx 2024-02-09 08:54:36 UTC</p> <p>bankID </p>
<p>Asle Faanessen Nestleder På vegne av: Norske Kokkers Landsforening Serienummer: UN:NO-9578-5992-4-1830391 IP: 85.252.xxx.xxx 2024-02-09 09:00:22 UTC</p> <p>bankID </p>	<p>Espen Andreas Wasenius Daglig leder På vegne av: Norske Kokkers Landsforening Serienummer: UN:NO-9578-5997-4-1107447 IP: 77.16.xxx.xxx 2024-02-09 09:19:52 UTC</p> <p>bankID </p>
<p>Hilde Veum-Wahlberg Styremedlem På vegne av: Norske Kokkers Landsforening Serienummer: 9578-5992-4-1303911 IP: 188.95.xxx.xxx 2024-02-09 09:24:19 UTC</p> <p>bankID </p>	<p>Kyrre Dybdal Styreleder På vegne av: Norske Kokkers Landsforening Serienummer: 9578-5997-4-10779 IP: 185.161.xxx.xxx 2024-02-09 12:07:13 UTC</p> <p>bankID </p>

Penneo Dokumentnr: SO4WY-7JNZB-ZCND-VGDCM-P70PY-PSYDQ

Xumentnr: EGZCF-HTZJ-51XIO-FQSLB-THNV-0003



Til årsmøtet i Norske Kokkers Landsforening

Uavhengig revisors beretning

Konklusjon

Vi har revidert årsregnskapet for Norske Kokkers Landsforening som viser et underskudd på kr 1 158 713. Årsregnskapet består av balanse per 31. desember 2023, resultatregnskap for regnskapsåret avsluttet per denne datoen og noter til årsregnskapet, herunder et sammendrag av viktige regnskapsprinsipper.

Etter vår mening

- oppfyller årsregnskapet gjeldende lovkrav, og
- gir årsregnskapet et rettviseende bilde av selskapets finansielle stilling per 31. desember 2023 og av dets resultater for regnskapsåret avsluttet per denne datoen i samsvar med regnskapslovens regler og god regnskapsskikk i Norge.

Grunnlag for konklusjonen

Vi har gjennomført revisjonen i samsvar med International Standards on Auditing (ISA-ene). Våre oppgaver og plikter i henhold til disse standardene er beskrevet nedenfor under "Revisors oppgaver og plikter ved revisjonen av årsregnskapet". Vi er uavhengige av selskapet i samsvar med kravene i relevante lover og forskrifter i Norge og International Code of Ethics for Professional Accountants (inkludert internasjonale uavhengighetsstandarder) utstedt av International Ethics Standards Board for Accountants (IESBA-reglene), og vi har overholdt våre øvrige etiske forpliktelser i samsvar med disse kravene. Innhentet revisjonsbevis er etter vår vurdering tilstrekkelig og hensiktsmessig som grunnlag for vår konklusjon.

Ledelsens ansvar for årsregnskapet

Styret og daglig leder (ledelsen) er ansvarlige for å utarbeide årsregnskapet og for at det gir et rettviseende bilde i samsvar med regnskapslovens regler og god regnskapsskikk i Norge. Ledelsen er også ansvarlig for slik intern kontroll som den finner nødvendig for å kunne utarbeide et årsregnskap som ikke inneholder vesentlig feilinformasjon, verken som følge av misligheter eller utilsiktede feil.

Ved utarbeidelsen av årsregnskapet må ledelsen ta standpunkt til selskapets evne til fortsatt drift og opplyse om forhold av betydning for fortsatt drift. Forutsetningen om fortsatt drift skal legges til grunn for årsregnskapet så lenge det ikke er sannsynlig at virksomheten vil bli avviklet.

Revisors oppgaver og plikter ved revisjonen av årsregnskapet

Vårt mål er å oppnå betryggende sikkerhet for at årsregnskapet som helhet ikke inneholder vesentlig feilinformasjon, verken som følge av misligheter eller utilsiktede feil, og å avgi en revisjonsberetning som inneholder vår konklusjon. Betryggende sikkerhet er en høy grad av sikkerhet, men ingen garanti for at en revisjon utført i samsvar med ISA-ene, alltid vil avdekke vesentlig feilinformasjon. Feilinformasjon kan oppstå som følge av misligheter eller utilsiktede feil. Feilinformasjon er å anse som vesentlig dersom den enkeltvis eller samlet med rimelighet kan forventes å påvirke de økonomiske beslutningene som brukerne foretar på grunnlag av årsregnskapet.



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024



Norske Kokkers Landsforening

For videre beskrivelse av revisors oppgaver og plikter vises det til:
<https://revisorforeningen.no/revisjonsberetninger>

Stavanger Revisjon AS

Terje Sætrevik
statsautorisert revisor
(elektronisk signert)

PENNEO

Signaturene i dette dokumentet er juridisk bindende. Dokument signert med "Penneo" - sikker digital signatur". De signerende parter sin identitet er registrert, og er listet nedenfor.

"Med min signatur bekrefter jeg alle datoer og innholdet i dette dokument."

Terje Sætrevik

Oppdragsansvarlig revisor

På vegne av: Stavanger Revisjon AS

Serienummer: 9578-5997-4-338397

IP: 79.161.xxx.xxx

2024-02-09 12:11:35 UTC



Penneo Dokumentnøkkel: EW13I-XW0JX-L43EV-STYGE-0M51I-GU1SL



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

6.0 BUDSJETT 2024 (EN ORIENTERINGSSAK)

KONTO	TEKST	ADMIN	DNKL	SUM	Res.2023	Res.2022
3000	Prosjektinntekter	100000	200000	300000	700082	250650
3001	Mestertegneffekter/NKL effekter	10000		10000	88250	78800
3002	Partneravtaler	7677500		7677500	7495333	6841651
3003	Dommerkurs	75000		75000	0	0
3004	Tilsudd NKF/Sekretariat	0		0	109553	0
3005	Partner- og prosjektinntekter		75000	75000	32690	0
3006	Samarbeid DN Kokkelandslag	100000	72000	172000	95275	20000
3007	Prøvemiddag DN Kokkelandslag		61000	61000	6000	102200
3008	Supportereffekter					
3021	Viderefakturering, avg.pl. 15%	100000		100000	55267	24465
3100	Salgsinntekt, avgiftsfri				33396	8485
3101	Supporterturer i mesterskap	90000		90000	217055	163530
3400	Spesielle offentlige tilskudd	75000		75000	0	30000
3750	Medlemskontigent	978000		978000	776950	732550
3900	Annen relatert inntekt	150000		150000		150000
3990	Periodiseringsinntekter				224865	0
	Sum inntekter	9355500	408000	9763500	9834716	8402331



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

KONTO	TEKST	ADMIN	DNKL	SUM	Res.2023	Res.2022
4000	Innkjøp av råvarer og halvfabrikater - 15% mva				223	30974
4003	Dommerkurs	35000		35000	0	0
4015	Forlagssentralens kostnad	0		0	7945	7371
4030	Innkjøp av varer og halvfabrikat	0	0	0	0	2271
4090	Beholdningsendring	0	0	0	96510	13377
4120	Innkjøpte varer De Norske Kokkelandslag 15% mva	25000	210000	235000	738370	935644
4121	Varekjøp KCC 15%	0	0	0	0	1027
4125	Innkjøpte varer De Norske Kokkelandslag 25%		50000	50000	391455	78568
4126	Varekjøp KCC 25%	0	0	0	0	749
4130	Viderefakturerte kostnader lav sats	0	0	0	10738	10310
4131	Viderefakturerte kostnader midd. sats	0	0	0	87522	1585
4132	Viderefakturerte kostnader høy sats		50000	50000	11966	3630
4160	Frakt, toll, spedisjon	0	0	0	687	1356
4300	Innkjøp av varer for videresalg	0	0	0	78083	60170
4301	Innkjøp av varer forvideresalg	0	0	0	58411	0
4400	Pant	0	0	0	265	3
4450	Supportertur i mesterskap	60000		60000	166796	0
4460	Sponsorgjenytelser	40000		40000	224548	0
4500	Kontraktører/Innleid hjelp	30000	120000	150000	160944	49197
4501	Tilskudd Tine Matcup, arrangør	240000		240000	93749	590000
4502	NKL Strategiplan aktiviteter - jubileum 2024	150000		150000	251514	200922
4503	Tilskudd ASKO Servering Norgescup, arrangør	400000		400000	400000	96250
4504	Tilskudd Det Norske Kjøkken	75000		75000	115974	50000
4505	WCWB aktiviteter	25000		25000	48935	43164
4506	NKL bidrag til SRRM	0		0	0	50000
4507	NKL bidrag til LRM	10000		10000	0	4698
4508	Tilskudd NM I Kokkekunst	400000		400000	0	400000
4509	Tilskudd NKL 23 foreninger	305000		305000	649190	696128
4510	Tilskudd ASKO Servering lokale konkurranser	165000		165000	162000	161000
4511	Kokke Campus	75000		75000		
4512	Mini Chefs	50000		50000		
4513	KIKY	50000		50000		
5150	Innleide lønn		1000000	1000000	1097050	1256600
	Sum Varekostnader / materiellkostnader	2135000	1430000	3565000	4852875	4744994

KONTO	TEKST	ADMIN	DNKL	SUM	Res.2023	Res.2022
5000	Lønn til ansatte, inkl sosiale kostnader	1940940		1940940	1706718	1147037
5420	Innberetningspliktig pensjonskostnad	80000		80000	57800	54556
	Sum Personalkostnader	2020940		2020940	1764518	1201593



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

KONTO	TEKST	ADMIN	DNKL	SUM	Res.2023	Res.2022
6015	Avskrivninger	75000		75000	151780	43280
6017	Avskrivning på inventar			0	8103	8102
6050	Avskrivninger			0	0	24217
6100	Frakt, toll, spedisjon			0	3353	0
6300	Husleie	195000		195000	198977	177845
6302	Husleie (eksternt lager Oslo)	0		0	4761	5801
6490	Annen leiekostnad	0		0	0	7483
6540	Inventar	0			-16530	16530
6550	Utstyr DN Kokkelandslag		40000	40000	60090	16481
6560	Rekvisita De Norske Kokkelandslag		20000	20000	50735	73766
6565	Rekvisita og utstyr admin		15000	15000	2429	14130
6570	Arbeidsklær /profileringstøy	7500		7500	24413	35935
6571	Uniform og profilbekledning DN Kokkelandslag		0	0	0	0
6690	Rep.og vedlikehold utstyr De Norske Kokkelandslag		20000	20000	23208	0
6701	Honorar revisjon	45000		45000	43000	41000
6705	Honorar regnskap	210000		210000	198074	202912
6720	Honorar juridisk bistand	35000		35000	-69250	48075
6790	Annen fremmed tjeneste	70000		70000	84949	41923
6800	IIKE BRUK - Kontorrekvisita	0	0	0	9384	626
6810	Data, utstyr og linjer	35000		35000	41152	53186
6811	IT utstyr/telefon	2500		2500	8950	0
6820	Trykksak admin	0		0	22275	42719
6840	Aviser, tidsskrifter, bøker o.l	0		0	12516	8545
6860	Møte, kurs, oppdatering o.l	250000		250000	259334	279160
6890	Andre kontorkostnader	0	0	0	38703	16401
6892		0	0	0	6255	0
6900	Telefon	15000		15000	35946	27135
6940	Porto	5000		5000	0	4398
6950	Andre utlegg m/25% mva refusjon/reiseregninger	100000		100000	989	5872

- Fortsetter til kontoserie 7000, neste side



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

KONTO	TEKST	ADMIN	DNKL	SUM	Res.2023	Res.2022
7000	Drivstoff bil	0	0	0	20386	0
7100		0	0	0	110662	130475
7130	Reisekostnad admin/styre	175000		175000	176572	143475
7131	Reisekostnad NKF	0		0	17731	12122
7132	Reisekostnad De Norske Kokkelandslag		175000	175000	537536	174525
7133	YC reisekostnad	75000		75000	36971	7704
7140	Reisekostnad ikke oppg.pliktig	0	0	0	266085	448884
7141	Andre reisekostn, 12% MVA refusjon	50000	100000	150000	464064	233456
7142	Supporterturer i mesterskap	40000		40000	288	23760
7300	Salgskostnader/partnerarrangement/gaver	40000		40000	53111	34361
7320	Reklamekostnad/foto	17500	60000	77500	73041	32474
7350	Representasjon styre og admin	35000		35000	3156	25088
7360	Representasjon, ikke fradragsbrettiget	0	0	0	10767	4283
7400	Kontingent, fradragsberettiget	2500		2500	15942	54035
7410	Kontingent ikke fradragsberettiget	0	0	0	9673	9612
7420	Gave, fradragsberettiget	0	0	0	53430	22914
7430	Gave, ikke fradragsberettiget	0	0	0	8220	0
7500	Forsikringspremie	15000	55000	70000	82223	75628
7600	Lisensavgift og royalties	90000		90000	95214	149160
7610	NKF sekretariat	0		0	79834	51764
7630	WACS Kongress og Expo	80000		80000	0	167890
7631	NM Kokkekunst	50000		50000	50000	29327
7632	Nordisk Kongress/Nordisk konkurranse	110000		110000	140644	59410
7633	Årets Kjøkkensjef	30000		30000	0	30000
7634	Global Chef stipend og transport	45000		45000	53064	91687
7635	Tine Matcup	0	0	0	417230	206191
7636	YC /Kurs Det Norske Kjøkken	0		0	18400	71563
7638	Nordisk støtte, 3 konkurranser	30000		30000	0	30000
7639	Mesterskap De Norske Kokkelandslag	0	1760000	1760000	629107	1666779
7740	Øreavrunding	0	0	0	56	-2
7770	Bank og kortgebyr	0	0	0	12713	11576
7780	Gebyr Vipps	0	0		581	481
7790	Annen kostnad, fradragsberettiget	0	0	0	-20854	25761
7791	Annen kostnad, ikke fradragsberettiget	0	0	0	3112	27
7830	Tap på fordringer	0	0	0	0	1916
7831	Tap på fordringer	0	0	0	631	-2100
7998	Kjøp av tjenester med RV	0	0	0	2504	0
7999	Motkonto, 7998	0	0	0	-2892	0
	Sum andre driftskostnader	1930000	2245000	4175000	4622798	5219748



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

KONTO	TEKST	ADMIN	DNKL	SUM	Res.2023	Res.2022
8050	Annen renteinntekt	15000	0	15000	-32535	-2254
8055	Renteinntekter kunder	1000	0	1000	0	0
	Sum finansinntekter	16000		16000	-32535	-2254
8060	Valutagevinst (agio)	1500	0	1500	-337	-2229
	Sum annen finansinntekt	1500	0	1500	-337	-2229
	Sum finansinntekter	17500	0	17500	32912	4483
8150	Annen rentekostnad	250	0	250	219	0
	Sum annen rentekostnad	250	0	250	219	0
8160	Valutatap (disagio)	1250	0	1250	17687	4898
8165	Purre og rentekost leverandør	10000	0	10000	19223	15210
	Sum annen finanskostnad	11250	0	11250	36910	20108
	Netto Finansposter	6000	0	6000	3898	15025

	Nøkkeltall 2024	ADMIN	DNKL	SUM	Res.2023	Res.2022
	Inntekt	9355500	408 000	9 763 500	9 834 716	8 402 331
	Varekostnader	2135000	1430000	3565000	4 659 654	4 777 994
	Lønnskostnader	2020940	0	2020940	1706718	1201593
	Andre driftskostnader	1930000	2245000	4175000	4462916	5219748
	Sum kostnader	6085940	3 675 000	9 760 940	10 829 288	11 199 335
	Finanskostnader	6000	0	6000	0	0
	Budsjettet resultat 2024			2560	-2 289 105	1 956 215

NKLs budsjett 2024, til orientering

NKLs landsstyre vedtok enstemmig budsjett i landsstyrets sak 5/2024 den 8.januar 2024.



7.0 INNKOMNE FORSLAG FRA NKL LANDSSTYRET OG NKL-FORENINGER

7.1 NKL Etiske retningslinjer

Formål og omfang:

Våre etiske retningslinjer er veivisere for alle i Norske Kokkers Landsforening. De hjelper oss med å forstå hva som forventes av oss, og de er avgjørende når det kommer til å definere akseptabel og uakseptabel atferd. Dette er en måte for oss å sikre at våre ansatte, tillitsvalgte og medlemmer opptrer etisk forsvarlig, i tråd med våre vedtekter og verdier. Disse retningslinjene gjelder for alle i organisasjonen, og de gir et fundament for ansvarlig oppførsel, selv om de ikke dekker alt.

Ansvarsforhold:

Vår president har et spesielt ansvar for å følge disse retningslinjene, og vi forventer at alle i organisasjonen følger dem også. Dersom du er i tvil om atferden din er lovlig eller etisk akseptabel, oppfordrer vi deg til å søke veiledning fra den lokale styreleder, president eller daglig leder. Dette er en måte å sikre at vi alltid handler på en måte som er i tråd med våre prinsipper og verdier. Kontrollutvalget er ansvarlig for vedlikehold og utvikling av de Etiske retningslinjer hvert år, og kan kun endres på Landsmøte.

Personlig Opptreden:

I Norske Kokkers Landsforening setter vi respekt og integritet høyt. Vi aksepterer ikke trakassering, diskriminering eller andre handlinger som kan såre eller ydmyke noen. Våre medlemmer skal føle seg inkludert og ivaretatt. Vi oppmuntrer til respekt for andres grenser og for våre tradisjoner, hederstegn og utmerkelser. Deltakere på våre arrangementer spiller en viktig rolle som rollemodeller. Alkohol skal ikke nytes under møters forretningsorden og faglige samlinger. Det betyr f.eks. at det ikke skal nytes alkohol mens landsmøteforhandlingene pågår. NKL har og nulltoleranse for narkotiske stoffer og forbudte rusmidler.

Sosiale medier, opprop og leserinnlegg mv:

Ansatte og tillitsvalgte i vår organisasjon har en viktig rolle i formidling av organisasjonens verdier, mål og aktiviteter. Ansatte, medlemmer og tillitsvalgte bør ha et bevisst forhold til undertegning av opprop, skriving av leserinnlegg og til å bruke sosiale medier. Bruken av sosiale medier bør bygge opp under og synliggjøre organisasjonens vedtatte politikk og arbeid.

Gaver og Sponsing:

Vi har en nulltoleransepolitikk for korrupsjon og bestikkelser. Våre ansatte og tillitsvalgte kan ikke akseptere gaver eller fordeler fra forretningsforbindelser, med mindre det er av beskjeden verdi og hyppighet, og det ikke påvirker deres opptreden på vegne av organisasjonen. Alle saker som overstiger disse grensene, skal meldes til presidenten.



Norske Kokkers Landsforening Landsmøte 2024

Varsling:

Dersom du opplever at noen handler i strid med våre retningslinjer, har du plikt til å si ifra. Varsel sendes til president i NKL, som håndterer saken på en konfidensiell måte. Vårt mål er å sikre at alle føler seg trygge og beskyttet i organisasjonen vår. Dersom varslingen gjelder presidenten i NKLS landsstyre, skal varsel sendes til daglig leder. Leder i kontrollutvalget skal være deltager i behandling av varsling. Styreleder i lokal forening skal være deltager i behandling av varsling.

Sanksjoner ved brudd:

Brudd på våre etiske retningslinjer kan få konsekvenser, avhengig av alvorlighetsgraden. Vi ønsker å sikre at alle i organisasjonen vår handler i tråd med våre verdier, og dette kan innebære alt fra advarsler til oppsigelse for ansatte, og fra tap av verv til eksklusjon for medlemmer. Norske Kokkers Landsforening er dedikert til å skape et inkluderende, respektfullt og etisk forsvarlig miljø for alle. Disse retningslinjene hjelper oss med å oppnå dette målet. De vil også sikre at vi kan opprettholde et positivt omdømme og tillit blant våre medlemmer og samarbeidspartnere.

Landsstyrets innstilling til vedtak: Forslaget vedtas



7.2 Vedtekter for NKLS lokale foreninger

Vedtekter for lokale foreninger

NKL - foreningens navn

Dette er lokale vedtekter som et supplement til nasjonale vedtekter i NKL – Norske Kokkers Landsforening. De paragrafer som naturlig er knyttet til NKL sine ordinære vedtekter følger disse. Endringer av lokale vedtekter kan kun vedtas på NKL Landsmøte.

- §L/1 Foreningens navn**
- §L/2 Formål**
- §L/3 Medlemskap og Kontingent**
- §L/4 Årsmøte**
- §L/5 Valg**
- §L/6 Hederstegn**
- §L/7 Opprettelse, utmelding og oppløsning**

§1 Foreningens navn

Foreningens navn er Norske Kokkers Landsforening – *foreningens navn*. Foreningen er en selveiende og frittstående juridisk organisasjon, er partipolitisk nøytral og skal ikke driver erverv til eget formål.

§2 Formål

Håndverk-Arbeid-Kunst

NKL- *foreningens navn* har som formål

- Å fremme Det Norske Kjøkken, den norske matkulturen og kokkfaget
- Å være kokkers fremste møteplass, skape relasjoner og bygge faglig nettverk
- Å være høringsorgan for læreplaner og bransjerelaterte saker
- Å ha søkelys på rekruttering til utdanning, fag og forening
- Å knytte sammen NKLS foreninger med felles aktiviteter, engasjement og en aktiv årsplan
- Å organisere et partnerprogram for å finansiere NKLS aktiviteter, landslag og konkurranser

§3 Medlemskap og Kontingent

Som medlem av NKL - *foreningens navn* kan opptas:

- Kokk og ernæringskokk med fagbrev, og konditor med svennebrev. Kontingenten til NKL fastsettes av Landsmøtet årlig og innkreves av NKL sentralt etter en egen oppsatt fordeling / mal. Medlemmer betegnes som Young Chefs t.o.m. det året de fyller 25 år.



§4 Årsmøte

Formell innkalling til årsmøtet skal sendes en måned før gjennomføring. Forslag som ønskes behandlet på årsmøtet skal være styret i hende senest to uker før årsmøte dato.

Årsmøtet er foreningens høyeste myndighet og avholdes primært innen utgangen av februar hvert år. For å være stemmeberettiget på årsmøtet skal det lokale medlem være uten utstående til NKL.

Årsberetning med godkjent regnskap og balanserapport skal være NKL administrasjon i hende innen 7. mars.

Følgende dagsorden skal behandles på årsmøtet

- Årsberetning
- Regnskap
- Inkomne forslag
- Utdeling av Cordon Bleu
- Valg ifølge vedtektene

§ 4.1 Ekstraordinært årsmøte

Ekstraordinært årsmøte kan gjennomføres når styret finner dette nødvendig, eller når 1/3 av medlemmene i den lokale forening krever dette.

§5 Valg

Valg i lokale foreninger skal gjennomføres på Årsmøtet og fremlegges av den til enhver tids valgte valgkomité. Valgkomiteen skal fremlegge sin innstilling skriftlig til sittende styre innen utgangen av kalenderåret før ny periode. De personene som innstilles skal være forespurt på forhånd, og informert om sine oppgaver. Dette gjelder både styret, samt eventuelle komiteer/utvalg som er satt opp.

Styret skal bestå av: Styreleder, nestleder og minimum to styremedlemmer pluss en Young Chef-representant. Styrets representanter velges for to år av gangen og det oppfordres til å gjennomføre en rulling.

Det skal ved konstituering av styret fordeles oppgaver som økonomiansvarlig, sekretær og rekrutteringsansvarlig. Utover dette tilpasses ved valg også andre komiteer/utvalg som ivaretar foreningens aktiviteter. Foreningen velger valgkomité og revisor.

Eventuelle tilvalg/benkeforslag på andre enn foreslåtte fra årsmøtet skal være avklart med vedkommende før valget gjennomføres. Det skal være alminnelig flertall (over 50%) for å få godkjent valget.

§6 Hederstegn Lokalt

- Cordon Bleu, 25-års nål, 50-års nål
- Eventuelt andre lokale æresbevisninger

Det er styret, eventuelt en komité, i den lokale foreningen som foreslår/bestemmer hvem som skal motta hederstegn lokalt. Dette bør være avklart på høsten året før. Bestillinger på hedersbevis bestilles på kokkensbeste.no innen 15 november.



§7 Drift av lokal forening

Den lokale foreningen skal følge de gitte retningslinjer som til enhver tid er vedtatt på NKL Landsmøte, Landstyret og NKL Administrasjon. Dette gjelder gitte tidsfrister samt andre avtalte funksjoner for driften av foreningen.

Foreningen skal være registrert i Brønnøysundregisteret med eget foretaksnummer. Det nyvalgte styret eller den som bemyndiges til dette skal innen en måned etter årsmøtet/valg sørge for å oppdatere Brønnøysundregisteret med nytt styre.

Foreningen skal føre regnskap etter Norsk Standard. Herunder også følge regler for inn- og utbetalinger gitt i norsk lov og skatteregler.

Det skal ved styremøter føres protokoll med oppstilling av sak/saksnummer. Ved vedtak skal dette komme frem klart av protokoll hvem/hva/hvordan eventuelle vedtak skal følges opp.

Styrets medlemmer har formell taushetsplikt i behandlinger av styresaker.

§8 Opprettelse, utmelding og oppløsning

- Opprettelse av en NKL-forening vedtas på NKLS Landsmøte.
- Oppløsning av NKLS virksomhet krever 2/3 flertall i landsmøtet med etterfølgende uravstemning i foreningene. Uravstemningen avgjøres med alminnelig flertall.
- Oppløsning av en NKL-forenings virksomhet krever 2/3 flertall i avstemning i foreningens årsmøte eller ekstraordinært årsmøte.
- Lokal forening som innstiller sin virksomhet, skal overføre alle sine eiendeler og likvide midler til NKL, som forvalter midlene i 5-fem- år. Etter 5-fem-år uten at lokal forening eller annen lokal forening har opptatt arbeidet igjen, skal midlene avsettes til et formål som NKL bestemmer.
- Dersom NKL *foreningens navn* besluttet nedlagt, skal foreningens valgte avviklingsstyre realisere alle aktiva og overføre midlene til Paul Schaltenbrands legat.
- Ingen medlemmer har krav på foreningens midler eller andel av disse.

Landsstyrets innstilling til vedtak: Forslaget vedtas



7.3 Landsstyrets forslag til vedtektsendringer

7.3.1. § 3 Medlem og kontingent

Del 1, vedtektens § 3, medlemskap og kontingent

Som medlem av NKL kan opptas

- Kokk, ernæringskokk og ferskvarehandler med fagbrev, og konditor med svennebrev.
- Servitører med fagbrev og medlemskap i Servitørlauget KKHR

Del 2, vedtektens § 12, NKLs foreninger

NKL består av medlemmene i NKLs foreninger.

NKLs foreninger er organisert med eget styre og egen økonomi.

Som forening i NKL regnes Servitørlauget KKHR.

Begrunnelse

Ferskvarehandler foreslås som mulig medlem pga det sterke slektskapet til kokkfaget.

Ferskvarehandler er nå et mulig lærefag etter fullført vg2 kokk- og servitørfag. Det vil si at de mottar mye av den samme undervisningen som kokkeelver gjør. Selv om kompetansemålene for ferskvarehandler har en annen ordlyd enn for kokk, er det mye felles innhold. Ferskvarehandleren kunne like gjerne vært butikkokk eller ferskvarekokk.

Landsstyret ønsker et tettere samarbeid med og nærmere tilknytning til Servitørlauget KKHR.

En felles organisasjon vil gi NKL større faglig bredde, økt troverdighet og større tyngde i våre uttalelser, flere rekrutteringsressurser og anledning til å stille et servitørlandslag i Culinary Olympics, om det blir mulig i fremtiden.

Et NKL som inkluderer Servitørlauget KKHR symboliserer at serveringsbransjen står samlet som én, slik vi gjør i utøvelsen av våre fag i landets restauranter. Det er et NKL hvor «chefs take care»!

Et tettere samarbeid med og nærmere tilknytning til servitørfaget har vært vurdert og ønsket en tid. Våre felles interesser innen rekruttering og omdømmebygging for våre beslektede fag. NKL, med Servitørlauget KKHR på laget, vil også ha større bredde og tyngde når vi uttaler oss i det offentlige rom.

7.3.2. § 8 Landsstyret

Føye til i teksten:

Landsstyret er NKLs høyeste myndighet mellom NKLs landsmøter

Landsstyrets innstilling til vedtak: Forslaget vedtas



7.3.3. Retningslinjen §3.2. Landsstyrets forslag

«Abonnement på NKL Kjøkkensjefen» fjernes fra teksten.

Landsstyrets innstilling til vedtak: Forslaget vedtas

7.3.4. Retningslinjen §10, Fjernes helt teksten som den er skrevet i dag.

Retningslinjen §10 Administrasjon

Landsstyrets forslag

Eksisterende tekst fjernes.

Landsstyrets forslag til ny tekst:

NKLs landsstyre er ansvarlig for ansettelse av daglig leder.

Begrunnelse

Kun daglig leder bør være ansatt under landsstyret. Daglig leder er bindeleddet mellom landsstyret og øvrige ansatte, og er ansvarlig for daglig drift av foreningen. All annen administrasjon er daglig leders ansvar og daglig leder er andre ansattes nærmeste overordnede. Daglig leder har ansvar for å ansettelse av nødvendig personal, ifølge NKLs budsjett.

Ansettelsesavtalen er mellom daglig leder og landsstyret, med president som daglig leders nærmeste leder.

Landsstyrets innstilling til vedtak: Forslaget vedtas

7.3.5. § 8 NKLs Landsstyremedlemmer kan ikke ha verv i lokalt styre

Landsstyrets forslag til ny tekst:

NKLs Landsstyremedlemmer kan ikke ha verv i lokalt styre.

Begrunnelse

Landsstyret mener at verv i landsstyret og lokal forening ikke kan kombineres. Som medlem av landsstyret skal man ta avgjørelser på vegne av og for det beste for hele foreningen. Foreningen må aldri være i tvil om at landsstyrets medlemmer ikke lar seg lede eller påvirke av lokale behov og ønsker, og at man til enhver tid kan se alle foreningene som én.

Landsstyrets innstilling til vedtak: Forslaget vedtas



7.3.6. §5 Landsmøte

Landsstyrets forslag

Dersom NKLs landsmøte behandler innsendte forslag eller det blir fremmet benkeforslag, hvor økonomiske disposisjoner inngår i forslaget, og forslaget blir vedtatt, kan vedtaket først gjelde fra neste års budsjett. Forslaget skal inneholde en motpost eller omdisponering for å dekke inn foreslåtte endringer.

Begrunnelse

Mye av NKLs inntekter er i dag bunnet i faste, avtale- eller vedtektsfestede, utgifter. Endringsforslag må balanseres i motpost eller omdisponering slik at landsmøtet tar avgjørelsen på hvilken post og eventuelt aktivitet som berøres av forslaget. Landsstyret og administrasjonen kan ta høyde for omdisponeringer i budsjett for påfølgende år.

Landsstyrets innstilling til vedtak: Forslaget vedtas

7.3.7 Retningslinje § 6.4 Valg av komiteer og utvalg, punkt 1

Forslag til ny tekst

Faglig utvalg skal bestå av 5 personer som velges for 4 år av gangen. Det settes opp ett medlem til valg hvert år, og et ekstra medlem hvert andre og tredje år.

Minst ett av medlemmene må i løpet av de siste 4 år ha vært deltager på Det Norske Kokkelandslaget.

Begrunnelse

NKLs landsstyre og NKLs faglige utvalg har i sine møter i 2023 snakket om at det er også ønskelig med en person til i dette utvalget, da faglig utvalgs oppgaver, beskrevet i deres mandat, er svært bredt.

NKL faglige utvalg skal bestå av 5 personer

Landsstyrets innstilling til vedtak: Forslaget vedtas



8.0 INFORMASJON OM AKTIVITETER I 2024

- 8.1 Rekruttering, v/ Ona C. Totland
- 8.2 Young Chefs, v/ Nils Flatmark
- 8.3 Det Norske kjøkken, v/ Asle Faannessen
- 8.4 WCWB – World Chefs Without borders, v/ Espen Wasenius
- 8.5 Konkurranser, v/ Ona Totland og Kyrre Dybdal

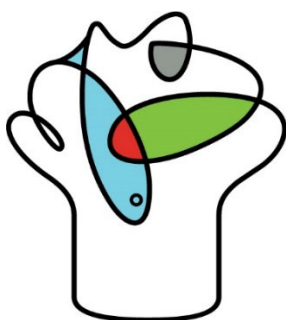
Følgende konkurranser arrangeres i 2024

TINE Matcup – finale for TINE Matcup 23/24 i Stavanger fredag 16. februar. Semifinaler i TINE Matcup 24/25 i oktober, med påfølgende finale i Stavanger i januar/februar 2025.



ASKO Servering Norgescup – semifinaler og finaler for ASKO Servering Norgescup 23/24 i Stavanger 16. og 17. februar. Lokale semifinaler i november/desember 2024 med påfølgende finaler i Stavanger i januar/februar 2025 for ASKO Servering Norgescup 23/24.

Nordic Chef Challenge – Nordic Chef Challenge, Nordic Young Chef og Nordic Green Chef arrangeres f.o.m 2024 hvert år i Herning. Konkurransene arrangeres 17. til 19. mars.



NM I KOKKEKUNST

NM i kokkekunst arrangeres hvert andre år, og neste NM arrangeres i Trondheim 2024.

Global Chef Challenge – finaler i Singapore i oktober 2024. NKL stiller med Andreas Fjellheim i konkurransen Global Young Chef.

NM i Community Catering arrangeres på Umami Arena i mars 2025.

Årets Grønne Kikk – arrangeres under Umami Arena på Lillestrøm mars 2025

Årets Kikk og Årets Unge Kikk – Arrangeres av Stiftelsen Norsk Gastronomi høsten 2025



9.0 KORT INNLEGG FRA GENERALPARTNERE NORTURA PROFF OG TINE

10.0 INTERNASJONAL TILKNYTNING (president Kyrre Dybdal)

NKF

NKL er medlem i Nordisk Kjøkkenchef Federation, og har to representanter i Nordisk styre. Frem til Nordisk Kongress i juni 2023 var Kristine Hartviksen Nordisk president for NKF, og Sven Magnus Gjørnvik, som Kim Haavard Larsens personlige vara, var styremedlem. F.o.m. Nordisk kongress har NKL vært representert av NKL-president Kyrre Dybdal og visepresident Asle Faannessen. Personlige vara har vært Kristine Hartviksen og Einar Øverås.

Svein Magnus Gjørnvik har vært valgt av nordisk styre som Competition Manager.

NKLs representanter har i tillegg til Nordisk kongress deltatt på digitale styremøter og på Nordisk styresamling i Mors, Danmark.

WACS/Worldchefs

NKL er medlem av World Association of Chefs Societies, WACS.

NKL-president har deltatt på Europeisk presidentmøte i Bregenz, Østerrike.

Høsten 2023 ble NKLs daglige leder invitert av Worldchefs Young Chef-komité til å gi en presentasjon av NKLs rekrutteringsarbeid, spesielt det som er rettet mot barn og unge, under et webinar. Det er stor interesse for det arbeidet som NKL gjør med Mini Chefs og Kokkecampus.

I november ble det klart at Kristine Hartviksen har sagt ja til å være en del av teamet rundt Andy Cuthbert og hans kandidatur som neste president for WACS/Worldchefs.

11.0 FAGLIG UTVALG

NKLs faglige utvalg har i 2023 bestått av;

Kjetil Gundersen,	NKL Vestfold – leder
Tonje Torvanger	(tidligere NKL Sogn og Fjordane)
Frode Selvaag,	NKL Rogaland
Pål Suarez,	NKL Oslo

NKL Faglig utvalg har i samarbeid med NKLs president og daglige leder etablert mandat og myndighet for utvalgets arbeid.

2. 1/2 - år 2023 har det vært holdt flere møter for å revitalisere og redesigne NM I KOKKEKUNST. Faglig utvalg har fått i bestilling fra NKL å lage nye oppgaver til NM i KOKKEKUNST 2024, med bakgrunn i arbeids møtene og inspirasjon hentet frå andre konkurranser
Oppgaven for NM 2024 - vil bli presentert innen 24.mars 2024.



12. VALG | VALGKOMITEENS INNSTILLING

Valgkomiteen har bestått av følgende:

Leder: Knut Johannessen, NKL Østfold

Øvrige medlemmer: Tone Elisabeth Strøm NKL Innlandet, Anita Løyning NKL Rogaland

Varamedlem: Paul Steinar Dalaker NKL Haugaland

President	Kyrre Dybdal	NKL Trondheim	2023-2025	Ikke på valg	1 år
Styremedlem	Einar Øveraas	NKL Narvik	Ny Innstilles for valg	2024-2025	1 år
	Ona Cecilia Totland	NKL Bergen	2023- 2025	Ikke på valg	1 år
	Rita Sletten Karlsen	NKL Troms	Innstilles til gjenvalg	2024 – 2026	2 år
	Gunn Inger R. Ruud	Eksternt	Ny Innstilles for valg	2024 - 2026	2 år
Varamedlem	Nils Flatmark	NKL Trondheim	2023-2025	Ikke på valg	1 år
	Roy Vedlog	NKL Møre/Rom.	Innstilles til gjenvalg	2023 - 2024	2 år
Young Chef	Christine Lundberg	NKL Narvik	2023 – 2025	Ikke på valg	1 år
	William F. Torstenbø	NKL Rogaland	Ny Innstilles for valg	2024 – 2026	2 år
Faglig utvalg	Frode Selvaag	NKL Rogaland	Innstilles til gjenvalg	2024 – 2028	4 år
	Pål Suarez	NKL Oslo	2023- 2027	Ikke på valg	3 år
	Kjetil Gundersen	NKL Vestfold	2022- 2026	Ikke på valg	2 år
	Christer Rødseth	NKL Oslo	2021- 2025	Ikke på valg	1 år
	Sven Erik Renaa	NKL Rogaland	Ny Innstilles for valg	2024 – 2028	4 år
Kontrollkomité	Terje Moen	NKL Trondheim	2023 – 2025	Ikke på valg	2 år
	Hans Dahl Ørstavik	NKL Stavanger	2023 – 2025	Ikke på valg	1 år
	Kristine Hartviksen	NKL Oslo	Innstilles til gjenvalg	2024 - 2027	3 år
Valgkomite	Knut Johannessen	NKL Østfold	Innstilles til gjenvalg	2024 - 2027	3 år
	Anita Løyning	NKL Rogaland	2023-2026	Ikke på valg	2 år
	Tone Elisabeth Strøm	NKL Innlandet	2022-2025	Ikke på valg	1 år
Varamedlem	Bodil Erdalsdal	NKL Sogn/ Fj.	Ny Innstilles for valg	2024-2025	1 år

Fredrikstad 15.01.2024 | Knut R Johannessen

På vegne av valgkomiteen



13. VALG AV ARRANGØR TIL LANDSMØTE 2026

13.1 Presentasjon av Landsmøtet 2025

NKL Troms styreleder / Landsmøte komite presenterer NKL landsmøte 2025

13.2 Overrekkelse av banner og gaver til arrangørforening

NKL President og Styreleder i NKL Trondheim

13.3 Avslutning av møtet ved President Kyrre Dybdal



NORSKE KOKKERS LANDSFORENING