

Norske Kokkers Landsforening
Trondheim



Referat Årsmøte for drifts året 2024

DATO: 15 februar 2025

KL. 11.00

**STED: Opplæringskontoret
Hotell & Restaurant**

DAGSORDEN

- 1: ÅRSBERETNING
- 2: REGNSKAP – BUDSJETT
- 3: UTDELING AV CORDON BLEU
- 4: INNKOMNE FORSLAG
- 5: VALG I FLG. VEDTEKTENE

*Referat er elektronisk godkjent pr. e post av
Monica Jacobsen og Bjørn Fagervold*

Styreleder Bjørn Erik Vangen ønsket velkommen til årsmøtet og syntes det var hyggelig at så mange hadde tatt anledningen å delta på Møtet. Ser også frem til det som skjer etter årsmøtet med Byvandring og årsmøte middag på EC Dahls senere i kveld

Medlemmer som har gått bort siste år ble hedret med ett minutt stillhet.

Konstituering

Styreleder ba om at årsmøtet godkjente at utdeling av Cordon Bleu blir utsatt til senere samme kveld.

Vedtatt

Kommentarer til innkalling

Forslag til Ordstyrer

Åshild Hole

Valgt

Forslag til referent

Svein Magnus Gjørnvik

Valgt

Forslag til Tellekorps

Thor Erik Rosvold, Øyvind Barø, Jorunn Åsbø

Valgt

Forslag til å undertegne Referat fra Årsmøtet

Bjørn Fagervold, Monica Jacobsen

Valgt

Møtet ble satt og valgt Møteleder Åshild Hole overtok roret for møtet. Hun understreket at årsmøtet har god tid til debatt og at alle skal få muligheten til å komme til orde. Det er 44 stemme berettigede i salen.

Gjennomgang av Årsmelding for Driftsåret 2024

Møteleder mente det var nok at den enkelte post ble gitt mulighet for tilbakemelding uten å lese hele årsmeldingen. Innspill vedr Meny messe så er det viktig at det starter tidlig aktivitet fra styret mht. aktiviteter og også få flere lokalmat inn i 2026.

Innspill ASKO Norgescup plassering 2025

Andre plass: Piotr Cieslik og Sverre Øksnes Havdal (Trondheim 1 / Spontan & Rubiks)

Tredjeplass: Oskar Söderstrøm Haug og Elias Breivik Knudsen (Trondheim 2 / Speilsalen, Britannia Hotel)

Vedtak

Referat Godkjent

Regnskap

Foreningens Regnskap ble fremlagt i detalj av regnskapsfører SMG, da med forklarende noter for hver post.

Det var få kommentarer og kun tilbakemelding om at medlemmene mente at det var et oversiktlig og ryddig regnskap, med reelle tall som viser foreningens økonomi på en god måte

Revisjonsberetning

Årets regnskap er revidert ved gjennomgang av føringer i regnskapet, tilhørende bilag og bevegelser på kontoene.

Regnskapet er ryddig og oversiktlig ført, og det er samsvar mellom bilag og utbetalinger. Bokført bankbeholdning er i overensstemmelse med kontoutdrag datert 31.12.2024. Regnskapet er gjort opp med et resultat på 378 034,94. Revisorer ønsker å gi honnør til styret for å ha levert et tilfredsstillende resultat.

Balansen ved årets utgang viser en beholdning på 3 440 611,71.

Det er utbetalt kr 35 901,00 fra stipendkontoen til medlemmer. Alle utbetalinger er gjort etter godkjenning av styret, og ingen beløp er utbetalt uten at det er levert inn korrekte bilag. I balansen er det for 2024 overført et beløp på kr 131 600,00 til stipendkontoen. Beløpet som er avsatt tilsvarer medlemmenes opptjening av poeng i 2024.

Revisorer anser regnskapene for riktig ført og anbefaler årsmøtet å godkjenne det fremlagte regnskapet.

Trondheim 09.02.2025.

Snorre Simonsen // Øyvind Andersen//

Vedtak

Årsmøtet Godkjente fremlagte regnskap for året 2024.

Budsjett 2025/26

Styrets budsjett forslag ble også fremlagt av SMG.

Generell forklaring på de oppsatte tallene, og en enkel debatt uten endringer, hoved innspillene er at det nye styret må sikre at mulige inntekter står i stil med utgiftene, spesielt hvis det blir større endringer i fremlagte bunnlinje forslag i budsjettet. Det må også tilpasses den nye strategiplanen som fremlegges, og da spesielt i samarbeid med de respektive komiteenes arbeid.

Vedtak.

Styret gis mandat til å benytte oppsatte Budsjett forslag

Styret oppfordres også til å øke inntektene, og ha god styring med utgiftene også kommende år.

Innkomne forslag

Jeg sender følgende forslag til årsmøtet, for at alle medlemmer skal være mer orientert om hva som skjer i foreningen.

Forslag:

Senest 14 dager etter gjennomført styremøte skal det sendes ut referat av dette møtet til alle medlemmer i Norske Kokkers Landsforening Trondheim. Referat anonymiseres på saker der dette er nødvendig.

Monica Jacobsen

Ønsker at dette blir tatt opp på årsmøtet som en sak:

Savner at vi som medlem får referat fra medlemsmøter og styremøter.

Dette bør sendes ut på epost eller være tilgjengelig digitalt for alle medlemmer.

Begrunnelse for dette er økt interesse og engasjement, når man vet hva som diskuteres/foregår

Geir Rune Larsen

Vedtak

Forslagene sees i sammenheng og styret får i oppgave å følge opp med bedre informasjon fra møter, samt annen virksomhet. Det er viktig at dette skjer straks, og at de fremover finnes gode plattformer for informasjon enten via SOME, epost, eller annet tilpasset medium. Her vil også strategiplanen vektlegges.

Valg: Følgende styre og komite sammensetting 2025

Styret		Periode
Styre Leder	Bjørn Erik Vangen	1 år
Styremedlem	Inge Johnsen	2 år
Styremedlem	Bjørn Høyem	1 år
Styremedlem	Gunnar Kvamme	2 år
Styremedlem	Toum Ulseth	1 år
Styremedlem	Janniken Holm	2 år
Styremedlem	Vidar Andersen	2 år
Young Chef	Simen Lund	2 år
Arrangementskomite 3 medlemmer		
	Roard Fredlund	1 år
	Rosalia Acosta Redondo	1 år
Leder	Morten Flenstad	1 år
Material og lagerkomite 3 medlemmer		
Leder	Roard Fredlund	1 år
	Thor Idar Andreassen	2 år
	Sturla Næss	2 år
Revisor 2 medlemmer		
Leder	Snorre Simonsen	1 år
	Inger Aasbø	2 år
Cordon Blue, æresmedlem og jubileum		
Leder	Tommy Trøan	1 år
	Geir Krogh Albertsen	2 år
	Camilla Johansen	2 år
Konkurransekomite 4 medlemmer		
	Hilde Ånes	1 år
	Maria Tuff	1 år
	Veronika Antonsen	2 år
	Svein Gjønvik	2 år
Rekrutterings og Young Chefkomite 4 medlemmer		
Leder	Steinar Iversen	1 år
	Ståle Sandvik	1 år
	Simen Lund	2 år
	Veronika Antonsen	2 år
Messekomite 3 medlemmer		
Leder	Thor Erik Rosvold	1 år
	Harald Janssen	2 år
	Thor Idar Andreassen	2 år
Valg komite 3 medlemmer		
	Bjørn Fagervold	1 år
	Tommy Trøan	1 år
Leder	Morten Flenstad	2 år

Under valg av Valgkomite kom det forslag på Monica Jacobsen mot Morten Flenstad. Monica fikk 17 stemmer, Morten fikk 27 stemmer

Årsmøtet ble avsluttet etter 2 timer og hadde under møtet en god dialog og flott stemning.

Etter årsmøtet ble det servert gode høye smørbrød med dertil drikke.

Fra klokken 15.00 ble det samling i ærverdige Kieglekroa hvor vi fikk bekjentskap med Terje Bratberg, Trondheims By historiker, og fikk her gode historier om skjenkestuene rundt i Trondheim, samt en byvandring som ga oss alle en flott historisk oversikt av eldre og nyere restaurasjoner. Vi var blant annet innom byens første Kro (bak Park Kafeen, og avsluttet i Britannias vinbar. Underveis med gode historier og god drikke/ mat.

På kvelden avsluttet vi dagen med middag på EC Dahls Pub og Kjøkken. Flott og god meny, Underholdning av Charlotte Audestad (Trubadur og Låtskriver) og avslutningsvis med Musiker Pål Dahlberg Trubadur

En flott dag med kollegialt samvær.

Utdeling av Cordon ble gjennomført av Roard Fredlund (Seremonimester) Veronica Antonsen, Øyvind Andersen

Mottakere av Hederstegnet Cordon Bleu for 2024

Cathrine Nilsen

Asgeir Johansen

Æresmedlemmer

Atle Bjøringsøy

Palle Jørgensen

Bjørn Michelsen

25 års medlems skap (Nål og plakett)

Atle Bjøringsøy

Palle Jørgensen

Øyvind Barø

Følgende medlemmer var til stede under Årsmøtet

Thor Erik Rosvold	Geir Rune Larsen
Øyvind Barø	Toum Ulseth
Inger Åsbø	Hilde Ånes
Monica Jacobsen	Steinar Iversen
Rosalía Acosta	Ingvild Lunda
Bjørn Erik Vangen	Tobias Aune
Bjørn Høyem	Bjørn Fagervold
Cathrine Nilsen	Gunnar Kvamme
Svein Magnus Gjønvik	Bård Koen
Brit Randi Gjønvik	Kyrre Dybdal
Inge Johnsen	Berit Sneeggen
Veronica Antonsen	Jørgen Mørch
Arne Knudsen	Thor Idar Andreassen
Janniken Holm	Ole Petter Saltrø
Gustav Olsen	Svein Erik Knoff
Betty Rabben	Roard Fredlund
Nils Flatmark	Øyvind Andersen
Snorre Simonsen	Vidar Andersen
Mary Ann Østvik	Kjetil Oden-Haugen
Gøran Freiberg	Dag Zimmerlund
Erlend Rødsjø	Tore Meland
Tommy Trøan	Morten Flenstad
Åshild Hole	



**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**
TRONDHEIM

Norske Kokkers Landsforening

Trondheim



Årsmelding FOR DRIFTS ÅR 2024

Vedlagt referat årsmøtet

DAGSORDEN

- 1: ÅRSBERETNING
- 2: REGNSKAP – BUDSJETT
- 3: UTDELING AV CORDON BLEU
- 4: INNKOMNE FORSLAG
- 5: VALG I FLG. VEDTEKTENE



Komplett styresammensetning NKL Trondheim 2024 Med Komiteer

Styret:

Styreleder Bjørn Erik Vangen

Nestleder Inge Johnsen

Økonomi Veronica Antonsen

Styremedlem Julie-Koth Larsen (Trakk seg fra styret mai 2024)

Styremedlem Cathrine Nilsen

Styremedlem Gry Merete Aasen (Redusert aktivitet høst 2024)

Styremedlem Bjørn Høyem

Young Chef Representant Simen Lund



Arrangementskomite Komite

Leder Susann Rokstad

Morten Flenstad inn fra 01.03.24

Roard Fredlund

Rosalia Acosta Redondo

Material og lagerkomite

Leder Roard Fredlund

Thor Idar Andreassen

Arne Knudsen

Revisorer 2 medlemmer

Leder Snorre Simonsen

Øyvind Andersen

Cordon Bleu, æresmedlem og jubileums komite

Leder Geir Rune Larsen

Tommy Trøan

Geir- Krogh Albertsen

Konkurransse komite

Leder Veronica Antonsen

Hilde Ånes

Maria Tuff

Svein Magnus Gjønvik

Rekrutterings- og Young Chef komite

Leder Dag Zimmerlund

Simen Lund

Steinar Iversen

Messekomite

Leder Thor Erik Rosvold

Harald Jansen

Frøydis A Dybdal

Leder NM Svein Magnus Gjønvik

Valgkomite

Leder Morten Flenstad

Bjørn Fagervold

Tommy Trøan



MØTEVIRKSOMHET

Året 2024 har hatt god aktivitet i foreningen NKL Trondheim. Det er avholdt 4 medlemsmøter, og styret har gjennomført egne styremøter. Det er behandlet 74 styre saker i driftsåret 2024. Julie-Koth Larsen trakk seg fra styret i mai grunnet endring av forening. Gry Merete Aasen har vært mindre aktiv i styret grunnet stort arbeidspress i egen jobb.

Andre arrangementer 2024

Mini Chefs på Fosen,

Lærling samling 22 april Opplærings kontoret

Matfestivalen 1-4 August – Fisk til barn

NKL Landsmøte mars

NM i Kokkekunst

MENY messe

Kommune lunch Erkebispegården 19 august,

Middag på BMO for de eldre 21 november

Ung Restaurant oktober

Deltatt på utdeling av Fagbrev

Fårikålens festdag (Menymessa)

Vaffelens dag

ASKO servering Trondheimscup Kokk / servitørlærlinger 21 og 22 oktober

Lutefisk aften Tollbua 30 oktober

Julemesse på Opplærings kontoret 15 desember

Medlems møter

- 22 januar – en matnyttig kveld- Ronny Myren, Medl Møte
- 7 Mars Årsmøte før Landsmøte
- 18 april Medlemsmøte opplærings kontoret
- Juni – Sommer møte Skaldyr på The king Ladehammeren sosialt
- 30 oktober Lutefisk aften – Tollbua - Sosialt
- Seniorene i NKL Trondheim har kaffe ukentlig kaffe dag på Sandmoen kro



Rapport konkurransekomite

I komiteen året 2024:

Svein Magnus Gjøvik
Veronica Antonsen
Hilde Ånes
Maria Tuff (permisjon 2024)

Ekstra inn i komite for 2024 under lærlingekonkurranse:

Panu Phengphen
Toum Ulseth
Martin Flak

Jobbet under lærlingekonkurransen:

Roard Fredlund
Åshild Hole
Medlemmer fra NKL Trondheim (Monica, Thor Erik, Frøydis, Gry, Susann med familie, Ingrid, Tonje og Bjørn Erik)
Elever ved Strinda vgs.

Komiteen har fortsatt kommunikasjonen over e-post, egen gruppe på Facebook og telefon. Komiteen valgte også i året 2024 å ta inn Roard Fredlund med team i komiteen som råvareansvarlig og utstyrskontroll. I tillegg leide vi inn elever fra Strinda vgs. som gjorde en utmerket jobb! Disse fikk lønn etter tariff.

Vi har jobbet tett med servitørene både før og under konkurransen. 2024 ble ett meget bra år for servitørene med nye ansvarlige for ASKO servering Trondheims cup.

26. og 27. oktober 2024 ble det arrangert ASKO Servering Trondheims cup på Strinda vgs.

Etter nye regler innen dømming i konkurranse, dro Svein Magnus, Panu, Toum og Veronica til Oslo for å være på dommerkurs. Det var ett meget bra kurs gjennomført av Sven Erik Renaa ved Kit- akademiet på Kalbakken.

Hoveddommer var Martin Flak.

Dommere var: Panu Phengphen, Tonje Sveen, Bjørn Erik Vangen, Svein Magnus Gjøvik, Toum Ulseth og Ingrid Aas.

19 lag var påmeldt, av disse gikk 6 lag videre til finalen. Det var en jevn konkurranse, men til slutt var det ett lag fra Britannia og ett lag fra Saga Spontan som stakk av med 1. og 2. plass og får tur til Stavanger for ASKO Servering Norgescup. Alle lag fikk skriftlig og muntlig tilbakemelding.

Oppgaven i året 2024 valgte vi å bruke også i år å samme oppgave som Norgescup, da dette er mere økonomisk og bærekraftig for involverte. Men da vi mottok oppgaven, viste det seg at



det ikke var tilfelle. Det var en oppgave som hadde meget dyre råvarer, noe som ga større utgifter enn vi hadde regnet med for i år. Dette er noe vi kommer til å ta med videre i 2025 til den ansvarlige komiteen.

ASKO Servering Norgescup, Stavanger arrangeres 7. og 8. februar 2025.

Det reiser da nedover en stor delegasjon fra Trondheim med kokker, servitører og resepsjon.

Veronica Antonsen

Leder Konkurranskomiteen

NM i kokkekunst 2024

**Håvard Onsøyen Restaurant STOCK, Oslo vant NM I KOKKEKUNST 2024,
godt hjulpet av sin medhjelper Josefine Arnesen.**



Foto Knoff as

Forrett

Livèchekylling med Confitert lår, kantarell og timian
Skogsoppterte med syltet småløk
Hjertesalat, sitron og marinerte nepe
Rødbet, røkt rømme og hasselnøtter
Confitert jordskokk med soyaglase
Kremet kylling saus med steinsopp og vin jaune

Hovedrett

Smørstekt Sterling kveite
Sjøkreps fra Midsund med grillet sjøkrepsvinaigrette
Fylt sortkål med purre og selleri
Sjalottløk og squash
Skalldyrrisotto med safran i potetpuré
Kveitesaus med fennikel

Dessert

Seterømmemousse med Eden epler
Dulcey «sandwich» med feuilletine
Varm eplekake og vaniljesaus med Iseple
Eplesorbet



Aron Espeland med andre plass og Simen johansen med tredje plass.

- Beste medhjelper ble Knut Brottvei på kjøkken 6
- ECOLABs hygienepris gikk til kjøkken 6, Simen Johansen og Knut Brottveit
- KuttMatsvinn-prisen ble vunnet av kjøkken6, Simen Johansen og Knut Brottveit
- **NM I SERVITØTFAG 2024**
- Birk Torp, Matbaren Rena, vant NM I SERVITØRFAGET foran Tirill Faannessen fra Vaaghals på andre plass og Kåre Bjune Midtskog fra Hurtigruten på tredje plass

DELTAKERE 2024

Konkurransedag 1 / onsdag 25.september:
Kjøkken 1 Reidar Kristiansen, Fursetgruppen
Kjøkken 2 Aron Espeland, Brasserie France
Kjøkken 3 Alexander Solvang, Matbaren Rena
Kjøkken 4 Siriyaporn "Mymint" Rithisirikrerg, Thon Hotels Lofoten
Kjøkken 5 Christoffer Greiner Fallet, Restaurant Feinschmecker
Kjøkken 6 Simen Johansen, Augusta Arnesen
Konkurransedag 2 / torsdag 26. september:
Kjøkken 7 Simon Rundereim, Bekkjarvik Gjestgiveri
Kjøkken 8 Sindre Hjelmseth, FYR Bistronomi
Kjøkken 9 Matilde Hagen-Nilsen, Kulinarisk Akademi
Kjøkken 10 Eirik Tufte, Palace Grill
Kjøkken 11 Håvard Onsøyen, Stock



DOMMERE:

Hoveddommer/Smaksdommer
Sven Erik Renaa, NKL Rogaland, WACS sertifisert dommer, medlem i WACS Culinary Competition Committee med erfaring fra OL, VM og Bocuse d'Or
Smaksdommere
Jørn Lie, NKL Oslo, sertifisert WACS dommer, erfaring fra OL, VM og Global Chef Challenge
Dennis Rafn, Danmark, WACS sertifisert dommer, medlem i WACS Culinary Competition Committee, med erfaring fra OL, VM og Global Chef Challenge
Gunnar Hvarnes, NKL Rogaland og manager for De Norske Kokkelandslagene, erfaring fra OL, VM og Bocuse d'Or
Christopher W. Davidsen, Trondheim, sølvvinner i Bocuse d'Or og coach for Norges kandidat i Lyon 2025
Kitchen Jury
Kjetil Gundersen – NKL Vestfold, leder i NKL Faglig Utvalg, sertifisert WACS dommer, med erfaring fra blant annet OL og VM
Frode Selvaag – NKL Rogaland, medlem i NKLS faglige utvalg, erfaring fra OL, VM og Global Chef Challenge
Marshall: Jan Kåre Johansen, NKL Nord Trøndelag, mangeårig erfaring fra utallige kokkekonkurranser



Finaleoppgaven NM I KOKKEKUNST 2024

all informasjon finner dere her i lenken og på NKLs SO-ME, og oppgavene blir sendt til alle finaledeltagere. Finale deltagerne vil bli presentert i NKL Sosiale media i tiden som kommer. her følger et uttrekk fra finaleoppgaven.

Forrett skal være innsendingsoppgaven av hel Liverche kylling og utvalgte grønnsaker/frukt/urter i sesong. Her har det blitt gjort noen sesong tilpasninger på grønnsakene.

Obligatoriske råvarer til forrett:

Hel Liverche kylling, hver deltager får utdelt 2 stk. vekt ca. 2,1 kg. pr stk

- Utvalgte grønnsaker fra BAMA i sesong, Norsk Hjertesalat varenummer 386201 og Norsk Nepe varenummer 43105, disse råvarene må benyttes og komme tydelig frem i retten.
- Kurv med sesongens produkter deles ut til hver deltager ved oppstart i kjøkkenet, der to av råvarene må inngå
- TINE smør

Hovedrett skal være en varm tilberedning av hel Sterling White Halibut med tilbehør og garnityr i samsvar med moderne ernæringsstandarder. Retten må inneholde minst to forskjellige garnityrer og et metningsgarnityr. Sterling White Halibut skal tranches på servitørens servicestasjon foran gjestene, kokken anretter tallerken og samarbeider med servitør om servering på tallerken

Obligatoriske råvarer til hovedrett:

- Hel Sterling White Halibut – vekt ca. 5 kg
- Purreløk fra Vold gård på Frosta, Sellerirot fra Minde gård må brukes
- Kurv med sesongens produkter deles ut til hver deltager ved oppstart i kjøkkenet, der to av råvaren må inngå.
- TINE smaksfremmere (Smør, Fløte, Creme fraiche)

Dessert skal lages med 3 hovedkomponenter, et bakverk, en komponent serveres varm, et serveres frossen (is eller sorbet)

Obligatoriske råvarer til desserten:

- Norske epler – Eden, alternativt eple til trening frem til Eden kommer i sesong er Pink Lady
- Valrhona sjokolade Dulcey 35%
- TINE seterrømme

Porselen

Menyen ble anrettet på et utvalg fra Porsgrund Porselænsfabrik AS. Hver kandidat får tilsendt et sett med vareprøver, tre deler og kandidatene valgte selv hvilke tallerkener som ble benyttet til hvilken rett i menyen.



NM I SERVITØRFAG

For 7 gang var gjennomføring av NM i servitørfag. Dette gikk samtidig med årets NM i kokk, hvor servitørene serverte kokkens mat underveis. I tillegg hadde servitørene flere oppgaver mht vin, br.vin og transjering / Flambering. Oppdekk og mange andre oppgaver tilpasset faget var også lagt inn. De hadde 5 deltakere

Erfaring med samarbeidet her var meget positivt og vil ønskes velkommen i årene fremover.

NM Hotell

Scandic Nidelven Hotel

Lyd / Lys / Bilde

Her var det innleid TOTALLYD as. Disse fungerte meget godt. Alt ble streamet underveis. Egne kamera på hvert kjøkken, samt eget live bemannet kamera. Storskjermer, lyd etc.

Fotograf.

NM Hadde innleid egen profesjonell fotograf.: Sven-Erik Knoff

Fra FotoKnoff

I tillegg var fotograf Amanda Sotberg og jobbet de dagene, også hun fra FotoKnoff.

Kongepokal

Ble tildelt etter søknad fra NKL/ NM arrangør.

Erfaringer

Totalt sett ble årets konkurranser meget godt gjennomført.

- Flott med ny arena til årets NM. Litt tilbaketrukket tribune som gjorde det mere åpent og plass for ekstra publikum. Stor stemning underveis, i perioder 400 – 500 tilskuere.
- Sikre på enda tidligere tidspunkt detaljert gjennomføringsplan for servitørenes NM.
- Viktig med Utstiller / VIP kafe, det fungerer meget godt og er viktig.

Som leder av NM i kokkekunst 2024 vil jeg takke for god støtte fra NKL v/ Daglig Leder under arbeidet og planleggingen. Også en takk til dommere som fikk varsel i god tid og stilte opp som avtalt.

Ikke minst skal også alle fra NKL Trondheim som har deltatt i prosessen ha stor takk for kjempeinnsats.

Svein Magnus Gjønvik / Leder NM i kokkekunst



Rapport fra Økonomi og materialkomite

Norske Kokkers Landsforening avd. Trondheim

Rapport fra Lager Melhus - for driftsåret 2024.

Det har i det foregående året vært stor aktivitet ved vårt lager Melhus, i tillegg til flere perioder med utleie både av benker og ovner med full innredning av småutstyr utenom messe og andre "faste" tilstelninger som Asko Lærning cup – matfestival – Jeune Chef – noe utstyr, som pokaler – diplom- statuer og collage av gamle bilder er hentet ut for utstilling opplæringskontoret.

Lager ansvarlig har også utført flere transporter oppdrag i forbindelse med utleie.

Det må også nevnes at det er med stor glede at lagerlokaler nå er sikret og at de områder vi hadde tatt for gitt nå kan brukes legitimt. Stor honnør til den/de som tok forhandlingstelefoner. Bomberom ble etter anmodning av lager eier ryddet og klargjort for evt, invasjon.

I tillegg er det foretatt ettersyn og sveising av benker som sårt trengte til vedlikehold, etter transport og bruk. (noe arbeid gjenstår - garanti)

Det er jevnlig foretatt rydding og kosting av lager, samt at alle benker er vasket før utleie. Dette utført av undertegnede med Sturla og Thor Idar.

Beholdning ved lager er det ikke noen store forandringer, varmelamper er nå igjen komplett til 6 kjøkken og det er handlet inn nye induksjonsplater da flere av disse var ødelagt.

Beholdning av kokebok er redusert med 27 stk.

Jeg har ikke justert beholdning av papirprodukter/såpe/ desinfeksjons varer. (forbruksvarer)

Det er nødvendig å minne brukerne av lager på at dør inn til Lagerrom skal låses og likeledes at porten ved utgang også skal låses.

Nøkkel leveres tilbake til Prix etter bruk.

Lager komite har bestått av undertegnede med Thor Idar Andreassen og Sturla Ness

Roard Fredlund.



Årsrapport fra Messekomiteen for 2024.

Komiteen har bestått av (Camilla Johansen frem til årsmøte), Frøydis Dybdal, Harald Jansen og Thor Erik Rosvold.

2024 har vært et meget aktivt år for komiteen med Menymesse i ny hall og derfor mange ting som måtte gås opp på nytt.

Det har i 2024 vært gjennomført en rekke møter mellom Messekomiteen, Svein Magnus Gjørnvik og Messeselskapet og hvor leder Bjørn Erik har fått anledning til å delta på møtene og har vært med på en del av dem. Møtene var månedlige i første halvår og betydelig hyppigere etter sommeren. Møtene har i all hovedsak vært møter på teams.

I tillegg så har leder hatt diverse møter med Messeselskapet og befaringer i lokalene flere ganger.

Bjørn Erik Vangen tok på seg ansvaret for å få på plass lokalmatleverandørene som i 2022.

Messen ble som vanlig gjennomført siste uken i september og var en stor suksess med fornøyde utstillere og besøkende. Det var gitt mulighet for besøkende å gi tilbakemeldinger og overraskende mange besvart dette. Overveiende positive tilbakemeldinger fra alle. Hallen fungerte meget bra selv om det er noen detaljer som vi kan endre til neste gang.

Dessverre var det solgt litt for lite areal som i hovedsak skyldes at lokalmatleverandørene sviktet.

Her må vi ha en helt annet trykk til neste messe. Vi er allerede i gang med planer for dette.

Under messen ble det holdt seminar av Tine som trakk mye folk og av Asko og NKL Trondheim, men litt lite besøk. Dette må planlegges mye bedre til neste gang for å trekke mer folk. Det var som vanlig NM for kokk og servitører som er et viktig bidrag til å trekke besøkende til messen.

Dette førte til reduserte inntekter med ca. 150.000,- i forhold til 2022 og enda mer i forhold til 2018. Vi har heldigvis klart å redusere en del kostnader i 2024 så resultatsvikten ble på ca. 107.000,-

Det var også en liten nedgang i besøkende hvor totaltallet var 2589. Stort søkelys på å redusere kostnader, spesielt i offentlig sektor, derfor færre på messen i hovedsak.

Vil også takke alle de medlemmer som brukte sin tid til dugnad på messen. Får kjempe-skryt fra utstillere og alle besøkende. Vi hadde også kjempegod hjelp av pensjonistene i Trygg Lade hallen som sto på og hjalp til masse.

Komiteen vil allerede i januar/februar 2025 ha sitt første møte for messen i 26.

For Messekomiteen

Thor Erik Rosvold

Leder



Rapport Profil, Young Chef og rekrutteringskomiteen

Medlemmer: Dag Zimmerlund, Steinar Iversen, Ståle Sandvik.

Gry Merete Aasen, Cathrine Nilsen og Julie Koht Larsen (fra styret)

- Komiteen har hatt to fysiske møter samt et møte på Teams i løpet av året.
- Planlagt og gjennomført lærlingeaften på Opplæringskontoret
- Praktisk kurs i nye stykningsdeler kjøtt på KIT Akademiet sammen med Nortura Proff
- Deltatt med rekruttering stand på Meny 2024 sammen med Oi mat & Drikke
- Markedsføring på NKL Trondheims Facebook side med bilder og artikler fra Events
- Laget en skisse med flere nye ideer for rekruttering / aktiviteter 2025

(sendt kopi til styret)

Våre oppgaver/mandat:

- Følge opp artikler for fagblader i bransjen, lokal presse/tv/radio.
- Profilere Foreningens aktivitet mot Kjøkkensjefen og være pådriver for innsamling av bilder/foto som kan benyttes til presse etc.
- Vi synes at vi har et bra trykk på rekrutterings og omdømme siden, via de aktiviteter vi planlegger

Vi er aktive og tar initiativ i de fleste samtaler og diskusjoner rundt temaet rekruttering.

Rapport fra Cordon Bleu, æresmedlem og jubileums komite

CB komiteen har jobbet med oppdatering og ajourføring av medlemslisten med tanke på innmeldelse og oversikt over utmerkelse som CR, CB, æresmedlemskap, knivkoffert osv.

Denne jobben fortsetter i 2025.

Komiteen har sendt forslag til styret på CB kandidater, æresmedlemmer og 25 års nål.

På tampen av året ble komiteen utfordret av formannen å se på de ulike kriteriene for utmerkelse. Denne jobben startes på i 2025.

For komiteen

Geir-Rune Larsen



Årsrapport Arrangementskomite 2024.

Komiteen har bestått av Rosalia Redondo, Roard Fredlund og Morten Flenstad.

Morten Flenstad fikk 30 sekunders betenkningstid 1.mars først om å gå inn i komiteen og deretter også å lede den.

Vi har vært engasjert i følgende arrangement:

Norway Seafood Festival, 16. og 17. mars 2024. Arrangementet ble arrangert ved Clarion Hotell Brattøra og vårt oppdrag var å bistå i showroom hvor bl.a. Christer Rødseth og Arne Hjeltnes kjørte show.

Fra NKL Trondheim deltok Erlend Rødsjø, Thorbjørn Krogh, Harald Janssen, Ingvild Lunda og Morten Flenstad.

Trondheim Matfestival, 1. – 3. august 2024.

Vi var engasjerte i Barnas Matfestival hvor vi var ansvarlige for en båt fylt med ulike fiskeslag. En flott kunnskapsformidling for både barn og voksne. Videre promoterte vi Inderøysodd og skjønning fra Inderøy. Og ikke minst stekte vi flere tusen små fiskekaker.

Fra NKL Trondheim deltok Thor Erik Rosvold, Thor Idar Andreassen, Kyrre Dybdahl, Rosalia Redondo, Ståle Sandvik, Karoline Sperstad, Sturla Næss, Erlend Rødsjø og Morten Flenstad.

«Lunsj “i Erken 19. august 2024.

Trondheim Kommunes arrangement i forb. med åpning av fiskerimessa.

Spesielt i år var at arrangementet var lagt til dagen før åpning og ble kjørt som et kveldsarrangement. Serveringen var kanapeer fra buffet. Free flow stående buffet. Drikke var eplecider. Åsså litt spesielt i år var at alt av forberedelser for maten ble gjort i Erkebispegården dagen i forveien. Fra NKL Trondheim deltok 22 medlemmer.

Noen må nevnes. Kjøkkensjef var Maria Tuff. Hovmester var Thor Erik Rosvold. I førstelinje ved rød løper var vi begunstiget med Senior Geir Krogh Albertsen og Senior Lars Skomsvold. Oppvasken i år var annerledes enn tidligere. Der var det «Ordnung unt Redan». Der styrte Sturla Næss og Jørgen Mørck med hard hånd. SÅNN VIL VI HA DET!!!!!!!!!!!!

Åsså har vi en gjenganger Foreningens svar på Gorgon Vaktmester.

Herr Roard Fredlund. Hans utrettelige gjerninger kan ikke prises nok!!!!!!!!!!!!!!

Åsså må jeg ta med at uten å være tilkalt, uten å stå på vaktliste Hvem andre enn vær kjære BE dukket opp i Erken og hev seg rundt. RESPEKT!!!!!!

Totalansvarlig for arrangementet i Erken var Arrangementskomiteens Formann. Han bor på Fosen.



BMO- Bakklandet bo og Servicesenter

Torsdag 21.11.24 hadde vi Godmat kveld i Hagestua til Bakklandet Bo og omsorgssenter. Det ble servert 3 retter, Kremet hjemmelaget blomkålsuppe med lokale grønnsaker, Marinert filet av lam med pure av Frosta potet, sopp og rødvin sju, dessert Kanel og appelsin mousse med revet sjokolade og bær saus. Alt servert av teamet fra NKL Trondheim. På kjøkken Svein Magnus Gjørnvik og Susann Rokstad, servering Thor Erik Rosvold, Roard Fredlund, Torm Utseth Bård Koen og Kjetil Oden Haugen. Takk til alle for kjempeinnsats nok en gang. – hilsen fra gjestene – vi takker for en utrolig hyggelig kveld for arrangementet dere gav oss, Vi storkoste oss alle sammen og maten og stemningen var nydelig. Det følte som en flott opplevelse

Sein Magnus Gjørnvik

Årsrapport Valgkomiteen 2024

Komiteen har bestått av Bjørn Fagervold, Tommy Trøan og Morten Flenstad. Sistnevnte som leder.

Komiteen har hatt 2 møter og 4 telefonmøter. I tillegg har leder hatt 4 møter med styrets ledelse.

Komiteen gjorde sitt arbeide i 2024 og komplett liste klart til valg i februar 25 ble oversendt NKL Trondheims ledelse 20. desember 2024.

Fevåg 22. desember 2024

Morten Flenstad



Tildelinger på årsmøtet 2024 for året 2023

Utdeling av Cordon ble gjennomført av Monica Jacobsen, Gustav Olsen og Svein Magnus Gjønvik (Seremonimester)

Mottakere av Hederstegnet Cordon Bleu 2023

Susann Rokstad

Bjørn Høyem

Toum D.Ulseth Styret i Norske Kokkers Landsforening

Trondheim takker alle sine medlemmer for innsatsen i 2024 og ser frem til et aktivt år i 2024 både lokalt og nasjonalt.

25 års nål er tildelt Inge Johnsen, Bjørn Michelsen

Også foreningens samarbeidspartnere, sponsorer og sekretariat takkes for et utmerket samarbeid.

For Styret i NKL Trondheim

Bjørn Erik Vangen

Styreleder

