



NM COMMUNITY CATERING 2027

16. februar | UMAMI ARENA

En grønnere fremtid – mer grønt på menyen!

Norge spiser for lite frukt, bær, grønnsaker og poteter – et faktum som utfordrer både folkehelsen og bærekraften i norsk matproduksjon.

Gjennom NM COMMUNITY CATERING, en konkurranse for et segment som daglig serverer enormt mange måltider, setter NKL en tydelig agenda for "hverdagskokken".

Mer grønt på menyen

Konkurransen skal inspirere til bevisste valg, der råvarer fra planteriket løftes frem som hovedråvarer. Lagene utfordres til å skape fristende retter som begeistrer gjestene, samtidig som de viser vei for en bransje, der sunnere valg, bærekraft og en grønnere fremtid er viktig.

NM COMMUNITY CATERING 2027

En 2-steps lagkonkurranse for to faglærte kokker.

Konkurransen følger de internasjonale Community Catering konkurransenes regler (se lenger ned i dokumentet)

Alle lag som ønsker å delta må sende inn kvalifiseringsoppgaven senest 15. oktober, og de 6 lagene som kvalifiserer seg til finalen 16. februar 2027 – lager den innsendte menyen i finalen.



Finalistene til NM COMMUNITY CATERING lanseres 5. november 2026 i Oslo.

Hvem kan delta?

For å delta i NM COMMUNITY CATERING, norgesmesterskap for faglærte kokker:

- Må du ha fagbrev som kokk på søknadstidspunktet. Kokk med utenlandsk bakgrunn uten norsk fagbrev, kan delta dersom vedkommende tilfredsstiller krav til medlemskap i sin nasjonale, WACS-tilsluttede forening.
- Du må være norsk statsborger (dokumentasjon må fremlegges ved etterspørsel).
- Tidligere vinnere av NM COMMUNITY CATERING kan konkurrere og forsvare sin NM-tittel.

Hva må påmeldingen må inneholde?

- 1) Lagets / bedriftens navn, kontaktperson, e-postadresse og mobiltelefon
- 2) Fargebilde av laget (bruk gjerne mobiltelefon i stående format)
- 3) Meny med bilder av alle rettene (bruk gjerne mobilkamera)
- 4) Porsjonsberegning
- 5) Kostpris pr. gjest (møtebevertning og 3-retter lunsjmeny) kan ikke overstige NOK 75,-, kalkyle skal vedlegges sammen med kopi av prisgrunnlaget dere har benyttet (faktura eller pakkseddel)

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

Registrer laget her: [NM COMMUNITY CATERING 2027 - Påmeldingsskjema – Fyll ut skjema](#) og send vedlegg til post@nkl.no – senest 15. oktober

Kvalifiseringsoppgaven består av 2 elementer

- Møtebevertning for 15 gjester kl. 11.30
- 3-retters lunsjmeny (forrett, hovedrett og dessert) for 15 gjester kl. 12.30

Møtebevertningen og menyen skal tilberedes på konkurransekjøkkenet

Møtebevertning – skal være en tidsriktig presentasjon, hvor det skal bruke 80% tradisjonelle, norske grønnsaker og 20% hvit villfanget fisk

- 2 varianter, 30 g. porsjoner, en skal spises med skje og en skal spises som en «one-bite»
- 10 gjester + 5 dommere, anrettes på to ulike fat – totalt 2 x 15 porsjoner / 30 porsjoner

Møtebevertningen serveres kl. 11.30 (den beregnes ikke som en del av menyen)

3-retters lunsjmeny for 15 gjester kl. 12.30

Samlet vekt på 3-retter lunsjmeny, kan ikke overstige 550 g. Hele menyen må kunne plasseres på serveringsbrettet, og alle retter skal serveres samtidig, anrettet på tildelt Porsgrund Porselen og tildelte brett.

10 porsjoner til gjester og 5 til dommere

Obligatoriske komponenter er;

Forrett

Plantebasert eller ovo-lakto-vegetarisk forrett, servert i én bolle levert av Porsgrund Porselen.

Forretten skal:

- Bestå av minimum 5 ulike komponenter
- Være sammensatt av 50% grønnsaker, 25% karbohydrat og 25% protein
- Bestå av biter slik at det ikke er behov for kniv
- Inneholde ett element av bakverk

Enten den er varm eller kald, rå eller tilberedt, grov eller sprø – det er ingen begrensninger på kreativiteten

Hovedretten skal være sammensatt av 60% norske, vinterlagrede grønnsaker og poteter og 40% protein

1. Grønnsakene skal anrettes på tallerken, og må være tilberedt på tre ulike måter/teknikker

- Skal være en kombinasjon av norske, vinterlagrede grønnsaker

2. Stivelseskomponent

- Skal være laget av en norsk potetsort

3. Protein i hovedretten

- Skal lages av Gilde Ungfe høryrygg uten ben
- Valgfri tilberedning
- Skal serveres med en passende saus

Mini-dessert

- Skal lages av tradisjonelle norske høstfrukter tydelig identitet
- Skal lages med TINE Seterrømme og TINE Gudbrandsdalsost G35
- Kan ikke bestå av mer enn tre komponenter på tallerken
- Kan ikke inneholde frosne elementer (ikke bruke ismaskin eller PACO Jet)



15 porsjoner anrettes til på tildelt Porsgrund porselen, alle tre rettene i menyen serveres på brett. 10 porsjoner til gjester og 3 porsjoner til dommere, 1 faglig kommentator og en til fotografering.



Hvem blir valgt ut til finalen?

1. Alle innsendinger gjennomgås for å sikre at de oppfyller kriteriene som er beskrevet for oppgaven. Dette gjøres av en anonym og geografisk uavhengig jury i Norske Kokkers Landsforening.
2. Deres oppskrifter og porsjonsberegning skal være for 15 personer. Rettene skal tilberedes som beskrevet i oppgaven.
3. Dere må legge ved et høyoppløselige bilder som presenterer alle deres retter
Bildet skal være ståendeformat (i størrelse 1200 x 800 pixler)
Vær oppmerksom på at det som presenteres på bildet i konkurransepåmeldingen, må være det samme du lager i finalen. Avvik kan medføre poengtrekk.

Dersom dere velger å benytte en fotograf til bildene, skal dere oppgi fotografens navn. Norske Kokkers Landsforening forbeholder seg retten til å kunne publisere bilder for å informere om innsendte konkurransebidrag i forbindelse med markedsføringen av finalen.

4. Oppskriftene deres må være skrevet og levert i Word (ikke PDF) og den må være skrevet på norsk. Skriften/fonten som brukes i oppskriften skal være i **Calibri Light** og størrelse 11.
OBS - Dobbeltsjekk stavemåten og les korrektur
5. I deres menytekst og oppskrift, skal det ikke vises noen logo, navn på arbeidssted eller personlig navn i tittelen, oppskriften eller den løpende teksten i ditt dokument. Det samme gjelder bildene av rettene deres. Hvis dette skjer, er oppskriften ugyldig.
6. Dere må sende inn et bilde av dere selv i korrekt kokkeuniform, påmeldingen er anonym, men bildet lagres for kommunikasjonsmaterieell hvis du går videre til finalen.

Konkurransvilkår

Mise en Place – tillatte råvarer og produkter som kan tas med inn på kjøkkenet ved konkurransestart

Grunnopskrifter kan være oppveid, men ingen videre bearbeiding er tillatt.

Grunnkraft

- Kan tas med inn, men den må ikke være redusert, smaksatt eller jevnet. Smaksprøver til juryen, både kalde og varme, må fremlegges.
- Bein til kraft, inkludert avskjær m.m., kan tas med inn ferdig kuttet i små biter.

Salater

- Kan være rensset, vasket og kuttet, men ikke blandet.

Grønnsaker, frukt, poteter og løk

- Kan være rensset, skrelt, vasket og rå. De kan være kuttet, men ikke formet.

- Grønnsaker, som for eksempel tomater, kan være blansjert og skrelt.
- Frosne grønnsaker og frukter er tillatt.
- Belgfrukter kan tas med inn ferdig bløtlagt.
- Én av de tre ulike grønnsakene til hovedretten kan tas med inn fermentert eller røkt.



Grønnsaks-/fruktmasser og puréer

- Grønnsakspuréer kan ikke tas med inn.
- Fruktpuréer er tillatt, men kun i naturlig tilstand.
- Glaseringer eller konsentrerte juicer er ikke tillatt.
- Tørket frukt- eller grønnsakspulver er tillatt.
- Dehydrert frukt er tillatt, forutsatt at den ikke er bearbeidet på annen måte.
- Grønnsaksaske og hjemmelagde krydderblandinger er tillatt.
- Brett med ferdigproduserte geler/geléer («leather») er ikke tillatt, selv om de er dehydrert.

Prøver til smaking skal være klare til mise en place-kontrollen som gjennomføres av juryen.

- Ferdig saus eller coulis må tilberedes på stedet.

Tørket frukt eller grønnsaker

- Pulver er tillatt.
- Urter og krydder, tørket, fryst eller ferskt, er tillatt.
- Krydderblandinger eller ulike typer paste er tillatt.

Pastadeig

- Er tillatt, kan være smaksatt og kjevlet ut til plater.

Fisk

- Røkt fisk er tillatt så lenge den videreforedles på konkurransekjøkkenet.
- Kan være sløyd, skrapet og filetert.
- Fiskefilet C-trim (grovt filetert), sløyd, skrapet, med skinn og bein, men ikke porsjonert.

Skjell

- Kan være renset, men må være rå og i skall.

Skalldyr

- Kan være rå eller kokt, men ikke skrelt.
- Kan være renset og vasket, men ikke blandet eller kuttet.
- Reker kan være skrelt.

Kjøtt/fjørfe/vilt

- Kan være utbeinet, porsjonert og trimmet, men ikke hakket eller malt.
- Rått, skivet kjøtt til escalope, rulade er tillatt.
- Rå lever og brissel kan ligge i melk eller fløte når de tas med inn på konkurransekjøkkenet, men må ikke være krydret eller marinert.
- Pølser er tillatt så lenge de videreføres på konkurransekjøkkenet.
- Skivet prosciutto, skivet bacon, skivet skinke og chorizo er tillatt så lenge de videreføres på konkurransekjøkkenet.
- Bruk av transglutaminase («kjøttlim») er ikke tillatt.



Sukkerbrød, kjeks/biscuit og marengs

- Kan tas med inn, men må brukes som ingrediens til videre bruk i oppskriften.
- Makroner kan tas med inn.
- Marengs som dekor er tillatt.

Egg

- Kan tas med inn separert og pasteurisert, men ikke bearbeidet på annen måte.
- Kokte egg kan tas med inn skrelt, men ikke kuttet.

Smaksatte oljer og smør

- Kan tas med inn.

Toppinger

- Ristede nøtter og frø.
- Karamelliserte havregryn eller nøtter.
- Puffede kornprodukter, gryn osv.

Dekorelementer

- Må lages 100 % på konkurransekjøkkenet, med unntak av marengs.



FOTO: Sven Erik Knoff / Fotoknoff AS

Jurypoeng

Vurderingskriterium	Poeng
Mise en place	5 poeng
Hygiene og matsvinn	10 poeng
Korrekt faglig tilberedning, arbeidsferdigheter, teknikker og arbeidsflyt	15 poeng
Balansert næringsverdi og respekt for temaet	5 poeng
Innovasjon	5 poeng
Presentasjon og servering	10 poeng
Smak	50 poeng
Totalt	100 poeng

Delsummer	Poeng
Del A – møtebevertning	100 poeng
Del B – forret, hovedrett og dessert	100 poeng
Totalt	200 / 2 = 100 poeng

Tilleggsinformasjon om poenggivning og delen for innovasjon

Innovasjon (0–5 poeng)

- Innføring av en ny teknikk eller en betydelig forbedring av en eksisterende rett.
- Ny presentasjonsstil ved anretning som bidrar til å innfri eller overgå forventningene til gjesten eller dommeren.
- Gir kokkene eller laget mulighet til å skape en «WOW-faktor».
- Poenggivningen starter på null (0) og kan gi inntil 5 poeng.

Poengtrekk

Ved brudd på ovennevnte regler kan det aktuelle laget bli straffet med inntil 10 poengs trekk, dette gjelder pr. rett i møtebevertningen og i 3-retter meny.

HACCP (WACS anbefalt skjema i denne lenken - [Microsoft Word - WORLDCHEFS HACCP Records](#))

- Laget må fremlegge fullstendig HACCP-dokumentasjon med temperaturregistreringer fra mise en place- og tilberedningsprosessen, samt for transport av råvarene før de plasseres i kjølte transportkasser.
- Laget må kontrollere temperaturen på produktene på nytt så snart de er lagret i kjøleskapene på konkurransekjøkkenet.



- Laget må overvåke/kontrollere temperaturen i kjøleskap og fryser under konkurransen.
- Laget må overvåke/kontrollere temperaturen på maten, både varme og kalde retter, ved servering.
- Protokollene må fremvises for dommerne under kontrollen av mise en place, og laget må stille med lasertermometer slik at dommerne kan kontrollere temperaturene.



Kjøkkenutstyr / elektrisk utstyr – grunnregler

- Laget har lov til å ta med maksimalt to (2) transportkasser inn på kjøkkenet, eller kasser på hjul/ GN-traller, varme eller kalde. Kassene kan maksimalt ha størrelse GN 2/1 og maksimal høyde på 185 cm.
- Maksimalt åtte (8) apparater og maskiner kan brukes i konkurransen, i tillegg til det som allerede leveres av arrangøren.
- Hvert kjøkken er utstyrt med 10 stikkontakter på 220 volt. Maksimal belastning på 10 kW må ikke overskrides.
- Ekstra strømuttak er ikke tillatt. Overbelastning kontrolleres av sikringer.
- Det er lagets ansvar å sørge for at den elektriske belastningen ikke overskrider, da dette vil føre til strømbrudd. Dersom et lag forårsaker strømbrudd på grunn av overbelastning, kan laget straffes med inntil 10 poengs trekk fra oppnådde totalpoeng.
- Det er ikke tillatt å bytte utstyr under konkurransen, med mindre det oppstår maskinfeil og juryens leder godkjenner dette.

Uniform og hygiene

- Alle deltakerne i NM COMMUNITY CATERING må være kledd i korrekt uniform. Kokkejakker, forklær og kokkehatt, får alle utlevert av NKL til konkurransen. Sorte bukser og sorte arbeidssko har du selv.
- Alle konkurrenter må jobbe miljø- og klimasmart med tanke på matavfall, hygiene og fingerferdighet. Soppelsortering og matavfallsbøtter er plassert på hvert kjøkken. Husk å ikke ha noen smykker eller klokke på under kvalifiseringskonkurransen.
- Husk at arbeidsteknikk, håndverksmessig korrekt utførelse og hvordan du jobber på kjøkkenet er viktig og vil bli bedømt under konkurransen.

Porselen

Alle retter skal serveres på et utvalg Porsgrund Porselen. Porselen til finalen vil bli presentert for finalelagene i desember 2026. Porselenet er tilgjengelig og deles ut av Norske Kokkers Landsforening på konkurransekjøkkenet.

Avtale om deltakelse

Deltakelse i konkurransen NM COMMUNITY CATERING er en gjensidig interesse, som innebærer både rettigheter og plikter. For å lette samarbeidet under konkurransen må alle utøvere signere en standardisert deltakeravtale før kvalifiseringskonkurransen starter. En kopi av deltakeravtalen vil bli sendt direkte til de utøverne som går videre til kvalifiseringskonkurransen.

Deltageravgift

Laget betaler en deltageravgift pålydende Kr. 5000,-, denne må være betalt til forfall for at laget skal kunne delta i konkurransen.

Konkurranseskjøkken

Kjøkkentegninger fra Electrolux Professional vil bli delt med 6 finalister i desember 2026

Informasjon om småutstyr i finalekjøkkenene vil bli sendt ut i et eget dokument til alle finalister fra teknisk arrangør.



Media under NM-finalen

1. Norske Kokkers Landsforening vil filme, fotografere og «streame» under finalen. Det gjennomføres individuelle intervjuer med deltakerne som går videre til finalen.
2. Under kvalifiseringsfinalen, finaledagen og premieseremonien, må deltagere ha på korrekt kokkeuniform.
3. Materialet vil bli brukt av Norske Kokkers Landsforening i SOME-kanaler, på nettsider, i media og i andre kanaler for å bygge kommunikasjon før, under og etter finalen i NM COMMUNITY CATERING.

THE WINNER TAKES IT ALL - ÉN vinner, ÉN stor premie!

Vi vet hva gode incentiver betyr for motivasjon til deltagerne og NKL jobber nå med et oppsett for å bygge opp vinneren som en profil gjennom det påfølgende året.
NKL jobber samtidig med å øke attraktiviteten i pengepremien og omdømmet til vinneren.

Har du spørsmål til NM COMMUNITY CATERING, send de til post@nkl.no

Vi sees på UMAMI ARENA 16. februar 2027!



Compass Group ble Norgesmestere i 2025 / FOTO: NKL