

Årets Ekokock 2018

Årets Ekokock är tävlingen som tar hållbar gastronomi på allvar!
Tävlingen riktar sig till högt gastronomiskt presterande kockar i Sverige som arbetar eller vill arbeta med sin matlagning för en bättre värld.

Tävlingen är öppen för alla svenska kockar som med sitt arbete vill göra skillnad inom hållbarhetsområdet.

Årets Tävling är den femte i ordningen och har etablerat sig som tävlingen för kockar som bryr sig!

Teman för tävlingen är:

- Modern Nordisk Matlagning från grunden
- Hylla alla de kockar där ute som brinner för en bättre värld
- Hållbarhetstanken i fokus
- Bevara det genuina hantverket och yrkesstoltheten.

Årets Ekokock 2018 genomförs i två steg.

Först skickar de tävlande in recept efter tävlingsmanualens anvisningar. En receptjury utser de fyra till sex bidrag som går vidare till finalen. I final tävlar kockarna live inför publik. Finalen hålls i Växjö den 7 september.

Tidsschema Årets Ekokock 2018

20 februari - Varukorg och Tävlingsmanual släpps

1 juni - sista dag för inskickande av tävlingsbidrag

10 juni - Finalisterna publiceras

7 september - Final i Växjö i samband med MAT2018.

Tävlingar som gör skillnad!

Årets Ekokock
Unga Ekokockar

Tävlingarna drivs av föreningen Ekokockar – en icke vinstdrivande organisation som vill verka för att lyfta hållbarhetsfrågorna i restaurang- och bageribranschen.

EKOCKOKAR
ekokockar.se
info@ekokockar.se

ERIK MÅNELD
076 244 01 50
ekokockar@gmail.com

ULRIKA BRYDLING
ulrika@brydning.se