

Afrapportering af kokkekonkurrencen Kartoffelprisen 2020



Projektansvarlige og deltagere

Projektansvarlig:

Gyda Bay leder af Food Innovation House

Per Mandrup, leder af Culinary institut by VejleErhverv

Deltagende-Styregruppe:

Henrik

Jørgen Steen Larsen

Resumé:

Kokkekonkurrencen, Kartoffelprisen, er i de sidste par år afholdt med stor succes og opbakning fra kokkebranchen, Vejle Kommune, virksomheder og restauratører. I en årrække blev konkurrencen afviklet på Kold College frem til 2017, men i 2019 overtog Culinary Institute by VejleErhverv planlægningen af Kartoffelprisen 2020. Der var ingen konkurrence i 2018, da Kold College ikke ønskede at fortsætte.

Formålet med projektet var at skabe en prestigefyldt kokkekonkurrence, samt en fornyet offentlig interesse for kartofflens mange anvendelsesmuligheder, både på et højt gastronomisk plan, men også hos almindelige forbrugere. Den nuværende projektgruppe ønskede at genskabe konkurrencen i helt nye rammer.

Kartoffelprisen 2020 blev afviklet af Culinary Institute by VejleErhverv i Food Innovation House, søndag den 18. oktober. Seks ud af landets bedste kokke blev udvalgt til at deltage i konkurrencen efter de havde indsendt anonymiserede menuforslag med billeder af udførte retter, hvor kartofflen var hovedingrediens i menuen. På baggrund af de indsendte menuer og billeder udvalgte dommerpanelet seks deltagere til konkurrencen.

Kokkene havde ingen kendskab til råvarerne forud for konkurrencen, udover at kartofflen skulle indgå med minimum 60% i menuen. Deltagerne fik på skift mulighed for at vælge mellem et udvalg af råvarer på selve dagen og skulle senest én time efter, komponere og aflevere en beskrivelse af deres 3-retters menu, hvor kartofflen fremgik markant i både forret, hovedret og dessert.

Kartoffelprisen 2020 har fået en del opmærksomhed gennem pressen. Både Vejle Amts Folkeblad og Metropol udsendte to artikler, én før og efter konkurrencens afholdelse. Materialet vil blive anvendt både på en række mindre sekvensere på elektroniske medier samt sociale platforme. Konkurrencen blev ligeledes filmet via livestream på Culinary Institute by VejleErhverv's Facebookside.

Projektets faglige forløb

Kartoffelprisen er en prestigefyldt pris, som er højt respekteret i kokkekredse. Nuværende projektgruppen havde et ønske om at "genoplive" konkurrencen og samtidig gøre det i et format, som gør, at konkurrencen igen bliver en årlig tilbagevendende begivenhed med deltagelse fra landets bedste kokke. Formålet med projektet er ligeledes at skabe en fornyet opmærksomhed og interesse for kartofflens mange anvendelsesmuligheder både på et højt gastronomisk plan, men også hos den almindelige dansker. Der ønskes især et større fokus på den yngre målgruppe med henblik på at fremme forbruget af kartofler.

Projektets forventede effekter på kort og mellemlangt sigt

Den forventet effekt på kort sigt er, at flere danskere bliver inspireret til at spise flere kartofler i perioden omkring konkurrencen, samt at få kartofflen sat højt på dagsordenen i måltiderne omkring i landet. På længere sigt er håbet, at vi får kontakt til de yngre forbrugere og samtidigt får bremset nedgangen af kartoffelforbruget og dermed får vendt udviklingen.

Projektets organisering og styring har været varetaget under ansvar af Gyda Bay, leder af Food Innovation House og Per Mandrup, leder af Culinary institute by VejleErhverv. Styregruppen bestod

af Henrik Knude Larsen og Jørgen Steen Larsen, som alle har bidraget med målopfyldelse af opgaven. Per Mandrup har ligeledes været garant for det faglige indhold af konkurrencen.

Markedsføringen af konkurrencen foregik via en større SoMe-kampagne, hvor der var fokus på at skabe opmærksomhed på begivenheden både før, under og efter afholdelsen. Facebook, Instagram og LinkedIn blev anvendt som de primære marketingskanaler.

Dommerpanelet bestod af anerkendte kokke og fagfolk, der alle brænder for kartoflen og madlavning. Dommerne er udvalgt ud fra deres professionelle, faglige kompetencer.

Dommerpanelet bestod i år af:

- Jens Peter Kolbeck , Bocuse d `Or
- Anita Klemensen, Rest. Studenterkilden, København
- Lasse Starup Petersen, Rest. Bror Ditlev, Kolding
- Rasmus Munk, Rest. Alchemist, København
- Jesper Koch, Rest. 17. Hotel Alsik, Sønderborg
- Per Mandrup, Culinary Institute, Worldchef



Det faglige personale i Culinary Institute by VejleErhverv varetog alt det praktiske omkring planlægningen og afviklingen af konkurrencen.

Gennemførelsen af konkurrencen foregik i Food Innovation House i Vejle.

Som følge af Covid-19 var der kun åbent for et begrænset antal af inviterede gæster, men livestream gjorde det muligt for alle at følge med. Derudover havde vi opsat storskærme i huset så publikum kunne følge med i, hvad der skete i køkkenet.

Afviklingen af konkurrencen skete med forskudt start- og sluttidspunkt. Ud over en fælles råvarebuffet, fik hvert hold udleveret en kurv med råvarer umiddelbart før starttidspunktet. Der skulle anvendes minimum 3 råvarer fra råvarekurven. Senest 1 time efter start skulle hver deltager aflevere en menukorttekst på den menu, som de ville kreere. Deltagerne måtte medbringe én person som medhjælper. Medhjælperen måtte ikke have afsluttet svendeprøven som kok, konditor eller lignende.

Hvert hold havde 5½ time til at fremstille og tilberede en 3 retters menu, hvor kartofflen skal indgå med min. 60%.

Menuen skulle bestå af:

Forret – Anvendelse af minimum 3 forskellige kartoffelsorter.

Hovedret – Kartofflen var hovedemnet og skulle være fremtrædende.

Dessert – Kartofflen skulle være fremtrædende

Vinderen af konkurrencen skulle derefter udarbejde en opskrift på alle tre retter med angivelse af mål, vægt og fremgangsmåde. Retterne blev bedømt efter de internationale regler, som bliver anvendt i Worldchefs (WACS) konkurrencer.

Der bliver givet point ud fra følgende kriterier:

- Det samlede indtryk af den enkelte ret (Max. 10%)
- Service (Max. 5%)
- Rettens smag (Max. 50%)
- Køkkentekniske kompetencer (Max. 35%)

Placeringen til Kartoffelprisen 2020 blev:

1.plads: Magnus Brandenburg Carlsen - Alchemist

2.plads: Cecilie Bunk Pedersen – Ruth Hotel

3.plads: Christoffer Sørensen – Dragsholm Slot

De dygtige kokke blev præmieret med rejselegater på henholdsvis 20.000, 15.000 og 5.000 kr. Derudover blev der også uddelt vinderstatuetter, diplom, glas, blomster og mousserende vin. Alle fik et eksemplar af Jens Peter Kolbecks bog "De kalder ham Sølvreven", som tak for deltagelsen.

Opnået resultat/konklusion

Der har været en stor offentlig interesse for Kartoffelprisen 2020. Konkurrencen blev holdt i et format, som tiltrak nogle af landets bedste kokke og dommere.

Kartofflen var i centrum, og ud over deltagerne tiltrak konkurrencen også et stort fagligt, engageret publikum, som fulgte konkurrencen på tæt hold. De deltagende kokke udviste et meget højt fagligt

niveau og præsenterede seks fantastiske og velkomponerede menuer, der viste kartofflens mange anvendelsesmuligheder, i en helt ny kontekst.

Dette kan skabe grobund for en fornyet interesse for opmærksomhed omkring kartofflen, som en naturlig ingrediens i måltiden.

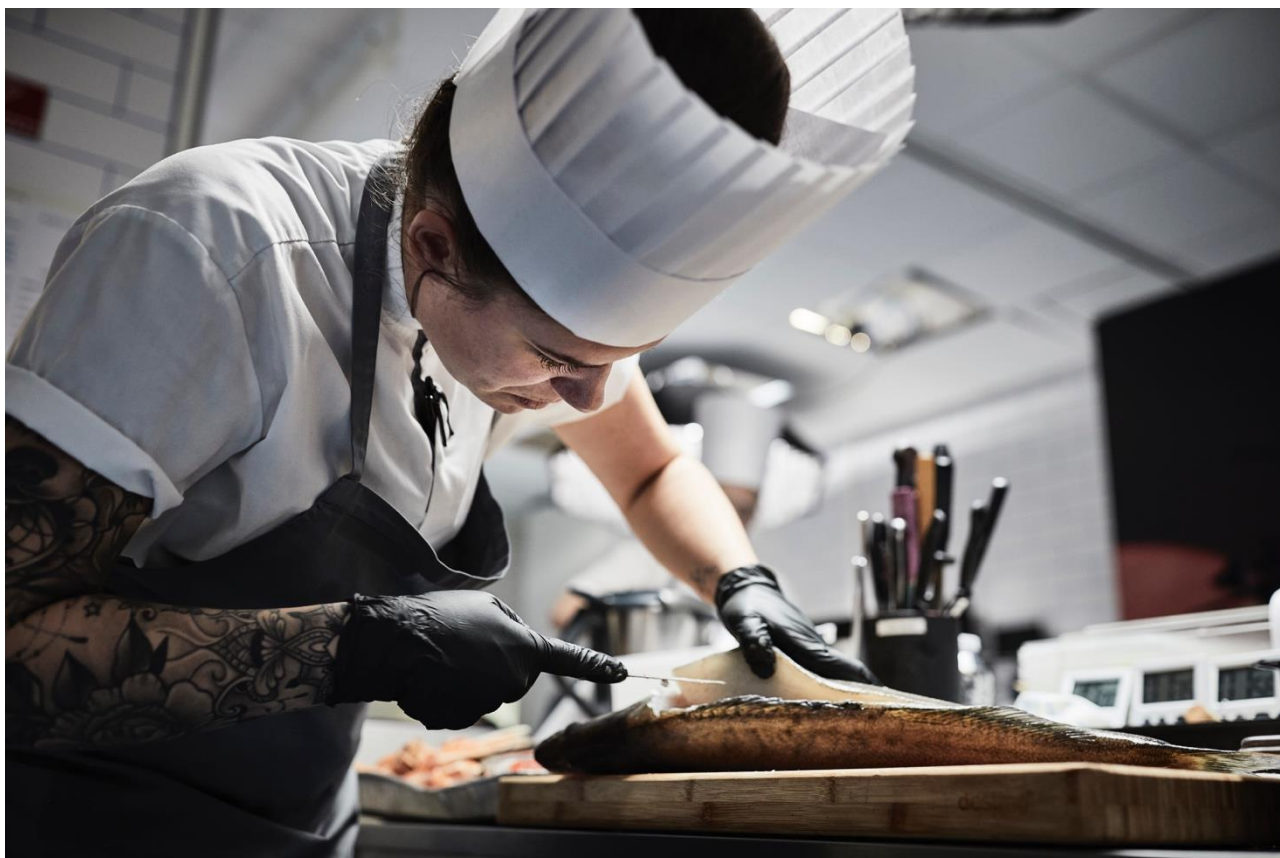
Artiklerne i Metropol blev udsendt online via deres egen hjemmeside og deres sociale mediekkanaler. Vejle Amts Folkeblad udsendte historien i både trykt og online format. Vejle Amt Folkeblad har et følgeskare på 55.000 læsere om ugen.

Ud over dette fik vi arrangeret et radiointerview med P4 Trekanten, hvor Per Mandrup og Lasse Starup Petersen blev spurgt ind til opsætningen af konkurrencen og andre anvendelsesmuligheder af kartofflen, end blot tilbehør. P4 Trekanten har en ugentlig dæk på 158.000 lyttere.

I perioden den 20. september til den 29. oktober, hvor det første og sidste opslag blev delt på sociale medier, er der opnået en samlet organisk reach på Facebook på 55.950 personer og 485 på Instagram.

Samlet endte vores livestream med 5.600 organiske visninger. (værdi ca. 875.000,-kr)

Kartoffelprisen 2020 har endnu engang været med til at skabe en fornyet opmærksomhed og interesse for kartofflens mange anvendelsesmuligheder, både på et højt gastronomisk plan, men også hos den almindelige dansker. Alt i alt blev projektet og konkurrencen igen i år en stor succes.



Offentliggørelse vedrørende projektet:

Hjemmeside: Konkurrencen har sin egen hjemmeside, hvor alt information omkring konkurrencen står beskrevet: <https://kartoffelprisen.com/>

Sociale medier: Facebook, Instagram og LinkedIn er blevet anvendt til at offentliggøre deltagere, dommere og vindere: <https://www.facebook.com/CulinaryInstituteVE>,
https://www.instagram.com/culinary_institutevejle/?hl=da,
<https://www.linkedin.com/company/18672976/admin/>

Livestreaming: kunne ses på Culinary Institute by VejleErhverv's Facebookside:
<https://www.facebook.com/CulinaryInstituteVE/videos/1486482205074313>

Arrangementet har fået omtale i følgende medier:

- Vejle Amts Folkeblad
- Metropol
- P4 Trekanten