

**SKF
SMÅLAND**



2019

Verksamhetsberättelse För Svenska Kockars Förening i Småland

Svenska Kockars Förening är en del av 13 distrikt som SKF i Sverige består av. Medelmsantalet har under det gångna året varit 70 betalande, samt ca.80 st skolelever/ungdomar. Hedersmedlem: Bernd Strehlow. Årsavgiften har varit 450:-.

Vi har haft 2. associerande medlemmar, Diversey Care AB samt Mårdskog & Lindkvist AB. Vilka är en stor tillgång för föreningen.

Läs mer om riksföreningen och kocklandslaget, Junior kocklandslaget samt YCC på www.skf.se. Vi finns även på Facebook samt i egen app.

Styrelsen för SKF Småland har bestått av följande.

Ordf.	Christian Hallberg
Vice Ordf.	Daniel Fermskog
Kassör:	Jörgen Johansson
Sekreterare:	Helena Furenbrink
Vice Sekreterare	Jörgen Nilsson
Media/Hemsida:	Raymond Hanna
Sponsorer:	Sune Markmann och Raymond Hanna
Tävling/aktiviteter:	Roger Henriksson, Jens Vikingsson
Ledamot:	Annica Hägg/Johansson, Caroline Kågell
YCC:	Anton Bengtsson och Lukas Svensson



Svenska Kockars Förening
Småland

Valberedning:

**Mats Furenbrink, Matts Andersson,
sammankallande Marie Pierre**

Revisor:

Josef Fritzell

Styrelsen har under året haft 4 protokollförda, fysiska sammanträden. 13 januari i Växjö, 14 april i Jönköping, 2 juni i Växjö samt 22 september i Ryssby. Till detta tillkommer informella kontakter via Facebook samt e-post och telefon.

Vi har representerat i Riksstyrelsen vid 2 tillfällen under året i Ljungby 11-12 maj samt i Gävle 12-13 oktober. Helgen 10-12 maj höll vår förening i Småland vårens representantskapsmöte för föreningens samtliga distrikt. En givande helg med ett strukturerat möte blandat med kreativ aktivitet och middag på lördagskvällen. Under söndagen hölls även grupparbeten där strategier sattes för kommande aktiviteter och mål för föreningen. Mötet anordnades på Gästgivaregården i Ljungby med SKF Småland som värdar. Mötet representerades av samtliga verksamma distrikt i SKF Sverige.

Vi startade årets aktiviteter i SKF Småland, lördag 2 mars med matmarknad för närproducenter och bra föreläsningar på Ryssbygymnasiet. Där vi även var arrangör till en workshop med Christian Hallberg. Christian lagade en 3-rätters meny tillsammans med matglada matlagare som kunde anmäla sig till detta. Ett uppskattat arrangemang där besökare även fick kunskap om vår förening utöver en god middag tillsammans.

Tisdag 5 mars fanns vi med och representerade föreningen på Mårdskog & Lindkvists mässa i Jönköping. Mässan hölls på Elmia och vänder sig till professionella matlagare både i den offentliga sektorn samt den privata näringen. Även mycket elever från restaurangskolor samt vuxenutbildningar fanns på plats. Vi hade även ungdomar från YCC som fanns med under en aktivitet med Anders Levén. Anders höll en viltskola och producerade korvar av viltkött som ungdomar från YCC stekte på scen. Vi fick även hjälp av SKF Östergötland både i montern samt under aktiviteten med Anders. Även här väckte vi intresse bland besökare kring vår förening.

17 mars hade vi ett trevligt årsmöte på Brasserie Fängelset i Västervik med god mat och trevligt umgänge. Raymond Hanna var dagens värd och gav oss en intressant rundvandring på anläggningen. Vi valde även in två nya styrelsemedlemmar Annica hägg samt Caroline Kågell. Detta för att bredda våra olika kunskap/arbetsområden i styrelsen.

11 och 25 april anordnade vi tillsammans med länsstyrelsen styckningskurser i gris och nöt på Ryssbygymnasiet. För kursens innehåll stod Christian Bauer, Skärshults gård. Kursen startade med genomgång av Christian där han styckade gris 11 april och nöt 25 april samt pratade om köttkvalitet. Därefter styckade deltagarna detsamma tillsammans med Christian och representanter från SKF Småland. På en del av styckningsdetaljerna genomfördes praktisk matlagning som avslutades med gemensam måltid och utvärdering av kvällen. Vår styrelsemedlem Roger Henriksson höll i trådarna för detta arrangemang som var väldigt uppskattat. Och som även gav ett överskott till föreningens kassa.



Svenska Kockars Förening

Småland

Under Gymnasieskolornas studentexamen delade vi även ut knivstipendium till de skolor som anmälde att de önskade detta. Det var skolorna själva som valde ut vilken elev som gjort sig förtjänt av detta. Christian Hallberg delade ut stipendiet fysiskt på Kungsmadsskolan, Växjö samt Ryssbygymnasiet, Ryssby.

Under MAT 2019 i Växjö ordnade vi en temadag tillsammans med riksföreningen, VISITA samt Hotell och Restaurangfacket med fokus på hur branschens kompetensförsörjning säkerställs. Temadagen riktade sig till alla yrkesverksamma i Restaurangbranschen, Besöksnäringen, Måltidssektorn, Företagare, Kostchefer och Måltidschefer, Kökschefer, Kockar, Restauranglärare, Skolledare och Utbildningssamordnare för branschen men även praktikhandledare och intresserade från näringslivet. Syftet med dagen var att belysa hur branschen blir ett mer attraktivt yrkesval. Matts Andersson hälsade välkommen och var värd under dagen från föreningen. Föreläsare under temadagen var Fredrik Andersson, Svenska Kocklandslaget, Per Mandrup, Team Manager för National Culinary Team of Denmark, Claes Sandvig, VISITA, Jämställt, Martina Nilsson och Heidi Knorn, HRF samt Edith Salminen, Matkulturvetare UNA. Under MAT 2019 hade vi även en monter i Konserthuset som bemannades av styrelsemedlemmar från föreningen.

Lördag 5 oktober stod finalen i vår elevtävling Lejonkampen som är en återkommande tävling där vinnande skollaget får äran att ha tävlingen på sin skola. Detta året var vi på Kungsmadsskolan i Växjö. Det vinnande laget 2019 blev laget från Ryssbygymnasiet, Ryssby. Samtliga deltagare fick ett fint pris. Det vinnande laget fick bl.a. en kockkniv samt ett vandringspris och ett individuellt diplom samt ett diplom till skolan. Årets skollag kom från Gislaved, Ryssby och Växjös restaurangskolor.

Under hösten anordnade vi tillsammans med LRF och länsstyrelsen kurser i att ta tillvara på vilt.

Kurserna anordnades på Ryssbygymnasiet 29 oktober samt 11 november.

Vid första kurstillfället låg fokus på styckning av vilt. Hur styckar man rådjur och vildsvin på bästa sätt?

Det andra tillfället handlade om vilthörelse till julbordet. Där gavs inspiration och kunskap om hur vildsvin kan bli delikatesser på julbordet som skinka, paté, korv och sylta.

Vi har under året syns mycket via vår facebook sida, i vår app samt under MAT-mässan i Växjö. Hemsidan och SKF-app har Raymond Hanna haft ett vakande öga över.

Samt en bra funktionell Facebooksida.

För styrelsen under 2019 genom.



Christian Hallberg.
Ordförande SKF. Småland.



Svenska Kockars Förening

Småland