



# meny

2022

## MIDT-NORSK FAGMESSE FOR STORHUSHOLDNING

E.C Dahls Bryggeri  
28. - 29. september



# Meny

2022

## MELD DEG PÅ SOM UTSTILLER

Dersom din bedrift har tilbud innen gruppene nedenfor, bør du delta som utstiller.

- Alt innen mat, drikke, nytelsesmidler, vin/brennevin
- Ferdigmat, halvfabrikata, råvarer m.m.
- Småskalamat / økologisk
- Møbler, interiør, dekor og belysning
- Ovner og varmeskap, grill- og kokeutstyr, skjære- og skrellemaskiner, kjøttkverner, mixmastere, dispensere, kaffemaskiner, kaffeautomater.
- Disker, hyllestativer, rustfrie innredninger og benker
- Kjøle- og fryseutstyr
- Dekketøy, vogner og annet serveringsutstyr
- Oppvaskmaskiner, hygiene og vedlikehold
- Engangsartikler, tørkepapir, servietter m.m.
- Kort-terminaler, kassa-apparater, datautstyr og datasystemer, logistikk, drift og administrasjon
- Tekstil og bekledning
- Emballasje, containere og pakkemaskiner
- Sikkerhetsutstyr og brannvern
- Forbund og organisasjoner
- Underholdning, blomster og dekorasjoner
- Trykkerier
- Konsulenttjenester innen området storhusholdning
- Alt innen storhusholdning, fast-food og kantinedrift



### MARKEDSFØRING:

Meny 2022 vil bli annonsert og markedsført over hele landet gjennom fagpressen. Invitasjon sendes til aktuelle bedrifter i bransjen og tidligere besøkende på messa.





# FAGMESSEN HVOR KUNDEN SØKER SINE LEVERANDØRER.

De besøkende er innehavere, daglig ledere, driftsledere, kjøkkensjefer, restaurantsjefer, hovmestere, kokker, kantinebestyrere, hotellsjefer, husøkonomer fra institusjoner, serverings- og overnattingsbedrifter.

Vi nevner:

- Restauranter, veikroer og kaféer
- Fastfood og gatekjøkken
- Hoteller
- Cateringselskaper
- Bedriftskantiner
- Kommunale og statlige kantiner, forsvarrets kantiner,
- skolekjøkken
- Sykehuskjøkken
- Servicehandelen (bensinstasjoner og storkiosker)
- Ferskvare- og delikatessebutikker
- Institusjoner
- Nattklubber, barer og puber
- Småskalamat / økologisk

## NORGESMESTERSKAP I KOKKEKUNST, COMMUNITY CATERING OG SERVITØRFAG 2022

NM i kokkekunst, NM i Servitør arrangeres for 6 gang i Trondheim under storhusholdningsmessene **MENY 2022** på EC Dahls Arena onsdag 28. september med semifinaler og torsdag 29. september med finale. Inntil 18 semifinalister hvor 6 går videre til finalen.

Nytt av året er også NM i Community Catering. Her vil semifinale gjennomføres tirsdag 27. september på KIT akademiet, ASKO Servering, og Finalen går av stabelen under MENY messen den 28. september, tidlig på morgenen.

NKL Trondheim står som arrangør for NKL sentralt og vil gjøre sitt ytterste for vellykkede konkurranser og vet at NM i kokkekunst vil sette sitt preg på Trondheim under NM uka.

THON Hotell Prinsen er i 2022 Valgt som NM/MESSE-hotell. Her er det gode NM og MENY-priser for deltakere / utstillere, og både Get to Gether og NM bankett blir gjennomført ved samme hotell.

Historien til NM i kokkekunst er lang, og etter mange år i Ålesund er arrangementet flyttet rundt til flere location i landet.

Konkurransen i 2022 blir første NM i kokkekunst som åpner for inntil 18 semifinalister på dag 1. Her vil det bli såkalt Speed Cooking, med råvarer fra mystery basket. Dette vil få frem kokken i deltakerne, og 6 av de beste fra semifinalen skal konkurrere på dag 2 om en mulig **Kongepokal**.

Vinner av NM i kokkekunst 2022 vil automatisk kvalifiserer seg som deltaker til det norske uttak årets Kokk – Bocuse D`or. Det vil derfor også bli mange gode internasjonale dommere som vil sitte i juryen.

Svein Magnus Gjønvik bl.a. tidligere Landsformann i NKL, oldermann i TKM, visepresident i Nordisk Kjøkkenchef federation og jurymedlem i flere nasjonale og internasjonale kokkekonkurranser er leder av NM i kokkekunst 2022. Dette sammen med en flott styringsgruppe bestående av aktive medlemmer fra NKL Trondheim.



NM  
I KOKKEKUNST



NM  
FOR SERVITØRER

NM styret og NKL Trondheim styret takker alle sponsorer som stiller opp for et godt NM i 2022.

Spørsmål som gjelder NM 2022 kan rettes til:

**Svein Magnus Gjønvik**

mobil: 920 89 029

epost: smgrh@online.no

### NM i servitørfag

Det er med stor glede vi kan ønske velkommen til det femte NM for servitører i Trondheim. 12 finalister vil være i aksjon i løpet av finale dagen. De vil samarbeide med hver sin kokkefinalist. I tillegg vil de få andre praktiske og teoretiske oppgaver. Vi legger opp til at konkurransen skal bli veldig publikumsvennlig slik at vi får vist frem faget på en flott måte. Vi tror at denne konkurransen også vil være med å styrke omdømmet og rekrutteringen til faget.

Spørsmål som gjelder servitør konkurransen kan rettes til:

**Alexander Skjefte**

Mobil: 926 56 800

Våre lokale sponsorer/samarbeidspartnere:



# MENY 2022



Kjære kokkevenner, leverandører av råvarer, produkter og tjenester, og bransjefolk generelt!

Trondheim Kokkenes Mesterlaug ønsker dere hjertelig velkommen tilbake til en ny Menymesse i Trondheim, på E.C Dahls Bryggeri den 28. og 29. september 2022. Denne gangen, som så mange ganger før, er vi så privilegerte at vi får stå som arrangør av NM i Kokkekunst og NM i Servitørfag.

Disse konkurransene samler eliten blant unge fagfolk og nye stjerner skapes. Dette er med på å berike Menymessen som arrangement og tiltrekker seg mye oppmerksomhet som også kommer utstillere og samarbeidspartnere til gode. Vi håper at vi kan være med å skape et treffpunkt for fag og bransje i Midt-Norge, og hvor beslutningstagere og sluttbrukere kan møte dere som har noe å formidle, være seg produkter eller et budskap.

Vi ønsker derfor utstillere, besøkende, samarbeidspartnere og konkurransedeltagere på nytt hjertelig velkommen til messe og konkurranse!

**Camilla Johansen**  
STYRELEDER NKL, Trondheim

## MENY

-en fagmesse som samler bransjefolk spesielt fra Midt-Norge i en større messe i Trondheim. Meny 2022, er den syvende i rekken. Antall utstillere og besøkende har økt betydelig siden starten i år 2000. Trondheim kokkenes mesterlaug ble stiftet den 14. april 1953 og er Norges nest eldste kokkelaug. Vi er gjennom NKL tilknyttet Nordisk Kjøkkenchefs Federation og WACS (World Association of Chefs Societies).



Hjertelig velkommen til Trondheim, og til spennende dager med faglig utveksling og gode opplevelser. Det er spesielt hyggelig at Trondheim skal være vertskap for årets NM i kokkekunst. Jeg gleder meg til å treffe dere!

Vennlig hilsen  
**Rita Ottervik, Ordfører**

## STED

E.C Dahls Bryggeri  
Strandveien 71  
7042 Trondheim

## ÅPNINGSTIDER

28. september 10 - 17  
29. september 10 - 15.30

## PÅMELDING

[www.messeselskapet.no/meny](http://www.messeselskapet.no/meny)

**Frist 15. juni 2022**

## STANDLEIE

Leiepris for stand med standard hvite vegger, frontpanel og firmaskilt, kr. 1570,- pr. m<sup>2</sup> eks. mva  
Registreringsavgift kr 3080,- eks. mva

## TEKNISK ARRANGØR

MESESELSKAPET AS  
Kjøpmannsgata 8, 7013 Trondheim  
Tlf: 73 80 97 47  
[info@messeseselskapet.no](mailto:info@messeseselskapet.no)  
[www.messeselskapet.no](http://www.messeselskapet.no)

**Ved spørsmål om standplass eller utstyr til stand.  
Ta kontakt med teknisk arrangør.**



## ARRANGØR



**NM I KOKKEKUNST OG NM I SERVITØRFAG**