



StorkjøkkenForum

21.–23. januar 2026

Seminaret er det forumet som samler flest deltakere fra institusjonskjøkken i Norge.

Vi legger alltid vekt på gode foredragsholdere og spennende dager i Sandefjord.

Det er satt sammen et tettpakket program som gir kunnskap og utvikling, samt mange gode opplevelser.

I tillegg treffer du svært mange dyktige kollegaer.

Kjære kollegaer

Programmet for 2026 bygges opp over samme lest som tidligere år. Foredragsholdere er tidligere og nåværende deltakere i tillegg til innleide foredragsholdere.

Noen av teamene i år er:

- Nytt sykehus i Vestre Viken
- Utdanning for kjøkkenledere i offentlig sektor
- Lokalmat, i offentlig sektor
- Praktisk bruk av KI på kjøkken
- Hvordan lykkes med sosiale medier
- Motivasjon, ledelse og begeistring

Vi samler alle til “get together” første kvelden hvor det er en flytende overgang til middagen. Musikalske innslag som får oss til å nyte og smile. Håper å se mange av dere i januar.

Lenke til påmelding:

https://www.letsreg.com/no/event/storkjokkenforum_2026_21012026

For mer informasjon kontakt:

kjell-ivar@storkjokkenforum.no

eller på tlf. 99 27 41 23



For StorkjøkkenForum
v/Kjell-Ivar og Steinar

Onsdag 21.01

11.00–13.00 Registrering – Lunsj

13.00–13.30 Musikalsk åpning

Åpning

13.45–14.30 Jane Bråthen, Vestre Viken

Matomsorg ved Drammensfjorden:

Nytt sykehus med fleksible matvalg for pasientene og innbydende spisested for ansatte og besøkende.

15.00–15.30 Cathrine Fjeldstad Gujord, Kjøkkensjef,

Sykehjemmene i Lørenskog

Slik er min hverdag:

Utfordringer, gleder og utvikling.

15.30–16.15 Bjarte Myrhol: Trekke i samme retning.

17.30–21.00 Get together på Tre lykter med minglemiddag og allsang med trubadur.

Torsdag 23.01

Lokalmat

09.00–09.45 Frode Olsen, Servicegrossistene AS:

Hvordan kan offentlig sektor etterspørre lokalmat til glede for næringsvirksomhet, beredskap og smaksløker?

10.00–10.45 Knut T. Evanger, Sykehus innkjøp:

Lokalmat, sett fra sykehusinnkjøp sitt ståsted.

11.00–11.30 Line Onstad, Beitostølen Helsesportsenter:

Bruk av lokalmat for oss som holder til midt i matfatet.

Oppsummering lokalmat

11.30–12.00 Pause

12.00–12.45 Jonas Werner Andersen, Norgesgruppen:

Hvordan påvirker kunstig intelligens vår hverdag på kjøkken?

13.00–14.00 Lunsj

14.00–14.30 Elizabeth Rose Skottheim, Fagskolen i Vestfold og Telemark:

Hva kan ledelsesutdanning på fagskolen bidra til for personlig utvikling og virksomheten?

14.30–15.15 Mads Hansen:

Hvordan engasjere i sosiale medier.

15.45–16.15	Lars Johan Røsholt, Norrek AS: Kan fryseren bli nøkkelen til bedre folkehelse, samtidig som vi styrker norsk selvforsyning og beredskap?
16.15–16.30	Fra Bårdar til Broadway Smaksprøver fra Norrek, Norice fisk og Unilever
19.00	Festmiddag

Fredag 23.01

09.00–09.45	Alex Rosen
10.15–11.00	Peter Micheal Haug: Smak mer Norge
11.00–11.30	Oppsummering/sammendrag/quiz.
11.30	Lunsj

Om foredrags holdere:

Jane Bråthen:

Avdelingssjef for matforsyning i Vestre Viken HF med ansvar for mat til pasienter, kiosker og kantiner ved helseforetakets sykehus i Drammen, Bærum, Hønefoss og Kongsberg. Hun er utdannet kokk i Sandefjord og har utdanning innen kjøkkenadministrasjon, hotelledelse og masterutdanning i serviceledelse fra Hotellhøgskolen i Stavanger. I tillegg har hun studert ernæring og helse ved Høyskolen i Akershus (Hiak). Jane har bakgrunn fra hotell- og restaurantbransjen og har de siste 20 årene jobbet i spesialisthelsetjenesten. Hun har et sterkt engasjement for matomsorg og det å ha god stemning på arbeidsplassen.

Mads Hansen:

En av Norges største TV-profiler som programleder for «Forræder» og «Boksen» på TV2 og kjent fra «Spårtsklubben» på VGTV og podcasten «Topp 3». Mads har over 500.000 følgere på instagram og er en av landets beste til å skape engasjement, både i kommentarfeltet og samfunnet.

Lars Johan Røsholt:

Kokk, fagkonsulent og produktansvarlig i Norrek Dypfrys AS. Erfaring fra hotell, restaurant, sykehjem og dagligvare. Han brenner for å øke kunnskapen om fryste råvarer og bidra til å øke norsk selvforsyning

Elizabeth Rose Skottheim:

Faglig leder og faglærer ved fagskolen Vestfold- og Telemark i 5 år. Utdannet som Diplomkokk, pedagog og spesialpedagog med master innen matvitenskap fra NMBU. 18 års erfaring som kokk/kjøkkensjef fra restaurantbransjen og 20 år ved restaurant og matfag, med eget firma på siden, der hun jobbet med produktutvikling og kompetanseheving for småskala, private, voksenopplæring og næringsmiddelbransjen. Hun brenner for å videreutdanne kokker til gode ledere med relasjons- og personellkompetanse som forstår betydningen av kvalitet- og økonomistyring.

Frode Olsen:

Salgsdirektør i Servicegrossisten. Har i 10 år hatt ansvaret for salget til offentlig, offshore og privat sektor. Han har tidligere jobbet i frukt og grønt og bakeribransjen, og har «alltid» jobbet med dagligvare og storhusholdning.

Line Onstad:

Kjøkkensjef, utdannet kokk i 1997. Jobbet på restaurant i Zürich, Huset på Svalbard, diverse Hotel kjøkken i Valdres, eget selskapslokale og catering heime på garden. 8 år som salgskonsulent i Bama storkjøkken og 6. året på Beitostølen Helsesportsenter. Kjøkkensjef for team matglede: mat skal smake opprinnelig og ekte.

Knut T. Evanger:

Senior prosjektleder, divisjon Støttetjenester og administrative kjøp. Leder anskaffelser innenfor innkjøpskategorien Bygg og eiendomsdrift. Har jobbet i Sykehusinnkjøp siden høsten 2019. Tidligere arbeidserfaring fra privat sektor (1997-2019); IT, eiendom og finans. Utdannelse: sivilingeniør fra NTH (NTNU). Har hatt ansvaret for mat og drikke relaterte anskaffelser og avtaler i Sykehusinnkjøp siden høsten 2022.

Jonas Werner Andersen:

Kategorisjef NorgesGruppen. Har bakgrunn som kokk og har erfaring fra både serveringssteder og industrien. Han er kategorisjef for NorgesGruppen, og er kjent for inspirerende foredrag. Møt ham på årets StorkjøkkenForum der han vil dele sine innsikter om hvordan trender, teknologi og kunstig intelligens vil forme fremtidens matbransje.

Bjarte Myrhol:

Årets forbilde og lagbygger med stor L! Tidligere verdens beste strekspiller og kaptein på håndballandslaget deler verktøyene dere trenger for å skape en sterk arbeidskultur som fremmer det beste i folk. Gode råd om hvordan man bygger en vinnerkultur og sterke team.

Cathrine Fjelstad Gujord:

Kjøkkensjef, sykehjemmene i Lørenskog. Ernæringskokk og Mesterbrev som ernæringskokk og jeg jobber nå som kjøkkensjef ved sykehjemmene i Lørenskog (ikke bare på Lørenskog sykehjem). Hovedsakelig bakgrunn fra sykehus og sykehjem. Etter læretiden jobbet som kokk, produksjonsleder og nå kjøkkensjef på Lørenskog sykehjem.

Alex Rosen:

Grefsengutten ble første gang introdusert for det norske folk som stuntreporter på NRK høsten 1991. Etter dette har Alex Rosén stadig dukket opp på TV og deltatt i en rekke TV-programmer som gjest, programleder, dommer og stuntreporter. Han har blant annet vært på tokt med Berserk, og lagd tre sesonger med NRK-serien Folk i Farta hvor han reiste rundt i verden og møtte nordmenn som hadde gjort en uvanlig karriere i utlandet. Høsten 2016 var Alex Rosén med i Skal vi Danse på TV2, og sommeren 2018 som programleder i Allsang På Grensen.

Peter Michael Haug:

Salgsleder Distribusjon TINE SA og prosjektleder for Smak mer Norge. Har flere års erfaring innen IT, logistikk, supply chain og lokalmat, nå med fokus på hvordan TINE kan bidra til bærekraft og mat beredskap gjennom en sunn verdikjede.



Seminaravgift Kr. 3.950,-
Helpensjon Kr. 6.050,- Hotell med overnatting i enkeltrom og
festmiddag torsdag kveld inkl. drikke.

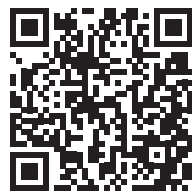
Alt på en faktura.

Ekstra natt Kr. 1. 490,-

StorkjøkkenForum bestiller rommene.

Dag pakke Kr. 810,- (for de som ikke bor på hotellet).

StorkjøkkenForum AS
Veritasveien 16
1363 Høvik
Org. Nummer: 925 137 529



Lenke til påmelding og fullstendig info:
https://www.letsreg.com/no/event/storkjokkenforum_2026_21012026