

Til skolene og NKF lokallag

Rundskriv S 11 og L 13-2026
Oslo, 24.08.2026

Kurs for kjøkkenpersonale i Oslo 3. – 5. november

Velkommen til kurs for kjøkkenpersonale i Oslo. Kurset som skal være på Quality Hotel Halsle Linje, Bøkkerveien 15 Oslo. Denne gangen har vi fått til et veldig godt samarbeid med KNIF innkjøp. De legger til rette slik at vi får en spennende andre dag med den erfarne kokke og kjøkkensjefen Trond Åm. Tema for dagen er spiselig kjøkkenøkonomi. Dag tre får dere bruke på KNIF sin storhusholdningsmessa og konferansedag på Nova Spektrum Lillestrøm. Dere trenger ikke melde dere på til KNIF. Påmeldingen går via oss i NKF for denne dagen. Det viktigste er ofte at en får treffe ansatte som jobber med de samme gledene og utfordringer som dere står i.

Vil gleder oss til inspirerende dager for dere kjøkkenansatte!

Andreas Melberg,
daglig leder NKF/IKF

Steinar Sundvoll,
organisasjonsrådgiver

Program kurs for kjøkkenansatte

NKF

3. – 5. november 2026

Tirsdag 3. november:

12:00	Lunsj
13:00	Velkommen til kurs v/ Steinar Sundvoll, NKF Hvordan sette opp en buffet, slik at elevene velger det vi ønsker de skal velge? v/ Arne Kato Eriksen, kjøkkensjef Quality Hotel Hasle Linje
13:45	<i>Det jobbes med tema og foredragsholder for denne økta</i>
14:45	Pausemat og innsjekk på rom
16:00	2 fisk og 5 brød v/ Hilde Kristine Sando Modalsli
17:00	Erfaringsdeling: Hvordan kan vi være til velsignelse for elevene
18:00	Middag
20:30	Kveldssamling med ord for natta, kaffe, softis og prat

Onsdag 4. november:

08:00	Frokost
09:00	Avreise med til KIT-akademiet i Nedre kalbakkvei 22
09:30 – 14:30	<i>Spiselig kjøkkenøkonomi ved Trond Åm</i>
	Litt fritid i Oslo før middag
18:00	Middag
20:00	Kveldssamling med ord for natta, kaffe, softis og prat

Torsdag 5. november:

07:30	Frokost
08:30	Utsjekk og avreise til KNIF konferansen på Nova Spektrum Lillestrøm
09:00	Åpning av KNIF konferansen: -Den nye virkelighet / Modig i endring Stor innkjøpsmesse hvor mange av KNIF sine storhusholdningsleverandører er tilstede.
	Den enkelte vurderer selv når den vil reise hjemover. Messen stenger kl. 16.00



Noregs Kristelige Folkehøgskolelag

Priser og påmelding

Enkeltrom: 5900,-

Dobbeltrom: 4900,-

Påmeldingsfrist: 23. september: <https://forms.gle/zcSQ93nJkLSwVNqe9>

Trond Åm



Trond er en erfaren norsk kokk og kjøkkensjef med base i Trondheim. Han leder kjøkkenet ved KIT-akademiet Midt-Norge på Tiller, hvor han også har ansvar for kantinedriften hos ASKO Midt-Norge. Åm har en solid bakgrunn fra restaurantbransjen. Etter læretiden sin under Terje Ness og Sven Erik Renaa i Oslo, flyttet han til Trondheim og jobbet i mange år på Credo. Senere har han drevet flere restauranter selv. Han var en del av det norske juniorlandslaget i kokkekunst og deltok i kokke-OL i 2004. Han har også jobbet med matformidling gjennom Geitmyra Credo, hvor han har kurset tusenvis av barn, unge og voksne i matglede og bærekraftig matlaging.

Hilde Kristine Sando Modalsli

Hilde er en dyktig formidler av tro og liv. Hilde har vært elev på Nordfjord folkehøgskole. Hun har tidligere jobbet som sogneprest i Hurdal. Da bodde hun på Hurdal Verk folkehøgskole sammen med mannen sin som var lærer på skolen. Hilde har vært taler på flere av KRIK sine leirer.



Velkommen på kurs!



Noregs Kristelige Folkehøgskolelag