

INBJUDAN

HUVUDVÄRK

Sätt pannan i veck. Skapa nytt med erfarenhet, kompetens och kreativitet!

+

NÄTVERK

Gräv där du står. Lokala producenter och matförädlare i skön samklang!

=

MATVERK



Sveriges största nationella produktutvecklingstävling. Anmäl dig nu!

Tävla Sörmlänning!

Varmt välkommen med ditt lag och din nya produkt till Matverk 2016.

Läs mer

I

BILDA LAG

Laget omfattar *en råvaruproducent, en matlagare och/eller en förädlare*. En kommunikatör/formgivare kan ingå i laget. Råvaruproducentens råvara används för att tillsammans skapa en vinnande produkt.

2

ANMÄL

Nu gäller det att satsa på att bli *en vinnare i landskapet* och få chansen att *delta i riksfinalen* tillsammans med alla andra landskap. Bli Sveriges nya »Kronjuvel« 2016. Lokalt och globalt.

3

SKAPA

Nu är det bara att *sätta igång*. En bra råvara, kunniga personer och ett tydligt mål skapar en produkt som slår alla med häpnad. Så enastående att den vinner och blir stjärna tillsammans med sina skapare.

Tävla Sörmlänningar!

VÄLKOMMEN MED DIN ANMÄLAN TILL:

Jonas Hammar 070-686 92 41
jonas@solmyra.se

Sista anmälningsdag: 4 september

DELFINAL OCH PRISUTDELNING

Plats: Pelles Lusthus, Nyköping

Dag: 25 september



Första sidan

Anmäl dig!

Det finns stilt

Det finstilla

TÄVLINGSUPPGIFT

Skapa en förädlad produkt som är säljbar på marknaden (butik, restaurang, torgmarknad, grossist).

Vid inlämning av produkten ska även en fullständig innehållsförteckning lämnas med de tävlandes underskrifter.

LAGET

Laget ska bestå av 2–3 personer. Dessa måste vara med:

- en råvaruproducent
- en yrkesverksam inom matlagning och/eller en yrkesverksam inom livsmedelsförädling

En möjlig tredje lagmedlem kan en yrkesverksam formgivare, förpackningsdesigner eller kommunikatör.

Lagmedlemmarna ska i väsentlig utsträckning vara verksamma i det aktuella landskapet eller ha en privat och stark koppling till bygden.

Samtliga lagmedlemmar får ej vara verksamma i samma företag.

Tips! Gör upp inom laget om äganderätten av produkten/varumärket och hur ni ska fördela kostnader och framtida intäkter.

RÅVAROR

Lagen ska skapa en matprodukt, ett matverk, där huvudråvaran ska produceras av deltagande råvaruproducent i landskapet där tävlingen genomförs. Med huvudråvara avses en råvara som är volym- eller smakmässigt avgörande för produktens karaktär och egenskaper.

TÄVLINGSBIDRAGET

Tävlingsbidraget ska vara framtaget i samarbete mellan deltagarna i tävlande lag. Undertecknad ingrediensförteckning ska lämnas (se »Tävlingsuppgift«).

PRODUKTEN

För produkt som redan finns på marknaden och är skapad av det tävlande laget gäller följande:

EJ TILLÅTET

- a. Om produkten funnits ute i mer än 3 månader till försäljning
- b. Produkten finns till försäljning hos grossist eller på flera försäljningsställen.

TILLÅTET

- c. Produkten finns till provförsäljning i enskild butik/försäljningsställe/restaurang en kortare period än 3 månader innan tävlingsdag
- d. En befintlig produkt som väsentligt har förändrats får delta. Det är lagets ansvar att visa att förändringen är tillräcklig för att produkten ska betraktas som ny

FÖRÄNDRINGAR SOM EJ ÄR TILLRÄCKLIGA

- Byte av leverantör av huvudråvara
- Mindre förändringar av tillverkningsmetod
- Borttagande av tillsatser (E-nummer)
- Miljöcertifiering
- Ändring av produktens form och storlek

Detta är exempel och skall inte ses som en heltäckande uppställning. Vid tveksamhet kontakta er regionala tävlingsledning.

AVGRÄNSNINGAR

- Produkten ska vara förädlad. Produkter som tex mjöl, styckat men ej förädlat kött eller fisk samt ej smaksatt konsumtionsmjölk, får ej delta
- Produkten ska vara färdig att äta. Om produkten kräver enklare tillagning som tex uppvärmning, upptining, stekning eller kokning, ska detta ombesörjas av tävlingsledningen
- Produkten ska kunna sättas i produktion.

BEDÖMNING/POÄNG

1. Ätupplevelse (40%)

Detta kriterium är den samlade upplevelsen när man äter produkten. Vi delar in den i tre separata delar som var och en ska poängsättas: doft, textur och smak.

2. Marknadspotential (15%)

MARKNAD

- Produkten har en möjlighet att lyckas på marknaden
- Det finns ett definierat behov av produkten
- Produkten har en profil som kompletterar en befintlig marknad
- Produkten kommer att skapa en marknad
- Produkten har en regional, nationell och/eller internationell marknad
- Produkten har en tydlig möjlighet inom ett marknadssegment som t ex butik /restaurang m m.

MILJÖCERTIFIERING

- Godkänd certifiering är KRAV, EU-ekologisk och Svenskt Sigill.

3. Regional koppling (15%)

- Råvaran: Råvaran har historisk koppling till landskapet, typisk för regionen
- Produkten: Tydligt inspirerad av en produkt som har sitt ursprung i eller är stark förknippad med landskapet
- Tekniken: Tekniken som används vid framställning av produkten är unik för regionen eller har starka kopplingar till regionen
- Produkten har en stark koppling till landskapets nuvarande gastronomiska identitet som kan vara präglad av influenser från andra kulturer.

4. Innovation (15%)

PRODUKT

- En traditionell teknik som används i ett nytt sammanhang (råvara, produkt m m)
- En traditionell smak som presenteras i en ny form
- En välkänd produkt som är tänkt att användas på ett nytt sätt
- Av en känd råvara har det skapats en helt ny och innovativ produkt (ej känd tidigare)
- Av en okänd råvara har det skapats en produkt.

FÖRPACKNING

- Lagen kan presentera en färdig förpackning eller en förpackningsidé
- En välkänd produkt förpackad på ett oväntat sätt
- En helt ny förpackning/förpackningsidé.

5. Teknik (15%)

Är det en omsorgsfullt och yrkesskickligt producerad produkt i bemärkelsen att produkten ett resultat av ett gott hantverk?

GASTRONOMISKT FORUM OCH PRISCERMONI

Vinner ni regionfinalen blir hela laget bjuden att delta vid Gastronomiskt Forum i Nyköping, januari 2016.

Där träffas representanter från hela Matsverige för att under två dagar föra viktiga matsamtal. Här bjuds på många möjligheter att knyta nya kontakter.

Dessutom bjuds ni på galamiddag och möjligheten att på plats få uppleva den spännande prisceremonin när 2016 års riksvinnare tillkännages.

Första sidan

Läs mer

Anmäl dig!