

INBJUDAN  
NYA UPPDATERADE REGLER!

# TÄVLA ÅLÄNNINGAR!

Skapa nytt med erfarenhet, kompetens och kreativitet!  
Sveriges största nationella produktutvecklingstävling. *Anmäl dig nu!*



Läs mer

## NYHET 1

### *Tävla själv eller i lag*

Du kan tävla själv eller bilda ett lag. Ett lag består av personer från olika företag eller verksamheter. Lag tilldelas extra poäng vilka adderas till slutpoängen.

## NYHET 2

### *Ny produkt*

Produkten får finnas på marknaden från 1 januari tävlingsåret.

## ALLTID

### *Råvara från landskapet*

Råvaran *skall* vara producerad i det landskapet du tävlar. Du skall kunna visa att råvarna kommer från namngiven producent i landskapet.



# Tävla ålänningar!

VÄLKOMMEN MED DIN ANMÄLAN TILL:

Lena Brenner 0457-5267305

lena.brenner@landsbygd.ax

Sista anmälningdag: 7 november.

DELFINAL OCH PRISUTDELNING

Plats: Ålands Hotell och Restaurangskola, Mariehamn

Dag: 21 november. kl 12.00

Inlämning av produkter kl 10.00 – 11.00 Anmälningavgift: 50 euro

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

Anmäl dig!

Tävlingsregler

# Tävlingsregler

GÄLLER FRÅN OCH MED 2017.05

## TÄVLINGSUPPGIFT

Skapa en förädlad produkt som är säljbar på marknaden (butik, restaurang, torgmarknad, grossist). Vid inlämning av produkten ska även en fullständig ingrediensförteckning lämnas med de tävlandes underskrifter.

## TÄVLA I LAG ELLER ENSKILT

Tävlande lag i vilket råvaruproducenten ingår kommer att tilldelas extra poäng.

## ENSKILD

Det är möjligt att tävla som enskild. (Om du inte själv är råvaruproducent så måste du kunna visa från vilken producent råvaran kommer. Du skall vara bosatt i alternativt ha en privat och stark koppling till aktuellt landskap (född, uppvuxen, bott där under längre tid).

## LAGET

Ett lag består av minst 2 personer. Laget medlemmar ska vara yrkesverksamma inom något av följande område

- råvaruproducent (ger extra poängtilldelning)
- matlagning
- livsmedelsförädling
- formgivare
- förpackningsdesigner
- kommunikatör

Lagmedlemmarna ska i väsentlig utsträckning vara verksamma i eller ha en privat och stark koppling till aktuellt landskap (född, uppvuxen, bott där under längre tid).

Ett lag består av minst två företag/verksamheter.

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 vara producerad i landskapet. Med huvudråvara avses en råvara som är volym- eller smakmässigt avgörande för produktens karaktär och egenskaper. Råvaran kommer från djur uppfödda, grödor odlade, fisk fiskad eller det vilda plockat, i det aktuella landskapet.

## TÄVLINGSBIDRAGET

Tävlingsbidraget ska vara framtaget av tävlande person alternativt lag.

Undertecknad ingrediensförteckning ska lämnas i samband med regionfinal

## PRODUKTEN

För produkt som redan finns på marknaden gäller följande:

- Produkten får finnas på marknaden från 1 januari tävlingsåret

## TILLÄTET:

- En befintlig produkt som väsentligt har förändrats får delta i tävlingen. 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 t ex mjöl, styckat men ej förädlad kött eller fisk, samt ej smaksatt konsumtionsmjölk, får ej delta
- Produkten ska vara färdig att äta. Om produkten kräver enklare tillagning som t ex uppvärmning, upptining, stekning eller kokning, ska detta ombesörjas av tävlingsledningen
- Produkten ska kunna sättas i produktion. Det är upp till den/de tävlande att på ett trovärdigt beskriva hur produkten skall produceras.

## BEDÖMNING / POÄNG

### 1. Åtupplevelse (50%)

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 (20%)

- 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.
- Godkänd certifiering är Luomu, EU-ekologisk och Inhemskt rent (Puhtaasti kotimainen)
- Lagen kan presentera en färdig förpackning eller en förpackningsidé.

### 3. Regional koppling / Bra berättelse (15%)

- Råvaran eller produkten har historisk koppling till landskapet, typisk för regionen. Berätta hur och varför.
- Tydligt inspirerad av en produkt som har sitt ursprung i eller är stark förknippad med landskapet.
- Tekniken som används vid framställning av produkten är unik för regionen eller har starka kopplingar till regionen.
- Berätta en bra övertygande historia om råvarans, produktens fantastiska koppling till dig, er, byn, bygden, landskapet. Övertyga.

### 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:

- En välkänd produkt förpackad på ett oväntat sätt
- En helt ny förpackning/förpackningsidé.

\*\*\*

## GASTRONOMISKT FORUM OCH PRIS CERMONI

Vinner ni regionfinalen blir ni bjudna att delta vid Gastronomiskt Forum i Nyköping, som går av stapeln i slutet av mars varje år.

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 riksvinnarna tillkännages.

Stort lycka till önskar vi på

GASTRO  
NOMISKA  
SAMTAL

Anmäl dig!