

Landskap, klimat, råvaror, människor, kultur & underverk



Tävlingsregler

Viktigt för dig som tänker delta i Matverk 2015

”Matverk 2015” är en riksomfattande produkttävling där lag om 2–3 personer som representerar olika roller i det gastronomiska utvecklingsarbetet – odlare/uppfödare, förädlare och kock – samarbetar kring att ta fram en ny förädlad produkt präglad av den svenska gastronomin och med en regional förankring.

TÄVLINGSUPPLÄGG

- Tävlingen genomförs som landskapsvisa (inkl. Sapmi) deltävlingar och en riksfinal.
- Till riksfinalen kvalificerar sig de produkter som är vinnare i varje landskapsfinal.
- Riksfinalen genomförs i januari 2015.

LAGET

Laget ska bestå av 2–3 personer

- 1 råvaruproducent
- 1 yrkesverksam inom matlagning och/eller yrkesverksam inom förädling av råvaran

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

Samtliga deltagare i laget får ej vara verksamma i samma företag (alt. 1+1 / 1+1+1 / 2+1)

Tips! Gör upp i förväg om äganderätten av produkten/varumärket och hur ni ska fördela kostnader och framtida intäkter

TÄVLINGSUPPGIFT

- Skapa en förädlad produkt som är säljbart på marknaden (butik, restaurang, torgmarknad, grossist)
- Vid inlämning av produkten skall även en fullständig innehållsförteckning lämnas med de tävlandes underskrifter.

RÅVAROR

Lagen ska skapa en matprodukt, ett matverk, där huvudråvaran skall 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 Skall vara framtaget i samarbete mellan deltagarna i tävlande lag. Undertecknad ingrediensförteckning skall lämnas (se ”Tävlingsuppgift”).

För produkt som redan finns på marknaden och är skapad enligt ovan 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 är tillåten att delta. Det är lagets ansvar att visa att förändringen är tillräcklig för att produkten skall betraktas som ny

Förändringar som ej är tillräckliga:

- Byte av leverantör av huvudråvara (samma råvara)
- Mindre förändringar av tillverkningsmetod (t ex rökgas – alspån)
- 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

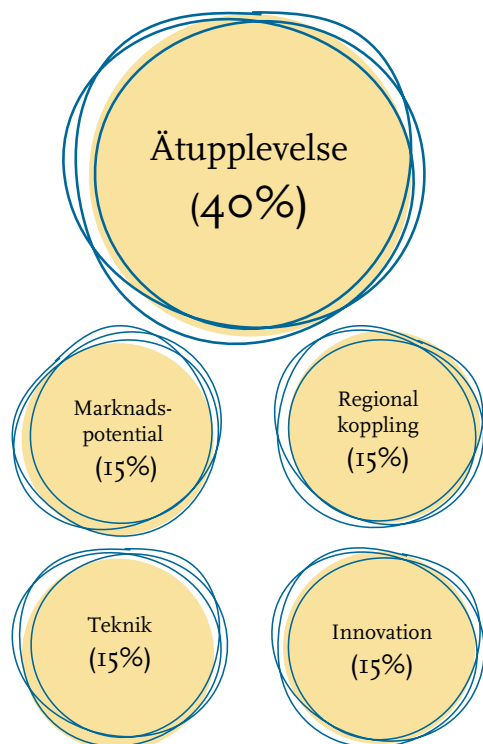
- Produkten skall vara förädlad, dvs. produkter som t.ex. mjöl, styckat men ej förädlad kött eller fisk samt ej smaksatt konsumtionsmjölk, får ej delta.
- Produkten skall vara färdig att äta. Om produkten kräver enklare tillagning som t.ex. uppvärmning, upptining, stekning eller kokning, skall detta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

DELTAGARAVGIFT

Deltagande lag betalar en deltagaravgift på 500 kr per produkt.

BEDÖMNING/POÄNG

Produkterna bedöms enligt följande kriterier:

**Ätupplevelse (40%)**

Detta kriterium är den samlade upplevelsen när man äter produkten. Vi delar in den i tre separata delar som var och en skall poängsättas från 1-10 poäng. Kriteriets poäng blir totalsumman dividerad med 3

- Doft 0 poäng = Oangenäm doft/utseende
10 poäng = En rik och intressant doft.
- Textur 0 poäng = Oangenäm konsistens
10 poäng = Kulinarisk fullträff.
Intressant konsistens
- Smak 0 poäng = Inte gott
10 poäng = Kulinarisk fullträff. Gott,
intressant och välbalanserat

Marknadspotential (15%)

Marknad (8 poäng)

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

Miljöcertifiering (2 poäng)

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

- Miljöcertifierad råvara tilldelas poäng och om den slutliga produkten är möjlig att certifiera.

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 förknippat 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.

Innovation (15%)

Produkten (7 poäng)

- I vilken grad representerar produkten nytänkande i följande avseenden:
- En traditionell teknik som används i ett nytt sammanhang (råvara, produkt mm)
- 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 (3 poäng)

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

Teknik (15%)

Är det en omsorgsfullt och yrkesskickligt producerad produkt. Dvs är produkten ett resultat av ett gott hantverk.

Hänsyn skall tas till om tillsatser har används. Med tillsatser avses produkter som har E-nummer. Fler än 2 st E-nummer i en produkt skall ge sänkt omdöme.

Användning av miljöcertifierad råvara beaktas positivt vid bedömning av "Marknadspotential". Vid användning av fler än två tillsatser med E-nummer leder till sänkt omdöme av "Teknik".

Varje jurymedlem fördelar mellan 1-10 poäng/kriterier. Max tilldelade poäng = 50 poäng. Poängen som tilldelas i varje moment multipliceras med momentets relativa betydelse.

Exempel: 40 x 4 = 160 p (Ätupplevelse x poäng).

RIKSFINAL

Vinnande lag kommer att delta i riksfinalen som genomförs januari 2015 under Gastronomiskt Forum. Vinnande produkter kommer stödjas för framgång på svensk och internationell lansering. Juryns ordförande i finalen är matprofilen Mathias Dahlgren.

