



NM for Ungdomsbedrifter 2017

Gastronomiprisen 2017

Prisen deles ut av Bent Stiansen, Statholdergaarden og juryen bestod av:

- Nina Mosseby, Landbruks- og matdepartementet
- Kaisa Lervik, Avanade
- Morten Støbakk, kokk og tidligere vinner av NM og EM for studentbedrifter (gladlaksen.no)

Det var 11 påmeldte i konkurransen.

Juryen har plukket ut seks bedrifter som utmerket seg og det er: ZUP UB, Tang og Tare UB, Eplekinna UB, Kragerø Miljø og Østers UB, Tangspræll UB og Tind UB

De tre vinnerne er blant disse seks.

Juryens begrunnelse (vinnere):

3. plass

Bedriften jobber med havbruksprodukter, et område i vekst og som vi vil trenge mer av i fremtiden i takt med verdens matbehov. De bruker overskuddsproduksjon fra en bedrift i nærområdet til sunn og næringsrik OG smakfull matproduksjon

3. plassen går til: Tangspræll UB fra Guri Kunna vgs, i Sør Trøndelag

2. plass

Denne bedriften har tatt utgangspunkt i en uønsket art, et miljøproblem? Og de har utviklet et smakfullt produkt til matlaging og en smart løsning for bruk av selve skjellet. Juryen ser et potensial for videre utvikling av produktene, slik at man også kan bidra til å redusere miljøproblemet.

2. plassen går til: Kragerø Miljø og Østers UB fra Kragerø vgs i Telemark

1. plass

Vinnerbedriften utmerker seg på alle kriteriene for Gastronomiprisen, med en tydelig grafisk profil, god nettside med tilgang via QR-kode og selvsagt god smak på produktene. De står for inkluderende sosialt entreprenørskap, grundig produktutvikling, gjennomføring i alle ledd og gode markedsmuligheter for produktene gjennom hotell, lokalmatbutikk inkl. nettbutikk, mm. Juryen ble spesielt imponert over måten bedriften hadde inkludert elever med tilrettelagt undervisning i produksjon og arbeid, og deres godt begrunnede oppfatning av produktets terapeutiske betydning.

1. plassen går til: Tind UB fra Brønnøysund vgs i Nordland