



NM for Ungdomsbedrifter 2015

Gastronomiprisen

LMD støtter Ungt Entreprenørskaps arbeid med stor stolthet. Gastronomiprisen kan anspore unge til å velge matfag og gjøre karriere i en sektor med store rekrutteringsutfordringer.

Prisen deles ut av Landbruks- og matdepartementet, og juryen bestod av:

- Nina Mosseby, Landbruks- og matdepartementet
- Wenche Andersen, TV2
- Harald Osa, Bama Gruppen
- Øyvind Skogsholm Hansen, Melkerampa i Mathallen (Tine)

Det var 8 påmeldte i konkurransen og det er: Kjernehuset UB, Coffee Bags UB, Smak og nyt Rå UB, Fem fine Frøkner UB, Glutenfri UB, Hallingmat UB, Smartfood UB, og NydeligsTE UB.

Juryens begrunnelse (vinnere):

3. plass

Begrunnelse:

Tredjeplassen har tatt tak i en typisk norsk råvare og fornyet og videreutviklet tradisjonelle oppskrifter med den. Produktene er delikate og velsmakende. Juryen vil spesielt fremheve den syltede silda, som smakte svært godt og var presentert med en gjennomtenkt design.

3. plassen går til: Smak og Nyt Rå UB, Rå vgs., Troms

2. plass

Begrunnelse:

Det er en stadig økende etterspørsel etter gode, glutenfrie produkter. Juryen er imponert over den høye kvaliteten på de glutenfrie produktene som bedriften produserer. Vi vil spesielt fremheve brødvarene, som var av eksepsjonelt høy kvalitet. Bedriften presenterer produktene på en svært god måte.

2. plassen går til: Glutenfri UB, Stranda vgs., Møre og Romsdal

1. plass

Begrunnelse:

Det er lite som skiller de tre beste bedriftene som konkurrerer om Gastronomiprisen. Juryen har vurdert alle nøye ut fra de samme kriteriene. Vinneren scorer høyt på alle kriteriene. Vinnerproduktet



er innovativt og møter en voksende etterspørsel i markedet. Det har mange anvendelsesområder til alle aldersgrupper. Råvarene er økologiske og hentes direkte fra gårder i lokalområdet. Emballasjen er delikat og gjennomtenkt. Juryen mener produktet har stort potensial.

Vinner av Gastronomiprisen 2015 er: Smartfood UB, Karmsund vgs. Rogaland.