

## **Ganefart 2006**

### **Juryens vurderinger:**

#### **Juryen har bestått av:**

Jarle Bar, kokk og daglig leder i Oslo Spiseforretning  
Tove Ødeskaug, leder i Norges Bygdekvinnelag.  
Tove Diesen, matjournalist i Aftenposten.  
Gunn Ovesen, direktør i Innovasjon Norge.  
Terje Riis-Johansen, landbruks- og matminister.

#### **Spisestedene har blitt vurdert etter følgende kriterier:**

- Bruk av lokale råvarer, også variasjon i forhold til sesong
- Bruk av tradisjonsmat
- Kunnskap og formidling av historien bak retten
- Service og gjestfrihet på stedet
- Smak
- Hygiene og
- Estetikk

#### **BIOS Cafe på Storslett i Troms.**

Vinner klassen for beste spisested langs veien. I juryens begrunnelse heter det bla.: BIOS ligger midt i sentrum av Nordreisa, og er et naturlig sted både for tilreisende og fastboende å stoppe. Stedet tar i bruk lokale råvarer i så stor utstrekning som mulig; selvplukket bær og sopp, kje, villsau, reinsdyr, rype og fisk. Retter med lokalbasert råstoff er merket særskilt. Maten smakte fortreffelig i følge den lokale juryen. Vi legger vi avgjørende vekt på BIOS Cafes målbevisste lokale forankring gjennom et dedikert samarbeid med Reisamat. Dette samarbeidet medfører at en stadig større del av verdiskapningen vil bli i bygda.

#### **SANS Bergmannsskroa, Løkken i Sør- Trøndelag**

Vinner klassen for spisested med de beste innovasjonsplaner. I juryens begrunnelse heter det bl.a.: SANS Bergmannskro ønsker å etablere kursaktiviteter rettet mot lokale leverandører for å sikre lokal leveranse og kvalitet. Juryen ser på dette tiltaket som strategisk viktig både for virksomheten, leverandørene og for å øke interessen for lokale råvarer hos folk flest.

I tillegg til lokal jurys begrunnelse legger vi vekt på den store betydning kroa har i lokalmiljøet for forståelse for og videreutvikling av lokale råvarer og matkultur. Kroa fungerer som en innovasjonsmotor i lokalmiljøet på matområdet. Vi gleder oss til fortsettelsen.