

Sykehjem til topps i Årets Matgledebedrift!

Nygård Sykehjem i Sandefjord ble vinneren under kåringen av Årets Matgledebedrift, som gikk av stabelen på Hotel Continental i går kveld. Thon Hotel Bristol i Oslo og restauranten 2 Rom og Kjøkken fra Trondheim stakk av med henholdsvis 2. og 3. plassen.

- Denne prisen betyr enormt mye for oss, spesielt fordi vi er representanter for dem som trenger god mat mest og fordi vi trolig har minst penger til å lage maten og finne på nye ting, forteller en stolt avdelingsleder ved Nygård Sykehjem, Erlend Eliassen.

- Vinneren av Årets Matgledebedrift 2014 legger stor vekt på at maten både skal lukte og smake godt, de er flinke til å tenke utenfor boksen, og de har en gjennomgående god filosofi på arbeidsplassen, sa juryformann og mesterkokk Ørjan Johannessen under kåringen torsdag kveld.

Konkurransen Årets Matgledebedrift er en tradisjonsrik konkurranse, som arrangeres av TINE Partner. I år har fokuset spesielt vært på bedriftenes evne til å skape matglede i det daglige.

- Vi bestemte oss for å vise frem akkurat slik vi jobber i det daglige, så vi gjorde ikke noe ekstra før juryen skulle komme på besøk. Å vinne på dette grunnlaget gjør at seieren smaker ekstra godt, sier Erlend Eliassen.

Tidligere år har Årets Matgledebedrift blitt kåret ut fra innsendte bidrag etter bestemte konkurransekriterier, men for å sikre en større spredning i bransjen blant deltakerbedriftene, ble det gjort noen endringer i forkant av årets konkurranse. I år har ansatte i TINE Partner nominert ti kandidater som de mente kunne være verdige vinnere av Årets matgledebedrift 2014.

– Ved å velge ut bedrifter ut fra deres evne til å skape matglede i det daglige, får man med et ypperlig representativt utvalg fra hele bransjen, inkludert både hoteller, restauranter, kantiner og offentlig sektor, sier Christoffer Magnus i TINE Partner.

- De nye konkurransekriteriene gjør at det er mange flere som har mulighet til å vinne, og det er selvsagt vi som jobber innen offentlig sektor veldig glade for, sier Erlend Eliassen.

Gode matopplevelser og inspirerende aktiviteter

Vinnerne ble kåret av en fagjury bestående av representanter fra TINE Partner og regjerende vinner av Årets Kokk og Norges deltager i Bocuse d'Or Lyon, Ørjan Johannessen, som var årets juryformann.

- Mottoet til Nygård Sykehjem er «Vi skal være best på det vi holder på med, for 'Det siste måltid' serveres hver dag», sa Ørjan Johannessen om vinnerbedriften.

I tillegg sa Johannessen at stedet er en stor pådriver for at maten skal smake godt, og at de legger vekt på at deilig matlukt er viktig for å fremme appetitten. I tillegg må maten presenteres fristende og i passe porsjoner for at beboerne skal få i seg nok mat.

- Vi er den første institusjonen som vinner denne prisen, og det gjør at det er ekstra stas. Det som betyr aller mest, er at vi har fått denne anerkjennelsen. Selve turen til Lyon kommer i andre rekke. Dette er utrolig stort, sier Eliassen.

Juryen har også lagt vekt på at Nygård Sykehjem er flinke til å samarbeide med industrien i forhold til å utvikle nye produkter, blant annet TINEs serie med næringstette produkter, E+, og at stedet har en filosofi om at det er viktig å ha med folk på laget som ikke er som alle andre. Mat som medisin har stor betydning og er en stor del av pleien, noe de har lykket svært godt med.

Bocuse d'Or neste

Som bevis på seieren mottok Nygård Sykehjem en flott statuett og vant en matfaglig reise til kokkemesterskapet Bocuse d'Or i Lyon. Her kan de fra orkesterplass heie frem nettopp juryformann Ørjan Johannessen, der han skal kjempe om å bli verdensmester i kokkekunst.

Hotell og restaurant på 2. og 3. plass

Om vinneren av 2. plassen, Hotel Bristol i Oslo, sier juryen at hotellet er gjennomsyret av matglede i alle ledd, og juryen la spesiell vekt på at nesten all den gode og varierte maten er laget fra bunnen av.

Vinneren av 3. plassen, restauranten 2 Rom og Kjøkken i Trondheim, får skryt for sin gjennomgående profesjonalitet, og for at de sørger for kreativitet og gode matopplevelser. De er også flinke til å bidra til rekruttering til bransjen.

Vinnerne av 2. og 3. plassen i konkurransen mottok fine statuetter, og vant i tillegg en kulinarisk aften for to personer i Oslo.

Om Årets Matgledebedrift

Årets Matgledebedrift er en landsomfattende konkurranse med mål om å skape gode og sunne matopplevelser. Det er også en feiring av matkultur og bordets gleder, og hyller storhusholdningsbedriftene som skaper matglede utenom det vanlige.

Årets Matgledebedrift arrangeres av TINE Partner.

Vinnerne utpekes av en fagjury bestående av matfaglig ansvarlig i TINE Partner, Pål Jetmundsen, salgsdirektør i TINE Partner, Terje Døsrønningen og senior konseptutvikler i TINE Partner Brita Unnerud. Juryformann er Norges Bocuse d'Or-deltaker Ørjan Johannessen.

Om TINE Partner

TINE Partner er en samarbeidspartner for og en leverandør av kvalitetsvarer til grossister, kantiner, hoteller, restauranter, offentlig sektor, skoler, fastfood-markedet med flere. TINE Partner er en del av TINE SA, morselskapet i konsernet TINE-Gruppen. TINE er representert over hele landet med sine 15 847 eiere, 5 734 ansatte, 44 meierianlegg, fem meieriterminaler og åtte produksjonsanlegg i annen virksomhet.