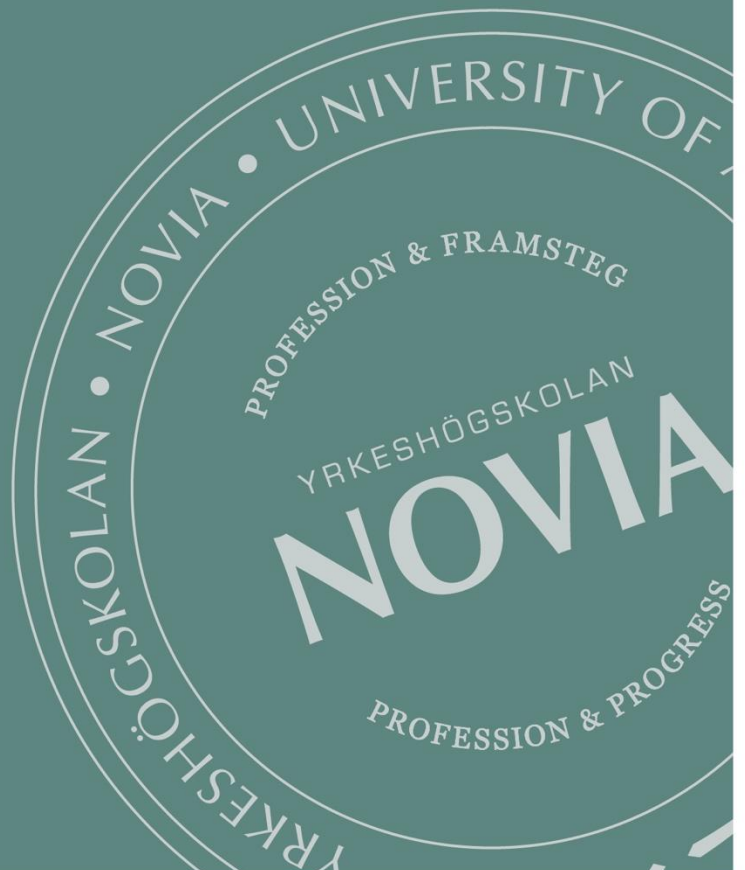


MANUAL FÖR FM I MATHANTVERK

Heidi Barman-Geust

Serie R: Rapporter



Utgivare: Yrkehögskolan Novia, Wolffskavägen 33, 65200 Vasa, Finland
© Yrkehögskolan Novia, Heidi Barman-Geust
Novia Publikation och produktion, serie R: Rapporter, 1/2019

ISBN 978-952-7048-54-2
ISSN 1799-4179

Manual för FM i mathantverk

Heidi Barman-Geust



Hävkraft
från EU
2014–2020



Abstrakt

Projektet Kustens mat vid Yrkeshögskolan Novia var ett finlandssvenskt projektsamarbete mellan regionerna Nyland, Åboland, Åland och Österbotten under åren 2016 – 2018. Projektet beviljades finansiering via Programmet för utvecklande av landsbygden i Fastlandsfinland och via Ålands landskapsregerings strukturfondsprogram 2014-2020. Kustens mat ordnade under projektets gång de öppna finska mästerskapen i mathantverk år 2016, 2017 och 2018.

Från och med 1.1.2019 äger föreningen Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry regelverket för tävlingen FM i mathantverk – Artesaaniruokan SM-kilpailu. Föreningen fungerar inte som arrangör av tävlingen, utan står som garant för att tävlingen ordnas i enlighet med definitionen för vad mathantverk är. Dessutom deltar föreningen i arbetet med att utveckla tävlingsreglerna och söker inför varje år en arrangör av tävlingen. Denna manual har sammanställts av projektet Kustens mat för att underlätta arbetet med att arrangera tävlingen i framtiden.

Nyckelord: FM i mathantverk, Artesaaniruokan SM-kilpailu

Sökord: Mathantverk, Artesaaniruoka, FM i mathantverk, Artesaaniruokan SM-kilpailu

Innehåll

1.	Bakgrund	1
2.	Introduktion	1
2.1.	Vad är FM i mathantverk?	1
2.2.	Målgrupp	1
2.3.	Personalbehov	2
2.4.	Tidtabell	2
2.5.	Budget	3
3.	Regelverket	4
3.1.	Tävlingskategorier och tävlingsklasser	4
3.2.	Anmälning av tävlingsprodukter	5
3.3.	Granskning av anmälda tävlingsprodukter	7
3.4.	Inlämning av tävlingsprodukter	7
3.5.	Märkning av tävlingsprodukter	8
4.	Kommunikation	8
4.1.	Tävlingens webbsida	9
4.2.	Pressmeddelanden	10
4.3.	Medaljer, sigill och diplom	11
5.	Bedömningen av tävlingsprodukterna	12
5.1.	Antalet jurygrupper och gruppernas sammansättning	12
5.2.	Bedömningskriterier	13
5.3.	Sekretariatet	14
6.	Seminarieprogram	15
7.	Prisutdelning och festmiddag	16
7.1.	Pressinfo och fotografering	17
8.	Efterarbete	18
9.	Sammandrag	19

1. Bakgrund

Mathantverk är ett nytt begrepp, men metoderna som används är traditionella sätt att förädla och konservera mat. I Norden är det Eldrimner som lett utvecklingen av mathantverk som begrepp. Eldrimner grundades i Jämtland i Sverige år 1995 och fick år 2005 status som Sveriges nationella centrum för mathantverk. Eldrimner har arrangerat Svenska mästerskapen i mathantverk sedan år 1997 (Eldrimner, 2019).

2. Introduktion

Projektet Kustens mat var ett finlandssvenskt projektsamarbete mellan regionerna Nyland, Åboland, Åland och Österbotten under åren 2016 – 2018. Projektet beviljades finansiering via Programmet för utvecklande av landsbygden i Fastlandsfinland och via Ålands landskapsregerings strukturfondsprogram 2014-2020. Kustens mat ordnade under projektets gång två 1,5 åriga utbildningar i mathantverk, mathantverksdagar och FM i mathantverk.

Från och med 1.1.2019 äger föreningen Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry regelverket för tävlingen FM i mathantverk – Artesaaniruokan SM-kilpailu. Tävlingsreglerna kan ändras endast i samråd med föreningen. Föreningen fungerar inte som arrangör av tävlingen, utan står som garant för att tävlingen ordnas i enlighet med definitionen för vad mathantverk är och söker inför varje år en arrangör av tävlingen.

2.1. Vad är FM i mathantverk?

Syftet med de nationella tävlingarna i mathantverk är att bevara och utveckla lokala matkulturer, göra mathantverket känt och stimulera dess utveckling. Det finns en vilja att skydda och bevara mathantverket och de värden som begreppet står för. Mathantverkarna känner sig motiverade och inspireras att utveckla sina företag och sina produkter. FM i mathantverk bidrar till att stärka och synliggöra det hantverksmässiga livsmedelsföretagandet både på regional och på nationell nivå. Konsumenternas medvetenhet ökar med hjälp av tävlingen och de vinnande produkterna får synlighet. Framöver leder detta till ett ökat kunnande, en ökad försäljning och nya arbetstillfällen för mathantverkarna.

2.2. Målgrupp

Målgruppen för FM i mathantverk är företagare som bedriver hantverksmässig förädlingsverksamhet inom tävlingens kategorier (mejeri, charkuteri, fisk, bageri, bär och frukt, grönsaker och svamp, kalla krydd- och matsåser, nordiska drycker, snacks samt innovativa mathantverksprodukter). Företagarna har möjlighet att tävla med sina mathantverksprodukter och få en konstruktiv bedömning av en jury med kunskap inom förädlingskategorin. Bedömningen och responsen motiverar och hjälper mathantverkarna att vidareutveckla sitt företag och sina produkter.

2.3. Personalbehov

Tävlingsledningen består av ca 5-10 personer. Alla medlemmar i tävlingsledningen har ett eget ansvarsområde. Ansvarsområdena har haft följande indelning:

- Tävlingsklasser och regelverk, ca 20 % av en heltidstjänst
- Bedömning och jurygrupper, ca 20 % av en heltidstjänst
- Sekretariat, ca en månads heltidstjänst
- Kommunikation, ca 20 % av en heltidstjänst
- Seminarieprogram, ca 20 % av en heltidstjänst
- Prisutdelning och festmiddag, ca en månads heltidstjänst

Under själva tävlingsdagarna behövs ytterligare personal. Följande är ett minimum:

- Infopunkt, 2 personer
- Kommunikation, 2 personer
- Seminarieprogram, 2 personer
- Mottagning och märkning av tävlingsprodukter, 2 personer
- Sekretariat, 2 personer
- Serveringspersonal, 3 personer
- Prisutdelning, 2 konferenciärer samt 2 assistenter

De som tar emot och märker produkter kan vara samma personer som senare under tävlingen fungerar som sekretariat eller serveringspersonal. De som arbetar i sekretariatet kan vara samma personer som assisterar vid prisutdelningen.

2.4. Tidtabell

Förberedelserna inför tävlingen FM i mathantverk påbörjas i god tid före tävlingen. En stor del av arbetet görs redan ett till ett halvt år före tävlingen, till exempel fastslås det vem som skall arrangera tävlingen, var tävlingen kommer att genomföras och hur stor budgeten för tävlingen kommer att vara. Det rekommenderas att ungefär ett halvt år före tävlingen öppnas webbsidan med information om vilka tävlingskategorier och -klasser som kommer att vara öppna och hur tävlingsreglerna ser ut. Marknadsföringen av tävlingen är en stor del av arbetet och inleds i god tid före tävlingsdagarna. Ur tabellen (tabell 1) framgår en huvudsaklig tidsram för det förberedande arbetet samt för efterarbetet.

Tabell 1 Tidtabell för FM i mathantverk

Tidsram	Uppgift
-52 veckor	Finansiering, projektägare, projektledare och samarbetsparter fastslås.
-40 veckor	Datum och plats för nästa års tävling fastslås.
-30 veckor	<ul style="list-style-type: none"> • Webbsida med information om tävlingsregler, tävlingsklasser, prislista och grundläggande info öppnas. Pressmeddelande skickas ut samtidigt som det görs en bred marknadsföring. • Juryordföranden fastslås. • Förfrågningar till jurymedlemmar skickas ut.
-20 veckor	<ul style="list-style-type: none"> • Anmälningssystemet öppnas. • Webbsidan fylls på med information om bl.a. seminarieprogrammet. • Pressmeddelanden skickas ut. • Intensiv marknadsföring pågår med direktkontakt till företag, branschföreningar och organisationer. • Medaljer, sigill, diplom och övrigt material beställs.
-4 veckor	<ul style="list-style-type: none"> • Anmälningssystemet stängs. • Kontakt till anmälda om eventuella tilläggsuppgifter. • Jurygrupperna fastslås. • Resor för juryordföranden och föreläsare bokas.
-1 vecka	Tävlingsutrymmen och övriga utrymmen ställs i ordning.
0	Tävlingsdagar <ul style="list-style-type: none"> • Tävlingsprodukter tas emot. Tävlingsprodukter bedöms. Resultatet räknas. • Seminarieprogram pågår. • Festmiddag och prisutdelning. • Resultatet läggs ut på webbsida och pressmeddelanden skickas ut.
+1 vecka	<ul style="list-style-type: none"> • Slutprotokoll skickas till alla tävlingsdeltagare. • Medaljer, diplom och sigill skickas till de vinnare som inte var närvarande vid prisutdelningen. • Arvoden betalas ut till juryordföranden och föreläsare.
+2 veckor	<ul style="list-style-type: none"> • Vinnarna presenteras i sociala medier. • Marknadsföringen av följande tävling påbörjas.

2.5. Budget

I tabell 2 presenteras ett exempel på budget för FM i mathantverk, så som den såg ut år 2018. I denna budget ingår köptjänster, men inte löner för tävlingsledningen. Förutom egen andel finansieras tävlingen med understöd från stiftelser och fonder, samt med inkomster från tävlingsavgifter och deltagaravgifter i seminarieprogram och festmiddag. Det är även möjligt att ordna seminarieprogrammet i samarbete med andra organisationer och föreningar och på så sätt kan man dela på kostnaderna för seminarieprogrammet.

Tabell 2 Exempel på budget för FM i mathantverk

UTGIFTER	Euro
Löner och arvoden	13 000
Kommunikation och marknadsföring	8000
Medaljer, sigill, diplom	3000
Seminarieprogram	7000
Företagsbesök	6000
Prisutdelning och festmiddag	20 000
Hyra för utrymmen	3000
Övriga kostnader	6000
TOTALT	66 000

INKOMSTER	Euro
Tävlingsavgifter	4500
Deltagaravgifter	5600
Egen andel	25 900
Understöd från stiftelser och fonder	30 000
TOTALT	66 000

3. Regelverket

Grundläggande regler för mathantverk är att produkterna inte får innehålla konserveringsmedel och tillsatser, att råvarorna skall vara inhemska, gärna lokala och ha ett känt ursprung samt att tillverkningen skall ske enligt hantverksmässiga principer.

Regelverkets syfte är att sätta tydliga gränser för vilka råvaror, metoder och ingredienser som är tillåtna i mathantverksprodukter. Reglerna för FM i mathantverk är till stor del samstämmiga med reglerna för SM i mathantverk i Sverige (Eldrimner, 2019). För mathantverkets utveckling och spridning bör man så långt som möjligt hålla en gemensam nordisk linje. Skillnader i lagstiftning, lokala traditioner samt den allmänna kännedomen om begreppet mathantverk gör ändå att gränsdragningar och tävlingsklasser kan utformas på olika sätt så länge värdegrunden och definitionen på mathantverk är gemensam.

FM i mathantverk inspirerar mathantverkarna att ta fram produkter som håller hög kvalitet och fyller kraven för mathantverk. Tävligen erbjuder mathantverkaren en möjlighet att få respons på sina produkter från en oberoende jury.

3.1. Tävlingskategorier och tävlingsklasser

Tävlingsklasserna är indelade i tio olika kategorier:

- Mejeriprodukter
- Charkuteriprodukter
- Fiskprodukter
- Bageriprodukter
- Bär- och fruktprodukter
- Grönsaks- och svampprodukter
- Kalla krydd- och matsåser
- Snacks
- Nordiska drycker
- Innovativa mathantverksprodukter.

Antalet möjliga tävlingsklasser inom dessa kategorier är nästan oändligt, så arrangören av tävlingen bör välja hur många, samt vilka tävlingsklasser man arrangerar ett visst år. Vilket antal samt vilka klasser man arrangerar beror dels på kapaciteten i form av budget och personal, och dels på vilka klasser man bedömer att får ett tillräckligt deltagarantal. Vidare kan lokala traditioner samt speciella teman beroende på samarbetsparter och övrigt programutbud avgöra vilka kategorier och klasser man satsar på ett visst år.

Minst antal tävlande i en klass i FM i mathantverk har bestämts till tre produkter på grund av att tävlingen är ny och okänd i Finland. I Sverige gäller minst sex produkter i en klass för att tävling i den klassen skall genomföras.

Ifall någon klass har för få bidrag kan tävlingsledningen bestämma om sammanslagning av närliggande klasser. Om sammanslagning inte är möjlig får produkterna ändå en skriftlig bedömning av juryn, men inget pris utdelas. Ifall en klass får alltför många deltagare kan tävlingsledningen begränsa antalet tävlingsprodukter i en klass eller dela den i två klasser ifall en naturlig delning är möjlig. Beslut om sammanslagning av klasser tas gärna i samråd med tävlingsledningen och experten, dvs. juryordförande.

Tävlingsklasserna i FM i mathantverk under år 2017 och år 2018 framgår av bilagan "Tävlingsregler".

3.2. Anmälning av tävlingsprodukter

FM i mathantverk är öppet för producenter i Finland och övriga Norden samt Baltikum. Tillverkningen skall ske hantverksmässigt på lokala eller inhemska råvaror med känt ursprung. Endast produkter tillverkade av livsmedelsföretag och som finns till allmän försäljning får tävla. Det tillverkande företaget skall ha en FO-nummer (kan även vara ett jordbruk) och tillverkningen skall ske i en anmäld livsmedelslokal (kan även vara ett privat kök om det är anmält som livsmedelslokal). Produkten måste gå att köpa någonstans, t.ex. i gårdsbutik, regelbundet via rekoringar eller i detaljhandeln. Producentens/företagets storlek och omsättning är inte begränsad, och inte heller produktionsmängden av tävlingsprodukten. Det är naturligt att många mathantverksprodukter finns tillgängliga endast en del av året eller endast i en begränsad mängd, samtidigt som vissa typer av produkter kan tillverkas hantverksmässigt även i relativt stora volymer.

I de fall där flera företag medverkar i tillverkningen av produkten måste alla steg i kedjan vara hantverksmässiga och underleverantörernas eller samarbetsparternas namn skall uppges vid anmälan.

Tävlingsbidrag bedöms så som de lämnas in om inte annat anges i klassens definition. I de fall producenten i samband med anmälan framför mer specifika önskemål kring provsmakningen av produkten kommer dessa att förmedlas till juryn som i sin tur avgör om önskemålen tas i beaktande eller inte.

Följande allmänna principer har tillämpats:

- Ett företag får tävla med högst två bidrag i varje klass.
- Alla anmälda tävlingsbidrag som uppfyller regelverket får en skriftlig jurybedömning även om klassen skulle utgå på grund av för få anmälda produkter.
- Anmälningsavgiften för produkter som inte uppfyller reglerna för mathantverk återbetalas inte.
- Tävlingsledningen kan byta tävlingsklass för en produkt som man bedömer att anmälts till fel klass, både före tävling samt under pågående bedömning i samråd med jurygruppen.
- Produkter som inte passar inom ramarna för någon tävlingsklass kan inte delta, även om de uppfyller reglerna för mathantverk.

Tävlingsavgiften har varit 45 €/produkt under åren 2016-2018, med en lägre avgift på 30 € för "early birds" tre månader före tävlingsdatum. Anmälningssystemet bör ha en betalningsfunktion så att betalning sker direkt i samband med anmälan. Den produktansvariga i tävlingsledningen bör ha möjlighet att kontinuerligt komplettera och korrigera uppgifterna i anmälningssystemet (inloggningsrätt till systemet).

Anmälningsformulär

- Anmälningsspråk, Valbart: finska, svenska, engelska
- Datum, (ges automatiskt)
- Anmälningsnummer (ges automatiskt)

- Företagets namn
- FO-nummer
- Kontaktperson
- Adress
- Postnummer
- Ort
- Land
- Landskap
- Telefon 1
- Telefon 2
- E-post
- Webbsida
- Information om företaget (produktion, historia, försäljning, mm.)

- Anmäl produkt

- Kategori (välj från lista)
- Tävlingsklass (välj från lista)
- Produktnamn
- Ingrediensförteckning (krävs av alla produkter)
- Ursprung huvudråvaror (producent, region, land)
- Information huvudråvaror (odlingsmetod, sort, egenskaper, mm.)
- Information om var produkten finns till salu

- Anmäl ny produkt +

- Betalningsfunktion
- Skicka anmälan

3.3. Granskning av anmälda tävlingsprodukter

Informationen om produkter som anmäls till tävlingen skall granskas. Speciellt viktigt är det att granska:

- att produkten har anmälts till rätt klass
- att det inte finns några otillåtna ingredienser (obs! en fullständig ingredienslista krävs även för viner)
- informationen om huvudråvarornas ursprung
- att produkten finns till försäljning
- att det finns kontaktinformation till företaget
- att tillverkaren har ett företagsnummer

Det är bra för marknadsföringen av vinnande produkter att få så mycket information om produkten och företaget som möjligt. Storytelling ger utrymme i media. Företaget ansvarar för att det uppfyller lagstiftningen i det land där produkten tillverkas och säljs.

3.4. Inlämning av tävlingsprodukter

Till tävlingen inlämnas alltid två produkter av varje tävlingsbidrag, Tävlingsprodukt och utställningsprodukt. Tävlingsprodukten som lämnas till juryn skall vara anonym och får inte bära något märke, stansning eller annan indikation på vem som är producent. Utställningsprodukten ställs ut efter tävlingen och skall vara i försäljnings- och fotograferingsskick, komplett med etikett och förpackningspåskrifter.

Hela produkter ska lämnas in. Burkar respektive flaskor ska vara fulla och oöppnade. Om produkterna är mycket små måste flera lämnas in för att bedömning skall kunna ske. Mycket stora ostar eller charkprodukter kan inlämnas i endast ett exemplar.

För att juryn skall kunna bedöma mathantverkets kvalitet bör tävlingsprodukten vara hel eller tillräckligt stor. En alltför liten bit ost eller en skivad och vakuumpförpackad charkprodukt är svår att bedöma som ett mathantverk.

3.5. Märkning av tävlingsprodukter

Tävlingsprodukterna märks med en anonym identifikationskod, så att endast tävlingsledningen vet produktens namn och tillverkare.

Alla produkter får en anonym kod, t.ex. A257. Under åren 2016-2018 användes en ID-kod med följande uppbyggnad:

- A är tävlingskategorin. T.ex. A=bageriprodukter, B=mejeriprodukter, C=charkprodukter osv. Bokstaven är alltså koden för en viss tävlingskategori, som kopplas till en viss jurygrupp, och ett visst jurybord.
- Den andra siffran är tävlingsklassen. T.ex. A1=rågsurbröd, A2=vetesurbröd, A3=knäckebröd osv.
- De två sista siffrorna är produktens individualiserade kod.

A257 är alltså ett visst vetesurdegsbröd i exemplet. En annan produkt kan ha ID-nummer B118, som då är en mejeriprodukt (B) i tävlingsklass 1 (t.ex. Hårdostar) och med individuell nummer 18, =B118. Mer information om mottagning, märkning och hantering av tävlingsprodukterna hittas i bilagan "**Arbetsanvisningar**".



Bild 1 Då tävlingsprodukterna lämnas in skall de förses med en ID-nummer.

4. Kommunikation

Kommunikationen är en viktig bit då det gäller mästerskapen i mathantverk. Ju tydligare information arrangören levererar från början, desto mindre frågor och missförstånd längs vägen. För att underlätta arbetet med kommunikationen, görs en kommunikationsplan upp redan i början av projektets start. Se exempel på kommunikationsplan i bilagan **”Kommunikationsplan”**.

Eftersom tävlingen är öppen för deltagare från Finland, de nordiska länderna och de baltiska länderna skall all information finnas på och all kommunikation ske på tre språk; finska, svenska och engelska.

Information om tävlingen samlas på en webbsida och kommunikation sker via pressmeddelanden och social media. Information till kontaktnätverk och till tidigare tävlingsdeltagare skickas även per e-post.

4.1. Tävlingsens webbsida

All information om tävlingen samlas på en webbsida. Följande information skall åtminstone finnas på webbsidan; kontaktuppgifter till tävlingsledningen, tidtabell för tävlingen, tävlingsregler, aktuella tävlingskategorier och -klasser, anmälningsformulär (gärna med betalningsfunktion), jurygruppernas sammansättning, bedömningskriterier, seminarieprogram, pressinformation och tävlingsresultat.

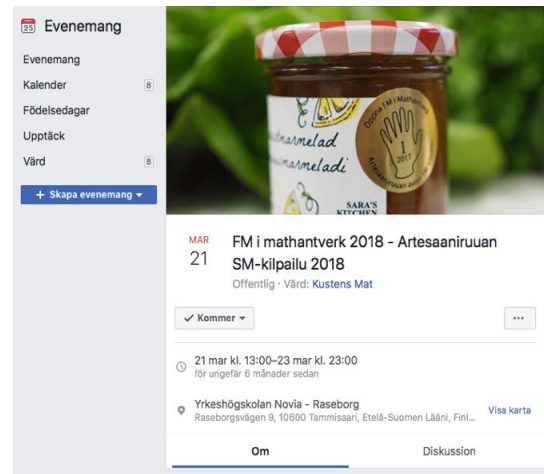


Bild 2 All viktig information finns samlad på tävlingens webbsida. Social media och e-post används för att nå ut till tävlingsdeltagare, besökare och press.

För att nå ut till potentiella tävlingsdeltagare, besökare och press används social media och e-post. Ett evenemang skapas på Facebook, delas bland samarbetspartners och uppdateras sedan regelbundet med ny information. Eftersom all viktig information är samlad på webbsidan, är det lätt att från social media och e-post länka till informationen.

En viktig målgrupp att nå är de tidigare tävlingsdeltagarna, men varje år söks aktivt nya potentiella tävlingsdeltagare. Dessa kontaktas direkt via e-post eller per telefon. Arbetet med att hitta nya tävlingsdeltagare kan fördelas mellan olika regioner.

Före tävlingen marknadsförs både tävlingen och seminarieprogrammet genom pressmeddelanden, annonser, e-post utskick och kampanjer på social media. I marknadsföringen blandas korta intervjuer med tidigare vinnare, presentation av tävlingsklasser med intervjuer med juryordförande och axplock ur seminarieprogrammet.

Under tävlingsdagarna skickas pressmeddelanden ut och på social media sätts det ut glimtar från tävlingen, korta intervjuer och tävlingsresultatet. En stor del av kommunikationen görs under och strax efter tävlingsdagarna, reservera därför tillräckligt med personal för arbetet.

Under tävlingen intervjuas juryordförandena om hur tävlingen gick och dessa filmer finns sedan tillgängliga för tävlingsdeltagarna att ta del av på YouTube. Exempel på intervjuer från tidigare tävlingar kan ses på YouTube på Kustens mats kanal med "FM i mathantverk" eller "Artesaaniruoka SM" som sökord.

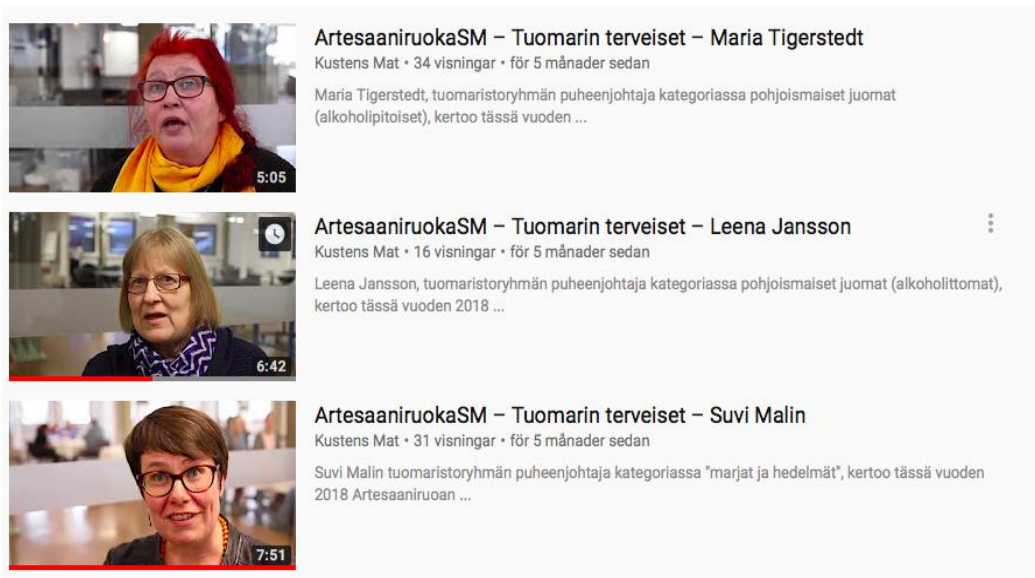


Bild 3 Intervjuer med juryordföranden görs direkt efter tävlingen. I intervjuerna ger de en allmän feedback om produkterna som deltog i tävlingen.

4.2. Pressmeddelanden

Pressmeddelande om tävlingen skickas kontinuerligt ut, både före, under och efter tävlingen. I Finland skickas pressmeddelanden ut på finska och på svenska. Till de nordiska länderna på svenska och engelska och till de baltiska länderna på engelska.

Tabell 1 Tidsram för utskick av pressmeddelanden

Tidsram	Pressmeddelanden
-30 veckor	Pressmeddelande 1 <ul style="list-style-type: none"> Information om när och var tävlingen ordnas Länk till webbsida med tävlingsklasser och tävlingsregler
-20 veckor	Pressmeddelande 2

	<ul style="list-style-type: none"> Information om att anmälan till tävlingen öppnar
-5 veckor	Pressmeddelande 3 <ul style="list-style-type: none"> Påminnelse om att anmälan snart stängs Intresset för tävlingen
-3 vecka	Pressmeddelande 4 <ul style="list-style-type: none"> Information om hur många som deltar i tävlingen och vem som sitter i juryn
-1 vecka	Pressmeddelande 5 <ul style="list-style-type: none"> Information om programmet Inbjudan till pressen att komma på plats och följa med tävlingen
0	Tävlingsdagar Pressmeddelande 6 <ul style="list-style-type: none"> Nu pågår FM i mathantverk Glimtar från tävlingen Kommentarer av tävlingsdeltagare och jurymedlemmar Pressmeddelande 7 <ul style="list-style-type: none"> Tävlingsresultatet Ett nationellt pressmeddelande, samt regionvisa pressmeddelanden

4.3. Medaljer, sigill och diplom

I tävlingen delas pris ut till de som kommer på första, andra och tredje plats. De som kommer på andra och tredje plats får ett diplom och sigill (se bild 4) att fästa på vinnarprodukten. De som kommer på första plats får dessutom en medalj. För att få en kontinuitet även om tävlingsarrangörerna är olika från år till år, är det bra att medaljer, diplom och sigill har samma utseende varje år. Medaljerna och sigillen beställs i god tid före tävlingen. Diplomen skrivs ut samma dag som prisutdelningen (läs mera under kapitlet om sekretariatet)



Bild 4 De som vinner guld, silver eller brons får sigill att fästa på sina produkter och en elektronisk version att t.ex. sätta på sina webbsidor, använda i social media och vid annan marknadsföring.

5. Bedömningen av tävlingsprodukterna

Bedömningen av tävlingsprodukterna görs av en internationell jury (en jurygrupp per tävlingskategori). Eftersom mathantverk är så nytt är det bra att juryn är internationella, så att de länder där nationella tävlingar inom mathantverk finns håller kontakt med varandra och så att länderna får inblick i varandras arbete. Alla produkter bedöms genom poängsättning där utseende, konsistens, doft och smak beaktas. Varje produkt får dessutom ett skriftligt omdöme, som skall vara konstruktiv och hjälpa mathantverkaren att utveckla sin produkt.

En stor del av det förberedande arbetet innan tävlingen handlar om att kontakta tänkbara jurymedlemmar och att sätta ihop lämpliga jurygrupper som leds av en professionell ordförande. Arbetet bygger på ett bra och brett kontaktnätverk. Arbetet med att sätta ihop jurygrupperna måste ske i samarbete med tävlingsledningen och särskilt med den/de som ansvarar för tävlingsreglerna och anmälningen av tävlingsprodukter. Först då anmälningstiden till tävlingen har utgått, är det klart hur många produkter som är med och tävlar och vilka tävlingskategorier och -klasser som är aktuella (vilka klasser som har tillräckligt många anmälda produkter). Då är det möjligt att göra den slutliga jury sammansättningen.

Det är dock bra att inleda kontakt med tänkbara jurymedlemmar i god tid före tävlingen. Ett sätt är att inledningsvis göra ett massutskick till tänkbara jurymedlemmar och be de som är intresserade att ta kontakt. Det lönar sig att skilt kontakta tänkbara ordförande och skilt jurymedlemmar, eftersom juryordförandes arbete kräver mer ansvar och för att juryordföranden får betalt för arbetet. Då tävlingen närmar sig skickas mera information ut till de som anmält att det är intresserade. Ca 1-2 veckor innan tävlingen skickas det ut mer specifik information skilt till juryordföranden och till jurymedlemmar.

5.1. Antalet jurygrupper och gruppernas sammansättning

Antalet jurygrupper beror på antalet anmälda tävlingsprodukter. En bra utgångspunkt är en jurygrupp per tävlingskategori. Beroende på antal anmälda tävlingsprodukter per kategori och klass kan jurygrupperna justeras. T.ex. inom kategorin Nordiska drycker kan man dela kategorin så att en jurygrupp bedömer de alkoholhaltiga dryckerna medan en annan jurygrupp bedömer de alkoholfria dryckerna.

Jurygrupperna består av en ordförande samt ytterligare 3 - 4 personer. Juryordföranden skall vara en erfaren och erkänt kunnig person inom branschen. Det kan vara bra om den tilltänkta juryordföranden har deltagit i juryarbete tidigare, t.ex. vid ett tidigare FM i mathantverk eller vid SM i mathantverk i Sverige. De övriga jurymedlemmarna kan vara t.ex. matjournalister, kockar, lärare, forskare eller andra aktörer inom livsmedelsbranschen. En jurygrupp kan ha följande sammansättning:

- 1 ordförande
- 1 nordisk medlem
- 1 matjournalist
- 2 lekmän

Att sätta ihop jurygrupperna är ett pussel som kan inledas först efter att anmälningstiden passerat. Då är det möjligt att placera de personer som anmält sitt intresse för juryarbete i grupperna. Det är viktigt att god kännedom om personerna och deras kompetens. Placera t.ex. gärna nybörjare tillsammans med mer erfarna. Det gäller även förutom den yrkesmässiga kompetensen att ta i beaktande språkkunskaper och tidigare erfarenhet av bedömningsarbete.

Jurygrupperna leds av juryordföranden. Juryordföranden är den enda jurymedlem som får betalt för arbetet. En lämplig ersättning för arbetet är ett arvode på 200 euro samt att resor och inkvartering ersätts. Dock bjuds alla jurymedlemmar på lunch samt kaffe under bedömningsdagen. De jurymedlemmar som vill delta i prisutdelningen och festmiddagen bjuds på denna. Eftersom jurymedlemmarna är personer med stort intresse för närproducerad mat och mathantverk, har det visat sig vara en god idé att noggrant planera lunchen samt festmiddagen och endast bjuda på närproducerad mat och mathantverk som håller hög kvalitet. Det är även viktigt att lunchen under bedömningsdagen har en neutral smak, så att smaklökarna inte störs.

Då anmälningstiden har utgått och jurygruppernas sammansättning börjar klarna, sammanställs en lista över jurymedlemmarna till webbsidan. Juryordförandena presenteras med text och bild, de övriga jurymedlemmarna räknas upp. Information om vem som är med och bedömer produkterna skickas även ut i ett pressmeddelande en kort tid före tävlingen.

5.2. Bedömningskriterier

Alla produkter bedöms genom poängsättning där utseende, konsistens, doft och smak beaktas. Alla jurymedlemmar skall bekanta sig med bedömningskriterierna på förhand. Bedömningskriterierna läggs även ut på tävlingens webbsida, så att potentiella tävlingsdeltagare kan bekanta sig med dem då de funderar på om deras produkt är lämplig att tävla och om den uppfyller kraven. Se exempel på bedömningskriterier i bilagan **"Bedömningskriterier"**.



Bild 5 Juryn bedömer tävlingsprodukterna enligt utseende, konsistens, doft och smak.

5.3. Sekretariatet

Sekretariatet består av minst två personer och dessa arbetar tätt ihop med ansvarspersonen för bedömningen och jurygrupperna. Sekretariatet sköter administrationen under tävlingsdagarna och efter tävlingen. Före tävlingen förbereder sekretariatet det som är nödvändigt för jurygruppernas arbete med bedömningen av tävlingsprodukterna. Jurygrupperna kommer under tävlingsdagen att sitta kategorivis vid bord där allt material de behöver finns färdigt framsatt. Varje jurygrupp har en på förhand utsedd ordförande och sinsemellan utser de en sekreterare för dagen. Jurygruppen har tillgång till en dator och en mapp med instruktioner för bedömningsarbetet, bedömningskriterierna för respektive kategori samt tävlingsreglerna. Vid bordet finns även alla de kärl som behövs för just den kategorin av tävlingsprodukter.



Bild 6 Jurygruppernas bord förbereds och alla kärl och utrustning de behöver ställs fram dagen innan tävlingen.

På tävlingsdagen kommer tävlingsledningen överens med juryordförande i vilken ordning juryn vill bedöma produkterna. Produkterna bärs sedan fram av serveringspersonalen i tur och ordning. Jurymedlemmarna bedömer produkterna först på varsitt protokoll i pappersversion, därefter diskuterar juryn och skriver ett gemensamt slutprotokoll för varje tävlingsprodukt. Slutprotokollen skrivs på dator och sparas så att sekretariatet får tillgång till dem. Det är viktigt att juryn lägger extra omsorg om de formuleringar som de vinnande tävlingsprodukterna (guld, silver och brons) får på sitt slutprotokoll, eftersom dessa motiveringar trycks på diplommet. När jurygruppen bedömt alla tävlingsprodukter och utsett en vinnare i alla sina tävlingsklasser, kontaktar de tävlingsledningen. Sekretariatet kontrollerar poängräkningen och formuleringarna finslipas. Sekretariatet skriver sedan ut slutprotokollen och dessa kontrolleras med juryordföranden. Vid behov översätts formuleringarna. Se exempel på slutprotokoll i bilagan **”Slutprotokoll”**.



Bild 7 Jurymedlemmarna fyller först i varsitt individuellt protokoll per produkt. Därefter skall medlemmarna samsas om ett gemensamt utlåtande per produkt.

Efterhand som det blir klart vilka produkter som vinner (guld, silver och brons) fyller sekretariatet i en vinnarlista, som sedan finns som grund för manuset till prisutdelningen och för kommunikationsteamet att förbereda resultatlistan på webbsidan och för pressmeddelanden. Samtidigt förbereder även sekretariatet diplomerna. Då alla diplom är klara, skickas dessa för tryck så att de hinner bli klara till prisutdelningen. Därefter fortsätter sekretariatet med att tillsammans med ansvarspersonen för prisutdelningen och festmiddagen förbereda inför prisutdelningen. Dels skall manuset för konferenciärerna skrivas och dels skall alla vinnare få en kasse med medalj, sigill och diplom. De produkter som vunnit skall ställas ut vid prisutdelningen och av dessa produkter plockas den inlämnade utställningsprodukten fram och sätts i en låda för transport till prisutdelningen. Ytterligare information om sekretariatets arbete finns att läsa i bilagan "Arbetsanvisningar".

6. Seminarieprogram

Seminarieprogrammet med olika programpunkter är en betydande del av evenemanget och har många olika funktioner. Till föreläsare i seminarierna bjuds personer in som kan bidra med ny kunskap, inspiration till produktutveckling inom mathantverket och till stärkande av mathantverksföretagandet. Under dessa dagar kan personer som är intresserade av mathantverk träffas, diskutera, utbyta erfarenheter samt knyta nya berikande kontakter. Besökarna är i huvudsak mathantverkare men också personer från olika yrkesområden börjar hitta sin väg till seminarierna. För mathantverkare i Finland är de årliga träffarna en viktig händelse. Mathantverket är i sin linda i Finland och ett stort intresse finns hos dem som identifierar sig som mathantverkare att samverka och forma ett starkt nätverk med både finländska, nordiska och internationella mathantverkare. Resurscentret Eldrimner är en förebild för hela evenemanget.

Stor vikt läggs vid valet av föreläsare. Sakkunniga föreläsare inom sina yrkesområden har engagerats från Finland men också från de övriga nordiska länderna. Alla förslag om föreläsare som kommer från mathantverkare och seminariedeltagare förverkligas i mån av möjlighet. I fortsättningen är en dialog mellan föreningen Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry och de som arrangerar seminarierna av stor betydelse för att skapa ett så attraktivt program som möjligt.

Under dagarna ordnas även en exkursion i närområdet där mathantverkare lyfts fram och besökarna får en inblick i regionens näringsliv och hur livsmedelssektorn fungerar. Ett annat viktigt inslag i seminarieprogrammet är de så kallade feedback seminarierna där ordförandena i varje jurygrupp har möjlighet att ge en allmän feedback om tävlingsbidragen i respektive kategori för publiken. Förutom seminarierna och exkursionerna ordnas ett kvällsprogram där mathantverkare, seminarieföreläsare och domarna kan träffas branschvis för att forma och stärka branschvisa nätverk och diskutera aktuella frågor inom sina respektive branscher under friare former. Se bild 8 för ett förslag över hur programmet kan läggas upp. Möjligheter att utveckla seminarieprogrammet bör fortsätta så att evenemanget är lockande för mathantverkare och för alla som är intresserade av mathantverk.

<p>Tävlingsdag 1 Kl. 13-20 Inlämning av tävlingsprodukter Kl. 17-20 Föreläsningar och workshops</p> <p>Tävlingsdag 2 Kl. 9-10 Invigning Kl. 10-19 Jurygrupperna bedömer tävlingsprodukterna Kl. 10-12 Föreläsningar Kl. 12-13 Lunch Kl. 13-14 Föreläsningar Kl. 14-17 Företagsbesök i regionen Kl. 18-21 Get together</p> <p>Tävlingsdag 3 Kl. 9-12 Föreläsningar Kl. 12-13 Lunch Kl. 13-16 Föreläsningar Kl. 18-23 Prisutdelning och festmiddag</p>

Bild 8 Exempel på upplägg av program under tävlingsdagarna

7. Prisutdelning och festmiddag

Tävlingsdagarna avslutas med en prisutdelning och festmiddag. I prisutdelningen och festmiddagen deltar tävlingsdeltagare, jurymedlemmar och inbjudna gäster som är intresserade av närproducerad mat och hantverksmässig livsmedelsförädling och som kan hjälpa till med att sprida de värden som begreppet mathantverk står för.

Vid prisutdelningen är det endast guldmedaljörerna som får en medalj och det är endast guldmedaljörernas tävlingsprodukter som finns utställda. De övriga medaljörerna (silver och brons)

får ett diplom och sigill att fästa på sin produkt. Om pristagaren inte är på plats, kan någon annan från samma region ta emot priset eller så skickas det till pristagaren i efterskott.

Det finns två alternativ att hantera vinnarprodukter, diplom, guldmedalj och sigill under prisutdelningen:

- € Vinnarprodukten, diplommet, guldmedaljen och sigillet finns i en kasse bakom scenen och assistenten plockar fram materialet efterhand till konferenciärerna. När prisutdelningen och fotograferingen är klar, tar assistenten hand om vinnarprodukten och ställer den på ett prisbord.
- € Vinnarprodukten, diplommet, guldmedaljen och sigillet finns färdigt på prisbordet, men är övertäckt med en svart tunn duk.

På scenen visas en-presentationbild där det framkommer vilket pris som delas ut, namn på tävlingskategorin och tävlingsklassen, så att det är lättare för publiken att följa med prisutdelningen. För prisutdelningen behövs två konferenciärer och två assistenter. För ytterligare information om prisutdelningen, se bilagan **"Arbetsanvisningar"**.

7.1. Pressinfo och fotografering

En stor del av kommunikationsteamets arbete görs under den sista tävlingsdagen och under prisutdelningen. På eftermiddagen före prisutdelningen skickas det ut ett allmänt pressmeddelande om hur många medaljer som delas ut och vem som har vunnit i respektive tävlingsklass. Se bilagan **"Pressmeddelande"**. Pressmeddelandet skickas ut som Embargo, med uppgifter om att resultatet får publiceras samma dag kl. 23.00 (då prisutdelningen förväntas vara slut). Till pressmeddelandet bifogas en lista över vinnarna (guld, silver och brons). Dessutom informeras det om var kommer att finnas bilder tillgängliga för pressen. Det kan vara bra att redan före prisutdelningen ta bilder av vinnarprodukterna, men bilder av vinnarna tas under prisutdelningen.



Bild 9 Alla produkter som vinner guld fotograferas före prisutdelningen. Bilderna görs sedan tillgängliga för pressen. Efter prisutdelningen kan bilderna även användas i social media och tävlingsdeltagarna får använda dem i sin marknadsföring.

Då en vinnare vid prisutdelningen tagit emot sitt pris av konferenciärerna visas denne av assistenterna vidare till kommunikationsteamet, som kan vara placerade utanför rummet där prisutdelningen sker. Där fotograferas vinnaren och eventuellt kan man även göra en kort intervju till social media. Då alla vinnare tagit emot sina priser tas det en gruppbild med alla vinnare samtidigt på scenen.



Bild 10 Vinnarna fotograferas direkt efter prisutdelningen.

Kontinuerligt under kvällen uppdateras social media, om möjligt kan man även sända Live (på Facebook). Bilder på vinnarna och på vinnarprodukterna läggs ut på social media under eller senast direkt efter prisutdelningen. Den lokala pressen har visat stort intresse av hur det gick för producenter från den egna regionen. Det är därför bra att förbereda ytterligare texter att skicka ut i de olika regionerna. Texterna kan lyfta fram hur många guld som delas ut i en viss region, men också lyfta fram någon enskild företagare som deltagit och fått medalj.

8. Efterarbete

Då tävlingen är klar återstår en hel del efterarbete. Dels handlar det om eftermarknadsföring i social media. Det är bra att presentera de olika vinnarna och deras produkter under veckorna efter tävlingen. På samma gång marknadsförs följande års tävling. Dels handlar det om att skicka medaljer, sigill och diplom till de som inte kunde närvara vid prisutdelningen och slutprotokoll till alla som var med och tävlade.

De vinnare som inte är närvarande vid prisutdelningen skall få sina medaljer, sigill och diplom skickade per post. Det är bra att skicka dessa så fort som möjligt efter tävlingen. Alla tävlingsdeltagare skall

dessutom få en skriftlig bedömning av sin tävlingsprodukt. De slutprotokoll som jurygrupperna skriver, skall efter tävlingen skickas till alla deltagare per e-post.

På slutprotokollen står varken företagets namn eller produktens namn, utan endast produktens ID-nummer. Vid utskicket är det därför viktigt att kolla ID-nummer mot listan över tävlanden och skickar rätt protokoll till rätt tävlingsdeltagare. Kontrollera även att slutprotokollet är skrivet på rätt språk (tävlingsdeltagarens modersmål). Om det inte är på rätt språk, måste slutprotokollet först översättas. Vissa företag har deltagit med flera produkter och då är det bra att skicka alla slutprotokoll på samma gång i samma e-post. De tävlingsdeltagare som vunnit guld, silver eller brons skall dessutom få de elektroniska sigillerna bifogade i samma e-post. De vinnare som var på plats vid prisutdelningen och som fotograferades skall få sin bild bifogad. Guldmedaljörerna skall få bilden av sin vinnarprodukt bifogad.

9. Sammandrag

Projektet Kustens mat var ett finlandssvenskt projektsamarbete mellan regionerna Nyland, Åboland, Åland och Österbotten under åren 2016 – 2018. Projektet ordnade tävlingen FM i mathantverk tre gånger och har sammanställt denna manual för att underlätta arbetet för kommande arrangörer. Sammanfattningsvis konstateras att det är bra att påbörja planeringen och arbetet med tävlingen i så god tid som möjligt och att ha tillräckligt många personer i tävlingsledningen som kan arbeta med arrangemangen. För kontinuiteten är det bra om den nya arrangören kan samarbeta med föregående arrangör och med föreningen Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry. Från föreningen får också tävlingsarrangören stöd och råd om arrangemangen och olika frågor om t.ex. regelverket som kan dyka upp.

LITTERATURFÖRTECKNING

Eldrimner (2019), tillgängligt på < <https://www.eldrimner.com/>>. Hämtat 19 februari 2019.

BILAGOR

1. Tävlingsregler
2. Arbetsanvisningar
3. Kommunikationsplan
4. Bedömningskriterier
5. Slutprotokoll
6. Pressmeddelande



Kustens mat

MATHANTVERK

Öppna Finländska Mästerskap i Mathantverk 2017 Raseborg 4–6 oktober 2017

TÄVLINGSREGLER

Tävlingen Öppna FM i Mathantverk 2017 arrangeras den 4–6 oktober 2017 i Raseborg på Finlands sydkust. Tävingen arrangeras av Yrkeshögskolan Novia genom projektsamarbetet Kustens Mat. Bedömningen av produkterna sker i Ekenäs den 5 oktober och prisfesten arrangeras vid Fiskars bruk den 6 oktober. Under tävlingsdagarna arrangeras även seminarier, studiebesök och annat program som lockar och förenar eldsjälarna inom mathantverk. Det finns också möjlighet att delta i Slowfoodmarknaden vid Fiskars bruk den 7–8 oktober.

Information och anmälan: www.novia.fi/mathantverkf

Genom mathantverket skapas unika produkter med rik smak och tydlig identitet, där tillverkningen sker genom varsam förädling av främst lokala råvaror. Mathantverket bevarar, utvecklar och synliggör de lokala matkulturernas rikedom och kunskap.

Reglerna för Öppna FM i Mathantverk är till stor del samstämmiga med reglerna för SM i Mathantverk i Sverige. Skillnader i lokala traditioner samt den allmänna kännedomen om begreppet Mathantverk gör ändå att detaljer, gränsdragningar och tävlingsklasser kan utformas på olika sätt.

Öppna Finländska Mästerskap i Mathantverk arrangeras i år för andra gången. Tävingen är öppen för finländska, nordiska och baltiska deltagare och alla hälsas varmt välkomna till Yrkeshögskolan Novia i Ekenäs samt till Fiskars bruk.

■ SYFTET MED TÄVLINGEN

Tävlingen ordnas för att göra mathantverket känt och stimulera dess utveckling. Det finns en vilja att skydda och bevara begreppet Mathantverk och de värden som begreppet står för. Mathantverkarna motiveras i sitt arbete och inspireras att utveckla sitt företag och sina produkter. Konsumenternas medvetenhet ökar med hjälp av tävlingen och

de vinnande produkterna. Framöver leder detta till ett ökat kunnande och till en ökad försäljning.

Tävlingens syfte är att bevara och utveckla lokala matkulturer genom ökad synlighet, kunskap, produktutveckling, försäljning och nya arbetstillfällen.

■ TÄVLINGSREGLER

Öppna FM i Mathantverk 2017 är öppet för producenter i Finland och de övriga nordiska länderna samt Baltikum. Förutsättningen är att produkterna förädlas på ett hantverksmässigt sätt, baserat på lokala eller inhemska råvaror med känt ursprung. Endast produkter tillverkade av livsmedelsföretag och som finns ute till allmän försäljning får tävla. I de fall där flera företag medverkar i tillverkningen av produkten måste alla steg vara hantverksmässiga och produkten ska anmälas av företagen gemensamt.

Ifall någon klass har för få bidrag (mindre än tre bidrag) kan tävlingsledningen bestämma om sammanslagning av närliggande klasser. Om sammanslagning inte är möjlig får produkterna ändå en skriftlig bedömning av juryn men inget pris utdelas. Vid behov kan tävlingsledningen begränsa antalet tävlingsprodukter i en klass eller dela den i två klasser ifall en naturlig delning är möjlig.

Tävlingsbidrag bedöms så som de lämnas in om inte annat anges i klassens definition. I de fall producenten i samband med anmälan framför mer specifika önskemål kring provsmakningen av produkten kommer dessa att förmedlas till juryn som i sin tur avgör om dessa önskemål tas i beaktande eller inte.

Ett företag får tävla med högst två bidrag i varje klass. Alla tävlingsbidrag får en bedömning även om klassen skulle utgå som tävlingsklass på grund av för få anmälda produkter.

Produkter som inte passar inom ramarna för någon tävlingsklass kan inte delta. Tävlingsprodukter ska uppfylla lagstiftningen i de länder där de tillverkas och säljs.

1. LOKALA RÅVAROR

Huvudsakliga eller karaktärsdanande råvaror skall vara lokala eller inhemska med känt ursprung. Kryddor eller annan smaksättning skall vara naturlig, inte innehålla tillsatser, men kan vara utländska.

2. FÖRÄDLING

Förädlingen skall ske enligt principerna för mathantverk, så att det är människans hand och kunnande som styr förädlingsprocessen. Maskiner får användas för att undvika kroppsliga förslitningar. En automatiserad processlinje är inte mathantverk, men digital teknik kan användas i rök-skåp, ugnar och motsvarande anläggningar.

3. TILLSATSÄMNE OCH PROCESSHJÄLPMEDEL

Den grundläggande policyn är att livsmedelstillsatser inte ska användas i hantverksmässig livsmedelsförädling, alltså mathantverk. Med tillsatser avser vi främst ämnen som tilldelats E-nummer och finns på de nationella livsmedelsverkens hemsidor (Finland: Evira www.evira.fi, E-nummerlista), men även andra ämnen som vissa enzymer. Alla syntetiskt framställda aromer och färger är förbjudna.

Undantag gällande tillsatsämnen och processhjälpmedel: I de fall där vissa tillsatsämnen är tillåtna att användas så nämns dessa skilt för varje klass.

■ ANMÄLAN

Anmälan till FM i Mathantverk görs på adressen novia.fi/mathantverkfm. Deltagaravgiften är 30 € per tävlingsbidrag fram till den 31 juli och efter detta 45 € per tävlingsbidrag. Sista anmälningsdag är 4 september 2017.

Har du inte möjligheten att göra anmälan via hemsidan, kontakta tävlingsledningen per e-post: mathantverk@novia.fi eller per telefon: Jonas Harald, +358 (0)50 548 3400 eller Ann-Louise Erlund, +358 (0)44 799 8406

Anmälan är bindande och avgiften faktureras för alla anmälda och godkända bidrag, även om dessa sedan inte lämnats in till tävlingen.

Vi tar inte emot några oanmälda produkter på plats.

Kommunikation i samband med tävlingen sker på svenska, finska och engelska.

En förteckning över alla deltagande företag kommer att publiceras på novia.fi/mathantverkfm två veckor före tävlingen.

Bekräftelse på deltagande skickas ut med e-post efter sista anmälningsdag och senast två veckor innan tävlingen. Det är viktigt att du hör av dig till tävlingsledningen om du inte fått denna bekräftelse. Faktura skickas separat.

■ INLÄMNING AV TÄVLINGSBIDRAG

Tävlingsprodukterna lämnas in vid FM-bordet på Yrkeshögskolan Novia (Raseborgsvägen 9, Ekenäs) **onsdagen den 4 oktober kl. 13.00–20.00**. Kontakta tävlingsledningen i förväg om denna tid inte fungerar.

Om du inte själv har möjlighet att komma till Ekenäs kan produkterna levereras till tävlingen på annat sätt. Kontakta i så fall tävlingsledningen för leveransadress. Märk kartongen med KYLA om det är kylvaror. Produkterna bedöms i det skick de anländer. Tänk på möjligheten att skicka tävlingsbidrag med någon annan som ska resa till tävlingen från din region.

Två produkter! Tävlingsprodukt och Utställningsprodukt.

Du lämnar in 2 st. produkter av varje tävlingsbidrag. En produkt utan etikett eller märkning (tävlingsprodukt) och en komplett med förpackningspåskrifter (utställningsprodukt).

Tävlingsprodukten får inte bära något märke, stansning eller annan indikation på vem som är producent, men ett löst exemplar av produktens försäljningsetikett ska följa med tävlingsprodukten. Lägg förslagsvis tävlingsprodukten samt originaletiketten löst, tillsammans med den kompletta utställningsprodukten i en plastpåse. Märk plastpåsen med tävlingsklassen.

Hela produkter ska lämnas in. Burkar respektive flaskor ska vara fulla och öppnade. Om produkterna är mycket små måste flera lämnas in för att bedömning skall kunna ske. Mycket stora ostar eller charkprodukter kan inlämnas i endast ett exemplar.

Tänk på att tävlingen gäller mathantverk. För att juryn skall kunna bedöma mathantverkets kvalitet bör tävlingsprodukten vara hel eller tillräckligt stor. Detta är viktigt för att produktens helhetsintryck skall kunna bedömas. En alltför liten bit eller en skivad och vakuumpförpackad charkprodukt eller ost är svår att bedöma som ett mathantverk.

Observera att **bekräftelse på deltagande** måste åtfölja produkten vid inlämningen. **Vi tar inte emot oanmälda produkter på plats.**

Kontakta tävlingsledningen i god tid om ni har frågor som rör inlämningen av produkter. Kontaktuppgifter finns längst bak i detta dokument.

■ JURYBEDÖMNINGAR

Bedömning av produkterna sker torsdagen den 5 oktober 2017, kl. 10.00–19.00.

Jurygruppernas medlemmar består av såväl mathantverksexperten som lekmän. Varje jurygrupp består av en branschkundig juryordförande samt ytterligare minst tre medlemmar och dess beslut kan inte överklagas.

Jurygruppernas uppgift är att:

- Utse pristagare i varje tävlingsklass. Beroende på antalet produkter i en klass utses en, två eller tre pristagare. Resterande produkter får delad plats.
- Ge ett skriftligt omdöme om varje tävlingsprodukt. Det skriftliga omdömet delges den tävlande i efterhand.

Jury har rätt att flytta en tävlingsprodukt från en klass till en annan om man bedömer att produkten anmälts till fel klass. Produkterna bedöms enligt kriterier anpassade för varje klass. I huvudsak bedöms utseende, konsistens, doft, smak, helhetsintryck och i den innovativa tävlingsklassen innovationsgraden. Smakpoängen värderas högre än andra kriterier när två produkter hamnar på samma poäng. Om både totalpoäng och smakpoäng är lika höga blir det delad placering och nästkommande placering utgår. I klassen Innovativt mathantverk värderas innovationsgraden lika högt som utseende/konsistens och doft/smak tillsammans.

Poängsättningen är endast ett stöd vid bedömningen av produkterna och varje jurygrupp kan internt bestämma hur bedömningen ska gå till. Poängbilderna ser olika ut för olika klasser och år, och direkta jämförelser mellan klasserna är därför inte möjliga.

■ INNOVATIVT MATHANTVERK

Inom klassen Innovativt mathantverk kan produkter som är innovativa och nyskapande ur någon aspekt tävla. Det kan handla om råvaror, förädlingsmetoder, smakkombinationer, användningssätt, produktens presentation (utseende eller förpackning), eller något annat som förnyar och förstärker mathantverkets position och utveckling. Samma grundregler gäller som för övriga klasser. Vid bedömningen väger innovationsgraden tyngst, men även utseende/konsistens och smak/doft poängsätts.

Vid anmälan ska den innovativa egenskapen beskrivas. Max ett bidrag per företag.

■ BEDÖMNINGRESULTAT

Alla tävlingsdeltagare får den skriftliga bedömningen inom fyra veckor efter tävlingen.

■ TÄVLINGSKATEGORIER 2017 & 2018

- MEJERIPRODUKTER
- CHARKUTERIPRODUKTER
- FISKPRODUKTER
- BAGERIPRODUKTER
- BÄR- OCH FRUKTPRODUKTER
- GRÖNSAKS- OCH SVAMPPRODUKTER
- KALLA KRYDD- OCH MATSÅSER
- SNACKS
- NORDISKA DRICKER
- INNOVATIVT MATHANTVERK

■ KATEGORIER OCH TÄVLINGSKLASSER 2017 & 2018

Observera vilka tävlingsklasser som arrangeras år **2017** och vilka som arrangeras år **2018**.

➤ MEJERIPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Mjuk vitmögelse	2017	En mjuk ost med vitmögelyta.
Syrad ost	2017	Utan användning av löpe. Inkluderar även bredbar ost samt ost med kryddor.
Osyrad ost	2017	Osyrade ostar av halloumityp, fetatyp, osyrad bondost (kaffeost, leipäjuusto) mm.
Pressad ost / hårdost	2017 2018	Inkluderar alla typer av pressade ostar oavsett yta.
Smaksatt hårdost	2017 2018	Pressad ost som är rökt eller kryddad.
Glass	2017 2018	Råvaran skall vara känd på gårdsnivå. Hela förädlingskedjan (efter pastörisering) skall ske i producentens företag.
Grön- och blåmögelse	2018	Inkluderar alla typer av grön- och blåmögelse oavsett yta.
Mjuk kittost	2018	En mjuk till halvhård osttyp tvättad med saltlösning eller linenskultur. I de fall där även mögelkultur (vit och röd) används skall utseende och smak ha typisk kittkaraktär. Även ostar tvättade med öl eller sprit.
Smör	2018	Av ko-, get- eller fårgrädde där endast salt får tillsättas. Råvaran skall vara känd på gårdsnivå. Hela förädlingskedjan (efter pastörisering) skall ske i producentens företag. Grädden som används ska vara separerad i producentens företag.
Syrad mjölk	2018	Yoghurt, surmjölk (piimä), fil, m.fl. Råvaran skall vara känd på gårdsnivå. Hela förädlingskedjan (efter pastörisering) skall ske i producentens företag.

Anmälan

- Ange om mjölken/grädden är obehandlad eller pastöriserad.
- Ange ursprunget på gårdsnivå för klasserna Glass, Smör och Syrad mjölk.
- Ange var produkten är rökt ifall det inte sker inom det egna företaget.

Inlämning

- Ange lagringstiden för osten.
- Lämna in hela ostar eller tillräckligt stora bitar för bedömning.

Bedömning

- Mejeriprodukter bedöms rätt tempererade enligt typ av produkt.

Tävlingsregler & undantag

- Klasserna Glass, Smör och Syrad mjölk har en kort förädlingskedja med lägre grad av förädling. På grund av detta får råvarans ursprung ett större fokus vilket kräver att denna är känd på gårdsnivå.
- Genmodifierat ystningsenzym är inte tillåtet.
- Vax utan färgämnen får användas.
- Färgämnet annatto eller roucou är inte tillåtet.
- Rök eller rökarom skall ha skapats genom naturlig glödrök inom företaget som en del av tillverkningsprocessen eller hos en lokal samarbetspart. Om rökning utförs av en samarbetspart skall denna nämnas i anmälan.
- Glass kan ha följande tillsatser: pektin, karragenan och fruktkärnmjöl (johannesbröd).

► CHARKUTERIPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Värmebehandlad korv	2017	Korv som värmebehandlats till exempel genom varmrökning, i vatten eller med ånga. Bedöms kalla.
Värmebehandlat kött	2017	Helkött som värmebehandlats till exempel genom varmrökning, i vatten eller med ånga. Bedöms som kallt.
Leverkorv/pastej/paté och övrig inälvsmat	2017	Värmebehandlad produkt med inälvsmat som huvudråvara eller karaktärgivande råvara. Pastej eller paté bör ha karaktäristisk konsistens. Bredbar eller skivbar. Kan presenteras som korv, på burk, i form eller på annat sätt. Bedöms kall.
Blodprodukter	2017	Blod- och grynkörv, pölsa m.fl.
Färskorv	2017 2018	En rå korv för stekning/grillning/kokning. Steks eller kokas vid bedömningen.
Lufttorkat kött	2018	Kan vara med eller utan kallrökning.
Lufttorkad korv	2018	Kan vara med eller utan kallrökning.

Anmälan

- Ange var produkten är rökt ifall det inte sker inom det egna företaget.

Inlämning

- Ange lagringstiden för lufttorkade produkter.
- Lämna in hela produkter eller tillräckligt stora bitar för bedömning.

Tävlingsregler & undantag

- Artificiella rökaromer eller kondenserad och återskapad rök accepteras inte. Rök eller rökarom skall ha skapats genom naturlig glödrök inom företaget som en del av tillverkningsprocessen eller hos en lokal samarbetspart.

Om rökning utförs av en samarbetspart skall denna nämnas i anmälan.

- Nitritsalt: Maximalt restvärde, alltså högsta tillåtna mängd i den färdiga produkten, är 50 mg/kg. Detta förutsätter max tillsatt 80 mg/kg råvara (i enlighet med bestämmelser för EU-ekologiskt) i klasserna Värmebehandlad korv, Värmebehandlat kött, Lufttorkad korv och Lufttorkat kött. Nitritsalt är inte tillåtet i klasserna Färskorv, Inälvsmat och Blodprodukter.
- Gräddesom används i pastej/paté/leverkorv får inte innehålla karragenan.
- Tillsatt gelatin i pastej/paté/leverkorv är tillåtet.

► FISKPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Kallrökt fisk	2017 2018	Salt- / sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Varmrökt fisk	2017 2018	Salt- / sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Fiskfärsprodukter	2017 2018	Värmebehandlade produkter av i huvudsak mald fisk så som exempelvis paté, pastej, biffar eller queneller.
Inlagd fisk	2017 2018	En eventuellt förbehandlad fisk i en lag med exempelvis ättika eller olja, salt, socker, kryddor, grönsaker eller rotfrukter.
Gravad fisk	2017 2018	Salt- / sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Produkter av fiskrom	2017 2018	Salt- / sockerbehandlad fiskrom med eventuell kryddning.

Inlämning

- Hela produkter ska lämnas in. Om fisken är filéad eller delad behövs dock bara en sida.

Tävlingsregler & undantag

- Råvaran kan istället för fisk vara kräft- och skaldjur förutsatt att dessa är lokala eller inhemska med känt ursprung.
- Artificiella rökaromer eller kondenserad och återskapad rök accepteras inte. Rök eller rökarom skall ha skapats genom naturlig glödrök inom företaget som en del av tillverkningsprocessen eller hos en lokal samarbetspart. Om rökning utförs av en samarbetspart skall denna nämnas i anmälan.
- Om tillgången på råvaran i närheten av förädlingsplatsen saknas eller är liten, accepteras inhemsk eller nordisk råvara som "lokal" råvara.
- Gräddesom används i fiskfärsprodukter får ej innehålla karragenan.

► BAGERIPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Vetesurdegsbröd (endast surdeg)	2017	Inkluderar även bröd jäst med honungsaltmetoden, bakferment samt vildjäst. Vetekaraktär.
Rågsurdegsbröd (endast surdeg)	2017	Inkluderar även bröd jäst med honungsaltmetoden, bakferment samt vildjäst. Rågkaraktär.
Rieska och mjukt tunnbröd	2017	En tunn, mjuk brödkaka, kan innehålla även potatis.
Hårt bröd	2017	Knäcke-/spisbröd samt hårt tunnbröd.
Övrigt matbröd	2018	Havre- och kornbröd, svartbröd, speciella bröd som potatislimpa, mallimpa och kryddad limpa
Fyllda bageriprodukter	2018	Bageriprodukter av pirog- eller kalakukkotyp med vegetarisk eller animalisk fyllning. Bedöms kalla.

Anmälan

- Beskriv din spannmålsråvara, eventuell kultursort, malningsätt, kvarn med mera.

Inlämning

- Ange bakningsdag.

Tävlingsregler & undantag

- Råvaran skall vara lokal eller inhemsk med känt ursprung. Mjöl märkt med Hyvää Suomesta - Gott från Finland eller motsvarande nationellt kontrollmärke som garanterar ursprunget är godkänt förutsatt att även efterföljande villkor uppfylls.
- Inga undantag för tillsatser.
- Alfa-amylas och askorbinsyra i mjöl är inte tillåtet.
- Inga kemiska jäsmedel är tillåtna, till exempel bakpulver, bikarbonat, hjorthornssalt eller pottaska.
- Margarin är inte tillåtet.

► BÄR- & FRUKTPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Klassisk sylt	2017 2018	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin. Lösare konsistens än marmelad.
Kryddad sylt (även andra än bärbaserade)	2017 2018	Som klassisk sylt, men där ingredienser som kryddor, örter, nötter eller liknande antingen ingår eller utgör den huvudsakliga aromgivande råvaran.
Klassisk marmelad	2017 2018	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin.
Kryddad marmelad (även andra än bärbaserade)	2017 2018	Som klassisk marmelad, men där ingredienser som kryddor, örter, nötter eller liknande antingen ingår eller utgör den huvudsakliga aromgivande råvaran.
Klassisk gelé	2017 2018	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin med karakteristisk konsistens.
Kryddad gelé (även andra än bärbaserade)	2017 2018	Som klassisk gelé, men där ingredienser som kryddor eller örter antingen ingår eller utgör den huvudsakliga aromgivande råvaran.
Dessertsås	2017 2018	Hållbar produkt av bär/frukt med eventuellt grönsaker/örter, socker/honung, vatten, pektin och kryddor. Sirap tävlar i denna klass.

Anmälan

- Ange om egentillverkat pektin använts.
- Ange om specifika sorter av bär, frukter eller örter använts.
- Ange mängden bär-, frukt- och örtråvara som använts för framställning av 1000 g färdig produkt.

Tävlingsregler & undantag

- Produkter som inte är bär-/fruktbaserade tävlar i klasserna för kryddade produkter.
- Tillsatserna pektin, agar och ättiksyra får användas i produkterna.

➤ GRÖNSAKS- & SVAMPPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Grönsaks-inläggning	2017	Pastöriserad eller kokt produkt av grönsaker i lag bestående av t.ex. vatten, ättika, vinäger, salt, socker och kryddor.
Svamp-inläggning	2017 2018	Svampar i lag bestående av t.ex. ättika, vinäger, salt, socker, kryddor.
Mjölksyrade grönsaker	2018	Fermenterad produkt med hela eller delade grönsaker i lag/eget spad.

Anmälan

- Ange om specifika sorter av grönsaker och svamp ingår i produkterna
- Ange mängden grönsaks- eller svampråvara som använts för framställning av 1000 g färdig produkt.

➤ KALLA KRYDD- OCH MATSÅSER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Dressing	2017 2018	Hällbar produkt med en bas av t.ex. vatten, olja, saft, mjölk, ägg, samt t.ex. ättika, vinäger, salt, socker, honung, pektin och kryddor.
Chutney	2017 2018	Kokt produkt på bär/frukt/grönsaker. Kan innehålla socker, salt, honung, ättika, vinäger och kryddor.
Kryddsås	2017 2018	Kryddiga matsåser av t.ex. ketchup-, chili- eller pestotyp. Kan innehålla socker, salt, honung, ättika, vinäger och kryddor.
Senapsprodukter	2017 2018	Produkt som får sin karaktär av fin- eller grovmalda senapsfrön. Kan innehålla vatten, olja, socker, salt, honung, ägg, mjölkprodukter, ättika, vinäger, samt smaksättning med kryddor, örter, frukt, bär eller andra naturliga ingredienser.
Naturell olja	2017 2018	Kallpressad olja som kan härstamma från olika sorters frön.
Smaksatt olja	2017 2018	Kallpressad olja med lokalt producerade kryddor och smagivare.

Anmälan

- Ange även om specifika sorter använts i produkten.

Tävlingsregler & undantag

- Observera att huvudråvaror som frön, örter, frukter, grönsaker skall vara lokalt odlade eller inhemska med känt ursprung.

➤ SNACKS

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Snacks	2017 2018	Vegetabiliska eller animaliska snacksprodukter av lokala huvudråvaror.

Anmälan

- Ange specifika sorter som använts
- Beskriv tillverkningsmetoden

➤ NORDISKA DRYCKER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
ALKOHOLFRIA DRYCKER		
Bärsaft / must	2017 2018	Pastöriserad/kokt produkt av bär eller frukt. Kan även innehålla socker/honung samt vatten. Drickfärdig eller späds enligt anvisning med kallt vatten.
Kolsyrade drycker	2017 2018	Drickfärdig kolsyrad dryck med naturlig smak av bär, frukt, blommor eller örter. Kan även innehålla socker/honung samt vatten.
Andra drycker (alkoholfria)	2017 2018	Pastöriserad/kokt produkt med naturlig smak av bär, frukt, blommor eller örter. Kan även innehålla socker/honung samt vatten. Även kryddade safter samt nektar tävlar här. Drickfärdig eller späds enligt anvisning med kallt vatten.
Glögg (alkoholfri)	2017	Pastöriserad/kokt produkt med kryddning. Serveras varm vid bedömningen om inte annat anges.

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
ALKOHOLHALTIGA DRYCKER		
Lätt matvin	2017	Vit eller färgad måltidsdryck baserad på vindruva, bär eller frukt. Vinet bedöms som en måltidsdryck och har en lätt / frisk / mjuk / syrlig / mild karaktär oavsett färg och råvara. Alkoholhalt högre än 8,5 %.
Fylligt matvin	2017	Vit eller färgad måltidsdryck baserad på vindruva, bär eller frukt. Vinet bedöms som en måltidsdryck och har en fyllig / mustig / syltig / robust / kraftig / tanninrik karaktär oavsett färg och råvara. Alkoholhalt högre än 8,5 %.
Dessert- och delikatessvin	2017	Halvsöt eller söt dryck som passar att avnjutas till dessert, som dessert, eller som en fristående delikatess. Baserad på vindruva, bär eller frukt. Alkoholhalt högre än 8,5 %.
Likör	2017	Söt spritdryck som har framställts genom att alkohol smaksatts med naturliga aromämnen samt sötats. Hela tillverkningsprocessen inklusive beredning av naturliga aromextrakt skall ske inom företaget. Etanol som används skall vara inhemsk och destillerad på inhemsk råvara. Alkoholhalten för likör är minst 15 volymprocent.
Skumvin (pärlande eller kolsyrat)	2018	Pärlande eller kolsyrad dryck baserad på vindruva, bär eller frukt. Alkoholhalt högre än 8,5 %.
Mousserande vin (méthode classique)	2018	Mousserande dryck som framställts enligt klassisk champagnemetod, baserad på vindruva, bär eller frukt. Alkoholhalt högre än 8,5 %.
Äkta cider	2018	Stilla eller mousserande dryck vars vätskeråvara består av 100% naturlig frukt- eller bärjuice innan jäsning. Vatten får tillsättas för att reglera alkoholhalten, dock så att det slutliga juiceinnehållet är minst 90 %. Artificiell kolsyra får ej tillsättas. Alkoholhalt högst 8,5 %.
Andra jästa drycker	2018	Andra än bär/fruktbaserade jästa drycker så som öl, sahti, mjöd, och örtdrycker. Observera att samtliga råvaror skall vara lokala/inhemskas med undantag för jäst och socker. Öl skall vara tillverkad på inhemsk malt och inhemsk humle. Sahti skall uppfylla kraven enligt EU:s namnskydd. Mjöd skall vara sötad med honung. Alkoholhalt högst 8,5%.

Anmälan

- Ange spädningförhållande om produkten skall spädas (saft, glögg m.fl.)
- Ange juicehalten i %, eller ange mängden bär-, frukt- och örtråvara som använts för framställning av 1 000 g färdig produkt.
- Ange rekommenderad temperatur för bedömning av produkten.
- Alkoholdrycker; ange alkoholhalt.

Inlämning

- Drickfärdiga produkter i små flaskor kräver att flera flaskor inlämnas för bedömning. Räkna med minst 0,66 liter drickfärdig produkt.

Bedömning

- Produkter bedöms rätt tempererade enligt anvisning eller typ av produkt.
- Produkterna späds enligt anvisning, men juryn kan även testa andra spädningförhållanden.

Tävlingsregler & undantag

- Aromgivande råvaror är vindruvor, bär, frukt, spannmål, växtdelar och växtsafter som till 100% är lokala eller inhemska. Undantag från kravet på lokal råvara är kryddor som av tradition använts i en viss typ av dryck och som inte finns lokalt, exempelvis kanel i glögg.
- Artificiella smak- och färgämnen är inte tillåtna.
- Användning av enzym för utvinning av juice ur bär- och fruktmassa är tillåtet.
- Dryckens egenskaper härstammar endast från naturliga råvaror samt smak- och aromämnen som uppstått naturligt under kokning, jäsning eller lagring. Koncentrering eller reducering av råvaran genom värme eller kyla är tillåten som en del av tillverkningsprocessen.

Alkoholdrycker:

- Dryckers alkoholinnehåll har uppstått enbart genom jäsning, med undantag för klassen Likör.
- Etanol som används vid tillverkningen av likör skall vara inhemsk och destillerad på inhemsk råvara.
- Chaptalisering (sockertillsats innan jäsning) samt efter-sötning enligt Süsreserve - metoden är tillåten om inte annat anges.
- Drycken är producerad med tillstånd och i enlighet med lagstiftningen i ursprungslandet.
- Svaveldioxidhalten är högst 200 mg/liter.
- Sorbinsyrahalten är högst 200 mg/liter.
- Askorbinsyrahalten är högst 150 mg/liter.
- Vid regleringen av syrahalten får endast citron-, vin-, äppel- eller mjölksyra användas.
- Bentsoesyra får ej tillsättas.
- Klarningsmedel får användas i enlighet med god tillverkningssed.
- Kaliumsorbat får tillsättas med beaktande av halten sorbinsyra.
- Övriga konserveringsmedel är inte tillåtna.
- Produkten deltar oberoende av sitt handelsnamn i den klass som den tillhör enligt klassens beskrivning*. I de fall där gränsen mellan två klasser baserar sig enbart på organoleptiska egenskaper är det tävlingsdeltagaren som själv väljer i vilken klass drycken skall tävla, t.ex. Matvin eller Dessertvin. Juryn har rätt att byta tävlingsklass ifall man bedömer att produkten anmäls till fel klass.

*Alkohol dryckers namn, råvaror, tillverkningsmetoder mm omges av ett omfattande regelverk som skiljer sig mellan de nordiska länderna och även inom EU. Tävlingsklasserna inom denna kategori har gjorts enkla och inkluderande med beskrivningar som utgår ifrån dryckens användning och karaktär snarare än begränsningar i råvara eller handelsnamn. Drycker baserade på nordiska råvaror är ett utvecklingsområde med potential. Målsättningen är att fördomsfritt bidra till utvecklingen av hantverksmässigt högklassiga drycker baserade på nordiska råvaror.

Exempel på varierande användning av namn: Benämningen **Gårdsvin** är i Finland beskriven i lagstiftningen, men det har en annan betydelse än gårdsvin i något annat land. I Finland kan man odla druvor men man får inte sälja en finsk dryck som ett vin. **Iscider** får inte ha cider som handelsnamn i en del länder (för hög alkoholhalt) och är till sin karaktär ett dessertvin. **Apfelwein** är en cider, och Barley Wine är ett starkt öl trots sina handelsnamn.

► INNOVATIVT MATHANTVERK

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Innovativt mathantverk	2017 2018	<p>Produkten skall vara innovativ och nyskapande ur någon aspekt. Samma grundregler som för övriga klasser gäller. Vid bedömningen väger Innovationsgraden tyngst, men även utseende/ konsistens och smak/doft poängsätts.</p> <p>Produkten ska vara av sådan karaktär att den inte kan tävla i någon annan klass. Vid anmälan ska den innovativa egenskapen anges.</p> <p>Max ett bidrag per företag.</p>



Kustens mat

MATHANTVERK

TÄVLINGSRÅDETS KONTAKTUPPGIFTER

- **Ann-Louise Erlund**
Mobil: +358 (0)44 799 8406
E-post: ann-louise.erlund@novia.fi
- **Jonas Harald**
Mobil: +358 (0)50 548 3400
E-post: jonas@dynamohouse.fi
- **Harriet Strandvik**
Mobil: +358 (0)457 345 1039
E-post: harriet.strandvik@gymnasium.ax

www.novia.fi/mathantverkfmm

Finländska Mästerskap i Mathantverk arrangeras följande gång den 21–23 mars 2018.

Bilaga 2

Arbetsanvisningar

Förarbete

Anmälningarna kontrolleras

- Finns alla uppgifter?
- Är ingredienser godkända?
- Vilket är huvudråvarornas ursprung?
- Finns produkten till försäljning (var, när)?
- Är produkten anmäld till rätt tävlingsklass?
- ➔ Ändringar meddelas till företagen

Produkterna indelas klassvis

- Vilka tävlingsklasser är klara, har minst 3 bidrag?
- Finns det klasser man kan sammanslå? Finns det orsak att dela på klasser?
 - o Målsättningen är att få klasser som är tillräckligt enhetliga, men ändå så att så många bidrag som möjligt deltar i en tävlingsklass.
 - o Klasser med 1-2 produkter är ingen tävlingsklass utan produkterna får endast en utvärdering av juryn.

Produkt-ID

Alla produkter får en anonym kod, t.ex. **A257**

- A är tävlingskategorin. T.ex. A=bageriprodukter, B=mejeriprodukter, C=charkprodukter osv.
- Bokstaven är alltså koden för en viss kategori, som kopplas till en viss jurygrupp, och ett visst jurybord.
- Den andra siffran är tävlingsklassen. T.ex. A1=rågsurbröd, A2=vetusurbröd, A3=knäckebröd osv.
- De två sista siffrorna är produktens individuella kod. Använd ett tal mellan 07 och 97.
- För att ge slumpkoden skriv ut ett ark med talserier som används som hjälpmedel. När produkten fått en nummer så stryks den nummern på arket. Det viktiga är att produkterna inom en viss klass inte numreras i löpande ordning. Det ska vara slumpmässigt.

A257 är alltså ett visst vetesurdegsbröd i exemplet.

En annan produkt kan ha ID-nummer B118 som då är en mejeriprodukt (B) i tävlingsklass 1 (t.ex. Hårdostar) och med individuell nummer 18, =B118.

Etiketter

Skriv ut två typer av etiketter, i 2-3 serier av vardera.

- **Produktetikett**. En etikett som klistras på påsen vid mottagningsdisken. "Produktetikett": Kategori, tävlingsklass, produktnamn, företag. Det behövs oftast endast 1 serie men skriv ut 2 ifall samma produkt behöver förvaras på olika platser, samt som reserv.
- **ID-etikett**. En etikett som klistras på påsen vid sortering av produkterna i köket, SAMT på produkten till tävlingstillfället. "ID-etikett": Produktkod, kategori, tävlingsklass.
- Det behövs 3 serier ID-etiketter till vissa klasser: på påsen i lagerutrymmet, på tävlingsprodukten vid bedömningen, samt för t.ex. råkorv kan dubbla ID-etiketter behövas för tillredd korv och rå korv på jurybordet.

Ha även tomma etiketter till hands ifall man behöver komplettera något genom att skriva för hand!

Produktinformation till juryn

Till juryborden skrivs informationsblad ut, där juryn med hjälp av produktens ID-etikett kan se tilläggsinformation om produkten: Ingredienser, råvaror och övrig information.

OBS! Produktens handelsnamn och tillverkande företag får inte framkomma. Råvarornas ursprung får framkomma eftersom det kan vara väsentligt även om det kan ge indikation om var produkten är tillverkad. Infobladen har skrivits ut på det språk som använts vid anmälan även om också detta ger en indikation om var produkten är tillverkad.

Lagerhållning

- Varje tävlingsbidrag har en egen plastpåse, märkt med Produktetikett och Kodetikett.
- Sortera upp produkterna kategorivis samt tävlingsklassvis.
- Lägg varje tävlingsklass i en egen plastlåda eller dylikt så att den är samlad.
- Märk lådorna eller hyllorna i torrförråd och kylförråd så att man hittar rätt tävlingsklass utan problem när man behöver ta fram den under tävlingsdagen.

Inom vissa klasser, t.ex. Innovativt samt Snacks, kan en del produkter behöva kyl medan andra ska vara i torrförråd.

Mottagning av tävlingsbidrag		
Tid	Mottagningsdag	
Plats	Mottagningsbord	
Beskrivning	<p>Tävlingsdeltagare lämnar in produkterna i två exemplar. En med etikett på (utställningsprodukt) samt en utan etikett (tävlingsprodukt). Stora ostar/chark räcker med en produkt. Kontrollera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - anmäld produkt - tävlings- + utställningsprodukt, rätt märkta - rätt tävlingsklass - förvaringstemp - bakningsdag för bröd <p>Kryssa av produkten i anmälningslistan.</p> <p>OBS! Anonym produkt-ID ska inte framgå vid mottagningsdisken.</p> <p>Tävlingsprodukt + utställningsprodukt läggs i en öppen påse som märks med "Produktetikett": Tävlingsklass, produktnamn, företag.</p> <p>Temperaturkrav, bakningsdag samt eventuella korrigeringar, skrivs på påsen.</p> <p>Produkterna läggs i plastbackar ->köket</p>	
OBS!	Endast personal har tillträde förbi mottagningsbordet!	
Utrustning, material	<p>Produktlistor utprintade för att pricka av bidragen. Dator vid behov.</p> <p>Mottagningsbord 2-3 meter. Produktetikett för info till köket (Tävlingsklass, produktnamn, företag). Plastpåsar, papperspåsar till bröd, plastlådor, rullvagn. Skyltning på utsidan, mottagning av tävlingsbidrag.</p>	
Ansvar, personal	Tävlingsledningen, 1-2 personer	
Resultat, krav	<p>Incheckning - vilka produkter är inlämnade, vilka saknas.</p> <p>Endast förhandsanmälda produkter tas emot.</p> <p>2 st. produkter, rätt märkta, rätt tävlingsklass.</p>	

Märkning och sortering tävlingsklassvis		
Tid	Mottagningsdag	
Plats	Köket	
Beskrivning	<p>Produkterna tas in från mottagningsdisken.</p> <p>Transportemballage avlägsnas, påsen kompletteras med etikett "Produkt-ID"</p> <p>Produkterna läggs tävlingsklassvis i plastlådor i kylutrymmen/frys/torrfförråd</p>	
OBS!	Temperatur och rätt förvaring viktigt.	
Utrustning, material	<p>Produktlistor per tävlingsklass utprintade. Sammanställning.</p> <p>Etiketter "Produkt-ID" (ID-nummer, tävlingsklass)</p> <p>Lådor + namnetiketter på kategorier - tejpas fast på lådan</p> <p>Sopsäck för emballagen</p> <p>Rullvagn</p>	
Ansvar, personal	Tävlingsledningen, 1-2 personer	
Resultat, krav	<p>Rätt produkt-ID</p> <p>Rätt förvaringstemp.</p> <p>Tävlingsklasser samlade, men i rätt temp.</p>	

Lager: Kyl, frys, torrförråd		
Tid	Dagen före mottagningsdag samt mottagningsdag	
Plats	Lagerutrymmen, kyl (frys), torrförråd	
Beskrivning	<p>Förberedelser: Utrymmena bör märkas per tävlingsklass så det är lätt att hitta utan famlande och flyttande! Tydliga zoner och hyllmärkningar.</p> <p>Produkterna förvaras i öppna plastpåsar, som förvaras i plastlådor. Plastlådorna märkta med tävlingsklass.</p> <p>Efter tävlingen lyfter man tävlingsprodukterna tillbaka i förrådsutrymmen med ID-etikett fast produkterna.</p>	
OBS!	<p>Inga obehöriga har tillträde!</p> <p>Temperaturer noteras på temperaturlistor!</p>	
Utrustning, material	<p>Gör en skylt: Tillträde endast för personal!</p> <p>Tejp, tusch för märkning av zoner och hyllor i kylarna.</p> <p>Temperaturdokument på kyldörrarna!</p> <p>Termometer (finns det digitala termometrar på anläggningarna?)</p>	
Ansvar, personal	Tävlingsledningen, 1-2 personer	
Resultat, krav	<p>Ingen risk för sammanblandning.</p> <p>Inga missöden.</p> <p>Ingen kontamination.</p> <p>Rätt temperatur.</p>	

Mappar för jurygrupperna		
Tid	Veckan före tävlingen, dagen före tävling	
Plats	Tävlingssal	
Beskrivning	<p>Jurygrupperna skall ha tillgång till en mapp med följande innehåll:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pärmblad (namn på kategorin samt jurymedlemmarna, kan vara samma som skylten) - Lista över aktuella tävlingskategorier och –klasser - Instruktioner för juryarbetet (samma information har skickats ut per e-post innan tävlingen till de som deltar i bedömningen) - Bedömningskriterier för aktuell kategori (samma som finns på webbsidan). - Tävlingsreglerna (på alla tre språken). - Ett bedömningsprotokoll / produkt / jurymedlem + några extra. Jurymedlemmarna använder dessa för individuell bedömning, för att senare kunna sammanställa gruppens slutprotokoll (dessa skrivs på dator och sparas på USB-sticka). - USB-sticka med rätt mall för slutprotokollet. 	
OBS!		
Utrustning, material	Mappar, USB-stickor	
Ansvar, personal	Sekretariatet, 1-2 personer	
Resultat, krav		

Iordningsställande av jurybord		
Tid	Mottagningsdag, dagen före tävling	
Plats	Tävlingsal	
Beskrivning	<p>Juryborden placeras, enligt uppgjord plan.</p> <p>Borden förses med vit bordsduk och bordsskylt.</p> <p>Skyltning på borden, till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jury A, Bageriprodukter, jurymedlemmarnas namn - Jury B, Bär- och fruktprodukter, jurymedlemmarnas namn - Jury C, Charkuteri, jurymedlemmarnas namn - Jury D, Drycker, jurymedlemmarnas namn - Jury E, Innovationer, jurymedlemmarnas namn - Jury F, Fisk, jurymedlemmarnas namn - Jury G, Grönsaks- och svampprodukter, jurymedlemmarnas namn - Jury H, Mejeri, jurymedlemmarnas namn <p>På borden placeras pennor, pennvässare och suddgummi, vattenkanna och vattenglas, lämpliga kärl för produkterna som skall bedömas samt bestick.</p> <p>Varje bord skall dessutom ha en dator som är kopplad till en skrivare.</p>	
OBS!	Gör avgränsning för åskådare! Inga obehöriga får störa jurygrupperna på nära håll.	
Utrustning, material	<p>Vita bordsdukar.</p> <p>Bordsskyltar + hållare</p> <p>Jurymappar med info.</p> <p>Pennor, pennvässare och suddgummi.</p> <p>Vattenkannor och vattenglas.</p> <p>Lämpliga kärl samt bestick.</p> <p>Datorer (en per jurygrupp).</p>	
Ansvar, personal	Sekretariatet, 1-2 personer	
Resultat, krav	<p>Jurymedlemmarna hittar sin plats samt lär sig namnet på de andra medlemmarna. Skyltarna är dessutom bra för tydligheten för åskådare och press. Jurymedlemmarna har det material som behövs för bedömningen, samt för skrivandet av protokollen.</p> <p>Avgränsad åskådarzon så jury får jobba ostört.</p>	

Tävling, tävlingsalen		
Tid	Dagen före tävling samt tävlingsdag	
Plats	Tävlingsalen	
Beskrivning	<p>Juryborden förbereds enligt ovan.</p> <p>Datorerna och skrivaren testas.</p> <p>Servicebord för jurygrupperna förbereds: Extra fat, glas och verktyg</p> <p>Förfriskningar: vatten, vitt bröd, knäckebröd äppelklyftor, gurkbitar, servetter. Kaffe/te.</p> <p>Jurymedlemmarna samlas för genomgång.</p> <p>Bedömningar startar.</p> <p>Kolla efterhand med jurygrupperna när en tävlingsklass är på gång att avslutas så att nästa produktklass kan förberedas. -> meddela köket</p> <p>När juryn meddelar att bedömningen av en klass är klar kan produkterna föras ut.</p> <p>Ansvarspersoner för olika bord, värdar.</p>	
OBS!	<p>Alla produkter skall få skriftliga omdömen av jurygruppen.</p> <p>Viktigt att ID-lapparna finns kvar i produkterna under hela bedömningen samt även efter bedömningen.</p> <p>Fotografera pristagande produkter direkt när juryn är klar med bedömningen av en klass! Det ska gå att kolla i efterhand vilka produkter som fick första, andra och tredje pris!</p> <p>Diplomen skall undertecknas under dagen!</p>	
Utrustning, material	Kärl, förfriskningar, juryappar, papper, pennor, datorer.	
Ansvar, personal	Sekretariatet, serveringspersonalen, tävlingsledningen	
Resultat, krav		

Produkter till bedömning		
Tid	Tävlingsdagen	
Plats	Kök	
Beskrivning	<p>Gör en plan på vilka tävlingsklasser som ska ut först. Kolla med juryns ordförande.</p> <p>Tävlingsprodukterna tas fram och märks med RÄTT "Produkt-ID" etikett.</p> <p>Etiketten fästs direkt på hårda förpackningar (glas) eller på cocktailstickor som fästs i mjuka produkter som bröd, chark, ost.</p> <p>Se till att produkterna är utan påskrifter.</p> <p>Produkterna läggs i korgar/på plåtar/formar/brickor.</p> <p>Tävlingsstart: När alla produkter i en klass är klara förs de ut till eller bredvid rätt jurybord.</p> <p>+ Skärbräden, knivar, glas, skedar, bestick enligt tävlingsklassens behov.</p> <p>Bordsvärdarna kollar efterhand med jurygrupperna när en tävlingsklass är på gång att avslutas och nästa tävlingsklass skall börja förberedas i köket.</p> <p>Observera att vissa produkter tar längre att förbereda.</p> <p>Råkorv serveras endast en åt gången.</p> <p>1 ex presenteras som rå, 1-2 ex steks i köket och presenteras varm i aluminiumform. För detta behövs dubbla ID-etiketter eller så skriver man ID-nummerna med tusch på aluformen.</p> <p>Cider & vitt vin, förvaras kallt, men tas fram i rumstemperatur 30 min. före. Fylligt vin förvaras i rumstemp, men sätts i kylan 30 före.</p> <p>När juryn är klar med bedömningen av en klass fotograferas de produkter som får första, andra och tredje pris så att produkten och produktkoden syns på bilden. Detta för att missförstånd inte skall kunna ske. Kontrollera att juryn har gett skriftliga omdömen om alla produkter, SAMT motiveringar för de vinnande produkterna. Motiveringarna skall läsas upp vid prisutdelningen samt marknadsföras i pressmeddelanden.</p> <p>När juryn ger tillåtelse tas det som finns kvar av avsmakade produkter in från juryborden och bevaras klassvis, med Tävlings-ID fortfarande fäst i produkten. Lägg i kylan i lådor/bleck. Juryn har rätt att begära in dem på nytt ända tills dagen är avslutad och juryn upplöst.</p>	
OBS!	ID-etiketten skall ALLTID finnas på produkten.	
Utrustning, material	<p>Etikett "Produkt-ID", cocktailstickor, brickor, serveringsfat, korgar, bleck, aluminiumformar, skärbrädor, knivar.</p> <p>Rullvagnar</p> <p>Plastfolie, engångsplasthandskar, pappershanddukar, engångsskärbrädor,</p>	

Ansvar, personal	Tävlingsledningen, 2-3 personer	
Resultat, krav	Alla produkter har en ID. Inga produkter sammanblandas. Juryn skall få hela tävlingsklassen samtidigt, och inget annat än just den tävlingsklassen. Undantaget är råkorv eftersom produkten skall presenteras varm. Råkorv förs in till jurybordet en i taget tills juryn begär att få in nästa tävlingsbidrag.	

Tävlingsresultat, sammanställning och utskrifter		
Tid	Tävlingsdagens kväll samt prisutdelningsdagen förmiddag.	
Plats	Tävlingsalen	
Beskrivning	<p>Genomgång av protokoll.</p> <p>Sammanställning av resultat för pristagande produkter.</p> <p>Motiveringar för prisutdelning.</p> <p>Översättningar av slutprotokoll.</p> <p>Diplom.</p> <p>Kassar med guldmedalj, sigill och diplom förbereds. Kassarna läggs i en låda (1 låda för varje kategori). I lådan läggs även utställningsprodukterna (de som fått guld).</p> <p>Medan lådorna fylls skrivs även manuset för prisutdelningen och vinnarlistan för som kommunikationsteamet behöver för pressmeddelanden.</p> <p>Allt transporteras till platsen för prisutdelningen.</p>	
OBS!	Exakt antal medaljer kan inte fastslås eftersom juryn har rätt att dela ut fler medaljer, alltså delade platser. Delade pris hamnar i samma kasse! Ex. två guldmedaljer i klassen "fyllda bageriprodukter".	
Urustning, material	<p>Protokoll + bedömningskriterier.</p> <p>Skrivare, datorer</p> <p>Papperskassar.</p> <p>Diplom, sigill, medaljer.</p> <p>Utställningsprodukter.</p>	
Ansvar, personal	Tävlingsledning och sekretariat.	
Resultat, krav	<p>Prisen finns i rätt ordning, sorterade och klara för prisutdelning.</p> <p>Kommunikationsteamet har fått vinnarlistan för webbsidan och pressmeddelanden.</p>	

Prisutdelning		
Tid	Dagen efter tävlingen	
Plats	På förhand bestämd plats, till exempel en restaurang.	
Beskrivning	Prisutdelningen sker i samband med en festmiddag, den sista tävlingsdagen.	
OBS!		
Utrustning, material	<p>Bord för konferenciärerna</p> <p>Prisbord för de produkter som vunnit guld.</p> <p>Kassar med sigill, medaljer och diplom.</p> <p>Vinnarprodukterna (de inlämnade utställningsprodukterna).</p> <p>Mikrofoner, högtalare.</p> <p>Fotovägg, kamera.</p>	
Ansvar, personal	Tävlingsledningen, sekretariatet och kommunikationsteamet.	
Resultat, krav	<p>Priserna delas ut kategorivis. Först pris för brons, sedan silver och sist guld.</p> <p>Vinnarna för medalj, sigill och diplom.</p> <p>Bild tas av vinnarna och vinnarprodukterna.</p> <p>Pressmeddelanden om resultatet skickas ut.</p>	

Bilaga 3

Kommunikationsplan för FM i mathantverk 2018

Öppna FM i mathantverk ordnas för tredje gången i Finland. Tävligen som ordnas 21-23.3.2018 är förutom för Finland även öppen för tävlande från de baltiska och nordiska länderna. Begreppet mathantverk och yrkeskåren mathantverkare är fortfarande nytt i Finland och via tävlingen får både mathantverksprodukterna och mathantverkarna synlighet. Vi fortsätter även att marknadsföra den nybildade föreningen Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry.

Vid FM i mathantverk 2016 deltog 170 produkter från ca 60 företag. Vid FM i mathantverk 2017 deltog 120 produkter från 60 företag. Målet för FM i mathantverk 2018 är att 200 produkter skulle delta, från 70 företag. Anmälan till tävlingen öppnar **1.12.2017** och stänger **18.2.2018**

Kanaler

- Mathantverksstuderande (2016–2017 och 2017–2018)
- Tävlingsdeltagare i FM i mathantverk 2016 och 2017
- Dagstidningar, lokalradio, tv, webbplattformar
- Branschtidningar (t.ex. Landsbygdens folk, Maaseudun Tulevaisuus, Aitoja makuja, Koti-ja maatalousnaiset)
- Branschorganisationer och -föreningar
- Evenemangskalendrar
- Massutskick via e-post
- Kustens mats sociala medier; Facebook, Instagram, Twitter
- Kustens mats webbsida
- Yrkehögskolan Novias webbsida och Facebook
- Ålands yrkesgymnasiums webbsida och Facebook
- Företagshuset Dynamos webbsida och Facebook
- Raseborgs stad och andra kommuner (webbsidor och Facebook)
- Slow Food-föreningar i Finland
- Finlands svenska marthaförbund
- Martat
- ProAgria
- Maa- ja kotitalousnaiset
- Leader-nätverket
- REKO-ringar
- Eldrimner
- Tidigare jurymedlemmar och föreläsare under FM
- Ny nordisk mat

Tidtabell

November 2017

- "Save the date" på sociala medier och till evenemangskalendrar
- Webbssidan städas och fylls med ny information
- Tävlingsreglerna sätts ut på webbsidan under vecka 48

December 2017

- **Anmälan till tävlingen öppnar 1.12.2017.**
- **Pressmeddelande 1** (1.12.2017), tema: "FM i mathantverk ordnas för tredje gången – Få dina mathantverksprodukter bedömda av experter"
- Kampanj på sociala medier 1.12.2017-
- Massutskick per e-post till branschorganisationer och –föreningar, tidigare tävlande, mathantverksstuderande, potentiella nya tävlande osv. 1.12-5.12.2017
- Mona Salama gör intervju med två estniska företag och får tips av Annika Michelson på var artikel kunde publiceras, eventuellt även få ett litet tv-inslag i Estland/Lettland.
- Webbssidan fylls med information om programmet
- Marknadsföring vid julmarknader och bl.a. vid "Elintarvikealan vuosiseminaari" 13.12.2017 i Helsingfors.

Januari 2018

- Intervju med Elina Lineri i Maa- ja kotitalousnaisets tidning 4.1.2018. Mona Salama skriver.
- Utskick och marknadsföring i sociala medier om tävlingen fortsätter
- **Anmälan till programmet och middagen öppnar 29.1.2018**
- **Pressmeddelande 2** (29.1.2018), Tema: "Intressant program under FM i mathantverk – XX gästar FM i mathantverk i Raseborg i mars"
- Kampanj i sociala medier om programmet
- Notis i Eldrimners tidning Mathantverk.

Februari 2018

- **Pressmeddelande 3** (12.2.2018), tema: "Sista chansen att anmäla sig till FM i mathantverk 2018 – Företag xx har haft stor nytta av att tävla med sina mathantverksprodukter"
- **Lokala pressmeddelanden enligt behov**
- Puff och kampanjer om att tävlingen i alla kanaler! Intensiv kampanj hela v. 7.
- **Anmälan till tävlingen stängs 18.2.2018.**

Mars 2018

- **Pressmeddelande 4** (5.3.2018), tema: "Rekordstort antal mathantverkare vill tävla med sina produkter i FM i mathantverk"
- Puff om programmet under v. 8-9
- Anmälan till programmet och middagen stängs 9.3.2018
- **Pressmeddelande 5** (21.3.2018), tema: "FM i mathantverk går av stapeln för tredje gången i Raseborg" – antal tävlande, om jury, om programmet, ska locka journalister att komma på plats!
- **Tävling 21-23.3.2018**
- Kampanj på sociala medier under tävlingen, förhandsbokade artiklar till vissa branschtidningar

- **Pressmeddelande 6** (23.3.2018): Tema: "Här är alla vinnare i FM i mathantverk 2018!"
- **Regionvisa pressmeddelanden 7** (23-24.3.2018): Tema: "Två guld till Österbotten"
- Kampanj på Sociala medier 23-24.3.2018
- Vecka 13: Webbsidan fylls med info om resultaten
- Vecka 13-, Kampanj om vinnarna i sociala medierna osv.

Bilaga 4

Bedömningskriterier

BEDÖMNING AV BÄR- OCH FRUKTPRODUKTER - MARMELAD OCH SYLT

OBS! Tag hänsyn till om egentillverkat pektin använts, eftersom det är ytterligare ett hantverkssteg, se Konsistens.

Kontrollera också att pastöriseringen fungerat vid öppnandet av burken (klick-ljud).

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	Jämn fördelning av bär/frukt i burk Bevarande av frukten/bärens typiska färg Homogenitet	Produktens homogenitet Korrekt stelning eller ej Saftighet Tunn eller grynig konsistens Råvarans hårdhet Egentillverkat pektin / tillsatt pektin.	Ren doft Intensitet i doft Doft av råvara Defekter som vidbränd eller obehaglig lukt Grundsmaker: sötma, sälla, syrlighet och beska Intensitet i smakaromer Smak av råvara Smaksättning som kryddor Karaktär Eftersmak Balans Defekter som vidbränd smak
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

Bilaga 4 Bedömningskriterier

MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEIDEN ARVIOINTI - MARMELAADIT JA HILLOT

HUOM! Itse tehdyn pektiinin käyttö on askelta pidemmälle vietyä artesaaniruokaa, ks Koostumus.

Purkkia avatessasi tarkista, että pastörointi on onnistunut (klikk-ääni).

	ULKONÄKÖ	KOOSTUMUS	MAKU & TUOKSU
Arvioinnissa huomioitavaa	Hedelmien/marjojen tasainen jakautuminen purkissa Hedelmien/marjojen värin säilyminen Homogeenisuus	Tuotteen homogeenisuus Onko oikein hyytynyt Mehukkuus Löysä tai rakeinen koostumus Raaka-aineen kovuus Omatekoinen pektiini / pektiini	Tuoksun puhtaus Tuoksun intensiteetti Raaka-aineen tuoksu Tuoksuvirheet esim. palanut Perusmaut: makea, suolainen, hapan ja karvas Maun intensiteetti Raaka-aineen maistuminen Maustaminen Luonne Jälkimaku Tasapaino Makuvirheet esim. palanut
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10



kustens mat

FM I MATHANTVERK

SLUTPROTOKOLL - PÖYTÄKIRJA

PRODUKT ID TUOTE ID	E551
KATEGORI KATEGORIA	BÄR- OCH FRUKTPRODUKTER MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET
KLASS LUOKKA	Klassisk sylt / Perinteiset hillot

UTVÄRDERING - ARVOSTELU

UTSEENDE ULKONÄKÖ (1-5p)	Vacker och tilltalande produkt. 5- poäng.
KONSISTENS KOOSTUMUS (1-5p)	Mukavan notkea. Vadelman ja raparperin koostumus täydellinen.(raparperi sopivan kiinteä). Loistava poksahdus avaessa. 5 poäng
SMAK OCH DOFT MAKU JA TUOKSU (1-10p)	Makujen ilotulitus tuntuu koko suussa. 10 poäng
POÄNG TOTALT KOKONAISPISTEET (1-20 p)	20- poäng
MEDALJPLACERING MITALISJOITUS (1,2,3)	Guld!
FORMULERING TILL DIPLOM KUNNIKIRJAN TEKSTI	Maku, koostumus ja ulkonäön onnistunut lopputulos. Makujen ilotulitus tuntuu koko suussa. Kaunis valmis tuote. Tekijan taidonäyttö.

Bilaga 6

Pressmeddelande

PRESSMEDDELANDE: VINNARNA I FM I MATHANTVERK 2018

Embargo fredagen 23 mars kl. 23.00.

OBS! Resultaten får inte publiceras eller offentliggöras **före kl. 23.00 på fredagen**. Vinnarna får sina priser i samband med en festmiddag fredag kväll och de sista priserna delas ut först kl.23. Vinnarna känner inte till resultaten på förhand.

Bilder av produkterna som tilldelats en guldmedalj kommer att finnas i en Google Drive-mapp med pressbilder på fredag eftermiddag. **Embargo gäller även bilderna av de vinnande produkterna..** Bilder på företagarna kommer att läggas in under kvällens lopp ifall de deltar i festen i Ekenäs. Bilder från domararbetet och övriga pressbilder finns redan nu i samma mapp. Vänligen skicka e-post till **kustensmat@gmail.com** för att få tillgång till mappen med pressbilder.

För frågor om bilder och annat mediematerial under fredagen, kontakta Lina Laurent, 040 5961308. Övriga kontaktuppgifter finns längre ner i dokumentet.

XXXXX

I det öppna finländska mästerskapet i mathantverk 2018 delades sammanlagt ut 21 guld, 9 silver, 1 brons och 2 hedersomnämningar. I årets tävling deltog drygt 50 företag med sammanlagt 100 produkter. Tävlingen var indelad i elva klasser, av vilka en del hade flera underkategorier. År 2019 ordnas tävlingen i Jyväskylä och 2020 på Åland.

A) Mejeriprodukter:

Grön- och blåmögelost:

Guldmedalj för osten "Ilmeikäs Illusia", av [Kappelin juustola](#), Petri Sikstus, S:t Michel.

Syrad mjölkprodukt:

Guldmedalj för granskottsyoghurten "Pitkäsen kuusenkerkkäjogurtti", av [Pitkäsen Maalaisjuustola](#), Oiva Pitkänen, Kuusamo.

Silvermedalj för den naturella yoghurten "Mattas Meja", av [Mattas Gårdsmejeri](#), Jennifer Sundman, Sund, Åland.

B) Charkuteriprodukter:

Färskkorv:

Guldmedalj för [Skogsjö Gris Ab:s](#) Färskkorv med ingefära, Jessica Kock, Munsala.

Lufttorkat kött:

Hedersomnämmande för det lufttorkade köttet "Lanzo", av [Backmans smakverk](#), Jonas Backman, Åland.

Lufttorkad korv:

Guldmedalj för Kustnatur Caterings "Lufttorkad grönppepparsalami", Pontus Berglund, Ekenäs.

C) Fiskprodukter:

Rökt fisk:

Guldmedalj för "Lapin TuliSavu", [Kala-Lappi Oy](#), Jari Mäkinen, Toivala.

Andra fiskprodukter:

Guldmedalj för "Klassisk gäddrom", av [Ab Strandis](#), Anders Högberg, Larsmo.

D) Bageriprodukter:

Fyllda bageriprodukter:

Guldmedalj för kantarell- och viltpastejen "Riistakanttarellipasteija" av [Lilla Skärgårdsbageriet](#), Erja Hiltunen, Raseborg.

Silvermedalj för rispirog av [Kotileipomo Isabella](#), Leila Sallinen, Rääkkylä, Norra Karelen.

Bröd med havre, korn eller kultursort:

Guldmedalj för brödet "Lantveten" av Ab [Maria Vestergård Oy/Aroma](#), Petsmo, Korsholm.

Silvermedalj för brödet "Lokal Enkorn" av Svenska Ekologiska bageriet Ab, Sam Pettersson, Kumla, Sverige.

Mörk limpa:

Guldmedalj för limpan "Lokal Helgvört" av Svenska Ekologiska Bageriet Ab, Sam Pettersson, Kumla, Sverige.

Silvermedalj för "Björkdals Delikatesslimpa" av Björkdals gård, Jennie Westerlund, Lillandet.

Bronsmedalj för "Gårdsbodens maltlimpa" av [Gårdsboden i Kyrkslätt](#), Ingemo Fröberg, Kyrkslätt.

E) Frukt- och bärprodukter:

Klassisk sylt:

Guldmedalj för sylten "Sommarrubin" av [Kullas Gård](#), Rebecka Fokin, Björkboda, Kimitoön.

Kryddad sylt:

Guldmedalj för sylten "Sommarrubin med lavendel", av [Kullas Gård](#), Rebecka Fokin, Björkboda.

Silvermedalj för blåbärssylt av [Rosendalen](#), Solveig Friberg, Dalsbruk.

F) Grönsaksprodukter:

Mjölksyrade grönsaker:

Guldmedalj för "Pepitas syrade" av [Pepitas Syrade](#), Åsa Darby, Lemland, Åland.

G) Kalla krydd- och matsåser:

Dessertsås:

Guldmedalj för såsen "Lakritz" av Vikbo torp, Titti Edfelt, Pargas.

Naturell olja, OBS i denna klass delas det ut två guld! :

Guldmedalj för "Kallpressad rapsolja" av [Överängs Hembageri & Kvarn](#), Marica & Sören Karlsson, Saltvik, Åland.

Guldmedalj för "Kallpressad camelinaolja" av [Maidla Sillaotsa talu](#), Aavo Mitt, Saue vald, Harjumaa, Estland.

H) Snacks:

Guldmedalj för "Äppelremmar" av Vikbo torp, Titti Edfelt, Pargas.

Silvermedalj för "Palsternackschips" av [Backmans smakverk](#), Jonas Backman, Mariehamn, Åland.

I) Nordiska drycker – alkoholfria:

Bärsaft/must:

Guldmedalj för "Sortspecifik äppelmust, Rubinola" av [Öfvergårds](#), Anna och Jan Alm, Tjudö, Åland.

Kolsyrade drycker:

Hedersomnämmande för Vuokatin viinis alkoholfria dryck av vita vinbär "Kuohuva alkoholiton valkoherukkajuoma", [Vuokatin viini Oy](#), Nils Colliander, Korholanmäki, Kainuu.

Andra alkoholfria drycker:

Guldmedalj för Glögg av havtorn och björksav, av [RTC Granholms Ab](#), Samuel Granholm, Maxmo.

J) Nordiska drycker, med alkohol

Skumvin:

Guldmedalj för vinet "Kalastajan viini" av [Lepaan Viinitila](#), Ida Oinonen, Tavastehus.

Silvermedalj för Vuokatin viinis skumvin av vita vinbär "Kuohuva valkoherkukka viini", [Vuokatin Viini Oy](#), Nils Colliander, Korholanmäki, Kainuu.

Cider:

Guldmedalj för "Rowan apple cider" av [Tori Jõesuu Siidri- ja Veinitalu](#), Karmo Haas, Pärnumaa, Estland.

Silvermedalj för "Brännland Cider Pernilla Perle 2016" av [Brännland Cider](#), Tove Franzén, Vännäsby, Västerbotten, Sverige.

H) Innovativt mathantverk

Guldmedalj för marmeladgodiset "Hillamarmeladimakeiset" av [Korpihilla Ritva Kokko Ky](#), Tolvi, Lappland.

Silvermedalj för "Phytocandies" av [Toores Jôud OÜ](#), Maria-Eva Mägi, Vastseliina, Estland.

Arrangör: Kustens mat, ett finlandssvenskt Mathantverksprojekt i samarbete mellan regionerna Österbotten, Åboland, Åland och Nyland. Projektet pågår 1 januari 2016 till 31 december 2018.

Kontaktuppgifter:

Ann-Louise Erlund, information om evenemanget och seminarieprogrammet
Mobil: +358 (0)44 799 8406, e-post: ann-louise.erlund@novia.fi

Eija Lamsijärvi, information om anmälan, tävlingsklasser och regelverket
Mobil: 0400-566 739.

Harriet Strandvik, information om jurygrupperna och bedömningen
Mobil: +358 (0)457 345 1039, e-post: harriet.strandvik@gymnasium.ax

Lina Laurent, redaktör. Kontakta mig om du har praktiska önskemål om mediematerial, bilder, bakgrundsfakta med mera.
Mobil: 040-5961 308, kustensmat@gmail.com

Katja Tähjä, fotograf. Kontakta mig om du har specialönskemål om pressbilder eller annat bildmaterial. Mobil: 050-3604331.

YRKESHÖGSKOLAN
NOVIA

Yrkeshögskolan Novia har ca 3500 studerande och personalstyrkan uppgår till ca 390 personer. Novia är den största svenskspråkiga yrkeshögskolan i Finland som har examensinriktad ungdoms- och vuxenutbildning, utbildning som leder till högre yrkeshögskoleexamen samt fortbildning och specialiseringsutbildning. Novia har utbildningsverksamhet i Vasa, Jakobstad, Raseborg och Åbo.

Yrkeshögskolan Novia är en internationell yrkeshögskola, via samarbetsavtal utomlands och internationalisering på hemmaplan. Novias styrka ligger i närvaron och nätverket i hela Svenskfinland.

Novia representerar med sitt breda utbildningsutbud de flesta samhällssektorer. Det är få organisationer som kan uppvisa en sådan kompetensmässig och geografisk täckning. Högklassiga och moderna utbildningsprogram ger studerande en bra plattform för sina framtida yrkeskarriärer.

Yrkeshögskolan Novia
Wolffskavägen 33, 65100 Vasa, Finland
Tfn +358 (0)6 328 5000 (växel),
www.novia.fi

Ansökningsbyrån
PB 6, 65201 Vasa, Finland
Tfn +358 (0)6 328 5555
ansokningsbyran@novia.fi

Yrkeshögskolan Novia upprätthåller en publikations- och produktionsserie för att sprida information och kunskap om verksamheten såväl regionalt, nationellt som internationellt.

Publikations- och produktionsserien är indelad i fem kategorier:

R - Rapporter • P - Produktioner • A - Artiklar • L - Läromedel • S - Studerandes arbete

Läs våra senaste publikationer på www.novia.fi/FoU/publikation-och-produktion

ISBN 978-952-7048-54-2
ISSN 1799-4179 (online)