

## **Gastronomiprisen NM i Ungdomsbedrift 2006**

- Juryen har hatt en veldig morsom og veldig vanskelig jobb
- Vi har fått se og smake mange flotte produkter og konsepter og møtt mange flotte ungdommer!
- I vår vurdering har vi særlig lagt vekt på om produktet er nyskapende, råvarenes kvalitet og opprinnelse, smak, utseende og presentasjonsform. I kvalitetsbegrepet har vi også tatt med ernæring og hygiene, maten skal være både sunn og trygg

### **1. plass:**

#### **5 Star Salmon, Skjervøy vgs, Troms, Produkt: Barentsrull**

- 1.plassen går til en nyskaping med spennende råvarekombinasjon som både smaker godt, ser lekker ut, og bidrar til et sunt kosthold
- Den er laget av lokale råvarer av høy kvalitet
- I Norge er marin sektor preget av at vi i liten grad foredler de flotte råvarene vi produserer selv. Det er derfor en stor nasjonal utfordring å øke foredlingen av mat fra havet. Produktet svarer nettopp på denne utfordringen
- Juryen er usikker på om produktet treffer målgruppen ungdom, men mener dette er et spennende kvalitetsprodukt med stort markedspotensial, også internasjonalt
- I tillegg til pålegg og koldtbord ser vi den for oss som forret, som tapas eller i lefse for å nevne noen
- Et lite minus for at den var litt for salt. Vi anbefaler dere å justere ned saltmengden.
- Anbefaler også å vurdere fargevalg og design på innpakningen, slik at den fremhever produktet bedre, samt bedre merking.
- Barentsrullen fra 5 star salmon, en fiskerull laget av røkt blåkveite, røkt laks og gravet laks, går av med seieren

**2. Plass: Kokketørene UB, Mysen Videregående skole, Østfold**  
**Produkt: Catering med råvarer fra lokale småskalaprodusenter**

- 2.plassen går til et innovativt konsept som bruker råvarer fra lokale nisjeprodusenter
- Slik bidrar de til å gjøre produkter fra nærmiljøet tilgjengelig for forbrukerne.
- LMDs forbrukerpaneler har pekt på nettopp dette, at det produseres spennende kvalitetsmat i nærmiljøet, men den er lite tilgjengelig. Forbrukerne ønsker å ta del i det mangfoldet som er ferd med å vokse fram både fordi det gir bedre smaksopplevelser og ferskere råvarer, men også på grunn av den miljøgevinsten som ligger i å bruke kortreist mat
- De har høy bevissthet på kundens ønsker og behov og skreddersyr menyer til hver enkelt anledning
- De har en historie å fortelle om den maten de leverer. F eks bruker de kjøtt fra storferasen Blond Aquitaine, og kan spore råvarene sine tilbake til det enkelte dyret.
- De har også mye kunnskap om det spesielle ved råvaren som de legger til grunn i tilberedningen
- Juryen anbefaler å videreutvikle og dyrke det lokale særpreget – det er det som gjør dere spesielle
- Det er et økende behov for spesielle og lokale matopplevelser i markedet og kokketørene møter dette behovet på en god måte

**3. plass:**

**Hadeland Cuisine UB Produkt: Randsfjordnuggets**

- Dette er et helt nytt produkt som kan bli populær mat for barn og unge
- Produktet smaker godt og utgjør et sunt alternativ til mer tradisjonell fast-food
- Juryen tror produktet møter en etterspørsel i markedet
- Utgangspunktet er i lokale råvarer som ellers i liten grad blir foredlet
- Produktet gjør lokal mat mer tilgjengelig for folk. Dette har mange positive sider både med tanke på bedre smaksopplevelser, ferskere råvarer, og den miljøgevinsten som ligger i å bruke kortreist mat
- Juryen vil peke på at fettinnholdet i produktet er høyt. Vi vil anbefale å bruke en frityrolje med mer ernæringsmessig riktig fett, f eks rapsolje, eller tenke alternative tilberedningsmåter, f. eks steking i ovn
- Det kan også være en ide å øke størrelsen på bitene slik prosentandelen fisk blir høyere.