

Om juryarbeidet

Jury:

Marit Haugdahl, redaktør Næringsmiddelindustrien, leder
Øystein Knoph, redaktør Emballering
Per Roskifte, direktør Norgesgruppen
Einar Risvik, forskningsdirektør, Matforsk
Maren Hersleth Holsen, politisk rådgiver i Landbruks- og matdepartementet
Per Chr. Olander, adm.dir Den Norske Emballasjeforening

Jurymedlemmene vurderte alle søknadene hver for seg og innstilte 10 kandidater til finalerunden. De 11 produktene som fikk flest stemmer sammenlagt, ble så vurdert i et jurymøte. Der smakte vi på alle produktene, diskuterte søkerne på et bredt grunnlag, ga poeng etter gitte kriterier, og kom så frem til en vinner.

Innomat - tre på topp

Vinneren:

Stabbur-makrell på tube, Stabburet

Stabbur-makrell på tube oppfyller alle kriterier til en Innomat. Den er moderne – tuben har fått sin renessanse og er nå den mest trendy emballasjen som tenkes kan. Den er helt ny – dette har vi aldri sett før. Den har tatt i bruk ny teknologi for å overvinne utfordringen produktideen skapte. Men nyheten har samtidig bevart fordelene ved sitt sterke, etablerte merkenavn; lik design og tilnærmet den samme smaken. Stabbur-makrell på tube er et produkt juryen tror definitivt vil finnes i butikkhyllene også i fremtiden. Stabburet vant også prisen da den ble delt ut for første gang i 2001. Vinneren får et reisestipend på kr. 10 000,-

2. plass

Tine Melk Smak/Pure-Pack Curve, Tine/Elopak

Endelig skjer det noe med melk som drikke og med den tradisjonelle mønekartongen! Den norske kartongprodusenten Elopak satser stort på forskning og utvikling, og det er spesielt hyggelig at norske Tine ble den første til å prøve ut deres nye Pure-Pack Curve i stor skala. Kartongen har et kurvet hjørne som gir et slankere og mer elegant preg og nye muligheter for kommunikasjon med forbrukeren.

Tine Melk Smak har alle ingredienser for en vellykket nylansering; lekker emballasje, lite fett, mye og god smak og ekstra vitaminer. Kartongen er god å holde og skrukorken gjør den lett å helle av. Tine Melk Smak er et viktig tiltak for å stagnere nedgangen i melkeforbruket – særlig blant unge kvinner. At produktet også appellerer til barn – som får i seg mer enn nok sukker ellers – er også et pluss.

3. plass

Vita Hjertego' posteier, Mills

Da Mills lanserte Vita margarinen var det mange år før mat med helsebringende egenskaper ble allmenn kjent og akseptert. Mills har vært en foregangsbedrift med funksjonelle matvarer i Norge, og har satset tungt i medisinske miljøer for å kunne bevise produktenes fortrinn. Grundighet har hele tiden vært deres varemerke. Dette til tross for at det er nærmest umulig å markedsføre disse produktene på en skikkelig måte, da all bruk av helsepåstander er ulovlig i Norge.

Vita hjertego´ posteier er det siste skuddet på stammen for den sunne, kolesterolsenkende serien fra Mills. De fem smaksvariantene er gode, om enn noe like på smak. Emballasjen er tydelig, og forhåpentligvis får Mills lov å bruke emballasjen til å kommunisere flere av matvarens egenskaper enn smak og næringsstoffer i fremtiden.

Innomat-utfordreren

Gladlaksen studentbedrift

Juryen har latt seg begeistre av denne studentbedriften fra Høgskolen i Akershus. De seks glade laksene har kommet opp med en idé som er så enkel og god at en hver produktutviklingssjef burde bli lakserosa av misunnelse. Ideen beskrives best med søkerens egne ord: ”Vi har i Norge overproduksjon av laks. Det meste eksporterer vi ut av landet og kjøper tilbake som ferdig vare. Dette synes vi er litt underlig og vil gjøre noe med dette. Det var på våren 2003 at vi leste at det skulle fryses ned store mengder laks i påvente av at prisene skulle bedr seg for eksport. Da kom ideen ”hva om vi lager produkter basert på forskjellige laker ”med alle typer sild i tankene” – dette kan gjøres med laks også. Hvorfor er det ikke noen som tilbyr dette i dag?”

Ja, hvorfor det?

Gladlaksen har tatt tak i gamle laketradisjoner og laget tre ulike cocktaillaks som alle er uovertrufne på smak. Delikat og selgende emballasje har de også utviklet.

Men produkter som ikke finnes i salg kan ikke bli Innomat. Derfor ønsker vi studentene lykke til i jakten på produsent og samarbeidspartner.

Innomatjuryen gir kr. 2500 i støtte til arbeidet med å kommersialisere produktet og ønsker velkommen tilbake!