



Arrangörer





ät!

STOCKHOLM

**TÄVLINGEN FÖR NYA, HÅLLBARA
LIVSMEDELSPRODUKTER SOM
BYGGER PÅ SVENSKA RÅVAROR**





ARRANGÖRER

Arrangörer

- Södertälje kommun
- Region Stockholm
- Länsstyrelsen i Stockholm
- MatLust Utvecklingsnod



OM TÄVLINGEN





OM ÄT!STOCKHOLM 2022

- **Syfte:** Att uppmärksamma och inspirera livsmedelsföretag i Stockholms län. Skapa framtidstro!
- **Fokus:** Hållbarhet, svenska råvaror & marknadspotential med koppling till livsmedelsstrategin.
- **Upplägg:** Tävlände, jury, prisutdelare och arrangörer fysiskt på plats. Publiken är både fysisk och digital. Prisutdelningen sänds live. Fokus på en sevärd, lekfull upplevelse.





TÄVLINGSKRITERIER





TÄVLINGSKRITERIER

- Företag registrerat i Stockholm.
- Svensk råvara bärande i volym eller smak.
- Ny produkt – tidigast 1 jan 2021 på marknaden.
- Förädlad produkt.
- Smakjuryn: Doft, textur, smak.
- Marknadsjuryn: Marknadspotential, innovation – produkt och förpackning.
- Hållbarhetsjuryn: Hälsa, produktion/miljö, sociala aspekter.





LISA LEMKE

- Moderator Ät!Stockholm 2021 & 2022.
- Matkreatör, kokboks författare, TV-kock m.m.
- SVT:s Sommarkväll, TV4:s Mitt kök/Köket, SVT:s Timjan, tupp & tårta m.m.





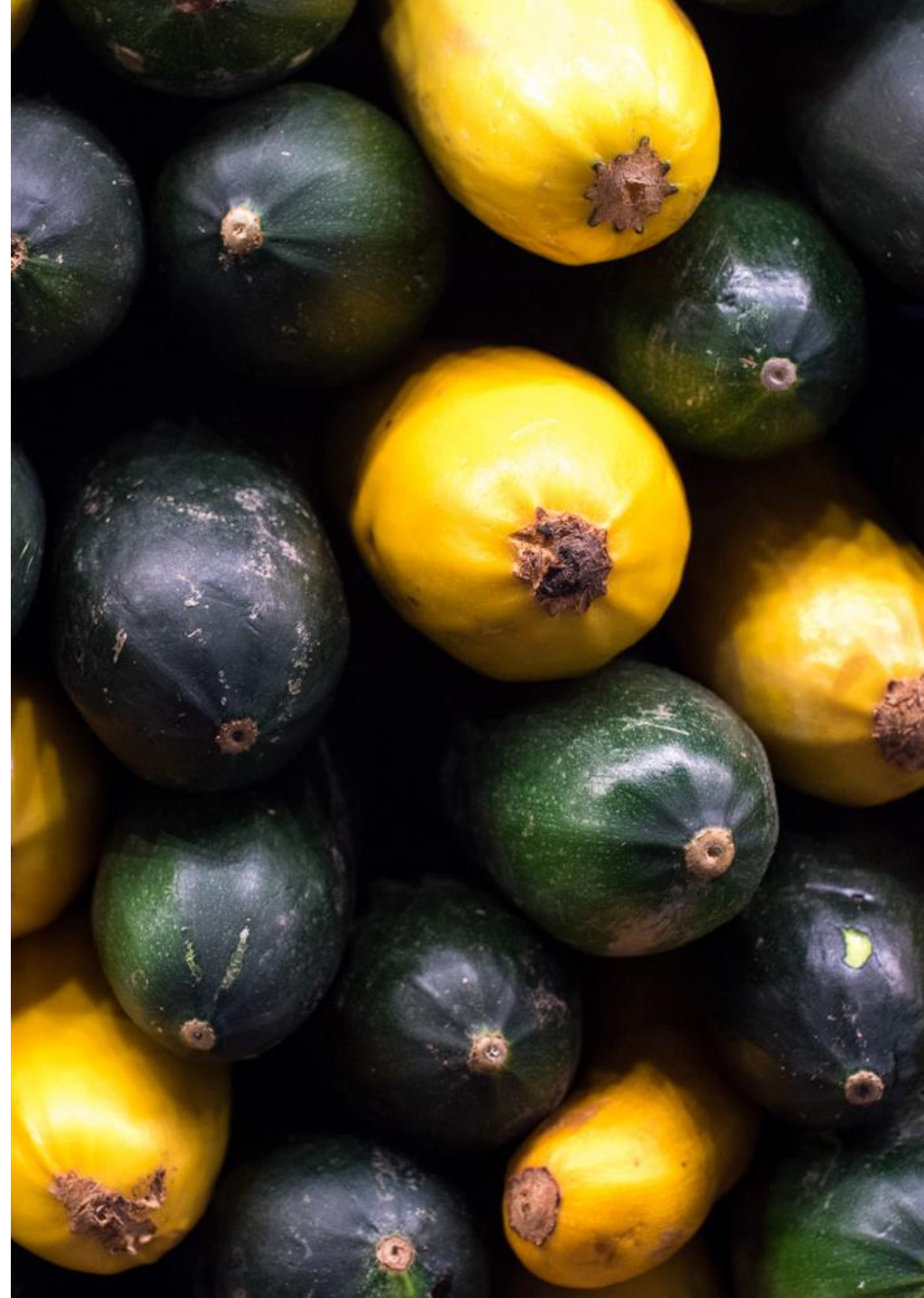
STEFAN ERIKSSON

- Ät!Stockholms kulinariske profil och råvaruexpert
- Prisbelönt kock och krögare med fokus på hållbarhet
(Årets Kock 2005, drivande i Exceptionell Råvara, råvaruansvarig för Årets Kock, medgrundare av Restauranglabbet m.m.)
- Driver idag restaurang Brutalisten.





TÄVLANDE





TÄVLANDE LAG ÄT!STOCKHOLM 2022

	Lag	Produkt
1	Brewing Költur AB	Kjulsta Hop Saison People's Pilsner
2	Eat for Change	Svensk sambosa
3	Francis&Francis softserve AB	Vacuumförpackad glassmix
4	Food for life AB/mitasmat	Omelettish (äpple/kanel)
5	Frankly Foods AB	Växtbaserad charkprodukt
6	Green Praline	Pralin med smak av svensk frukt/bär.
7	Hallstavik Tempe	Tempe (h) Chips
8	Hidden in Grains	Hydrotermiskt behandlade matgryn
9	Knatteplock	Grötpinnar
10	Kronertskockan	Ramslökskapris
11	Larry & Friends AB & DTW Invest AB	Färsprodukt av mjölmask, gulärta m.m.
12	Lovö Magasin	Chutups / Gucka
13	Serenad Hantverksdrycker AB	Kombucha plommon & myskmadra
14	Totties Mat AB	Bredbara salami
15	Waxholm Mathantverk	Kombucha smak Skogsbad



JURY & PRISUTDELNING





JURYKATEGORIER

- Smak
- Marknad
- Hållbarhet
- Publikens pris



SMÅKJURYN

Fredrik Eriksson (ordf.)	Långbro Vårdshus/Nationalmuseum
Frida Nilsson	ESS Group
Niklas Karlsson	Fotografiska/Studio 2000/Erikslunds trädgård
Sara Lindstrand Mboge	Sommelier och vinskribent, Aftonbladet Godare
Kock/kökschef	Kostenheten
Jenny Isenborg	Trosa kommun

MARKNADSJURYN

Mikael Palmberg (ordf.)	Ekologiska Säljbolaget
Maja Pålman	Lantmännen Cerealia
Eva Törnvall	Almi Stockholm
Robert Kingfors	Södertälje Science Park
Tobias Nilsson	Ica Kvantum Liljeholmen
Mårten Thorslund	MatLust Utvecklingsnod

HÅLLBARHETSJURYN

Carola Magnusson (ordf.)	Carolas eko
Birgitta Carlsson	LRF
Emelie Hansson	Martin & Servera Gruppen
Maria Carthy	Saltå Kvarn
Dietist	Ej klar
Maria Micha	MatLust Utvecklingsnod



BESLUTSUNDERLAG JURY

Skickas in digitalt senast den 1 nov

Formulär 1 - Marknadsjuryn

Formulär 2 - Smakjuryn

Formulär 3 - Hållbarhetsjuryn

EXEMPEL Underlag till Hållbarhetsjuryn

Mailas senast (datum) till atstockholm@sodertalje.se.

Fyll i detta formulär och använd "Spara som"-funktionen där du anger ditt produktnamn (ex. **Vegetarisk biff Ät!Stockholm 2021 Formulär 3 Underlag till Hållbarhetsjuryn**) innan du skickar in formuläret till oss.

Du kan även bifoga bilder till detta underlag, max 3 bilder. Bilderna ska vara namngivna med produktens namn och numreras 1, 2 och 3. (ex. **Vegetarisk biff 1.**)

OBS! Produkten måste inte uppfylla alla kriterier vi efterfrågar här, men detta är vad som hållbarhetsjuryn kommer att titta på. *Se nästa sida hur vi definierar hållbarhetskriterierna.*

Datum	
Lagnamn	
Produktnamn	

Ingrediensförteckning Ange bärande råvara/råvaror och markera vad som kommer från Sverige genom att skriva (Sverige) efter

Hälsa Beskriv på vilket sätt produkten är hälsosam/mer hälsosam än liknande produkter

Miljö/produktion Är produktionen särskilt hållbar på något sätt? Beskriv hur produkten bidrar till en hållbar omställning, och/eller om den bidrar till minskat svinn? Om produkten innehåller animaliska ingredienser, är dessa mer hållbara än liknande produkter? Är någon av råvarorna utvalda med tanke på säsong?



TÄVLINGENS UPPLÄGG





15 NOVEMBER JURYBEDÖMNING & INSPELNING

- Beräknad tid: ca 7-16

Förmiddag:

- Pitchning för marknadsjuryn och hållbarhetsjuryn
- Upplagning/servering för smakjuryn

Eftermiddag:

- Fotografering
- Inspelning av pitch för sändning den 22:a för den digitala publiken.

22 NOVEMBER PROVSMAKNING & PRISUTDELNING

- Beräknad tid: ca 7-16

Förmiddag:

- MatLust årliga konferens
- Provs smakning (återkommer om antal)
- Publiken röstar

Eftermiddag:

- Prisutdelning!



1:a pris:

4 timmars rådgivning med Ekologiska Säljbolaget. Fokus på sälj och marknad.

Affärscheck värd 10 000 kr hos Almi.

PRISUTDELNING 22/11

1:a pris:

- Gustav Hemming, Tillväxt-, samhällsplanerings- och skärgårdsregionråd, Region Stockholm

2:a pris

- Sven-Erik Österberg, Landshövding i Stockholms län

3:e pris

- Juryrepresentanter

Publikens Pris

- Stefan Eriksson, Ät!Stockholms kulinariske profil



KOMMUNIKATION





KOMMUNIKATION

- Bild och textunderlag för publicering i sociala medier, nyhetsbrev, hemsida, övrig marknadsföring
skickas senast onsdag 12 okt
- Samtyckesblankett (GDPR) och sekretess **ifylles idag/ snarast**



KOMMUNIKATIONSKANALER

- www.ätstockholm.se
- www.facebook.com/atstockholmtavlingen
- www.instagram.com/at_stockholm





Arrangörer

