

Tävlingsregler Ät!Stockholm2022



Tävlingsuppgift

Skapa en förädlad produkt som är säljbar på marknaden (butik, restaurang, torgmarknad, grossist).

Laget

Ett lag består av minst ett företag/verksamhet som är registrerat i Stockholms län. Det tävlande företaget och eventuella övriga medlemmar i laget ska vara yrkesverksamma inom något av följande områden:

- Råvaruproducent
- Matlagning
- Livsmedelsförädling
- Formgivare
- Förpackningsdesigner
- Kommunikatör

Råvaror

Lagen ska skapa en mat- eller dryckesprodukt, där huvudråvaran ska vara producerad i Sverige. Med huvudråvara avses en råvara som är volym- eller smakmässigt avgörande för produktens karaktär och egenskaper. Råvaran kan komma från grödor odlade, fisk fiskad, djur uppfödda, eller det vilda plockat, i Sverige.

Tävlingsbidraget

Tävlingsbidraget ska vara framtaget individuellt eller av ett lag. Undertecknad ingrediensförteckning ska lämnas i samband med tävlingstillfället.

Produkten

Produkten ska vara ny på marknaden alt. får finnas på marknaden från 1 januari tävlingsåret.

Tillåtet:

- En befintlig produkt som väsentligt har förändrats får delta i tävlingen. Det är lagets ansvar att visa att förändringen är tillräcklig för att produkten ska betraktas som ny.

Förändringar som ej är tillräckliga:

- Byte av leverantör av huvudråvara.
- Mindre förändringar av tillverkningsmetod.
- Borttagande av tillsatser (E-nummer).
- Miljöcertifiering.
- Ändring av produktens form och storlek.

Detta är exempel och ska inte ses som en heltäckande uppställning. Vid tveksamhet kontakta tävlingsledningen.

Avgränsningar

- Produkten ska vara förädlad. Produkter som t.ex. mjöl, styckat men ej förädlad kött eller fisk, samt ej smaksatt konsumtionsmjölk, får ej delta.
- Produkten ska vara färdig att äta. Om produkten kräver enklare tillagning som t.ex. uppvärmning, upptining, stekning eller kokning kommer detta att lösas på plats.
- Produkten ska kunna sättas i produktion. Det är upp till den/de tävlande att på ett trovärdigt sätt beskriva hur produkten ska produceras.





Bedömning

1. Ätupplevelse

Produktens ätupplevelse bedöms av smakjuryn. Detta kriterium är den samlade upplevelsen när man äter produkten. Vi delar in den i tre separata delar som var och en ska poängsättas: doft, textur och smak.

2. Marknadspotential och innovation

Produktens marknadspotential bedöms av marknadsjuryn. Bedömningen delas upp i två delar som ska poängsättas: marknad och innovation. Nedan följer exempel på kriterier som bedöms. Observera att alla kriterier inte behöver uppfyllas utan vad som är relevant kan variera beroende på produkttyp.

Marknad

- Produkten har en möjlighet att lyckas på marknaden.
- Det finns ett definierat behov av produkten.
- Produkten har en profil som kompletterar en befintlig marknad.
- Produkten kommer att skapa en marknad.
- Produkten har en regional, nationell och/eller internationell marknad.
- Produkten har en tydlig möjlighet inom ett marknadssegment som t ex butik/restaurang m.m.
- Lagen kan presentera en färdig förpackning eller en förpackningsidé.
- Produkten har en bra story.

Innovation

Produkt:

- En traditionell teknik som används i ett nytt sammanhang (råvara, produkt m.m.).
- En traditionell smak som presenteras i en ny form.
- En traditionell kultursort som återintroduceras på ett nytt sätt.
- En välkänd produkt som är tänkt att användas på ett nytt sätt.
- Av en känd råvara har det skapats en helt ny och innovativ produkt (ej känd tidigare).
- Av en okänd råvara har det skapats en produkt.

Förpackning:

- En välkänd produkt förpackad på ett oväntat sätt.
- En helt ny förpackning/förpackningsidé.

3. Hållbarhet

Hållbarhetskriterier för juryns bedömning

Produktens hållbarhetsaspekter bedöms av hållbarhetsjuryn. Produkten ska bidra till en hållbar omställning för en hållbar värld och bedömningen utgår från kriterier

nedan. Observera att alla kriterier inte behöver uppfyllas utan vad som är relevant kan variera beroende på produkttyp.



Miljömässig hållbarhet, produktion:

- Produkten är baserad på råvaror som främjar långsiktig hållbarhet genom
 - recirkulering av ämnen och resurser
 - bevarande av biologisk mångfald
 - minskad klimatpåverkan
 - minskat näringsläckage till hav och vattendrag
 - energieffektivitet
 - minskad färskvattenanvändning
 - övrigt

- Produkten bidrar i omställningen till mindre mängd animalier i kosten, genom att kunna ersätta en animalisk produkt,
 - funktionsmässigt
 - näringsmässigt

- Animaliska produkter:
 - är framställda från djur som får gå ute och beta, böka och picka i enlighet med deras naturliga beteende beroende på djurslag.
 - innehåller styckningsdelar eller råvara som normalt kasseras eller blir till djurfoder, eller inte utnyttjas av andra skäl.

- Produkten baseras på råvaror i säsong.

- Produkten bidrar till minskat matsvinn genom att
 - ta tillvara restprodukter
 - produceras på ett sätt som i sig minskar svinnet i produktionen
 - har en förpackning som gör det lätt att använda allt innehåll

Social hållbarhet och hälsa:

- Produkten främjar social hållbarhet i arbetslivet.

- Produkten är hälsosam/hälsosammare än motsvarande alternativ, exempelvis
 - innehåller väsentlig del fullkorn/fibrer
 - har låg sockerhalt/salthalt
 - är rik på omättat fett
 - innehåller andra viktiga näringsämnen som det finns risk att få brist på
 - övrigt