



Bakekonkurransen

Jubileumskake til Dyrsku'n

Mål og konkurranseregler

Formål:

Produsere eit kakestykke i porsjonspakke som serverast inntil kaffikoppen på Jubileumsfesten og som kan leve vidare som eit Dyrsku-produkt.

Mål:

Gjennomføre en regional bakekonkurransen for primært lokalmat produsentar eller dei som har ambisjonar om å bli produsent

Delmål:

- Framheve og synleggjera produsentar
- Vidareforedle råvarer frå regionen
- Fokus på Dyrsku-jubileet i jubileumsåret og Dyrsku'n framover

Bakgrunn:

Dyrsku'n feirer i 2016 sitt 150 års jubileum. I den anledning vil det bli en jubileumsfest på Dyrsku-fredagen. Til denne festen ønsker jubileumskomiteen å kunne servere et kakestykke til kaffen. Kakestykket skal være et porsjonsstykk som er pakket inn. Telemark har ikke et slikt produkt som kan være aktuelt for salg på arrangement, i kantiner og kiosker m.m. Tanken er at produktet skal være et Dyrsku-produkt for videre salg. Dyrsku Arrangement AS og Fylkesmannen i Telemark inviterer derfor til bakekonkurransen.

Hvem kan delta:

- etablerte lokalmatprodusenter i regionen sør Norge
- lokale bakerier i Telemark
- ny lokalmatprodusenter med ambisjoner om å bli produsent

Konkurransen og tidsplan:

Beskrivelse:

Jubileumskaken skal være et porsjonsstykke, innpakket og med noen dagers holdbarhet. Både holdbarheten og emballasjen kan det jobbes med videre etter konkurransen. Kakestykket skal gjenspeile tradisjon og lokal matkultur med råvarer fra regionen. Regionen er Sør-Norge.

Jubileumskaken skal kunne selges fritt i regionen og først etter presentasjonen på Dyrsku-jubileum den 9. - 11. september 2016.

Kriterier for bedømming:

1: Totalinntrykk:

- Historien om produktet
- Prissetting
- Merverdi til forbrukeren
- Råvarebruk: lokale råvarer, økologiske råvarer, andre norske råvarer.

2: Estetisk og sensorisk kvalitet:

- Smak
- Form, farge og konsistens
- Nyskapende på basis av tradisjon
- Presentasjon av produktet

3: Jubileumskaken som produkt for salg

- Emballasje
- Etikett og merking
- Næringsinnhold, hygiene og krav fra Mattilsynet
- Oppskalering av produksjon for salg

Tidsplan:

11. februar 2016: pressemelding og annonsering

7. mars 2016: frist for påmelding

19. april 2016: innlevering av produkt til bedømming

20. april 2016: bedømming og kåring av vinneren

Mai - september: produksjon av jubileumskaken

9. september 2016: Dyrsku-fredag og salg av jubileumskaken på Dyrskuplassen.

10. september 2016: premieutdeling

Premie:

- profilering av produkt på jubileumsfesten under Dyrsku'n 2016.
- Dyrsku-kake vil bli brukt på Dyrsku-arrangement
- ved behov: hjelp og veiledning ved oppskalering for salg fra f.eks Nofima
- pengepremie kr 10.000,-

Juryen:

Leder: konditor Lene Lindquist Haugen

Juryen:

1. Anette L. Øverbø fra Dyrsku Arrangement AS
2. Bob Gottschal fra Fylkesmannen i Telemark
3. Lene Lindquist Haugen fra Bakeribua i Bamble <https://nb-no.facebook.com/Bakeribua>
4. Aase E. Jakobsen fra Apéritif www.aperitif.no
5. Helle Forland fra kantinedrift på Nome vgs., avd. Søve
6. Kristine Ilstad fra Det søte liv www.detsoteliv.no

Definisjon av lokalmat:

Følgende definisjon av lokalmat ligger til grunn, som er utarbeidet av Matmerk, dagligvarekjedene og Horeca på oppdrag fra Landbruks- og matdepartementet:

Mat- og drikkevarer med en lokal identitet, særegen opprinnelse eller spesielle kvaliteter knyttet til produksjonsmetode, tradisjon eller råvarer. Det forutsettes også at produktene benytter norske råvarer i så stor grad som mulig.