



## UTSTILLERPRISER UNDER BERGEN MATFESTIVAL OG NORSK SIDERFESTIVAL 2024

For å bidra til en positiv utvikling av lokal mat og drikke i Vestland ønsker vi å motivere aktørene med å hedre de som spesielt utmerker seg i følgende kategorier:

### Årets lokalmatprodusent

- Fokus på produksjon av lokale, bærekraftige kvalitetsråvarer/produkter
- Er en inspirator for lokalmatnæringen
- Har en klar og tydelig identitet
- Innovasjonsevne som bygger på bærekraftige prinsipper, tradisjon og nyskaping
- Dyktig på kundeføring og service
- Fremstår med en attraktiv stand
- Har god formidlingsevne
- Bruker historieformidling aktivt i kommunikasjonen
- Bidrar til å fremme Vestlandet som en attraktiv matdestinasjon

Prisen deles ut av Landbruks- og matminister eller Statssekretær fra Nærings- og fiskeridepartementet

### Årets lokalmatprodukt

- Nyskapende og attraktivt produkt
- Produktet er fremstilt av lokale råvarer
- Gir en unik smaksopplevelse
- Har en god presentasjon av produktet på stand
- Attraktiv og miljøvennlig emballasje med tydelig produktinformasjon

Prisen deles ut av Landbruks- og matminister eller Statssekretær fra Nærings- og fiskeridepartementet

### Årets norske siderprodusent

- Fokus på kvalitetsråvarer av lokale epler og andre råvarer
- Være en kilde til inspirasjon for andre siderprodusenter
- Ha en tydelig identitet
- Ivaretar tradisjoner samtidig som man er opptatt av utvikling og innovasjon som bidrar til vekst
- Bruker historieformidling aktivt i kommunikasjonen
- Bidra til å styrke den nasjonale profilen for å skape en attraktiv destinasjon for sider og lokale drikkevarer

Prisen deles ut av Landbruks- og matminister Geir Pollestad

### Årets bærekraftspris

- Driver en bærekraftig og trygg matproduksjon i tråd med FNs bærekraftsmål
- Produsenten har fokus på:
  - Reduksjon av ressursbruken, miljødeleggelsene og klimautslippene
- Viser til en positiv lønnsomhetsutvikling
- Opprettholder høy standard for dyrevelferd
- Sosial bærekraft: Viser ansvar for lokalsamfunnet, inkludert rettferdige arbeidsforhold og ved behov prioriterer å kjøpe inn råvarer og tjenester fra lokale leverandører der det er mulig

Prisen deles ut av fylkesvaraordfører i Vestland fylkeskommune.

### Årets lokalmatrestaurant

- Bruker aktivt lokal mat og drikke på menyen gjennom hele året
- Har et tett samarbeid med lokale produsenter fra Vestland
- Er dyktig på kommunikasjon og aktiv historieformidling for å forsterke lokal matidentitet
- Har fokus på formidling av lokale, bærekraftige kvalitetsråvarer
- Bidrar til å fremme Vestlandet som en attraktiv matdestinasjon
- Innovasjonsevne som bygger på bærekraftige prinsipper, tradisjon og nyskaping, og bidrar til å bringe den lokale mattradisjonen inn i en ny tid
- Arbeider aktivt med opplæring og rekruttering til matfaget

Prisen deles ut av Ordfører Marit Warncke

### Juryen for utstillernes priser består av:

Anders Nyland (juryleder), Hanne Frosta, Trond Skråmestø (Domstein Sjømat) og Erik Dahl (Spesialgrossisten Troye)

### Juryen for årets lokalmatrestaurant og årets siderprodusent består av:

Øyvind Vestrheim, Frode Alrek, Ove Svendsen (Ypper/BA), Matthias Steinbru (VG)

### Premie:

Vinner i hver kategori mottar premie på kr. 10 000,-