



UTSTILLERPRISER UNDER BERGEN MATFESTIVAL OG NORSK SIDERFESTIVAL 2025

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

Beskrivelse: Prisen går til en produsent som har utmerket seg med høy kvalitet, lokal forankring og innovasjon i sine produkter.

Juryen ser etter:

- Lokale, bærekraftige råvarer/produkter av høy kvalitet
- En inspirasjonskilde for lokalmatnæringen
- Klar og tydelig identitet
- Innovasjon basert på bærekraft, tradisjon og nyskaping
- God kundebehandling og service
- Attraktiv og innbydende stand
- Sterk formidlingsevne og bruk av historiefortelling
- Bidrag til å profilere Vestlandet som matdestinasjon

Prisen deles ut av – info kommer

Årets lokalmatprodukt

Beskrivelse: Prisen går til et enkeltstående produkt som utmerker seg med smak, kvalitet og sterk lokal forankring. Vinnerproduktet skal være et fyrtårn for regionens matkultur – og ha potensial til å nå et bredt publikum.

Juryen ser etter:

- Nyskapende og attraktivt produkt
- Laget av lokale råvarer
- Unik og minneverdig smaksopplevelse
- Profesjonell presentasjon på stand
- Attraktiv, miljøvennlig emballasje med tydelig produktinformasjon

Prisen deles ut av fylkesordfører.

NB! INNSENDING AV PRODUKT – LEVERINGSFRIST 3. SEP. HOS SPESIALGROSSISTEN TROYE:

Produkter som ønskes vurdert i konkurransen om årets lokalmatprodukt samles opp hos Spesialgrossisten Troye, Kokstadvegen 35b, 5257 Kokstad.

Merk forsendelsen tydelig med «Årets lokalmatprodukt, Bergen Matfestival» og om det er kjølt eller frysevarer.

Send en mail til erik.dahl@spesialgrossisten (tlf. 930 63 301) om at det er en forsendelse på vei. Du kan også ta kontakt med Erik for å se om det lar seg gjøre å få varene med på en av Spesialgrossistens biler inn til lageret på Kokstad.

Årets norske siderprodusent

Beskrivelse:

Prisen hedrer en siderprodusent som gjennom kvalitet, tydelig identitet og sterk formidling bidrar til å løfte norsk sider – både som håndverk og som reiselivsopplevelse.

Juryen ser etter:

- Kvalitetsråvarer av lokale epler og andre kortreiste ingredienser
- En inspirasjonskilde for andre siderprodusenter
- Klar og gjenkjennbar identitet
- Evne til å ivareta tradisjoner, kombinert med innovasjon som skaper vekst
- Aktiv bruk av historieformidling i kommunikasjonen
- Bidrag til å styrke Norges profil som attraktiv destinasjon for sider og lokale drikkevarer

Prisen deles ut av – info kommer

Årets bærekraftspris

Beskrivelse: *Prisen hedrer en aktør som har utmerket seg med en helhetlig og målbar innsats for bærekraft – både i produkt og praksis.*

Juryen ser etter:

- Bærekraftig og trygg matproduksjon i tråd med FNs bærekraftsmål
- Reduksjon av ressursbruk, miljøbelastning og klimautslipp
- Positiv lønnsomhetsutvikling som bygger på bærekraftige prinsipper
- Høy standard for dyrevelferd
- Sosial bærekraft gjennom ansvar for lokalsamfunnet, rettferdige arbeidsforhold og bruk av lokale leverandører der det er mulig

Prisen deles ut av Sparebanken Vest.

Årets lokalmatrestaurant

Beskrivelse: *Prisen går til en restaurant som under festivalen markerer seg med et helhetlig konsept og matopplevelser av høy kvalitet, med tydelig fokus på lokalmat.*

Juryen ser etter:

- Aktiv bruk av lokal mat og drikke på menyen året rundt
- Tett samarbeid med lokale produsenter fra Vestland
- God kommunikasjon og historieformidling som styrker lokal matidentitet
- Formidling av lokale, bærekraftige kvalitetsråvarer
- Bidrag til å profilere Vestlandet som attraktiv matdestinasjon
- Innovasjon basert på bærekraft, tradisjon og nyskaping, som fornyer lokale mattradisjoner
- Aktiv innsats for opplæring og rekruttering til matfaget

Prisen deles ut av varaordfører i Bergen kommune.

Årets festivalhåndmat

Beskrivelse: *Prisen går til den beste retten som kan nytes i hånden – rask, smakfull og laget med kjærlighet til lokale råvarer.*

Juryen ser etter:

- Smak og høyt håndverksnivå
- Bruk av lokale råvarer
- Originalitet og tiltalende presentasjon
- God tilgjengelighet og bidrag til ekte festivalstemning

Prisen deles ut av Matarena.

Juryen for utstillertingene 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) og Hanne Frosta

Premie:

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