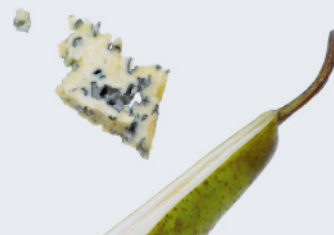




Hvem blir kåret til
Årets Matgledebedrift 2018 og vinner tur med
TINE til Bocuse d'Or Lyon 28. - 31. januar 2019?





VINNEREN KÅRES UT FRA ...

Den innsats som gjøres for å spre matglede til gjestene gjennom gode matopplevelser og inspirerende aktiviteter, med spesiell vekt på TINEs produkter. Den innsats som fremmes gjennom innovasjon, nyteknik og kreativitet, hver dag for å spre matglede.

TINE Partner jobber hver dag for å være best på verdiskapende samarbeid og har stor tro på at vi sammen med dere skaper de gode matopplevelsene som folk vil ha.



Ønsker du å nominere deg selv eller en av dine steder ta kontakt med en av oss i TINE Partner eller send mail til brita.unnerud@tine.no for mer informasjon.

I nominasjonen ønsker vi å vite

“Hvorfor fortjener den nominerte å vinne “Årets Matgledebedrift 2018?”

Frist for å sende inn nominasjonen, som gir juryen grunnlag for videre arbeid, er **fredag 8. juni 2018.**





JURYEN BESTÅR AV...

Gullvinner fra Bocuse d'Or Lyon 2015 Ørjan Johannessen
Fra TINE Partner; Sjef kundeutvikling Kenneth Myklebust, matfaglig
ansvarlig Pål Jetmundsen og kundeprogramansvarlig Brita Unnerud.

OSTEN DAG...

Kåringen av Årets Matgledebedrift 2018 skjer i
forbindelse med Ostens Dag i Oslo 25. oktober 2018.
Finalistene inviteres inn til Oslo denne dagen og kvelden.

Bocuse d'Or

PREMIER...

Vinnerbedriften får tur til Bocuse d'Or Lyon
for 2 personer.
Sølv- & bronsevinnerne får fagdag med matfaglig
ansvarlig Pål Jetmundsen og konditoransvarlig
Bernhard Azinger i TINE Partner med venner.

Vi ser frem til din nominasjon.
Med vennlig hilsen



TINE PARTNER





VINNERE AV ÅRETS MATGLEDEBEDRIFT 2017

Sitat fra vinner;

Vi gratulerte kjøkkensjef Hege Nygaard fra Solborg Bo- og aktivitetssenter i Ski med seieren.

– Du var en av finalistene og er nå vinneren av hele konkurransen.

Hva tenker du om det?

– Jeg er selvfølgelig veldig stolt. Og så vanket det blomster fra sjefen.

Men aller viktigst er å være stolt av å kunne gjøre en forskjell. Det er ikke nødvendigvis premien som trigger mest, men det å få lov til å utvikle seg mer.

Få lov til å være engasjert i hverdagen, og å oppleve at andre ser viktigheten av å lage all mat fra bunnen av. Det skal lukte mat i gangene! sier vinner og kjøkkensjef Hege Nygaard. – Samtidig må man være stolt av å være institusjonskikk.

1. premien i 2017 var en reise for 2 til Bocuse d'Or Torino juni 2018.
2. premien var en fagdag med gullvinner fra Bocuse d'Or Lyon 2015 Ørjan Johannessen og TINE Partners egen matfaglig ansvarlig Pål Jetmundsen.
3. premien var en fagdag med sølvvinner fra Bocuse d'Or Lyon 2017 Christopher W. Davidsen og Pål Jetmundsen.



På bilde fra venstre;

2. plass kjøkkensjef Jose Duran fra Fazer Food Services AS avd. DEG 16; salgsdirektør TINE Partner Terje Døsrønningen; gullvinner fra Bocuse d'Or Lyon 2015 Ørjan Johannessen; 1. plass kjøkkensjef Hege Nygaard fra Solborg Bo- og aktivitetssenter; matfaglig ansvarlig TINE Partner Pål Jetmundsen; 3. plass avdelingsleder restaurant- og matfag Geir-Rune Larsen fra Strinda videregående skole og konsernsjef i TINE Hanne Refsholt.