



INVITASJON til konkurransen



*Samarbeid for
bærekraftig matglede*

*Hvem blir kåret til Årets Matgledebedrift 2020, og
vinner tur med TINE Partner Servering til Bocuse
d'Or Lyon 25.–28. januar 2021?*

Konkurransperiode 1. mars–15. september 2020

KONKURRANSEKRITERIER

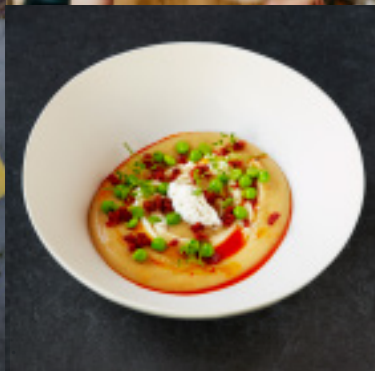
Vinneren kåres ut fra den innsats som gjøres for å spre matglede til gjestene gjennom gode matopplevelser og inspirerende aktiviteter. Vi legger spesielt vekt på TINEs produkter, samt den innsats som fremmes gjennom innovasjon, nyteknik og kreativitet, hver dag for å spre matglede.

TINE Partner Servering har stor tro på at samarbeid for bærekraftig matglede gir matopplevelser som folk vil ha.

JURYEN

Består av gullvinner fra Bocuse d'Or Lyon 2015 Ørjan Johannessen, og fra TINE Partner Servering: sjef TINE Matfaglig senter, Kenneth Myklebust, kokk & matfaglig ansvarlig Pål Jetmundsen og konkurranseansvarlig Brita Unnerud.

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



FRIST FOR INNSENDELSE

I nominasjonene ønsker vi å vite «Hvorfor fortjener den nominerte bedriften å vinne Årets Matgledebedrift 2020?»

15. september er fristen (forlenget på grunn av korona) for å sende inn begrunnelsen som gir juryen grunnlag for videre arbeid i kåringen av Årets Matgledebedrift 2020!

NYTT I ÅRETS KONKURRANSE – EKSTRAPREMIER

Nominer din bedrift innen **15. april**, og lever begrunnelsen innen **15. september**, og vær med i trekningen av en kreativ matfaglig dag ute i din bedrift sammen med Bernhard Azinger og Pål Jetmundsen.

Alle nominerte med innlevert begrunnelse innen **15. september** blir også med på ytterligere en ekstra trekning av en matfaglig dag i sin bedrift. Så her er det store muligheter for premie.

PREMIER

- **1. plass: Matfaglig tur** til konkurransen *Bocuse d'Or Lyon* for 2 personer.
- **2. plass: Matfaglig tur** med reise og overnatting til *Ørjan Johannessen & Bekkjarvik Gjestgiveri* for inntil 3 personer.
- **3. plass: Matfaglig inspirasjonsdag** med TINE Partners egen konditor Bernhard Azinger og kokk & matfaglig ansvarlig Pål Jetmundsen på TINE Matfaglig senter i Oslo. Premien gjelder for inntil 4 personer inkludert reise og overnatting.

KÅRING AV VINNER

Kåringen av Årets Matgledebedrift 2020 skjer i forbindelse med Ostens Dag i Oslo **22. oktober 2020**. Finalistene inviteres inn til Oslo på dette arrangementet for en hel dag i ostens tegn.

Vi ser spent frem til din påmelding/din nominasjon og dokumentasjon av matglede hos deg/dere.

Med vennlig hilsen
TINE PARTNER SERVERING

