

INVITASJON

til konkurransen



Samarbeid for bærekraftig matglede

Hvem blir kåret til TINE® Årets Matgledebedrift 2021 og vinner tur med TINE Partner til Bocuse d'Or Europa i 2022?
Nytt av året er at vinneren av årets konkurranse kåres blant våre Serverings- og Industri-kunder!

Konkurransperiode 1. april–30. juni 2021

Vinneren av TINE® Årets Matgledebedrift 2021 kåres ut fra den innsats som gjøres for å spre matglede, gjennom gode matopplevelser, produkter og inspirerende aktiviteter. Vi legger spesielt vekt på bruk av TINEs oster i årets konkurranse.

Viktig er også bruk av TINEs øvrige produkter, samt den innsats som fremmes gjennom nytenking og kreativitet – hver dag – for å spre matglede.

Maten eller produktene du lager behøver ikke være avansert eller full av dyre eller eksotiske ingredienser. Men matopplevelsen sluttbruker opplever må være ektefølt.

Vi ser etter deg/dere som bruker kreativitet og går den ekstra runden for å sikre at måltidene blir dagens høydepunkt.

NOMINASJON OG PÅMELDING

Du kan nomineres av dine ansatte, ansatte i TINE, dine kunder, kjedeledelse/ administrasjon eller du kan nominere deg selv.

For å nominere din bedrift i konkurransen – gå inn på **DIN MATGLEDESIDE** for å registrere din påmelding:

<http://aretsmatgledebedrift.tinehandel.no>

I feltet «Passord TINE» skriver du inn: matgledebedrift_2021. Du kan selv lage ditt eget, unike passord etterpå.

På denne siden finner du all relevant informasjon om konkurransen. Her laster du også opp bilder, videoer og annen dokumentasjon som viser juryen hvordan matglede skapes av deg/dere gjennom hele konkurranseperioden.



EKSTRAPREMIE

Nominer din bedrift innen 1. mai, lever begrunnelse innen 30. juni og vær med i trekningen av en kreativ matfaglig dag ute i din bedrift sammen med vår konditor og matfaglig ansvarlig Bernhard Azinger og vår kokk og matfaglig ansvarlig Pål Jetmundsen.

KÅRING AV VINNER

Kåringen av TINE® Årets Matgledebedrift 2021 skjer i forbindelse med Ostens dag 28. oktober 2021. Finalistene inviteres inn til Oslo på dette arrangementet for en hel dag i ostens tegn.

PREMIER

- **1. plass:** Matfaglig tur til konkurransen Bocuse d'Or Europa for to personer.
- **2. plass:** Matfaglig tur med reise og overnatting til Ørjan Johannessen og Bekkjarvik Gjestgiveri for inntil tre personer.
- **3. plass:** Matfaglig inspirasjonsdag med Bernhard Azinger og Pål Jetmundsen på TINE Kjøkken Proff i Oslo. Premien gjelder for inntil fire personer inkludert reise og overnatting.

JURYEN

Juryen består av gullvinner fra Bocuse d'Or Lyon 2015, Ørjan Johannessen, og fra TINE Partner: sjef for TINE Kjøkken Proff: Kenneth Myklebust, kokk og matfaglig ansvarlig: Pål Jetmundsen, fagansvarlig industri: Katinka Perrott Arntsen og konkurranseansvarlig: Brita Unnerud.

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

Har du spørsmål – ta kontakt med Brita Unnerud på e-post brita.unnerud@tine.no

Med hilsen
TINE Partner

