



Utmärkelse "Årets Smakförnyare" Chark-SM 2018

Syftet med utmärkelsen är att stimulera nyfikenhet, innovation och nytutveckling. Utmärkelsen Årets Smakförnyare tilldelas ett företag som gjort en nydanande insats för smakupplevelsen av charkprodukt. Culinar och Nordic Taste and Flavour Centre inom RISE står för utmärkelsen.

En smakupplevelse är en helhetsupplevelse där olika aspekter vägs samman som kryddning, konsistens och utseende/form etc.

Årets Smakförnyare kan ha använt sig av:

- nya råvaror
- utvecklat en ny typ av produkt
- tagit en befintlig produkt i ny riktning
- lånat intryck från andra livsmedelskategorier eller kök

ANMÄLAN:

Är ni intresserade av att anmäla någon produkt till utmärkelsen Årets Smakförnyare ska ni göra detta i Chark-SMs anmälningsmodul.

KVALITETSKRITERIER och BEDÖMNING:

Årets Smakförnyare bedöms i respektive klass enligt samma kriterier och rutiner som gäller för alla bidrag och som fastställs av Chark-SM (RISE). Samtliga klasser kan vara med att tävla om utmärkelsen Årets Smakförnyare.

Produktrelaterade kvalitetskriterier:

- Endast de produkter som erhåller guld- eller silverkvalitet i sin egen klass får vara med att tävla om utmärkelsen.

Övriga kriterier:

- Ni ska fylla i ett dokument med motivering kring varför ni vill vara med och tävla om utmärkelsen Årets Smakförnyare. Där beskriver ni den nydanande insats för smakupplevelsen som ni som företag har genomfört.

Bedömning/JURY:

- En jury bedömer produkterna som uppnått guld- eller silverkvalitet och som har skickat in motivering för utmärkelsen Årets Smakförnyare. Därefter röstar de fram vilken produkt och företag som vinner utmärkelsen.

Läs mer på www.culinar.se och www.charksm.se