



Utmärkelse "Årets Smakförnyare" Chark-SM 2020

Syftet med utmärkelsen är att stimulera nyfikenhet, innovation och nytveckling. Utmärkelsen Årets Smakförnyare tilldelas ett företag som gjort en nydanande insats för smakupplevelsen av charkprodukt. Culinar 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. Ni kryssar då i rutan Årets Smakförnyare.

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. Därefter bedöms produkterna av en utsedd jury som röstar fram vilken produkt och företag som vinner utmärkelsen.

Produktrelaterade kriterier

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

Övriga kriterier:

- En skriftlig motivering kring varför ni vill 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.

PRIS:

- Vinnaren får en "innovativ workshop"- ett tillfälle att komma och jobba ihop med Culinars erfarna team av smaksättare och utvecklare kring en produktidé, ett tema eller koncept.

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