

	Kategori	Klasser	Juryordförande	Jurymedlem	Jurymedlem	Jurymedlem	Jurymedlem
1	Bageri	Bullar	Marqus Östin	Annica Hägg, Restauranglärare Lernia, utbildningsansvarig för	Hanna Ottosson, Produktutvecklare	Heidi Barman - Geust, Novia University of Applied Sciences	
2	Bageri	Hårt tunnbröd / Surdegsbröd av råg	Emanuel Eskilsson	Ella Nilsson, Tunnbrödsakademien	Margareta Englund, Hushållslärare	Sofie Alvarsson, Kvalitets- och hållbarhetschef	
3	Bageri	Knäcke / Smaksatt bröd /Övrigt surdegsbröd	Caroline Lindö	Sofia Lundvall, Måltidsekolog Axfoundation	Camilla Sigås, YH Mathantverk, Eldrimner	Marcus Fellin, Kock Radisson Blu	
4	Bageri	Smaksatt bröd	Gustav Fagerman	Karin Lind, Systembolaget	Tove Arreklev, Butiksansvarig, Bara bra mat	Marcus Klasson Adevi, RISE Mat- och konsumentforskare,	
5	Bageri	Surdegsbröd av vete	Sebastien Boudet	Lisa Valleräng, Matvärden, agronom	Annelie Schlaug, YH Mathantverk - Eldrimner	Hilma Lundwall, Matjournalist	
6	Bär-, frukt- och grönsaksförädling / Mejeri	Baljväxtprodukter / Ättiksinläggningar / Ostkaka	Erik Videgård / Stina Algotson	Linda Elverstig, Matvärden	Maria Arnholm, Landshövding Kronoberg	Mathias Gaunitz, Gaunitz & Co	
7	Bär-, frukt- och grönsaksförädling	Chutney & sås / Gelé	Erik Måneld	Lisa Lönner Pulkkinen, Husmor Lisa	Cecilia Lindahl, RISE	Margot Wikström, Verksamhetsledare mathantverk Finland	
8	Bär-, frukt- och grönsaksförädling	Klassisk marmelad / Övriga bär-, frukt- & grönsaksprodukter	Carina Brydning	Gabriella Rådberg, Samordnare regional livsmedelsstrategi LST	Ann-Sofie Neikter, Företagare, mathantverksentusiast	Olga Grönvall Lund, Reformaten - grundare och generalsekreterare	
9	Bär-, frukt- och grönsaksförädling / Övrigt mathantverk	Kryddad marmelad / Innovativt mathantverk	Lena Flaten	Anna Henning Moberg, Torsåker Axfoundation	Anna Rietz, YH Mathantverk, Eldrimner	Peter Kjellberg, White Guide	
10	Bär-, frukt- och grönsaksförädling	Mjölksyrade grönsaker / Senap	Viktor Vesterberg	Sara Haglund, Slow food Stockholm	Lena Kansbod, Ludvika kommun Landsbygdsutvecklare	Joakim Christiansson, Kock Kosta Boda Art Hotel	
11	Bär-, frukt- och grönsaksförädling	Sylt	Tua Wigforss	Marie Andreasson, Slow food Skåne	Hanna Dickner, Hemkunskapslärare Fagrabäckskolan	Pia Axelsson, Ölands Skördefest/Öland Spirar & Påskön Öland	
12	Charkuteri	Färskkorv / Värmebehandlad korv	Jon Randow	Danielle Brooks, Coops provkök, Kock	Fredrik Karlsson, Axfoundation köksmästare	Mattias Hjortenhed, Lokalproducerat i Väst	
13	Charkuteri	Isterband / Lufttorkad korv / Övriga charkuterier	Niklas Sundström	Jonathan Larsen, Kock, Kosta Boda Art Hotel	Marcus Nyström, Lokalproducerat i Väst	Jonna Johansson, Eatwithjonna	
14	Charkuteri	Torkat kött / Värmebehandlat kött	Jurgen Körber	Emanuel Eriksson, Kålrotsakademien	Richard Streby, Köksmästare Teleborgs slott	Anna Hertzman Björnstad, Kött- och charkuteriföretagen i	Susanne Jeaggi, Tolk
15	Fiskförädling	Gravad fisk / Inlagd fisk / Kallrökt fisk / Varmrökt fisk	Ilona Miglavs	Christian Tsangarides, Low impact fishers of Europe	Doris Johansson, Tidigare kostchef region Kronoberg	Öje Holt, White Guide	Martina Alm, protokoll
16	Hantverksdryck	Bär-, och fruktdryck / Glögg	Mats Carlehög	Matilda Runeson, YH- akademien	Caroline Kågell, Enhetschef Måltidsorganisationen,	Cecilia Hagberg, RISE	
17	Hantverksdryck	Juice och äppelmust	Martin Ragnar	Carolina Soudah, Matskribent och sommelier	Julia Skentelbery, TADAH kafferosteri	Emil Östlund, Journalist	
18	Hantverksdryck	Kombucha	Ingela Svanström	Michaela Saax, Smakriket	Marie Wallin, Torsåker gård Axfoundation	Eva Nina Hammarskjöld, Sommelier och fromager	
19	Hantverksdryck	Saft & extrakt / Svensk hantverksöl / Övriga fermenterade drycker	Sanna Lindberg	Alexander Gaihede, Kungsmadskolan, Sommelier	Klara Båth, RISE, bioekonomi & hälsa, avd jordbruk & livsmedel	Robert Andersson, Bryggeriexpert	
20	Mejeri	Blåmögelost	Kristina Åkermo	Agnes Sjöblom, Livsmedelsvetare	Linda Bylund, Matälskare & receptinspiratör på	Sigrid Bundy, Möllans ost	
21	Mejeri	Fermenterade mjölkprodukter / Färsk syrad ost /	Anna Kaijser	Bianca Denvall, Reko mat i Lund, Reko deli	Elsa Eriksson, Student Hållbara livsmedel, SLU & dietist	Ingrid Lervik, Lst Jönköping, Samordnare Livsmedelsprogram	Marie Backrud, rymdforskare, mejerist - prel.-
22	Mejeri	Mjuk och halvmjuk kittost / Oljemarinerad ost	Malin Ek	Chatrin Jakobsson, Blommor & Brie	Johan Nihl, Avdelningschef kök / delikatess Ica Maxi Växjö	Emma Wallin, Ekologiska lantbrukarna, YH Mathantverk Eldrimner	
23	Mejeri	Mjuk och halvmjuk vitmögelost / Övrig ost	Cinzia Paulsen	Anna Groneberg, Hållbarhetsansvarig Gunnebo Kaffehus och	Malin Astrell, Agronomstudent, SLU	Hannes Ämtling, Gårdshem Umeå	Annika Lindhe, CEO Smakäventyr
24	Mejeri	Pressad ost & hårdost / Smaksatt stekost / Svensk hårdost	Kerstin Johansson	Anders Westerberg, Levande ost	Ulrika Åkesson, Bryggeriet i Götene	Thea Johansson, Möllans ost	
25	Övrigt mathantverk	Glass och sorbet	Thorkil Boisen	Marie Henningsson, Redaktör Land Lantbruk	Patricia Evans, Slow food Stockholm	Ellen Almqvist, ägare av Far i Hatten och sommelier	