

Växjö  
4-6 september



Eld  
rimner

Nationellt resurscenter  
för mathantverk

# Varmt välkommen till Öppna Svenska Mästerskapen i Mathantverk!

Efter förra årets SM på Særimner i Östersund är arrangemanget nu ute på turné igen. I år hälsar vi välkommen till Växjö. SM hålls nämligen för första gången i samband med MAT2014.

Som alltid är det spännande att sätta tävlingen i en ny kontext, och vi tror att detta även bidrar till utvecklingen av SM och mathantverket.

Förra året var också första gången som tävlingen var öppen för tävlande från andra nordiska länder och vi vill återigen hälsa våra grannar välkomna att tävla i SM! Framförallt har ni mathantverkare i efterhand poängterat för oss hur viktigt det internationella utbytet är.

Klassen Innovativt Mathantverk finns med även i SM 2014. Vid nylanseringen förra året blev den ett populärt inslag och förstärker tävlingens intention att stimulera produktutveckling inom mathantverket.

Nya klasser 2014 är Dessertsåser, Isterband och Ostkaka. Se mer om dessa under respektive branschkategori.

I årets SM utgår klasserna Mjölksyrade grönsaker och Mjukt tunnbröd.

*Hjärtligt välkommen till tävlingen!*

# VINNARE

## OCH PRISUTDELNING



Vinnaren av varje klass tilldelas medalj, diplom och guldetiketter att fästa på vinnarprodukten. Andra och tredjepristagare utses i klasser med minst sju respektive tio tävlingsbidrag. De får diplom samt silver- respektive bronsetiketter. Pristagarna får också tillgång till en digital bild av etiketterna, som kan användas vid marknadsföring av vinnarprodukterna. Information om användning av vinnaretiketterna finns på eldrimner.com under rubriken SM i Mathantverk.

Alla pristagare får en PR-guide med tips och råd om hur du själv kan arbeta för att få medial uppmärksamhet kring utmärkelsen.

Prisutdelning sker lördagen den 6 september, preliminärt kl 13.00-16.00 på konserthuset i Växjö. Prisutdelningen kombineras med presentation av vinnarna i Unga Ekokockar.

Vinnarprodukterna kommer att ställas ut i vår Guldutställning på PM & Vänner Hotel efter prisutdelningen. Vinnarna kommer också att presenteras på Eldrimners hemsida samt i tidningen Mathantverk.

## VINNARUTSTÄLLNING

De vinnande produkterna i varje tävlingsklass kommer efter prisutdelningen att ställas ut på PM & Vänner Hotel. Utställningen finns på plats under hela söndagen.

## SM I MATHANTVERK

Målsättningen med SM i Mathantverk är att göra mathantverket känt och att stimulera dess utveckling. SM har utvecklats till en betydelsefull tävling som ger mathantverket status och ökar försäljningen.

# ANMÄLAN

## GEMENSAM INFORMATION

Anmälan görs på Eldrimners hemsida, eldrimner.com under SM i Mathantverk, **senast den 8 augusti 2014.**

Har du inte möjligheten till elektronisk anmälan, kontakta tävlingsledningen per mail: [catrin@eldrimner.com](mailto:catrin@eldrimner.com) eller telefon: 010-225 32 32.

Anmälan till SM i Mathantverk kostar **200 kr** (exkl. moms) per tävlingsbidrag. Anmälan är bindande och avgiften faktureras för alla anmälda bidrag, även om dessa sedan inte lämnas in till tävlingen.

**Vi tar inte emot några oanmälda produkter på plats.**

För att vara med i tävlingen ska din anmälan ha kommit in till Eldrimner inom anmälningstiden och vara komplett med ingrediensförteckning samt namn på samtliga tävlingsbidrag. Ange **alla** kryddor som använts i produkten, även alla ingredienser i kryddblandningar. Endast jurygruppen (anonymt) och tävlingsledningen får tillgång till dessa uppgifter. Skulle någon förändring i innehållet ske måste ni meddela oss. Ingredienserna i den anmälda produkten måste vara identiska med innehållet i den produkt som finns ute i handeln och som lämnas in till tävlingen.

All kommunikation i samband med tävlingen sker på svenska.

Bekräftelse skickas ut med brev efter sista anmälningsdag och senast två veckor innan tävlingen. Det är viktigt att du hör av dig till tävlingsledningen om du inte fått någon bekräftelse. Faktura skickas separat.

**Observera att bekräftelse på anmälan ska tas med till inlämningen av produkterna.**

## TÄVLINGSRÅD

Tävlingsrådet består av tävlingsdeltagare och juryordförande, med alla kategorierna i tävlingen representerade, som en gång om år samlas tillsammans med Eldrimners tävlingsledning. I rådet diskuteras, utvärderas och tas beslut om regler, utformning och riktlinjer för tävlingen.

*Vill du veta vilka sitter i tävlingsrådet?  
Gå in på [eldrimner.com](http://eldrimner.com) under SM i Mathantverk.*

## NYA & ÄNDRADE KLASSER

- DESSERTSÅSER
- ISTERBAND
- OSTKAKA
- PASTEJ/PATÉ/SYLTA/LEVER-  
OCH BLODPRODUKTER

# TÄVLINGSREGLER

## GEMENSAM INFORMATION

- Tävlningen är öppen för producenter i Sverige och Norden som förädlar sina produkter småskaligt och hantverksmässigt. Endast produkter tillverkade av livsmedelsföretag, och som finns ute till allmän försäljning, får tävla i SM i Mathantverk. I de fall där flera företag medverkar i tillverkningen av produkten måste alla steg vara hantverksmässiga och produkten ska anmälas av företagen gemensamt.
- Reglerna är samstämmiga med reglerna för Eldrimners certifiering av mathantverksprodukter.
- Det krävs minst sex anmälda bidrag per klass för att klassen ska bedömas i tävlingen. Tävlan sker då även om antalet förändrats till tävlingsstart. Understiger antalet tävlanden sex vid sista anmälningsdag genomförs inte klassen. Detta meddelas efter att sista anmälningsdag passerat.
- Varje företag får tävla med ett eller två bidrag i varje klass, se information under respektive bransch.
- Maximalt 30 tävlande bidrag per klass. Skulle antalet anmälda produkter överstiga 30 tas de in utifrån anmälningsordning.
- Tävlingsbidrag bedöms så som de lämnas in om inte annat anges i klassens definition. I de fall producenten i samband med inlämning framför mer specifika önskemål kring provsmakningen av produkten kommer dessa att framföras till juryn som i sin tur avgör om dessa önskemål tas i beaktande eller ej.
- Eldrimner definierar mathantverk/hantverksmässig livsmedelsförädling som: "En varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Mathantverkaren arbetar utan onödiga tillsatser med naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram."
- Den huvudsakliga eller karaktärsdanande råvaran ska vara lokal. Med lokal råvara menas råvara som odlas/produceras så nära förädlingsplatsen som möjligt. Om tillgången på råvaran i närheten av förädlingsplatsen saknas eller är liten, accepteras svensk råvara (för fisk se kompletterande information under branschinformationen). För övriga nordiska tävlingsbidrag gäller inhemsk råvara.
- Eldrimners grundläggande policy är att livsmedelstillsatser inte ska användas och dessa är inte tillåtna i tävlingen. Tillsatserna syftar till att förändra produktens naturliga egenskaper. Med tillsatser menas främst ämnen som tilldelats E-nummer och som finns i livsmedelsverkets E-nummerlista, se [www.slv.se](http://www.slv.se), men även andra ämnen såsom vissa enzymer och alla syntetiskt framställda aromer. Observera! Vissa ingredienser kan i sig innehålla tillsatser, exempelvis kryddblandningar.

*För branschspecifika regler och undantag läs mer om tävlingsreglerna under respektive branschrubrik samt på [eldrimner.com](http://eldrimner.com)*

## INNOVATIVT MATHANTVERK

### (KLASS 44)

Definition: Mathantverksprodukter oavsett kategori som är innovativa och nyskapande ur någon aspekt. Samma grundregler som för övriga klasser gäller. Produkten ska vara av sådan karaktär att den inte kan tävla i någon annan klass. Max ett bidrag per företag. Klassen bedöms parallellt med de andra klassbedömningarna och tävlingsbidragen får inte samtidigt tävla i andra klasser. Vid bedömningen väger innovationsgraden tungt, men även utseende/konsistens och smak/doft poängsätts. Bedömningsformulär finns på vår hemsida. Ett bidrag per företag kan anmälas, tillsammans med information om den innovativa egenskapen.

*Välkomna att tävla med era innovativa mathantverksprodukter!*



# mejeri

## Anmälan

- Ost och smör: ange om mjölken/grädden är obehandlad eller pastöriserad.

## Inlämning

- Lagringstiden för osten anges.

## Bedömning

- Mejeriprodukter bedöms tempererade.

## KLASSER & DEFINITIONER

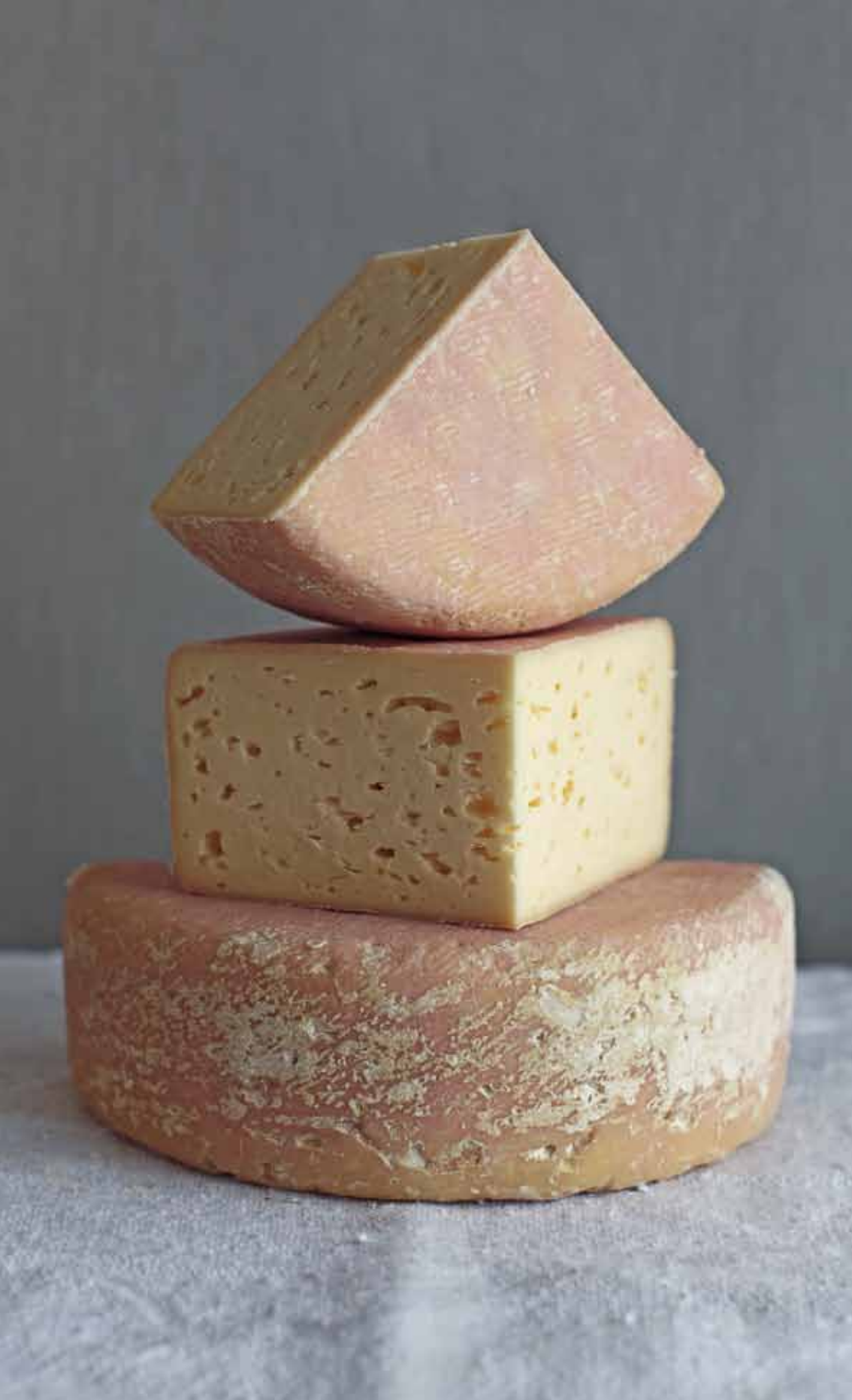
1. **VIT CAPRIN:** En halvmjuk, grynpipig getost med vitmögelyta, tegelstensformad. Max ett bidrag per företag.
2. **MESE:** Består av inkokt get- eller kovassle och kan vara bredbar eller i block. Samma företag får ej tävla med två meseprodukter av samma slag.
3. **MJUK VITMÖGELOST:** En mjuk ost med vitmögelyta.
4. **SYRAD OST:** Inkluderar även bredbar ost samt ost konserverad i saltlake. Även syrad ost med kryddor.
5. **MJUK KITTOST:** En mjuk till halvhård osttyp tvättad med saltlösning. I de fall där även vitmögel används skall utseende och smak ha typisk kittkaraktär. Även ostar tvättade med öl eller sprit.
6. **PRESSAD OST/HÅRDOST:** Inkluderar alla typer av pressade ostar oavsett yta.
7. **BLÅMÖGELOST:** Inkluderar alla typer av blåmögelost oavsett yta. Max ett bidrag per företag.
8. **OLJEMARINERAD OST:** Ost inlagd i olja och eventuellt kryddor.
9. **ÖVRIG OST:** Exempelvis rökt ost, kryddost, osyrad färskost. Hit hör också ostar av mozzarella- och halloumityp.
10. **SMÖR:** Ko-, get- eller fårgrädde där endast salt tillsatts. Industriellt tillverkad grädde godkänns inte.
11. **KRYDDAT SMÖR:** Ko-, get- eller fårgrädde där förutom salt även andra kryddor har tillsatts. Industriellt tillverkad grädde godkänns inte.
12. **OSTKAKA:** En bakad produkt av ostmassa. Både småländsk och hälsingsk ostkaka.



## Tävlingsregler & undantag

- Genmodifierat ystningsenzym är inte tillåtet.
- Vax utan färgämnen får användas.

44. **INNOVATIVT MATHANTVERK:** Mathantverksprodukter oavsett kategori, som är innovativa och nyskapande ur någon aspekt. Samma grundregler som för övriga klasser. Produkten ska vara av sådan karaktär att den inte kan tävla i någon annan klass. Max ett bidrag per företag.





# charkuteri

## KLASSER & DEFINITIONER

13. **FÄRSKKORV:** En rå korv för stekning/grillning. Steks vid bedömningen.
14. **VÄRMEBEHANDLAD KORV:** Inklusive varmrökt. Bedöms kalla.
15. **VÄRMEBEHANDLAT KÖTT:** Hela köttbitar som lake- eller rimsaltats före värmebehandlingen, som kan ske till exempel genom varmrökning, i vatten eller med ånga.
16. **LUFTTORKAD KORV:** Kan vara med eller utan kallrökning.
17. **LUFTTORKAT KÖTT:** Kan vara med eller utan kallrökning.
18. **PASTEJ/PATÉ/SYLTA/LEVER- OCH BLODPRODUKTER:** Värmebehandlade produkter med för produkttypen karaktäristisk konsistens. Bredbar eller skivbar, kan presenteras som korv, på burk, i form eller på annat sätt.
19. **ISTERBAND:** Produkt där konservering sker genom olika kombinationer av syring, varm/kallrökning och torkning. Värmebehandling inklusive stekning vid tillagning ses som den gemensamma nämnaren. Steks vid bedömningen.



### Tävlingsregler & undantag

- Tillsatta rökaromer, rökarompreparat, kondenserad och återskapad rök accepteras ej. Det ska finnas en glödrök på plats.
- Friktionsrök är tillåten.
- Nitrit och nitratsalter: max 80 mg/kg råvara (i enlighet med bestämmelser för EU-ekologiskt) i klasserna Värmebehandlat kött, Värmebehandlad korv, Lufttorkat kött, Lufttorkad korv och Isterband. Nitrit och nitratsalter är inte tillåtet i klassen Färskkorv.
- Grundregeln: För att tillsätta nitritmängden 80 mg/kg tillsätts 13,3 g nitratsalt/kg och resterande saltmängd enligt receptet tillsätts som vanligt salt. Maximalt restvärde, alltså högsta tillåtna mängd i den färdiga produkten, är 50 mg/kg.

*Mer info finns på hemsidan under rubriken SM i Mathantverk.*

44. **INNOVATIVT MATHANTVERK:** Mathantverksprodukter oavsett kategori, som är innovativa och nyskapande ur någon aspekt. Samma grundregler som för övriga klasser. Produkten ska vara av sådan karaktär att den inte kan tävla i någon annan klass. Max ett bidrag per företag.





## BEDÖMNING

Extra hantverkssteg eller svårighetsgrad vägs in i bedömningen när det gäller grovlek i klassen Lufttorkad korv.



# fiskförädling

## Inlämning

- Hela produkter ska lämnas in, om fisken är filéad eller delad behövs dock bara en sida.

## KLASSER & DEFINITIONER

20. **KALLRÖKT FISK**
21. **VARMRÖKT FISK**
22. **GRAVAD FISK:** Socker- och saltbehandlad fisk med eventuell kryddning.
23. **INLAGD FISK:** En eventuellt förbehandlad fisk som lagts i en lag av t ex ättika eller olja, salt, socker och kryddor.
24. **FISKPASTEJ/PATÉ:** En värmebehandlad produkt med för produkttypen karaktäristisk konsistens.

## Tävlingsregler & undantag

- Tillsatta rökaromer, rökarompreparat, kondenserad och återskapad rök accepteras ej. Det ska finnas en glödrök på plats.
- Friktionsrök är tillåten.
- Om tillgången på råvaran i närheten av förädlingsplatsen saknas eller är liten, accepteras svensk eller nordisk råvara som "lokal" råvara. Undantaget för nordisk fiskråvara gäller till och med 2015.

44. **INNOVATIVT MATHANTVERK:** Mathantverksprodukter oavsett kategori, som är innovativa och nyskapande ur någon aspekt. Samma grundregler som för övriga klasser. Produkten ska vara av sådan karaktär att den inte kan tävla i någon annan klass. Max ett bidrag per företag.





# bageri

## Inlämning

- Ange bakdag.

## KLASSER & DEFINITIONER

25. **RÅGSURDEGSBRÖD (ENBART SURDEG):** Inkluderar även bröd jäst med honungsaltmetoden, bakferment samt vildjäst.
26. **RÅGSURDEGSBRÖD (ÄVEN JÄST):** Bröd som förutom rågsurdeg eller någon av de ovan nämnda jästeknikerna också innehåller bagerijäst.
27. **VETESURDEGSBRÖD (ENBART SURDEG):** Inkluderar även bröd jäst med honungsaltmetoden, bakferment samt vildjäst.
28. **VETESURDEGSBRÖD (ÄVEN JÄST):** Bröd som förutom vetesurdeg eller någon av de ovan nämnda jästeknikerna också innehåller bagerijäst.
29. **HÅRT BRÖD:** Knäcke-/spisbröd samt hårt tunnbröd (på siktat mjöl). Max ett bidrag per företag.
30. **SÖTEBRÖD:** Bröd bakat på jäst och/eller surdeg, till exempel söta vetebröd, wienerbröd.

## Tävlingsregler & undantag

- Inga undantag för tillsatser.
- Alfa-amylas och askorbinsyra i mjöl tillåts ej.
- Bakpulver, bikarbonat, hjorthornssalt och pottaska tillåts ej (de har E-nummer eller består av ämnen med E-nummer).
- Margarin är inte tillåtet.

44. **INNOVATIVT MATHANTVERK:** Mathantverksprodukter oavsett kategori, som är innovativa och nyskapande ur någon aspekt. Samma grundregler som för övriga klasser. Produkten ska vara av sådan karaktär att den inte kan tävla i någon annan klass. Max ett bidrag per företag.





# bär-, frukt- och grönsaksförädling

## Anmälan

- Ange om egentillverkat pektin används.
- Ange gärna om specifika sorter av bär eller frukter används. Till exempel äpple: Åkerö jordgubbar: Polka.
- Saft och Glögg: ange eventuell spädningsinstruktion. Om ingen spädningsinstruktion inkommit späds produkten till 1:4.

## KLASSER & DEFINITIONER

31. **SAFT:** En pastöriserad/kokt produkt av råsaft eller utdrag från bär/frukt/blom/blad/örtråvara, socker/honung samt eventuellt vatten. Även kryddade safter tävlar här. Späds med kallt vatten. Max ett bidrag per företag.
32. **GLÖGG:** En pastöriserad/kokt produkt med kryddning. Serveras varm vid bedömningen.
33. **NEKTAR:** En pastöriserad, drickfärdig produkt av råsaft eller puré, socker/honung, vatten och eventuell smaksättning. Serveras kyld vid bedömningen.
34. **ÖVRIG DRYCK:** En pastöriserad juice eller annan drickfärdig produkt som inte är nektar. Får ej innehålla alkohol. Serveras kyld vid bedömningen.
35. **KLASSISK SYLT:** En kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin. Lösare konsistens än marmelad.
36. **KRYDDAD SYLT:** Som klassisk sylt, men där ingredienser som kryddor, örter, nötter och liknande ingår
37. **KLASSISK MARMELAD:** En kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin. Fastare konsistens än sylt. Max ett bidrag per företag.
38. **KRYDDAD MARMELAD:** Som klassisk marmelad, men där ingredienser som kryddor, örter, nötter och liknande ingår. Max ett bidrag per företag.
39. **GELÉ:** En kokt produkt av bär/fruktsaft, socker/honung samt eventuellt vatten, pektin, och kryddor/örter. Fastare konsistens än sylt och marmelad.
40. **CHUTNEY:** En kokt produkt av bär/frukt/grönsaker, socker/honung, ättika/vinäger och kryddor.
41. **GRÖNSAKSINLÄGGNINGAR:** En pastöriserad produkt av grönsaker i lag bestående av ättika/vinäger, socker och kryddor.
42. **SE NAP:** Huvudsakligen av fin- eller grovmalda senapsfrön, med ättika/vinäger och eventuellt socker/honung, vatten eller olja. Får smaksättas med kryddor, örter, frukt och bär. Senapsfrön ska vara svenska.
43. **DESSERTSÅS:** En rinnande produkt av bär/frukt/grönsaker/örter med eventuellt socker/honung, vatten, pektin och kryddor. Även sirap ingår i denna klass.



## Tävlingsregler & undertag:

- Observera att sylt, marmelad, gelé, nektar och juice är skyddade beteckningar och att tävlande produkter ska uppfylla livsmedelsverkets föreskrifter.
- Undantag för tillsatserna pektin och agar agar.
- Ättiksyra får användas som ingrediens.
- Tillsatt kolsyra är ej tillåtet.



44. **INNOVATIVT MATHANTVERK:** Mathantverksprodukter oavsett kategori, som är innovativa och nyskapande ur någon aspekt. Samma grundregler som för övriga klasser. Produkten ska vara av sådan karaktär att den inte kan tävla i någon annan klass. Max ett bidrag per företag.

## BEDÖMNING

Extra hantverkssteg eller svårighetsgrad vägs in i bedömningen när det gäller egentillverkat pektin i sylt- och marmeladklasserna.

# INLÄMNING AV TÄVLINGSBIDRAG

Tävlingsprodukterna lämnas in vid SM-bordet vid varuintaget på PM & Vänner Hotel, torsdagen den 4 september mellan kl. 15.00 och 20.00. Kontakta tävlingsledningen i förväg om dessa tider inte fungerar.

Om du inte själv har möjlighet att komma till Växjö kan du leverera produkterna med bud, kontakta då tävlingsledningen för leveransadress. Märk kartongen med KYLA om det är kylvaror. Produkterna bedöms i det skick de anländer. Tänk även på möjligheten att skicka tävlingsbidrag med andra från din region som ska resa till MAT2014.

Produkter som lämnas in till tävlingen får inte bära något märke, stansning eller indikation på vem som är producent, och varje produkt ska vara märkt med klassen den deltar i.

Hela produkter ska lämnas in. Burkar respektive flaskor ska vara fulla och öppnade. Om produkterna är mycket små eller få måste flera lämnas in för att bedömning skall kunna ske.

Ett exemplar av produktens försäljningsetikett med ingrediensförteckning ska också medfölja. Stoppa förslagsvis originaletiketten med ingrediensförteckning samt namn på produkt och producent samt eventuell branschspecifik information löst tillsammans med produkten i en plastpåse märkt med tävlingsklass.

Observera att bekräftelse på anmälan måste åtfölja produkten vid inlämningen. Vi tar inte emot oanmälda produkter på plats.

Kom ihåg att även lämna in ett exemplar av produkten i originalförpackning och med originaletikett för att eventuellt ställas ut på vinnarutställningen. Detta gäller inte stora produkter, till exempel stora ostar.

Kontakta tävlingsledningen, gärna i god tid, om ni har frågor som rör inlämningen av produkter, kontaktuppgifter finns längst bak i broschyren.

## JURY- BEDÖMNINGAR

Jurybedömningarna sker fredagen den 5 september, mellan kl. 11.00 och 19.00

Varje jurygrupp består av minst tre medlemmar och dess beslut kan inte överklagas. Jurygruppernas medlemmar varierar år från år och består av såväl mathantverksexperter som lekmän. En del har suttit i jury tidigare, andra inte.

Juryn bedömer tävlingsprodukterna efter kriterier anpassade för varje klass, i hudsak bedöms utseende, konsistens, doft och smak.

Smakpoängen värderas högre än andra kriterier när två produkter hamnar på samma poäng, den med högst smakpoäng vinner. Lika smakpoäng leder till en delad placering och nästkommande placering utgår. I klassen Innovativt mathantverk väger innovationsgraden lika med utseende/konsistens och smak/doft tillsammans.

Eftersom varje jurygrupp själv bestämmer hur bedömningen ska gå till, kan poängbilden se olika ut för olika klasser och år. Direkta jämförelser mellan klasserna är därför inte möjliga.

**Bedömningskriterierna hittar ni på Eldrimners hemsida, [eldrimner.com](http://eldrimner.com), under SM i Mathantverk.**





## BEDÖMNINGRESULTAT

Efter tävlingen får alla tävlingsdeltagare den fullständiga bedömningen, både poäng och skriftliga omdömen för varje tävlingsprodukt, skickad hem till sig.



## SEMINARIET "SÅ BEDÖMDES PRODUKTERNA"

På lördagen efter prisutdelningen, kl 17.00-18.30 hålls seminariet "Så bedömdes produkterna" i Växjö Konserthus. Detta är ett utmärkt tillfälle att få reda på mer om hur juryn arbetat, hur tankegångarna gått och vad som gjort att vinnarprodukterna vann. Här får du som producent tillfälle att diskutera och få återkoppling kring dina produkter.

## AVHÄMTNING AV BEDÖMDA PRODUKTER

Direkt efter bedömningsseminariet "Så bedömdes produkterna" får du gärna hämta tillbaka dina bedömda produkter. Kontakta Eldrimners tävlingsledning, kontaktuppgifter finns längst bak i broschyren.

# MAT 2014

MAT2014, i år den 4-6 september, har kommit att bli den nationella mötesplatsen för en hållbar måltid – ett matens Almedalen. Den populära matmarknaden med cirka 80 matproducenter är ett populärt inslag som förra året lockade närmare 45 000 besökare. För mathantverkare som vill vara med på marknaden är det möjligt att anmäla sig fram till den 15 maj. Antalet platser är begränsat. Mer information om marknaden, priser och villkor finns på [mat2014.se](http://mat2014.se).

Riksfinalen för Unga Ekokockar avgörs under mässan för fjärde gången. MAT2014 handlar om att engagera sig och skapa debatt och det planeras för en rikspolitisk debatt kring Matlandet Sverige. Det kommer även att erbjudas cirka 40-50 kostnadsfria seminarier kring fokusområdena ekologi/hållbarhet, folkhälsa och måltiden.

*Läs mer på [mat2014.se](http://mat2014.se)*

## PM & VÄNNER HOTEL

Bedömningarna i SM i Mathantverk 2014 kommer att hållas på PM & Vänners nya hotell mitt i Växjö. Hotellet öppnar i maj i år och är Skandinaviens första renodlade gastrohotell.

PM & Vänner Hotel följer tydligt den filosofi kring Skog, Äng och Sjö som den flerfaldigt prisbelönade restaurangen jobbat efter sedan snart tjugo år.

I samband med årets SM kan vi med glädje erbjuda såväl deltagare som besökare attraktiva paket på boende och mat på PM & Vänner Hotel.

**PM & Vänner Hotel**  
Västergatan 10  
352 31 Växjö

### GPS-koordinater

Latitud: N 56° 52' 45.02"

Longitud: E 14° 48' 14.45"

(Geokoder: 56.87917197384793

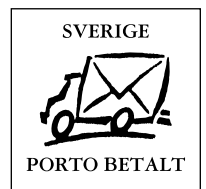
/ 14.804013942327856)

[pmrestauranger.se](http://pmrestauranger.se)

PM & VÄNNER  
HOTEL

Erbjudanden  
och mer information  
hittar du på  
[eldrimner.com](http://eldrimner.com)  
under rubriken  
SM i Mathantverk.

# B



**Avsändare** Eldrimner/Länsstyrelsen i Jämtlands län, Ösavägen 30, 836 94 Ås



## Anmälan

Senast fredag den 8 augusti 2014

Anmäl dig via vår hemsida, [eldrimner.com](http://eldrimner.com). Har du inte möjlighet att anmäla dig elektroniskt, kontakta Catrin Heikefelt i tävlingsledningen som då tar emot din anmälan.

## Inlämning av tävlingsbidrag

Torsdag 4 september, kl. 15.00–20.00  
Om dessa tider inte fungerar för dig, var vänliga kontakta tävlingsledningen i förväg.

**PM & VÄNNER HOTEL**  
**VÄSTERGATAN 10, 352 31 VÄXJÖ**

Bidragen lämnas vid SM-bordet vid varuintaget på PM & Vänner Hotel. Följ skyltningen för att hitta dit!

*Kom ihåg att ta med bekräftelse på anmälan till inlämningen.*

## Prisutdelning

Lördag 6 september, kl. 13.00–16.00 på konserthuset i Växjö.

## Seminarier "Så bedömdes produkterna"

Lördag 6 september kl. 17.00–18.30 på konserthuset i Växjö.

Avhämtning av tävlingsbidrag måste ske senast lördag kl. 19.00.



*Välkommen att kontakta tävlingsledningen om du har frågor!*

### Aleksandra Ahlgren

010-225 33 57

[aleksandra@eldrimner.com](mailto:aleksandra@eldrimner.com)

### Liza Vikström

070-343 01 03

[liza@eldrimner.com](mailto:liza@eldrimner.com)

### Catrin Heikefelt

010-225 32 32

[catrin@eldrimner.com](mailto:catrin@eldrimner.com) (anmälingar)