



12. september 2019

PRESSEMELDING

Sperrefrist 13/9 kl 1530

Årets Lokalmatgründer 2019 er kåret!

Vinneren av Årets Lokalmatgründer 2019 er [Ostebygda](#). Ostebygda er et helt spesielt fellesskap mellom 8 melk- og osteprodusenter i Hol, Hallingdal. De har gjennom et godt samarbeid på kort tid bygget opp et helt spesielt nettverk der delingskultur og framsnakking står i fokus.

Årets jury har latt seg begeistre av det entrepenørskapet som ligger i å utvikle en tilleggsdimensjon til egen forretningsmodell gjennom en geografisk merkevare innen en type produktkategori, nemlig ost.

En forretningsmodell som legger opp til deling av alt fra kunnskap, dyr og kapitalutstyr er unik. Juryen opplever at denne måten å jobbe samme på vil kunne representere et viktig bidrag til å styrke den flotte fremveksten av osteprodusenter i Norge de siste 10-15 årene. En lokal samvirkeorganisering som dette bør kunne være til inspirasjon for andre produktkategorier i lokalmat Norge.

Juryleder Hilde Charlotte Solheim har en rekke styreverv i norsk reiseliv og har fulgt utviklingen på lokalmat- og reiselivsfeltet på nært hold i over 15 år. Hun uttaler at;

- *Ostebygda tar det gode lokale samarbeidet vi ser er en nøkkel for å lykkes for mange lokalmatprodusenter ett skritt videre. Arbeidet med en felles merkevare, samtidig som produsentene beholder sitt særpreg, er et eksempel til etterfølgelse for andre.*

En jobb for lokalmat Norge

Prisen Årets Lokalmatgründer deles ut for 5. året på rad. Konkurransen har vurdert nærmere 150 kandidater og har valgt ut finalister som tusenvis av forbrukere har fått kunne stemme fram gjennom årene. MENY og HANEN ønsker med prisen Årets Lokalmatgründer å støtte opp under og løfte fram spennende aktører innen norsk lokal mat og drikke.

Fokus er på entrepenørskapet og nyskapningen som gründerbedriften representerer. Juryen er en fagjury som velger ut 6 finalister på bakgrunn av forslag fra publikum. Disse får en unik profilering gjennom Tun medias flotte omtaler og filmer som blir vist både i Nationen og gjennom sosiale medier til MENY og HANEN gjennom sommeren. I august har publikum fått mulighet til å gi sin stemme til den av finalistene de mener skal vinne og juryen har gjort en helhetlig faglig vurdering av kandidatene.

Prisutdelingen er i år som i fjor lagt til Dyrsku'n 13. september. Prisen blir delt ut av landbruk- og matminister Olaug Bollestad. Vinneren tildeles 50 000 kr og et diplom.

MENY er opptatt av matglede og norske mattradisjoner, og samarbeider derfor med over 450 lokalmatprodusenter som til sammen tilbyr over 2500 lokalmatprodukter. Eller matskatter, som de heter i MENY. Interessen for lokalmat øker. MENY hadde en vekst på 5,2% i 2018, mot 2017. Veksten fortsetter på samme nivå i 2019 og i dag er MENY desidert største aktør på lokalmat med en markedsandel på over 20%.

Årets Lokalmatgründer

<https://www.hanen.no/lokalmatkonkurranse>



Juryen har i år lyst til også å løfte fram den andre av de to kandidatene som knivet om de fleste publikumsstemmene, nemlig Lofoten Seaweed. De er en liten gründerbedrift med fokus på utvikling og salg av tangbaserte produkter. Juryen ønsker å gi de to gründerne bak bedriften hederlig omtale for tørre å satse på bærekraftige og nyskapende produkter med et viktig helseaspekt og interessante fremtidsutsikter.

Juryen har blitt ledet av Hilde Charlotte Solheim, styreleder i Destinasjon Hardanger mm. og har bestått ellers av Eivind Haalien, kategorisjef lokalmat og spesialiteter NorgesGruppen, Anne Jødahl Skuterud, styreleder i Felleskjøp Agri og Bernt Bucher Johannessen, daglig leder HANEN.

Kontaktpersoner:

Bernt Bucher-Johannessen,	daglig leder HANEN	913 33 148
Einar Gundersen,	kategoridirektør MENE	922 63 314

Prisvinner

Pål K Medhus	Ostebygda	975 34 333
--------------	-----------	------------