RESULTATLISTE

NM I KJØTTPRODUKTER

KS
KLF SERVICEKONTOR AS

KLF
KJØT- OG FJØRFEBRANSJENS LANDSFORBUND

Ribbe

SØLV
- Stekt ribbe i bit, Sørlandskjøtt AS

BRONSE
- Ribbe av Frilandsgris fra Fosen, Fosenkjøtt AS

Lutefiskbacon

GULL
- Lutefiskbacon 250 g, Nordfjord Kjøtt AS
- Lutefiskbacon, H. Mydland AS
- Bacon i terninger, Ole Ringdal AS

SØLV
- Lutefiskbacon, Hole Kjøtt AS
- Jacobs Utvalgte Lutefiskbacon, Unil AS

BRONSE
- Lutefiskbacon, Smedstuen AS
- Lutefiskbacon, Grilstad AS
- Lutefiskbacon, Jens Eide AS
  (Vinner av Økologisk)

Juleskinke

SØLV
- Juleskinke, Per's Kjøkken AS

BRONSE
- Coop Kokt og røkt juleskinke uten svor,
  Fatland Sandefjord AS

Julespesial

GULL
- Blodpudding, Anni's Pølsemakeri AS
- Gilde Syltelabb, Nortura SA

BRONSE
- Grillet kjøttpudding/julepudding,
  Bjerke Spekemat og Delikatesse AS

Sylte

GULL
- ***Sylte rund, Leiv Vidar Slakterforretning AS (Norgesmester)***
- Sylte, Fjellgarden Hovden AS
- Sylte, Leiv Vidar Slakterforretning AS
- Sylte, Jens Eide AS
- Håndlaget Sylte, Per's Kjøkken AS
- Håndlaget Sylte,
  Bjerke Spekemat og Delikatesse AS

SØLV
- Luksus Julesylte, Per's Kjøkken AS
- Sylte, Den Stolte Pølsemaker AS
- Sylte, Vats Gardsmat AS
- Hodesylte, Jens Eide AS

BRONSE
- TromsøSylte Sliced 100 g, Aron Mat AS
- Coop Julesylte 800 g, Fatland Sandefjord AS

Rull

GULL
- Lammerull, Leiv Vidar Slakterforretning AS
- Lammerull av Alpelam, Eide Handel AS
- Ribberull, Ole Ringdal AS
- Thulefjord Lammerull i bit, Nortura SA

SØLV
- Røkt Lammerull, Leiv Vidar Slakterforretning AS
- Lammerull hel, Kuraas AS

BRONSE
- Coop Ribberull 150 g, Fatland Sandefjord AS
- Lammerull i svange, Hole Kjøtt AS
- Ribberull, Kløverkjøtt AS
- Håndlaget Tungerull, Finsbråten AS
- Håndlaget Okserull, Finsbråten AS
- Dansk Svinerull, Jens Eide AS
- Lammerull, H. Mydland AS

ÅRETS DOMMERE

Bak fra venstre: Bjørn Tore Teigen, Matprat – Pål Røstvang, Alimenta – Ellen Hovland, Animalia – Jørn Skjønhaug, Campus – Rune Slaatten, Norsk Kjøtthandel – Stein Nikolaisen, Aquatic Consept Group – Anne Mette Johnsen, Matmerk – Tom Johannessen, Nofima – Hans Eide, HE Conslulting – Jack Åge Nilsen, Tarber – Marie Steinslien, TINE Ingrediens – Ola Stuberg, Arne B Corneliussen
Foran fra venstre: Cecilie Maske, Matprat – Øyvind Solvang, Alimenta – Mette Juberg, (hoveddommer), KLF – Kirsti Greiff, SINTEF Ocean

ÅRETS KOKKER

Morten Kjærnes, Åkeberg Skoglunn Pølsemakeri – Rune Olsson (NMs kjøkkensjef), Spesialgrossiten Øst – Sigurd Løvstad, Nortura – Linda Vorvik Aronsen, Nortura – Per Berglund, Bjerke Spekemat og Delikatesse

Urøkt julepølse

GULL
- ***Julepølse, Gunnar Ruud Catering AS (Norgesmester)***
- Julepølse, Den Stolte Pølsemaker AS

SØLV
- Julepølse, A. Strøm-Larsen AS
- Coop Sosisser 400 g, Fatland Sandefjord AS
- Sosisser urøkt, Nordfjord Kjøtt AS
- Sosisser, Manstad Kjøtt AS

BRONSE
- Julepølse, Jens Eide AS
- Gourmet grov julepølse, Finsbråten AS
- Coop Julepølse grov Hampshire 400 g, Fatland Sandefjord AS
- Julepølse, Toten Kjøtt AS

Røkt julepølse

SØLV
- Røkt Julepølse Eide Heimelaga, Eide Handel AS

BRONSE
- Folkets Vossakorv, Unil AS
- Eldhus Vossakorv Eldhusrøkt, Nortura SA
- Coop Vossakorv 300 g, Fatland Sandefjord AS

Julepølser spesial

GULL
- Juleknakk, Inderøy Slakteri AS
- Julemør, Nordfjord Kjøtt AS
- Julepølse Spesial, Gunnar Ruud Catering AS
- Innmatpølse, Toten Kjøtt AS
- Kokt Ringdalmør, Ole Ringdal AS

SØLV
- Grov Julepølse med appelsin og nellik, Inderøy Slakteri AS

BRONSE
- Julebratwurst m/karve, Per's Kjøkken AS

ÅRETS HEDERSPRISER

Matmerks hederspris

Anni's Pølsemakeri AS

Grønt i kjøtt

Coop Karolines Kjøttboller, Fatland Ølen AS

Skolemester

Medisterkake, Nannestad videregående skole

Nyskapning

Hjerteburger, Kuraas AS

Økologisk

Lutefiskbacon, Jens Eide AS

NM BETYR MYE FOR KVALITETEN

SAMARBEIDSPARTNER

– At kjøttbransjen arrangerer et NM for kjøttprodukter viser at bransjen ønsker å ta kvalitet på alvor, sier markedsdirektør Ulf Rinnan i Nopla AS. - Dette er positivt og skaper en god forankring i markedet for lokale og norskproduserte kjøttvarer, dette i et stadig mer konkurranseutsatt marked, legger han til.

Nopla AS tilbyr et rikt utvalg av Kjøttkasser under sitt eget varemerke Nopla Reline. Disse er kompatible med de fleste kjøttkasser i Norge.

Fra eget lager på Løten i Hedmark, ekspederes varer fortløpende til alle kunder innen kjøttindustrien i Norden. Vi tilbyr trykk på alle typer kasser og hjultraller. Dette til både større og mindre kunder.

Lycro og Nopla har totalt 38 ansatte, leverer til kjøttbransjen og annen matindustri samt øvrige markeder, der krav til lagring og transport krever solide produkter. Samlet omsetning i år vil bli i rundt NOK 100 mill. Bedriften eksporterer til 10 land og har ca 65 prosent av sin omsetning innen eksport.

nopla
et selskap i Lycro-konsernet

DE FLINKESTE FÅR MEST HYLLEPLASS

SAMARBEIDSPARTNER

– Det er spennende tider i dagligvarebransjen. Man har vært bortskjemt med høy vekst i mange år, men nå avtar farten. Det er da de beste leverandørene virkelig får muligheten til å skinne, sier redaktør Are Knudsen i Dagligvarehandelen.

Han medgir at akkurat dét er ikke bare-bare i et marked der kjøtt benyttes som lokkevarer, og hvor prisene dumpes både i og utenfor sesong.

– Det gjelder å finne unike, gode produkter som kan selges til en fornuftig pris. For kjøttbransjen betyr det at innovasjon blir viktigere enn noen gang.

– Det er mange flinke og omstillingsdyktige kjøttleverandører. Om de samarbeider godt med kjedene og lytter til forbrukerne i produktutviklingsfasen, kan vi forhåpentligvis gjøre kjøtt mer lønnsomt i hele verdikjeden. Det skorter egentlig ikke på betalingsviljen. Utfordringen er at kundene over tid har blitt fortalt at kjøtt ikke skal koste noe. Det må det bli slutt på!

Dagligvarehandelen

VI VIL VÆRE BLANT DE BESTE

SAMARBEIDSPARTNER

For Etterstad videregående skole er NM i kjøttprodukter en sentral konkurranse. For vi ønsker å være blant de aller beste skolene, og vi støtter opp om arbeidet med å heve kompetansen innen næringen, sier avdelingsleder Tord Huse, Etterstad videregående skole.

Skolen har i lang tid hatt linjer innen restaurant- og matfag. Ved skolen ønsker man å lage et godt fellesskap og skape grobunn for sunn utvikling hos både elever og ansatte. I den sammenhengen glir konkurransene i NM fint inn.

Vår utdanning skal være i forkant. Vi utdanner elever som i nær framtid skal arbeide i kjøttbransjen. Det er helt avgjørende at den kompetansen de får fra oss er oppdatert og framtidsrettet, sier han.

Vår visjon er å være en skikkelig yrkesskole. Å lære et fag eller yrke innebærer en stor glede i å føle at man kan noe, mestrer noe og får en plattform å stå på for yrkesutøvelse eller videre utdanning.

Stek

GULL
- ***Lammestek hel, Grilstad AS (Norgesmester)***
- Svinestek hel, Grilstad AS
- Badsturøkt Lammelår, Smedstuen AS

BRONSE
- Kamstek, Per's Kjøkken AS

Panerte (nuggets/snitzel)

SØLV
- Kyllingnuggets original, Ytterøykylling AS

BRONSE
- Kylling Crispy lårbiff, Ytterøykylling AS

Restaurantburger (horeca)

SØLV
- Skikkelig Beefburger, Kuraas AS

BRONSE
- Gilde Hamburger av tørrhengt storfe, Nortura SA
- Gilde Homestyle Hamburger av høyrygg og oksebryst, Nortura SA
- Bøkerøkt Arktisk Kjøttfeburger, Kuraas AS

Sous vide spesial

GULL
- Gilde Svinekjaker Kokt og Marinert i Ægir Øl, Nortura SA
- Kjelår av Arktisk Kje sous vide, H. Mydland AS
- Svineknoke sous vide, Per's Kjøkken AS
- Coop Tynnribbe asiatisk krydret, Fatland Sandefjord AS
- Fersk & Ferdig Skikkelig Digg Baconwurst & Stappe, Unil AS

SØLV
- Fersk & Ferdig Skikkelig Digg Chili Con Carne, Unil AS
- Kylling lårklubber YtterøyCut, Ytterøykylling AS
- Fersk & Ferdig Mors Tradisjonelle Svinestek med tilbehør, Unil AS

BRONSE
- Røkt Flatbiff, Skodi Rein AS
- Confitert Kyllinglårklubbe YtterøyCut, Ytterøykylling AS
- Porchetta sous vide, Grilstad AS
- Fersk & Ferdig Mors Tradisjonelle Biff Stroganoff, Unil AS
- Coop Svinekjaker, Fatland Ølen AS

MELKEFRITT KREVER KUNNSKAP - KAN VI HJELPE DEG OG DIN BEDRIFT?

SAMARBEIDSPARTNER

– Vi deltar som sponsor fordi kjøttbransjen er viktig marked for TINE. Det er et flott sted for å møte bransjen og en fin sosial setting å være med i, sier salgssjef Jon Nordbø.

Vi har sett en tydelig nedgang i melkevolumet hos kjøttindustrien i Norge de siste årene. En del mennesker lurer på om de ikke tåler melk, og kutter ut produkter med melk for sikkerhets skyld. Mange er ikke klar over at de faste modne oster fra naturens side er laktosefrie. I en ferdig modnet ost er det derfor ikke laktose igjen, og ost kan derfor fint inngå i laktosefrie kjøttprodukter.

Grillpølser er ett av prouktene hvor det brukes mye ost. Når det skal tilsettes ost i en pølse, er det viktig at smak og konsistens blir best mulig for forbruker. TINE har utviklet Taffel Spesial som er en smelteost basert på TINEs oster. Den smelter vesentlig mindre under oppvarming, og beholder konsistensen. En egenskap som gjør den godt egnet i pølser, sier fagsjef Lotte Conradsen.
Skal bedriften din utvikle nye kjøttprodukter, spør gjerne oss. Vi kan være med på ideutvikling, se på trender og drøfte nye resepter også med tanke på merking. Det sier salgssjef Jon Nordbø og fagsjef Lotte Conradsen i TINE. Sammen med 8 andre personer utgjør de TINE Ingrediens, avdelingen som leverer i bulk til industrien enten det er snakk om en tankbil med melk eller paller med ost.

HELT NATURLIG Å STØTTE NM

SAMARBEIDSPARTNER

-For ABC er det helt naturlig å være sponsor for NM, sier Roar Furuhaug.
(Foto: Per K. L. Løwe)

– For ABC er det helt naturlig å være sponsor for NM. Dette er et viktig arrangement og dessuten et veldig hyggelig bransjetreff, sier administrerende direktør Roar Furuhaug hos Arne B. Corneliussen AS.

– Kvalitetsbevisste forbrukere nyter godt av at bransjen hever blikket og setter produktkvalitet først. Han forteller samtidig at ABC er stolte over at kollega Ola Stuberg er dommer under NM.

– For oss er det viktig å kunne hjelpe våre kunder med innovasjon og produktutvikling. Vi har f.eks. gjennom flere år jobbet med tiltak for å redusere salt i kjøttvarene. Dette er fremdeles aktuelt, og mange av våre kunder har inngått saltpartnerskap med Helsedirektoratet. Redusering av matsvinn er en høyaktuell utfordring som møter et økende ønske om færre e-nummer i mat. ABC jobber kontinuerlig med E-nummerfrie konserveringsmidler og optimal emballasje, som skal sørge for god holdbarhet.

Furuhaug viser fram prøvekjøkkenet der ABC inviterer kunder til produktutvikling og demonstrasjoner. Stadig har de kunder innom, som ønsker å utvikle nye produkter eller se på sammensetning og prosess i eksisterende resepter.

– Produsentene har selvsagt fokus på produktkvalitet hele året, men man skjerper seg ekstra til konkurranser, og derfor er NM et godt tiltak for kjøttbransjen,
sier Roar Furuhaug.

Røkt pinnekjøtt

GULL
- ***Røkt Pinnekjøtt, Gunnar Ruud Catering AS (Norgesmester)***
- Pinnekjøtt røkt, H. Mydland AS
- Pinnekjøtt av lam røkt Henrietts, Fatland Ølen AS
- Pinnekjøtt røkt, A. Strøm-Larsen AS

SØLV
- Røkt Pinnekjøtt, Smedstuen AS
- Røkt Pinnekjøtt, Fjellgarden Hovden AS
- Røykt Pinnekjøtt av lam kuttet, Ole Ringdal AS

BRONSE
- Tørrsaltet røkt pinnekjøtt av lam, Matlyst AS
- Jacobs Utvalgte Røkt Pinnekjøtt, Unil AS

Urøkt pinnekjøtt

GULL
- ***Jacobs Utvalgte Urøkt Pinnekjøtt, Unil AS (Norgesmester)***
- Pinnekjøtt urøkt, Nordfjord Kjøtt AS
- Pinekjøtt urøkt kutta, Per's Kjøkken AS

SØLV
- Gilde Vårt beste Pinnekjøtt fra Vestlandet, Nortura SA

BRONSE
- Urøkt Pinnekjøtt, Smedstuen AS
- Pinnekjøtt urøkt, A. Strøm-Larsen AS
- Pinnekjøtt, Solberg Pettersen AS
- Pinnekjøtt, H. Mydland AS

Pinnekjøtt spesial

BRONSE
- Pinnekjøtt Gryteklart, Per's Kjøkken AS
- Pinnekjøtt Luksus, Sørlandskjøtt AS

Karbonade

SØLV
- Folkets Karbonader 80 %, Unil AS

BRONSE
- Viltburger, Smedstuen AS
- Håndstekte Elgkarbonader, Anni's Pølsemakeri AS

Medisterkake

GULL
- ***Medisterkaker, Gunnar Ruud Catering AS (Norgesmester)***
- Medisterkake, Bakken Øvre Gårdsmat
- Coop Medisterkaker Grove Hampshire, Fatland Ølen AS

SØLV
- Medisterkake, Nordfjord Kjøtt AS
- Danske Frikadeller, Leiv Vidar Slakterforretning AS

BRONSE
- Medisterkaker, Anni's Pølsemakeri AS
- Gourmet Medisterkaker, Finsbråten AS
- Medisterkaker, A. Strøm-Larsen AS

SKOLEMESTERSKAP I MEDISTER
BRONSE
- Medisterkake, Nannestad videregående skole (Skolemester i medister)
- Medisterkaker, Vest Telemark videregående skole avd Seljord

Kjøttkake/kjøttbolle

GULL
- ***Coop Karolines Kjøttboller, Fatland Ølen AS (Pris for Grønt i Kjøtt)***
- Kjøttboller, Inderøy Slakteri AS

SØLV
- Italienske Kjøttboller, Unil AS

BRONSE
- Coop Reale Kjøttkaker, Fatland Ølen AS
- Gilde Skikkelige Kjøttkaker, Nortura SA
- Kjøttkaker, Leiv Vidar Slakterforretning AS

MATMERK - STOLT SAMARBEIDSPARTNER

SAMARBEIDSPARTNER

– Matmerk er stolte over å være samarbeidspartner for NM i Kjøttprodukter. Som eier av den offisielle merkeordningen for norsk mat, Nyt Norge, har vi mange gode merkebrukere i kjøttbransjen. De ønsker vi å ta godt vare på og vi tar gjerne imot nye også. For at du skal få fram at produktet ditt er laget på norske råvarer, er Nyt Norge det aller mest effektive merket du kan bruke, sier Matmerks administrerende direktør Nina Sundqvist.

Når de beste i bransjen møtes for å konkurrere, ja så ligger det mye god fagkunnskap og prestisje bak produktene. Målet er jo at forbrukeren skal trykke disse norske kvalitetsproduktene til sitt hjerte gjennom gane og mage, og at vi gjennom våre merkeordninger, Nyt Norge og Spesialitet, skal gjøre det enkelt for forbrukere å finne maten i butikken. Både den norske og den lokale med unik smak, understreker hun.
Matmerk deler ut sin hederspris under NM i kjøtt. Det gjør vi for å verdsette kjøttbransjens produsenter og produkter.

– Jeg har stor tro på norsk kjøttbransje med innsatsvilje, innovasjonsevne og tro mot tradisjoner og håndverk. Det lover godt for norske forbrukere som vil ha det beste av norske kjøttprodukter, avslutter Sundqvist.

NM GIR FORBRUKERNE BEDRE PRODUKTER

SAMARBEIDSPARTNER

– NM blir et bindeledd mellom produsenter og forbrukere. NM-dommerne gir produsentene gode, faglige tilbakemeldinger slik at produktene kan bli enda bedre, sier Bjørn Tore Teigen, egg- og kjøttfaglig ansvarlig, MatPrat.
I snart 20 år har han vært NM-dommer. På disse årene er antall produkter nesten tredoblet, og i år havnet man på omkring 550 produkter.

På disse snaut 20 årene ser han flere tydelige trender: Det blir mindre salt og fett i produktene. Innslaget av lokale varer har økt, og man ser stadig flere produkter med en god historie knyttet til. Samtidig fokuserer bedriftene mer på yngre målgrupper og kvinner.

En annen trend vi ser er at det nå blir enklere å kjøpe lokale varer. Blant annet kan vi som forbrukere via Facebook og andre sosiale medier få markedsført lokale lammeprodukter eller fjellgris fra Valdres eller Østerdalen, og få dette levert hjem.

De faglige tilbakemeldingene er viktige for produsentene. For vi nordmenn er ikke veldig gode til å gi presis respons, vi protesterer normalt ved å ikke kjøpe produktet på nytt. For seriøse produsenter som stadig vil levere bedre produkter blir derfor juryens kommentarer svært viktige.

De ønsker å arbeide for alle i bransjen, ikke for enkeltbedrifter. Derfor er også MatPrat en merkenøytral aktør.

Delikatessepålegg, fjørfe

GULL
- ***Kyllingfilet stekt og skivet soltørket tomat, Den Stolte Hane AS (Norgesmester)***

SØLV
- Kyllingfilet med paprika, Norsk Kylling AS

BRONSE
- Kyllingfilet Naturell, Norsk Kylling AS
- Kyllingfilet med basilikum og rosmarin, Norsk Kylling AS

Postei/paté

GULL
- ***Pepperpaté, A. Strøm-Larsen AS (Norgesmester)***
- Julepostei, Jens Eide AS

SØLV
- Folkets Julepostei, Unil AS

BRONSE
- Hvitløkspaté, Hole Kjøtt AS
- Viltpaté, Anni's Pølsemakeri AS

Delikatessepålegg, spesial

GULL
- Pastrami, A. Idsøe AS

SØLV
- Roastbiff, Høvikveien Kjøtt og Kolonial AS

BRONSE
- Røkt Lammelår, Solberg Pettersen AS
- Min Boazu lettrøkt reinsdyrlår skåret, Kuraas AS
- Fleskepølse, Jens Eide AS
- Julesuss, Jens Eide AS

Delikatessepålegg, svin

GULL
- Jacobs Utvalgte Porchetta, Unil AS
- Jacobs Utvalgte Pragerskinke, Unil AS
- Jacobs Utvalgte Provenceskinke, Unil AS

SØLV
- Amerikansk Skinke, Per's Kjøkken AS
- Bøkerøkt Herregårdskinke, Sørlandskjøtt AS
- Coop Premium Kokt Skinke med trøffel 80 g, Fatland Sandefjord AS
- Kokt Skinke, Gårdsslakteriet Sylte AS
- Julegris, Skjåkmat AS

BRONSE
- Svinestek, Toma Mat AS
- Salvieskinke, Sørlandskjøtt AS
- Coop Premium Kokt Skinke Naturell 80 g, Fatland Sandefjord AS

Hverdagspålegg

GULL
- Folkets Familieskinke krydret, Unil AS
- Kokt Skinke, Sørlandskjøtt AS
- Servelat, Sørlandskjøtt AS
- Tradisjonell Servelat, Finsbråten AS
- Grillet bogskinke, Per's Kjøkken AS
- Gilde kokt skinke, Nortura SA

SØLV
- Coop KPV Jegerfilet 100 g, Fatland Sandefjord AS
- Skolerull, Finsbråten AS
- Folkets Kokt Skinke 150 g, Unil AS
- Folkets Familieskinke røykaroma, Unil AS
- Folkets Hamburgerrygg 150 g, Unil AS

BRONSE
- Hamburgerrygg, Sørlandskjøtt AS
- Folkets Familieskinke, Unil AS
- Coop KPV Appelsinskinke 100 g, Fatland Sandefjord AS
- Coop KPV Bøkerøkt Skinke 100 g, Fatland Sandefjord AS
- Folkets Hamburgerrygg 80 g, Unil AS

VIL VÆRE MED Å BYGGE KVALITET I KJØTTBRANSJEN

SAMARBEIDSPARTNER

– Høy kvalitet og sikkerhet blir stadig viktigere i kjøttbransjen. NM setter spesielt søkelyset på kvaliteten, og det ønsker vi å være med på, sier daglig leder Stig Pedersen, Multivac AS.

– NM i kjøttprodukter er et viktig event, og det er stor prestisje spesielt for de som får gull og heder. Vi syns det er viktig å få jobbe sammen med våre kunder, spesielt når de velger å drive utvikling sammen med oss. Det er ikke bare lett å være produsent av kjøttvarer i et marked med dyre råvarer, dyr arbeidskraft og hard konkurranse om å være best til lavest mulig pris. Mye spennende skjer innen den norske kjøttbransjen, og det ønsker vi som leverandører til bransjen å være med på.

Multivac AS leverer til både kjøttbransjen og fiskeindustrien. Multivac AS har lange tradisjoner som leverandør til hele matindustrien. For drøyt 50 år siden startet det med vakuum kammermaskiner. Nå har selskapet som ambisjon å være totalleverandør av alt utstyr til pakkeriet i både kjøttbransjen og fiskeindustrien. Vi er en del av et stort globalt selskap med kontor i over 75 land, og samarbeidspartnere i en rekke land utover dette. For tiden er det stor fokus på sporbarhet og trygghet samtidig som vi leverer mer og mer automatiske løsninger.

ER DER FOR KUNDEN

SAMARBEIDSPARTNER

– NM er viktig for oss for å treffe kundene, følge med på det som skjer og vise oss fram, sier daglig leder Petter Breigutu i Bokken AS.

Oppslutningen er stor blant produsentene. Det gjør at kvaliteten på produktene er høy da utmerkelsene man får kan være av stor betydning for de enkelte bedriftene, og man gjør sitt ytterste for å oppnå heder og ære. Stor deltakelse medfører bredere utvalg for forbrukerne å velge i. Nye varianter av produkter dukker også opp.

– Vi har fortsatt mange produkter vi kan tilby. Så håper vi bransjen klarer å utvikle seg slik at vi får et bredt utvalg av produsenter. Samtidig ønsker jo mange å vokse, og får de store produsentene økt markedsandel er det visse begrensninger i forhold til vekst i volum og antall produsenter. Som forbrukere håper vi jo at de tre som styrer dagligvaresektoren ønsker å tilby oss et bredt utvalg og sortiment. Der må vi som forbrukere kreve mer.

I 1983 inviterte kjøttbransjen for første gang til fagkonkurranse. Bransjen har omfavnet muligheten til å vise stolthet, kvalitet og bredde. Opplysningskontor, leverandør og øvrig fagmiljø bidrar sterkt i gjennomføringen og sikrer troverdighet og høyt nivå. I 1994 ble det for første gang kåret en Norgesmester.

For bedriftene er NM en effektiv arena for testing av egne produkter. Tilbakemeldingene på smak og konsistens fra fagdommerne gir en viktig pekepinn på hvordan produktene kan perfeksjoneres. Titler og edelt metall i NM er viktig for de ansatte som hver dag jobber med å få frem de beste produktene. Forbrukerne, innkjøpere og media legger merke til hvilke produkter og bedrifter som gjør det bra. NM i kjøttprodukter er åpent for alle bedrifter, og arrangeres av KLF Servicekontor AS.

KLF
KJØTT- OG FJØRFEBRANSJENS LANDSFORBUND

SAMARBEIDSPARTNERE
MAT PRAT
TINE Ingrediens
TINE
ABC
Arne B. Corneliussen AS
nopla
BOKKEN
MULTIVAC
Matmerk.
Dagligvarehandelen
TARBER
SAMARBEIDSPARTNERE

SE KOMPLETT RESULTATLISTE OG LES MER OM ARRANGEMENTET
PÅ KJOTTPRODUKTER.NO