RESULTATLISTE

KJØTTPRODUKTER

NM 2019

NORGESMESTERE

Ferdig stekt/kokt:
Henriettes røkt lammelår, Fatland Sandefjord AS

Julepølse:
Røkt grov Julekorv, Inderøy Slakteri AS

Kake:
Kjøttboller, Inderøy Slakteri AS

Pinnekjøtt røkt:
Røkt Pinnekjøtt, H Mydland AS

Pinnekjøtt urøkt:
Pinnekjøtt, H Mydland AS

Delikatessepålegg:
Stavangerskinke hel, A Idsøe AS

Julepålegg:
Plukksylte, Inderøy Slakteri AS

Ferdigmat:
Festsodd fra Trøndelag, Dullum Slakteri AS

JULESKINKE

BRONSE
- Bayonneskinke, Jens Eide AS
- Svinestek hel, Grilstad AS

STEK

GULL
- **Henriettes røkt lammelår, Norgesmester, Fatland Sandefjord AS**
- **Coop Kalvestek, ferdigstekt med kraft, Fatland Sandefjord AS**

SØLV
- Coop Lammestek, ferdigstekt med kraft, Fatland Sandefjord AS
- Lammestek m/sjy, Brødr Ringstad AS

BRONSE
- Badsturøkt lammelår, Smedstuen AS

RIBBE

GULL
- **Ribbe i bit, Sørlandskjøtt AS**

SØLV
- Ribbe stekt hel, Brødr Ringstad AS

BRONSE
- Ribbe fra frilandsgris, Bakken Øvre Gårdsmat AS

SOUS VIDE SPESIAL

GULL
- **Jacobs Utvalgte Lam Mørbrad, Unil AS av Prima Jæren AS**

SØLV
- Gilde Svinekjaker kokt og marinert i Ægir øl, Nortura SA

BRONSE
- Svineconfit, A Idsøe AS

Dommere fra venstre: Cecilie Maske – MatPrat, Ivar Johnny Hellerud – Animalia AS, Jørn Skjønhaug – Campus Scandinavia AS, Pål Røstvang – Alimenta AS, Bjørn Tore Teigen – MatPrat, Øyvind Solvang – Alimenta AS, Tom Emil Høydahl – Arne B. Corneliussen AS, Hans Eide, Jørgen Andersen – Bokken AS, Anne Mette Johnsen – Matmerk, Trond Strugstad – Lompensenteret, Marit R. Westlie – Fru Timian, Jack Åge Nilsen, Ola Stuberg – Arne B. Corneliussen, Mette Juberg – hoveddommer KLF, Tom Chr. Johannessen – Nofima Mat, Stein Nikolaisen – Aquatiq®, Rune Slaatten – Norsk Kjøtthandel, Vidar Beck – Bokken AS. Ågot Knudsen – Jacobs på Holtet var ikke til stede da bildet ble tatt.

Kjøkkenpersonal fra venstre: Erik Weum Elnan – Fatland Sandefjord, Camilla Kojedal – kokkelærling, Rune Olsson – Spesialgrossisten Øst AS, Åge Iselvmo – Grilstad Foodservice, Sigurd Løvstad – Nortura SA.

Vi vil være blant de beste

For Etterstad videregående skole er NM i Kjøttprodukter en sentral konkurranse. Vi ønsker å være blant de aller beste skolene, og vi støtter derfor 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 sammenheng 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 leveregel er: 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.

ETTERSTAD VGS

70 år til glede for kjøttbransjen

– Vi i ABC feirer i år 70-års jubileum og med så lang bransjeerfaring har vi utviklet oss til det vi er i dag, og det er vi veldig stolte av. For ABC er det helt naturlig å være sponsor for NM. Dette er et viktig arrangement og dessuten et veldig hyggelig bransjetreff, sier adm. dir. 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 og Tom Emil Høydahl er dommere under NM. Vi i ABC synes også at det er hyggelig å gi 4 av Norgesmestrene en ekstra påskjønnelse, som blir en faglig inspirasjonstur, med alle kostnader dekket.

– 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 i forbindelse med Saltpartnerskapet. Vegetar-/vegantrenden er over oss, og det er viktig at kjøttprodusentene som har riktig produksjonsutstyr tar dette innover seg, slik at de ikke blir utkonkurrert av importerte produkter. 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 er det kunder innom, som ønsker å utvikle nye produkter eller se på sammensetning og prosess i eksisterende resepter. Vi har også en egen produksjonsavdeling i ABC og her utvikler og skreddersyr vi blandinger til våre kunder.

– 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.

(Foto: Håvard Langmoen)

ABC Arne B. Corneliussen AS

Kvalitet og trygghet SIDEN 1945

Når du skal produsere og servere mat

Vi ser på NM som en viktig arena for å løfte kompetanse og standard, og for oss er det et helt naturlig sted å være med, sier markedsdirektør Raymond Wiig i FOODTECH.

FOODTECH er din totalleverandør innen storkjøkken og matindustri. Vi dekker mange fagområder og har dedikerte medarbeidere med faglig bakgrunn innenfor de områdene de jobber med. Vi ønsker å gratulere alle med deltagelse og gratulere alle vinnere.

FOODTECH INDUSTRI prosjekterer og leverer produksjonsutstyr, komplette produksjonslinjer, service og tjenester til bakeri, næringsmiddel og matindustri.

FOODTECH leverer det mest moderne av pakkelinjer fra kvalitetsprodusenter som Ulma og Mondini. Vi leverer bærekraftige løsninger med fokus på redusert plastforbruk og forlenget holdbarhet.

Vårt viktigste bærekraftsmål er å bistå våre kunder å nå sine bærekraftsmål.

Kompetanse:
Vi har faglærte pølsemakere, bakere, kokker og interiørdesignere. Vi deler kunnskapen!

Prosess og teknologi:
Vi jobber med kjøttbransjen, bakerbransjen, fiskeri, storkjøkken, bar og restaurant. Dette kan vi!

Produksjonslinjer:
Vi prosjekterer og leverer store linjer og små linjer, og representerer flere av industriens mest anerkjente produsenter.

Service og installasjon:
Vi har eget verksted og delelager, med egne teknikere og installatører som dekker hele landet.

FOODTECH

JULEPØLSE SPESIAL

GULL
- **Gilde Eldhusrøkt Gardspølse, Nortura SA**
- **Julemør, Nordfjord Kjøtt AS**

BRONSE
- Juleknakk, Inderøy Slakteri AS

RØKT JULEPØLSE

GULL
- **Røkt grov Julekorv, Norgesmester, Inderøy Slakteri AS**
- **Bønes Korv m/pinnekjøtt, Bønes Gårdsmat Drift AS**
- **Bønes Korv, Bønes Gårdsmat Drift AS**
- **Vossakorv, Gunnar Ruud Catering AS**

SØLV
- Coop Vossakorv, Fatland Sandefjord AS

BRONSE
- Vossakorv, Finsbråten AS av Leiv Vidar AS

URØKT JULEPØLSE

GULL
- **Medisterpølse, Hadeland Viltslakteri AS**

SØLV
- Julepølse, Gunnar Ruud Catering AS
- Julepølse, Metervare AS
- Julepølse, Toten Kjøtt AS

BRONSE
- Gårdspølse grov, Grilstad AS
- Julepølse fersk, Inderøy Slakteri AS

MEDISTERKAKE

SØLV
- Medisterkake, Hadeland Viltslakteri AS
- Grove Medisterkaker, Finsbråten AS
- Coop Hampshire medisterkaker, Fatland Ølen AS

BRONSE
- Grove medisterkaker, Toten Kjøtt AS
- Medisterkake, Rosenberg Spiseforretning AS
- Medisterkaker grove, Kuraas AS

KJØTTKAKE/BOLLE

GULL
- **Kjøttboller, Inderøy Slakteri AS, Norgesmester**
- **Kjøttkaker pannestekte, Meråker Kjøtt AS**
- **Juletapasboller, Gunnar Ruud Catering AS**

SØLV
- Coop Italienske kjøttboller, Fatland Ølen AS

BRONSE
- Stekte Kjøttkaker, Nordfjord Kjøtt AS
- Kjøttkake, Brandbu Pølsemakeri AS

KARBONADE

SØLV
- Elgkarbonader, Gransjøberget Viltkjøkken AS
- Reinsdyrkarbonade, Solberg Pettersen AS
- Grove karbonader m/løk, Brødr Ringstad AS
- Coop Reale karbonader, Fatland Ølen AS

BRONSE
- Karbonadekaker pannestekte, Meråker Kjøtt AS
- Bønes Karbonade, Bønes Gårdsmat Drift AS
- Stekte Hjortekarbonader, Løiten Hjorteoppdrett AS
- Karbonade, Gunnar Ruud Catering AS
- Karbonader à 100 g, Matbørsen AS
- Karbonader, A Idsøe AS

Lønnsom kunnskap styrker hele verdikjeden

Vi er sponsor fordi vi er opptatt av at forbrukerne skal ha tilgang til spennende produkter av høy kvalitet og et stort mangfold fra stolte norske kjøttprodusenter. For å få til dette, må alle ledd i verdikjeden ha riktig og oppdatert kunnskap, sier direktør Tor-Arne Ruud, Animalia.

NM representerer hele spennet i kjøttbransjen, fra de minste håndverksprodusentene til de store markedsledende aktørene. Selv om spennet er stort fra de minste til de største, er det uansett alltid fagkunnskap som danner grunnlaget for trygge og gode produkter.

Animalia er kjøtt- og eggbransjens eget selskap som skal styrke bærekraft og langsiktig konkurransekraft gjennom å levere kunnskapsbaserte, nyttige og kostnadseffektive tjenester langs hele verdikjeden.

Vi jobber for økt verdiskaping, reduserte kostnader og høy tillit til bransjen blant annet gjennom vårt arbeid innenfor dyrehelse og dyrevelferd, mattrygghet, kjøtteknologi og prosess- og produktutvikling. Kjøtt og helse og bærekraftig kjøttproduksjon er også viktige satsingsområder. Animalia har et pilotanlegg som benyttes til bl.a. prosjekter, utviklingsvirksomhet og til innsamling av data fra nedskjæring og pilotproduksjon av spekemat og foredling.

Kort sagt: Vi har kunnskap og praktisk erfaring langs verdikjeden fra jord til bord innenfor kjøttproduksjon.

ANIMALIA

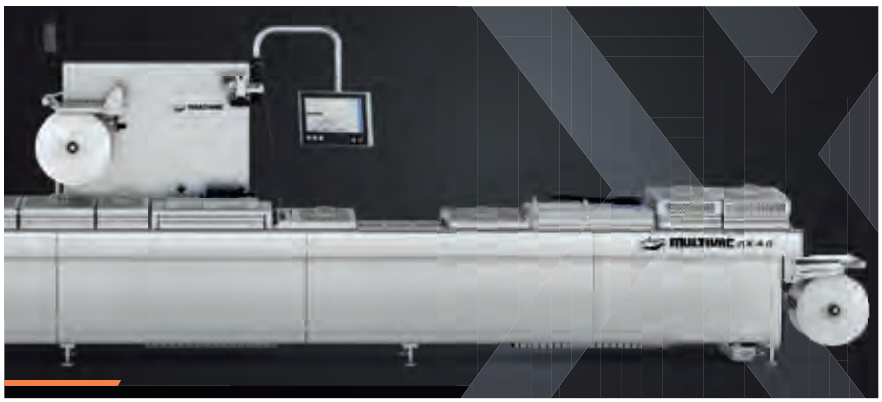
Fokus på bærekraft og innovasjon

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

NM i kjøttprodukter er et viktig event, og det er stor prestisje spesielt for dem som får gull og heder. Vi gratulerer alle årets medaljevinnere!

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 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, fra enkle maskiner til komplette linjer til næringsmiddelindustrien. Vi er en del av et stort globalt selskap med kontor i over 80 land, samt tredjeparts samarbeidspartnere innen en rekke komplementerende produkter utover dette. For tiden er det stort fokus på miljø/den grønne linje og mattrygghet. Samtidig som vi leverer mer og mer på emballasje og etiketter, samt produksjonseffektivitet og automasjon/linjeløsninger.

MULTIVAC

PINNEKJØTT SPESIAL

GULL
- **Jacobs Utvalgte Urøkt Pinnebog, Unil AS av A Idsøe AS**

SØLV
- Pinnekjøtt gryteklart, Per's Kjøkken AS

BRONSE
- Smak* Reinsdyr pinnekjøtt, Fatland Ølen AS av Oppdal Spekemat AS
- Pinnekjøtt tørket røkt, Dalpro Gårdsmat
- Pinnebog, Jens Eide AS
- Folkets Hardangerlam pinnebog, Unil AS

RØKT PINNEKJØTT

GULL
- **Røkt Pinnekjøtt, H Mydland AS, Norgesmester**
- **Pinnekjøtt røkt, Solberg Pettersen AS**

SØLV
- Pinnekjøtt røykt av lam, Ole Ringdal AS
- Pinnekjøtt røkt, Brødr Ringstad AS
- Pinnekjøtt røkt - John Haugen, Brødr Ringstad AS
- Røkt pinnekjøtt, Fjellgarden Hovden AS

BRONSE
- Coop Pinnekjøtt av lam, røkt, Fatland Ølen AS

URØKT PINNEKJØT

GULL
- **Pinnekjøtt, H Mydland AS, Norgesmester**
- **Pinnekjøtt, Solberg Pettersen AS**
- **Bønes Urøkt pinnekjøtt, Bønes Gårdsmat Drift AS**
- **Fana Kjøtt Pinnekjøtt, Fana Kjøtt AS**
- **Henriettes Pinnekjøtt av lam, urøkt, Fatland Ølen AS**

SØLV
- Pinnekjøtt urøkt, Smedstuen AS
- Pinnekjøtt tørket, A Idsøe AS

BRONSE
- Urøkt Pinnekjøtt, Nordfjord Kjøtt AS

RULL

GULL
- **Thulefjord Lammerull i bit, Nortura SA**
- **Lammerull, H Mydland AS**
- **Ribberull, Inderøy Slakteri AS**
- **Coop Ribberull i skiver, Fatland Sandefjord AS**

SØLV
- Ribberull oppskåret, Nordfjord Kjøtt AS

Bronse
- Ribberull, Høvikveien Kjøtt og Kolonial AS

SYLTE

GULL
- **Plukksylte, Inderøy Slakteri AS, Norgesmester**
- **Gilde Sylte i bit, Nortura SA**
- **Hovudsylte, Vossakjøt AS**
- **Hodesylte, Vats Gardsmat AS**
- **Sylte, Gunnar Ruud Catering AS**
- **Coop Premium sylte, Fatland Sandefjord AS av Per's Kjøkken AS**
- **Sylte, Brandbu Pølsemakeri AS**
- **Skjåksylte, Skjåkmat**

SØLV
- Sylterull skåret u/svor, Kuraas AS
- Oddterjes Julesylte, NG Meny Vestfold Telemark AS
- Bønes Hodesylte, Bønes Gårdsmat Drift AS
- Luksus sylte, Per's Kjøkken AS
- Gilde Sylte slicet, Nortura SA
- Thulefjord Sylterull i bit, Nortura SA
- Sylte, Fjellgarden Hovden AS

BRONSE
- Bjørnstadsylta, Romedal Catering AS

Matmerk – stolt samarbeidspartner

– Matmerk er stolte over å være samarbeidspartner for NM i Kjøttprodukter. Vi samarbeider tett med hele kjøttbransjen for å sikre norske forbrukere kjøtt- og fjørfeprodukter av ypperste klasse. NM er et svært viktig arrangement for å bygge omdømmet til norsk kjøtt, og 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.

Matmerk og kjøttbransjen har ekstra fokus på Nyt-Norge garantien. Fra april 2018 gjelder ny avtale om oppfølging og trekk for manglende dokumentasjon av etablert KSL (Kvalitetssystemet i landbruket) i kjøttbransjen. Regelverket er det samme, men oppfølgingen av både bonde og slakteri blir tettere, og konsekvensene strengere.

– Norsk landbruk har et sterkt omdømme, og norsk kjøtt har gode konkurransefortrinn hos forbruker. Da er det viktig at vi viser forbrukeren at de kan ha tillit til produktene våre. Koblingen mellom Kvalitetssystemet i landbruket og Nyt Norge-merket gjør akkurat det. Jeg er glad for at kjøttbransjen ser verdien i dette, sier Nina Sundqvist i Stiftelsen Matmerk.

– NM i kjøtt er et viktig arrangement, og når de beste i bransjen møtes for å konkurrere, ja så ligger det mye god fagkunnskap og prestisje bak produktene. Jeg gleder meg til å smake meg gjennom medaljevinnerne, avslutter Sundqvist.

Matmerk deler for 5. gang ut sin hederspris under NM i kjøtt. Prisen skal gi ekstra heder og ære til kjøttbransjens produsenter og produkter.

Foto: Caroline Roka

STIFTELSEN Matmerk.

NM er et flott sted å møte bransjen

– 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 salg- og markedskoordinator Anja Streitlien.

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 produktene 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

Foto: Mari Svenningsen

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 Anja Streitlien. I 2020 lanserer TINE norsk Cheddar til industrimarkedet noe vi regner med vil bli godt mottatt i markedet.

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, sier hun.

Foto: Mari Svenningsen

TINE Industri er avdelingen i TINE som leverer i bulk til næringsmiddelindustrien i Norge, enten det er snakk om tank med melk eller paller med ost.

TINE® TINE PARTNER INDUSTRI

DELIKATESSEPÅLEGG FJØRFE

GULL
- **Kyllingfilet med Basilikum og Rosmarin, Norsk Kylling AS**

SØLV
- Kylling med pepper, Sørlandskjøtt AS

BRONSE
- Kyllingfilet Naturell, Norsk Kylling AS
- Kyllingfilet bøkerøkt, Norsk Kylling AS
- Kyllingfilet med paprika, Norsk Kylling AS

DELIKATESSEPÅLEGG SVIN

GULL
- **Stavangerskinke hel, A Idsøe AS, Norgesmester**
- **Svinestek av filet, Sørlandskjøtt AS**
- **Jacobs Utvalgte Pragerskinke, Unil AS av Toma Mat AS**
- **Jacobs Utvalgte Porchetta, Unil AS av Toma Mat AS**
- **Økologisk bøkerøkt skinke, Sørlandskjøtt AS**
- **Vår beste skinke, Sørlandskjøtt AS**
- **Pragerskinke hel, A Idsøe AS**
- **Jacobs Utvalgte Juleskinke med nellik, Unil AS**

SØLV
- Grillet svinekam, Bjerke spekemat & delikatesse AS
- Juleskinke kokt skivet u/svor, Kuraas AS
- Provance skinke, Per's Kjøkken AS
- Bøkerøkt herregårdskinke, Sørlandskjøtt AS
- Krydret skinke, Sørlandskjøtt AS
- Ardenneskinke, Per's Kjøkken AS
- Svinefilet m/krydder, Brødr Ringstad AS
- Kryddermarinert svinenakke, H Mydland AS
- Gilde Julefilet m/nellik, kanel og rødvin, Nortura SA
- Gilde Dillmarinert svinenakke slicet, Nortura SA
- Delikatesseskinke, Fana kjøtt AS

BRONSE
- Prosciutto Cotto, Per's Kjøkken AS
- Lettrøkt og panert juleskinke med eple, Finsbråten AS av Bröderna & Deli
- Jacobs Utvalgte Sennepsskinke, Unil AS av Toma Mat AS
- Jacobs Utvalgte Provenceskinke, Unil AS Toma Mat AS
- Premium pestofilet, Kuraas AS
- Juleskinke av skogsgris fra Målselv, Eide Handel AS
- Pragerskinke, Per's Kjøkken AS
- Jacobs Utvalgte Virginia Ham, Unil AS av Toma Mat AS
- Coop Kentucky steak pepper, Fatland Sandefjord AS
- Premium rorbuskinke, røkt, Kuraas AS
- Kokt skinke m/pastrami, Brødr Ringstad AS

DELIKATESSEPÅLEGG SPESIAL

GULL
- **Roastbiff, Høvikveien Kjøtt og Kolonial AS**

BRONSE
- Reinsdyrpålegg, Kuraas AS

HVERDAGSPÅLEGG OG STORHUSHOLDNING

GULL
- **Folkets Kokt skinke 150 g, Unil AS**
- **Kokt skinke 100 g, Nordfjord Kjøtt AS**
- **Hamburgerrygg, Sørlandskjøtt AS**
- **Kokt skinke håndlaget, Sørlandskjøtt AS**

SØLV
- Jacobs Utvalgte Kokt skinke, Unil AS av Toma Mat AS

BRONSE
- Kokt skinke, Finsbråten AS av Bröderna & Deli
- Folkets Jalapeñoskinke 80 g, Unil AS av Grilstad AS
- Gilde Krydderskinke slicet, Nortura SA
- Røkt bogskinke, Fana Kjøtt AS
- Coop Kokt skinke, Fatland Sandefjord AS
- Prior Kalkunrull skivet, Nortura SA

POSTEI/PATÉ

GULL
- **Tingvolds egen Fleskepølse, Tingvold Park Hotel AS**
- **Gilde Fleskepølse urøkt, Nortura SA**
- **Hvitløkspaté, Finsbråten AS**

SØLV
- Jacobs Utvalgte Leverpostei, Unil AS av Finsbråten AS
- Leverpostei med grønn pepper og rosmarin, Metervare AS
- Ovnsbakt postei, Grilstad AS

BRONSE
- Leverpostei grov, Per's Kjøkken AS

Er der for kunden

– 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.

NM betyr mye for kvaliteten

- 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. For oss som produsenter og leverandører til denne bransjen, bidrar dette til å skape visshet og trygghet for et fremtidig marked i Norge, legger han til.
Selskapet startet i 2012, ble fusjonert med Lycro AS i 2014 og er dermed godt rustet til å levere til kjøttbransjen.
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.

Kjøttbransjens NM viser at bransjen ønsker å ta kvaliteten på alvor, sier markedsdirektør Ulf Rinnan (th) og Roar Lund.

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 100mill. Bedriften eksporterer til 10 land og har ca 65 prosent av sin omsetning innen eksport.

Stolt mediepartner for NM

ProConvenience er ny og stolt mediepartner til NM i kjøttprodukter og norske kjøttbedrifter.

Vi er en relativt ny fagavis som ble etablert i 2019. Vårt redaksjonelle hovedfokus er trender og konsepter innen mat og drikke – uavhengig av salgskanal. Vi tar også opp aktuelle bransjepolitiske saker, og har en rekke profilerte kommentatorer fra både handels- og leverandørsiden.
Avisen distribueres til samtlige dagligvarebutikker og KBS i Norge med Bladcentralen.

Vi synes at norsk kjøttbransje er innovative, nyskapende og framoverlente. Vi opplever at kjøttbedriftene lager produkter som spiller en viktig rolle i folks liv, og viser en imponerende evne til å fornye seg.
I tillegg til å være mediepartner til NM i Kjøttprodukter og norske kjøttbedrifter, håper vi på et tett og godt samarbeid med norske kjøttbedrifter for å gjøre ProConvenience til et enda mer attraktivt medium for våre lesere.

FERDIGMAT

GULL
- **Festsodd fra Trøndelag, Dullum Slakteri AS, Norgesmester**
- **Kjøttsuppe, Inderøy Slakteri AS**
- **Henriettes Storferagu, Fatland Ølen AS**

SØLV
- Fersk & Ferdig Skikkelig Digg Lasagne, Unil AS av Matbørsen AS
- Marokkansk Lam, Matpartner AS

BRONSE
- Fårikål, Fjordland AS av Fjordkjøkken AS
- Komle/Raspeballer, Fjordland AS av Fjordkjøkken AS
- Fersk & Ferdig Skikkelig Digg Baconwurst & Stappe, Unil AS
- Kylling tikka, Matpartner AS

JULESPESIAL

SØLV
- Gilde Syltelabber, Nortura SA
- Syltelabber, Jens Eide AS
- Coop Kokte syltelabber, Fatland Sandefjord AS

LUTEFISKBACON

GULL
- **Jacobs Utvalgte Lutefiskbacon, Unil AS av Toma Mat AS**

SØLV
- Lutefiskbacon, Kuraas AS
- Folkets Lutefiskbacon, Unil AS

BRONSE
- Grovtærna eldhusbacon, Vossakjøt AS
- Bacon i terninger, Ole Ringdal AS

ÅPEN KLASSE

GULL
- **Rå midsummer pølse, A Idsøe AS**
- **Coop Kyllingnuggets, Fatland Ølen AS**

SØLV
- Varmrøkt Kvaløyskinke, Eide Handel AS

BRONSE
- Prior kyllingburger panerte 90 g, Nortura SA

SPESIALPRISER

- Beste Økologisk: Økologisk Bøkerøkt skinke, Sørlandskjøtt AS
- Skolemester i medister: Medisterkaker, Glemmen videregående skole

VINNER AV MATMERKS HEDERSPRIS 2019:
Tom Christen Johannessen

En av landets aller beste formidlere av kjøttfaget både overfor små håndverksbedrifter og store industrivirksomheter.

KJØTTPRODUKTER NM 2019

Fakta om NM i Kjøttprodukter

I 1983 inviterte kjøttbransjen for første gang til fagkonkurranse. Bransjen har omfavnet muligheten til å vise stolthet, kvalitet og bredde. Opplysningskontor, leverandører 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 åpen for alle bedrifter og arrangeres av KLF Servicekontor AS.

KJØTTPRODUKTER NM 2019

Se komplett resultatliste og les mer om arrangementet på kjottprodukter.no

KLF