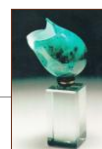

Fjöregg MNÍ 2016

LOFSVERT FRAMTAK Á
MATVÆLA- OG NÆRINGARSVIÐI

SI

MNÍ

Dómnefnd 2016



Almar Guðmundsson,

framkvæmdastjóri Samtaka iðnaðarins;

Grímur Ólafsson,

Matvælafræðingur, fagsviðsstjóri hjá Matvælastofnun;

Lilja Rut Traustadóttir,

Næringarfræðingur, gæðastjóri hjá Gæðabakstri/Ömmubakstri;

Rakel Garðarsdóttir,

Frumkvöðull og framkvæmdastjóri Vakandi;

Tilnefningar 2016



Eimverk ehf.

Fisherman

Kaldi bruggsmiðja

Matís ohf og Matvæla- og næringarfræðideild
Háskóla Íslands

Norður & Co

Eimverk

► Tilnefning:

- Fyrir árangursríkt frumkvöðlastarf við framleiðslu og markaðssetningu á sterku áfengi úr íslensku hráefni.

Eimverk hefur sérhæft sig í framleiðslu á Single Malt viskí, gini og ákavíti undir vörumerkjunum Flóki, Vor og Víti. Afurðirnar eru allar unnar úr íslensku hráefni og eru nú seldar um allan heim á sérhæfðum mörkuðum þar sem meira er lagt upp úr gæðum en magni.

Eimverk ehf. var í vor valið Vaxtarsprotinn 2016 sem er viðurkenning fyrir öflugna uppbyggingu sprotafyrirtækis á síðasta ári.

Þá var Eimverk valið Matarsproti ársins á sýn-ing-unni Mat-ur og ný-sköp-un í Sjáv-ar-klas-an-um í lok september

En verðlaunin eru veitt fyr-ir ný-sköp-un í matvælageir-an-um.



Fisherman

► Tilnefning:

- Fyrir að flétta saman sögu, matvælum og ferðamennsku á nýstárlegan hátt.

Fisherman á Suðureyri gefur gestum færi á að upplifa lítið sjálfbært íslenskt sjávarþorp. Gestir fá að fræðast um uppruna hráefnis, veiðisvæði og fiskvinnslu, smakka á staðbundinni framleiðslu og taka þátt í útbúa smárétti úr staðbundnu hráefni.

Fisherman is a tourist- service with the main purpose of giving guests the opportunity to experience a small fishing village in Iceland



Kaldi bruggsmiðja



► Tilnefning:

- Fyrir brautryðjendastarf á sviði bruggunar á handverksbjór og árangursríkrar markaðssetningar.

Kaldi hefur átt stóran þátt í skapa þá bjórmenningu sem hefur myndast hér á landi á undanförunum árum. Fyrirtækið var stofnað 2006 og hefur náð góðri fótfestu á markaði.

Fyrirtækið tók á móti tólf þúsund gestum á síðasta ári. Áformað er að hefja starfsemi bjórheilsulindar í febrúar þar sem gestir geta baðað sig í 38 stiga heitri bjórblöndu og slakað á.

Matís ohf og Matvæla- og næringarfræðideild Háskóla Íslands

► Tilnefning:

- Fyrir árangursríkt samstarf um rannsóknir og kennslu í matvælafræði.

Matís og Háskóli Íslands hófu samstarf um meistaranám í matvælafræði 2012. Markmiðið var að nýta saman mannauð og innviði í kennslu, rannsóknum og markaðsstarfi til að auka áhuga nemenda á námi í matvælafræði með því að bjóða upp á nám á meistarastigi og rannsóknaverkefni í samstarfi við atvinnulífið.



HÁSKÓLI ÍSLANDS

Frá árinu 2014 hafa 24 nemendur útskrifast með meistargráðu í matvælafræði sem er meira en tvöföldum útskrifaðra meistaranema frá upphafi. Flestir nemendanna sem útskrifast hafa úr nýja meistaranáminu starfa nú hjá íslenskum matvælafyrirtækjum. Á sama tíma hefur fjöldi skráðra nemenda í grunnnámi í matvælafræði margfaldast.



Norður & Co.



► Tilnefning:

- Fyrir Norðursalt.

Norðursalt er framleitt á Reykhólum þar sem jarðvarmi er notaður til að hita sjó úr Breiðafirði sem dælt er á opnar pönnur. Framleiðslan byggir á staðbundinni framleiðslu sem er bæði náttúruleg og umhverfisvæn. Allt vinnsluferlið og umbúðir eru hannaðar með umhverfi og ferskleika í huga.

Norðursalt hefur á skömmum tíma náð sterkri stöðu meðal íslenskra neytenda og matreiðslumanna, saltið er af miklum gæðum og stenst ströngustu kröfur um ferskleika, gæði og umhverfisvæna framleiðslu.

Fjöregg MNÍ 2016 hlýtur



Matís ohf
og
Matvæla- og næringarfræðideild
Háskóla Íslands
