



Mathantverk  
FM 2021  
ÅLAND



Artesaaniruoka  
SM 2021  
AHVENANMAA

## JURYORDFÖRANDE OCH MEDLEMMAR 2021 TUOMARISTON PUHEENJOHTAJA JA JÄSENET 2021

### MEJERIPRODUKTER / MAITOTUOTTEET

#### **Annika Schrevelius**

Annika är en erfaren mejerist och kursledare inom mejeri. Hon drev under många år Hagelstad gårdsmejeri på Öland och vann då flera priser för sina getostar. Annika arbetade på Eldrimner mellan 2017 och 2021. Hon har förutom erfarenhet från att arbeta med både ko- och getmjölk från egna djur, även arbetat med inköpt komjölk.

Annika on kokenut meijeristi ja meijerialan kurssien vetäjä. Hän johti Hagelstadin tilameijeriä Öölannissa monta vuotta ja voitti useita palkintoja vuohenjuustoillaan. Annika työskenteli Eldrimnerissä vuosina 2017–2021. Omien eläinten lehmän- ja vuohenmaidon kanssa työskentelemisen lisäksi hän on työskennellyt myös ostetun lehmänmaidon parissa.

**Sandra Widing** - Journalist, redaktionschef på Ålandstidningen / Toimittaja, Ålandstidningenin päätoimittaja

**Hans Lindmark** - Äger och driver Björnhofvda Gård / Omistaa ja vetää Björnhofvda Gårdia

**Kirsi Salomaa** - Pedagogie magister och hushållslärare, Åbo Akademi. Har deltagit i juryarbetet två gånger tidigare. / Kasvatusopin maisteri ja kotitalousopettaja, Åbo Akademi. Tuomariston jäsen kaksi kertaa aikaisemmin.

**Petri Koskela** - Specialsakkunnig, Jord- och skogsbruksministeriet. Har deltagit i juryarbetet två gånger tidigare. / Erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö. Tuomariston jäsen kaksi kertaa aikaisemmin.

### CHARKUTERI OCH FISKPRODUKTER / LIHA- JA KALATUOTTEET

#### **Ilona Miglavs**

Ilona har arbetat med fisk och skaldjur i över 25 år. Är marinbiolog med ett förflutet inom fiskeriforskningen i Norge. Har under många år arbetat som utbildningsansvarig på Göteborgs Fiskauktion Utbildningscenter med målgruppen barn och ungdom i fokus. Idag är hon utbildningsansvarig på grossisten Hanssons Fisk i Göteborg men arbetar också med information, inspiration och utbildning vid organisationen Svensk Fisk. Diplomerad av Västra Gastronomiska Akademin och Gastronomiska Akademin.

Ilona on työskennellyt merenelävien kanssa yli 25 vuotta. Hän on meribiologi, jolla on kokemusta kalatutkimuksesta Norjassa. Hän on työskennellyt monta vuotta koulutuspäällikkönä Göteborgin kalahuutokaupan koulutuskeskuksessa kohderyhmänä lapset ja nuoret. Nykyään hän vastaa koulutuksesta göteborgilaisen tukkumyyjä Hanssons Fiskissä, mutta toimii myös tiedon, inspiraation ja koulutuksen parissa Svensk Fisk

-organisaatiossa. Diplomi Västra Gastronomiska Akademista och Gastronomiska Akademista.

**Leena Pölkki** - Projektledare, Jyväskylän yrkeshögskola, affärsenhet. Arrangerade tävlingen 2019 i Jyväskylä och varit jurymedlem tidigare. / Projektipäällikkö, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, liiketoiminta. Järjesti kilpailun Jyväskylässä 2019 ja on ollut tuomariston jäsen aikaisemmin.

**Niclas Karlsson** - CEO & Partner Carelian Caviar Marketing, Partner av Hotell och Restaurang Brudhäll. / Toimitusjohtaja & Partner Carelian Caviar Marketing. Brudhäll Hotell & Restaurangin osakas.

**Daniela Andersson** - Prisbelönt kokboksförfattare och fotograf, journalist, grundare och vd Bubbalicious Media (även jägare och agrolog). / Palkittu keittokirjojen kirjoittaja ja valokuvaaja, toimittaja sekä Bubbalicious Median perustaja ja toimitusjohtaja (myös metsästäjä ja agrologi).

## **BAGERIPRODUKTER / LEIPOMOTUOTTEET**

### **Werner Sundberg**

Har lång erfarenhet inom restaurangbranschen både som kock och krögare. Ett stort intresse för all form av mat, men kanske mest hantverksbröd och bakverk. Werner har en bagar- och konditorsutbildning i grunden och driver eget bageri, Brödbiten.

Hänellä on laaja kokemus ravintola-alalta sekä kokkina että ravintoloitsijana. Suuri kiinnostus kaikenlaisiin ruokiin, mutta ehkä eniten kiinnostaa artesaanileipä ja leivonnaiset. Wernerilla on leipomo- ja konditoria-alan peruskoulutus, ja hänellä on oma leipomo Brödbiten.

**Marianne Fred** - Forskningsledare på Yrkeshögskolan Novia. Var med och arrangerade FM i Mathantverk 2016-2018 och deltagit i juryn en gång tidigare. / Tutkimusjohtaja Novia-ammattikorkeakoulussa. Osallistui Artesaaniruoka SM 2016-2018 järjestelyihin ja ollut tuomaristossa kerran aikaisemmin.

**Ninni Stenberg** - Verksamhetsledare för föreningen Slow Food Västnyland. / Toiminnanjohtaja Länsi-Uusimaa.

**Anita Lundin** - Verksamhetsledare för Skördefestens Vänner r.f. och utbildad mathantverkare. / Skördefestens Vänner r.f. toiminnanjohtaja ja koulutettu ruoka-artesaani.

## **BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING MARJA,- JA VIHANNESTUOTTEET**

### **Lena Flaten**

Utbildade sig till kock i Norge. Hon jobbar gärna vintrar i fjällen och somrar vid kusten. Lena har även jobbat utomlands, innan hon köpte Restaurang Flamman i Storlien 2003. Hon brinner för närproducerad mat och matlagning. Hon vann tävlingen årets krogrätt Jämtland/Härjedalen 2002 och har i flera år suttit i juryn för SM i mathantverk samt suttit i juryer för andra mattävlingar.

Opiskeli kokiksi Norjassa. Hän työskentelee mielellään talvet tuntureilla ja kesät rannikolla. Lena on työskennellyt myös ulkomailla, ennen kuin hän osti Restaurant Flammanin

Storlienista vuonna 2003. Hän on intohimoinen paikallisesti tuotettun ruoan ja ruoanlaiton ystävä. Hän voitti Vuoden ravintolaruoka Jämtland / Härjedalen -kilpailun vuonna 2002 ja on useiden vuosien ajan istunut Ruotsin artesaaniruokamestaruuskilpailujen sekä muiden ruokakilpailujen tuomaristoissa.

**Maria Tigerstedt** - VD på hemgården Mustila i Elimä, informatör i Suomen viiniyrittäjät ry, varit jurymedlem en gång tidigare. / Toimitusjohtaja kotitila Mustilassa Elimäellä, Suomen viiniyrittäjät ry:n tiedottaja, toiminut tuomaristossa kerran aikaisemmin.

**Micaela Ström** - Rådgivare i ekologisk produktion på Nylands Svenska Lantbrukssällskap samt projektkoordinator för Projekt EkoNu 3.0 Yrkesakademin i Österbotten. Varit jurymedlem en gång tidigare. / Ekologisen tuotannon neuvonantaja, Nylands Svenska Lantbrukssällskap sekä projektikoordinaattori EkoNu 3.0 - projektissa, Yrkesakademin i Österbotten.

**Sven Schauman** - Prorektor, Vicerektor, EM på Högskolan på Åland. / Prorehtori, vararehtori, Högskolan på Åland

**Harry Söderberg** - Bärödlare på egna företaget Söderbergs i Ämnäs, tidigare grönsaksodlare, som sysslat med produktion i drygt 50 år. Deltagit som jurymedlem tidigare. Suttit med i Ny Nordisk Mat Ålands arbetsgrupp 3 perioder. Utnämndes till Årets Landsbygdsföretagare 2020. / Marjanviljelijä omassa yrityksessä Söderbergs Ämnäs, entinen vihannesviljelijä, joka on ollut tuottajana yli 50 vuotta. Ollut tuomariston jäsenenä aiemmin. Osallistui Uusi pohjoismainen ruoka Ahvenanmaan työryhmään kolme kautta. Vuoden maaseutuyrittäjä 2020.

## **SNACKS OCH INNOVATIVT MATHANTVERK SNAKSIT JA INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA**

### **Patricia Wiklund**

Är marknadsföringsekonom, landsbygdsentusiast och hållbarhetskonsult. Jobbat med marknadsföring, innovation & konceptutveckling inom livsmedel i snart 20 år, på både produkt- och systemnivå. Jobbat med småskaliga producenter, mathantverkare, men även storindustri och internationell handel. Hämtar främst konsumentfokuserat tänk och produktkonceptkunskap till juryn.

Hän on kauppatieteiden maisteri (markkinointi), maaseutuharrastaja ja kestävä kehityksen konsultti. Hän on työskennellyt elintarvikkeiden markkinoinnin, innovaatioiden ja konseptikehittämisen parissa lähes 20 vuotta sekä tuote- että järjestelmätasolla. Hän on työskennellyt pientuottajien, ruoka-artesaanien, sekä suurteollisuuden ja kansainvälisen kaupan parissa. Pääasiassa Patricia tuo tuomaristoon kuluttajakeskeistä ajattelua ja tuotekonseptitietoa.

**Marika "Mysan" Sundqvist** - Projektledare för "Axganmat på evenemang" samt driver cateringfirma och eventbyrå Food´n´Joy. / Projektipäällikkö "Axgan-ruoka tapahtumissa" -projektissa, johtaa catering- ja tapahtumayritystä Food´n´Joy.

**Channa Öhman** - Har konditorexamen från Le Cordon Bleu-skolan i London och arbetar som ansvarig chokladmakare på Mercedes chocolaterie. / Channalla on kondiittorintutkinto Le Cordon Bleu -koulusta Lontoossa ja hän työskentelee Mercedes chocolaterien vastaavana suklaanvalmistajana.

**Heidi Barman-Geust** - Kurskoordinator / Yrkeshögskolan Novia. Hon har jobbat i projektet Kustens mat och varit med om att ordna både mathantverksutbildningar och FM i mathantverk flera gånger. Denna gång vid ett jurybord istället för i kulisserna med tävlingsarrangemang. / Kurssikoordinaattori Novia-ammattikorkeakoulussa. Hän on työskennellyt Kustens mat -projektissa ja ollut mukana järjestämässä sekä artesaaniruokakoulutuksia että artesaaniruoka SM -kisoja useita kertoja. Tällä kertaa hän oli tuomaristossa kilpailujärjestelyjen taustavoimien sijaan.

## **NORDISKA DRYCKER (UTAN ALKOHOL) POHJOISMAISET JUOMAT (ALKOHOLITTOMAT JUOMAT)**

### **Ella Grüssner Cromwell-Morgan**

Ella är egenföretagare inom gastronomi- och servicebranchen, hopplöst förälskad i smakernas förmågor och möjligheter. Letar ständigt efter smakkombinationer som skakar om och kittlar. Äger och driver Kvarnbo Pensionat och Vinsmedjan på Åland. Utbildad kock, servitör, sommelier och musiker. Har Diploma-examen från Wine and Spirit Education Trust i London och bär titeln Sherry Educator efter examen från Consejo Regulador de Vinhos de Jerez i Spanien. Undervisar i dryckeslära vid Högskolan på Åland samt arbetar som dryckesexpert i YLEs TV-program Strömsö. Arbetar dagligen med smaker - råvarorna runt knuten i kombination med dryckeshantverk.

Ella on yksityisyrittäjä gastronomia- ja palvelualalla, toivottomasti rakastunut makujen ominaisuuksiin ja mahdollisuuksiin. Ella etsii jatkuvasti makuyhdistelmiä, jotka ravisttelevat ja kutkuttavat. Ella omistaa Kvarnbo Pensionatin ja Vinsmedjanin Ahvenanmaalla. Hän on koulutukseltaan kokki, tarjoilija, sommelier ja muusikko. Hänellä on tutkintotodistus Wine and Spirit Education Trustista Lontoossa ja titteli Sherry Educator valmistuttuaan Consejo Regulador de Vinhos de Jerezistä Espanjassa. Ella opettaa juomaoppia Ålands högskolanissa ja toimii juoma-asiantuntijana YLEn TV -ohjelmassa Strömsö. Hän työskentelee päivittäin makujen kanssa - paikalliset raaka-aineet yhdistettynä artesaanirjuomiin.

**Nina Bengtsson** - Vik. projektkoordinator Ålands Marthadistrikt. / Ahvenanmaan Marttapiirin projektikoordinaattorin sijaisuus.

**Dan Förström** - Drivit restaurang i 2 decennier och är utbildad servitör, barmästare och sommelier. Arbetar på Alko i Jomala. / Kahdenkymmenen vuoden ura ravintoloitsijana, koulutukseltaan tarjoilija, baarimestari ja sommelier. Työskentelee Jomalalan Alkossa.

**Linda Stenman-Langhoff** - Driver det egna företaget CIBUS by Langhoff som är inriktat på konsultverksamhet inom catering, events, foto och restaurangdesign. / Oma yritys CIBUS by Langhof, jonka toimialaan kuuluu catering-, tapahtuma-, valokuvaus- ja ravintolasuunnittelukonsultointi.