



## Konkurrencebeskrivelse

Arbejdmuseet efterlyser et friskt bud på en madpakke, der kan udvikle og inspirere den danske madpakketradition. Her står alt du har brug for at vide.

### Madpakken skal indeholde



#### Ét grønt element

Skal bestå af frugt eller grøntsager, der kan være rå, fermenterede, syltede, udskårne e.l. Må ikke have karakter af kage/dessert.



#### Mindst ét innovativt element

Skal bestå af brød/bagværk og pålæg, dip eller fyld, kan være grøntsags-baseret, fisk eller kød med garniture.



#### Mindst én fortolkning af tradition

Skal være en fortolkning af et traditionelt element fx en kendt madsammensætning som Amager-mad, fedtemad, ostemad e.l.



#### Mindst én madrest

Skal være element, der udspringer fra en madrest



#### Én kage eller dessert

Skal være et bagt element.

## Holdet bag madpakken skal opfylde fem krav

1. **Tværfaglighed:** Madpakken skal produceres af et hold bestående af hhv. en elev fra gastronom eller gourmetslagterlinjen, og en elev fra bager/konditorlinjen<sup>1</sup>. Begge skal gå på grundforløbet en af landets erhvervsskoler på konkurrencedagen. Man kan godt være flere på holdet, men man stiller 2 elever til konkurrencen. Eleverne skal repræsentere forskellige fag.
2. **Økonomi:** Produktionsomkostninger må ikke overstige 17 kr. per madpakke. Indpakningen tæller ikke med.
3. **Hjemmelavet:** Alt charcuteri, syltevarer, brød og kage SKAL være hjemmelavet, men må gerne være produceret på forhånd.
4. **Økologi:** 95% økologisk råvareanvendelse (beregnet på vægt, vand tæller ikke i regnskabet).
5. **Finalen:** Hvis man udtages til finalen 26. marts, skal man: Fra kl. 10-12 være i stand til at samle og færdiggøre madpakken foran publikum og dommere. Der skal kunne produceres 25 madpakker, der serveres til spisning og mønstring kl. 12.15. Der stilles borde og køleskabe til rådighed. Man er velkommen til at medbringe andre remedier. Skolerne dækker selv rejseudgifter og udgifter til ingredienser.

### Finalens vurderingskriterier

Madpakken vil blive bedømt ud fra en vægtning af:

- **Præsentation:** Hvilken historie kan jeres madpakke fortælle? Hvordan vil I præsentere den? (dette kan gøres mundtligt eller gennem selve madpakken).
- **Bæredygtighed:** Hvordan kommer bæredygtighed, fokus på madspild og økonomisk råvareanvendelse til udtryk i jeres madpakke?
- **Sundhed:** Hvor mættende og sund er madpakken?
- **Holdbarhed:** Kan maden holde til at blive taget med, hvordan skal den opbevares og hvornår skal den laves?
- **Indpakning:** Hvordan bliver madpakken pakket ind på en tidssvarende og præsentabel måde?

### Inspiration

Arbejdermuseet har forberedt et stort inspirationsmateriale om madpakkens historie. Læs historien om Danmarks ældste madpakke og download ingredienskataloget på [www.arbejdermuseet.dk](http://www.arbejdermuseet.dk).

---

<sup>1</sup> Andre madrelevante fagretninger der er del af erhvervsskolernes uddannelser er velkomne.

### Konkurrencens vigtige datoer

- **3. februar 2020:** Hvert hold tilmelder sig ved at skrive til [ja@arbejdmuseet.dk](mailto:ja@arbejdmuseet.dk). (Oplys: Uddannelsessted, fulde navne, hold-navn, kontaktoplysninger)
- **28. februar 2020:** Hvert hold indsender en beskrivelse af deres madpakke. Gerne som en lille film, en tegning eller et visionboard.
- **5. marts 2020:** Dommerpanelet udvælger 6-8 hold blandt de tilmeldte. De inviteres til finalen.
- **26. marts 2020:** Madpakkedystens finale for publikum afvikles i Festsalen på Arbejdmuseet i København.

### For spørgsmål

Kontakt:

Josefine Albris

Museumsinspektør

[ja@arbejdmuseet.dk](mailto:ja@arbejdmuseet.dk)