

Her er juryens begrunnelse:

Årets kandidat fyller alle kriteriene i statuttene for Spiskammersprisen ved at kandidaten gjør «en spesiell innsats for å ivareta kvalitet, kultur og tradisjon i arbeid med mat og måltider i Vestfold».

Årets vinner har røtter helt tilbake til 1879.

Han har som mål og levere gode matopplevelser til både private og bedrifter.

Alle produktene blir fortsatt laget på «gamlemåten» det vil si at de legger pålegg for hånd, steker kjøttkaker, karbonader, medisterkaker osv. for hånd samt at pølsene blir slynget for hånd.

Pølser og evt. pålegg røykes i røykskap med flis levert fra Lågendalen.

Med andre ord ikke noen snarveier frem til det ferdige produktet.

Mange ser verdien av at en lokal spesialforretning makter å opprettholde driften i konkurransen med de store kjedene.

Mange års drift viser kultur og tradisjon, og en kvalitet på produktene som forbrukeren setter pris på.

I år har bedriften 140 års jubileum så dette kunne ikke passet bedre.