

## Nordisk Gastronomisk Innovation Camp

Gitte Gross. [gg\\_viffos@srtss.dk](mailto:gg_viffos@srtss.dk) +45 46 32 64 00 og Hanne Langager. +45 46 34 63 13. [hhl@ucr.dk](mailto:hhl@ucr.dk)  
204.500 DKK från NNM. Slutrapport: [www.viffos.dk](http://www.viffos.dk)



Projektet har gennemført en forundersøgelse i de nordiske lande for at afdække interessen for at arbejde med Nordisk mad i storkøkkener. Undersøgelsen gav en indikation af, hvorledes begrebet Ny Nordisk Mad bliver tolket i den offentlige bespisning. For det andet blev der identificeret en række fokusområder, hvor man kan starte en proces i den offentlige bespisning, så Ny Nordisk Mad bliver oplevet realiserbart og relevant for storkøkkenerne. For det tredje belyste undersøgelsen, at der var stor interesse blandt aktørerne for at afholde et arrangement der sætte fokus på Ny Nordisk Mad i storkøkkenregi.

Parterne i projektet konkluderede på denne baggrund, at det er væsentligt at tænke storkøkkenbranchen og den professionelle hverdagsmad ind i udbredelsen af Ny Nordisk Mad.

Det vellykkede forprojekt gav anledning til at VIFFOS i 2008 har ansøgt, og fået bevilliget et nyt projekt under NNM som netop har til formål at udarbejde manifest og inspirationskatalog som er målrettet storkøkkener: ”Ny Nordisk Køkken”.

### Policy relateret resultat og muligheder

- Projektet viste at Ny Nordisk Mad kan blive en stor inspirationskilde og løfte-stang for at arbejde med kvalitets- og måltidsudvikling i de køkkener. Der er brug for kvalitetsudvikling, nye koncepter og nye produkter, der er målrettet storkøkkenskala. Målet er at udvikle og formulere en ny fortolkning af de punkter i manifestet, der har særlig fokus på krav og muligheder for storkøkkener, som kan motivere storkøkkenerne til at gå videre med at tage hele eller dele af manifestet til sig
- At øge den kulinariske kvalitet vil både medvirke til at stimulere appetitten blandt modtagerne, men også bidrage til at højne branchens status, så rekruttering til området i fremtiden sikres bedre vilkår.
- Ny Nordisk Køkken manifestet udfordrer de eksisterende indkøbsaftaler i landene. Nærhedsprincippet og ønsket om at bruge lokale råvarer kommer i konflikt med store offentlige indkøbsaftaler og krav til udbudsprocedurer. Her er brug for videndeling mellem køkkenerne og landene således at de gode eksempler kan sprede sig.

Kontaktpersoner för NNM, den 6 mars 2009  
Inger Solberg och Magnus Gröntoft (sekr.)

