

N O R D I S K   K Ø K K E N

# DET NYE NORDISK KØKKEN

Januar 08

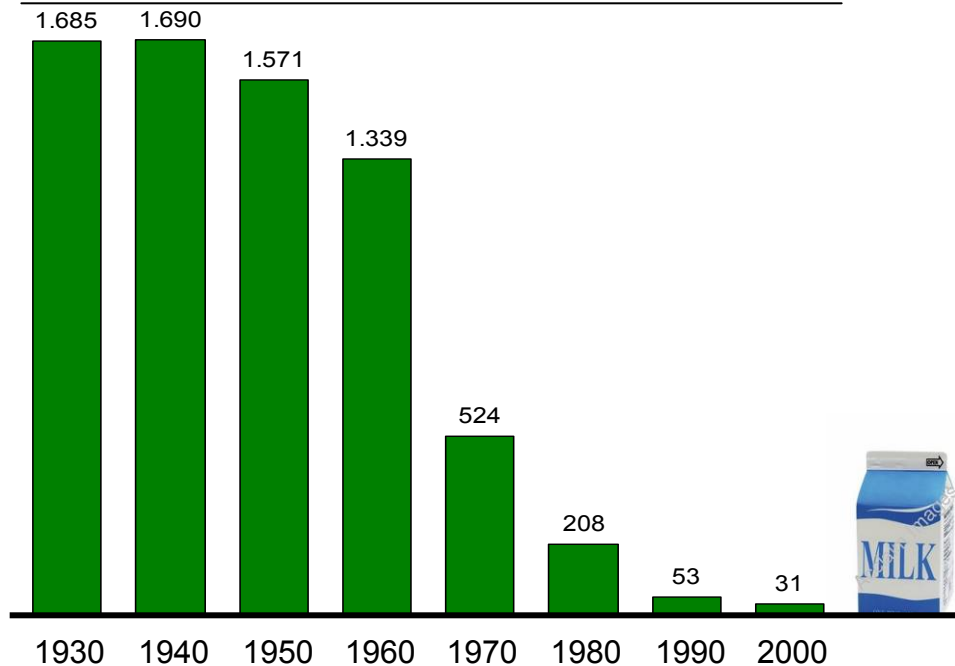
Claus Meyer

Gastronomisk iværksætter, partner i noma, og adjungeret professor i Fødevarevidenskab

# Market drop in number of dairies and breweries in the 20th century

## Dairies

Number; Year



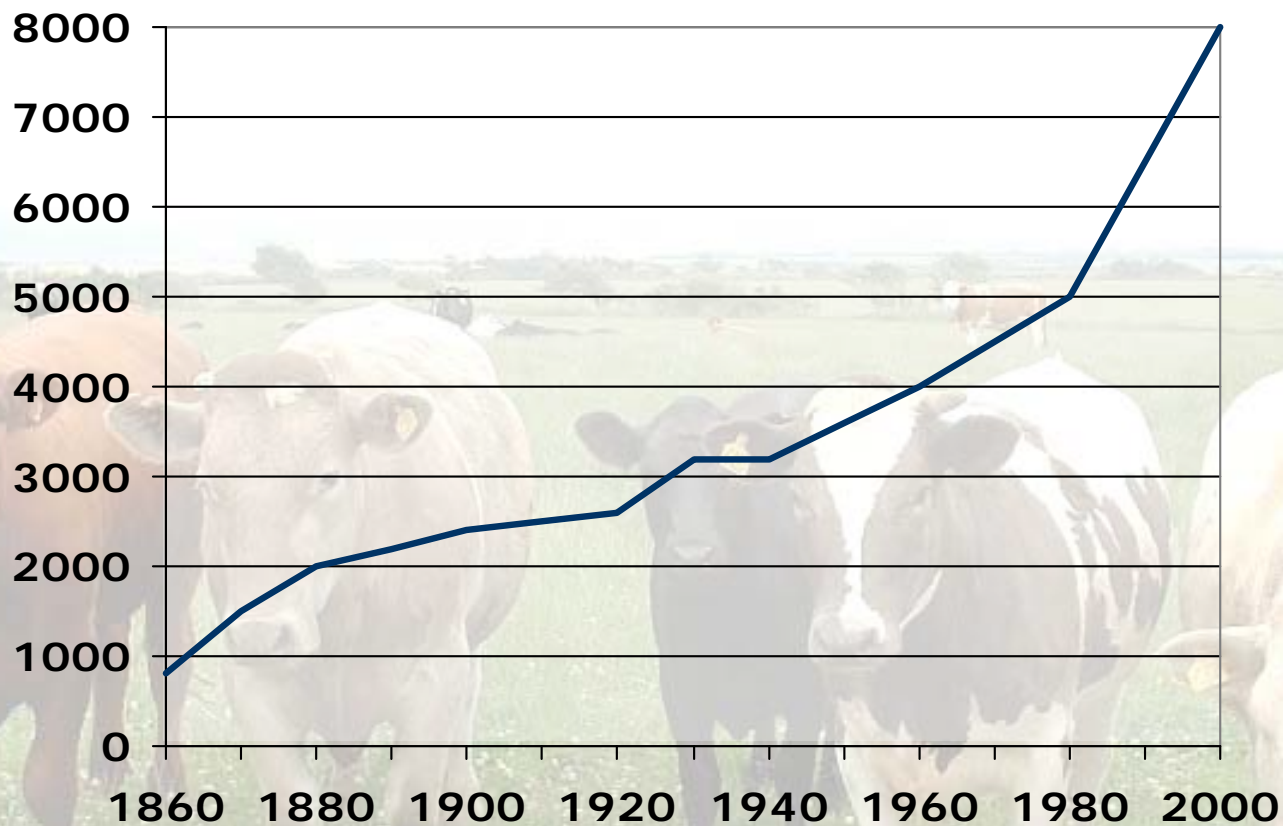
## Breweries

Number; Year



The number of dairies and breweries in Denmark

# Milk Yield (kg/cow/year)





MEYERS



N O R D I S K   K Ø K K E N

*Manifest for*

*DET NY NORDISKE KØKKEN*

Vi nordiske kokke finder tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken,  
der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig  
med de største køkkener i verden.

## Det Ny Nordiske Køkken skal lyse op i verden og:

1. Udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region
2. Afspejle de skiftende årstider i sine måltider
3. Bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande
4. Forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære
5. Fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem
6. Fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber
7. Udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer
8. Forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra
9. Kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet
10. Invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fælles projekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden.

# NORDISK KØKKEN



Erwin Lauterbach



René Redzepi



Hans Välimäki



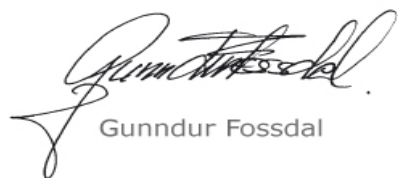
Leif Sørensen



Rune Collin



Mathias Dahlgren



Gunnur Fossdal



Roger Malmin



Hákan Örvarsson



Ejvind Hellstrøm



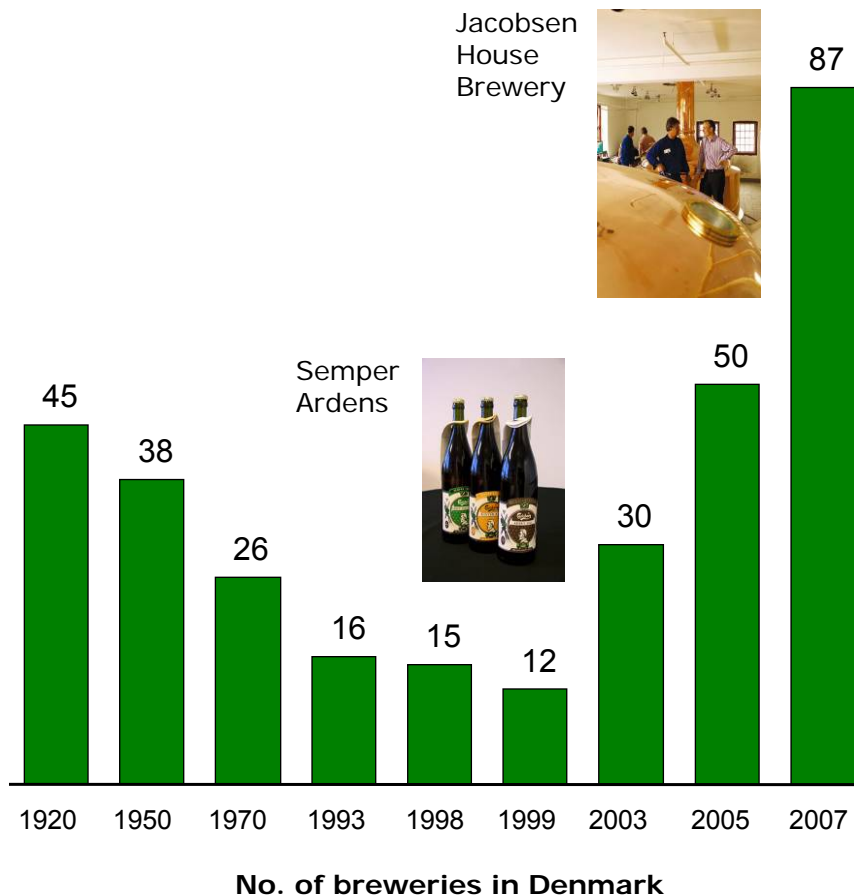
Fredrik Sigurdsson



Michael Björklund

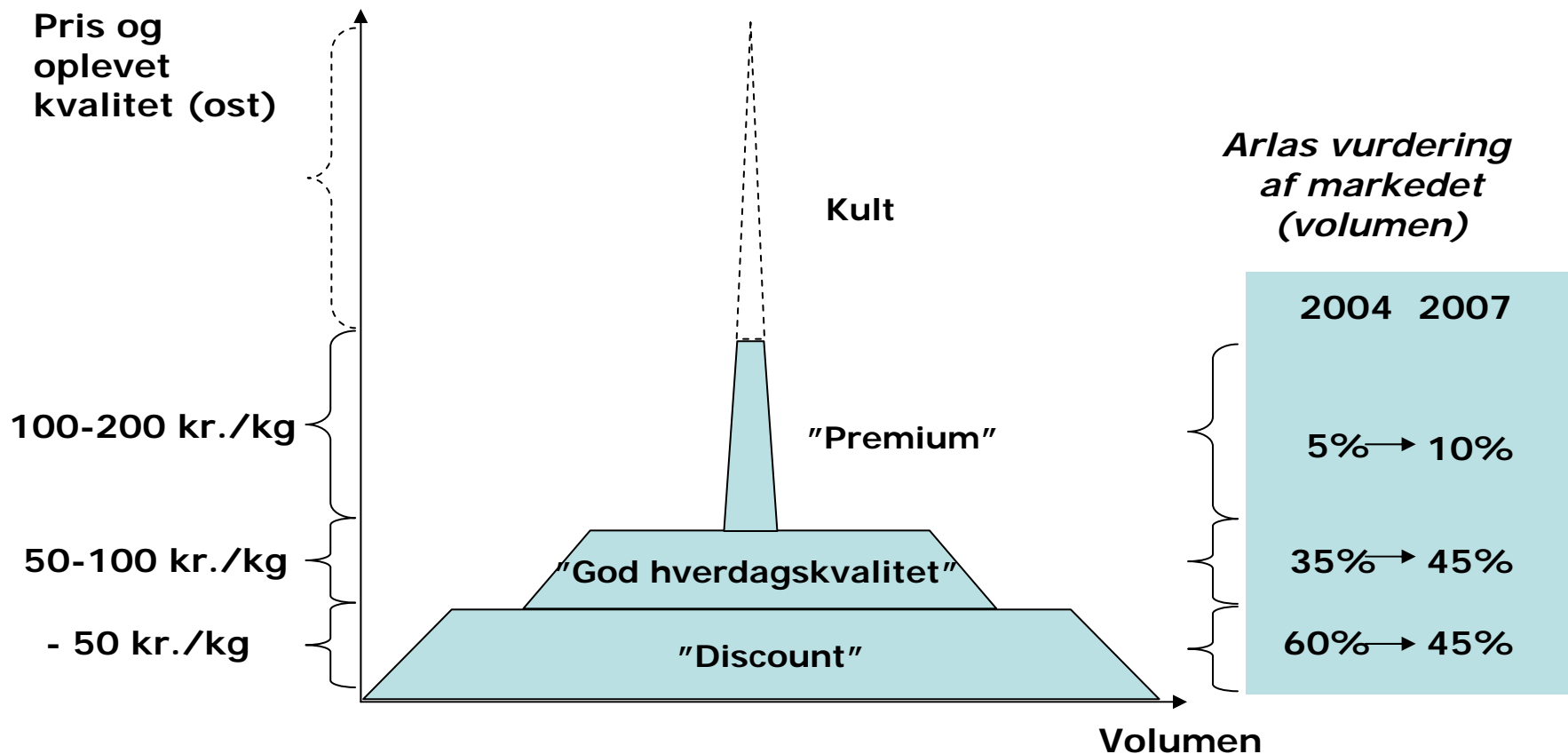
# Shift of paradigm in the beer category

- ❖ Carlsberg launches small scale series "Semper Ardens" in 1999
- ❖ A wave of micro breweries and enthusiasm in the category top
- ❖ Carlsberg establishes "Jacobsen House Brewery" in 2005



# Gul ost

Markedet for mejeriprodukter er domineret af bulk, men det forandres



Dette svarer til, at premium i *værdi* vil udgøre minimum 20% af markedet = 800 mio kr. om året alene i Danmark

- Agricultural University of Iceland
- Norsk Kokebokmuseum
- Nordisk Genbank, Husdyr, Norge
- Universitet for miljø- biovidenskab, Norge
- Landbrugsuniversitetet Island
- Københavns Universitet
- Malling & Schmidt
- Skärgårdssmak, Finland
- Charlottenborg Kunstmuseum
- Finnish Organic Catering Center
- Norges Kjøkkemestres Landsforening

- Figgjo Porcelænsfabrik, Norge
- Örebro Universitet
- Food College, Denmark
- Development Center of East Iceland
- Islands Rigshospital
- Foreningen Norden
- Universitetet i Umeå, Sverige
- Vasa Pædagogiske Fakultet, Finland
- CVPU Nordjylland
- Universitetet i Agder, Kristiansand
- Lærermånedsskolen

- Beauvais
- Foreningen Norden
- Nordisk Kjøkkensjef Federation
- Fødevareinstituttet, DTU
- Malmø Stad Skolmat
- Bioforsk, Kristiansund
- Forlaget Anblik, Norge
- Smagsløg, Danmark
- IceHotel, Sverige
- Gastronomisk Institut, Oslo
- Food College Denmark