



nynordiskmad

Bruger-workshop satte Ny Nordisk Mad på menuen i storkøkkener

Brugerne i centrum på ZING-workshop om Ny Nordisk Mad i de nordiske storkøkkener – gennemført af Videncenter for fødevarer og sundhed (VIFFOS) i samarbejde med Claus Meyer og GEMBA Innovation

Ny Nordisk Mad

Ny Nordisk Mad er indtil nu mest kendt som et Nordisk Manifest til fremme af det nordiske køkken, bl.a. af den danske restaurant NOMA.

Spørgsmålet er om konceptet også kan finde anvendelse i de nordiske storkøkkener? Det ønskede VIFFOS at finde ud af ved at spørge brugerne – storkøkkenerne – om.

På en workshop med deltagelse af et bredt udsnit af de danske storkøkkener og dansk fødevarerindustri såvel som deltagere fra de øvrige nordiske lande blev der sat fokus på konceptets muligheder for anvendelse i de nordiske storkøkkener.

Mødet mellem gourmet og storkøkken

Claus Meyer – en af foregangsmændene bag Ny Nordisk Mad – indledte med at præsentere idégrundlaget bag Ny Nordisk Mad som et Manifest for det nordiske gourmetkøkken.

Storkøkkenerne fortalte om dagligdagen i storkøkkenet og om de krav til bl.a. råvarer, logistik og tilberedning der stilles.

Mødet mellem gourmet og storkøkken førte til en fælles drøftelse af muligheden for storkøkkeners anvendelse af Ny Nordisk Mad.

Der blev genereret en lang række ideer til muligheder, potentialer og behov - og der blev skabt konsensus om konklusioner på indsatsområder og næste skridt for at realisere visionen om Ny Nordisk Mad i storkøkkener.



ZING-metoden

Workshoppen blev afholdt i samarbejde med GEMBA Innovation, der stod for afvikling af workshoppen ud fra ZING-metoden. Med elektronisk ideudvikling som afsæt er ZING en metode der effektivt inddrager den enkelte deltager, såvel som den samlede gruppe i idegenerering, diskussion og konklusion – og der sikres grundig dokumentation af alle generede inputs og diskussioner.

Resultater

Resultatet af workshoppen var en masse perspektivrige og konkrete inputs, der tilsammen belyser de udfordringer og mulighederne konceptet Ny Nordisk Mad har og vil have i storkøkkener, både i Danmark, men også i de øvrige nordiske lande.

Blandt andet blev der sat fokus på udvikling og fornyelse af opskrifter og menusammensætning i storkøkkener, nye samarbejds muligheder og produktudvikling med fødevarerleverandører samt mulighederne for at inddrage nye værktøjer i den eksterne kommunikation.

Yderligere blev der skabt opmærksomhed omkring behov for kompetenceudvikling i forhold til anvendelse af råvarer i et nyt nordisk køkken under eksisterende økonomiske rammer samt vigtigheden af mere brugerinddragelse som et centralt element i et succesfuldt projekt.

Endelig blev behovet for etablering og udvikling af et netværk mellem storkøkkener og vidensinstitutioner i de nordiske lande fremhævet. Et netværk, der kan fungere som platform for videreudvikling og inspirationskilde.

Arrangementet var et led i en afdækning af mulighederne for at introducere Ny Nordisk Mad i storkøkkener, der er gennemført med støtte fra Nordisk Råd.

Målet er at formulere et fælles nordisk værdisæt for storkøkkener samt udvikle og introducere koncept og værktøjer for Ny Nordisk Mad i de nordiske storkøkkener.

Mere information om workshoppen og det videre arbejde med Ny Nordisk Mad kan findes på: www.viffos.dk. Du kan læse mere om ZING-metoden på www.gemba.dk.