



nynordiskmat

noma

NOMA FoodLab – now NordicFoodLab



1.

Projektleder

René Redzepi

Strandgade 93

1401 København K

rr@noma.dk

+45 3296 3287

2.

Projektstart og slut tidspunkt, samt indeholdte midler fra NNM

Projektet blev startet op d. 1. august 2008, og afsluttet ved udgangen af juni 2008. Mht. De indeholdte midler fra NNM, henvises til separat økonomisk oversigt.

3.

Mål

De overordnede målsætninger i forhold til ansøgningen er nået.

- NordicFoodLab er ved at blive etableret, med en god kreds af partnere
- Der blev afholdt kick-off event d. 26. Juni 2008, og det forløb planmæssigt.
- Blandt deltagerne på kick-off'et var bl.a. de journalister tilstede, som vi ønskede. Ydermere blev der sendt pressemeddelelser ud i Sverige og Norge

4.

Projektbeskrivelse

NOMA FoodLab har i processen skiftet navn til Nordic Food Lab, for ikke at linke projektet entydigt til restaurant noma. Endvidere er navnet Nordic Food Lab mere favnende for hele regionen.

Nordic Food Lab er en non-profit organisation, som har til formål på et demokratisk og videnskabeligt grundlag og udfra et nordisk perspektiv at udforske vores råvaregrundlag og udvikle velsmag med scaleringspotentiale. Nordic Food Lab er en ide der er vokset ud af bevægelsen for et nyt nordisk køkken hvis ærinde er, at skabe en nordisk mad og måltidskultur med en klare identitet, en større sammenhængskraft og en tydeligere skønhedsdrift.

Nordic Food Lab vil ligge på husbåden Eva II, placeret i havnebassinet ved Krøyers Plads på Christianshavn, København.



5.

Aktiviteter

Der har været afholdt en lang række møder med potentielle partnere, der typisk har været i form af frokost møder på noma og/eller Meyers Deli.

Blandt milepælene er:

2. august 2007	Møde med Gastronomisk Institut
12. oktober 2007	Møde med V&S ang. retningslinierne for samarbejdet
7. november 2007	Opfølgingsmøde med V&S
13. december 2007	Møde med Meyer Consulting
8. april 2008	Møde med Meyer Consulting
16. april 2008	Samlet partnermøde
26. juni 2008	Kick-off møde inkl. særskilt møde med Norsk Sjømatsenter

6.

Hvordan er NNMs værdier indgået og hvordan er de blevet formidlet?

Nordic Food Lab er i sin definerede natur et demokratisk projekt, der netop udspringer af NNMs værdier, hvorfor de selvsagt også har været hjørnesten i al ekstern kommunikation.

7.

Information

Kommunikationen er foregået via netværk samt følgende tre elementer:

- Pressemeddelelse (vedlagt som bilag)
- Kick-off
- Brochure (vedlagt som bilag)

8.

Målgruppe

De primære såvel som sekundære målgrupper er nået via møder, pressearbejde, samt direct mails indeholdende folderen om Nordic Food Lab.

Herunder medlemmer og potentielle medlemmer af "Advisory Board" samt Executive Committee (Se bilag "pressemeddelelse")



9.

Deltagere og partnere

Det eksterne felt af partnere var oprindeligt beskrevet som:

V&S Distillers A/S
Danmark og Sverige
Martin Bjeldgaard
Marketingdirektør
martin.bjeldgaard@distillers.dk

og

Gastronomisk Institutt
c/o Universitetet i Stavanger
4036 Stavanger
Norge
Dag Terje Klarp Solvang
Adm. Direktør
dts@gastronomi.no

Under projektets udvikling gik Gastronomisk Institutt beklageligvis konkurs, hvorfor de naturligt måtte trække sig fra partnerskabet.

Fuldgyldige nye partnere blev:

Norsk Sjømatsenter
Bergen
Norge
Odd Jordheim
Adm. Direktør
jordheim@sjomat.no

Norsk Sjømatsenter er en kompetent erstatning for Gastronomisk Institutt, da de tilsvarende kan levere såvel forskningstimer som udvikling. Oveni dette, har Norsk Sjømatsenter nære relationer til både forarbejdningsindustrien, gastronomer og restauranter. Endelig vil Norsk Sjømatsenter sikre vidensdeling- og spredning til de relevante målgrupper i Norge.

samt



Rose Poultry A/S
Vinderup
Danmark
Arne Lolholm Jensen
Salgs- og marketingdirektør
alj@rosepoultry.dk

og

Anne Gitte Elbronn
Marketing og innovationschef
age@rosepoultry.dk

Rose Poultry er Danmarks største fjerkræproducent, og har netop vundet Børsens Fødvarepris for deres økologiske kylling. Rose Poultry vil bidrage med input omkring fjerkræ, og også stille udviklings ressourcer til rådighed.

10.

Forslag til fortsatte aktiviteter der kan udvikle NNM

Kontinuerligt fokus på udvikling af NNMs værdisæt såvel som filosofi.

11.

Økonomisk rapport

Vedlagt som excel fil/bilag

Noma d. 27. august 2008

René Redzepi



NordicFoodLab Bilagsoversigt

Bilag 1	Økonomisk rapport
Bilag 2	Brochure/folder
Bilag 3	Pressemeddelelse inkl. Advisory Board og Executive Committee
Bilag 4	Resultater

Bilag 1

Økonomisk rapport vedr. slutrapport
Nordic Food lab

Projektansvarlig: Noma af 2003 ApS og René Redzepi

Titel: Forundersøgelse - udvikling og implementering af NordicFoodLab

Budget og beløbsfordeling

Post	Budget	Reel omkostning	Leverandør
Tidsforbrugning			
NNM	500 timer		NNM

Lønekostnad	kr 410 000,00		
Totaltidsforbrug hos noma, 350 timer á 900 kr.		kr 315 000,00	noma
Totaltidsforbrug hos V&S, 100 timer á 900 kr.		kr 90 000,00	V&S
Totaltidsforbrug hos Gastronomisk Institutt, Norsk Sjømatsenter og Rose Poultry 50 timer á 900 kr.		kr 45 000,00	Gastronomisk Institutt, Norsk Sjømatsenter og Rose Poultry
Deltotal		kr 450 000,00	

Externa tjänster	kr 150 000,00		
Meyer Consulting - assistent til noma		kr 105 000,00	Meyer Consulting
Meyer Consulting - locations		kr 15 750,00	Meyer Consulting
Meyer Consulting - kontakt til samarbejtpartnere		kr 10 000,00	Meyer Consulting
Advokat bistand til fundats udarbejdelse samt samarbejdskontrakter		kr 35 000,00	Nordic Lawgroup
Deltotal		kr 165 750,00	

Utrustning	kr 50 000,00		
Presse event - rengøring		kr 3 000,00	Suveren
Brochurer - trykning		kr 8 064,00	Damgaard-Jensen A/S
Leje af location - husbåd		kr 36 000,00	Analyze IT
Deltotal		kr 47 064,00	

Resor / möten	kr 50 000,00		
5 x frokostmøder med forplejning		kr 7 600,00	noma
Gastronomisk Institutt møde i Kbh.,		kr 2 000,00	Gastronomisk Institutt
Hotel i forbindelse med do		kr 1 500,00	Gastronomisk Institutt
Møde d. 20.06		kr 236,00	Café Konjak
Rejseomkostninger - inspiration		kr 36 000,00	Kogepunkt
Møde med Odd		kr 250,00	Café Wilder
Odd - Bergen t/r		kr 2 045,62	Norsk Sjømatsenter
Deltotal		kr 49 631,62	

Information	kr 200 000,00		
10 Partnerinformations møder		kr 30 000,00	noma og Meyers Deli
Grafisk identitet		kr 25 000,00	Heart Made
Brochure opsætning		kr 10 000,00	Heart Made
Hosting af domænenavne		kr 4 548,00	Shift Interactive
Website		kr 70 000,00	Shift Interactive
Pressemeddelelse udfærdigelse		kr 10 000,00	Meyer Consulting
Kontakt til journalister og partnere		kr 30 000,00	Meyer Consulting
Presse event - forplejning		kr 24 000,00	noma
Deltotal		kr 203 548,00	

Totaler		kr 915 993,62	
----------------	--	----------------------	--

Egen finansiering	kr 515 993,62
NNM finansiering	kr 400 000,00

Status pr. 27.08.08:

Modtaget:

kr 340 000,00

Tilgodehavende:

kr 60 000,00

Bilag 3

Pressemeddelelse

København d. 26. juni 2008

NordicFoodLab

Noma og Meyers etablerer NordicFoodLab, der vil udforske det nordiske råvaregrundlag.

Baggrunden

Bevægelsen omkring det Nye Nordiske Køkken har været i rivende udvikling, og udmønter sig nu i NordicFoodLab. NordicFoodLab er født som et projekt mellem René Redzepi og Claus Meyer, der begge har et brændende ønske om at sikre en langsigtet udvikling af det nordiske køkken igennem et længerevarende studie i råvarer, forædlingsstrategier og produktionsteknikker.

Forprojektet er støttet med midler fra Nordisk Ministerråd og V&S Distillers.

Om NordicFoodLab

NordicFoodLab er en non-profit selvejende institution, etableret af René Redzepi og Claus Meyer, med henblik på at ud forske potentialet i det nordiske råvaregrundlag og løbende offentliggøre den viden, der genereres og akkumuleres.

NordicFoodLab tænkes finansieret via partnervirksomheder, fonde, samt offentlige puljer fra alle de nordiske lande og allerede fra dag 1 stiles der imod et budget der sikrer minimum 3 års aktivitet.

NordicFoodLab vil ikke udbyde kommercielle aktiviteter som workshops, produktudvikling, eksklusive middage etc. Derimod er det en del af institutionens forretningsgrundlag at modtage kokke og at formidle viden til kokkeskoler, universiteter etc. på omkostnings neutral basis indenfor udvalgte forsknings områder.

Organisation

NordicFoodLab vil blive ledet af en bestyrelse, "executive committee", der tilser at målsætningerne for NordicFoodLab nås.

For at sikre focus, relevans, drive og reel evaluering af food lab's indsats etableres et ekspert panel, "advisory board" som har mandat til at foreslå relevante forskningsområder. Claus Meyer er formand for advisory board det første år, hvorefter positionen står til rådighed for et andet medlem af advisory boardet.

Den daglige ledelse af Nordic Food Lab vil bestå af René Redzepi, Torsten Vildgaard (kreativ souschef på noma) sekunderet af en fødevareforsker.

Løbende opdatering

Se www.nordicfoodlab.org for løbende opdateringer omkring åbning, partnere etc.

Medlemmer af Advisory Board: (under fortsat konstituering)

- René Redzeqi, Køkkenchef og partner, noma
- Claus Meyer, Gastronomisk iværksætter, Adj. Professor i fødevarevidenskab og partner, noma
- Lars Kragelund, Forskningsdirektør, V&S Distillers
- Repræsentant for Rose Poultry
- Repræsentant for Norsk Sjømatsenter
- Mathias Dahlgren, Køkkenchef og partner Mathias Dahlgren, Grand Hotel, Stockholm
- Torsten Schmidt, Køkkenchef og partner, Malling & Schmidt, Århus
- Ole Fogh Kirkeby, Professor, Dr.phil.
- Olafur Eliasson, Kunstner

Medlemmer af Executive Committee: (under fortsat konstituering)

- Arne Vernon Astrup, Professor og Institutleder på Institut for Humanernæring, KU
- Peter Olesen, Adj. Professor, KU LIFE og Direktør

Partnere i NordicFoodLab

- V&S Distillers, Kontakt Lars Kragelund, Forskningsdirektør, Mob. 20 14 74 95, Mail. lars.kragelund@vsigroup.com
- Rose Poultry, Kontakt Arne Anne Gitte Elbronn, Marketingchef, Mob. 41 37 72 95, Mail. age@rosepoultry.dk
Arne Lolholm Jensen, Salgs- og marketingdirektør, Mob. 20 13 68 08, Mail. alj@rosepoultry.dk
- Norsk Sjømatsenter, Kontakt Odd Jordheim, Adm. direktør Mob. +47 99 09 00 49, Mail. jordheim@sjomat.no

Åbning af NordicFoodLab

Forventet åbning i efteråret 2008, på husbåden "Eva II", der pt. ligger i havnebassinet imellem noma og Krøyers Plads

For yderligere information, kontakt:

Peter Kreiner, Direktør, noma,
Mob. 2510 2750, Mail. pk@noma.dk
noma
Strandgade 93
1401 København K



Bilag 4

Resultater

Pressemeddelelsen om Nordic Food Labs er distribueret til følgende medier, hvoraf flere har dækket historien:

Navn på medie	Type medie	Land
DR TVAvisen	TV	Danmark
21 Søndag DR	TV	Danmark
Nyhederne	TV	Danmark
TV2 Lorry	TV	Danmark
Politiken	Avis	Danmark
Børsen	Avis	Danmark
Berlingske Tidende	Avis	Danmark
Morgenavisen Jyllands-Posten	Avis	Danmark
Information	Avis	Danmark
Weekendavisen	Avis	Danmark
Gastro	Magasin	Danmark
Mad & Venner	Magasin	Danmark
Volvo Magazine	Magasin	Danmark
Gamle Danske Husdyrracer	Magasin	Danmark
AOK	Web guide	Dansk og engelsk
Scanorama, SAS inflight	Magasin	Danmark og verden
Fly Away, Cimber Air inflight	Magasin	Danmark og Norden
Dagens Industri	Avis	Sverige
Svenska Dagbladet	Avis	Sverige
Gourmet	Magasin	Sverige
Time Magazine	Magasin	UK
Executive Traveller	Magasin	UK
Aperitif	Magasin	Norge
Bergens Tidende	Avis	Norge
Mat og Vin	Magasin	Norge
Viisi Tähteä	Magasin	Finland
Gloria Ruoka & Viini	Magasin	Finland
Mödemagazine	Magasin	Finland
Helsingin Sanomat	Avis	Finland
Essen & Trinken	Magasin	Tyskland
Hannoversche Allgemeine Zeitung	Avis	Tyskland
Gestgjafinn	Magasin	Island
MAN	Magasin	Spanien



Udpluk af output

Politiken, d. 26.06.08

Noma åbner nordisk madlaboratorium på husbåd
'Nordic Food Lab' er titlen på et nyt kulinarisk forskningsprojekt.

Af [Birgitte Kjær](#)

En lysegrå husbåd ved kajen på Strandgade skal fremover sætte stilen i det nordiske køkken.

Båden bærer tre år frem i tiden titlen 'Nordic Food Lab' og ledes af Michelin-kokken René Redzepi, Nomas souschef Torsten Vildgaard samt en fødevareforsker.

Her skal der forskes i gamle og glemte nordiske råvarer, forædling af retter og tilberedningsteknikker - til gavn for både restauranter, fødevareproducenter og den menige forbruger.

Mad-laboratoriet er nemlig 100 procent non-profit og har til formål at udbrede kendskabet til det nordiske køkken og udvikle konceptet som sådan. Projektet støttes finansielt af fonde, erhvervspartnerne og regionale puljer.

Det nordiske køkken konsolideres

»Timingen er helt rigtig«, sagde Claus Meyer på dagens pressemøde på husbåden 'Eva II'.

Han kom på idéen til projektet sammen med Noma-partneren Redzepi for år tilbage ud fra et ønske om at jage velsmag på videnskabelig vis.

»Nu har Noma sat det nordiske køkken på landkortet, og derfor vender mange i disse år blikket mod nord for at se, hvad vi kan byde på. Så det er nu vi skal gribe chancen for at konsolidere os«.

Han ser især potentiale i at undersøge den store genbank med nordiske råvarer og gør sig håb om at finde 'en Nordens trøffel'. Og forventer at kokke fra hele verden vil søge til mad-laboratoriet for at lære om det nordiske køkken.



Kogning af kartoffel

Rene Redzepi har længe savnet tid og mulighed for at udforske råvarer og teknikker - muligheder han ikke har haft i den daglige travlhed på restaurant Noma.

»Jeg vil gerne kortlægge de 120 forskellige slags peberrod, arbejde med røg og finde ud af, hvordan man koger en kartoffel helt optimalt«, sagde han og understregede, at det er vigtigt med konstant udvikling for at beholde Nordens position som en gastronomisk spiller på verdenskortet.

Og så måtte han haste tilbage på restauranten, hvor Spaniens mest barske anmelder sad parat for at dissekere og vurdere en Noma-frokost.

Olafur Eliasson og Århus-kok

Hvad og hvordan laboratoriet ellers skal arbejde styres af et bredt sammensat 'advisory board', der vil komme med idéer.

Med i det sidder blandt andre repræsentanter fra fjerkræprocenten Rose Poultry og Norsk Skøsmatscenter, den svenske stjernekok Mathias Dalgren, filosofen Ole Fogh Kirkeby, kunstneren Olafur Eliasson og Torsten Schmidt fra restaurant Malling & Schmidt i Århus.

Laboratoriets resultater vil løbende blive offentliggjort via hjemmesiden www.nordicfoodlab.org, via nyhedsbreve og via et årligt seminar.

Advisory Board



- René Redzepi, Køkkenchef og partner, noma
- Claus Meyer, Gastronomisk iværksætter, Adj. Professor i fødevarevidenskab og partner, noma
- Lars Kragelund, Forskningsdirektør, V&S Distillers
- Repræsentant for Rose Poultry
- Repræsentant for Norsk Sjømatsenter
- Mathias Dahlgren, Køkkenchef og partner Mathias Dahlgren, Grand Hotel, Stockholm
- Torsten Schmidt, Køkkenchef og partner, Malling & Schmidt, Århus
- Ole Fogh Kirkeby, Professor, Dr.phil.
- Olafur Eliasson, Kunstner

Printet fra www.ibyen.dk Fredag 29. august

Ophavsretten tilhører Politiken. Informationerne må alene anvendes til egen, ikke-kommerciel brug.

Artiklen kan findes på adressen:

<http://ibyen.dk/restauranter/article530381.ece>

Business.dk, d. 10.07.08

Business.dk

Her må man godt lege med maden

Af [Vibeke Daell Bjerrum](#)

Torsdag den 10. juli 2008, 7:35

Sæt tryk på med  KYOCERA



René Redzepi er kok på Noma og en af ophavsmændene bag Nordic Food Lab. Foto: Scanpix



Partnerne bag den prisvindende restaurant Noma i København har søsat en legeplads for nordiske fødevarer, Nordic Food Lab. Herfra vil de sætte skub i udviklingen i den nordiske madkultur – og kortlægge 120 forskellige slags peberrod.

Hvornår er en kartoffel perfekt kogt, hvordan kan forskellig røg give maden mere smag og hvad er sammenhængen mellem de 120 slags forskellig peberrod der findes i Norden?

Spørgsmål som disse og mange flere vil kokkene René Redzepi og Claus Meyer, der står bag den Michelin-stjerne-beklædte restaurant Noma, søge svar på i deres nye madlaboratorium.

Med Nordic Food Lab er målet ifølge Børsen at generere viden om nordiske fødevarer til gavn for både kokke, forskere, fødevarerindustri og forbrugere.

Derfor vil de to kokke fra oktober 2008 tage gamle og glemte nordiske råvarer under kærlig behandling, og derefter kommunikere deres nye viden ud over rælingen på den husbåd, der danner ramme om laboratoriet.

Nordisk mad kan nå langt

”Vi skal ikke være drevet af vores frygt, men dele vores viden med så mange interessenter som muligt. Det er vi nødt til, hvis vi vil konsolidere og udbrede det nordiske køkken,” siger Claus Meyer til Børsen, der personligt drømmer om at finde Nordens trøffel og det danske modstykke til den franske kvalitetskylling fra Bresse.

Meyer understreger, at verdens gastronomiske øjne for tiden er rettet mod Danmark – og det bør vi udnytte.

”Perspektiverne for nordiske fødevarer er enorme. Jo mere vi taler om nordisk mad, jo mere vokser markedet. Folk efterspørger i stigende grad autentiske fødevarer, der giver identitet til maden,” siger han til Børsen.

Nordic Food Lab bliver finansieret af erhvervspartnerne, fonde og offentlige puljer, og foreløbig er der rejst 10 millioner kroner, der skal dække aktiviteterne de næste tre år.

[Luk vindue](#)



Berlingske Tidende d. 26.06.08



Noma og Meyer skal forske i nordisk mad

Sidst opdateret Torsdag den 26. juni 2008, 14:10



Køkkenchef Rene Redzepi har sammen med Claus Meyer udviklet ideen om et laboratorium for nordisk madforskning. Foto: Erik Refner

Restaurant Noma har fået penge fra Nordisk Ministerråd til at oprette et madlaboratorium, der skal udvikle det nordiske køkken.

Restaurant Noma, der for to måneder siden blev kåret som den 10. bedste restaurant i hele verden, hviler ikke på laurbærrene.

Den nordiske madkultur, som Noma bygger på og hylder, har nemlig fortjent at blive yderligere videreudviklet, mener Nomas køkkenchef, Rene Redzepi, som sammen med kokkekollegaen og den gastronomiske iværksætter Claus Meyer har udtænkt projektet 'Nordic Food Lab'.

Det projekt har Nordisk Ministerråd sagt ja tak til, og rådets støtte betyder, at de to kokkes plan om nordisk madforskning nu kan realiseres.

Rene Redzepi og Claus Meyer oplyser, at baggrunden for 'Nordic Food Lab' er deres brændende ønske om at sikre en langsigtet udvikling af det nordiske køkken og undersøge dets potentialer. Det skal ske igennem længerevarende studier i bl.a. råvarer og produktionsteknikker.

Nordic Food Lab vil organisatorisk blive en selvejende fond, der opererer rent non-profit.

aks



<http://www.nyteknikk.no/index.php?artikkelid=3034&back=1>

Utforsker det nordiske råvaregrunlaget

(13.08.2008)

NordicFoodLab er et prosjekt iverksatt av René Redzepi (kjøkkensjef og partner i restauranten Noma) og gastronomisk iverksetter Claus Meyer.

De har begge et brennende ønske om å sikre en langsiktig utvikling av det nordiske kjøkken gjennom studier av råvarer, foredlingsstrategier og produksjonsteknikker.

Prosjektet er støttet med midler fra Nordisk Ministerråd og V&S Distillers.

En norsk partner

Norsk Sjømatsenter er valgt som eneste samarbeidspartner innenfor sjømat, et viktig satsingsområde for NordicFoodLab.

– Dette er en stor anerkjennelse for Norsk Sjømatsenter og det norske fagmiljøet for næringen, sier Odd Jordheim, direktør ved Norsk Sjømatsenter.

I Norge har vi spesielt gode forutsetninger for tilgang til førsteklasses sjømat, og ikke minst tilgang til Europas ledende forskningsmiljø innenfor dette feltet, sier han.

Norsk Sjømatsenter skal bidra til å utvikle kunnskapen om sjømat i NordicFoodLab og ta i bruk mangfoldet av sjømat fra våre kystområder.

Om NordicFoodLab

NordicFoodLab er en privat non-profit institusjon etablert av René Redzepi og Claus Meyer, med henblikk på å utforske potensialet i det nordiske råvaregrunlaget og løpende offentliggjøre den kunnskapen som genereres og akkumuleres.

NordicFoodLab skal finansieres via partnervirksomheter, fond og det offentlige fra alle de nordiske landene.

Allerede fra starten er det fremlagt et budsjett som sikrer minimum tre års aktivitet.

En del av NordicFoodLabs forretningsgrunnlag er å ta imot kokker og formidle kunnskap til kokkeskoler, universiteter osv. uten kostnader innenfor utvalgte forskningsområder.



NordicFoodLab vil ikke tilby kommersielle aktiviteter som workshops, produktutvikling, eksklusive middager osv.

Organisasjon

NordicFoodLab ledes av et styre, "Executive Committee", som ser til at målsettingene for NordicFoodLab oppnås.

For å sikre fokus, relevans, fremdrift og reell evaluering etableres et ekspertpanel, "Advisory Board", som har mandat til å foreslå relevante forskningsområder.

Claus Meyer er formann for "Advisory Board" det første året.

Deretter vil posisjonen kunne inntas av et annet medlem av "Advisory Board".

Den daglige ledelse av NordicFoodLab vil bestå av René Redzepi og Torsten Vildgaard (kreativ souschef på Noma), assistert av en matforsker.

<http://www.ntbinfo.no/pressrelease/detail.do?pressId=11106&type=today&searchKey=054d0749-448b-11dd-8b8a-534edb6c30c1&languageId=NO&pageIndex=1>

DETALJER	
 Tips noen om denne saken < Oversikt >	
•	TEKST
•	BEDRIFTSINFORMASJON

NordicFoodLab: Utforsker det nordiske råvaregrunnlaget.
Publiseringstidspunkt: 27/06/2008 11:09 NordicFoodLab er et prosjekt iverksatt av René Redzepi (kjøkkensjef og partner i restauranten noma som er Nordens fremste og en av verdens 10 beste restauranter) og gastronomisk iverksetter Claus Meyer. De har begge et brennende ønske om å sikre en langsiktig utvikling av det nordiske kjøkken gjennom et studier av råvarer, foredlingsstrategier og produksjonsteknikker. Prosjektet er støttet med midler fra Nordisk Ministerråd og V&S Distillers.

En norsk partner

Norsk Sjømatsenter er valgt som eneste samarbeidspartner innen sjømat. Dette er et viktig satsingsområde for NordicFoodLab.
– Dette er en stor anerkjennelse for Norsk Sjømatsenter, og det norske fagmiljøet for næringen, sier Odd Jordheim, direktør ved Norsk Sjømatsenter. I Norge har vi spesielt gode forutsetninger for tilgang til førsteklasses sjømat, og ikke minst tilgang til Europas ledende forskningsmiljø innen dette feltet sier han.



Norsk Sjømatsenter skal bidra til å utvikle kunnskapen om sjømat i NordicFoodLab, og ta i bruk mangfoldet av sjømat fra våre kystområder.

Om NordicFoodLab

NordicFoodLab er en privat non-profit institusjon etablert av René Redzepi og Claus Meyer, med henblikk på å utforske potensialet i det nordiske råvaregrunnlag og løpende offentliggjøre den kunnskap som genereres og akkumuleres.

NordicFoodLab skal finansieres via partnervirksomheter, fond, samt det offentlige fra alle de nordiske landene. Allerede fra starten er det fremlagt et budsjett som sikrer minimum tre års aktivitet.

En del av NordicFoodLabs forretningsgrunnlag er å ta imot kokker og formidle kunnskap til kokkeskoler, universiteter etc. uten kostnader innen utvalgte forskningsområder. NordicFoodLab vil ikke tilby kommersielle aktiviteter som workshops, produktutvikling, eksklusive middager etc.

Organisasjon

NordicFoodLab ledes av et styre, "Executive Committee", som ser til at målsetningene for NordicFoodLab oppnås.

For å sikre fokus, relevans, fremdrift og reell evaluering etableres et ekspertpanel, "Advisory Board" som har mandat til å foreslå relevante forskningsområder. Claus Meyer er formann for "Advisory Board" det første året. Deretter vil posisjonen kunne inntas av et annet medlem av "Advisory Board".

Den daglige ledelse av NordicFoodLab vil bestå av René Redzepi og Torsten Vildgaard (kreativ souschef på noma), assistert av en matforsker.

Løpende oppdatering

Se <http://www.noma.dk/press/> for nedlasting av bilder

Se www.nordicfoodlab.org for løpende oppdateringer om åpning, partnere etc.

Medlemmer av Advisory Board (under fortsatt konstituering)

- René Redzepi, Kjøkkensjef og partner, noma
- Claus Meyer, Gastronomisk iverksetter, Adj. Professor i fødevarevidenskab og partner, noma
- Lars Kragelund, Forskningsdirektør, V&S Distillers
- Representant for Rose Poultry
- Representant for Norsk Sjømatsenter
- Mathias Dahlgren, Kjøkkensjef og partner Mathias Dahlgren, Grand Hotel, Stockholm
- Torsten Schmidt, kjøkkensjef og partner, Malling & Schmidt, Århus
- Ole Fogh Kirkeby, Professor, Dr.phil.
- Olafur Eliasson, Kunstner

Medlemmer av Executive Committee: (under fortsatt konstituering)

- Arne Vernon Astrup, Professor og Instituttleder på Institutt for Humanernæring, KU
- Peter Olesen, Adj. Professor og Direktør

Partnere i NordicFoodLab

- V&S Distillers, Kontakt Lars Kragelund, Forskningsdirektør, Mob. 20 14 74 95, Mail. lars.kragelund@vsigroup.com



- Rose Poultry, Kontakt Arne Anne Gitte Elbronn, Marketingsjef,
Mob. 41 37 72 95, Mail. age@rosepoultry.dk
Arne Lolholm Jensen, Salgs- og marketingdirektør,
Mob. 20 13 68 08, Mail. ali@rosepoultry.dk
- Norsk Sjømatsenter, Kontakt Odd Jordheim, Adm. direktør
Mob. +47 99 09 00 49, Mail. jordheim@sjomat.no

Åpning av NordicFoodLab

Forventet åpning høsten 2008, på husbåten "Eva II" som p.t. ligger mellom noma og Krøyers Plass

For ytterligere informasjon, kontakt:

Peter Kreiner, Direktør, noma,
Mob. 2510 2750, Mail. pk@noma.dk
Noma, Strandgade 93, 1401 København K
Norsk kontakt er Odd Jordheim, direktør ved Norsk Sjømatsenter
Tlf. 55 55 48 82
Mob (+47) 99 09 00 49
E-post: jordheim@sjomat.no

Relaterte lenker:

<http://www.sjomat.no>

Kontaktperson:

Ingen informasjon

Bedriftens nettside: Ingen informasjon

Bransje: [Mat og næringsmidler](#) Bedrift: [Norsk Sjømatsenter](#) Kategori:
[Økonomi og næringsliv / Industri](#)

SISTE PRESSEMELDINGER FRA DENNE BEDRIFTEN

Norsk Sjømatsenter : NordicFoodLab: Utforsker det nordiske råvaregrunnet.

27/06/2008 11:09 [Mat og næringsmidler](#)

Copyright © 2002-2008 NTB
All Rights Reserved. | [disclaimer](#)