
Mataaktiviteter under kulturfestivalen TING 2012, Helsingfors

- Bondens nordiska lunchbord

1. Uppdrag

Intro, bakgrund & mål

Ny Nordisk Mat II arrangerade tillsammans med Kulturkontakt Nord och finländska mataktörer olika mataktiviteter under den nordiska kulturfestivalen TING 2012, som ordnades i Helsingfors den 25.10-4.11 med anledning av Nordiska Rådets 64. session. NNM II var initiativtagare till att uppmärksamma den nordiska matkulturen under kulturfestivalen och som projektledare fungerade NNM II's informatör Bettina Lindfors, i samarbete med köksmästare Kim Palhus, restaurang Johannes vid Hanaholmens kulturcentrum. I referensgruppen ingick även de finska NNM II representanterna Kirsi Viljanen, Anni-Mari Syväniemi och Petri Koskela.

Syftet med samarbetet mellan NNM II och Kulturkontakt Nord var att höja den nordiska måltidens värde I fråga om dess kulturella förankring bland allmänheten och mataktörer i huvudstadsregionen samt genom medierna för en bredare finländsk och nordisk publik. För att anknyta till essensen av nordisk matkultur valdes ett producent och råvaruperspektiv samt som tema den offentliga kostservicen. Målsättningar var enlighet med NNM II's ramprogram; "Tydeliggøre hvordan ny nordisk madkultur hænger sammen med nordiske værdier og nordisk kultur og bidrager til at skabe sammenhængskraft og kulturel identitet på tværs af Norden." samt Kommunikere hvad Ny Nordisk Mad indebærer og formidle kendskab og kundskab om "det nye nordiske køkken" til professionelle og forbrugere".

Mataaktiviteterna under TING 2012:

- Ny Nordisk Mat & nordiska smakbitar under öppningen av kulturfestivalen på Helsingfors bokmässan den 25.10. Festivalen invigdes av Nordiska Rådets president, riksdagsledamot Kimmo Sasi (FIN). Lindfors presenterade NNM II samt aktiviteterna under TING, medan Palhus presenterade de nordiska smakbitarna som serverades för ca 100 inbjudna gäster.
- Helsingfors stad bjöd sina tusentals grundskolelever på nordisk lunchmenu under vecka 44.
- Ett antal valda restauranger i Helsingfors tog fram nordiska menyer för lunch och á la carte servering 25.10-4.11. TING-restaurangerna var Olo, Aino, Amanda Bar & Bistro, Havis, Juuris, Nokka, Salutorget, Savoy och G.W Sundmans.

- Huvudaktivitet: Under Nordiska Rådets session den 31.10 dukades det upp till ett nordiskt lunchbord för inbjudna och publik samt Bondens marknad i köpcentrum Kluuvi, Helsingfors. Temat var enkel och sund nordisk (finsk) mat, men med gastronomiska förtecken, att serveras på offentliga institutioner.

Projektbeskrivning

Ett nordiskt lunchbord dukades med tre vardagsrätter enligt säsong den 31.10.2012 kl. 12.00-13.30 i köpcentret Kluuvis huvudentré i Helsingfors. Till bords satte sig producenter, konsumenter, kökspersonal, representanter för kommunal kostservice samt beslutsfattare och media. Vid lunchbordet diskuteras praxis och åtgärder ämnade att öka närmatens och den offentliga kostservicens betydelse.

Projektet hade fyra moment: förnyande av finländska vardagsrätter med nordisk twist samt planering av servering för att direkt kunna förverkliga i storkök; nordiskt lunchbord för inbjudna med diskussion om offentlig måltid; nordisk lunch serverad för allmänhet; bondens marknad med råvaruproducenter från landskapen.

Målsättning

De generella målsättningarna var i enlighet med NNM II's ramprogram; "Tydeliggøre hvordan ny nordisk madkultur hænger sammen med nordiske værdier og nordisk kultur og bidrager til at skabe sammenhængskraft og kulturel identitet på tværs af Norden"; samt "Kommunikere hvad Ny Nordisk Mad indebærer og formidle kendskab og kundskab om "det nye nordiske køkken" til professionelle og forbrugere".

- Kommunera om en gemensam, nordisk matkulturtradition och dess värnande inom den offentliga måltiden. Vardagslunch är tillgänglig för var man.
- Synlighet för NNM II tillsammans med nationella aktörer, producentperspektiv och råvaror i fokus
- Presentera nytt koncept till direkt dialog mellan råvaruproducenter, kostservice och beslutsfattare
- Inspirera till förnyelse av offentliga instansers val av råvaror, lunchmenyer, framställning/dukning/förpackning, måltidsupplevelsen som storytelling samt matglädje bland kostservicen och dess matgäster
- Understöda konsumenternas intresse för matens ursprung samt om vad som serveras på den offentliga mattallriken samt i vilken form och av vem.

Målgrupp för projektet

- Lunch för inbjudna: producenter, beslutsfattare och aktörer inom offentlig kostservice i

huvudstadsregionen, aktörer inom matbranschen, forskning, köksmästare, nordiska rådets parlamentariker, matjournalister/media och konsumenter. Totalt 60 personer, förverkligat 55 personer.

- Lunch för allmänhet: Uppskattat antal lunchgäster 300 personer, förverkligat ca 350 personer.
- Bondens marknad: invånare i huvudstadsregionen, förverkligat ca 300-400 personer.

2. Resultat

Aktivitet

I lunchdiskussionen deltog bland annat Heikki Ahopelto, köksmästare och Armasfamiljens mjölkensk från Kangasala, Johanna Mäkelä, matkulturprofessor vid Helsingfors universitet, Katja Knuutinen, upphandlingschef för HYY Restauranger Ab samt programkoordinator Magnus Gröntoft, NNM II. Det presenteras även goda exempel inom Helsingfors stad såsom Socialverkets projekt "Matkultur för de äldre" samt Kasbergets åldringscentrals innovativa arbete i syfte att förbättra åldringarnas bespisning och måltidsupplevelser. Mikael Ingberg, lammproducent på Hinders Gård i Ingå, fungerade som lunchens moderator, jordbrukare Aira Sevon som värdinna och köksmästare Heikki Ahopelto som värd. Lunchkoordinatör var informatör Bettina Lindfors. Lunchspråket var svenska och finska. Publiken följde med lunchdiskussionen och deltog genom att be om ordet av moderatören.

De unga köksmästarna **Jaakko Kinnunen, Filip Langhof och Sami Tallberg** förnyade tre finländska vardagsrätter och dessa tillreddes av säsongens förmånliga råvaror med smak av Norden. Den nordiska vardagslunchen kunde även avnjutas av allmänheten till lunchpris kl. 11.30 - 16.00 i Eat&Joy Maatilatori Kluuvi. "Konsumenterna är intresserade av matens ursprung och kvalitet som serveras i daghemmen, åldringshemmen samt inom arbetsplatsbespisningen. Gällande lunchens maträtter har vi använt oss av möjligast många kvalitativa och förmånliga råvaror på ett innovativt sätt. Lunchens maträtter har finslipats och serveringen har strukturerats så att det är möjligt att förverkliga lunchhelheten i storkök" beskrev köksmästare Heikki Ahopelto.

Partners

Lunchvärdar var Ny Nordisk Mat II-programmet (Nordiska Ministerrådet) samt Bondens marknad nätverket i Finland (Maalaistentori). Lunchen förverkligas i samarbete med Kvalitetskedjan vid jord- och skogsbruksministeriet samt Kulturkontakt Nord. I lunchens projektgrupp ingick bl.a. representanter för NNM II, Bondens marknad-nätverket, köksmästare, närmatsbutiken/restaurangen Maatilatori Kluuvi samt köpcentrum Kluuvi.

Kommunikation

Kommunikation på svenska och finska jämsides med nyckelorden: mat, ärlighet, dialog, gemenskap, innovation och producentinitiativ. Vid kommunikation och rekvisita utnyttjades Nordic Food Diplomacy's höstpictogram i form av bl.a. menykort och diskussionskort.

Kommunikation via

- TING kulturfestivalens infokanaler såsom webbsida och sociala medier, programbroschyr, reklamer och annonser i olika medier i Helsingfors samt nationellt.
- NNM II infokanaler såsom webbplats och sociala medier, pressutskick samt nyhetsbrev.
- Personlig inbjudan till lunchbordet enligt särskild lista.
- Pressmeddelande till finländska & nordiska medier samt särskilt till matjournalister
- Samarbetsparter infokanaler såsom webbsidor, fb, radio, direct kontakt.
- Helsingfors stads, huvudstadsregionens dagstidningars evenemangskalendrar samt på webben
- Dokumentation TING 2012's fotograf, se Flickr-konto nedan.
- Facebook-annons om lunchen för allmänhet, riktad till personer med Helsingfors som hemort i sin fb-profil, under 4 dagar innan lunchen, via bondens marknad-nätverkets fb-sida.
- Artiklar av NNM's representanter i finländska branschmedier efter luncheventet
- Medieuppföljningen visar på flertal artiklar i dagsmedier samt i branschmedier

3. Utvärdering

Positiva erfarenheter:

- luckrativt samarbete bland arrangörer, producentinitiativ uppskattades bland samarbetsparter, deltagare och media
- pilotering av innovativt koncept i ny miljö skapa intresse för deltagande och dialog
- Nordiska köksmanifestet genomsyrade arbetsprocessen i att förnya rätterna: recept, servering genomförbar i storkök vilket visade på professionalitet gentemot gäster och allmänhet

Erfarenheter att utvecklas:

- utmaning i att locka public till ett köpcentrum dagstid, val av kommunikations och marknadsföringskanal central
- utmaning i arbetsfördelning iom samarbete mellan offentliga instanser och kommersiella instanser
- under lunchdiskussionen krävs mer utrymme för spontan respons av publik, lunchen

kunde förlängas från 1h 30 min till 2h.

Resultat

Det nordiska lunchbord-konceptet planeras att dukas upp inom när framtid i Finlands riksdag för riksdagsmän, producenter och kostservice I syfte att fortsätta diskussionen om den offentliga måltiden samt matproducenternas möjlighet till skälig lönsamhet. Konceptet stöder riktlinjerna i regeringens närmatsprogram. Genom mataktiviteterna under TING 2012 har NNM II befäst sin kommunikationsposition bland finländska mataktörer, media och samarbetsparter.

4. Referenser / länkar // hemsidor / videos, etc.

Nordisk kulturfestivalen TING 2012

<http://www.ting.fi/sv/events/food>

<https://www.facebook.com/TING2012Helsinki>

TING-bildarkiv

http://www.flickr.com/photos/nordens_institut_i_finland/8143916015/in/set-72157631886756474

Ny Nordisk Mat (nyhet, pressmeddelande, menykort)

www.nynordiskmad.org,

www.facebook.com/nynordiskmat

www.twitter.com/nynordiskmat



nynordiskmat



norden

Nordiska ministerrådet