

SMAKPROFIL

EUROVISION SONG CONTEST 2013





SMAKPROFILERING

Mat gör oss människor avspända, fungerar som isbrytare och leder in till samtal. Detta kan vi använda oss av för att förmedla ett budskap.

En **smakprofil**, liksom en grafisk profil, är en tolkning av ett varumärkes plattform. Skillnaden är att här översätts dess värderingar och budskap till smak, färg, form, doft och textur. Resultatet blir en ätbar upplevelse av varumärket som hjälper till att stärka dess identitet vid samtliga tillfällen där mat används, både internt och externt.

Det finns ett rad olika tillfällen där mat inkluderas i affärs-sammanhang, som t.ex. kundmöten, mässor, after work, give aways, event och konferenser. Smakprofilering tar tillvara på dessa tillfällen och bjuder på mat som, förutom att den är fantastiskt god, även stärker ett varumärke och skapar starka känslomässiga kundrelationer.



ESC SMAKPROFIL

ÖVERGRIPANDE KÄNSLA:

COLOURFUL – FOLKFEST – ÄKTA – SIMPLE

PURE – FÖRVÄNTAT PÅ OFÖRVÄNTAT SÄTT

SEASONAL – ”DIG WHERE YOU ARE STANDING”

HOSTMANSHIP – STORYTELLING





ESC SMAKPROFIL

*Fjärilen tar oss med över de svenska ängarna,
bördiga jordar och spirande trädgårdar
– ett land som just nu står i full prakt.*

*Den nordiska våren är unik i sitt slag, med det kraftfulla
ljuset som förlänger dag för dag, och den skira grönska,
redo att explodera i sinnesuttryck. Välkommen att dofta,
smaka, lyssna och känna på den färgsprakande
skånska våren som bjuder in till gemenskap. Följ fjärilen
över den heta staden och dess grönskande landsbygd.*

*Vårkänslor sprudlar och berusar, skapar lyckorus.
Alla vet vi hur det "känns" med vår – hur det doftar,
smakar och känns rakt in i själen! Möt det skånska
folket som just nu bjuder på sitt bästa vårhumör, och visar
upp en region i sin allra vackraste dräkt.*

*Välkommen till Malmö, Skåne, Öresundsregionen
och sprudlande schlagerkänslor!*





ESC SMAKPROFIL

VÄRDEORD & SIGNATURSMAKER

- **WOW MOMENTS – Lakrits**
Exotisk, spännande
- **TRUE RELATIONSHIPS – Fläder**
Blommande, livlig
- **TRUE CURIOSITY – Rabarber**
Kittlande syrlig sötma
- **PASSION THAT LASTS – Röd chili**
Hetta och glöd
- **SUSTAINABILITY – Äppelmynta**
Spirande energi



ESC SMAKPROFIL

SIGNATURSMAKER

- **WOW MOMENTS – Lakrits**

Sverige bjuder på sin favoritsmak! Svenskar äter mest godis i hela Europa och lakrits är favoriten. Gärna salt, 70% föredrar salt lakrits.

Som värd vill vi bjuda på en spännande smakupplevelse med nya överraskande kombinationer.

Svensk smak

- **TRUE RELATIONSHIPS – Fläder**

Årstidsväxlingarna i Norden är omtyckta världen över. Vi förknippar doften av vår och sommar med de vackra fläderbärsbuskarna som skapar ett vitt täcke över stad och landsbygd.

Nordisk smak





ESC SMAKPROFIL

SIGNATURSMAKER

- **TRUE CURIOSITY – Rabarber**

En uppiggande syrlig sötma som nyfiket väcker oss ur vinterns långa dvala, redo att inta nya äventyr.

Skånsk smak

- **PASSION THAT LASTS – Röd chili**

Med glöd och kraft visas en öppen stad, synonym med mångfald, engagemang och driv.

Malmöitisk smak

- **SUSTAINABILITY – Äppelmynta**

Eurovision Song Contest gör avtryck på miljön och påverkar oss människor. Malmö är en starkt växande stad, en stad för folket. Med en frisk och entusiastisk smak vill vi lyfta fram vår miljöprofil som tar största möjliga hänsyn till hållbar utveckling.





ESC SMAKPROFIL

- **Grundsmaker** (huvudfokus):
Syra, sötma, sälla
- **Doft:**
Frisk, blommande, berusande vår
- **Textur:**
Krisp, rå, krämig, mör, mjuk
- **Munkänsla:**
Hetta, svalkande (cooling), snärpande (tingling)
- **Utseende:**
Färgsprakande, rosa, röd, gul (ljus), grön, svart



ESC SMAKPROFIL

SIGNATURSMAKER – KURIOSA

- **Lakrits**
Lakrits kommer från lakritsroten som växer naturligt i Europa och östra Asien. Skandinavien är världens centrum för salt och söt lakrits och har den högsta per capita-konsumtionen i världen.
- **Fläder**
En förvildad växt som växer upp till södra Norrland. Flädern har flitigt använts inom folkmedicin, som lindrig av förkylning. Redan på 1600-talet användes den som krydda till brännvin i Danmark och södra Sverige var inte långt efter. Än idag är det en populär snapskrydda, exempelvis Hallands fläder. Saften som görs av fläderblommorna är dock det störta användningsområdet då fläderbusken finns tillgänglig i både städer och på landsbygd. Flädern står, om historien får ha rätt, i blom i mitten av maj i den Skånska naturen, alldeles lagom till regionen tar emot tusentals europeiska gäster!
- **Rabarber**
Rabarber blev känt i Sverige på 1600-talet, då främst som medicinväxt, först på 1800-talet började vi använda oss av rabarber i mat, bakverk och kompotter. Det finns recept på rabarberpaj från 1884, enligt Jan-Öjvind Swahns matlexikon. Tillagad rabarber har en fascinerande aromatisk smak med toner av syltade jordgubbar, kokta äpplen tillsammans med tydligt gröna, snärpande inslag.
- **Röd chili**
Röd chilipeppar innehåller stora mängder C-vitamin, upp till tre gånger mer än citrusfrukter. De ämnen som ger chilipeppar dess intensitet när de konsumeras är capsaicin och flera relaterade kemikalier, kollektivt kallas capsaicinoids. Capsaicinoids binder med smärtreceptorer i munnen och halsen som är ansvariga för avkänning av värme. När de aktiveras, skickar receptoreorna signaler till hjärnan med information om att du konsumerar något varmt/hett. Hjärnan svarar genom att höja hjärtfrekvensen, ge ökad svettning, frigöra endorfiner och öka ämnesomsättningen.
- **Äppelmynta**
En hybrid mellan rundmynta och gråmynta. Äppelmyntan förekommer huvudsakligen i Skåne. Den växer på kulturmark, vid gårdar och i vägkanter. Första fynduppgift är från Skåne och publicerades 1870 (Hylander 1971). I Malmö hittar vi många spännande etniska kök där myntan har ett betydande inslag.

