

Personlig invitation

Nordiske Visioner for Fremtidens Madkultur

Du er personligt inviteret til at stikke kursen for de næste 10 år i fremtidens madkultur på en nordisk samling for visionære innovatører og beslutningstagere omkring **fremtidens nordiske kvalitetsprodukter**.

Mødet finder sted torsdag **den 10. december** 2014 fra 10.00 til 14.00 på

Livsmedelsakademin i Malmø. Vær venlig at reservere datoen og meddele om du kan deltage inden fredag den 07/11-2014. Program fremsendes.

Vi kan gøre en forskel

Alt imens bevægelsen omkring nordisk mad fejrer 10-års jubilæum, og vi i dag kan spise på nogle af verdens bedste restauranter i hele Norden står meget fortsat tilbage at gøre før vi kan sige, at vi har en madkultur i verdensklasse. Vi har fælles udfordringer i Norden, og disse skal der tages fat på nu:

- Vores hverdagsmad, maden i kantinerne, på sygehusene og skolerne er fortsat et godt stykke fra at udleve værdierne fra køkkenmanifestet fra 2004.
- Madindustrien udnytter ikke Nordens særegne kvaliteter i nye produkter og madeksporten fra Norden har fremdeles et råvarepræg.
- Vi har brug for mere intelligente og ansvarlige metoder til at forene indtjening, sundhed og bæredygtighed i fremtidens landbrugssystemer.
- Vi behøver stadig flere tilgængelige, demokratiske, sunde og kulturelt stærke måltidsløsninger både ude og hjemme.
- Vi efterlyser alle flere kvalitets- og højværdiprodukter til både hjemme- og eksportmarkederne.

Målet med processen

I en serie af fem workshops om centrale temaer for fremtidens nordiske køkken samles en fokuseret gruppe af højt kvalificerede personer, der kan vise vejen frem mod 2024. Du er identificeret som en vigtig bidragsyder i denne proces, der handler om at stikke kursen og pege på nye retninger inden for områder hvor værdierne og manifestet for det nordiske køkken endnu ikke har realiseret sig. Målet er hermed at:

1. *Identificere, udvikle og motivere* udfordringer og nye løsninger
2. *Skabe ejerskab og engagement* til løsninger og indsatser.
3. Sikre maksimal *spredning* af ideer og tankegods.

Møderne skal være katalysator for en proces, der skal bidrage med konkret indhold, politisk opmærksomhed og identificere en række muligheder, der kan skabe bæredygtige og varige forandringer i fødevarelandskaber og samfund i Norden. Alle deltagere er samtidigt inviteret til et afslutningsseminar i Oslo i januar/februar 2015, hvor resultaterne fra alle fire workshops og den videre plan vil blive fremlagt

Tilmelding

Tilmelding og spørgsmål kan rettes til Emil Blauert på +45 53 57 60 20 eller emilblauert@gmail.com.

Med venlig hilsen

Einar Risvik, Lotta Törner og Emil Blauert

Ny Nordisk Mad/Nordisk Ministerråd & Livsmedelakademin



newnordicfood

Baggrund

Verden er i hastig forandring og fremtidens madkultur formes i dag. Vi står på globalt plan foran store udfordringer med klimaforandringer, fejl- og underernæring, mangelfuld ressourceudnyttelse, voksende ulighed mellem mennesker, kulturer og mellem producenter og konsumenter. Men Norden har på mange måder et udgangspunkt for at blive en af de bedste og mest transparente madproducerende områder i verden. Grundlaget for dette ligger i den nordiske samfundsmodel, i vores fælles nordiske værdier og i det nordiske køkkenmanifest fra 2004.

Køkkenmanifestet blev i 2004 tænkt og formuleret i et nordisk samarbejde og sammenfattet i ti punkter om renhed, sæson, etik, sundhed, bæredygtighed og kvalitet. Manifestet bygger bro mellem primærproduktionen, forarbejdnings- og servicesektoren og kan ses som en vision for hele fødevareproduktionen i Norden. Fremtidsværkstederne tager udgangspunkt i køkkenmanifestets tiende punkt: "at invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevareindustrier, detail- og mellemlandere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fællesprojekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden."

Læs mere på

- nynordiskmad.org/tema/nordiskmat2024/
- nynordiskmad.org/om-nnm-ii/koeksmanifestet