

RAPPORT FRÅN NORDISK STREET FOOD – KONFERENS I MALMÖ DEN 5-6 FEBRUARI 2013

THE NORDIC STREET FOOD REVOLUTION



“Street food är den viktigaste mattrenden sedan ekologiskt”

RICHARD JOHNSON, FÖRFATTARE TILL BOKEN STREET FOOD REVOLUTIONEN

BAKGRUND

Street food, vällagad och ofta nyskapande gatumat, är en växande global trend i matbranschen. I USA och Storbritannien har street food egna event och festivaler och allt fler duktiga matentreprenörer skapar egna street food – koncept för att stärka sina varumärken. I de nordiska länderna är den “nya” gatumaten ännu i sin linda. Allt fler inom besöksnäringen efterfrågar emellertid nordisk street food. Under workshopen “Norden som gastronomisk region” i juni 2012, då representanter från besöksnäringen i Norden träffades, efterlyste man en plan kring nordisk street food. Deltagarna i workshopen ansåg att genom gatumaten kan den nordiska maten exponeras i miljöer där många människor rör sig och därigenom bli ett kraftfullt redskap i arbetet med att stärka det nordiska varumärket. De nordiska länderna, med sina många sport – och musikevent och stadsfestivaler skulle dessutom kunna erbjuda en utmärkt arena för entreprenörer som vill utveckla nyskapande gatumat.

RAPPORT FRÅN NORDISK STREET FOOD – KONFERENS I MALMÖ DEN 5-6 FEBRUARI 2013.

THE NORDIC STREET FOOD REVOLUTION

SYFTE

Som en del av arbetsområdet "Norden som gastronomisk region" anordnades en konferens kring ny nordisk street food i Malmö i februari i år. Syftet med konferensen var att inspirera till utveckling av nya, nordiska street food – koncept men även att lyfta och diskutera möjligheter och utmaningar för ny nordisk street food. Konferensen var första steget i ett arbete som är tänkt att resultera i att flera spännande nordiska gatumats – koncept kan utvecklas.

MÅL

Målet med konferensen var att samla nordiska aktörer som arbetar aktivt med street food och initiera en nordisk street food - rörelse.

MÅLGRUPP

Personer från hela Norden som på något sätt arbetar eller skulle kunna tänka sig att arbeta med street food; kockar, krögare, arrangörer av festivaler och event, företagsutvecklare, måltidsutvecklare, kommunala tjänstemän, konceptutvecklare inom livsmedelsbranschen samt media.

SAMARBETSPARTNER

Konferensen arrangerades i samarbete med Smaka på Skåne som också har street food på agendan under 2013, bland annat efter att ha medverkat på workshoppen som Ny Nordisk Mat arrangerade i Stockholm i juni 2011.



RAPPORT FRÅN NORDISK STREET FOOD – KONFERENS I MALMÖ DEN 5-6 FEBRUARI 2013.

THE NORDIC STREET FOOD REVOLUTION

DAG 1



Konferensen gav deltagarna mängder av inspiration. Utanför konferenslokalen, Saltimporten Canteen i Malmö hamn, stod två food trucks parkerade. Huvudtalaren, journalisten Richard Johnson från Storbritannien inledde med att beskriva den revolution som skett i hans hemland kring street food. Upprinnelsen till rörelsen har varit de många "Farmers' Markets" som startat i Storbritannien de senaste 15 åren, då matentreprenörer sålt både sina egenproducerade råvaror men i allt högre grad även kunnat erbjuda varm gatumat till marknadsbesökarna.

"När du använder lokala råvaror säljer du inte enbart en varmkorv utan kunderna får del av dig och din historia och det gör din mat mera intressant".

Brittiska street food – koncept har nu fått en så stark position på matmarknaden att även handeln visar intresse. Matkedjan Marks&Spencer utvecklar egna street food – koncept och nya köpcenter utvecklar food courts för street food - entreprenörer.

Timo Santala från Restaurant Day i Finland, försökte förklara arrangemanget, som samlar hundratala privatpersoner världen över som skapar egna restaurangkoncept och öppnar krogar för en dag i hemmet, i parker och på gatan.

"Att öppna en restaurang är något som många drömmer om men aldrig får möjlighet att göra". Timo Santala menade att i många av de galna restaurangkoncepten under Restaurant Day kan man få en inblick i framtida mattrender och en bild av vilken typ av mat som saknas i restaurangutbudet idag.

Bernard Chesneau, street food – pionjär, beskrev de svårigheter han hade gått igenom när han velat etablera sig och utmana den traditionella gatumatmen.

"Jag har alltid satsat på kvalitet till lågt pris. Jag har aldrig serverat skräpmat".

RAPPORT FRÅN NORDISK STREET FOOD – KONFERENS I MALMÖ DEN 5-6 FEBRUARI 2013.

THE NORDIC STREET FOOD REVOLUTION



Men han har haft svårt att få lönsamhet på sin verksamhet. Han pekade på de höga avgifterna för en försäljningsplats i Köpenhamns kommun samt de restriktioner som har funnits fram till nu kring var matförsäljning får ske. Detta har inneburit att han där haft svårt att hitta sina kunder.

En intressant diskussion följde. Den kom, bland annat, att handla om vikten av att skapa hållbara och långsiktiga lösningar för street food – entreprenörer, inte bara enstaka matevent och festivaler. Ett sådant initiativ presenterade Mikkel Halbye Mindegaard från Köpenhamns kommun, där man i år gett tillstånd för 30 gatumatförsäljare att parkera gratis i stadens centrala delar.

Konferensen flyttade sedan till företagsinkubatorn Minc i Malmö och fortsatte med att Tiffany Ng, grundare av matkonsultföretaget Silver Spoon i Köpenhamn beskrev sin företagsidé och de matkoncept hon arbetar med och som inspirerats av hennes forna hemstad San Francisco; bland annat Street Dining då man serverar gatumat från hela världen.

”Jag kände att det här var någonting som Köpenhamn behövde. Jag tror att många har tröttnat på det traditionella sättet att äta ute.”

Med utgångspunkt från Silver Spoons angrepps – och arbets sätt skapade därefter konferensdeltagarna, i grupper, fiktiva matevent och diskuterade alla dess aspekter: ekonomi, sponsring, koncept, tema, lokal etc.

Tiffany och hennes medarbetare bjöd därefter på en riktig street food - upplevelse, med en middag på traditionell gatumat i ny nordisk tappning, bland annat samosas fyllda med squash och prästost och grillat fläskkött med picklade morötter.

RAPPORT FRÅN NORDISK STREET FOOD – KONFERENS I MALMÖ DEN 5-6 FEBRUARI 2013.

THE NORDIC STREET FOOD REVOLUTION

DAG 2

Mikkel Sander berättade hur man under Roskildefestivalen serverar sammanlagt 3 miljoner måltider och i år räknar arrangörerna med att ge plats åt 150 olika försäljare. Under 2013 års festival har man även skapat en särskild food court för gatumat.

”Vårt mål är att försöka omdefiniera vad festivalmat är.”

Mikkel Sander presenterade även olika ansträngningar som görs för att besökarna ska förbättra sina matvanor under festivalen, bland annat genom att erbjuda matlagingskurser och servera mera mat lagad på närodlade och ekologiska råvaror.

Fredrik Sahlin hade upplevt problem när han kontaktade Trafikkontoret i Stockholms kommun och ville ställa upp sin bil utan att behöva betala höga avgifter för att få ett tillstånd. Han hade protesterat mot det krångliga reglementet och fått uppmärksamhet i media. Trafikkontoret i Stockholms kommun har nu fått i uppdrag av kommunledningen att ändra sitt reglemente och ett nytt ska presenteras under 2013. I fjol anordnades en street food - festival i Stockholm och den är tänkt att bli årligen återkommande. Tills vidare har Fredrik valt att jämföra sin verksamhet med glassbilen. ”Vad jag vet har polisen aldrig kört iväg glassbilen.”

Under ledning av moderator Kirsten Berthelsen arbetade sedan konferensdeltagarna gruppvis för att försöka formulera en definition av vad nordisk street food är. Metoden som användes heter The Ax of the head. Övningen var mycket kreativ och resulterade i ett antal street food - dikter: se youtube.

Under den avslutande paneldiskussionen ventilerades både utmaningar och möjligheter för nordisk street food. Man kunde dock konstatera att de som kommit längst i att erbjuda utökade möjligheter för street food är Danmark och Köpenhamns kommun, där kommunen i år tillåter försäljning över nästan hela centrala staden. Man har också gått ihop med mateventet Copenhagen Cooking samt matentreprenören Claus Meyer om ett vidare program kring street food.



RAPPORT FRÅN NORDISK STREET FOOD – KONFERENS I MALMÖ DEN 5-6 FEBRUARI 2013.

THE NORDIC STREET FOOD REVOLUTION

KOMMUNIKATION #NORDICSTREETFOOD

Kommunikationen om konferensen och dess tema förverkligades i samarbete mellan Ny Nordisk Mat (NNM), Smaka på Skåne (SMS) samt med en regional mediabyrå under koordinering av NNM. Kommunikationssamarbetet understödde förankringen av konferensens budskap regionalt, nationellt och nordiskt.

Inför konferensen samlades relevant information för såväl deltagare, media och övriga intressenter på en webbsida lokaliserad på nynordiskmad.org. Webbsidan innefattande bl.a. program, artikelunderlag, pressbilder och kontaktuppgifter. En pressinbjudan översattes och sändes ut på samtliga skandinaviska språk samt på engelska via NNM II's omfattande, nordiska journalistregister. Pressinbjudan publicerades även på Newsdesk via SMS. Till samtliga kontakter sändes även en påminnelse elektroniskt. Vidare var man i direkt kontakt med centrala nyhetsredaktioner med säte i Malmö och Köpenhamn. Konferensen väckte stort intresse från media, vilket resulterade i artiklar och nyheter redan före konferensen. De inbjudna föreläsarna med Richard Johnson i spetsen framstod som en kvalitetsgaranti för konferensen innehåll. Genom pressinbjudan gavs medierna möjlighet att medverka i presskonferensen under den första konferensdagen och i den avslutande paneldebatten under den andra dagen. Presskonferensen samlade omkring tio journalister och matbloggare och bland dessa SVT:s regionala TV-team.

Under konferensen kommunicerades nyheter och reflektioner om innehåll såväl på skandinaviska som engelska via webb, bloggs och sociala medier via NNM:s & SMS:s infokanaler samt föreläsares och deltagarnas organisationer, företag och nätverk.

Konferensens olika moment och medverkande dokumenterades i bild och video av ett lokalt medieföretag. Detta resulterade i tre videoklipp som har publicerats i NNM:s och SMS:s youtubekanaler. Dessa har utnyttjats i kommunikation om temat efter konferensen. Efter konferensen har debatten om nordisk street food fortsatt på olika nivåer i Sverige, Norden och internationellt. Både NNM och SMS fortsätter lyfta fram best practise och goda exempel på nytänkande inom street food - rörelsen i Norden.

SAMMANFATTNING

Arrangemanget lyckades både belysa möjligheterna med street food och ge massor av inspiration. Dessutom knöts en mängd nya kontakter mellan personer som själva är aktiva inom mat och event. Att ämnet är attraktivt och intresset stort för gatumat bevisades inte minst genom att konferensen snabbt blev fullbokad. Extra resurser hade lagts på pressbevakning av evenemanget och blev också uppmärksammat i inslag i SVT samt i artiklar och bloggar. Redan dagarna efter konferensen kontaktades Ny Nordisk Mat av flera deltagande aktörer som vill driva frågan om street food och food trucks vidare i sina respektive länder. Smaka på Skåne kommer göra ett event med fokus på skånsk street food under Eurovision Song Contest och 1000 VIP-gäster kommer serveras nordisk street food under avslutningsfesten på Slagthuset under Eurovision Song Contest. Köpenhamns kommun har godkänt 30 platser till Food Trucks och många danska aktörer som deltog på konferensen är drivande i den danska street food rörelsen.

RAPPORT FRÅN NORDISK STREET FOOD – KONFERENS I MALMÖ DEN 5-6 FEBRUARI 2013.

THE NORDIC STREET FOOD REVOLUTION

LÄNKAR



Webbsida

www.nynordiskmad.org/tema/nordic-food-diplomacy/nordic-street-food/

Pressrelease

www.nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/Arkiv/filer/Street%20food%20pressinbjudan_eng_ny.pdf

Inbjudan

www.nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/Arkiv/filer/NFD-invitation-streetfood.pdf

Program

www.nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/Arkiv/filer/Nordic-Street-food_program.pdf

Filmer

www.youtube.com/user/NyNordiskMat

LÄNKAR TILL ETT URVAL ARTIKLAR

Sydnytt: Tora testar kvalitetsmat på gatan

Food culture: Nordisk mat har stort potientiale som street food

Food monitor: Street Food ska lyfta i Norden

Veckans middag: Street Food – men hur?

RAPPORT FRÅN NORDISK STREET FOOD – KONFERENS I MALMÖ DEN 5-6 FEBRUARI 2013.

THE NORDIC STREET FOOD REVOLUTION

TALARE

KIRSTEN BERTELSEN (MODERATOR)

Kirsten Bertelsen, Gesamtkunstwerk Aps. Utbildad psykolog som specialiserar sig i kreativt tänkande och arbetar med att göra företag mera innovativa.

TIMO SANTALA

Restaurant Day i Finland, en idé hos en grupp vänner i Helsingfors som vuxit till en endagars matkarneval var tredje månad då 3000 restauranger poppar upp både i Finland och runtom i världen.

MIKKEL SANDER

Mikkel Sander, ansvarig för Roskildefestivalens matplanering (food strategy). Han har också arbetat i matevent som MAD Foodcamp och Zonen for Madkultur i Danmark.

TIFFANY NG

Grundare av Silver Spoon, ett mateventföretag som även arbetar med varumärkesutveckling och konceptutveckling.

RICHARD JOHNSON

Brittisk matjournalist och street food-expert. Har skrivit boken "Street Food Revolution" och grundat "The British Street Food Awards"

FREDRIK MELIN

Nybliven street food-entreprenör som startat företaget Fred's Food Truck och säljer gatumat från en ombyggd tysk bageribil.

BERNARD CHESNEAU

Kock och street food-pionjär. Startade 1996 i Köpenhamn med fisk, ett hälsosamt alternativ till den danska pölsen. Har sedan arbetat både i Frankrike och Danmark med olika matkoncept; kycklingrotisserie och pizza, bland annat.