

# PROGRAM

Nordisk Ministerråd

---

Til

Alle interesserede

---

Kopi

---

Fra

Sekretariatet

---

Emne

Program for Ny Nordisk Mad

---

Store Strandstræde 18

DK-1255 København K

Tel +45 3396 0200

Fax +45 3396 0202

[www.norden.org](http://www.norden.org)

J-nr:

Dato: 16. oktober 2006

## Program for Ny Nordisk Mad 2007-2009

*Med programmet "Ny nordisk mad" vil Nordisk Ministerråd udvikle, fremme og synliggøre de værdier og potentialer, som ligger i nordiske madvarer og nordisk madkultur.*

### Indledning

Ny Nordisk Mad<sup>1</sup> er en konkret værdiskabende og innovativ satsning på "Norden som en vinderregion". En satsning, der kan bidrage til at brande og synliggøre de nordiske værdier ved at koble Nordens styrker sammen inden for gastronomi, madkultur, turisme, regionale værdier, sundhed, velfærd, erhvervsudvikling, råvarer og værdiskabelse i fødevareproduktionen.

Med programmet vil Ministerrådet bidrage til at udvikle en nordisk vision og skabe en fælles forståelse for den nordiske mad og madkultur. Ny Nordisk Mad tager udgangspunkt i de kulturelt og naturgivne betingede styrker, der findes i Norden.

Med programmet vil Nordisk Ministerråd aktivere nationale aktører til at samarbejde på tværs af landegrænser om en mangfoldighed af aktiviteter, der vedrører nordisk mad og madkultur.

Med programmet vil Nordisk Ministerråd fremme en række målrettede aktiviteter, som kan bidrage til en positiv udvikling på flere områder med udgangspunkt i nordiske madvarer. Programmet skal styrke en vision om Norden som leverandør af gode, sunde madvarer baseret på nordiske råvarer - og medvirke til at skabe et stærkt nordisk opfattelse af Ny Nordisk Mad med fokus på de kulturelt og naturgivne betingede styrker, der findes i Norden.

Efterspørgslen efter regional og lokal mad og drikke er en af de stærkeste voksende trends i Europa. I Norden er en stadig stigende del af befolkningen interesseret i værdier omkring nordisk mad og madkultur.

Den nye trend lægger vægt på autentisk mad, mindre komplekse måltider og en stigende vægt på sundhedsaspekterne. Mad og måltid

---

<sup>1</sup> Omfatter også drikkevarer

skal kombineres med en sundere livsstil, mere motion, velfærd og vitalitet.

Man kan sammenligne det nye nordiske køkken med Middelhavskøkkenet, hvor hvert enkelt land eller region bidrager med sine særlige og unikke råvarer og gastronomi til en overordnet paraply. Regionaludvikling er en vigtig dimension af programmet, hvor man kan pege på, hvordan nordisk mad kan give udvikling og produktionsfordele for landdistrikter og kystsamfund.

Programmet for Ny Nordisk Mad har til hensigt at bygge videre på medlemslandenes udviklingsaktiviteter inden for området, aktiviteter af andre interessenter inden for det brede område for mad, og de relevante aktiviteter, som foregår i Nordisk Ministerråd. Programmet skal også føre til, at der udvikles og gennemføres nye aktiviteter, som kan medvirke til at opnå målsætningen.

Dette dokument har som formål at beskrive de generelle rammer for programmet, og skal være retningsgivende for valg af konkrete aktiviteter med sigte på at gøre arbejdet fokuseret.

Programmet er gældende i perioden 1. januar 2007 til 31. august 2009. Aktiviteter, som foreslås, skal falde inden for givne formål og satsningsområder. Nordisk Innovations Center (NiCe) vil under Programperioden bidrage til at gennemføre dele af programmets satsninger.

Der oprettes en styregruppe, som har ansvaret for programmet og tager stilling til konkrete aktiviteter. Endvidere kan Styregruppen videreudvikle de enkelte satsningsområder hen i mod slutningen af programperioden. Endvidere oprettes der en referencegruppe for programmet.

## **Baggrund**

Under Nordisk Ministerråd har der de seneste år været en række aktiviteter, der alle understøtter igangsættelsen af et Program for Ny Nordisk Mad.

Programmet for Ny Nordisk Mad er en konkret udmøntning af de idéer, som præsenteres i publikationen "Norden som global vinderregion" fra UgeBrevet Mandag Morgen og Nordisk Ministerråd. Programmet er en satsning inden for et område, hvor Norden kan markere sig som "værdiregion" med afsæt i de nordiske værdier og særegne kultur og natur.

Grunden til Ny Nordisk Mad blev lagt i november 2004 med afholdelse af Nordisk Køkken Symposium, der var finansielt støttet af Nordisk Ministerråd. Her udarbejdede 12 anerkendte nordiske kokke et manifest for forståelsen af det nordiske køkken.

De nordiske fiskeri-, jord- og skovbrugs- og levnedsmiddelministre vedtog den 30. juni 2005 Århusdeklarationen om Ny Nordisk Mad, der understøtter manifestet og samtidigt giver retningslinjer for det fremtidige arbejde med Ny Nordisk Mad.

Som opfølgning på ministerdeklarationen blev der igangsat et for-projekt om Ny Nordisk Mad for at undersøge muligheder for mere konkrete initiativer. Man drøftede relevante dimensioner som nordisk gastronomi, råvarer, gener, regional udvikling, sundhed, madkultur, og identitet samt branding og marketing.

For-projektet blev afsluttet i februar 2006, og dette forslag er baseret på for-projektets anbefalinger.

Programmet Ny Nordisk Mad skal endvidere ses i sammenhæng med den nordiske handlingsplan for bedre sundhed og livskvalitet gennem kost og fysisk aktivitet. Programmet kan også relateres til WHO's globale strategi for kosthold, fysisk aktivitet og sundhed.

## 1. Formål

Det overordnede formål med Programmet Ny Nordisk Mad er at aktivere nationale aktører til nordisk samarbejde for:

- at fremme, udvikle og synliggøre de værdier og potentialer, som ligger i nordiske madvarer og nordisk madkultur.

Endvidere er formålene for Programmet Ny Nordisk Mad, at:

- udvikle og styrke et tværgående samarbejde inden for gastronomi, kultur, turisme, regional-erhvervsudvikling, sundhed og madvareproduktion
- bidrage til en positiv kyst- og landdistriktsudvikling ved at videreudvikle og styrke værdiskabelsen af nordiske lokale/regionale madprodukter og produktioner
- bidrage til at give befolkningen en kost, der bidrager til sundhed og livskvalitet efter nutidens viden om sund kost
- sammenkoble nordisk design og kultur med nordisk mad og madkultur
- øge den nordiske konkurrencekraft inden for produktion af nordisk mad samt styrke et mangfoldigt udvalg af nordiske råvarer og fødevarer
- fremme forskning og markedsbaseret innovation inden for nordisk mad og madkultur.

Satsningen foreslås at samle de tiltag, der allerede er i gang inden for området, og videreudvikle nye tiltag.

## 2. Programindhold

Programmet for Ny Nordisk Mad skal gennemføre de overordnede formål med konkrete aktiviteter, som man påtænker at iværksætte under programperioden på tre år. Aktiviteterne foreslås inden for tre satsningsområder:

- Synliggørelse og profilering
- Regioner og værdiskabelse
- Netværk.

### 2.1 Synliggørelse og profilering

Den del af programmet, der vedrører synliggørelse og profilering af Norden som værdiregion, indeholder aktiviteter, der har det overordnede formål at synliggøre og brande Norden som en region med gode, sunde fødevarer, interessant og spændende madkultur, der tager afsæt i de nordiske værdier og særegne kultur.

Aktiviteter under programdelen "Synliggørelse og profilering" skal bidrage til at forankre begrebet om Ny Nordisk Mad lokalt, regionalt, nationalt og internationalt.

Derfor sættes der på aktiviteter, som synliggør og kommunikerer budskabet ud om Ny Nordisk Mad. Der kan ydes støtte til synliggørelse og profilering inden for følgende områder:

- Køkkenet og gastronomien –*sundhed, velfærd og velsmag*
- Nordisk design.

Der oprettes en hjemmeside eller webportal om Ny Nordisk Mad samtidigt med igangsættelsen af programmet.

### **2.1.1 Køkkenet og gastronomien – *sundhed, velfærd og velsmag***

Et udgangspunkt er køkkenet og gastronomien, der er et godt udtryk for et lands eller en regions muligheder, forudsætninger og værdier og dermed en vigtig del af borgerens identitet. Arbejdet med at skabe et nyt nordisk køkken forudsætter stærk fokus på værdier og identitet.

Det nye nordiske køkken kan kort beskrives som et køkken, der baserer sig på nordiske råvarer, tilberedt på en traditionel, men opdateret og sund måde. Et køkken, hvor man også anvender de nordiske køkkentraditioner med at salte, sylte og ryge maden.

De nordiske kokkes køkkenmanifest fra 2004 beskriver det nordiske køkkens indhold og værdier på en mere detaljeret måde. Køkkenmanifestet forbinder bl.a. den nordiske mad med mange af de værdier, som vi sætter på det nordiske samfund fx: renhed, friskhed, enkelhed, ærlighed og etisk mad produceret i et enestående klima, vande, natur, kølighed og lys .

Der ydes støtte til gastronomiske aktiviteter, der omhandler synliggørelse og profilering af et nyt og innovativt nordisk køkken baseret på nordiske råvarer. Det er vigtigt at få dette budskab kommunikeret ud sammen med budskabet om vigtigheden om sund og velsmagende mad.

Ny Nordisk Mad kan være med til at understøtte kommunikationen til den nordiske befolkning om sund kost. Der kan gives støtte til aktiviteter, der kobler det nye nordiske køkken og sundhedsaspekter sammen på en let tilgængelig og formidlende måde. I den nordiske befolkning bør man være særlig opmærksom på at bevidstgøre børn og unge ommadens oprindelse og betydningen af valg af fødevarer.

Norden har mange forskellige madtraditioner, madregioner og råvarer. Disse har trods forskelligheder en fællesnævner, idet de bindes sammen af det nordiske værdigrundlag, naturgivne betingelser og særegne kulturer. Programmet skal bidrage til at synliggøre de nordiske produkter, produktioner og traditioner for at styrke opfattelsen af den nordiske mad og madkultur samt de regioner, der findes.

Eksempler på aktiviteter er angivet i nedenstående:

- Informationsmateriale; menuer, kokebøger mv.
- Konferencer og workshops om det nye nordiske køkken, der kan brande og synliggøre Nordens mad og madkultur

- Arrangementer med bred folkelig tilgang som aktiviteter i forhold til messer, markedsdage smagedage, kokkekonkurrencer m.m.
- Aktiviteter, der kæder Ny Nordisk Mad sammen med sundt kosthold, livsstil og velvære
- Aktiviteter, der skærper især børn og unges bevidsthed og holdning til nordisk mad og madkultur
- Synliggørelse af de nordiske produkter, produktioner og traditioner for at styrke opfattelsen af den nordiske mad og madkultur samt de regioner, der findes.
- Indsamling af succeshistorierne, hvor nordisk mad og madkultur har været i centrum.
- Madkultur i det offentlige rum, at vække entusiasme for Ny Nordisk Mad ved f.eks. offentlige sammenkomster, receptioner mv.

### 2.1.2 Nordisk design

Et andet udgangspunkt for synliggørelse og profilering er koblingen til den nordiske kultur. Ny Nordisk Mad kan lære af de succeshistorier og værdier, som findes inden for kulturområdet. Et eksempel er de værdier, man ofte har forbundet med det image, som f.eks. nordisk møbeldesign har.

Udgangspunktet kan være maden, traditioner, madkultur, kystområder- og landdistrikter, nordiske regioner og kulturlandskaber.

Nordisk design har gennem årtier markeret sig stærkt – ikke mindst internationalt. Selv om de nordiske designere kommer fra de forskellige nordiske lande og har hvert sit specifikke design, så er skandinavisk design en fælles betegnelse, som er anerkendt nationalt og internationalt.

Særskilt interesse knyttes til aktiviteter, der kan sammenkoble, synliggøre og profilere nordisk design sammen med den nordiske mad og grænselandet mellem kultur, næring og miljøbeskyttelse.

#### Eksempler på aktiviteter:

- Aktiviteter der kan sammenkoble, synliggøre og profilere nordisk design sammen med den nordiske mad og grænselandet mellem kultur, næring og miljøbeskyttelse
- Lovbeskyttelse af maddesign og madprodukter baseret på gamle traditioner og/eller nyskabende.
- Kulturturisme – rejseliv
- Miljøbeskyttelse – kulturlandskabet
- Kultur og erhverv.

### 2.2 Regioner og værdiskabelse

Programdelen om regioner og værdiskabelse vil lægge vægt på den markedsdrevne innovation og skabe samarbejds muligheder og fremme samarbejdet mellem innovationssystemerne i de nordiske lande ved at finansiere netværk og fjerne grænsehindringer.

Programdelen skal desuden bidrage positivt til den nordiske konkurrencekraft og værdiskabelse samt udvikle de nordiske regioner, kyst- og landdistrikters mad og madproduktion baseret på nordiske råvarer.

Der sættes endvidere i denne programdel fokus på udnyttelse og udvikling af mangfoldigheden i råvarer og fødevarer. Fokus vil være på at udvikle og styrke mangfoldigheden i udbud af råvarer, og udvikle de potentialer, der findes i fødevarereproduktionen.

Programmet henvender sig også til "småskalaproducenter" og "entreprenører" inden for fødevarereproduktion. Det er vigtigt at også denne form for fødevarereproduktion lever op til gældende regelværk og fødevareresikkerheden i varetages, og forbrugerne kan have fuld tillid til produkterne. Nyetableringer må bygge på nødvendig kompetence både mht. regelværkfortolkning og driftshygiejniske rutiner, hvorfor programmet også vil have fokus på kompetenceudvikling.

Nordisk Innovations Center er en vigtig aktør vedrørende opfyldelse af programmets del om Regioner og værdiskabelse. Nordisk Innovations Center vil i forhold til Programmet Ny Nordisk Mad koncentrere sig om at styrke konkurrence- og innovationsevnen for hele værdikæden i skæringspunktet mellem nordisk mad, madkultur, oplevelsesøkonomi og rejseliv.

Der kan ydes støtte under programdelen "Regioner og værdiskabelse" inden for følgende områder:

- Udnyttelse og udvikling af mangfoldigheden i råvarer og fødevarer
- Konkurrencekraft i kyst- og landdistrikter
- Oplevelsesøkonomi og rejseliv.

### **2.2.1 Udnyttelse og udvikling i mangfoldigheden i råvarer og fødevarer**

Nordens natur og biologiske forhold danner baggrund for en unik nordisk fødevarereproduktion knyttet til klima, vande, natur, kølighed og lys. Det skal i højere grad udnyttes bedre end tilfældet er i dag.

Norden har en mangfoldighed af råvarer, hvor potentialet for forædling og kommerciel udnyttelse ikke udnyttes til fulde. Man bør i større grad kombinere de nordiske råvarers komparative fordele med en vital nordisk madkultur og nye trends og markedsmuligheder.

Man har i de seneste år set en stadig stigende trend hen imod "back to basics" med en enklere, renere og mere stiliseret mad. Ofte er denne mad baseret på anvendelsen af færre råvarer, mere specialiserede råvarer af en bedre kvalitet.

Man bør på en bedre måde udnytte de nordiske råvarers særlige egenskaber. Der findes et klart behov for at øge viden om effekterne af det nordiske "Terroir", klima, forædling, tilgængelige sorter/arter, sundhedsmæssige, forbrugervenlighed, funktionel og sensorisk kvaliteter i slutprodukterne.

Mens man har stor viden om de dyrknings- og produktionsmæssige egenskaber hos de nordiske genetiske ressourcer, så er viden utilstrækkelige om de sundheds- og smagsmæssige aspekter.

Forskning og innovation er særdeles vigtigt for at undersøge de nordiske genetiske ressourcer, råvarer og produkters potentiale og deres særlige egenskaber. En viden, der er en forudsætning for at kunne udvikle nye, innovative produkter og mærkevarer med defineret kvalitet.

Eksempler på aktiviteter, der er af særskilt interesse:

- Innovative kombinationer, anvendelsesmuligheder og/eller udnyttelse af nordiske ingredienser og traditioner
- Undersøgelse af spise- og smagskvaliteter af nordiske råvarer/genetiske ressourcer, herunder sensoriske og kvalitetsmæssige egenskaber
- Øge viden om de sundhedsmæssige aspekter af nordiske råvarer
- Undersøgelse og formidling af viden om nordiske råvarers særlige biologiske og naturgivne produktions/fangstforhold
- Understøtte formidling af viden om nordiske genetiske ressourcer, råvarer og produkters potentiale og deres særlige egenskaber
- Aktiviteter, der tager sigte på at udvikle gastronomiske erfaringer med udnyttelse af de nordiske råvarer og produkter
- Innovations- og forskningsprojekter med fokus på de nordiske genetiske ressourcer/råvarers ernærings-, sundheds- og smagsmæssige kvaliteter.

## **2.2.2 Konkurrencekraft i kyst- og landdistrikter**

Programmet skal positivt bidrage til den nordiske konkurrencekraft inden for produktion af nordisk mad.

De mangeartede nordiske regioner, kyst- og landdistrikter er basis for produktionen af en række lokale og regionale produktioner af værdifulde råvarer og produkter, som indgår i Ny Nordisk Mad, og som bidrager til at støtte udviklingen af områderne.

En af de store udfordringer i kyst- og landdistriktspolitikken er at skabe udvikling, der kan fastholde bosætning af befolkning. Derfor sættes der målrettet i de nordiske lande på at skabe indkomstmuligheder og aktiviteter i kyst- og landdistrikterne. Fiskeri-fangst og jordbrug er oftere multifunktionelle med flere indkomstgrundlag.

Udviklingen af nordisk mad og madprodukter er en af mulighederne for netop at styrke værdiskabelsen af nordiske lokale/regionale madprodukter og produktioner. Programmet for Ny Nordisk Mad og nationale kyst- og landdistriktsprogrammer kan således understøtte hinanden for at øge den nationale og nordiske konkurrencekraft.

En af de udfordringer, der findes i dag i kyst- og landdistrikter er at få distribueret og markedsført de lokale/regionale råvarer, fangster og produkter til nye markeder og større forbruger kredse. Programmet for Ny Nordisk Mad skal bidrage til særligt netværksdannelse for at udveksle erfaring og støtte lokale/regionale fødevarerproducenter i at øge viden, distribution og markedsføring af lokale/regionale mad og madprodukter. Programmet yder dog ikke støtte til markedsføring af produkter fra en enkelt region.

Forskning og innovation er vigtigt for at understøtte udviklingen af lokale/regionale nordiske fødevarerproduktioners potentiale og udvikling. Viden, der er en forudsætning for at kunne fremme konkurrencekraft og værdiskabelse samt udvikle nye innovative produkter og mærkevarer med defineret kvalitet.

Eksempler på aktiviteter, der er af særskilt interesse:

- Udvikler idéer og forslag til produktion, markedsføring og distribution af madvarer fra småskalaproducenter og kystfiskere
- Formidler viden om markedsføring af nordiske madvarer fra småproducenter
- Fremme fødevarerikkerheden af produkter fra småskalaproducenter af madvarer.

### **2.2.3 Oplevelsesøkonomi og rejseliv**

Mad og madkultur bliver i større grad koblet sammen med den stigende købekraft, som de nordiske forbrugere har fået i de senere år. Globalt og i Norden vælger folk i højere grad fødevarer eller madrejser, der har en historie og identitet. Oplevelsesøkonomien sætter fokus på nordisk mad og madkultur, og kan bidrage til at fremme synligheden af de værdier i madens oprindelse, særpræg og traditioner.

Lokal mad er på vej til at blive en "megatrend" med fokus på det oprindelige, på mad med særpræg og tradition, men også kvalitet og prestige gennem et højt fagligt håndværk. Forbrugerne lægger større vægt på mad, og hvordan maden er produceret. Mindre mejerier, lokale markeder og gårdbutikker er kommet mere i fokus. Dette skaber nye muligheder for lokale småproducenter og turistnæringen.

Rejselivet oplever en stigende efterspørgsel efter madrejser til regioner med en defineret madkultur og madprodukter. Turister vælger altså i stigende grad at rejse til et område for at opleve et områdes/regions lokale madproduktion, madtraditioner og særlige produkter.

Området inden for rejseliv og mad har stort potentiale for at udvikle turisme samtidigt med udvikling af lokal og regional madproduktion som led i regionaludviklingen. Men området har brug for udbygning og videreudvikling. Man bør overveje at udarbejde en analyse af forholdet mellem mad og turisme som led i regionaludvikling.

På området for oplevelsesøkonomi og rejseliv kan der støttes markedsdrevne innovations- og forskningsprojekter, der knytter sig til en mangfoldighed af aktører og kobler tværfaglige kompetencer inden for gastronomi, lokal/regional mad og oplevelsesøkonomi.

Eksempler på aktiviteter der er af særskilt interesse.

- Nordiske konstellationer og samarbejdsplatforme mellem erhvervsaktører og aktører fra andre sektorer som f.eks. investorer, myndigheder og forbrugerorganisationer
- Analyse af forholdet mellem mad og turisme som led i regionaludviklingen. Det skal belyses, hvordan lokal fødevarerproduktion i kyst- og landdistrikter kan knyttes til oplevelsesøkonomien
- Udvikles idéer/forslag om kulinariske oplevelsesrejser i Norden
- Vidensdeling om gastronomiske erfaringer med nordisk mad og udnyttelse af de nordiske råvarer og produkter i forhold til rejseliv.

## 2.3 Netværk

Forprojektet for Ny Nordisk Mad viste, at der findes en klar vilje og et stort behov for at oprette skabende netværk for at udnytte de fælles kundskaber og erfaringer, som man har opbygget i Norden. Samtidigt er der brug for at finde nye samarbejdsformer for at løse nye udfordringer på madområdet. Netværk kan med fordel bruges for at vitalisere de to andre programenheder.

Netværk, der kan ydes støtte til, kan f.eks. have baggrund i producenter, restauratører, regionale turistråd eller distributører af fødevarer. Som eksempel kan et distributionsnetværk bistå med information om, hvordan småskalaproducerede råvarer og produkter kan distribueres i situationer, hvor de lokale savner infrastruktur for distribution udover nærmarkederne.

De netværk, der ydes støtte til skal på en positiv måde bidrage til at udvikle, fremme og synliggøre nordisk mad og madkultur gennem kompetence- og kundskabsopbygning og/eller ved at opbygge informations- og markedsføringskredse. Netværkene kan understøtte en ressourcekanalisering til innovations- og markedsudvikling gennem f.eks. databaser, kortlægninger af madregioner, dele succes historier mv.

Netværk kan være mellem fælles interesseområder eller netværk, der går på tværs af andre fagområder eller igennem hele fødevarekæden.

Eksempler på netværkaktiviteter der tages sigte på at oprette er angivet i nedenstående:

- Netværk for småskalaproducenter af lokal og regional mad med sigte på at udvikle idéer og forslag til produktion, markedsføring og distribution af madvarer fra småskalaproducenter (jfr. 2.2.2)
- Turistnetværk med sigte på at udvikle ideer/forslag om kulinariske oplevelses rejser i Norden. (jfr. 2.2.3)
- Kokkenetværk med sigte på at udvikle erfaringer med nordisk mad og udnyttelse af de nordiske råvarer og produkter (jfr. 2.1.1)
- Forskernetværk med fokus på de ernæringsmæssige og smagsmæssige kvaliteter i nordisk mad og råvarer (jfr. 2.2.1)
- Markedsføringsnetværk med det formål at dele erfaringer og markedsføre nordiske madvarer fra småproducenter internationalt (jfr. 2.2.2)
- Kulturbaserede netværk med fokus på nordisk mad og madkultur (jfr. 2.1.2).

## 3. Gennemførelse og organisering

Programmet er gældende i perioden 1. januar 2007 til 31. august 2009.

Ny Nordisk Mad er et åbent program, hvor forskellige aktører kan deltage med aktiviteter, der falder under programmets rammer. Projekterne skal samfinansieres mellem programmets deltagere og Nordisk Ministerråd.

### **3.1 Hvem kan deltage?**

Som et tværgående program har Ny Nordisk Mad en meget bred målgruppe. Støtte kan hovedsagligt bevilges til følgende:

- Ministerier, institutioner og offentlige organisationer
- Virksomheder
- Netværk
- Organisationer og sammenslutninger
- Enkeltpersoner.

De aktiviteter, som programmet omfatter bør:

- Give synlige positive effekter gennem en fællesnordisk løsning
- Manifestere og udvikle det nordiske fællesskab
- Øge den nordiske kompetence og konkurrencekraft
- Øge den nordiske livskvalitet og velfærd.

En vigtig opgave ved indledning af projekter er at samle en bred gruppe af "stakeholders", som sammen med Nordisk Ministerråd kan omfattes af programmet.

### **3.2 Budget og finansiering**

Fra Nordisk Ministerråd og Nordisk Ministerråds institutioner budgetteres med ca. 22,6 MDKK i perioden 2007-2009.

Programmet finansieres af dels midler fra Nordisk Ministerråd og dels midler fra de aktører, der deltager i programmet.

Medfinansiering kan således komme fra forskellige kilder som f.eks. private ansøgere, foreninger, ministerier mv. Midlerne fra nationale bidrag skal ikke indbetales direkte til programmet, men udløses ved deltagernes egne bidrag til de ansøgte projekter/netværk mv.

## **4. Politisk ledelse og beslutningstagere i Nordisk Ministerråd**

Nordisk ministerråd for Fiskeri og havbrug, Jordbrug, Levnedsmidler og Skovbrug har hovedansvaret for gennemførelse af programmet Ny Nordisk Mad. Programmet er af tværsektoriel karakter, og er derfor også underlagt:

- Ministerrådet for Fiskeri og havbrug, Jordbrug, Levnedsmidler og Skovbrug
- Ministerrådet for Næring, Energi og Regionalpolitik
- Ministerrådet for kultur
- Ministerrådet for Uddannelse og forskning

Programmet for Ny Nordisk Mad ledes af en overordnet mindre styregruppe med repræsentanter fra næringslivet, myndigheder, gastronomi, producenter, forbrugere, turistbranchen m.fl. samt Nordisk Ministerråd (observatør).

Styregruppen ledes af Norge under hele programperioden. Styregruppen forventes at mødes 2-4 gange om året.

Styregruppen skal have en ligelig (40/60) repræsentation af mænd og kvinder.

Man kan med fordel inddrage relevante institutioner, samarbejdsorganer, arbejdsgrupper etc. under Nordisk Ministerråd i satsningen om Ny Nordisk Mad.

Styregruppen tager stilling til programmets arbejdsmetoder, prioriteringsrækkefølge af programmets satsningsområder, tidsrammer og finansiering på sine første møder.

Der oprettes en åben referensgruppe/partnerskabsgruppe, som holdes løbende orienteret om udviklingen af aktiviteter under programmet og inviteres til at komme med indspil til styringsgruppen.

Der skal udarbejdes et årligt arbejdsprogram og årsrapport fra programmet, som fremsendes til godkendelse i de respektive ministerråd.

Programmet forudsætter, at der ansættes en projektsekretær. Sekretæren ansættes på projektkontakt af Nordisk Ministerråd

#### **4.1 Nordisk InnovationsCenter (NiCe)**

Nordisk Innovations Center (NiCe) er en aktiv partner i programmet. NiCe vil særligt bidrage til satsningen under programmets punkt 2.2 om regioner og værdiskabelse.

NiCe vil bidrage med en satsning på 10 millioner kroner (1,2 millioner Euro). Målsætningen vil i høj grad være at etablere nordiske platforme for samarbejde fokuseret mod at forene mad, rejse og oplevelsesindustrien. NiCe ønsker i særlig grad at involvere aktører som primærproducenter, små- og mellemstore bedrifter og andre virksomheder inden for fødevarersektoren, inkluderet gastronomi, catering, hoteller og dagligvarehandel.

Projekter, der finansieres af NiCe skal følge NiCe's egne administrative regler for beslutning og økonomistyring. Der sikres en tæt kobling og samspil mellem Nordisk Ministerråd og NiCe.

#### **4.2 Nordforsk og andre nordiske institutioner**

Programmet lægger op til samarbejde med en bred gruppe af forskellige "stakeholders". Som samarbejdspartenerne kan der også peges på muligheden for at samarbejde med Nordforsk eller andre af de nordiske institutioner om Programmet for Ny Nordisk Mad.

### **5. Samarbejde med de baltiske lande og Nordvest-Rusland**

Nordisk Ministerråd har igennem mange år opbygget tætte relationer med Letland, Litauen og Estland samt Nordvest-Rusland. Inden for Programmet Ny Nordisk Mad er der mange samarbejds muligheder mellem Norden og de tre baltiske lande samt Nordvest-Rusland.

Aktiviteter må baseres på Nordisk Ministerråds retningslinjer for samarbejde med Estland, Letland og Litauen samt Nordisk Ministerråds retningslinjer for samarbejdet med Nordvest-Rusland. Ligeledes må øvrige kriterier for ansøgning til Programmet for Ny Nordisk Mad være opfyldt.

## **6. Igangsættelse**

I oktober/november 2006 oprettes en styringsgruppe og referencegruppe. Styregruppen tager stilling til programmets arbejdsmetoder, prioriteringsrækkefølge af programmets satsningsområder, tidsrammer og finansiering på sine første møder.

Der oprettes en hjemmeside for Ny Nordisk Mad, der udvikles til en webportal for Ny Nordisk Mad.