



Med utgångspunkt i ansökan slutredovisar NNM's projekt:

Nordiska Köksmästares Kongress

1. Projektledare; e-post och telefon

kai.jarnstrom@nic.fi

essi.laamanen@chefs.fi

Finlands Köksmästare rf.; PI 309 FI-01301 Vantaa; Finland

+358 40 7279435 (Kai Järnström)

2. Projektstart och slut samt erhållna medel från NNM

2007-04-30 -- 2007-08-30

Beviljade projektmedel NNM: 112 000 DKK Σ medel: 252000 DKK

3. Mål - har projektmålen nåtts?

Strävan var att förbättra samarbetet och kommunikationen mellan de nordiska köksmästarna.

4. Projektbeskrivning - vad har gjorts i projektet? Vad avviker från ansökan?

Vi ordnade en kongress för nordiska köksmästare och i samband med denna ordnades domarskolning samt tävlingen Nordic Chef of the Year.

Kongressen lockade 160 köksmästare från de nordiska länderna. Flest deltagare kom från Finland (90 personer). Under kongressen behandlades bland annat Nordiska köksmästarföreningens personval; olika länders evenemang; samarbetet i framtiden och funktionen för Nordic Food Team.

Två personer från varje nordiskt land samt en estländare deltog i domarutbildningen. Utbildningen leddes av Svein Magnus Gjönvik från Norge och Kurt Weid från Sverige. Utbildningen varade i två dagar och då ingick en teoridel samt en praktisk del. De domarutbildade bedömde rätterna i Nordic Chef of the Year- tävlingen.

Tävlingen Nordic Chef of the Year ordnades i Åbo på Kåren. Tävlingen förde fram nordiska råvaror samt kunnande. För publiken var det fritt inträde till tävlingen. Representanter för lokaltv samt press fanns närvarande. Man kunde också följa tävlingen i realtid bland annat på www.freistings.is samt www.viisitahtea.fi. Tävlingen vanns av Kari Innerå från Norge.

5. Aktiviteter - en kronologisk lista med möten; seminarier; press; etc.

Planering av kongressens hemsida och mottagning av anmälningar 31.4 - 15.5

Nordisk domarkurs 17.-18.5

Nordic Chef of the Year 2007 18.5

Officiellt möte och prisceremoni 19.5

Uppdatering av www-sidor; rapporter; protokoll; pressmeddelande 21.5 - 30.7

Utvärderingsrapport 30.8

6. Hur har NNM's värden ingått och förmedlats?

Kongressen samlade nordiska köksmästare. Under kongressen utböts information om de olika ländernas organisation samt stärkte samarbetet. På kongressen framhölls vikten av samarbete och den nordiska identiteten. Det är viktigt att de



nordiska köksmästarna lär känna de olika ländernas särdrag inom matkulturen. Tillsammans är de nordiska länderna starkare.

Kongressens deltagare fick uppleva finska lokala smaker samt bekanta sig med en del närproducenter i Åbotrakten.

Konkreta beslut som gynnar Norden. En nordisk bok skall ges ut; finansiering söks.

Ett utökat samarbete genom utbyten av studeranden samt köksmästare.

Preliminära planer på framtida gemensamma framträdanden på olika mässor. På olympiaden för kockar föreslås en gemensam avdelning.

7. Information - hur sprids resultaten (möten; rapporter; artiklar; press; etc)?

Kongressen hade egna sidor på inernet; där programmet och materialet fanns på finska; svenska och engelska. I varje land finns representanter som ansvarar för informationens spridning till de egna medlemmarna. Pressmeddelandena gavs på finska samt engelska. Kongressens officiella mötes protokollspråk var norska.

8. Målgrupp - har den nåtts? Bifoga en adresslista med de viktigaste målgrupperna som resultatet bör nå ut till. Målgrupp var nordiska köksmästarna. Kongressen lockade 160 köksmästare från de nordiska länderna. 90 var från Finland. Vi skulle ha viljat mera köksmästarna från andra nordiska länder.

9. Deltagare och partners - vilka har delaktigt och hur? Ev. ändringar från ansökan?

jaakko.nuutila@mtk.fi; kai.jarnstrom@nic.fi; ulla.liukkonen@imatrankylpyla.fi;
kirsi.ekola@netikka.fi; mervi.vilen-peltoniemi@perho.fi; essi.laamanen@chefs.fi;
jari.hamalainen@chefs.fi; seppo.permanto@saunalahti.fi; loffet@suomi24.fi;
pekka.hanninen@ppd.inet.fi; simo@luostotunturi.com;
lapinkeittiomestarit@lapinkeittiomestarit.fi; helvi.hyrnsalmi@abo.fi; etela-
suomen.keittiomestarit.ry@kolumbus.fi; porrassalmenranta.ky@phpoint.fi;
anja.kosonen@salico.fi; seppo.ruotsalainen@kaires.fi; malla.haveri-heikkila@jao.fi;
ari.myllyniemi@tampere-talo.fi; sihteeri@pirkanmaankeittiomestarit.fi;
mirja.ritala@wihuri.fi; eero.v.puustinen@luukku.com; hannu.ollila@sok.fi;
h.ollila@dnainternet.net; hennak@mail.suomi.net; riikka@uleaborg.fi;
kaj.lax@luukku.com; hannu.sundell@kivitippu.fi; martti.lehtinen@chefs.fi;
jens.sandstrom@vaasa.fi; sirkka.ruottinen@tpk.fi; jussi.maunula@vikingline.com;
jorma.haranen@turkuai.fi; tapio.laine@chefs.fi; kim.palhus@laurea.fi; jukka-
pekka.repo@palacekamp.fi; jarmo.vaha-savo@royalravintolat.com;
aija.viitaniemi@kotiportti.fi; hannu.kalliokoski@danone.com;
arto.oinonen@keuda.fi; timo.melto@kesko.fi;
jari.kumpulainen@helsinginporssiklubi.com; esa.vainikainen@unilever.com;
jari.uotila@haikko.fi; Jarmo.Kemppainen@luovi.fi; poskiparta@phnet.fi

Nordic

restaurant@restaurant.is

einar.oeveras@online.no

blrsjodin@hotmail.com

post@gert-s.dk

kokken@dengamlesmedie.com

martti.lehtinen@chefs.fi

hornid@hornid.is

jaakko.nuutila@mtk.fi



g.klotzke@wok.nu

haa-reig@online.no

ragnhild@nkl.no

10. Förslag till fortsatta aktiviteter; för att utveckla NNM.

Vi anser att det är viktigt att arrangera nordiska möter. Som utmaning är att köksmästarnas arbete är hektiskt och krävande. Hur kan man motivera dom att delta i möter?

11. Ekonomisk rapport – hur har projektmedlen använts? Kan bifogas i Excel.

Se bilaga

Datum och ansvarig person