



## Slutredovising av NNM-prosjekt

### Nordisk menyspråk

Prosjektet Nordisk menyspråk ble presentert på Litteraturhuset i Oslo den 23. april 2009. Resultatet av arbeidet i de fem nordiske landene er samlet på en cd og lagt ut på Internett for fri bruk.

#### 1. Prosjektledare, e-post och telefon

Prosjektleder: Harald Osa, Stiftelsen Norsk Matkultur, Postboks 8034, 4068 STAVANGER, tlf. +47 905 31 514, [ho@norskmatkultur.no](mailto:ho@norskmatkultur.no) Prosjektkoordinator: Unn Karin Olsen, tlf. +47 906 06 522, [uko@norskmatkultur.no](mailto:uko@norskmatkultur.no)

#### 2. Prosjektstart och slut samt erhållna medel från NNM

Prosjektet kom i gang høsten 2007 og ble avsluttet våren 2009. Av en total kostnadsramme på 735.000 DKK, har Ny Nordisk Mat bevilget 360.000 DKK i støtte.

#### 3. Mål

Målet var å utforme et grunnleggende og veiledende dokument for et nordisk menyspråk med eksempler på råvarer og retter fra det enkelte lands kjøkken. Sluttdokumentet, som er publisert på Internett, omfatter en innledning med veiledning i hvordan man gjennom menyspråket kan styrke den lokale, regionale, nasjonale eller nordiske identiteten. Veiledningen er publisert på på norsk, svensk, dansk, finsk og islandsk. I tillegg har kjøkkensjefer fra hvert av landene laget en beskrivelse av utvalgte nasjonale matretter på sitt eget språk og på engelsk. Alle land utenom Island har også utarbeidet en liste over typiske råvarer for landets kjøkken. Samlet sett er dette dokumentet et godt hjelpemiddel i menyarbeidet i bedriftene, og ikke minst et nyttig verktøy i undervisning av kokkeelever og lærlinger. Menyfortellingene kan utvides og bearbeides med utgangspunkt i de beskrivelsene som foreligger, og vi mener grunnlaget er lagt for å skape en forståelse for viktigheten av språket i formidlingen av matkulturen. Dokumentet i seg selv og tilgjengeligheten på Internett gjør at hovedmålet med prosjektet er nådd.

#### 4. Prosjektbeskrivning

Forarbeid ble gjort av Stiftelsen Norsk Matkultur (tidligere Stiftelsen Gastronomisk Institutt) i 2007. Vinteren 2008 var deltakere fra fire land samlet i Oslo til et todagers arbeidsmøte. Her ble grunnlaget lagt for menybeskrivelsene og råvarebeskrivelsene som foreligger. Island kunne dessverre ikke stille opp på samlingen og kom derfor med i arbeidet senere. Interessen er imidlertid stor hos de islandske deltakerne for å utvide det islandske dokumentet til også å omfatte typiske islandske råvarer. Arbeidsmøter med fokus på beskrivelse av nasjonale retter og råvarer på eget språk og på engelsk er gjennomført i hvert enkelt land. Videre bearbeiding av tekstene er foretatt på e-post. Første del av dokumentet, veiledningen, er skrevet av prosjektledelsen og godkjent av deltakerne via e-post. Språkvask og oversettelser er gjort av LanguageWire i Oslo. Deltakere fra alle land var samlet til presentasjon med pressekonferanse i Oslo i april 2009. Dokumentet er tilgjengelig på Internett som planlagt.

#### 5. Aktiviteter

For de deltagende kjøkkensjefene har arbeidet i praksis foregått i to faser. Første del var forberedelser og arbeidsmøte i Oslo på høsten 2007 og vinteren 2008. På høsten 2008 ble arbeidet tatt opp igjen. Arbeidet ble avsluttet våren 2009. Stiftelsen Norsk Matkultur har holdt tak i prosjektet med oppfølging av arbeidet i hvert enkelt land. Prosjektkoordinator Unn Karin Olsen besøkte i februar 2009 både Danmark og Sverige for å gjennomgå og videreutvikle menytekstene sammen med de deltagende kjøkkensjefene. I mars 2009 leverte kjøkkensjefer i alle landene sine menytekster etter stor egeninnsats. Dokumentene ble deretter sendt til intern korrektur og videre til profesjonell språkvask. Innledningen – Nordisk identitet på menyen – ble oversatt fra norsk til finsk, dansk, svensk og islandsk. Det samlede materialet



ble så produsert på en cd, der Stiftelsen Norsk Matkultur og Ny Nordisk mat er avsender. Samtidig ble dokumentet publisert på [www.nkf-chefs.com](http://www.nkf-chefs.com). Senere er det også lagt ut på Stiftelsen Norsk Matkulturs nye nettside: [www.norskmatkultur.no](http://www.norskmatkultur.no)

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

Et godt menyspråk er avgjørende for å kommunisere stolthet og identitet i det nordiske kjøkken. På den ene siden har arbeidet med menyspråket forsterket verdier ved nordisk mat og meny for de involverte kjøkkensjefene; på den andre siden peker dokumentet på hvordan språket og kommunikasjonen rundt maten kan fremme nordiske retter og produkter og øke kunnskapen om dem. Helt konkret er det tatt inn et råd om å uttrykke verdiene renhet, friskhet og enkelhet i menyene, i tråd med det nordiske kjøkkenmanifestet.

## 7. Information

Nordisk menyspråks viktigste markedsføring ligger i tilgjengeligheten på Internett.

Pressemelding og pressekonferanse april 2009  
Utdeling av cd'er til deltakende kjøkkensjefer  
Omtale på nordisk kjøkkensjefsmøte Island mai 2009  
Publisering på Internett [www.nkl-chefs.com](http://www.nkl-chefs.com) og [www.norskmatkultur.no](http://www.norskmatkultur.no)  
Utsendelse av informasjonsbrev til kokkeskoler i Norge – august 2009  
Utsendelse av informasjonsbrev til matnettverk i Norden – høsten 2009

I Norge har prosjektet fått stor oppmerksomhet i fagtidsskrifter for mat, storkjøkken og reiseliv (bl.a. Kjøkkensjefen, Kjøkkenskriveren, Smak, Horeca, Hotellmagasinet, Nord, Appetitt). Intervju med prosjektleder Harald Osa er publisert på [dagbladet.no](http://dagbladet.no) og lengre intervjuer ble gjort i NRK radio; i programmet Språkteigen og Østlandssendingen. Magasinet Språknytt har intervju med Harald Osa i nr4/09. Osa har holdt innlegg om Nordisk menyspråk på NHOs Landskonferanse om opplæring sept. 2009. Som et resultat av medias fokus på prosjektet har flere skoler fattet interesse for problemstillingene og vi har mottatt flere henvendelser om undervisningsoppleggi temaet.

## 8. Målgrupp

Målgruppene er kokker/kjøkkensjefer i serveringsbedrifter i reiselivet, undervisningsinstitusjoner, kursholdere i lokal mat. Prosjektet ser ut til å ha nådd sin målgruppe i Norge, der oppmerksomheten rundt menyspråk er økende. Enkelte skoler har lagt Nordisk menyspråk inn i læringsbasen for elevene i restaurant- og matfag, noe vi også gjerne skulle ha oppnådd i de øvrige landene. Det gjenstår en del arbeid før prosjektet er tydelig i fagblader og i fagmiljøene i Sverige, Filand, Danmark og Island. Fordelen er at dokumentet Nordisk menyspråk er tilgjengelig for alle på Internett. Kommunikasjonen av prosjektets ideer og resultat kan dermed fortsette i hele Norden i lang tid framover.

## 9. Deltagare och partners

Kokker/kjøkkensjefer som har deltatt i prosjektet:  
Harald Osa, Norge  
Per Mandrup, Danmark  
Niclas Wahlström, Sverige  
Gert Klötzke, Sverige  
Ragnar Wessman, Island  
Guðmundur Guðmundsson, Island  
Bjarni Gunnar Kristinsson, Island  
Kjell Innli, Norge  
Roy Magne Berglund, Norge  
Sven Erik Renaa, Norge  
Lasse Lundqvist, Finland  
Tom Lindkvist, Finland  
Einar Øverås, president Nordisk Kjøkkenchef Fédération (NKF)

## 10. Förslag till fortsatta aktiviteter, för att utveckla NNM.

En mulig fortsettelse av Nordisk menyspråk er å utnytte Internett og sosiale medier til å bygge menydatabaser på hvert av de nordiske språkene, samt sette i gang en dialog og aktiviteter på Twitter og Facebook om språk i menyer.



## 11. Länkar

[www.norskmatkultur.no](http://www.norskmatkultur.no)

## 12. Ekonomisk rapport

### Tid & kostnader DKK

	Sökt	Redovisat
1. Tidsåtgång	700 t	
2. Lönekostnader, ej NNM		
3. Externa tjänster	100000	174055
4. Material	10000	5819
5. Resor & möten	150000	140783
6. Information	100000	50998
7. Övrigt		
<b>Summa</b>	<b>360000</b>	<b>371655</b>

### Finansiering

11. Egen finansiering	375000
12. Annan finansiering	0
13. Offentlig finansiering	0
14. Finansiering NNM	360000
<b>Summa</b>	<b>735000</b>

5. desember 2009

Harald Osa  
Daglig leder  
Stiftelsen Norsk Matkultur

**Nordisk Menyspråk****- prosjektleder: Stiftelsen Norsk Matkultur**

Kurs DKK (danske kroner)

1,16

<b>Nordisk Menyspråk</b>	<b>Regnskap NOK</b>	<b>Regnskap DKK</b>	<b>Budsjett DKK</b>
Oversettelser	19 701	16 984	
Sekretærtjenester	50 000	43 103	
Prosjektledelse	132 202	113 967	
Eksterne tjenester	201 903	174 055	100000
Materiale, kopier, papir	6 750	5 819	10 000
Informasjonsmateriell, porto	59 158	50 998	100 000
Reiser/mat/opphold		140 783	150 000
-2008	106 414		
-2009	56894		
Sum utgifter	431119	371655	
Finansiert Ny Nordisk Mat			360 000
Egeninnsats -deltagelse 5 lands aktører	435 000	375 000	375 000
Totalt	866 119	1 118 310	735 000
Utbetalt fra Ny Nordisk Mat			306 000
Beløp til utbetaling fra Ny Nordisk Mat			54 000