

Fakta om gastronomikonsortium

Dansk gastronomi er i verdensklasse. Og der er en unik udvikling i gang i den danske fødevareresektor, hvor der bliver eksperimenteret med og udviklet nye kvalitetsprodukter. Det giver sig selv, at det vil styrke Danmark, både i forhold til eksport og turisme, at være kendt som et land der udvikler og skaber kvalitet indenfor gastronomi og fødevarerproduktion.

Det er baggrunden for at Fonden til Markedsføring af Danmark under Økonomi- og Erhvervsministeriet igennem længere tid har forsøgt at samle aktører både i dansk gastronomi og dansk fødevarerproduktion bag et program, der skal forbedre verdens kendskab til det fremragende gastronomiske niveau, der er ved at vokse frem i Danmark.

Danmark er et land, der er førende i udvikling af økologi. Dansk fisk og skaldyr findes ikke bedre noget sted på kloden. Nye kvalitetsoste pibler frem. Og Danmark her gennemgået en ølrevolution, der har hævet niveauet på en måde ingen havde troet på for ti år siden.

Dansk gastronomi har således bidt sig fast, og det er velkendt at København er den by i verden med flest Michelinstjerner pr indbygger. Danske kokke gør det ligeledes godt i internationale konkurrencer.

Men lige så vigtigt er det, at der i arbejdet med Ny Nordisk Mad ligger en fortælling om, at både gastronomien og den almindelige madkultur skal udforske og genopdage naturen. Ambitionerne om et køkken, der hviler på den nordiske natur, har stort potentiale til at forbedre og ændre både finere gastronomi og den brede fødevarerkultur.

For at formidle denne udvikling, vil der med udgangspunkt i Fonden til Markedsføring af Danmarks bevilling blive etableret et offentlig-privat konsortium.

Konsortiet vil blive et samarbejde mellem store aktører i fødevarerbranchen og Fonden til Markedsføring af Danmark og Fødevarerministeriet.

Det vil blive organiseret som en privat forening. Foreningens endelige medlemskreds vil blive oplyst ved foreningens dannelse.

Økonomisk har Fonden til Markedsføring af Danmark givet tilsagn om at matche private indskud i aktiviteter. Den samlede økonomi over tre år er anslået til 24 millioner kroner.

Der vil i regi af konsortiet bl.a. blive igangsat følgende:

1: Den Nordiske Madfestival – og andre begivenheder

Det skal etableres en årlig, international festival i Danmark, der fungerer som samlingspunkt for danske og nordiske oplevelser og specialiteter. Konceptet er under udvikling, og kommer formentligt til at blive en markant udvidelse af den nuværende Copenhagen Cooking-festival. Men andre festivaller og begivenheder rundt om i Danmark, vil også være noget, som foreningen vil påtage sig at udvikle eller forbedre.

2 Besøgsprogrammer

Udenlandske journalister skal inviteres til at deltage i begivenheder og programmer i Danmark. Beslutningstagere og meningsdannere indenfor området (kokke, forskere, madskribenter, opkøbere og branchefolk) skal inviteres på fokuserede besøg i Danmark. Det kan være i forbindelse med specielle temaer som økologi, særlig gastronomi, udvikling af nye kvalitetsprodukter, forskellige råvarer el lign.

3 International PR og kommunikation

Der skal etableres et internationalt orienteret og flersproglig markedsføringsapparat, der løbende servicere international presse og interesserede. Det kan bestå af flere aktiviteter, herunder kortlægning af kvalitetsfødevarer eller gastronomi i Danmark.

4 Begivenheder i udlandet: Festivaler, messer og events

For at forblive synlig i udlandet skal centrale messer og udenlandske festivaler have dansk repræsentation, der i langt højere grad end nu fokuserer på den samlede dagsorden om Danmark som leverandør af madmæssige oplevelser.