

Mat och kreativa näringar. Nulägesanalys samt förslag till fortsatt arbete

Av: Björn Ylipää 2011-06-07

1. Sammanfattning

[KreaNord](#) är ett nordiskt initiativ som syftar till att förbättra tillväxtpotentialerna för regionens kulturella och kreativa näringar. Arbetet drivs av [Nordiska Ministerrådet](#) och fungerar som en nordisk plattform för utbyte och utveckling. De kulturella och kreativa näringarna innebär industrier som skapar sysselsättning, tillväxt och export och som är en viktig framtida tillgång för Norden. Det innefattar bland annat mode, musik, förlagsverksamhet, design, arkitektur, animering och film. KreaNord handlar om att stödja de nordiska ländernas individuella samt gemensamma utvecklingspotential inom de kulturella och kreativa industrierna. Inom KreaNord bedrivs olika typer av verksamheter som projekt, profileringsaktiviteter och utveckling av policyrekommendationer (KreaNord 2011). Mat och måltid har nu lagts till som kulturell och kreativ näring inom KreaNord. [Ny Nordisk Mat](#) har uppdrag att arbeta med detta område inom KreaNord.

En inventering har gjorts av matkonstnärer/regissörer av måltidsupplevelser (se beskrivning nedan) inom de nordiska länderna som arbetar med mat och måltid som kreativ näring. Den har begränsats till de aktörer som samarbetar med andra kreativa näringar. Här har hittills framkommit att Danmark, Sverige och delvis Finland har ett antal aktörer som utvecklat måltidsupplevelsen på ett kreativt sätt. Det har dock den senaste tiden syns ett flertal nya aktörer i olika projekt som tangerar detta projektets inriktning, en slags "ketchupseffekt" har uppstått. Under inventeringen har olika aktörer intervjuats för att skapa en grund för steg 2.

Vid workshopen 'Public Food Diplomacy' som hölls i Ny Nordisk Mats regi i Stockholm den 9-10 mars 2011 presenterades vilka möjligheter som ges med att använda mat och måltid på ett kreativt och delvis nytt sätt som marknadsföringsverktyg i nordiska diplomatiska måltider.

Under Kulturforumet i Reykjavik den 24-25 mars hölls många spännande diskussioner kring ämnena mat som konst och som kreativ näring. Här visades också på konkreta möjligheter att använda mat och måltid tillsammans med andra kreativa näringar för att skapa spännande nya upplevelser. Som ett exempel användes norrskenet i en övning i kreativitet där deltagarna fick beskriva sinnesupplevelser av norrskenet, vilken rörelse, ljud och smak det har. Det visade sig att oavsett vilket nordiskt land man kom från blev det en ganska likvärdig tolkning. Övningen öppnade diskussioner kring hur man kan samarbeta mellan olika kreativa näringar för att skapa turistiska upplevelser.

Rekommendationer

Projektet mat och måltid som kreativ näring har sammanfattningsvis fem olika spår som presenteras här nedan för steg 2, samt en tids och actionplan.

- Utveckla arbetsmodeller och visa goda exempel för att lyfta frågan kring mat som konst.
- Skapa nätverk mellan matkonstnärer och andra kreativa näringar i Norden, via workshops och event.
- Skapa mötesplatser för kreativa näringar genom t.ex. KreaNords och Ny Nordisk Mats hemsidor, som kan öka tillgängligheten för beställare.
- Arrangera testevent tillsammans med KreaNord, där olika typerna av arbetsmodeller testas praktiskt.
- Skapa möjligheter för mentorskap för unga regissörer av måltider samt matkonstnärer.

NNM bör även föra en diskussion med andra kreativa näringar och KreaNord kring finanseringsfrågor vid projekt.

Tids- och actionplan:

- Nulägesanalys som innefattar inventering och intervjuer med måltidskreatörer för underlag till workshop och actionplan för vidare arbete i projektet. (Steg 1, juni 2011)
- Annonsering efter projektledare måltid som kreativ näring. (juli 2011)
- Genomförande och redovisning av steg 2. (hösten 2011 – våren 2012)
- Mat som konst, workshop (2011)
- Skarpa case – Testevent av samarbete mellan mat/måltider och övriga kreativa näringar (vid tillfälle).

Inledning

Det förväntade resultatet kommer att bli $1+1+1=5$ istället för $1+1=3$. Hur då? Mat och måltid stimulerar alla fem sinnen i och med att man fysiskt tar upplevelsen in i sin kropp och i samarbete med övriga kreativa näringar skapas större förutsättningar för minnesvärda, extra ordinära upplevelser. (Pine Gilmore 1999). Detta förstärker än mer tesen $1+1+1=5$. När mat och måltid integreras i de kreativa näringarna fullt ut kommer detta att förstärka de nordiska framgångarna inom mat och måltid men även de andra kreativa näringarna i Norden. Ny Nordisk Mat har framgångsrikt arbetat med att utveckla och förmedla den Nya Nordiska Maten som ett hållbart och naturligt kök. Detta ger KreaNord fler verktyg att marknadsföra Norden som en kreativ och hållbar region.

Mat som kreativ näring har vuxit fram under senaste tiden. Den traditionella franska måltidsordningen har varit mall för måltider vid representation i mindre och större skala. Nu har en helt ny typ av måltider vuxit fram där man bryter denna tradition och skapar helt nya vägar för måltidsupplevelser. I Norden finns flera aktörer som arbetat med detta. Dock har genomslagskraften för denna typ av måltider först nu på senare år blivit synlig. Mat och måltid som konstnärligt uttrycksätt har även till viss del accepterats men har fortfarande lång väg kvar. Flera mat- och måltidsaktörer har samarbetat med andra konstformer och skapat föreställningar, happenings och matteater i olika sammanhang. Ett av målen för Ny Nordisk Mat är att lyfta denna del av näringen och skapa förutsättningar för nya aktörer att komma ut på marknaden. Man vill även utveckla samarbeten med andra kreativa näringar och detta sker i huvudsak i samarbete med KreaNord. I steg 1 av projektet ingår en inventering av vad som händer inom mat som kreativ näring i Norden. Projektet syftar bl.a. att skapa modeller som kan användas som verktyg för måltidskreatörer vid skapande av event, men även i samarbeten med andra kreativa näringar. Det föreslås även att det skapas ett nätverk för aktörer som arbetar med mat på ett konstnärligt och kreativt sätt.

Definitioner och begrepp

Regissör av måltidsupplevelser är en aktör som skapar måltidsupplevelser som går utanför de traditionella gängse ramarna kring måltiden. De använder maten som verktyg för att förmedla budskap, en story eller stämning. Övriga verktyg kan vara rörelser i rummet, design, dekoration, användning av teknik. De formger måltider ur ett helhetsperspektiv där andra konstformer är en del i upplevelsen.

Matkonstnär använder maten som konstnärligt uttrycksätt. Denne behöver ej vara hantverkare (kock).

Kock är i detta sammanhang en hantverkare som arbetar fram en meny utifrån givna direktiv av regissör av måltider eller matkonstnären. Kocken kan även vara regissör av måltider/matkonstnär, men har då ofta ett annat perspektiv på måltidsupplevelsen än maten på tallriken.

Intressegrupper

Traditionellt kontaktas oftast kockar för att skapa måltider till event, ambassader och olika marknadsföringsprojekt med mera. Detta gör att det ofta blir fokus på maten på tallriken och därmed mat och måltider i traditionell anda. Det har det hänt en hel del där det nya nordiska köket visat på stora framgångar inom restaurangnäringen samt fått stor medial uppmärksamhet. Nästa steg blir att lyfta det nya inom Ny Nordisk Mat; regissörer av måltider och matkonstnärerna. Vilka har då nytta av dessa aktörer och vad de skapar i samarbete med andra kreativa näringar? Det finns en bred och outnyttjad marknad både internt i de nordiska länderna och externt utanför Norden, där de nordiska länderna, företag och institutioner kan skapa nya spännande mat- och måltidsupplevelser. Samarbeten mellan de olika kreativa näringarna ökar både bredden på marknaden samt skapar nya spännande event med mat och tex. film, dataspel, litteratur, konst med mera.

2. Resultat

Nuläge

Under inventeringen har vi funnit ett flertal aktörer som arbetat under en längre tid och antalet växer snabbt. Vi har valt att begränsa vår undersökning till några av dem som har varit aktiva längst. Vi ger några exempel på dessa via länkar nedan. Ett urval av tre olika aktörer för intervju, resultatet av intervjuerna presenteras efter projekt/företagspresentation.

I Danmark har Mette Sia Martinussen och Nikolaj Danielsen arbetat sedan 10 år tillbaka med att utveckla mat som konstnärligt uttryck. De drev Madeleines Madteater under 4 år i samarbete med några av de främsta produktutvecklarna inom mat, kockar och innovatörer inom sensorisk hjärnforskning, musik och konst. Madeleines madteater stängde 2009. En rekonstruktion av konceptet pågår och de öppnar på nytt i september 2011. De har arbetat med olika projekt under tiden, bland annat ett projekt för Köpenhamns stad.

”Med arbejdet i Mmm – zonen for madkultur ønsker vi at få gæsten og værtskabet tilbage i vores naturlige tankesæt og helt ind i vores madkulturprodukter. Til glæde for turister, erhvervsturister og for almindelige forbrugere.

Den danske madkultur behøver at tænke, udvikle og arbejde med et langt større fokus på sine brugere og deres behov og udfordringer. For at skabe en stærk og ærlig zone for madkultur deler vi vores opmærksomhed ligeligt mellem tallerkenen, forholdet til gæsten og fokus på den fulde oplevelse, vi inviterer gæsten indenfor i. I Danmark skal vi atter tage ejerskab til hyggen, udnytte den til fulde som en værdiskaber og genvinde vores nationale identitet og brand som et unikt værtsfolk.

”Mmm – zonen for madkultur er et konsortium, der består af Madlaboratoriet Madeleines, Gesamtkunstwerk, Visit Denmark, Wonderful Copenhagen, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og

Fiskeri/FødevarerErhverv, RUC, CBS, Dansk Erhverv/HORESTA, Hotel- og Restaurantskolen, Kost & Ernæringsforbundet og Kulturarvstyrelsen.”

[mmm-zonen for madkultur](#) (2011-05-10)

Intervju 1.

Nikolaj Danielsen, madeleines madteater

Vid intervjun med Nikolaj framkom hur svårt de haft att få ett erkännande av mat som konstform. Först nu på senare tid har de fått det. Man drev matteater under 4 säsonger och till en början hade de svårt att få kulturjournalister att komma till deras föreställningar, det var matskribenterna som kom. Detta innebar att deras föreställningar inte fick kulturrecensioner första tiden eftersom de ansågs att det var restaurang de drev. I andra konstformer t.ex. teater får man en recension vid varje ny föreställning, men det fick inte Madeleines Madteater och därför fick de inte den publicitet som krävs för att kunna marknadsföra sina föreställningar. Detta visar på vilka svårigheter mat som konst har att få ett erkännande. Nu har dock detta förändrats i pressen men i övriga samhället har vi långt kvar till ett erkännande. Han ansåg att det finns två olika grenar inom matkonst. Det ena är där konstnären själv skapar en föreställning likt en teaterpjäs. Det andra är att utifrån en beställning skapa en upplevelse i samarbete med andra kreativa näringar. Beställarna kan vara för företag, institutioner med mera. Han betonar att det är helt ointressant att komma in och göra traditionella måltider. Det måste finnas ett spelrum där de får arbeta fritt med att skapa föreställningen. Vad gäller skapandeprocessen så arbetar de på följande sätt; ett initialt möte med beställaren, därefter går de själva in i ett kreativt ”rum” där de arbetar effektivt och deras olika kompetenser kompletterar varandra. I denna kreativa fas sker en explosion av idéer som man sedan bearbetar och går igenom under flera träffar. När de sedan ser att de talar om samma saker vid flera möten, då är ”formen” satt. Först vid denna punkt tas övriga kompetenser in såsom teknik, skådespelare, dansare, performanceartister. Man har tidigare använt en referensgrupp som är med som publik och skarpaste recensenter. Han ser fram emot att kunna träffa andra aktörer och menar att det finns tre olika spår som man vill lyfta.

1. Att bygga en plattform för att få denna näring att ta plats, synas och få ett erkännande.
2. Att skapa nätverk mellan olika matkonstnärer/matkreatörer i Norden och mötas och byta erfarenheter och samarbeta.
3. Att se över möjligheterna att utveckla mötet mellan mat och andra kreativa näringar.

I Sverige finns några aktörer och dessa har lite olika inriktning. [Kring Mat](#), Lars Eriksson är formgivare av måltider och använder gestaltningen som verktyg i sitt skapande för att signalera budskap och innehåll. ”Kring mat” arbetar på beställning av företag och institutioner men gör även egna utställningar där det konstnärliga uttrycket och närheten till detta.

[Måltidsvision](#) är ett mateventföretag som står på de tre benen mat, kommunikation, och konst. De skapar skraddarsydda event t.ex. vid invigningar, konferenser, interna möten och produktlanseringar och låter alltid det budskap kunden vill lyfta fram vid arrangemanget vara utgångspunkt också för matupplevelsen. De kallar detta för ”storytelling by food”. De producerar även egna kulturarrangemang, t.ex. installationer, i egen regi eller i samarbete med andra konstnärer.

Intervju 2.

Måltidsvision

[Måltidsvision](#) har arbetat sedan 12 år tillbaka med att skapa mat och måltidsupplevelser utifrån ett lite annat perspektiv. Man lyfte blicken från tallriken och började skapa. Det största problemet de första åren har varit att bli sammanblandade med traditionella cateringfirmor och därigenom

jämförda vad gäller prisnivå. Detta har dock förändrats på senare tid när beställaren förstått deras produkt som en helhetslösning. Vad gäller mat som konstnärligt uttryck så har de vid flertal tillfällen stött på problem. När man sökt finansiering för rena konstprojekt har finansörerna inte kunnat hantera ansökningarna eftersom man inte vet vilken konstform det är. Deras samarbeten med andra konstformer har gett dem mycket positiva erfarenheter. De har arbetat i grupper med konstnärer och musiker och det har funnits starka viljor i grupperna som skapat konflikter. Detta har dock alltid löst sig och mötena har gett en bredare blick och djup i att skapa mat och måltidsupplevelser samt konstnärliga evenemang. Måltidsvision arbetar med både beställningar från företag och institutioner samt egna produktioner och här nedan beskriver de två olika typer och hur arbetsprocesserna gått till.

Ett uppdrag kan bestå av att man med mat och dryck som verktyg vill förmedla ett budskap eller berätta en historia. Ett exempel på uppdrag var att skapa en måltidsupplevelse för internationella gäster och lyfta arkitektur/infrastruktur/integration i Öresundsregionen där infrastrukturen med Öresundsbron skapat en region av delar av två länder. I detta fallet var lokalen Arkitekturmuseet i Stockholm och utställningen [Bana väg](#). Målsättningen med eventet var att skapa intresse för öresundsregionen genom mingel – skapa kontakter, bli mätt, inte för långdraget och visa utställningen. Denna arbetsprocess visar på deras tillvägagångssätt:

1.Möte med uppdragsgivare

Uppdragsgivaren delger eventets mål, målgrupp och vad man vill lyfta fram. Här försöker man få en indikation kring budget.

2.Research

Beställaren och deras vision kring eventet, samt målsättningen.

Undersökning kring förutsättningar med lokal, underleverantörer på plats, tillagningsmöjligheter och andra samarbetspartners såsom lokal restauratör eller kockar.

3.Konceptframtagning

Kan börja med brainstorming kring olika ord som kommit fram under researchen. Därefter utifrån lokaler, budget, m.m. skapas ett konceptförslag (manus).

4.Konceptpresentation uppdragsgivare

Konceptet (manuset) presenteras och uppdragsgivare reflekterar över konceptet och ändringar görs vid behov.

5.Förberedelser projekt

I detta stadium sker den slutgiltiga konceptutformningen och man går från idé till fysisk handling.

Detta innebär att menyer fastställs och provlagas, material tillverkas, samarbeten med underleverantörer ordnas och det kan vara andra kreativa näringar som tex. musik och film.

Repetitioner med de olika aktörerna på plats om tid och möjlighet finns. Frakt av material.

6.Genomförande

Uppbyggnad av upplevelserum, generalrepetition, föreställningen genomförs.

7.Efterarbete

Uppföljning av upplevelse med uppdragsgivare.

Sommaren 2002 skapade Måltidsvision en föreställning i Pajala i egen regi, kallad "[Tur och retur](#)". En upplevelse för att skildra den vilda laxens vandring med utgångspunkt i det tornedalska kulturarvet. En naturupplevelse, *"en sinnenas happening var i en bubblande, doftande och bedövande vacker smärta"*. Besökarna togs på en resa längs Torneälven, upp på älvstranden och in i skogen. Arrangörer var föreningen KONST MAT MUSIK bestående av konstnären Maj-siri Österling, kompositör Erling Fredriksson och måltidsvisionär Björn Ylipää från Måltidsvision. Föreningen arbetar för nyskapande processer, där alla sinnen stimuleras och integreras till en totalupplevelse. Själva skapande processen kan kort beskrivas på följande sätt.

1. Idé

En idé kring att skapa ett möte mellan mat, konst och musik där utgångspunkten var den vilda laxens vandring i Torneälv och det tornedalska kulturarvet. Frågeställningen var; kan man med konst, mat och musik skapa ett konstverk, föreställning, upplevelse, happening kring detta ämne. För Björn Ylipää och Lena Ylipää Abrahamsson från Måltidsvision ställdes frågan om mat som konst på sin spets.

2. Möte

Ett möte mellan fyra personer och 3 olika konstformer; [Maj-Siri Österling](#), konstnär, [Björn Ylipää](#), matkonstnär, [Lena Ylipää Abrahamsson](#), smakkompositör, [Erling Fredriksson](#), musiker, kompositör, regissör. Mötet resulterade i att driva idén vidare och skapa något nytt. Mötet resulterade även i nya möten som kunde vara av administrativ karaktär kring finansieringsfrågor m.m. men även kreativa möten.

3. Öppet kreativt forum

Aktörerna var stationerade på olika platser i Europa och detta innebar att man var tvungen att skapa ett kreativt forum genom att använda internet. Man löste detta genom att använda ett öppet dokument där man fick slänga in sina kreativa idéer förutsättningslöst.

4. Konst, mat, musik

Utifrån fastställd budget fick parterna välja vilka idéer de ville arbeta vidare med. Man valde att arbeta i olika enskilda stationer.

5. Konstnärligt möte, föreställning

Utifrån den fysiska platsen där föreställningen skulle ske, valdes platser för de olika installationerna, samt om dessa skulle stå för sig själva eller där konstarna möts. För att få ett flöde och en dramaturgi i föreställningen använde de konstformerna på olika sätt för att få besökarna att förflytta sig mellan de olika stationerna.

I Finland har en grupp designers som tillsammans med matvisionärer skapat en temporär restaurang som heter HELYES. Deras projekt ställde ut på The London Design Festival 2010. De har även haft en temporär restaurang med samma utställning i Helsingfors. Här kan man se ett samarbete mellan mat, design/formgivning och musik. De arbetade utifrån följande frågeställningar:

“Can furniture be made from trees thinned out from the forest?”

Can a new dinner set be created from donated plates?

Can a restaurant gather ingredients straight from the forest?

Can something new come out of foraging the old?”

[HELYES](#) (2011-05-10)

Intervju 3.

Antto Melasniemi kock, restauratör och projektledare för Helyes arbetar just nu med ett projekt där han tillsammans med designers har tagit fram ett koncept ”[Solar building kitchen party](#)” som hade premiär på Möbelmässan i Milano 2011.

Idén med Helyes-projektet var att få besökare att interageras med design och få dem att stanna lite längre i mässmontern. De började med att kontakta Finska institutet i London och de tänkte på idén. Det bildades en kreativ ledningsgrupp bestående av Klaus Haapaniemi, *modeillustratör*, Mia Vallenius, *art director inom mode, konceptdesigner* och Antto Melasniemi, *projektledare, kökschef*, innovatör inom olika sfärer av, konst, musik och design. Ledningsgruppen arbetade fram ett koncept och bjöd därefter in övriga designers för medverkan i projektet. Samarbetet fungerade bra men självklart uppstod konflikter där man hade olika infallsvinklar på hur man skulle arbeta, men det löste sig. Antto fick erfarenhet kring hur designers processer i skapande går till och detta har gett nya spännade erfarenheter som han kan ha nytta av i sitt skapande. Projektet blev en succé med mycket publicitet i media och målen med projektet överträffades.

I Norge finns en destination som heter [Stokkøya Sjøsenter](#) som ägs och drivs av Torild Long Klopp och Roar Svenning. Deras filosofi bygger på att integrera natur, arkitektur, mat och aktiviteter i harmoni med varandra. Man har valt modern design på byggnaderna och maten har lokal anknytning med moderna inslag. Aktiviteterna anknyter till naturen och allt från en måltid till olika aktiviteter på land och hav skall ha en närhet till naturen omkring.

[Stokkøya Sjøsenter](#) (2011-05-10)

Workshops

Här redovisas deltagandet i två workshops med anknytning till mat som kreativ näring samt resultat från intervjuer med projektledare för KreaNord, CEO för Nordisk Film och TV fond och tre olika aktörer som har erfarenheter från att arbeta med andra kreativa näringar i olika projekt.

Vad gäller resultatet från workshopen [Public Food Diplomacy](#) den 9-10 mars 2011 i Stockholm framkom även där ett stort intresse för mat presenterat utifrån ett konstnärligt och annat perspektiv än det traditionella. Man såg möjligheter till utveckling av event och tillställningar där regissörer av måltidsupplevelser/matkonstnärer var delaktiga. Här finns dock ett hinder; finansieringen är ett stort problem, man vill mycket men inga pengar finns.

Vid [Kulturforum](#) om Nordisk Matkultur 24-25 mars 2011, Nordens Hus, Reykjavik framkom en distinktion mellan vad som är mat som konst och matkonsthantverk. Kockarna är hantverkare men det finns nu också en grupp aktörer som kan kalla sig matkonstnärer. Skillnaden är att konstnärerna arbetar med idéer och att förmedla dessa, medan hantverkarna utför konstnärernas idé. Under kulturforumet väcktes många nya idéer kring möjligheter till samarbete mellan mat och andra kreativa näringar. [Se filmen](#) från kulturforumet.

Intervju 4.

KreaNord, Therese Johanesen

Det finns en stor önskan från KreaNord att integrera mat som en del i de kreativa näringarna. Man ser Ny Nordisk Mat som ett välutvecklat projekt och ett samarbete skulle gagna alla parter. På vilket sätt? Ja, man ser möjligheter till att vid event och marknadsföringsarrangemang väva in maten i eventet. Man söker aktörer och skulle vilja ha en plattform där dessa matkreatörer finns samlade. KreaNord arbetar just nu med att uppdatera och omorganisera sin hemsida och ser det som en möjlighet att få in regissörer av måltidsupplevelser/matkonstnärerna på deras [nätverk](#) med aktörer inom kreativa näringar. Detta skulle ge möjlighet till fler samarbetsprojekt genom ökad synbarhet. En beställare eller annan aktör skulle enkelt via hemsidan kunna kontakta en regissörer av måltidsupplevelser/matkonstnär i närheten där eventet skall hållas eller hitta en samarbetspartner med den rätta kompetensen bland matkreatörerna/matkonstnärerna. Man vill även vara med och åka på det tåg som just nu går med framgången med Ny Nordisk Mat. De ser fram emot samarbeten mellan de övriga kreativa näringarna och mat. Det fanns en viss rädsla och varningsflagg dock; finansieringsfrågan är ofta ett problem, vem skall ta kostnaderna för matbiten. Man måste hitta andra finansieringsvägar för maten i dessa projekt. KreaNord har inte haft workshops med kreativa aktörer som arbetat tillsammans utan sakkunniga från olika kreativa näringar som sett över strukturella samordningsmöjligheter på ett mer övergripande plan. Man ser från KreaNords sida det som svårt att finansiera profileringsaktiviteter där mat och andra kreativa näringar möts.

Intervju 5.

Nordisk Film og TV Fond CEO; Hanne Palmquist . *Mat som en del i event*

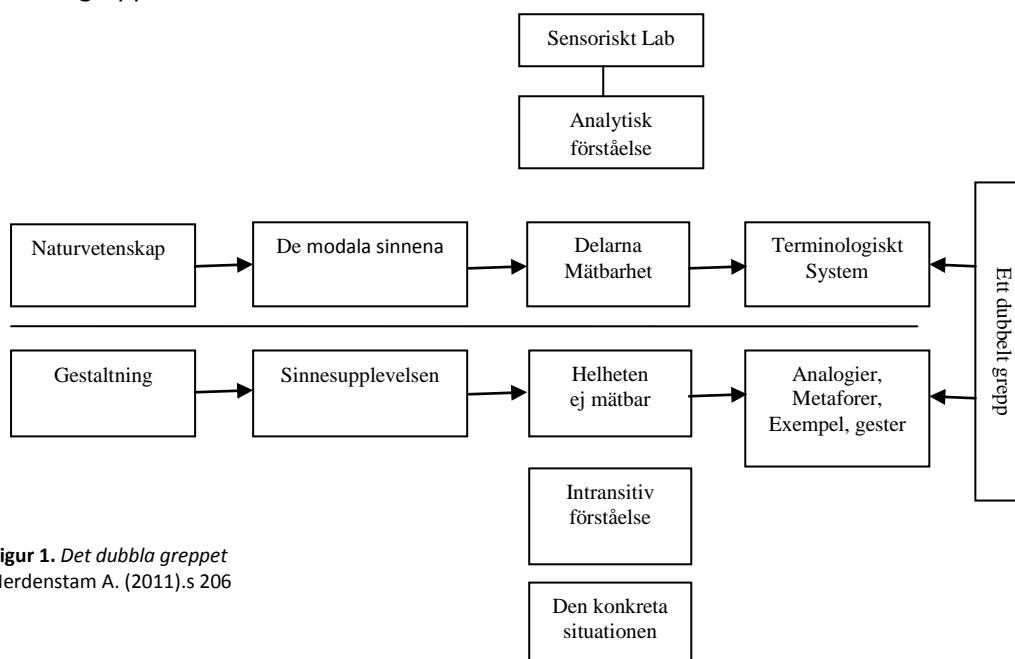
Till filmfestivalen i Berlin i februari 2011 hade Nordisk film en idé om ett möte mellan nordiska och brittiska kreativa filmproducenter. Man ville skapa en plattform med mötet där även ny nordisk mat och nordisk filmmusik skulle vara delaktiga i att marknadsföra det nordiska under eventet. Två danska kockar skapade en färdig meny som speglade det nya nordiska köket. Fokus skulle vara på mötet mellan filmproducenterna men maten och musiken skulle skapa en kreativ mötesplats. Det hela genomfördes på följande sätt. Man började vid mottagningen i foajen, där lite snacks och öl från

ett nordiskt mikrobryggeri serverades . Därefter förflyttade man sig till restaurangen där den första sittningen med en förrätt serverades. Efter avslutad förrätt förflyttade man sig till ytterligare ett rum där nordisk filmmusik spelades av två musiker. Efter detta gick man tillbaka till restaurangen för en ny sittning med ny bordsplacering. Huvudrätterna presenterades lättsamt genom att kockarna gick runt bland gästerna och småpratade. Efter huvudrätten gick gästerna tillbaka till foajen där välkomstdrinken serverats och där fick man ta del av nordiska ostar och mingla. Sista anhalten var även den sittande i restaurangen där desserter och kaffe serverades. Musikens enkelhet med den nordiska enkelheten i både mat och servering skapade en minnesvärd helhet för gästerna. Hur fungerade samarbetet mellan de olika aktörerna? Mellan ambassaderna i Berlin och de danska kockarna fungerade samarbetet bra, men svårigheter uppstod i samarbetet med köket i Berlin men detta löste sig till slut. Vad gäller finansieringen så förväntade sig Nordisk film att Ny Nordisk Mat skulle gå in som delfinansiär, men så skedde icke. Man vill att NNM skall hitta en operativ form vad gäller denna typ av event och där finansieringen delas mellan de olika kreativa näringarna. Slutresultatet var en lyckad ”branding” av Norden.

Forskningskoppling

Den arbetande gommen – vinprovarens dubbla grepp, från analys till upplevelse, en doktorsavhandling av Anders Herdenstam. Hans forskning beskriver fenomenet med det dubbla greppet hos vinprovare och visar hur vetenskap och tyst kunskap kopplas ihop. Delar av hans forskning handlar om att förklara begreppet kring upplevelse och hur man bör se på utbildningen av professionella vinprovare. En del av studien handlar om begreppet estetik där han refererar till Wittgenstein (1977), som menar att estetik är något som finns och måste visas på plats och att betraktaren ser saker som inte kan beskrivas. Herdenstam A. (2011). Vad gäller mat- och måltidsupplevelser är detta tydligt. Det sker här och nu, varje tillfälle är en unik upplevelse. Att lära sig skapa dessa extra ordinära matupplevelser handlar om det dubbla greppet som Herdenstam beskriver. En grundkunskap som kan skaffas genom utbildning, men även att vara deltagare krävs för att se det som inte kan beskrivas. Denna forskning kan även kopplas till detta projekt i och med att en upplevelse är svår att beskriva med ord. En upplevelse är att vara på plats. Det visar på vikten av att skapa förutsättningar för nya matkonstnärer och regissörer av måltider, då den tysta kunskapen bara kan föras vidare genom erfarenheter. Man kan se tydliga likheter med mentorskapet bland stjärnkockar och de som arbetar under dem. Man lär sig genom att göra, men man måste ha en grundkunskap inom yrket, det dubbla greppet.

Denna figur visar hur det naturvetenskapliga synsättet tillsammans med gestaltningen bildar det dubbla greppet.



Figur 1. Det dubbla greppet
Herdenstam A. (2011).s 206

3. Diskussion och analys

Hur skall man utveckla samarbeten mellan mat och de övriga kreativa näringarna är en fråga som ställs. Utifrån resultatet från intervjuer och workshops kan man se tydliga behov och strukturer.

Finansiering

Det finns bland annat ett behov av att hitta vägar till de ekonomiska bitarna som till stor del skapar fallgropar för bra event. En diskussion mellan de olika kreativa näringarna och KreaNord hur finansiering av olika event skall lösas. Alla vill mycket, men finansieringen är ett problem.

Mötesplats

Alla respondenter ser stora möjligheter till utveckling av mat som en del i de kreativa näringarna och samarbeten. Det finns redan flera exempel på lyckade arrangemang, men dessa måste bli fler. Hur får man tag i en mat- och måltidsregissör? Ett sätt är att använda KreaNords och Ny Nordisk Mat's hemsidor där dessa aktörer kan lägga in information om sin verksamhet och därigenom kan beställare enkelt hitta lämplig aktör.

Definitioner och begrepp

Vad är då skillnaden mellan en kreativ kock, matkonstnär, och regissör av måltidsupplevelser och är mat konst? Frågor som mer och mer kommer att ställas på sin spets. Att lyfta mat som konst är en viktigt åtgärd och det första steget togs på Kulturforum i Reykjavik den 24-25 mars 2011. Nu måste aktörerna mötas för att skapa nätverk och diskutera frågorna.

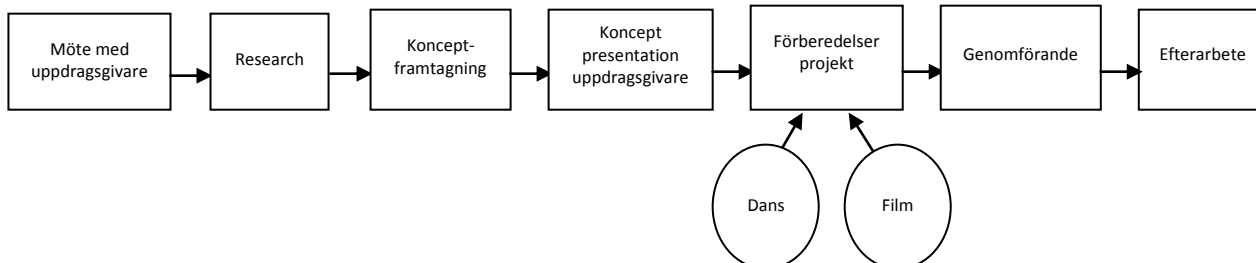
Konkreta arbetsmodeller

Hur arbetar då de aktörer som redan finns i Norden, ja utifrån intervjuerna kan man se tydliga likheter med varandra. Man är en mindre kreativ grupp som arbetar fram en föreställning, event, upplevelse, happening. Det är olika grupperingar utifrån olika uppdrag och här har man praktiskt redan visat att maten är en del av de kreativa konstnärliga näringarna. Samarbeten mellan konstnärer, musiker, designers, och matkonstnärer, har gynnat de som arbetat i projekten och gett nya infallsvinklar på själva skapandeprocessen men även slutprodukten och alla de fördelar den ger. Hur skall en skapande processmodell kunna se ut? Vi ser det som att man måste använda olika modeller utifrån vilka aktörerna är, samt vad målet är. De två modellerna nedan visar på olika vägar man kan välja på. Vad är då skillnaden i resultat. Figur 2. (regissör av måltider), där anlitar beställaren en "regissör" som skapar hela konceptet och där de andra kreativa näringarna får definierade uppdrag. Figur 3 visar hur en grupp med olika kreativa riktningar skapar ett koncept tillsammans. Detta resulterar ofta i nya spännande vägar där man ofta går utanför traditionella ramar. Figur 3. är mer tidskrävande och har en mer komplex kreativ process pga. olika viljor och olika skapandeprocesser. Denna modell kräver även förmåga att arbeta i grupp. Många av de kreativa konstnärliga näringarna arbetar ofta ensamma och är väldigt starka personligheter, vilket kan leda till konflikter i en sådan grupp.

Utbildning

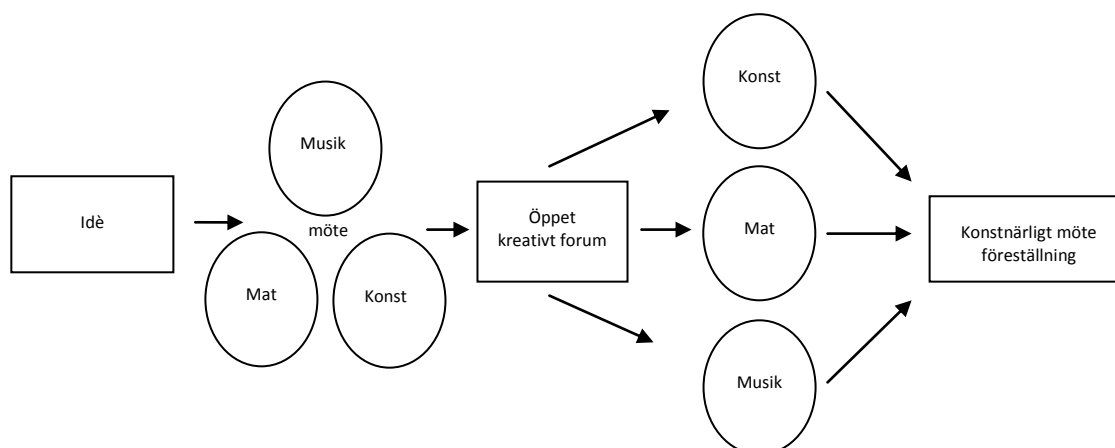
Vad gäller att utbilda unga blivande mat- och måltidsregissörer och matkonstnärer bör man skapa möjligheter till mentorskap där man kan vara med och i "här och nu" för att ta del av den tysta kunskapen som mentorerna innehar.

Modell av hur regissören av måltider arbetar fram ett koncept där andra kreativa näringar blir underleverantörer i projektet.



Figur 2. Regi av måltider.

Modell av hur olika kreativa näringar är med och skapar konceptet tillsammans utifrån en idé.



Figur 3. Möte mellan kreativa näringar .

Rekommendationer

Utifrån framkommet material bör de ha olika inriktningar

- Föra en diskussion med andra kreativa näringar och KreaNord kring finanseringsfrågor vid projekt.
- Skapa en mötesplats för kreativa näringar, där KreaNords och Ny Nordisk Mats hemsidor ökar tillgängligheten för beställarens och synligheten för aktörer.
- Lyfta frågan kring mat som konst i ett event och workshop på en högre nivå och skapa nätverk mellan matkonstnärer i Norden.
- Arrangera testevent där de olika typerna av arbetsmodeller testas praktiskt.
- Skapa möjligheter för mentorskap för unga regissörer av måltider samt matkonstnärer.

4. Källförteckning.

Länkar till filmer:

[Kulinarisk Køkkenkabaret](#) mmm-zonen for madkultur (DK)

5. [Solar Kitchen Building Party](#) Antto Melasniemi (SF)
6. [Stokkøya Sjøsenter](#) (NO)
7. [Matkonstnärerna möter folkmusik](#) Måltidsvision (SE)

Muntliga källor:

Black Jenny, Måltidsvision (SE)
Danielson Nikolaj, mmm-zon for madkultur; Madeleines madteater (DK)
Eriksson Lars, Kring mat (SE)
Fredriksson Erling, Knapsu produktion (SE)
Gröntoft Magnus, Ny Nordisk Mat (SE)
Hag Anna, referensgrupp för KreaNord, Näringsdepartementet (SE)
Herdenstam Anders, Ph. D, Grandvinum (SE)
Johanesen Therese, Projektledare KreaNord (DK)
Melasniemi Antto, HELYES (SF)
Palmquist Hanne, Nordisk Film og TV Fond (DK)
Risvik Einar, Ny Nordisk Mat (NO)
Tellström Richard, lektor matkultur (SE)
Ylipää Abrahamsson Lena, Måltidsvision (SE)

Elektroniska källor:

kreanord.org
tillvaxtverket.se
regeringen.se
madeleines.dk/index.php?id=7
nynordiskmad.org
norden.org
maltidsvision.se
kringmat.se
helyes.fi
kcwallberg.com

Litteratur:

Gilmore, Pine. *Experience economy* (1999) ISBN: 9780875848198
Herdenstam, A. *Den arbetande gommen* (2011) ISBN 978-91-7415-889-2

8. Bilaga. Förslag till inledande workshop i steg 2

Prel. programme and list of participants

Workshop Ny Nordisk Mat, "Food and creative industry"

Time : Autumn 2011
 Location: Malmö (venue not finalised)

Day 1

12.00-13.00	Lunch	
13.00-13.20	Introduction Björn Ylipää N.N. N.N.	Måltidsvision Ny Nordisk Mat KreaNord
13.20-13.40 Sweden	What is creative industries?	Anna Hag, The Ministry of Enterprise,
13.40-14.00	Food theatre	Madlaboratoriet Madeleines (DK)
14.00-14.20	Design and food	Antto Melasniemi HelYes (FI)
14.20-14.40	Design of food events	Lars Eriksson, Kring Mat (SE)
14.40-15.00	Architecture and food	Torild Long Klopp og Roar Svenning. (NO)
15.00-15.30	Coffee break	
15.30-15.50	Nordisk Film og TV Fond	Hanne Palmqvist (DK) Film och mat
15.50-16.50	Forming groups and discussion Questions:	How do we specifically work with food and co-operations with other creative industries? What problems and possibilities are there in the co-operations with other creative industries? What is the current status in the Nordic countries in terms of food as an art form and a creative industry?
16.50-17.30	Presentation of group discussions	
17.30-18.30	Time for check in at hotel	
18.30-	Dinner	

Day 2

09.00-09.10	Introduction	
09.10-10.30	Group discussion	
	Questions:	<p>How can we increase the understanding of food as an art form and a creative industry?</p> <p>What could a simple model for the work with food as a creative industry look like?</p> <p>How can we develop the networking between the Nordic players in the field of food as an art form and a creative industry?</p>
10.30-11.30	Presentation of group discussions	
11.30-12.00	Conclusion and next steps	

Participants: All participants are not finalised, but we expect a maximum of 20 people.

Björn Ylipää	Food visionary	Måltidsvision	SE	maltidsvision.se
Mette Sia				mmmzonen.dk
Martinussen	Food theatre	mmm-zonen	DK	
Nikolaj Danielsen	Food theatre	mmm-zonen	DK	mmmzonen.dk
Lars Eriksson	Designer of food events	Kring Mat	SE	kringmat.se
	Steering committee,	The Ministry of Enterprise		
Anna Hag	KreaNord	(Näringsdepartementet)	SE	
Emil Bruun				meyersmad.dk
Blauert		Meyers madhus	DK	
Antto Melasniemi	Mat/design	Helyes	FI	helyes.fi
Vanja Franzen	Gastronome	Foodism	SE	foodism.se
Therese				kreanord.org
Johanesen	Project manager	KreaNord	DK	
Magnus Gröntoft	Project manager	Ny Nordisk Mat	SE	nynordiskmad.org
		The Food Academy of Skåne		Livsmedelsakademin.se
Jannie Vestergaard	Project manager	(Skånes livsmedelsakademi)	SE	
Torild Long Klopp og Roar				
Svenning Hanne Palmquist	CEO	Stokkøya Sjøcenter Nordisk Film og TV Fond	NO	