

**from idea
to innovation
to impact**

Ein Best Practice aus dem Norden

hej studio

Grafik Design

Kopenhagen

Management of Creative Business

Kuchen

Bäckerei / Café

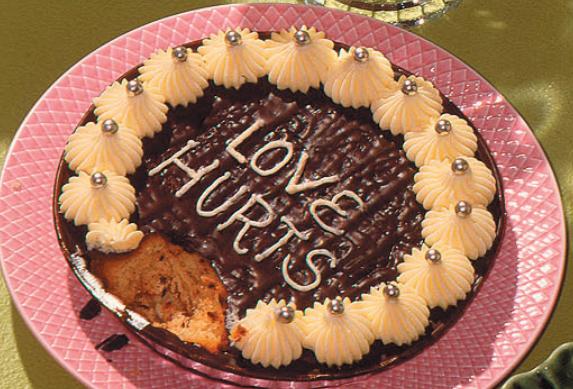
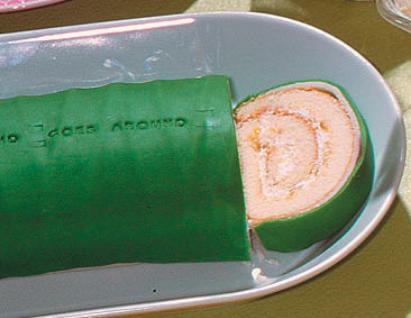
weder Zeit

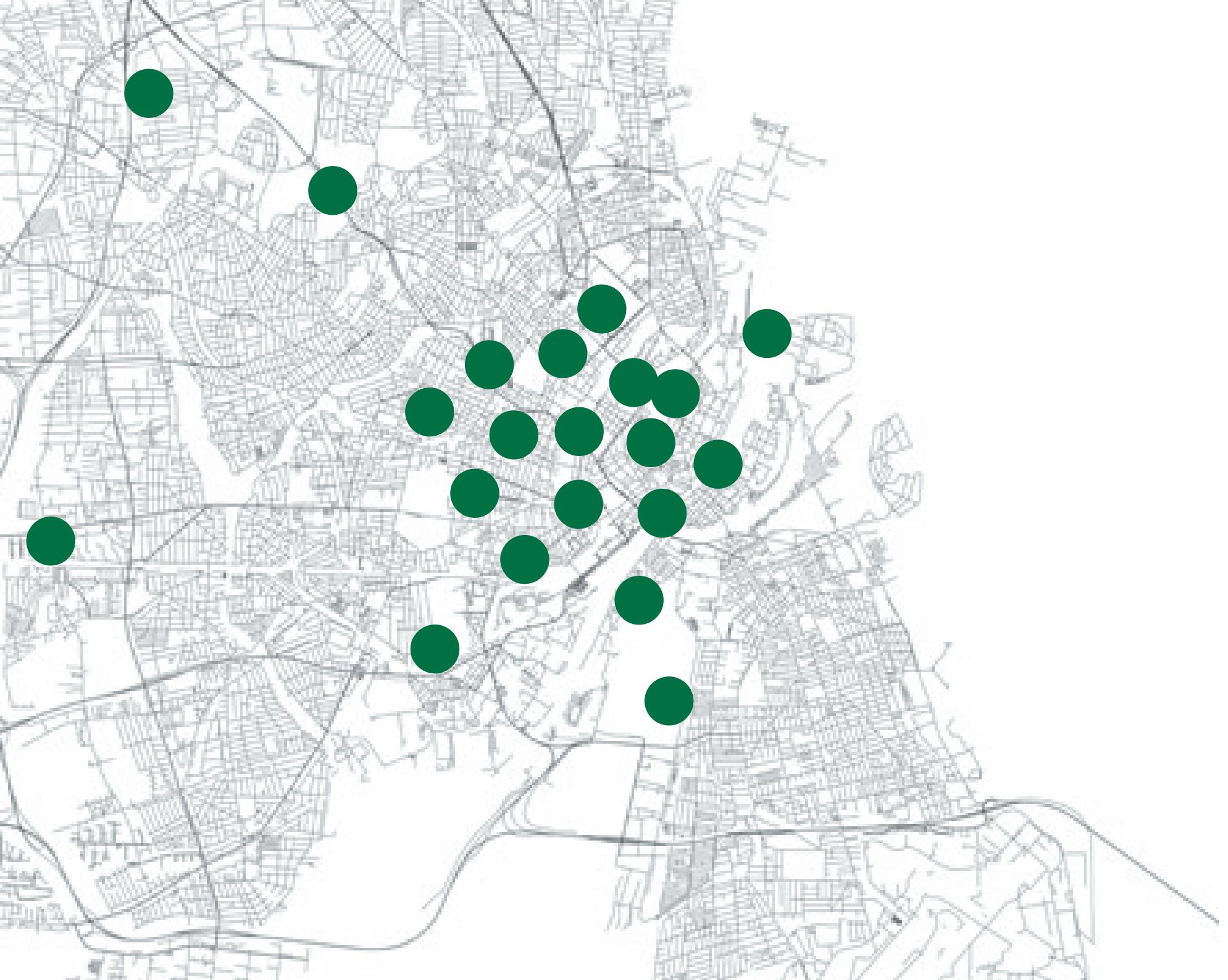
noch Geld

Kitchen Co-Working Space

Pop-Ups in der ganzen Stadt

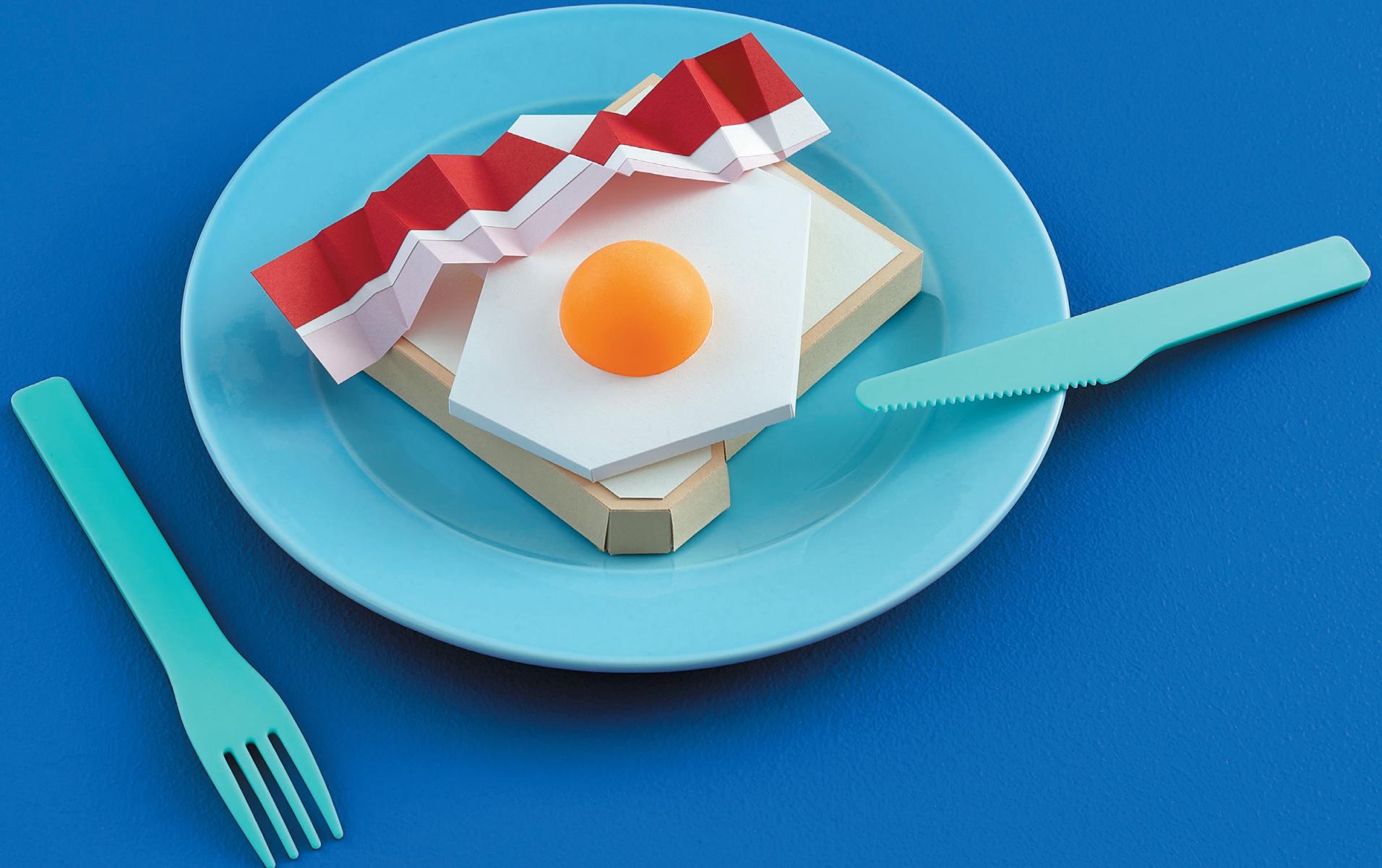
You will
 reap the seeds
 you sow.







**Die Skandinavier scheinen
einiges richtig zu machen.
Warum ist das so und was kann
man sich da anschauen?**



A CREATIVE MOVEMENT —The New Nordic Cuisine





one of the leading pig industries
in the world



From idea to innovation to impact

founded by Claus Meyer with the ambition to ‘rebuild’ the Nordic cuisine



2004 New Nordic Cuisine Manifesto

13

From idea to innovation to impact

1. To express the purity, freshness, simplicity and ethics that we would like to associate with our region
2. To reflect the different seasons in the meals
3. To base cooking on raw materials which characteristics are especially excellent in our climate, landscape and waters
4. To combine the demand for good taste in food with modern knowledge about health and well-being
5. To promote the Nordic products and the variety of Nordic producers
6. To promote the welfare of the animals and a sound production in the sea and in the cultivated as well as wild landscapes
7. To develop new possible applications of traditional Nordic food products
8. To combine the best Nordic cooking procedures and culinary traditions
9. To combine local self-sufficiency with regional exchange of high-quality goods
10. To cooperate with representatives of consumers, other cooking craftsmen, agriculture, researchers, teachers, politicians and authorities on this joint project to the benefit and advantage of all in the Nordic countries

2005 Nordic Council

Food Minister von Dänemark, Finnland, Island, Norwegen und Schweden beschließen ein Unterstützungspacket für das „New Nordic Food Programme“ in ther Höhe von 3 Millionen € um diverse Aktivitäten zur New Nordic Cuisine zu finanzieren.

2008 Nordic Food Lab

Anziehungspunkt für Talente auch außerhalb der Food Branche: Anthropologen, Molekularchemiker, Agrarwissenschaftler usw.

2011 MAD Symposium

Treffpunkt für Vertreter der Gastro & Food Branche der ganzen Welt – Netzwerk, Diskurs, Inspiration.

noma Alumni

Community statt Konkurrenz
noma.dk/noma-alumni/



to be continued...!

Was bringt die NNC weiter?
Und was ist nur Marketing?
Ist New Nordic immer noch New?

Konstante Evaluierung und kritische
Auseinandersetzung mit dem
Konzept der New Nordic Cuisine.

Was hat's gebracht?

Identitätsbildung, Food Culture als Kulturgut
kulinarisch

unternehmerisch (Produktinnovationen)

politisch (Verordnungen, Nachhaltigkeit)

Arbeitsplatzschaffung

Tourismus

Kopenhagen als Food Hauptstadt

Ein Movement, das über Fine-Dining hinaus, in die Landwirtschaft, Supermarktgänge, Kantinen und Klassenräume geht und für die Gesellschaft und Wirtschaft enormen Wert geschaffen hat.

Wie machen die das?

Innovation happens where
minds meet

Good fucking vibes only

From idea to innovation to impact

Kollaboration
statt
Konkurrenz

Optimismus
Offenheit für
Neues

Fokus Bildung
& Wissenschaft



INNOVATION

Takeaways

Es müssen nicht alle begeistert sein, aber es braucht Thought-Leaders, die vorgehen und vorantreiben



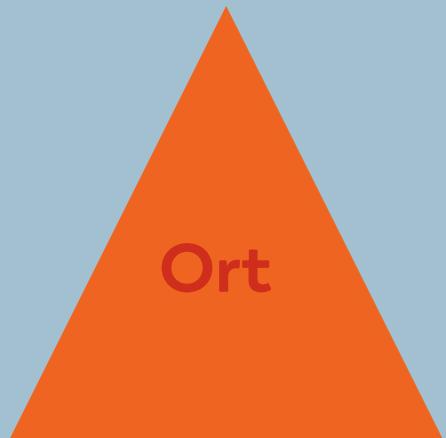
Kritische
Masse

Innovation kann nicht diktiert werden – real change comes from within



bottom-up
Organisation

Ort für Vernetzung
Weiterbildung
Experimentieren



Ort

Skepsis, Hürden,
Herausforderungen—
der gute Spirit ist das A und O.



good
fucking
vibes

brini@hejstudio.at

hejstudio.at

@hejstudio_

hej studio