

Möjligheter och framtid för nordisk mat

Sven Schauman deltar i en konferens om *"möjligheter och framtid för nordisk mat vid måltider utanför hemmet"*. Konferensen hålls i Helsingfors 11–12 oktober 2011 och arrangeras av Nordiska ministerrådet.

Fokus för konferensen är måltider utanför hemmet i institutioner som skolor, sjukhus och personalmatsalar. Ämnet vinklas också åt klimatfrågor vilket är temat för det finska ordförandeskapet i Nordiska ministerrådet. Konferensens första dag kulminerar i en middag utformat som ett matevenemang i regi av **Matti Jämsen**, Finlands kock i Bocuse d'Or 2011.

Konferensen erbjuder ett tillfälle att träffa aktörer från den nordiska matkedjan för diskussioner hur man utnyttjar potentialen i det nordiska köket. Det kommer också att finnas en matmarknad, smakverkstad, posterutställning, mat på video, etc. som kommer att föra upplevelsen av det nordiska köket närmare konferensdeltagarna. Konferensen innehåller både program i plenum och tre undersektioner, nämligen, Mat, barn & hälsa, Offentliga "Foodscapes" samt de Nordiska havredagarna.

År 2006 lanserade Nordiska ministerrådet programmet Ny Nordisk Mat. Syftet med programmet är att stärka utvecklingen av nordisk livsmedelsproduktion och matkultur. **Sven Schauman** är medlem i den åländska referensgruppen för Ny Nordisk Mat. Mera om Ny Nordisk Mat finns på programmets hemsida: <http://nynordiskmad.org/>.