

Portfolio

Dansk industri

Dansk Industri ønskede at indlede deres årlige topmøde ved at byde de tusind højt profilerede gæster, topembedsmænd og ministre på en række oplevelser med ny teknologi og innovative tanker, som skulle tale til både følelser og sanser. Vi fik til opgave at udvikle konceptet for, hvordan man kunne bringe smagssansen i spil. Til opgaven valgte vi fire kokke fra den eksperimenterende kokkesammenslutning NaCl, som arbejder med at strække grænserne for gastronomien. Med små retter som hvid chokolade med tørret fisk og tang, doughnut-'huller' med bacon og ahornsirup, nitrogenfrosset ost og økologisk gris med svampechips viste vi topmødedeltagerne, at god smag ikke nødvendigvis kommer i den form, man forventer.

Reference: Hans Beck Gregersen, chefkonsulent DI

"De eksperimenterende kokke fra NaCl var et populært indslag under topmødet. Kokkenes fokus på innovation og utraditionel tænkning passede meget fint ind i det overordnede koncept for topmødet."

Konceptudvikling: Arla Unika

Projektledelse og PR ved markedsføringsevent for Arla Unika. Gastronomisk Innovation blev bedt om at bidrage til at udbrede kendskabet til Arlas Unika-oste. En af fremgangsmåderne var to gastronomiske events på Spisehuset 56°, hvor kokkene Julien Risbourg og Rasmus Leck Fischer blev stillet den udfordring at sammensætte en hel menu med fem retter, som alle indeholdt Arla Unika-oste. Gastronomisk Innovation stod for al projektledelse samt kontakten til journalister og



bloggere vedrørende arrangementet, som var meget omtalt i små og store medier.

Link: <http://www.becauseitmatters.dk/unika-til-forret-hovedret-og-dessert/>

J. F. Willumsens Museum

Event koordinering i forbindelse med middag på J. F. Willumsens Museum

J. F. Willumsens Museum i Frederikssund ønskede en festlig middag for 60 særligt inviterede gæster ved åbningen af jubilæumsudstillingen "Cafe Dolly", som markerede Willumsens 150 års fødselsdag. Udstillingen bød på værker af Willumsen, Picabia og Schnabel, og kokken Mette Dahlgaard havde ladet sig inspirere af kunstnernes farverige univers i udarbejdelsen af menuens 6 retter. Gastronomisk Innovation stod for hele entreprenen fra sparring omkring menuen til leje af service, borde stole og etablering af et midlertidigt køkken.

Gyldendals 250 års jubilæum

Forlaget Gyldendals 250-årsjubilæum på Odd Fellow Palæet

Gyldendal ønskede at markere deres 250-års jubilæum på en måde, der afspejlede, at virksomheden nok er gammel men stadig innovativ.

Gastronomisk Innovation stod for at arrangere middagen, hvor en af vores dygtige kokke havde udarbejdet en 6-retters "bogstavmenu" til de 80 gæster. Kokken sørgede desuden som konferencier for at føre gæsterne igennem en aften med mad, som på én gang var velsmagende og konceptualiseret omkring det skrevne ord.



Udtalelse fra Nicoline Dahlberg

"Tak for et rigtig vellykket arrangement i fredags. Nicolai gjorde det fantastisk med maden – alle var ovenud begejstrede, både de gourmet-vante og alle dem, der ellers



var lidt skeptiske ifht. "det eksperimenterende". Det levede helt op til de høje forventninger, folk havde forud for festen. Jeg er indimellem ude at "spise fint". Ofte er der en ret eller to i menuen, der er lidt smagsmæssigt ligegyldige i. Men sådan var det ikke i fredags! Det er faktisk sjældent, jeg sidder tilbage med den oplevelse, når jeg er ude at spise. Og så er Nicolai jo bare god til at entertaine, og skabte hurtigt en god stemning. Koncept, betjening og arrangement, alt var bare tip-top."

