



ERHVERVS- OG
VÆKSTMINISTEREN

25. april 2013

Besvarelse af spørgsmål 267 alm. del stillet af Erhvervs-, Vækst- og Eksportudvalget den 22. marts 2013.

ERHVERVS- OG
VÆKSTMINISTERIET
Slotsholmsgade 10-12
1216 København K

Spørgsmål:

Ministeren bedes oplyse, hvilken betydning dansk gastronomi vurderes at have i forhold til øget produktudvikling i fødevarerhvervet samt teknologiudvikling i fødevarerindustrien.

Tlf. 33 92 33 50
Fax 33 12 37 78
CVR-nr 10 09 24 85
evm@evm.dk
www.evm.dk

Svar:

Til brug for besvarelse af spørgsmålet har jeg indhentet svar fra Fødevarerministeriet, som oplyser, at:

”Den danske fødevarerklynge er kendetegnet ved et tæt samarbejde i hele kæden. En fremsynet og innovativ dansk gastronomi vil have en afsmitende effekt for hele klyngen, om end det kan være vanskeligt at kvantificere effekten. Dansk gastronomi indgår således i samspil med andre faktorer, der påvirker produkt- og teknologiudviklingen i fødevarerklyngen. Danske kokke er bl.a. afhængige af høj fødevarer sikkerhed og gode råvarer for at kunne lave mad i verdensklasse. Det stiller krav til kvalitet og produktion, som kan bidrage til at drive en produkt- og teknologiudvikling i klyngen.

Et konkret eksempel herpå er samarbejdet mellem en række kokke fra nogle af Danmarks bedste restauranter og Danish Crown om udviklingen af konceptet ”Guldrummet”. Guldrummet leverer kødprodukter og service af høj kvalitet, mens Danish Crown får feedback og sparring fra kokkene, hvilket giver virksomheden inspiration til yderligere produktudvikling mv.

Tilsvarende kan nævnes Arlas osteserie Unika, som i første omgang er blevet markedsført og solgt via danske restauranter.”