



Plat. Moench, "Flora la natura", Berlin

Hvat er við Føroyum ?



Hvat ger okkum øðrvísi ?

Vit liggja “in the middle of nowhere”



Hvat ger okkum øðrvísi ?

Landslagið og umhvørvið



Hvat ger okkum øðrvísi ?

Veðurlag og sjógvur



Hvat ger okkum øðrvísi ?

Friður og frælsi



Hvat ger okkum øðrvísi ?

Okkara siðbundni matur



Hvat ger okkum øðrvísi ?

Dygdar tilfeingi



Gourmet tíðin



Gourmet tíðin



nynordiskmad



1. Vera eyðkend við reinleika, feskleika, einfeldi og siðfrøði, sum vit helst vilja seta í samband við okkara part av heiminum

3. Verða grundað á rávørur, ið verða serliga góðar í okkara veðurlagi, landslagi og vatni

Hans Välimäki, Finland

Leif Sørensen, Færøerne

Mathias Dahlgren, Sverige

Roger Malmin, Norge

René Redzepi, Danmark

Rune Collin, Grønland

Erwin Lauterbach, Danmark

Eyvind Hellstrøm, Norge

Fredrik Sigurdsson, Island

Gunndur Fossdal, Færøerne

Hákan Örvarsson, Island

Michael Björklund, Åland

Lissabon

70% ávirka av matinum

11% øking í Dk. → mati



“Hvordan får vi kunder i butikken ?”



Matur

**Dygdar
matvørur**



**Gamla
mentanin**



**Føroyskur
blíðskapur**



Hvat kann gerast fyri matstovuvinnuna ?

Lóggáva fyri matstovur

Vín lóggávan

Mvg-lóggávan

Gransking

**Hvussu kunnu vit betra okkara tilfeingi,
og hvat nýtt kunnu vit gera/finna**

**Hvat kunnu vit nýta okkara gomlu
matmentan til ?**

Kappingarføri hjá føroyskum matstovum

Kostnaðarstöði. :	20% hægri enn í Dk.
Mvg :	25%
Vínprísir :	Kostar tað dupulta

Kappingarføri hjá føroyskum matstovum

Mvg
25%



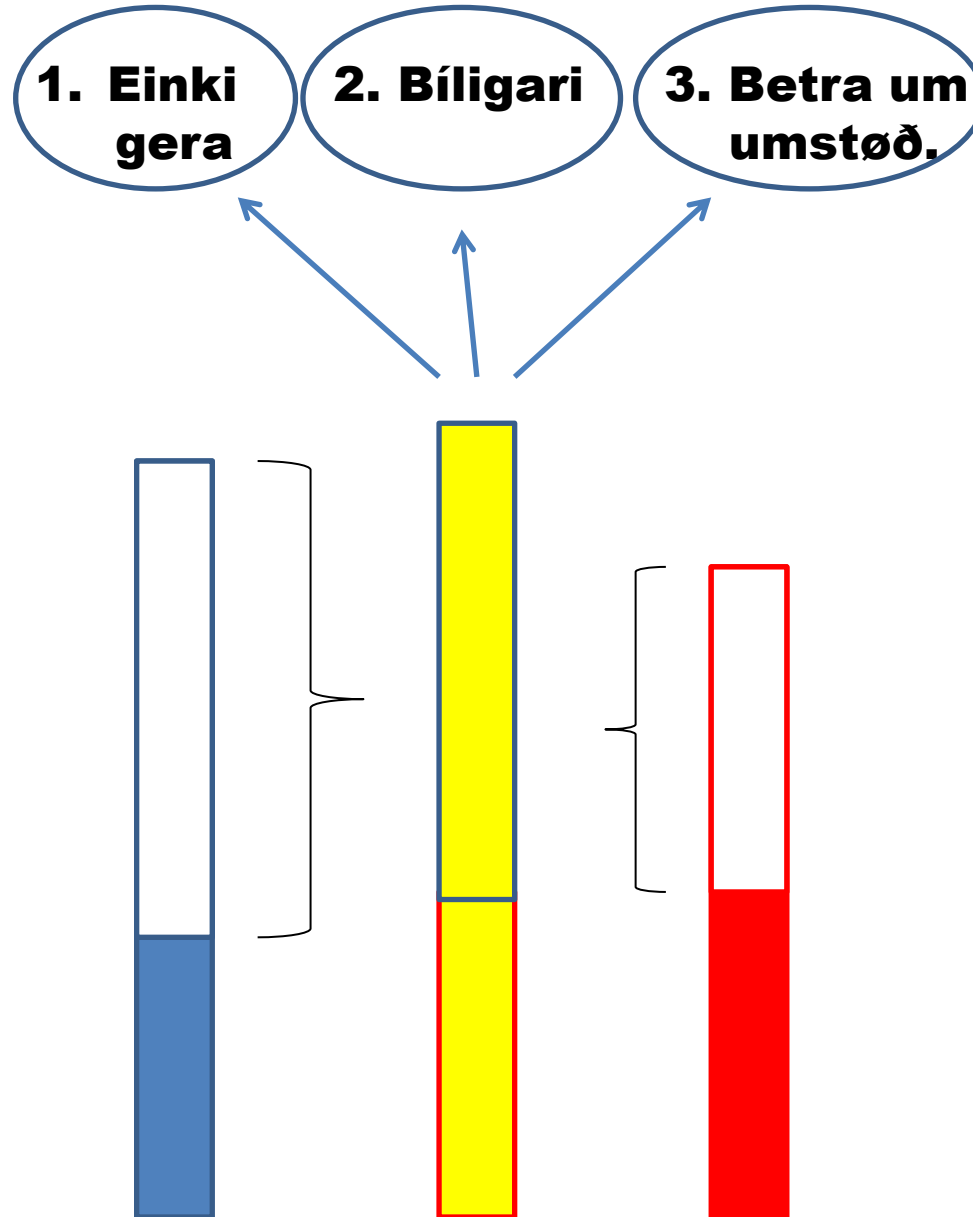
Vínkostnaður
dupultur



Kostnaðarstöði
20% hægri enn Dk



Kappingarføri hjá føroyskum matstovum



Kappingarføri hjá føroyskum matstovum

Minus (--)

Landið missur Mvg

Landið mis. avgjöld

Pluss (+)

Matstovurnar fáa ræsarúm

Kunnu seta fleiri fólk í starv

Betur góska

Størri upplivingar fyri gestirnar

Fleiri størv í Fø.

Hugsandi avleig.

Bíligari at eta úti

Fleiri ferðafólk

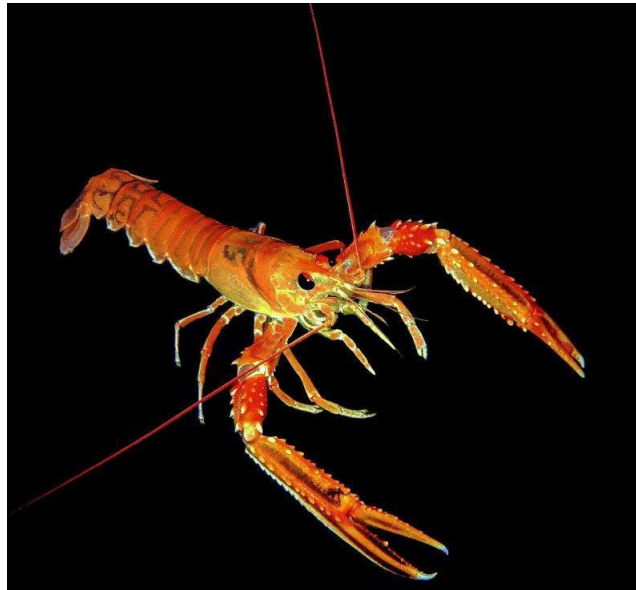
Fleiri cirkulerandi pengar í Fø.

Breiðari ferðaár

Fleiri skattakrónur

Matur og gransking

**Dygdar
vørur**



**Gamla
mentanin**



**Føroyskur
blíðskapur**



Alt í Føroyum fer “í fisk”

Øll tosa um fisk, eingin tosar um smakk

Matgransking

Matgransking er ikki veruliga til í Føroyum.

- Peningur -stovnsfæ**
- Granskingarráðið er ikki fyri kokkar**
- + Tað er ein køkur á iNOVA**





KOKS

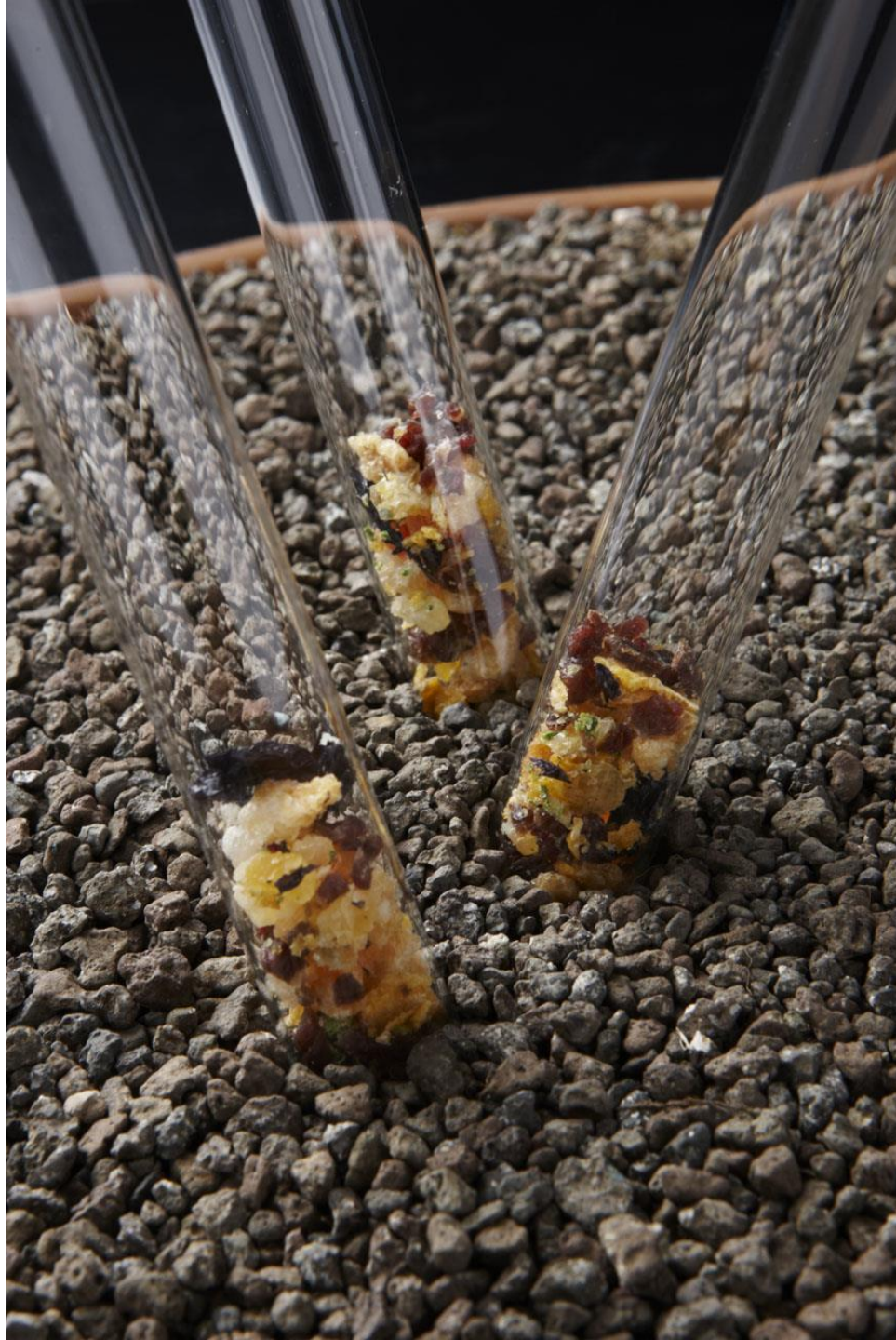




Claes Bech-Poulsen



Claes Bech-Poulsen







Claes Bech-Poulsen



Claes Bech-Poulsen







Claes Bech-Poulsen







lovage



Claes Bech-Poulsen

Maria Canabal, Gourmet

Det kan vara lika goda som gaslever.

Den färöiska gastronomin saknar falskhet och ytlighet. Kockarna tillagar öarnas vilda ingredienser – vilt, fisk, svamp och örter – för att föra in naturen i matlagningen.

Det räckte att tillaga det som omgav dem för att bli "the next big thing" inom gastronomin.