



## Fakta: Norsk matprofil under VM på ski i Oslo

### VM-sertifiserte restauranter

- 55 restauranter i Oslo og omegn er VM-sertifisert
- Restaurantene er blant de beste i Oslo, og godkjente som VM-restauranter fordi de viser norsk matkultur gjennom bl.a. bruk av norske råvarer. Alle har dessuten egenkomponerte VM-menyer
- VM-menyen tilbys i tre uker, fra én uke før VM til det hele er over 6. mars
- Restaurantene vil ha Eat Norway-merke med "Approved restaurant" på døra
- Restaurantene representerer en stor bredde og variasjon i menyer og bruk av råvarer
- De etniske VM-restaurantene, som ikke har norsk meny som sin profil, viser frem norske råvarer i f.eks. pakistansk, italiensk eller asiatisk drakt
- De VM-sertifiserte restaurantene ligger i ulike prisnivåer - fra de eksklusive til mer folkelige og tradisjonelle restauranter og kafeer.

### Målsetninger med matprosjektet

- Skape begeistring og matglede under VM-dagene
- Bidra til at norske og utenlandske gjester får gode mat- og drikkeopplevelser
- Servere mat fra landets ulike regioner, med innslag fra sjø og land
- Ha et godt og variert tilbud mot publikum i arenaen og i sentrum
- Bespise ca. 10 000 personer i anlegget hver dag

### Våre samarbeidspartnere

- Hamar Catering er leverandør på mat til VIP/media, publikumstelt, utøvere og støtteapparat i arenaen
- Kokkelandslaget bidrar i VIP-teltet, hvor det er buffeter og "live cooking" med mat og råvarer fra hele Norge. Maten skal være sunn, næringsrik og velsmakende
- Lokale, norske produsenter bidrar med råvarer til buffeten. De deler også ut smaksprøver og informasjon om sin region og historie i pressesenteret
- Sammen med VisitOslo skal Oslo-restauranter og hoteller - som har fokus på god norsk mat og matkultur - sertifiseres
- Sammen med Aktiv til VM bidrar ski-VM med sunn og næringsrik mat til barn og øvrig publikum. Maten kjøpes i ca. 20 kiosker rundt om i anlegget



## Norsk mat og matkultur - bidragsytere

- Hamar Catering samarbeider med flere kokkeskoler i Oslo og Akershus. Elever får anledning til å være med på forberedelser og gjennomføring.
- Innovasjon Norge, Landbruks- og matdepartementet og Fiskeri og kystdepartementet har bidratt med midler og kompetanse i styringsgruppen
- Stiftelsen Norsk matkultur har bidratt til utvikling av prosjektplan og fungerer som en støttespiller

For alt om VM på ski i Oslo og Holmenkollen 23. februar – 6. mars 2011, se [www.oslo2011.no](http://www.oslo2011.no)

## Kontaktpersoner

- Kjetil Gundersen, prosjektleder Norsk matprofil, Ski-VM 2011, [kjetil.gundersen@oslo2011.no](mailto:kjetil.gundersen@oslo2011.no), tlf. 908 38 996
- Marit Røste, hospitality manager, Ski-VM 2011, [marit.roste@oslo2011.no](mailto:marit.roste@oslo2011.no), tlf. 922 41 400
- Jan Tonny Pettersen, Hamar Catering, [www.hamarcatering.no](http://www.hamarcatering.no), tlf. 97526130