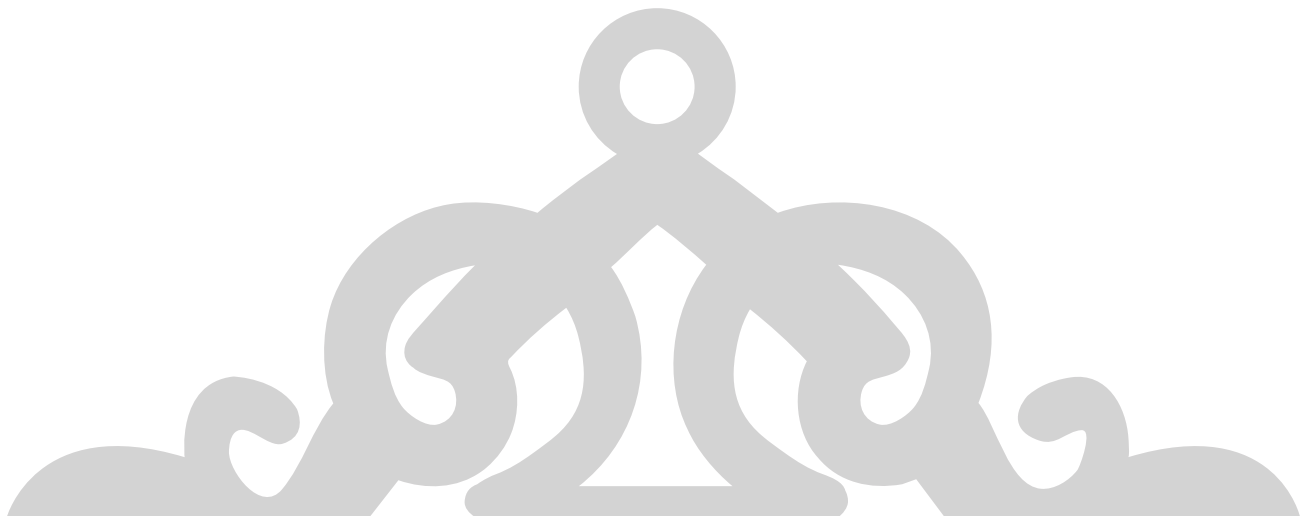




www.gastronomi.no



Fremst
i faget

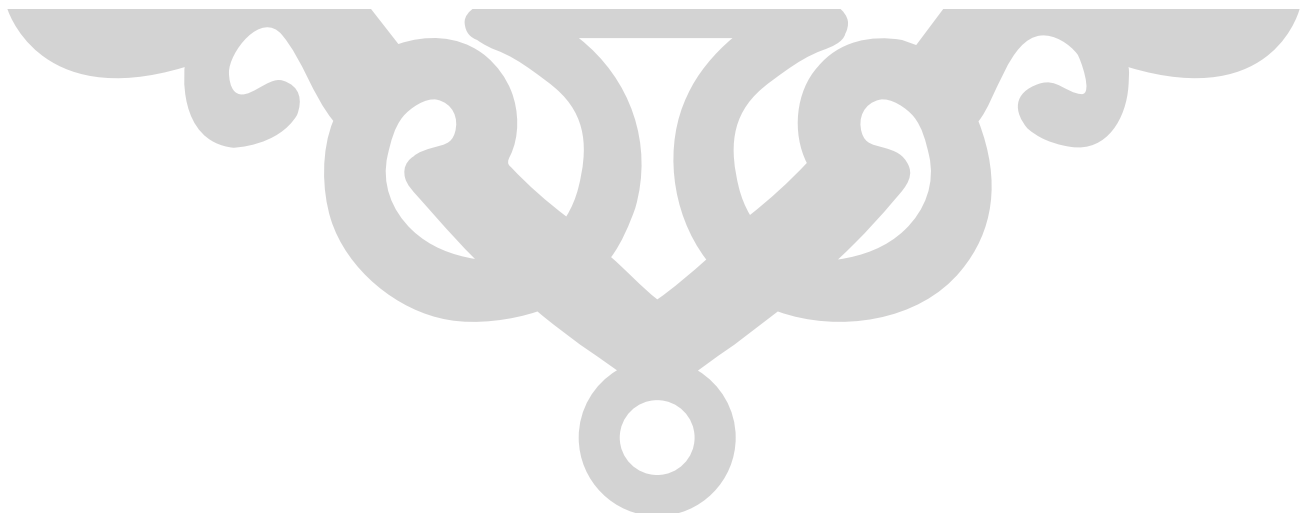


Norges fremste fagmiljø for kokker

Gastronomisk Institutt ble etablert i 1988 til glede, inspirasjon og med stor interesse for kokkefaget. «Fremst i faget» er vår visjon og ledestjerne.

Med base i Måltidets Hus har vi et globalt matfaglig nettverk, som tilbyr kompetanse og tjenester til alle som ønsker det. Foruten fokus på kvalitet, er vi aktive innen fremtidsrettet utvikling av nye, spennende produkter og kulinariske konsepter. Gastronomisk Institutt bidrar til å både inspirere og løfte aktørene i bransjen, slik at Norge fortsetter å

holde et høyt internasjonalt nivå. Samtidig arbeider vi for at forbrukerne skal bli mer bevisste på hvordan kunnskap og kvalitet sammen skaper unike matopplevelser. Vi er også til for industrien og skal være attraktive, drivende, støttende og delende med vår kompetanse.





"Gastronomisk Institutt er en norsk institusjon, som alltid ligger i front og er en viktig pådriver i bransjen. En kompetansebase som ikke bare utvikler kokker som skal representere Norge i ulike sammenhenger, men som også er til hjelp og inspirasjon for andre."

- Arne Brimi -

Utgangspunktet for Gastronomisk Institutt er å ha en lokal stolthet, nasjonal bevissthet og et internasjonalt blikk!



Unike matopplevelser

Ved Gastronomisk Institutt har vi som mål å kombinere kunnskap og kvalitet. Slik skal vi bidra til å skape unike matopplevelser for alle.

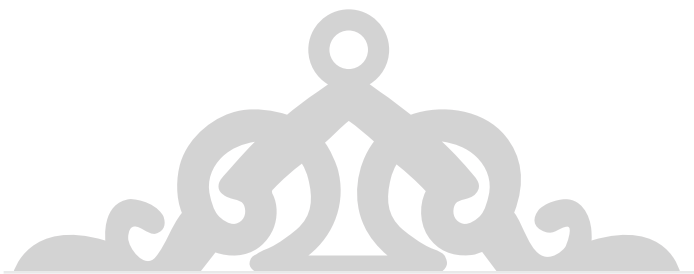
Gastronomisk Institutt skal gi unike matopplevelser med norske råvarer. Samtidig ønsker vi å formidle kunnskap om maten vi serverer, slik at kundene får muligheten til å oppleve noe annerledes - blant annet gjennom ulike aktiviteter knyttet til molekylær gastronomi.

Vi tilbyr både kurs og kjøkkenteater, der gjestene selv deltar med å lage mat. Vårt kjøkken og restaurant er også egnet som møtelokaler, der vi kan tilby opplevelser med mat. Hos oss kan alle komme å spise, og oppleve vår kunnskap.



Balholm

KUNNSKAP OG TRADISJON FRÅ SOGN



Kunnskap og inspirasjon

Vårt mål er at de dyktigste kokkene i Norge skal være tilknyttet Gastronomisk Institutt. Gjennom kunnskap og inspirasjon kan fremtidens kokker nå så langt de vil i et miljø som dyrker frem de beste.

Gastronomisk Institutt har i en årrekke vært en viktig kunnskapsarena og inspirasjonskilde for det norske fagmiljøet. Vårt største konkurransefortrinn er nettopp medarbeidere med bred teoretisk og praktisk kunnskap innen alle deler av matfaget.

Vi er kjent for et miljø som dyrker frem de beste. Som Norges kanskje viktigste yngleplass for kokker, har Gastronomisk Institutt fostret selve «landslaget» i faget. Flere av landets mest kjente kokker har jobbet nettopp her, før de har etablert seg på egen hånd med stor suksess.

Hos oss får kokkene stadig utvidet sin kompetanse gjennom utveksling av erfaringer og deling av kunnskap seg imellom. De får blant annet muligheten til å delta på kurs og mesterskap, knytte kontakter og bygge nettverk.

Som landets fremste fagmiljø, er Gastronomisk Institutt ikke bare et viktig springbrett for den videre karrieren til den enkelte kokk. Vi bidrar også til å spre kunnskap og skape større interesse for matfaget blant folk flest.

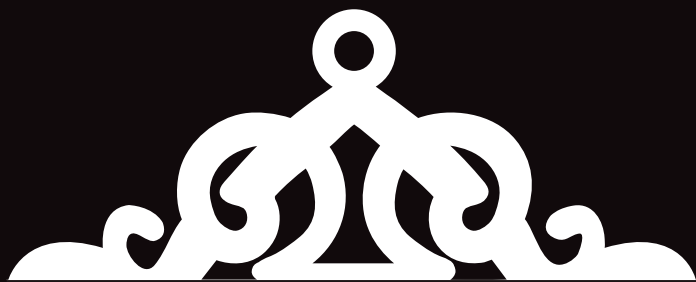


Jæder foredrer Jæren

Med over 110 års erfaring fra kjøttforedlingsbransjen er firmaet Ådne Espeland en særdeles tradisjonsrik, kvalitetsbevisst samarbeidspartner til Storhusholdningsmarkedet. Grunnlagt på rike tradisjoner, ansattes solide erfaring, kunnskap, moderne produksjonsutstyr og perfekt beliggenhet – i matfatet Jæren, er Ådne Espeland den naturlige samarbeidspartneren som gir kundene markedets beste kvalitet!

Ådne Espeland AS | Sandnesveien 38, 4330 Ålgård | Tel: 51 61 16 00 | E-post: kontoret@jaeder.no
www.jaeder.no





Mulighetenes arena



Foto: Tom Haga

Karl Erik Pallesen fra Kvitsøy begynte som kokk og ble senere kjøkkensjef ved Gastronomisk Institutt. I dag jobber han som leder ved Fisketorget i Stavanger. Foruten flere meritter med det norske kokkelandslaget siden 2010, vant Karl Erik «Hellstrøms mesterkokk» på TV3 våren 2012 - i konkurranse med 13 andre profesjonelle kokker.

For Karl Erik har Gastronomisk Institutt spilt en sentral rolle i hans utvikling som profesjonell kokk:

- Jeg begynte på Gastronomisk Institutt som kokk i 2009, og ble etter hvert kjøkkensjef der. Kombinasjonen av de mange mulighetene til å reise og de faglige utfordringene som kokk, gjorde at jeg likte meg veldig godt. Gastronomisk Institutt har både et godt miljø og en enorm kompetanse på ett sted. Det har ikke bare betydd mye for min kokkefaglige utvikling - jeg har også lært mye om administrativt arbeid.

Karl Erik mener Gastronomisk Institutt har et fagmiljø der alle bidrar til å gjøre hverandre bedre. Samtidig er det et sted som gjør det enkelt for ferske kokker å knytte kontakter og etablere nettverk:

- Vi var inntil sju "kjøkkensjefer" på samme sted. Alle proffe folk som har konkurrert mye og har allsidig erfaring. Det skaper et miljø som du kan få mange gode erfaringer og mye kunnskap fra. Jeg etablerte et nettverk som jeg fortsatt har god kontakt med og drar nytte av den dag i dag.

Gastronomisk Institutt har vært en viktig støttespiller for Karl Erik også etter at han sluttet der. Noe han håper og tror det vil være også i fremtiden:

- Jeg har fortsatt veldig god kontakt med Gastronomisk Institutt. Trenger jeg råd, tips, låne noe eller snakke med gode kolleger, stikker jeg innom eller ringer. Faktisk er jeg nesten litt misunnelig på de som jobber der, for det er en flott arbeidsplass! Heldigvis har jeg et godt samarbeid med alle, noe jeg ser for meg at vi også kommer til å ha videre fremover.



God mat starter med godt fôr!

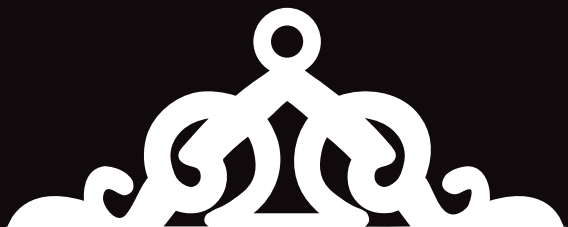
Vi representerer begynnelsen på verdikjeden fra jord til bord.

Det er med stolthet vi i Felleskjøpet Rogaland Agder bidrar i utvikling av produkter med fantastisk kvalitet.

Alt vi gjør er med mat i tankene!



Felleskjøpet Rogaland Agder



En smak av kreativitet

Erik Lerdahl er professor i kreativitet. Han har tidligere hatt flere innovasjonsprosjekter i Måltidets Hus i regi av NCE Culinology, der Gastronomisk Institutt har vært involvert. Han har også tidligere bidratt med ledelse av interne idédugnader for Gastronomisk Institutt. Nå er samarbeidet formalisert i en avtale.



Design og utforming blir stadig viktigere i matbransjen. Professoren mener det finnes et stort potensiale når det gjelder å utvikle løsninger som skal gjøre det enklere og mer inspirerende for forbrukeren:

- Med design mener vi totalopplevelsen av produktet - ikke bare pakningen, men hele utformingen. Målet er å utvikle løsninger som best passer forbrukeren, slik at alle kan forstå hensikten med produktet. Et eksempel er enkel kommunikasjon når det gjelder tilberedning. Vårt ønske er at det skal bli mer inspirerende for dem som skal lage maten.

Ofte kan den kreative prosessen være litt tilfeldig, og da blir den ikke alltid like bra. For å gjøre prosessen mer effektiv, har Lerdahl vært med å lede interne idédugnader for Gastronomisk Institutt.

- Hensikten med idédugnader er å sikre seg at Gastronomisk Institutt utvikler store mengder idéer på kort tid. Ved å ha en styrt prosess, kan man bearbeide og gi kritikk på de riktige stedene - sile ut de mindre gode idéene og velge de beste på riktig tidspunkt. Slik blir den kreative prosessen mer profesjonell. Jeg utfordrer kokkene litt og setter dem i et annet tankemønster, slik at de finner essensen i idéen og bedre kan utvikle den videre.

Samarbeidet og partnerskapet med NCE Culinology skal bidra til å utvikle spennende innovasjonsprosjekter. Prosjekter som skal belyse alle sider i prosessen - fra idé til ferdig produkt:

- Kokkene er kreative i seg selv, men jeg har fokus på å systematisere prosessen, samt hjelpe dem å tenke utenfor boksen. Det vil bidra til å profesjonalisere prosessen, slik at sluttbruker kan forstå sluttproduktet. Vi ønsker at sluttproduktet skal være selvforklarende om prosessen og resultatet.

ipark
EIENDOM





Kulinarisk innovasjon

Guro Helgesdotter Rognså er ansatt som doktorgradsstudent (PhD) i molekylær gastronomi ved Gastronomisk Institutt. Foruten å studere hos oss skal hun bidra til at våre kokker øker sin forståelse på området, slik at de kan omsette dette i sitt arbeid og med våre gjester, på landslag og i konkurranser. Ansettelsen av Guro er en del av instituttets nye satsing innen forskning og utvikling (FoU).

Molekylær gastronomi er en vitenskapelig disiplin og en del av feltet matvitenskap. Molekylær gastronomi er relativt nytt, og vokste frem for rundt 20 år siden som et motstykke til tradisjonell matteknologi - som ofte har hatt fokus på mattrygghet og optimalisering av industriell produksjon:

- I motsetning til tradisjonell matteknologi tar man innen molekylær gastronomi ofte et ferdig produkt som utgangspunkt, for eksempel ved å studere de kjemiske og fysiske endringene som har skjedd under tilberedningen. Med denne informasjonen kan tilberedning optimaliseres i forhold til parametere som utseende, tekstur, smak og aroma, og legge grunnlag for kulinarisk innovasjon. Molekylær gastronomi kan derfor karakteriseres som matvitenskap, med skjæringspunkt inn til gastronomi.

I 2011 ble en treårig doktorgradsstudie (nærings-PhD) startet på Gastronomisk Institutt. Temaet er emulsjoner og modellproduktet er eggeplommestabiliserte smør-sausser. Stipendiaten er koblet til Universitetet i København og forskningsinstituttet Nofima. Kokkene på Gastronomisk Institutt tar del i det eksperimentelle arbeidet som gjennomføres i forbindelse med doktorgraden, og bidrar med sin erfaringsbaserte matkunnskap:

- Vi på Gastronomisk Institutt ønsker å utvikle vår kompetanse innen matvitenskap og molekylær gastronomi, fordi dette vil styrke staben med kunnskaper som kan omsettes i prosjekter med industrien og i formidling overfor kunder.

MÅLTIDETS HUS



ipark
INNOVASJONSPARK
STAVANGER

Raskere og sikrere fra idé til kommersiell suksess!





Det norske kokkelandslaget benytter råvarer fra Gilde og Prior
når de konkurrerer mot verdens beste kokker.

Kun det beste er godt nok!



Se filmene om disse unike råvarene, med sin lokale tilhørighet,
og hvordan norske toppkokker tilbereder disse.
fersk.net // youtube.com/norturaproff



Skikkelig mat laget av de **beste råvarer**



På Fjordlands kjøkken jobber noen av Norges ledende kokker. Valg av råvarer er en viktig del av arbeidet deres - som profesjonelle fagfolk velger de kun det beste.

Kombinasjonen av råvarene og tilberedningen av disse er på høyeste nivå.

Det er derfor vi kan si at

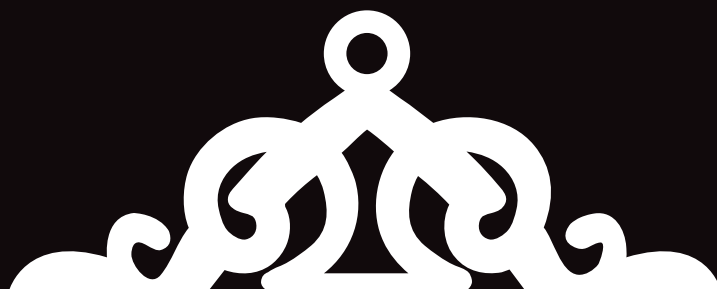
Fjordland tilbyr skikkelig mat laget av de beste råvarer!

Les mer på www.fjordland.no

Fjordland

"Gastronomisk Institutt er en god representant for Norge i utlandet. Jeg har selv sittet i styret, og har vært kjent med miljøet i over 25 år. Det er vanskelig å si hvordan vårt globale omdømme hadde vært uten dem. Det er godt å vite at det ligger en trygghet der."

- Arne Brimi -

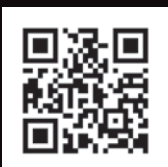


Gastronomisk Institutt

Måltidets Hus
Richard Johnsensgate 4,
4021 Stavanger, Norway

Telefon: +47 51 87 59 30
e-post: kjokkensjef@gastronomi.no

Les mer på
www.gastronomi.no



Gå direkte inn på vår facebookside