



Nord Gourmet

På baggrund af et forløb hos D2I (Design2Innovate), hvor virksomheder gennem design lærer at tænke anderledes ift. at udvikle forretningen, har Nord Gourmet markeret sig ved at tage lærdommen til sig i alle aspekter af virksomhedens forretningsmodel.

Der tænkes i strategisk design - en analytisk tilgang, der gør virksomheden og dennes ydelser konkurrencedygtige på andre parametre end prisen.

Nord Gourmet har i udviklingen af deres forretningsmodel været opmærksomme på, hvordan produkter og services influerer folks sociale liv, deres hverdag og selvforståelse, og de har strategisk kunne drage nytte af denne brugerindsigt, ved at give kunderne en merværdi i form af fastfood, der er i tråd med tidens fokusering på gastronomien som en kunstart. Det skal være sundt og økologisk, en fryd for øjet, og gerne kunne findes i vores egen baghave. Det skal være nemt, nordisk og nærværende - så man har tid til at pleje sine relationer og realisere sig selv.

Onsdag den 3. december 2014 resulterede deres innovative tankegang i at NORD Gourmet vandt Best Business Case Award.

ngen



NORD GOURMET

Etableret i 2014, har 3 ansatte og omsætning på 1,2 mio. kr.

Med en ægte entreprenørs ånd har Nord Gourmet flyttet rugbrødsmaden ud til kunderne. Væk er den flade leverpostejmad og det højtbelagte smørrebrød.

Med et gennemarbejdet salgs- og forretningskoncept har Nord Gourmet rystet posen og er kommet op med en helt ny måde at tænke dansk madkultur på – uden at give køb på de nordiske værdier. Med fokus på æstetik og næring i en skøn forening forkæles danskerne med sund take away fra en moderne food truck. Den traditionelle rugbrødsmad er fusioneret med tapas, og indpakningen i pap, gør også den nye form for madpakke miljøvenlig.

Nord Gourmet realiserer potentialet for design både som strategi og proces og som en konkret fysisk ydelse.

the Orga
MAKE



Stærk strategi skaber værdi for nystartede NORD Gourmet

Mandag den 2. juni 2014, 12:23

»Teamet hos reklamebureauet envision i Århus fangede meget hurtigt vores ideer, ånden og visionen i den nye catering virksomhed, som jeg havde tumlet med at få realiseret i lang tid. Med udgangspunkt i vores nye firmanavn, har envision designet og udviklet det smukkeste tænkelige grafiske univers, som på alle måder understøtter vores visioner og målsætninger, «siger idékvinden bag og ejeren af NORD Gourmet, Annette Møller Therkelsen.

Annette Møller Therkelsen og kok Lee Berg havde sat sig for at udvikle et alternativt fastfood koncept – men på gourmet-niveau. En nichevirksomhed, som kunne levere løsningen på travle menneskers stigende behov for at klare maden i en fart - men langt fra de gængse burger-joints og friturelugtende grillbarer. Råvarer og forarbejdning i den højeste kvalitet i kombination med et top æstetisk udtryk skulle være de bærende elementer i det nye madkoncept.

»Mad fra Danmark er hot - og det samme er 'småt er godt'. Det gælder også det visuelle og det sunde. Det forstod teamet fra envision med det samme, og vi fik derfor hurtigt præsenteret et nyt grafisk koncept, som på alle måder afspejler vores identitet og ønskeprofil – og tidsåndens krav til æstetik, «siger Annette Møller Therkelsen.

NORD Gourmet er kommet fantastisk godt fra start og har modtaget et væld af positive tilkendegivelser. Både fra prøvespiserne og den voksende kreds af nye faste kunder, som bl.a. fik øje på den nye virksomhed, da NORD Gourmet serverede smukke og velsmagende nordiske tapas i form af små smørrebrød på sundt og groft rugbrød ved det internationale Melodi Grand Prix i Danmark for nogle uger siden. Her kom der også for alvor gang i omtalen af den innovative virksomhed på diverse sociale medier, hvor brugerne har delt deres NORD Gourmet madoplevelser.

NORD Gourmets danske hapser og anretninger følger de hotteste internationale trends, hvis man skal være cool, urban og opsøgende efter street food på delikatesseniveau. Virksomheden sælger lækre rugbrødsta-pas fra professionelle Food Trucks, som dukker op på centrale lokationer i de store byers gadebilleder. Men NORD Gourmet leverer også delikate frokostordninger til virksomheder, arrangementer og større events – som fx til det Internationale Melodi Grand Prix.

»Vi er jublende lykkelige over, at vi på så kort tid har fået realiseret vores forretningsdrømme og har fået skabt en stærk og iøjnefaldende visuel identitet, som slår igennem på vores Food Trucks, vores menukort, emballager og vores medarbejders arbejdsbeklædning. Det gælder også kommunikationen på de sociale medier, som taler til mennesker med kærlighed til æstetik, høj madkvalitet og den urbane livsstil, «siger Annette Møller Therkelsen.

Se også www.nordgourmet.com og [linkedin.com/company/nord-urban-gourmet-food](https://www.linkedin.com/company/nord-urban-gourmet-food)

Websitet anvender cookies til at huske dine indstillinger, statistik og at målrette annoncer. Denne information deles med tredjepart. [Læs mere](#)OK



INTERNATIONAL CONFERENCE & WORKSHOPS / CAPTURING THE VALUE OF DESIGN IN BUSINESS

BEST BUSINESS CASE AWARD



This is to certify that

NORD GOURMET

has been awarded the title of **BEST BUSINESS CASE**
at the international conference DESIGN MEETS BUSINESS 2014

Ulrik Gernow
Vice President, Innovation and Marketing
LEGO Group

Ev Finser
Analyst
Monday Morning

Kim Aagaard Holm
Design Consultant
D2i - Design to Innovate

Per Stenwig
President, NordArch
Analyst, One D2i - Design to Innovate



DAGENS PORTRÆT

Aftensmad uden et hak eller indkøb

Madkultur: Nord Gourmet, der vil give fastfood et kvalitetsløft, er parat med en ny, hurtig løsning, når aftensmaden skal på bordet i en fart.

Af Henrik Kruse,
hkr@jv.dk
Foto: Søren Gylling

Du slipper for at hakke, skrælle og skylle. Maden skal "bare" tilberedes. Nord Gourmet, der så dagens lys i marts, er klar med et koncept, hvor den travle familie slipper for indkøb og forberedelse af aftensmaden.

- Vi vil gerne gøre det let for børnefamilien. Maden kan tilberedes på 20-30 minutter, og det er et sundt alternativ til de mange fastfood-tilbud, siger Annette Møller Therkelsen, der er grundlægger af Nord Gourmet.

Selskabets mission er sund fastfood med udgangspunkt i nordiske råvarer. Det kan være "nordisk tapas" i form af rugbrødshapper, og så har hun ambitioner om at få flere food-trucks, der kan levere sund, økologisk fastfood, hvor der er mange mennesker samlet.

Fortravlet livsstil

Hun har tidligere været

FAKTA

Nord Gourmet

■ Konceptet med en færdigpakket aftensmad skal sælges i Trekantområdet.

■ Arbejdstitlen på madkonceptet hedder "Grab N' Cook", og det skal være et sundt, økologisk løsning for den travle familie.

■ Den færdigpakke løsning tilbydes fra mandag til torsdag.

franchisetager af et par 7-eleven-butikker i København i halvfemserne. Det var på et tidspunkt, hvor mad på farten så småt havde fået fat.

- Jeg synes ikke, at der er noget, der indikerer, at vores liv er blevet mindre fortravlet. Tværtimod. Men jeg synes fortsat, det er virkelig svært at finde et sundt alternativ, altså noget ordentligt mad du gerne vil servere for børnene,

siger Annette Møller Therkelsen, der samtidig understreger, at det ikke er et helligt korstog, og ja, hun spiser også på McDonalds.

Test i Nykredit

Konceptet blev nu testet i Nykredit i Kolding, inden det bliver rullet ud efter nytår, hvor både virksomheder og private er målgruppen.

I Nykredit greb Malene Steenshard handsken, da Nord Gourmet spurgte, om de kunne teste konceptet. For ideen rammer et eller andet.

- Med tre børn, rigeligt med tøjvask og mere i den stil, så kan jeg godt se ideen med, at du får hjælp til nem og lækker mad. Men prisen kan selvfølgelig godt blive et emne, siger Malene Steenshard. Udgangspunktet er, at den halvfærdige aftensmad skal koste 75 kroner.

- Det kan hurtigt blive dyrt for en familie på fem. Men det kommer selvfølgelig også an på selve oplevelsen, siger Malene Steenshard.

Iværksætter satses på nordisk tapas-smørrebrød

Gourmet-lastfood: Siden januar har iværksætter Annette Møller Therkelsen og kokken Lee Berg haft travlt med at bygge den nye forretning op på Koldingvej i Kolding. En forretning, der lige nu primært leverer ud af huset, men på sigt skal første vogn have debut i disse dage til Mellem Grand Prix i København.

At Lee Berg og Annette Møller Therkelsen

har tænkt sig at sætte et nyt koncept for de nordiske tapas-smørrebrød på den internationale scene, inden de kommer til København til Mellem Grand Prix.

Hamborg og London
De har tegnet rigtig gode planer, og det betyder, at Lee Berg og Annette Møller Therkelsen snart vil have deres første vogn på gade i København.



Iværksætter Annette Møller Therkelsen og kokken Lee Berg afprøver i disse dage et helt nyt koncept med nordisk tapas-smørrebrød.

København, hvor hun har været med sin bod siden sidste år. Efter Grand Prix er overstået lørdag skal Annette Møller Therkelsen blandt andet videre til Skanderborg Festival. For hun vil være der, hvor der er mange mennesker. På sigt er målet at åbne en ny madvogn hver halv år, så der om to år er der fem madvogne rundt om København. Annette Møller Therkelsen sig, at storbyer som Ham-

”

Der er en grund til, at der er hjul på madvognene. Jeg skal kunne være der, hvor der er mange mennesker.

ANNETTE MØLLER
THERKELSEN

borg og London som oplagte mål for madvognene. Den erfaring iværksætter er egentlig uddannet sygeplejerske, men hun har altid været købmand i sit eget liv. Først som franchisetager af flere 7-eleven butikker, senere som iværksætter af karbureauet Focus og nu altså som iværksætter af madvognene.

JONAS FOTOGRAF



Jeres virksomhed er nomineret ...

57 af IBAs studerende har indstillet deres praktikforløb til **ÅRETS IBA PRAKTIK 2016**. Det svarer til 12 procent af de studerende, som var i praktik i dette skoleår. Alle fordi de synes, at netop deres praktik var noget helt særligt.

Ud af de 57 har et internt dommerpanel på IBA ladet fem særlige indstillinger slippe igennem til finalen og den eksterne jury. Deriblandt jeres praktikvirksomhed. Det kan I med rette være stolte af. Stort tillykke med det - og held og lykke i finalen.

Hilsen IBA Erhvervsakademi Kolding

Mette Bay

Markedsføringsøkonom

Nord Gourmet

Virksomhed

iba ERHVERVSAKADEMI
K O L D I N G

IBA Erhvervsakademi Kolding | Ålegården 2-4, 6000 Kolding
+45 72 11 82 90 | www.mitba.dk

BUSINESS KOLDING

BUSINESS KOLDINGS DESIGNPRIS

— 2014 —

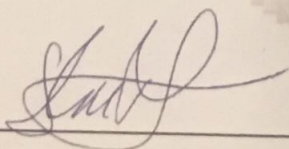
Designprisen tildeles en virksomhed i Kolding Kommune, der har udviklet et nyt spændende realiseret produkt/koncept eller relanceret et gammelt produkt/koncept.

Produktet/konceptet kan have et nationalt og gerne et internationalt marked og gennem design skabe merværdi for enten bundlinje eller medarbejdere.

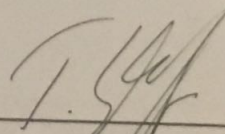
Business Koldings Designpris 2014 tildeles

NORD Gourmet

- Har fundet på en helt ny måde at tænke dansk madkultur på.
- Har en tydelig visuel profil med et stærkt, gennemarbejdet salgs- og forretningskoncept.
- Gør topgastronomi folkelig.
- Realiserer potentialet for design både som strategi og proces og som en konkret fysisk ydelse.



Formand, Foreningen Business Kolding
Steen Buchreitz Jensen



Adm. direktør, Business Kolding
Tommy Langhoff