

”

En god restaurant handler mye om tid og sted. Når Roderick henter opp kråkeboller fra havet i Nord-Norge, er vi avhengige av å få dem levert kort tid etter. Dette samarbeidet fungerer veldig godt, og det er vi glade for.

Peter Kreiner, direktør i noma.

Godt samarbeid

- En god restaurant handler mye om tid og sted. Når Roderick henter opp kråkeboller fra havet i Nord-Norge, er vi avhengige av å få dem levert kort tid etter. Dette samarbeidet fungerer veldig godt, og det er vi glade for, sier direktør Peter Kreiner i noma.

Selger Tor Strand ved Jetpaks kontor i Harstad, forteller at alt må gå på skinner for å få kråkebollene frem i tide.

- Vi får en SMS fra Roderick enten om kvelden eller tidlig om morgenen. Da skriver han for eksempel at han skal sende 50 kilo nyplukkede kråkeboller til noma. Kolliene blir da sendt først med hurtigbåt til Bodø klokken 10.00. Dernest blir pakkene hentet på kaia av en sjåfør som kjører dem til flyplassen, forteller han.

Med dette løpet er kråkebollene på plass hos noma samme ettermiddag.

Satser på kvalitet

- For oss er dette et veldig givende

oppdrag. Det gjør jobben vår utfordrende og spennende. Jetpak blir et viktig ledd i Rodericks suksess, sier Strand.

Roderick Sloan leverer også kråkeboller til gourmetrestauranten Renaa i Stavanger. Han satser kun på kvalitetsrestauranter, for det er utelukkende høy kvalitet han selv skal levere. I tillegg til kråkeboller har han også begynt å levere den

nordnorske spesialiteten måsegg, blant annet til noma.

Han har dessuten planer om flere andre produkter. Sloan har også knyttet til seg flere underleverandører som kan skaffe spesialiteter fra Nord-Norge på kort varsel.

Nordisk gourmetkjøkken

Med noma ønsker vi å tilby et personlig, nordisk gourmetkjøkken hvor typiske tilberedningsmetoder, nordiske råvarer og vårt felles matkulturelle arvegods utsettes for innovativ gastronomisk tankegang.

I sin ytterste konsekvens ser vi det som vår utfordring å medvirke til en gjenreising av det nordiske kjøkken, så det favner det nordatlantiske og med sin velsmak og regionale egenart lyser opp i verden.

Det er ikke olivenolie, foie gras, soltørkede tomater og sort oliven du får på noma. Vi har reist i Norden og funnet fenomenale råvarer som vi får flydd inn.

Kilde: noma.dk

Dette er noma

noma er en gourmet-restaurant i København i Danmark med nordisk/skandinavisk mat. Sjefskokk og innehaver er René Redzepi, som tidligere arbeidet på restaurantene The French Laundry, El Bulli og Jardin des Sens. Navnet har sin opprinnelse i de to ordene «Nordisk» og «Mad».

Restauranten ble stemt frem til å være den 10. beste i verden i tidsskriftet Restau-

rant Top 50 i 2008. I 2009 kom noma på tredje plass, mens restauranten gikk helt til topps på listen i 2010. noma vant i 2009 også «The Chefs' Choice award», som er kjøkkensjefene på de 100 beste restaurantene sin egen rangering. noma har for tiden to stjerner i Michelin-guiden, som den eneste restauranten i Danmark.

Kilde: Wikipedia