

Ærede forsamling.

Kære alle

Vi er altid glade for at være i Island. Men det er med en særlig glæde og stolthed, at vi er her i dag.

*Glæde* fordi Grønlands kulinariske standard og grønlandske råvarers kvalitet er blevet opdaget og anerkendt i de øvrige nordiske landes gourmetkredse.

*Stolthed* fordi det er vores hotel, Hotel Arctic, der er blevet tildelt Ny Nordisk Mads hædersdiplom 2009. Stoltheden er ekstra stor, fordi det jo blot er tredje gang, prisen uddeles - og Grønland således allerede er kommet med i dette fornemme selskab. Det er en stor ære for os.

Vi vil gerne tilegne denne lille takketale til begrebet passion.

Passion er den kompetence, der gør forskellen mellem det ordinære og det excellente.

Passion er det brændstof, den energikilde, der får mennesker til at stræbe efter det ypperste. Og blive ved med det.

Ja, passion er vel en forudsætning for at nå resultater, der rager op over det gennemsnitlige. Skiller sig ud. Giver ekstraordinære oplevelser.

Og det er ikke tilfældigt, at vi er kommet til at tænke på passion netop i dag. Passion er nemlig et fællestræk hos de ildsjæle, som har sat nordisk mad på gastronomiens verdenskort. Et fællestræk hos de mennesker i komiteen, der utrætteligt har arbejdet i mange år for at inspirere andre - og skabe denne organisation. Et fællestræk hos alle, der har præget Ny Nordisk Mads innovative satsning på visionen "Norden som global vinderregion". Et fællestræk hos de mad-ambassadører, der udbreder kendskabet til denne regions særlige kvaliteter.

Passion er også det, der driver os frem. Passion er det, der præger vores 60 medarbejdere. Ikke mindst i køkkenet, hvor Hotel Arctics fremragende køkkenchef, Jeppe Ejvind Nielsen, og hans folk hver dag kombinerer faglig virtuositet med nysgerrighed - og derved tryller med talent. Og passion.

På Hotel Arctic lægger vi vægt på at integrere grønlandsk kunst og kultur i de totaloplevelser, vi ønsker at give vores gæster. Menuerne er præget af råvarer fra den enestående natur uden for vores vinduer - i kombination med internationale gastronomiske tendenser - ikke mindst de nordiske.

Hotellet er indrettet med nordisk design og udsmykket af førende grønlandske billedkunstnere, ligesom vi anvender grønlandsk musik, dans og anden optræden ved vores arrangementer.

Det nære naboskab med Isfjorden, der i 2004 kom på Unescos verdensarvsliste, indgår sammen med lyset og vejret som naturlige elementer i hotellets daglige liv. Med andre ord arbejder vi med et bevidst samspil mellem mad, kultur og natur.

Vi er stolte over, at denne kombination værdsættes af Ny Nordisk Mad.

Når vi alle tre med stor glæde møder op i dag, er det for at understrege, hvor meget denne pris betyder for os. Vi betragter det som en stor anerkendelse - og ikke mindst som en kærkommen inspiration til at fortsætte vores arbejde mod nye mål. Med visioner og ambitioner - og med passion.

Tusind tak for dette hædersdiplom.

Tak til Nordisk Ministerråd, fordi I har etableret Ny Nordisk Mad.

Tak til Ny Nordisk Mad, der har valgt Hotel Arctic blandt så mange fremragende kollegaer, der var nominerede til prisen. Det er med ydmyghed, vi sammenligner os med jer.

Tak til alle på Hotel Arctic. Uden en stor, fælles indsats ville vi aldrig kunne skabe de resultater, der i dag bliver belønnet.

Tak til det samfund, vi er en del af, og som med sine råvarer og med sin natur og kultur inspirerer os. Vi betragter det som en pris til hele Grønland.

Til slut vil vi bare sige: Vi synes, I alle sammen skulle komme og besøge os - og selv vurdere, om vi har fortjent prisen.

Tusind tak!