

Kurs i mat som opplevelseskonsept på egen gård

Har du lyst til å lære hvordan du kan tjene penger på kunnskapen du har om matlaging, og samtidig gi dine gjester en god opplevelse?

Er du gårdbruker eller eier en landbrukseiendom i Nordland og lurer på hvordan du kan tjene penger på kunnskapen du har om matlaging?

Da er dette kurset noe for deg! Vi har satt sammen et program som tar sikte på å sette deg i stand til å starte opp med matopplevingskurs på gården din.

Dette ønsker vi å få til både på en praktisk og teoretisk måte. Vi deltar direkte i et unikt matopplevingsstilbud på gård, der nesten hører vi om de gode eksemplene fra andre som har etablert seg med slike tilbud. Og vi får de siste teoretiske bidragene på fronten.

Mål for tiltaket: Gi dine gjester en ekte og genuin matopplevelse med utgangspunkt i egen gård!

Tirsdag 16. oktober møtes vi på Dorotheas Ly til lunsj klokken 13.00. Det er fint om dere kommer litt tidligere, slik at dere får sjekket inn og satt fra dere bagasjen før vi spiser.

I løpet av de neste to døgnene skal vi:

- Lære om gruppesammensetning, og selv organiseres i grupper for å lage mat sammen
- Lære om markedsføring av mat som opplevelseskonsept
- Få innsikt i hvilken rolle økt opplevelse spiller for kunden
- Hva er gjeldende regelverk på området for kafedrift, og kjøkken som spesialiserer seg på matlagingkurs, og mat som opplevelse i utmarka
- Høre gode historier om hva som er viktig å tenke på når man bygger opp sin egen historie rundt konseptet man utvikler på gården
- Få gode forslag til hvordan man presenterer mat før, under og etter bespisning
- Snakke om og få gode tips til hvordan man kan gå frem for å finne utslagspris på matretter og kurs
- Få en introduksjon av Home visit
- Ha gode faglige diskusjoner og lage og danne nettverk

Kurset avsluttes torsdag 18. oktober klokken 10.00



Foto:

Forside: Hovedbilde, Rengakakebaking på Fagerjord gård. Foto: Bjørn Erik Rygg Lunde/Pressefoto as/FMNO

Lite bilde: Middag som opplevelse—Marthahaugen gård. Foto: Bjørn Erik Rygg Lunde/Pressefoto as/FMNO

Bakside: Hovedbilde: Baking av kankake— Orrhaugne gård. Foto: Bjørn Erik Rygg Lunde/Pressefoto as/FMNO

Lite bilde øverst: Den sorte gryte. Foto: News On Request AS/Rune Nilsen/FMNO

Lite bilde i midten: 3 Kalver. Foto: News On Request AS/Rune Nilsen/FMNO

Lite bilde nederst: Straumbotn Gård Foto: Bjørn Erik Rygg Lunde/Pressefoto as/FMNO

Utgiver

Dette tiltaket og produktarket er en del av prosjektet *Gårdsturisme og Matopplevelser i Nordland*. Prosjektet er av finansiert av Fylkesmannen i Nordland og Nordland fylkeskommune.

Fylkesmannen i
NORLAND



Nordland
FYLKESKOMMUNE



Dorotheas ligger på Tranøy i Hamarøy kommune og drives av Vibeke Stavøy og Geir Solli. Dorotheas består av Dorotheas Fryd - en bakerikafe med vedfyrt bakerovn, gårdsbutikk, gastropub og selskap/møtelokaler, Den Hellige Dorotheas kapell—hvor bryllup, barnedåp og gudstjenester arrangeres og Dorotheas Ly— som er en innredet fjøs ombygd til overnatting og møter. Vertskapet har spesialisert seg i å holde kurs over en weekend der deltagerne møtes for å lære forskjellige typer mathåndverk og sosialisere.

Praktiske opplysninger:

Målgruppe: Gårdbrukere eller eiere av en landbrukseiendom i Nordland som ønsker å etablere et nytt forretningsområde gjennom å tilby matopplevelseskurs på gården.

Reise: Kurset starter og avsluttes på Dorotheas Fryd på Hamarøy. Deltakerne er selv ansvarlig for å komme seg til og fra kursstedet.

Pris: Egenandelen på dette kurset er satt til 2000,-. Deltakerne dekker i tillegg selv sine egne reisekostnader til og fra Hamarøy. Utgifter knyttet til opphold, mat og kursopplegget dekkes av Fylkesmannen. Drikke utenom kaffe/te/vann må bekostes av den enkelte.

Påmelding: For påmelding må du gå inn på Fylkesmannen i Nordland sine hjemmesider/landbruk/gårdsturisme. Det er totalt plass til 16 deltakere på kurset. Ved stor påmelding vil Fylkesmannen foreta en utvelging blant de påmeldte som oppfyller kriteriene for målgruppen. Her vil de som ikke har benyttet seg av våre tilbud før bli prioritert. Fristen for å melde seg på er fredag 21. september. De påmeldte vil bli kontaktet like etter påmeldingsfristen. NB: ikke bestill reise til og fra Hamarøy før du har fått bekreftelse om plass.

Kursleder på tiltaket er Hanne-Sofie Trager (fmnohtr@fylkesmannen.no) og Ingvill Bang (fmnoinb@fylkesmannen.no). Ta gjerne kontakt dersom du lurer på noe og velkommen til å bli bedre på matopplevelseskurs.