

Invitasjon

Gjennom prosjektene Grønt reiseliv i Nordland og Matopplevelser i Nordland ønsker Fylkesmannen velkommen til avslutningskonferanse 16.-17.mars 2016. Avslutningskonferansen har som tema: **Hvordan kan vi skape de gode mat- og reiselivsopplevelsene på gårder i Nordland?** Vi tar mål av oss å vise de siste faglige innspillene på temaet, fulgt av de beste eksemplene vi vet om.

Målgruppen er alle som er interesserte i temaet. Du som driver med reiseliv eller matproduksjon med utgangspunkt i en gård/landbrukseieendom er selvfølgelig spesielt velkommen. Konferansen vil kunne inspirere deg som jobber med næringsutvikling/forskning/utdanning, så her er det bare å melde seg på!

Det er sjelden vi kan velge fra øverste hylle når vi skal ha foredragsholdere. Denne gangen føler vi at vi er heldige som har fått nasjonale kapasiteter på sine områder til å dele sin kunnskap med oss. Sett av tidspunktet og meld deg på allerede nå, slik at du kan glede deg lenge til denne seansen. Og hør på dette:

Dagen før konferansen arrangerer vi et smaksverksted for inviterte, der vi kopler ulike lokalmatprodusenter med gastronomien. Et team ledet av en dyktig kokk, vil sette sammen en Nordlandsbuffet som konferansen vil få servert dagen etter.

Og hvem gjetter hvem vi har fått til å lede oss gjennom hele konferansen: Hallvard Holmen—for oss kanskje mest kjent som **"Roy"** fra Himmelblå!



Frimerke, utgitt av Posten Norge. Fotograf Kjell Ove Storvik, Design Kristin Kristin Granli



Foto: Bjørn Erik Jansen/Nordnorsk Kommunikasjon

Programmet:

16.mars—onsdag

- 10.00 Registrering
- 10.45 Åpning
- 11:00 Ann-Heidi Hansen, eller Dr. Gåsehud som hun også blir kalt, presenterer foredraget hvordan skaper vi meningsfulle matopplevelser?



Foto: Privat

- 12.00 Dugurd
- 13.00 Steinar Sørli forteller om satsingen på **Åmot Opera-gård**, og om deres reise fra ide til virkelighet



Foto: Dagrun Reiakvam

- 13.45 **Krogli kulturgård**: Et sted for de muntre møter! Eldbjørg Fagerjord forteller om hvordan kulturproduksjon kan gi grunnlag for flere arbeidsplasser i Grønfjelldal.
- 14.30 Gründer og Gardsfrue Live Svalastog Skinnes forteller om sin vei som entreprenør fra den spede begynnelse som 6 åring til der hun er i dag. Du får høre om salg av hestemøkk, rideleirer, bedriftsnettverket Bryllupsbygda, bloggen **Gardsfrue.no** og gården Nedre Skinnes Gård



Foto: Gardsfrue

- 15.15 Fjøskafe—Pause med et kontrastfullt møte mellom Nordlands eneste gårdisprodusent Inger-Anne Høgset fra **Straumbotn gård** og Thomas Hernes spesielle kaffetyper fra firmaet **Bønner i byen**.



Foto: Privat

Foto: Inger-Anne Høgset

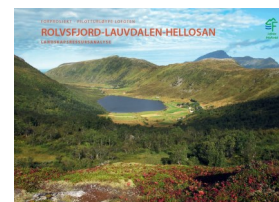
Foto: Privat

- 16.00 **Museum nord/Lofotr Vikingemuseum**: Markedsjef Anita Eilertsen deler erfaringer med hvordan vikingene på Borg har arbeidet med opplevelsproduksjon. Stikkord: Opplevelser, glede og engasjement hos våre gjester gir grunnlag for læring
- 16.30 **Turgleder—arctic adventures & expeditions**: Møt Liv Engholm og hør henne snakke om kanskje det beste opplevelsproduktet vi har i landet med utgangspunkt i det enkle friluftslivet.



Foto: Liv Engholm

- 17.00 Pilot-turløype Lofoten—Hvordan kan turløyper være utgangspunkt for næringsutvikling i et område? V. Kjersti Isdahl—prosjektleder



- 17.30 Presentasjon av prosjektet "Økt verdiskaping på mat fra arktisk landbruk" ved Anne Karine Stalte
- 17.45 Pause
- 18.30 Gjør deg klar for Nordlandsbuffeen: Kokketeamet presenterer hva som er utviklet på smaksverkstedet dagen før —og vi ber til måltidsfest!

17.mars—torsdag

08.30 Forsknings Pecha-Kucha: Elisabeth Ljungren, Einar Lier Madsen, Dorthe Eide, Hin Hemestra Horeau, Tommy Nilsen

09:30 Pause og utsjekk

10.00 Fra loppemarked til Hedmarks største turistattraksjon: Møt Charlotte Holberg Sveinsen fra [Skafferiet](#) og hør hennes fantastiske historie om hvordan hun har utviklet en av Norges største gårdsbutikkonsept.



Foto: Privat

10.30 Hvordan kan lokalmat bli ditt største konkurranse fortrinn? Mikael Forselius, direktør på [Røros Hotell](#)

11.00 **Nordlands gull:** Alle Nordlands osteprodusenter byr på degustering av ostene som de produserer. Her vil du finne mange prisvinnere, regionale spesialiteter og andre oster som vi er så utrolig stolte over! Introduksjon og stand av/fra Matmerks [www.lokalmat.no](#) (bransjeportalen)

12.00 Reiselivssatsing sett i lys av den nye innovasjonsstrategien for Nordland v. Mona Fagerås—Fylkesråd for næring, Nordland fylkeskommune

12.30 Hva kan vi formidle gjennom lokalmat? Møt matblogger og tekstforfatter Ellen Wollen og hør hennes betraktninger om matglede spesielt, og god helse generelt. Hun lever av å hjelpe matprodusenter til å fortelle deres historie og er glødende opptatt av å finne det unike hos hver enkelt. Se [matbloggen](#) hennes her.

13.00 Evaluering og avslutning av dagen ved Landbruks- og reindriftsdirektør Monica Andreassen Iveland

13.30 Dugurd

Vel hjem!

Praktiske opplysninger:

Programmet er med forbehold om endringer

Kostnader:

Konferansen blir avholdt i Bodø på Scandic hotell Bodø. Du må selv gjøre opp for eventuell overnatting samt deltageravgiften pålydende 1590,- direkte på hotellet.

Hvordan melde seg på konferansen

Du melder deg på via online-skjema hos Fylkesmannen.no:

[Trykk her for påmelding](#)

Eventuelt kan du selv gå inn på våre hjemmesider i kurs- og konferansekalenderen og melde deg på uten å trykke på hyperlinken over.

Påmeldingen er bindende.

Annet:

Alle måltider blir i buffet-form, og vi tar derfor ikke høyde for innmelding av spesielle behov med hensyn til matallergier eller matintoleranser.

Kontaktpersoner:

Ingvill Bang, fmnoib@fylkesmannen.no
Hanne-Sofie Trager, fmnohtr@fylkesmannen.no



Utgiver

Denne brosjyren blir utgitt som en del av prosjektet *Grønt reiseliv i Nordland* og prosjektet *Matopplevelser i Nordland*. Prosjektet er av finansiert av Fylkesmannen i Nordland og Nordland fylkeskommune. Brosjyren publiseres på internett og i papirutførelse. Ansvarlig utgiver er Fylkesmannen i Nordland—landbruksavdelinga, 8002 Bodø. Alle bilder er illustrasjonsfoto.

Fylkesmannen i
NORLAND



Velkommen til avslutningskonferanse

For prosjektene Grønt reiseliv i Nordland og Matopplevelser i Nordland

Bodø 16.-17.mars 2016



Foto: Rune Nilsen/News On Request as/Fylkesmannen i Nordland

- vinker til Nordlands beste

Alle understrekinger er lenker. Trykk Ctrl+lenken og gå direkte til hjemmesiden.