



PROGRAM

18. -19. SEPTEMBER 2018

KLYNGESAMLING INNOVATIVE OPPLEVELSER: MAT- OG MÅLTIDSOPPLEVELSER

**Samlingen arrangeres i samarbeid med det nye matnettverket
«Kulinariske opplevelser langs Kystriksveien» som ledes av Audhild Bang Rande.**

TIRSDAG 18. SEPTEMBER

KL. 11.00

Felles bussavgang fra Mo Stasjon.

KL. 11.30

«Fra beite til bord» hos Til Elise fra Marius på Utskarpen.

Marius vil gi oss smakebiter fra konseptet "Fra beite til bord" og som gjester vil vi få flere unike serveringer til lunsj denne dagen. Marius kreerer retter som representer sjøen, skogen, fjellet og beite.

Elise og Marius forteller om sine tanker om hvorfor de ønsker å skape en matdestinasjon og om hvordan de tenker seg den videre utviklingen. Hvilke utfordringer har man hatt og hva er det som gir motivasjon? www.tilelise.com/storstua

På vei til Havblikk stopper vi på Sletten Gård som er nærmeste samarbeidspartner til «Til Elise». Vi får da et godt innblikk i tankene rundt konseptbyggingen og hvordan man samarbeider med bonden for å kunne ta kontroll på distribusjonen fra A til Å.

KL. 15.30

Nina ønsker oss velkommen til Havblikk, en prisbelønt bedrift som både satser på mat og opplevelser.
www.havblikknesna.no.

KL. 16.00

Vi deltar på ATTAs webinar hvor vi får presentert «World Summit 2018 i Toscana», den internasjonale møteplassen for adventure turisme. Først en halvtimes introduksjon før vi kobler oss opp på storskjerm for 1,5 times webinar. ATTAs folk vil forklare hvordan man best mulig forbereder seg til et slikt event, både ift. å selge inn opplevelser til operatører, bearbeide medier, bygge nettverk, teste andres produkter og få faglig påfyll. (I 2019 blir World Summit arrangert i Sverige, noe som gir en mulighet for mange å delta.)

KL. 18.00

Pause og beinstrekk

KL. 19.00

Måltidsopplevelse på Aurora Restaurant som er en ny og lekker restaurant på Helgeland. Her får vi servert en "Nesna-møter-verden" - meny der både lokale og økologiske råvarer spiller en stor rolle. Fantastiske råvarer, ypperlig håndverk, og trivelige servitører garanterer for en god matopplevelse.

INNOVATIVE
OPPLEVELSER 2.0





ONSDAG 19. SEPTEMBER

STED: HAVBLIKK, NESNA

Kl. 08.30

Mat og måltidsopplevelser – prosjektlansering for «Norway by Food»

I dette prosjektet jobbes det med å utvikle et eget kurstilbud i samarbeid med Kulinarisk Akademi.

Målet er å koble det matfaglige med det opplevelsesfaglige på en konkret og anvendbar måte for bedriftene, basert på de overskriftene som er vist i figuren til høyre.

På samlingen kommer fagpersoner fra Kulinarisk Akademi for å gi oss smakebiter på innholdet.

Målet er å gjøre mat- og måltidsopplevelser til en «reason to go»-opplevelse for dere, som igjen henger sammen med Innovasjon Norges nye satsning på «hele Norge, hele året».

Mat- og måltidsopplevelser kan være både vær- og sesonguavhengig, og derfor viktig for arbeidet med å skape helårig trafikk til bedriftene deres.

Kl. 11.00

Klyngens time med prosjekter og aktiviteter som er i gang i regi av InnOpp. v/ Bård Jervan.

Kl. 12.00

Lunsj på Havblikk.

Kl. 13.00

Felles buss til Mo Stasjon.

Pris: Kr. 2.500,-

inkl. overnatting på enkeltrom på hytte/sjøhus, frokost, 2 x lunsj, 1 x middag inkl. drikke, felles transport samt alle kaffepauser.

Frist for påmelding: 1 september.

Påmelding til marie@mimir.no. Om du lurer på noe ringer du Marie på tlf. 90 82 77 88

Husk å gi beskjed om du har allergier/dietter som vi må ta hensyn til.



Kvalitetsmåltider og mat med mening!

Stedlig særpreg, bærekraft og lokale løsninger.



Menyutvikling og tilberedelse av signaturretter

Opplevelsesdesign



Historiefortelling

Opplevelsesledelse for spisesteder



INNOVATIVE
OPPLEVELSER 2.0

