

# INSPIRASJONSTREFF

Fokus med lokalmat, reiseliv og andre næringer

Har du en idè i magen,  
eller tanker om videreutvikling av egen bedrift  
og/eller du vil møte andre i nettverket?

Da er du velkommen til  
Namsskogan familiepark og hotell, Trones

Onsdag 19. oktober kl 18.00 – 22.00

## FOR HVEM:

Alle som er i gang eller er interessert i å starte opp virksomhet basert på landbrukets- og bygdas ressurser, som bl.a. lokalmat, naturbasert reiseliv eller ulike tilleggsnæringer.

Selv om du ikke bor i disse kommunene og ønsker å bli med, er du selvsagt hjertelig velkommen.

## NÅR OG HVOR:

Onsdag 19. oktober 2022 kl 18.00—22.00  
Namsskogan familiepark og hotell, Furuveien 3, Trones

## PÅMELDING:

Innen 5. okt til  
Jens Petter Aarli, Namsskogan Utvikling  
E-post: [jens.aarli@namut.no](mailto:jens.aarli@namut.no), tlf 96911881  
Eller [påmelding på denne påmeldingslinken.](#)

## Arrangør:

Namsskogan Utvikling i samarbeid med Kompetansenettverket for lokalmat på Mære landbruksskole og Statsforvalteren i Trøndelag

## PROGRAM:

Fra kl 17. 30. Kaffe med kaffebrød fra lokal produsent

kl 18.00 Velkommen ved Jens Petter Aarli, Namsskogan Utvikling

kl 18.15 - 19.00 Mine suksessfaktorer med etablering en reiselivsbedrift med mange ulike aktiviteter, ved Monica Strømberg, Fantasigården i Stjørdal

kl 19.00 - 19.30 Sammen lykkes vi bedre—nettverk og samarbeid ved Liv Elin Olsen, Gulburet

Kl 19.30 - 19.45 Vi trenger lokale råvarer og produkter ved LiVERTEN

Kl 19.45 - 20.00 Kort presentasjon fra Innovasjon Norge og Kompetansenettverket.

Kl 20.00 - 20.30 Servering av lokalmat

Kl 20.30—22.00

Rundbordsprat – 3 bord – skifte bord etter ca 25 min.

Her kan du få en nærmere prat med foredragsholdere og andre fra virkemiddel-apparatet. (Se neste side)

**VELKOMMEN!**



GRONG® kommune



Høylandet kommune



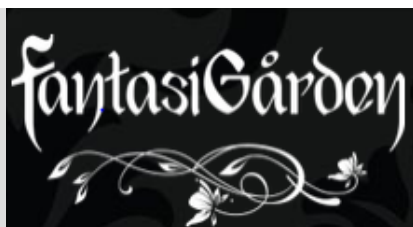
Namsskogan kommune



Raarvihken Tjielte/Røyrvik kommune



Lierne kommune



**Monica Strømberg** har latt drømmen bli til virkelighet og det vil hun at andre skal gjøre også. Hun tok med seg sin erfaring fra eventbransjen i Trondheim, kjøpte seg gård på Stjørdal sammen med sin mann og fyller det store uthuset med stadig nytt innhold. Hun deler med dere sin erfaring med etablering og markedsorientering.  
[www.fantasigarden.no](http://www.fantasigarden.no).



**Liv Elin Olsen og Arve Østbø**  
Allerede i 1998 etablerte Liv Elin og manne Arveh Gulburet og har lagt stein på stein for å utviklet sitt gårdsbruk til å bli en reiselivsbedrift med en allsidig virksomhet; bakeri, bryggeri, gårdsmatutsalg, dropsproduksjon, servering, galleri og selskapslokaler. Liv Elin har også vært en drivende kraft for å utvikle Den Gylnne omvei til å bli et allsidig reiselivsprodukt bestående  
[www.gulburet.no](http://www.gulburet.no)  
[www.dgo.no](http://www.dgo.no)

Li Verten i Lierne har etter hvert utviklet sitt matkonsept til å bruj\ke



mye produkter og råvarer fra Namdalen i sine menyer. LiVerten har også bygd stein på stein og bygd mange nye forretningsområder rundt mat.  
[www.liverten.no](http://www.liverten.no)

## ETTER PAUSEN:

### Kl 20.15 Rundbordsprat

Vi har en uformell dialog rundt små bord slik at du kan komme i direkte kontakt med foredragsholdere og virkemiddelapparatet. Skifter bord etter ca. 25 min.

*Bord 1:*

#### Støttemuligheter

Innovasjon Norge, Næringsapparatet i kommunene

*Bord 2:*

#### Ideutvikling—tettere på erfaringer.

Bedriftene som har holdt innledning, og kommune

*Bord 3:*

#### Kompetanse og oppfølging etablering

Kompetansenettverket på Mære og kommune

Bidragsytere i arrangementet er også :

Kompetansenettverket for lokalmat i Midt-Norge, ved Beth Tronstad

Innovasjon Norge Trøndelag ved Anstein Kirste

Namsskogan Utvikling ved Jens Aarli

Øvre Namdal landbruk ved Tine Østby

Statsforvalteren i Trøndelag, landbruksavdelinga ved Kari Kolle



Statsforvalteren i Trøndelag  
Trööndelagen Staatehaaltoje