

# Program: Mat som Opplevelseskonsept på egen Gård

16. – 18. oktober

## Tirsdag 16. oktober

- 12.30**      **Ank. Dorotheas Fryd**  
Tranøy, Hamarøy kommune. Innsjekking.
- 13.00**      **Lunsj**  
Kort presentasjon av stedet og bedriften ved vertskapet Vibeke Stavøy og Geir Solli. Kort presentasjon av den enkelte deltager.
- 14.30**      **Casestudie: demonstrasjon av hvordan man gjennomfører et matopplevelseskurs**  
Vibeke Stavøy samler gruppen og demonstrerer hvordan hun vanligvis gjennomfører et matkurs. Mens vi setter deig til kaldheving (som skal brukes til morgendagens lunsj...) vil hun gå gjennom hva som er viktig å tenke på i forhold til gruppedynamikk, oppgavefordeling, planlegging i forkant osv.
- 15.45**      **Pause**  
Kaffe/te/vann
- 16.15**      **Om personas i reiselivet**  
Om hvordan man bruker personastenkingen i utviklingen av sin egen markedsføring, med en spesiell vinkling på de nordnorske typene personas. Urpremiere av filmen «Personas i reiselivet» med Ann-Jorid Pettersen. Det er også satt av 40 minutter til gruppearbeid v. Hanne-Sofie Trager
- 17.15**      **Pause**  
Grønnsaker og nøtter
- 18.30**      **Casestudie fortsettelse: Lage middag sammen**  
Vibeke viser hvordan hun planlegger, iverksetter og avslutter en opplevelsesmiddag ved hjelp av deltagerne som skal gjennomføre matlagingsøkta.

---

## Onsdag 17.oktober

**07.30**      **Frokost**

**08.30**      **Casestudie fortsettelse: Hvordan bake ut?**

Vi baker ut deigene fra i går og Vibeke veileder på hvordan hun organiserer grupper for å gjøre dette og hvordan et vanlig kurs gjennomføres i sin helhet.

**09.30**      **Opplevelsespyramiden**

Om opplevelsespyramiden, og hvordan den enkelte kan jobbe med denne for å forbedre produktene sine. Urpremiere av filmen «Opplevelsesproduksjon i reiselivet» med Ann-Jorid Pettersen. Det er også satt av 40 minutter til gruppearbeid v. Ingvill Bang

**10.30**      **Pause**

Kaffe/te/yoghurt

**11.00**      **Rutiner, rutiner, rutiner**

Hege Ruud, opplevelsesprodusent og kokk informerer om hva skal til for at Mattilsynet godkjenner kjøkken/eiere som ønsker å drive cafe, eller spesialisere seg i å ha kurs i matlaging, eller ønsker å drive med uteservering - for eksempel servering fra bål.

**12.00**      **Lunsj**

Vi nyter lunsj, der også deigen vi bakte ut på starten av dagen er med som en ingrediens.

**13.00**      **Hvordan konseptuere – Kroglia Kulturgård som eksempel**

Eldbjørg Fagerjord, eier og driver av KrogliaKulturgård forteller sin etablererhistorie fra ide til realisering og fram til i dag. Hva er konseptet og hvordan brukes blant annet tradisjonsmat i dette konseptet? Hvordan brukes dette i markedsføringen av gården?

**14.00**      **Kaffe**

- 
- 14.30**      **Presentasjon av mat før bespisning**  
Hege Ruud, kokk og opplevelsesprodusent, forteller hva man må tenke på ved presentasjon av mat før/under/etter bespisning.
- 15.00**      **Prissetting**  
Hvilken pris skal ulike retter, opplevelser og kurs ha? Vibeke Stavøy har lang erfaring med prissetting og forteller om sine erfaringer og hvordan man skal gå frem for å finne riktig pris på sitt produkt
- 16.00**      **Home visit**  
Vi får med oss guide og huseier Merete Ytterstad fra Harstad som forteller oss om bakgrunn, organisering og gjennomføring av deres tilbud «Visit to a private house by the sea»
- 16.30**      **Pause**  
Rømmekolle, nøtter og musli
- 17.00**      **Evaluering og oppsummering**
- 18.00**      **Middag**  
Vi lager og spiser middag sammen

## **Torsdag 18.oktober**

- 08.00**      **Frokost**  
Siste frokost sammen før avreise
- 09.00**      **Avslutning og avreise**  
Takk for nå – vel hjem!

Vi gjør oppmerksom på at det kan forekomme mindre endringer i programmet.