

Velkommen

Åpning

Katrine Erikstad (f. 1975) har en mastergrad fra NTNU (Botaniske og biologiske fag) og har ulike fordypninger fra Universitetet i Tromsø og Høgskolen i Bodø. Hun er den nye landbruks- og reindriftsdirektøren hos Statsforvalteren og skal som et av sine aller første oppdrag i ny jobb ønske oss velkommen til denne konferansen. Katrine kommer fra stillingen som seksjonsleder for plan- og ressursutvikling i Nordland fylkeskommune



Foto: Nordland fylkeskommune



Foto: Hanne-Sofie Trager

Gårdsturisme og Matopplevelser—en oppsummering av prosjektet

Prosjektlederne oppsummerer fire års arbeid med å mobilisere gårdbrukere og eiere av landbrukseiendommer til ny satsing på reiseliv og matopplevelser. Hva har vi gjort? Hvordan gikk det? Ser vi noen resultater?

I tillegg tillater vi oss å tenke litt høyt om framtiden...Hvor går veien videre?

Inspirasjonsforedrag:

Reinsdyrkjøtt – Selve urkjøttet, produsert av naturen under de mest ekstreme forhold

Forretningsideen til Brurskanken Rein bygger på å ta vare på eget reinkjøtt og sikre topp kvalitet i hele verdikjeden fra slakting, til foredlede produkter direkte til forbruker. Her satses det på tradisjonelle og nyskapende produkter av rein der det produseres etter gamle samiske tradisjonelle metoder.

Fokus er å gi kundene en smak av tradisjonsmat med samisk kulturopplevelse og personlig service.



Foto: Privat

Inspirasjonsforedrag:

Vi gir deg øyeblikk du husker!

Merethe er utdannet innen reiseliv fra Høgskolen på Lillehammer. Hun har bodd i 11 år på Svalbard, og jobbet både innenfor turoperasjon og destinasjonsselskap. De siste 10 år har hun vært ansatt i Widerøe sin internetavdeling i Mosjøen. Hun har vært prosjektleder for Mosjøen via ferrata og zipline, som i rekordfart har blitt et spennende tilskudd til reiselivet på Helgeland. Merethe jobber nå i full stilling i selskapet Naturlige Helgeland.

Carlos Helguera
Elvekanten Ysteri

Inspirasjonsforedrag:

Ost i verdensklasse!

Det er 18 år siden Carlos Helguera halvt bergenser – halvt spansk – forvillet seg opp til Namsskogan nord i Trøndelag etter et kort opphold i Mosjøen.

Her bestemte han seg for å innta kjelleren i et nedlagt samfunnshus, et steinkast fra E6, og begynne å produsere den etter hvert så prisbelønte osten Gammel-Erik.



Inspirasjonsforedrag:

Mat med mening!

Trond leder Geitmyra Matkultursenter i Trondheim. Geitmyras fjerde matkultursenter for barn ligger på Lilleby i Trondheim. Det drives sammen med fabelaktige Heidi Bjerkan og Restaurant Credo som lager fantastisk mat – med mening. «På Geitmyra Credo skal vi bruke matglede til å lære barn og familier å lage sunn, bærekraftig og deilig mat. Vi jobber for å gjøre Trondheim til en enda bedre by å vokse opp i.»

Trond Åm
Geitmyra Credo

Roar Larsen og Jan Hellstrøm
Myken destilleri

Inspirasjonsforedrag:

"Fire tusen liter whisky pr innbygger - hvordan holde et gammelt fiskevær i live!"

På ei lita øy 32 km ute i storhavet produseres det norsk whisky og gin som premieres verden rundt. Roar Larsen og Jan Hellstrøm startet et eget destilleri for 6 år siden, med et mål om å bevare Myken som et helårssamfunn selv om fiskebruket var nedlagt og total fraflytting var en konstant fare. Nå tar de imot tusenvis av besøkende hvert år, selv om de ikke kan selge noe til dem, og markedet vil ha mye mer enn de klarer å levere. Her forteller de oss om reisen så langt, og litt om veien videre.



Inspirasjonsforedrag:

Tviholdt kongruens -- Om å forme den kompromissløse opplevelsen

Vi blir kjent med Astrid Regine, prisbelønt kokk og gründer som setter lokal-mat i høgsetet og som ikke kompromisser med råvarene. Hun har akkurat overtatt viltmottaket i Steigen, og delikatessebutikk er under etablering. Hun har også vært med på å utvikle fagskoletilbudet i Bærekraftige Matopplevelser i Nordland og var i 2019 nominert som én av 30 under 30 i DNs ledestjerne-kåring.

Astrid Regine Næsslander-
Høst Matverksted

Stian Floer
Fiskebruket Myken

Middag

Stian er utdannet kokk, en av Norges mest solgte kokebokforfattere og en av grunnleggerne av kokkekollektivet Lava Oslo som driver flere restauranter i Oslo blant annet Smalhans, Sentralen og Katla. Hans nyeste prosjekt Foldenbanden driver i dag Strandhuset i Bærum, Stasjonen i hans hjemby Tønsberg og nå også Fiskebruket på Myken.

Etter en tv-jobb for noen år siden falt Stian pladask for Myken, men det var først etter en tur til Myken med samboer Tuva og et tilbud om å overta Bruket Bord & Bar kom på bordet at det ikke lenger fantes tvil - Myken var kommet for å bli.



Inspirasjonsforedrag:

2000 pizzaer og verdens verste timing: Om pandemi og kulturbygging på Helgeland

Ingrid Erøy og Remi Fagervik forteller om sitt gründerprosjekt og millionsatsing på den lille øya Seløy på Herøy. Etter 17 år forlot de Oslo for å renovere nedlagte, gamle skolen og skape nytt liv i bygget, med overnatting, mat og opplevelser.

Åpningen ble satt til sommeren 2020: Året det ble forbudt å reise. Vil lokale innbyggere være nok i antall og entusiasme til å stable prosjektet på beina?

Ingrid Erøy Fagervik
Gründer, Skolo

Per Theodor Tørrissen
Nordnorsk kompetansesenter MAT

Inspirasjonsforedrag:

Omdømmebygging og kompetanse, med internasjonal profil

Prosjektleder for ArktiskMat og leder for Mosjøen videregående skole sin splitter nye satsing, Nordnorsk kompetansesenter MAT.

Omdømmebygging, rekruttering og kompetanse er stikkord for kompetansesenteret.



Inspirasjonsforedrag:

Bærekraftige matopplevelser fra jord og fjord til bord. Ny nasjonal utdanning med nordnorsk forankring.

Eva Narten Høberg, prosjektleder for det splitter nye fagskoletilbudet «Bærekraftige Matopplevelser» stiller følgende spørsmål: Hvilken kompetanse må næringene ha for å skape gode opplevelser som er bra for miljøet, dyrehelse, folkehelse og norsk matproduksjon?

Eva Narten Høberg
NIBIO, Tjøtta



Henrik Sand Dagfinnrud
Programsjef Bodø 2024

Inspirasjonsforedrag:

ARCTiCulation – Europeisk kulturhovedstad i Bodø og Nordland

Henrik Sand Dagfinnrud, programsjef for kulturhovedstadsprosjektet BODØ 2024, kommer til å opplyse oss om hva dette egentlig innebærer. Ikke bare for Bodø, men for hele Nordland fylke

Inspirasjonsforedrag:

Lindheim ølkompani – En annerledes fruktgård i fruktbygda

Blant hundretusener av frukttrær brygger ekteparet surøl og spontangjærer sider slik de gjør i Baskerland. Det har de gjort i snart 8 år. Hør om hvordan øl, fra eiketønner med egendyrka frukt, fant veien ut i den store verden. Helt fra Gvarv til Sør-Korea.



Ingeborg Lindheim
Lindheim Ølkompani, Gvarv



Avslutning

- Veien videre!

Linda Helen Haukland (f. 1971) er førstelektor i samfunnsfag ved Universitetet i Nordland, Bodø. Hun har mellomfag i statsvitenskap fra Universitetet i Oslo, master i historie, og pedagogikk fra Nord Universitet. Har også doktorgrad i sosiologi fra samme studiested. I sin doktorgradsavhandling skrev hun om Høgskolen i Nordland sin prosess fram mot å bli et universitet, både i et norsk og internasjonalt perspektiv. De siste årene har hun forelest i samfunnsfag ved Nord Universitet. Haukland er på fritiden leder i Bykirka - en pinsemenighet i Bodø som inkluderer mange nasjoner.

Linda Haukland
Fylkesråd for næring