

Program – konferanse 30. oktober 2014, Grand hotell Oslo

”Sultne turister og kravstore forbrukere” – hvordan kan nettverksbygging bidra til ekspansjon og profesjonalisering blant små mat- og reiselivsaktører? Hva er utfordringene og hvordan kan de løses?

Tid	Program
0800 – 0830	Registrering, kaffe etc.
0830 – 0835	Velkomst ved ordstyrer – Arne Sørvig Bocuse d’Or Norge
0835 – 0840	Sylvi Listhaug innleder – forventninger til konferansen og koblingen til IGW
0840 -0850	IN – Per Arne Tuftin. Hva ser vi av mattrender i reiselivet?
0850 – 0920	Hovedinnleder 1 – Ami Hovstadius, Project Manager Food, VisitSweden. Hva består satsingen Matlandet i Sverige? Nettverk og organisering?
0920 – 0945	Hovedinnleder 2 – Hurtigruten/Daniel Skjeldam og en leverandør Aalan gård/Tove Åland. Hva må til for å etablere og opprettholde leveranser over tid som holder mål?
0945 – 1000	Hovedinnleder 3 – Bård Jervan, Innovative Opplevelser/Arena-prosjektet.
1000 – 1015	Kort pause - beinstrekk
1015 – 1030	Hovedinnleder 4 – De Historiske/Steinar Sørli ved Operagården. Reiselivsnettverk. Betydningen av å bli med i De Historiske.
1030 – 1045	Hovedinnleder 5 – Reiselivssjef Pål Medhus, Hol kommune. Bygge region og omdømme, samarbeid mellom alle aktører mat og reiseliv. Bærekraftig reiseliv.
1045 – 1100	Hovedinnleder 6 – Østfold/Guldkorn. Mat- og drikkelieferandørene. Matregionen Østfold – visjoner og muligheter
1100 – 1200	Diskusjon – salen, innledere og ordstyrer. I tillegg et panel bestående av: Kristin Krohn Devold/NHO Reiseliv, Hilde Charlotte Solheim/Virke, Anne Marie Aamelfot Hjelle/Den norske turistforening og Bernt Bucher-Johannessen/HANEN
1200 – 1215	Avrunding
1215	Utdeling av prisen ”Norsk på menyen”
1215 – 1400	Norges beste lokalmatlunsj
1400 – 1800	Matmerks fagdag