



## Program for Workshop

### «Biologisk kulturarv som bærekraftig verdiskaper»

**Dato:** 28 – 30 November 2017

**Sted:** Austkil Gjestegård og konferansesenter, Stjørdal

#### Tirsdag 28. november

- 17.00 - 18.00** Oppmøte, innkvartering, matservering
- 18.30 - 19.00** Velkommen v/ Håkan, Paulina & Bolette
- Hva er biologisk kulturarv og hvorfor fokusere på dette temaet?
- 19.00 - 21.30** Presentation av deltagarna och deras verksamhet (ca. 15 min per produsent).

#### Onsdag 29. november

- 07.00 - 8.30** Frokost
- 8.30 - 11.30** Metoder för att beskriva smakord – inklusive praktisk övning utifrån honung och honungsprodukter v/Paulina Rytönen, Södertörns Högskola.
- 11.30 - 12.30** Lunch
- 12.30 – 13.20** Feltarbeid og innsamling av datagrunnlaget i prosjektet – hva har vi gjort i sommer? v/Håkan Tunon, CBM & Bolette Bele, NIBIO
- Redovisning av kundenkät (spørreundersøkelse) blant forbrukere i Norge och Sverige v/ Paulina Rytönen.
- 13.20 – 13.40** «Eat the view» - om opplevelser i kulturlandskapet v/Ann Norderhaug, tidligere forskningssjef i Bioforsk, Hanne Sickel & Bolette Bele, NIBIO
- 13.40 – 14.00** Artsrike beitearealer gir unik matkvalitet v/Hanne Sickel, NIBIO
- 14.00– 14.20** Hva kan Matnavet, Mære bidra med i utviklingen av en forretningside? v/ Rita Natvig.

<b>14.20 – 15.10</b>	Kaffepause
<b>15.10 – 19.00</b>	Forretningsutvikling basert på egne ideer. Gruppearbeid, individuelt arbeid. Fokusområder vil være marked/ kunder, lønnsomhet, prisstrategier, forretningsmodeller. Kort sagt alt som har med hvordan vi får til god business v/ Paul Sverre Røe og Anders Linga, Proneo
<b>19.30</b>	Middag

## **Torsdag 30. november**

<b>07.00 – 08.00</b>	Frokost
<b>08.00 – 10.30</b>	Fäbodprodukternas/småskalaproducentenes smakord. Praktisk övning med spekemat, smör, ost og andre produkter v/Paulina Rytönen. Kokk Jan Kåre Johnsen fra Matnavet Mære deltar  Videre jobbing med egne forretningsideer, individuell veiledning etter behov og ønske (Proneo, CBM, NIBIO)
<b>10.30 – 13.00</b>	Hva er kortreist nok? Hva er lokal mat og hvordan kan de lokale egenskapene brukes i markedsføringen? Innledning til gruppediskusjoner v/ Liv Gystad, Fylkesmannen ST og refleksjoner från Fäbodbrukarna  (Håkan, Bolette, Paul Sverre, Anders)
<b>13.00- 14.00</b>	<b>Lunsj og avreise</b>

**Velkommen!**

**Følg oss gjerne på bloggen:** [http://blogg.sh.se/biologiskt\\_kulturarv/](http://blogg.sh.se/biologiskt_kulturarv/)

**Ta gjerne kontakt med oss for ytterligere informasjon:**

Håkan Tunón (CBM, Centrum för biologisk mångfald, Uppsala): [Hakan.Tunon@slu.se](mailto:Hakan.Tunon@slu.se)

Paulina Rytönen (Södertörns Högskola, Stockholm) [paulina.rytkonen@sh.se](mailto:paulina.rytkonen@sh.se)

Bolette Bele (NIBIO, Norsk Institutt for bioøkonomi, Stjørdal): [bolette.bele@nibio.no](mailto:bolette.bele@nibio.no)