

RETROVASJON

Arven for fremtiden



Velkommen til årets store
inspirasjonssamling i Matarenas kompetansenettverk

10. mars 2020 - Bergen



RETROVASJON - PROGRAM INSPIRASJONSSAMLING

Felles samling for nettverkene
Matarenas Kompetansenettverk og Smak av kysten

Tid: Tirsdag, 10. mars 2020
Sted: Grand Bergen, Nedre Ole Bulls plass 1

Kl. 09.30 Registrering, kaffe, småmat og mingling

Kl. 10.00 Velkommen

Kl. 10.15 Trendrapport. Hvilke trender ser vi i verden, Europa, Norden og Norge? Og hvordan vil de påvirke din bedrift fremover?
v/ Eivind Haalien, Norgesgruppen

Kl. 10.35 Hvem er generasjon Z?
v/ omdømmebygger Elise Landa
I 2020 estimeres generasjon Z å være verdens største forbrukergruppe. De stiller nye og større krav til både sjømat - og landbruksprodusenter. Hvordan tenker de i forhold til bærekraft og hvilke utfordringer og muligheter gir det oss?

Kl. 11.00 Generasjon Z – dagens unge stiller krav til norsk matproduksjon – både til havs og på land. Samtidig er det færre som vil jobbe med mat, spesielt innen restaurant og matfag. Vi hører hva organisasjonen Young Fish tenker og noen av deltakerne i Norgescupen for lærlinger forteller om hvorfor de brenner for faget og hvordan de ser på

Kl. 11.15 fremtiden.
Lokale smaker servert av laget fra Scandic Ørnen/Bekkjarvik Gjestgiveri

Kl. 11.30 Hvordan skiller du deg ut?
v/ Elise Landa
90% av all data på nett er produsert de to siste årene - kampen om oppmerksomheten har aldri vært så stor som nå. Hvordan oppnår du synlighet og suksess med sosiale medier? Elise gir deg innsikt i de nyeste trendene og viser deg veien til godt innhold via historiefortelling.

Kl. 12.15 Pause

Kl. 12.30 Smaksekspedisjon langs Norskekysten
Gjennom fem serveringer tar de dyktige kokkene, Gunnar Jensen fra Mat-hallen i Tromsø, Lars Laurentius Paulsen fra Troll Restaurant i Trondheim, Anders Tveite fra Tveite Gard på Voss, Tony Martin fra Bellies og Matfylket Rogaland, deg med på en smaksekspedisjon langs det værharde, frodige kystlandskapet. Gjennom unike fortellinger fra vår langstrakte kyst blir vi bedre kjent med råvarene, mathistorien og kystkulturen. Rettene kombineres med Norges egen Champagne - Sider - i en smaking ledet av smaksekspertene i Ypper, Anniken England og Ove Svendsen.

Velkommen til et geografisk etegilde.
Konferansier: Petter Lidal

Fra kl. 14.30
Egne sesjoner for Matarenas Kompetansenettverk og Smak av kysten

Kl. 14.30 Pause

Kl. 14.45 Praktisk SoMe workshop med fokus på Facebook og Instagram v/ Elise Landa
Du lærer mer om annonsering på sosiale medier og hvordan du kan kjøre effektive kampanjer som gir best synlighet og resultater.

Elise viser deg hvordan du jobber med segmentering for å nå riktig målgruppe og hvordan du bruker denne innsikten i videre kommunikasjon og markedsføring.

Kl. 16.30 - 18.00
After work med åpen siderbar - lokal ølbar - lokal mat
Siderprodusenter blir invitert inn til å inspirere, spre kunnskap og servere matbransjen den beste sidersen i verden!
Smak av kysten har medlemmer i hele landet, herunder også Fursetgruppen. Vi lager også en bar til våre dyktige lokale ølprodusenter i nettverket. Vi lager også til lokale smaker ved bruk av lokale råvarer i nettverket.

Kl. 19.00 Felles middag på Colonialen 44 for Matarenas Kompetansenettverk

MATARENAS KOMPETANSENETTVERK - MÅL:

Øke attraktivitet og lønnsomhet for lokalmatprodusenter som satser på lokal mat og drikke

- Øke faglig og forretningsmessig kompetanse
- Bidra til økt profesjonalisering av næringen
- Bidra til lønnsom verdiskapning over tid
- Bygge nyttig nettverk med både kokker, andre lokalmatprodusenter og mataktører fra hele verdi kjeden
- Bidra til at Vestland blir en av Norges fremste og mest innovative region for lokalmat
- Bidra til å bygge Matnasjonen Norge

Program under bearbeiding.
Endringer kan komme.

Kl. 19.00 Felles middag på Colonialen 44 – 4 retters meny inspirert av tradisjonell norsk mat kombinert med internasjonale impulser. Colonialen henter sine råvarer fra dere lokale bønder og setter sammen en nydelig 4 retters meny av sesongens råvarer. 4 retters meny: kr. 550,-
(Alle betaler hver for seg. Drikke kommer i tillegg).

Påmelding inspirasjon- og kompetansesamling:
Innen 21.2. til ingerid@matarena.no
Pris per deltaker 10.3 og 11.3.: kr. 350,-

Takk til våre samarbeidspartnere:

