

ArktiskMat

Lokalmat i et reiselivsperspektiv





Prosjektmål

Formålet med ArktiskMat er å dele kompetanse og knytte bånd mellom ulike fagretninger innenfor mat og matproduksjon i de arktiske og Nord-Atlantiske landene. Vi vill lage en arena hvor nytenkende og høyt profilerte aktører innen mat- og næringsmiddelproduksjon i Norden og Arktis kan møtes og etablere nye kontakter. Samtidig ønsker vi å involvere elever og lærlinger i forberedelser og aktiviteter, med læring og kontaktbygging som mål. Konkrete resultat vi håper å oppnå er økt nettverksbygging innen en viktig og voksende sektor, økt rekruttering til matfagene og en større forståelse for potensialet i de Nordatlantiske ressursene.



Hvordan kan vi se dette i et reiselivs-sammenheng?

- Mange av våre samarbeidspartnere er «eksperter» på å skape opplevelser.
- «Learning by doing» Alle elever som er innblandet i prosjektet fungerer som vertskap.
- Vi får vist oss frem for flere innflytelsesrike personligheter med et stort publikum («stjernekokker», journalister osv).
- Enda en aktivitet på Helgeland som benytter seg av lokale særegenheter/spesialiteter. Og som trekker til seg folk utenfra som lar seg begeistre av disse!



Gjestekokkene under ArktiskMat hadde flere funksjoner.

- Inspirere lokale kokker, lærlinger og elever ved at de fikk jobbe tett sammen med dem.
- De fikk se hvilken fantastisk tilgang på råvarer og produkter vi har.
- Servere lokale og tilreisende fantastisk mat!



- Nytt tema for hvert år (i fjor «havet» i år «gress»)
- Vi bruker workshops og foredrag som virkemiddel
- Vi ønsker aktiv deltagelse av publikum for å få et best mulig læringsutbytte.
- Kjente og mindre kjente bidragsytere. Kompetanse og formidlingsevne er viktig.
- Bruke egnede arenaer som Vikgården, museet, Fru Haugans o.l. Skape riktig miljø!





«Ambassadører»

Vi har flere personlige ressurser som er med på å bygge opp arrangementet, og som vi kan bruke i andre aktiviteter år etter år. Disse fungerer også som rådgivere og ambassadører for oss og regionen.

Roderick Sloan (bildet)



River Cottage has given millions of TV viewers a taste for great cooking since 1998, when Hugh first brought his famous food ethos to Channel 4. Our hard-hitting campaigns have changed the eating habits of a nation and improved the welfare and sustainability of animals and fish.

These days River Cottage splits neatly into two. Our River Cottage HQ, found on the Devon and Dorset border, is home to everything we do and is the base for our Cookery and Chefs' School, unique dining experiences and memorable events.

There are four Canteens, our award-winning restaurants and delis based in the South West where we combine our philosophy with the finest producers in Axminster, Bristol, Plymouth and - most recently - Winchester. It's our greatest delight to share our passion for food integrity and consumption of local, seasonal produce with tens of thousands of people every year.











MARCH 26, 2012

U.S. ELECTION 2012
The remarkable
rise of Rick
Santorum

Geeks and guns:
Two sides of the
#Kony2012 war

What the Swiss
can teach the world
about health care
BY FAREED ZAKARIA

The 1,000
faces
of Cindy
Sherman

TIME



Danish chef René Redzepi
sparked a worldwide culinary
revolution. But he's not your
typical celebrity chef

LOCAVORE HERO

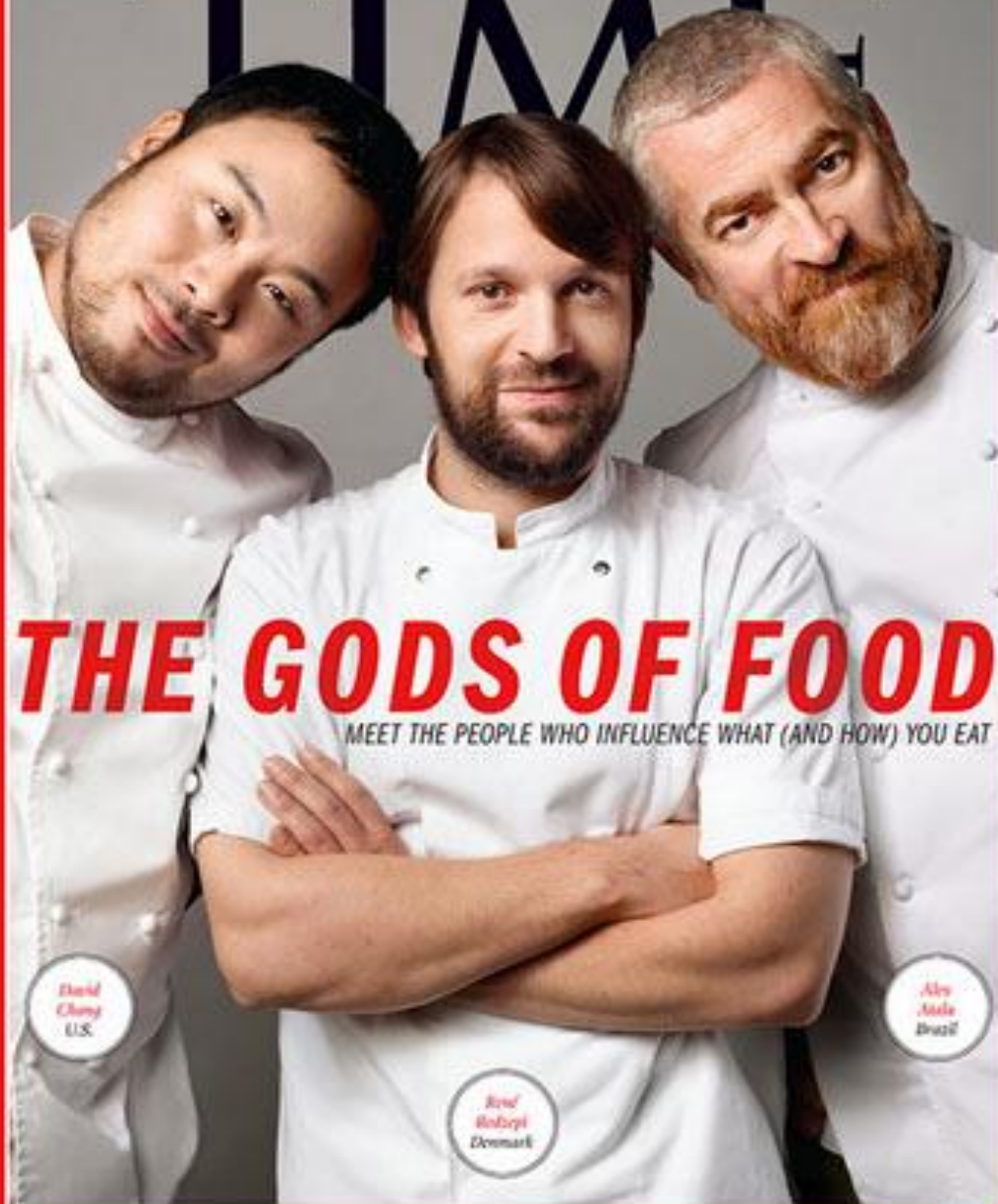
By Lisa Abend

www.time.com

NOVEMBER 26, 2012

Can Chris Christie Win Over His Party? / Lawless in Sinai

TIME



THE GODS OF FOOD

MEET THE PEOPLE WHO INFLUENCE WHAT (AND HOW) YOU EAT

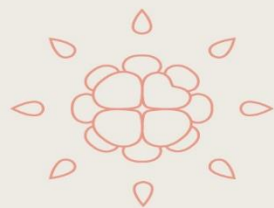
David
Chang
U.S.

René
Redzepi
Denmark

Alex
Atala
Brazil

time.com





ARKTISKMAT
MOSJØEN

16 – 18
SEPTEMBER
2016

