



INNOVATIVE
OPPLEVELSER 2.0



INVITASJON KURS MÅLTIDSOPPLEVELSER SOM STRATEGISK SATSNING 4. - 5. FEBRUAR 2019

Tid og sted:

4. - 5. februar 2019 - 12.00 - 15.30
Einar Hallstensen Catering
Torget 2, Svolvær

I 2017 ble det bare i Europa foretatt 600 000 foodies-reiser, samt hele 15 000 000 reiser der mat ble oppgitt å være viktig. Det ligger et enormt potensiale i å tiltrekke seg disse reisende og det er "mange om beinet". Så hvordan skal du få din andel av disse gjestene og hva er det egentlig de vil ha? Ved å kombinere råvarer i verdensklasse og høy fagkompetanse på kjøkkenet med opplevelsesdesign, historiefortelling, innsikt og kommunikasjon kan Lofoten i tiden som kommer etablere seg blant de fremste matdestinasjoner i Norden.

Dette kurset legger til rette for å gi deg den kunnskapen du trenger for å lede bedriften og de ansatte gjennom en prosess der kvalitet, stedlighet og mening i måltidet står i høysetet. Opplevelsesledelse vil i fremtiden være et viktig verktøy for å ruste ditt spisested til å ta i mot gjester med stadig høyere krav til det de får servert og hvordan det serveres. Fornøyde kunder, og enda mer - fornøyde krevende kunder blir dine beste ambassadører og dermed en viktig faktor for å fylle stoler og bord gjennom hele året. Vi vil også i dette kurset fokusere på hvordan du tilpasser kommunikasjonen til ulike typer gjester som besøker deg og hvordan du kommuniserer og når frem i sosiale medier. Vi lover et viktig kompetanseløft for din bedrift med kursholdere av høyt nivå fra Innovative Opplevelser og Kulinær Akademi. Prosjekt "Måltidsopplevelser som strategisk satsing" bygger på Innovasjon Norges strategi "Hele Norge - hele året" og Visit Norway sin satsing på Norge som matnasjon. Dette kurset er første ledd i denne satsingen.

Kurset består av 6 tematiske moduler:

Modul 1: Kvalitet og mening

Hva mener vi med kvalitet i mat og måltider? Og hvordan måler vi det? Hva er mat med mening? Hvilke verdier vil og kan dere stå for? Hvordan velger man sine gjester/kunder på en smart måte?

Modul 2: Stedlig særpreg, bærekraft og lokale løsninger

Hva betyr "stedets smaker og særpreg"? Kan lokale tradisjoner brukes for å øke opplevelsesgrad? Hva er bærekraft i praksis? Forstår gjestene begrepene "kortreist", "økologisk", "bærekraftig" etc? Hvorfor bør vi prioritere å handle lokale råvarer? Hvordan motivere til økt bruk av lokale råvarer/produsenter? Hvordan håndtere lokal handel når effektive bestillingsløsninger mangler? Hvordan skiller vi oss ut fra andre som også har lokalmat på menyen?

Modul 3: Menyutvikling og tilberedelse av signaturretter

Hvordan utvikler man gode menyer og årshjul basert på lokale råvarer? Hvordan kan man lage signaturretter som har en lokal og stedlig profil som bygger merkevaren eller konseptet? Tips og triks. Vi tester det i praksis!

Modul 4: Opplevelsesdesign, kundeinnsikt, konseptutvikling og kommunikasjon

Innføring i verktøyene i opplevelsesdesign. Opplevelsesrom, egenskaper, opplevelsens dramaturgi og samskaping av

opplevelser. Hva er personas og hvordan kommuniserer vi konseptene mot ulike personas/målgrupper? VisitNorways nye strategi med 4 nasjonale konsepter/kjernehistorier for satsning på norsk mat og drikke.

Modul 5: Historiefortelling

Forteller du historier som er meningsfulle for gjestene dine? Hvordan presenterer du maten? Hvordan lager du en god fortelling? Hvordan forteller du i praksis? Teori og øvelser.

Modul 6: Opplevelsesledelse for spisesteder

Hvordan jobber du med kvalitet, sertifiseringer, tilsyn og godkjenninger? Har du rutiner for testing, forbedring og innovasjon? Hva er en opplevelseskultur og hvordan bygger du den i organisasjonen din? Hvordan etablere og gjennomføre rutiner for opplæring av nyansatte?

Nest trinn, felles samling med 4 InnovasjonsLAB'er:

Det vil bli holdt i alt 7 kurs rundt om i landet. 13. - 14. mai 2019 blir det en felles samling for alle deltakerne på nye Britannia Hotel i Trondheim. De tar mål av seg til å bli et av Skandinavias aller beste hotell, og et reisemål i seg selv, med seks ulike mat- og drikkekonsept, fra spennende, uformelle restauranter, til kokkekunst på aller høyeste nivå. Her vil dere få inspirasjon og kunne delta på en av 4 ulike innovasjonsLABer finansiert av Innovasjon Norge. I LABene skal deltakerne jobbe fram nye måltidsopplevelser for internasjonale gjester som dere kan ta med hjem og ta i bruk.

DAG 1

- 12.00** Velkommen til kurs, med felles lunsj.
Presentasjon av deltakere og kursledere.
- 13.00** **Modul 1: Kvalitet og mening**
- 14.00** **Modul 2: Stedlig særpreg, bærekraft og lokale løsninger**
- Pause
- 15.30** **Modul 3: Menyutvikling og tilberedelse av signaturretter**
- 17.00** **Modul 4: Opplevelsesdesign og konseptutvikling**
- 18.00** Praktiske forberedelser til middag (eller pause)
- 19.30** Måltidsopplevelse (inkl. "pilottesting")
- ca 22.30** Takk for idag!

Pris: Kr 1500,-

Reise, kost og losji utover kurset dekkes av hver enkelt.

DAG 2

- 08.30** Erfaringsutveksling gårsdagens måltidsopplevelse (pilottestingen)
- 09.00** **Modul 4: Opplevelsesdesign og konseptutvikling fortsetter**
- 11.00** **Modul 5 Introduksjon til historiefortelling**
- 11.30** Lunsj i Paleo Arctic, Thon Hotel Lofoten
- 12.30** **Modul 5: Historiefortelling med øvelser**
- 14.00** **Modul 6: Opplevelsesledelse for spisesteder**
- 16.00** Avrunding

Hvem passer kurset for:

- Kjøkkensjefer
- Restaurantsjefer
- Hovmestere
- Bedrifts- og personalledere på spisesteder
- Kokker
- Servitører
- Lokale matprodusenter
- Andre som jobber med mat og reiseliv

Kursene er finansiert av Innovasjon Norge. Kursene blir arrangert vinter/vår 2019 og er et samarbeid mellom Innovative Opplevelser, De Historiske Hotel & Spisesteder, Innovasjon Norge og Visit Norway. Det blir 7 kurs totalt, 3 i Nord-Norge, 2 på Vestlandet, 1 på Østlandet og 1 i Midt-Norge. For mer informasjon ta kontakt med Marie Bergsli, tl. 90 82 77 88 marie@mimir.no.