

Gastronaut Norge

Datum: 18 oktober 2022

Tid: 12-20:00 (preliminärt)

Plats: PS Matsal, Stockholm, www.psmatsal.com

Varmt välkommen att delta på Gastronaut Norge.

Syftet med vårt event är att positionera Norge som en intressant matdestination hos svenska turoperatörer och gruppresearrangörer. Med detta event vill vi skapa intresse och verktyg så att upplevelser, där maten står i fokus, kan produceras, paketeras och säljas. Det är av stor vikt att samarbeten mellan norska partners och svenska researrangörer möjliggörs för den alltmer relevanta måltidsturismen.

Hur: Vi har bjudit in en expert inom måltidsturism, Eva Jilkén, som ger oss insikt i vad måltidsturism är och presenterar tre svenska målgrupper; Gastronaut, Gastrokultur och Socialeater - Vi ser närmare på deras drivkrafter att välja upplevelser och resor. Hur säljer och kommunicerar man till dessa?

Denna insikt tar vi med oss, in i en workshop, där vi tillsammans kommer jobba med olika frågeställningar, målgrupper och norska produkter för att skapa intressanta matupplevelser. Vi lär oss också vad som är viktigt att tänka på när dessa resor ska säljas och marknadsföras.

Efter workshopen kommer alla norska partners få möjlighet att träffa ett flertal turoperatörer och gruppresearrangörer i one-2-one meetings. Vi arrangerar också mingel med mat och dryck där vi visar upp vad Norge har att bjuda på.

Varför skall du och ditt företag vara med?

Eventet är till för er som har eller vill skapa ett genuint intresse för måltidsturism. Ni som nätverka, knyta kontakter och skapa business/sälja via svenska researrangörer.

Målgrupper vi kommer bjuda in:

Turoperatörer, bussresearrangörer, resebyråer och MICE-aktörer.

Set-up:

Vi börjar med en lunch, följt av en föreläsning och workshop skapad för er, med Eva Jilkén. Efter workshopen kommer dörrarna öppnas för våra gäster. Det blir en kortare inspirationsföreläsning av Eva Jilkén, one-2-one meetings och nätverkande.

Det går bra att bjuda på mat, snacks och dryck och vi ser gärna att ni tar med er något från er region att bjuda våra gäster på.

Det finns möjlighet att ta med en egen kock, då PS Matsal har 3 köksöar som vi har tillgång till under eventet. Då ”kock-platserna” är begränsade kommer vi tillämpa först till kvarn här. Ett perfekt tillfälle att visa upp mat-och dryckeskultur från Norge!

Pris: 5000 SEK, exkl. moms per företag.

Vad ingår?

- lunch
- 2 deltagare per företag
- föreläsning och workshop med Eva Jilkén. Speciellt framtagen för er.
- one-2-one meetings med våra reseaktörer
- mat och dryck under eventet

Resa, till och från Stockholm samt hotell ingår inte i priset.

Maxantal norska partners: 15

Vi hoppas att just ditt företag vill vara med oss och skapa möjligheter för framtidens måltidsturism till Norge.

Har du någon fråga, går det bra att kontakta mig på lisen.espeland@innovationnorway.no

Varmt välkommen!

Bästa hilsen,

Lisen och Sandra
Visit Norway, Sverige

