

# INSPIRATIONSTRÄFF VERKTYGSLÅDAN

- FÖR DIG SOM VILL UTVECKLA  
NATURNÄRA MÅLTIDSUPPLEVELSER

 ONSDAG 31 MARS KL. 16-18

 ONLINE MICROSOFT TEAMS

*"I Storlien ligger Flammans Skafferi, det eldas i stenugnen och bjuds in till härliga middagar där råvarorna är hämtade från traktens skogar och vatten."*

EN MATUPPLEVELSE MED KOPPLING till naturen kan vara en möjlighet för dig som vill bredda din verksamhet. Hur ska du tänka för att utveckla eller förfina en naturnära måltidsupplevelse? Ta del av erfarenheter och konkreta tips.

## PROGRAM

### MÅLTIDSUPPLEVELSER SOM FLYTTAR FRÅN MATSAL TILL SKOG

Lena Flaten, Flammans skafferi, Storlien.  
[www.flamman.nu](http://www.flamman.nu)

### BYGG OCH FÖRFINA DINA UPPLEVELSER

Verktyg för att nå kulinarisk höjd och lokal identitet. Sven-Erik Larsson, specialist Skogens skafferi

### HÅLLBAR EVENTMAT I SKOGEN - PRAKTISKA TIPS

Victor Lilja, Hallands Matgille

### NATURNÄRA UPPLEVELSER

#### - HUR HITTAR KUNDEN DIG?

Jimmy Sandberg, kommunikatör Visit Halland

### FRÅGOR OCH ANMÄLAN

[nadja.leek@visithalland.se](mailto:nadja.leek@visithalland.se), 073-306 00 25 senast 30 mars. Mer information och länk skickas efter anmälan.

#### STEG 3. PRAKTISKA TIPS & RÅD SOM UTVECKLAR NATURNÄRA MATUPPLEVELSER

Fysiska workshops planeras till maj. Åt dig igenom landskapet och elden som fenomen för guide- och naturupplevelsen med Juha Rankinen, Tiraholm, Unnaryd. "Cooking on Fire" med Nicolaj Tram, Knystaforsen, Rydöbruk

VISITHALLAND.COM

Coastal Living



En del av  
projektet Hållbar  
utveckling inom  
naturturism

Hallands  
MATGILLE