

WORKSHOP: NATURTURISM.
NATURNÄRA MATUPPLEVELSER.

KONSTEN ATT HANTERA, TRANSPORTERA OCH SERVERA MAT & FIKA UTOMHUS

 MÅNDAG I NOV KL. 15-18

 KLOCKAREGÅRDEN 310, SLÖINGE, FALKENBERG

ALLT FLER VILL UPPLEVA den svenska naturen och erbjudanden inom naturnära matupplevelser gör att fler ges möjlighet att komma ut i naturen på ett ordnat sätt. Välkommen till en workshop som lyfter fram lösningar för dina gäster, lagstiftningen och ett hållbart företagande. Praktiska kunskaper som bidrar till attraktiva och lönsamma erbjudanden.

PROGRAM

Kl. 14.30-15.00 serveras kaffe & sötebröd outdoor.

- **Branschriktlinjer för utomhusmatlagning - fokus på konkreta delar**
- **Så ser myndigheten på dig som företagare/din verksamhet**
- **Maten, matupplevelse eller aktiviteten - vad är det jag säljer?**
- **Prissättning. Vad tar jag tar betalt för, vad vill kunden betala för?**
- **Konkret kunskap och rätt redskap för transport, tillagning och presentation.**
- **Betydelsen av ett fotovänligt upplägg och servering**
- **Hållbarhet i alla led, ekonomi, miljö och omgivning**
- **Lönsamhet: Jobba effektivt, minimera ställtid och standardisera**

Sven-Erik Larsson, tävlingsledare i SM utomhusmatlagning, specialist naturens mat

- **Mina erfarenheter med transport och matlagning utomhus ('The Edible Country')**

Susanne Ottosson, Klockaregården

- **Enklare ute-kvällsmat serveras innan hemresa.**

Sven-Erik/ Susanne

INFORMATION

Mer information och länk skickas efter anmälan.

ANMÄLAN OCH FRÅGOR

magdalena.m.petersson@regionhalland.se

0766-98 10 35 senast 27 okt. Begränsat antal deltagare max 15 personer.

I samband med anmälan vill vi att du berättar vilken typ av mat/fika-aktivitet du erbjuder eller vill erbjuda. Konkreta frågor eller situationer där du vill få svar eller komma vidare.



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska regionala utvecklingsfonden

En del av projektet
Hållbar utveckling inom naturturism

VISITHALLAND.COM

Coastal Living



BÄSTA LIVSPLATSEN

Region Halland