

Fagdag - reiseliv på Røst

Opplevelser – Lokalmat – Kultur – Tørrfisknæring


På Røst produserer vi noe av den aller mest bærekraftige maten i verden. Kvalitet, kultur, smak og historien bak maten er helt unik og noe vi vil dele med flere.

Vi trenger gode reiselivsopplevelser og næringsutvikling basert på natur, kultur og lokalmatnæringen.

Hvordan kan fagmiljø, produsenter og reiselivsaktører samarbeide for å selge reiselivsopplevelser og formidle historien om maten som produseres på Røst?

Torsdag 14. november

Vi tar imot gjester på flyplassen og fergekaia og ønsker velkommen. I åtte-halv-ni-tida inviteres tilreisende til en **tørrfiskaften på Røst Sjømat**:

- Tørrfisk og næringas historie på Røst v/Geir Børre Johansen
- Om merkevarebeskyttelse og PGI
- Servering av Anne Cecilies tørrfisksuppe med høvelig drikke til
- *Assolutamente fantastico* 



Fredag 15. november

God morgen! Stå gjerne tidlig opp og få med deg lyset på Røst på morgenen.

08.30-09.00 Kaffe og småprat på Querini Pub & Restaurant

09.00-09.10 **Velkommen** v/ordfører Elisabeth K. Mikalsen

09.10-12.00 **Reiselivsutvikling på Røst**

Strategisk næringsplan 2019-28 med handlingsplan for 2019 – status ved utgangen av året. Det skal lages ny handlingsplan for 2020.

- *Nærings sjef Hilde Grimstad*

Undersøkelsen «Uberørt natur i tilrettelagte omgivelser?» Hva fikk vi vite om Røst som reisemål? Hvordan kan vi bruke disse resultatene?

- *Prosjektledere i besøksforvaltningsprosjektet Ann Heidi Hansen og Hanne Lykkja*

Vi blir fortalt at vi har et veldig godt utgangspunkt for «pakking» på Røst: Flott natur, lokalmat, tørrfiskhistorie og eksportkultur. Dette ber vi en med sjeldent god markedsinnsikt å si litt om.

- *Markedsansvarlig Vegeir Selboe, Destination Lofoten*

Opplevelsesbasert næringsutvikling 2017-20: Hvordan tar vi erfaringene fra prosjektet videre? Felles plan for kulturbaserte reiselivsopplevelser på Røst sesongen 2020.

- *Prosjektleder Hildegunn Pettersen*

Drøftinger i grupper og oppsummering i plenum

- Hvilke reiselivstiltak bør prioriteres i 2020?
- Samarbeid om produktutvikling og pakking - kan vi lage en felles strategi og jobbe i lag om salg og markedsføring av Røst som reisemål?

12.00-13.00 Lunsj. Lokalmat, naturligvis!

13.00-16.30 Lokalmat som satsingsområde for reiselivet.

Hva er ressursene våre? Hvem kan vi samarbeide med? Hvordan kan vi drive satsingen på lokalmat videre? Dette blir en bolk med diskusjoner, innlegg og et mål om å enes om en satsing blant alle aktørene.

Hvordan kan lokalmat og økologisk landbruk være en et viktig satsingsområde for næringsutvikling og reiseliv på Røst? Kort presentasjon av Røst Eco Farm.

- *Røstlam v/Kari-Anne Nilsen*

Hvordan arkitektur og naturbasert reiseliv gir ny næring i Vardø. Hva vil Biotope bidra med på Røst? Dele erfaringer fra arbeidet med å utvikle næring basert på natur/fugler i Vardø

- *Biotope v/Tormod Amundsen*

Å bygge lag og jobbe sammen for produkter innen mat, opplevelser og reiseliv basert på det vi kan best: Ren, bærekraftig mat med en god historie.

- *Trøndersk Matfestival v/Brit Melting*

Kaffe, drøftinger og oppsummering

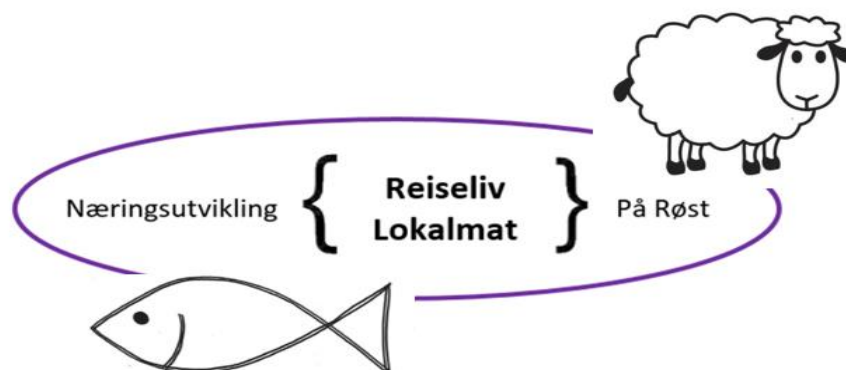
19.00 Kultur og ernæring på Querini Pub & Restaurant!

Stikkord: Lokalmat – Utrøst – Kultur – Querini...

Vi sier ikke mer nå, men lover en flott kveld!

Lørdag 16. november

Frokost og avreise for mange.



PÅMELDING

Send epost med påmelding til hilde.grimstad@rost.kommune.no snarest.

OVERNATTING

Si fra om du er tilreisende og vil bli henta på ferga eller flyet.

For tilreisende har vi holdt av rom på Røst Bryggehotell og de tilbyr enkeltrom m/frokost pr. døgn for 1.090,- kroner. Oppgi hvilke dager du trenger hotellrom samtidig som du melder deg på.

DELTAKERAVGIFT, DAGPAKKE 15. NOV.

Arrangementet er sponset av Røst kommune, men vi ber om en egenandel på 600,- kroner per person for deltakelse den 15. nov. Dette inkluderer møtelokaler, kaffe og snacks som frukt og kake, samt lunsj og middag som blir aldeles utsøkte lokalmatmåltider. Og ikke minst; Underholdning på kvelden!

(Vi regner med at alle blir med på middagen på fredag, men dersom noen likevel velger å ikke delta, så reduseres egenandelen til 400,- kroner per pers. og vi ønsker beskjed om dette ved påmelding).

REISE TIL RØST

Ankomst torsdag 14. nov.: Widerøes rute **WF 836** fra Bodø kl. 18.30 til Svolvær og videre kl. 19.10 med ankomst Røst kl. 19.40.

Torghatten Nord's «MF Værøy» har avgang fra Bodø havneterminal torsdag 14. november kl. 16.00, ankomst Røst klokka 19.30

(For de som kommer fredag den 15. nov.: Widerøes rute **WF 892** fra Bodø kl. 08.10 ankommer Røst kl. 08.35. Ferga fra Bodø går klokka 04.45 og ankommer Røst ca. 08.15 på morgenen)

REISE FRA RØST

Lørdag 16. nov.: Widerøes rute **WF 892** kl. 08.50 fra Røst går via Svolvær og ankommer Bodø kl. 09.55. Ferga på lørdag går klokka 10.00 via Værøy og har ankomst Bodø klokka 15.00

Søndag 17. nov.: Widerøes rute **WF 836** kl. 19.55 fra Røst går direkte til Bodø, ankomst kl. 20.25. Ferga på søndag går fra Røst klokka 20.15 og ankommer Bodø ved midnatt.

SPØRSMÅL?

Hilde Grimstad: tlf. 760 50 510 eller 975 86 083.

Hildegunn Pettersen: tlf. 917 12 924