

INSPIRASJONSTREFF

med søkelys på lokalmat, reiseliv og andre tilleggsnæringer

Har du en idé i magen,
tanker om å videreutvikle egen bedrift
eller ønsker å møte andre i nettverket?

Da er du velkommen til
Gårdskafeen hos Jentene på tunet i Selbu

Torsdag 27. oktober kl. 18.00 – 22.00

FOR HVEM:

Alle som er i gang med eller ønsker å starte opp virksomhet basert på landbrukets og bygdas ressurser. Eksempler på dette kan være lokalmat, naturbasert reiseliv eller andre tilleggsnæringer.

Arrangementet er åpent for alle, uavhengig av bosted.

NÅR OG HVOR:

Torsdag 27. oktober 2022 kl. 18.00—22.00

I gårdskafeen hos Jentene på tunet,
Kammen 39, Selbu

PÅMELDING:

Innen 20. oktober til:

Marit Kjøsnes Renå, Selbu kommune, e-post:

Marit.Kjosnes.Rena@selbu.kommune.no

Tlf.: 481 38 175

John Inge Sirum, Tydal kommune, e-post:

John.Inge.Sirum@tydal.kommune.no

Tlf.: 952 95 956

eller [påmelding på denne påmeldingslinken.](#)

ARRANGØR:

Selbu og Tydal kommune, i samarbeid med Kompetansenettverket for lokalmat på Mære landbruksskole og Statsforvalteren i Trøndelag

PROGRAM:

Fra kl. 17. 30: Kaffe med nogo attåt

Kl. 18.00: Velkommen ved Marit Kjøsnes Renå, Selbu kommune

Kl. 18.05 - 18.25: «Smaken av Sylan» - utfordringer og muligheter i Nettverkssamarbeid v/Ann-Ingeborg Johnsen

Kl. 18.25 - 18.40: Matopplevelser i dalføret og ønsker fra en nyansatt kjøkkensjef v/Even Evjen, Selbusjøen Hotell og Gjestegård

Kl. 18.40 - 19.00: Etablering av nytt bakeri og utsalg i Selbu sentrum. Tanker om videre utvikling v/Mia Therese Sollihaug, Lykkemat

Kl. 19.00 - 19.45: Hvordan lykkes som gründer? Erfaringer fra oppstart og drift av Jentene på Tunet v/Eivind Aune

Kl. 19.45 - 20.00: Kort orientering ved Innovasjon Norge og Kompetansenettverket for lokalmat på Mære

Kl. 20.00 - 20.30: Servering av lokalmat

Kl. 20.30—22.00: Rundbordsprat

3 bord, 3 ulike tema. Skifte bord etter ca. 25 min.

Her kan du få en nærmere prat med foredragsholdere og andre fra virke-middel-apparatet. (Se neste side)

VELKOMMEN!



Selbu kommune



TYDAL KOMMUNE



I en sjokoladefabrikk i Selbu produseres Sjokoladefryd - håndlagde, ferske sjokoladebiter av høy kvalitet. Sjokoladeproduksjonen startet som attåtnering på gården i 2015, og sjokoladen ble særst godt mottatt. Nå er sjokoladeproduksjonen hovednærings, og driftsbygningen er omgjort til sjokoladefabrikk med cafe, gårdsbutikk og møtelokaler.

Smaken av Sylan



Smaken av Sylan er et nettverk av lokalmatprodusenter, opplevelsesaktører og serveringssteder fra Tydal kommune.



Lykkemat er en bedrift lokalisert på Tømra i Selbu. Der håndlages ulike økologiske produkter basert på norsk urkorn og andre bevaringsverdige sorter. Lykkemat åpner nytt bakeri og utsalg i sentrum av Selbu.



Det har vært virksomhet på eienommen Havarneset i Selbu fra cirka 1850. Etter en betydelig ombygging og utbygging av den historiske bygningen på Havarneset, åpnet hotellet sine dører i 1988. Hotellet er medlem av «De Historiske Hotell&Spisesteder». De er opptatt av kulturarv, og ivareta det ekte og

ETTER PAUSEN:

Kl 20.15 Rundbordsprat

Vi har en uformell dialog rundt små bord slik at du kan komme i direkte kontakt med foredragsholdere og virkemiddelapparatet. Skifter bord etter ca. 25 min.

Bord 1:

Støttemuligheter

Innovasjon Norge, Næringsapparatet i kommunene

Bord 2:

Ideutvikling—tettere på erfaringer

Bedriftene som har holdt innledning, og kommune

Bord 3:

Kompetanse og oppfølging etablering

Kompetansenettverket på Mære og kommune

Bidragsytere i arrangementet er også :

Kompetansenettverket for lokalmat i Midt-Norge,
ved Beth Tronstad

Innovasjon Norge Trøndelag ved Aud Herbjørg
Kvalvik

Selbu kommune ved Marit Kjosnes Renå

Tydal kommune ved John Inge Sirum

Statsforvalteren i Trøndelag, landbruksavdelinga
ved Kari Kolle og Liv Gystad



Statsforvalteren i Trøndelag
Tröndelagen Staatehaaltoje



Innovasjon
Norge

