Åpent medlemsmøte for Innovative Opplevelser og Kompetanseprogram Nordland

14. januar 2026, kl 10-12



Godt nytt år til dere alle!

AGENDA

1000	**Velkommen!**
	Orientering fra styret om avvikling av bedriftsnettverket InnOpp ved styreleder Geir Are Johansen. Spørsmål og kommentarer.
1020	**Presentasjon av resultater og erfaringer fra Kompetanseprogram Nordland 2024-** ved Ann-Jorid Pedersen
1045	**Innspill fra Nordland fylkeskommune om fylkets videre regenerative satsing,** ved Rannveig Klæboe Essarti
1100	**Presentasjon av prosjektet "European Region of Gastronomy",** ved Katrine Remmen Wiken, Nfk
1120	**Orientering fra Innovasjon Norge Nordland** om finansieringsmuligheter framover, ved Ståle Eilifsen
1140	**Åpen dialog og samtale** om Nordlands behov videre
1200	**Slutt**

GRAND TRAVEL AWARDS 2026

Brim Explorer vinner prisen "Årets stjerneskudd"

For første gang ble prisen «Årets stjerneskudd» delt ut under Grand Travel Awards 2025

INNOPP GRATULERER!

Orientering fra styret i Innovative Opplevelser

ved styreleder Geir Are Johansen



Kjære alle sammen,
I dag vil jeg dele en beslutning som styret har brukt god tid på, og som ikke har vært enkel å ta. Saken skal riktignok også behandles av årsmøtet, men styrets anbefaling er klar og vedtatt. Vi har besluttet å gjennomføre en kontrollert avvikling av bedriftsnettverket Innovative Opplevelser – etter 18 års drift.
Det er viktig for meg å si dette først: Vi legger ikke ned fordi Innopp har mistet betydning. Tvert imot. Vi avslutter mens vi fortsatt leverer på et høyt faglig nivå, med tydelig retning, stor relevans og mye engasjement. Utsiktene for videre finansieringsmuligheter av nettverket er derimot dystre. Nettopp derfor mener styret at dette er et ansvarlig tidspunkt å avslutte på – ryddig, kontrollert og med hodet hevet.

Gjennom 18 år har Innovative Opplevelser vært mer enn et nettverk. Det har vært en møteplass, et verksted og til tider et laboratorium. Her har reiselivsbedrifter, kulturaktører, museer, transportbedrifter, FoU og det offentlige møttes, lært av hverandre og utviklet nye måter å jobbe på. Mange har tatt viktige steg her – i profesjonalitet, samarbeid, formidling og forståelse av hva opplevelsesnæringen faktisk er og kan være. Resultatene har talt for seg selv, både i at reiselivet i Nordland har hatt høyere verdiskaping enn andre steder i landet, og at vi har hatt en rekke medlemmer som har høstet ære og internasjonale priser – og gjør det fortsatt. I det hele tatt har Innopp gått i front og bidratt sterkt til at resten av landet har sett til Nordland når det kommer til opplevelsesøkonomiens evne til å skape verdier på mange fronter.
Innopp har også vært tidlig ute med å løfte fram temaer som i dag er helt sentrale: opplevelsesdesign, eksportmodenhet, digitalisering, inkludering og nå de siste par årene også det regenerative perspektivet. Akkurat som i museumssektoren, der jeg kommer fra, har Innopp vært opptatt av langsiktighet, innhold, kvalitet og ansvar – ikke bare volum og tempo.

Årsaken til at vi nå velger å avslutte, handler altså ikke om vilje eller kompetanse, men om manglende og lite forutsigbare finansieringsmuligheter. Styret mener det er mer redelig å avslutte mens vi fortsatt har kraft, oversikt og kvalitet, enn å drive videre på stadig mer usikre rammer.
Dette er likevel ikke en sluttstrek for det vi har bygget opp. Mye av det viktigste tar vi med oss videre – i nye prosjekter, nye samarbeid og nye strukturer.
Hvis jeg skal oppsummere noe av det viktigste vi har lært gjennom Innovative Opplevelser, så er det dette:

- At små og mellomstore aktører trenger fellesskap for å utvikle seg – ingen lykkes alene
- At kompetanse virker best når den er praksisnær og tett koblet til egen drift
- At kvalitet, innhold og stedstilknytning er konkurransefortrinn – også internasjonalt
- At regenerativt, inkluderende og digitalt arbeid krever tid, trygghet og samarbeid
- Og at langsiktige arenaer for læring og utvikling er helt avgjørende for opplevelsesnæringa

Jeg håper – og tror – at erfaringene fra Innopp vil leve videre. Ikke nødvendigvis i én organisasjon, men som kunnskap, holdninger og relasjoner som tas med inn i nye sammenhenger.

Til slutt vil jeg si takk. Takk til medlemmer, samarbeidspartnere, fagfolk og ildsjeler som har bidratt gjennom alle disse årene. Det dere har vært med på å bygge, har hatt betydning – for virksomheter, for steder og for regionen.
Vi avslutter ikke fordi arbeidet er ferdig. Vi avslutter fordi tiden er inne for at andre former tar stafettpinnen videre.

Geir Are Johansen, styreleder i Bedriftsnettverket Innovative Opplevelser

Presentasjon av resultater og erfaringer fra Kompetanseprogram Nordland 2024-2025

ved Ann-Jorid Pedersen



Bakgrunn og formål for kompetanseprogrammet

Kompetanseprogram Nordland 2024–2025 er utviklet og gjennomført som et **målrettet, praksisnært og fleksibelt kompetansetiltak** for små og mellomstore reiselivsbedrifter i Nordland og på Svalbard. Programmet er forankret i bedriftsnettverket Innovative Opplevelser.

Programmet har hatt som mål å styrke bedriftenes konkurransekraft, verdiskaping og eksportmodenhet, samt gjøre bedriftene bedre kjent med – og motivert for - det regenerative skiftet.



Programstruktur

Programmet har **kombinert formater** som digitale kurs og webinarer med fysiske samlinger, workshops, studietur, testlabber, video og omfattende individuell og gruppebasert coaching.

Alt har vært **åpent og gratis for Nordland og Svalbard**.

Kompetanseplattform: www.eksportmoden.no

Tre moduler:

1. Eksportmodenhet og regenerative opplevelser
2. Digitalisering og smart forretningsdrift
3. Inkluderende reiseliv



Det regenerative perspektivet har vært integrert i alle modulene og fungert som et samlende rammeverk for både faglig innhold og praktisk anvendelse.

Deltakelse og gjennomføring

I løpet av programperioden ble det gjennomført om lag **33 tidfestede aktiviteter** i form av kurs, seminarer, dialogmøter, workshops, samlinger og studietur. I tillegg ble det produsert en rekke støttefunksjoner og alliansetjenester.

Anslagsvis **200** unike deltakere har vært innom programmet, hvorav **156** har vært registrerte deltakere, fordelt på **104** ulike virksomheter.

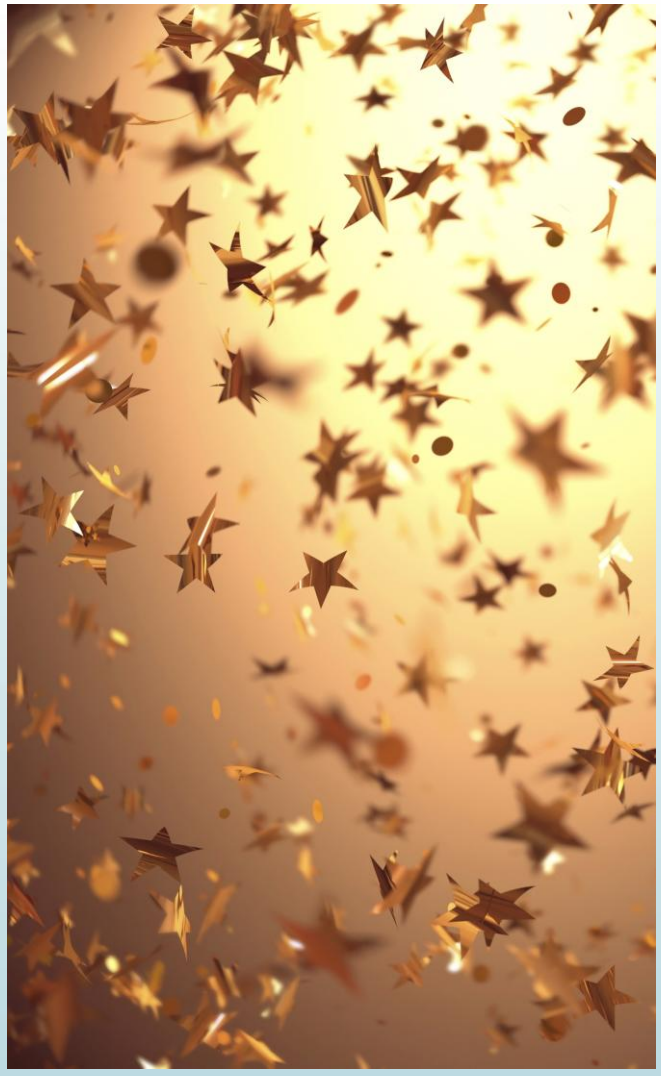
- En viktig erfaring er at **lavterskeltiltak og fleksible formater** har vært avgjørende for bred deltakelse.

- Samtidig har **kort prosjekttid og presset hverdag i bedriftene** gjort rekruttering krevende, og mange har valgt å «shoppe» enkelttiltak fremfor å følge hele programløpet.



Kurs, seminarer og andre aktiviteter i kompetanse-programmet

1. Opprettelse og utvikling av egen nettside
2. Første kompetansesamling ble holdt i Bodø 23.-24. september 2024
3. Grunnkurs i eksportmodenhet og regenerative opplevelser startet rett etter samlingen
4. Grunnkurs i bærekraftig eksport, del 2, ble arrangert 10. oktober 2024
5. Egentest i eksportmodenhet ble levert inn av 12 bedrifter. De fleste fikk coaching i etterkant.
6. Påbygningskurs i bærekraftig eksport, del 1, ble holdt 5. november 2024
7. Påbygningskurs i bærekraftig eksport, del 2, ble holdt 12. november 2024
8. Oppfølgingsseminar om eksportmodenhet ble holdt 29. november 2024
9. Kurs i digitalisering og smart forretningsdrift ble arrangert 7. januar
10. Dialogseminar om digital innholdsproduksjon og digitale opplevelser ble holdt 10. januar
11. Oppstartsseminar for testlab regenerativt reiseliv, med presentasjon av verktøyutvikling ble holdt 17. januar
12. Testing av regenerative opplevelser ble gjennomført i bedriftene i perioden 1. februar – 23. april
13. 1-1 coaching knyttet til testlab i regenerative opplevelser ble holdt i hele perioden
14. Felles-coaching testlab i regenerative opplevelserble holdt 10. februar
15. Felles-coaching testlab i regenerative opplevelserble holdt 10. mars
16. Evalueringsseminar testlab i regenerative opplevelser ble holdt 29. april
17. Grunnkurs i bruk av kunstig intelligens ble holdt 10. desember 2024
18. Dialogseminar med Kompetansemeklerne 10. januar
19. Digital bedriftsdiagnose sammen med Digital Norway
20. To artikler om to utvalgte bedrifter i Nordland ble skrevet og distribuert av Digital Norway som vår partner (XX Lofoten/ Bilberry, Museum Nord / Gaia Vesterålen)
21. Påbygningskurs i digitalisering og smart forretningsdrift ble holdt 7. januar
22. Inspirasjonsseminar i inkluderende reiseliv ble holdt 11. mars
23. Oppstartsseminar i inkluderende reiseliv ble holdt 25. mars
24. Arbeidsmøte i inkluderende reiseliv ble holdt 11. april
25. Oppstartsmøte i testlab inkluderende reiseliv, med presentasjon av verktøyutvikling
26. Egentesting i bedriftene inkluderende reiseliv i perioden 10. mai-15. sugust, samt evalueringsmøte i oktober
27. Felles arbeidsmøte i inkluderende reiseliv ble holdt 12. mai
28. Studietur til Malmø og København ble gjennomført 22-25 april
29. Artikkel om regenerativt reiseliv publisert
30. Felles coaching i inkluderende reiseliv 5. juni
31. Samling på Tranøy fyr 19-21 august
32. Digital testlab i perioden august-november
33. Seminar / workshop på Norsk Opplevelseskonferanse 2025



Hvordan har det fungert?

- **Lavterskel, praksisnær læring**, tett koblet til virksomhetenes drift har vært bra for de aller fleste
- **Kombinasjon** av digitalt og fysisk, herunder videoopptak, artikler mm har gjort programmet fleksibelt
- **Digitale tilbud** har vært fleksibelt og rimelig for deltakerne, men ikke fullgod erstatning for fysiske møteplasser
- **Nettverk og erfaringsdeling.** Mer modne aktører har bidratt med erfaringer, presisering av behov og verdifull erfaringsdeling overfor de nye, umodne virksomhetene som på sin side har bidratt med nytenkning og engasjement.
- **Noe krevende å bygge kultur og forutsigbarhet** i løpet av ett år med et så bredt program der alt også er gratis og frivillig

Digitalisering - hovedfunn

1. Det er store **forskjeller i modenhet og kompetanse** på digitalisering blant virksomhetene
2. **Betydelig gap** mellom opplevd og faktisk digital modenhet i virksomhetene. Potensialet er stort!
3. Stor **interesse** for KI, kunstig intelligens, og hvordan det kan brukes både *bak* og *på scenen*
4. Behov for mer kompetanse og **felles digital infrastruktur**



Eksportmodenhet / regenerativt reiseliv - hovedfunn

1. Det er store **forskjeller i modenhet og kompetanse** på eksportmodenhet blant virksomhetene
2. Mange **overvurderer** egen eksportmodenhet og egne rutiner, men mange er også godt internasjonalisert. Flere må med!
3. Det regenerative perspektivet vekker **nysgjerrighet og begeistring** hos mange, mens det avfeies som **tøv** av andre. Språket for det regenerative mangler, men har begynt å komme på plass. Gryende forståelse for potensialet, men svært vanskelig å gå gjennom et skifte «alene».



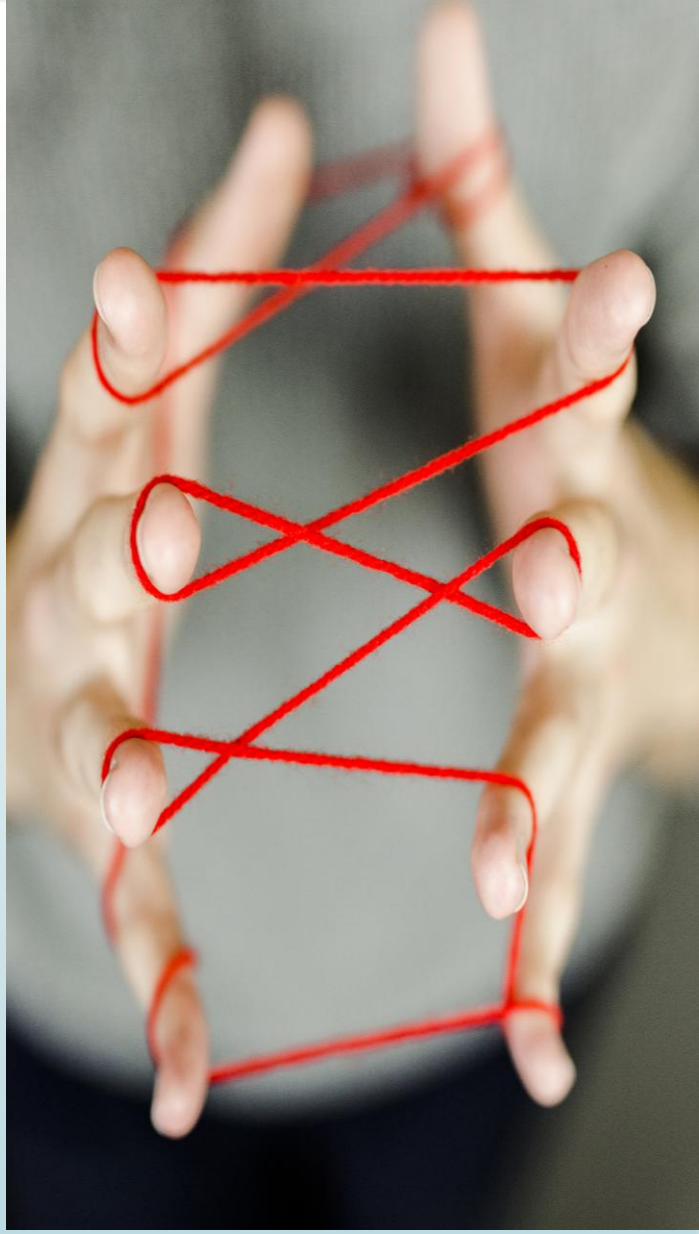
Inkluderende reiseliv - hovedfunn

1. Det er store **forskjeller i interesse for dette temaet**
2. Terskelen for å komme i gang er **lavere** enn mange tror. Flere bør **motiveres**!
3. **Reelle brukere** bør involveres aktivt i inkluderingsarbeidet i virksomhetene
4. Inkluderende reiseliv handler også om ansatte og bør settes på dagsordensom et eget tema



Viktig erfaring

- Særlig små bedrifter trenger **felles rammer**
- Læring må være **relevant** for virksomhetenes hverdag
- Kompetanseutvikling innen regenerative perspektiver og digitalisering er **krevende å gjennomføre alene**.
- Bedriftene etterspør i økende grad felles rammer, **strukturer og arenaer** for læring, testing og utvikling.



Noen effekter av programmet

- **Økt bevissthet og forståelse** for eksportmodenhet, marked og målgrupper
- **Styrket profesjonalisering** av egne tilbud, formidling og kommunikasjon
- **Økt interesse og forståelse** for regenerativt reiseliv, herunder bedre språk og begrepsapparat knyttet til det regenerative skiftet
- **Økt interesse og kunnskap** om digitalisering og bruk av kunstig intelligens, bedre felles behovsavklaring for videre satsinger på digitalisering
- **Økt samarbeid og nettverksbygging** på tvers av geografi og delnæringer

Programmet har hatt strategisk verdi som **utviklingsarena** for bedriftene og som **kunnskapsgrunnlag** for videre regionale og nasjonale satsinger.

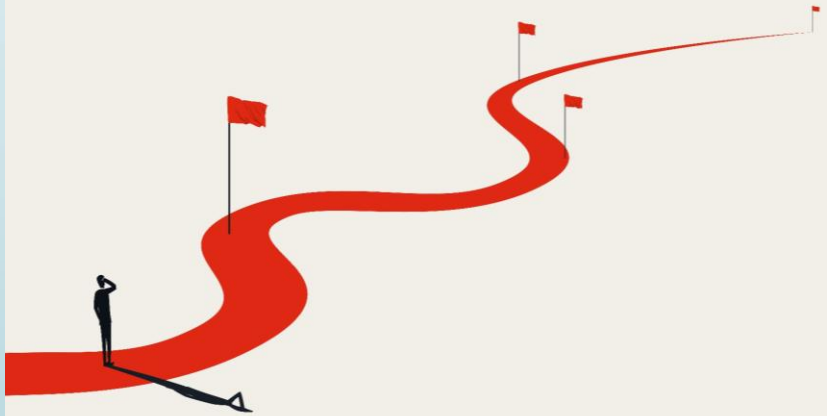


Anbefalinger videre

Kompetanseprogram Nordland avsluttes og videreføres ikke slik det ser ut nå.

1. **Et regionalt digitaliseringsprogram** for å utvikle mer kompetanse og felles digital infrastruktur i Nordland

2. Videre utvikling av nettverk og partnerskap på tvers av fylker, FoU-miljøer og virkemiddelapparat. Det foreslås å etablere **et nasjonalt nettverk for utvikling av regenerativt reiseliv** og å fokusere mer på regenerative forretningsmodeller i neste fase



Anbefalt digitalt program:

Basert på OP partnerskap og langsiktig organisering

1. Et regionalt digitaliseringsløft for SMB`er
2. Utvikling av felles digital infrastruktur / regional dataplattform
3. Digitalt opplevelses- og innovasjonslaboratorium
4. Digital historiefortelling og stedstilknytning
5. Datadrevet, regenerativ besøksforvaltning



Til rapporteringen

Skriv gjerne noen ord i **møtechatten i løpet av dette møtet** eller på mail til oss (raskt) ***om hva Kompetanseprogram Nordland har betydd for deres bedrift (ris og ros)***, slik at vi kan legge inn noen sitater i rapporten.

Tusen takk fra vår side!

Kommentarer eller spørsmål?



Innspill fra Nordland fylkeskommune om fylkets videre regenerative satsing

ved Rannveig Klæboe Essarti

Presentasjonen ligger i en egen pdf



Presentasjon av prosjektet ” European Region of Gastronomy”

Nordland fylkeskommune, ved Katrine Remmen Wiken



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

NORDLAND CANDIDATE 2028

NORDLAND

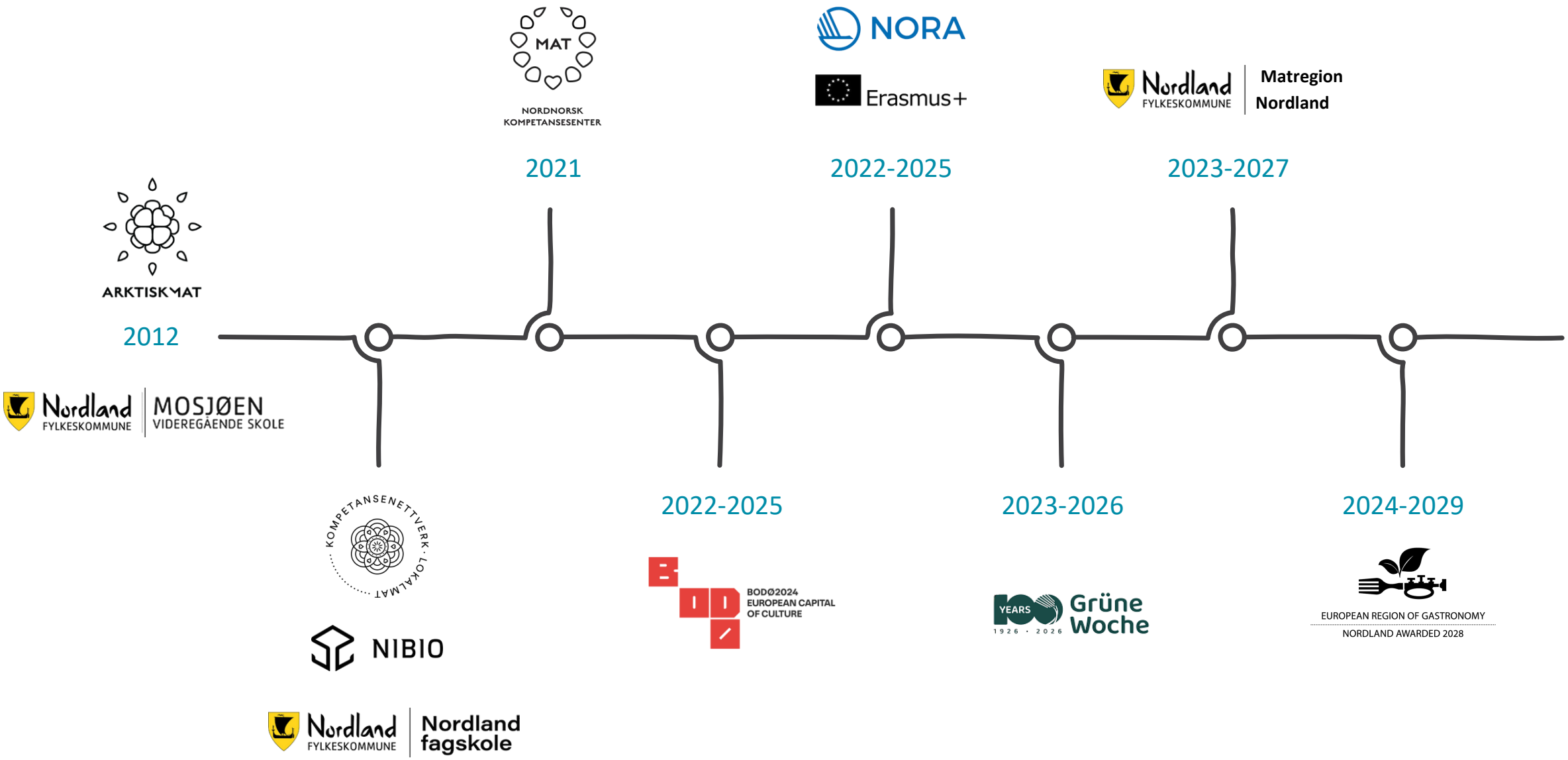
-SEASONS UNDER THE LIGHT-





Nordnorsk Kompetansesenter Mat (NKMAT)

- Knytter primærnæringer og opplevelsesnæring sammen og bygge kompetanse og nettverk i hele verdikjeden
- Løfte fram Nordland og Nord-Norge som en internasjonal destinasjon for bærekraftige matopplevelser
- Etablert 2021, lokalisert ved Mosjøen VGS i Marka, 4 ansatte
- Del av Nordland fylkeskommune, prosjekt- og oppdragsfinansiert


MAT
NORDNORSK KOMPETANSESENTER
2021
NORA
Erasmus+
2022-2025
Nordland FYLKESKOMMUNE
Matregion Nordland
2023-2027
ARKTISK MAT
2012
Nordland FYLKESKOMMUNE
MOSJØEN VIDEREGÅENDE SKOLE
KOMPETANSENETTVERK LOKALMAT
NIBIO
Nordland FYLKESKOMMUNE
Nordland fagskole
2022-2025
BODØ2024 EUROPEAN CAPITAL OF CULTURE
2023-2026
100 YEARS 1926 · 2026 Grüne Woche
2024-2029
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
NORDLAND AWARDED 2028



Nordland
FYLKESKOMMUNE

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

NORDLAND AWARDED 2028

- **European Region of Gastronomy:** en tittel som hedrer europeiske regioner som bruker mat som drivkraft for kultur, næring og bærekraft.
- Forprosjekt 2024-2025
- Nordland Fylke tildelt status i desember 2025
- Bygger videre på ECoC - Bodø2024
  (komplementær satsing i flere europeiske regioner)

IGCAT

INTERNATIONAL INSTITUTE OF
GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

Tildeles av IGCAT

- Europeisk organisasjon for regional matkultur, bærekraft og kreativ næringsutvikling på tvers av regioner

IGCATs Mål:

- Bygge sterke nettverk
- Sikre tilgang til sunn, lokalprodusert mat
- Styrke reiselivsutvikling og livsgrunnlag for lokalbefolkning
- Skape synergier og internasjonal markedsføring
- Legge grunnlag for videre næringsutvikling



Foto fra OKHRT

IGCAT oppfordret Nordland til å søke

- Prestisjetung tittel, tildeles én–to regioner per år
- Global variant: World Region of Gastronomy

Eksempler på tidligere regioner

- Aarhus & Central Denmark (2017)
- Galway, Irland (2018)
- Trondheim & Trøndelag (2022)
- Saimaa, Finland (2024)



Forprosjekt ERG-Nordland 2028

Vedtatt i fylket (vår 2024) for å:

- Vurdere grunnlaget for regional satsing
- Samsvar mellom IGCATs føringer, NFK strategier og næringens behov
- Sikre bred forankring, innspill stunder og orienteringer
- Forberede BidBook (mål, budsjett, finansiering)
- Finansiering forprosjekt: NFK og IN

Organisering

- **Styringsgruppe:** NFK, Statsforvalteren, IN, Næringsliv, Nordlandsforskning, Bodø 2024
- **Prosjektgruppe:** NFK, Statsforvalteren, IN + NKMAT som prosjektleder

Internasjonal deltakelse

- IGCAT medlemsskap: plattformmøter i Saimaa 2024 og Sicilia 2025
- Jury: European Young Chef



Foto: VisitSaimaa_Hoisko

RESULTATER

Økt synlighet og medieomtale

- Større nasjonal og internasjonal profilering
- Eksempel: Saimaa 2024 – markedsføring verdsatt til €14 mill

Nye mat- og reiselivsstrategier

- Regionene viderefører og utvikler strategier etter statusåret

Fokus og stolthet

- Økt engasjement og lokal stolthet gjennom aktiviteter og mediedekning

Ungdom og rekruttering

- Samarbeid med skoler og studenter
- Populære tiltak som European Young Chef



1



2



3



4


5


6


7


8


9



10



11


12


13


14


15



16


17



18



19



20


21


22


23


24


25



26


27



28



29



30


31



32


33



34


35



36



46


47


48



49

50

51

52

53

54

BidBook

As the Minister of Food and Agriculture of Norway, I am excited that we have a Norwegian candidate for European Region of Gastronomy 2028 by the International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT).

The northern part of Norway has a unique food culture and produces world-class ingredients. The farmers and fishers provide unique ingredients, including lamb, fish, berries and root vegetables grown under the midnight sun, and combine modern and traditional methods to ensure high quality and sustainability.

Norway has a differentiated geography including both mountains and fjords. Our farmers in the northern part are good ambassadors for our culture. Food from both land and sea is refined to world leading products.

Minister of Food and Agriculture
Nils Kristen Sandtrøen



Foto: Torgeir Haugaard, Forsvaret

Norwegian Ministry
of Agriculture and Food



Nordlands BidBook -
4 Hovedmål

Mål 1:

Øke kvaliteten og interessen for matopplevelser som en del av reiselivet i Nordland. Tiltrekk ønskede gjester året rundt med bærekraftige matopplevelser basert på lokale råvarer, kultur og natur.



Mål 2:

Inspirere unge til å velge utdanning og karriere innen landbruk og mat, og tiltrekk kvalifiserte fagfolk til regionen.



Mål 3:

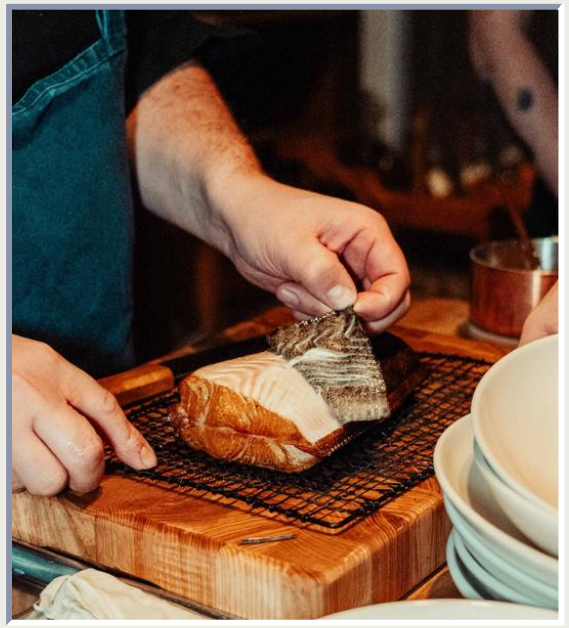
Styrke Nordlands rolle som en internasjonalt anerkjent matregion ved å utvikle og fremme lokal mat og matopplevelser.



Foto: Simon Almaås

Mål 4:

Løfte frem hverdagsmat basert på lokale råvarer, og skap aktiviteter og møteplasser for samarbeid og kunnskapsdeling, med mål om økt trivsel, mangfold og inkludering.









Jurybesøk

I november 2025 møtte IGCAT-juryen over 50 engasjerte aktører fra hele Nordland og berømmet regionens brede samarbeid og strategiske arbeid.

Etter fem dager på reise gjennom Lofoten og Vesterålen, Helgeland og Bodø konkluderte juryen med at Nordland har potensial til å bli en global referanse innen gastronomi.

Dette ble lagt fram som juryens innstilling på en pressekonferanse i Bodø, med anbefaling om at Nordland tildeles tittelen for 2028.

Tildelingen ble formalisert på IGCATs styremøte i desember 2025.



"Jeg gratulerer Nordland med utnevnelsen. Dette viser at Nordland står sterkt som matdestinasjon, også utenfor Norge. Jeg håper dette kan åpne nye dører for næringslivet i nord i årene fremover – særlig med tanke på reiseliv"

Næringsminister Cecilie Myrseth
(TV2, 14.nov.25)

Styringsgruppe Hovedprosjekt

- Svein Magnar Øien Eggesvik (Styringsgruppeleder, Næringsråd)

- Mikael Forselius (YTRI Resort)
- Roger Johansen (Nordnorsk Reiseliv)
- Henrik Sand Dagfinrud (Bodø 2024)
- Bjørg-Elin Kärn (LoVe)
- Bjørg Helene Jenssen (Innovasjon Norge Nordland)
- Solveig Bratteng Rønning (Gårddriver)
- Robert Johansen (Sjømat)
- Cecilie Hansen (Sametinget)
- Per Theodor Tørrissen (Prosjektleder NFK)

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

NORDLAND AWARDED 2028

Nordland
FYLKESKOMMUNE

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

NORDLAND AWARDED 2028

Nordland FYLKESKOMMUNE

Totalt budsjett: 51 mill. kroner (2025-2029)

Utarbeidet med utgangspunkt i erfaringer, budsjetter og dokumenterte effekter fra andre europeiske regioner.

- **Aktiviteter og arrangementer** (30 mill. kroner)
  - Kulturarrangementer
  - Inkluderings- og lavterskelaktiviteter/tiltak
  - Kompetanseheving, bl.a. European Young Chef og fagkonferanser
- **Internasjonalt samarbeid** (10 mill. kroner)
  - Deltakelse på obligatoriske plattform- og nettverksmøter med andre ERG-regioner
  - Tilrettelegging for deltakelse i Food Gift Challenge
  - Internasjonale roadshows med produsenter og reiselivsaktører fra Nordland
  - EU-prosjekt
- **Markedsføring og kommunikasjon**
  - Utvikling av planer for intern og ekstern kommunikasjon
  - Etablering av digitale plattformer (nettside, sosiale medier m.m.)
  - Produksjon av profil- og promofilm for regionen
  - Presse- og visningsturer
  - Design og produksjon av materiell
- **Medlemskap, søknadsprosess og evaluering**
- **Prosjektledelse**

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

NORDLAND AWARDED 2028

Nordland FYLKESKOMMUNE

Veien Videre

- Sikre finansierng
- Etablere følgeforskning
- Ferdigstille markeds- og kommunikasjonsplan
  - Orienteringer, forankring, engasjement
  - Etablere samarbeidsavtaler på flere nivå
  - Etablere en sertifiseringsordning for produsenter og vertskap
  - Opprette webside og andre digitale flater
- Sette opp tiltaks- og aktivtetsplan

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

NORDLAND AWARDED 2028

Nordland FYLKESKOMMUNE

Løfte regionens mat-, kultur- og reiselivsprofil både nasjonalt og internasjonalt

- **Utvikle gastronomiske opplevelser:** Matkultur-ruter og pakker som binder gårdsbruk, sjømatprodusenter, bryggerier, museer, restauranter, hoteller etc. til helhetlige og bookbare opplevelser
- **Felles markedsføring:** Koordinerte kampanjer og internasjonalt samarbeid
- **Urfolk og lokal matkultur:** Prosjekter som fremhever samisk og lokal matkultur. f.eks. Storytelling
- **Produsent–restaurant samarbeid**
- **Forskning og evaluering:** Samarbeid med kunnskapsmiljøer for å dokumentere og utvikle kunnskap om bærekraftig matproduksjon, matkultur og reiselivsverdier.

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

NORDLAND AWARDED 2028

Nordland
FYLKESKOMMUNE

Finn oss på

www.nkmat.com / Facebook

Orientering fra Innovasjon Norge Nordland

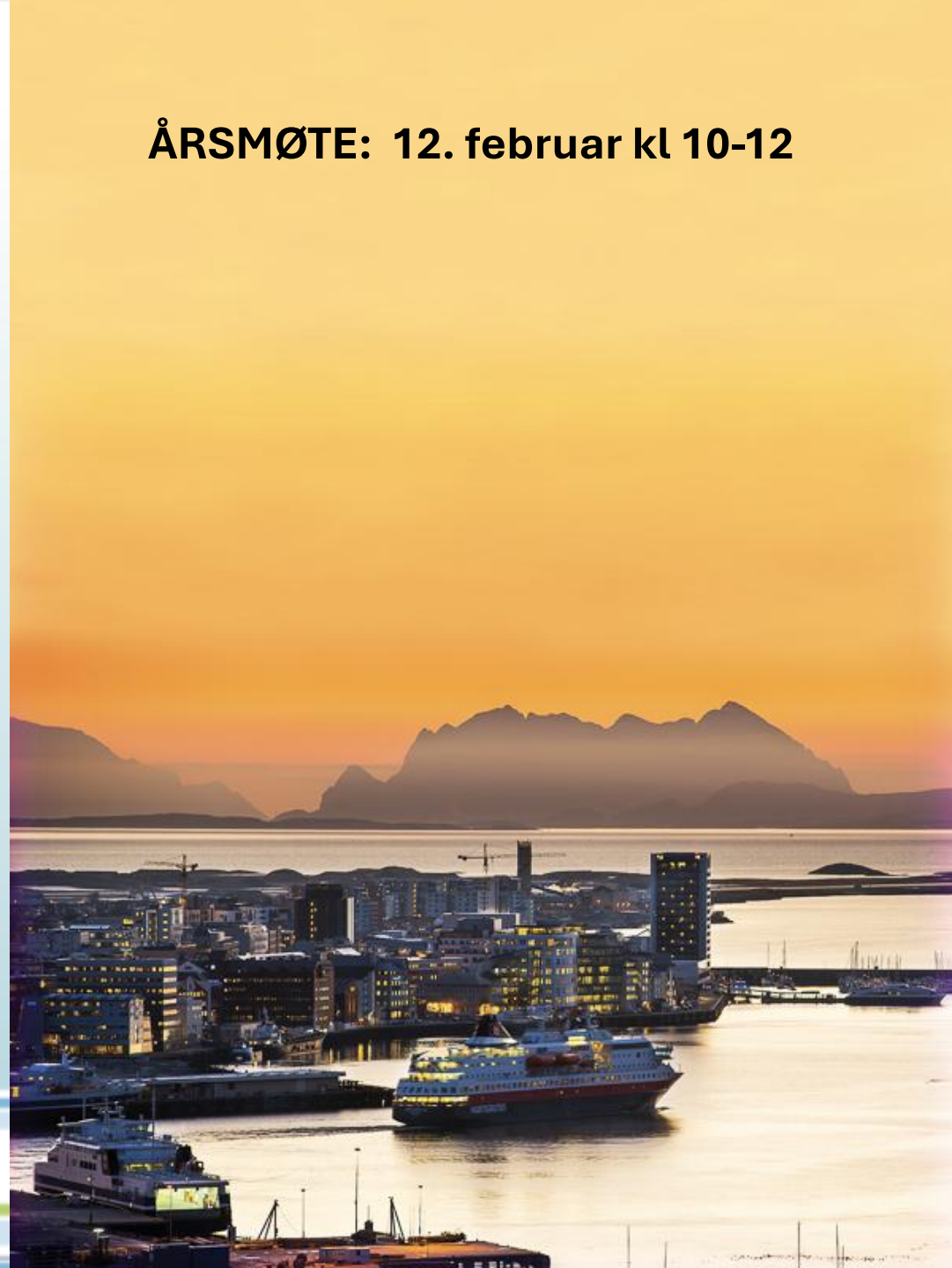
ved Ståle Eilifsen

Presentasjonen ligger i en egen pdf



ÅRSMØTE: 12. februar kl 10-12

Åpen dialog og samtale om Nordlands behov etter Innopp, Norsk Opplevelseskonferanse og Kompetanseprogram Nordland



TAKK!

ÅRSMØTE: 12. februar kl 10-12

