

MRmat 2016

9. og 10. mars
Rauma vgs
Åndalsnes

Kursinfo, prisar og påmelding
Vertskapskurs og
Kreativt kokkekurs:
www.matnavet.eventweb.no
Påmeldingsfrit 17. februar

Kontaktpersonar

Gunn Bratberg
Matnavet på Mære,
tlf. 45 48 78 40,
gunn.bratberg@ntfk.no

Kirsti Indreeide
Fylkesmannen i Møre og Romsdal,
tlf 94 16 28 63,
fmnrkii@fylkesmannen.no

Spesialpakke med vertskapskurs, kokkekurs og salskurs for serveringsbedrifter.

Vertskapskurs

MRmat 9. mars kl. 1400-1800

Det gode vertskapet
v/Preben Moen, Gloppen Hotell

Menyutvikling og lokalmat som identitetsbygger
v/Nile Henning Nesje – Mat med hjerte

Lokal mat i reiselivet
v/Gunnar Nagel-Dahl, Matattachè hos Fylkesmannen i Hordaland

Kunderelasjonar og meirsalg
v/Torstein Hatlevik, Haaheim Gaard

Målgruppe:
Kokkar, restaurantsjefar og vertskap for serverings- og reiselivsbedrifter.



Chefs Dinner Norge
Ingeborg Grønningsæter Valde, Storfjord Hotell, Preben Moen, Torstein Hatlevik, Gunnar Nagell Dahl og Nils-Henning Nesje

Kreativt kokkekurs

MRmat 10. mars kl. 0900-1600

Praktisk og kreativt kokkekurs med råvarer frå Møre og Romsdal, Sogn og Fjordane, Hordaland og Trøndelag.

Chefs Dinner Norge har det faglege ansvaret for Vertskapskurset 9.mars og Kreativt kokkekurs 10. mars.

Kursinnhald:
Korleis nytte råvara best mogeleg?
Trend & tradisjon
Opplugging av mat
Praktisk kalkulasjon av menyprisar

Målgruppe:
Lokalmatprodusentar, kokkar, restaurantsjefar og vertskap for serveringsbedrifter

Opplev middag, foredrag og stunt med lokalmat og humor, med noko av det fremste Norge kan by på av lokale råvarer og kreativ kokkekunst!



Chefs Dinner Norge på Haaheim Gaard.

Salskurs

Hoppid-kurs 10. mars kl. 0900-1600

- slik lukkast du i salsarbeidet

Kursinnhald:
På kurset får du praktisk trening på ulike teknikkar og metodar. Du lærer korleis du kan skape resultat, både når det gjeld nye kundar og meirsal hjå eksisterande kundar (strategisk sal). Trenings-programmet vil sikre at deltakarane lærer seg grunnleggjande salsteknikkar som kan auke lønsemda i prosjektet. I tillegg vert det høve til diskutere utfordringar og muligheter innan faget med andre gründerar.

Mål for kurset:
Betre deltakerne sine føresetnader for å lukkast i salsarbeidet.

Målgruppe:
Nyetablerte bedrifter som har ein avklart forretningsidé og forretningsmodell, og unge gründerbedrifter som ønskjer å få fart på salet.

Fagleg ansvar: Sellit www.sellit.no

Kursavgift: kr. 750,-.
Avbestillingsgebyr kr 300,-
Kontakt:
Solveig Brøste Sletta, dagleg leiar
Nordveggen AS
Strangata 6, 6300 ÅNDALSNES
Tlf. 71 22 19 41/ 988 83 816
e-post: solveig@nordveggen.no
Påmelding til salskurs:

<https://mrfylke.no/Kalender/Kalender-hoppid.no>