



Velkommen til årets inspirasjonssamling i Smak av kysten

12. februar 2025 - Bergen

FRA TRENDER TIL TALLERKEN

Velkommen til årets inspirasjonssamling i Smak av kysten.

Hvordan kan din bedrift stå sterkere i kampen om gjestene? Oppdag nye trender, forstå verdien av solide konsepter, og la deg inspirere av noen av Norges beste kokker!

Tid: **Onsdag 12. februar**
kl. 10.00 – 16.00

Sted: **Spesialgrossisten på Kokstad**
Kokstadvegen 35b
Bybanen til Kokstad eller
parker med egen bil



Serveringsbransjen står ved et veiskille. Hvorfor sliter restaurantnæringen med lønnsomhet, og hva må til for å snu trenden? På årets inspirasjonssamling utforsker vi bransjens største utfordringer og muligheter.

Dette er samlingen for produsenter, grossister og serveringsbedrifter som ønsker å ligge i front i en bransje i rask endring. Få innsikt, bli inspirert – og ta del i fremtidens suksesshistorier!

Høydepunktet? Sven Erik Renaa og teamet hans viser veien mot stjernehimmelen – og mot din egen oppskrift på suksess!

PROGRAM

- Kl. 10.00 **Registrering, mingling og noe å bite i**
- Kl. 10.30 **Velkommen** til årets inspirasjonssamling v/ Matarena/Smak av kysten
- Kl. 10.50 **Slik ser reiselivet ut i 2030!**
Reiselivet skal vokse med 40 prosent frem til 2030. Er restaurantbransjen posisjonert for å være med på veksten? v/ Anders Nyland, reiselivsdirektør i Visit Bergen
- Kl. 11.05 **Trendy med sild, heil mjølk og sider!**
Eivind Haalien, kategoriansvarlig for lokalmat og spesialiteter, gir et innblikk i lokalmat utviklingen sett fra NorgesGruppen
- Kl. 11.20 **Lokalmatens fremtid: Trender og muligheter - fra gård og fjord til bord**
Petter Bjørgan, fagsjef lokalmat i Norsk Mat, deler nyttig innsikt om fremtidens muligheter for lokal mat på menyene
- Kl. 11.35 **Sjømat er viktig for Norge!**
Norges Sjømatråd deler sine erfaringer om utviklingen i sjømatmarkedet
- Kl. 11.50 **Minglelunsj med smaker av sesongens beste råvarer fra sjø og land**
- Kl. 12.45 **En trestjerners kulinarisk reise med mesterkokk Sven Erik Renaa**
Sven Erik er en av Norges mest anerkjente kokker, kjent for sin dedikasjon til norsk matkultur og bruk av lokale råvarer. Han står bak RE-NAA, Norges første restaurant utenfor Oslo til å oppnå tre Michelin-stjerner. Med fokus på lokal sjømat, kompromissløs kvalitet og kreativitet, inviterer han oss inn i sitt kulinariske univers. Sven Erik forteller om sin reise og avslutter med servering av en ikonisk signaturrett.



Kl. 13.45

Kaffe- og minglepause

Kl. 14.00

Fra havbruk til Michelin!

Salmon Eye er verdens største kunstinstallasjon som huser et moderne visnings-senter for havbruk og Michelin stjerne restauranten Iris. Med sitt konsept peker de på fremtiden – på naturens premisser. Daglig leder, Sebastian Torjusen forteller om deres reise og det helt unike konseptet de tilbyr

Kl. 14.15

Hvordan vinne markedet med attraktive og lønnsomme konsepter?

Hvordan jobber store selskaper med å sikre kommersielle suksess, og hva kan mindre uavhengige drivere lære av dem? John Jacobsen har vært forretningsutvikler for Norges største virksomheter i 25 år, og er medeier av flere restauranter. Han kommer for å dele erfaringer og vise en enkle gjør-det-selv-guide for forretningsutvikling.

Kl. 15.00

Slik lykkes vi med våre konsepter!

Vi samler et knippe dyktige fagfolk til en liten samtale om konsepter som treffer markedet

Kl. 15.20

Vi avslutter dagen med **søte smaker og utdeling av Smak av kystens priser** for Årets restaurant, fiskehandler og produsent.

Kl. 16.00

Takk for i dag!

Takk til våre samarbeidspartnere:

Godfisk.no



Arrangør:

