



Program for Workshop

«Biologisk kulturarv som bærekraftig verdiskaper»

Dato: 12 – 15 mars 2018 (Del 1: 12–13 mars, del 2: 13–15 mars)

Sted: Oltjærn Kurs och Fritid, Hede

Detta är ett kurstillfälle som egentligen är en kurs om två olika delar. Del 1 (12–13/3) är en repetisjon frå Austkil i november 2017, slik at de som deltok der kommer til Del 2 fördjupningskursen (13–15/3).

Måndag 12 mars

- 17.00 - 18.00** Oppmøte, innkvartering og enkel mat
- 18.30 - 19.00** Velkommen v/ Håkan, Paulina & Bolette
- Hva er biologisk kulturarv og hvorfor fokusere på dette temaet?
- 19.00 - 21.30** Presentation av deltagarna och deras verksamhet (ca. 15 min per produsent).

Tisdag 13 mars

- 07.00 – 8.30** Frukost
- 08.30 – 11.30** Metoder for att beskriva smakord – inklusive praktisk øvning utifrån någon produkt (Paulina Rytönen, Södertörns högskola). Ta med egne produkt til dette!
- 11.30 – 12.30** Lunch
- 12.30 – 14.30** Forretningsutvikling basert på egne ideer. Gruppearbeid, individuelt arbeid (v/ Paul Sverre Røe og Anders Linga, Proneo).
- 14.30 – 15.00** Kaffepause
- 15.00 – 18.00** Forretningsutvikling basert på egne ideer. Gruppearbeid, individuelt arbeid (v/ Paul Sverre Røe og Anders Linga, Proneo).
- 18.00 – 19.00** Middag *ankomst for de som var med i Austkil*

19.00 - 21.30 Hva skjedd siden sist? Produsentene oppsummerer hvordan de har jobbet videre med sine egne forretningsideer siden forrige workshop. - (ca. 15 min per produsent).

Onsdag 14 mars

07.00 – 08.00 Frukost

08.00 – 12.00 Eldrimners arbete med fäbodbrukare. (v/Birgitta Sundin, Eldrimner).

Introduktion till kartläggning av biologisk kulturarv på egen gård/platsen. (v/Håkan & Bolette).

Individuellt arbete med kartor över gamle kulturmarker, arealer bruktil høsting av ulike fôrressurser, ferdselsveier, kulturminner, kulturspor i tre, tradisjonell bruk av planter, sagn mm. Ta med for eksempel gårdkart og andre kart over egen eiendom (også inkludert utmark).

Parallellt videre jobbing med egne forretningsideer, individuell veiledning etter ønske (Proneo).

Parallellt individuell feedback på produkter och affärsidéer med Paulina.

12.00 – 13.00 **Lunsj**

13.00 – 16.00 Fäbodprodukternas/småskaleprodusentenes smakord. Praktisk övning med eksempelvis spekemat, smör och ost (v/Paulina Rytkönen). Ta med egne produkter.

16.00–17.30 Vilka är konsumenterna och hur arbetar vi med dem? (v/Paulina)

18.00–19.00 **Middag**

Diskussion om hur vi arbetar med konsumenter

Torsdag 15 mars

preliminärt

07.00 – 08.00 Frukost

08.00 – 12.00 Etnobotanik och biologiskt kulturarv – presentation och diskussion om nytta och möjligheter. (v/Håkan & Bolette).

Vad kan kommunen hjälpa till med? (v/ Malin Fjellgren, landsbygdsutvecklare, Härjedalens kommun).

Skjøtsel av verdifulle kulturmarker (tilskuddsordninger?). (v/Håkan & Bolette)

12.00 – 13.00 **Lunch**

Følg oss gjerne på bloggen: http://blogg.sh.se/biologiskt_kulturarv/

Ta gjerne kontakt med oss for ytterligere informasjon:

Håkan Tunón (CBM, Centrum för biologisk mångfald, Uppsala): Hakan.Tunon@slu.se

Paulina Rytönen (Södertörns högskola, Stockholm) paulina.rytkonen@sh.se

Bolette Bele (NIBIO, Norsk Institutt for bioøkonomi, Stjørdal): bolette.bele@nibio.no

Velkommen!