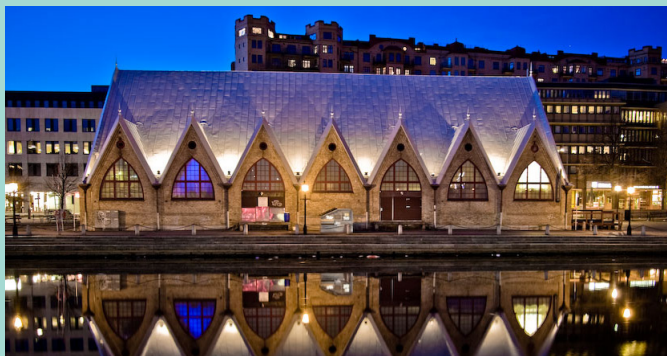




Velkommen til en innholdsrik og inspirerende studietur!

Alle reisereportasjer om Göteborg i internasjonale medier handler om mat: Om «verdens beste sjømat», om stjernekokker og en by som bygger sin image på ganens lyst. Göteborg er gang på gang kåret til Sveriges mathovedstad. Byens beliggenhet ved havet gir tilgang til fersk fisk og skalldyr av beste kvalitet og smak. Nå ønsker vi å ta turen for å lære, dele erfaringer, knyte nettverk og få inspirasjon til videre utvikling og kreativitet innen sjømat her hjemme.

Med fokus på arbeidet i det nye fiskehandlernetverket i Smak av kysten skal vi besøke Göteborgs Fiskeauksjon og flere fiskeforhandlere. Vi skal ha møter med Göteborgs Fiskhandlareforening, Sjömatfrämjandet og Göteborgs Fiskauktions Utbildingssenter og selvagt utforske Göteborg på deres tilbud, konsepter og sjømatopplevelser. Vi skal bo sentralt på Hotel Opera i sentrum av Göteborg, og spise middag på utsøkte Fiskekrogen. Vi har også lagt opp til et arbeidsmøte for å diskutere felles utfordringer og muligheter. Vi gleder oss til spennende dager!

Denne turen var i første omgang rettet mot fiskehandlere, men vi ønsker svært gjerne at også restauranter deltar. Vi tror på samarbeid på tvers av disse aktørene og vil supplere dette programmet med aktiviteter som vil fenge restauranter spesielt.

Søndag 24.2:

Individuell ankomst

Hotell: Innsjekk søndag på Hotel Opera, Nils Ericsonsgatan 23, Göteborg centrum

Smak av kysten/ Matarena har bestilt enkeltrom til alle deltakerne.

Felles middag for de som er på plass

20.00

Mandag 25.4:

07.00 - 08.45

Frokost

08.45

Felles avreise fra hotellet

9.00 – 12.00

Besøke fiskehandlere i Göteborg:

9.00

- Fisk i Fokus, Patrik Enghult. Adr. Åvägen 42

10.00

- Feskarbröderna i Nordstan, Joakim Pettersson. Adr. Nordstan

ca.11.15

- Fiskhuset Hillberg, Alexander Freiholz. Adr. Gamla Flygplatsvägen. (ca 15-20 min. fra sentrum)

12.30 - 13.30

Lunsj hos Restaurang Atelier. Södra Hamngatan 2A (i Hotel Pigalle). Tlf. 46 31 80 25 21

14.00 - 17.00

Arbeidsmøte på hotellet/ alternativt program for kokker/ restauranter

19.00

Vi møtes i hotellets lobby

19.30

3 retters middag på Fiskekrogen. Lilla Torget 1. Tlf. 46 3110 10 05



Tirsdag 26.4:

- | | |
|---------------|---|
| 06.00 | Frokost |
| 06.45 | Felles avreise fra hotellet. |
| 07.00 | Fiskeauksjon, Fiskhamnen
Møt Linda Hallberg, utbildningsansvarlig /nutritionist hos Gøteborgs Fiskauktions Utbildingssenter, og hun guider dere på Fiskeauksjonen. |
| 08.00 - 11.30 | Møter i Utbildingslokalene
Kaffe og smørbrød serveres |
| | Linda Hallberg i Gøteborgs Fiskeauktion vil fortelle om kurscenteret og deres arbeid med skoleklasser, kokker og lærlinger. |
| | Gøteborgs Fiskhandlareforening, de forteller om deres arbeid med fiskehandlerforeningen. Utfordringer i bransjen, trender, utsikter. |
| | Karin Fagerståhl, Sjømatsfrämjandet, (tidligere Svensk Fisk) forteller om planer med Sjømansfrämjandet |
| | Møte med svenske fiskehandlere hvor vi legger opp til en spennende dialog, erfaringsdeling, utfordringer og muligheter. |
| 12.00 – 13.30 | Lunsj hos Restaurant Gabriel i Fiskekyrkan. Feskekörka. Tlf. 46 31 13 90 51 |
| 13.30 - 15.30 | Besøke fiskehandlere i Fiskekyrkan og Olskrokstorget |
| 16.00 | Retur til hotellet. Avreise til flyplassen. |



**HORDALAND
FYLKESKOMMUNE**

Erasmus+ mobilitet i samarbeid
med Hordaland Fylkeskommune