

Tavoite verkottaa

catering-yrittäjät, ruuan tuottajat ja kuljettajat, maatilamatkailu, majoitus, ravintolat, kulttuuripalvelut, viihde- ja ohjelmapalvelut.

Yhteistyöllä saavutetaan uusia korkeatasoisia elämysruokatuotteita.

Hanke toteutetaan Islannissa, Skotlannissa ja Suomessa.

The project aims to create networks

linking restaurants, rural tourism, catering, accommodation, events, culture and training.

Co-operation between regions will promote new recreational foods from the Northern regions of Europe.

The project has partners in Finland, Scotland and Iceland.

Markmið ið

er að koma á samskiptum milli matvælaframleiðenda, veitingaþjónustu og ferðaþjónustu í dreifbýli; matur, gisting, gestamóttaka, menning og afþreying.

Með samvinnu verði til hágæða matur í ferðaþjónustu með áherslu á afþreyingu og útivist.

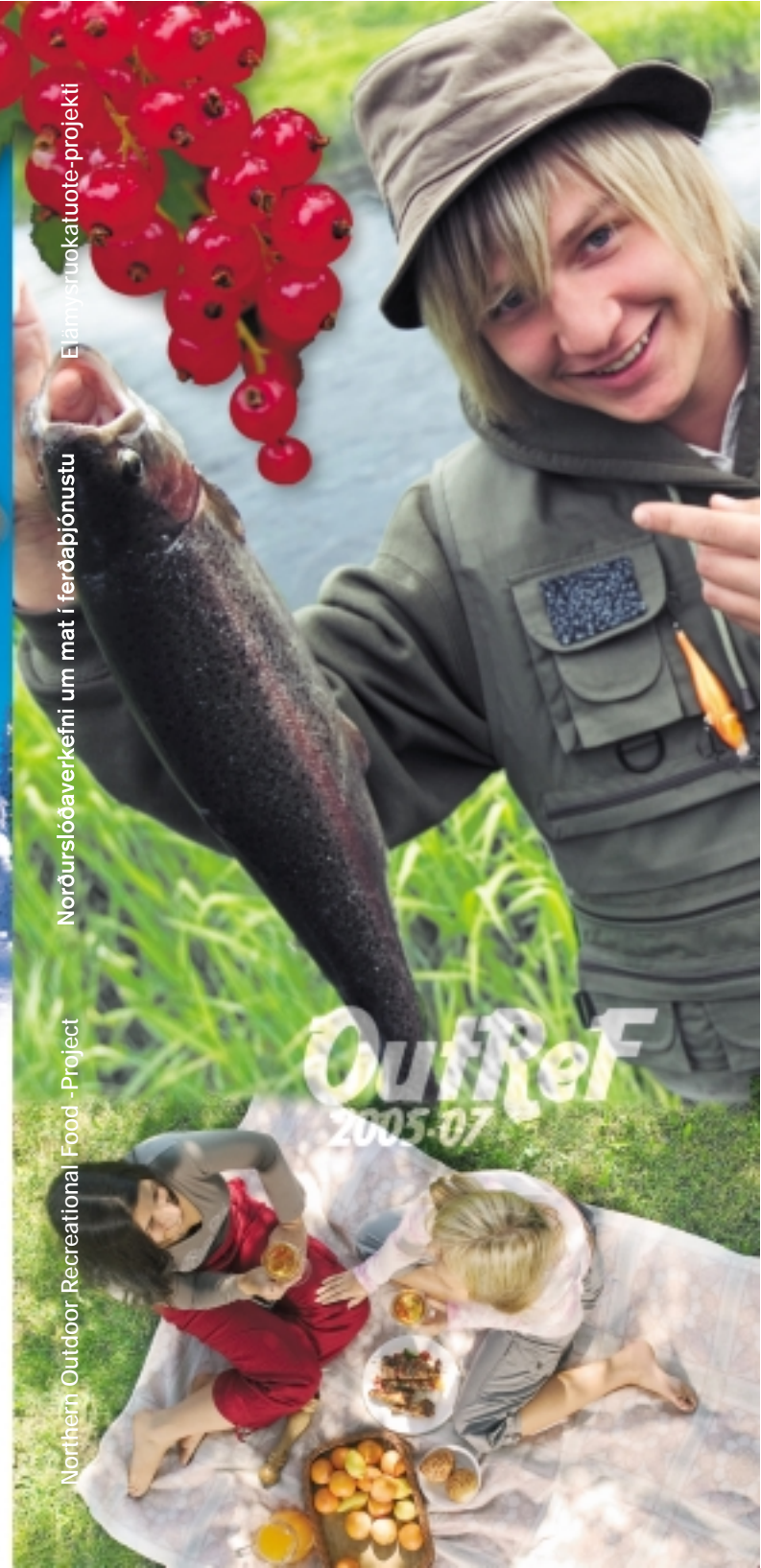
Verkefnið fer fram í Finnlandi, Skotlandi og á Íslandi.



*Evüästá elämys!
Food for leisure time!
Matur er upplifun!*

Kainuun Etu Ltd. Finland www.kainuunetu.fi
sari.laukkanen@kainuunetu.fi
Hólar University College, Iceland

Moray College, Scotland
Kainuu Vocational College
Rural Advisory Centre Kainuu /
Rural Women's Advisory Centre Kainuu



Norðurlöðaverkefni um mat í ferðaþjónustu

Northern Outdoor Recreational Food - Project

Elämysruokatuote-projekti

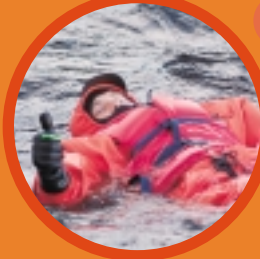
OutReF
2005-07

Uudenlaisia eväitä

safareille, ulkoilmatapahtumiin, teemaruokailuihin.

Reseptejä kehittävät catering-yritykset, ravintolat, matkailuyritykset.

Valmistaa ruokaa paikallisista ja puhtaista raaka-aineista. Kunnioittaa perinteitä ja ottaa huomioon nykypäivän makutottumukset.



New Outdoor Food

For trekking, outdoor events, packed meals, food to go and snacks.

Recipes developed by catering businesses, restaurants and tourism businesses

Food from quality local produce adapted to modern tastes and lifestyles.



Nýsköpun í ferðabjónustu í dreifbýli.

Matur í ferðalög, útivist og þematengdar máltíðir

Uppskriftir þróaðar af matvælaframleiðendum, veitingamönnum og ferðabjónustuaðilum

Matur úr staðbundnu gæðahráefni
Áhersla er lögð á að færa hefðir í matargerð í nútímabúning

