



PRESSEMELDING fra Norsk Bygdeturisme og Gardsmat (NBG)

Norsk Bygdeturisme og Gardsmat:

Bærekraftige bygdeopplevelser og kortreist mat gir konkurransefortrinn

Når Landbruks- og matminister Lars Peder Brekk samler en delegasjon fra norsk næringsliv til Dialogkonferanse i Berlin 15. januar, er Norsk Bygdeturisme og Gardsmat (NBG) glad for å kunne ha sin styreleder Tove Raastad Breien til stede. Dette skjer i forbindelse med Internationale Grüne Woche (IGW) 16. - 25. januar 2009. IGW en viktig møteplass og et utstillingsvindu for hva vi kan tilby av opplevelser i Norge. Stadig flere søker etter de spesielle, lokale og unike opplevelsene når de er på reise - enten det gjelder overnatting, servering eller aktiviteter og opplevelser.

- Når vi kjenner såpass godt til den reisendes behov og ønsker, er det en utfordring og jobb som må gjøres for å imøtekomme morgendagens gjest, sier styreleder i Norsk Bygdeturisme og Gardsmat Tove Raastad Breien. Her må mange krefter dra i en og samme retning. Det er derfor et meget viktig initiativ som statsråd Brekk her har tatt. Med så mange sittende i besluttede posisjoner innen mat og reiseliv i Norge samlet til Dialogkonferanse, er det et håp om at man samles om felles mål og noen definerte tiltak for å nå disse målene. Bruk av lokal, kortreist mat oppleves stadig oftere som et konkurransefortrinn. Det som serveres har da en historie knyttet til seg. Som gjest får du et innblikk i og smaken av den lokale matkulturen. Kortreist mat er bærekraftig og blir derved en viktig del av utviklingen av et bærekraftig reiseliv i Norge. For de som er på ferie i Norge, oppleves mat og reiselivsopplevelser som har sitt grunnlag i det lokale, som gode og "riktige" ferieopplevelser. Dette vil være enda viktigere i tiden som kommer, slår Raastad Breien fast.



På IGW i Berlin fokuserer man på matopplevelsen, men også på det grønne reiselivet - reiseliv som er bærekraftig og har lokale forhold, ressursutnyttelsen, miljø og kultur som grunnlag. I den forbindelse, fremhever Tove Raastad Breien, styreleder i Norsk Bygdeturisme og Gardsmat, følgende:

- Det har vært et hovedsatsingsområde for oss i alle år vi har eksistert, å utnytte og fremheve synergien av å ha både matprodusent og reiselivsbedrifter samlet i ett bransjenettverk. Dette var en av de gode grunnene til å slå sammen to organisasjoner for bygdeturisme og gardsmat i 2004 til en - Norsk Bygdeturisme og Gardsmat. Ved å kunne presentere tilbudene du finner rundt i Bygde-Norge innen overnatting, servering, aktiviteter og gardsmatutsalg samlet, skal det være enkelt og naturlig å se og utnytte sammenhengene. At tilbudene innen



bygdeturisme og gardsmat også etterspørres og brukes av det øvrige reiselivet for å få et mer interessant, spennende og bærekraftig tilbud, gjøre at det oppnås viktig ”vinn-vinn-samarbeid”, avslutter Tove Raastad Breien.

Kontaktpersoner:

- Tove Raastad Breien (styreleder i Norsk Bygdeturisme og Gardsmat) – tlf + 47 911 36 866
- Ole Jonny Trangsrud (markeds- og mediesjef i Norsk Bygdeturisme og Gardsmat)
- tlf. +47 913 24 224

Norsk Bygdeturisme og Gardsmat (NBG)

Postboks 9354 Grønland

0135 Oslo

Bygdeturisme og gardsmat i Norge:

Tlf: 22 05 46 40

Mobil: 913 24 224

E-post: post@nbg-nett.no

www.nbg-nett.no