



## 1. Ideen din

I dette verktøyet får du støtte til å komme på og utvikle ideen din.

30-60 min



## Forberedelser

Gå igjennom «Ideen din» for å lære hva dette trinnet innebærer og finne eksempler på hva andre har gjort.

Et tips er å samle kollegaene dine eller samarbeidspartnere som du vil ha med deg når du skaper ideen din.

Ta med postit-lapper og en penn til hver person for å kunne fange opp alle ideene.

## Slik går du fram

1.

Velg temaet ditt

2.

Kartlegg ressursene dine

3.

Finn det unike

4.

Regn på lønnsomheten

# Trinn 1. Velg temaet ditt

---



Brainstorm med kollegaene og samarbeidspartnerne dine for å finne ideer til nye opplevelser som bygger på den lokale identiteten. Skriv ned alt dere kommer på.

En måltidsopplevelse kan være alt fra en opplevelse på en restaurant, et matmarked, et matlagingskurs, en villmatopplevelse, en tur på gården eller et bestemt matarrangement til en matrunde med flere samarbeidspartnere.

**Hva slags måltidsopplevelse vil du lage?**

Et tema kan være alt fra årstid, råvarer, tradisjoner, seterbruk, villmat, sjømat, isfiske til surstrømming eller tunnbröd.

**Hvilken idé eller hvilket tema setter rammer for måltidsopplevelsen din?**

## Trinn 2. Kartlegg ressursene

---



Bruk små lapper og skriv ned alle ressursene dere kommer på. En ressurs kan være alt fra tradisjonelle retter, lokale råvarer, håndverksmat, fortellinger, menneskene bak virksomheten, kultur, natur rundt virksomheten din, unike bygninger eller gjenstander. Lag en ekstraordinær og interessant måltidsopplevelse ved å utnytte alle ressursene.

Bruk ett ord eller én setning per lapp og skriv så mange lapper som mulig. Eksempler: gårdens historie, en tradisjonell bygning, åtte generasjoner, tradisjonelle metoder for å lage mat med vedovn, tradisjonelle oppskrifter, lokale råvarer fra nabogårder, tradisjonelle måter å servere maten på, gamle bilder, en personlig historie som formidles av verten osv.


Hvilke ressurser er de mest relevante når det gjelder å skape en måltidsopplevelse rundt det temaet du valgte i trinn 1? **Prioriter de mest relevante ressursene**

--	--	--	--

Prøv å sette sammen ressursene du prioriterte i ulike kombinasjoner for å utvikle måltidsopplevelsen din. Feks. vedovn + lam fra nabogarden + tradisjonell oppskrift + gammel låve = utendørs matlagingskurs. **Slå sammen ressursene dine til en måltidsopplevelse**

	+		+		+		= ?
--	---	--	---	--	---	--	-----

## Trinn 3. Finn det unike

---



For å være sikker på at du tilbyr noe unikt, må du vite hva du konkurrerer med. Undersøk om opplevelsen din er unik ved å svare på følgende spørsmål.

**Hva tilbyr konkurrentene dine av liknende måltidsopplevelser?**

**Hvordan skiller måltidsopplevelsen din seg fra det andre tilbyr? Hva er morsomt, unikt eller oppsiktsvekkende med akkurat din måltidsopplevelse?**

**Hvis måltidsopplevelsen du tilbyr ikke er annerledes, hvordan kan du heve den eller forandre den for å skape noe unikt? Beskriv de unike ressursene dine.**

## Trinn 4. Er opplevelsen din lønnsom?

---



Hvis du har en idé, er det viktig å tenke over lønnsomheten i den måltidsopplevelsen som dere vil tilby. Det trenger ikke å være vanskelig eller ta lang tid. Du kan raskt beregne lønnsomheten med en enkel Excel-mal.

**Bestem hvem som skal beregne lønnsomheten for den måltidsopplevelsen dere holder på å utforme.**

Balanser utgiftsposter og inntekter ved å fylle ut følgende mal i Excel.

Last ned Excel-malen 

Kan ideen din bli lønnsom?