

Dagens agenda

Kl. 09.15

Innledning prosjektledelse Grete og Eva
Presentasjonsrunde deltagere
Næringsforeningen i Værnesregionen

Kl 10.20

Reiselivs- og markedsføring trender
Kommunikasjonsplattform for Trøndelag
Resultat spørreundersøkelse
Gruppearbeid - spydspisser

Kl. 11.30

Lunsj

Kl. 12.30

Avstemning på spydspisser
Intro kjernehistorie
Individuelt arbeid kjernehistorie
Presentasjon + påfyll av kaffe.

Kl. 14.00 - 15.00

Hva nå?



Reiselivstrender



Hva sa nordmenn sommeren 2021?

- 7 av 10 ville feriere mer i Norge (høyest andel i Trøndelag)
- Aktive opplevelser (vandring, sykling m.m.)
- Naturbaserte opplevelser
- Kultur- og byopplevelser

(Innovasjon Norge)

Turistene strømmet til trønderske opplevelser



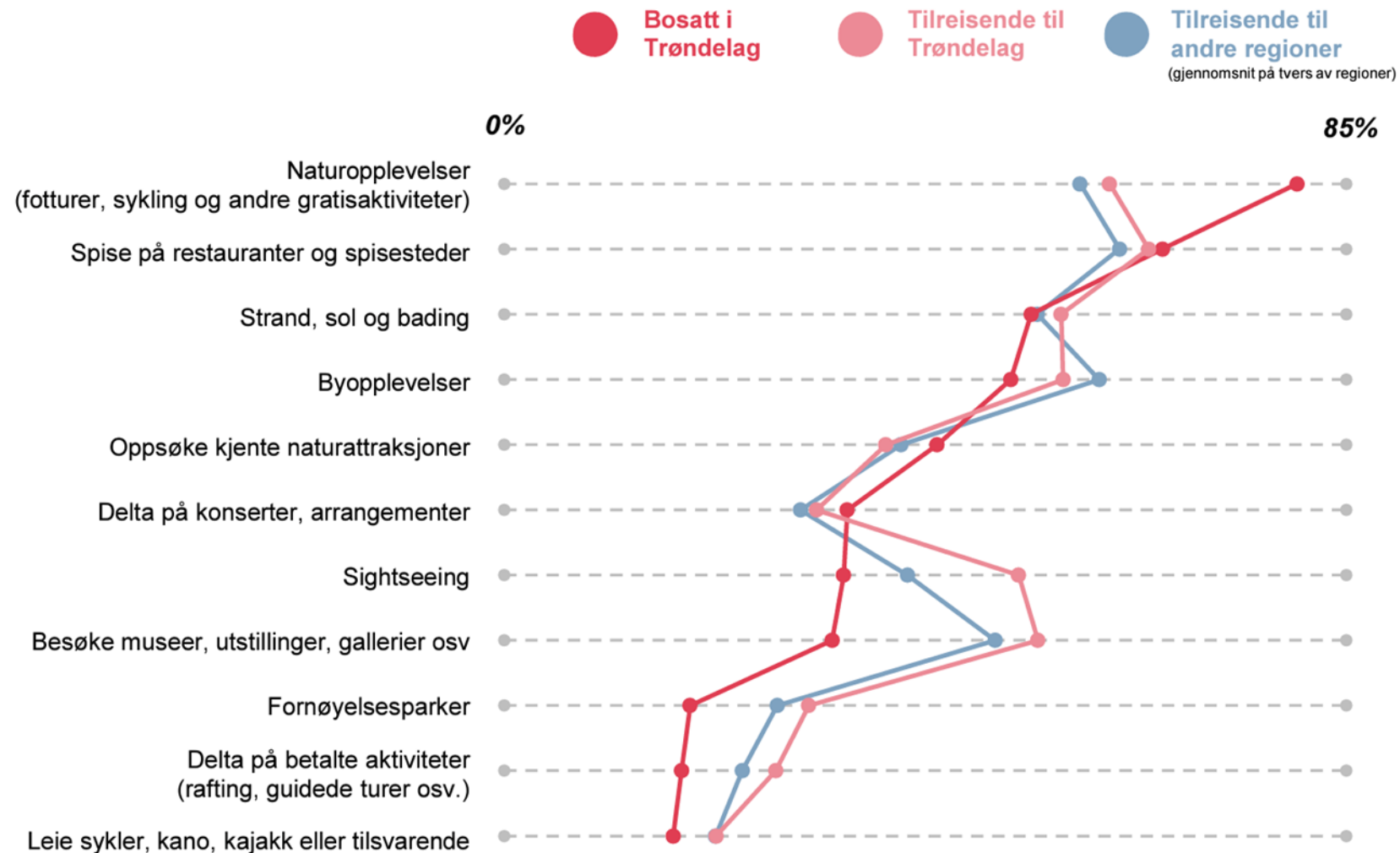
Melder om en svært god sommer i Trøndelag: - Resultatene har ikke kommet av seg selv



Aktiviteter i sommerferien i Trøndelag



Hvilke av følgende aktiviteter/opplevelser ønsker du å gjøre i regionen? Du kan velge flere alternativer.
Prosentene viser andelen som svarer at de vil gjøre disse aktivitetene/opplevelsene på ferie i Norge i sommer.



Utland: Enorm reiselyst

- 67 prosent av de spurte ønsker seg til Norge kommende tre år
- Rekordhøy interesse for Norge



Topp ti mest attraktive aktiviteter i Norge

1. Se nordlyset
2. Oppleve norske fjorder
3. Kjente naturattraksjoner
4. Byopplevelser
5. Oppleve norske fjell
6. Rundreise
7. Oppleve hytteliv i fjellet
8. Dra på cruise
9. Oppleve en snørik vinter
10. Besøke venner og familie

De syv mest attraktive kulturopplevelsene:

1. Besøke en bestemt by
2. Oppleve den lokale kulturen
3. Se historiske/kulturelle steder
4. Besøke restauranter/spesielle matopplevelser.
5. Se spesiell arkitektur
6. Se kunst/utstilling/museum
7. Oppleve bestemte skianlegg



En stor andel foretrekker pakkereise på norgesferie

- Andelen som vil kjøpe pakkereise på en eventuell norgesreise har økt kraftig i Sverige og Danmark.'
- En stor andel foretrekker pakkereise. Selv i våre naboland.
- Økt behov for trygghet, (*avbestilling, smittevernregler*)
- Norge oppleves generelt som et trygt og godt land
- Få aktører som pakker i Trøndelag



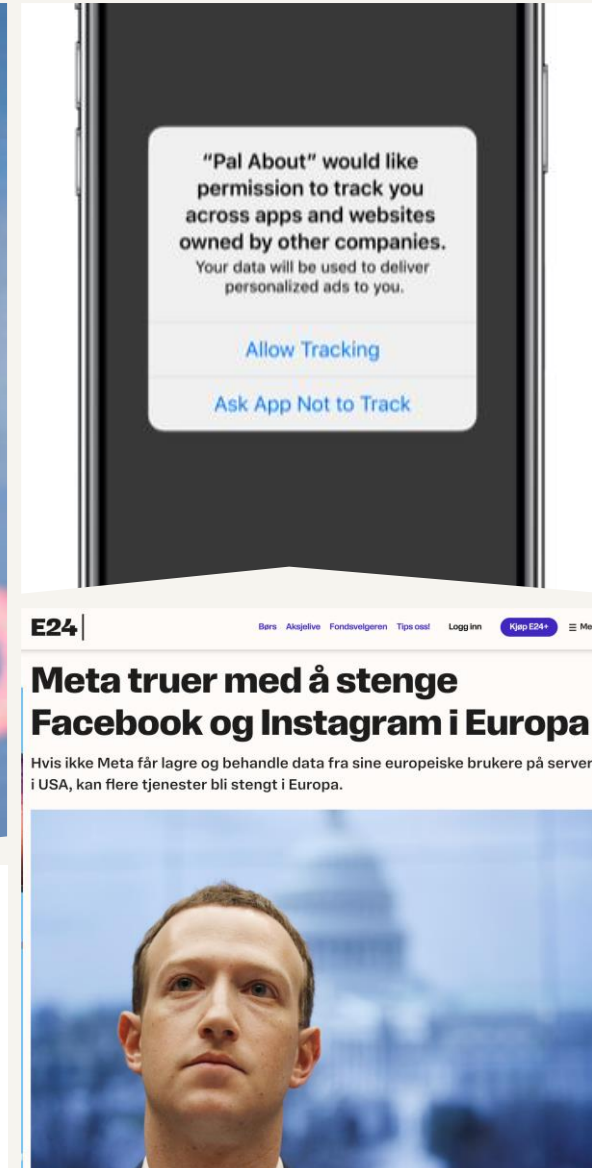
Trender i markedsføring



*digital marketing er
død - lenge leve
digital marketing*



Over halvparten av
nettbrukerne er nå
usynlige



Mulige konsekvenser

- Mer kreativitet
- Mer kontekstuell markedsføring
- Mer innholdsmarkedsføring
- Nye måleparametre for markedsarbeidet
- Førsteparts cookies fortsatt mulig



SEO-prosjekt

Værnesregionen	Volum
stjørdal	5400
selbu	2400
meråker	2400
malvik	1600
tydal	1600
fluefiske	1600
nea	1300
steinvikholmen	1000
sylan	880
hotell størdal	590
selbusjøen	480
camping størdal	480
restaurant størdal	480
olav engelbrektsson	320
steinvikholm slott	260
overnatting størdal	260
teveldalen	210
værnesregionen	210
camping meråker	210
spisesteder størdal	170
blues in hell	170
overnatting meråker	140
skarvan og roltdalen nasjonalpark	110
mat størdal	110
klatrepark norge	110
overnatting selbu	90
campingplass størdal	90
overnatting tydal	90
camping tydal	70
camping malvik	70
klatrepark trøndelag	70
hotell meråker	70
campingplass meråker	50
camping selbu	50
selbu husflid	50

Innhold og gode landingssider
viktigere enn noen gang

Scenario 2030

- Gjestebud
- Underverk
- Naturglede

RISS

Visuell identitet

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| Trønderske matgleder | Begeistret sammen |
| 10 000 år og 10 000 historier | Skaperkraft |
| I pakt med naturen | Aktiv i naturen |

Kjernefortellinger

Tone of voice

- Kampanjer
- Podkast
- Webside
- Nyhetsbrev
- SoMe
- Mediearbeid

Gjestebud

Trønderske matgleder

Trøndelags naturgitte fordeler for matproduksjon, er grunnlaget for regionens stolte mattradisjon. Den rike mathistorien forvaltes i dag av et mangfold av lokale produsenter som leverer mat og drikke i verdensklasse.

Etterlatt inntrykk: I Trøndelag kan du besøke gårder, produsenter og fange din egen mat. Du kan spise på Michelin-restaurant den ene dagen og nyte selvplukkede, dampede kamskjell på en øy i skjærgården dagen etter.

Begeistret sammen

Det bugner av festivaler, spel, teater og andre store og små arrangement, som gjør det lett å bli underholdt. Enten det er fra en scene, i naturen eller rundt et bord, finnes det alltid en fortelling som kan bringe oss sammen.

Etterlatt inntrykk: Trøndelag er god på underholdning, historiefortelling og det å skape gode øyeblikk. Enten du reiser alene eller sammen med noen, er Trøndelag en region som gir deg opplevelser og minner, sammen med andre.

Underverk

10 000 år og 10 000 historier

Vi har storslåtte historier, tragedier og kontroversielle historier. Små og store, kjente og ukjente. Fra yngre steinalder og de første bosetterne, til vikingtiden, sørsamisk kultur og historie og krigshistorie - frem til i dag.

Etterlatt inntrykk: Trøndelag er en perle når det kommer til Norgeshistorie, vikinghistorie og samisk kultur. Her er Norges historiske vugge, hvor du kan fordype deg i historien gjennom en rekke opplevelser.

Skaperkraft

I Trøndelag har det blitt skapt og skapes mye fint, unikt og genialt. Enten det er snakk om kunst, litteratur, håndverk eller ny teknologi, så har Trøndelag alltid vært med i front. På den ene siden kan vi fortelle om utvikling og nyvinninger i distriktene og banebrytende arbeid ved NTNU og Sintef. På den andre siden har vi et stort spenn av kunst og håndverk fra 4000 f.kr. til i dag.

Etterlatt inntrykk: Skaperkraften har alltid vært og er stor i Trøndelag. Her kan du beskue, oppleve og ta del i både historien og fremtiden.

Naturglede

I pakt med naturen

I det forholdsvis flate landskapet finner vi variert natur, fra Sylmassivet i øst, via kulturlandskapene på Innherred til kysten med sine store og små øyer og holmer - spekket med historier, kultur og opplevelser som knytter deg tettere på naturen og det rike dyre- og plantelivet som omgir oss.

Etterlatt inntrykk: Med guider og bredt utvalg av tilbydere kan besøkende enkelt få komme tett på landskap, klima og plante- og dyrelivet. Her kan du høste smaker, mestring og opplevelser.

Aktiv i naturen

Med høy eller lav puls. I Trøndelag kan du uansett få gleden av bevegelse, mestringsfølelse og spenning. Fra hundekjøring til klatrepark, fra kajakk til randonee og dykking til fjellvandring. Mulighetene er mange og det finnes aktiviteter for alle og enhver.

Etterlatt inntrykk: Selv om regionen er stor, er det enkelt å komme seg til gode aktiviteter for alle året rundt. Du har også valget mellom svært godt tilrettelagte aktiviteter og det å utforske på egenhånd.

Resultater spørreundersøkelse

- ❖ *44 respondenter*
- ❖ *Flest respondenter fra Stjørdal, Frosta og Meråker*
- ❖ *Opplevelser/tjenester: aktiviteter, bespisning og mat/drikke produsent*

Begeistret sammen

3,8 
gjennomsnittlig
vurdering



	1	2	3	4	5	6	7	TOTALT	VEKTET GJENNOMSNITT
 	4,55% 2	11,36% 5	29,55% 13	25,00% 11	13,64% 6	13,64% 6	2,27% 1	44	3,82

I pakt med naturen

5,1 
gjennomsnittlig
vurdering



	1	2	3	4	5	6	7	TOTALT	VEKTET GJENNOMSNITT
 	0,00% 0	4,55% 2	4,55% 2	29,55% 13	22,73% 10	18,18% 8	20,45% 9	44	5,07

Skaperkraft

2,7♥
gjennomsnittlig
vurdering



	1	2	3	4	5	6	7	TOTALT	VEKTET GJENNOMSNIITT
▼ ♥	20,45% 9	20,45% 9	34,09% 15	20,45% 9	4,55% 2	0,00% 0	0,00% 0	44	2,68

Trønderske matgleder

5,3♥
gjennomsnittlig
vurdering



	1	2	3	4	5	6	7	TOTALT	VEKTET GJENNOMSNIITT
▼ ♥	4,55% 2	4,55% 2	6,82% 3	15,91% 7	11,36% 5	22,73% 10	34,09% 15	44	5,30

10.000 år, 10.000 historier

3,2♥
gjennomsnittlig
vurdering



	1	2	3	4	5	6	7	TOTALT	VEKTET GJENNOMSNIITT
▼ ♥	13,64% 6	20,45% 9	29,55% 13	13,64% 6	15,91% 7	6,82% 3	0,00% 0	44	3,18

Aktiv i Trøndelag

4,2♥
gjennomsnittlig
vurdering



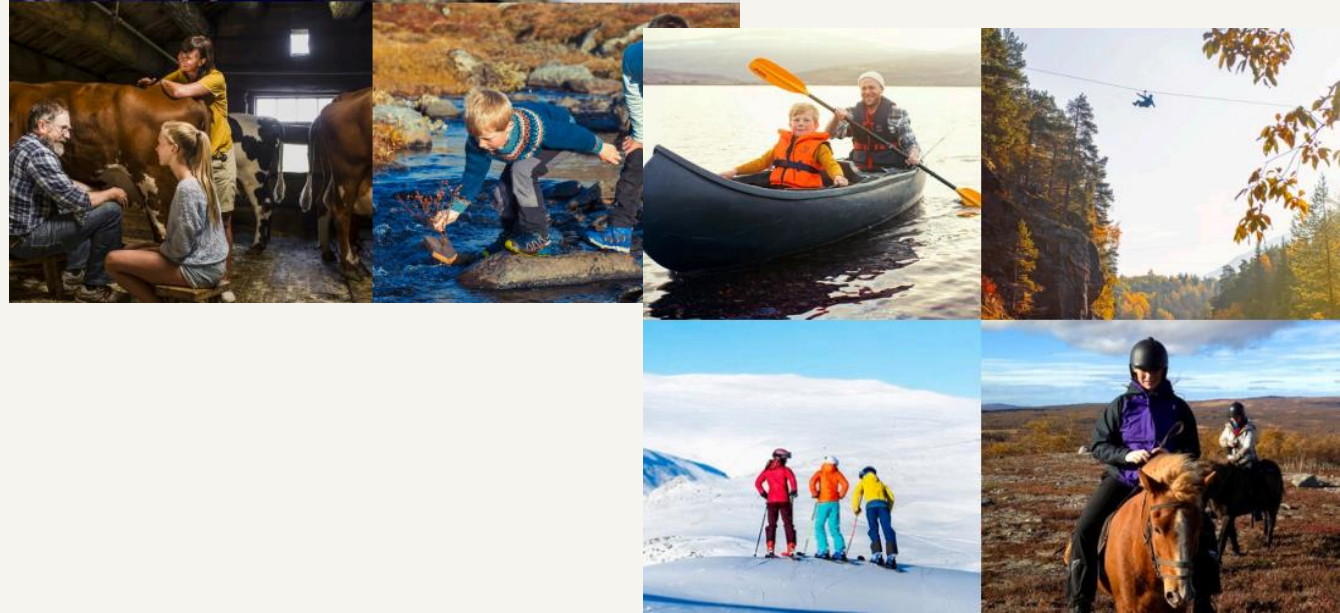
	1	2	3	4	5	6	7	TOTALT	VEKTET GJENNOMSNIITT
▼ ♥	6,82% 3	9,09% 4	25,00% 11	22,73% 10	11,36% 5	6,82% 3	18,18% 8	44	4,16

Konseptene for værnesregionen

1. Matgleder



2. I pakt med naturen



3. Aktiv i naturen



Gruppearbeid

- hva er vår spydspiss?



Aktiv i naturen

OPPDAL



Hva er spydspissen innen hvert konsept?

Trønderske
matgleder

I pakt med naturen

Aktiv i naturen

Dagens agenda

Kl. 09.15

Innledning prosjektledelse Grete og Eva
Presentasjonsrunde deltagere
Næringsforeningen i Værnesregionen

Kl 10.20

Reiselivs- og markedsføring trender
Kommunikasjonsplattform for Trøndelag
Resultat spørreundersøkelse
Gruppearbeid - spydspisser

Kl. 11.30

Lunsj

Kl. 12.30

Avstemning på spydspisser
Intro kjernehistorie
Individuelt arbeid kjernehistorie
Presentasjon + påfyll av kaffe.

Kl. 14.00 - 15.00

Hva nå?

Intro kjernehistorier





NOK 79,00

Svedjerugkjeks er en surdeigskjeks laget på mel fra den bevaringsverdige kornsorten Svedjerug. Vi bruker norsk Spelt og tilsetter ekte norsk lynghonning.

Delikate, tynne og sprø kjeks med hint av urter, honning og salt. Kjeksen har den karakteristiske syrligheten fra surdeigsbakst og et godt råvarepreg av rug.

Svedjerugkjeks er innbydende og passer utmerket til en blåmuggost.



NOK 79,00

Kun 7 korn var igjen

Svedjerugen fra Sentral-Asia ble spredt med frøhandel nordover og inn i Russland. For 1000 år siden viste rugen seg mer egnet å dyrke enn hvete i de kalde, nordlige områdene. Den særegne skogfinske svedjerugen kom til Sørøst-Norge på starten av 1600-tallet i forbindelse med finninnvandringen. Svedjerugen var rundt 2,5 meter høy, og et majestetisk syn på åkrene. Ordet svejde kommer av svedjelandbruket, 1 april ble skogen hogd og deretter fikk hogsten tørke frem til sankthans året etter, da arealet ble brent og direkte sådd med rug i den varme asken.

Ettersom årene gikk, fulgte fraflytting med moderniseringen. Det arealkrevende svedjebruket forsvant, og med dét; svedjeruget. Lenge ble svedjeruget ansett som utryddet - helt til Per Martin Tvangsberg én dag utpå 70-tallet fant 10 korn i et tørkehus på Finnskogen.

10 korn. Til sammenligning - på ett enkelt aks er det normalt rundt 3042 korn.

Tvangsberg sådde de ti kornene, og pleiet dem med en nennsom hånd. Sju av kornene spiret. Svedjerugen strakk seg bokstavelig talt mot en ny æra. All svedjerug i Norden i dag stammer fra disse sju spirene.

Svedjerugen har en fin smak, og litt kraftigere smak enn moderne rug. Det er lett merkbart i Svedjerugkjeks fra Lykkemat.



Gourmet i utkanten

Å invitere, servere og imponere. Trøndere har i årtusener tatt imot konger og geistlige, frender og fiender til måltid. Samlet rundt god mat har viktige spørsmål blitt diskutert, allianser inngått og tillit mellom folk etablert. Fortsatt trives trøndere med å skape unike matopplevelser for gjester fra alle verdenshjørner.

I 2022 er derfor Trøndelag utvalgt som European Region of Gastronomy, for sin matkultur og harmoni med omgivelsene mellom fjell og hav.

Kim Tore Sjøbakk forlot tilværelsen som mesterkokk i Londons luksusrestauranter for å skape unike restaurantopplevelser på hjemplassen. Restauranten Experience ligger i låvebygningen på Bjerkem gård i Ongdal utenfor Steinkjer.

“Visjonen vår er å ta begrepet kretslopsrestaurant til et nivå ingen har gjort før. I ytterste konsekvens kan vi servere gjester ti retter med råvarer i verdensklasse - alt hentet fra vår egen bygd”

Kim Tore Sjøbakk

RESTAURANT EXPERIENCE

Restauranten er bygd i låven på Bjerkem Gård som ligger i et åpent jordbrukslandskap - midt i det trønderske matfatet. Gjester i restauranten opplever en reise 150 år tilbake, til en tid der mat var noe alle dyrket og høstet til eget konsum. Menyen følger sesongene med tilpasset kvalitetsvin fra hele verden.





Heidi Bjerkan, Credo. (photo: Geir Mogen)



Photo: Wil Lee-Wright / Oli Trøndersk Mat og Drikke



Food Art at Credo. (photo: Geir Mogen)

Taste the north

In the middle of Norway and Sweden, you will find world-class ingredients – in the sea, forest and fields. It's a paradise for the chefs who use these ingredients to create unique culinary experiences. One such chef is Heidi Bjerkan at the Michelin-starred restaurant Credo in Trondheim. A meal at Credo is a journey through the farms, sea and forest. For her dedication, Heidi was awarded the Michelin Guide's very first award for sustainability.

In Storlien in Sweden, Lena Flaten has built up the restaurant Flammans Skaffen, which is at the forefront when it comes to food that exudes love for nature, sustainable agriculture, food craftsmanship and growers. The passion for food and nature is also reflected in the restaurant's ambition for sustainable food craftsmanship.



Lena Flaten, Flammen. (photo: Tina Stafren)



Photo: Wil Lee-Wright / Oli Trøndersk Mat og Drikke



Trondheim-Trøndelag is the European Region of Gastronomy in 2022. The culinary experiences in Norway and Sweden are easily accessible via the airport in Trondheim. You can travel with Norwegian's direct route from London-Gatwick, or from Manchester from the middle of august 2022.

Read more at exploretrondelag.no



Discover the cuisine Trøndelag

The Norwegian region of Trøndelag is witnessing a culinary boom, aided by a strong focus on local produce



Trøndelag is among Norway's most important agricultural areas

Above: Palate cleanser with local gin from Stokkøya at Speilsalen, Britannia Hotel

A central Norwegian region characterised by a rich, varied landscape, Trøndelag has earned the designation of European Region of Gastronomy for 2022. Its capital, Trondheim, is known as the Home of Nordic Flavours and offers three Michelin-starred restaurants. So, what lies behind this culinary recognition?

It begins with a richly stocked, wild larder. Moose and reindeer populate the high plains and valleys here, and hunting is a traditional pursuit. Meat is eaten fresh, but can also be smoked, salted or turned into game sausages. Seafood from the fjords are in high demand internationally, and cod, lobsters and scallops are central to many dishes.

Foragers go deep into forests to find herbs and fungi. Berries are juiced, made into desserts or used to accompany savoury dishes. Seaweed can be pickled or baked and there's a red variety called 'truffle of the sea' that tastes almost exactly like the funghi and can be sold for up to £1,000 a kilo.

To make the most of the region's cuisine, the Trøndelag Food Festival — a lively celebration of food attended by restaurateurs, fishermen, farmers and food producers — is a must. Between 28-30 July, visitors can expect food stands, cooking classes and a dedicated kids and teens area.

For more information on organising a trip to Trøndelag, go to exploretrondelag.com

Michelin-starred restaurants in Trondheim

THE BRITANNIA HOTEL: Award-winning chef, Christopher Davidsen, heads up the historic Speilsalen restaurant, offering dishes that combine tradition with a modern twist.

FAGN: Inspired by nature, the dishes here look delicious and deliver on taste, too. You can choose between a fine-dining option or a bistro menu.

CREDO: Awarded the title of Norwegian Chef's chef in 2019, Heidi Bjerkan's connection to Trondheim is reflected in her menus. Credo received the Michelin Guide Sustainability Award in 2019.

TRØNDELAG
HISTORICAL
NORWAY

Valgt konsept



Trønderske
matgleder

10 000 år og
10 000 historier

I pakt med
naturen

Begeistret
sammen

Skaperkraft

Aktiv i naturen

Navn på historien

Heidi på Credo

Følelse

Ekstrem lidenskap for mat

Relevans for min opplevelse

Økende etterspørsel etter bærekraftige opplevelser. Vise det troverdige arbeidet på Credo

Kort oppsummering

En fortelling om Heidi på Credo. Fortellingen handler om å bryte grenser og forfølge det man tror på. Historien handler også om en grunnleggende for folk, dyr, råvarer og natur.

Tema

Å skape en bærekraftig opplevelse

Karakter(er) og omgivelser

Den småsjenerte jenta som slo seg opp i et nådeløst miljø, og endte som en av verdens fremste bærekraftige kokker.

Problem / utfordring

Å gå opp veien for andre, uten å vite om man lykkes.

Viktig hendelse

Ta kontroll på hele verdikjeden, bruke trønderske råvarer. Sette strenge krav til produksjonen av råvarene

Løsning

Bruke egen lidenskap , kompetanse og kløkt på en måte som gir massiv uttelling

Egenskap / holdning

Ekstremt målbevisst, tro mot grunnleggende konsept. Evnen til å få med folk på laget

*Trøndelag Reiselivs
sommerskampanje*



2021 OPPSUMMERT I TALL



FASTE FØLGERE
PÅ FACEBOOK
39 800

TRONDELAG.COM
HAR HATT OVER
650 000
SIDEVISNINGER

VI HAR NÅDD
UT TIL OVER
1.2 MILL
VIA FACEBOOK



KAMPANJENE ER VIST TIL
1,9 MILL
PERSONER

GJENNOMFØRTE
150
SALGSMØTER

KURS, WEBINAR OG
WORKSHOPS
11
MED TIL SAMMEN
250 DELTAKERE

MER ENN
200
PUBLISERTE
REISELIVSSAKER



FASTE FØLGERE
PÅ INSTAGRAM:
12 000
...OG KAMPANJER
SOM NÅDDE
722 000

13
EGNE KAMPANJE-
INNGANGER FOR
SOSIALE MEDIER



TIL SAMMEN OVER
17 MILL
KAMPANJE-
EKSPONERINGER TIL
1,9 MILL UNIKE BRUKERE

TIL SAMMEN
550 000
BESØKENDE PÅ
TRONDELAG.COM

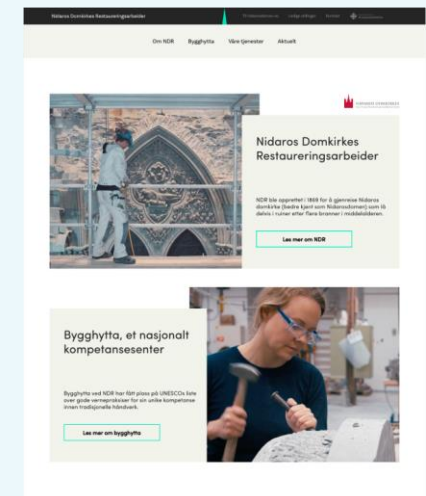
PRESENTERT INNHOLD
FRÅ TRONDELAG PÅ
VISIT NORWAY SIN
INSTAGRAMKONTO MED
695 000
FØLGERE

DIGITALE
VISNINGSTURER:
350
DELTAKERE

Show

Tell

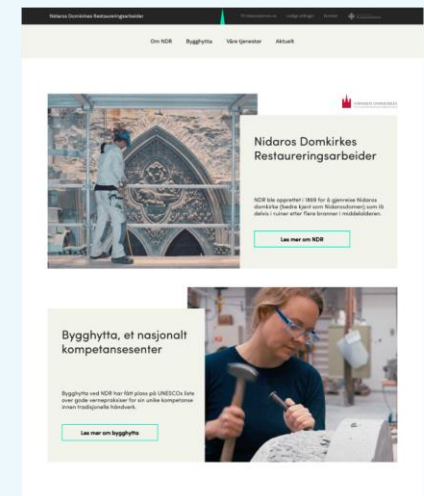
Sell



Show

Tell

Sell



Trondelag.com/landingsside

Trønderske
matgleder

I pakt med
naturen

Aktiv i naturen

Pakketilbud

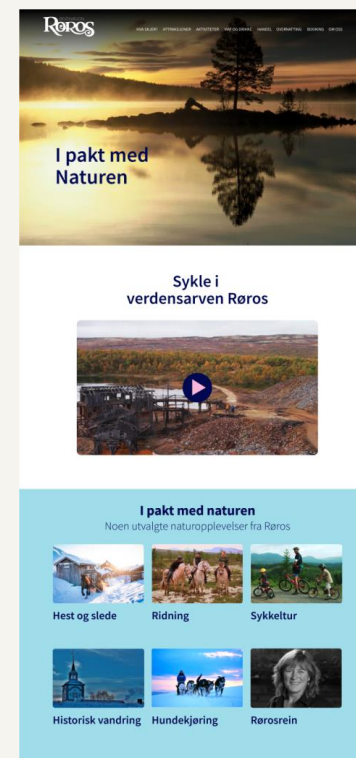
Introduksjonsside/reisemålsside	0,-
4 konseptuelle sider á 5000,- pr stk:	20 000,-
Kvalitetssikring tekst og bilde á 1 time pr side	3 800,-
Administrasjon/prosjekt og 1 korrekturrunde	3 800,-
2 timer gratis vedlikehold/endringer pr år	0,-
Pakkepris:	27 600,-

Spend på region/DS-nivå må avtales

Landingssider og produktoppføringer

Enkeltaktører som deltar i vår felles sommerkampanje må ha en produktoppføring eller landingsside på trondelag.com.

Alle har et ansvar for at å utforme landingssider i henhold til kommunikasjonsplattform.



Annonseproduksjon

Facebook / Instagram

- kr 3450 for medlemmer av destinasjonsselskap
- kr 3950 for ikke-medlemmer

Facebook / Instagram / Snapchat / Youtube

- kr 5450 for medlemmer av destinasjonsselskap
- kr 5950 for ikke-medlemmer

Spend

- Avtales individuelt

*Oppsett av annonse med
annonsetekst, drift/
optimalisering av annonse
underveis, rapport etter
annonseperiode.*

Annet

Produksjon av innhold til landingsside

- kr 1200 pr time (beregnet 5-7 timer)

Produktoppføring på trondelag.com / visitnorway.com

- kr 1500 pr produkt pr år

*Oppsett av annonse med
annonsetekst, drift/
optimalisering av annonse
underveis, rapport etter
annonseperiode.*

Hva må leveres

- Minimum 4 bilder av høy kvalitet (gjerne flere)
- Kort tekst som får frem det unike med ditt produkt. Maks 200 tegn
- Evt ønsket start- og sluttdato for annonse.
- Link til landingsside

Leveringsfrist senest to uker før annonseoppstart.

Namsskogan Familiepark i Trones er en av Trøndelags største turistattraksjoner. Vi har Norges største samling av nordiske dyr, og tilbyr mange gøyale aktiviteter.

explore trøndelag



@exploretrendelag

#exploretrendelag



exploretrendelag.no

trondelagreiseli.no



/exploretrendelag

/trondelagreiseli

bransjegruppa Trøndelag Reiseliv