



10-02-2015 06:30 CET

Mat – en viktig del av skiopplevelsen

Restaurantene i Trysilfjellet har hatt en økt omsetning på over 100 millioner kroner siden 2004. Lokalmat og et bredt mangfold av restauranter har vært noen av suksesskriteriene.

Fra junkfood til gourmet

Norske skisteders serveringssteder har i mange år vært synonymt med hamburger, overfylte kantinelignede restauranter og overpriset mat. Det var også tilfelle i Trysil. I 1993 bestemte de seg for å endre dette. Siden den

gang har det blitt jobbet med restaurantutvikling i Trysil, med det mål at mat skulle bli en del av skiopplevelsen.

- Det har vært en interessant reise, og mye har skjedd på restaurantfronten i Trysilfjellet siden 1993. Det første vi gjorde var å leie inn en ekstern konsulent som skulle gjennomføre evalueringer av alle serveringssteder i fjellet hvert år. Hvis man ikke leverer på de mange kriteriene vi har som krav, så får man utdelt gule eller røde kort. Det kan i verste konsekvens bety at vi sier opp leieavtalen med restauranten og at de må ut av lokalene i Trysilfjellet. Hardt og brutalt kanskje, men det har gitt resultater og nå setter faktisk alle serveringssteder pris på denne oppfølgingen, forteller Bo Halvardsson, Adm. direktør for Skistar Norge.

30 ski in-restauranter

Kvaliteten på serveringsstedene i Trysil har økt betraktelig, og samtidig har det kommet flere serveringssteder i fjellet.

- Nå kan man faktisk nå 30 serveringssteder i Trysil med ski på bena. Det betyr at Trysil har et mangfold av restauranter i fjellet – noe til enhver. Det er en del av den jobben Skistar har gjort; sørget for at ikke alle steder serverer fondue og gulasjsuppe. Du skal selv kunne velge om du vil bli servert eller servere deg selv. I tillegg er det mange av oss som har tatt inn lokalmat på menyen. Vi skal ikke bare servere mat, men også gode historier enten det være seg elgen som ble skutt på golfbanen eller osten som ble laget av melk fra lokale geiter, forteller Bjarte Wigdel, leder for Restaurantforeningen i Trysil.

Lokalmat til folket

I 2013 satte Trysil i gang et lokalmatprosjekt. Bakgrunnen for dette prosjektet var en økt etterspørsel etter lokalmat, både fra turister, men også fra lokale serveringssteder og butikker.

- Folket etterspør lokalmat. Det er blitt en viktig del av ferien og opplevelsen når de er på tur. De vil også ha smaksopplevelser. De vil ha en smak av Trysil. Dette gjelder spesielt nordmenn, men vi ser også en økt interesse fra utenlandske gjester. Man skal ikke langt fra Trysil før det blir eksotisk med elgkjøtt. Derfor er det viktig at vi har produsenter som produserer lokalmat, og så er det selvfølgelig viktig at serveringsstedene i fjellet også har lokalmat på menyen, sier Gudrun Sanaker Lohne, turistsjef og leder i Destinasjon Trysil. – Vår visjon er å skape opplevelser som man lengter tilbake til, og mat er en viktig del av den opplevelsen når du kommer til Trysil, smiler Lohne.

Før mer informasjon, vennligst kontakt

Gudrun Sanaker Lohne, turistsjef og daglig leder i Destinasjon Trysil, tlf. 48 15 18 22, eller på e-post: gudrun.lohne@trysil.com.

Destinasjon Trysil er en medlemsorganisasjon for all reiselivsrelatert virksomhet i Trysil.

Trysil er Norges største skisted og naturens fornøylespark om sommeren. Vi har 700 000 gjestedøgn, 900 000 skidager, 66 bakker, 31 heiser, over 500 km med langrennsløyper og et stort utvalg av aktiviteter og arrangementer. Trysil reiselivsstrategi 2020 viser retningen for en offensiv satsning på å videreutvikle Trysil som internasjonal destinasjon.

Kontaktpersoner



Gro Kveldro Bruksås

Pressekontakt
PR-ansvarlig
gro@trysil.com
+47 46 82 66 74



Gudrun Sanaker Lohne

Pressekontakt
Turistsjef, daglig leder Destinasjon Trysil
gudrun@trysil.com
+47 48 15 18 22