

Res & Ät spetsar turismutvecklingen i Kvarkenregionen

För den som besöker Västerbotten är måltiden inte bara ett sätt att stilla sin hunger. God mat, miljö, råvaror, och service är några av de saker som tillsammans skapar den helhetsupplevelse som gästen bär med sig, berättar om för andra och själv gärna återkommer till.

Res & Ät är ett gränsregionalt projekt som Västerbottens-Turism driver tillsammans med Österbottens Turism och Södra Österbottens Turism i Finland. Inom Kvarkenregionen finns ambitionen att sätta en tydlig profil på gästens upplevelse av måltiden för att utveckla turismen i området.

Regionen har jobbat med varumärket Gastro Botnia sedan år 2001. Nu har Västerbotten och Österbotten tagit ytterligare ett steg tillsammans, där Gastro Botnia har ett långsiktigt syfte: måltiden ska bli en viktig spetsprodukt i regionens turistutbud.

Under 2009–2010 utbildas 50 företag regelbundet inom Res & Ät. Deltagarna har höjt sin kompetens, arbetat med kvalitetskrav och påbörjat ett nära samarbete med lokala producenter. Projektet betyder även samverkan med andra företag, både aktivitets- och restaurangföretag, i Sverige och i Finland.

Res & Ät ska utveckla de delar som påverkar gästens upplevelse av Måltiden genom aktiviteter som kan sammanfattas i begreppen:

- Service – värdskap
- Omvärld
- Mat
- Marknad

God mat, miljö, dukning, råvaror, tillagning, servering, service, värdskap, produktkännedom, och så kallad "storytelling" är några av många viktiga ingredienser när man skapar helhetsupplevelser för besökare. Helhetsupplevelser som man gärna kommer tillbaka till.