

Lapin Matkailuparlamentti – NoOrdinary Seminaari

Teemana Lapin matkailun riemullinen kasvu

Seminaarin järjestää Lapin Matkailuelinkeinon Liitto yhteistyössä Lapin liiton ja Matkailualan tutkimus- ja koulutusinstituutin MTI:n kanssa.

Aika 21.-22.9.2017

Paikka Lapin yliopiston Fellman-sali, Yliopistonkatu 8, 96300 Rovaniemi

Seminaarin ohjelma

Torstai 21.9.2017, Juontaja Antti Honkanen, MTI

- 9:30 Ilmoittautuminen ja aloituskahvit
- 10:00 Tervetuloa. Pertti Yliniemi, LME ja Mika Riipi, Lapin liitto
- 10:15 Lapin yliopiston tervehdys. Antti Honkanen, MTI
- 10:30 Lapin Matkailustrategia – Missä mennään tänään? Satu Luiri, Lapin liitto
- 11:00 Lapin matkailun digipalapeli
- DigiAurora. Markku Nissi, FCG
 - Digitalisaatio-yhteistyö Lapissa. Liisa Mäenpää, LME
 - Verkkokaupan kehittyminen ja sen juridiset haasteet. Kirsi Putkonen, EY
- 12:15 Lounas
- 13:15 Tervetuloa elinkeinoministeri Mika Lintilä. Pertti Yliniemi, LME
- Ministerin tervehdys. Elinkeinoministeri Mika Lintilä
- Vuoden matkailuteon julkistaminen
- 14:00 Responsible tourism and animal welfare: Why responsibility matters? Sveinn H. Guðmundsson, Elding Adventure at Sea
- 14:40 Hyvää elämää ja maailman pelastamista? Eettinen kuluttajuus matkailussa. Minni Haanpää, MTI ja Joonas Rokka, EMLYON
- 15:00 Kahvi

Lapin matkailun ekologinen ja sosiaalinen kasvu

- 15:20 Miten säilytetään luonnonläheisyys matkailukeskuksissa? Miten LUKE liittyy matkailun hallittuun kasvuun? Marja Uusitalo, Luke
- 15:40 Maailman suurin luomualue – poroa, lohta ja hilloja
- Porot ja marjat. Anna Karri, Polarica Oy
 - Lohimatkailu. Mauri Kylmämaa, Kylmämaan ohjelmat Oy
- 16:10 Nature Artventure – Arktinen kulttuurimatkailu. Antero Lepojärvi, Posion Kehitysyhtiö Oy
- 16:30 Ensimmäisen seminaaripäivän päätös.

Iltatilaisuus Arktikumissa

Pohjoisranta 4, 96200 Rovaniemi

(Iltatilaisuuteen järjestetään hotelleilta bussikuljetus)

19:30 – Iltatilaisuus. Lapin Suomi 100 -buffetmenu

23:00

Kolmen ruokalajin illallinen seisovissa pöydissä

(Ruokailu
alkaen
20:00)

Graavattua jäämerenlohta, marinoitua rucolaa, mummon kurkkua ja tervakastiketta

Lapin puikulaperuna-salaattia, friteerattua caprista ja suolakurkkua Punajuuripyreetä ja salmiakkia

Marinoitua yrttiversosalaattia, merilapinkaritsaa ja maustepippurimajoneesia. Mallasleipää ja kirnuvoita

Hilloja ja marenkia. Kahvi/tee

sis.kaksi kaatoa viiniä

Seurustelua ja yhdessäoloa, erillinen baaritiski

Mahdollisuus tutustua Pilkkeessä (n. 20 m Arktikumin sisäänkäynnistä) ennen iltatilaisuutta 100 Moods From Finland -projektiin. Koe hetki Suomesta virtuaalitodellisuudessa 360-asteisten videoiden avulla.

Perjantai 22.9.2017, Juontaja Jyrki Niva LME, Lapland Safaris Group Oy

Lapin matkailun taloudellinen kasvu

- 9:00 Lapin matkailun kasvumahdollisuudet – tuloksia VAE:sta. Rauno Posio, LME
Kommenttipuheenvuoro. Sanna Tarssanen, House of Lapland
- 9:20 Liikkuminen Lappiin ja Lapissa
- Mikko Turtiainen, Finnair
 - Matkaketjut WSP, Tuuli Rantala
- 9:50 Mistä kannattavuutta matkailualan yrityksille? Timo Lappi, MaRa
- 10:20 Kahvi
- 10:50 The Development and Challenges of Tourism in Iceland. Robyn Mitchell, Iceland Benchmarking Alliance
Keskustelua
- 11:40 Lapin matkailun investointi- ja työllistämisenäkymät. Timo Rautajoki, Lapin kauppakamari
- 12:00 Matkailuinvestointien ympäristövaikutuksia. Ympäristöministeriön kansliapäällikkö Hannele Pokka
- 12:20 Keskustelua ja Matkailuparlamentin päätös
- 12:30 Lounas

Seminaarin hinnat:

1pv / 150e 2pv / 190e (sis. alv 24%) LME:n jäsenyrityksille / VAE-hankkeessa mukana oleville yrityksille pieni alennus
Tiedotusvälineille maksuton
Illalliskortti 55e (sis. alv 24%)

Yhteistyössä:



LAPIN LIITTO



Finnish Lapland
Tourist Board

