

Seminar med restaurering på menyen

BRA OPPSLUTNING: Frogn Næringsråd fikk 61 deltakere til årets utgave av Oslofjord Kunnskap.
FOTO: OLE KR. TRANA

Pilotprosjektet "Riktig Restaurering" sto sentralt på menyen da deler av næringslivet i Frogn var samlet til det årlige seminaret Oslofjord Kunnskap.

Tore Kubberød

FROGN: Oslofjord Kunnskap hadde i år samlet noen flere deltakere enn i fjor, noe som sikkert henger sammen med at næringsrådet har fått flere medlemsbedrifter det siste året. Årets Oslofjord Kunnskap var lagt til Drøbak Fjordhotell på Skiphelle. Dermed følges intensjonen om at arrangementet skal alternere mellom de ulike bevertningsstedene

Det var Eivind Falk fra Norsk Håndverksutvikling på Maihaugen som fikk gleden av å være førstemann ut på årets Oslofjordkunnskap. Han redegjorde for pilotprosjektet "Riktig Restaurering" som Drøbak er svært sentralt i sammen med den latviske byen Kuldiga.

Deretter fortalte Innovasjon Norge om regler og støtteordninger for bedrifter, før Connect og Enterprise Europe Network avsluttet den faglige delen av seminaret.

Etterpå var det middag, med tapas, stor stemning og nettverksbygging.

