

Sjømatkonferansen 2007

Nye vekstmuligheter med ny og sunn sjømat

Scandic Bergen City, 9. oktober



Slik
vil de unge
ha sjømaten!

Nytt
sjømatkonsept for
serveringsbransjen!

De nyeste
sjømattrendene
– på verdensbasis!

Sjømatkonferansen 2007 er en nasjonal fagkonferanse med fokus på helse, sunnhet og ernæring.

Konferansen skal stimulere næringen til å ta i bruk den stadig økende kunnskapen om de positive egenskapene til bærekraftig og sunn sjømat.

Sjømatkonferansen henvender seg til ledere og avdelingsledere i dagligvarebransjen, produksjonsnæringen, sjømataktører, og hotell-, restaurant- og cateringmarkedet.



sjømat for alle

Sjømatkonferansen 2007

Bergen, 9. oktober

For 7. år på rad arrangeres nå sjømat for alle i Bergen. Temaene på årets Sjømatkonferanse spenner fra ledende forskning om den gunstige helseeffekten ved bruk av sjømat, til det siste av produkt-trender på verdensbasis, og viktig kunnskap omkring fremtidens forbrukere: barn og unge.

Vi har som mål at Sjømatkonferansen i Bergen skal være et sted hvor bransjen samles og meninger brytes, men samtidig også en arena for faglig påfyll og inspirasjon.

Sjømatkonferansen skal være en arena hvor de ulike aktørene innen sjømatbransjen kan lære av hverandre. Ved å servere deg årets program håper vi at vi har gitt deg muligheten til å lære noe om tema som ikke faller direkte inn under din arbeidsdag, men som er sentrale i sjømatbransjens utvikling.

Vi håper derfor at vårt spennende konferanseprogram både kan opplyse, inspirere og gi deg nye ideer enten du representerer forskningen, produksjonsleddet, dagligvarebransjen eller hotell-restaurantnæringen.

Velkommen til årets Sjømatkonferanse i Bergen!

Øyvind Lie, Direktør, NIFES, leder programkomiteen

9:00 Registrering og kaffe

SESJON 1. TRENDER I SJØMATNÆRINGEN

9:30 Åpning ved Fiskeri- og kystdepartementet

Statssekretær Vidar Ulriksen,

9:50 "Fit & fabulous with Norwegian Salmon"

Åshild Nakken, Eksportutvalget for fisk

10:10 Trender som veiviser. Om Domstein Enghav`s produktutvikling.

Svein Lyngnes, Domstein / Enghav

10:30 Trendy, ferskt og godt! Hvilke trender ser NorgesGruppen innen sjømatnæringen? Hvor viktig er det med innovasjon? Hva er deres forventninger til industrien?

Vidar Olsen, Norgesgruppen

10:50 Smak av kysten – et sjømatkonsept for serveringsbransjen

Alexandra Krage Angell, Norsk Sjømatsenter

11:00 Kaffepause og smaksprøver fra sjømatbedrifter

SESJON 2. SJØMAT OG HELSE I ET GLOBALT PERSPEKTIV

12:00 Health beliefs as drivers to seafood consumption

Zuzanna Pieinak, Department of Agricultural Economics, Ghent University, Belgium

12:20 Local food and global consumers.

Internasjonal sjømat restaurantkjede, foredragsholder annonseres senere.

12:40 Fiskens miljø og velferd. Et tema som opptar sjømatelskerne?

Ole Torrissen, Havforskningsinstituttet i Bergen

13:00 New EU regulation on nutrition and health claims, what does it mean for the fish ?

Gertjan Schaafsma, Schaafsma Advisory Services, The Netherlands

13:20 Lunsj. Utdeling av sjømatprisen

SESJON 3. BARN OG UNGE. FREMTIDENS FORBRUKERE.

14:20 Sjømat til lunch?

Linn Anne Bjelland Brunborg, NIFES

14:50 Slik vil vi ha det! Ungdom forteller næringsledere hvordan de ønsker sjømaten. Demonstrasjon og diskusjon.

Ledet av Øyvind Lie og Arne Hjeltnes

Slutt ca 16:00

Foredragsholdere



Vidar Ulriksen

er statssekretær i Fiskeri- og Kystdepartementet. Ulriksen har arbeidet som fisker mesteparten av sitt yrkesaktive liv og vært leder i i Sogn og Fjordane Fiskarlag og nestleder i landsstyret i Norges Fiskarlag. Han har også hatt forskjellige verv innen Sogn og Fjordane Arbeiderparti.



Åshild Nakken

er Eksportutvaleget for fisk's (EEF) utsending i Kina. Hun har arbeidet i EEF siden 1997, først som trainee innen informasjon, deretter som informasjonskonsulent og PR-rådgiver med ansvar for beredskap, inntil hun overtok ansvaret som informasjonssjef i 2002. Nakken har også vært ett år ved EFFs kontor i Tokyo



Svein Lyngnes

er administrerende direktør (CEO) for Domstein Enghav AS og leder for Domstein-konsernets ferdigvaredivisjon med virksomheter i Norge, Sverige, Danmark og Finland. Lyngnes har lang erfaring som leder for større virksomheter innen næringsmiddelindustrien.



Vidar Olsen

arbeider som kategorisjef for fersk fisk og sjømat i Norgesgruppen ASA. Norgesgruppen er landets største handelshus med kjernevirksomhet innen detalj- og engrosvirksomhet innenfor forbrukerverver.



Alexandra Krage Angell

er prosjektleder ved Norsk Sjømatsenter. Her har hun ansvaret for Smak av kysten, en nysatsing som skal å øke sjømatopplevelsen ved et utvalg spisesteder i første omgang på Vestlandet. Gjennom kunnskap, nettverk og markedsføring skal prosjektet sikre variasjon og kvalitet i sjømattilbudet. Angell har sin bakgrunn fra markedsstillinger i reiselivet og sjømatbransjen forøvrig.



Zuzanna Pieniak

er doktorgradsstipendiat og tilknyttet Institutt for Landbruksøkonomi ved Ghent Universitet i Belgia. Hennes faglige hovedinteressefelt er forbrukeradferd og da spesielt satt i sammenheng med matvarekonsum.



Ole J. Torrissen

er forskningsdirektør ved Senter for havbruk, Havforskningsinstituttet. Torrissen har en dr. philos grad fra Institutt for Fiskeri- og Marinbiologi ved Universitetet i Bergen. Han har vært ansatt ved Havforskningsinstituttet siden 1978 og var tidligere seksjonsleder for Matre havbruksstasjon og Austevoll havbruksstasjon. Torrissens faglig produksjon omhandler i stor grad kvalitet hos fisk og da særlig knyttet til pigmentering av laksefisk.



Gertjan Schaafsma

driver sitt eget konsultentselskap innen helse, ernæring og sikkerhet, og har i tillegg et professorat ved Wageningen Universitet. Han har bakgrunn fra Institutt for Meieriforskning i Nederland, og TNO Ernærings og Matforskning i Zeist, hvor han var sjef for avdelingen for fysiologi samt direktør for området mat, helse og sikkerhet. Schaafsma har omfattende forskningserfaring, spesielt innen områdene funksjonell mat, helsekrav, stoffskifte og ernæring.



Linn Anne Bjelland Brunborg

arbeider som forsker ved Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning (NIFES) Hun har en doktorgrad innen i human ernæring fra Universitetet i Bergen. Brunborg arbeider i dag spesielt med spørsmål knyttet til sjømat og helse, og med spesiell fokus på barn og unge.



Arne Hjeltnes

er kommunikasjonsdirektør i oppdrettsselskapet Marine Harvest. Hjeltnes har bakgrunn fra reklamebransjen og som programleder for ulike tv-program på TV 2. Han har utgitt flere bøker, vært Eksportutvalget for fisk sin fiskeriutsending i Sørøst-Asia, og norsk turistsjef i USA.



Sjømatprisen 2007

- deles ut på konferansen

Under konferansen vil det bli utdelt en årlig hederspris til en person, firma eller organisasjon som i særlig grad har bidratt til økt utvikling av innovativ sjømat.

Sjømatprisen 2006 gikk til Lerøy Seafood Group for sin innsats på kreativ utvikling av sjømatprodukter som tilbys kundene.



Påmelding:
www.fiskeriforum.no

Påmelding til Sjømatkonferansen inkl. lunsj:

Enkelt deltager Kr. 1990,- pr. person
Dersom dere er tre personer eller flere fra samme firma: Kr. 1590,- pr. person

Påmelding på nett: www.fiskeriforum.no

For gruppepåmelding: registrering@sjomat.no Huske samlet påmelding!

Har du spørsmål. Ta kontakt med Fiskeriforum Vest: tlf. 55554890 eller e-mail: nybo@sjomat.no

Trenger du hotellovernatting?

Vi samarbeider med Scandic Bergen City og kan tilby:

Enkeltrom med frokost: kr 980,-
Dobbeltrom med frokost: kr. 1.080,-

Hotellet bestilles og betales direkte på hotellet på tlf. 55 30 90 80

Programkomiteen har bestått av:

Leder Øyvind Lie, NIFES, Erik Saudan, NHO-Reiseliv, Line Kjelstrup, Eksportutvalget for fisk, Anne Hilde Midttveit, Lerøy Seafood Group, Tor Øyvind Baardsen, Norges Handelshøyskole, Alvhild Tofterå Berge, SR Bank, Grete Tell, Direktør forsknings- og utviklingsavdelingen Helse Bergen, Inge Døskeland, Hordaland Fylkeskommune, Alexandra Angell, Fiskeriforum Vest, Grethe Adoff, Fiskeriforum Vest

Sjømat for alle 2007 er støttet av:



Vit at vi er der.



Andre samarbeidspartnere: Lerøy Alheim AS, Akvariet i Bergen, Sartor Storsenter, Fjell Kommune, Sparebanken Vest (region vest), Bergen Kokkenes mesterlaug, Bergens Tidende, Norsk Sjømatcenter