

Tørrfiskkonferansen 2018 (oppdatert program)

4. mai 2018, Thon Hotell, Kulturhuset i Svolvær

0930 Registrering

Møteleder Thorvald Tande jr.

1000 Velkommen FHF *Terry B Rian, Økonomi- og administrasjonssjef FHF*

1010 Tørrfisk, fortid og framtid

- Tørrfiskens betydning for Lofoten
Eivind Holst, Ordfører Svolvær
- Eksportmarkedet og rammebetingelser
Veronica Pedersen Åsheim, Statssekretær NFD
- Gamle tradisjoner og nye innovasjoner - videre satsing med tørrfisk
Renate Larsen, Adm. Direktør, Norges sjømatråd
- Status PGI: Tørrfisk fra Lofoten
Anne Karine Statle, Prosjektleder, Tørrfisk fra Lofoten
- Vintersesongen 2018
Benedicte Nielsen, Salgsleder Råfisklaget
- Hva gjør FiFor for Tørrfisknæringen?
Geir Børre Johansen, Røst Sjømat AS, Styremedlem FiFor

1125 Kaffepause

1135 Tørrfisktips fra forskerne

- FoU prosjekter i FHF, *Lorena Gallart Jornet, Fagsjef FHF*
- Hvor lenge er holdbarheten på tørrfisk og bløytet tørrfisk?
Sjurdur Joensen, Seniorforsker NOFIMA
- Fremtidens kuldemedium i klimalager. Bærekraftig solcellekjøling i Afrika
Tom Ståle Nordvedt, Seniorforsker SINTEF Ocean
- Kan tørrfisk spores med nanoteknologi?
Tom Gøran Skog, Forsker Holandsvika Laboratorium AS
- Teknologi utvikling på Island for tørrfisk produkter
Jón Gunnarsson, Business Development, Ice-Group Ltd.

1245 Lunsj

1330 Sett Sjøbein: Marin student-bootcamp

20 masterstudenter fra ulike studieretninger på høyskoler og universitet i hele landet har kommet til Lofoten for å bli kjent med sjømatnæringen. De har konkurrert i tverrfaglige team for å løse en viktig utfordring for næringen. Løsningsforslagene presenteres, og vinner kåres av Veronica P. Åsheim

1400 Paneldebatt: Hva hindrer oss i å få tørrfisk på stadig nye tallerkener?

Veronica Pedersen Åsheim, *Statssekretær NFD*
Renate Larsen, *Adm. Direktør, Norges sjømatråd*
Tomas Norvoll, *Fylkesrådsleder Nordland*
Liv Margrethe Hansen, *Markedsjef Halvor Tradisjonsfisk AS*
Erling Falch, *Daglig leder Sagafisk AS*

1500 Kaffepause

1515 Tørrfisk, utfordringer og muligheter i markedet (I)

- Tørrfisk – lokalmat med naturlig hylleplass?
Frode Kristensen, Fagsjef markeds tjenester Matmerk
- Tørrfisk i Norge og Italia i 2030
Liv Margrethe Hansen, Markedsjef Halvor Tradisjonsfisk AS
- Ferskfisk og tørrfisk i Norge, hvordan kan konsumet økes?
Gunnar Jensen, Kjøkkensjef og medeier Mathallen Tromsø AS
- Hva gjør Sjømatrådet på tørrfisk i Italia?
Trym Eidem Gundersen, Fiskeriutsending Italia Norges sjømatråd

1615 Kaffepause

1630 Tørrfisk, utfordringer og muligheter i markedet (II)

- Hvordan økes salget av tørrfisk i Afrika?
Trond Kostveit, Fiskeriutsending Central og Vest Afrika, Norges sjømatråd
- Erfaring med andre markeder for tørrfisk
Rune Stokvold, Daglig leder Lofoten Fisk AS
Jón Gunnarson, Business Development, Ice-Group Ltd.
- Presentasjon Boka: «TØRRFISK, kystkultur. Querini kokekunst»
Elisabeth Johansen, Forlagsdirektør Orkana

1715 Avslutning, Thorvald Tande Jr.

2000 Festmiddag, Thon Hotell, Konferansier John Inge Johansen