

Program 13 mars

11.00–13.00	<b>REGISTRERING</b>	
12.00–13.00	<b>LUNCH</b>	
13.00–13.15	Välkommen, inledning	LST Västernorrland Nationellt Kompetenscentrum för Vattenbruk (NKfV) Jordbruksverket Landsbygdsnätverket
13.15–14.15	<b>SESSION 1</b> Status för svenskt vattenbruk	
13.15–13.35	Kunskapsläge och framtid för svenskt vattenbruk	Anders Kiessling, NKfV/SLU Kristina Snuttan Sundell, NKfV/GU
13.35–13.45	Jordbruksverkets uppdrag och ansvarsområden	Veronica Andrén, Jordbruksverket
13.45–14.05	Fiskodling i Norrland	Josef Nygren, Umlax AB
14.15–15.05	<b>SESSION 2</b> Innovationer kring närsaltsutsläpp och cirkulära system	
14.15–14.35	RAS i industriell skala – teknik och ekonomi	Rustan Lindkvist, RAS 365 AB
14.35–14.50	Miljökassen	Anders Kiessling, SLU
14.50–15.05	Blå fånggrödor – ekonomiska modeller	
15.05–15.30	<b>KAFFE</b>	
15.30 – 16.30	<b>SESSION 3</b> Konsumentundersökningar och attityder kring vattenbruk	
15.30 – 15.45	Den svenska sjömatkonsumenten - vem är det?	Kåre Skallerud, Universitetet i Tromsø
15.45 – 16.00	Allmänhetens attityder till odlad fisk i Sverige	Johan Martinsson, SOM-institutet GU
16.00 – 16.15	Bioteknik eller inte - Finns betalningsvilja bland konsumenter för att köpa steriliserad odlad fisk?	Carl-Johan Lagerkvist, SLU
16.15–16.30	Sensorisk marknadsföring - att sälja med smak	Johan Swahn, Sense Lab, Restaurang- och hotellhögskolan Grythyttan, Örebro universitet
16.30–16.45	<i>Bensträckare</i>	
16.45 – 17.30	<b>SESSION 4</b> Kortpresentationer: "Mitt projekts bidrag till det svenska vattenbruket"	
16.45 – 16.50	Projekt SEAWIN	Max Troell, Beijerinstitutet
16.50 – 16.55	Status för svenskt recirkulerande vattenbruk	Ola Öberg, Recirc.Vattenbrukarna EF
16.55 – 17.00	Vattenbruksutbildning för webben	Carl Dahlberg, Tillväxt Norra Bohuslän
17.00 – 17.05	Hållbart vattenbruk – något för Gotland?	Andreas Pettersson, Länsstyrelsen
17.05 – 17.10	Hummer odlad till konsument eller för utsättning	Susanne Eriksson, GU
17.10 – 17.15	BONUS CLEANAQ– Innovativ avskiljning av näring	Gunno Renman, KTH
17.15 – 17.20	Miljöpåverkan från fiskodling	Tina Hedlund, Aquanord AB
17.20 – 17.25	Foderteknologiskt laboratorium vid SLU	Markus Langeland, SLU



17.30-17.45 AQUAFRESH – ett kvalitetsprojekt Anders Kiessling, SLU

18.00-19.00 Mingel med smakprover från Svensk Fjällröding (i samarbete med FINAP AB) och tomater från Peckas naturodlingar  
Postersession, företagsmessa, produktförevisning

19.30 **K O N F E R E N S M I D D A G**

### Program 14 mars

08.30–10.00 **SESSION 5** *Entreprenörskap och produktidentitet*

8.30-8.50 Code of practice – Förebyggande fiskhälsoarbete och vikten av kommunikation Daniel Wikberg, Matfiskodlarna

8.50–9.10 Inspiration om hur man som bransch med gemensamma krafter kan vända en trend Jenny Andersson, Svensk Fågel

9.10–9.30 Vad vill konsumenten ha – en detaljists perspektiv Anneli Bylund, Coop

9.30–10.00 Moderatorledd diskussion

10.00–10.30 **K A F F E**

10.30–11.30 **SESSION 6** *Strategier och handlingsplan – vad har hänt och hur går vi vidare?*

10.30-10.45 Presentation av Peckas Naturodlingar Hugo Wikström, Peckas Naturodlingar

10.45-11.00 Handlingsplanens halvtidsutvärdering Veronica Andrén, Jordbruksverket

11.00-11.15 Regelförenklingar för främjande av nya tekniker och odlingsarter Carl Dahlberg, Tillväxt Norra Bohuslän

11.15-11.30 Regeringens satsningar på vattenbruk inom ramen för Livsmedelsstrategin Sara Colliander, Näringsdepartementet

11.30–11.45 Bensträckare

11.45–12.45 Panelsamtal: Framtiden för svenskt vattenbruk

12.45–13.00 Summering och avslutning av konferensen

13.00–14.00 **L U N C H**

