



PELAGISK ARENA 2017

Konferansier; Thorvald Tande

- 09:30-10:00** **Ankomst og registrering**
10:00-10:05 **Velkommen v/Renate Larsen, Norges Sjømatråd**
- 10:05-10:50** **Pelagisk hjørne**
*Thorvald Tande*Sigurd Teige*Janne-Grethe Strand Aasnæs*Tommy Torvanger*Harald Sperre*
- 10:50-11:10** **Pause**
11:10-12:15 **Økt global politisk uro – hva betyr det for Norge?**
Elisabeth Holvik, Sparebank1-gruppen
Datadeling mellom fartøy på feltet – vårt norske fortrinn?
Per Magne Eggesbø, Eros AS
Making Norwegian mackerel even greater
Gunvar Lenhard Wie, Norges Sjømatråd i Japan og Korea
- 12:15-13:10** **Lunsj**
13:10-13:55 **Prisnedgang for råstoff til fiskemel og fiskeolje i 2017.**
Selger Norsildmel som idioter, eller har markedet endret seg?
Jon Tarlebø, Nordsildmel
Mesopelagisk fiskeri i praksis – Erfaringer og potensiale.
Arne Birkeland, Birkeland fiskebåtrederi
Mesopelagisk fisk – ny og verdifull ressurs?
Sissel Rogne, Havforskningsinstituttet
- 13:55-14:15** **Pause**
14:15-15:00 **UK – Nye pelagiske muligheter?**
Otto Gregussen, Norges Fiskarlag
Danske rederi - fremtidige fiskere uten fisk ?
Esben Sverdrup-Jensen, Danmarks pelagiske produsentorganisasjon.
Marin Student-bootcamp – presentasjon av vinnerbidrag
- 15:00-15:20** **Pause**
15:20-16:10 **Makrellfiletens verste fiende, målt og kartlagt.**
Wenche Emblem Larsen, Møreforskning
Pelagiske muligheter i Afrika
Trond Kostveit, Norges Sjømatråd
(Åpen post, dagsaktuelt tema)
- 16:10** **Slutt**
- 19:00** **Chefs dinner - der nord møter øst.**
Med entusiasme og kjærlighet til faget, inviterer for anledningen hotellets kjøkken i samarbeid med sjefskokk Christopher W. Davidsen, sølvvinner Bocuse d'Or 2017, og de anerkjente kokkene Chef Kageyama (Sawamura, Tokyo) og Chef Tae Wan Ryu (Ryunique, Seoul) til et enestående måltid basert på det beste vårt pelagiske Norge har å by på.

Velkommen til en smaksrik aften, akkompagnert av musikalske innslag fra det lokale talentet:
Amanda Tennfjord.