

MEDLEMSMØTE SJØMAT NORGE HAVBRUK NORD

THON HOTELL LOFOTEN, SVOLVÆR 29. – 30. mai 2018

| | | |
|--------------|---|--|
| Dag 1 | 29.mai | |
| Kl 12.00 | Lunch | |
| Kl 12.45 | Velkommen ved leder | Tor Anders Elvegård, leder AU havbruk nord |
| | Forvaltningens rolle; næringsutvikler eller brems? | |
| Kl 13.00 | Aktuelle spørsmål og utviklingstrekk i Havbruksforvaltningen | Bjørn Sjørgård, advokat og partner, Arntzen de Besche AS |
| Kl 13.30 | Nytt fra Sjømat Norge <ul style="list-style-type: none">- Havbruk 2030- Ressursrentebeskatning | Jon Arne Grøttum, direktør havbruk, Sjømat Norge |
| Kl 13.50 | Spørsmål/ diskusjon | |
| | Hvor starter arbeidet med den perfekte matfisk? | |
| | Smolten; det avgjørende utgangspunktet | |
| Kl 14.20 | Om smoltproduksjon og rensekrav | Børge Andreassen, Salten Smolt AS |
| Kl 14.35 | RAS <ul style="list-style-type: none">– plug and play, eller mer komplisert? | Sundsfjordsmolt AS |
| Kl 14.50 | Etablering av RAS- avdeling ved Havbruksstasjonen i Tromsø | Arne- Mikal Arnesen, Forsker/ Spesialrådgiver Nofima |
| Kl 15.10 | Spørsmål og kaffepause | |
| Kl 15.30 | Slamhåndtering og renseeffekt | Øyvind Prestvik, Salsnes Filter og NCE Aquatech Cluster |
| Kl 15.50 | Nordnorsk genetik | Ole Nicolai Staurland Aarbakke Forskningsformidler, AkvaGen |
| Kl 16.10 | Føret, hva har det å si i startfasen? Om tilpasset før; om helse, robusthet og kvalitet | Siri Tømmerås Produktsjef settefisk, smolt og stamfisk, Skretting |
| Kl 16.30 | Spørsmål, diskusjon | |
| Kl 17.00 | Avslutning dag 1 | |
| Kl 18.00 | Fjordcruise med servering, til Henningsvær | På Lofotferga med XXLofoten |
| Kl 19.30 | Middag på <i>Full Steam</i> i Henningsvær, i det gamle trandamperiet. | (Biltransport fra Svolvær for de som ikke er på Lofotferga |
| Kl 22.30 | Buss retur Svolvær, vi møtes så på Anker Brygge | kl 18.10.) |

Dag 2 30.mai

Fiskevelferd og helse

- Kl 09.00 Rutiner for beste praksis og AquaWelfare - Sjømat Norges satsing på bedret dyrevelferd i havbruksnæringen. Ketil Rykhus, fagsjef helse og miljø, Sjømat Norge
Are Kvistad, kommunikasjonsdirektør Sjømat Norge
- Kl 09.40 Er det mulig å ha kontroll på lusa og samtidig bevare god fiskevelferd? Bjarne Reinert, Fiskehelsesjef Lerøy Seafood

Kl 10.00 Spørsmål og diskusjon og kaffepause

Miljø

- Kl 10.40 Strategi for bedre kontroll med plastavfall Oppdatering på regelverksutvikling - slam fra akvakultur Henrik Stenwig, direktør helse og miljø Sjømat Norge
- Kl 11.05 Norsk standard 9410 – et verktøy for god miljøovervåkning Arild Kjerstad, miljøavd. Åkerblå
- Kl 11.30 Hardbunnslokaliteter – status og miljøforvaltningens håndtering av miljøovervåking hardbunn AkvaplanNiva, avdelingsleder akvakultur, Reinhold Fieler
- Kl 11.55 Spørsmål og diskusjon
- Kl 12.15 Norsk sjømatarkiv – av, om og for sjømatnæringen Torkel Thime, Førstearkivar Avd. for innovasjon/ Norsk Sjømatarkiv og Solbjørg Ellingsen Fossheim, statsarkivar i Tromsø

Kl 12.35 Lunch ved møterom og vel hjem

