

Teknologi- og servicekonferansen 2022

Innovasjon og bærekraft

Konferansier: Kristin Langeland

11:30	Lunsj	
12:30	Velkommen ved Trude Olafsen	Trude er leder for arbeidsutvalget til Sjømat Norges sektorgruppe, Teknologi og service
12:40	TBA Jobbes med avklaring	
13:00	Havets uendelige muligheter Adm.dir. Ole Erik Almlid	Havnæringene - Norges rolle for leveranser av energi og teknologi
13:20	Kan Norge beholde ledertrøya innen havbruksteknologi? Samtale/debatt mellom Ole Erik Almlid (NHO), Geir Myklebust (Scale), Tonje Foss (Frøygruppen), Ståle Økland (Akva Group). Debattleder Kristin Langeland	Norge som verdensledende på teknologi og havbruksrederi
14:00	Pause	
	Energi	
14:20	Det grønne skiftet i praksis Thomas Bjørndal, Renergy	Hvordan kan sjømatleverandørene bruke fornybar energi?
14:35	Null fotavtrykk - Utopi eller en realistisk målsetning? Ketil Rykhus, Sinkaberg Hansen	Hvor lang unna er Sinkaberg Hansen om 10 år? Kan fotavtrykket fra havbrukets energibruk bli null? Hva kreves av leverandørene?
14:55	Speeddate. 4 bedrifter deler sine løsninger Jan Erik Våge Klepp (Inseanergy), Robert Winter og Jacob Krogsrud (NTE), Are Berstad (Aquastructures), Eldar Lien (SeaRAS)	Hva blir løsningen? Servicebåt på hydrogen, forflåter drevet av sol og vind m.m.
15:15	Pause	
	Globalt perspektiv	
15:35	Det geopolitiske bakkeppet Geir Ove Ystmark, adm dir Sjømat Norge	Sjømat Norgesjef drar linjene og spår om fremtiden: Får vi en reindustrialisering i Norge?
15:50	Hvordan påvirkes leverandørene av pandemi og krig i Europa? Ståle Økland, Akva Group	Korter vi ned leverandørkjeder pga den globale situasjonen? Hvilke grep tar de største selskapene?
16:10	A UK perspective Hamish McDonnel, Director of Stratetic Management, Scottish Seafarms	The challenge of operating post-Brexit, with a Green Deal ambition in a turbulent political landscape
16:30	Hvem er de unge, og hvordan kapre de klokeste hodene? Ved Janicke Eckhoff (Next Generation Seafood) og Mathias Sagevik (Salmon City).	Janicke og Mathias ser på næringen med unge øyner
19:00	Aperitif og middag	

17. november 2022 på Britannia Hotel