Illustrasjon: Marine Harvest

KURS I FANGST OG BRUK AV LEPPEFISK

Tid og sted:

22. mars Sunnhordland/Hardanger
23. mars Bergen
24. mars Rogaland
6. april Ålesund
7. april Florø
8. april Bergen
(adresse lokale vil bli oppgitt i god tid):

Pris: 2.000,-kr / pers inkl. lunsj

Påmelding:
http://www.mamut.net/sunnsjomat/shop/

Arrangeres av:

Norsk Sjømatsenter

Lusalaus

fhl
fiskeri- og havbruksnæringens landsforening

Leppefisk kursene støttes av:

HAVFORSKNINGSINSTITUTTET
INSTITUTE OF MARINE RESEARCH

Leppefisk er et svært viktig biologisk verktøy for å bekjempe lakselus. Utveksling av kunnskap om hvordan leppefisken best fangstes og røktes for å oppnå en effektiv rensefisk er viktigere enn noen gang, og sammen må vi ruste oss til en effektiv sesong i 2011!

Vi ønsker velkommen til rensefisk-samling for røktere, drifstledere og annet personell med ansvar for røkting og stell av leppefisk, samt fiskere og andre interesserte.
Send informasjon om kurset videre til dine underleveranør av leppefisk.

På kurset vil følgende personer bidra med sin kompetanse:

Andreas Lindhom: lang erfaring med fangst, transport og bruk av leppefisk i Agder.
Andreas har gjennom selskapet Fjord Service Flekkefjord supplert Marine Harvest Agder med leppefisk. I tillegg er Andreas ansatt som røkter matfisk for Marine Harvest Agder, og ansvarlig for at leppefisken funger tilfredsstillende. Marine Harvest Agder har oppdrettet flere generasjoner laks uten en kjemisk avlusing.

Stein Mortensen, forsker Havforskningsinstituttet, inspirerende sjømatentusiast som også kan mye om sykdommer, helse og smittespredning. Stein bidrar med sin rikholdige kunnskap på leppefisk og spesielt på utfordringer på helse.

Utstyrsleverandører, transportselskap, representant fra berggyltoppdrett, m.fl inviteres for å bidra med sin kunnskap.

Unni Austefjord, Norsk Sjømatsenter. Har lang erfaring fra næringen både på oppdretts-, slakteri og utstyrs-siden. Koordinerer og organiserer kursene. Per Gunnar Kvenseth, Bio Security Team-leader, Villa Organic AS har bidratt med å gi innhold og kvalitetsikret kurset.

Program:

10.00 - 10.30	Velkommen og kort introduksjon om lakselusa. Erfaringsutveksling blant deltakerne på kurset.
10.30 - 11.00	Hvorfor bruke leppefisk - muligheter og begrensninger
11.00 - 11.30	Fangst og håndtering av leppefisk, vektlegging på kvalitet, ikke kvantitet. 10 bud for riktig leppefisk-fangst. Siste nytt på reguleringer fra Fiskeridirektoratet.
11.30 - 12.30	Lunch
12.30 - 13.00	Praktisk bruk av leppefisk, 10 bud for effektiv leppefisk
13.00 - 13.30	Oppbevaring av leppefisk gjennom vinteren
13.30 – 14.00	Helse leppefisk, Havforskningsinstituttet
14.00 - 14.30	Oppdrett av leppefisk - status - muligheter – begrensninger
14.30 – 15.00	Oppsummering

Pris: 2.000,-kr / pers inkl. lunsj

Påmelding innen 10. mars:
http://www.mamut.net/sunnsjomat/shop/
Send informasjon om kurset videre til dine kontakter!

Kontakt:
Unni Austefjord, tlf 55 55 48 89/ 97 43 34 14
e-mail: unni@sjomat.no
Norsk Sjømatsenter