

Sjømat for alle

Et årlig sjømatarrangement og tre dagers folkefest i Bergen sentrum 19-21 september 2002.



sjømat for alle

Konferanse om miljø og kvalitet, Grieghallen, Bergen 19-20 september.



sjømat på Torget

Torget er hovedarena for Sjømat for alle, hvor det skal være sjømat til publikum og faglige aktiviteter - konkurranser og smakfulle opplevelser.



sjømat i disk

Kåring av Hordalands flotteste fiskedisk. Konkurransen skal fokusere på presentasjon av sjømat og faglig kunnskap blant de ansatte i fiskedisker. Finale på Torget i Bergen.



sjømat på menyen

Sjømatdemonstrasjoner ved Årets Kjøkkensjef Fredrik Hald, Neptun Restauranter

Kokkekonkurranser med Mesterlauget

Sjømatpass- Rabattpass med spesialtilbud på restauranter og diverse tilbud.

Festmiddag på Akvariet i Bergen
Torsdag 19.09 kl 19.00



Arrangør: Stiftelsen Fiskeriforum Vest

Prosjektleder: Jørgen Borthen

Arrangementsjef: Tanja Knabenschuh

Telefon: **55 55 48 90**, Telefaks: **55 55 48 88**

Takk til bidragsytere:



Argument Bergen AS / grafisk design Bente Souler trykk Grafisk Trykk AS



sjømat for alle
19. til 21. september 2002

Program

- konferanse om miljø og kvalitet i Grieghallen, Bergen
- tre dagers folkefest i Bergen sentrum



Velkommen

Stiftelsen Fiskeriforum Vest har tatt initiativet til *Sjømat for alle*, et sjømatarrangement med nasjonal profil. Arrangementet skal bidra til økt kunnskap om sjømat og skal utvikles til et sentralt og nasjonalt arrangement for økt utnyttelse og verdiskapning av havets ressurser.

Sjømat for alle består i 2002 av totalt 4 delarrangementer, se baksiden av dette program. Det er nedsatt en egen programkomite for konferansen i Grieghallen, der forskningsmiljøene i regionen er representert.

I 2002 har programkomiteen for FoU- konferansen valgt å fokusere Miljø og kvalitet som hovedtema for konferansen. Gjennom programmet for dagene 19.-20. september 2002 skal sjømatnæringen og FoU- miljøene framvise det beste av aktiviteter på feltet, og vi håper å tiltrekke nasjonal og internasjonal oppmerksom gjennom stor deltakelse. Ikke minst håper vi at alle innleggene, rundt 30 foredrag, vil være drahjelp og inspirasjon for et ytterligere forbedringsarbeid rundt kvalitet og miljøarbeid.

Samtidig ønsker vi å synliggjøre den faglige bredde Bergen/regionen har som nasjonalt og internasjonalt kompetansesenter for sjømat, og også det gode samarbeid som er både mot andre miljøer og næringen nasjonalt og internasjonalt.

Velkommen til en utbytterik konferanse!!

Vennlig hilsen

Øyvind Lie

Leder i Programkomiteen FoU-konferansen
Direktør Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt

Utstilling

Utstillere ønskes velkommen til å presentere seg i foajeen til Peer Gynt salen, her vil det være mulig for utstillere å leie stand, eller benytte seg av andre profileringsmuligheter som utlegging av brosjyrer etc.

For mer info send e-post til: tanja@sjomat.no
eller ring: Fiskeriforum Vest: **55 55 48 90**

Torsdag 19. september

kl 10.00-17.00, registrering kl 09-10.

Møteledere: Kari Østervold Toft og Jørgen Borthen

Åpning 10.00-10.20

- Byråd i Bergen: Velkommen til Bergen.
- Fiskeridepartementet: åpning av konferansen

Status og oversikt 10.20-11.10

- Sjømat for alle -muligheter og utfordringer. Øyvind Lie; Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt
- Slik bør det satses! Christian Hambro; Norges forskningsråd

Møteledere: Livar Frøyland og Ragnar Nortvedt

Kvalitet og sporbarhet 11.15-17.00

- Kan man stole på kvaliteten på fisk?
Restaurantsjef Fredrik Hald; Neptun Restauranter
- Hva vil forbrukerne egentlig ha? Marit Bjerkås; COOP

Lunch: 12.00-13.00

- Utbud og kvalitet på laks i franske supermarkeder;
Mia Bencze Rørå; AKVAFORSK
- Jo ferskere, jo bedre? Nils Kristian Sørensen; FHL
- Økt kvalitet på villfisk. Ingunn Strømme; Norges Råfisklag
- Pre-rigor og kvalitet. Jan Ove Morlandstø; Bremnes Fryseri
- Matvaretrygghet - matvarekvalitet.
Reid Hole; Nutreco

Spørsmål

Pause: 15.00-15.30.

- Tracefish, hvor står vi? Jostein Storøy; Sintef
- IT - et viktig virkemiddel for matvaretrygghet - hvordan?
Jonny Klemetsen; CSC
- Fiskeri,- og havbruksnæringen- et tenkt scenario.
Atle Sandal; CSC.

Debatt: 16.15-18.00:

Hva gjør fiskerinæringen for at det nye Mattilsynet ikke skal bli totalt landbruksdominert? Repr. for fiskerinæringens organisasjoner og Fiskeridepartementet

Sjømatmiddag i Akvariet: 19.30

- Mottakelse Bergen Kommune v/ ordfører Kristian Helland
- Middag i "Rotunden", Akvariet

Fredag 20. september

kl 09.00-16.00

Møteledere: Nils Kristian Sørensen og Øyvind Lie

Sikker sjømat gjør godt! 09.00-12.05

- Miljørisiko og matrisiko, Gudjon Atli Audunsson; Island
- Fremmedstoffer i sjømat-utgjør de en reell fare?,
Anne-Katrine Lundebye Haldorsen; Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt.
- Test av skjell, hva jobbes det med? Hans Kleivdal; Biosense AS
- Livsstilssykdommer-har sjømat en rolle? Livar Frøyland;
Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt
- Selolje og kroniske betennelsestilstander. Linn Anne Bjelland;
Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt

Pause: 10.40-11.00

- Man blir hva man spiser? Om spiseforsøk.
Rolf Kristian Berge; Universitetet i Bergen
- Markedsadgang EU for norsk sjømat i dag - og mulige fremtidige scenarier. Kjerstin Ongre; Deloitte & Touche

Diskusjon: 11.40-12.05

Lunch: 12.05-13.15, mingling- prisutdelinger og kulturinnslag: "Akevitt og sjømat". Tryggve Fett, museumsdirektør Gamle Bergen

Møteledere: Tanja E. Knabenschuh og Jørgen Borthen

Det marine miljø 13.15-16.00

- Bærekraftig sjømat? Maren A Esmark; WWF
- Sellafield -hvor viktig i en totalsammenheng?
Ole Arve Misund; Havforskningsinstituttet
- Rensefisk eller kjemikalier?
Per Gunnar Kvenseseth; Norsk Sjømatsenter

Pause: 14.00-14.20

- Forurensing av nordlige havområder; kilder, konsekvenser og tiltak. Lars-Otto Reiersen; AMAP
- Overvåking av skadelige alger i kystsonen.
Lasse Petterson; Nansen Senter for Miljø og Fjernmåling

Debatt om forholdet mellom næring og kompetansemiljøer:

- Hvordan vise fram arbeidet med Kvalitet og Miljø?

Debattledere: Olav Kobbeltveit; BT og

Kari Østervold Toft; Havforskningsinstituttet

Panelinnlegg ved: Leif Inge Karlsen; Hydrotech, Ragnar Nortvedt; Universitetet i Bergen, Jens Schei; NIVA, Roald Vaage; Havforskningsinstituttet

Påmelding

For nærmere informasjon om påmelding, flyreiser/rabatter, overnatting link deg opp mot: www.sjomat.no/sfa.html

Eller ring **55 55 48 90/ 55 55 48 80**

E-post: post@sjomat.no

Konferanseavgift, 2 dager inkl lunch: kr. 1200,-

Frist 10 august 2002

Påmelding etter 10 august 2002; kr. 1500,-

Studenter halv pris ved gyldig studentbevis

Hovedkomite *for Sjømat for alle*

Anne-Grete Strøm-Erichsen, Byrådsleder Bergen

Gisle Handeland, Fylkesordfører Hordaland

Ingelbrigt Overby, Norske Sjømatbedrifters Landsforening

Lars Horn, Norges forskningsråd

Roald Vaage, Havforskningsinstituttet

Otto James-Olsen, Fiskeri- og Havbruksnæringens Landsforening

Jarle Hansen, Norges Sildesalgslag

Styringsgruppe *for Sjømat for alle*

Martin Smith Sivertsen, styreleder Fiskeriforum Vest (leder)

Kari Østervold Toft, Havforskningsinstituttet

Øyvind Lie, Fiskeridirektoratets Ernæringsinstitutt

Fredrik Hald, Neptun Restauranter, Bergen

Solveig Holm, Bergen Kommune

Ragnar Nortvedt, IFM, Universitetet i Bergen

Geir Bergflødt, Bergen Næringsråd

Rolf Sørland, SND

Engelke Nydegger, Norges Sildesalgslag

Håkon Reigstad, Bergen Kokkenes Mesterlaug

Janet Bakke, Fiskarlaget Vest

Arild Helland, Torget i Bergen AS

Frode Aasheim, Kongresssjef i Bergen Reiselivslag

Programkomite *for FoU-konferansen under Sjømat for alle*

Øyvind Lie, Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt

Ragnar Nortvedt; Institutt for fiskeri- og marinbiologi UiB

Kari Østervold Toft, Havforskningsinstituttet

Nils Kristian Sørensen, FHL

Jørgen Borthen, Fiskeriforum Vest

Tanja E. Knabenschuh, Fiskeriforum Vest

Teknisk komite:

Unn Myklebost, Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt

Helene Pedersen, Havforskningsinstituttet

Sari Airas, Fiskeriforum Vest



sjømat på Torget

tre dagers folkefest
i Bergen sentrum

Torget er hovedarena for Sjømat for alle, hvor det skal være sjømat til publikum og faglige aktiviteter samt konkurranser og smakfulle opplevelser.

Program Torsdag 19.09 Ungdoms Dag kl. 10-18

- Kokkekonkurranse for ungdomsskole elever (i regi av King Oscar/Norges Sildesalgslag)
- Sjømat i disk, kåring av Hordalands flotteste fiskedisk
- Oppvisning Ulriken Eagles og Olden Girls
- Diverse underholdning, DJ og bands
- Gastronomisk Sjømatkurs, ved Norsk Sjømatsenter, Bontelabo kl 19.00

Program Fredag 20.09 Maritim Dag kl. 10-19

- Kokkekonkurranse for grunnkurs hotell og næringsmiddelfag (i regi av Norway Foods)
- Sjømat i disk, kåring av Hordalands flotteste fiskedisk
- Folkefest på Torget, med underholdning, mat og drikke
- Seilskuten Loyal feirer 125 års jubileum

Program Lørdag 21.09 Familie Dag kl. 10-15

- Kåring av Bergens beste fiskekake, utdeling av pris og smaksprøver, produksjon av fiskekaker på torget (i regi av Madam Bergen).
- Kokkekonkurranse (i regi av kokkenes Mesterlaug)
- Sjømat i disk, kåring av Hordalands flotteste fiskedisk
- Sjømatdemonstrasjoner ved Årets Kjøkkensjef Fredrik Hald; Neptun Restauranter
- "Sjefen over alle sjefer" Asgeir Borgemoen

Aktiviteter for barn og ungdom (alle dager)

- Fiskekonkurranse for barn på land
- Tegnekonkurranser
- Havfiske for ungdom ut med båt
- Fiskekurs
- Flotte premier