



Rica tok utfordringen:

## Seks retter på strak arm



**FISK2003 skal ikke bare stimulere til debatt og refleksjon. Ganen skal også stimuleres. I år har vi utfordret Rica Ishavshotel i Tromsø til å lage en seksretters sjømatmiddag som i aller høyeste grad skal være en del av konferansens faglige program.**

Det er lenge siden briten Steven Peter Carlyle tok steget fra grytene på den engelske hotellfagskolen til mer avanserte sjømatretter. Han har arbeidet i hotellnæringen i Norge helt siden 1976, bare avbrutt av ett år i Saudi Arabia. Carlyle er nå kjøkkensjef på Rica Ishavshotel i Tromsø og har tatt utfordringen fra FISK2003 på strak arm: En seksretters festmiddag som skal inspirere, skape diskusjon og sørge for at konferansedeltakerne med selvsnakket får oppleve næringens fortreffelighet.

**RENHET OG NATUR** Steven Carlyle forbinder norsk fisk med renhet og natur. Sjømat preget av fjord og fjell, oppvokst i sitt naturlige habitat, er det bildet han har på sjømaten både når han står på kjøkkenet og tilbereder og når han snakker om den. – Det er dette bildet næringen markedsføres under i utlandet, og det stemmer, mener Carlyle.

Selv legger han stor vekt på nærhet til leverandørene. – Jeg har ikke noe tro på å skifte leverandører ut fra pris til enhver tid. Nærhet og

tett samarbeid er alfa og omega for kvalitet. Det gjelder på begge sidene av bordet. Leverandører som kjenner meg, kunne ikke finne på å sende meg noe av dårlig kvalitet. De vet hvilke krav jeg stiller. Det tette samarbeidet gjør også at vi får en dialog der vi lærer av hverandre. Sånn sett iverer jeg for et enda lettere samarbeid mellom sjømatnæringen og hotellnæringen, sier han.

**SPENNENDE OG KREVENDE** Å lage sjømat for sjømatnæringen synes han er en strålende utfordring. – En seksretters meny er spennende og krevende. Vi kommer til å tenke både tradisjonelt og utradisjonelt når vi komponerer menyen. Utfordringen ligger i å få de ulike smakene til å passe sammen, forklarer han. I tillegg setter han pris på å få utfordringen nettopp på sitt kjøkken. – Dette kommer til å bli til stor inspirasjon for alle oss som arbeider på kjøkkenet på Rica Ishavshotel.

Middagen håper han vil skape inspirasjon og bidra til å øke deltakernes tro på det de driver med. – Det må jo være utrolig inspirerende å få lov til å jobbe med noe som kan smake så fantastisk, avslutter Steven Carlyle med et smil.

Vi takker middagens sponsorer for at de også tok utfordringen på strak arm. Følgene har vært så elskverdige å stille sine produkter til disposisjon for FISK2003 og kjøkkenet på Rica Ishavshotel:



# ANNUAL EVENT **FISK**2003

- forskning og utvikling for framtiden

Arrangører:



## Konferansen skal:

- være en møteplass mellom nyskappingsorienterte næringsaktører, forskningsmiljøer, forvaltning og virkemiddelapparat
- synliggjøre resultatene av forskning slik at de tas i bruk av næringen
- identifisere nye muligheter for norsk sjømat
- gi næringsaktører sterkere påvirkningsmuligheter til hva forskningsmidlene brukes til
- bidra til å øke sjømatnæringens totale FoU-innsats

## Konferanseavgift

Kr 2.500,- ved påmelding innen 5. november

Kr 2.800,- ved påmelding etter 5. november

## Påmelding

Du finner påmeldingsskjema på [www.fisk2003.no](http://www.fisk2003.no).

Påmelding per telefaks eller e-post til:

Karlstad Kurs- og Konferanseservice K3S

Krokveien 29, 9020 Tromsdalen

telefon 776 11215, telefaks 776 11216

[pamelding@konferanseservice.no](mailto:pamelding@konferanseservice.no)

**Påmeldingsfrist er 5. november.**

## Spørsmål?


Sjekk våre Internettsider: [www.fisk2003.no](http://www.fisk2003.no)

eller kontakt sekretariatsleder Sissel Aas,  
Barlindhaug Norfico AS, telefon 776 22671,  
telefaks 776 84039 eller [sissel.aas@barlindhaug.no](mailto:sissel.aas@barlindhaug.no)

ANNUAL EVENT **FISK**2003

- forskning og utvikling for framtiden

1. og 2. desember 2003  
Rica Ishavshotel, Tromsø



*"...der næringen, forskningsmiljøene  
og myndighetene  
former framtidens fiskerinæring..."*



# Mandag 1. desember

- 1000-1100 **Registrering**
- 1100-1115 **Åpning**  
*Velkommen v/Leif Inge Karlsen,  
Fiskeri- og havbruksnæringens  
forskningsfond ( FHF)*
- 1115-1215 **Utfordringer og muligheter i sjømat-markedet**  
*Innleder: Svein Berg, Eksport-utvalget for fisk (EFF)*  
■ Norsk sjømatnæring i et krevende internasjonalt marked  
*Erik Hempel, Hempel Consult*  
■ Frykter vi møtet med den moderne forbruker?  
*Runar Døving, Statens institutt for forbrukerforskning (SIFO)*
- 1215-1230 **Spørsmål og diskusjon**  
*Leif Inge Karlsen*
- 1230-1400 **Sjømatlunsj med overraskelse**
- 1400-1500 **Markedets krav til norsk sjømat – tvangstrøye eller konkurransefortrinn?**  
*Innleder: Øyvind Lie, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning (NIFES)*  
■ Bacco tag – om å gjøre krav til fortrinn  
*Knut Haagensen,  
Jangaard Export*  
■ Miljømerking – tiltak for å skape merverdi og økt trygghet  
*Jonette N. Braathen,  
NORUT Samfunnsforskning*
- 1500-1530 **Kaffepause**
- 1530-1630 **I kjedenes verden**  
*Innleder: Egil Sætveit, Coop*  
■ Hvordan møte kjedenes krav – våre erfaringer  
*Gustav Eidsaune,  
Nordic Group ASA*  
■ Inn i kjedenes hyller: Hvilke krav stilles, og til hvilken pris?  
*Asbjørn Misund,  
Fjord Norsk Sjømat AS*
- 1630-1645 **Kaffepause**
- FISK2003-FOREDRAGET**
- 1645-1715 **Hvordan kan sjømatnæringen i Norge bli lønnsom? \***
- 1715-1745 **Hvorfor Regjeringsutvalget for marin verdiskaping (RMV)?**  
*Jørn Krog,  
Fiskeridepartementet*
- 1745-1815 **Spørsmål, diskusjon og avslutning**  
*Leif Inge Karlsen*
- 2000-> **Konferansemiddag**

## Tirsdag 2. desember

- 0830-0845 **Åpning**  
*Leiv Grønnevet*
- 0845-1010 **Markedsrelasjoner og langsiktighet, del 1 \***
- Kontakten med markedet – tradingkultur og mange ledd  
*Lars Liabø, Kontali*
  - Eksempler på samarbeid og strategisk satsing  
*Thomas Brustad, Frost forretningsutvikling AS*
  - Markedsstyrt verdikjede - Look to Iceland \*
- 1010-1030 **Kaffepause**
- 1030-1130 **Markedsrelasjoner og langsiktighet, del 2**
- Båttransport: Hurtig, kostnadseffektiv og miljøriktig distribusjon av ferskvarer  
*Torgeir Edvardsen, SINTEF*
  - Fire ulike verdikjeder  
*Kåre Hansen, Norges fiskerihøgskole*
  - Eksempler:
    - Tørrfisk fra Lofoten  
*Arne Sverre Modahl, Matmerk*
    - En merkevarehistorie: King Oscar  
*Geir-Arne Åsnes, King Oscar Rieber & Søn ASA*
- 1130-1200 **Spørsmål og diskusjon**  
*Leiv Grønnevet*
- 1200-1300 **Lunsj**
- 1300-1410 **Hvordan kan forskning og utvikling gi varige konkurransefortrinn og merverdi?**  
*Innleder: Leif Inge Karlsen*
- Automatisering av hvitfisklinje  
*Kristian Prytz, FHL industri og eksport*
  - Pelagisk innfrysing  
*Sveinung Flem, Globalfish*
  - Kvalitet fra hav til fat  
*Jan Thorsen, FHL industri og eksport*
- 1410-1430 **Kaffepause**
- 1430-1510 **Er vi i stand til å tilpasse oss markedet – eller er det noe som hemmer oss?**  
*Innleder: Trygve Myrvang, Norges Råfisklag*
- Samlevoter - hvilke problemer løser de og hvilke nye utfordringer skaper de?  
*Bent Dreyer, Fiskeriforskning*
- 1510-1540 **Konkurransekraftige rammebetingelser for norsk marint næringsliv**  
*Fiskeriminister Svein Ludvigsen, Fiskeridepartementet*
- 1540-1600 **Spørsmål, oppsummering og avslutning**  
*Leiv Grønnevet*

\*

Mulige endringer i program og foredragsholdere, se våre nettsider:

[www.fisk2003.no](http://www.fisk2003.no)

## Konferansen støttes av:



"FISK-konferansen har befestet seg som næringens forsknings- og utviklingskonferanse. Fiskeri- og havbruksnæringsforskning (FHF) forvalter næringens egne forskningsmidler. FISK2003 gir oss anledning til å presentere viktige satsinger og resultater til næringen og få innspill som kan bringe fiskeri- og havbruksnæringen videre fremover"

Sekretariatsleder Terje Flatøy



Konferansen FISK2003 er en viktig arena for å diskutere fiskeri- og havbruksnærings framtid. SND vil gjennom sin marine strategi bidra til tiltak for økt lønnsomhet og verdiskaping. FISK2003 gir oss en god mulighet til å få innspill til iverksetting av vår marine strategi og fortsette dialogen med næringen.

Asbjørn Rasch jr., direktør SND i Troms



### Programkomité:

Aslak Kristiansen, Norges Fiskarlag  
Kjell Maroni, FHL havbruk  
Petter Ustad, FHL industri og eksport

### Informasjonsrådgiver:

Hilde Hamnes, FHL industri og eksport

### Samarbeidspartner:

Signal AS

### Arbeidsgruppe:

Petter Ustad, FHL industri og eksport  
Tone Kjenstad, FHF  
Lise Mangseth, Norges Råfisklag  
Even Stenberg, Fiskeriforskning  
Otto Andreassen, Barlindhaug Norfico AS  
Egil Sundheim, Eksportutvalget for fisk  
Kari Riddervold, Norges fiskerihøgskole