

VÄLKOMMEN!

**Till lanseringen av de nya nationella branschriktlinjerna
för svensk fiskodling!**

**Och till kursen: Djurvälstånd med utgångspunkt från branschriktlinjerna
i Odlad med omtanke**

Arrangörer: Nationellt Kompetenscentrum för Vattenbruk (NKfV)
tillsammans med SLU Aquaculture, SWEMARC, och Matfiskodlarna



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska
havs- och fiskerifonden

Nationellt
Kompetenscentrum för Vattenbruk



SWEMARC
SWEDISH MARICULTURE
RESEARCH CENTER

Matfiskodlarna

SYFTE

Syftet med kursen:

- Att med utgångspunkt i "Odlad med omtanke" nya branschriktlinjer ha djurvälstånd som fokus för föreläsningar och diskussioner
 - ge en fördjupad kunskap kring djurvälstånd för fiskodling i olika system

Kursen berör fiskodling med ***alla typer av odlingsteknik*** och ***för alla olika syften***; så väl kompensations- och sättfiskodling som matfiskodling

Bakgrund:

Enkät rörande utbildningsbehov
inom Svenskt vattenbruk
genomförs under 2013-14
presenterad på nationella
vattenbrukskonferensen 2014

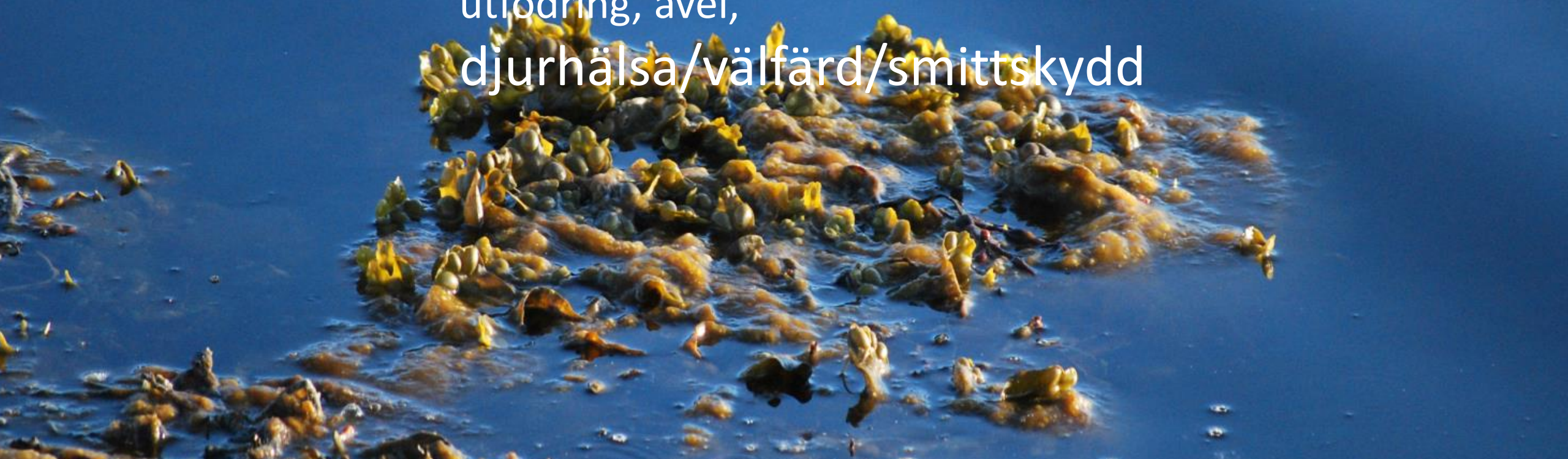


Odlare/vattenbruksföretagare:

Mycket intresserade av”:

odlingstekniker slutna system, foder och
utfodring, avel,

djurhälsa/välfärd/smittskydd



Odlare/Fiskföretagare

Ämnesområde	Seminarieriserie				Kortare skräddarsydd kurs			
	prio 1	prio 2	prio3	Summa	prio 1	prio 2	prio3	Summa
Anatomi, fisk	1	1		2	4	2		6
Anatomi, blötdjur					1		1	2
Anatomi, kräftdjur					1	1	1	3
Avel	2	2		4	6	2	1	9
Odlingstekniker, öppna system	1	2		3	3	4	1	8
Odlingstekniker, slutna system	1			1	7	1	1	9
Odlingstekniker, flerartssystem			1	1	3	3		6
Nya odlingsarter		1	1	2	2	5	1	8
Foder och utfodring	2			2	6	2		8
Djurhälsa/smittskydd	3	1		4	3	2	1	6
Tillståndsprocesser	1	2		3	1	4		5
Entreprenörskap				0	1		1	2
Ekonomisk rådgivning				0	2		1	3
Finansieringsmöjligheter		1		1	2	1		3
Miljöpåverkan	2	1		3	3	2		5
Livsmedelssäkerhet/Trygg mat	1			1	1	1		2
Slakt och hygien	1			1	1	1		2
Välfärd/etik	1	2		3	2		1	3
Produkt/Livsmedelskvalitet	1			1	1	1		2
Produktförädling		1	1	2	2	2	1	5

COMING SOON!

✓

✓

✓

Teaser:

TEMA för nästa kurs:

- Nya odlingstekniker och arter



Bakgrund:

- Kursen är upplagd för att möta ett av de önskemål, från framförallt odlare och vattenbruksföretagare, som framkom i enkäten och som även framkommit i diskussioner och möten sedan dess.
- Tack vare att de nya Branschriktlinjerna ”Odlad med omtanke” – är tiden perfekt att hålla en kurs om fisk välfärd och hälsa
- Kursen kommer också ge grundläggande kunskaper om fiskars anatomi och fysiologi och reaktioner på olika för att bättre kunna förstå hur och varför fisken reagerar som den gör i olika situationer – och vad det kan innebära för deras hälsa och välfärd.

Enkät rörande utbildningsbehov inom Svenskt vattenbruk genomförs under 2013-14 presenterad på nationella vattenbrukskonferensen 2014



Nationellt
Kompetenscentrum för Vattenbruk

	Tid	Föreläsare
Dag 1 (27 mars)		
Introduktion till kursen samt till Odlad med Omtanke	13.00–13.30	Anna Norman Haldén, Snuttan Sundell och Susanne Lindegarth (NKfV) samt Linda Falk Wigdén (Matfiskodlarna)
Bakgrunden och idén till fiskodlingens code of practice	13.30–14.00	Daniel Wikberg (Matfiskodlarna)
Presentation av fiskodlingens branschriktlinjer och Odlad med Omtanke	14.00–14.45	Linda Falk Wigdén
FIKA	14.45–15.15	
Branschriktlinjerna och fiskvälfärd	15.15–15.45	Linda Falk Wigdén
Gruppsamtal - Odlad med omtanke	15.45–16.30	Linda Falk Wigdén
Summering och sammanfattning	16.30–17.00	Linda Falk Wigdén, Daniel Wikberg
MIDDAG	18.30	

Dag 3: Utvärdering av kursen

Fråga 1: Vad minns jag mest av dagarna i Uppsala?

Fråga 2: Vad kommer jag att kunna använda mig av i mitt jobb?

Fråga 3: Vad tycker jag kändes svårt?

Fråga 4: Vad vill jag lära mig mer om utöver det som tagits upp under kursen?

Fråga 5: Förslag till förbättringar för en framtida kurs om odlingsrelaterade frågor.

Fråga 5: Reflektera gärna både på innehåll och formatet, dvs upplägget på kursen med föreläsningar, gruppdiskussioner etc.

Fråga 6: Förslag till ämne för kommande kurser?

Fråga 7: Det bästa med dagarna?

Foton kan komma att tas..

- för att sprida information om lanseringen och kursen via våra olika hemsidor och nyhetsbrev
- Om någon av er INTE vill förekomma på foton – meddela mig under fikapausen