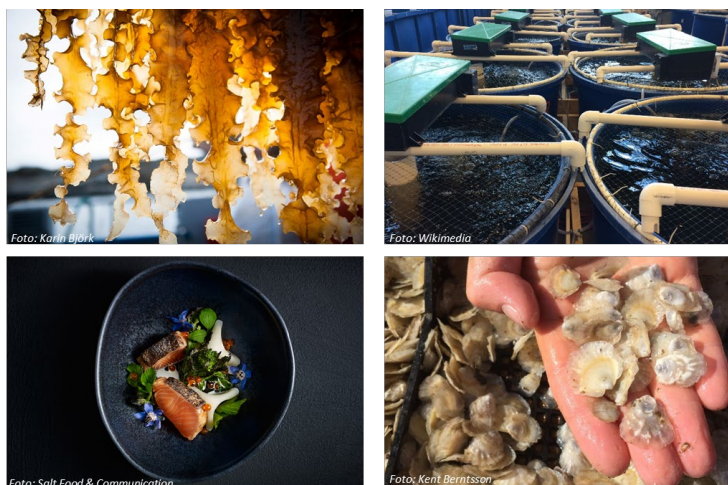


**NATIONELL
VATTENBRUKSKONFERENS
2022**

Innovation, cirkulära system och entreprenörer i fokus

Strömstad 15-16 mars



Program 15 mars

TIDER	PROGRAMPUNKTER	FÖREDRAGSHÅLLARE
11.00–12.45	REGISTRERING	
12.00–13.00	LUNCH	
13.00–13.15	Välkommen, inledning	Nationellt Kompetenscentrum för Vattenbruk, Landsbyggsnätverket, mfl.
	SESSION 1 <i>Alger – odling och användning</i>	
13.15–13.30	Storskalig odling av marina makroalger	Simon Johansson, Nordic Sea Farm
13.30–13.45	Vad har skönhetsprodukter, solceller och fiskfoder gemensamt?	Angela Wulff, Swedish Algae Factory
13.45–14.00	Volta Greentech - alger som metanreducerande fodertillskott till kor	Fredrik Åkerman, Volta Greentech
14.00–14.20	<i>Mingeldiskussioner</i>	

SESSION 2 RAS-odling av fisk

14.20-14.50	Odling av kallvattensarter, laxfiskar i RAS: <ul style="list-style-type: none"> Atlantlax på västkusten Ravdu - landbaserad rödingodling i Norrbotten 	TBD Mikael Kivijärvi, Hushållningssällskapet Norrbotten-Västerbotten
14.50-15.05	Inomhusodlad småländsk störröm - RASande enkelt eller RASerade drömmar?	Torbjörn Ranta, Arctic roe of Scandinavia
15.05-15.20	TBD	TBD
15.20-15.30	Diskussion	

15.30-16.00 **K A F F E**

SESSION 3 Blå Mat – Centrum för framtidens sjömat

16.00-16.10	Vad är Blå Mat?	Kristina Sundell, Göteborgs universitet
16.10-16.25	Unga forskare berättar om centrumets forskning	
16.25-16.40	RRI – Blå Mat:s samverkansprogram och externa partners	Lillemor Lindberg, Innovatum Science Park

16.40 –17.00 *Mingeldiskussioner*

17.00 – 17.30 **SESSION 4** Kortpresentationer: "Mitt projekts/idés bidrag till det svenska vattenbruket"

17.30-18.00	Smaken framförallt – sjömatsinspiration från ett kockperspektiv	Sofia B Olsson, restaurang VRÅ
-------------	---	--------------------------------

18.00-19.00 Mingel med smakprover från Svenskt vattenbruk

Postersession, företagsmessa och produktföreläsning

19.30 **K O N F E R E N S M I D D A G**

Program 16 mars

TIDER PROGRAMPUNKTER FÖREDRAGSHÅLLARE

SESSION 5 Cirkulära system

8.30-8.45	IMTA, samodling av djur och alger – ett win-win koncept	Kristoffer Stedt och Matthew Hargrave, GU
-----------	---	---

8.45–9.00	Miljökassen - partikeluppsamling från öppna kassar	Hanna Carlberg, SLU
9.00-9.15	Den gröna regnbågslaxen	Anders Kiessling, SLU
9.15-9.30	Alternativa foderingsredienser från sidoströmmar och underutnyttjade arter	Niklas Warwas, GU och Markus Langeland, RISE

9.30-10.00 **K A F F E**

SESSION 6 Produktutveckling och marknadsföring

10.00–10.15	Förstudie – Kartläggning och upprättande av en branschgemensam plan för marknadsföring av svenskt vattenbruk och sjömat	Wenche Hansen, Matfiskodlarna, Ingela Skärström, Svenskt vattenbruk och sjömat och Tomas Strandberg, Recirkfisk
10.15-10.30	Alg-rom/Tångkaviar	TBD
10.30-10.45	Oöerwilldera Älvdalsrom	Marit och Anders Beronius, Älvdalslax

10.45-11.10 *Mingeldiskussioner*

SESSION 7

11.10-11.30	Nationella strategier och mål för livsmedelsproduktionen	Nils Henriksson, Näringsdepartementet
11.30-11.50	Diskussion	

11.50–12.00 Avslutning av konferensen

12.00–13.00 **L U N C H**

13.00-

STUDIEBESÖK

Fyra spännande studiebesök att välja mellan:

1. Nordic Seafarm, storskalig algodling utanför Grebbestad, båttur ingår
2. Tjärnö Marinbiologiska laboratorium, spännande forskningsprojekt inom marint vattenbruk och marin biologi
3. Ostrea AB samt Kosterhavtes nationalpark, odling av det europeiska ostronet och besök på naturrum
4. Ostronbonde Åsa Hardin, upplevelseturism med ostronfiske på Kalvö, Fjällbacka

Anmälan till något av studiebesöken görs samtidigt som anmälan till konferensen eller senast den 20 februari till info@swemarc.gu.se

Buss avgår 13.00 från Hotell Laholmen