

**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 och Strömstad kommun |
| SESSION 1 | <i>Alger – odling och användning</i> | |
| 13.15–13.30 | Storskalig odling av marina makroalger | Göran Nylund, 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 | <i>RAS-odling av fisk</i> | |
| 14.20-14.50 | <p>Odling av kallvattensarter, laxfiskar i RAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Smögenlax - Cirkulära samarbeten ger fördelar för alla • Ravdu - landbaserad rödingodling i Norrbotten | Joel Oresten och Claes Lundberg, Smögenlax Aquaculture AB, Rena Hav Mikael Kivijärvi, Hushållningssällskapet Norrbotten-Västerbotten |
| 14.50-15.05 | Inomhusodlad småländsk störrum - RASande enkelt eller RASerade drömmar? | Torbjörn Ranta, Arctic roe of Scandinavia |
| 15.05-15.20 | Därför är steget från gris till fisk så enkelt - förutsättningarna i Västsverige | Niklas Wennberg, CEO Pond Fish and Greens och Charlotta Norén, Hushållningssällskapet, Väst |
| 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*

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 produktförevisning |

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 | Odling av alger i processvatten från sjömatsindustrin | Kristoffer Stedt, 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 foderingredienser 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*

| | | |
|-------------|---|---|
| 10.00–10.10 | 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 |
| 10.10-10.20 | Alg-rom/Tångkaviar | TBD |
| 10.20-10.35 | Oöerwilldera Älvdalsrom | Marit och Anders Beronius, Älvdalslax |

10.35-11.00 *Mingeldiskussioner*

SESSION 7

| | | |
|-------------|---|--|
| 11.00-11.20 | Nationella strategier och mål för livsmedelsproduktionen | Nils Henriksson, Näringsdepartementet |
| 11.20-11.40 | Det kommande Europeiska havs-, fiskeri- och vattenbruksprogrammet | Cecilia Landström och Karin Bendz, Jordbruksverket |
| 11.40–12.00 | Diskussion | |

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 4 mars till info@swemarc.gu.se

Buss avgår 13.00 från Hotell Laholmen