

## Preliminärt schema för vattenbrukskursen

# Nå ut med din produkt!

### *Ökad konkurrenskraft och lönsamhet genom förädling, produktutveckling och marknadsföring av vattenbruksprodukter*

Scandic Frimurarhotellet, Linköping, 23-25 november 2021

	Tid	Föreläsare
<b>DAG 1</b> (23 nov)		
<b>LUNCH</b>	12.00–13.00	
Introduktion till kursen	13.00–13.15	Nationellt Kompetenscentrum för Vattenbruk
Vad vill svensken ha?  (deltagarna får i uppgift att titta på en film innan kursen och sedan blir det en diskussion om det på plats med deltagarna)	13.15–14.00	John Armbrecht, Göteborgs universitet och Mattias Därnelid, Fiskhallen Sorunda
<b>PAUS inkl. registrering</b>	14.00–14.15	
Exempel på förädling – hur gör man? Vad behövs? Vad kostar det? Hur mycket ökar produkten i värde vid förädling?	14.15–14.45 14.45–15.00	Expert på livsmedelsproduktion, sjömat. TBA. En mindre producent som förädlar fisk, TBA
<b>FIKA</b>	15.00–15.30	
Sammanfattande diskussion	15.30–15.50	Övergripande diskussion mellan föreläsarna och med deltagarna. Diskussionsledare: TBA
Förädling för icke-matprodukter – värdehöjande marina bioresurser	15.50–16.15	Ulrika Edlund, KTH
<b>PAUS</b>	16.15–16.30	
Produktkvalitet kopplat till hantering i samband med slakt	16.30–17.00	Turid Mörköre, NMBU
Slaktprocesser som används i Sverige idag – hur de påverkar kvalitet och smak och värde	17.00–17.30	Per Hjelmstedt, SLU
Film och diskussion: hantering av fisken vid/efter slakt för att optimera kvalitet, smak och därmed öka värdet på produkten	17.30–18.00	Turid Mörköre, NMBU och Per Hjelmstedt, SLU, diskuterar med deltagarna.
<b>MIDDAG</b>	18.30	



Nationellt  
**Kompetenscentrum för Vattenbruk**



**SWEMARC**  
SWEDISH MARICULTURE  
RESEARCH CENTER



## Preliminärt schema för vattenbrukskursen

# Nå ut med din produkt!

### *Ökad konkurrenskraft och lönsamhet genom förädling, produktutveckling och marknadsföring av vattenbruksprodukter*

Scandic Frimurarhotellet, Linköping, 23-25 november 2021

<b>DAG 2</b> (24 nov)		
Förädling och lagstiftning. De olika typerna av förädling – vad omfattas de av för lagstiftning? Samma? Olika? Krav på lokaler. Slakt?	09.00–9.30	Pontus Elvingsson, Livsmedelsverket
Biprodukter – vad gäller? Regler kring hur biprodukter får användas (t.ex. i foder till fisk).	9.30–10.00	NN, Jordbruksverket
<b>FIKA</b>	10.00–10.30	
Sammanfattande diskussion	10.30–11.00	Övergripande diskussion mellan föreläsarna och med deltagarna. Diskussionsledare: Pontus Elvingsson, Livsmedelsverket och NN, Jordbruksverket
Exempel på användning av sidoströmmar	11.00–11.30	Ingrid Undeland, Chalmers
<b>LUNCH</b>	11.30–12.30	
Marknadsföring vattenbruksprodukter, generellt	12.30–13.00	Lena Mossberg, Göteborgs universitet
Sensorik och Marknadsföring - hemligheten att sälja med smak	13.00–13.30	Johan Swahn, Grythyttan/Örebro universitet
Sammanfattande diskussion	13.30–14.00	Övergripande diskussion mellan föreläsarna och med deltagarna. Diskussionsledare: Lena Mossberg
<b>FIKA</b>	14.00–14.30	
Goda exempel på vattenbruksproducenter som lyckats med förädling/produktutveckling - vad och hur har de gjort? (produktutveckling, paketering, fotografering, marknadsföring, ut till detaljhandeln,).	14.30–15.50	4 exempel á 20 min (15 min pres + 5 min frågor)  Janne Bark, Musselbaren NN, Nordic Seafarm Ebba Olsson, Ebbas alger Marit Beronius, Älvdalsslax
<b>PAUS</b>	15.50–16.10	



Nationellt  
**Kompetenscentrum för Vattenbruk**



**SWEMARC**  
SWEDISH MARICULTURE  
RESEARCH CENTER



## Preliminärt schema för vattenbrukskursen

# Nå ut med din produkt!

### *Ökad konkurrenskraft och lönsamhet genom förädling, produktutveckling och marknadsföring av vattenbruksprodukter*

Scandic Frimurarhotellet, Linköping, 23-25 november 2021

Inspiration till idéer och tankar om vad företagarna kan göra för att påverka och lyfta intresset och synligheten för blå mat i Sverige	16.10–16.40	Marie Gidlund, Sweden Food Arena
<b>MIDDAG</b>	18.00	
<b>DAG 3</b> (25 nov)		
Rådgivning och diskussion: chans att lyfta ditt eget case (inkl. fika)	09.00–10.30	A. Värdehöjande av råvara för livsmedel (Ingrid Undeland, Chalmers, och någon från näringen)  B. Värdehöjande av råvara för användning som icke-mat (TBA och någon från näringen)  C. Marknadsföring och konsument (Lena Mossberg, Göteborgs universitet, och någon från näringen)
Rapport från grupperna	10.30–11.00	
Kursutvärdering, sammanfattning och avslutning	11.00–11.30	
<b>LUNCH</b>	11.30–12.30	