

# Sjømatkonferansen

2010



Verdiskaping og  
fremtidsmuligheter

**Kan sjømat bli den nye oljen?**

22. november, Scandic Bergen City  
Påmelding: [www.fiskeriforum.no](http://www.fiskeriforum.no)



REGION  
BERGEN





Konferansier **Ansgar Gabrielsen** (1955) er utdannet innen forsikring/jus, vokst opp i fiskeindustri, men mest kjent for sitt arbeid som politiker. Gabrielsen var Helse- og omsorgsminister (2004–2005) og Nærings- og handelsminister (2001–2004) i Bondevik II regjeringen og arbeider nå som konsulent. Hans evne til å involvere og engasjere gjorde valget av ham som konferansier opplagt.

0915: Registrering og kaffe  
0945: Velkommen v/ konferansier Ansgar Gabrielsen

## **Del 1: Sjømatnæringens utviklingsmuligheter**

- 1000-1025: **Kan sjømat bli den nye oljen?** Regjeringens visjoner for utvikling av sjømatnæringen.  
Fiskeri- og kystminister Lisbeth Berg-Hansen
- 1025-1050: **Bærekraftig sjømatnæring verden over?** Alf-Helge Aarskog, CEO Marine Harvest
- 1050-1115: **Norsk sjømatnæring hadde ikke eksistert uten forskning.**  
Ole Arve Misund, forskningsdirektør Havforskningsinstituttet
- 1115: **Panel\***
- 1130: **Elever fra kokkelinje på videregående skole presenterer sin «sildefavoritt».**  
Konkurransen er et samarbeid mellom Norsk Sjømatsenter og LerøyAlfheim. Hovedråvaren er kryddersildfilet fra Marthas Delikatesser, og publikum kårer vinnerretten.

Sildefavoritt – Det er servert! Smaking av elevarbeidet og avstemming om publikumsfavoritt.

## **Del 2: Identitet og ledelse**

- 1215-1235: **Vestlandet: Felles identitet eller mann mot mann?** Janne Johnsen, fylkespolitiker (Vestlandsrådet)
- 1235: Annonsering av årets publikumsfavoritt, diplomtildeling
- 1240-1300: **Kunnskapen er vårt våpen og vårt skjold.** Are Kvistad FHL, kommunikasjonsdirektør
- 1300-1320: **God strategi og ledelse – hvilke muligheter skaper det?** Eva Lerøy, Vitali Lederutvikling
- 1320: **Panel**

## **1330-1430: Lunsj og utdeling av Sjømatprisen 2010**

## **Del 3: Fra idé til marked**

- 1430-1445: **Nybrottsverk i periferien – Sjømatnæringens betydning for lokalsamfunnet**  
Ola Braanaas, adm. dir. i Firda Management AS og kulturentreprenør
- 1445-1500: **Fra pilotprosjekt til levedyktig bedrift.** Petter Ustad, sektoransvarlig Marin, Innovasjon Norge
- 1500-1515: **En kabal å få nok kapital?** Erik M. Throndsen, regiondirektør Bedriftsmarked, Sparebank 1 SR bank
- 1515: **Panel**

Kaffepause

## **Del 4: Smak, kvalitet og opplevelse**

- 1540-1600: **Restaurantmarkedet: Et utstillingsvindu for norsk sjømatnæring!**  
Eivind Hålien, Nordisk Ministerråds Ambassadør for Ny Nordisk Mat
- 1600-1650: **Det nordiske kjøkken: Sjømatens rolle og muligheter**  
Claus Meyer, gastronomisk entreprenør
- 1650-1700: **Oppsummerende tanker og veien videre v/ konferansier Ansgar Gabrielsen**

\* Direkte etter hver sesjon blir det 10-15 minutters paneldebatt om sesjonstema foredragsholderne imellom. Publikum kan i løpet av sesjonen levere spørsmål til konferansier, som under Panel lar foredragsholderne stille hverandre 2-3 spørsmål og selv leser opp 2-4 spørsmål/kommentarer fra publikum.

# Foredragsholdere



Fiskeri- og kystminister **Lisbeth Berg-Hansen** (1963) har vært politisk rådgiver i Fiskeridepartementet fra 1992 til 1996, samt statssekretær ved Statsministerens kontor i perioden 2000 til 2001. Hun har også sittet 16 år i Bindal kommunestyre og formannskap, hvorav 8 år som varaordfører. Lisbeth Berg-Hansen kommer fra jobben som fiskeoppdretter i familieselskapet SinkaBerg-Hansen AS og hun har også innehatt en rekke styreverv både i og uten for næringa.



**Alf-Helge Aarskog** (1967) er konsernsjef i Marine Harvest, en av verdens ledende produsenter av oppdrettslaks med virksomhet i 18 land og rundt 5 000 ansatte. Aarskog har bred erfaring fra oppdrettsnæringen og har tidligere bl.a. vært konsernsjef i Lerøy Seafood Group ASA, Administrerende Direktør i Lerøy Midnor AS og produksjonssjef i Fjord Seafood ASA, et selskap som senere ble fusjonert med Marine Harvest.



**Ole Arve Misund** (1957) er forskningsdirektør med ansvar for Havforskningsinstituttets programmer og prosjekter. Misund er nestleder ved instituttet og deltar i en rekke nasjonale og internasjonale forum, blant annet leder han arbeidsgruppen for forskning i norsk - russisk fiskerikommisjon, og er medlem i programstyret for Havet og kysten. Misund har doktorgrad fra Institutt for fiskeribiologi, UiB og har vært tilsatt ved Havforskningsinstituttet siden 1991, og ledet blant annet instituttets senter for marint miljø i en periode.



**Janne Johnsen** (1970) er gruppeleder for Høyre i Rogaland Fylkesting og medlem i Vestlandsrådet, herunder gruppen som har ansvar for marin/maritim politikk for Vestlandet. Johnsen var dessuten både Statssekretær i Fiskeri- og Kystdepartementet under Bondevik 2 regjeringen (2003-2005) og politisk rådgiver Utenriksdepartementet (2001-2003), men har sin utdanning fra hotell- og reiselivsadministrasjon.



**Are Kvistad** (1967) er utdannet i økonomi og journalistikk og har lang erfaring som journalist i dagspressen og sjømatpressen. Kvistad har vært ansatt i Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening siden 2007, siden mai 2010 i stilling som kommunikasjonsdirektør. Kvistad er dessuten ansvarlig for høstens landsomfattende FHL kampanje for sjømatnæringen og spesielt næringens omdømme.



**Eva Løkeland Lerøy** (1959) er blant annet daglig leder for Vitali Lederutvikling, en mye brukt kurs og foredragsholder og forfatter. Hun har operativ ledererfaring fra Statoil, lang erfaring med lederutvikling gjennom Garuda og Vitali, og har en rekke styreverv hos både børsnoterte og ikke-børsnoterte selskaper. Hun er utdannet innen strategisk ledelse og NLP coaching.



**Ola Braanaas** (1962) er fiskeoppdretter og etablerte Firda Settefisk i 1986, et selskap som har vokst gjennom Firda Management og i dag driver oppdrett, undervisning og et lakseslakteri, i tillegg til eksport til bl.a. Russland og Kina gjennom Firda Seafood. Braanaas kan anses som kulturentreprenør i distriktet, etter at Firda Management gjenopplivet den gamle handelsstaden Skjerjehamn i Gulen, der kurs, konferanser, utstillinger og konserter jevnlig finner sted. Selskapet hadde i 2009, 90 ansatte og en omsetning på 480 millioner.



**Petter Ustad** (1948) ble født i Oslo, med liten lyst på sild og hvalkjøtt og desto større fokus på mekanikk i oppveksten. Han er siviløkonom av utdanning, og har siden 1973 arbeidet i forsikringsbransjen, banknæringen, SND, Fiskeri- og kystdepartementet og FHL. Ustad kom tilbake til det da omdøpte Innovasjon Norge primo 2004, og har siden da vært satsingsansvarlig marin.



**Erik Throndsen** (1960) er utdannet siviløkonom fra NHH (1980) og Master of Management fra BI (2008). Han har lang og variert erfaring fra bank, finans og shipping, blant annet 20 års erfaring fra Sparebanken Vest i en rekke lederstillinger, 2 år som CFO i Wilson ASA, og er nå i sitt femte år som Regiondirektør i SpareBank 1 SR-Bank.



**Eivind Hålien** (1972) er styreleder i Smak av Kysten og arbeider til daglig i Måltidets Hus i Stavanger. Hålien har MA i Internasjonal hotell- og reiselivsadministrasjon, fagbrev som kokk og bred erfaring fra hotell- og restaurantdrift. Han har arbeidet hos Fylkesmannen i Rogaland, som prosjektleder på næringsutvikling innen matområdet og var innleid av Landbruks- og matdepartementet for å lede det første «Matstreif» på Karl Johan. Hålien har dessuten vært direktør for Fagforum for mat og drikke AS og er av Nordisk Ministerråd oppnevnt som Ambassadør for deres satsing «Ny Nordisk Mat».



**Claus Meyer** (1963) er utdannet ved Handelshøyskolen i København, eier av flere større bedrifter innen restaurant og servicenæringen og en svært engasjert talsmann for Nordisk mat. De siste årene har Meyer drevet omfattende produktutviklings- og innovasjonsprosjekter som tar sikte på å gjøre velsmagende råvarer og foredlede produkter med en spesiell historie bredt tilgjengelig på det danske markedet under varemerket MEYERS og via Meyer Consulting. Meyer er dessuten kokebokforfatter og gjorde comeback som tv-kok på Dansk TV i 2007 med et nordiske mat- og reiseprogram. Under tittelen New Scandinavian Cooking lanseres programmet nå verden over for ca 100 millioner seere.

# Sjømatkonferansen

## 2010

### «Sildefavoritt»

Den kommende generasjonen kokker fra videregående skole skole tilbereder sin sildefavoritt basert på Kryddersildfilet fra Marthas Delikatesser. Publikum på Sjømatkonferansen smaker og stemmer på beste rett, og vinneren annonseres under konferansen. Konkurransen er et samarbeid mellom Norsk Sjømatsenter og LerøyAlfheim.

### Sjømatprisen 2010

Sjømatprisen er en årlig hederspris som deles ut på bakgrunn av følgende kriterier:

- Økt sjømatesatsning i bedriften
- Økt produktutvikling av nye innovative sjømatprodukter
- Økt fokus på opplevelse, kvalitet og smak knyttet til sjømat
- Økt fokus på sunn og helsefremmende sjømat
- Økt fokus på sjømatretter for barn og ungdom
- Økt fokus på design og markedskommunikasjon
- Økt fokus på distribusjon og innovative salgskanaler.

Juryformann for Sjømatprisen 2010 er Tore Alfheim fra Innovasjon Norge.

Øvrige medlemmer i juryen er: Marit Stagrum Ottem, Eksportutvalget for Fisk, Reidar Molthe, Dagligvarehandelen, Vidar Olsen, Norges Gruppen, Rune Søvdsnes, SpareBank 1 SR- Bank, Frode Kristensen, KSL Matmerk, Alexandra Krage Angell, Norsk Sjømatsenter og Roy Magne Berglund, Restaurant Du Verden.

Dette er fjerde gang Sjømatprisen utdeles. Tidligere vinnere: 2006: Lerøy Seafood Group, 2007: Marine Harvest, 2008: Lofotprodukter AS og 2009: SALMA (Salmon Brands AS TINE BA)

### Praktisk informasjon

Bergen Scandic City, Haakonsgaten 2, 5015 Bergen  
Telefon: 55 30 90 80 epost: bergencity@scandichotels.com

Konferanseavgift: kr. 2 290,-

Medlemspris: (Fiskeriforum Vest / Norsk Sjømatsenter / Bergen Næringsråd): kr. 2 090,-

Studentpris: kr. 590,-

Grupperabatt: Fire eller flere i gruppe? Vi har gode rabattordninger. Er dere åtte eller flere får dere en enda gunstigere pris – ta kontakt på telefon eller e-post for å benytte grupperabatt.

Påmelding på nett: [www.fiskeriforum.no](http://www.fiskeriforum.no)

### Kontaktinformasjon:

Fiskeriforum Vest, Bontelabo 2, 5003 Bergen  
Telefon: 55 55 48 90 e-post: [post@sjomat.no](mailto:post@sjomat.no)

Sjømatkonferansen er støttet av:



BERGEN KOMMUNE

Business Region Bergen



Bergen Næringsråd



Fiskeribladet Fiskaren

Dagligvarehandelen

Handelsbladet FK

norsk fiskeoppdrett