

LEVENDE SJØMAT – EN MULIGHET?

10. oktober - Båtsfjord brygge

Kl. 09.15 - 09.25 **Velkommen og innledning til dagen** v/ Cod Cluster

Kl. 09.25 - 10.10 **Levende sjømat – utfordringer og muligheter**

- FHF satsing på levende
- Nofima - går gjennom levende torsk og hyse fra fangst til levering/lagring
- Norges Råfisklag - statistikk og fremtidsperspektiv
- Erfaringer fra flåte
- Erfaringer fra land industri – levende lagring av torsk og levende hyse

Kl. 10.10 - 10.20

Kl. 10.20 - 11.30 **Pause**

Kl. 12.30 - 13.30 **Gruppearbeid**

Kl. 13.30 - 14.30 **Lunsj**

Kl. 14.30 - 15.40

Presentasjon av gruppearbeid

Debatt og felles oppsummering

- Hvordan skal en kunne bidra til større verdiskapning gjennom Levende sjømatomsette erfaring til forbedring? Kan denne sikte bedre mot utgangspunktet/kvalitet?

Kl. 16.00

Middag

