

Økt kvalitet i hvitfisknæringen.

Kystens Hus, 3. oktober 2017.

- 08.30 – 08.40 Åpning med bakgrunn og målsetning for workshopen.
Frank Jakobsen, FHF.
- 08.40 – 08.55 Påvirker endringer i fangst og leveringsmønster kvaliteten på fisken?
Sjurdur Joensen, Nofima.
- 08.55 – 09.25 Hva kan fiskerne gjøre for å levere ønsket kvalitet?
Einar Frismo, Bjørnsvik.
Paul Jensen, Fidel.
Johnny Caspersen, styreleder Råfisklaget.
- 09.25 – 10.10 Hva kan vi oppnå med bedre kvalitet?
Terje Kjølsløy, Aalesundfish AS.
Kim Gabrielsen, Lerøy Norway Seafoods AS.
Jon Edvard Johnsen, Hovden Fiskeindustri AS.
- 10.10 – 10.30 Kaffepause.
- 10.30 – 11.45 Tiltak for økt kvalitet – innledning til diskusjon.
Frivillige ordninger eller tiltak basert på lover og forskrifter – gulrot eller pisk?
Sverre Johansen, Sjømat Norge.
Reguleringenes betydning for fisket og råstoffkvaliteten.
Edgar Henriksen, Nofima.
Kvalitetsmerket Skrei – troverdig historiefortelling basert på kvalitet.
Line Kjelstrup, Sjømatrådet.
Forenkling av Kvalitetsforskriften?
Charles Ingebrigtsen, Norges Råfisklag.
Prosjekt Kvalitet Øst-Finnmark.
Frank Kristiansen, Båtsfjordbruket AS.
- 11.45 – 12.15 Incentiver til besvær – hvordan påvirke adferd når markedsmekanismen ikke fungerer?
Ola Kvaløy, Universitetet i Stavanger.
- 12.15 – 12.45 Lunsj.
- 12.45 – 14.30 Hvilke tiltak er næringsaktørene villig til å prøve ut som kan gi endring av adferd?
Diskusjon/gruppearbeid.
- 14.30 – 14.45 Kaffepause.
- 14.45 – 15.00 Veien videre.
Trygve Myrvang, Norges Råfisklag.