

FHF-seminar om kommersialisering av kongsnegl

Sted: Rica Hotell, Værnes

Tid: 10. november

Velkommen og presentasjon av FHF

10:00-10:15 Oppsummering: Hvor står man? Kort historikk, hva mangler for å få til kommersialisering

- Alf Albrigtsen

10:20-10:35 Produkt- og markedspotensial for kongsnegl - Snorre Bakke, Møreforskning Marin

10:35-10:50 Kaffe

10:50-11:05 Erfaring fra Fiskere - Jon Williksen og Håkon Sørensen, Indre Nærøy

11:10-11:25 Erfaring fra mottak, eksport og foredling av kongsnegl - Sten Karlsen, Nordic

Intermaritim

11:30-12:00 Lunch

12:00-12:15 Mottak og omsetning av kongsnegl. Råfisklagets rolle - Einar Sande

12:20-12:35 Erfaringer fra kongsnegl - Hans Ovesen

12:40-12:55 Levende lagring av kongsnegl - Sten Siikavuopio, Nofima

13:00-13:15 Pause med fruktservering



13:20-13:35 Planer, tanker og forarbeid før start av fangst - Nils Petter Aanesen, "Havhesten"

13:40-13:55 Fremmedstoffer og mattrygghet ved fangst, omsetning og eksport av kongsnegl -
Merete Hestdal, Mattilsynet

14:00-14:15 Erfaringer, mottak og eksport, kombinasjon med andre arter - Arctic Harvest

14:20-14:35 Kongsnegl, Ressurs og forvaltning - Anders Jelmert, Havforskningsinstituttet

14:40-15:30 Oppsummering og diskusjon. Hvordan få til en kommersialisering av kongsnegl?