

SVF-6012 FoU-strategi og -ledelse for sjømatnæringa

Program for tredje samling i Bergen 13. og 14. mai 2014

Sted: Norsk Sjømatsenter, Torget 2, 5014 Bergen

Tirsdag 13. mai

Kl. 09.00 – 12.00: *FoU og innovasjon gjennom samspill*

Kl. 09.00 – 09.05: Velkomst og informasjon om programmet (professor Peter Arbo, NFH)

Kl. 09.05 – 09.35: Utviklingen av Lerøy Seafood og arbeidet med FoU (Technical Manager Harald Sveier, Lerøy Seafood Group)

Kl. 09.35 – 10.00: Norsk Sjømatsenter – hvem er vi og hva gjør vi? (FoU-leder Jørgen Borthen)

Kl. 10.00 – 10.15: Pause

Kl. 10.15 – 10.45: Bedrifter utvikler seg ikke alene (professor Peter Arbo, NFH, og forsker Audun Iversen, Nofima)

Kl. 10.45 – 11.30: Gruppearbeid: Hvilke eksterne ressurser har vi trukket veksler på?

Kl. 11.30 – 12.00: Oppsummering av gruppearbeidet

Kl. 12.00 – 13.00: Lunsj

Kl. 13.00 – 16.00: *Bruk av FoU-miljøer og samarbeid mellom forskningsinstitusjoner og bedrifter*

Kl. 13.00 – 13.30: Hvor kan sjømatbedriftene hente relevant kompetanse nasjonalt og internasjonalt? (professor Margrethe Esaiassen, NFH)

Kl. 13.30 – 14.00: Erfaringer fra FoU-samarbeid med bedrifter (forsker Bjørn Tore Rotabakk, Nofima Food, Stavanger)

Kl. 14.00 – 14.15: Pause

Kl. 14.15 – 14.45: FoU, innovasjon og internasjonalisering – bedriftenes behov og mulige tiltak (Linda Lien, Profilgruppa)

Kl. 14.45 – 15.30: Gruppearbeid: Hva er våre erfaringer med FoU-samarbeid?

Kl. 15.30 – 15.45: Oppsummering av gruppearbeidet

Kl. 15.45 – 16.00: Pause

Kl. 16.00 – 17.30: Oppfølging av prosjektoppgavene

Kl. 16.00 – 16.15: Krav og forventninger til prosjektoppgavene (professor Peter Arbo, NFH)

Kl. 16.15 – 17.30: Veiledning og arbeid med prosjektoppgavene

Kl. 19:00: Middag med sjømatdemonstrasjon

Onsdag 14. mai

Kl. 08.00 – 12.00: ***Virkemiddelapparatet og krav til prosjekter***

Kl. 08.00 – 09.15: Eksterne støttemuligheter for sjømatbedriftene og vilkår for støtte (kunderådgiver Tore Alfheim, Innovasjon Norge; spesialrådgiver Åse Kaurin, Norges forskningsråd; prosjektleder Astri Pestalozzi, Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond)

Kl. 09.15 – 09.30: Pause

Kl. 09.30 – 10.15: Utviklingen av Salma Laks og Aga Halibut (adm.dir. Jan Ove Morlandstø)

Kl. 10.15 – 10.45: FoU- og innovasjonsarbeidet i Marine Harvest (Group Manager R&D Olav Breck og Director Global R&D Technical Øyvind Oaland)

Kl. 10.45 – 11.00: Pause

Kl. 11.00 – 11.30: Hva er våre erfaringer med ulike virkemiddelordninger? (Einar Johan Trulsen, Stella Polaris, Vanja Sommerseth, Egil Kristoffersen & Sønner; Yngve Askeland, Mørenot Aquaculture; Arne Geirulv, Aquaculture & Environment Consulting)

Kl. 11.30 – 12.00: Diskusjon: Hvordan skaffe finansiering til de konkrete prosjektene?

Kl. 12.00 – 12.45: Lunsj

Kl. 12.45 – 15.00: ***Åpen innovasjon og beskyttelse av immaterielle rettigheter***

Kl. 12.45 – 13.15: Innovasjonsvirksomheten i King Oscar (Sales & Market Manager Arne Johan Stalheim)

Kl. 13.15 – 14.00: Beskyttelse av immaterielle rettigheter – hvorfor og hvordan? (Partner Thomas Rieber-Mohn, Kluge)

Kl. 14.00 – 14.15: Pause

Kl. 14.15 – 14.45: Prosjektoppgaver og veiledning

Kl. 14.45 – 15.00: Avslutning, oppsummering og videre program (professor Peter Arbo, NFH)