

## 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 Kjølsvøy, 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.*