

## Program mandag 6. november 2023

10:30 – 11:30	<b>Registrering</b> på Scandic Nidelven, Trondheim
11:30 – 12:15	<b>Lunsj og mingling</b>
12:15 – 15:40	<b>SESJON 1: Risiko</b>
12:20 – 12:40	4 store risikoer i landbasert oppdrett, innledning ved Svein Martinsen, Morefish.
12:40 – 13:00	Gassovermetning – dykkersyke hos laks etter pumping i RAS. Tore Seternes, UiT.
13:00 – 13:20	Partikkelfjerning. Henrik Grundvig, NP Innovation.
13:20 – 13:40	Elektrokjemisk vannbehandling for forutsigbar og god vannkvalitet. Eivind Vinje, MMC.
13:40 – 14:00	Desinfeksjon av inntaksvann. Asbjørn Husby, Xylem.
14:00 – 14:20	<b>Pause og mingling</b>
14:20 – 14:40	Risiko ved bygging av landbaserte matfiskanlegg. Magnus Seth, Artec Aqua.
14:40 – 15:00	Rørfisk – den skjulte biosikkerhetstrusselen. Erik Sterud, Pure Salmon Technology.
15:00 – 15:20	Biosikkerhet i praksis – tips og erfaringer. Eeli Raatevaara, Aquatic.
15:20 – 15:40	Hvordan kan næringa påvirke FHF sin satsning på landbasert oppdrett? Renate Johansen, FHF.
15:40 – 16:20	<b>Pause og mingling med energipåfyll</b>
16:20 – 18:00	<b>SESJON 2: Fiskevelferd</b>
16:20 – 16:40	Rask bygging uten totalentreprise – fallgruver og suksessfaktorer. Erik Hernes, Gaia Salmon.
16:40 – 17:00	Fiskevelferd gjennom kontrollerte prosesser. Gunn Marit Nerem, Cflow.
17:00 – 17:20	Smoltifisering – hva må man kunne for å produsere robust smolt? Trygve Sigholt, BioMar.
17:20 – 17:40	Den grenseløse laksen – finnes den? Ole Aarbakke, Aquagen.
17:40 – 18:00	Geotermisk energi i oppdrett – på godt og vondt. Kristrún Helga Kristþórsdóttir, Vetaq.
19:30 – 20:00	<b>Aperitiff før middag</b>
20:00	<b>Festmiddag på Scandic Nidelven</b>

**ADVANSIA**  
PART OF AFRY

**Aquatic**<sup>®</sup>  
What it Takes

**ARTEC**  
AQUA

**Nemko** Norlab

## Program tirsdag 7. november 2023

09:00 – 09:30	<b>Velkommen og innledning: Refleksjoner fra gårdsdagen ved konferansier Lisbeth Berg-Hansen, Kruse Larsen.</b>
09:30 – 10:40	<b>SESJON 3: Bærekraft</b>
09:30 – 09:50	Råvareutfordringer for bærekraft. Truls Dahl, Skretting.
09:50 – 10:20	Bærekraft fra Norge til USA. Heidi Kyvik fra Eyvi og Sten Falkum fra Hima Seafood.
10:20 – 10:40	Sirkulær matproduksjon. Mari Birkeland, Columbi Farms.
10:40 – 11:10	<b>Pause og mingling med enkel frokost</b>
11:10 – 13:00	<b>SESJON 4: Kompetanse og økonomi</b>
11:10 – 11:30	Stemmer beredskapen overens med risikoen? Aud Skrudland, Mattilsynet.
11:30 – 11:50	Hvordan tiltrekke og beholde riktig kompetanse? Kirsti Kalseth Sjøhaug, Headvisor.
11:50 – 12:10	Bridges – akvakulturoplæring i Norden. Dag Willmann, Trøndelag Fylkeskommune.
12:10 – 12:30	Verdivurdering av landbaserte oppdrettsanlegg. Onno Musch, Inaq.
12:30 – 13:00	Oppsummering og avslutning ved Svein Martinsen, Morefish.
13:00	<b>Lunsj</b>



**BENNETT**  
A Partner of  
American Express  
Global Business Travel

