

## Utveckling av framtidens mat från havet - musslor, alger och ostron från Skagerrak!

Strömstad Spa & Resort, 7 december 2018, kl 9-15

Hur utvecklar vi marknaden och skapar innovativa produkter för morgondagens konsument av det vi skördar från havet?

Välkommen till en dag då vi låter oss inspireras kring trenderna som formar morgondagens konsumtion av mat skördad i havet. Om hur en bransch för alger vuxit sig stark i Maine, USA och vad ett litet företag mitt i sin tillväxtresa har lärt sig längs med vägen. Orkla Foods ger oss därefter en inblick i vad som krävs för att bli en av deras leverantörer. Från det arbetar vi kring de utmaningar som finns för att utveckla branschen. Hur kan vi samverka och hitta synergier för att skapa innovativa produkter för framtidens konsument av alger, musslor och ostron?

Strömstad Spa & Resort bjuder oss på innovativ mat från havet och på eftermiddagen ges det tillfälle att prata mer med PINC och Orkla, att träffa forskare med expertkunskaper inom flera områden liksom Livsmedelsacceleratom, Ard Innovation och Eik Idéverksted som kan ge råd och tipsa om finansieringslösningar för små och medelstora livsmedelsföretag.

Temadagen vänder sig i första hand till små och tidiga livsmedelsföretag.

Dagen arrangeras av Maritima klustret, fokus **Marina livsmedel** tillsammans med projekt **Framtiden är blå** som drivs av Svinesundskommittén och Østfold Fylkeskommune.

Välkomna!!

Hälsar Maria Åberg, Ingela Skärström & Bjørn Horten

Anmäl dig [HÄR](#). Senast 3 december

Kontakt: maria.aberg@ri.se, ingela@svinesundskommitten.com, bjornho@ostfoldfk.no

**Interreg**  
Sverige-Norge  
Europeiska regionala utvecklingsfonden



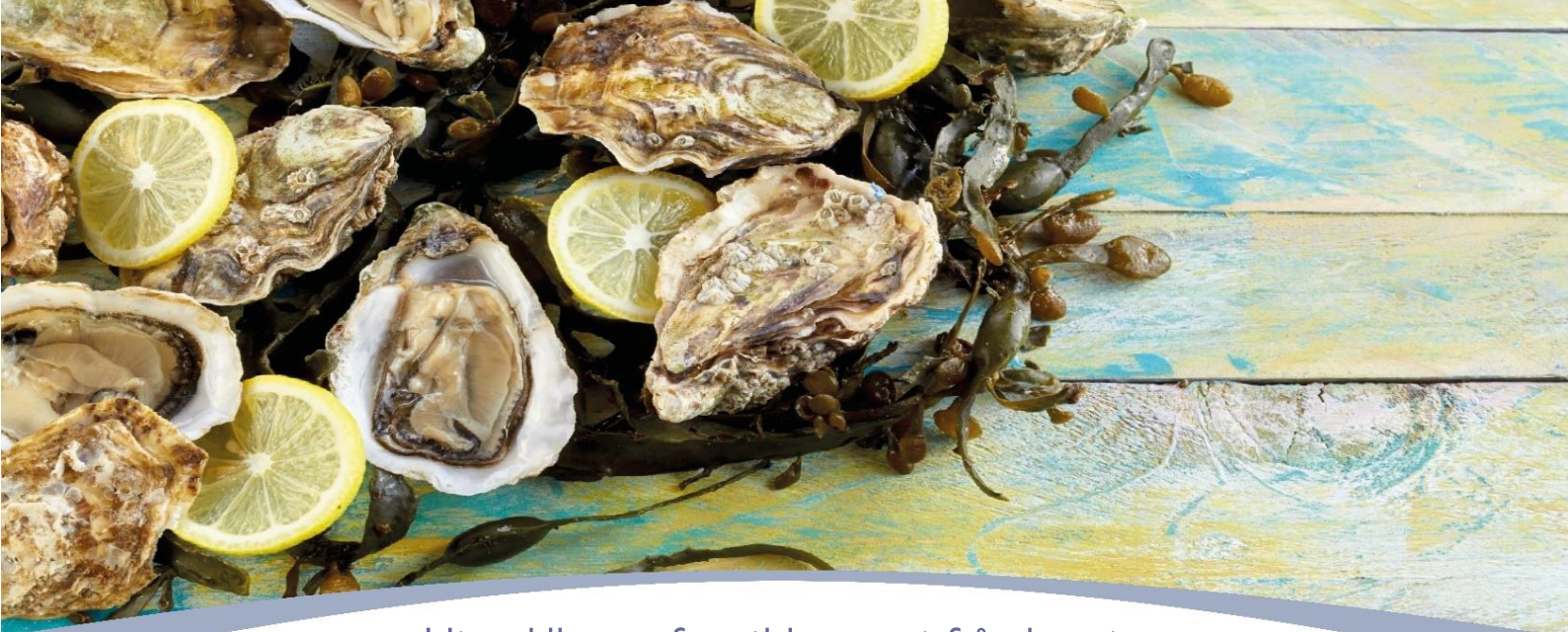
**Maritima klustret**  
i Västsverige



**CHALMERS**

**RI  
SE**





## Utveckling av framtidens mat från havet - musslor, alger och ostron från

Strömstad Spa & Resort, 7 december 2018, kl 9-15

### PROGRAM

09.00	Välkomna, kaffestund, inledning och presentation av alla i mötet	
9.45	Paulig INCubator, PINC, ger oss konsumentinsikter och kunskap om hur de kan vara med och skapa framtidens mat & smak. Vilka trender driver konsumtion – vad äter morgondagens konsument från havet? Hur fungerar en inkubator? – Fanny Nachemson, PINC	
10.15	Alger har blivit en viktig bransch och skapat nya produkter i Maine, USA. Hur såg den resan ut & vad finns det för oss att lära av det? – Jonas Pettersson, Catxalot	
10.30	Orust Shellfish odlar och säljer musslor och ostron och berättar om sin tillväxtresa och vad som gjort den möjlig! – Adriaan van de Plasse, Orust Shellfish	
10.45	Kort paus	
11.00	Orkla berättar om de krav som följer med att bli leverantör till livsmedelsindustrin. Vad är viktigt att veta när du som liten vill växa och sälja råvaror eller ingredienser till ett större företag – Johan Mellgren, Orkla Foods	
11.15	Medverkande forskare ges tillfälle att kort presentera sig och sina expertområden	
11.45-12.45	Lunch inspirerad av alger, musslor & ostron - Strömstad Spa & Resort	
12.45	Tillsammans i grupper tar vi avstamp i det positiva, men sätter mål för framtiden. Hur ser utmaningarna mot målet ut och hur tar vi oss an dem rent praktiskt?	
14-14.45	Tre olika stationer ger er möjlighet att mingla, träffa och lära mer om;	
	Livsmedelsacceleratom och Eik Idéverksted - tips på finansieringslösningar för ett mindre företag.	Nofima/RISE/Chalmers/Göteborgs Universitet – prata med experter om utmaningar i råvara, kvalitet, process, ökad förädlingsgrad etc.
		PINC / Orkla Foods / Ard Innovation – passa på att ställa dina frågor om inkubation och företagets leverantörskrav direkt!
14.45-15	Sammanfattning av dagen och avslut.	

**Interreg**  
Sverige-Norge  
Europeiska regionala utvecklingsfonden



**Maritima klustret**  
i Västsverige



CHALMERS

**RISE**