

FISKVECKAN

FRÅN HAV TILL BORD

Hållbart fiske – Näringsrik mat

9-12 februari 2010, Göteborg



Kungsfenan The Swedish Seafood Award presenterar en hel vecka fylld med arrangemang kring fisk. En mängd kunniga talare belyser fisket och fiskens betydelse både historiskt och inför framtiden. Veckans höjdpunkt är utdelningen av Kungsfenan The Swedish Seafood Award på GöteborgsOperan.

Tisdag 9 februari

Insjöfisket då, nu och i framtiden

Fiska efter historiska kunskaper i våra insjöar

Föredragshållare: Lars Göran Nilsson, kulturvetare, Vänermuseet

Det är när omvandlingen av samhället sker under 1700–1800 - talen som ekonomin för fiskaren förflyttas från hushållets horisont till samhällets. Frågan vi i dag ställer oss är: vad kan vi lära oss av de beskrivna, äldre kunskaperna, som vi kan ta med oss i den nu förekommande debatten kring samförvaltning av våra fiskeresurser? Vad i traditionen, som kunskapsbärare, kan vi bruka för ett mer hållbart fiske?

Siklöjan i Vänern

Föredragshållare: Marcus Drotz, Fil. dr, biolog, Vänermuseet

Följ med på en historisk tillbakablick där vi följer siklöjans utveckling hos allmänheten och inom yrkesfisket. Vi ställer oss frågan om vad det var som hände under 1950-talet i Spikens fiskeläger? Och varför romningen av siklöjan startade i Vänern. Ett fiske som kort efter introduktionen skapade rubriker i tidningarna runt Vänern. Hur ser fisket ut nu, nästan sex decennier senare, vad händer med fiskebeståndet idag? Påverkades fisken och människorna bakom yrkesfisket?

Arrangör: Livsmedel i Väst

Plats: Länsstyrelsens hörsal, Stora Badhusgatan 2 B

Tid: 9.30 till 11.30

Öppet seminarium

Anmälan senast den 1/2 2010 till inger.simon@businessregion.se

EU:s framtida fiskeripolitik

Hur kan vi se till att fisket blir hållbart och lönsamt på lång sikt?

12.45 *Registrering*

13.00 *Inledning, välkommen – Axel Wenblad, GD, Fiskeriverket*

13.10 *Ocean 2012 om reformen – Niki Sporrang, Fiskesekretariatet*

13.30 *Vetenskaplig rådgivning – Fredrik Arrhenius, Fiskeriverket*

13.50 *Fysisk planering av haven*
Mikael Cullberg, Havspaneringsutredningen

14.10 *Det framtida yrkesfisket inom EU*
Henrik Svenberg, Sveriges Fiskares Riksförbund

14.30 *Kaffe*

15.00 *Strategi för fisket i Östersjön – Marcus Öhman, Jordbruksdep.*

15.20 *Regionaliserad fiskeriförvaltning*
Katarina Veem, Baltic Sea 2020

15.40 *Fiskeriverkets arbete med EU:s gemensamma fiskeripolitik*
Peter Funegård, Fiskeriverket

16.00 *Diskussioner och slutsatser (fram till 16.30)*

Arrangörer: Länsstyrelsen i Västra Götalands län och Fiskeriverket

Plats: Länsstyrelsens hörsal, Stora Badhusgatan 2 B

Moderator: Anders Carlberg, Västra Götalandsregionen

Öppet seminarium

Anmälan senast den 1/2 2010 till kristina.ohlsson@lansstyrelsen.se

Onsdag 10 februari

Godaste fiskpinnen – kocktävling för barn

"Barnens egen matskola" är Sveriges största kocktävling för barn. I år gör mellanstadieelever upp om Sveriges godaste fiskpinne. Nu är det dags för semifinal för södra Sverige. Projektet "Barnens egen matskola" startades som ett initiativ för att väcka matlust och intresse för svenska råvaror. Med en kul och enkel tävling uppmuntras barn och familjer att laga mer mat, upptäcka nya råvaror och nya smaker. Mer information finner du på www.barnensmatskola.se

Arrangörer: Svensk Fisk och Göteborgs Fiskauktion

Plats: Burgårdens utbildningscentrum (mitt emot Scandinavium)

Tid: 12.00 till 14.00

Öppet evenemang. Vi bjuder på "fiskpinnemacka".

Anmälan senast 1/2 2010 till info@svenskfisk.se

Nyttig fisk i ett hållbart perspektiv

Fisk är bra mat som ger kroppen många viktiga näringsämnen. Men vilken fisk bör vi äta och varför?

12.45 *Registrering*

13.00 *Introduktion – Katarina Veem, KSLA och Bruno Hedlund, SIK*

13.10 *Råd och rön om fisk*
Monika Pearson, SLV – Staens Livsmedelsverk

13.30 *Fish and kids*
Susanne Blomquist, MSC Marine Stewardship Council

13.50 *Fiskkonsumtion och IQ*
Maria Åberg, Göteborgs Universitet

14.10 *Sill gör dig friskare – Dr. Helen Lindqvist – Årets skarpsill*

14.30 *Kaffe*

15.00 *Om vi ska äta fisk, vilken fisk ska vi äta mer av?*
Dr. Friedrike Ziegler, SIK

15.30 *Coop och fiskprodukter – Mikael Robertsson, Coop*

16.00 *Kommentar – Melker Andersson*

16.20 *Avslutningsord*

Arrangörer: SIK Institutet för Livsmedel och Bioteknik
KSLA Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien

Plats: Elite Plaza Hotel, Västra Hamngatan 3

Öppet seminarium

Anmälan senast den 1/2 2010 via kalendariet på www.ksla.se

Program 10-12 februari

Délice – Good food cities of the world

Délice är ett nätverk av städer som verkar för god matlagning. Sedan starten för två år sedan i Lyon har man idag vuxit till 18 städer i fyra världsdelar. Syftet med Délice är att uppmuntra ökad kontakt mellan städer över hela världen som är kända för sin gastronomiska tradition. En kontakt som leder till ökat utbyte av erfarenheter, idéer, kreativitet, teknik och kunskaper.

Arrangörer: Göteborg & Co och Göteborgs Stad

Arrangemanget är endast öppet för speciellt inbjudna gäster.

Torsdag 11 februari

Our seas, our fisheries – our food

The local, regional and global fisheries problems are our responsibility, and a most challenging issue for all in the years to come.

Moderator

David Turner, Dean of the Faculty of Science, University of Gothenburg

09.00 *Registration and Coffee*

09.30 *Introduction, Director General Axel Wenblad, Swedish Board of Fisheries*

Swedish perspective (In Swedish)

09.35 *Sveriges syn på hållbar fiskepolitik*
Magnus Kindbom, Head of Political Staff, Ministry of Agriculture
En politik för våra hav
Åsa-Britt Karlsson, State Secretary, Ministry of Environment

09.50 *Hur tar vi reda på hur havet mår?*
Prof. Åke Hagström, Havsmiljöinstitutet

10.10 *Panel debate*

10.30 *Coffee*

European perspective (In English)

11.00 *Fish on our Plates or Fish in the Sea – What Future for the Common Fisheries Policy?*
Dr. Joe Borg, Award winner of Kungsfenan 2009
Commissioner for Fisheries and Maritime Affairs 2004-2009

11.20 *Carmen Fraga – to be confirmed*
Chairman, Fisheries Committee of the European Parliament

11.40 *European Maritime Surveillance; Fisheries example*
Harm Koster, Community Fisheries Control Agency (CFCA)

12.00 *Baltic Sea Fisheries – Lessons learned and future perspectives*
Reine J. Johansson, Chairman of the Baltic Sea RAC

12.20 *Regional Concern for a Silent Sea*
Roland Andersson, President of Region Västra Götaland

12.40 *Panel debate*

13.00 *Lunch – Handelsrätten*

Global perspective (In English)

14.00 *The journey of Namibia in Fisheries management since 1990*
Dr. Abraham Iyambo, Minister of Fisheries, Namibia,
Award winner of Kungsfenan 2009

14.20 *Elements for successes in sustainable fisheries seen from a global perspective*
Ichiro Nomura – to be confirmed
Assistant Director General, FAO Fisheries Department

14.40 *Food Security in a Local and Climate Perspective*
Director General Anders Nordström, Sida

15.00 *Fisheries Development as Freedom*
Prof. Svein Jentoft, University of Tromsø/University of Gothenburg

15.30 *Panel discussions*

16.00 *Conclusions and closing remarks*
Director General Axel Wenblad, Swedish Board of Fisheries

Arrangörer: Kungsfenan The Swedish Seafood Awards medlemsorganisationer

Plats: Malmstenssalen, Handelshögskolan, Vasagatan 3

Seminariet är öppet för allmänheten.

Anmälan senast den 1/2 2010 till marie.larsson@fiskeriverket.se

Torsdag 11 februari

Délice – Round table discussions

The discussions are a part of the Delice Network meeting, city under microscope in cooperation with Kungsfenan The Swedish Seafood Award. This extraordinary event brings together people from an international network, award winners, various disciplines, cultures and working fields. Among these, we are especially proud to present this year's winner of Kungsfenan The Swedish Seafood Award, the world's most famous and important chef – Paul Bocuse. A living legend is awarded for his unlimited efforts to make fish and seafood a gastronomic experience.

Arrangörer: Göteborg & Co, Göteborgs Stad och Kungsfenan
Arrangemanget är endast öppet för speciellt inbjudna gäster.

Presskonferens

12.00 Presentation av Kungsfenans pristagare samt presslunch



Maritim Gastronomi

Paul Bocuse, Frankrike, tilldelas Kungsfenan 2009 i kategorin Maritim Gastronomi, därför att han genom matlagningstävlingen Bocuse d'Or på ett utomordentligt sätt synliggjort fiskgastronomin. Prissumman är på 200 000 SEK.



Hållbar Fiskevärd

Kungsfenan i Hållbar Fiskevärd 2009 tilldelas två pristagare: Dr Abraham Iyambo, namibisk fiskeriminister och minister för naturresurser, för att Namibia under mer än ett decennium har kunnat genomföra en hållbar förvaltning av landets fiskeresurser. Dr Joe Borg, EU-kommissionär och tidigare utrikesminister på Malta, därför att fiskerifrågorna under hans ledarskap fått den uppmärksamhet som är nödvändig för att minska problemen i EU:s fiskevatten. Prissumman är på 200 000 SEK.



Årets Skarpill

Årets Skarpill 2009 går till Dr Helen Lindqvist som genom sin doktorsavhandling utfört den första specifika undersökningen av sillens hälsoeffekter. Prissumman är på 30 000 SEK.

Plats: Elite Park Hotel

Arrangör: Kungsfenan The Swedish Seafood Award

Arrangemanget är endast öppet för media.

Prisutdelning Kungsfenan The Swedish Seafood Award

Plats: GöteborgsOperan

Arrangörer: Kungsfenan The Swedish Seafood Award och Swedbank

Arrangemanget är endast öppet för speciellt inbjudna gäster.



Kungsfenan The Swedish Seafood Award skall inspirera och stimulera till en fortsatt sund utveckling av vår svenska mattradition, där näringsrik fisk alltid varit och bör vara en av huvudingredienserna. Att värna om detta kulturarv så att vi, ung som gammal, till vardag och fest även fortsättningsvis kan njuta av havets och sjöarnas läckerheter.

Arrangörer



Göteborgs Universitet, Fiskeriverket, Länsstyrelsen i Västra Götalands län, Västsvenska Turistrådet, Swedbank, Svensk Fisk, Västra Götalandsregionen, Svenska Mässan och Göteborg & Co

Huvudpartners



GÖTEBORGS UNIVERSITET



VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN

go:teborg&co



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

Swedbank 



FISKERIVERKET



Partners



ELITE PLAZA HOTEL
GÖTEBORG

Havsmiljöinstitutet

Nationellt centrum för havsmiljöanalys



Livsmedel i Väst

 Sida



 Sik



Europeiska Fiskerifonden



Kungsfenan The Swedish Seafood Award
Vasagatan 35 • SE-411 37 Göteborg • Sweden
info@kungsfenan.se • www.kungsfenan.se