

## PROGRAM

### andre samling på Bugøynes (27.–28. april)

Sted: Bugøynes – Egnebuloftet / Varanger Brygge / Bugøynes Bistro

<b>Mandag 27. april</b>	
<b>12.00–12.45</b> 12.30–12.45	<b>Lunsj på Egnebuloftet</b> Kort info om prosjektet for nye deltakere Gentjan presenterer Egnebuloftet og Explore Bugøynes
<b>13.00–13.45</b>	<b>Felles sesjon på grovkjøkkenet</b> (hos Varanger Brygge) med skalldyr/bløtdyr
<b>14.00–17.00/18.00</b>	<b>Delt sesjon</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>For kokker/serveringssteder</b> (hos Varanger Brygge): Kokkeinspirasjon og matlaging med Bård Greni – lager rettene som blir middag/smaksverksted (krabbe, reker, skjell, tang/tare)</li> <li>• <b>Øvrige deltakere</b> (på Egnebuloftet): <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>14.00–14.30</b> «Fra råstoff til ressurs – hvordan 100 % bruk av skalldyr og fisk skaper merverdi» v/ Line Kjelstrup (Biotech North) via video (tidligere bl.a. Sjømatrådet)</li> <li>○ <b>14.30–15.00</b> Erfaring fra matnettverket «Taste of Nordkyn» av Maria Sørbø (Visit Nordkyn) via video</li> <li>○ <b>15.00–16.00</b> Gruppearbeid: Hvilken nytte og merverdi kan samarbeid og nettverket Varanger Mat gi? (inkludert 15 min pause)</li> <li>○ <b>16.00–16.20</b> Om MABIT og eksempler på prosjekter som har fått støtte fra MABIT v/ Stine C. Benjaminsen. <i>MABIT er et forsknings- og utviklingsprogram innen marin bioteknologi i Nord-Norge.</i></li> <li>○ <b>16.20–16.40</b> Norway King Crab – om drift, salg, utvikling og dyrevelferd v/ Jørn O. Malinen</li> <li>○ <b>16.45–18.00</b> Pause frem til middag/smaksverksted</li> </ul> </li> </ul>
<b>18.00–20.00/21.00</b>	<b>Qvænbrygg prøvesmaking &amp; «Smaksverksted» med skalldyr, bløtdyr og tare</b> (hos Varanger Brygge) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retter presenteres: hvordan fortelle en historie, og litt om å kombinere mat og drikke sammen (Bård)</li> <li>• Qvænbrygg presenterer seg og holder prøvesmaking</li> <li>• Pål presenterer Varanger Brygge</li> </ul>
<b>20.00/21.00 →</b>	<b>Pubkveld på Egnebuloftet</b>

<b>Tirsdag 28. april</b>	
<b>08.00–08.45</b>	<b>Frokost på Bugøynes Bistro</b> Trond presenterer Bugøynes Bistro/Visit Bugøynes
	<b>Faglig del hos Bugøynes Bistro</b>
<b>09.00–09.40</b>	<b>Mattilsynet</b> om regelverk for skjell og tare + mulighet for spørsmål om andre tema, v/ Liv Anne Sollie via video
<b>09.40–10.00</b>	<b>Presentasjon av Finnmarksrøya</b> – v/Jonny Bergman
<b>10.00–12.00</b>	<b>Gruppearbeid</b> ang. videre arbeid i nettverket (inkl 15 min pause)
<b>12.00–13.00</b>	Samlingen avsluttes med <b>lunsj på Bugøynes Bistro</b>