

THE GREENLAND LABEL

– *Quality Foods from the Arctic*

22. marts 2017 – Ilmarfik, Nuuk - kl 8.00-18.00

PROGRAM

Arctic Business Network har fokus på grønlandsk fødevareproduktion, og på fødevarekonferencen **"The Greenland Label – Quality Food from the Arctic"**, tager netværket temperaturen på den voksende underskov af virksomheder, der netop I disse år lokalt eksperimenterer med at udvikle den grønlandske fødevareindustri med nye, sunde og velsmagende produkter. Konferencen har samtidig også fokus på fødevareindustriens ønsker om øget produktion af fødevarer til hjemmemarkedet.



Fødevarekonferencens formål er at skabe et forum, hvor alle relevante aktører inden for fødevarebranchen samles for at dele viden og erfaring med henblik på opstart af kortlægning og igangsætte identifikation af de innovative veje, som fører til succesfulde virksomheder – små som store, for at skabe større marked for fødevareproduktion til hjemmemarked så vel som eksport.

Kl 8.15-8.30 **Registrering og networking m/ morgenkaffe og te**

Kl 8.30-8.40 **Velkomst: Åbning og visioner for fødevarekonferencen**

Kl 8.40-9.00 **Arktiske fødevarer og kulturel identitet**

: Afsæt i oprindelse med henblik på story telling og forankring af tradition, historie og potentiale for videre udvikling

v/ *Natuk Lund Olsen, Naturinstituttet & Ilisimatusarfik*

Formiddag I

Kl. 9.00-10.15 **Rammebetingelser for øget produktion**

: Fokus på fangstmængder, kvaliteter, årshjul for fangst og jagt – registreringer og behov for yderligere kortlægning

v/ *Amalie Jessen, afdl. chef Afdeling for Fangst og Jagt, Dep. for fiskeri*

Fødevarer sikkerhed: det grønlandske system for fødevarekontrol

: Indblik i instanser og lovgivningsmæssige forhold – eksempler på forskellige typer producenters interaktion med myndigheder

v/ *Oluva Niclasen, afdl. chef Veterinær- og Fødevaremyndigheden, APN*

Vestnordisk Bipanel: Præsentation af feasibility rapport: "All onshore"

: Værditilførsel ved anvendelse af hele fisken – sammenligning ml GL, FO, IS

v/ *Sigrún Smáradóttir & Thora Valsdóttir, Vestnordisk Bioapanel*

Kl 10.15-10.30 **Formiddagspause**

Formiddag II

Kl 10.30-12.30 **Panel: Markedsefterspørgsel og produktionsfremmende tiltag**

: Hjemmemarkedssalg – efterspørgslen og markedet er der – hvad kan vi gøre hver især og/eller sammen for øget salg? Produktionsstøtte og kampagner, der understøtter øget produktion?

Paneldeltagere:

Peter Tholstrup Sørensen, Pisiffik

Sara Heilmann & Christian Wenneche, Greenland Business

Gert Mulvad, Grønlands Ernærings- og Motionsråd

Inspirationsoplæg:

Hvad er et Food innovation Center (InnoLab)- og hvordan kan et center understøtte forskning og udvikling for store såvel som små producenter

v/ *Tine Pars, Ilisimatusarfik &*

Lisbeth Schönemann-Paul, Royal Greenland

kl 12.30-13.00

Frokost

kl 13.00-16.00

To parallelle workshops: vælg enten at deltage i workshop 1 eller 2

WORKSHOP 1

Sundhed og øget hjemmemarkedsproduktion (Large Scale Production)

: visioner for øget hjemmemarkedsproduktion - men hvordan? Adgang til råvarer, fokus på kultur, historiske, biologiske anbefalinger - øget fokus på sundhed og kvalitet i fødevarer

Workshop output: identifikation af barrierer og anbefalinger til videre indsatser

Facilitator: Aviaja Lyberth Hauptmann & Sigrún Smáradóttir/ Thora Valsdóttir, Matis

Paneldelegerede:

Henrik Leth, Polar Seafood

Malik Hegelund Olsen; Royal Greenland

Ole Geertz-Hansen, Naturinstituttet

NN; KNAPK

WORKSHOP 2

Innovation i øget fødevarerproduktion (Small Scale Production)

: vejen til succes for mindre producenter: hvad, hvordan, hvorfor - og hvad er ikke lykkedes endnu?

Workshop output: identifikation af barrierer og anbefalinger til videre indsatser

Facilitator: Lars Albæk, Baltic Sea Cluster Development Center

Paneldelegerede:

Ulrik Lyberth, Maki Seaweed

Allan Chemnitz, Greenland Foods

Maik Carretero, Greenland Ice

Ulla Lynge, Sermerssoq Business Council

kl. 16.15-17.15

Dagens konklusioner og "findings"

: Opsummering fra de to workshops 1 & 2 og paneldebat i plenum

Output: registrering af barrierer og forslag til anbefalinger for øget indsats for produktion af grønlandske fødevarer

Facilitator: Rebekka Knudsen, Greenland Perspective

Paneldelegerede:

Ulla Lynge, Sermerssoq Business Council

Karsten Lyberth-Klausen, Grønlands Erhverv

Amalie Jessen, Dep. for fiskeri

Anna M. Knudsen, Inuili

kl. 17.15

Tastings i Foyer: Greenland Label – Quality Foods from the Arctic

3





ARCTIC NETWORK
BUSINESS

www.arcticbusinessnetwork.com