



Hållbar mat från hav och sjö

Boosta ditt företag inom cirkulär livsmedelsproduktion!

26 november kl 12-16 (registrering från 11.30)

Marint centrum, Simrishamn

Välkommen till en eftermiddag med fokus på vidareförädling av restströmmar från hav, sjö och land. Ett event för dig som söker eller har blåa eller gröna restströmmar, teknik eller idéer och är nyfiken på att bli en del av cirkulär livsmedelsproduktion i Skåne.

Vi bjuder på inspirerande föreläsningar av nationella och internationella föregångare inom cirkulär livsmedelsutveckling, smaka på nya produkter, lyssna till innovationsspaningar från utvalda företag som söker samarbeten för nya affärsmöjligheter samt höra reflektioner från våra inbjudna observatörer.

Vi bjuder på lunch, fika och smakprover!

[Anmäl dig här senast den 11/11](#)

Välkommen!



Dagens program

Föreläsningar

Salmon chips and other innovative products from marine side stream

Elke Böhme, Fraunhofer forskningsinstitut, Tyskland

Kan man äta mat från havet i framtiden?

Eva Nordberg Karlsson, Lunds universitet och Josefine Larsson, Marint centrum

Innovationer i en traditionell näring - blå mat med zero waste

Sofia von Scheele Ekström, Skillinge Fisk-Impex

Förädling av blå råvaror – lyckade innovationsprocesser

Veronica Öhrvik, Axfoundation

Innovationsspaningar

Björks Ringsjön

Casseroll Food Truck

Gunnarshögs Gård

Gårdsfisk

Mossagården

Svensk Hampaindustri

Österlens Popmajs

Utställare

Möt gröna och blå utställare som bjuder på smakprover av innovativa produkter!