

**SALMON CITY**

**2024**

# SALMON CITY

20. & 21.  
MARS



# FOREDRAGSHOLDERE



**Harald Magnus Andreassen**  
Sjeføkonom, SpareBank 1 Markets



**Henning Beltestad**  
CEO, Lerøy



**Sten Falkum**  
CEO, Hima Seafood



**Linda Litlekalsøy Aase**  
CEO, Bremnes Seashore



**Bård Misund**  
Professor, UIS



**Cathrin Rabben**  
Sales Manager, Ode



**Dag Sletmo**  
SVP Seafood, DNB



**Anders Milde Gjendemsjø**  
Associate Partner, McKinsey



**Oda Djupvik**  
Analyse, Pareto Securities



**Mads Aarvik**  
Senior Associate, PWC

# FOREDRAGSHOLDERE



**Falk Øveraas**  
Head of Public Affairs, Ode



**Ragnar Rønning**  
Commercial Manager, Kontali



**Rasmus Møgster Bjånesøy**  
Associate, PWC



**Qiao Chen**  
Far East Manager, Bravo Seafood



**Kjell-Torodd Fitjar Bremskau**  
Daglig leder, Alde Akva



**Krister Hoas**  
Regionsjef Vest, Sjømat Norge



**Heidi Kyvik**  
CEO, Eyvi



**Vidar Uglane, CCO &  
Co-Founder, Solution Seeker**



**Karoline Sjødal Olsen**  
CEO & Founder, Blue Lice



**Mads Martinsen**  
Direktør Bærekraft & Produktutvikling,  
Skretting

# 20. MARS

## Workshops (13:00 - 17:00)

13:00 - 14:45:

- Fremtidens Fiskeoppdrett: m/ **Lerøy** Potensialet i nedsenkbare merder. Konkurransen m/ jury bestående av AquaGen, Cargill og Lerøy
- Klimaendringer, bærekraft og råstoffmangel: Hvordan skal vi sikre sunn, mett og frisk fisk når lakseproduksjonen øker? m/ **Cargill**
- ESG & Bærekraftsmål m/ **Salmon Evolution**
- **Andfjord Salmon x Maverix** Kommunikasjonsbyrå: How to Tell a Story Right
- Fremtidens brønnbåtrederi m/ **Rostein**



**SALMON CITY**

# 20. MARS

## Workshops (13:00 - 17:00)

15:15 - 17:00:

- "Hvordan bygge et sporingssystem for havbruksplast?" m/ Retura
- "Fremtidens forsyningskjede - Optimalisering for bærekraft og effektivitet" m/ Mowi
- EY: Sirkulære modeller og løsninger for fremtiden – Vinn en dag med EY's sjømatteam!
- Workshop m/ NCE Seafood Innovation
- Workshop m/ Sjømat Norge: "Lanser din beste sjømatidé under Salmon City"



# SALMON CITY

# ONSDAG 20. MARS

## ÅPNINGSEREMONI KL. 17:00 - 20:30: KINA, VERDEN & VERDIKJEDEN

Fra kl. 17:30 til 20:30 går Åpningsseremonien under årets Salmon City. Det blir bl.a. “Innføring i verdikjeden”, “Status på verdensøkonomien v/ Harald Magnus Andreassen”, Henning Beltestad i en 1-1, og “Hvordan gjøre sjømatbusiness i Kina?” v/ Qiao Chen, Bravo Seafood.

Før, etter, og i pausene under Åpningsseremonien vil det være et “**Startup-corner**”, hvor du kan møte noen av sjømatnæringens mest spennende startups som utstillere.



# TORSDAG 21. MARS

## FROKOSTFOREDRAG 08:30 - 10:00

- “Klimaindeks Vest: Hvordan sjømatsekskapene kutter i tråd med Paris-målene” v/ Rasmus Møgster Bjånesøy, Associate og Mads Aarvik, Senior Associate fra PWC
- “Veien til sjømat” v/ CEO i Bremnes/SALMA, Linda Litlekalsøy Aase
- “Livet som sjømatkonsulent” m/ Kjell-Torodd Fitjar Bremskau, Alde Akva
- Panelsamtale med unge stemmer i næringen, TBA

Hvor: Hovedsalen (1. etasje) på Kulturhuset.





21. MARS

Åpent: 10:00 - 16:00

STANDOMRÅDET



SALMON CITY

# TORSDAG 21. MARS

KL. 10:50 - 11:35: Fisk & Finans

Vi inviterer inn aktører fra finansverden for å dele sine perspektiver på sjømatnæringen.

- The Stock Market's View on the Salmon Sector» m/ Oda Djupvik, Equity Research, Pareto Securities.
- “Bankens perspektiver” m/ sjømatnæstør Dag Sletmo, SVP Seafood DNB. Dag er en av sjømatnæringens ledende tenkere og stemmer. Alle som følger næringen følger Dag. I 2023 ble sjømatsektoren næringen DNB har størst utlån til. Vi gleder oss til å høre mer om Dag og sjømatbankens perspektiver på investeringer i oppdrett.

Hvor: Hovedsalen (1. etasje) på Kulturhuset.

21. MARS  
KL. 10:50

SALMON CITY

DNB

Pareto  
Securities



FISK & FINANS

# TORSDAG 21. MARS

## KL. 12:30 - 13:40: Seafood Frontier (Lunsjforedrag)

Under Salmon City begir vi oss ut på en reise til fronten av norsk sjømatnæring. Vi får høre fra aktørene der ute som flytter og utforsker grensene for hva som er mulig.

- “The Future of Sustainable Food Production” m/ Sten Falkum, CEO, Hima Seafood og Heidi Kyvik, CEO, Eyvi
- “Den nye torsken” m/ Cathrin Rabben og Falk Øveraas fra Ode
- “De forbudte fôrråvarene” m/ Mads Martinsen, Direktør Markedsføring og produktutvikling
- “Solution Seeker tar AI fra olje og inn i oppdrett” m/ CCO & Co-Founder, Vidar Uglane.

Hvor: Hovedsalen (1. etasje) på Kulturhuset.



# SEAFOOD FRONTIER

21. MARS  
KL. 12:30

SALMON CITY



# TORSDAG 21. MARS

## Kl. 14:15 - 15:00: Dyrevelferd i fokus

Sammen med tre aktører fra næringen setter vi fokus på dyrevelferd:

- Teknologiske løsninger for bekjempelse av lakselus, økt fiskevelferd og produksjonskontroll v/ Josué Kongolo fra Stingray
- En dag i livet til en fiskehelsespesialist v/ Endre Karlsen, MSD Animal Health
- Dyrevelferd- en forutsetning for bærekraftig matproduksjon m/ Pharmaq Analytic m/ Petter Gjesdal

Hvor: Hovedsalen (1. etasje) på Kulturhuset.

21. MARS  
KL. 14:15

SALMON CITY



**MSD**  
Animal Health



**Stingray**

**PHARMAQ**  
part of *zoetis*

# TORSDAG 21. MARS

## KL. 15:45 - 16:45:

### Avslutningsforedrag

For å runde av årets arrangement tar vi for oss “Fem utfordringer og fem løsninger”. Der får du blant annet høre om:

- “The Next Wave: Alternative Seafood-Solutions” m/ Anders Milde Gjendemsjø, Associate Partner, McKinsey.
- “Politikk står i veien for utvikling” m/ Krister Hoaas, Regionsjef Vest, Sjømat Norge“
- “Fôr: Hvor har vi vært, og hvor skal vi?” m/ Ronja Gabrielsen, BioMar
- “Mangfold & Rekruttering” m/ Kathleen Mathisen, Grieg Seafood

Hvor: Hovedsalen (1. etasje) på Kulturhuset. Ledet av Erlend Skaug Ingebrigtsen og Dag Sletmo

21. MARS  
KL. 15:45



**5 UTFORDRINGER OG  
5 LØSNINGER**

I skjæringspunktet mellom Harry Potters jakten på ildbegeret, Mesternes Mester og din indre åtteårings drømmetur på tivoli, lanserer vi nå vårens vildeste eventyr - The Salmon Games!

En heseblesende konkurranse hvor studenter vil bli utfordret på sin kunnskap, kreative evner, mentale prosesseringshastighet og stå-på-vilje. Til slutt vil én student gå seirende ut, og stikke av med et betalt internship, middag på Salmon Eye og deltakelse på Future 40.

Første kvalifiseringsrunde onsdag 13. mars kl. 16:00.



HEDER, ÆRE OG VILLE MULIGHETER I  
NORSK SJØMATNÆRING VENTER DEN  
SULTNESTE STUDENTEN DER UTE

**Studenter og næringsliv** setter seg til bords for en kveld med matopplevelser, underholdning og den gode samtalen. Arrangementet som avslutter Salmon City 2024.

- Starter: kl. 19:30
- Hvor: Kulturhuset i Bergen.
- Dresscode: Cocktail.

# SJØMAT- AFTEN

21. MARS KL. 19:30 PÅ KULTURHUSET



**SALMON CITY**