



KOMPETANSE- PROGRAM

I SMAK AV KYSTEN



Velkommen til årets kompetanseprogram for nye medlemsbedrifter, nye ansatte og dere som rett og slett bare ønsker faglig påfyll fra de beste i bransjen.

Tid: **Tirsdag 11. februar, kl. 10.30 – 16.00**

Sted: **Restaurant Ostra**, Solheimsgaten 3 v/ Danmarks plass, Bergen

Denne dagen dykker vi ned i havets muligheter. Du blir kjent med sesongens beste råvarer og får inspirasjon til å komponere attraktive, sesongbaserte menyer. Denne dagen trommer vi sammen et stjernelag av produsenter, forskere og ikke minst vil mesterkokk Christian André Pettersen inspirere. Christian har et helt spesielt forhold til sjømat. Denne dagen vil han dele sine unike teknikker og smaker som kombinerer det beste fra øst og vest. Med en mor fra Asia og en far fra Steigen, har Christian alltid vært inspirert av Østens matkultur, kombinert med norske råvarer.



Velkommen til en fagdag for både nye og «gamle» medlemmer!

Program:

- Kl. 10.30 **Registrering, kaffe og mingling**
- Kl. 11.00 **Velkommen til Smak av kysten:**
Aktiviteter og synlighet v/ Alexandra Angell
og Marita Monsen Matarena/Smak av kysten
- Kl. 11.15 **Er sei den nye torsken?**
Det skjer store endringer i havet som vi må
ta innover oss. Hvordan står det til med
bestandene langs kysten og hvordan
påvirker dette menyplanleggingen?
Havforsker Otte Bjelland deler sine
erfaringer og sin analyse av tilgang på råvarer
- Kl. 11.35 **Råvarer, kvalitet og sesong**
I år er vi heldige og har fått med oss Kjetil
Holen fra Knutstad & Holen på Hamar som
flere år er blitt kåret til Norges beste
fiskehandler. Han brenner for faget og
liker å fremsnakke uforutsigbarheten i
havet. Hver dag er spennende – med nye
varer hele tiden – alt har sine unike
egenskaper. Det handler om å ta vare på,
oppbevare og behandle. Her har vi litt å
lære!
- Kl. 12.15 **Sjømatlunsj**



Kl. 13.15 **Et knippe sjømatprodusenter forteller om sine nyheter**

Vi blir også kjent med mulighetene for bruk av både makrellstørje og pigghå som har inntatt norskekysten og som det er stor tilgang på i sesong

Kl. 13.45 **Masterclass med Christian André Pettersen**

Christian inspirerer med blant annet sei og reker. Det handler om kunnskap om råvarene, kreativitet og optimale teknikker som kan løfte råvarene til nye høyder!

Kl. 15.30 **Samtale** mellom forskeren, fiskeren, produsenten, grossisten, fiskehandleren og kokken: Hvordan kan vi sammen ta vare på havets ressurser og bruke mulighetene til å øke tilbudet av sjømat på menyene?

Kl. 16.00 **Takk for i dag!**

Kl. 19.00 Felles middag for de som ønsker det på Restaurant Lola



Takk til våre samarbeidspartnere: