

## Program seminar «Jakt og jaktoplevelser»

Honne, 14.-15. juni 2022

Seminalet er en del av oppfølgingen av handlingsplanen for næringsutvikling basert på høstbart vilt, som Landbruks- og matdepartementet, sammen med Norges Skogeierforbund, Norges Bondelag, Norsk Bonde- og Småbrukarlag, NORSKOG og Norges Jeger og Fiskerforbund, lanserte i mars 2019.

Seminalet tar for seg potensialet for utvikling av opplevelser og produkter knyttet til jakt og vilt, både i naturen og på tallerkenen.

Seminalet arrangeres av Innovasjon Norge i samarbeid med Skogbrukets Kursinstitutt.

**Tirsdag 14. juni**

Tidspunkt	Tema/tittel
11.00-12.00	Ankomst og registrering. Innsjekk.
12.00-13.00	Lunsj
13.00-13.30	<b>Åpningsforedrag v/Landbruks- og matminister Sandra Borch.</b> Praktisk info, program for seminaret. v/møteleder Haaken Christensen
13.30-14.00	<b>Potensialet for økt verdiskaping fra jakt og jaktoplevelser. Hva skal til for å lykkes med jakt som næring?</b> Oddgeir Andersen, NINA
14.00-14.30	<b>Tilgjengelig jakt for alle! Fra kortsalg og lavterskel til eksklusiv jakt og anbud.</b> Gudmund Nygaard, Huntspot/Inatur
14.30-15.00	<b>Case: Jakt som inntektskilde – jaktentreprenøren</b> Ove Lillengen, Skjåk Explorer og Skjåk Allmenning
15.00-15.30	<b>Pause</b>
15.30-16.00	<b>Produktutvikling og salg av jakt i 2022. Om å tenke nytt.</b> Kristian Olsen, Statskog
16.00-16.30	<b>Case: Jakt som inntektskilde - guiden</b> Steinar Wiik, Spellplassen ( <a href="https://www.spellplassen.no/">https://www.spellplassen.no/</a> )
16.30-16.50	<b>Pause – prøv å få disse til minst 20 minutter</b>
16.50-17.20	<b>Norsk Hjortesenter - mer viltkjøtt til folket.</b> Johan Trygve Solheim, Norsk Hjortesenter
17.20-17.50	<b>Case: Viltkjøtt på tallerkenen – Flammans Skafferi</b> <i>«Flammans Skafferi går i front når det kommer til mat som puster kjærlighet til naturen, bærekraftig jordbruk, jegere, matprodusenter og bønder»</i> <b>Lena Flaten, Flammans Skafferi</b> ( <a href="https://www.flamman.nu/index.html">https://www.flamman.nu/index.html</a> )
17.50-18.00	<b>Oppsummering</b>
19.00	<b>Middag</b>

**Onsdag 15. juni**

<b>Tidspunkt</b>	<b>Tema/tittel</b>
- 08.30	Frokost
<b>08.30-08.45</b>	<b>Intro dag 2</b>
08:45-09:15	<b>NJFFs matprosjekt – HELT VILT</b> Knut Arne Gjems, forbundsleder og Anine Gutubakken Byles, prosjektleder mat. Norges Jeger og Fiskerforbund
09:15-09:45	<b>Hvordan blir Norge oppfattet som jaktdestinasjon fra utlandet?</b> <b>Har vi noe å lære av våre naboland?</b> Frank Robert Lund, Diana Jaktreiser i Norge
09:45-10:15	<b>Utmark og natur som inntektskilde.</b> Dagh Bakka, Skogkurs / Haaken Christensen, IN.
10:15-10:30	<b>Pause</b>
10.30-11.00	<b>Case: Hjortevilt + villsvin. Opplæring + salg.</b> Ole Christian Løchen, Skogselskapet i Østfold
11.00-11.30	<b>Kurs og kompetansebygging.</b> Innovasjon Norge og Skogkurs
11.30-12.00	<b>Veien videre. Oppsummering og avsluttende diskusjon.</b>
12.00-13.00	Lunsj og avreise.