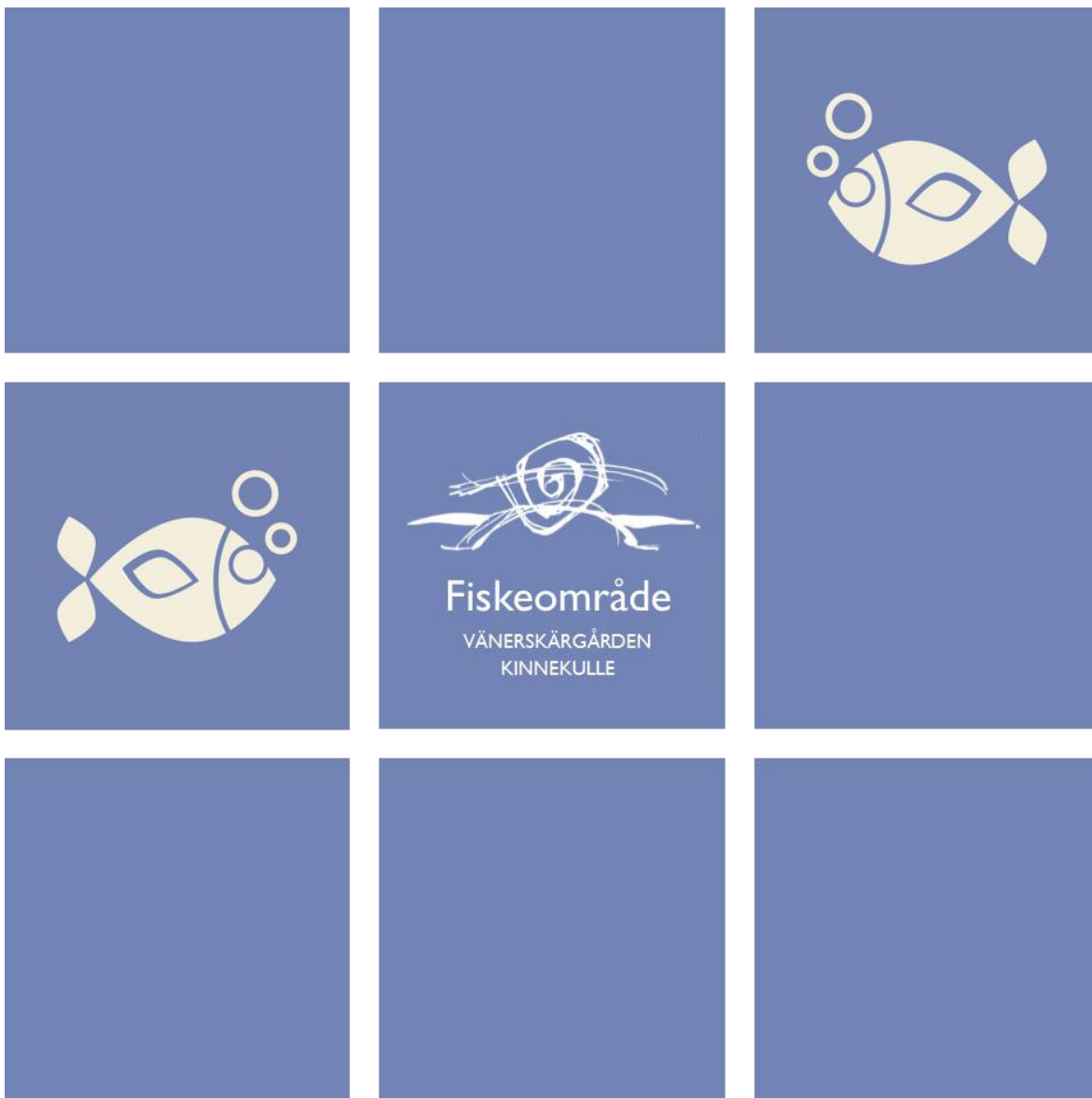


KONFERENSRAPPORT



Bakgrund



Fiskeområde Vänerskärgården med Kinnekulle bildades 2009 med stöd från EUs fiskerifond, Västra Götalandsregionen samt Mariestad, Götene och Lidköpings kommuner. Syftet var att utveckla en hållbar fiskerinäring i Vänern. Fiskeområdets verksamhet har drivits av **Biosfärområde Vänerskärgården med Kinnekulle** som har i uppdrag av Unesco att bidra till en hållbar utveckling genom att hitta lokala lösningar på globala utmaningar.

Den 29-30 juni 2015 arrangerade Biosfärområde Vänerskärgården med Kinnekulle en nationell fiskekonferens på

tema: Livskraftigt fiske i Vänern - även i framtiden! Syftet med konferensen var att dela erfarenheter från Fiskeområdets verksamhet, visa resultat från beviljade projekt och föra dialog om en eventuell fortsatt satsning på ett fiskeområde för hela Vänern:

- Vad blev resultatet av satsningen?
- Vad har vi lärt oss?
- Hur går vi vidare med arbetet för att säkra ett livskraftigt fiske Sverige - även i framtiden?

Konferensen vände sig till nyckelpersoner som på olika sätt berörs av fiskerinäringen. Uppslutningen var stor och deltagarlistan omfattade ca 75 personer, bl a representanter från Havs- och vattenmyndigheten, Jordbruksverket, olika fiskeområden runt om i landet, universitet, kommuner, länsstyrelser, vattenvårdsförbund, yrkesfiskare, sportfiskare m fl.

Konferensen pågick i två dagar och hölls i centrala Lidköping under torsdagen samt i Spikens Fiskehamn, Kållandsö på fredagen.

Moderator var Anna Nyberg, journalist med samhällsfrågor och politik som några specialområden. Hon har tidigare jobbat över 20 år på Sveriges Radio P4 i Skaraborg och är numera frilansjournalist som också har uppdrag som debattledare och moderator.

Program

Torsdag 29 januari 2015 Röda Kvarn, Lidköping

09.00 Fika/ mingel/ registrering

09.20 Kort introduktion **Johanna MacTaggart**, koordinator Biosfärområde Vänern med Kinnekulle

09.25 Hållbart fiske - en samhällsutmaning. **Martin Falklind**, Sportfiskeentusiast

10.00 Kort resumé av nationella och europeiska erfarenheter. **Christina Frieberg**

10.30 Presentation av några genomförda projekt: Vänerfisk på tallriken - **Charlotte Backman**, **Elisabet Andersson-Hult**, MSC-märkning - **Roland Norlén**, Fiskelycka - **Anette Lykke-Lundberg**

12.15 Lunch på Dela Gardie-gymnasiets restaurangskola. Kort berättelse om deras medverkan i Fiskeområdet av lärare **Gun Wallborg** m fl

13.30 Forts presentation av genomförda projekt: Varumärkning av Vänerlöjrom. **Thommy Möller**

14.00 Vad har vi uppnått? Karlstads universitet redovisar sin utvärdering. **Leena Hagsmo**

14.45 Fika

15.15 Utmaningar och möjligheter för Vänerfiskets utveckling, paneldiskussion

16.00 Summering

16.30 Filmvisning "Mellan Bleke och Storm"

19.00 Middag Mellbygatans Ost & Delikatesser

Fredag 30 januari Spiken, Kållandsö

08.15 Buss från Lidköping med guidning genom Biosfärområde Vänerskärsgården med Kinnekulle av Biosfärambassadör **Ola Göransson**

09.00 Två företagare visar Spikens fiskeläge, delger sina erfarenheter av Fiskeområdet, och berättar om Vänerfiskets vardag. **Michael Nylander**, **Ulrika Gustavsson**

10.30 Fika / Löjromsprovning

11.00 Workshop om det framtida arbetet för en hållbar fiskerinäring. **Ove Ringsby**, **Pernilla Kristiansson**

12.15 Summering och avslutning

12.30 Lunch på Sjöboden, Spikens Fiskehamn

14.00 Avslutning

Dag 1

Introduktion

Johanna MacTaggart, koordinator för Biosfärområde Vänerskärsgården med Kinnekulle

Johanna MacTaggart inledde med att hälsa välkommen till konferensen, till Lidköping och till Biosfärområdet. Hon berättade kort om Biosfärområdet: att de arbetar med hållbar samhällsutveckling och ingår i ett globalt nätverk som har i uppdrag av Unesco att hitta lokala lösningar på globala utmaningar. Biosfärområdet har fungerat som huvudman för det lokala Fiskeområdet.



Hållbart fiske - en samhällsutmaning.

Martin Falklind, Sportfiskeentusiast

Martin Falklind inspirerade genom bl a en berättelse från sin barndom och gav exempel från hela världen på hur fiske kan ge inkomster på andra sätt än att bara sälja fisk, t ex genom att ta med turister ut på fisketuren. Han poängterade att gynnsamma förhållanden för hållbar samhällsutveckling skapas genom att olika intressen samexisterar.

Kort resumé av nationella och europeiska erfarenheter.

Christina Frieberg, The European Fisheries Areas Network (FARNET) / Fisheries Local Action Groups (FLAGs)

Christina Frieberg är verksamhetsledare i Fiskeområde Kustlinjen och nationell samordnare för fiskeområden. FARNET är den sammanhållande organisationen för fiskeområden i Europa som ger stöd till fiskeområdena FLAGs, till internationell samverkan och som analyserar vad det är för framgångsfaktorer i verksamheten. Man ger expertråd och bistånd, ordnar konferenser och seminarier, ger ut publikationer och driver FARNETs Web-sida

Vid uppstarten av FLAG, berördes följande frågeställningar:

- 1) **Diversifiering:** hur kan man bredda verksamheter och utvidga möjligheter för inkomster, samt möjligheter för kvinnor att delta i näringen? Hur breddas kontakter med Leaderområden, turismen och satsningar för fiskenäringen?
- 2) **Marknadsföring och försäljning:** Hur kan man få ut mera kronor för samma mängd fisk? Under FARNETs stundande slutkonferens ska man sammanfatta det som varit under den gångna perioden. Visa goda exempel på bra projekt och diskutera hur man ska gå vidare. Sverige har med tre projekt som lyfts som goda exempel vid FARNETs slutkonferens: Kustlinjen: identifiera och föreslå lösningar för vandringshinder i Nyköpingsån. Blekinge: Fisk on-line, att köpa fisk från nätet. Sydkusten: Hemmahamnen Simrishamn där fokus flyttas för att få bättre kontakter mellan boende, yrkesfisket och turister mm.

Sammantaget finns 312 fiskeområden i 21 länder inom EU. De har en genomsnittlig budget på ca 22 Mkr. Det är en stor variation på områdenas strategier och partnerskap genom EU. Mer än 9500 lokala projekt har blivit godkända. Sverige har godkänt 290 projekt under hela perioden. Den finns 14 fiskeområden i Sverige och de har ca 10 Mkr i budget per område. Varje fiskeområde har olika teman i sin utvecklingsstrategi, inom vilka aktörer kan söka projektmedel. Den sammantaget största kategorin i utvecklingsstrategierna syftar till att "öka värde, stödja nya jobb, stödja utveckling".

Under den här perioden, har det funnits ett nationellt nätverk för fiskeområdena. Vi har lärt oss att vi behöver ha ett nationellt nätverk under kommande programperiod också. Vi undersöker nu om det är möjligt inom ramen för landsbygdsnätverket.

Christina fortsatte med att presentera några exempel från andra fiskeområden i Europa:

- **Exempel nya användningsområden:** Konvertering av en fiskebåt till en försäljningsbåt som ligger i centrala Köpenhamn. Detta har finansierats till stor del med privata medel, vilket skiljer Danmark från Sverige och svenska projekt, där det ofta är 50% offentliga medel som finansiering i projekten.
- **Exempel varumärkesutveckling:** Att få ut mer värde från fisken: I ett område i Spanien har man slagit sig samman och säljer under ett gemensamt varumärke som visar att man köper lokal fisk. Varumärkesutveckling är ett sätt att öka det ekonomiska värdet på fisken.
- **Exempel on-line beställning:** I flera länder har yrkesfiskarna börjat använda internet för att meddela vilken fångst de har fått. Köparen beställer via hemsidan och bestämmer var de hämtar upp den. Funkar för privatpersoner och restauranger. Betalas med kort.
- **Exempel diversifiering:** Att jobba med flera grenar inom sin näring, t ex fisketurism (s k Pesca turism). Yrkesfiskaren tar med sig gäster ombord på båten, så att besökaren blir medveten om betydelsen för fiskenäringen i området.

Vad är tillåtet: Fisketurism är inte alltid tillåtet att bedrivas pga nationell lagstiftning, bl a i Sverige. I några försök i Spanien t ex har fiskeområdet arbetat för att ändra lagstiftningen.

Några frågor från konferensdeltagarna:

Q: Varför är Sverige motståndare till diversifieringen?

A: Det finns inget intresse.

Q: Lever projekten när EU-pengarna tar slut?

A: De bästa kan fortsätta ett eget liv. Tror att vi i Sverige har släppt igenom projekt som inte haft förutsättningar för att leva ett eget liv. Det tror jag att vi kommer bli bättre på i kommande period. Vi har också lärt oss att vi måste ha pengar avsatta för internationellt och nationellt nätverkande. Det behöver vi också tänka på i kommande programperiod, t ex runt Östersjön.

Presentation av projekt Vänerfisk på tallriken

Charlotte Backman, landsbygdsutvecklare Hushållningssällskapet Skaraborg

Elisabeth Andersson-Hult, rektor på Källbygård



Initiativ från Götene kommun som ville titta på lokal mat i offentlig måltid. Fiskeområdet gav möjlighet, så fisk blev inriktningen. De ville bygga ett mervärde på de lokala produkterna, konkretisera arbetet med hållbar utveckling, och se till att projektet kan föras över till andra produktgrupper. Projektet var ett samarbete med Källbygård, kostenheten Skara-Götene, De la Gardiegymnasiet, FHCC (Food & Health Concept Centre - ett västsvenskt kompetenscentrum som hjälper forskare och privatpersoner att kommersialisera idéer och underlättar för livsmedelsindustrin att utveckla produkter med mervärde), samt gymnasieelever. Ulrika Gustavsson levererade fisk och köpte in fisk från andra fiskare från Spiken. En utmaning var att få nya leveranskedjor att fungera, anpassat till årstider. Projektet finansierades av Matlandet, FOG Vänerskärsgården med Kinnekulle, Götene kommun + egeninsats från aktörerna.

Vad har gjorts:

- Nya **recept** med fisk från Vänern, inspiration och prova-på. Projektet tog fram nya recept tillsammans med gymnasieskolan och kostrådet provsmakade recept. Som inspiration för kökspersonalen, anlätades en duktig fiskkock vid framtagning av recepten. Lärare och föräldrar provsmakade. Detta skapade inspirationen.
- Hur ska man få **logistiken** att fungera? Utmaningen är säsongsvariationer och beställningar av mindre kvantiteter. Dessutom ska beställningarna anpassas med fångstperioder.
- Rektor: Projektdeltagarna fick vara med om **otroliga upplevelser** som gör att det blir kunskaper som sitter kvar hos lärare och elever. Alla lärare fick möjlighet att åka ut till Spiken, åka fiskebåt, lära mer om hur yrkesfiskesektorn jobbar, filea fisken, hur den lagras mm. Sedan fick eleverna komma ut till Spiken och fick liknande upplevelser som personalen. Barnen pratar fortfarande om detta.
- **Vänermuseet** var med och höll lektioner på Källbygård och eleverna fick besöka museet.
- Under hela projektet var det **stort fokus på fisk i skolan**. Fisken användes för att prata om hur mat fraktas, hur våra konsumtionsvanor påverkar jorden globalt.
- Eleverna fick upptäcka **Vänern** och vad som finns i vattnet.
- **Den pedagogiska måltiden** gav möjlighet att visa "så här ser fisken ut, så här tillagas den, så här tar man bort ben mm"
- **Lax, gös, gädda och siklöja** var arter som användes i projektet.
- **Gäddqueneller** gjordes. Viss oro över huruvida barnen skulle uppskatta rätten men gäddquenellerna var jättepopulära och var den mest uppskattade rätten, förutom **fisk i folie** som serverades på exkursionerna. Gäddquenellerna tillverkades av Ulrika, som frös in dem, och lagades sedan i stora bläck på skolan.
- Projektet höll **provsmakning** för elever. Även föräldrar och politiker bjöds in så att de också kan bli Vänerfiskkonsumenter. Det var en kväll med mycket bra samtal.
- **Kan vi äta fisken?** Provtagning på fisk lämnades för analys. Analysresultaten kopplades med livsmedelsverkets rekommendationer och ledde till att någon fiskart plockades bort.

Projektet genomfördes i samma stund som siken förbjöds att äta i Vänern. Provtagningen ledde till att det blev en positiv upplevelse, alla fick mer kunskap, vilken fisk kan vi äta mm.

- Inom ramen för projektet gjordes också försök att servera fisk på **äldreboenden**.
- **Offentlig upphandling:** Hur får vi in den lokala fisken? Dels genom att specificera sötvattensfisk i upphandlingen, dels för att det aldrig kommer bli mer än en sällanköpsprodukt, det handlar om handfiléad fisk och småskaliga beställningar. Upphandlingen är alltså inget bekymmer – det är inte ett problem att någon gång gå utanför, eftersom det blir så små volymer. Detta var några av projektets AHA-upplevelser: Man hade tidigare aldrig skiljt mellan söt- och saltvattensfisk i upphandlingen. Man upphandlade "fisk". Projektet ledde till att man upptäckte den funktionen, vilket möjliggör upphandling av Vänerfisk.
- Projektet tog också fram en **receptsamling** som lämnades till alla elever och familjer. Både en receptbok och en presentation av vad som gjorts i projektet.
- Vad tyckte man då? **Att få uppleva saker bidrar till att kunskap finns kvar.** Innan hette det ibland att "Det är mycket ben i fisken", efter projektet blev det snarare att "det är ben i all fisk" och det var ingen stor grej. Alla hade träffat yrkesfiskaren, så det smakade gott i alla fall. Att fisken kommer från närområdet blev ett värde i sig
- Kommentar: *"Det har varit lite mycket ben i fisken, och den har inte alltid varit jättegod, men det känns bra i magen för att det är bra för miljön, så det var toppen!"*
- Resultat: **Kan man leverera fisk till offentlig måltid? JA!**
- Eleverna har fått **insikt i lokala maten** och det har väckt en tanke.
- Lärare: **Vad roligt det vore att göra detta för många produkter!**

Detta har överförs till fler skolor där de i miniformat gjort samma sak. Det har varit väldigt populärt.

Presentation av projekt MSC-märkning – en förstudie

Roland Norlén

Viktigt att fisket man bedriver är långsiktigt uthålligt. I Vänern kan man säga att vi har ett relativt uthålligt fiske: det varierar något, men är ganska så jämt de senaste 50 åren.

Det är gösen som är aktuell att certifiera och siffrorna visar att yrkesfisket är stabilt, d v s beståndet är stabilt - ett hållbart bestånd.

Det finns 53 yrkesfiskare i Västragötalandsregionen och 20 yrkesfiskare i Värmlandsregionen. Yrkesfiskare har dispens att bedriva fiske med andra typer av redskap än gemene man. Fisket begränsas i Vänern. Det är t ex trålförbud i Vänern samt en reglering i minimiått på storleken på fiskar man får ta upp. Det är också förbjudet att fiska gös i åarnas mynningar under vissa perioder, främst under gösens lekperiod i april-maj.



Om man ska få MSC-certifiering ska ett antal olika regler uppfyllas som bedöms enligt en betygsskala: Om man får mindre än 60 poäng, blir man underkänd. Kommer man mellan 60-79 blir man godkänd med villkor, över 80 blir man godkänd.

Förstudien har översiktligt gått igenom yrkesfisket i Vänern och alla variabler som ligger till grund för bedömningen. Här kan nämnas gösbeståndets återväxt, förvaltning av beståndet, övriga arter = bifångster, hotade arter (t ex asp och ål), habitat, ekosystemen, juridiskt ramverk, samråd med näringen, långsiktigt hållbart, forskningsplaner osv.

För alla bedömningsgrunder får Vännergösen mer än 80 poäng på betygsskalan. Sammanfattningsvis: man ser inga större problem med att MSC-certifiera gösfisket i Vänern. Undersökningen säger att vi borde gå vidare.

Hur går vi då vidare? Finansiering? På kort och på lång sikt? Vänerns fiskarförbund och SIC vill gå vidare men först får intressenterna yttra sig över studiens resultat

- **MSC-certifiering tar ca 18 månader.**
- **Kostar ca 1Mkr.**
- **Därefter är det en årlig kostnad på 25Tkr.**

MSC-certifiering tar ca 18 månader. Kostar ca 1Mkr. Därefter är det en årlig kostnad på 25Tkr.

Varför har vi haft fokus på gös? Det är en ekonomisk fråga. Pengarna räckte inte till mer. Får man en art certifierad, ger det ett gott betyg på sjön. Gös är en internationellt gångbar fiskart. Det är dyrast att certifiera art ett, sedan kan det vara billigare att certifiera fler arter.

Roland inspirerade med ett exempel från Vättern: Vild Vätterfisk - en gastronomisk upplevelse. Ett bra exempel på hur man diversifierar yrkesfisket. Här har man utgått från Vätterröding:

Kan man ta mer betalt för den som kommer från Vättern kontra

de som odlats på annan plats? Projektet har varit ett samarbete mellan yrkesfisket och krögare runt sjön där yrkesfiskarna har frågat krögarna: "Vill ni köpa mer vildfångad fisk från Vättern?" JA! "Även om den är dyrare?" JA - under förutsättning att vi kan berätta en story i samband med att vi säljer den. Man efterfrågade spårbarhet och krävde att fisken måste ha toppkvalitet.

Krögarna efterfrågade en professionell grossist. De ville inte köpa direkt från yrkesfiskarna. De menar dock att fisken inte nödvändigtvis behöver gå via Göteborg, då de vill använda begreppet "närfiskat."

Resultat: Ökad prisbild och lönsamhet. Detta projekt har goda förutsättningar för att överleva efter projektperioden är slut.

Presentation av projekt Fiskelycka

Annette Lykke

Förstudie om Vänerfisket. När Annette flyttade hit upptäckte hon att sjön var ett hav. Det är synd att Vänern är gömd: Något som är gömt, bryr man sig inte om. Den växer igen t ex. Man behöver visa Vänern, Annette ville visa den med en film. Det finns en hel yrkeskår som försörjer sig på resurser från sjön. Om man inte vet om att Vänern finns, vet man heller inte om att det finns yrkesfiske i Vänern. Det man inte vet om, bryr man sig inte om ifall det försvinner. Alltså ville hon göra en film om vänerfisket.

Det finns väldigt lite dokumenterat om Vänerfisket. För att göra en dokumentärfilm behöver man kunskap - det behövdes en förstudie. Det var nödvändigt för Annette att sätta sig in i sötvattenfisket, sötvattenfisken och Vänerns biologiska mångfald. Research är förutsättningen för att kunna göra en dokumentärfilm. Förstudien frågade VAR? HUR? och VEM?

Vem/Var: Viktigt för Annette att det var yrkesfiskarna som förde talan och guidade runt i Vänern, guidade bland den biologiska mångfalden, fågel- och fisklivet och naturen. Hon ville ha yrkesfiskares röster. De var gömda... så hon fick leta upp dem. Viktigt att yrkesfiskarna förde sin egen talan, ingen speaker, utan de som vet bäst om fisket skulle höras. Nummer ett i förstudien var att hitta yrkesfiskarna. Annette hade turen hitta Bo Gunnar Blom, Boris Åström och Georg Johansson. Georg hör till den äldre generationen och fiskar med traditionella redskap och de andra två fiskar med mer moderna metoder. Hon hamnade på Torsö.



Hur: En massa frågor behövde besvaras: Hur gör man när man filmar på en fiskebåt? Hur filmar man en havsörn i snöstorm? Viktigt vilken fotograf som kunde vara med – en som inte blev sjösjuk! (Några blev sjösjuka) Det är ju också bra om fotografen kan se skillnad på en fiskmås och en fiskgjuse. Det blev Patrik Olofsson. Det kräver mycket tid att fånga den biologiska mångfalden i sitt rätta element.

Fokus var på ett hållbart fiske i Vänern och i och med detta så det blev så otroligt mycket roligare att göra filmen!

Sorgligt: att det är ett yrke som har hög medelålder där förnyringen är låg. Detta beror bland annat på att hamnarna har blivit dyra. Fritids- och sportfisket har inneburit att de yngre som vill starta upp har inte råd att skaffa en hamn, där ligger kanske redan trollingbåtar?

Lunch serverades på De La Gardie- skolan. I samband med detta berättade Gun Wallborg m fl om skolans deltagande i olika projekt inom fiskeområdet.

Presentation av projekt Varumärkning av Vänerlöjrom.

Thommy Möller

Thommy Möller arbetar som yrkesfiskare i Spikens fiskehamn och berättade om projekt Varumärkning av Vänerlöjrom som han deltagit i, ett projekt med fokus på kvalitetssäkring.



Inom ramen för projektet gjordes en studieresa till Kalix. Syftet var att lära sig mer om framställning, prissättning och kvalitetskontroll. Dessutom ville de ta del av erfarenheter om hur man går tillväga för att skapa ett varumärke.

En ekonomisk förening bildades och samlades kring varumärkets utveckling. De ville ha ett högre pris och en bättre marknadsföring av sin produkt. Många vet inte ens om att det finns löjrom i Vänern! Efterfrågan finns från finare krogar i Göteborg och Stockholm. De har utökat sin marknad. Löjrommen är minst lika

bra som Kalix löjrommen och har nu fått en jämnare kvalitet till följd av den gemensamma satsningen. Det är 15 fiskare med i den ekonomiska föreningen. Kockar har provsmakat produkten från varje producent, så att de vet att den håller jämn kvalitet vilket gör det möjligt för fiskarna att sälja större partier. Numera vågar man köpa löjrom från en annan fiskare för att komplettera sin egen försäljning.

Resultatet av satsningen har blivit en jämnare kvalitet och varumärket har lett till att man har kunnat ta ut ett högre pris. Projektgruppen ser fram emot att utöka den ekonomiska föreningen med fiskare från Dalsland och Värmland.

Thommy Möller berättade också lite om hantverket bakom löjrommen: När man framställer löjrommen måste fisken vara så färsk som möjligt. Den får inte ligga mer än ett dygn. Löjrommen ska sköljas direkt för att få bort inälvor mm. Den hängs på tork i två dygn i påsar. Då måste kylan vara ren. Det får inte vara främmande lukter, då tar löjrommen smak. Vi använder samma salt, i stort sett. Det bidrar också till jämnare kvalitet. Ibland är rommen svårtorkad, då kan man ställa den på papper. Processen sker hos enskilda yrkesfiskare och den ska följa vissa gemensamt överenskomna riktlinjer som garanterar varumärkets kvalitet.

Yrkesfiskarna har försökt att sälja siklöjan som matfisk, men nu går den till bränsle. De har också provat på att göra siklöjburgare osv. men det har inte lyckats. 300 ton klämd siklöja är svårt att göra sig av med. Det finns inte heller något intresse att använda det som djurfoder.

Yrkesfiskarna arbetar också för att få löjrommen ursprungsmärkt. "Vi får se var det slutar. Vänerlöjrommen finns med bland de 10-tal produkter i Sverige som föreslagits att man ska börja jobba med. Den ekonomiska föreningen och varumärkningen är en förutsättning för att få till ursprungsmärkning, så där ligger vi i framkant. Numera hör man att det talas om Vänerlöjrom också, tidigare var det bara Kalix löjrom som nämndes. Vi är nog en bra konkurrent till Kalix och producerar ungefär lika mycket. Runt Vänern finns det någonstans mellan 25-30 yrkesfiskare som producerar löjrom."



Varumärkning har underskattats av vänerfiskarna hittills. Varumärket möjliggör storytelling och det betalar folk för. Nu säljs löjrommen via grossister, vilket också ökat priset. Varumärkningen kostar men kilopriset går samtidigt upp.

Vad har vi uppnått i vårt Fiskeområde?

Leena Hagsmo, Karlstads Universitet: CERUT

Leena Hagsmo från Karlstads universitet, Cerut, (Centrum för forskning om regional utveckling) redovisade universitetets utvärdering av Fiskeområde Vänerskärsgården med Kinnekulle.

De kommer framöver leverera en rapport med de totala resultaten. Här blev det ett axplock och Leena hoppades att resultaten skulle väcka tankar och vara till nytta för framtida tankar och ev fortsättningen av ett fiskeområde för hela Vänern.

Utvärderingen gick till på följande vis:

- 1) En enkät skickades ut med öppna frågor till styrelsen och beredningsgruppen.
- 2) Intervjuer med människor som ingått i projekten på olika sätt. Gruppintervjuer och några telefonintervjuer och några epost. Några få projekt ingår inte i utvärderingen.

En del av utvärderingen undersökte arbetsformerna:

T ex. Hur upplever du att styrelsens alternativ beredningsgruppens arbete har fungerat? Hur upplever du att samarbetet mellan styrelse och beredningsgrupp har fungerat? Hur upplever du att beslutsprocessen med projektansökningar har fungerat?

Förklaring av organisationen:

Det var samma styrelse för biosfärområdet och fiskeområdet med undantag från Länsstyrelsen, men med anledning av att biosfärområdets verksamhetsområde är bredare, så tillsattes en beredningsgrupp med representanter från fiskerieringen. Beredningsgruppen bereder inkomna projektansökningar som sedan beslutas av styrelsen. Verksamhetsledaren höll ihop och ledde arbetet.

På det stora hela framkom att arbetsformerna fungerat bra och man upplevde ett stort förtroende mellan styrelse och beredningsgrupp. Någon tyckte dock att "de olika grupperna levte lite sina egna liv." och tyckte att det kanske varit bra "om det funnits någon mer överlappning än enbart verksamhetsledaren."

Den tydligaste kritiken handlade om långa handläggningstider för projektansökningar. Ett exempel: *"Det tog så fruktansvärt lång tid innan man får ut pengarna – man ligger ute med pengarna det kräver ju att den som går in som projektägare måste ha väldigt god likviditet och då vara en stor organisation som kan fixa det här också med redovisning och såna bitar..."*

En annan del av undersökningen undersökte resultaten av projekten:

Tema 1: Produktutveckling och kvalitetssäkring av Vänerprodukter

- **Projekt Siklöja förstudie**
- **Kunskapsspridning och nätverksutveckling Vänerfisk** (Vänergymnasiet): De lyckades inte få till ett nätverk som fungerade lokalt med att sälja fisken från fiskare till restaurang men de lyckades ta tillvara möjligheter till lärande, t ex filea, tillaga och miljöperspektivet.

Både elever och personal har fått ökad kunskap om vänerfisket och nya kontakter t ex yrkesfiskare. De tror att den samverkan som skapats kommer vara till nytta i framtiden.

- **Förstudie MSC-certifiering**

- **Löjromsevent** Önskat resultat: årligen återkommande evenemang. Det återkom år två. Det bidrog till att skapa kunskap och förståelse för hantverket att producera löjrom. Flera stycken säger "nu kan man förstå att löjrommen kostar en slant..." Projektet har lett till ökad samverkan. Det finns utvecklingsmöjligheter. År två kom fler folk till eventet, fler folk utifrån t ex Lysekil och Göteborg
- **Kvalitetssäkring av löjrom från Vänern**

Tema 2: Förstärka och säkerhetsställa den lokala förädlings-, mottagnings- och distributionskapaciteten

- **Projekt Siklöja livsmedel:** En ideell förening bildades för att driva projektet. Samarbete lokalt mellan fiskare, försäljare. Förstudien fokuserade på produktion av siklöjburgare, kallrökt siklöja, färserade produkter, strömmingslåda, storytellingsmaterial. Nu drivs förädlingsarbetet vidare på Spiken och projektet lever så vidare i produktionen.
- **Vänerfisk på tallriken** Grupppintervju som gav väldigt mycket. Något som uppskattades mycket av projektdeltagarna var besöken på Vänermuseet och i Spiken ger upplevelse som håller kvar kunskap. Väcker även nyfikenhet och bidrar till lokalkännedom – insikten om att det här finns i vår närhet. Bidrar till samverkan. Projektet har gett ett pedagogiskt mervärde: natur, hållbar utveckling. Det var värdefullt.

Tema 3: Skapa möjligheter för kompletterande verksamheter

- **Kunskapsspridning om fisk från Vänern** Mål: Att fler människor ska ha kännedom om och konsumera mer fisk från Vänern. Projektet är fortfarande igång. Ett resultat är Vänerfiskveckan, där flera projekt ingick. Inleddes med löjromseventet, utställning om yrkesfisket och filmen Mellan bleke och storm. Ett exempel på samverkan mellan projekten som ingår i fiskeområdet.
- **Tillagning av fisk i butik**

Tema 4: Förstärka samarbetet mellan fisket och den lokala respektive regionala restaurangnäringen så att fiskeråvaran bättre kan utnyttjas och förädlas.

- **HUT, Hållbar utveckling i gymnasieskolan** Hållbar utveckling i gymnasieskolan: Att eleverna tar med sig kunskapen till kommande arbeten, och idag finns det en f d elev som jobbar på en restaurang med starkt fokus på hållbar utveckling.
- **Förstudie Kunskapsspridning**

Tema 5: Utveckling och marknadsföring av Vänerprodukter för att säkerställa avsättning.

- **Fisken och fiskaren i Vänern i ett historiskt perspektiv**
Resultat i en skrift och en vandringsutställning. Skildrar fisket ur ett historiskt perspektiv
- **Förstudie Fiskelycka, Förstudie Fiskelycka 2:**
Mellan bleke och storm. Vänern och Fisket i Vänern uppmärksammas. Det bidrar till en stolthet att få berätta om Vänern och berättandet gör att man tar tillvara ett kulturarv.

Generellt: Det har uppkommit en del spinn-off effekter som var oväntade. T ex: värdet av gamla fotografier. Att man helt plötsligt börjar se bildmaterialet som är fiskarnas egna foton i stor utsträckning. Det finns ett värde i att gammalt finns kvar så att andra kan se det. Att den äldre kunskapen förs vidare till nästa generation. Idag finns det ett gediget historiskt material kvar som en effekt av projektet. Människor är omnämnda. Det är ett jättevärdefullt material – nu och för framtiden. Skriften är av intresse för allmänheten, materialet viktigt ur forskningsperspektiv för Vänermuseet.

Framgångsfaktorer:

- Bra fungerade arbete i styrelse och beredningsgrupp
- Bra kontakt mellan verksamhetsledare och projekt
- Beslutsprocessen inom fiskeområdet har fungerat bra
- Mindre skola och mindre projektgrupp
- Möjlighet till aktiviteter: för allmänheten, för barn, i skolan. Detta har bidragit till lärande och samverkan som i ett längre perspektiv kan ge spinn-off-effekter.
- Engagemang och driv
- Bra uppslutning på möten
- Möjligheter till samarbete och nya kontakter
- Lokala förankringen. Närmiljön och goda kontakter, att arbetet grundats av biosfärområdet, att det fanns som en gemensam plattform när fiskeområdet startade.
- Positiv inställning och samarbetsvilja hos yrkesfiskare – en förutsättning
- Berättande och förmedlandet av erfarenheter



Hinder och svårigheter:

- Långa handläggningstider
- Väntan på pengar
- Miljö/giftlarm
- Vädrets makter
- Tidsbrist
- En viss otydlighet gällande det administrativa
- Lång startsträcka



Projektens hållbarhet och bestående effekter:

- Tydliga resultat med fortsatt verkan. Det finns en hållbarhet i projekten.
- Erfarenheter för fortsatt arbete i skolan, (men det kräver pengar)
- Idéer och evenemang att utveckla

På det stora hela visar det att det finns en potential i projekten att fortleva.

Mjuka, icke mätbara värden:

- Bevarandet av kulturarvet, stolthet, nyfikenhet och kunskap, lärande har varit genomsyrande i projekten, synliggörande av fisket.
- Ökning av ett positivt socialt kapital
- Vänskapsband har knutits
- Samlat ger detta värdefulla spinn-off effekter
- Skapar samarbete i framtiden
- Faktorerna talar för goda förutsättningar i framtiden
- Satsningen har skapat förutsättningar för en långsiktigt hållbar fiskenäring

Utmaningar och möjligheter för Vänerfiskets utveckling, paneldiskussion

Moderator:

Anna Nyberg



Anna är journalist med samhällsfrågor och politik som några specialområden. Hon har tidigare jobbat över 20 år på Sveriges Radio P4 i Skaraborg och är numera frilansjournalist som också har uppdrag som debattledare och moderator.

Panelen:

Charlotte Backman



Charlotte är landsbygdsutvecklare på Hushållningssällskapet Skaraborg och var ansvarig för framtagning av strategin vid bildandet av fiskeområdet. Hon har suttit i beredningsgruppen och drivit ett flertal projekt inom fiskeområdet.

Fredrik Nilsson



Fredrik är fiskeribiolog vid Länsstyrelsen i Västra Götalands län och har varit projektledare för arbetet med Fisk- och fiskevårdsplan för Vänern. Fredrik sköter även samordningen av Väterns samförvaltning av fiskefrågor åt Väterns vattenvårdsförbund.

John Zafaradi



John är sportfiskeentusiast, och arbetar för Leader Östra & Norra Skaraborg med sportfisketurism, Vätern och Vättern inkluderat. Han har en bakgrund inom sportfiskemedier och bidrar fortfarande med frilansmaterial i magasinet Fiske-feber.

Gunnar Hellerström



Gunnar arbetar som Landsbygds- och Skärgårdsutvecklare på Karlstads Kommun. Parallellt med detta driver han företaget Sweetwater Events som fokuserar på båtcharter i Värmlandsskärgården och i Grekland. Gunnar har också deltagit i arbetet med strategin inför nya Fiskeområde Vätern.

Vad är de största utmaningarna?

- Stabila bestånd, rent vatten och bra fiskråvara. Varumärket Vänern som destinationsvarumärke, finns egentligen inte på marknaden idag. Yrkesfisket borde vinna på att öppna för turism.
- Rekrytering av yngre fiskare är ett problem att hålla ett livskraftigt fiske. Även miljögifter, t ex dioxiner.
- Utmaning att få till den lokala marknaden. Det är väldigt få aktörer. Räcker inte till att både fiska, förädla och distribuera. Säkra kontinuitet och leveranssäkerhet. Nya aktörer behövs för långsiktigheten
- Införa regler för sportfisket. Fönsteruttag, selektivt fiske. Frivillig, fiskvårdsavgift för trollingfiskare. Samverkan, besöksnäring kan utvecklas. Synergieffekterna kommer bli positivt för yrkesfisket också. Rekreativ bärkraft.
- Samverkan, samförvaltning för fiskevårdsfrågor för Vänern. Vad vill vi utveckla i vår sjö, hur ska sjön förvaltas? Höja kvaliteten på våra produkter.
- Utsläpp, hur kan myndigheten tillåta att det släpps ut medicin via avlopp, mm? Hänvisar till lagstiftning, att vi har den miljö vi förtjänar, grund i politik.
- Gamla synder?
- Vänerns reglering påverkar beståndet? Effekter på gäddornas lekplatser? Vet ej tillräckligt om detta ännu.



Varför är sjön så anonym: Det är svårt att få ett grepp om Vänern. Är det för att vi är hemmablinda?

Det finns en gräns för hur mycket man kan belasta sjön med besökare, annars försvinner upplevelsen.

Fiskeområde för hela Vänern, yes or no?

- I projekten som hittills genomförts, kommer det ständigt upp frågor som rör hela Vänern. Därför kan det vara bra att ha ett FO för hela Vänern.
- Klurighet: Långa avstånd som hittills varit svårt att överbrygga. Därför krävs det stort fokus på samordning.
- Vi har aldrig fått så stor genomslagskraft för yrkesfiske, det är jättepositivt. Ove har varit toppen.
- Vi måste samarbeta över hela sjöns yta. Ett sätt att få in EU-medel till Vänern som gör att vi kan genomföra projekt och satsningar. Pengar kan trigga lite mer samarbete.

Vad ska man samarbeta om?

Mycket kan fortsätta som påbörjats, marknadsföring, varumärke etc. kan utvecklas till att omfatta hela sjön. Det som saknas är ett helikopterperspektiv, ur ett turistiskt perspektiv. Jobba med Vänern som varumärke, en gemensam destination.

År 2030: Vad ser vi?

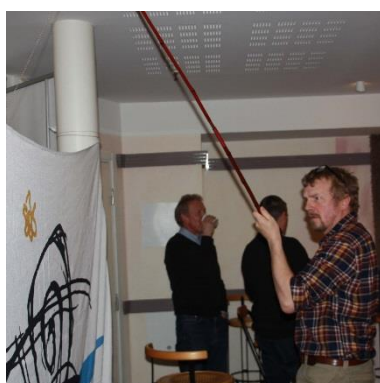
Yrkesfisket fortsätter, fisketurism/pescaturism, att yrkesfisket och turismen har vävts samman. Vi har chansen att välja och välja bort områden som är icke-önskvärda. Vi överlever... Tror att vi har ungefär samma antal yrkesfiskare som vi har idag. Signalkräftan kommer fortsätta expandera i Vänern. Om ytterligare 20 år, kommer vi ha ett kräftfiske, likt det som finns i Vättern. Fortsatt framgångsrikt fiske på gös, lika stort uttag som vi har idag. Diskussioner kring, hur ska vi fördela fiskresursen i Vänern. 2030 fiskas lax och öring med spö och att yrkesfiske och sportfiske samsas kring det på ett smart sätt. Blomstrande Vänern, målgruppsstyrd utveckling av besöksnäringen. Rätt folk, som betalar bra. Den goda tonen när vi pratar utveckling och fiskevård, att den fortsätter i samma riktning.

Summering

Moderator Anna Nyberg summerade dagens diskussioner.

Filmvisning "Mellan Bleke och Storm"

Efter lite förfriskningar visades filmen "Mellan Bleke och Storm" av Annette Lykke Lundberg.



Konferensens första dag avslutades sedan med en gemensam middag på Mellbygatans Fisk & Delikatesser.

Dag 2

De som åkte buss ut till Spikens Fiskeläge fick träffa [Ola Göransson](#) som berättade om Biosfärområde Vänerskärgården med Kinnekulle och om sitt uppdrag som Biosfärambassadör.

Spikens Fiskeläge

Guidning av Michael Nylander och Ulrika Gustavsson

Vid Spikens fiskehamn på Kållandsö möttes konferensdeltagarna av Michael Nylander och Ulrika Gustavsson som båda representerar den lokala fiskerieringen i Spiken. Michael är yrkesfiskare sedan flera år och är inhyrd i en fiskebod som arrenderas av en annan fiskare i hamnen. Ulrika driver tillsammans med sin man ett fiskeföretag som förutom själva fisket också omfattar förädling och försäljning av fiskdelikatesser i egen butik längst ut i Spiken. Både Michael och Ulrika har deltagit i flera av de projekt som genomförts via fiskeområdets insatser. Ett påtagligt exempel är den gemensamma isbod för lagring av fisk som uppförts i hamnen. Michael och Ulrika guidade runt i fiskehamnen och berättade om fisket i Spiken – då och nu:



Spiken är Vänerns största fiskehamn och något av hjärtpunkt för Vänerfisket. Här finns f n ett tiotal aktiva yrkesfiskare varav flera bedriver sitt yrkesfiske som deltidssyssla kombinerat med annan sysselsättning. Antalet fiskare har minskat vilket till stor del förklaras av sviktande lönsamhet. Gös och löjrom är de ekonomiskt viktigaste produkterna som landas, men det finns också en del riktat fiske mot andra arter såsom t.ex. gädda. Sik var tidigare en viktig försörjningsbas. Siken fiskades främst sommartid och mycket förädlades i egna rökerier på Spiken. De senaste åren har saluförbud gällt för vänersik, vilket resulterat i betydande inkomstbortfall för fiskarna och har försatt många i ekonomiskt trångmål.

Området ägs av Lidköpings kommun som arrenderar ut byggnader och anläggningar till olika intressenter. Under de senaste 10-15 åren har området utvecklats till att bli ett av de främsta turistmålen på Kållandsö. Numera finns flera restauranger och serveringar, butiker och andra serviceanordningar som bidrar till att göra hamnen till ett attraktivt besöksmål. Ett problem som noterats är att områdets popularitet pressat upp priserna för arrendet av fiskebodar vilket medför att fiskare kan ha svårt att konkurrera om utrymmet med andra mera kapitalstarka intressenter som vill etablera sig. Sådana etableringar kan skapa konflikter med befintlig fiskeverksamhet då fisket medför en del hantering som inte alltid är enkelt förenligt med deras önskemål. Behoven av att utveckla berednings- och försäljningslokalerna för att förbättra ändamålsenligheten har i något fall hamnat i konflikt med kommunens gestaltningskrav vilket medfört att önskade utvecklingsåtgärder gått om intet.

Provsmakning av Vänerlöjrom

Under förmiddagen bjöds på tillfälle att provsmaka den nylanserade Vänerlöjrommen.

Fiskeområde Vänern

Föredragning av Ove Ringsby, Biosfärområde Vänerskärgråden med Kinnekulle

Under 2013 togs initiativ från nuvarande fiskeområde att inför kommande programperiod ansöka om medel för ett fiskeområde som gäller hela Vänern. Vänern är EU:s största sötvattensjö med en totalyta om 5 650 km². Vänern berörs av totalt 13 kommuner, två regioner, två Länsstyrelser och tre kommunalförbund, ett 60-tal yrkesfiskare och ett 10-tal sportfisketurismföretag. Det har därför varit ett omfattande arbete att föra dialog med alla dessa intressenter och i ge utrymme för delaktighet i processen kring utformning av en gemensam utvecklingsstrategi för Vänerfisket. Ove Ringsby, projektledare på Biosfärområde Vänerskärgråden med Kinnekulle, är den som hållit i arbetet och berättar om vad det lett fram till:

Processen resulterade i visionen ”Livskraftigt vänerfiske – även i framtiden”. Det grundas i bedömningen att vänerfisket bedrivs idag på ett sätt som ur beståndssynpunkt är långsiktigt hållbart. Det finns dock utmaningar att hantera för att det ska förbli hållbart, och inte minst för att tillgodose alla hållbarhetsperspektiven.

Tre övergripande mål har formulerats med utgångspunkt i ekologiska, ekonomiska och sociala faktorer:

1. **Vänern en tillväxtregion och ett starkt varumärke**
2. **Fiske i balans med hälsosamma produkter**
3. **God kunskap om fiskets förutsättningar kombinerat med aktiv innovationsutveckling.**

Till dessa har lagts två horisontella mål kring **jämställdhet** och **integration**.

1. Insatser inom mål 1 syftar till produktutveckling förädling och marknad.
Delmål: *Fler kommersiellt lönsamma arter. Affärs- och produktutveckling inom sportfisketurism. Öka diversifieringsgraden inom fiskenäringen. Ökad lokal försäljning. Skapa nya företag och stimulera förädling. Utveckla varumärkning och certifiering.*
2. Inom mål 2 handlar insatserna om beståndsskydd och miljöförbättringar.
Delmål: *Sveriges bästa fångststatistik för insjöfiske. God beståndskontroll. Förbättrad vattenmiljö.*
3. För mål 3 handlar insatserna om kunskapsbyggande, information, samverkan och nytänkande.
Delmål: *Skapa kontaktvägar mellan fiske och andra näringar i lokalsamhället. Fungerande samverkan och informationsutbyte mellan intressenterna och med lokalbefolkning. God kunskap om, och förståelse för, ekosystem och miljöpåverkan.*

Viktigaste insatserna för ett långsiktigt hållbart fiske i Sverige

WORKSHOP med Ove Ringsby och Pernilla Kristiansson, Biosfärkontoret

Efter genomgången av utvecklingsstrategin uppmanades deltagarna att fundera över vilka insatser de själva bedömer som de viktigaste för att upprätthålla ett långsiktigt hållbart fiske i Sverige.

Synpunkterna samlades in och diskuterades. De redovisas i punktform nedan:

- Skapa laxtrappor för ökad tillgänglighet för lax- och öringlek
- Öka kunskap och förståelsen för sambanden mellan miljöaspekter/ fiskeförvaltning/ bestånd
- Bättre förädling, effektivare distribution - ökad lönsamhet.
- Sportfiske – yrkesfiske hand i hand
- Nästa generation kommer ställa krav på upplevelser – något för fisket?
- Ökad kvalitet på övervakning och fångstkontroll
- Skapa förutsättningar för att leva som yrkesfiskare
- Bättre statistik som involverar fiskarna
- Lokal samverkan kring ex logistik. Nya marknader
- Underlätta generationsväxling
- Holistisk syn "ex vilda laxar/kraftverk skyddad här men inte där"
- Effektivare marknadsföring
- Fler arter med kvalitet. Ex kräftor
- Innovation (ex. mörtansjovis)
- Återställ och skydda mera lekplatser
- Bättre kunskapsspridning t.ex. bestånd, förutsättningar, regelmotiv. Samordning önskas.
- Aktiv förvaltning, stärkt ägaransvar (staten)
- Rent vatten utan gifter
- Turismutveckling

Konferensen avslutades med gemensam lunch på Sjöboden.



Deltagarlista Nationell fiskekonferens

Livskraftigt fiske i Vänern - även i framtiden

Namn	Kommer från
Allan Pettersson	FOG Gotland
Anders Andersson	Karlstads universitet
Anders Jonsson	Fiskare
Anders Larsson	Bärstavikensfisk i Rackeby
Anette Lykke-Lundberg	Medverkande
Anna Nyberg	Moderator
Anna Söderman	Mariestads kommun
Arne S Tengvall	Vänerygymnasiet
Björn Ohlsson	Vänermuseet
Bo Gunnar Blom	Fiskare
Bo Lindberg	Fiskare
Bosse Säll	Biosfär Exportmogen Destination BioExp)
Charlotte Backman	Hushållningssällskapet
Christina Frieberg	Fiskeområde Kustlinjen/Leader Sörmlandskusten
Claes Fahlgren	Leader Västra Skaraborg
Conny Gustafsson	Fiskare
Daniel Isaksson	HaV
Dennis Gustavsson	Fiskare
Elin Liljebäck Nilsson	Hållbar samhällsutveckling, Lidköpings kommun
Elisabeth Andersson-Hult	Källby Gård
Elsa Norrby	FOG Gotland
Eva Bergman	Karlstads universitet
Ewa Ryhr Andersson	Leader Växtlust
Freddie Pettersson	Fiskare
Fredrik Nilsson	Länsstyrelsen i Västra Götalands län
Gunnar Hellerström	Karlstads Kommun
Gunnar Norrby	FOG Gotland
Hans Lindstedt	Leader Hälsingebygden
Henrik Lindholm	Länsstyrelsen Värmland
Håkan Jarnryd	Turistchef i Åmåls kommun
Ilona Miglavs	Svensk Fisk Utbildning, information, inspiration
Ingmar Elofsson	Leader Blekinge
Ingrid Jakobsson	FOG Gotland
Jacqueline Hellsten	Leader Kustlinjen, Fiskeområde Kustlinjen
Jakob Jonasson	Fiskeområde Kustlandet
Jens Karlsson	Leader Närheten
Jens Persson	HaV
Johan Udd	Melleruds kommun
Johanna MacTaggart	Biosfärområde Vänerskärgråden med Kinnekulle
John Zafaradi	Leader

Jonas Andersson	Länsstyrelsen i Värmland
Jonas Krantz	Lidköpings Kommun / Biosfärsstyrelsen
Juliane Thorin	Götene kommun Kvalitet och utveckling
Kent Boström	FOG Vänerskärgården med Kinnekulle
Key Höglind	Länsstyrelsen i Västra Götalands län
Lars Fridén	Grums kommun, politiker
Leena Hagsmo	Cerut, Karlstads universitet
Lennart Bergquist	FOG Vänerskärgården med Kinnekulle
Linda Harkman	Karlstads universitet
Linda Pettersson	Kristinehamns kommun
Linus Andersson	Länsstyrelsen i Västra Götalands län
Magnus Andersson	Jordbruksverket
Malin Fahlström	Destination Läckö-Kinnekulle AB
Marita Bengtsson	Vänerns Vattenvårdsförbund
Martin Falklind	Sportfiskeentusiast
Mats Ingemarsson	Svenska insjöfiskarnas centraförbund
Mikael Nylander	Fiskare, FOG Vänerskärgården med Kinnekulle
Monika Andersson	Hållbar samhällsutveckling, Lidköpings kommun
Niclas Lundsten	Fiskevattenägarna Värmland
Ola Göransson	Biosfärambassadör, guide
Ove Ringsby	Biosfärområde Vänerskärgården med Kinnekulle
Pernilla Kristiansson	Biosfärområde Vänerskärgården med Kinnekulle
Peter Belin	Sportfiskarna, Sv. Sportfiske- och Fiskevårdsförb.
Peter Wiklund	Fiskeguide. Deltagare i leaderprojekt.
Pontus Rahm	Länsstyrelsen i Värmland
Poul Rask	Miljö- och byggnämnden, Lidköpings kommun
Pär Gustafsson	Länsstyrelsen i Värmland
Robert Skogh	Miljö- och bygg. Mariestad Töreboda Gullspång
Roland Norlén	Svenska insjöfiskarnas centraförbund
Sara Westlindh	Cerut, Karlstads universitet
Sofia Bolin	Vännergymnasiet
Stefan Johansson	Kristinehamns kommun
Sten Gunnar Stensson	Sportfiske, Biosfärområdet
Stig Söderström	Sportfiskare
Thomas Johansson	Stiftelsen Laxfond Vänern (VD)
Thommy Möller	Fiskare
Tommy Swahn	Leader Hälsingebygden
Tore Ingman	Grums kommun, politiker
Ulf Svanberg	Vänerfiskare
Ulrika Gustafsson	Fiskare, förädlare
Öyvind Eriksen	Leader-Växtlusts samarbetsprojekt



Tack för din medverkan!

Vi hoppas du trivdes under dina dagar med oss och att du fick med dig lite ny inspiration, kunskap och nätverk med dig hem.

Vill du veta mer om hur Biosfärområde Vänerskärsgården med Kinnekulle arbetar med lokala lösningar på globala utmaningar, välkommen in på vår webb: www.vanerkulle.se.

Vi önskar dig välkommen åter!