

INFOKRYSSNINGEN 2020
FÖR FISKERIOMRÅDEN OCH DELÄGARLAGEN I SKÄRGÅRDHAVET

22. – 23.1. 2020 / M/S Viking Amorella, minikryssning Åbo – Stockholm – Åbo

KRYSSNINGS- OCH SEMINARIEPROGRAM (alla tider FINSK tid)

Onsdagen 22.1.

- 07.50 Utdelningen av biljetter påbörjas i Viking Line terminalens 2 våning.
Vi stiger ombord och för bagaget till hytterna
- 08.45 Fartyget avgår (portarna stängs kl. 8.35)
- Samling på **däck 10**. Vi har tillgång till kaffe samt frukter under hela dagen
- Seminariets föredrag hålls på finska, men i auditoriet finns två bildskärmar som visar föredraget på respektive språken. Frågor kan ställas på båda språken.**
- 09.00 **Seminariets öppning**
Ordförande för infokryssning -projektets ledningsgrupp Timo Saarinen öppnar seminariet
- 09.05 **TEMA 1 Det lokala samarbetets nytta och möjligheter**
- Petri Rannikko**, Länsi-Suomen kalatalouskeskus
* *Den regionala fiskerisamarbetsgruppen*
* *Samarbete mellan fiskeriområden*
* *Andra samarbetspartners och intressentgrupper*
* *Kommunikation och påverkan*
- Tapani Veistola**, Finlands naturskyddsförbund FNF
* *Fiskeriområdenas och naturskyddsorganisationernas gemensamma intressen*
- 10.00 Diskussion och en kort paus
- 10.20 **TEMA 2 Planering och verkställande av hållbart nyttjande och vård av fiskresurser**
- Lauri Veneranta**, Naturresursinstitutet Luke
* *Rollen av restaureringar av vattendrag vid skötsel av fiskstammar; vid temat koncentrar man sig på kustens små vattendrag, flador, glon, och åmynningar.*
- Kari Ranta-aho**, NTM-centralen i Egentliga Finland
* *Grunder för bildandet av fredningsområden. Hurdana åtgärder kan ingå i ett fredningsbeslut?*
- Janne Rautanen**, Finlands Fritidsfiskares Centralorganisation
Kari Ranta-aho, NTM-centralen
* *Främjande av bildandet av gemensamma fisketillståndsområden för fritidsfiskets och det kommersiella fiskets behov*
- 11.45 Diskussion

12.00 Lunch (buffet inkl. öl, vin och läsk) på däck 8

13.30 TEMA 3 Frågor angående fiskeriområdets administration och befogenhet

Irena Pirhonen, Centralförbundet för Fiskerihushållning

* *Ett fiskeriområde är en offentligrättslig förening - vad betyder detta?*

* *Kriminalrättsligt tjänsteansvar av fiskeriområdets organ och medlem*

* *Jämvighet i fiskeriområdets beslutsfattande – hur och när skall man jäva sig*

* *Gränser till fiskeriområdets befogenhet i beslut angående fiskets reglering*

14.10 TEMA 4 Verksamhetens finansiering på de olika fiskeriområdena

Eija Kirjavainen, Jord- och skogsbruksministeriet

* *Vem tillhör finansieringen av fiskeriområdets lagstadgade uppgifter - vattenägaren, fiskaren, styrelsemedlemmen?*

* *Hur ska medlen prioriteras, när resurserna är begränsade?*

Maria Saarinen, Skärgårdshavets fiskeaktionsgrupp

* *Finansieringsmöjligheter av fiskeriområdenas utvecklingsprojekt ur fiskeaktionsgruppens ram*

15.00 Diskussion

15.15 Kaffe med kaffebröd

15.45 Fri frågestund

Dagens föredragshållare svarar på frågor. Frågor kan skickas till arrangören på förhand

n. 17.00 Sammandrag av dagen / Timo Saarinen

18.30 - Middag i á la carte restaurang Food Garden (däck 8)

Torsdagen 23.1.

06.30 - Frukost i bufférestaurangen (däck 8)

07.35 Fartyget anländer till Åbo

DELTAGARAVGIFTERNA

Hyttkategori	Fiskeriområden och delägarlagen Priset € / person	Övriga Priset € / person
A-hytt för en person	45	155
A-hytt för två personer	35	135

Förutom seminariet ingår i priset resan i vald hyttkategori, lunchbuffé (inkl. öl, vin och läsk), kaffe med bulle i mötesutrymmen, 3 rätters á la carte gruppmeny (inkl. dryckespaket) samt frukostbuffé.

Anmäl dig **SENAST den 12 december**. Fiskeriområdena ansvarar för sina styrelsemedlemmars deltagaravgifter och medlemmarna anmäler sig till verksamhetsledaren. Delägarlagens representanter och andra som intresserar sig för skolningstillfället anmäler sig till Maria Saarinen maria.saarinen@sameboat.fi eller 0400 260 094.

Ge följande uppgifter:

- deltagarnas namn, födelsetid (dag-månad-år) samt faktureringsadress
- ditt fiskeriområde / delägarlag
- en eller två personers hytt
- ditt val av varmrättsalternativ samt eventuella dieter

Deltagarlistan samt räkningar kommer att skickas till de anmälda i början av januari 2020.

Menyalternativ på följande sida

À la cartemeny och varmrättalternativ

Förrätt

Lättrökt whiskygravad älg med sparris, hasselnötter
och picklade senapsfrön samt ädelostcrème

Varmrättsalternativ

1. Helstekt oxfilé med Tellicherry pepparsås, baconstekta champinjoner,
stjälkbroccoli och potatiskaka

eller

2. Laxfärsfylld sjötunga med potatis- och jordärtskockspuré, kål, laxrom och beurre blanc

Efterrätt

Champagnetryffel, mandelgranola och bär