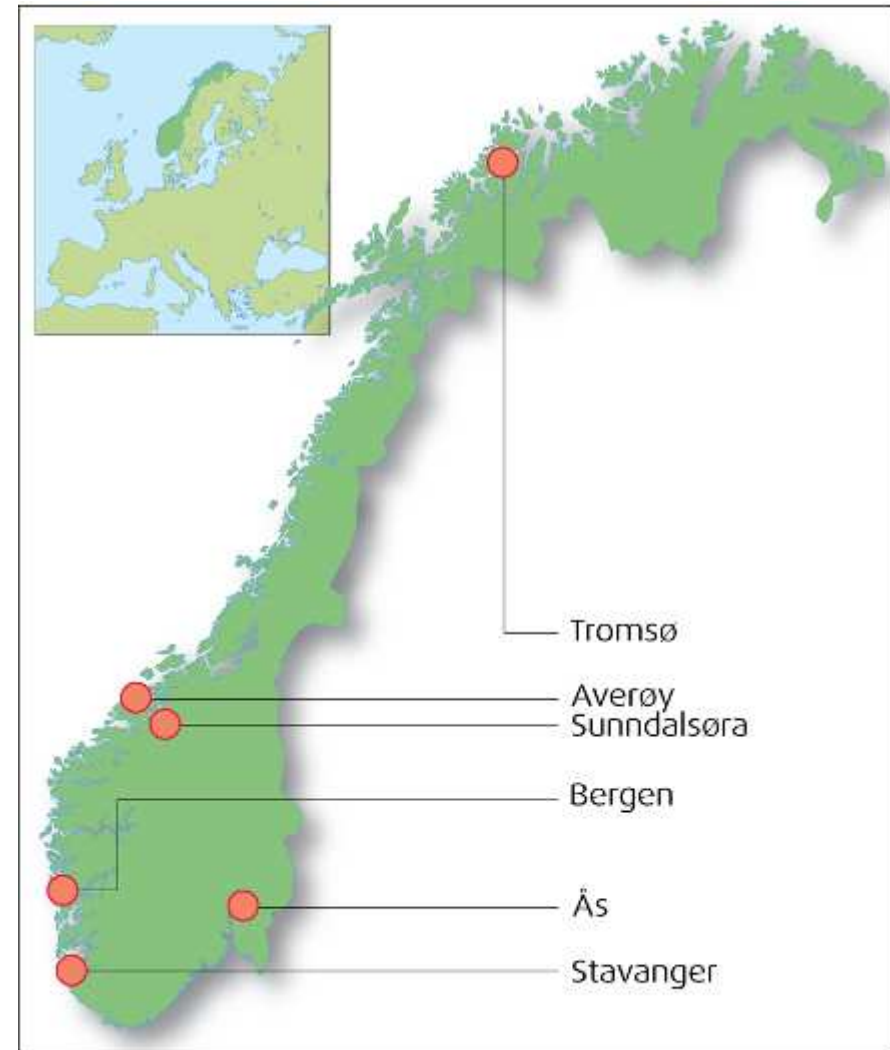


En kort presentasjon av Nofima



Fakta om Nofima

- Etablert 1. januar 2008
- Omfatter tidligere Akvaforsk, Fiskeriforskning, Matforsk og Norconserv
- Målgrupper: Matindustrien og akvakultur- og fiskeri-næringen
- Antall ansatte: 450
- Omsetning 2007: 430 mill NOK
- Hovedkontor i Tromsø
- Eiere:
 - Staten ved FKD 56,8%
 - Stiftelsen for landbrukets næringsmiddelforskning 33,2%
 - Akvainvest Møre og Romsdal: 10 %



Konsernstab



Konsernsjef Ørjan Olsvik

Visekonsernsjef:
Øyvind Fylling-Jensen

Kommunikasjonsdirektør:
Stein-Gunnar Bondevik

Forretningsområder

Nofima Marin

Avl og genetikk, fiskehelse, bærekraftig og effektiv produksjon og fangst, slakting, primærprosessering

Direktør Camilla Røsjø

Nofima Mat

Råvarekvalitet og prosess, trygg og holdbar mat, forbrukerforståelse og sensorikk, mat og helse, industriell gastronomi, innovasjon

Direktør Øyvind Fylling-Jensen

Nofima Ingrediens

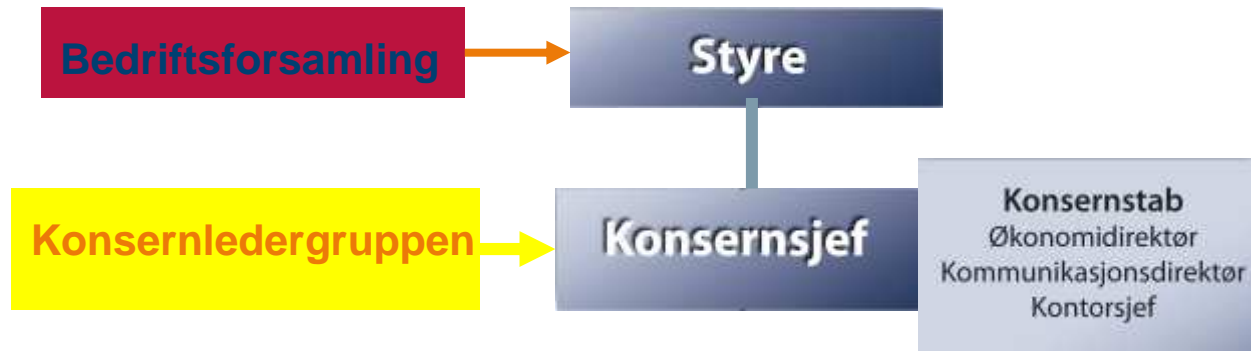
Analysjetjenester, utvikling og pilotproduksjon på råvarer og ingredienser til fôr, næringsmiddel og farmasøytisk industri

Direktør Trond Mork Pedersen

Nofima Marked

Økonomiske analyser, perspektiv- og foresightanalyser, markeds- og forbrukeranalyser, strategisk rådgivning

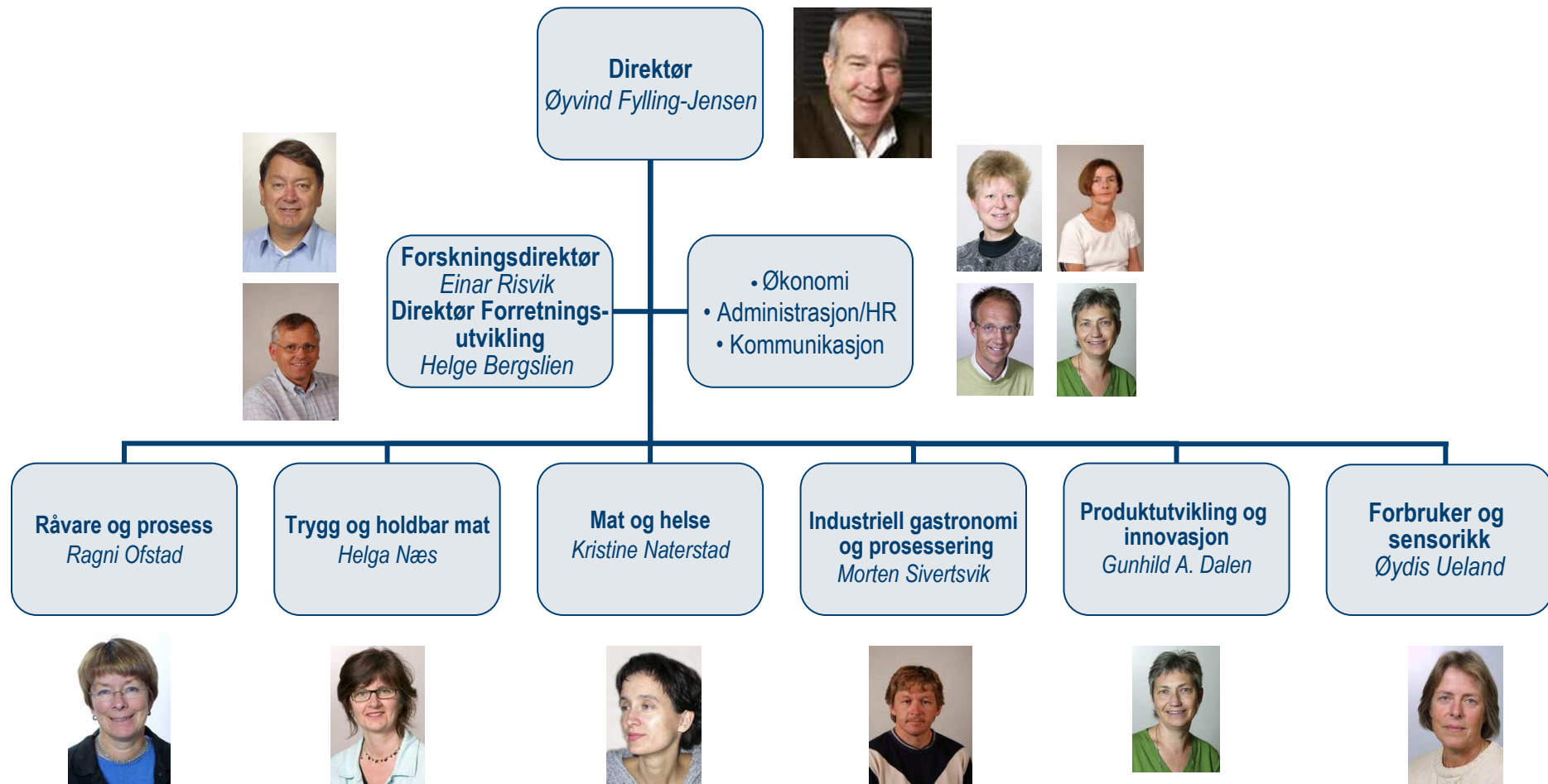
Direktør Bjørn Eirik Olsen



Fagstrategier for Nofima Mat for perioden 2008 – 2011:

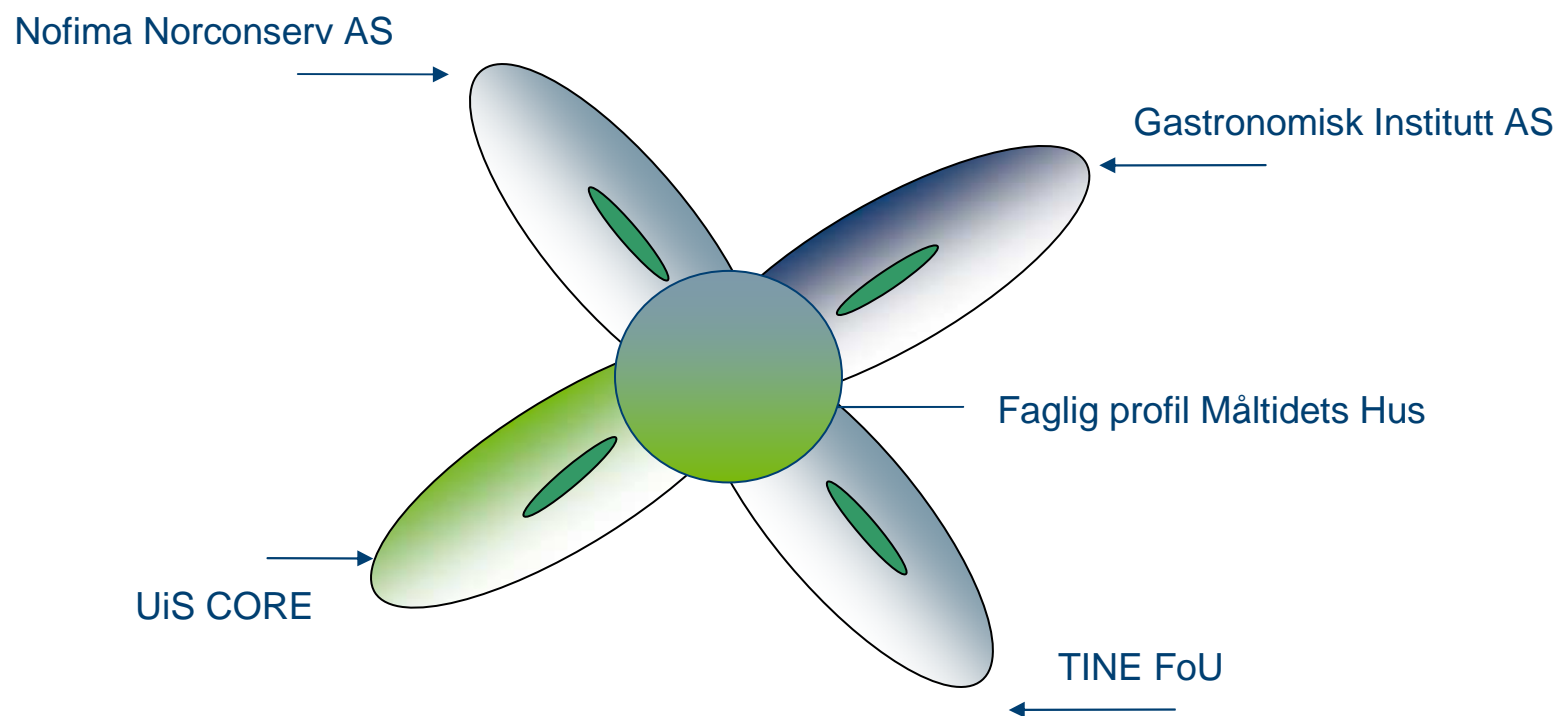
- Råvare og prosessoptimalisering for merverdi i verdikjeden
- Bærekraftig og miljøvennlig matproduksjon
- Sikre trygg og holdbar mat
- Innovative måltidsløsninger
- God mat for god helse
- Verdiskaping gjennom åpen innovasjon
- Effektiv utnyttelse av kompleks informasjon

Forretningsområdekart: Nofima Mat



Kompetansesynergi – gir faglig profil for Måltidets Hus

Måltidets Hus blir en del av Nofimas totale kompetansearena
Nofima Norconserv AS representerer Nofima i Måltidets Hus



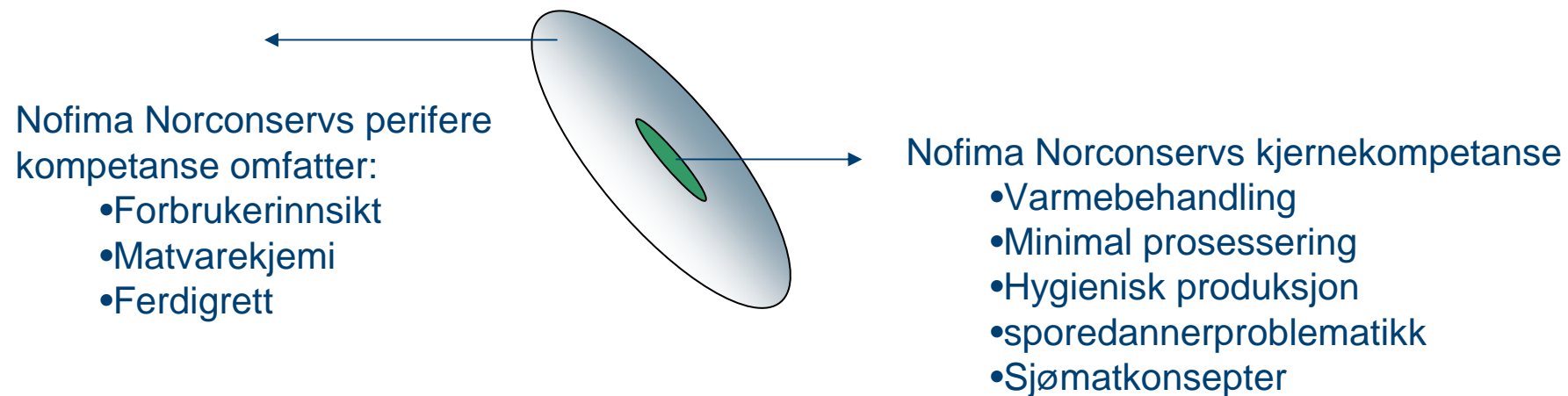
Fra Norconserv AS til Nofima Norconserv AS

Nofima Norconserv AS er et selskap i sterk utvikling fra 2003 - 2008

- Publikasjoner fra 0,1 - 1 pr forskerårsverk
- Forskerårsverk/årsverk fra 0,3 – 0,7
- PhD/forskerårsverk fra 0,1 – 0,6
- Positivt økonomisk resultat

- Faglig strategi inn mot industriell gastronomi

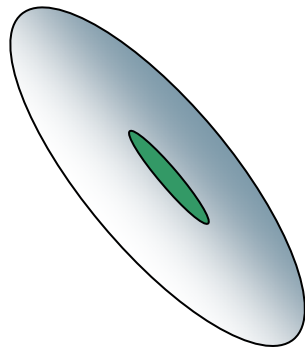
Nofima Norconserv AS sin kjernekompetanse er sentral innen industriell gastronomi.
Nofima Norconserv AS har ansvar for fagområdet innen Nofima
NCE-Culinology fokuserer industriell gastronomi



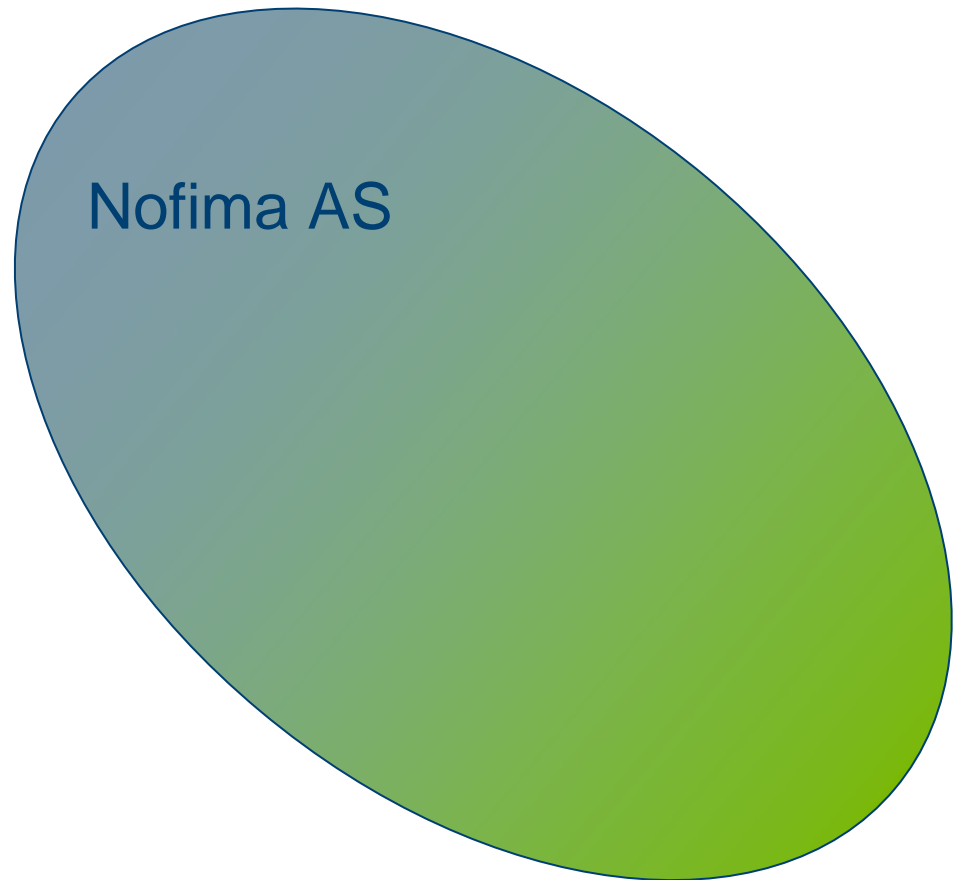
Nofima Norconserv AS som en del av Nofima gir en større kompetansebase som gjør oss bedre i stand til å betjene markedet.

Nofima Norconserv AS som en del av Nofima – gir rom for kompetansespissing.

Nofima Norconserv AS



Nofima AS



Viktige grunner for at Nofima Norconserv AS deltar i Måltidets Hus

- Nofima Norconserv AS som en del av Nofima gir en større kompetansebase som gjør oss bedre i stand til å betjene markedet.
- Nofima Norconserv AS som en del av Nofima – gir rom for kompetansespissing.
- Nofima Norconserv AS dekker fagområdet industriell gastronomi i Nofima.
- Nofima Norconserv AS er et selskap i sterk utvikling
- Lokalisering på Universitetsområdet styrker vår forskerkultur
- Samlokalisering med andre kunnskapsmiljø utfordrer, trigger nye ideer og muligheter
- Måltidets Hus gir rom for industrinærhet.
- Nofima Norconserv AS har i lang tid hatt behov for oppgradering av forsøksfasiliteter.

Samspill i forretningsområdene Nofima Mat og Måltidets Hus

- Nofima mat har definert industriell gastronomi som et kompetanseområde.
- I Måltidets Hus ligger forholdene til rette for å utvikle dette:
 - Forsøksfasiliteter i forsøkshall og laboratorier er rettet inn mot utvikling av området.
 - Nofima Norconserv AS med sentrale kompetanseområder.
 - Nærhet til et sterkt kokkefaglig miljø.
- I Nofima Mat finnes supplerende kompetanse som er avgjørende for å kunne utvikle et kompetansetilbud til industrien.
 - F.eks kompetanse knyttet til fasiliteter for forbrukerinnsikt (sensorisk lab, fokusgrupperom, ”stemningsrom”, intervjurom og kantinefasiliteter).
- Nofima Norconservs kompetanse vil kunne benyttes som felles kompetanse i Nofima Mat

Samspill mellom Måltidets Hus og de andre forretningsområdene i Nofima

- I Måltidets Hus finnes forsøksfasiliteter spesialtilpasset foredling av marint råstoff.
- Nofima Norconserv AS besitter sentral kompetanse knyttet til varmebehandling, røyking og emballering av marint råstoff.
- Nofima Marin besitter råstoffkompetanse for marine råstoff.
- Nofima Marked kjenner markedstrender.

- Alt ligger til rette for gode prosjektkoblinger.

Hvilke muligheter åpner seg for Nofima ved etablering av Måltides Hus

- Måltidets Hus skal være et åpent FoU miljø hvor en inviterer industripartnere inn. Det finnes allerede sentrale nettverksaktører med nasjonal og internasjonale koblinger.
- Måltidets Hus kan bli en god arena hvor næringsaktører møter Nofimas ulike kompetanseområder.
- Måltidets Hus har vekket stor oppmerksomhet blant næringsaktører og offentlige myndigheter.