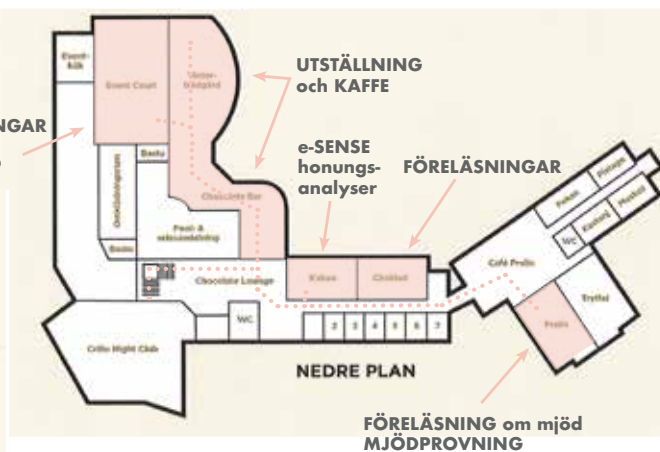


TID	LOKAL Event court	TID	LOKAL Upplandssalen
		10.00–10.20	INVIGNING
10.30–11.00	B-THENET <i>Lotta Fabricius Kristiansen</i>	10.30–11.00	Stöd till biodlingssektorn <i>Eva Dahlberg, Jordbruksverket</i>
11.00–11.40	🇺🇸 Presentationer aktuell forskning <i>Biggruppen SLU</i>	11.00–12.00	Konkurrens mellan vilda bin och honungsbin, fältförsök <i>Prof. Henrik Smith, Lunds Universitet</i>
11.40–12.00	Screening av amerikansk yngelröta <i>Emmy Sundström</i>		
12.00–13.00	LUNCH* i Restaurang Mälaren		
13.30–15.00	FOKUS & FRAMTID – Hur ser honungs- marknaden ut i Argentina, USA och Sverige just nu. 🇺🇸 <i>Prof Norberto Garcia, Apimondia / Buenos Aires University</i> 🇺🇸 <i>Bianca Braman, Vermont Bees</i> 🇸🇪 <i>Yngve Kihlberg, Biodlingsföretagarna</i>	13.00–13.40	Om att planera sin odling för bästa samverkan med bin <i>Hans Eriksson, SFO.</i>
		14.00–14.40	Blommor för bin – buskar och träd <i>Björn Gustavsson, Jordbruksverket</i>
15.00–15.30	FIKA* i Chocolate Bar		
15.30–17.00	FOKUS & FRAMTID – Paneldebatt kring hur marknaden ser ut och vilken potential finns i Sverige och internationellt? Vad är det som får honungsmarknaden att växa? <i>Moderator Richard Johansson</i> <i>I panelen representanter från branschen i Sverige, Norge, Danmark och Finland</i>	15.30–16.00	LRF verksamhet / regeringsuppdrag <i>Anna Kaiser</i>
		16.00–16.30	LRF Pollinering, SUR m.m <i>Anna Redner</i>
		16.30–17.00	LRF Bryssel, Bevakning <i>Anna Ek</i>
18.00	Branschmingelkväll med föredragare, utställare och biodlare med middag i Restaurang Mälaren		

*Måltider och fika ingår i bokningspaket 1–7.
 Konferensmiddagen ingår i bokningspaket 1 och 3.
 I dagsbiljetten ingår inga måltider eller fika.

Programmet är preliminärt och kan förändras.



TID	BIODLINGSFÖRETAGARNA	BIODLARNA	SVENSKA BIN
09.00–09.40	Årsmöte Biodlingsföretagarna Block 9.00–11.00 LOKAL Upplandssalen	Västmanlands Biodlardistrikt Block 9.00–11.00 LOKAL Choklad	
10.00–10.40			Vad är JUN och hur tillverkar man denna dryck? <i>Camilla Karlsson</i> LOKAL Event court
11.00–11.40	Analys och kartläggning av honungens ursprung. <i>Mathias Lundgren, e-Sense och Viktoria Bassani</i> LOKAL Event court		Honungens dofter och smaker. Honungsprovning! <i>Malin Landqvist</i> LOKAL Upplandssalen
12.00–13.00	LUNCH* i Restaurang Mälaren		
13.00–13.40	 Honungskvalitet och flöde i världen <i>Prof Norberto Garcia, Apimondia / Buenos Aires University</i> LOKAL Upplandssalen		Biprodukter i naturkosmetiska <i>Alexandra De Paoli</i> Block 13.00–15.00 LOKAL Event court
14.00–14.40	 Biodling i USA <i>Bianca Braman, Vermont Bees</i> LOKAL Upplandssalen		Drönare i maten <i>Maj Östberg Rundquist</i> kl 14.30-15.00 LOKAL Choklad
15.00–15.30	FIKA* i Chocolate Bar		
15.30–16.10	 Nya honungsdirektivet <i>Etienne Bruneau</i> LOKAL Upplandssalen	Bihusesyn <i>Biodlarna – Sektion Biprodukter</i> LOKAL Choklad	WORKSHOP Hudkräm och honungsschampo i fast form. <i>Alexandra De Paoli</i> Block 15.30–17.00 Max 54 personer, biljetter LOKAL Event court
16.20–17.00	Apimondia 2025 i Köpenhamn <i>Viktoria Bassani</i> LOKAL Upplandssalen	Friska Bin <i>Biodlarna – Sektion Bihälsa & Bihälsorådgivarna</i> LOKAL Choklad	
17.10–18.00	Biodling i Danmark <i>Flemming Vejsnes</i> LOKAL Upplandssalen	Honungsbedömningsreglementet med kvalitetsintyg <i>Biodlarna – Sektion Biprodukter</i> LOKAL Choklad	Vad är mjöd och hur kan man brygga sin egen? <i>Marie Backman</i> kl.17.00–17.30 LOKAL Pralin
			MJÖDPROVNING 3 sorters mjöd <i>Viktoria Bassani</i> kl.17.45–18.45 Max 56 personer, biljetter LOKAL Pralin
18.00	Barhäng med mjöd, mölska i Nattklubben		
20.00	Jubileumsmiddag med uppmärksammande av mästarbrev och underhållning i Restaurang Mälaren		

*Måltider och fika ingår i bokningspaket 1–7.
Konferensmiddagen ingår i bokningspaket 1 och 3.
I dagsbiljetten ingår inga måltider eller fika.

Programmet är preliminärt och kan förändras.



Joe Eagan
Stand-up, Canada och Sverige

Mingel med smakprover på mjöd och mölska. Sen serveras en kongressmiddag med underhållning och utdelning av Mästarbrev.



TID	BIODLINGSFÖRETAGARNA	BIODLARNÄ	SVENSKA BIN
09.00–09.40	Honungslandet 2023/2024 och Honungskollen <i>Anna Lind Lewin, Sanna Ohlander</i> LOKAL Upplandssalen		🇬🇧 Om apiterapi-behandling med bigift och demonstration <i>Antonio Couto</i> Block 9.00–11.00 LOKAL Event court
10.00–10.40	🇬🇧 Avel för varroatolerans <i>Melissa Oddie, Norges Birøkter</i> LOKAL Upplandssalen	Honungsetiketter, krav och tillverkning <i>FG Larssons Tryck, Jakob Lang m fl, Jessica Appel</i> LOKAL Choklad	
11.00–11.40	Biodling i Norge <i>Alexander du Rietzi</i> LOKAL Event court	Skötselkort – keep it simple, dansk app <i>Flemming Vejsnes</i> LOKAL Choklad	Kvalitetsorientering i honungs-hantering <i>Viktoria Bassani</i> LOKAL Event court
12.00–13.00	LUNCH* i Restaurang Mälaren		
13.00–13.40	Biodling i Finland <i>Bjarne och Mia Bruce</i> LOKAL Event court	Spårbarhet (Traceability) <i>Björn Lagerman</i> LOKAL Upplandssalen	Mat och honungen <i>Malin Landqvist</i> LOKAL Choklad
14.00–14.40	Biodling i Sverige <i>Segers biodling</i> LOKAL Upplandssalen	Avel och avelsstrategier <i>Svend Hulthin</i> LOKAL Event court	Naturlycka, om vilda bin, pollination och blommande ängar <i>Ola Jennersten</i> LOKAL Choklad
15.00–15.15	AVSLUTNING i Event court		

*Måltider och fika ingår i bokningspaket 1–7.
Konferensmiddagen ingår i bokningspaket 1 och 3.
I dagsbiljetten ingår inga måltider eller fika.

Programmet är preliminärt och kan förändras.



BOKA REDAN IDAG! Det finns fortfarande biljetter (både dags- och flerdagars) till alla dagar under kongressen!

Sista bokningsdag för biljettpaket med boende och måltider är 9:e februari. Sen kan endast dagbiljetter köpas.

(OBS! Gällande dagsbiljett – när du valt biljett och går till varukorgen, väljer du i nästa steg vilken dag du vill komma. Det finns biljetter till alla dagar fortfarande)