

4 SUKSESSHISTORIER

Norsk sjømat er trygt og godt, og gjør inntrykk over hele verden – fra en liten provins i Nederland til pulserende Japan.

1

Gjør norsk laks tilgjengelig for alle i Spania

2014 ble starten på nok et sjømateventyr da Lerøy ble leverandør til dagligvarekjeden Mercadona – en gigant i Spania med over 1600 supermarkeder.

Det hele startet opp ved salgs- og distribusjonsvirksomhet gjennom etablering av Lerøy Processing Spain, et selskap i rivende utvikling og som de siste årene har åpnet totalt fire fabrikker i landet. Fersk sjømat har kort holdbarhet, derfor var det viktig å ha prosessanlegg innenfor flere av Mercadona sine logistikkområder.

Vil ha fersk fisk i alle butikker

Etter suksess med salg i Madrid, fulgte fabrikk i Barcelona. Deretter Valencia, før det siste anlegget ble åpnet i Alicante i 2018. I dag har Lerøy over 250 ansatte i Spania og leverer daglig sjømat til nesten 1000 butikker.

Norsk laks er populært også i sør. Mercadona står for en markedsandel på laks på 35-40 prosent i Spania. Målet er å kunne levere til hver eneste Mercadona-butikk i landet og dermed gjøre sushi, laks og andre sjømatprodukter i verdensklasse tilgjengelig for enda flere.

2

Lokalprodusert mat fra Bulandet

Kortreist mat fra hav til fat.

Det sies at Nidarosdomen ble bygget på penger av tørrfisk. Det er i hvert fall trygt å si at Bergen som handelsby og er tuftet på fisk og at fiske alltid har vært viktig for Norge.

Slik er det også i dag, og på Bulandet helt vest i Sogn og Fjordane er fiskefabrikken Bulandet Fiskeindustri svært viktig, særlig for de 237 innbyggerne. Fabrikken har ligget her siden 1972 og ble opprinnelig brukt som et silde- og taremottak. I dag huser lokalene ett av landets moderne anlegg for foredling av fisk.

Norsk mat fra Norge

Fabrikken spesialiserer seg på panering av fisk og sikrer topp kvalitet i alle ledd. Her brukes kun de beste filetene, og smaken på paneringen er utviklet av folk med høy kunnskap og mange års erfaring. I tillegg produseres en rekke andre sjømatprodukter – over 40 varianter totalt – som selges over hele verden.

Det er stor stolthet i å kunne produsere sjømat lokalt. Produkter i norske butikker merket Lerøy og Norway Seafood er i det alt vesentlige foredlet i Norge. Slik blir verdiskapningen i Norge høyere, arbeidsplasser sikres og bidragene til både norsk lokal og nasjonal økonomi blir større.

3

Resirkulerte merder blir til klær og tepper

Har du noen gang sett en merd og tenkt «Den der vil jeg ta på meg eller innrede stuen min med»? Nå kan det være at du endrer mening!

I bærekraftens tidsalder er gjenbruk stadig viktigere for å etterlate et så lite miljøavtrykk som mulig. Da er det lite som er bedre enn å gi det man ikke lenger bruker til noen som kan skape noe nytt av det, for eksempel gamle oppdrettsnøter.

Nyskapende nylon

Etter bruk leveres oppdrettsnøtene til Nofir, et selskap som samler inn kasserte redskap fra fiskeri- og oppdrettsnæringen i Norge og Europa. I 2017 leverte Lerøy over 635 tonn nøter, mens tallet i 2018 var nesten 292 tonn, som kan gjøres om til «econyl», et nylonprodukt laget av avfall.

Hensikten er at dette materialet skal kunne gjenbrukes og resirkuleres i det uendelige og gi nytt liv til det som i dag regnes som søppel.

Dermed kan den som er opptatt av stil, smart inn-ovasjon og grønn livsstil både kle seg i og innrede med produkter som allerede har en lang historie fra norsk havbruk, lenge før det når butikkene som tekstiler eller tepper.

4

Norsk laks foretrukket i Japan

Visste du at laks ikke ble brukt i det japanske sushi-kjøkkenet før på midten av 1980-tallet? I dag er klassikeren nesten utenkelig uten.

I 1995 dro Lerøys første charterfly fullastet med laks fra Norge til Japan. Senere skulle det fly tusen til. Det tok ikke lang tid før norsk laks fikk status som en av verdens beste råvarer både blant japanere og sushikokker, og etterspørselen gikk gjennom taket. Dette var begynnelsen på det som skulle bli en spesialutviklet laks som skulle være i toppsjiktet når det kom til smak og kvalitet; Aurora Salmon.

1 av 4 laks fra Lerøy

Produktet ble spesialutviklet i samarbeid med langsiktige samarbeidspartnere i Japan, og kommer kun fra Lerøy Aurora sine lokasjoner i Nord-Norge. Laksen vokser opp i et unikt område av verden, i klart arktisk vann, som bader i nordlys og midnattssol. Bare 36 timer etter fangst kan laksen ligge på et matfat i travle Tokyo, Osaka eller Nagoya.

For hver hundrede laks som kommer til sushiens hjemland, er 25 fra Lerøy, og 16 av disse er Aurora Salmon. Merkevaren er populær blant landets mest anerkjente sushikokker og er kjent som en råvare i ypperste klasse.