

# KONSERNLEDEREN HAR ORDET

For året 2018 oppnådde vi den høyeste omsetningen noen gang i selskapets historie. Konsernet hadde en omsetning på nesten 20 milliarder kroner, en økning på 7 % sammenlignet med 2017. Vi fortsetter den positive utviklingen som selskapet har hatt siden begynnelsen av 1990 tallet. Resultatet før skatt ble på 3,7 milliarder sammenlignet med 3,8 milliarder kroner i 2017. Samlet sett et bra år, og vi har fortsatt et stort potensial til å bli enda bedre.



**"For året 2018 oppnådde vi den høyeste omsetningen noen gang i selskapets historie."**

HENNING KOLBJØRN BELTESTAD,  
Konsernleder i Lerøy Seafood Group.

### Fortsatt positiv utvikling i etterspørselen etter sjømat

Vi ser en fortsatt positiv utvikling i etterspørselen etter sjømat over hele verden. Dette gjør oss sterke i troen på at vi jobber i en fremtidens næring.

Det globale tilbudet av laks økte med 5,4 % i 2018 sammenlignet med 2017. I samme periode holdt lakseprisene seg på samme nivå. Vi har nå fått bekreftet at laksepriser på rundt 60 kr/pr kg er overkommelig for konsumentene etter 3 år på dette nivået med en volumvekst på 5-6 %. Vi forventer at tilbudsveksten globalt vil ligge på samme nivå, så vi tror at prisene vil holde seg bra også i årene som kommer.

I 2016 kjøpte Lerøy selskapene Havfisk og Norway Seafoods i den tro at etterspørselen etter hvitfisk vil øke. Dette har vist seg å være rett. Vi opplever en veldig stor og økende interesse for hvitfisk over hele verden. Torskeprisene økte med 6% fra 2016 til 2017 og med hele 17% fra 2017 til 2018. Samtidig økte hyseprisene med hele 29% og 25% for tilsvarende perioder. Kvoteene har blitt noe redusert, men jeg er overbevist om at den grunnleggende etterspørselen etter hvitfisk er sterkt økende og vil være det også i fremtiden. Er det et område jeg ikke er fornøyd med, så er det salgsutviklingen på sei. Her har vi en stor oppgave foran oss.

### Betydelige investeringer gjennom hele verdikjeden

Lerøy fremstår i dag som et helintegrert selskap med full kontroll på hele verdikjeden både på hvitfisk og rødfisk. Dette gir oss et fantastisk utgangspunkt til å skape verdens mest effektive og bærekraftige verdikjede for sjømat. For å klare dette vil det kreve fokus på kontinuerlig forbedringsarbeid og investeringer i verdikjeden både for rødfisk og hvitfisk. Styret har vist oss stor tillitt i dette arbeidet og i 2018 har Lerøy investert over 2 milliarder kroner, hvor hoveddelen er oppstrøms. Dette er det høyeste investeringsnivået noen gang i Lerøy konsernet.

Investeringer er for fremtiden og gir oss en god plattform for å fortsette den positive utviklingen i konsernet i årene som kommer.

Som planlagt ble havtråleren Nortind sjøsatt i januar 2018. Vi hadde store forventninger til fangst-effektivitet og bedret produktkvalitet. Så langt er vi veldig godt fornøyd med resultat i 2018. I disse dager har vi en ny tråler under bygging som skal være klar i Q1 2020.

Hvitfiskindustrien i nord har i mange år levd under mangel på investeringer i landanleggene. Så for å sikre bedre kvalitet, matvaretrygghet og effektivitet investerte vi stort i disse fabrikkene i fjor. Den største investeringen har vært i Stamsund, hvor vi totalrenoverer anlegget. Dette anlegget vil etter ombygging fremstå som et topp moderne anlegg for produksjon av fersk filet og fiskemat. I tillegg er det investert mye i Melbu, Berlevåg, Kjøllefjord og Rypefjord.

Også i region Vest skjer det spennende ting. Gjennom våren 2018 la vi inn den første rognen i det nye smoltanlegget på Kjærelva. Dette er det mest moderne smoltanlegget i verden og vil bidra til at Lerøy Sjøtroll sikrer seg tilgang til større smolt av høyeste kvalitet.

I Laksefjord i Finnmark investerer vi også betydelige beløp i 2018 i forbindelse med utvidelsen av smoltanlegget for å sikre fremtidig vekst i region Nord.

I mai 2018 åpnet vi dørene til det vi ser på som fremtidens slakte- og fileteringsanlegg på Hitra i Midt Norge. Dette anlegget vil ha en sentral rolle i utviklingen av en enda mer effektiv verdikjede for laks. I dette anlegget har vi et mål om at 70 % av fisken som slaktes skal bli filetert med helautomatiserte linjer. Etter noen startutfordringer, er anlegget i dag i meget god drift.

Det neste leddet i verdikjeden er våre nedstrømsaktiviteter. Lerøy Seafood Center URK i Nederland var klar ut på våren 2018. Denne fabrikkene er et

kombinert røkeri med høy grad av automatisering og fersk distribusjon for fersk pakkede produkter med sentral beliggenhet i Europa. Fabrikken har fått en god start med gode volum og vi forventer at den vil gi oss økt konkurransekraft fremover.

Et annet spennende marked er Spania som de siste årene har vært blant de markedene med størst vekst for Lerøy. For å bidra til fortsatt vekst og utvikling er det investert betydelig i produksjon av «ready meals» og sushi. I 2018 åpnet vi en ny fabrikk i Valencia og en i Alicante. Vi har nå totalt 4 fabrikker i Spania.

Dette er noen av de viktigste investeringene vi har gjort i 2018. I tillegg til dette er det gjennomført en god del mindre investeringer.

### Bærekraft

Lerøy Seafood Group er allerede gode på bærekraftsarbeid, men vi ønsker å bli enda bedre! Vi har derfor tatt mål av oss til å løfte et stort felles prosjekt i alle våre selskap, de kommende årene.

Det nye prosjektet «50/50/5» handler om å redusere plastforbruket og øke utnyttelsesgraden av fisk i løpet av de fem neste årene.

Sammen skal vi:

- **Redusere forbruket av plast med 50 %**
- **Øke den spiselige andelen av dagens matsvinn med 50 %**

Vi vet at dette er ambisiøse mål, men om vi jobber sammen på tvers av selskapene, gjennom hele verdikjeden, er dette mulig å oppnå! One Lerøy – 50/50 in 5 years!

Vi i Lerøy er privilegerte som får jobbe med sunne, bærekraftige og smakfulle produkter i en fremtidens næring med et enormt potensial. Jeg ser frem til å ta ut dette potensialet sammen med gode kollegaer, leverandører, kunder og andre samarbeidspartnere i året og årene som kommer.

**Vi er privilegerte  
som får jobbe  
med sunne,  
bærekraftige og  
smakfulle produkter  
i en fremtidens  
næring med et  
enormt potensial.**

HENNING KOLBJØRN BELTESTAD

Takk for samarbeidet i 2018!

**Med vennlig hilsen  
Henning Beltestad**