





## *Fire* **suksesshistorier**

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

# 1

## Storsatsing på et lite sted

**Rode Vis fra Urk i Nederland, et datterselskap av den norske Lerøy-gruppen, vil i 2018 åpne sin femte prosesseringsenhet, Lerøy Seafood Center. Med mattrygghet og bærekraft som solide bærebjelker er selskapet klar for fremtiden.**

Den nye fasiliteten, som også er lokalisert på Urk, gir 11 000 m<sup>2</sup> ekstra produksjonsplass og vil bidra til å doble den årlige produksjonen fra 15 000 tonn til 30 000 tonn per år. Her vil det i større grad tas i bruk ny teknologi, som vil bidra til at en del av produksjonen vil automatiseres.

– Fokuset på matvaretrygghet blir nå enda større, og vi tar med dette et stort steg som kan sikre suksessen vi har hatt i selskapet, sier administrerende direktør, Tjeerd Hoekstra.

### «Født med fiskeskjell på kroppen»

Med mindre du er lokalkjent i Nederland, har du kanskje ikke hørt om Urk. Den tidligere øyen er også en kommune i den nederlandske provinsen Flevoland, og ble innlemmet i fastlandet da området rundt øyen ble tørrlagt. Her bor i overkant av 20 000 innbyggere, og det er lange fiske- og sjømatstradisjoner fra flere hundre år tilbake. De lokale sier selv at dette er et sted hvor man nærmest er «født med fiskeskjell på kroppen».

### Importerer norsk laks

På slutten av 80-tallet var dette et sted hvor det var naturlig å starte virksomhet med foredling av fisk. Her ble det importert norsk laks fra leverandører som Lerøy, som ble behandlet, røkt og distribuert ut av landet. Resultatet var delikate «high-end» produkter, og selskapet opplevde jevn vekst med en betydelig økonomisk økning i årene 2000 til 2010. I 2012 ble Rode kjøpt opp av Lerøy Seafoods Group – et naturlig steg for begge selskapene.

– Det var et enkelt og logisk valg for oss. En partner som produserer råmateriale, gir oss blant annet sikkerhet og kontinuitet når det gjelder blant annet pris og produkter av høyeste kvalitet, sier Hoekstra.

# 2

## Aurora Salmon foretrukket i japanske sushi-kjøkken

**Et unikt marked krever et unikt produkt. Slik ble Aurora Salmon konseptet skapt for Japan.**

I over ti år har det blitt produsert et helt eget produkt for det japanske sushi- og sashimi-markedet i Japan. Vi snakker om Aurora Salmon, en spesiallaks produsert etter egne spesifikasjoner i samarbeid med langsiktige partnere i Japan. Laksen kommer kun fra Lerøy Aurora sine lokaliteter i Troms.

### Vokser opp i nordlys og midnattssol

Aurora Salmon vokser opp i klart arktisk vann under sterkt varierende årstider med mørketid, nordlys og midnattssol, og ble nøye utvalgt av japanske sjømateksperter på besøk i Norge. De ville finne verdens beste laks.

Etter innhøsting fraktes laksen med Finnair i Helsinki på raskest mulig måte til Tokyo, Osaka og Nagoya i Japan – og bruker kun 36 timer fra den norske kysten til japanske matfat.

### Perfekt til sushi

Etterspørselen er stor, og volumet har økt jevnlig siden lanseringen. I dag er det slik at for hver hundrede laks som kommer til sushiens hjemland, er 25 fra Lerøy, og 16 av disse er Aurora Salmon.

Produktet er populært blant landets mest anerkjente sushikokker og er kjent som en råvare i ypperste klasse.

# 3

## Integrert parasittkontroll

**Lerøy har i 2017 ikke brukt antibiotika i produksjonen av laks og ørret og omfanget av medikamentell behandling er fortsatt svært lavt.**

Det har Lerøy oppnådd gjennom implementering av konseptet «integrert parasittkontroll». Det benyttes en rekke ulike tiltak i rotasjon for at lakselusen ikke skal få tid til å tilpasse seg. Tiltakene består av blant annet overvåking, aksjonsgrenser, strukturelle-, mekaniske- og biologiske tiltak, samt behandlingstiltak.

### Biologiske tiltak som funker

– Lakselusen har et evolusjonært fortrinn på grunn av sin korte livssyklus – dette gjør den svært tilpassningsdyktig. Vårt svar på denne utfordringen er rotasjon av ulike kontrolltiltak, sier Bjarne Reinert, fiskehelsesjef ved Lerøy Seafood Group. Han forklarer det slik:

– Ensidig bruk av enkeltmetoder gjør at parasitten kan utvikle resistens; dette er en kjent problemstilling innenfor parasittkontroll. Resultatet er at enkeltmetoder, mister sin effekt over tid. Økt kapasitet av medikamentfrie tiltak samt økt effekt av det som kalles biologiske tiltak, som rensefisk kan være et eksempel på, er noen av årsakene til reduksjonen i bruk av legemidler de siste årene.

– Vi har tro og tillit til at lakselus best kontrolleres ved bruk av en rekke ulike kontrolltiltak. Effektive og trygge virkemidler vil spille en rolle også i en fremtidig strategi, men vi er opptatt av at bruken skal være forsvarlig med hensyn til matvaretrygghet, fiskevelferd, miljø, resistens og økonomi, sier Reinert.

# 4

## Syssetter folk i hele landet

**Slik bidrar Lerøy Seafood Group som samfunnsbygger.**

Norge er verdens nest største sjømateksportør etter Kina, og Lerøy Seafood Group er sjømatkonsernet som også er nest størst på lakse- og ørretproduksjon. Fra vårt relativt lille, langstrakte land sendes Lerøys produkter til 80 ulike land i hele verden – det utgjør 5 millioner sjømatmåltid hver dag.

Samtidig blir store mengder varer, utstyr og tjenester kjøpt lokalt så langt det lar seg gjøre. Bare i 2015 utgjorde slike innkjøp i Norge nesten 12 milliarder kroner, fordelt på 5 269 virksomheter i 28 kommuner.

### Ringvirkninger ut over næringen

Et stort selskap betyr også mange ansatte – nærmere bestemt 4 000 ansatte fordelt på virksomhet i nær 60 kommuner. For hvert årsverk i fisker- og havbruksnæringen skapes 1,1 årsverk i en annen næring. Dette kan være arbeidsplasser innen transport, bygg og anlegg, lokale håndverksbedrifter og forskning.

### En halv milliard skatte kroner

I 2016 bidro Lerøys ansatte med nesten en halv milliard kroner i skatt til kommuner og stat, og konsernet betalte sammenlagt godt over en halv milliard kroner i skatt og arbeidsgiveravgift.

Dette var også året hvor Lerøy Seafood Groups kjøpte opp Havfisk ASA og Norway Seafood Groups AS, og dermed utvidet selskapet også innen hvitfisk og kan kalle seg et helintegrert selskap med kontroll over hele verdikjeden.