

Lerøy var først ute med ...



Charterfly fullastet med laks til Japan

Visste du at det ikke ble brukt laks i det japanske sushi-kjøkkenet før på midten 1980-tallet? I 1995 dro Lerøys første av til sammen tusen charterfly til Japan fullastet med norsk laks, som i dag er blant verdens mest ettertraktede råvarer. I 2017 sendte Lerøy 9 000 tonn fersk laks og laksefilet og 1 250 tonn fersk ørret til Japan. For hver hundrede laks som kommer til landet, er 25 fra Lerøy.

Også i Norge og ellers i Europa er sushi «hot». Hvert år produserer Lerøy mer enn 40 000 000 sushibiter.

Distribusjon av fersk sjømat i Norge

I 2006 ble Lerøy valgt som hovedleverandør av fersk sjømat til NorgesGruppen. Resultatet førte til et fruktbart samarbeid, og med et fokus på kontroll, kvalitet og effektiv distribusjon kunne Lerøy levere ferskere fisk av høyere kvalitet til norske dagligvarekunder.

Som del av samarbeidet ble regionale grossister samlet i et nettverk kalt Sjømatgruppen. Disse utgjør en landsdekkende leverandør for de store kundegruppene, som hotell, kantine og offentlig sektor, men også til små og store fiskedisker i matvarebutikker fra nord til sør. Slik jobbes det kontinuerlig for å gi tilgang til et bredt spekter av sjømat til alle, og fisk av ypperste kvalitet både til restauranter og den lille lokalbutikken.

Ikke bruk av kitinghemmere

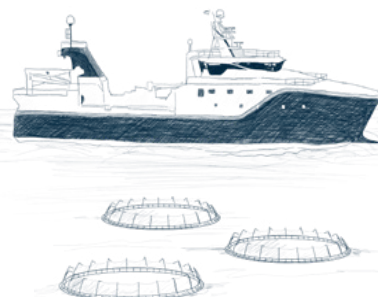
Kitinghemmere er i en årrekke blitt brukt i medikamentell behandling av merdene. Middelet er godkjent av norske myndigheter og brukes fortsatt i næringen, men Fiskeridirektoratet har innført begrensninger på bruken, på grunn av mistanke om at noen kombinasjoner av kitinghemmere kan skade enkelte arter under skallskiftet.

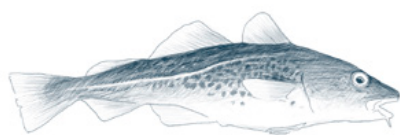
Det er så langt ikke dokumentert om bruken er skadelig, men Lerøy Seafood Group har valgt å følge føre-var-prinsippet og har derfor kuttet ut bruken av disse midlene.

Helintegreert leverandør av rød- og hvitfisk

Med oppkjøpet av Norway Seafoods og Havfisk ble Lerøy i 2016 en helintegreert leverandør av rød- og hvitfisk. Havfisk er Norges største trålrederi med ti fartøy, og fisker i hovedsak torsk, hyse og sei. Lerøy Norway Seafoods har over 130 års erfaring og får fisken sin fra 1 700 lokale fiskere. Det de leverer, tilsvarer 200 millioner årlige fiskemåltid.

Lerøy Seafood Group er dermed ikke lenger bare verdens nest største produsent av ørret og laks, men et sjømatkonsern. Det betyr også en større kontroll på hele verdikjeden fra hav til fat. Dette gir selskapet en ny og unik posisjon, ikke bare i Norge, men på verdensbasis.





Tining ved bruk av radiobølger

På Lerøys filetfabrikk i Stamsund i Lofoten gjøres det testkjøring av en teknologisk nyvinning når det gjelder filetproduksjon. Tenk deg en mikrobølgeovn lik den mange av oss har hjemme, hvor du på kort tid kan tine eller varme mat fra frossen til spiseklar tilstand. I Stamsund tas nå radiobølger i bruk for å tine fisk før produksjon. Radiobølgene er lengre, det vil si mindre intense enn mikrobølger, og kan utnyttes til å tine hodekappet og sløyd fisk i 48 kilos blokker fra bunnfrossen tilstand til to–tre minusgrader i løpet av en drøy halvannen time. Dette er trolig første gang dette gjøres på blokker av fisk.

«Alle» vet at Lofoten er torskens vugge, og det er hit torsken trekker årvisst om vinteren for å sikre neste generasjon. Dette foregår i perioden februar–april, og i disse månedene foregår et intenst sesongfiske. En fabrikk må dog ha råstoff hele året. Ved å fryse fisken bare timer etter fangst holdes den helt fersk, og med moderne tineteknologi kan altså Stamsund produsere med ferskt råstoff hele året.

Flere arter på ett og samme sted

I 2014 ble Ocean Forest opprettet som et samarbeid med miljøstiftelsen Bellona. Her dyrkes tare og blåskjell som skal fange opp fosfor, nitrogen og CO₂ fra fisk som svømmer i havbruksanlegg.

IMTA står for Integrated Multi Tropic Aquacultur, som i praksis betyr å ha flere arter i kultur i samme området. I Ocean Forest dyrkes makroalger samlokalisert med lakseproduksjon, og Lerøy var blant de aller første selskapene i Norge som gjorde dette.

ASC-sertifiserte havbruksanlegg

Lerøy Seafood Group har deltatt i utviklingen av ASC-standarden siden 2004 og var det første selskapet i verden som oppnådde «chain of custody» for sine salgs-, distribusjons- og bearbeidingsprosesser, som også omfatter røyking. Lerøy leverer nå ASC-sertifisert laks fra Norge hver eneste uke året rundt. ASC-sertifisering inngår i forretningsutviklingen til Lerøy, og antall sertifiserte anlegg øker stadig.

ASCs laksestandard er den strengeste standarden for ansvarlig havbruk, og krever mer innsyn enn noen gang før. Sertifiseringen foregår via en prosess som omfatter en uavhengig tredjepart, og har en rekke standardkrav på blant annet fôr og sporing.



Pakking av fersk fisk i aluminiumsformer i Norge

I 2007 skulle det bli enda enklere å lage middag da ferske fiskefileter for første gang her til lands ble levert i aluminiumsformer som kunne settes rett i ovnen. Produktet ble naturlig nok kalt «Rett i Ovnen» og skulle revolusjonere laksemiddagen. Suksessen ble så stor at Lerøy Seafood fortsatt leverer blant annet sine fineste lakse-, torske- og steinbitfileter i disse resirkulerbare formene. Det som én gang startet som en god idé, er blitt standard forpakning for ferske fileter solgt i Norge i dag.

I 2017 utviklet Lerøy kampanjen «Til Låns» i samarbeid med Norsk Gjenvinning, som kunne fortelle forbrukerne at formen kan resirkuleres nærmest til evig tid dersom den leveres til returpunktet for metall og glass. Hvis alle aluminiumsformer Lerøy bruker i sin årlige produksjon, gjenvinnes, tilsvarer dette 6 000 sykler og et mindre miljøfotavtrykk.