

# Rapsodi i blått – og lakserødt

Når en amerikaner spiser røkelaks med norsk Lerøy-stempel på, er det en stor sannsynlighet for at den er laget her, på Lerøy Seafood Center i nederlandske Urk.

Blått som havet. Det er inntrykket du får når du entrer fabrikklokalene til Lerøy Seafood Center i den nederlandske fiskerbyen Urk. De store ventilasjonsrørene i taket, transportbåndet, det hardføre betonggulvet, ja til og med arbeiderne er helkledd i blått. Og mot alt det blå skiller hovedproduktet seg ut – den rødoransje laksen – grunnlaget for det aller meste som skjer her inne. I løpet av 2019 ble drøyt 3000 tonn med fisk sendt ut fra fabrikkene, som røkt laks i skiver, destinasjon hele verden. Eller som ferskpakket fisk til dagligvareforretninger i nærheten av fiskerbyen Urk. 2019 var det første hele produksjonsåret for fabrikkene, som åpnet i 2018, den femte i rekken av Lerøy-fabrikkene i Nederland.

## Engasjert leder

– Vi har potensial til å øke produksjonen mye mer. I 2020 regner vi med å produsere mellom 4000 og 5000 tonn, men på sikt skal vi kunne produsere 15 000 tonn her – og med det dobler vi den nederlandske produksjonen, forteller Tjeerd Hoekstra. Han er konsernsjef i Rodé Vis,

– Når du lukker øynene, kan du lukte at det røkes fisk her. Men ellers er luften veldig frisk, takket være et topp moderne ventilasjonsanlegg, påpeker konsernsjef Tjeerd Hoekstra.

datterselskapet som drifter de nederlandske fabrikkene. Han kan se tilbake på mer enn 25 år i Rodé Vis – og på samme måte som nordmenn er født med ski på beina, er folk fra Urk født med fiskeskjell på kroppen. Hoekstra er intet unntak: – Lidenskapen for fisk og fiskeproduksjon har alltid vært der, og både faren min og bestefaren min jobbet innenfor næringen. Selv startet jeg på gulvet, og jeg kjenner hele produksjonsgangen godt. Dermed snakker vi samme språk, fabrikkarbeiderne og jeg. Og så kjenner jeg igjen

kvaliteten på produktene når jeg er på gulvet, jeg trenger ikke å spørre, påpeker han. Det er en engasjert konsernsjef som forteller om arbeidsdagen sin:

– Jeg våkner som oftest før klokka ringer 04.45. Jeg er på jobb 05.30 og da får jeg vært på morgens produksjonsmøte. Der kan jeg spørre om alt mulig. I tillegg prøver jeg å ta en tur innom alle fabrikkene våre flere ganger i uken, slik at jeg kan snakke med dem i produksjonen. Jeg har inntrykk av at det bidrar til å skape stolthet og engasjement.

## Stolte medarbeidere

Når man spør de ansatte, blir dette inntrykket bekreftet. Lerøy har, som ledd i arbeidet med å skape en felles bedriftskultur for alle Lerøy-fasilitetene i inn- og utland, stilt medarbeidere Europa rundt spørsmål om konsernets verdier og deres vurdering av selskapet i sin helhet.

I Urk fremhever de ansatte særlig dette med at ledelsen virker å være genuint opptatt av medarbeidernes ve og vel.

«Lerøy er en stolt og stabil arbeidsgiver,» skriver en av de ansatte, mens en annen påpeker at «ledelsen er i tett kontakt med oss ansatte, og vi føler oss godt ivaretatt.» Han fremhever samtidig alle mulighetene de ansatte har internt, fordi det er en stor virksomhet.

## Bygget for fremtiden

Ikke bare er virksomheten i Nederland stor med sine fem fabrikkene – den nye fabrikkene er også langt større enn dagens produksjonsvolum skulle tilsi:

– Lerøy Seafood Center er bygget for fremtiden, påpeker Ivar Wulff fra hovedkontoret til Lerøy i Bergen. Han er konserndirektør for salg og distribusjon/COO, og forklarer at den nye fabrikkene er strømlinjeformet for mest mulig effektiv produksjon av røkt fisk på den ene siden og ferskpakket sjømat på den andre siden, bokstavelig talt.

– Ja, lokalene er store med mange åpne rom. Grunnen til det er at vi enkelt skal kunne endre produksjonslinje og -oppsett. Dette er en investering i fremtiden, rett og slett.



Rundt 70 medarbeidere jobber i den nye fabrikken Lerøy Seafood Center i Urk – og de går i to skift.