

Spansk sushi-eventyr

Små, smakfulle og etterspurt. Spanjolene har fått opp øyne (og munn) for japansk sushi – lokalt produsert, med norsk laks.

Hvitkleddede arbeidere med heldekkende hodeplagg og masker over nese og munn, blå plastforklær og ditto hansker beveger seg raskt mellom produksjonsstasjonene i de store fabrikklokalene i Valencia. Pent skårne skiver av laks, tunfisk og reker blir effektivt dandert på nøye oppmålte risballer på hvite brett. Flittige hender fyller opp svarte brett med et assortert utvalg nigiribiter eller ren lakse-sashimi, før brettene rulles ut på transportbåndet til pakking og utkjøring.

Hver eneste dag sørger 65 arbeidere på den nye Lerøy-fabrikken i Valencia for at det blir laget opp imot 60 000 delikate munnfuller til sushisultne spanjoler. 2019 var det første hele driftsåret for fabrikken, som startet produksjonen sin våren 2018.

– Det asiatiske og sunne kjøkkenet får stadig større fotfeste i det spanske markedet, og vi har spesialisert oss på ferdigretter som sushi. Disse produktene blir mer og mer populære blant spanske forbrukere, forteller Antonio Diez, administrerende direktør for Lerøy i Spania. Han er ansvarlig for fire fabrikker og til sammen 429 ansatte i Spania, og hovedaktivitetene består av fiskeforedling og ferdigretter.

Intens oppstart

– Tidligere solgte vi hel laks og hvitfisk til Spania, og vi har hatt en sterk posisjon på det spanske markedet i mange år. Etter hvert så vi behovet for å etablere en egen produksjon i landet, fordi vi ønsket større nærhet til markedet. En lokal produksjon gir den fleksibiliteten man trenger for å kunne levere foredlet sjømat i markedet. I 2013 gikk startskuddet for vår spanske salgs- og distribusjonsvirksomhet, med hovedsete i Madrid, forklarer Linda Larsen, salgs- og konseptansvarlig for Spania.

I Madrid sitter Antonio Diez og administrerer Lerøy Processing Spain, og han kan se tilbake på intense og innholdsrike år etter at han begynte i jobben sin som første – og på den tiden eneste – Lerøy-ansatte i Spania i januar 2013:

– Ja, det har vært noen spennende år med etablering av fabrikker i Barcelona, Valencia og Alicante i tillegg til den som er i Madrid. Fabrikken i Valencia er den første som vi har bygget helt ut

fra egne spesifikasjoner. Vi har blant annet lagt vekt på et effektivt og bærekraftig energisystem i den nye fabrikken, og vi gjenbraker energi så mye som mulig. Men det viktigste av alt når vi driver med ferdigmatproduksjon, er hygiene og mattrygghet – og der har vi utviklet gode rutiner som vi gjerne deler med resten av Lerøy-konsernet, sier en stolt direktør.

Stadig vekst

Fabrikken i Valencia utvidet sortimentet sitt i løpet av 2019:

– Vi fikk satt i gang en egen gyoza-linje i fjor – og produserer nå japanske dumplings i en helt ny, moderne, automatisert og særs effektiv linje. Dette er et produkt og en produksjon vi har store forventninger til, påpeker Diez.

Men selv med en rekke maskiner som letter produksjonen, utgjør fortsatt menneskene hjertet i fabrikkene.

– De ansatte er kjempeviktige, helt klart. Vårt mål er at de skal ha lyst til å jobbe for Lerøy i mange år. For å få til det, må vi gi dem rom til å utvikle seg og trives. Vi jobber nå aktivt med kjerneverdiene til selskapet, slik at alle får et bevisst forhold til begrepene ærlig, åpen, ansvarlig og skapende, forteller direktøren.

Føler seg verdsatt

Og når man spør de ansatte, går stikkord som stolthet, ansvarlighet og stabilitet igjen.

«Jeg opplever at Lerøy er et selskap som gir sine medarbeidere muligheten til å vokse profesjonelt. Jeg føler meg verdsatt som menneske her, og er ikke bare et nummer i rekken av arbeidere,» forteller en av medarbeiderne i Valencia i en kartlegging som nylig er gjennomført av Lerøy sentralt.

En annen påpeker at Lerøy bidrar til å øke livskvaliteten hans: «Jeg er smigret over at et utenlandsk selskap investerer i lokalmiljøet vårt og hjelper oss valenciere til å kunne drømme om et fullverdig liv. De gir oss troen på at det fortsatt finnes gode mennesker i denne verden.»



Jeg håper Lerøy blir værende for alltid i Valencia, sier Nuria Peris.