

Verdens mest effektive og bærekraftige verdikjede

Lerøys helintegreerte verdikjede for sjømat er en effektiv verdikjede som utnytter ressursene bedre. Den er også en av verdens mest bærekraftige verdikjeder for matproduksjon.

Fra egg til bord, fra fjord til bord. Fra våre stamfiskanlegg for laks og ørret og våre egne trålere eller kystflåten til ferdig ferskpakket måltid ute i butikk. Lerøy har gjennom de 20 siste årene investert og utviklet en fantastisk helintegreert verdikjede for sjømat, og det er få selskap i verden som har et slikt utgangspunkt.

– Gjennom langsiktig satsing på innovasjon og teknologiutvikling, sikrer Lerøys verdikjede økt effektivitet, den beste kvalitet og matsikkerhet i alle ledd. En effektiv verdikjede er også en bærekraftig verdikjede ut fra både et klimaperspektiv, ut fra sosial bærekraft og selvsagt også økonomisk bærekraft, sier Henning Beltestad, konsernleder i Lerøy Seafood Group.

Sporing med QR-kode

Helt siden 2003 har Lerøy kunnet tilby kunder utvidet sporing fra egg til ferdigpakket vare. Norske konsumenter som har kjøpt Lerøy-laks i butikk, har også i mange år kunnet få full sporing av fisken.

– Nå har vi tatt dette et steg videre, og kan tilby våre kunder utvidet sporing med QR-kode på forpakningen i butikk. Dette er utviklet i samarbeid med franske Carrefour, men vi kan tilby samme løsning for alle kunder som ønsker det, sier Beltestad.

Målet er å få samme sporing på plass for hvitfisk i løpet av 2020.

Resirkulerer nesten alt vann

Lerøy har over tid investert mange milliarder kroner i alle ledd i verdikjeden både for rød- og hvitfisk. Resirkuleringsanlegg i smoltproduksjonen reduserer både ferskvanns- og energiforbruket kraftig. Slam fra RAS-anleggene blir til gjødsel for landbruket. Investeringene i RAS-teknologien gir ikke bare bedre utnyttelse av ferskvann og energi. Det gir også betydelige, positive bidrag til neste ledd i verdikjeden. En sterkere og mer robust fisk som skal redusere behovet for behandling i merd. Fisken står dessuten kortere tid i sjø og gir med det mindre utslipp av næringsalter og fôrspill.

Fjernstyrer fôringen

Ute på havbrukslokalitetene er fôringen nå kontrollert fra tilvekstsentere som sikrer optimalisert fôring, mindre fôrspill og færre ressurser på avveie. Lerøys fôringsspesialister følger med på live-overføring av bilder av sylskarp kvalitet. I tillegg sørger sensorer for måling av salt- og oksygeninnhold, temperatur, fôrintak osv. Dette bidrar til best mulig forhold for fisken og til innsamling av data som i sin tur analyseres for å kunne drive kontinuerlig forbedring av verdikjeden.

Når fisken har nådd riktig vekt og skal slaktes, skjer det i høyteknologiske anlegg, som bidrar til økt kvalitet og høy matvaresikkerhet. På Lerøys nyeste fabrikk på Jøsnøya på Hitra, svømmer fisken rett fra brønnbåten og inn i fabrikk, hvor den bedøves. Deretter går fisken gjennom det som ganske sikkert er verdens mest moderne anlegg i sitt slag.

Økt bearbeiding i Norge

Fra fisken entrer fabrikk til den kort tid etter kommer ut som ferdigpakket filet, har den vært gjennom bløgging, sortering, sløyning, 3D-scanning, filetering og fjerning av bein med mer. Derfra går fisken rett til transport og er klar for kunder over hele verden.

– Visjonen er at fisken skal gå fra egg til ferdigpakket filet, uberørt av menneskehender. Det er ikke langt unna at den visjonen er nådd, sier Henning Beltestad.

Lerøys satsing på innovasjon og teknologi gir også økt bearbeiding i Norge. Målet er å øke bearbeidingsgraden ytterligere. Det i sin tur gir flere og sikrere arbeidsplasser i hele landet, samtidig som transportbehovet reduseres betraktelig når bilene pakkes fulle av fileter, fremfor hel fisk. Alt restråstoffet brukes, slik at utnyttelsen av fisken er 100 %. Det kan være til produksjon av lakseolje, dyrefôr eller som råstoff til biodrivstoff. I Trondheim kjører bussene blant annet på restråstoff fra Lerøys laks.

3D-scanning og vannjet

Også for hvitfisk har Lerøy kontroll på hele verdikjeden. Fra trålen trekkes om bord til fisken ligger på konsumentens fat. Lerøy har fornyet trålflåten og har nå noen av verdens mest moderne trålere, som er stadig mer energieffektive. Restråstoff ivaretas, noe selges direkte videre annet blir laget til fiskemel, fiskeolje eller dyrefôr om bord på trålerne.

Når fisken landes bearbeides den på moderniserte anlegg. Det være seg i Melbu, Berlevåg, Kjøllefjord, Stamsund eller Bulandet, for å nevne noen steder. Alle disse anleggene har vært gjennom store investeringer og solid oppgradering. Nå kan fisken 3D-scannes for å slå fast kvaliteten og for å fortelle hvordan fisken best bør fileteres. En kraftig vannjet skjærer som en laser gjennom fisken og sikrer økt kvalitet og optimal råstoffutnyttelse på sluttproduktet. I Stamsund lages det fiskekaker og annen fiskemat, blant annet av trimmerester fra filetproduksjonen – slik at produksjonen

hele tiden er siktet inn mot å skape de beste konsumproduktene av mest mulig råstoff. Hoder, tunger, kjaker, lever, rogn, mager, melke, ryggbein med svømmeblære, alt sorteres og pakkes, hele fisken utnyttes.

Bærekraftig vekst

– Denne reisen til fisken, fra settefiskanlegg, via RAS-anlegg, til havbrukslokalitet og fabrikk, styrker fiskehelse, miljø og klima. Modernisering av trålflåten og av hvitfiskfabrikkene er også viktige deler av en effektiv, helintegret verdikjede. Det gir også bærekraftig vekst, sier Henning Beltestad.

– Vi etterstreber å gjøre mest mulig med fisken langs kysten, det vil si nærmest mulig råstoffets opprinnelse, for å redusere klimaavtrykket og forebygge en global råstoffreise maksimalt. Dette er kanskje det som mer enn noe annet kjennetegner Lerøys verdikjede, og som gjør oss til en av verdens mest effektive og bærekraftige sjømatleverandør.

