

NORSK SJØMAT

NUMMER 1 - 2024

Skole-avhopperen
som ble statsråd

SIDE 10-14



SJØMATDAGENE

23. - 24. januar 2024

Satser på flere forskere

Lyser ut mellom 10 og 15 forskerstillinger neste år



Administrerende direktør Bente Torstensen vil styrke forskerstaben det neste året.

FOTO: HELGE SKODVIN

Nofima tar samfunnsoppdraget på alvor, og styrker forskningen med flere forskerstillinger. Det er spesielt innenfor havbrukssektoren Nofima vil styrke den forskningsfaglige staben, men også innenfor prosesseteknologi, statistikk og næringsøkonomi.

– Vi skal levere anvendt forskning som bidrar til bærekraftige matnæringer og samfunn. Dette er vi meget bevisste på og derfor øker vi antall forskere. Vi erkjenner at vi har manglet noen årsverk innenfor enkelte områder. Skal vi lykkes med vårt samfunnsoppdrag er det avgjørende at vi har nok forskningspersonell, sier Bente Torstensen, administrerende direktør i selskapet.

De første stillingene er allerede lyst ut, og flere vil komme i løpet av de neste månedene. Nofima er tett på

norsk matproduksjon. Vi er Norges ledende matforskningsinstitutt og driver forskning og utvikling for akvakulturnæringen, fiskerinæringen og matnæringen.

Veldig mye i norsk matproduksjon er bra. Vi har et godt utgangspunkt når vi skal bli enda bedre. For norsk matindustri, enten den er basert på landbruk, fiskeri eller oppdrett, har åpenbare utfordringer. Folk vil ha bærekraftig matproduksjon og mer mat som bidrar til helsegevinst. Korona-krisen har lært oss mye om sårbarheten i vår moderne verden. Ny erfaringer gjør at mange nå er mer opptatt av lokal matproduksjon. Ønsket om økt selvforsyningsgrad har fått flere tilhengere.

Vi i Nofima har et sterkt ønske å bidra til denne omstillingen, og

derfor forsker vi på bærekraftig matproduksjon. Vi er en kunnskapsinstitusjon som ønsker å bidra og finne løsninger slik at norsk matnæring produserer enda mer klimavennlig.

Nofima er et matforskningsinstitutt med 400 ansatte i Tromsø, Sunndalsøra, Bergen, Stavanger og Ås. Eierne er Nærings- og fiskeridepartementet (56,8%), Stiftelsen for landbrukets næringsmiddelforskning (32,2%) og Akvavest Møre og Romsdal (10%).

Her finner du våre ledige stillinger.





Beøk oss på stand på Sjømatdagene

Vi har det du trenger til vannovervåking,
kvalitetskontroll og hygienekontroll

VANNKVALITET & ALGER

Målere & kontrollsystem
+ Sensorer for alle viktige
parameter (DO, CO₂, pH,
ORP, salinitet, turbiditet,
temp. m.m.) + alge detek-
sjon og klassifisering.



LISTERIA | MIKROBIOLOGI

Analyse-kit, testutstyr,
medier og PCR løsninger
for kontroll av bakterier
og mikroorganismer i mat
og miljøprøver.

HYGIENEKONTROLL

ATP-målere, bakterietester
og hygienekontroll utstyr,
UV-lys, svabere, kluter,
poser, pipetter, rør, beger
og hansker m.m.



DETEKTERBART UTSTYR

Blandeutstyr, beholdere,
penner og rekvisita m.m.
Godt HACCP virkemiddel
Fargekodning og metall/
røntgen detekson.

LABOLYTIC AS

info@labolytic.no | tlf. 47 77 77 60

labolytic.no

DETTE ER NOE AV DET VI KAN LEVERE TIL
SMÅ OG STORE PRODUSENTER



PAKKEMASKINER
RØKE-/ KOKESKAP



VASKEMASKINER

ISMASKINER

BANDSAGER

KVERNER

BLANDEKVERNER

HURTIGHAKKERE

BLANDERE

TERNINGKUTTERE

GASSMÅLERE

GASSMIKSERE

FILETERINGSMASKINER

FLEKKEMASKINER



Fra dette omfattende programmet kan vi
levere utstyr tilpasset små og store
produsenter til riktig pris.



6260 SKODJE

Tel: + 47 70 24 45 00

adm@nordicsupply.no

www.nordicsupply.no

FIAS

Ditt eget innkjøpsselskap

Din bedrift får også
utbetalt lojalitetsbonus

LITT DITT



+47 73 84 14 00 | post@fiasinnkjop.no | www.fiasinnkjop.no

DIREKTØREN HAR ORDET: Sjømatnæringen: Politikernes hoggestabbe og statens melkeku	6
Velkommen til Sjømatdagene 2024	9
Skole-avhopperen som ble statsråd	10
Høring om forslag om å høyne den øvre rammen for overtredelsesgebyr i arbeidsmiljøloven	16
Fra marine rester til helsekost?	18
Komplekst prisbilde på torsken, også i 2024	22
NM i Sjømat 2024	26
Fem fylker står for 90% av verdiskapingen i norsk sjømatnæring	28
TRYGG FORVALTNING: Har din bedrift det rette eierskapet for fremtiden?	32
Fiskerinæringens Innkjøpsselskap AS – FIAS fyller 30 år i 2024	36
HMS-undersøkelsen i havbruk 2023	41
ADVOKATENS HJØRNE: Hvor går reguleringen av havbruksnæringen?	42
Marine restråstoff til gjødsel?	44
RETT FRA ROGNA: Fisk en del av løsningen	48
Sjømatbedriftene styrker laget: Geir Martin Lerbukt – ny faglig leder for fangst og industri	51
KJØKKENBENKEN: Torsk ceviche	53
Skapte fiskeeventyr med gode relasjoner	54
FIASNYTT	56

Norsk Sjømat gis ut av Sjømatbedriftene.

Redaktør: Kjetil Hestad, mobil 924 44 460

Ansvarlig redaktør: Robert Eriksson

Redaksjonsråd:

Anette Almås, Tonje Kummeneje
Vangen, Frode Kvamstad og
Dan Tore Andersen

Annonsesalg: Kathrine Schjetne
Telefon 414 32 400

Abonnementspris: kr. 750,- pr. år
Abonnementet løper til det sies opp.

ISSN 0807-1551

Sjømatbedriftene:

Telefon 73 84 14 00 | Telefax 73 84 14 01
Adresse: Pb. 639 Sentrum, 7406 Trondheim
Besøksadresse: Dronningens gt. 7
post@sjomatbedriftene.no
www.sjomatbedriftene.no

Administrerende direktør i Sjømatbedriftene:
Robert Eriksson

Forsidefoto:

Image by user17364411 on Freepik

Grafisk design: Britt-Inger Håpnes
Trykk: ETN Grafiske AS

Bladet er trykket på miljøpapir.

Velkommen til Sjømatdagene



Det er mange som planlegger å komme på Sjømatdagene, og det er svært gledelig. Det er ingen selvfølge at folk bruker både tid og penger på å delta på dette arrangementet.

Det er ingen ny konferanse som går av stabelen, det er slik jeg har kunnet regne det ut for 37. gang at Sjømatdagene blir arrangert. Det er ganske formidabelt at denne konferansen har holdt det gående i så mange år, med stor deltagelse hvert eneste år.

Det ligger svært mye arbeid i å arrangere en slik konferanse, det er tusen ting som skal på plass og planleggingen starter allerede like over sommerferien. Selv om vi begynner å bli ganske rutinerte i å arrangere så kan man aldri hvile på noen «laurbær» om det har gått bra et år. Det må prestes hvert eneste år med høyt faglig innhold og spennende program.

Jeg vet mange gleder seg til å komme på Scandic Hell, både for å følge et meget interessant program, men også for å møte kollegaer og venner.

Jeg ønsker alle hjertelig velkommen på Sjømatdagene 2024.



SJØMATBEDRIFTENE

Sjømatbedriftene, er en landsdekkende nasjonal og politisk uavhengig arbeidsgiver- og næringsorganisasjon for fiskeri- og havbruksnæringen. Vi representerer alle ledd i næringen – fra produksjon til salg. Vårt formål er å utvikle sjømatnæringen på en miljømessig, sosialt og økonomisk bærekraftig måte.

Alle bedrifter som produserer eller omsetter fisk og sjømat kan bli medlemmer i Sjømatbedriftene. Sjømatbedriftene har i dag medlemsbedrifter innen områdene eksportører, grossister, foredlingsbedrifter, fiskemottak, slakterier, detaljister og oppdrettere. Vi ivaretar medlemsbedriftenes felles interesser av næringspolitisk, økonomisk og faglig art.

Fagbladet Norsk Sjømat er en del av dette arbeidet.

Sjømatbedriftene har et styre av tillitsvalgte og egne fagutvalg.
Administrasjonen sitter i Trondheim.

SJØMATNÆRINGEN:

Politikernes hoggestabbe og statens melkeku

TEKST: ROBERT ERIKSSON, ADMINISTRERENDE DIREKTØR I SJØMATBEDRIFTENE



Robert Eriksson,
Adm. direktør i
Sjømatbedriftene

I slutten av november i fjor gikk Venstres næringspolitiske talsmann, Alfred Bjørlo, ut i Finansavisen og uttalte at skattetrykket for næringslivet her hjemme på berget gjør at det «brenner på dass». Han begrunnet dette med at problemet er både flukten av kapital fra Norge, og oppkjøp av små og mellomstore bedrifter. Han viste også til at mange milliardærer har flyttet til Sveits. Det som imidlertid uroer ham mest, er de stadige tilbakemeldingene om systematisk salg av bedrifter fra lokale eiere til utenlandske fond og større konsern. Det siste uroer også Sjømatbedriftene – i stor grad. Hvem skulle vel trodd at ei regjering, hvor Senterpartiet har finansministeren, skulle legge ut den røde løperen for globale investeringsfond – rett inn til kjøpefest hos lokalt eide bedrifter.

Anders Horntvedt, journalist i Finansavisen, utfordret Bjørlo på konkrete tiltak. Bjørlo svarte forbilledlig: *«Som et strakstiltak må regjeringen få vekk økningen i formuesskatt og utbytteskatt som regjeringen har innført de to siste årene. Derneft må regjeringen fjerne den ekstra arbeidsgiveravgiften på kompetansearbeidsplasser. Det tredje er at vi må ha en gjennomgang av hele skattepolitikken i Norge. Vi kan ikke lengre ha en politikk som forskjellsbehandler norske og utenlandske eiere. Vi må ta et oppgjør med hele logikken rundt formuesskatt på arbeidende kapital.»*

Bedre kunne jeg ikke sagt det selv. Dette er som tatt ut av Sjømatbedriftenes næringspolitiske handlingsprogram.

Da regjeringen la frem forslaget om grunnrenteskatt på havbruk i fjor, bidro det til et realt krakk blant de børsnoterte lakseoppdretterne. Selv om SalMar-aksjene var ned over 30 prosent på børsen, opplevde samtidig eierne et stort løft i ligningsformuen. Den samme trenden ser vi også for de små og mellomstore privateide selskapene. Ifølge skattemeldingene, som kom i fjor høst, økte Ola Braanaas sin ligningsformue med over 50 prosent fra 2021 til 2022. Verdsettelses-

rabatten på aksjer ble redusert fra 45 prosent i 2021 til 25 prosent i 2022. Bare dette grepet fra regjeringen kan nok forklare en god del.

Det andre grepet som bidrar til å øke formuesverdien, er at regjeringen i 2021 fikk flertall for sitt forslag om å innføre nye regler for verdsetting av oppdrettskonseksjoner tildelt for 1998. Disse ble tidligere verdsatt til kroner null, men skal nå verdsettes til markedsverdi. Riktig nok fikk Sjømatbedriftene gjennomslag fra politikerne ved at man fikk på plass en rabatt på 75 pst. av markedsverdien.

Finansavisen presenterte en oversikt i begynnelsen på desember i fjor som viste at økningen i ligningsformue blant de 30 største havbruksselskapene, i snitt hadde økt med 70 prosent. I penger er dette over 15 milliarder kroner. Det er liten tvil om at den økte verdsettelse av oppdrettstillatelser, også har bidratt til at ligningsformuen har økt.

Skattekåte politikerne predikerer på sin side: *Der kan dere se hvor godt det går i oppdrettsnæringen, selv med innføringen av grunnrenteskatten øker formuene til eierne av oppdrettselskapene.* Dette bare bekrefter hvor det skorter. Selvfølgelig vil den ligningsmessige formuesverdien øke når de samme politikerne skriver opp formuesverdien med 80 prosent, og det bare på grepet knyttet til reduksjonen i verdsettingsrabatten. I tillegg har skattesatsen økt.

Sjømatbedriftene har allerede rettet blikket mot 2025. I dag tyder mye på at næringen er tjent med et regjeringsskifte. Dette fordrer naturlig nok at en ny regjering er villig til å gjøre omfattende endringer – både når det gjelder formuesskatten og utbytteskatten. Dette er skatter som rammer hele vår næring. Uavhengig av om du er oppdretter, fiskeindustri, sjømatindustri, eller rederi. Det rammer alt av norsk privat eierskap. En av Sjømatbedriftenes aller viktigste kamper er å fjerne forskjellsbehandlingen mellom

“Som et strakstiltak må regjeringen få vekk økningen i formuesskatt og utbytteskatt som regjeringen har innført de to siste årene.”



norske og utenlandske eiere. Derfor vil det være viktig å få fjernet formuesskatten på arbeidende kapital og samtidig redusert utbyttebeskatningen betraktelig.

Ris til egen bak

I fjor høst presenterte NRK sterke bilder av massedød av laks. Bildene skapte sterke reaksjoner – både i og utenfor næringen – og en påfølgende stor debatt i nasjonale medier. Det å håndtere både sykdom og biologi, kan til tider være svært utfordrende. Uhell og uforutsette ting kan ramme alle. Men når tusenvis av fisk bli liggende døde eller døende på bunnen av merder, slik NRK avslørte, er det intet mindre enn ikke akseptabelt.

Da det stormet som verst uttalte Alf-Göran Knutsen, som til daglig er administrerende direktør i Kvarøy Fiskeoppdrett, at sakene som hadde kommet frem var problematisk for hele næringen, og at vi er i ferd med å miste tilliten. Knutsens budskap var ikke til å misforstå: «-Vi snakker ikke åpent om problemene som er med biologisk produksjon. Vi har en tendens til å grave hode ned i sanden», og: «Vi kan ikke komme med unnskyldninger, men må ha løsninger og forklaringer».

Jeg er helt enig. Vi kan hverken sitte stille i båten, eller stikke hodet i sanden, for så å håpe at alt vil gå over av seg selv. Når alt kommer til alt, så handler dette om tillit. Selv om sakene som ble avslørt i fjor høst er knyttet til enkelte bedrifter, og ikke representativt for situasjonen i en samlet næring, så bidrar slike hendelser til å svekke tilliten til hele næringen.

Flere jeg har snakket med, som har stått på merdkanten gjennom flere tiår, viser til at man var langt flinkere til å snakke om utfordringene og dele kunnskap i oppdrettsnæringens barndom før, mens i dag opplever mange av dem at denne takhøyden i ferd med å forsvinne.

Sjømatnæringen er landets desidert største matvareproduserende næring, både målt i produserte kilo og i omsetning. Vi forvalter et ansvar. Derfor er vi helt avhengig av folks tillit om flere skal sette mat fra havet på middagsbordet. I dag er dette en utfordring.

Fra 2017 til 2023 satte myndighetene klare kostholdsmål. Ut fra et helseperspektiv var ambisjonen klar, vi nordmenn skulle spise 20 prosent mer fisk, sjømat, grovt korn, grønnsaker, frukt og bær. Siden 2015 har forbruket vårt av fisk og sjømat gått ned 13 prosent.

“Vi snakker ikke åpent om problemene som er med biologisk produksjon. Vi har en tendens til å grave hode ned i sanden.”

“Det aller første vi kan gjøre for å få prisen ned på sjømat er å fjerne merverdiavgiften.”

Divisjonsdirektør i Helsedirektoratet, Linda Granlund, uttalte til NRK like før jul at direktoratet har snakket om kjøttet i mange år, og at forbruket bør ned. Spesielt gjelder dette rødt kjøtt og bearbejdede kjøttprodukt. Granlund skulle gjerne sett at flere byttet ut noe av kjøttet med fisk og sjømat.

For å få dette til mener hun at Helsedirektoratet må tenke nytt, og hun uttalte til NRK:

«De fleste av oss vet hva som er sunt og ikke. Helsedirektoratet må tenke nytt, og vi må gjøre det enklere for forbrukerne å ta sunne valg i en hektisk hverdag», og «Vi vet at det som påvirker matinntaket mest er pris og hva som er tilgjengelig. Om vi reduserer prisen får vi en endring i forbruket. Det er også Verdens helseorganisasjon (WHO) tydelige på».

Jeg er enig med Granlund. Det er befriende å høre en divisjonsdirektør, fra et statlig direktorat, som fremhever at direktoratet må tenke nytt. Her tar Sjømatbedriftene bølgen for Granlund – og det aller første vi kan gjøre for å få prisen ned på sjømat er å fjerne merverdiavgiften.

Akkurat dette har Sjømatbedriftene foreslått mange ganger. En arbeidsgruppe ble nedsatt av Nærings- og fiskeridepartementet. Den hadde til oppgave å fremme tiltak for å oppnå en grønnere verdiskapning og økt bearbejding i sjømatindustrien. Arbeidsgruppen foreslo det samme: Fjern momsen på sjømat. Dette blir ett av spørsmålene vi ønsker å utfordre landbruk- og matminister Geir Pollestad, på, når han inntar talerstolen på Sjømatdagene 2024.

Fra næringens ståsted har vi de siste årene opplevd i stadig økende grad at vi har blitt politikernes hoggestabbe og statens melkeku. Men vi har også bidratt ved å gi ris til egen bak. Det er opp til oss å skape tilliten vi er så avhengige, av for å realisere fremtidens ambisjoner.

Ambisjoner for fremtiden

Et nytt år og nye muligheter står foran oss. Nå må blikket rettes fremover.

På Sjømatdagene 2024 vil vi diskutere næringens ambisjoner for fremtiden, og hva som må til for å kunne oppnå våre ambisjoner. Sjømatbedriftenes viktigste oppgave blir å bidra til at ambisjonene kan realiseres. Derfor vil vi fortsette å kjempe mot formuesskatt på arbeidende kapital, og for å redusere skattetrykket betraktelig på norsk eierskap. Vi skal arbeide for riktige incentiver ved å ta i bruk null- og lavutslippsteknologi. Mer bærekraftig produksjon vil være helt avgjørende for å vokse. Dette uavhengig av om fisken oppdrettes på land, til havs, eller i våre fjorder.

Vi har en viktig oppgave i å bidra til løsninger som fremmer en mer lønnsom sjømatindustri, og å fremme gode og fremtidsrettede rammevilkår for fiskerinæringen. For å lykkes på disse frontene, er det opp til oss å bidra til at vi som næring ikke mister tilliten, men at vi i stedet bygger den. Sjømatbedriftene skal være organisasjonen som utfordrer og som tør der andre tier.

Jeg ønsker samtidig hver og én av dere som deltar på Sjømatdagene 2024, hjertelig velkommen. Sammen skal vi meisle ut vår felles kurs for fremtiden.



SJØMATDAGENE

23. - 24. januar 2024



VELKOMMEN TIL SJØMATDAGENE 2024

Da kan vi ønske velkommen til Sjømatdagene på Hell igjen!

Sjømatdagene har blitt arrangert av Sjømatbedriftene i over 30 år, og i år som tidligere år byr vi på et variert og dagsaktuelt program, som favner om hele næringa.

Under årets konferanse blir blant annet tema som kystens fremtid, konsekvenser av lakseskatt og handelspolitikk satt på dagsorden. Næringsaktører, politikere, gründere og forskere vil i løpet av disse to dagene ta oss igjennom tema som opptar oss som har interesse for sjømatnæringa. Sjømatdagene er først og fremst en fagkonferanse, men vel så viktig er den sosiale møteplassen konferansen representerer. Her vil du møte mange spennende bedrifter på stand, knytte nettverk på tvers av fagfelt, og få servert festmåltid med det beste havet har å by på!

TEKST: SJØMATBEDRIFTENE

Skole-avhopperen som ble STATSRÅD

Hun somlet litt på veien, sier hun selv. Så skjøt hun fart, ble utdannet psykolog, mor i ung alder og så statsråd. Nå skal hun fikse laksens renommé.

TEKST: HEIDI VENÆS, JOURNALIST

“Dessverre har næringa et skjørt omdømme, så når noen bryter regler går det utover ei hel næring.”

Cecilie Myrseth (39) hadde det ikke travelt med å finne rett hylle som ungdom.

- Jeg var en grubler, dagdrømmer, men også ei som var med på alt. Sto på scenen, enten det gjaldt revy eller leikarring.

Utdanningen fikk liksom vente litt. Imens var det politikk som gjaldt, fra hun kunne prate, ifølge egne ord.

Hun minnes oppveksten i vesle Lavangen i Troms. Bygda med ikke mer enn 1000 innbyggere. Bygda som har fostret to statsråder i regjeringen Store. Også Sandra Borch kommer herfra. Noe må det være med Lavangen.

Morfar betalte AUF-kontingenten

- Det er så mange fine folk i Lavangen, og det er så mange som heier på meg og har sett noe i meg, forteller den nokså ferske statsråden for fiskeri- og havbrukssaker.

39-åringen, med utdannelse som psykolog, tok over jobben til Bjørnar Skjæran. Hjemmet i Lavangen var nærmest som et politisk verksted å anse. Alltid høyt under taket for alle meninger. Men Arbeiderpartiet var og ble partiet for morfar (tidligere ordfører), mor (nåværende ordfører i Lavangen) og Cecilie. Han betalte kontingenten i AUF for henne fram til han døde.



Morfar Torleif og lille Cecilie. Han betalte hennes AUF-kontingent fram til han døde. I huset Myrseth ble det diskutert høylytt om politikk, sent og tidlig. Men var det uenigheter, handlet det aldri om hvilket parti man skulle velge. Foto: Privat.

- Ja, det betalte seg det, at han betalte for meg. Ha ha! Jeg tror han ville vært stolt om han hadde levd i dag.

Hun er kjent som ei rappkjefta ei, og oppfatter også seg selv som ei rappkjefta og høylytt ei. Nå får hun bruk for disse talegavene

framover. Hun må fikse opp i laksens renommé. Det fikk seg en støyt gjennom høsten da NRK viste offentligheten bilder tatt av Mattilsynet, av skadet, syk og død oppdrettslaks.

- Ikke skyv næringa under bussen

- Hva skjedde egentlig her, er reglene for slappe?

- Problemet er at når noen bryter de lover og regler som er bestemt, så går det utover alle. Vi har noen som ikke vil forholde seg til det regelverket vi har, for å sikre god fiskevelferd. Dessverre har næringa et skjørt omdømme, så når noen bryter regler går det utover ei hel næring.

- Men, dersom man blir nødt til å endre regelverket på sikt, skal jeg være den første til å ta fatt i det. Men igjen, poenget er at de folkene som har blitt tatt, ikke har forholdt seg til de reglene som allerede er.

Myrseth er klokkeklar på at de som brøt reglene må bære ansvaret selv.

- Det som har skjedd er jeg veldig kritisk til. Men nå har jeg hatt flere møter med næringa, og inntrykket mitt er at ydmykheten begynner å komme på plass.

- Professor emeritus Trygve Poppe sa i NRKs Debatten at “laksen er nok ikke så fin og frisk som folk flest later til å tro”. Hva skal vi tro?

- Jeg vil ikke være med på å skyve ei hel næring inn under bussen! Jeg har tillit til den næringa. Jeg spiser norsk laks. Og jeg håper at flere vil spise mer norsk fisk. Derfor må vi ta vare på omdømmet.

Villfisk eller oppdrett?

- Villaks eller oppdrettslaks på ditt bord?

- Jeg tar begge deler, er statsrådens svar. Og nå skal hun lære seg å like lutfisk også. Hun sier det som om det skulle følge med jobben.



- *Altså, til jul?*

- Nei, nei, ikke til jul, da blir det servert annen fisk i min familie. Som kveite eller laks. Men lutefisk har aldri vært servert i min oppvekst. Så det gjenstår.

Det ligger som vi skjønner en del forpliktelser langs-etter løypa til en fiskeriminister.

En av disse er den kommende Kvotemeldinga. Lesning som for mange av oss fortøner seg som et gørr gjesp. Men altså ikke for Myrseth. For det følger mye interessant med Kvotemeldinga.

- Der ligger rammen for hvordan vi skal fordele fiske-ressursene i landet. Jeg har med bekymring sett ei skummel utvikling; flere og flere ressurser går over på stadig færre hender. Riksrevisjonen uttalte seg om dette i 2020, at utviklingen ikke går i en ønsket retning.

Riksrevisjonen påpekte en rekke endringer i fiskeripolitikken som har ført til konsentrasjon av eierskap, en økning av utenlandsk eierskap, og en svekket kobling mellom fartøy og kvote. Endringene i kvotesystemet har hatt negative konsekvenser for mange kystsamfunn når det gjelder nærings- og arbeidsplassutvikling, ifølge Riksrevisjonen.

- Og nettopp dette har stor betydning for mange lokalsamfunn - en betydning for hvordan man kan drive fiskeri langs kysten, mener Myrseth.

Politisk redaktør i avisa iTromsø, Tora Lind Berg, sier at den kommende kvotemeldinga er det Myrseth må levere på for å tilfredsstille sine velgere i Nord-Norge.

- Spørsmålene folk stiller seg her, er om hun tør å gjennomføre tilbakeføring av fiskekvoter til de mindre båtene, slik hun lovet i stortingsvalgkampen for to år siden. Klarer hun å sørge for at trålerne som skal levere til fiskebrukene langs kysten, faktisk gjør det? Nøtta er å få til omfordelingen av fiskeressursene samtidig som næringen bevarer en sunn og god økonomi. Klarer hun det, vil hun få en høy stjerne i nord, mener Tora Lind Berg.

Ministeren er klar på at det *blir* en merkbar endring.

- Regjeringserklæringa sier: Vi skal sikre en mer rettferdig fordeling av ressursene. Og Kvotemeldinga vil medføre en endring! Det kommer jeg tilbake til.

- *Kvotemeldinga er kanskje ikke noe du tar med deg på fest, det vil vel være en festbrems?*

- Nei, jeg tar med meg tørrfisk på fest!!

Statsråd Myrseth er vel bevandret på Stortinget, her avbildet i vandrehallen. Hun ble valgt inn som representant for Arbeiderpartiet i 2017.
Foto: Heidi Venæs.

“Jeg har med bekymring sett ei skummel utvikling; flere og flere ressurser går over på stadig færre hender.”

Den ferske statsråden på Slottsplassen 16. oktober. Med favnen full av blomster og tørrfisk! Tørrfisken kom flybåren fra Tromsø der Myrseth har venninner som utmerket godt kjenner til hennes lidenskap for tørrfisk.

Foto: Privat.



- ??

-

Jeg elsker tørrfisk. Da vi ble presentert som nye statsråder på Slottsplassen fikk jeg flybåren tørrfisk brakt dit, for venninnene mine i Tromsø vet jo hvor glad jeg er i tørrfisk.

- Det er veldig godt med øl til, særlig Mack-øl. Men kanskje det ikke er lov med alkoholreklame her?

Vi kan la den passere. Som et kulturuttrykk.

Psykologen med høy utestemme

Drop-out. Skoleavhopper. I to omganger. Det lyder litt som "skoletaper". Men hun kjente ikke på det stempelet, unge Myrseth.

- Det passet ikke for meg med den sedvanlige skolegangen. Jeg var en tenkende, dagdrømmende ungdom, som brukte mye tid på å gruble. Jeg klarte ikke å velge rett hylle, rett og slett, og droppa ut. Så gjorde jeg andre ting i stedet, som å jobbe i barnehage, og faktisk var jeg dagmamma for min mye yngre lillesøster.

Det endte med at hun senere avla eksamen for videregående skole som privatist. Og så – et stort sprang. Hun begynte å lese psykologi.

Ikke akkurat den naturlige forløperen til å bli fiskeristatsråd?

- Alt det du holder på med som politiker handler om folk, du må forstå og lytte, snakke med dem og lytte mer enn du prater. Jeg er kjent for å snakke fort og mye,

og argumentere høyløyt, men jeg tror at min evne til å lytte er en styrke.

Flere dokumenter - å jada!

Og når Kvotemeldinga er lest og forstått, venter NOU'n. Norsk offentlig utredning. Om dyrevelferd og dyrehelse. Den første dyrevelferdsmeldinga på over 20 år.

- Hva venter der, blir det færre fisk i merdene?

Ingen spoiler kommer fra fiskeri- og havstatsråden her.

- Det er for tidlig å konkludere nå. Det er viktig at vi sikrer god dyrevelferd, og vi skal jobbe med oppfølging med NOU'n, som er ute på høring nå. Her kommer en rekke spørsmål vi må ta fatt i. Og det gleder jeg meg til.

- Er du en som er glad i å lese dokumenter?

- Jeg er glad i å sette i gang ting etter dokumentene. Jeg hater altfor mye prat og altfor lange møter. Vi må komme til poenget ganske raskt og ikke møte oss i hjel. For eksempel er jeg ikke glad i power-points, det drar ut ethvert møte.

London calling

Rett før jul besøkte Cecilie Myrseth London, sammen med Sjømatrådet. De besøkte en av de mer prestisjefylte kokkeskolene, Westminster Kingsway College. Temaet på bordet: norsk sjømat.

- På den skolen lærer de om opprinnelsen til den norske sjømaten, de lærer om bærekraft og bruken av norsk mat. Det ønsker jeg at de skal fortsette med – omdømmet til den norske sjømaten sto nemlig høyt i kurs der borte. For øvrig en skole Jamie Oliver har gått på. Så, om omdømmet har fått noen riper i lakken må vi nå huske på å ivareta og sikre produktet vårt. Det skal være kvalitet!

At hun som ble psykolog, og mor i ung alder (21 år), skulle velge seg fiskeri som spesial, undrer én person.

- Jeg stussa litt da hun engasjerte seg i fiskeripolitikk, beretter mor Hege Myrseth Rollmoen. Men ellers er visst ikke mora veldig overrasket over hvor dattera befinner seg.

- Cecilie har alltid jobbet målrettet mot de målene hun har satt seg. Hun tilegner seg den kunnskapen hun trenger når hun må. Dessuten har hun vokst opp med en stefar som har vært fisker og sjømann, så dette er ikke et helt ukjent område for henne.

"Alt det du holder på med som politiker handler om folk, du må forstå og lytte, snakke med dem og lytte mer enn du prater."

Selvfølgelig, den 16. oktober ble en merkedag også for ordføreren i Lavangen, altså mora til fiskeristatsråden. På Slottsplassen sto de, stolte, både Hege Myrseth Rollmoen og barnebarnet på 17 år. Den nye statsrådens sønn.

Hjemme i Lavangen befinner det seg ei stolt lillesøster, hun som den 16 år eldre Cecilie var dagmamma for.

- Cecilie legger ned ufattelig mye tid i arbeidet sitt, og hun er flink i jobben. Vi andre i familien ser henne knapt annet enn på tv, humrer lillesøstra Anna-Eline Rollmoen (23).

Anna-Eline føler seg ekstra knyttet til storesøster, men har selv ingen interesse av praktisk politikk. Skjønt, hun er medlem av AUF.

- Det er mamma som betaler kontingenten da, hun kaller meg et støttemedlem.

Vekst i vente

- Vi skal sikre bærekraftig vekst, det er kvinnen fra innerst i fjorden der det bor vel 1000 mennesker, sikker på.

Vekst. Bærekraft. Utslippsreduksjoner. Det er ambisjoner hun bærer på nokså unge skuldre.

- Men vi skal også sikre enda bedre dyrevelferd og dyrehelse. Også er det viktig å ta i bruk ny teknologi.

- *Hvor viktig er norsk eierskap, sånn i bunn og grunn?*

- Fisken tilhører det norske folket i fellesskap, og regjeringen er opptatt av at fiskeressursene skal forvaltes til det beste for dagens og fremtidige generasjoner. Norsk eierskap er viktig for å sikre at aktiviteten og verdiene fra norsk fiske skal komme norske fiskere og befolkningen til gode. Det stilles tydelige krav til både nasjonalitet og aktivitet i lovverket, og regjeringen har vært helt klare på at deltakerloven, havressursloven og fiskesalgslagsloven ligger fast og forblir viktige pilarer i vår fiskeripolitikk.

At hun kan sin fiskeripolitikk til fingerspissene er langt fra uventet. I fire år satt hun i næringskomiteén på Stortinget, og utarbeidet Arbeiderpartiets nye fiskeripolitikk.

“Fisken tilhører det norske folket i fellesskap, og regjeringen er opptatt av at fiskeressursene skal forvaltes til det beste for dagens og fremtidige generasjoner.”



Møte med britiske kokker på den renommerte kokkeskolen Westminster Kingsway College. Hun var stolt over å være representanten fra “lakselandet” Norge, og mener at laksen fremdeles står svært høyt i kurs i England.
Foto NDF



Livløs fisk observert og fotografert av Mattilsynet på Lerøy Seafoods oppdrettsanlegg på Reitholmen, Hitra, i Trøndelag. Tilsynet besluttet å stanse slaktingen av fisken etter dette funnet. Still fra Mattilsynet.

- Jeg har skrevet mye av det som er partiets fiskeripolitikk.

Selve hennes identitet er nært knyttet til havet. Der hun kommer fra er det mange som er det.

- Det handler om folk og arbeidsplasser, og min stefar er bare én av dem som jobbet på og har levd av havet.

Varsling eller ikke varsling før tilsyn?

Oppdrettsgiganten Mowi skrev i et brev til Mattilsynet at "de gjerne ville varsles i forkant av tilsyn". Mattilsynets direktør for Region Midt svarte at dette var helt uaktuelt.

- Det er bra at Mattilsynet følger opp som de gjør, med uanmeldte tilsyn. Myrseth er ikke i tvil.

Ellers synes hun at næringa inntok en klok posisjon da disse avsløringene ble virvlet opp utover høsten 2023.

- Robert Eriksson var veldig tydelig på hvordan det ikke skal være. Jeg ser veldig fram til å jobbe med dem framover.

Hun er blitt spurt om synderne innenfor næringa bør straffes hardere.

- Dette hører jeg, og ja, spørsmålet dukker opp: Skal man stramme inn på regelverket? Men, altså, du endrer ikke fartsgrensene når noen bryter dem. Følger man reglene som finnes, skades ikke omdømmet!

Én sak er hun svært opptatt av å ta tak i. At altfor mye

av fisken som står i sjø, dør. 15 prosent for å være helt presis.

- Dette er et for høyt tall, for mye fisk dør! Noen klarer å ha et lavere dødelighetstall enn dette.

40-årene i rask ankomst

Det ble sagt om den "nye" regjeringen Støre, at det var de unge som tok over taburettene. 39-åringen fra Lavangen beveger seg mot de 40.

- 40-årskrise?? Nei, nei, det orker jeg ikke, jeg har ikke tid til slikt. Dessuten så elsker jeg bursdager, jeg bare elsker det altså. 39-årsdagen har jeg feiret fire ganger.

-!?

- Jo, fordi jeg måtte få med ulike folk, alle måtte jo få være med. Poenget er å feire alle ting man kan feire. Så hvert et påskudd for å samle de jeg er glad i, benytter jeg.

Om hun ved enhver anledning vil servere den aller beste fisken hun kan få, er noe usikkert.

- Plukkfisk! Plukkfisk er best!! Som vi spiser den i Nord-Norge. Fisk og makaroni og hvit saus og sånn der greier ...



Bilde til høyre: Her i Mathallen i Tromsø lærer Myrseth om hysa. Selv er hun begeistret for fisk av alle slag, men mangler lutefisk på menyen. Det sier hun at hun skal rette på i sin statsrådsperiode. Foto: NDF.

Skal vi fortsette
å bo i hele Norge ...



... må vi ha arbeidsplasser
i hele Norge.

Et lokalsamfunn med mange små og mellomstore bedrifter, er et lokalsamfunn som blomstrer. Arbeidsplasser skaper lys i vinduene, leven i skolegårdene og liv på torget.

Gjennom bedriftsløftet skal vi bidra til at flere bedrifter lykkes i hele Midt-Norge. Vi har samlet våre bank- og regnskapstjenester der du er, slik at vi kan tilby bedriften din rådgivere med relevant kompetanse og lokalkunnskap. Det handler om å bidra til kortere vei fra tanke til handling, i både små og store veivalg.

Se hvordan vi sammen kan finne nye muligheter for bedriften din på smn.no/bedriftsløftet

SpareBank
SMN **1**

Bank
Eiendom
Regnskap

Høring om forslag om å høyne den øvre rammen for OVERTREDELSESGBYR I ARBEIDSMILJØLOVEN

Foto: © create jobs 51 | shutterstock.com

Arbeids- og inkluderingsdepartementet sendte høsten 2023 ut et høringsforslag om å høyne den øvre rammen for overtredelsesgebyr i arbeidsmiljøloven. Høringsfrist var 22.12.2023.

TEKST: TONJE KUMMENEJE VANGEN, SJØMATBEDRIFTENE

“Hensikten er at forvaltningen skal ta seg av administrative sanksjoner, mens politi og påtalemyndighet skal håndtere de mest alvorlige lovbruddene.”

Overtredelsesgebyr er en administrativ sanksjon som ilegges av forvaltningen som en reaksjon på et lovbrudd. Selv om sanksjonen har et straffeformål, er det ikke straff i formell forstand etter reglene i straffeloven og Grunnloven.

Dagens øvre ramme for overtredelsesgebyr etter arbeidsmiljøloven er 15 G, dvs. kr. 1 779 300. Rammen er foreslått å høynes til inntil 50 G (kr. 5 931 000), eller fire prosent av virksomhetens omsetning, der det høyeste beløpet utgjør den øvre rammen. Der som virksomheten tilhører et konsern, er det konsernets årsomsetning som skal legges til grunn.

Bakgrunnen for departementets forslag

Departementet viser til at det har skjedd en utvikling siden gjeldende maksimalsats ble innført i 2013, både med hensyn til den generelle bruken av over-

tredelsesgebyr som virkemiddel i forvaltningen, og til beløpsbegrensningene for overtredelsesgebyr på andre rettsområder.

Departementet peker på at maksgrensen for overtredelsesgebyr må ligge på et nivå som gjør at det ikke lønner seg å bryte regelverket. Det er derfor viktig at Arbeidstilsynet har virkemidler for å ilegge tilstrekkelig store overtredelsesgebyr for å ivareta sanksjonens individual- og allmennpreventive formål. Omfattende brudd på arbeidstidsreguleringen, allmenngjøringsforskrifter eller manglende overtidsbetaling kan innebære en gevinst for virksomheten som langt overstiger dagens maksgrense på 15 G.

Departementet anfører også at det bør ses hen til at overtredelsesgebyr som virkemiddel i forvaltningen generelt har blitt mer utbredt. Hensikten er at forvalt-

ningen skal ta seg av administrative sanksjoner, mens politi og påtalemyndighet skal håndtere de mest alvorlige lovbruddene.

Departementet mener dessuten at det er et selvstendig poeng at arbeidsmiljølovens gebyrramme står i et rimelig forhold til rammene i sammenlignbar lovgivning. De øvre rammene for overtredelsesgebyr i norske lover har gjennomgående økt de senere år, blant annet som følge av utviklingen i EU-retten. Eksempler på slike lover er personopplysningsloven, konkurranseloven og markedsføringsloven. I samsvar med EUs personvernforordning ligger som eksempel rammen for brudd på personopplysningsloven på opptil 20 millioner euro, eller opptil 4 prosent av den samlede globale årsomsetningen for foretak. Rammen for brudd på konkurranseloven ligger på inntil 10 prosent av foretakets omsetning. Rammen for brudd på markedsføringsloven ligger på fire prosent av den næringsdrivendes årsomsetning eller inntil 25 millioner kroner, der det høyeste beløpet anvendes.

Et annet viktig poeng for departementet er at brudd på arbeidsmiljøregelverket potensielt kan medføre fare for arbeidstakernes liv og helse, og at brudd kan inngå i grov arbeidskriminalitet. Dette er alvorlige konsekvenser som tilsier en høy maksgrænse for

overtredelsesgebyr. Det kan sende et uheldig signal dersom arbeidsmiljølovens grenser for overtredelsesgebyr over tid ligger betydelig lavere enn andre rettsområder, som f.eks. personvern, forbrukervern og markedsføring.

Departementet mener at en økning fra 15 G til 50 G vil gi Arbeidstilsynet tilstrekkelig handlingsrom for å avpasse størrelsen på gebyret etter overtredelsens art og omfang. Selv om dette innebærer en betydelig økning av den øvre rammen, kan den likevel ikke anses å være urealistisk høy.

En alternativ ramme på 4 prosent er nødvendig for å sikre at overtredelsesgebyret har en tilstrekkelig individual- og allmennpreventiv effekt overfor særlig ressurssterke virksomheter. Det finnes allerede en rekke eksempler på andre lover hvor den øvre rammen for overtredelsesgebyrets størrelse er knyttet til en prosentandel av foretakets omsetning. Eksempler er konkurranseloven (10 %), verdipapirhandelloven (15 %), revisorloven (15 %) og markedsføringsloven (4 %).

Sjømatbedriftene holder i skrivende stund på med å utarbeide et høringsinnspill til departementets forslag.

“Et annet viktig poeng for departementet er at brudd på arbeidsmiljøregelverket potensielt kan medføre fare for arbeidstakernes liv og helse, og at brudd kan inngå i grov arbeidskriminalitet.”



NM
2024

alimenta
Ingredienser du vil lyktes med

Stolt sponsor av
**NM I SJØMAT
2024**
4.-8.mars

Fra marine rester TIL HELSEKOST?

Omega-3 rike oljer, proteiner, kalsium, kollagen og gelatin – dette er alle eksempler på høyverdige marine produkter som kan fremstilles av delene av fisken som ikke blir spist opp. Målet er å utnytte mer av fisken og bidra til bedre folkehelse.

TEKST: RASA SLIZYTE, GURO MØEN TVEIT, REVILIJA MOZURAITYTE OG ANA KARINA CARVAJAL, SINTEF OCEAN

“Kollagenrike råvarer som skinn og bein er svært ettertraktet, og etterspørselen har eksplodert de siste årene.”

Hvert år produserer fiskerinæringen rundt 500 000 tonn med restråstoff fra hvitfisk og havbruk. Marint restråstoff er rikt på protein, lipid og andre verdifulle komponenter (kalsium, fosfor, etc.) og kan brukes til å produsere ingredienser til mat og fôr. I 2021 ble 94% av restråstoff fra havbruk, og 56 % av restråstoffet fra hvitfisknæringen utnyttet: noe som utgjør et signifikant tap i mulig verdiskapning fra høstede ressurser.

I prosjektet SUPREME finansiert av Norges Forskningsråd, jobber forskere sammen med industri for å utvikle løsninger for ombordhåndtering, logistikk og prosessering for å øke utnyttelsesgraden og verdiskapning av restråstoff fra hvitfisk. For å øke utnyttelsesgraden jobbes det blant annet med å undersøke bruken av fiskeskinns for produksjon av gelatin. Gelatin, er en gel dannende agent som de fleste av oss kjenner fra kjøkkenet. Gelatin ekstraheres fra kollagen, og kollagen finnes det mye av i skinn og bein. Gelatin er i hovedsak ekstrahert fra hud eller bein fra

svin eller kveg. Fiskeskinns er vist å være et alternativt råstoff for produksjon av gelatin. Gelatin fra fiskeskinns kan ha flere fordeler, som blant annet lavere gel styrker og smeltetemperaturer, noe som gi bedre sensoriske egenskaper. I tillegg er hydrolysert kollagen og gelatin svært ettertraktede ingredienser og produkter for mange markedsaktører innen farmasi, kosttilskudd, ernæring og kosmetikk. Kollagenrike råvarer som skinn og bein er svært ettertraktet, og etterspørselen har eksplodert de siste årene. Til tider er det råvaremangel. Hvitfiskindustrien genererer betydelige andeler fiskeskinns, men ikke alt skinnen kommer til land. En av årsakene til dette er mangelen på enkel og egnet konserveringsteknologi.

I SUPREME prosjektet har forskere fra SINTEF Ocean testet ut ulike konserveringsteknologier. Frysing, salting eller konservering ved lav pH har blitt testet, etterfulgt av to forskjellige metoder for ekstraksjon av gelatin. Alle de tre testede konserver-



Høykvalitetsprodukter gjennom hele verdikjeden/
Kollagen- og gelatin-ekstraksjon i laboratorieskala.
Foto: SINTEF Ocean AS/
Videomakeriet AS.



ingsmetodene ga høyt utbytte av gelatin (8-13 g gelatin/100 g råmateriale) og en ønskelig sammen-setning av aminosyrer, da med et høyt innhold av aminosyrene prolin og hydroksyprolin (opptil 19 %). Basert på tilgjengelige mengde restråstoff fra hvitfisk tilsvarende dette et potensial for produksjon av mer enn 6 500 tonn av gelatin fra fiskeskinns i året.

Prosessering av oppdrettslaks produser også signifikante mengder av restråstoff på land. Både skinn og ryggbein fra laks er gelatinrikt restråstoff med stort potensiale. Ved filetering og utbeining av fisken følger også en del fiskemuskel med restråstoffet (opptil 65% av restråstoffsvekten). Komposisjonen av restråstoffet er derfor spesielt godt egnet til ekstraksjon av gelatin, produksjon av olje fra fiskemuskel og protein hydrolysat eller smaksnøytrale proteiner fra proteinrikdel etter olje ekstraksjon. Som en del av EU-prosjektet DAFIA har SINTEF forskere jobbet med å utvikle en prosesseringsteknologi i flere trinn. Teknologien gjør det mulig å utvinne høykvalitets produkter fra restråstoff av laks, samt redusere energiforbruk under produksjon. Teknologien inkluderer skånsom varmebehandling, som bryter ned restråstoffet og fjerner muskelfraksjon fra ryggbein eller skinn, slik at oljen kan tas ut. Ved en slik mild termisk behandling har en klart å separere inntil 90 % av oljen i råmaterialet. Oljen var av høy kvalitet og vesentlig bedre

sammenlignet med olje fra enzymatisk hydrolyse av samme råstoff. Resultatene viste at teknologien kunne produsere smaksnøytrale proteiner, gelatin og olje av høy kvalitet og utbytte. Videre kunne en, ved å fjerne det mest av oljen tidlig i prosessen, også redusere massestrømmen som går til utvinning av proteiner og gelatin, noe som gir bedre kvalitet og redusert energibruk. Teknologien som er utviklet er dermed lovende både med tanke på økonomi og kvalitet, ved at flere høykvalitetsprodukter kan produseres fra samme råstoff.

Marin olje oksideres lett, men tilsats av antioksidanter og innkapsling kan beskytte oljen mot oksidasjon. Proteiner brukes til å kapsle inn fiskeoljen og beskytte den mot uønsket lukt, smak og harskning. I prosjektet Omega, som også er finansiert av Norges forskningsråd har forskere fra SINTEF sammen med NTNU og DTU vist at gelatin og oljer ekstrahert fra restråstoff av laks kan brukes for å lage stabile mikrokapsler. Gelatin fra skinn og bein fra laks ble fremstilt for testing som veggmateriale for mikroinnkapsling av omega-3-olje. I prosjektet ble effekten av ulike veggmaterialer som gummi Acacia (gummi arabicum) i kombinasjon med proteiner (myseprotein eller albumin), og gelatin fra laks studert for mikroinnkapsling av olje fra laks. Analyser indikerte at proteinenes evne til å redusere olje-vann grense-

Seniorforsker Rasa Slizyte og senioringeniør Merethe Selnes (SINTEF Ocean) jobber med pre-servering og ekstraksjon av kollagen/gelatin fra marine sidestrøm. Foto: Videomakeriet AS.

“Resultatene viste at teknologien kunne produsere smaksnøytrale proteiner, gelatin og olje av høy kvalitet og utbytte.”

Marint kollagen og gelatin – svært etterspurt produkter fra forbrukeren.
Foto: Videomakeriet AS.

“Det ble indikert at flere ingredienser fra restråstoff kan brukes for å utnytte mer av fisken og bidra til bedre folkehelse.”



flatespenningen ikke ble betydelig påvirket ved kombinasjon med gum Acacia. Pulver av mikroinnkapslet olje ble også blandet inn i ulike mat-systemer (e.g. jordbærs smoothie, brød) for å studere funk-

sjonalitet, stabilitet og sensoriske egenskaper. Sensorisk vurdering av mat beriket med mikrokapsel fikk positive tilbakemeldinger, og det ble indikert at flere ingredienser fra restråstoff kan brukes for å utnytte mer av fisken og bidra til bedre folkehelse. Det er kjent at den yngre delen av befolkningen, som er mest opptatt av bærekraft og dyrevelferd, også er mer åpne for innovasjoner og nye matvarer. De har også større vilje til å endre på kostvaner.

Prosjektene viser at en ved å velge rett conserverings-teknologi, tilpasset fraksjonering og prosessering av marint restråstoff, samt videre stabilisering av verdifulle marine ingredienser, kan bidra til total utnyttelse av fisk.

DAFIA: Biomacromolecules from municipal solid bio-waste fractions and fish waste for high added value applications, Horizon 2020 project (No 720770), 2017-2020.

SUPREME: Sustainable production of ingredients from whitefish rest raw materials, Norges forskningsråd (Prosjektnummer 294539), 2019-2023.

OMEGA: fish Oil MicroEncapsulation Generating fortified food products for improved human health, Norges forskningsråd (Prosjektnummer: 303497), 2020-2024.

Alarmsystem mot rotter og mus!

Ikke la gnagere bryte seg inn i din virksomhet
Anticimex tilbyr innbruddsalarm mot gnagere som overvåker din virksomhet 24/7 med detektorer som alarmerer og elektroniske feller som fanger. Systemet er tilkoblet vår alarmstasjon, slik at våre "vektre" kan rykke ut umiddelbart om det oppstår aktivitet.

Bestill gratis analyse!
Kontakt Espen Gundersen for mer informasjon:
✉ espen.gundersen@anticimex.no ☎ +47 926 06 209



NOR-FISHING

20. – 22. august • Trondheim

Hele fiskerinæringen samles på Nor-Fishing 2024 – kommer du?

Noen få ledige
standplasser igjen!

– book nå for å sikre
deg en plass.



Les mer her



Opplev Nor-Fishing-
konferansen mandag
19. august



Mot over 20 000
besøkende fra over
60 nasjoner



Se det siste innen fiskeri-
teknologi; 500 nasjonale
og internasjonale utstillere

Følg oss på:   



Les mer her



NORWAY
SEAFOOD
FESTIVAL

Trondheim
15. – 21. mars

Opplev Norges store mønstring av sjømat!

Sjømatmarkedet 16. – 17. mars samler de fremste sjømat-
produsentene i Norge for å presentere sine produkter.
Delta som utstillere og frist publikum med spennende
smaksprøver og nyheter.

Ta kontakt på post@norwayseafoodfestival.no →



KOMPLEKST PRISBILDE

på torsken, også i 2024

De siste årene har det vært en kraftig økning i førstehandsprisen på torsk. På grunn av kronesvekkelsen har prisen økt mer i norske kroner enn i euro. I øyeblikket er imidlertid prisbildet på torsk svært komplekst og det gir mindre mening enn på lenge å snakke om torskeprisen, fordi prisforskjellen mellom de ulike størrelsene er høyere enn noen gang, og fordi prisforskjellen mellom fersk og fryst i perioder har vært betydelig. I perioder er også prispremien for den linefangede torsken stor, fordi den største og fineste fisken finner veien til nisjesegmenter hvor kundene har høy betalingsevne og vilje.

TEKST: FINN-ARNE EGENESS, SJEFANALYTIKER SJØMAT, NORDEA

Torsken er den viktigste arten i norsk fiskerinæring. Torskeprisen har derfor stor betydning for de som fisker, foredler og eksporterer torsk. De siste 10 årene har torskeprisen i Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgss-

lag økt med over 270 prosent, og prisen har aldri vært høyere enn i fjor (2023), da snittprisen til slutt ble på 36 kroner per kilo, tilsvarende en pris for sløyd og hodekappet torsk på 54 kroner per kilo.

Forklaringene på prisøkningen finner vi både på tilbuds- og etterspørselssiden. Etter de rekordhøye kvotene i 2013 og 2014 har torskekvoten falt med nærmere 50 prosent. I fjor (2023) falt torskekvoten med 20 prosent, slik tilfellet også er i år (2024). Havforskerne antyder likeledes en ytterligere kvotenedgang på inntil 20 prosent i 2025. I tillegg til kvotenedgangen har økonomisk vekst og produktutvikling stimulert prisen til fisker. Fiskeindustrien har også blitt flinkere til å utnytte hele torsken. Det gjør at industrien tjener penger på en større del av torsken enn før. Dermed kan de betale mer for fisken på første hånd nå den leveres rund og industrien evner å generere inntekter fra blant annet hode, rygg og innmat.

Inflasjonen i eurosonen var svært lav etter den internasjonale finanskrisen og den europeiske gjeldskrisen, men har økt kraftig etter pandemien. Det løftet først torskeprisen. Problemet er imidlertid at inflasjonen har vært så høy at den europeiske sentralbanken (ECB) har vært nødt til å øke renten betydelig for å dempe inflasjonen. Det hadde en negativ effekt på torskeprisen i fjor, fordi forbrukerne må bruke en større andel av inntektene på å dekke rentekostnader. Det er en av flere forklaringer på hvorfor torskeprisen ikke økte mer i euro, selv om kvoten falt.

I tillegg har kronesvekkelsen hatt stor betydning. I dag er euroen nesten 50 prosent sterkere mot norske kroner enn i 2013, selv om kronen styrket seg noe etter rentehevingen til Norges Bank i desember 2023. Fordi Europa er det viktigste markedet for norsk torsk og euroen er den viktigste eksportvalutaen for norsk torsk, har valutakursutviklingen stor betydning. Kronesvekkelsen er derfor essensiell når vi skal forklare prisveksten på torsk. Prisveksten er imidlertid bare en av flere interessante momenter når vi ser nærmere på torskeprisen i dag.

Volatilitet

I tillegg til høyere priser, har vi de siste årene hatt større svingninger i torskeprisen enn før. Differansen mellom den høyeste og laveste eksportprisen på fryst torsk per måned i et kalenderår har vært mye større enn normalt de siste 3–4 åra. En forklaring er naturligvis det kraftige prisfallet på torsk under pandemien og den kraftige prisøkningen etter pandemien, kombinert med store bevegelser i kronekursen mot euro. De siste par årene har krigen i Ukraina og sanksjoner mot russisk torsk også påvirket prisbildet, særlig på fryst torsk. Svingningene fra måned til måned er mindre nå enn i perioden fra 2020 til 2022, men allikevel større enn før pandemien.

Svak prisøkning i fjor

Selv om torskeprisen var rekordhøy i norske kroner i fjor, skulle prisen økt mer i euro når vi tar utgangspunkt i den historiske sammenhengen mellom endring i kvote og endring i pris. I euro var førstehåndsprisen på torsk i Surofi nærmest uendret i fjor, selv om kvoten falt med 20 prosent.

En viktig årsak til at prisen ikke økte mer, er at torskeprisen har nådd taket i flere produktkategorier. For eksempel har det vist seg vanskelig å forsvare høyere priser for dobbeltfrysede filetprodukter av torsk i europeisk dagligvarehandel, først og fremst fordi kjøpere nedstrøms i verdikjeden leter etter rimeligere alternativer når prisdifferansen i forhold til substituttene blir for stor. Det er en viktig forklaring på hvorfor eksporten til Kina falt med over 50 prosent i fjor, og hvorfor snittprisen på torsk til Kina var lavere enn til andre markeder. Når priskonkurransen mot substitutter som for eksempel pollock blir for stor, velger mange forbruker det rimeligste alternativet.

Det forklarer igjen den store prispremien for den største torsken. Aldri før har prisdifferansen mellom stor og liten torsk i Surofi vært større enn i dag. De siste månedene har prispremien for storfisken vært på over 20 kroner per kilo, nesten fire ganger nivået før pandemien. Det illustrer at betalingsviljen per kilo er større for den største torsken som blir til klippfisk og



Finn-Arne Egeness,
Sjøfanalytiker Sjømat,
Nordea

“De siste månedene har prispremien for storfisken vært på over 20 kroner per kilo, nesten fire ganger nivået før pandemien.”



Foto: © Marius Fiskum | Norges Sjømatråd

“Når kvoten faller til neste år, forventer vi at torskeprisen blir enda høyere, men prisøkningen vil ikke være tilstrekkelig til å kompensere for kvotenedgangen.”

selges på en fin restaurant i Sao Paulo i Brasil, enn for den minste torsken som typisk blir til et dobbelfryst filetprodukt for salg i europeisk dagligvarehandel.

I tillegg til at den største fisken går til markeder og produktkategorier med høy betalingsevne og vilje, har tilbudet falt mer enn for den aller minste torsken, fordi snittstørrelsen har blitt mindre. Tall fra Havforskningsinstituttet viser at snittvekten har falt med 20 prosent siden 2016. Nedgangen illustrerer at det har blitt mindre stor fisk. Det er sammen med markedets ønsker om stor fisk, vesentlig for å forklare de høye prisene på den største torsken.

Fersk og fryst

Et annet relevant poeng er den store prisforskjellen mellom fersk og fryst torsk. I oktober 2022 var prisdifferansen mellom fryst og fersk torsk til fisker på hele 20 kroner per kilo i Norges Råfisklag. En viktig forklaring på prisdifferansen er naturligvis sanksjoner mot Russland og russisk torsk. Sammenlignet med oktober i fjor er prisdifferansen halvert, først og fremst fordi mange med stor fleksibilitet i råstoffmarkedet har tilpasset seg situasjonen og valgt rimeligere fersk enn fryst torsk.

Prispremie for line

Linefanget fisk har høy kvalitet, og tilbudet er mindre enn for torsk fanget med trål. Det gir ofte høyere priser på torsk fanget med line enn med trål. De siste årene har prispremien for linefanget torsk variert mellom 1 og 8 kroner per kilo når vi sammenligner

linefanget torsk (5–7 kilo) med trålfanget torsk (4–6 kilo) i Surofi. Det viser at enkelte segmenter har høy betalingsvilje for den fineste torsken. Når prisdifferansen blir for stor, forsvinner grunnlaget for differensiering. Prispremien går derfor i berg-og-dal-bane.

Når kvoten faller til neste år, forventer vi at torskeprisen blir enda høyere, men prisøkningen vil ikke være tilstrekkelig til å kompensere for kvotenedgangen. Fangstinntektene fra torskefisket vil derfor falle videre og 2022 vil bli stående igjen som et rekordår i mange år. Samtidig er det grunn til å tro at flere av trendene som vi ser nå, vil fortsette. Det gjelder særlig prispremien for den største torsken, fordi den går til produkter og markeder med høyere betalingsevne og -vilje enn den minste torsken. En viktig utfordring for næringen og deres organisasjoner blir derfor å utvikle produkter og markeder for den minste torsken. Prisdifferansen mellom fersk og fryst vil også normaliseres, fordi flere kjøperne har betydelig produktfleksibilitet i råvaremarkedet.

De høye prisene gjør at torsken fortsatt vil være den viktigste arten i norsk fiskerinæring målt i første-håndsverdien. Men i takt med kvotenedgangen må næringen investere i markedet for å sikre at prisen fortsetter på et høyt nivå, slik at nedgangen i fangstinntektene til fiskeflåten og omsetningsverdien til fiskeindustrien på land blir minst mulig. På grunn av den betydelige kvotenedgangen har fangstinntektene fra torskefisket imidlertid passert toppen for denne gang.

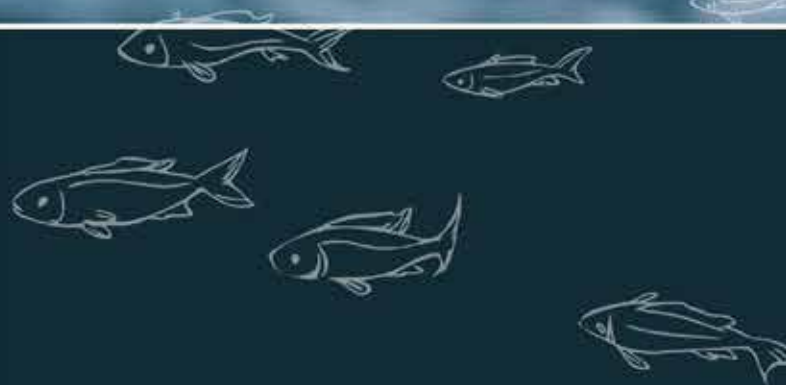
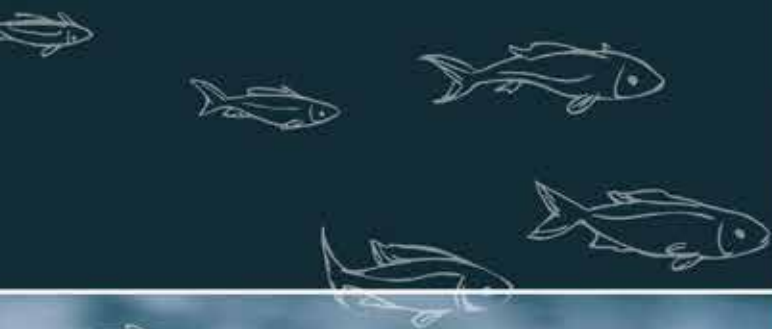


Foto: © Johan Wildhagen | Norges Sjømatråd



S A N D S

Kystens ledende advokatfirma



Fiskeri, havbruk og tilknyttede verdikjeder er i rivende utvikling, og det kreves stadig stødigere juridisk rådgivning for å sikre forvaltning og fortsatt vekst. SANDS er en ledende juridisk rådgiver i hele sjømatbransjen.

SANDS er et landsdekkende firma. Det gjør at vi både kan tilby spisset kompetanse og lokal tilhørighet.

sands.no



SJØMATBEDRIFTENE



NM I SJØMAT 2024

Norgesmesterskapet i Sjømat er en stor konkurranse for sjømatprodukter. Forrige mesterskap ble arrangert i 2023 med 26 bedrifter som representerte 145 påmeldte sjømatprodukt. Nå er det klart for NM I SJØMAT 2024 som vil bli arrangert i uke 10 (4. mars – 8. mars 2024). Det vil være en fagjury som skal bedømme sjømatproduktene og dette vil foregå hos NTNU Institutt for bioteknologi og matvitenskap i Trondheim. Nærmere tidspunkt og sted for premieutdeling vil vi komme nærmere tilbake til!

SAMARBEIDSPARTNER:



SPONSORER:



Konkurransen

Norgesmesterskapet arrangeres av Sjømatbedriftene i samarbeid med NTNU Institutt for bioteknologi og matvitenskap og er åpent for alle godkjente norske produsenter. Konkurransen er en handelsvarekonkurranse og de innsendte produktene skal representere bedriftens handelsvare. Arrangøren forbeholder seg retten til å innhente produktprøver ute i markedet til sammenligning.

NM I SJØMAT 2024 vil bestå av en fagjury med flere dommere som vil bedømme sjømatproduktene og som vil kåre vinnerne i hver enkelt produktklasse. Produktene blir presentert anonymt til fagdommerne og alle deltagende produkter blir bedømt etter en karakterskala og med der følgende kriterier vil bli vedlagt: Produktets utseende (er det appetittlig eller er det avvik man ikke forventer i produkter av denne typen), lukt, smak og konsistens.

Produktklassene

Produktklasser for håndverk og industribedrifter (felles bedømming)	Produktklasser for håndverksbedrifter (egen bedømming)	Produkter for industribedrifter (egen bedømming)
Kaldrøkt laks	Fiskekaker	Fiskekaker
Kaldrøkt ørret	Fiskekarbonader/burger	Fiskekarbonader/burger
Varmrøkt laks	Osteburger	Osteburger
Gravet laks	Fiskepudding	Fiskepudding
Åpen klasse	Ferdigrett som kun trenger oppvarming	Ferdigrett som kun trenger oppvarming

Kriteriet for åpen klasse er at produktet må vært røkt, gravet eller marinert laks eller regnbueørret. Det må være beregnet på konsum uten videre bearbeiding (varmebehandling eller lignende). Pateer, kaker eller andre farseprodukter vil ikke falle inn i denne klassen. Videre må det dokumenteres at produktet i dag er en handelsvare.

Produktene må sendes inn med over natten pakke og leveres mellom klokken 07.00 og 15.00 fra tidsrommet torsdag 29. februar 2024 til fredag 1. mars 2024. Produktene må merkes med type/klasse, mottaksadresse, kontaktperson (Martin Haider) og avsender.

Premieutdelingen vil foregå lørdag 16. mars 2024 under Norway Seafood Festival. Nærmere informasjon om dette vil komme.

Mottaksadresse

NTNU Matvitenskap Akkrinn
Varemottak v/ Martin Haider (977 40 919)
Gunnerus gate 1
7012 Trondheim

Innsending av produkter

Innsending av kaldrøkt laks, kaldrøkt ørret, varmrøkt laks, gravet laks og åpen klasse

Produktene skal pakkes i handelsemballasje slik de omsettes. Det må sendes inn to hele, ikke oppskåret, sider på 1,5 kg i de klasser en ønsker å delta i. Sidene skal være uten tykkfiskbein og trimmet slik de selges.

Deltakeravgift

Deltakeravgift er kr 1350,- ex mva for hvert påmeldt produkt.

Påmelding

Elektronisk påmelding på:

www.sjomatbedriftene.no

Ta kontakt med Sjømatbedriftenes sentralbord +47 73 84 14 00 hvis det skulle oppstå problemer.

Påmeldingsfristen er 18 februar 2024 og påmeldingen er bindende.

Dersom påmeldingen i en av klassene ikke er tilstrekkelig kan en velge å sløyfe klassen. Det er mulig å melde på inntil fem produkter i hver klasse.

Innsending av fiskekaker, fiskekarbonader/ burger, osteburger, fiskepudding og ferdigretter

Produktene må være godt innpakket, eventuelt vakuum/tett plastemballasje slik at produktet holder kvaliteten.



Fiskeflåten er en viktig bidragsyter til verdiskaping langs kysten. Foto: Emil Bremnes

FEM FYLKER STÅR FOR 90% av verdiskapingen i norsk sjømatnæring

Fem fylker står for nesten 90 prosent av all verdiskaping i norsk sjømatnæring. Dette kommer fram i rapporten Sjømatnæringenes ringvirkninger som ble lansert forleden.

TEKST: MORGAN LILLEGÅRD, KOMMUNIKASJONSDIREKTØR NOFIMA

“Verdiskapingen i sjømatnæringen økte med 36 prosent i fjor.”

Rapporten som tar for seg verdiskaping og ringvirkninger for norsk sjømatnæring i 2022, slår fast at Nordland, Vestland, Troms og Finnmark, Møre og Romsdal er størst. Størst av alle er Nordland som har over 20 milliarder i verdiskaping. Oppdrett står for størst andel av verdiskapingen i alle de største sjømatfylkene, og en samlet nasjonal verdiskaping på 40,3 milliarder. Fiskeri kommer på andreplass med 15,7 milliarder i nasjonal verdiskaping.

Økningen skyldes vekst i oppdrettssektoren og at både villfisk og oppdrettsfisk har hatt god prisutvikling. Med både prisvekst og generell stor vekst har havbruksnæringen passert fiskerinæringen i økonomisk betydning.

Viktig næring

Verdiskapingen i sjømatnæringen økte med 36 prosent i fjor, og var på 71 milliarder kroner. Regnes ringvirkningene med var den totale verdiskapingen på 109 milliarder kroner.

– Sjømatnæringens betydning for økonomien i disse fem fylkene er betydelig. Bryter vi tallene ned på kommuner er næringen særdeles viktig i noen av kommunene, sier forsker Audun Iversen, som har vært prosjektleder for arbeidet.



Nofima Nofima Forskningsinstitutt er et nasjonalt selskap med kontorer i Tromsø, Sunndalsøra, Stavanger, Bergen og Ås. Nærings- og fiskeri- departementet eier 57,8%, Stiftelsen for landbrukets næringsmiddelforskning 32,2% og Akvainvest Møre og Romsdal 10%.

Den pågående struktureringen i flåten betyr at tilsvarende mengde fisk landes med stadig færre fartøy. Landingene blir færre, og de blir større. Dermed kan det bli større konkurranse om råstoffet og at industrien må investere i økt kapasitet for å være i stand til å ta imot større fangster.

Mer fisk landes i nord

Dette har igjen bidratt både til at det er færre bedrifter i industrien, og at det er færre steder som har fiskeindustri. Endringene får konsekvenser for den geografiske spredningen av aktiviteten i næringen. Over tid har andelen av fisk som landes i Troms og Finnmark økt fra 27 % til over 40 %, mens Møre og Romsdal, Nordland og Vestland har fått redusert sine andeler av landingene.

Et annet viktig moment for de ringvirkninger som skapes av flåten er hvilken type aktivitet råstoffet gir grunnlag for. Over tid har en minskende andel av råstoffet blitt foredlet. Andelen av torsk som går til saltfisk, tørrfisk og klippfisk endres relativt lite. Endringene fra 90-tallet en markert reduksjon i fryst filet og en stor økning i både fersk og fryst torsk som går uforedlet ut av landet.

Ferskpakking av torsk er mindre arbeidsintensiv enn for eksempel filetproduksjon. Dette er en endring som har stor betydning både for den totale sysselsettingen i fiskerisamfunn og i hvilken grad sysselsettingen er helårlig. Dette igjen har stor betydning for sammenhengen mellom næringsutvikling og bosetting.

Oppdrett

Produksjonen av oppdrettsfisk har vist en voldsom vekst de siste 50 årene, selv om veksten i volum flatet ut i noen år fra 2012 til 2018. De siste årene har vi igjen sett god vekst.

Det er imidlertid stor forskjell i vekst mellom fylkene. Nordland og Troms og Finnmark har hatt en nokså jevn volumøkning de siste 10 årene. Nord-Norge har gjennomsnittlig hatt en årlig vekst i denne perioden på rundt 5 %.

I 2012 hadde Vestland størst produksjon med cirka 300.000 tonn, men med omtrent samme produksjon i 2022 som i 2012 er fylket nå forbigått av både Trøndelag, Nordland og Troms og Finnmark.

I rapporten er det også tydelig hvordan produksjonen i Trøndelag og spesielt Møre og Romsdal varierer annet hvert år. Dette skyldes en velfungerende om-



Infografikken viser hovedtallene i rapporten. Grafikk: Marte Olsen, Nofima

“At sjømatnæringen har fått en større betydning for landets økonomi kommer tydelig fram i rapporten.”

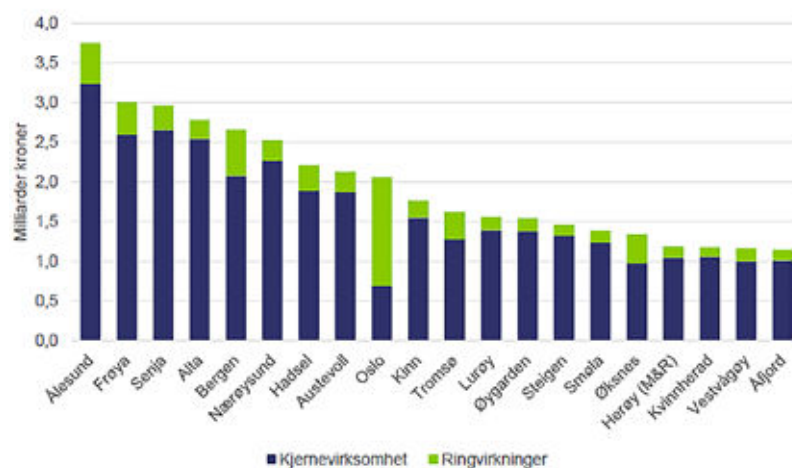
rådekoordinering, hvor man for gitte områder koordinerer utsett, slaktning og brakklegging over en produksjonssyklus på to år. Dette gir stor variasjon i årlig produksjon per kommune og fylke som resultat.

Større del av BNP

De siste årene har det vært en stor økning i mengden laks og ørret som foredles. Dette skyldes både vekst i produksjonen og at andelen som foredles har økt over tid. Mens andelen foredlet laks og ørret lå på 13 % tidlig på 1990-tallet, var andelen i 2022 på 27 %.

At sjømatnæringen har fått en større betydning for landets økonomi kommer tydelig fram i rapporten. Fra 2010 til 2015 utgjorde sjømatnæringen mellom

Grafene viser de 20 kommunene der sjømatnæringen gir størst verdiskaping og ringvirkninger. Den blå fargen viser verdiskaping i kjernevirksomhet og den grønne indikerer ringvirkningene.



Roy Robertsen (til venstre) og Audun Iversen har vært sentrale i utarbeidelsen av årets rapport. Dette bildet er tatt i Bugøyenes i Øst-Finnmark.
Foto: Wilhelm Solheim, Nofima



“Fra kjerneaktiviteten ble det innbetalt en samlet selskapskatt på 9,3 milliarder, mens det fra leverandørene ble innbetalt 3,1 milliarder i selskapskatt.”

1 og 1,5 % av Norges bruttonasjonalprodukt (BNP), mens de siste årene har utgjort mellom 1,8 og 2,3 % av BNP. Næringens andel av BNP er mer enn dobbelt så stor i 2022 som i 2012. Fra 2021 til 2022 økte næringens verdiskaping med 36%, og den har steget med 166% siden 2010. Den sterke veksten fra 2021 til 2022 skyldes dels en svekket norsk krone, men valutaens bidrag er mindre enn mange vil tro: bare om lag 16 % av veksten skyldes svekket krone.

Skatteinntekter

I ringvirkningsanalysen har forskerne også beregnet skatteinntektene fra sjømatnæringens aktiviteter. De har sett på selskapskatt og personskatt, betalt både av næringen selv og av dens leverandører som følge av næringens etterspørsel etter varer og tjenester. De samlede skatteinntekter i 2022 var på 25,9 milliarder kroner.

Fra kjerneaktiviteten ble det innbetalt en samlet selskapskatt på 9,3 milliarder, mens det fra leverandørene ble innbetalt 3,1 milliarder i selskapskatt. De øvrige 13,6 milliardene består av personskatt innbetalt fra næringen og leverandørene.

Sysselsatte

Totalt 86.000 var sysselsatt i sjømatnæringen i fjor. Hele 46.000 av de sysselsatte er et resultat av ringvirkningene som næringen skaper. Oslo og Bærum

Til venstre:
Foredling av lodde bidrar til verdiskaping i enkelte kommuner.
Foto: Audun Iversen, Nofima.



Til høyre:
De nordligste fylkene har hatt en økning i lakseproduksjonen mens det volummessig har stått i ro siden 2012 på Vestlandet.
Foto: Nofima



er kommuner der ringvirkningene slår tydelig inn. I Oslo er det 570 som har sjømat som sin kjernevirksomhet mens hele 1500 er sysselsatt som et resultat av ringvirkningene.

Næringen har satt ny omsetningsrekord i 15 av de 20 siste årene. 2022 var intet unntak med en samlet eksportverdi på 151,4 milliarder kroner som var en økning på 25 % fra forrige rekordår 2021. Denne høye økonomiske aktiviteten skaper overskudd og sysselsetting, og dermed også grunnlag for skatteinntekter til staten.

Begrep:

Verdiskaping:

Verdiskaping (bruttoprodukt) er merverdien en bedrift skaper etter fratrekk av vare- og tjenestekjøp, og består av lønn til ansatte, overskudd til eiere og skatt til myndighetene. Verdiskaping måles oftest som driftsresultat før avskrivninger (EBITDA) pluss lønnskostnader, og kan dermed ses som summen av avkastningen på kapital og avkastningen på arbeidskraft. En del av denne avkastningen vil så tilfalle stat og kommuner som skatteinntekter.

Netto verdiskaping:

Den verdiskaping som er igjen etter at man har tatt hensyn til kapitalslit (det at bedriftens eiendeler blir mindre verdt fra år til år). Nette verdiskaping beregnes ved å trekke avskrivninger fra brutto verdiskaping.

Sysselsetting:

Sysselsatte er summen av lønnstakere og selvstendig næringsdrivende, inkludert deltidsansatte og sesongarbeidskraft.

Årsverk:

Et årsverk er arbeidet som utføres av en arbeidstaker i full stilling i løpet av et år

Ringvirkninger:

Ringvirkninger er et mål på en nærings totale økonomiske effekt. I tillegg til ansatte og verdiskaping i næringen, inkluderer ringvirkninger også sysselsetting og verdiskaping hos leverandører og leverandørers leverandører.



Thomas Nyrud er en av tallknuserne som har ført til årets rapport om verdiskaping og ringvirkninger i sjømatnæringen.

Foto: Audun Iversen, Nofima

Mat oss i Barcelona
på Seafood Processing
23-25 april 2024
STAND 311800

PolarFresh™

Bærekraftig og sirkulær emballasje for fersk sjømat



Miljøvennlig emballasje for pakking av fersk sjømat

- Miljøvennlig og 100% resirkulerbar.
- Kostnadseffektiv transport og lagring.
- Tilbys i ulike formater hvor alle er palle-tilpasset.
- Finnes både i løsning for avrenning og med tett bunn.
- Trykk og visuell utforming kan enkelt tilpasses ulike behov og markeder.
- Matvaregodkjent.
- To-greps enkel oppsetting.
- Sorteres som pappavfall.

Ranheim Paper & Board AS. www.ranheim-pb.no - post@ranheim-pb.no



Har din bedrift det rette eierskapet for fremtiden?

De fleste av medlemmene i Sjømatbedriftene er privateide virksomheter, og mange har en eller flere familier på eiersiden. Økt inflasjon, renteoppgang og høyere skattetrykk skaper bekymring for mange i næringen. Samtidig er det store forventninger til hvordan næringen fremover skal bidra til å løse store samfunnsutfordringer innenfor matproduksjon, noe som åpner for store muligheter. Har din bedrift det rette eierskapet for fremtiden?

TEKST: ØYSTEIN BØ, ADMINISTRERENDE DIREKTØR I FORMUE



Foto: © Sebastian Bjerkvik

Øystein Bø er en av grunnleggerne av Formue og har vært selskapets administrerende direktør siden 2009. Bø har lang erfaring som rådgiver for formuende privatpersoner, familier og stiftelser.

“Erfaringsmessig vil det i perioder med store skift i rammebetingelsene ofte skje strukturendringer på eiersiden.”

Familieide bedrifter har alltid vært ryggraden i Norges næringsliv. Derfor finner du dem over alt. Nesten 70 prosent av alle norske bedrifter er familieide; de utgjør mer enn to av tre private bedrifter i landet vårt. På eiersiden finner vi dyktige og hardtarbeidende mennesker, som satser, starter og utvikler bedrifter fra nord til sør. Forskning viser at familieide bedriftene er mer lønnsomme enn de som ikke er familieide. Vi vet også at dette er bedrifter med en dyp forståelse av samfunnsansvaret som følger med å være en sentral aktør i næringslivet, drevet av en dedikasjon til å skape verdier og positive ringvirkninger.

Står i strategien

Erfaringen vi i Formue har fra å jobbe med familiebedrifter både i og utenfor sjømatnæringen er at de evner å være langsiktige og stå i en strategi. De er ikke kortsiktige og vinglete. De står i utfordringene som kommer og gjennomfører den strategien som er lagt. Der ligger noe av fasiten for hvorfor mange familieide bedrifter lykkes så godt. Samtidig er de også hjørnesteinsbedrifter som tilbyr arbeidsplasser i lokalsamfunnet. Går de godt, reinvesteres det ofte i nye, lokale prosjekter som skaper enda flere arbeidsplasser. De bidrar også gjerne med sponsing og støtte til ideelle prosjekter til glede for innbyggerne.

Trenger flere eiere som tenker helhetlig

Norge og verden trenger eiere som praktiserer en tenkning som både skaper endring og verdier, beholder og utvikler kompetanse og tar vare på miljøet både lokalt og i storsamfunnet. Det private eierskapet og familieeierskapet har demonstrert å ha gode forutsetninger for å kunne være nettopp den type eier vi må applaudere og dyrke frem så godt vi kan. Bedrif-

tene de eier vil i mange tilfeller være avgjørende for å lykkes med omstillingen.

Står foran endringer

En undersøkelse Formue har gjort blant våre kunder i Norge gir imidlertid grunn til bekymring. Her svarer 35 prosent at de nå forventer å investere mindre i egen bedrift, og over 30 prosent vil redusere sine investeringer i oppstartsselskaper. Over halvparten svarer at endringer i rammevilkårene i stor grad har påvirket vurderingene rundt salg eller generasjonsskifte. Erfaringsmessig vil det i perioder med store skift i rammebetingelsene ofte skje strukturendringer på eiersiden. Det betyr at svært mange selskaper fremover vil få nytt eierskap.

Hvem er de rette eierne

Eierskifter utgjør alltid en risiko. Mest sannsynlig er en av de største risikofaktorene for sjømatnæringen at det ikke sikres tilstrekkelig oppmerksomhet og klokskap i hvordan eierskapet i bedriftene utvikles. Dersom for mange bedrifter opplever et vakuum i eierprosesser og/eller ikke ender opp med et eierskap som legger til rette for å ta ut potensialet i virksomheten, vil dette bidra til at hele næringen ikke evner å nå sine langsiktige mål. Så hvordan sikrer man at bedriften i næringen også fremover har det beste eierskapet, med den rette kompetansen, risikoviljen og skaperkraften?

Ønsker trygghet for familien

Flertallet av Formues kunder er eiere av bedrifter og vi starter alltid vår rådgivning med å stille små og store spørsmål rundt familiens situasjon. Ett av spørsmålene vi snakker om med kundene handler



om eierskap. Eiere i familiebedrifter befinner seg i ulike stadier, men de har noen likheter. De ønsker trygghet for familien og de ønsker å bevare og utvikle verdiene som er skapt. Det avgjørende er å avklare hvordan dagens eiere ser på fremtiden og de mulighetene som kan utvikle bedriften videre. For mange rører dette ved selve kjernen i den gründerånden som bor i mange eiere av norske bedrifter, som har

blitt økonomisk lønnsomme og verdifulle. Derfor er samtaler rundt eierskap ofte krevende prosesser, men muligheter kan glippe dersom det ikke legges en god plan for fremtiden.

Tre tips til deg som vurderer å endre eierskapet

Ofte er det to valg som omtales hvis det ønskes en

“Eiere i familiebedrifter befinner seg i ulike stadier, men de har noen likheter.”

FORMUE

Formue er Nordens ledende, uavhengige rådgivningsfirma innen Financial Life Management. Vi bistår formuende privatpersoner, familier og stiftelser med rådgivning rundt investeringer, pensjon, skatt, jus, arv og generasjonsskifte samt kunst. Selskapet har 25 kompetansesentre i Norge, Sverige og Danmark, blant annet i Tromsø, Trondheim, Ålesund, Bergen, Haugesund og Stavanger. Som stolt sponsor av Sjømatbedriftene gir utvalgte eksperter fra Formue i denne spalten råd til eiere rundt hvordan de på best mulig måte kan bevare og utvikle verdiene som skapes i næringen.

“Erfarne rådgiverne kan se løsninger familien ikke hadde kommet frem til på egenhånd.”

endring – overføring til neste generasjon eller salg av bedriften. Det finnes imidlertid mange løsninger mellom de to ytterpunktene avhengig av om bedriften og eierne anser å ha den kompetanse, kapital og risikovilje som trengs, eller ei.

For å komme frem til hva som er det rette må det settes av tid til å jobbe strukturert med dette viktige temaet. I Formue jobber vi som rådgiver for mange familier i slike prosesser. Her er våre tre beste råd for en slik prosess.

1. **Start nå.** Mange leter etter det rette tidspunktet å starte en diskusjon rundt eierskapet. Man utsetter i frykt for at prosessen vil frembringe ubehagelige samtaler og avgjørelser. Vår erfaring er at det er aldri for tidlig å starte prosessen. Det rette tidspunktet er som regel nå.
2. **Involver alle relevante parter.** Har man alle verdiene på en bankkonto er det fullt mulig å dele denne i to eller tre. Det er ikke like lett å dele en

bedrift. Ofte er det nyttig å spørre; hva er best for virksomheten? Hva er best for det enkelte familied medlem? Åpenhet og god kommunikasjon er ofte nøkkelen.

3. **Få hjelp av en uavhengig part.** Sørg for å ha med en uavhengig part i prosessen som kan se situasjonen utenfra, som sørger for fremdrift og som har erfaring fra tilsvarende prosesser. Erfarne rådgiverne kan se løsninger familien ikke hadde kommet frem til på egenhånd. Det kan bidra til å dempe mulige konflikter og redusere bekymringer.

Ved å ta opp viktige spørsmål og bistå med en god plan hjelper Formues rådgivere eierne til å ta best mulig valg for fremtidens eierskap. Det bidrar til å sikre et godt og kompetent eierskap fremover, til det beste for familiene, for bedriften, næringen og for norsk omstillingsevne.

skala

Din total leverandør av utstyr og forbruksmateriell til næringmiddelindustrien.



Vi er på
Sjømatdagene
23-24 januar

Skala tilbyr produkter av høy kvalitet, kurs, produktopplæring og fagdager.

Ta kontakt for mer informasjon;
Tlf.: 23 05 28 00

Vi leverer blandt annet:

- Engangsbekledning
- Verneutstyr
- Hansker
- Hygiene og desinfeksjon
- Fottøy
- Kjemi og skumanlegg
- Oljeklær
- Sluse og innredning
- Kniver og trimmere
- Analyseinstrumenter

Tillit til maten du leverer

GlobeTrack by Atea hjelper deg med å bygge tillit og sørge for at kundene dine har full oversikt over det de kjøper. Med vår sporingstjeneste kan du følge hvert trinn i matvarens reise fra fjord til bord og sikre dataintegritet ved hjelp av blokkjedeteknologi. Dette gir din virksomhet en konkurransefordel samtidig som du støtter en bærekraftig fremtid.



**Etterlevelse av
myndighetskrav**



Øk inntektene



Styrk merkevaren



Innsikt



Les mer på atea.no

Er du nysgjerrig på hvordan vi kan hjelpe din virksomhet?

**Ta kontakt med oss i dag
for å utforske mulighetene**

Trond A. Henriksen
Group Lead FoodTrust og Blockchain
Telefon: +47 901 60 670
trond.henriksen@atea.no



ATEA

Fiskerinæringens Innkjøpsselskap AS

FIAS FYLLER 30 ÅR I 2024

Innkjøpssamarbeidet som ble stiftet av 11 sjømatbedrifter 6. februar 1994 lever i beste velgående. Disse 11 bedriftene var på denne tiden små og mellomstore sjømatbedrifter som i dag har blitt til viktige og store sjømatkonsern som selger sjømat for milliarder over hele verden.

TEKST: FRODE KVAMSTAD



Stiftelsesdokumentet fra 1994.

Initiativet til å etablere et felles innkjøpslag ble tatt av administrerende direktør Ingebrigt Overby i det som het Norske Sjømatbedrifters Landsforening (NSL), som i dag har navnet Sjømatbedriftene. Han hadde bakgrunn fra Kjøttbransjens Landsforening og var primus motor for å få etablert et innkjøpsfellesskap, Norsk Kjøtthandel for den private kjøttbransjen i Norge. Veien var kort da han så at for å verve nye medlemsbedrift inn i bransjeforeningen, måtte man ha noen medlemsfordeler. Helt fra starten så har lovnaden vært at medlems-bedrifter minimum skal spare det de betaler i kontingent til foreningen ved å benytte avtalene i FIAS.

Det som var viktig i starten var å samle volum på enkeltprodukter, forhandle pris og tilby dette til aksjonærene. Da var man avhengig av lojalitet blant aksjonærene og det oppnådde man raskt.

I 2002 inngikk Norsk Kjøtthandel og FIAS en samarbeidsavtale for å forhandle nye avtaler med felles leverandører. De samlet volum fra både kjøtt og fisk for å ha større volum å forhandle med. Begge selskapene hadde store fordeler med å samarbeide på denne

måten. De har fremdeles dialog og samarbeider på noen avtaler.

Non-Profit og lojalitetsbonus

Et viktig budskap til bransjen er at selskapet er et non-profit selskap og har ikke som mål å tjene penger. Mandatet er å forhandle gode avtaler med seriøse leverandører til bransjen.

I 2010 innførte styret en lojalitetsbonus for tilbakebetaling til aksjonærene. Dette er en coop-tankegang og aksjonærene skal kjenne på at dette er «litt ditt». Mesteparten av overskuddet utbetales som lojalitetsbonus og de bedriftene som omsetter mest på avtalene, får altså mest tilbake. Enkelte aksjonærer får utbetalt 1000-lapper og enkelte konsern får utbetalt hundre tusen-vis av kroner. I tillegg til store besparelser på de forhandlede avtalene, har selskapet utbetalt nærmere 25 millioner i lojalitetsbonusen til aksjonærene siden oppstarten av lojalitetsprogrammet. Bonus som utbetales øker sterkt fra år til år og det betyr jo at flere av aksjonærene samler sine innkjøp på avtalene og er lojale til avtalene som inngås.

Ansatte i selskapet

FIAS ble driftet av Ingebrigt Overby fra oppstarten frem til 1999. Da ble Frode Kvamstad ansatt som markedssjef frem til han ble daglig leder i 2008 og som er det fremdeles. Styret så seg nødt til å ansette flere ressurser etter at Kystrederiene og Norges Fiskarlag kom inn som aksjonærer i selskapet. Det ble da ansatt en ny markedssjef i 2021. Han heter Dan Tore Andersen og har god bakgrunn fra blant annet hvitfisknæringen.

Aksjonærene i FIAS

De første aksjonærene var firma som Vikenco AS, Nova Sea AS, Sekkingstad AS, Karsten Ellingsen AS, Seafood Farmer AS osv. Dette var mellomstore

Hvorfor FIAS?

Ved de fleste bedriftene så har de som sitter på innkjøp av emballasje og rekvisita en hovedoppgave som produksjonsleder, avdelingsleder eller lignende. De må prioritere den daglige produksjonen slik at det å samle inn pristilbud på produkter fra 3-4 ulike leverandører krever mye tid.

FIAS vil spare bedriftene for tid og penger. Vi vil inngå de beste avtalene, slik at de som sitter på innkjøpsfunksjonen kan stole på at de avtalene skal være de beste i markedet. For tross alt så vil vi i fellesskap være større enn hver enkelt bedrift eller konsern.



bedrifter på denne tiden og aksjen kostet 10.000 kroner. Noen år senere så ble det foretatt en aksjesplitt slik at aksjen kostet 1000 kroner og selskapet fikk da med mange av de mindre sjømatbedriftene langs kysten. Nå fikk selskapet aksjonærer fra den minste fiskehandler til de største bedriftene. FIAS har nok hatt størst betydning for de små og mellomstore aksjonærene, men volumet samlet gjør at vi har bedre betingelser enn hva enkeltkonsern har i dag.

FIAS har vel 180 aksjonærer i dag og det har tradisjonelt vært fiskehandlere, foredlingsbedrifter innen sjømat, eksportører, lakseslakterier, oppdrettere, settefisk og smolt-anlegg. Siden 2018 så har vi fått nye aksjonærer innen landbasert oppdrett og bransjeforeningene Kystrederiene og Norges Fiskarlag. FIAS har nå vel totalt 4000 bedrifter som kan benytte alle avtalene i selskapet.

Kystrederiene representerer alle type båter som brønnbåter, slaktebåter, arbeidsbåter til oppdrett og flere andre båttyper. De er totalt 750 båter som kan benytte alle avtalene i selskapet.

Norges Fiskarlag kom inn i FIAS i 2021 og de representerer nesten 2500 båter fra den minst sjarken til de største havgående fiskebåtene. De benytter mange av de samme produktene og leverandører som er i FIAS.

Leverandører til selskapet

Selskapet har alltid hatt som mål å finne samarbeid med seriøse og landsdekkende leverandører til bransjen. Med bakgrunn i antall bedrifter og et samlet volum så har FIAS oppnådd prisfordeler som enkeltbedrifter ikke har kunnet få til samme leverandør. Det ble tidlig fokus på viktige produktområder som forsikring, emballasje og drifts og vedlikeholdsprodukter.

Styret har alltid hatt fokus på at volum, kvalitet og pris henger sammen. De har tenkt langsiktig sammen med sine leverandører og det er leverandører som fremdeles er med i FIAS siden starten. Tidligere Ranheim papirfabrikk, nå Ranheim Paper and Board og Ecolab AS og IF Forsikring har vært med siden midten av 1990-tallet. Selskapet har i dag vel

*Fra venstre: Daglig leder i FIAS, Frode Kvamstad, Regionsjef Large & Partner Nord-Norge Commercial, Thom Thorstensen, Administrerende direktør for Sjømatbedriftene, Robert H. Eriksson.
Foto: Sjømatbedriftene.*

Noen av de mest lojale leverandørene til FIAS





FIAS med ny utgave av gaveeske for røkt eller gravet laks og ørret.
Design: © Studio Pors/
Margrethe Pors Muniz.

“Helt siden tidlig på 2000-tallet har FIAS arrangert studieturer til ulike messer rundt omkring i verden.”

80 forskjellige samarbeidspartnere og dette tallet skal økes til 120 samarbeidspartnere innen få år. Vi ser at når man arbeider godt sammen over tid så skaper man gode relasjoner og handel etter hvert. Noen av de største avtalene i dag er IF skadeforsikring, TESS, Norengros og Telenor. Alle disse har hatt et samarbeide med FIAS siden tidlig 2000-tallet, det vil si godt over 20 år.

Produkter og tjenester

Selskapet har i dag vel 80 avtaler for bransjen og dekker alt fra skadedyrbekjempelse til arbeidstøyt, maskiner, emballasje, rekruttering av personell, fakturakjøp og mange andre produktområder. På en del emballasjeområder, som vakuumfilm og poser, prøver FIAS å gå mest mulig direkte til fabrikker i Europa. Dette har de fått til med MPack AS med fabrikkene Supravis i Polen og Lietpak AS i Litauen. Det kan være store besparelser ved å gå mest mulig direkte på produkter med store volum. Dette vil redusere emballasjekostnadene hos aksjonærene.

FIAS har siden tidlig 2000-tallet hatt en egen gaveeske for røkt og gravet laks og denne har vært solgt til aksjonærene til markedets laveste pris. Et resultat av samarbeid og at man produserer noe for fellesskapet.

Messer og studieturer

Helt siden tidlig på 2000-tallet har FIAS arrangert studieturer til ulike messer rundt omkring i verden. Målet har vært ulike sjømatmesser eller maskinmesser samt at man har organisert fabrikkbesøk på de ulike stedene. På slike turer samler man fagfolk fra bransjen samt at FIAS sine samarbeidspartnere kan delta. Dette er en ypperlig form for faglig oppdatering og relasjonsbygging mellom fagfolk og FIAS sine samarbeidspartnere. Selskapet har hatt en årlig studietur til sjømatmessen i Brussel og nå til Seafood Expo Global i Barcelona. De har tidligere arrangert studieturer til Boston Seafood show, Anuga i Köln, Sial i Paris, China Fisheries seafood expo.

Aquanor og Norfishing

FIAS og Sjømatbedriftene har hatt en felles stand siden tidlig 2000-tallet og etter hvert tok FIAS initiativ til å invitere sine samarbeidspartnere til å kunne stå sammen med FIAS. Selskapet organiserer alt med standen som vegger, tepper, lys, strøm, registrering, kaffe osv. Nå kaller de dette FIAS-pavilljongen og er på over 300 kvadratmeter. Det har blitt svært så ettertraktet og kunne stå samme med dem. FIAS organiserer også overnatting under disse messene samt at de arrangerer bedrifts- og leverandørmøting en ettermiddag under messen.

Fremtiden for FIAS

Med en sjømatnæring i vekst år for år i både tonnasje og omsetning samt at økt foredling i Norge, så har de en lys fremtid. Jo mer tonnasje som foredles i Norge jo bedre er det for deres samarbeidspartnere. Mange eksportører har etablert egne filetfabrikker og dermed tatt hjem mye foredling de siste par årene. Dette er positivt for hele bransjen.

Selskapet har en strategi om å øke aktiviteten ytterligere. Det er å bli mer synlig på alle de nye plattformene som finnes, for å nå frem til morgendagens innkjøpere. Vil man kunne dra rundt som salgskonsulent for å selge inn produkter eller ideer i fremtiden? – eller vil morgendagens innkjøpere bare google og shoppe der de finner laveste pris? Dette vil nok

FIAS – Forretningsidé:

Gjennom gunstige avtaler og mer effektivt innkjøp, bidra til at hele fiskerinæringen bedrer sin totale lønnsomhet.

Lønnsomheten skal økes gjennom bedre innkjøpspriser og leveringsavtaler, mer effektive innkjøpsrutiner, redusert lagerhold (just in time-produksjon) og bedre oversikt over bedriftens innkjøp.





være noe sammensatt. FIAS er daglig i kontakt med bedriftene og enn så lenge så settes det pris på at noen kan dra rundt for å vise frem nyheter av produkter og å opprettholde en dialog med kundene.

Bærekraft

Det er stort fokus på bærekraft på alle områder. Det stiller store krav til FIAS å kunne velge riktige leverandører som har dette implementert i sin egen produksjon og organisasjon. Dette er jo særlig viktig på emballasje-produkter som vakuumfilm som er 100 % resirkulerbar. FIAS vil bidra i større grad for å hjelpe aksjonærene til å velge bærekraftig emballasje.

Retura Norge og FIAS

FIAS har signert en landsdekkende avtale med Retura Norge og skal da hjelpe bedriftene med å få samlet inn og resirkulert alt fra plast, papp og til slam fra landbasert oppdrett. Dette blir spennende å kunne gå ut med til bedriftene i FIAS.

Manpower Group og FIAS

FIAS signerte en samarbeidsavtale før årsskiftet med og Manpower Group, Norges største og ledende bemannings- og rekrutteringsbyrå. De bemanner og rekrutterer til privat og offentlig sektor. De har solid erfaring og innovative løsninger som gjør de til en komplette samarbeidspartner for våre vel 4000 små og store bedrifter.

Power Bedrift

FIAS og elektrokjeden Power bedrift har nylig signert en samarbeidsavtale for det profesjonelle markedet – B2B. De har et godt utbygd butikk-nettverk og et stort utvalg av elektronikk, mobiler og andre elektriske produkter. De har mange elektriske produkter for det profesjonelle markedet med større kapasiteter enn hva som er i vanlig salg. Power Bedrift har også spesielt tilpassede produkter for båter som har andre kvaliteter og motorfrekvenser enn det som brukes på land.

Bilde til venstre:

På Aquanor og Norfishing så er det ofte 30 utstillere som står sammen på FIAS-paviljongen.

Bilde til høyre:

Fra venstre daglig leder Frode Kvamstad og Markedssjef Dan Tore Andersen.

Foto: Sjømatbedriftene.

DRIFTSFORM

FIAS forhandler innkjøpsavtaler på vegne av aksjonærene. Ved å samle innkjøpsvolumet oppnås bedre betingelser enn det enhver enkeltbedrift kan oppnå. Bedriftene bestiller varene eller tjenestene direkte hos leverandørene. Varene og fakturaen sendes direkte til bedriftene.

FIAS ledes av et styre som er valgt fra ulike produsenter. Styret settes sammen med representanter fra fiske- matprodusenter, lakseprodusenter, røykerier og fra pelagisk/ hvitfiskproduksjon. Styret bestemmer hvilke produktområder FIAS skal jobbe med og hvilke leverandører vi skal samarbeide med.

Riktig kvalitet og service til konkurransedyktig pris

FIAS vil i samarbeid med aksjonærene finne frem til de beste leverandørene både på produkt og pris. Kravet til kvalitet og service defineres og det forhandles om alle betingelser tilknyttet avtalen, d.v.s. pris, kvantumsrabatter, kredittid, frakt, opplæring, markedsføring, prisjusteringer m.m.

Forpliktelser og krav

Bedre innkjøpsbetingelser oppnås ikke kun gjennom å kreve. Det må etableres et samarbeid med leverandørene slik at leverandørene også kan redusere sine kostander i produksjon, salg og distribusjon. Vi får:

- Bedre innkjøpsbetingelser enn det enhver enkeltbedrift kan oppnå.
- Produkter og tjenester som har riktig kvalitet til konkurransedyktig pris.
- En mer effektiv innkjøpsfunksjon i bedriftene.



FIAS

Fiskerinæringens Innkjøpsselskap AS (FIAS) ble etablert i 1994. Vi arbeider for å gi våre aksjonærer de beste prisene i markedet på en rekke ulike produkter og tjenester.

Selskapet har i dag 4000 aksjonærbedrifter fra små og store bedrifter i fiskerinæringa.

FIAS har avtaler med følgende samarbeidspartnere:

TESS TEKNISK FAGHANDEL Slinger, drift- og vedlikeholdsprodukter	if... if ... Skadeforsikring Forsikringer	TOOLS Maskiner og vedlikehold	Jetpak Flexible filmer og vakuumposer for næringsmiddelindustrien	FORMUE Økonomisk rådgivning	telenor Telefontjenester	ahlsell VA, VVS, Elektro, Verktøy, Drift, Verneutstyr, Arbeidsklær
Ei Kontor-, lager- og verkstedinnredning	Nordea Pensjon	solar Elektro-materiell	NorEngros Totalleverandør på emballasje og rekvisita	NIPPON GASES The Gas Professionals Gassprodukter	Lyreco Rekvisita	NorTekstil Leie og vask av arbeidstøy
RS Drift og vedlikeholdsrekvisita	eurofins Analysetjenester	Fjordkraft Hør for personene Energiløsninger	VARTDAL PLAST Emballasjeprodukter	ettiketto Etiketter	mal proff Industrimaling	MPACK Maskiner og emballasje
skala Rekvisita og driftsmateriell	Rentokil Ekspert på skadedyrkontroll Skadedyrbekjempelse	nopla Plastemballasje	DS Smith Bølgepapp	SERVIS PROSUKTENE Fullsortiment grossist	Anticimex FOREBYGG OG BEVARE Næringsmiddelhygiene og skadedyrbekjempelse	Verified Digitale signeringsløsninger
Haagensen Plast AS Plastemballasje	POWER BEDRIFT Elektriske artikler B2B	FIAS Gaveesker for laks og ørret	PELIAS Skadedyrbekjempelse	personalhuset Rekruttering	Nautilus Sjø Sikkerhetsstyringsystemer og andre tjenester	ON/OFF bemanning Bemanning
tia VILTA INNHJELPET PÅ KANON Forbedrer innemiljø	ECOLAB Rengjøringsmidler, maskiner og utstyr	AZETS Regnskap og rådgivning	ManpowerGroup Rekruttering og bemanning	RANHEIM PAPER & BOARD Massivpapp	TRAVELNET REISEVAREHUSET Reisebyråttjenester	mabs Emballasje AS Labutstyr og emballasje
HYGIENE GRUPPEN Næringsmiddelrehold	plus office Bransjetilpasset HMS-løsning	THON HOTELS Hotell	ISOPILOTEN Mattrygghet, kvalitet og HMS	Empakk as Emballasje og maskiner	RETURA Bærekraftig gjenvinning over hele landet	el-watch Trådløse IoT-sensorer
Kartonage Bærekraftig emballasje	IVAR Holte AS Emballasje og lab-utstyr	MYHRVOLD INDUSTRI MYHRVOLD-GRUPPEN Utstyr til næringsmiddelbransjen	sikker MAT Ulike kvalitetskurs og tjenester	KATRIN Papir, tørk og dispensere	SVEA Finansiering, fakturering, inkasso	OPTION ALWAYS ON IT-løsninger for skip
Aquatiq CHEMISTRY Konsulenttjenester, kjemi og vaskeanlegg	ABC Arne B. Corneliusen AS Krydder, stivelse og hjelpestoffer	OPTIMERA Mortel Festemateriell og byggevarer	LAB forum Analysetjenester	SYSTEMKJØP Mat og drikke	avonova Bedriftshelsetjeneste	NORDIC CHOICE HOTELS Overnatting
norwegian Flyreiser	Scandic Hotell	SGS Analysetjenester	BOKKEN Leverandør til næringsmiddelindustrien	Norion Bank Finansielle tjenester	CIRCLE K Gassolje, strøm og energi	de digital etikett Digitale etiketter
Felleskjøpet Ensleringsprodukter	avantor delivered by VWR Forbruksvarer, kjemikalier og rekvisita	Jetpak Markedets raskeste dør-dør tjeneste		Reflex Etikett Etiketter og emballasje	IDÉ HOUSE OF BRANDS Profilprodukter og Konseptutvikling	Røde Kors Førstehjelp Kurs og førstehjelpstutyr

Ansatte i FIAS-bedrifter og medlemmer i Norges Fiskarlag kan nå også benytte disse avtalene.

TRAVELNET REISEVAREHUSET Reisebyråttjenester	norwegian Flyreiser	Scandic Hotell	if... if ... Skadeforsikring Forsikringer	NORDIC CHOICE HOTELS Overnatting	THON HOTELS Hotell
---	-------------------------------	--------------------------	--	--	------------------------------

Bli med oss du også! – Mer info: www.fiasinnkjop.no

HMS-UNDERSØKELSEN I HAVBRUK 2023

Foto: © Thomas Qvale | Norges Sjømatråd



*I blad nr. 4/2023 skrev vi om Sintef Oceans prosjekt
«HMS i havbruk – risikostyring i ulike produksjonsformer».*

TEKST: TONJE KUMMENEJE VANGEN, SJØMATBEDRIFTENE

Bakgrunnen for prosjektet er at Norge har visjon om å være en ledende havnasjon, og at Stortinget i 2022 vedtok en nullvisjon for omkomne i næringene til havs. Målet med prosjektet er derfor å «etablere kunnskap og tiltak for å sikre operasjoner og helsefremmende arbeidsplasser i havbruksnæringen». Som en del av prosjektet gjennomførte Sintef Ocean en HMS-undersøkelse i havbruksnæringen for å kartlegge status, utfordringer og forbedringspunkter.

HMS-undersøkelsen er nå avsluttet og prosjektet ferdigstilt. Den endelige rapporten ble offentliggjort 24. november 2023. I rapportens sammendrag skriver de prosjektansvarlige i Sintef Ocean følgende:

«Denne rapporten presenterer resultatene fra en digital spørreundersøkelse blant 1283 ansatte i havbruksnæringen. Et stort flertall vurderte egen helse som god og trives på jobb. Samtidig var flere eksponert for negative arbeidsmiljøfaktorer som stress, ensidig arbeid og støy. Andre utfordringer kan knyttes til bemanning, målkonflikter mellom sikkerhet og produksjon og involvering i prosedyre-utforming og -innføring. 62 % oppga å ha opplevd nestenulykker i løpet av de siste to årene og 17 % hadde hatt fravær som var arbeidsrelatert i løpet av de siste 12 månedene. Generelt rapporterer de som hovedsakelig jobber på sjø å være mer eksponert for utfordringer knyttet til sikkerhet og arbeidsmiljø sammenlignet med de som jobber på land. Samarbeid, høye effektivitetskrav og verdsetting av arbeidet er områder som kan forbedres i grensesnittet mellom lever-

andører og oppdrettsselskapene. Se kapittel 8 for utfyllende oppsummering».

Sintef Ocean har også utarbeidet en rapport som beskriver de ulykkesanalysene som er gjort i overnevnte prosjekt. I denne rapportens sammendrag oppsummeres følgende:

«Denne rapporten presenterer analyser av registrerte arbeidsulykker i havbruksnæringa i Norge basert på tre ulike kilder: Sjøfartsdirektoratet (2012-2022), Arbeidstilsynet (2011-2022) og SINTEF Ocean (yrkesdød 1982-2022). I tillegg er det presentert sykefraværdata fra SSB (2018-2022). Arbeidstilsynets registreringer viser at det har vært 3-4 personskader per 1000 sysselsatte i akvakulturnæringa siden 2015. De vanligste personskadetyper i Arbeidstilsynets register er «fall», «klem/ fanget» og «støt/ treff av gjenstand» og «elektrisk spenning». Registrerte ulykker per år i Sjøfartsdirektoratets register har økt fra 8 i 2012 til 43 i 2022, mer enn halvparten på brønnfartøy. De fleste ulykkeshendelsene skjedde på dekk med dekkskraner og annet løfteutstyr. De fire ulykkeshendelsene som skjedde oftest, var «støt/ klem», «fall om bord», «stikk/ kutt» og «kontakt med kjemikalier». SINTEF Ocean har registrert 38 dødsfall knyttet til havbruksvirksomhet fra 1982-2022, 10 av disse i perioden 2012-2022».

Sjømatbedriftene oppfordrer alle som er interessert i HMS i havbruksnæringen om å lese disse rapportene. Begge rapportene finnes på Sintefs hjemmesider.

*“62 % oppga
å ha opplevd
nestenulykker i
løpet av de siste to
årene og 17 %
hadde hatt fravær
som var arbeids-
relatert i løpet
av de siste 12
månedene.”*

Hvor går reguleringen av havbruksnæringen?

Det foregår for tiden en stor og omfattende debatt om reguleringen av havbruksnæringen. Debatten er helt grunnleggende og inneholder flere viktige tema for næringen, på kort og lang sikt. Noen viktige stikkord i debatten er fiskehelse og velferd, teknologi og fordeling av ressurser og verdier. Realiteten er at fremtiden havbruksnæring nå står i støpeskjeen og vi må trå så riktig som mulig.

TEKST: ADVOKAT (H) HALFDAN MELLBYE, SANDS ADVOKATFIRMA



Advokat (H) Halfdan Mellbye, SANDS

I denne situasjon er det viktig med forståelse for hvordan næringsregulering faktisk fungerer, og det skal jeg her prøve å bidra med noen synspunkter på – i håp om at det bidrar til større klarhet hos leseren.

En viktig realitet er at lovgivning og regulering ikke fungerer slik at man vedtar ønskelige målsetninger i en lovtekst – og så skjer resten av seg selv. Fungerende reguleringer er et komplisert samspill mellom lovgivningen selv og de samfunnsaktørene som forvalter lovene og de som skal styres av dem. I havbruk er i tillegg både fisken og miljøet faktorer som åpenbart ikke lar seg styre av lover og regler.

Konsekvensen av at det er slik er at vi ikke kan forvente at vedtatte reguleringer fungerer som forventet.

De må følges kritisk over tid og man må være villig til å gjøre endringer dersom reglene ikke virker som de skal.

Samtidig er det viktig å være klar over at det tar lang tid for den fulle effekten av viktige reguleringskritt realiseres. Et godt eksempel er MTB-reglene som ble introdusert i laks- og ørretoppdrett fra 2005. Det tok minst fem år før næringen innrettet seg fullt ut etter dette regelverket som har hatt langt større betydning for produksjonen i næringen enn det noen forutså før regelendringen skjedde.

Den siste store reguleringsendringen i havbruksnæringen er innføringen av grunnrenteskatt. Dette er en regulering som har hatt effekt helt siden den ble

“I havbruk er i tillegg både fisken og miljøet faktorer som åpenbart ikke lar seg styre av lover og regler.”



Foto: © Rudi Verspoor

foreslått i september 2022, men det er lenge til reguleringsens fulle virkning har slått inn og enda lengre til man forstår betydningen. En slik regulering bør selvsagt følges tett av myndighetene slik at man kan foreslå endringer som kan motvirke uønskede effekter. Det er et spørsmål om norske myndigheter følger konsekvensene av grunnrenteskatten løpende og hvem som eventuelt har ansvaret for å si fra hvis det bør gjøres endringer i denne reguleringen.

Samtidig er det viktig at denne usikkerheten rundt effekten av reguleringer ikke medfører at myndighetene blir handlingslammet. I havbruksnæringen er det for tiden et paradoks at grunnrenteskatten ble innført på tross av svært mangelfulle vurderinger av effektene, mens man på andre viktige områder tilsynelatende utreder nødvendige endringer i årevis. Dette er situasjonen både når det gjelder funksjonskrav for landbaserte anlegg, nye teknologitillatelser og nødvendige endringer i arealforvaltningen. Om manglende fremdrift i reguleringene her skyldes usikkerhet om effekter av nytt regelverk eller andre ting vet jeg ikke. Det er uansett svært uheldig når fremdriften i viktige reguleringer forsvinner inn i slike byråkratiske «sorte

hull» av «grundige vurderinger» over lang tid som vi ser i disse sakene.

Det er samtidig grunn til å være bekymret for hvordan regelverket for fiskehelse og dødelighet vil utvikle seg. Media har i løpet av året presentert flere saker som fremstiller uheldig håndtering av sykdom og dødelighet hos ulike oppdrettere og representanter for myndighetene har konkludert med at dette er næringens ansvar og at det er uakseptabel situasjon. Det er selvsagt ikke rart at myndighetene reagerer slik, men min bekymring er at dette vil medføre nye reguleringer som presenterer for enkle løsninger på et komplisert problem. Jeg tror ikke at løsningen på problemer med fiskehelse og dødelighet ligger i strengere regler og kraftigere reaksjoner. Det er liten grunn til å tro at slike problemer skyldes at oppdretterne ikke er opptatt av å holde fisken frisk og i live, og at situasjonen bedres om det trues med streng nok straff. Ideelt sett bør det her være en åpen dialog mellom forvaltning og næring som kan gi grunnlag for en bredere forståelse av utfordringene knyttet til sakene som fremstår som uheldig håndtering. På bakgrunn av en slik forståelse kan konkrete tiltak iverksettes.

“Den siste store reguleringsendringen i havbruksnæringen er innføringen av grunnrenteskatt.”

Les mer på
fiskejuss.no
– Sands blogg
for fiskeri- og
havbruksjuss

S A N D S



Forbered deg allerede nå, til våren starter hekkingen

Irriterer du deg over måkeskrik eller ekskrementer fra måker, da bør du starte forebyggingen før hekketiden er i gang.

Måker er en fredet fugleart, derfor vil våre fugleeksperter sikre virksomheten på en riktig måte, som ikke skader fuglene. Det er strenge regler for hvilke tiltak vi kan igangsette for å forebygge mot fugleangrep, regler som Rentokil følger.

Fugler kommer ofte tilbake til det stedet de har hekket, år etter år. Fiskerinæringen har ulike utfordringer med fugl, vi kan tilby løsninger som er skreddersydd næringen. Våre metoder er helt giftfrie.

Ta kontakt med oss, så kan våre fugleeksperter hjelpe din virksomhet med å forebygge før hekketiden er i gang.

Rentokil

Ekspert på skadedyrkontroll

 400 30 311
rentokil.no



Feltforsøk med raigras gjødslet med ulikt materiale fra havet. Forsøksruta på høyre side bak slåmaskina er gjødslet med rester av kjemisk ekstrahert griselang, mens rutene til venstre for slåmaskina er gjødslet med en blanding av griselang-rester og fiskebein. Foto AK Løes

MARINE RESTRÅSTOFF til gjødsel?

Marine restråstoff inneholder viktig plantenæring, og forsøk viser god virkning på plantevekst. Er blå sektor klar for en bedre utnyttelse?

TEKST: ANNE-KRISTIN LØES OG JOSHUA CABELL, NORSØK, OG SIGBJØRN L. TVETERAAS, NORCE/UIS.

“Det er synd å la så store ressurser gå til spille.”

Mye fiskebein til overs

Beinrikt restråstoff fra hvitfisk ble tidligere brukt til pelsdyrfôr. Beregninger som Norsk senter for økologisk landbruk (NORSØK) på Tingvoll har gjort i samarbeid med SINTEF Ocean viser at flere tusen tonn med fosfor går tapt hvert år, når ikke beinrikt restråstoff fra hvitfisk utnyttes i landbruket. Totalt i norsk landbruk ble det brukt ca. 16 000 tonn med fosfor i husdyrgjødsel og mineralgjødsel i 2020. En fjerdedel av dette kunne vært erstattet med fosfor

fra fiskebein. På kjøpet kunne vi fått med betydelige mengder med nitrogen. Det er synd å la så store ressurser gå til spille.

Gammelt gjødselprodukt i ny drakt?

For ikke lenge siden kom alle deler av fisken til nytte. Rundt 1920 ble tørka fiskehoder levert til guanofabrikk langs kysten, og fosfatrik gjødsel ble eksportert til vindyrking. Guanogjødselen ble utkonkurrert av «superfosfat» fra mineraler som

utvinnes i dagbrudd, f.eks. i Nord-Afrika. Stigende fosfatpriser reflekterer at disse mineralressursene er knappe.

Kanskje bør fiskehodene landes igjen, og brukes til gjødsel? Fiskebein inneholder mye kalsium, fosfor og nitrogen som planter trenger for å vokse. I tillegg til dette trenger plantene kalium, magnesium, svovel og mange mikronæringsstoff. Brunalger inneholder både kalium og annet som jordbruksvekster trenger. Det er økende interesse for dyrking og høsting av brunalger, og mange bruksområder vil skape restråstoff som kan egne seg til gjødsel. Utfordringen er å sette sammen gode blandinger uten for mye klor, natrium (salt) og uønska stoff som tungmetaller og arsen. Ved NORSØK har vi forsket på marine restråstoff til gjødsel i flere år, og deltar nå i to internasjonale og flere regionale prosjekt om marine restråstoff.

Økt kvalitet med kompostering?

I prosjektet «Bærekraftig utnyttelse av marine restråstoff til økt økologisk planteproduksjon i Europa» (MariGreen) undersøker NORSØK hvordan rester etter produksjon av flytende gjødsel fra griselang (Ascophyllum nodosum) kan håndteres gjennom kompostering. Restene er et finkornet slam med 25-30 % tørrstoff. NORSØK undersøker om slammet kan bli lettere håndterbart etter en komposteringsprosess der vi tilsetter nitrogenrike restråstoff som blåskjell og oppmalte fiskerygger. Kanskje får komposten plantestyrkende egenskaper når den er ferdig, i likhet med den flytende gjødsla fra griselang?

Rask effekt av fiskebein, lang effekt av algefiber

Forsøk i felt med ulike jordbruksvekster har vist at gjødsling med fiskebein gir en veldig rask vekstre-



spons og en betydelig gjødselvirkning. Ved kjemisk ekstraksjon av griselang vil restråstoffet (algefiber) ha en pH på over 9. Det kan være positivt for å kalke opp sur jord, men gir ikke noen umiddelbar vekstrespons. Derimot gir gjødsling med algefiber en betydelig og langvarig ettervirkning, med god vekst i påfølgende år.

Restråstoff-materialer av tang, fisk og andre organismer fra havet kan blandes til pellets, som en ren «marin» gjødsel, eller som tilsetning til gjødselblandinger. I Norge har vi to fabrikker som produserer gjødsel pellets av fjørfegjødsel med ulike tilsetningsstoff. En ligger i Rogaland (Norsk Naturgjødsel), og en i Østfold (Grønn Gjødsel). På et nettmøte med aktører fra hvitfiskindustrien i mai 2023 uttrykte gjødselindustrien interesse for å prøve fiskebein som tilsetning, i stedet for kjøttbeinmel fra storfe. Materialet fins, og vi vet at det virker, men produsentene sitter foreløpig på gjerdet.

I MariGreen-prosjektet jobber forskere ved NORCE og folk fra Københavns universitet med aktørene i blå og grønne verdikjeder for å se om vi kan øke interessen for hva «motparten» driver med. Enklere logistikk av fiskerester fram til gjødselprodusentene

Steilnes guanofabrikk i Finnmark fotografert i 1916. Fiskehoder ble brukt til gjødsel. Kilde: Varanger museum IKS. (digitaltmuseum.no/011012804981)

Nederst til venstre: Åpne termosar kan brukes til å teste om ulike materialer egner seg til å brytes ned gjennom kompostering. Temperaturer overvåkes i hver flaske, og varmeutvikling er et tegn på nedbrytning. Et isolerende lokk av fleece legges på toppen. Foto: Joshua Cabell.

Nederst til høyre: Rester fra kjemisk ekstraksjon av griselang kan komposteres sammen med annet materiale, som her i en ranke med treflis, fiskebein og fast husdyrgjødsel, på Tingvoll i juli 2022. Foto AK Løes





Feltforsøk med rester av alger og fiskebein på Tingvoll sommeren 2019. En positiv ettervirkning av algematerialet var tydelig i flere påfølgende år. Foto AK Løes

er et mulig forbedringsområde. Et spennende alternativ kan være å se på mulighetene for å etablere en gjødselproduksjon nær steder hvor fisken landes.

Resirkulering og lukka kretsløp

I dagens matproduksjon går mye til spille av både

næringsstoff og organisk materiale, gjennom kloakk og avrenning fra jordbruk og tettbygde strøk, og alt som forsvinner ut fra åpne merder med oppdrettsfisk. Dyrking og høsting av alger kan bidra til å fange næringsstoff på avveier, og til å binde karbon fra lufta. Kanskje kan alger brukt til jordforbedring og gjødsel øke moldinnholdet i jorda slik at karbonet bindes over lang tid? Rester av fisk og andre marine dyr er rike på protein og bør selvsagt først og fremst brukes til mat og fôr, men hvitfisk har mye bein, og innholdet av mineraler kan i mange tilfeller være for høyt til mat og fôr slik at gjødsel kan være en bedre anvendelse. Å hente nitrogen, fosfor og kalium som renner ut i havet tilbake i form av marine restråstoff til gjødsel vil bidra til å lukke kretsløpene. Det vil gi et mer bærekraftig og robust matsystem, og gjøre oss mindre avhengig av importerte råvarer. Norge importerer råfosfat og kalium til gjødselproduksjon og har dårlig tilgang på slike mineraler på land, men i havet har vi rike kilder.

Les mer: Agropub: Næring fra havet som gjødsel i jordbruket

<https://www.agropub.no/fagartikler/naering-fra-havet-som-gjodsel-i-jordbruket>

Nanobobleteknolog

Forbedret oksygeninnløsning, vannkvalitet og foringsforhold

TESS Nanoboblegenerator innløser store mengder oksygen på noen få minutter med et enkelt knappetrykk.

TESS
TEKNISK FAGHANDEL

Teknisk fagansvarlig:

Elias Rasmussen

Tlf.: 482 83 396

elias.rasmussen@tess.no



For at du skal være best mulig forsikret, spør vi ekspertene om råd.

Vi skal ha Norges beste forsikringer for fiskerinæringen.
Derfor er det helt naturlig for oss å søke råd hos de som
kan mest om bransjen – de som jobber der.

If og Sjømatbedriftene har samarbeidet om å skreddersy forsikringer for medlemmer av
Sjømatbedriftene i mange år. Velger du If, kan du derfor være helt trygg på at forsikringen din
er laget sammen med noen som virkelig kjenner hverdagen din.

I samarbeid med:


SJØMATBEDRIFTENE



Fisk en del av løsningen

Skulle ikke være nødvendig å si det, men fisk er mat.

TEKST: MARIANN FRANTSEN, DAGLIG LEDER I PELAGISK FORENING



Mariann Frantsen,
Daglig leder i Pelagisk
Forening

Vi må bare erkjenne at vi har en jobb å gjøre for å spre budskapet om at norsk fisk er mat. Og klimavennlig mat. Fisken må få en større rolle i norsk matpolitikk og i klimadebatten, og på menyen.

Regjeringen skal i løpet av 2024 legge fram to stortingsmeldinger. Den ene meldingen skal omhandle naturmangfold og den andre er en klimamelding om veien mot lavutslippssamfunnet i 2050. Klimautvalget 2050 overleverte i den forbindelse sin rapport. I rapporten klassifiserer de utrolig nok utslipp fra «fiske» i samme kategori som luftfart, sjøtransport og motorredskaper. Vi burde vel strengt tatt vært i samme kategori som annen matproduksjon. Disse kategoriene, lufttransport og matproduksjon, har naturlig nok helt ulike krav reduksjon, og ironisk nok er begrunnelsen at det er matproduksjon. For hva har fisk til felles med en sydentur? Fisk er mat. Vi kan fly mindre, men vi kan ikke spise mindre.

Ikke mett på Teams

I fjor kom en artikkel som sa at sjømatnæringen har høyere utslipp av CO₂ enn norsk luftfart. Igjen, å sammenlignes en næring som gir folk mat, det mest nødvendige og grunnleggende, med en næring som kan forbindes med luksus, og som tilbyr tjenester som har alternativer. Du kan bli hjemme, du kan reise på andre måter – eller du kan koble deg på Teams.

Det kan vi ikke gjøre med mat. Vi kan ikke spise oss mett på Teams.

Norge «glemmer» 40 millioner daglige måltider

Selv om sjømatnæringen skaffer 40 millioner måltider mat hver eneste dag, så er det avglemt når det snakkes om Norges selvforsyningsgrad. Vi kan servere Norges befolkning syv fiskemiddager hver dag, men fisk blir likevel ikke regnet med når Norge diskuterer om vi er selvforsynte.

Vi diskuterer kornlagrene i Norge, men vi glemmer den blå åkeren. Havet er en gigantisk «kornsilo» der det produseres store mengder mat. Det er syv ganger så mye hav som land på jordkloden, men likevel kommer bare to prosent av det vi spiser fra havet.

Klimavennlige mat

Det mangler trolig både kunnskap og bevissthet om norsk fisk som mat. Dette er vi nok delvis skyld i selv. Når vi har sett mengder av fisk sprelle i nota eller fylle lasterom, har vi ikke først og fremst tenkt på lekre tallerkenretter. For vi snakker i stedet om arbeid og næring, om kvoter, struktur og reguleringer.

Vi må bli flinkere til å fortelle og være stolte av at vi bidrar med noe av den mest klimavennlige maten som kan produseres, og det til en stadig voksende befolkning. Fisk er mat. Det er pålegg på brøds-kiva og gourmetretter, fisketirsdag og julemiddag, spekesild og bacalao. Det smaker godt og det gjør godt for kropp og klode.

“Det er syv ganger så mye hav som land på jordkloden, men likevel kommer bare to prosent av det vi spiser fra havet.”



Fisk en del av løsningen

Samfunnskontrakten vår er knyttet til sysselsetting, bosetting og fiskeri som skal være i takt med ressursgrunnlaget, men det virkelig store samfunnsoppdraget vårt er å skaffe verden mat.

Det blir stadig viktigere med den maten sjømatnæringen kan sørge for; klimavennlige proteiner med rekordlave utslipp. Du kan spise 50 ganger så mye sild som storfekjøtt med det samme klimaavtrykket.

Dette må vi fortelle om og repetere, både til de som skal gi oss rammebetingelser og til de som skal spise fisken. Det er viktig at politikere og styresmaktene forstår, vet og husker dette. For de skal legge til rette for at vi kan ta ut mest mulig sjømat innenfor

bærekraftige rammer, og gi oss rammevilkår som ivaretar samfunnsoppdraget. Vi må også fortelle om den klimavennlige maten vi fisker for å få en naturlig plass i matdebatter og klimadebatter.

I en verden som trenger mer mat og med forbrukere som i stadig større grad setter krav til mer klimavennlig mat og historien bak, har vi et konkurransefortrinn vi må bruke mer. Folk må vite hva vi selger; vilt sunn, god og grønn mat.

Derfor er det så viktig å skape økt bevissthet, kunnskap og status rundt fisken.

Derfor slår jeg fast igjen og igjen: Fisk er sunn og god mat og fisk må være en del av både matdebatten, klimadebatten og menyen.

“Du kan spise 50 ganger så mye sild som storfekjøtt med det samme klimaavtrykket.”

Har du sterke meninger? I denne spalten kan du også få gi utløp for dine synspunkter på aktuelle saker for sjømatnæringen. Ta kontakt med redaksjonen på: post@sjomatbedriftene.no



Kjøp et årsabonnement

750,-

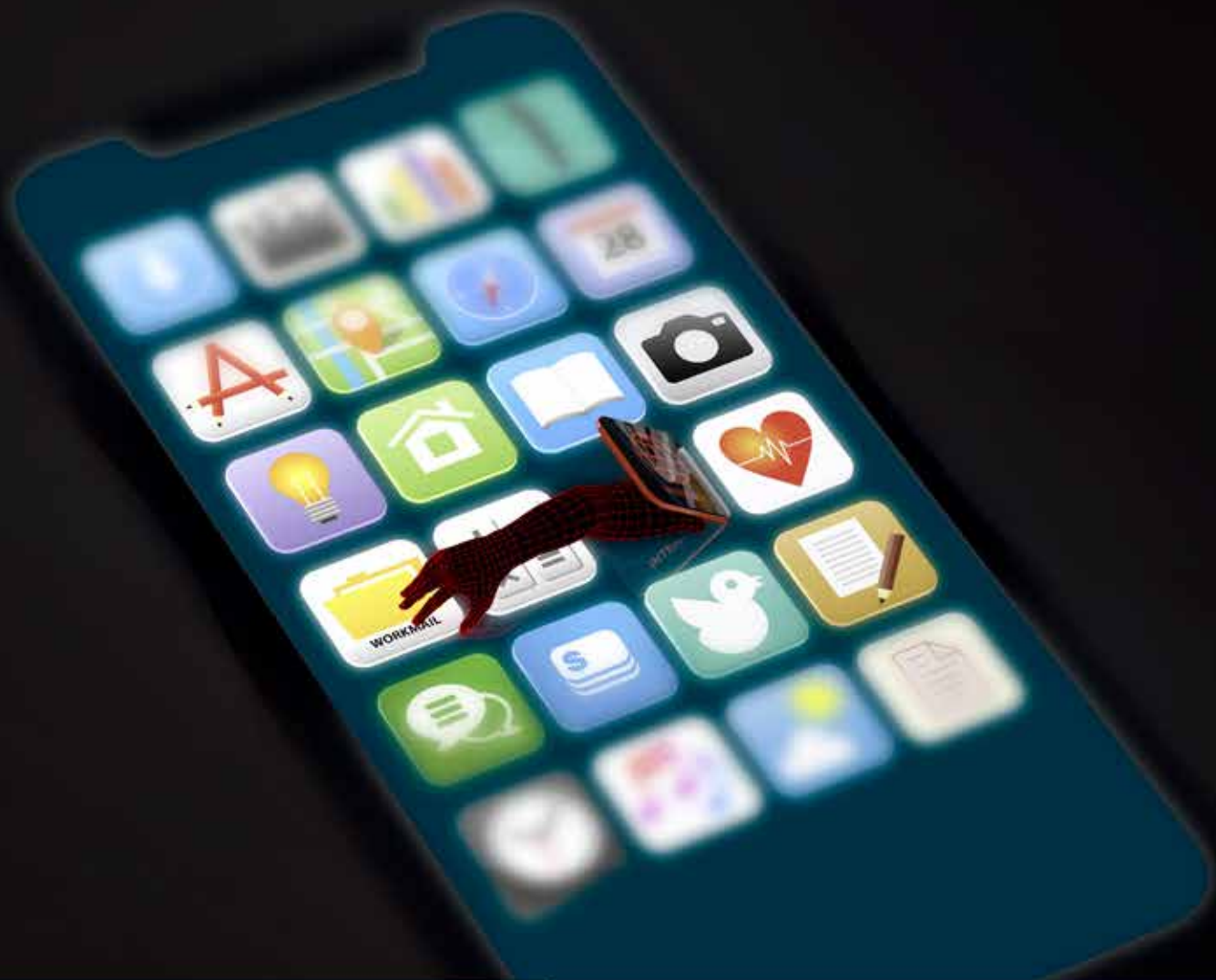
Norsk Sjømat er et magasin som kommer ut 6 ganger for året og som tar for seg viktige tema innen fiskeri, leverandør og havbruksindustrien.

Magasinet gir deg en god måte å holde deg oppdatert om de viktigste sakene innen denne næringen.

Send e-post til Post@sjomatbedriftene.no

Besøk vår nettside www.sjomatbedriftene.no

NORSK SJØMAT



Hva skjer når bedriften blir satt ut av spill?

Med SafeZone stoppes digitale angrep før det skjer

Som medlem i FIAS kan du få SafeZone i et bekymringsfritt mobilabonnement fra Telenor. Kontakt oss på 09000 for gunstige betingelser og mange andre Telenor fordeler.



SJØMATBEDRIFTENE STYRKER LAGET:

– Geir Martin Lerbukt er ansatt som ny faglig leder for fangst og industri

Geir Martin Lerbukt startet i stillingen som ny faglig leder for fangst og industri den 1. januar i år. Han har lang og bred erfaring fra både fiskeridepartementet og næringen.

TEKST: KJETIL HESTAD, SJØMATBEDRIFTENE

Administrerende direktør i Sjømatbedriftene, Robert H. Eriksson, er svært glad for å ha fått Geir Martin om bord, og bli en del av team hos Sjømatbedriftene.

Funksjonen som faglig leder for fangst og industri har stått ubesatt siden Helene Kristoffersen sluttet og gikk over i nye utfordringer fra september i fjor høst. Eriksson forteller at dette er en viktig funksjon i organisasjonen, og at man som organisasjon blir sårbar når man blir stående uten en faglig leder på et så viktig område over flere måneder.

- Dette gjør at vi mister både fart og kraft, men jeg vil takke våre medlemmer og bransjeutvalg som har vist tålmodighet, og forståelse i den tiden rekrutteringsprosessen har pågått, sier Eriksson.

Geir Martin Lerbukt tar med seg masse erfaring, og en svært tung faglig kompetanse både fra nærings-siden, og fra forvaltningen. Han har over 11 års bakgrunn fra Nærings- og fiskeridepartementet, hvor han blant annet jobbet med strukturtiltak i fiskeflåten, økonomiske incentiver og ordninger. I sin tid i departementet har han deltatt i fiskeriforhandlinger med andre land, samt bidratt innen lov- og regelverksutvikling, bærekraftig forvaltning, og regulering i fiske.

Flere av de ordningene han var ansvarlig for i departementet eksisterer den dag i dag. Dette gjelder blant annet kysttorskvern, ferskfiskordningen, og kvotebonus for levendefangst.

- Det er godt å komme i gang, og jeg gleder meg til å kunne bidra til å fremme medlemmenes og næringens interesser. En god forvaltning med forutsigbarhet vil i det lange løp gagne alle parter, sier Geir Martin Lerbukt, og fortsetter:



Geir Martin Lerbukt, ny faglig leder for fangst og industri i Sjømatbedriftene.

- Vi må evne å se helheten og konsekvenser av de endringer som gjøres. På sikt vil det styrke hele næringen – i alle ledd, sier Lerbukt.

Robert H. Eriksson fremhever at hans kompetanse er noe både Sjømatbedriftene og medlemsbedriftene vil få stor glede av.

- Geir Martins erfaring, kunnskap og forståelse når det gjelder samspillet mellom næring, politikk og forvaltning, er en viktig ferdighet som han innehar, og som vil bli viktig for organisasjonen å nyttiggjøre seg i tiden fremover, sier Eriksson.

En av de første oppgavene som han vil gå i gang med er regjeringens nye kvotemelding. En annen viktig oppgave blir å få løftet industriperspektivet høyere på dagsorden. Sammen med Sjømatbedriftenes medlemsbedrifter vil en sentral oppgave bli å utvikle nye og fremtidsrettede løsninger som vil bidra til å sikre gode, langsiktige og forutsigbare rammebetingelser for næringen, og medlemsbedriftene.

“Vi må evne å se helheten og konsekvenser av de endringer som gjøres. På sikt vil det styrke hele næringen – i alle ledd.”

FORMUE

Financial Life Management

Norges mest fornøyde kunder

Takk for tilliten! Formue kåres til beste selskap
innen private banking for åttende år på rad.



KANTAR | PROSPERA

Opplev Formue du også:



Torsk ceviche

Oppskriften er laget av Ronny Kolvik fra Restaurant Bro og Bryt.

Du trenger:

400 g torsk
2 dl limejuice
1 chili rød
Rødløk
Koriander

150 g spinat
50 g bladpersille
4 dl nøytral olje
2 stk grønn chili

Nachoschips

1 egg
1 ss disjonsennep
1 ss 7% eddik
4 dl chiliolje
1 ss rømme

Slik gjør du:

Kutt torsk i 1x1 terninger. Tilsett deretter finhakket chili og rødløk.
Marinerer fisken i limejuice i 30 minutter.

Mens fisken marineres: Kjør spinat og grønn chili med olje i ca. 4 min.

Ha egg, sennep, lime, litt salt og chiliolje i et litermål.

Kjør forsiktig sammen med stavmikser og vend inn litt rømme.

Ta torsken ut av limejuicen og bland med masse koriander.

Server med digg nachos og grønn chili-dip.



**SMAK AV
KYSTEN**





Steinar Dahl, gründer og hovedeier, Svolvær Seafood.

SKAPTE FISKEEVENTYR *med gode relasjoner*

Fra Svolvær i Lofoten leverer Svolvær Seafood over 250 typer forskjellige sjømatprodukter til hele Norge og til store kunder over Europa. For gründer og hovedeier Steinar Dahl så har nøkkelen til framgang alltid vært god service og sterke relasjoner.

TEKST OG FOTO: NORION BANK

“For meg har det alltid vært viktig å skape gode og langvarige relasjoner og å stå på litt ekstra for kunden.”

Med sitt store nettverk og gode rykte er det få som ikke kjenner Steinar Dahl i Lofoten. Hans produkter, det vil si fisk og skalldyr, serveres på de beste restauranter i Svolvær og fraktes til storkunder over hele Norge og Europa. Dahl gir hardt arbeid og pågangsmot æren for denne suksessen.

– Vi omsetter for 450 millioner, men har ikke brukt ett øre på markedsføring. For meg har det alltid vært viktig å skape gode og langvarige relasjoner og å stå på litt ekstra for kunden. Selv om ting kan være tøft så finnes det et lys i enden av tunnelen, det er min filosofi. Grunnen til at firmaet har lyktes er at jeg alltid forsøker å finne løsninger sammen med kundene

våre, sier Steinar Dahl, gründer og hovedeier, Svolvær Seafood.

Alt begynte da Steinar Dahl som 6-åring fikk bli med sin farfar, som var fisker, ut på sjøen. Da startet et langt og nært forhold til havet. Da han ble litt større så syklet han rundt etter skoletid for å levere fisk til kunder. Av og til fikk jobben til og med prioritet foran skolen, innrømmer han. Med denne sterke interessen for fiske og allerede med gode relasjoner på plass, så startet Steinar Dahl opp firmaet sitt, opprinnelig med tanke på å selge seifilét. Men både virksomheten og utvalget vokste raskt og ble snart utvidet til torsk, kveite, breiflabb og skalldyr. Første året omsatte

firmaet for 60 millioner kroner. Nå, 10 år senere, så ligger omsetningen på rundt 450 millioner.

Siden Svolvær Seafood begynte sitt samarbeid med Norion Bank har selskapet hatt en kraftig vekst. Steinar Dahl er godt fornøyd med samarbeidet.

– Vi har vært kunde hos Norion Bank siden 2018 og det fungerer fantastisk bra. Banken har vært fleksibel, rask og har forstått vår virksomhet. Det har alltid vært lett for oss å få tak i vår kontaktperson og banken har satt sammen en løsning som passer oss perfekt. Vår gode relasjon med banken er en stor trygghet for oss og samarbeidet har vært avgjørende for vår sterke utvikling de siste årene, sier Steinar Dahl.

Norion Bank er spesialister på finansieringsløsninger for mellom-store bedrifter i Norden, og tilbyr investeringslån, kreditter og fakturakjøp/factoring. Dette har også vært til hjelp for Svolvær Seafood, ifølge Dahl.

– Muligheten til å benytte fakturakjøp er den største fordelen med Norion Bank for vår del. Gjennom fakturakjøp får vi oppgjør umiddelbart og vi slipper å tenke så mye på risiko og tilbake-betaling. Ettersom vi har store beløp som går inn og ut og har behov for å ha sterk likviditet, så har fakturakjøp gjort det mulig for oss å ekspandere og vokse på den måten vi har gjort, sier Steinar Dahl.

Med kontor i Sverige, Norge og Finland er Norion Bank en stabil partner til selskap i hele det nordiske markedet. Målet til banken er å knytte sterke samarbeid med kunder som fokuserer på utvikling og vekst. Svolvær Seafood er et godt eksempel på et slikt selskap.



*Pål Mitssem, Norion Bank
og Steinar Dahl, Svolvær
Seafood.*

– Norion Bank setter pris på langsiktige relasjoner med selskap i vekst og derfor er Svolvær Seafood en viktig kunde for oss. Bankens størrelse gjør det mulig for oss å være tett på våre kunder og å sette oss godt inn i deres virksomhet. Vi har tett og rask dialog internt i banken, både mellom forskjellige avdelinger og på tvers av våre kontorer i Norden. Dette gjør at vi kan finne gode løsninger for selskap som har behov for kapital og som for eksempel opplever store sesongvariasjoner eller har stram likviditet. Vi opplever at våre snare tilbakemeldinger og vår ekspertise er noe kundene våre setter stor pris på, sier Pål Mitssem, Senior Client Executive i Norion Bank.



Skala Aktuelt

Skala Fast – Totalleverandør av maskiner og produksjonslinjer til næringsmiddelindustrien

VisioLine® er for tiden det eneste standardiserte vision-systemet for integrering i dyptrekkere som gjør inspeksjon av både sveis og etiketter på matemballasje.



Skala Driftsutstyr – Totalleverandør av utstyr og forbruksmateriell til næringsmiddelindustrien

Skala Driftsutstyr har levert nytt og komplett hygieneluse hos Axel Andersen, med Clean Tech håndvaskere og sålevasker fra Kohlhoff.



Skala AS | Fredrik Selmers vei 6 | 0663 Oslo | +47 23 05 28 00 | www.skala.no

skala

Manpower og FIAS inngår et strategisk samarbeide for sjømatnæringen i Norge



Fra venstre: Salgsdirektør Jarl Julian Espnes Bulling, Daglig leder i FIAS Frode Kvamstad og Regiondirektør i Manpower Midt- og Nord-Norge Solveig Finboe.

FIAS ser frem til å starte opp samarbeidet med Manpower Group som er en av de største aktørene innen rekruttering og bemanning i Norge.

ManpowerGroup er et av verdens største selskaper innen bemanning, rekruttering og konsulenttjenester.

Under varemerkene Manpower, Experis, Jefferson Wells og Talent Solutions bistår ManpowerGroup 16.000 mennesker med jobb her i Norge, via 23 kontorer rundt om i landet.

De hjelper mennesker med å utvikle seg og ha rett kompetanse gjennom hele sin arbeidskarriere.

www.manpowergroup.no



ManpowerGroup®



Mal Proff lagerfører anoder fra Cathwell!

ÅLESUND – BERGEN – TRONDHEIM – HARSTAD

Kort leverings tid på lagerførte anoder og tilgang på et stort utvalg innen anoder og anodesystem.



Varenr. 177810	Anode zink z-20	2 kg
Varenr. 177829	Anode zink z-30	3 kg
Varenr. 177818	Anode zink z-51	5,1 kg
Varenr. 177814	Anode zink z-102	10,2 kg
Varenr. 185323	Miljø anode zink z-30	3 kg

Ta kontakt med Mal Proff hvis det ønskes mer info på anoder til ditt prosjekt!



Cathwell er en nisjebedrift, med dyp fagkunnskap og erfaring innen korrosjonsbeskyttelse og påtrykt spenning, med et stort produktregister på offeranoder som skaffes hos Mal Proff!

MALPROFF. NO • TLF: 06260

FIAS – Fiskerinæringens Innkjøpsselskap AS

Alle sjømatbedriftene i Norge kan bli aksjonær i FIAS, som forhandler innkjøpsavtaler på vegne av aksjonærene. I dag er det vel 3600 bedrifter som kan handle gjennom avtalene.

For mer informasjon: www.fiasinnkjop.no

FIASNYTT er en informasjonsplass for samarbeidspartnerene til FIAS



ANNET

Din BemanningsPartner
Kvalitetsleverandør av menneskelige ressurser
www.NYDBP.no
AQUACULTURETALENT®
www.aquaculturetalent.com

**Kystens ledende
advokatfirma**

S A N D S

Oslo | Bergen | Stavanger | Trondheim
Tromsø | Ålesund | Tønsberg

TILSETNINGSTOFFER

**REVOLUSJONERENDE PRODUKTER
FOR NÆRINGSMIDDELINDUSTRIEN**

**WORLD PAC
NORGE AS**

Prof. Birkelands vei 28 A,
1081 Oslo
Tlf 22 32 00 33
Fax 22 32 00 34
Mob 92 69 63 80
E-mail: worp@online.no
www.worldpac.no

Leverandør av krydder, tilsetningsstoffer
og emballasje til fiskeindustrien.
Gode råvarer fortjener ABC-produkter.

ABC
Arne B. Corneliussen AS
Tlf: +47 22 88 46 00
www.abccorneliussen.no

Kvalitet og trygghet
SINCE 1949

- Krydder
- Marinader
- Gourmet
- Dressinger
- Kryddersmør
- Oljer & eddik

Vi leverer trygg mat av god kvalitet

ENGBRETSSEN AS
Tlf +47 63966640
www.engebretsenas.no

Minne Industriområde 31
2092 Minnesund

TOTALLEVERANDØR

TRADESJON **R** KVALITET

RØRVIK
GOD SMAK SIDEN 1927

Rørvik Fiske

Kvalitetsleverandør av hvitfisk, pelagisk og prisbelønnet fiskemat
www.rff.no • Tlf.: 74 39 24 90 • Fjordgata 9, 7900 Rørvik

HORSGAARD & CO AS

Fisk fiskemat skalleddyr
Hamnegata 43, Molde | Tel: 71 25 19 35
kjellrune@horsgaard.no | Følg oss på [f](#)

FERSK HVITFISK

MARINE SALES

OMSETNING AV ALLE TYPER HVITFISK

TELEFON: 70114545
MAIL: post@marinesales.no

FISKEMAT

Sjømat og landmat

TORUNGEN
DEN GODE MATEN FRA SØRLANDET

FERDIGMAT AS • Holmen 6, 4842 ARENDAL
Tlf 37 01 51 66 • Epost: post@torungen.no • www.torungen.no

HJØNNEVÅG
Livsglad mat fra havet siden 1948
www.hjoennevaag.com | Tlf.: 53 48 22 00 | firmapost@hjoennevaag.com

OPPDRETT

ANNO 1976

KVARØY
FISKEOPPDRETT

8743 Indre Kvarøy
Tlf.: +47 97 07 35 32
alf@kvaroy.no
www.kvarfisk.no

**Vis frem din bedrift i
Bransjeregisteret**

På trykk i Norsk Sjømat og på hjemmesiden til Sjømatbedriftene,
der du kobles videre til din hjemmeside.

Pris fra kr 6.000,- pr. år.
Dette inkluderer 6 utgaver av Norsk Sjømat
og plass på nettsiden i ett år.


SJØMATBEDRIFTENE

Daglig inntøst av fisk og skalldyr



Brygga – 3210 Sandefjord
Telefon: 33 48 30 40 – Telefax: 33 46 33 53
e-post: post@brodreberggren.no

SJØMAT, VILT OG SPESIALITETER



Ring oss: 92288500
www.reinhartsen.no

Alt i fisk og skalldyr



Tel. 75 05 90 50
E-post: kjell@seloyfisk.no

Knutstad & Holen a.s
FISK OG VILT

Grønneg. 24 – 2317 Hamar
Butikk: tlf 62 54 08 40 • fax 62 54 08 49
Engros: tlf 62 55 30 40 • fax 62 55 30 09
post@knutstad-holen.no

Kvalitet, tradisjon og en god porsjon lidenskap



REMØ

• Brodr. Remø • www.Golffish.no • +47 701 98 971 •
• Fiskestrandvegen 168 • 6035 Fiskestrand •

Slakteri for frittstående oppdrettere i Nordland



Tlf. Johan-E. Andreassen – 915 39 338

- Slaktning av laks, ørret og torsk
- Slaktning av stamfisk
- Innfrysing og pakking



www.krakoy.no

Lokalisert på Kråkøy i Åfjord Kommune

Hitramat



hitramat.no

HVITFISK & SKALLDYR



7273 Norddyrøy • Tlf 72449888 • Fax 72447418
www.seashell.no • helge@seashell.no

Vågen Seafood

Leverandør av laks og ørretfilet

www.seafoods.no



Brødrene Andreassen Værøy AS
www.lofofish.no

Kvalitetsprodusent av:

- Tørrfisk
- Lutfisk
- Saltfisk



Verdensmester i lutfisk 2017

Fryselager sentralt på Vestlandet



Jovegen 67, 5514 Haugesund
Tlf.: 52 71 48 41
E-post: post@permanor.no
www.permanor.no



Norsk Sjømat/As
Quality Seafood



Kvalitetsprodukt av laks og ørret

Tlf.: 73 83 77 50
www.isfjordnorway.no



ARNØY LAKS AS

Arnøy Laks AS
Arnøy Laks Slakteri AS – Ellevoll Settefisk AS

Tel. +47 77 77 79 70
9194 Lauksletta – post@arnoylaks.no



PLATINA SEAFOOD

EXCELLENCE IN ATLANTIC SALMON AND TROUT

www.platinaseafood.com



Ocean Supreme

Specializing in fresh airborne salmon
Aalesund - Norway

Produksjon av laks og ørret.



AS Knutshaugfisk | Tlf. 41564385 | Knutshaugveien 58, 7252 Dolmøy

Annonse i Bransjeregisteret

Pris fra kr 6.000,- pr. år. Dette inkluderer 6 utgaver av Norsk Sjømat og plass på nettsiden i ett år.



SJØMATBEDRIFTENE

B

Economique

NORGE P.P. PORTO BETALT



Avsender:

Norske Sjømatbedrifters Landsforening

Postboks 639 Sentrum

7406 Trondheim

MYHRVOLD
INDUSTRI

MYHRVOLD-GRUPPEN



**Nowicki produserer
høykvalitetsmaskiner
for behandling
av kjøtt og fisk
i matindustrien**



Prisgunstige hurtighakker, 60–750 liter – med eller uten vakuum

MYHRVOLD-GRUPPEN

FOOD EQUIPMENT SINCE 1909

T. MYHRVOLD AS | FRYSJAVEIEN 33
0884 OSLO | TLF. 22 70 10 00
E-POST: POST@MYHRVOLD.NO
WWW.MYHRVOLDGRUPPEN.NO

NÆRINGSMIDDELEMBALLASJE AV
98 % LUFT



www.vartdalplast.no



**LAV VEKT
I FORHOLD TIL STYRKE**



**EFFEKTIV
ISOLASJON**



**ENKEL Å
RESIRKULERE**

