

NORSK SJØMAT

NUMMER 3 - 2024

Da Russland ranet torsk
fra Norge for milliarder

SIDE 12-13



DIREKTØREN HAR ORDET: Jævlig kjipt å være nordmann	4
Sjømatbedriftene vil inkludere trålere i ferskiskordningen	8
Da Russland ranet torsk fra Norge for milliarder	12
Ferie	14
Noen refleksjoner om status for arbeidet med fremtidens kvotesystem	16
Landsmøte 2024 – Staket ut kursen mot 2030	18
Norges første fiskeskinnslinje om bord i tråler	22
Sjømatrådets mediekampanjer blir grønnere	24
Årets vinterfiske – og utfordringene framover	28
Sterke følelser for sjømat?	30
TRYGG FORVALTNING: Hvor tidlig kan du pensjonere deg?	34
Bak bransjeledende biologiske resultater ligger over 20 år med utvikling	36
ADVOKATENS HJØRNE: Vi må begynne å snakke sammen igjen	41
Innkvartering av arbeidstakere	42
Om bruk av jord, land og hav	44
Barcelona messen – en stor suksess	47
Hvordan hindrer vi at oppdrettslaks rømmer?	48
KJØKKENBENKEN: Træfesk – Varmrøkt ørretfilet	50
Fettsyrer i ulike næringsmidler og fôr	52
FIASNYTT	55

Norsk Sjømat gis ut av Sjømatbedriftene.

Redaktør: Kjetil Hestad, mobil 924 44 460

Ansvarlig redaktør: Robert Eriksson

Redaksjonsråd:

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

Annonsealg:

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: TTstudio | shutterstock.com

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

Bladet er trykket på miljøpapir.

Sommeren er over oss



Det første jeg vil gjøre denne gangen er å ønske vårt nye fiskeri- og havminister velkommen, med ønske om at hun vil vise handlekraft, mot og gjennomføringsevne i viktige saker for fiskeri og havbruksindustrien. Det er mange saker som ligger i departementet og hvor det er klare forventninger fra næringslivet om at de blir «kvittert ut».

Vi går med raske skritt mot sommerferie for oss alle, og det blir deilig med noen uker fri. Vi gleder oss til sommer, sol og bading. Så langt så har det vært varmere enn vi har opplevde på mange år. Det gjør også at temperaturen i sjøen stiger og dette har konsekvenser for oppdrettsnæringen. Laksen liker seg dårlig når det blir for varmt i sjøen, og appetitten blir deretter, det vil medføre at fisken ikke vokser så fort som man ønsker, og slakteplaner etc kan bli forskjøvet.

Det er flott med sol fra skyfri himmel og fine sommerdager, men vi er også nødt til med stor bekymring å ta inn over oss at klima både i havet og på land er i meget hurtig endring. Dette er forhold som i svært stor og alvorlig grad vil kunne påvirke oss, og vi er nødt til i større grad ha en diskusjon om hva dette kan bety for oss som er avhengig av et hav som er relativt kaldt.

La oss alle sammen bruke sommeren til å finne ro og avkobling, og jeg ønsker alle en riktig god sommer.



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.

JÆVLIG KJIPT Å VÆRE NORDMANN

Da regjeringen la frem regjeringsplattformen etter valget i 2021, proklamerte de med brask og bram at de skulle være en regjering for vanlige folk og at det nå var deres tur til å bli prioritert. Den harde realitet etter snart tre år, og litt over ett år igjen til stortingsvalget, er at nordmenn flest har det kjipere enn før: Skattene har gått til himmels, formuesskatten har økt, utbytteskatten har økt, skattesatsene har også økt – og det har også skattegrunnlaget. Folk betaler mer og mer og mer skatt. Vi er – om ikke annet – i verdenstoppen på skatter og avgifter. Der vil vi selvfølgelig ikke være.

TEKST: ROBERT HOLMØY ERIKSSON, ADMINISTRERENDE DIREKTØR I SJØMATBEDRIFTENE



Robert Holmøy Eriksson,
adm. direktør i
Sjømatbedriftene

“Det kan nesten virke som om kapteinen har forlatt en synkende skute, og håper nå at redningsmannskapet skal komme frem i tide.”

For å sette en solid prikk over i-en, har vi fått økte strømpriser, høyere renter og høyere inflasjon. Som ikke det var nok; matvareprisene har steget til værs som en nyttårsrakett med ADHD. Kirkens Nødhjelp rapporterer at matkøene hos dem er lengre enn noen gang. Uansett hvordan man vrir og vender på det, så har den norske lommeboken blitt tynnere med denne regjeringen.

Det er også verdt å merke seg at offentlige utgifter har eksplodert. Staten eser ut. En tredjedel av nordmenn jobber nå i staten, og en internasjonal undersøkelse viser at Norge nok en gang har den tvilsomme ære av å trone på førsteplass hva gjelder offentlige utgifter per innbygger. Det kan nesten virke som om kapteinen har forlatt en synkende skute, og håper nå at redningsmannskapet skal komme frem i tide. Imens han venter, får humla suse – i fri dressur.

Runar Wiksnes, sjefanalytiker i Virke, og Sigrí Sevaldsen, bransjedirektør for teknologi i Virke, skrev en kronikk i Finansavisen 21. mai d.å. De stilte et betimelig spørsmål: Ønsker regjeringen å kvitte seg med gründerne?

Bakgrunnen for spørsmålet, og et av hovedpoengene fra forfatterne av kronikken, var det opprinnelige utflytterskatteforslaget fra regjeringen. Et forslag som ville gi Norge de høyeste skattemurene for private eiere i Europa (nok en (norsk) topp der, altså). De to direktørene i Virke peker på at skatteinngangen fra

eierskap i norske selskaper, også oppstartsselskaper, er doblet de siste to årene.

Dette virker likevel ikke å være nok for regjeringen. Derfor er de på evig jakt etter å finne ut hvordan de kan stramme til enda en gang. Tidligere betalte man skatt på gevinst når aksjene var solgt og prisen kjent. Nå har regjeringen bedt Skatteetaten om å gjøre opp regningen – *uten* å vite hva den reelle verdien på aksjene er. For alle oss som har fulgt næringslivet tett skjønner at det er utrolig vanskelig å anslå den virkelige verdien til et selskap. Når det gjelder unge bedrifter i oppstartsfasen, er det ikke bare vanskelig, men nær sagt *umulig* – å få anslått riktig verdi. Virkeligheten er slik at noen få vil kunne øke raskt i verdi, mens de fleste oppnår en verdsettelse på null i løpet av 12 år, ifølge forfatterne fra Virke. Det er helt åpenbart at denne virkeligheten vil ikke regjeringen, og i særdeleshet, finansminister Trygve Slagsvold Vedum forholde seg til.

Et annet gedigent problem er at Norge de siste 20 årene har hatt en betydelig økning i det offentlige forbruket. Jeg tillater meg fortsatt å bruke Finansavisen som kilde, og viser til et innlegg fra revisor Svein Harald Wiik, like før påske (23. mars d.å.), hvor han stilte spørsmål om denne utviklingen er forsvarlig på lang sikt. Svaret er like åpenbart som en sur, nordøstlig kuling en ellers strålende sommerdag i Vesterålen.

Han tok videre utgangspunkt i en sammenligning



med våre naboland som har tilsvarende velferd som oss i Norge. Dette er et meget interessant utgangspunkt, og det er verdt å merke seg følgende: I Norge er det om lag 5,5 millioner innbyggere. For inneværende år har vi et statsbudsjett på cirka 1,9 billioner kroner (1 900 milliarder kroner). I Finland er det også om lag 5,5 millioner innbyggere. De har et statsbudsjett for inneværende år på rundt 950 milliarder kroner. Det finske statsbudsjettet er altså omtrent halvparten av det norske. Likevel scorer finnene betydelig høyere enn oss på testresultater i skolene. Merk deg også at man eksempelvis ikke har formuesskatt i Finland, men arveskatt/arveavgift. Norge bruker nær 100 prosent mer i statsbudsjettet per innbygger enn Finland. Revisor Wiik fulgte opp med å stille det retoriske spørsmålet: Har vi det dobbelt så bra i Norge? Eller prioriterer vi feil, og ødsler i vårt offentlige forbruk? Det er også verdt å ta med seg det faktum at Finland kom på førsteplass i FNs lykkekåring, mens Norge endte på syvende plass (i alle fall én topp vi ikke troner på).

I Sverige er det rundt 10,5 millioner innbyggere. Det svenske statsbudsjettet er på litt over 1,3 billioner kroner. I Sverige har de hverken formuesskatt eller arveavgift/arveskatt. I forhold til innbyggertallet bruker Norge 170 prosent mer enn Sverige. Dette betyr at statsbudsjettet i Norge er 2,7 ganger så stort per innbygger, sammenliknet med det svenske. Det er også interessant å ta i betraktning at sykefraværet i Sverige er bare halvparten av det norske. I tillegg kunne vi lese for en tid tilbake, i samme avis, og hvor skatteordningen i Sverige ble sammenlignet med Norge. Konklusjonen var ikke til å misforstå: Sverige fremstår som det rene skatteparadis for investorer. Mens vi i Norge er i ferd med å bli sett på som et land som beveger seg med stormskritt til å bli en liten, lukket økonomi – med utenlandske øyne, vel å merke.

Når norske politikere forsøker å innbille oss at vi er helt avhengig av formuesskatten for å kunne sikre et godt velferdstilbud, og viser da til sykehjemsplasser, helse og omsorgstjenester, m.m., så er det bare tull.

"I forhold til innbyggertallet bruker Norge 170 prosent mer enn Sverige."

“Det er ikke veldig rart at store deler av næringslivet oppfatter dagens politikk fremstår som næringsfiendtlig.”

Det er rett og slett uriktig. Formuesskatten utgjør kun cirka 30 milliarder kroner (1,58%) av et budsjett på om lag 1900 milliarder kroner. I praksis fremstår dette som en pølsesnabb i slaktetiden.

Både Sjømatbedriftenes medlemmer og jeg er av den klare oppfatning av at formuesskatten er en av de minst treffsikre, og samtidig en av aller mest urettferdige, skattene. Det er derfor vi også er så stor motstander av denne beskatningsformen, og vil fortsette kampen for å få denne vederstyggeligheten avskaffet. Sjømatbedriftene klarer ikke med sin beste vilje å se det fornuftige i å bevare og å øke en skatteordning som gir en slik skattemessig fordel for en bedrift at den er eid av utlendinger – i stedet for å ha norske eiere. Det er også et gedigent paradoks at gründere som er bosatt i Norge, må passe på å flytte ut av landet før bedriften får en betydelig verdi. Det er ikke veldig rart at store deler av næringslivet oppfatter at dagens politikk fremstår som næringsfiendtlig. Hvor skal dette stoppe? Ingen har stemt for dette? Hvordan er dette bærekraftig?

Det kan virke som om det norske folk er i ferd med å konkludere på disse spørsmålene. Gjennomsnittsmålingene fra mai i år viser et Arbeiderparti som ligger på under 20 prosent av folkets røster. Et Senterparti som er mer enn halvert, og havner på 6,1 prosent. Samtidig befester Høyre seg som landets største parti med en oppslutning over 25 prosent. FrP øker kraftig og får en oppslutning på over 17 prosent. I tillegg klatrer Venstre oppover på målingene, og er snart like stor som Senterpartiet. Den borgerlige siden ender opp med 93 mandater på Stortinget om man legger snittmålingene fra mai til grunn. Mens venstresiden havner på 76 mandater.

Med litt over ett år til stortingsvalget, kan det virke som om både næringslivet og folk flest har fått nok, og det kan virke som de for tiden synes det er jævlig kjipt å være nordmann.

MYHRVOLD INDUSTRI

MYHRVOLD-GRUPPEN

Nowicki røyke-, koke- og nedkjølingsanlegg for fiskeindustrien.

Svært konkurranse-dyktig på pris og meget god kvalitet.

Løsninger tilbys fra små til store anlegg.



Vi har over 50 års erfaring fra røyke- og kokeanlegg – kontakt oss!

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



Oppdag utvalget!

Oppdag vårt store, unike utvalg av krydder og marinader. Vi tilbyr innovative produkter og spennende smaker fra hele verden og hjelper deg gjerne med å skreddersy smaker til ditt produkt.

Ta kontakt med oss, vi hjelper deg så gjerne!



Sjømatbedriftene vil inkludere trålere **I FERSKFISKORDNINGEN**

Ferskfiskordningen har som formål om å øke tilførselen av fersk fisk til landindustrien utenfor hovedsesongen. Ordningen har virket siden 2013 og ble evaluert i 2017. En ny evaluering forelå i februar 2024. Mandatet for denne evalueringen var å vurdere ordningens bærekraft og mulige endringer i innretning for å forbedre ordningen.

TEKST: GEIR MARTIN LERBUKT, SJØMATBEDRIFTENE

“Ordningens institusjonelle bærekraft vurderes også som god.”

Evalueringen konkluderer med at ordningen i stor grad oppfyller sitt primære formål, gjennom å tilrettelegge for økonomisk og sosial bærekraft i foredlingsleddet og i kystsamfunn. Ordningens institusjonelle bærekraft vurderes også som god. Samtidig gir ordningen noen utfordringer for miljømessig og økonomisk bærekraft, og da først og fremst for fiskeflåten. Rapporten foreslår justeringer av ordningen som kan bidra til bedre måloppnåelse.

Ordningen virker, men potensiale til forbedringer

Administrerende direktør i Sjømatbedriftene, Robert Holmøy Eriksson, forteller at de ikke er i tvil om at ordningen er positiv, og bidrar til økte leveranser på høsten.

– Ikke bare blir det levert torsk, men også hyse, sei og øvrige arter som ellers ikke ville blitt fisket. Men

vi ser også at det er mulig å styrke ordningen ytterligere slik at enda mer råstoff blir levert og kommer landindustrien til nytte, sier Eriksson.

Vil inkludere trålere

Eriksson forteller at Sjømatbedriftene har jobbet med et forslag som kan bidra til å forbedre ordningen. Blant forslagene som nå er på høring internt i organisasjonen er:

- trålere og konvensjonelle havfiskefartøy inkluderes i ferskfiskordningen
- det avsettes en fast andel på 10% av totalkvoten til ordningen hvert år, med en nedre grense på 15 000 tonn. Avsatt kvantum fordeles hhv på fartøygruppene
- oppstart av ordningen settes til 1. juli, eller alternativt 1. august med innblanding på 30%
- fangst som ikke går til humant konsum, skal ikke gi grunnlag for bonus på torsk

– Dette er blant forslagene vi nå har ute på intern høring. Så vil det være medlemmene gjennom sine innspill, og forankring i våre relevante bransjeutvalg og sentralstyret som til slutt avgjør hva som blir vår endelige politikk og løsning på området, sier Eriksson.

Eriksson trekker frem at for de deler av fiskeindustrien som baserer sin produksjon på ferskt råstoff og produserer ferske produkter for salg, er det ønskelig med størst mulig kontinuitet i landingene, og en jevn råstofftilførsel av lite lagringsvillige innsatsfaktorer og ferdigvarer.

– Det er liten tvil om at det innebærer en ulempe for disse bedriftene å kun ha torsk tilgjengelig i årets første tertial, sier han.

Har bedt om innspill

Nærings- og fiskeridepartementet har bedt om inn-

“Det er liten tvil om at det innebærer en ulempe for disse bedriftene å kun ha torsk tilgjengelig i årets første tertial.”

Formålet med ordningen

Ferskfiskordningens formål er å stimulere konvensjonell kystflåte til et torskefiske, kombinert med andre arter, etter det tradisjonelle vinter- og vårtorskefiske er avsluttet. Dette for å kunne strekke sesongen over året og sørge for at foredlingsindustrien får råstoff også utenfor sesongen. Et annet formål med ordningen er å stimulere til at kystflåten fisker sine tildelte kvoter på sei og hyse, sammen med andre arter, som igjen vil bidra til ytterligere råstofftilførsel for foredlingsindustrien. Målsettingen er dermed å stimulere til fiske etter sei, hyse og andre arter i perioder med liten fiskeriaktivitet i torskesektoren, særlig om høsten. Ferskfiskordningen innebærer at fartøy som lander fersk fisk i nærmere definerte perioder av året, får en kvotebonus av torsk.

Ferskfiskordningen er forbeholdt åpen og lukket gruppe i konvensjonell kystflåte, for fartøy som leverer all fangst fersk. Ordningen innebærer at fartøykvoten for torsk avregnes med et mindre kvantum enn det som faktisk er landet, avhengig av kvotetilleggets størrelse. Det gir et kvotetillegg for fartøyet, uavhengig av om fartøyet har torskekvote igjen, og rene torskefangster bokføres delvis på egen kvote og delvis på ferskfiskordningen, avhengig av størrelsen på kvotetillegget. Kvotetillegget beregnes på ukesbasis på hele ferske fangster, ikke for hver fangst.

For de deler av fiskeindustrien som baserer sin produksjon på ferskt råstoff og produserer ferske produkter for salg, er det ønskelig med størst mulig kontinuitet i landingene, og en jevn råstofftilførsel av lite lagringsvillige innsatsfaktorer og ferdigvarer. For disse innebærer det en ulempe å kun ha torsk tilgjengelig i årets første tertial.

Myndighetene har derfor benyttet ulike virkemidler for å forsterke fiskernes insentiver til å fiske utenfor sesongen. Dette er også formålet med ferskfiskordningen, i tillegg til at den gir insentiver til å fiske etter andre arter for fersk levering, stimulert av et kvotetillegg på den verdifulle torsken.

For 2024 er avsetningene til ferskfiskordningen henholdsvis 7872 tonn for lukket gruppe og 960 tonn for åpen gruppe. Det innebærer en reduksjon i volum for begge grupper, men en marginalt høyere andel av samlet gruppekvote og av norsk totalkvote for torsk fra 2023.

“For å ha tilstrekkelig forutsigbarhet foreslår Sjømatbedriftene at det settes av et fast kvantum av totalkvoten hvert enkelt år til ferskfiskordningen.”

“Oppstarten for ordningen må settes så sent at avsatt kvantum varer lengst mulig utover høsten.”

spill fra næringen basert på den siste evalueringen av ordningen.

– Dette er en ordning som opptar mange av våre medlemsbedrifter. Det er derfor helt naturlig at vi nå har gjort en god og grundig jobb for å se på

forbedringer som kan bidra til å styrke ordningen for industrien, slik at vi kan skape økte verdier, og økt bearbeiding av fisken her hjemme, avslutter Robert H. Eriksson, administrerende direktør i Sjømatbedriftene.

Bakgrunn for forslag til endringer i ordningen

En samlet gjennomgang av ordningen og dens effekter viser at en videreføring er berettiget. Ordningen bør endres for å oppnå ytterligere virkning etter formålet. Ordningen bidrar til:

- å strekke torskesesongen og landinger av andre arter utenfor sesong
- tilførsel av fisk til fiskeindustrien utenfor sesong
- fangst (og landinger) av andre arter, og at kvoter på andre arter tas
- styrket lønnsomhet både i fangstledd og foredlingsledd
- økt bearbeidingsgrad av landet fangst
- å sikre sysselsetting gjennom hele året
- redusert permittering

For å ha tilstrekkelig forutsigbarhet foreslår Sjømatbedriftene at det settes av et fast kvantum av totalkvoten hvert enkelt år til ferskfiskordningen. For å unngå for lave avsetninger settes en nedre grense i tonn for år med lave totalkvoter. Avsetningen tas fra toppen før fordeling på gruppene.

Forvaltningen har tidligere år praktisert ulike ordninger som bifangstordning og distriktskvoteordning. I mangel av tilstrekkelige ferske leveranser fra trålere underlagt pliktssystemet, vil det å innlemme trålere og konvensjonelle havfiskefartøy i ferskfiskordningen kunne gi god effekt. Dette vil være et viktig grep for å styrke ordningen og stimulere til økte leveranser til industrien, i tradisjonelt sett rolige perioder på høsten.

Oppstarten for ordningen må settes så sent at avsatt kvantum varer lengst mulig utover høsten. Det samme gjelder innblandingsprosenten som bør holdes så lav som fisket og tilgjengeligheten på andre arter tilsier.



Foto: © Johan Wildhagen | Norges Sjømatråd

Fakta

- Ergonomisk formet for maksimal bevegelsesfrihet
- Vanntett materiale med gode pusteegenskaper
- Glidelås i front for enkel av- og påkledning
- God synlighet med sterke SOLAS reflekser
- Hette som passer over hjelm
- Forsterkingsmateriale i kne og sete
- Kneputelommer og vanntette sokker
- Neoprenhansker i ermlommer
- To romslige sprutsikre lommer på lårene
- Lett renhold; maskinvask 40 °C
- Dressen passer til både menn og kvinner

ARBEIDSDRESSEN

Øy-Vind Survive

Øy-Vind Survive er en komfortabel og slitesterk arbeidsredningsdrakt for fiskeri og havbruksnæringen. Den er utviklet for å trygge og redde mennesker som faller i sjøen ved å hindre at det kalde vannet kommer inn og kjøler ned kroppen. Den er også designet med et stort fokus på bevegelighet, lav vekt og god komfort.

Dressen har også sertifisering fra SOLAS og ISO og er derfor godkjent for krevende arbeidssituasjoner på sjøen.

Dressen kan erstatte regntøy, varmedresser og annen skallbekledning og benytter 3-lags prinsippet som gjør det mulig å bruke den som en vanlig arbeidsdress hele året. Anbefalt arbeidstemperatur er mellom -30 til +14 °C. Den må benyttes med godkjent redningsvest.

Øy-Vind Survive bør være et førstevalg for røktare, fiskere og for de som har krevende arbeid i forbindelse med service og vedlikehold på sjøen. Drakten er grundig testet av reelle brukere over lang tid med svært gode resultater.

ahlsell

DA RUSSLAND RANET TORSK fra Norge for milliarder

*Russiske fiskere ranet til seg torskeverdier for rundt 10 milliarder fra midten av nittitallet frem til 2008. Dette kan skje igjen. I min bok **Milliardranet i Barentshavet** fortelles det i detalj om hvordan Norge klarte å stoppe dette ulovlige fisket. En bok som til tider fremstår som en vill cowboyhistorie.*

TEKST: NILS TORSVIK



*Boken **Milliardranet i Barentshavet** er utgitt av Utenfor Allfarvei Forlag i Harstad.*

Russlands krig mot Ukraina gjør denne boken høyaktuell som lærebok om hvor ille det kan gå i fiskerisamarbeidet med Russland dersom russerne får fritt spillerom i havområdene i nord. Norge kan kun stole på grundig overvåking og en tett oppfølging av det

russiske fisket i dette havområdet, samt at russisk fisk som landes i europeiske havner nøye kontrolleres. Så har ikke alltid vært tilfelle. Der hollandske havner har spesielt vært arenaer for landinger av ulovlig fanget fisk.

Og Norge er heller ingen uskyldighet. Det var langt på vei her det startet. Som journalist og redaktør i Fiskaren/Fiskeribladet har jeg vært tett på norsk fiskerinæring siden 1980-tallet. Fra perestrojkaen under Mikhail Gorbatsjov, til utviklingen etter Sovjetunionens fall, der et norsk russisk selskap, Ocean Trawlers, ble etablert i østlandsbyen Drøbak i slutten av nittitallet. Vi i Fiskaren og Fiskeribladet fulgte naturligvis med på denne nyhetsutviklingen. Vi så at eierne av spesielt dette selskapet ble stadig rikere på fiskeressurser som Russland har i Barentshavet. Denne nye fiskerikdommen dukket altså av alle steder opp i Drøbak. Vi visste hvem to av eierne var, mens den tredje eieren ble forsøkt holdt skjult. Men vi mistenkte tidlig hvem dette var. Det var en mystikk, voldsom vekst, krangler og et hemmeligholdt eierskap, rundt dette selskapet, noe som trigget oss som journalister.

I de siste årene jobbet jeg mye med boken *Milliardranet i Barentshavet*, som ble lansert like før jul i fjor. Her fikk jeg tilgang på dokumenter og opplysninger om et ulovlig russisk overfiske, i størrelsesorden 100.000 tonn årlig. Dette var i en tid da kvotene var veldig lave, så dette var også dramatisk for norske fiskere.

I 2018 gjorde jeg et intervju med Tor Glistrup, som da hadde sluttet i Fiskeridirektoratet, om hans arbeid med å avdekke ulovligheter rundt fisket i Barentshavet. Han fortalte da at han var inne på tanken om å skrive en bok, fordi han følte at hele historien om det russiske ulovlige fisket ikke var fortalt, til tross for nyhetsartikler i media opp gjennom årene og Brennpunkts dokumentar *Rovfiskerne* fra 2006. Han mente likevel at han

selv kanskje ikke var rett person til å skrive denne dokumentaren, noe som satte meg på idéen om å gjøre det.

Tor Glistrup var i 1997 den første politimann som ble ansatt i Fiskeridirektoratet for å styrke ressurskontrollen, spesielt mot landsiden i Norge, men han ble tidlig også engasjert i å drive etterretning på det russiske overfisket og fikk etter hvert med seg en spesialisert gruppe inspektører i «Russegruppen». Kystvakten hadde da i flere år sett at russiske fiskefartøyer drev et ukontrollert fiske i norske farvann. Kystvakten hadde behov for analysearbeid for å avdekke omfanget av et slikt ulovlig fiske av torsk i Barentshavet. Boken forteller om det nitidige etterretnings- og analysearbeidet som ble gjort fra Fiskeridirektoratets og Kystvaktens side, fra 2002. Siden dette ikke var norsk økonomisk fiskerikriminalitet, jobbet man for å få til et norsk-russisk samarbeid for å stoppe overfisket fra russisk side. Boken forteller i detalj hvordan russerne så ut til å være totalt uvitende om avvikene nordmennene fant i fangst- og leveringsrapporter.

Norge gjorde en enorm innsats for å få russerne til å delta og ta ansvar. Det skulle vise seg å ikke bli så enkelt. *Milliardranet i Barentshavet* forteller om en lang reise frem til Havnestatskontrollen som man fikk etablert i 2007. Denne er nå ratifisert av 74 land, og har langt på vei klart å stoppe problemet med landinger av ulovlig fanget fisk i vestlige markeder.

Verdier fra datidens priser på torsk, tilsier at det russiske overfisket fra perioden midten av nittitallet frem til 2008 dreier om verdier for minst 10 milliarder, den gang. Etter dagens priser minst det dobbelte.

Russland var rundt 2000 et dysfunksjonelt samfunn, med svak politisk ledelse, korrupte politikere og byråkrater, og et næringsliv som tilranet seg statlige verdier. Et forhold som er av stor betydning for dagens ledelse og utvikling i Russland. Det har dessverre ført til et stadig mer autoritært styresett, og en stadig mer selvhevdende politikk overfor nabostater og i internasjonale fora. Enn så lenge ser det langvarige samarbeidet mellom Norge og Russland på fiskeriområdet ut til å fungere. Men det kan fort endre seg.

Russland isoleres nå i stadig større grad av vestlige land. De møter sanksjoner på mange områder, men ikke mot fiskeeksporten. Norge har til nå forsøkt å skjerme fiskerisamarbeidet mot sanksjonene. EU-landene tar fortsatt imot russisk fisk. Men skjer det endringer for russisk fiskeeksport til EU, eller til USA, kan det også få følger for landingene av russisk fisk i Norge. Reak-



Tor Glistrup var politimannen som ledet arbeidet med å analysere russiske fiskefangster, og som avdekket et ulovlig fiske til milliardverdier.

“Milliardranet i Barentshavet forteller om en lang reise frem til Havnestatskontrollen som man fikk etablert i 2007.”

sjonen fra russisk hold kan følgelig bli en stopp også i fiskerisamarbeidet. Det frykter Norge, med god grunn når vi kjenner historien. Med torskekvoter nå på nivå med det som var rundt år 2000, kan det bli katastrofalt om Russland igjen tar seg til rette i Barentshavet.

Boken *Milliardranet i Barentshavet* viser hva som kan skje igjen, med et urolig Russland, ute av styring, og i en tid med nok en gang lave torskekvoter og – sett fra norsk side – lite kontroll med det russiske fisket. Dette kan forklare den norske frykten og handlemåten i forhold til det russiske fisket i norske farvann og landing av russisk fisk i Norge i dag.

Mange er intervjuet i boken og har villig stilt opp for å fortelle sin tilknytning til historien, noe jeg er takknemlig for. Men det er også noen omtalte personer og sel-skaper som ikke har ønsket å uttale seg. Som forfatter mottok jeg heller trusler om at jeg kunne bli tatt til retten hvis disse oppfatter seg negativt omtalt i boken. Det har imidlertid vært viktig for meg at denne historien blir fortalt grundig, til skrekk og advarsel. Norge bør ikke være naive i samarbeidet med Russland. Det har historien lært oss.

Nils Torsvik (f. 1955), kommer fra Øygarden i Vestland. Han har tidligere jobbet som fisker, og senere i Fiskeridirektoratet, Havforskningsinstituttet, og siden 1992 ansvarlig redaktør i Fiskaren/Fiskeribladet. Siden 2011 redaktør samme sted. Torsvik pensjonerte seg i 2022. Utdannet fiskerikandidat ved Universitetet i Tromsø/Norges fiskerihøgskole.





FERIE

Sommertid er tid for ferietid. Det er da nyttig både for arbeidsgivere og arbeidstakere å vite hvilke krav man må forholde seg til og hva man har rett til.

TEKST: TONJE KUMMENEJE VANGEN, SJØMATBEDRIFTENE

“Arbeidsgiver plikter å sørge for at arbeidstaker gis feriefritid på 25 virkedager hvert ferieår.”

Når kan arbeidstaker ta ferie? Hvor lang periode kan man kreve å få ferie? Og hvem har det siste ordet når det gjelder periode for avvikling av ferien? I det følgende ser vi litt nærmere på reglene for ferieavvikling. Bestemmelsene om ferieavvikling i arbeidsforhold reguleres i ferieloven.

Arbeidsgiver plikter å sørge for at arbeidstaker gis feriefritid på 25 virkedager hvert ferieår. Rett til feriefritid gjelder uavhengig av om arbeidstaker har opp-tjent rett til feriepenger i det forutgående ferieåret.

I praksis så løses feriespørsmålet i de fleste virksomheter ved at de ansatte får komme med sine ønsker om ferietidspunkt. Arbeidsgiver skal ta ønskene i betraktning, og fordeler så ferietiden slik at både de

ansattes ønsker og bedriftens behov blir ivaretatt på en best mulig måte. Hvis det imidlertid ikke lar seg gjøre å etterkomme alle de ansattes ferieønsker, og de ansatte ikke vil justere sine ferieønsker, er det til slutt arbeidsgiver som ensidig kan bestemme tidspunktet for ferieavviklingen. De ansatte må da akseptere å jobbe når arbeidsgiver krever det.

Arbeidstaker har krav på å få lagt tre sammenhengende ferieuker til hovedferieperioden mellom 1. juni til 30. september. Det er likevel opp til arbeidsgiver å endelig bestemme tidspunktet for disse tre sammenhengende ferieukene innenfor denne perioden.

Arbeidsgiver plikter å sørge for at ferien blir avviklet, samtidig som at arbeidstaker plikter å ta ut ferie i



løpet av året. Arbeidsgiver og arbeidstaker kan likevel inngå skriftlig avtale om å få overført inntil to uker ferie til året etter. Partene kan også avtale uttak av inntil 2 ukers forskuddsferie, dvs. «låne» disse ukene fra neste års ferienesaldo.

Det er ikke lov å bytte feriedager mot utbetaling. Ferien må tas ut i feriedager, ikke i penger. Det er heller ikke lov å få utbetalt feriepenger for ferie som ikke er avvirket eller overført til påfølgende ferieår. Den eneste mulighet for å få ut feriepenger for ferie som ikke er avvirket, er hvis arbeidsforholdet opphører.

Dersom det oppstår et behov for å endre ferien etter at ferien er fastsatt, kan arbeidstaker og arbeidsgiver bli enige om å gjøre en avtale om endring. Enighet er en forutsetning, arbeidstaker kan ikke ensidig kreve å få endret ferien for eksempel som følge av at en reise ikke kan gjennomføres som planlagt på grunn av flystreik.

Hvis arbeidstaker blir 100 % sykemeldt for avvikling av fastsatt ferie, gir ferieloven arbeidstaker rett til å utsette hele ferien til senere i året.

Hvis arbeidstaker blir 100 % sykemeldt i løpet av ferien, kan arbeidstaker kreve at et tilsvarende antall feriedager utsettes og gis som ny ferie senere i året.

I hvilken grad kan **arbeidsgiver** endre fastsatt ferie for arbeidstaker, dersom det plutselig oppstår et økt behov for bemanning?

I utgangspunktet så har arbeidstaker rett til å få avvirket avtalt og fastsatt ferie. Ferieloven gir imidlertid en snever adgang for arbeidsgiver til å endre fastsatt ferie dersom det er nødvendig på grunn av «uforutsette hendelser», og disse vil skape «vesentlige driftsproblemer» for arbeidsgiver. I så fall har arbeidsgiver en plikt til å drøfte spørsmålet om endring med de arbeidstakerne det gjelder. Hva som kan være en uforutsett hendelse, beror på en konkret vurdering. Ordinære svingninger i en produksjon som følge av sesongvariasjoner er neppe uforutsett i lovens forstand. Driftsproblemer er i henhold til loven ikke vesentlig dersom disse kan løses ved bruk av vikar.

Hvilke regler for ferieavvikling gjelder dersom arbeidstakerne er permittert?

Under permittering gjelder vanlige regler for ferieavvikling, ferie kan avtales som om arbeidstaker ikke hadde vært permittert. Ved avvikling av ferie under permittering, stopper NAV utbetaling av permitteringslønn, og arbeidstaker får utbetalt feriepengene opptjent året før fra arbeidsgiver.

“Under permittering gjelder vanlige regler for ferieavvikling, ferie kan avtales som om arbeidstaker ikke hadde vært permittert.”

Noen refleksjoner om status for arbeidet med **FREMTIDENS KVOTESYSTEM**

TEKST: SVEIN KRISTIAN ARNTZEN, PROFESSOR, DET JURIDISKE FAKULTET, UIT NORGES ARKTISKE UNIVERSITET

Stortinget behandlet den 7. mai 2020 regjeringen Solbergs kvotemelding. I samsvar med den praksis som er etablert på dette politikkområdet utformet Stortinget en rekke anmodningsvedtak som la føringer for departements videre arbeid med det nye kvotesystemet. Kvotesystemet omfatter blant annet reguleringen av deltakelsen i fisket, fastsettelse av kvoter for fartøygrupper og enkeltfartøy, og ordninger for tilpassing av flåtens kapasitet til ressursgrunnlaget.

En milepæl i arbeidet med det nye kvotesystemet er departementets lovproposisjon om endring av deltakerloven og havressurslova. Lovforslaget ble

vedtatt av Stortinget ved endringslov 5. mars 2021 nr. 7.

En annen milepæl er den nye kvotemeldingen 12. januar 2024. Etter at denne meldingen ble oversendt Stortingets Næringskomité har behandlingen av meldingen skutt fart. Ved Stortingets plenumsbehandling 29. april 2024 dannet den fiskeripolitiske avtalen 19. april 2024 mellom regjeringspartiene Ap og Sp på den ene siden og borgerlig side (Høyre, Frp, V, Krf) på den andre siden grunnlaget for nye anmodningsvedtak.

Dagens situasjon er dermed at departementet i det videre arbeidet med det nye kvotesystemet ikke bare skal forholde seg til tidligere anmodningsvedtak og endringsloven, men også de nye anmodningsvedtak (avtalen 19. april 2024). Dette arbeid skal ledes av vår nye fiskeriminister Marianne Sivertsen Næss. Hun ble utnevnt i statsråd samme dag som kvoteforliket ble signert. Utnevnelsen 19. april 2024 representerer dermed en tredje milepæl av betydning for fremtidens kvotesystem.

Når det ses nærmere på avtalen 19. april 2024 står vi overfor en del vage formuleringer samtidig som partiene er enige om at avtalen ikke rokker ved «retten til å fortsatt kunne utvikle sin politikk». I avtalepunktene tales det om «å se på», «skal gjennomgås», «utredes», «måtte foretas tilpasninger», «ny vurdering», «skal få større plass». Selv ord som «prioriteres» skal fiskeriministeren ifølge avtalepartenes uttalelser i Stortinget og til media ikke tillegge mye vekt.

Betydelig politisk handlingsrom

Hovedinntrykket er etter dette at fiskeriministerens politiske handlingsrom er betydelig i forhold til viktige saker som innretningen av åpen gruppe, fordelingen av tredjelandskvoten, ved gjennomgåelsen av strukturkvoteordningen, utformingen av id-kvotordningen, tilpasninger ved fordeling av

*Svein Kristian Arntzen,
professor, Det juridiske
fakultet, UiT Norges
arktiske universitet
Foto: UiT Norges
arktiske universitet*





strukturegevinst etter modell X, vurdering av leiefar-tøyordningen, og prioritering av fiskerne i forhold til helse- miljø og sikkerhet.

I tråd med Eirik Holmøyviks kategorisering av anmodningsvedtak handler de nevnte avtalepunkter «meir om regjeringas innsats og prioriteringar enn om bestemte resultat».

Ministeren og hennes departement skal nå samle løse tråder etter stortingsbehandlingen av kvotemeldingen 29. april 2024. Når vi husker sendrek-tigheten ved behandlingen av Stortingets føringer 7. mai 2020, er det interessant å se hvor raskt og grundig den nye ministeren arbeider. Dette handler imidler-tid ikke bare om avtalen 19. april 2024, men også om de betydelige utfordringer nedgangen i torskkevoten vil medføre i fremtiden, særlig for Finnmark.

Fiskeriforvaltning skal utøves i samsvar med våre fiskeriavtaler, fiskerilovgivningen, menneskerettig-heter, og folkeretten for øvrig. Når det ses bort fra lov-enderingen i 2012 i kjølvannet av kystfiskeutvalgets

utredning om retten til fiske i Finnmark, har fiskernes menneskerettigheter i liten grad vært et tema hos oss. Dette er et tankekors tatt i i betraktning at i tiden etter at menneskerettsloven fra 1999 trådte i kraft, er fiskeregimet endret i betydelig grad. Retten til arbeid, forbud mot forskjellsbehandling og kulturvern, er for eksempel satt under press.

Med nedgangen i kvoter og begrensinger i tilgangen til fiske får rettslige skranker for fiskeriforvaltningen økt aktualitet. Et godt råd å ta med seg er at det er viktig å være føre-var enn etter snar ved utformingen av fremtidens kvotesystem. Et annet ordtak i samme gate er at det er for seint å snyte seg når nesen er borte.

Publisert i Fiskeribladet 14. mai 2024 med tittelen «Ministeren skal samle løse tråder», og med en lignende tittel digitalt.

Nå skal ministeren samle løse tråder etter behandlingen av kvotemeldin-gen | Fiskeribladet

Nordlys:
Kvotemeldinga, Fiskeripolitikk | Refleksjoner om fremtidens kvotesys-tem (nordnorskdebatt.no)

“Et godt råd å ta med seg er at det er viktig å være føre-var enn etter snar ved utformingen av fremtidens kvotesystem.”



LANDSMØTE 2024

– Staket ut kursen mot 2030

Sjømatbedriftene avholdt sitt landsmøte 28. mai, og et sentralt tema var behandlingen av den strategiske retningen frem mot 2030. Landsmøtet sa videre et klart nei til nedtrekket i trafikklysordningen som innføres i 2024. I tillegg ble det opprettet et nytt bransjeområde for landbasert oppdrett. Det ble også nedsatt et eget arbeidsutvalg for handel. Dette utvalget skal bl.a. arbeide med å fremme sjømatnæringens interesser på hjemmemarkedet.

TEKST: ROBERT HOLMØY ERIKSSON, SJØMATBEDRIFTENE

*Robert Holmøy Eriksson,
administrerende direktør
i Sjømatbedriftene.*



Administrerende direktør, Robert Holmøy Eriksson, kan fortelle at selv om landsmøtet i Sjømatbedriftene gikk stille og rolig for seg er det en bunnløs fortvilelse blant medlemsbedriftene når det gjelder regjeringens manglende ambisjon, og konkurransedyktige rammevilkår for næringen.

–Det at regjeringen velger å fortsette nedtrekket i røde områder, når vi vet at det ikke er riktig medisin. Dette virkemidlet har kun ført til mindre produksjon av norsk sjømat, mindre verdiskaping, og færre arbeidsplasser, og når regjeringen samtidig har håndbrekket på når det gjelder å få på plass en miljøfleksibilitetsordning så sier det seg selv at en stor del av havbruksnæringen føler både oppgitthet, fortvilelse og forbannelse, sier Eriksson.

Firda Seafood har jobbet utrettelig for å få landets

ledende politikere til å innse at nedtrekket i trafikklysordningen som kommer i år, fremstår som totalt meningsløs. De fremmet derfor en resolusjon med tittelen stopp nedtrekket. Landsmøtet støttet enstemmig opp om resolusjonen.

– Det at landsmøtet ga sin tilslutning til resolusjonen innebærer at vi i Sjømatbedriftene står samlet mot nedtrekkene som innføres i 2024. Vi står samlet bak at nedtrukket volum må gis tilbake til bedriftene, sier Eriksson.

Eriksson forteller videre at andre saker som har utløst stor fortvilelse regjeringens innskjerping av permitteringsperioden, og det totale fraværet for industripolitikk for sjømatnæringen.

Høgstad gjenvalgt

Håvard Høgstad som til daglig styrer skuta i det familieeide havbrukselskapet Arnøy Laks AS, ble gjenvalgt for to nye år som styreleder i Sjømatbedriftene. Høgstad ble innvalgt som styreleder i 2017, og med to nye år vil han ha sittet i rollen som styreleder i ni år.

– Sjømatbedriftene har vært gjennom en fantastisk reise de siste syv årene. Vi har økt medlemsmassen med over 120 prosent. Organisasjonen har tatt store steg i å bli en moderne og attraktiv organisasjon for privateide sjømatbedrifter. Det å ha fått lov å være delaktig i dette, og jobbe tett sammen med vår kompetente og fremoverlente administrasjon, øvrige tillitsvalgte, og våre medlemmer har vært utrolig inspirerende og givende, sier Håvard Høgstad.

Han uttrykker videre at det er mye spennende som er på gang i Sjømatbedriftene, og trekker frem den nye strategiske retningen, landsmøtet har gitt sin tilslutning til, som ett av flere ting. I tillegg trekker han frem at neste års stortingsvalg vil bli svært viktig.

– Dette er noe jeg har svært lyst til å bli med på. Derfor er jeg både svært ydmyk og takknemlig for å ha fått landsmøtets tillit til å få fortsette, sier han.

En annen av næringens nestorer, Olav Andreas Ervik, ble innvalgt som nytt medlem i sentralstyret. Ervik har tidligere vært konsernsjef i laksegiganten SalMar. I dag er han daglig leder i Utror AS, som satser hardt for å realisere satsingen havbruk til havs.

– Den siste tiden har jeg kjent et stadig voksende engasjement for det næringspolitiske arbeidet. Med utgangspunkt i min fartstid i næringen mener jeg å



Håvard Høgstad, daglig leder i Arnøy Laks AS, ble gjenvalgt for to nye år som styreleder i Sjømatbedriftene.

ha mye å bidra med, og kombinert med et stort engasjement for sjømatnæringen, og spesielt for havbruksnæringen, ble det lett og takke ja da valgkomiteen kom med sin forespørsel. Jeg er takknemlig for tilliten landsmøtet viste meg, og gleder meg til å ta fatt på arbeidet i Sjømatbedriftenes sentralstyre, sier Ervik.

Ny strategisk retning frem mot 2030:

Høsten 2023 ble det besluttet å igangsette et arbeid med en ny strategi for Sjømatbedriftene. Det ble fra sentralstyret adressert at strategien burde ha et langsiktig perspektiv frem mot 2030, samt et kortsiktig perspektiv frem mot 2025. Det ble videre lagt opp til at landsmøtet i 2024 skulle vedta den endelige strategiplanen.

Sjømatnæringen har vært gjennom store endringer de siste årene. I tillegg ser vi at næringens rammevilkår har vært gjenstand for betydelige endringer, samt at det har oppstått en situasjon med økt politisk risiko, men også en hverdag med uro og uforutsigbarhet.

I den senere tid har også havbruksnæringen blitt satt under lupen og flere sterkt negative saker har preget næringen. Dette har igjen bidratt til, ifølge flere uavhengige undersøkelser, at tillitten til den norske havbruksnæringen har blitt betydelig svekket.

Dette forsterker behovet for at Sjømatbedriftene trenger å meisle ut en ny strategisk retning for å møte dagens og fremtidens utfordringer for næringen. Sjømatbedriftene har en klar ambisjon om å være den viktigste stemmen for norsk sjømatnæring, og stortingsvalget i 2025 vil være en sentral milepæl i det strategiske arbeidet.

Robert H. Eriksson forteller at en av de aller viktigste oppgavene vil bli å styrke næringens omdømme. Dette gjelder både blant politikere og folk flest.

“Det ble fra sentralstyret adressert at strategien burde ha et langsiktig perspektiv frem mot 2030, samt et kortsiktig perspektiv frem mot 2025.”

“Vi må lykkes i å skape en tydelig forståelse og kunnskap ovenfor folk flest, myndigheter, og politikere om at sjømatnæringen er landets største og viktigste matvareprodusent.”

–Vi må lykkes i å skape en tydelig forståelse og kunnskap ovenfor folk flest, myndigheter, og politikere om at sjømatnæringen er landets største og viktigste matvareprodusent. Vi må bli sett på som den viktigste fremtidsnæringen for å trygge landets matberedskap og matsikkerhet. Vi må skape forståelse for at det er sjømatnæringen som er den viktigste fremtidsnæringen for å skaffe Norge eksportinntekter, og bidra til sikre landets velferd, sier Eriksson.

–I 2030 må vi komme dit at folk flest er av den klare oppfatning av at Norge trenger sjømatnæringen, og at de oppfatter oss som Norges viktigste og største matvareprodusent. For å komme dit er vi helt avhengig i å ta skjeen i en annen hånd. Det blir avgjørende at sjømatnæringen fremstår som en næring som sikrer trygg og god mat, fiskevelferd, bærekraft, selvforsyning, beredskap og aktivitet i hele landet, understreker styreleder Håvard Høgstad.

Her er noen av de ambisiøse målene som trekkes opp i den nye strategien:

- Øke lønnsomheten innen landindustrien med 5% årlig i perioden 2025 – 2030, totalt 30%
- Øke bearbeiding av norsk sjømat i Norge med 50%
- Innen 2030 skal dagens røde områder i trafikklysordningen være grønne som følge av at man har fått på plass null- og lavutslippsløsninger, og en velfungerende miljøfleksibilitetsordning
- Havbruk til havs skal være etablert og i drift innen 2030
- Redusere dødeligheten i oppdrettsnæringen med 50%
- Innen 2030 skal andelen norskproduserte råvarer til fiskefôr til oppdrettsfisk utgjøre 25%

- Redusere næringens totale miljøavtrykk med 30 % i perioden 2025 – 2030
- Innen 2030 skal eksportvolumet av norsk sjømat til markedet være 5 mill. tonn
- Innen 2030 skal eksportverdien av norsk sjømat passere 200 milliarder kroner

Dette er bare noen av mange viktige og målrettede mål som landsmøtet har gitt sin tilslutning til, sier Eriksson, og Høgstad.

Nytt bransjeområde

Sjømatbedriftene har de siste årene opplevd en sterk tilvekst av virksomheter som driver innen landbasert oppdrett. Toneangivende selskaper som bl.a.: Salmon Evolution, Andfjord Salmon, Gaia Salmon, Gigante Salmon, og Salfjord har funnet veien inn til Sjømatbedriftenes medlemsfellesskap.

–Det at vi nå har fått mange medlemmer innen dette området har gjort at det var både riktig og svært naturlig for oss å opprette et eget bransjeområde for landbasert oppdrett, sier Robert H. Eriksson.

Det nyopprettede bransjeutvalget skal ledes av Kjell Lorentzen fra Gigante Salmon.

Landsmøtet opprettet også et arbeidsutvalg for handel. Utvalget er nytt og vil få som oppgave å fremme sjømatnæringens interesser ovenfor hjemmemarkedet. For å sikre en helhet i organisasjonens industripolitikk vil også leder og nestleder av arbeidsutvalget handel ta plass som faste medlemmer i industriutvalget.

Her følger en oversikt over tillitsvalgte og utvalg i Sjømatbedriftene:

SENTRALSTYRET				
Verv	Navn	På valg	Valg-periode	Valgkomiteens innstilling
Styreleder	Håvard Høgstad, Arnøy Laks AS	JA	2 år	Gjenvalg
Nestleder	Morten H. Jensen, Nordic Group/Insula	NEI	2 år	På valg i 2025
Styremedlem	Jarle Myking, Norsk Sjømat	NEI	2 år	På valg i 2025
Styremedlem	Robert Aakvik, Emilsen Fisk AS	NEI	2 år	På valg i 2025
Styremedlem	Per Mjelva, Marine Sales AS	JA	2 år	Gjenvalg
Styremedlem	Olav-Andreas Ervik, Utror AS	JA	2 år	NY
Styremedlem	Tommy Torvanger, Nergård AS	NEI	2 år	På valg i 2025
Varamedlem	Birgitte Sørheim, Benchmark Genetics	JA	1 år	NY

BRANSJEUTVALG FOR HAVBRUK

Verv	Navn	På valg	Valg-periode	Valgkomiteens innstilling
Leder	Robert Aakvik, Emilsen Fisk AS	NEI	2 år	På valg i 2025
Nestleder	Svein Flølo, Hofseth Aqua	JA	2 år	Gjenvalg
Medlem	Morten Lorentzen, GIFAS	NEI	2 år	På valg i 2025
Medlem	Jacob Palmer Meland, Lovundlaks AS	JA	2 år	Gjenvalg
Medlem	Fredd Wilsgaard, Wilsgård Fiskeoppdrett AS	JA	2 år	NY
Medlem	Birgitte Sørheim, Benchmark Genetics	NEI	2 år	På valg i 2025
Medlem	Vidar Hjartnes, Eide Fjordbruk	JA	2 år	NY

BRANSJEUTVALG FOR LANDBASERT OPPDRETT

Verv	Navn	På valg	Valg-periode	Valgkomiteens innstilling
Leder	Kjell Lorentsen, GIGANTE Salmon	JA	2 år	NY
Nestleder	Ingjarl Skarvøy, Salmon Evolution	JA	1 år	NY
Medlem	Roald Dolmen, Gaia Salmon	JA	2 år	NY
Medlem	Stig Joar Krogli, Kvarøy Landbasert	JA	2 år	NY
Medlem	Sigmar Arnasson, Elvevoll Settefisk	JA	1 år	NY
Medlem	Stig Pettersen, Andfjord Salmon	JA	1 år	NY

BRANSJEUTVALG FOR INDUSTRI

Verv	Navn	På valg	Valg-periode	Valgkomiteens innstilling
Leder	Vidar Langeland, Arnøy Laks	NY	1 år	NY
Nestleder	Ketil Pettersen, Båtsfjordbruket	NEI	2 år	På valg i 2025
Medlem	Geir Even Håberg, Hofseth International	JA	2 år	Gjenvalgt
Medlem	Roger Sørgård, Kråkøy Slakteri	NY	2 år	NY
Medlem	Eirik Sørdal, Primex Norway	NY	1 år	NY
Medlem	Marit Hjøneevåg, Br. Hjøneevåg	NEI	2 år	På valg i 2024
Medlem	Reidar Fredriksen	JA	1 år	På valg i 2025

BRANSJEUTVALG FOR HANDEL OG NÆRINGSMIDDEL

Verv	Navn	På valg	Valg-periode	Valgkomiteens innstilling
Leder	Marit Hjøneevåg, Brødreende Hjøneevåg	JA	1 år	NY
Nestleder	Reidar Fredriksen, Reinhartsen	JA	1 år	NY
Medlem	Kjetil Holen, Knutstad & Holen	JA	1 år	NY
Medlem	Frederik Myhren, Bama Storkjøkken	JA	1 år	NY
Medlem	Ivar Næss, Norsk Kvalitetsmat	JA	1 år	NY

BRANSJEUTVALG FOR FANGSTBASERT INDUSTRI

Verv	Navn	På valg	Valg-periode	Valgkomiteens innstilling
Leder	Ketil Pettersen, Båtsfjordbruket	NEI	2 år	På valg i 2025
Nestleder	Per Mjelva, Marine Sales AS	JA	2 år	Gjenvalg
Medlem	Jon Ingi Bjørnsson, Nergård AS	JA	2 år	Gjenvalg
Medlem	Amund Pedersen, Fjordlaks AS	NEI	2 år	På valg i 2025
Medlem	Geir Børre Johansen, Røst Sjømat AS	NEI	2 år	På valg i 2025

BRANSJEUTVALG FOR MARKED

Verv	Navn	På valg	Valg-periode	Valgkomiteens innstilling
Leder	Botholf Stolt-Nielsen, Ocean Supreme AS	Nei	2 år	På valg i 2025
Nestleder	Morten H. Jensen, Nordic Group/Insula	JA	2 år	Gjenvalgt
Medlem	Jarle Myking, Norsk Sjømat	JA	2 år	Gjenvalgt
Medlem	Jonny Remø, Br. Remø	JA	2 år	Gjenvalgt
Medlem	Marie Luise Lassesen, Villa Seafood	JA	2 år	Gjenvalgt
Medlem	Amund Pedersen, Fjordlaks	NY	1 år	NY på valg i 2025
Medlem	Marit Sivertsen, Fram Seafood	NEI	2 år	På valg i 2025

NORGES FØRSTE FISKESKINNSLINJE

om bord i tråler

Den havgående flåten og tilhørende leverandørindustri er viktige for norsk fiskeri, verdiskaping og sysselsetting. Flere båter i flåteleddet har de senere årene hatt fokus på økt bærekraft og reduksjon av CO₂ utslipp gjennom full utnyttelse av råstoffet. I samarbeid med SINTEF Ålesund og Ramoen AS, har Steel Tech AS nå utviklet og installert teknologi for produksjon av fiskeskinns på tråleren F/T Ramoen. Denne innovative teknologiutviklingen var mulig ved hjelp av finansiering av FHF. Dette er den aller første produksjonslinjen for fiskeskinns om bord i en norsk tråler.

TEKST: JANNICKE REMME – SINTEF ÅLESUND, VIKTORIA HOLSVIK – SINTEF ÅLESUND, NILS-OVE GISKEGJERDE – RAMOEN
OG ROBERT KOLÅS – STEEL TECH AS



Tråleren Ramoen kan nå produsere torskeskinns, seiskinn, hyseskinns og hvitfiskmix. Foto: Ramoen.

Flåten er viktig for norsk økonomi, og hadde, i 2021, en produksjon på 6,13 milliarder kroner, en verdiskaping på 4,02 milliarder kroner og 1608 årsverk sysselsatt. Flåten bidrar til betydelige ringvirkninger gjennom oppdrag både på leverandørsiden og innen foredling av sjømat. Ringvirkningsanalyser viser at flåteleddet indirekte bidrar til en produksjonsverdi på 26 milliarder kroner, en verdiskaping på 7,56 milliarder kroner og sysselsetting på nesten 6000 årsverk. En gruppe på 36 trålere innen torsketral er den største gruppen innen havfiske, og har størst produksjon, verdiskaping og antall årsverk. Gruppen har hatt stig-

ende produksjonsvekst, og økende driftsmargin fra 1990-tallet og frem til i dag.

Fiskeskinns oppstår som en sidestrøm under filetering av fisk ombord, og utgjør omtrent 8 % av råstoffet. Selv med reduserte kvoter, gir dette et betydelig volum ved produksjon. Ramoen vil fremover produsere torskeskinns, seiskinn, hyseskinns og en miks av hvitfiskskinn. Skinnen har sterke klebrige egenskaper som gjør det mindre egnet som råstoff i produksjon av fiskemel om bord. Dette skyldes at klebrig skinn binder mye vann, og har gitt store utfordringer under kverning, transport og tørking. Fiskeskinns har dermed mest bidratt til økt ressursbruk i forhold til renhold, hygiene og tørking, og ikke vært et prioritert restråstoff.

Fiskeskinns fra hvitfisk er et etterspurt råstoff grunnet flere mulige anvendelser. Det kan for eksempel garves for bruk i møbler og klær, og brukes innen sårheling. Det er som råstoff for marint kollagen at fiskeskinns har hatt størst etterspørsel de senere årene. En årsak til den økende etterspørselen er at 70 % av kollagenet i dag stammer fra animalsk råstoff som ikke er akseptabelt i ulike religiøse segmenter. Utvinning av kollagen fra slike kilder er en stor industri i dag, men i EU er det innført strenge restriksjoner på bruk av kjøttbeinmel på grunn av kugalskap (BSE). Kulturelle betingelser kan også hindre bruk av kol-



lagen med animalsk opprinnelse, og kollagen basert på marine ressurser er derfor etterspurt. I tillegg har marint kollagen et stort potensial innen kosttilskudd, kosmetikk, næringsmiddelindustri og helse.

Kollagenprotein utgjør opptil 30 % av tørrvekten til fiskeskin, og prisen på kollagen med marin opprinnelse ligger på rundt 200 kr/kg. Flere markedsanalyser peker på et sterkt voksende kollagenmarked. Den globale markedsverdien for marint kollagen er anslått til 80 milliarder kroner, med en forventet årlig vekst på rundt 7 % frem mot 2029. Kollagen basert på bærekraftige fiskeressurser vil være meget etterspurt i et slikt scenario.

Den nye fiskeskinnslinja er utviklet av Steel Tech AS, har løst en rekke utfordringer knyttet til transport og innfrysing av fiskeskin, som klebrighet og høy vannbinding. Kravene til teknologien var at den skulle tilpasses eksisterende fabrikk om bord på tråleren Ramoen, gi en problemfri flyt ved normal produksjon, bevare produktkvalitet, være lett å rengjøre, ikke kreve økt bemanning og gi enkel fylling av fryser. Den første versjonen ble installert i romjulen 2023, og

i etterkant er det blitt gjort to større modifikasjoner for å optimalisere teknologien. I testperioden har Ramoen produsert rundt 50 tonn fiskeskin.

En flott solskinsdag i april ble SINTEF Ålesund invitert på omvisning om bord i tråleren Ramoen, sammen med Steel Tech. SINTEF Ålesund har ledet og koordinert dette prosjektet, og vært involvert i prosesser som utvikling av kravspesifikasjon, testing og modifisering av pilotmodellen. Her fikk alle i prosjektgruppen endelig se den ferdige fiskeskinnslinjen. I tillegg til full omvisning om bord i båten, fikk vi også faglig påfyll om trål (vi lærte blant annet at de tråler i faste og regulerte områder), ombordproduksjon av sjømat og om restråstoff.

Rederiet Ramoen har stort fokus på bærekraft, der målet er å utnytte råstoffet 100 %. Det siste restråstoffet de har manglet en god løsning for har vært fiskeskin. Utviklingen av den nye fiskeskinnslinjen har nå oppfylt målet deres om totalutnyttelse av råstoff. F/T Ramoen har nå produksjon av filet, fiskemel, fiskeolje og topper dette med produksjon av fiskeskin. Full utnyttelse av råstoffet er dermed etablert.

Besøk i fabrikk om bord i tråleren Ramoen. Fra venstre: Robert Kolås (Steel Tech AS), Eirin Kleiven og Viktoria Holsvik (SINTEF), Nils-Ove Giskegjerde (Ramoen), og Ola Ween (SINTEF). Prosjektleder Jannicke Remme (SINTEF) var fotograf.

“I testperioden har Ramoen produsert rundt 50 tonn fiskeskin.”

Definisjoner:

Produksjon tilsvarer salgsverdi inkludert verdien av innsatsvarer i produksjonen.

Ringvirkninger er når en virksomhet gir grunnlag for aktivitet i andre virksomheter eller næringer.



Utendørsreklame for norsk laks i Frankrike.

Sjømatrådets mediekampanjer **BLIR GRØNNERE**

Frankrike er først ut med mer klimavennlige kampanjer for norsk sjømat. En stor andel av Sjømatrådets karbonavtrykk er knyttet til markedsføring og PR-aktiviteter. Det være seg TV-reklamer, digitale kampanjer, poster på sosiale medier eller annonser i trykte medier.

TEKST OG FOTO: NORGES SJØMATRÅD

På verdensbasis anslås summen av all digital annonsering fra alle selskaper til å stå for utslipp av rundt 60 millioner tonn CO₂ i løpet av et år (Det kan du lese mer om her). Det er mer enn hele Norges utslipp i 2022.

Nå har Sjømatrådet startet jobben med å feie for egen dør.

I fjor ble karbonfotavtrykket på laksekampanjene i Frankrike betraktelig redusert, og dette er bare starten på en større endringsprosess der bærekraft står i fokus.

65 prosent reduksjon

I Frankrike står bærekraft høyt på agendaen, og «people and planet» løftes stadig frem i ulike sammenhenger og hos ulike bedrifter. Da det franske mediebyrået Iprospect luftet et forslag om mer bærekraftige mediekampanjer, tente sjømatutsending i Frankrike, Trine Horne, på idéen.

- Dette var relativt ukjent landskap for meg, men vi valgte å gå for forslaget, forteller Horne.

Med det ble Frankrike det første av Sjømatrådets utemarkeder til å satse på mer klimavennlige mediekampanjer. Det ga resultater. Fjorårets digitale og trykte mediekampanjer for norsk laks ble gjennomført med nøyaktig samme kvalitet, men med et langt lavere CO₂-avtrykk.

- Avtrykket ble redusert med hele 65 prosent, sammenliknet med hva det ville vært om vi ikke hadde gått for en grønnere løsning.

I tall tilsvarende dette at CO₂-utslippet gikk fra 29 tonn til 10 tonn, altså et kutt på 19 tonn CO₂-ekvivalenter. Kuttet tilsvarende omtrent det samme som 193 flyreiser mellom Oslo og Paris (Ifølge SAS sin kalkulator for flyutslipp), 2600 biffmåltider, eller nesten 100 000 kilometer med bensinbil (basert på beregninger fra framtiden.no) – noe som tilsvarende ca. 40 kjøreturer fra Oslo til Roma.

Grønn koding

Internett er en stor bidragsyter til klimautslipp, blant annet på grunn av strømforbruket fra servere og dataoverføring- og lagring. All data som for eksempel tekster, bilder og videoer på internett ligger ett eller annet sted, og det krever strøm hele tiden. Og jo større filer og høyere oppløsning, dess mer strøm går med. Det forklarer hvorfor digitale kampanjer, videoer og poster i sosiale medier medfører utslipp av klimagasser.

Sjømatrådets mediebyrå i Frankrike, iProspect, har gjort det digitale klimaavtrykket mindre med det de kaller «green encoding», eller grønn koding på godt norsk.

- Det blir som å putte all reklamen inn i en vaske-maskin, og få ut noe som er renere og bruker mindre energi når vaskeprogrammet er ferdig, forklarer Trine Horne.

Enkelt sagt handler det om alt fra selve innholdsproduksjonen, filstørrelser og komprimering av data til sendeflater, lagring og målretting. For reklame i trykte medier er også trykemetoder, papirkvalitet, transport og distribusjonsmåter en del av regnskapet.

Nybrotsarbeid

Digital «vasking» eller grønn koding er på manges lepper, men det er fortsatt en ganske ung bransje. Det finnes for eksempel flere ulike beregningsmodeller for klimagassutslipp, og flere metoder for å gjøre kampanjene mer klimavennlige.

- For oss er dette nybrotsarbeid, og det er mulig at vi fremover skal bruke andre metoder. Uansett har vi lært enormt mye, sier Horne som er stolt av hva de har fått til med bare litt ekstra innsats.

Sjømatrådet jobber nå med å finne ut av om det kan brukes en felles metode for alle land der norsk sjømat markedsføres. Det opplyser Camilla Beck som er direktør for markedsføring i Norges sjømatråd.

- Vi har satt i gang en prosess for å få oversikt over hva som eksisterer av karbonkalkulatorer og eventuelle standarder for å måle karbonavtrykk på markedsføring, sier hun.

“Avtrykket ble redusert med hele 65 prosent, sammenliknet med hva det ville vært om vi ikke hadde gått for en grønnere løsning.”

*Trine Horne, Sjømatutsending Frankrike.
Foto: Christina Neumann*





Camilla Beck, Markeds-
direktør Norges Sjømatråd

Norges sjømatråd er i dialog med flere fagmiljøer, både i Norge og internasjonalt. I løpet av året skal Sjømatrådet starte kartleggingen av sitt eget karbon-utslipp i betalte medier, for alle utemarkedene. Deretter skal det etableres et system for kontinuerlig måling og oppfølging, og settes mål for reduksjon av egne utslipp.

- Men digital bærekraft er selvsagt mer enn kun å velge karboneffektive digitale medier. Til syvende og sist handler det om all energibruk, og alle former

for datalagring er svært relevante i denne sammenheng, legger Beck til.

Flere tiltak i riktig retning

For laksekampanjene i Frankrike ble det også gjort andre tiltak for å gjøre markedsføringen mer bærekraftig. Blant annet ble mottakerne enda tydeligere definert enn det som er vanlig, for å unngå å bruke penger og elektrisitet på folk utenfor målgruppen. I tillegg var «ingen matsvinn» blant kriteriene, og det var ikke tillatt for mamma-influenserne å ha med barna sine i matlagingsvideoene.

- Dette er kanskje småting i den store sammenheng. Men vi har tro på at «alle monner drar», sier Trine Horne.

Når sjømatutsendingen nå planlegger neste års kampanjer i Frankrike, står selvfølgelig bærekraft og «ansvarlig mediekjøp» fortsatt høyt på agendaen.

Nøyaktig hvordan avhenger av Sjømatrådets endelige planer og retningslinjer for mer ansvarlige mediekampanjer i alle utemarkedene.

skala

Din total leverandør av utstyr og forbruksmateriell til næringsmiddelindustrien.



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

Sjekk skalanetshop.com for komplett sortiment

Vi leverer blandt annet:

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

Kontakt oss for mer informasjon!



Skala Driftsutstyr
E-post: ordre@skala.no
Tlf.: 23 05 28 00



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





ÅRETS VINTERFISKE

– og utfordringene framover

Vi står nå ved slutten av «Årets vakreste eventyr» - vinterfisket etter skrei, og det kan være på sin plass å oppsummere hvordan dette har forløpt. Hva skjer med fiskemengden, verdi og deltakelse? Vi vil også belyse utsiktene framover for fiskerinæringen og kystsamfunnene.

TEKST: SVEIN OVE HAUGLAND, ADM. DIR NORGES RÅFISKLAG OG CHARLES AAS, AVD. DIR NORGES RÅFISKLAG

“Vi møtte dette året med fallende kvoter for flere viktige fiskeslag som torsk, hyse og blåkveite.”

Som vanlig har fiskere fra hele landet strømmet til de tre nordligste fylkene for å delta i vinterfisket etter skrei. Skreien er jo fisken som «skriker» fra Barentshavet til kysten av Norge hver vinter og bidrar til aktivitet, inntekt og herlige måltider. Så også i år – men i mindre grad enn vi har vært vant til de siste årene! Fiskerinæringen er i så måte inne i et retningsskifte etter ti meget gode år i torskefiskeriene.

Vi møtte dette året med fallende kvoter for flere viktige fiskeslag som torsk, hyse og blåkveite. I Finnmark

påvirkes også aktivitet og økonomi av en betydelig redusert kvote på kongekrabbe. Inngangen til året bar i så måte med seg signaler om økte utfordringer for hele fiskerinæringen.

Ved utgangen av april er det landet totalt 101 000 tonn fersk torsk i Norges Råfisklags distrikt, som går fra Nordmøre til Finnmark. Dette er 38 500 tonn mindre enn i fjor og det er det laveste vinterkvantumet for skreifisket siden år 2000. Årsaken er at båtenes torskekvoter er 27 % lavere enn i fjor. Dette

påvirker aktiviteten i fiskeflåten, fiskeindustrien og kystsamfunnene.

Snittprisen til fisker for sløyd og hodekappet fersk torsk har økt fra kr 46,53 kr i 2023 til kr 53,78 i 2024, og den samla verdien endte på 3,7 milliarder kroner. Som en følge av det reduserte kvantumet, er totalverdien 16 % lavere enn i fjor på tross av en prisoppgang på 16 %.

I tillegg har fiskeflåten landet 34 000 tonn fryst torsk, noe som er 7 000 tonn mindre enn i fjor. Verdien av den fryste torsken er på 1,3 milliarder kroner noe som er 100 millioner kroner mindre enn i fjoråret.

Et særtrekk med årets skreisesong er at flåten har fått betydelig bedre betalt for stor torsk over 4 kg. For de ferske leveransene er prispremien for den store torsken på cirka 7 kr. Sjøfryst torsk fisket med autoline, oppnådde priser opp til 95 kr for fisk over 8 kg solgt på Råfisklagets auksjoner. Denne topp-prisen var dobbelt så høy som for små torsk solgt samme uke til 45 kr.

Totalt har 3046 fiskebåter levert torsk i vinter mot 3006 båter i 2023. Fisken er kjøpt av cirka 160 små og store fiskeindustribedrifter i hele Råfisklagets distrikt. Det er med andre ord fortsatt mange hender som er i aktivitet på mange steder for å håndtere Norges viktigste villfiskbestand.

De senere årene har vinterfisket fått et mer nordlig preg. Dette har gitt seg utslag i at landingene i Vest-Finnmark har økt på bekostning av landingene i Lofoten. Også i år er Vest-Finnmark største torske-region med landing av nesten 32 000 tonn fersk torsk. Torskelandingene i Lofoten er imidlertid på et historisk lavt nivå. Med 19 000 tonn torsk er landingene i Lofoten hele 36 % lavere enn i fjor. Nedgangen i Øst-Finnmark er enda større: Med litt over 10 000 tonn i år, registrerer vi en reduksjon på hele 41 % sammenlignet med i fjor. Det er ingen tvil om at den reduserte torskebestanden påvirker aktiviteten i disse regionene!

På grunn av de lave kvotene på torsk, har flåten prioritert å øke fisket etter andre fiskeslag. For eksempel har kystflåten i vinter fisket 5 000 tonn mer hyse enn i fjor. Det samme er tilfellet med den havgående flåten som har tatt mer enn 5 000 tonn mer hyse.

Utsiktene framover

For resten av året har vi ved utgangen av april 34 400 tonn mindre torsk (-34%) som skal fiskes og produ-

seres og 11 120 tonn mindre hyse (-25%). Lyspunktet er seien hvor vi har hatt en kvoteøkning og hvor det er cirka 2 000 tonn mer kvote igjen for resten av året sammenlignet med i fjor. Det er neppe tvil om at seien blir en nøkkelbestand for å sikre mest mulig aktivitet i tiden framover.

Hovedutfordringen for fiskeflåten nå, er å finne fiskerier som ikke rammes av de reduserte kvotene på torsk og hyse eller de strenge reguleringene på andre nøkkelbestander. I fjor ble det innført reguleringer i fisket etter lange og brosme, og fra før har vi meget strenge reguleringer i fisket etter uer. Det er neppe tvil om at disse strenge reguleringene vil påvirke aktivitetsnivået i flåten og derved i fiskeindustrien i tiden framover.

De strenge reguleringene av fiskebestandene kommer som resultat av at det blir fisket mer enn det forskerne har anbefalt. Da er det avgjørende at forskningen sikres et best mulig kunnskapsgrunnlag om disse fiskebestandene. Samtidig står fiskerimyndighetene i vanskelige avveier mellom hensynet til fiskebestandene og hensynet til aktiviteten i kystsamfunnene. Det er neppe tvil om at disse temaene vil bli gjenstand for mange krevende diskusjoner i fiskerier næringen framover.

“De strenge reguleringene av fiskebestandene kommer som resultat av at det blir fisket mer enn det forskerne har anbefalt.”



Foto: © Arne Magne Andersen, Norges Råfisklag

Sterke følelser FOR SJØMAT?

*Pris har noe å si. Tilgang på gode oppskrifter like så.
Forbilder og inspirasjon er også viktig. Men hva med følelser for sjømat?
Kan emosjoner ha noe å si for forbruket av sjømat blant unge i Norge?*

TEKST: ANNE-MAY JOHANSEN, KOMMUNIKASJONSLEDER SJØMAT, NOFIMA

“Fra tidligere forskning er det også kjent at både tilgjengelighet, pris og kunnskap om matlaging påvirker sjømatkonsumet hos de unge voksne i Norge.”

Emosjoner er reaksjoner som både påvirker kroppslig uttrykk og sinnsstemning. Hvor positiv eller negativ oppleves en emosjon? Hvor intenst føles det og hvor aktivert og engasjert kan man bli – for eksempel når det kommer til å velge maten man skal spise?

- Det er nettopp denne endringen i emosjonsopplevelsen vi er interessert i å måle: hvordan noe påvirker vår emosjonelle tilstand, det vil si emosjonelle reaksjoner. Vi anvender en modell der vi ser sammenheng mellom tre mulige alternative forklaringsfaktorer for unge voksnes sjømatvalg, nemlig språk, lukt og kontekst. Så vurderer vi hvordan disse emosjonelle faktorene er koblet til beslutningstaking, forklarer markedsforsker Kamilla Bergsnev i Nofima.

Langsiktige effekter

Sammen med kollegene Florent Govaerts og Themis Altintzoglou har hun på oppdrag fra Nærings- og fiskeridepartementet utarbeidet rapporten «Emosjoner og sjømat – hvilke emosjonelle reaksjoner har unge voksne til sjømat?»



Det kan være hensiktsmessig å øke mangfoldet av sjømat for å skape positive opplevelser til ulike produkter og for å kunne øke aksept for nye produkter. Det er Nofima-forsker Kamilla Bergsnevs gode råd til sjømatprodusenter. Foto: Audun Iversen, Nofima

Bakteppet for rapporten er kjensgjerningen at spesielt barn og unge voksne i Norge spiser betydelig mindre sjømat enn ønskelig i et folkehelseperspektiv.

- Myndighetene har investert mye krefter og ressurser i å forhindre nedgang i fiskekonsumet. De har identifisert unge voksne som en av nøkkelgruppene for å snu denne trenden. Det er de unge som spiser minst sjømat og fisk, samtidig som de er den konsumergruppen som er mer mottakelige for å adoptere nye matvaner, sier Kamilla Bergsnev.

De tre Nofima-forskerne peker i rapporten på at å engasjere unge voksne vil ha langsiktige effekter for sjømatforbruket fordi deres matvaner kan bli videreført til kommende generasjoner.

Måten vi snakker om fisk på

Tidligere forskning i Nofima har vist at pris og sensoriske egenskaper som lukt, smak og konsistens, er avgjørende for matvalg, inkludert sjømat. Fra tidligere forskning er det også kjent at både tilgjengelighet, pris og kunnskap om matlaging påvirker sjømatkonsumet hos de unge voksne i Norge.

Nofimas forskere har i en tidligere rapport påpekt at man burde utforske alternative forklaringsfaktorer for det lave fiskekonsumet blant unge voksne.

- Å forstå hvorfor vi velger den maten vi gjør, er et stort og komplekst tema, slår Bergsnev fast.

Emosjoner kan påvirke våre valg ubevisst, gjennom prosesser som forankring – tidligere erfaringer og følelser som påvirker nåværende beslutninger – og følelsesmessige heuristikker, altså mentale snarveier basert på følelser som påvirker hvordan vi vurderer informasjon og tar beslutninger.



Emosjoner er ifølge forskerne sentralt i forståelsen av beslutningstaking, og vår motivasjon er generelt å ta valg som «føles» riktige.

- Positive emosjoner til matprodukt har tidligere vist å være viktige for at man faktisk velger disse produktene. Det er derfor interessant å måle emosjoner til ulike sjømatord siden det ikke finnes forskning på dette fra før i Norge. En alternativ forklaringsfaktor som er relatert til emosjoner er måten vi snakker om fisk på, og hvordan det påvirker preferanser, sier Bergsnev.

I det aktuelle prosjektet har fokus vært rettet mot mindre utforskede faktorer som emosjoner, språk og kontekst, for å utforske om hvordan dette kan påvirke sjømatkonsumet. Ved hjelp av de nyeste teknologiene og metodene innen forbrukerforskning var målet for studien å:

- utvide vår forståelse av hva som påvirker sjømatpreferanser
- undersøke hvilke emosjonelle reaksjoner unge voksne har til sjømatord
- undersøke om ulike kontekster påvirker emosjonell opplevelse av lukt av sjømat

Eksperimentene

- I den første delen av eksperimentet ville forskerne undersøke hvilke emosjonelle responser unge voksne har til ord som er sjømatrelatert.

- Bakgrunnen for det er at ord som fisk ofte kan bli brukt i negative sammenhenger eller negative uttrykk i det generelle språket. For eksempel, at det «lukter fisk» er brukt i sammenhenger der man sier noe lukter vondt eller kanskje at noe er mistenkelig, forklarer Kamilla Bergsnev.

Resultater viser imidlertid at unge voksne har positiv emosjonell respons til de fleste sjømatordene som relaterer til kjent norsk sjømat, spesielt laks, ørret, torsk og fisk.

- I den andre delen av eksperimentet undersøkte forskergruppen hvordan lukten av fersk torsk og laks påvirket den emosjonelle responsen og om den emosjonelle responsen på ordene torsk og laks endret seg etter de fikk lukte på produktene.

- Vi fant ingen signifikant relasjon mellom ord og den emosjonell opplevelse av lukt av sjømat.

- I den tredje delen av eksperimentet ble det benyttet VR – virtuell virkelighet - for å teste om forskjellige kontekster påvirket den emosjonelle responsen til luktopplevelsen. Gjennom bruk av VR-briller, ble forsøkspersonene tatt med på ulike hverdagslige hendelser der sjømat gjorde seg gjeldende.

- Vi valgte fire ulike kontekster der det kan være naturlig eller vanlig å bruke sjømat. Supermarked

Studien viser en generell positiv holdning til ordene fisk, sjømat og skalldyr. De fem unge voksne på bildet har ikke vært med i undersøkelsen. Fra venstre Sandra Hansen (36), Ruben Johnsen (30), Preben Aakre (26), Øyvind Dypvik (31) og Marie Traasdahl Hansen (29). Foto: Rune Stoltz Bertinussen, Nofima

“Positive emosjoner til matprodukt har tidligere vist å være viktige for at man faktisk velger disse produktene.”

“Resultatene fra studien viser en generell positiv holdning til ordene fisk, sjømat og skalldyr, noe som gir et positivt utgangspunkt for norsk sjømatindustri.”

på grunn av at innkjøp av sjømat ofte er på butikk, leilighet med kjøkken for å illustrere et hjemmekjøkken, restaurant som er et sted man gjerne spiser sjømat, og en båt på havet som kan ha en naturlig assosiasjon til torsk, forklarer forskeren.

Generell positiv holdning

Resultatene fra studien viser en generell positiv holdning til ordene fisk, sjømat og skalldyr, noe som gir et positivt utgangspunkt for norsk sjømatindustri. Men resultatene viste også at det var negative emosjonelle responser til ord som sild og østers og noe mer variert til sei, tunfisk og makrell.

- Laks og torsk er de mest kjente fiskeartene som brukes til mat her i Norge, og derfor har unge voksne mest kjennskap til disse artene. På den andre siden kan det tenkes at man er mer skeptisk til det som man har lite kjennskap til. Eksempelvis er sild og østers kanskje ikke så vanlig på menyen hos unge voksne, sier Kamilla Bergsnev.

Resultatene i rapporten mener hun kan gi en pekepinn til sjømatprodusenter og andre aktører om

at det kan være hensiktsmessig å øke mangfoldet av sjømat for å skape positive opplevelser til ulike produkter for å kunne øke aksept for nye produkter. Det kan også være hensiktsmessig å vurdere konteksten der sjømat presenteres - for eksempel butikkene, restauranter og skoler.

Kan forandres drastisk

Forskerne peker også på at eksponering og tilvenning til ny eller ukjent mat kan endre vaner.

- Det er ikke så lenge siden det var utenkelig for mange her i landet å spise rå fisk, men etter noen år med eksponering og tilvenning har sushi blitt mer og mer populært. Det er nå mange sushirestauranter i Norge, og det selges sushi på både kiosker, butikker og flyplasser. Dette er et eksempel på at matpreferanser kan forandres ganske drastisk og at endring er mulig, slår Bergsnev fast.

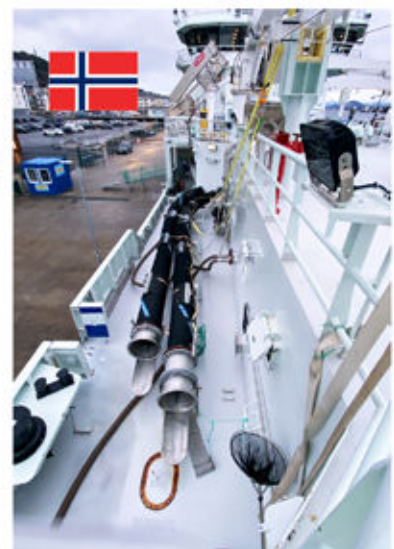
- Å forstå omgivelser, minner og erfaringer fra et perspektiv som setter emosjoner i fokus kan hjelpe oss å formulere strategier til å øke positive assosiasjoner til sunne og gode matvareprodukt som sjømat.

Møt TESS på NOR-FISHING 2024

Vi ønsker deg velkommen til en fagprat på vår stand nr D-325

På NOR-FISHING får du se blant annet:

- Fiskepumpeslanger og kuplinger
- Aguafarm – spesialslange for sug og avløp fra fiskepumper til fiskeslakterier
- THM – miljøvennlig vedlikeholdssystem for slanger
- Digitale Forsyningsløsninger
- Verktøyskap
- Nanoboblegenerator – en innovativ, effektiv og energibesparende metode for innløsning av oksygen



TESS har slanger til alle formål, drift- og vedlikeholdsprodukter, bekledning, hansker og sko. Alt velegnet for fire årstider ved sjøen.

Tlf 32 84 40 00
E-post: havbruk@tess.no
www.tess.no
Industrigata 8 - 3414 Lierstranda

TESS
TEKNISK FAGHANDEL



Reduser smittefaren med dette enkle grepet

Vi i Norengros blir litt ekstra ivrige når vi kommer over produkter som bidrar til både økt matsikkerhet OG til å redusere plastforbruket. Det er slike vinn - vinn løsninger vi konstant leter etter for våre kunder.

Når man jobber med ferske råvarer og uemballerte matvarer, er det viktig å følge hygieniske retningslinjer for å sikre trygg mathåndtering. Direkte berøring på utstyr, overflater og hanskebokser med potensielt urene hender, er en kilde til økt smittespredning og kontaminering til råvarene.

SafeDon Hygiene System er et hanske-dispenseringsystem designet for å minske smittefare og svinn av hansker. Systemet er laget slik at man ikke trenger å berøre verken

boksen, holderen eller andre hansker i boksen. SafeDon Hygiene System dispenserer kun én og én hanske med mansjetten først. Ingen hansker faller ut av den innovative dispenserboksen og dermed reduseres svinn. Sistnevnte er ofte en utfordring med tradisjonelle hanskebokser.

Bedre hygiene – redusert plastforbruk – bedre økonomi
Safedon systemet er kun et eksempel på hvordan Norengros kan hjelpe din bedrift med nye, smarte produktbytter og løsninger. Vi har produktene og kompetansen som trengs for å hjelpe sjømatnæringen med små og store utfordringer i hverdagen. Med matsikkerhet, økonomi og bærekraft i fokus.

**Vi gleder oss til å få din neste utfordring
- Sammen finner vi løsningen**

Hvor tidlig kan du pensjonere deg?

Drømmer du om å gå av lenge før normal pensjonsalder? Uansett når man tenker å pensjonere seg er det viktig å planlegge hvordan det kan løses økonomisk, ta høyde for det uforutsette og ikke minst tenke gjennom hva man vil fylle fritiden med.

TEKST: ALEXANDRA PLAHTER ER JURIST OG LEDER FOR PENSJONSRADGIVNING I FORMUE



Alexandra Plahte er jurist og leder for pensjonsrådgivning i Formue. Hun har 25 års erfaring som fagperson innen pensjon for bedrifter og offentlig sektor, og er en kjent profil i media.

På hvilket tidspunkt i livet folk ønsker å slutte å jobbe er naturlig nok veldig individuelt. Mens noen ønsker å pensjonere seg så tidlig som mulig, ønsker andre å jobbe så lenge som overhodet mulig.

Flere av Formues kunder har skapt verdier i egne bedrifter, mottatt arv eller har gjennom karrieren spart opp store midler. Mange av de ønsker å avslutte sin aktive yrkeskarriere før pensjonsalder, samtidig som de vil opprettholde dagens livsstil og ha økonomisk fleksibilitet til reiser, vedlikehold av hus, hytter og annet. Så kan man tenke at det bør være enkelt for de med store midler, men det er ikke nødvendigvis slik – verdier kan forsvinne fort hvis man ikke har en god plan for hvordan midlene skal forvaltes.

Start planleggingen i god tid

Når man bestemmer seg for hvor lenge man skal være i jobb, må du tenke på: Hva skal man leve av, og hva skal man bruke fritiden til? For de som ønsker å pensjonere seg ved første mulighet, er det viktig å tidlig legge en god plan for hvordan man skal komme dit. Selv om man har lagt opp en god spareplan basert på at man skal pensjonere seg tidlig, kan ting endre seg underveis. Det er derfor viktig at man tar høyde for det uforutsette som sykdom, skilsmisse eller endringer i jobbsituasjonen som gjør at den opprinnelige planen må endres.

Nok penger å leve for

Hvor gammel man er når man skal slutte å jobbe, og hva man skal fylle tiden med, er av stor betydning med tanke på likviditetsbehovet den dagen lønnen opphører.

En ting er bortfall av lønnsinntekten, men også de pensjonsmessige konsekvensene av å slutte tidlig bør kartlegges i forkant. Når det gjelder livsvarig alderspensjonen fra NAV, vil den bli noe lavere fordi man ikke har lønn fremover og dermed heller ingen pensjonsopptjening fra NAV. Hvor mye, avhenger

av når man er født og lønnen man ville hatt dersom man hadde fortsatt å jobbe. For mange er forskjellen adskillig mindre enn de først trodde.

Det er viktig å skille mellom «kostnaden» som følge av at man ikke har pensjonsopptjening i disse årene og konsekvensen av tidliguttak. Starter du tidliguttak av alderspensjonen fra NAV, blir årlig pensjon lavere enn om du utsetter uttaket. Ikke fordi totalpensjonen nødvendigvis blir lavere, men fordi pensjonen skal fordeles over flere år. Beregning av de pensjonsmessige konsekvensene for alderspensjonen fra NAV, kan enkelt simuleres i NAVs pensjonskalkulator.

Når det gjelder hvilke konsekvenser fratreden har for pensjonsopptjeningen gjennom jobben, avhenger det av hvilken pensjonsordning man er omfattet av. Så godt som alle i privat sektor er omfattet av en innskuddsordning. Når man slutter i jobben, meldes man ut av ordningen og arbeidsgivers innbetaling opphører. I tillegg må man fremover dekke forvaltningskostnadene selv. Hvor mye mindre sparing som kommer inn på pensjonskontoen, avhenger av hvilken innskuddsplan man er omfattet av.

Når kan du få avtalefestet pensjon (AFP)?

Er man omfattet av en AFP-ordning er det viktig å være klar over at man ikke vil være berettiget til AFP dersom man slutter før fylte 62 år. Nåverdien av AFP-en kan fort være på godt over halvannen million. Det holder imidlertid ikke bare å være omfattet av AFP-ordningen ved fylte 62 år – en rekke andre vilkår må også være oppfylt. Mange av våre kunder har øvrige inntekter som overstiger den pensjongivende inntekten fra bedriften du har AFP-ordning i. Også dette gir avslag på AFP hvis det gjelder mer enn to av årene i ansiennitetsperioden.

Ligger man imidlertid an til å være berettiget til AFP, betaler man en høy pris rent økonomisk om man slutter helt før fylte 62 år. Enkelte vil nok da heller

“Ligger man imidlertid an til å være berettiget til AFP, betaler man en høy pris rent økonomisk om man slutter helt før fylte 62 år.”



vurdere å trappe ned i perioden 60-62 år for deretter å slutte helt.

Pensjonere deg allerede som 60-åring?

Dersom man skal gå av allerede fra for eksempel fylte 60 år, må man leve av oppsparte midler frem til man kan starte uttak av alderspensjonene sine. Riktignok har noen få personer en såkalt særaldersgrense som gjør at de har rett til pensjon tidligere, men hovedregelen for det store flertall er at alderspensjon fra NAV og gjennom arbeidsforhold tidligst kan tas ut fra fylte 62 år.

Ikke alle har høy nok pensjonsopptjening til å kunne starte uttak allerede fra fylte 62 år. Dette vil i så fall fremkomme på NAVs pensjonskalkulator. Får man

for eksempel beskjed om at første mulig uttak av full alderspensjon er ved fylte 64 år, kan man legge inn ny beregning og sjekke om man eventuelt kan ta ut for eksempel 20 eller 40 prosent uttak av alderspensjonen. Pensjonen fra NAV kan nemlig tas ut gradert. De fleste som velger tidliguttak, tar imidlertid normalt ut 100 prosent. Det skyldes blant annet et særskilt skattefradrag som trigges ved uttak av alderspensjonen fra NAV.

For de som er født i 1964 og senere, medfører det nye pensjonsforliket at de, uavhengig av størrelsen på årlig pensjon, ikke vil kunne starte uttak allerede fra fylte 62 år. Konsekvensene er imidlertid langt fra så dramatiske for de eldste årskullene som en del avisoppslag kan gi inntrykk av.

“De fleste som velger tidliguttak, tar imidlertid normalt ut 100 prosent.”

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 26 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.

BAK BRANSJELEDENDE BIOLOGISKE RESULTATER

ligger over 20 år med utvikling

Andfjord Salmon leverte i fjor sommer første laks til markedet. Resultatene var svært gode, med en bransjeledende overlevelseshastighet på 97,5 prosent og høy kvalitet. Men disse resultatene ble ikke skapt over natten. Det er 20 år siden de første undersøkelsene ble gjennomført, og det er i år 10 år siden Andfjord Salmon AS ble formelt stiftet.

TEKST: ARTIKKELEN ER HENTET FRA ANDFJORD SALMONS HJEMMESIDE. **FOTO:** ANDFJORD SALMON

“Det startet med at gründer Roy Pettersen fikk den første ideen til hvordan et landbasert anlegg kunne produsere laks uten kostnadskrevende energiforbruk.”

- Første generasjon Andfjord Salmon-laks hadde en overlevelseshastighet på 97,5 %.
- Lavt energiforbruk på 1 kWh per kilo laks, fordi anlegget ikke trenger å varme opp eller pumpe vann opp på land.
- Svært god fiskehelse og sterk vekst, delvis takket være temperaturfordelene Golfstrømmen gir.
- Mer enn 20 % lavere forbruk per kilo fisk, sammenlignet med sjøbasert oppdrett.
- Organisk avfall samles opp og gjenbrukes som en ressurs.

Dette var de fem viktigste resultatene som ble dokumentert gjennom første produksjon av Andfjord Salmon-laks. Bak disse resultatene, som vi er stolte av, ligger det tiår med arbeid og langsiktig planlegging.

– Det er ikke tilfeldig at vi har klart å skape disse resultatene. Gründeren kom opp med et konsept som kombinerer de naturgitte forutsetningene våre med fordelene ved å være på land. Siden den første ideen kom på bordet, har det kommet til mange kunnskapsrike mennesker som har vært med å realisere denne unike muligheten, som går ut på å flette sammen de sjø- og landbaserte fordelene for lakseoppdrett på Andøya. Det er denne 20 år gamle historien som har skapt de gode resultatene våre, sier administrerende direktør Martin Rasmussen i Andfjord Salmon AS.

Gunstige forhold på Andøya

Det hele startet med noen lokalitetsundersøkelser som ble gjort av Akvaplan Niva for over 20 år siden, der man først trodde at det rett og slett var feil på ut-

styret. De så at temperaturen var mange grader varmere enn de hadde forventet. Årsaken var imidlertid ikke feil på utstyret, men at deler av Golfstrømmen passerer nordspissen på Andøya og forsetter sørover langs Andfjorden og forbi Kvalnes, der Andfjord Salmons første landbaserte oppdrettsanlegg ligger.

Denne uventet høye temperaturen ble startskuddet for det som senere skulle bli Andfjord Salmon, som formelt ble stiftet 28. januar 2014 og altså har tiårsjubileum i år.

På veien mot laksen som ble levert til det internasjonale markedet i fjor sommer, er det lagt ned tusenvis av timer med planlegging, forberedelser og gjennomføring av planene.

– Det startet med at gründer Roy Pettersen fikk den første ideen til hvordan et landbasert anlegg kunne produsere laks uten kostnadskrevende energiforbruk. Samtidig visste han om dette gunstige landområdet på Andøya, der konseptet kunne fungere optimalt i de unike temperaturene som Golfstrømmen gir, forklarer Rasmussen.

Etter hvert så den teknologiske løsningen dagens lys: et gjennomstrømningsanlegg, basert på firkantede bassenger med en laminær vannstrøm. Bassengene gjenspeiler laksens levevilkår i havet, der vannet skiftes ut kontinuerlig hele døgnet. Naturbaserte fordeler betyr tilgang på arktisk vann, der laksen har svømt i mange tusen år.

– Alt ligger naturlig til rette for landbasert produksjon her på Andøya. Andfjorden har helt optimal



temperatur for laksen. Vi trenger verken å kjøle ned eller varme opp vannet, forklarer Rasmussen, som er fiskerikandidat og har jobbet med fisk hele livet.

Og han legger til:

– Bærekraften er summen av alle faktorene ved konseptet vårt. Vi bruker svært lite energi på å produsere laks med god helse og sterk vekst. Utnyttelsen av føret er svært god, og i den andre enden samler vi opp og resirkulerer biomassen, slik at vi får en god sameksistens med de lokale økosystemene, forklarer Rasmussen.

Ikke mulig uten bidragsytere

Dette hadde ikke vært mulig å skape uten initiativtakerne og de sentrale bidragsyterne både lokalt og fra andre steder i landet.

– Både lokale krefter og viktige støttespillere fra alle deler av Norge har vært helt avgjørende for at konseptet har sett dagens lys og skapt disse resultatene. Vi har hatt med oss eksperter innen teknologi, fiske og oppdrett, og sammen med finansielle krefter har de gjort dette mulig, sier Rasmussen.

Andfjord Salmon er nå i full gang med utbyggingen av neste fase, som går etter planen. I inneværende

byggetrinn skal Andfjord Salmon bygge fire nye bassenger, som vil øke selskapets produksjonskapasitet til 8 000 tonn sløyd laks fra 2025. Selskapet har målsetting om å nå en produksjonskapasitet på 40 000 tonn på Kvalnes gjennom gradvise volumøkninger mellom 2025 og 2030. I første byggetrinn bygger Andfjord Salmon også ut områdeinfrastruktur, som vannveier og havneområde, som vil støtte fremtidig produksjonskapasitet på 40 000 tonn sløyd laks på Kvalnes.

Gründer Roy Pettersen var på sykkelstur med sin kone Berit da han observerte noe i vannkanten han aldri hadde sett før. Det skulle bli startskuddet for det som i dag har blitt Andfjord Salmon AS.

– Mens Berit nøt utsikten av sjøen og de store flokkene av gjess som passerte, satt jeg og fulgte med på en maskinentreprenør. En ny småbåthavn var rett og slett gravd ut og klargjort på tørt land, før sjøvannet deretter skulle slippes inn. Enkelt og genialt, sier Roy Pettersen, styremedlem og gründer i Andfjord Salmon AS.

Han hadde lenge tenkt på hvordan man kunne skape framtidens oppdrett. Og dette var selve løsningen, tenkte Pettersen. De første skissetegningene til oppdrettsbasseng på land ved hjemstedet på

*Martin Rasmussen,
administrerende direktør
Andfjord Salmon.*

*“Vi bruker svært
lite energi på å
produsere laks
med god helse
og sterk vekst.”*

Roy Pettersen – grunder og styremedlem.



Kvalnes på Andøya kom raskt etter hjemkomsten fra den sykkelturen.

Oppsiktsvekkende resultater

– Tanken bak det tekniske konseptet var å etablere oppdrettsenheter på land som skulle sikre laksen god plass, kontrollert sjøvannskvalitet og gunstige temperaturer gjennom hele året. Uten utfordringer med lakselus og giftige alger, og helt rømningssikkert. Biorester skulle kunne hentes opp av roboter og filtreres for å bli bioenergi, forklarer Pettersen.

Og det er akkurat slik Andfjord Salmon produserer sin laks i dag.

I juli 2023 leverte Andfjord Salmon den første laksen ut på det internasjonale markedet. Det som startet med en tilfeldig sykkelstur på Sortland i Vesterålen, oppnådde oppsiktsvekkende resultater. Overlevelsesraten ble 97,5 prosent, noe som er bransjeledende. Vannet loses inn i bassengene uten bruk av kostbar pumping, og det brukes under 1 kWh energi for å produsere 1 kilo Andfjord-laks.

Firkantede basseng var løsningen

– Jeg tenkte tidlig at oppdrettsenhetene skulle være store, dype og firkantede, hvor alt vann skulle skiftes ut med nytt sjøvann kontinuerlig. At bassengene skulle være firkantede, noe mange ikke hadde særlig tro på, ble bestemt ut fra plassbehovet til fisken. Men også for at produksjonen skulle forbruke minst mulig landareal og energi per produsert mengde laks, sier Pettersen, 16 år etter sykkelturen.

Men småbåthavnen som ble gravd ut på tørt land, for deretter å fylle seg selv med sjøvann, løste også en helt annen utfordring.

– Basseng med stort vannvolum som ligger under

havnivået, var først og fremst laget ut fra energibesparelseshensyn når store sjøvannsmengder skulle settes i bevegelse, forklarer grunderen i dag.

Natural Flow og laminær strøm

Konseptet til Andfjord Salmon har fått navnet Natural Flow. Bassengene fylles ikke ved hjelp av energikrevende pumper, som mange andre landbaserte anlegg. Vannet strømmer gjennom bassengene med en hastighet som skifter ut alt sjøvannet 15-20 ganger per døgn, med liten drahjelp fra propeller. Det er nettopp dette som gjør at løsningen forbruker svært lite energi. Andfjord Salmon sin egen patenterte løsning skaper en laminær strøm, der vannet strømmer i samme hastighet i alle vannlag, noe som sørger for svært gode forhold for laksen. Ikke ulikt slik den har det i havet utenfor.

Men eventyret Andfjord Salmon AS startet lenge før sykkelturen i 2008.

– Allerede som nyutdannet fiskerikandidat drømte jeg om å komme tilbake til min hjemkommune Andøy for å starte med lakseoppdrett. Jeg søkte konsesjon her i 1979, men dessverre, eller kanskje heldigvis, kom jeg ikke gjennom nåløyet. 15 av 150 søkere i Nordland fikk tillatelse i 1981, og jeg var plassert på 17. plass. Jeg husker godt at jeg ble veldig skuffet over avslaget, men det var sikkert en mening med det, sier Pettersen.

Andfjord som skapt for oppdrett

Å få oppleve lakseeventyret med sjøanlegg virket uoppnåelig for ham. Men så skjer det noe i 2001 som skal sette fart på Pettersens planer.

– I 2001 hendte det noe viktig som gjorde at jeg virkelig ble oppmerksom på hvor bra forholdene lå til rette for landbasert matfiskproduksjon på nordøstsiden av Andøya. Kommunen gjennomført en omfattende kartlegging i Andfjorden. Akvaplan Niva kunne da dokumenterte at det strømmet friskt temperert golfstrømmvann tett inntil land, noe som skapte ideelle forhold for oppdrett av marin fisk og laks. Initiativet kom etter at jeg tidligere hadde kontaktet næringssjefen i Andøy, Bjørnar Sellevold, for å sjekke ut mulighetene for marint oppdrett i Andøy, forteller Pettersen.

Oppdrettsmulighetene som hadde blitt synliggjort i landområdene på strekningen fra Fiskenes til Kvalnes, greide han aldri å slippe taket i. Troen var så sterk at allerede i 2013 ble de perfekte eiendommene på Kvalnes sikret.

“Tanken bak det tekniske konseptet var å etablere oppdrettsenheter på land som skulle sikre laksen god plass, kontrollert sjøvannskvalitet og gunstige temperaturer gjennom hele året.”

– Det var helt avgjørende at lokale grunneiere på Kvalnes var så positive, sier Pettersen.

Avgjørende medspillere i alle ledd

Men han gjorde ikke jobben helt alene.

I tiden med konseptutviklingen var en utflyttet andøylværing svært sentral. Per Otto Heggelund hadde flyttet til Seattle i USA for å etablere landbasert oppdrett av stillehavslaks.

– Det var ikke få nattetimer som gikk med til sparing med Per Otto, som senere ble en av mine første partnere i selskapet.

Så begynte det hele å bli konkret. Hos Fabrikken Næringshage (nå Egga utvikling AS) åpnet det seg en arena for innovasjon og, ikke minst, et kontaktnett som raskt skulle gi resultater.

– 28. februar 2014 blir Andfjord Salmon formelt stiftet, med Odd Roger Enoksen, Frode Nilsen og meg selv i styret. Initiativet ble godt mottatt i virkemiddelapparatet, og både Andøy kommunes næringsfond, Samskap, Innovasjon Norge, Nordland fylkeskommune, SIVA og Norges forskningsråd bidro i den første fasen. Og samtidig kom to vesentlige bidragsytere inn i prosjektet; Ben Tom-

my Eriksen og Helge Krøgenes. Begge ble helt avgjørende for at vi fikk dokumentert vår teknologiske løsning og fikk finansiering til de første fasene, forteller Pettersen.

Stor skepsis i starten

Etter en omfattende søkeprosess med godkjenning av reguleringsplan med konsekvensutredning, fikk selskapet i oktober 2018 tillatelse for 10 000 MTB. Etter flere kapitalinnhentinger og ytterligere finansiering fra Innovasjon Norge, ble selskapet notert på Euronext Growth Oslo 23. juni 2020.

– Denne prosessen har vært et viktig bidrag for å bygge en vekststrategi for selskapet med dyktige folk i alle ledd, sier Pettersen.

Nå har 10 år gått. Metoden er bevist. Konseptet fungerer akkurat som forutsett. Og Andfjord Salmon er i gang med neste kapittel i historien. Utbygging av 12 nye bassenger på Kvalnes.

– Selv om det var mange som verken forsto eller hadde tro på at mine planer skulle la seg realisere, ble jeg stadig mer trygg på ideen. Denne skepsisen og manglende forståelsen ble i seg selv en viktig drivkraft der jeg ofte tenkte at «jaggu skal jeg vise at dette må vi lykkes med å få til» ...

“Nå har 10 år gått. Metoden er bevist. Konseptet fungerer akkurat som forutsett. Og Andfjord Salmon er i gang med neste kapittel i historien.”

OM ANDFJORD SALMON

Andfjord Salmon holder til på Andøya i Vesterålen og utvikler verdens mest bærekraftige og fiskevennlige oppdrettsanlegg av sitt slag. Gjennom et egenutviklet gjennomstrømmingssystem kombinerer Andfjord Salmon det beste fra sjø- og landbasert lakseoppdrett. I sin første produksjonssyklus oppnådde selskapet en bransjeledende overlevelseshastighet på 97,5 prosent, førfaktor på 1,05, andel superiorlaks på 91,1 prosent. Det krevde kun 1 kWh å produsere ett kilo laks. Andfjord Salmon sikter mot en produksjonskapasitet på 40 000 tonn HOG på Kvalnes på Andøya, og har en langsiktig ambisjon om å nå en kapasitet på 90 000 tonn HOG totalt, fordelt på Kvalnes, Breivika og Fiskenes på Andøya.





Din partner i sjømatnæringen

- Regnskaps- og lønnstjenester
- HR og personalhåndtering
- Bærekraftsrapportering

Les mer hva vi kan bistå med:



REGNSKAP | LØNN | HR | FORRETNINGSUTVIKLING | REKRUTTERING

FISKERINÆRINGENS INNKJØPSELSKAP AS

1994–2024
30 ÅR

FIAS fyller 30 år

– er alltid på Nor-Fishing
Kom innom vår 300 kvm
store fellesstand
og ta en prat
med våre
leverandører



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

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



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

Vi må begynne å snakke sammen igjen

TEKST: ADVOKAT (H) HALFDAN MELLBYE, SANDS ADVOKATFIRMA

Svært mange i Sjømatnæringene kjenner problemene på kroppen. Forvaltningens saksbehandlingstid er uendelig lang, og det er helt umulig å forutse når en avgjørelse blir truffet – for beslutningene blir hele tiden utsatt. Og mens saken ligger til behandling er det helt umulig å få til en saklig dialog med myndighetene. Svaret er hele tiden det samme – og i realiteten en variant over temaet: «saken ligger til behandling, og vi har ikke tid til å snakke om den nå.» I beste fall kan man få et «lyttemøte» der man får presentere sin sak til en forvaltning som sitter stille og hører. Det oppleves som om sakene befinner seg inne i en lukket boks i forvaltningen i en lang periode før de plutselig hopper frem som en endelig beslutning som det er svært vanskelig å få gjort noe med selv om den skulle bygge på klare feil.

Situasjonen er den samme for avgjørelser overfor den enkelte næringsutøver ved søknadssaker som for mer prinsipielle saker. Vi har et system der alle gjennom søknader, uttalelser og høringer kan si sin mening om sakene, men det er liten eller ingen dialog mellom aktører og myndigheter om sakene. Det viser seg både i saksbehandlingen og i de endelige beslutningene. I enkeltvedtak opplever vi for eksempel ofte at den private partens synspunkter refereres innledningsvis i vedtaket ved mer eller mindre direkte kopi av partens søknad eller uttalelser ellers. Når forvaltningen så begrunner avgjørelsen senere i vedtaket kommenteres ikke disse synspunktene.

Den virkeligheten jeg her beskriver er ikke nødvendigvis brudd på de mer formelle rettsreglene om høring og rett til å uttale seg. Som utgangspunkt setter disse reglene kun krav om at de som er berørt av en beslutning har krav på å få varsel og mulighet til å uttale seg før beslutningen tas. Dersom forvaltningen verken leser eller kommenterer uttalelsene kan det

imidlertid være et brudd på plikten til å foreta en tilstrekkelig grundig saksbehandling.

En saksbehandling uten dialog strider imidlertid først og fremst mot det kontradiktoriske prinsipp som er det grunnleggende idealet i all saksbehandling i et demokrati – både i det administrative og politiske system og i rettssystemet. Dette idealet, som stammer fra gresk filosofi, gir uttrykk for at de beste beslutningene treffes etter at man har fremstilt en sak i dialog fra ulike sider. Det er i dialogen mellom aktører med ulikt utgangspunkt at saken best belyses, og det er gjennom å lytte til og/eller å delta i denne dialogen at den som skal treffe en beslutning får det best mulige grunnlag for sin avgjørelse.

Myndighetene vil nok innvende at en slik dialog er en arbeidsform som tar mye tid. Jeg tror imidlertid ikke det er mer tidkrevende enn mye av dagens saksbehandling. Når myndighetene i dag treffer sine avgjørelser ser man ofte at arbeidet har vært svært tidkrevende. Selv i små saker ser vi at vedtak og beslutningsgrunnlag er svært omfattende, og saksbehandlerne har foretatt grundige drøftelser av spørsmål som ikke har noen som helst betydning for det vedtaket som skal treffes. I mange saker vil en bedre og mer reell dialog forenkle saksbehandlingen fordi dialogen bidrar til å konsentrere saken og sette fokus på de viktige spørsmålene som må avgjøres.

Norsk sjømatnæring står overfor mange utfordringer. Både i fiskeri og akvakultur dreier det seg om å forvalte enorme ressurser slik at vi bidrar med produksjon av nødvendig mat samtidig som det tas hensyn til dyrevelferd og miljø – i et svært komplisert økologisk system. Slike utfordringer kan ikke løses uten reell kontradiksjon – vi må snakke sammen.



Advokat (H) Halfdan Mellbye, SANDS

“Vi har et system der alle gjennom søknader, uttalelser og høringer kan si sin mening om sakene, men det er liten eller ingen dialog mellom aktører og myndigheter om sakene.”

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



INNKVARTERING

av arbeidstakere

Foto: © Michael Dechev | shutterstock.com

Nye og tydeligere krav til innkvartering av arbeidstakere trådte i kraft 1. juni 2024.

TEKST: TONJE KUMMENEJE VANGEN, SJØMATBEDRIFTENE

“Det er ikke foretatt større materielle endringer, men kravene i forskriften gir nå mindre rom for skjønn og tolkning av kravene.”

Når arbeidsgiver stiller innkvartering til rådighet for arbeidstaker, må innkvarteringen være forsvarlig.

Hva innebærer et slikt krav?

Fra 1. juni ble dette forskriftsfestet i nytt kapittel 3A i arbeidsplassforskriften. Kravene er blitt tydeligere og i tråd med langvarig forvaltningspraksis. Det er ikke foretatt større materielle endringer, men kravene i forskriften gir nå mindre rom for skjønn og tolkning av kravene. Dette gjør at det blir enklere for arbeidsgiver å følge bestemmelsene.

Det er Arbeidstilsynet som fører tilsyn med at kravet til innkvartering er oppfylt, og at innkvarteringen er fullt forsvarlig utført, innredet og vedlikeholdt.

Generelle krav

I § 3A-1 oppstilles generelle krav til innkvarteringen. Innkvarteringen skal til enhver tid være forsvarlig utført, innredet og vedlikeholdt. Dette gjelder blant annet med hensyn til:

- dagslys og utsyn

- vedlikehold og mulighet for tilstrekkelig renhold og hygienisk standard
- temperatur, fuktighet, avtrekk og luftkvalitet
- giftige og helsefarlige stoffer
- biologiske faktorer
- oppbevaring, tilberedelse og inntak av mat
- oppbevaring av klær
- vask og tørk av klær
- brann- og elsikkerhet: El-anlegg, brannvarslere og utstyr skal oppfylle kravene i forskrift om brannforebygging. El-anlegget må være dimensjonert i forhold til antall arbeidstakere og bruk. Det må være rømningsveier og nødutgang, samt alternative rømningsveier dersom vindu ikke kan brukes.

Konkrete krav

De konkrete kravene til innkvarteringen framgår av §§ 3A-2 til 3A-4. Her tydeliggjøres det at arbeidstaker som klar hovedregel skal ha enkeltrom som soverom. Dette gjelder særlig når arbeidstakerne skal bo på stedet i lengre perioder. Unntak gjelder for sesongarbeid inntil 12 uker i løpet av kalenderåret, eller ved

kortvarig arbeid utenfor normalarbeidsstedet der det vanskelig lar seg gjøre å stille enkeltrom til arbeidstakers disposisjon.

Videre skal innkvarteringen oppfylle følgende krav:

- soverom med vindu som kan åpnes
- tilgang til oppholdsrom i umiddelbar nærhet til soverommet, oppholdsrom med stoler, sofa og som hovedregel tv eller internett. Hvis soverommet er stort, kan kravet om areal til avslapping bli ivaretatt på soverommet. Hvis soverommet er lite, stiller regelverket krav om separat oppholdsrom.
- garderobe eller skap til oppbevaring av tøy
- tilgang på bad og toalett. Det skal være minst ett låsbart toalett og én låsbar dusj i umiddelbar nærhet til soverommet per 4–5 arbeidstakere
- vaskerom med vaskemaskin og tørkemuligheter for klær
- spiserom med mulighet for matlaging, spiseplass, spisebord og stoler
- tilgang til nødvendig renholdsutstyr

Smittevern og sykdom

Arbeidsgiver må vurdere smitterisiko i innkvarteringen, sørge for relevante tiltak og rutiner som sikrer generelt smittevern. Dette innebærer blant annet at arbeidstakerne har nødvendig kunnskap og utstyr tilgjengelig, og at arbeidsgiver sørger for jevnlig rengjøring av kontaktflater. Det bør også være rutiner for hva en syk arbeidstaker skal foreta seg dersom det oppstår symptomer på smittsomme sykdommer.

Husordensregler

Når flere arbeidstakere bor sammen skal partene i fellesskap med arbeidsgiver utarbeide husordensregler. Reglene bør inneholde informasjon om fordeling av oppgaver, renhold, smittevern og ryddighet. Videre bør det avtales vasketider for klær, regler for matlaging, bruk av alkohol og røyking, tider for når det skal være ro, og muligheten til å ha gjester. Listen er ikke uttømmende, og Arbeidstilsynet kan gi pålegg om utarbeidelse av husordensregler.

“Når flere arbeidstakere bor sammen skal partene i fellesskap med arbeidsgiver utarbeide husordensregler.”



**/ ALLTID GODE RABATTER
PÅ BYGGEVARER**

Som medlem av FIAS får du tilgang til de aller beste produsentene innenfor trelast, verktøy, festemidler og arbeidstøy. Vårt mål er å sørge for at du har tilgang til det beste utstyret og den riktige kompetansen.

Les mer her: www.optimera.no/fias

/ OPTIMERA / **Monter**

Du bygger – Vi tar oss av resten.

Om bruk av jord, **LAND OG HAV**

Ordet «jordbruk» kan deles opp i to, og betyr åpenbart bruk av jorda. Som regel tenker vi på dette som synonymt med ordet «landbruk». Kanskje burde vi heller bli flinkere til å snakke om «arealbruk» – bruk av de ressursene som finnes på planeten, både til lands og til havs?

TEKST: PROFESSOR JØRGEN BERGE, LEDER STYRINGSGRUPPE, SENTER FOR HAV OG ARKTIS
DEKAN, FAKULTET FOR BIOVITENSKAP, FISKERI OG ØKONOMI, UIT NORGES ARKTISKE UNIVERSITET

ILLUSTRASJON: CENTRE FOR THE OCEAN AND THE ARCTIC

Vår forståelse, aksept og ikke minst kunnskap knyttet til konseptet havbruk er veldig forskjellig fra jordbruk. Ikke havbruk i forståelsen «lakseoppdrett»,

men i et større og mer generelt perspektiv – om utnyttelse av arealer, bærekraft, høsting av ressurser og påvirkning av økosystemer.



Planeten vår omtales ofte som den blå planeten, med mer enn 70% av overflaten dekket av hav. Disse 70% produserer bare omtrent 3% av den maten verdens befolkning spiser. Sett i lys av at den totale produksjonen i havet, målt i frigjort O₂, er omtrent den samme som den på land, er dette et svært lavt tall. Vi må derfor bli flinkere til å utnytte ressurser fra havet – ikke bare i form av restprodukter og arter vi tidligere ikke anså som noe vi kan spise, men også i form av arealbruk, optimering av produksjon m.m. Eller sagt på en annen måte – vi kan ikke bare satse på å spise renskåret ryggfilet av villfanget fisk om vi skal øke matproduksjonen i havet betydelig.

Nå i sommer kommer mange til å reise til varmere strøk der sivilisasjoner i årtusener har drevet landbruk. Store deler av verdens landområder kan i dag defineres som kulturlandskap – landskap formet av menneskelig aktivitet og utnyttelse av jordas ressurser. For de aller fleste av oss er dette relatert til mange positive følelser – jeg gleder meg i alle fall til ferien når vi skal vandre i vinmarker i Rhin-

dalen og besøke idylliske gamle jordbruksområder i Frankrike der åsene er gjort om til terrasser for å skape fruktbare jordbruksareal. Det er forbundet med kultur og spennende historie å se slike gamle kulturlandskap. Hvorfor er havet så forskjellig?

Vi vet at klima-avtrykket av å spise en biff er mange ganger høyere enn å spise tilsvarende mengde plantebasert materiale. For landbaserte matkilder er det miljømessig, arealmessig og økologisk riktig å spise mat så lavt i næringskjeden som mulig. Slik er det ikke nødvendigvis i havet.

En viktig forskjell mellom land og hav, er at vi opp gjennom det moderne menneskets historie har kultivert landområder. Vi har tatt arealer, ville planter og dyr og gjort disse om til effektive produksjonsfabrikker som maksimerer biologisk produksjon pr areal- og tidsenhet. I havet tenker vi annerledes – det totale arealet brukt til tradisjonelt havbruk i Norge (les lakseoppdrett) er forsvinnende lite sett i den store sammenheng. Vi ser for eksempel at



Professor Jørgen Berge
Leder styringsgruppe,
Senter for hav og Arktis
Dekan, Fakultet for
biovitenskap, fiskeri og
økonomi, UiT Norges
arktiske universitet

“For landbaserte matkilder er det miljømessig, arealmessig og økologisk riktig å spise mat så lavt i næringskjeden som mulig.”



“Skal verdens befolkning kunne ta ut betydelig mer mat fra havene, må vi være beredt til å utrede og se på hvordan vi i større grad enn i dag kan kultivere havområder.”

utbygging av havvind høster mye motstand, til tross for at dette i en større sammenheng faktisk utgjør relativt sett små områder. Vi har en forventning om at havet og kysten ikke bare skal være rent, men også urørt.

Skal vi kunne gi en stadig økende befolkning på jorda den maten den trenger, må vi se på produksjon og høsting i havet med nye øyne. Det er der det store potensialet ligger. Men da må vi også anerkjenne at våre forventninger og tanker om urørte havområder nok må modereres – mens det på land er svært klimagunstig å ta ut mat lavt i næringskjeden, så er det langt fra uproblematisk å gjøre det samme i havet. På land kan vi høste ut vegetabilsk biomasse produsert i kultiverte områder optimalisert for å utnytte plass, solenergi og vannressurser. Dette er biomasse som ikke umiddelbart inngår i en større næringskjede eller som understøtter store bestander av viltlevende dyr som vi igjen skal leve av. I havet er det helt annerledes. I havet høster vi primært høyt i næringskjeden. Uttak lavt i næringskjeden i havet vil i svært stor grad påvirke det uttaket vi gjør av viltlevende fisk høyere opp i næringskjeden.

Skal verdens befolkning kunne ta ut betydelig mer mat fra havene, må vi være beredt til å utrede og se på hvordan vi i større grad enn i dag kan kultivere havområder. Den globale havmiljøavtalen som ble inngått i 2023 er i så måte et svært viktig bidrag og utgangspunkt. Men minst like viktig er våre holdninger og aksept for kulturlandskap til havs. Verdens fiskebestander er jevnt over under et stort press – selv vår egen torskebestand som vi med rette omtaler som verdens best forvaltede fiskebestand er nok allerede på grensen av hva den kan klare å levere. Og sør i landet ser vi at bestanden av kysttorsk går kraftig tilbake. Svaret på økt uttak av mat fra havet ligger definitivt ikke i å fjerne den maten torsken er avhengig av for å vokse og utvikle seg. Vi må lete andre steder, og vi må utfordre oss selv på hvordan vi tenker rundt forvaltning av 70% av jordens overflate. Vi må gjøre alt vi kan for å sikre rene hav, men jeg tror en viktig del av løsningen ligger i at vi i større grad enn i dag kan akseptere utbygging av marine næringsparker og kulturlandskap til havs.



Superfrysing av fisk og skalldyr

- Fersk kvalitet på fryste produkter
- Muligheten til å nå nye markeder
- Lavere fotavtrykk på produktene
- Rask innfrysing på 10-12 minutter

Vi har fryseløsninger som er tilpasset alle produkter, og både kontinuerlige og batch-produksjoner.



For mer informasjon om superfrysing, kontakt Thomas Juve på:
thomas.juve@nippongases.com eller ring +47 481 97 199





BARCELONA MESSEN

– en stor suksess

Det var hundrevis om ikke tusenvis av norske leverandører, oppdrettere og politikere som hadde tatt turen til Barcelona i april for enten å ha stand eller bare «se». Denne store havbruksmessen som er verdens største, er meget populær blant norske aktører.

Sjømatbedriftene og FIAS var til stede med en stor delegasjon denne gangen, og tilbakemeldingene fra deltakerne var udelt positive. Det er en viktig arena for både å knytte nye kontakter, men også for å ivareta de mange gode kontakter man allerede har.

TEKST OG FOTO: SJØMATBEDRIFTENE





Hvordan hindrer vi at OPPDRETTSLAKS RØMMER?

*Hvert år i perioden 2010-2022 rømte tusenvis av fisk fra oppdrettsanlegg.
Hvorfor og hvordan rømmer fisken?*

TEKST: HEIDI MOE FØRE OG TRINE THORVALDSEN, SINTEF OCEAN AS

*“Rømt laks
kan påvirke
villaks i form
av redusert
genetisk
mangfold,
økt smitte fra
parasitter,
og kamp om
gyteplasser.”*

Havforskningsinstituttet

I følge Havforskningsinstituttet kan rømming av laks og regnbueørret fra oppdrettsanlegg ha negative konsekvenser på de ville laksebestandene. Rømt laks kan påvirke villaks i form av redusert genetisk mangfold, økt smitte fra parasitter, og kamp om gyteplasser.

For å forebygge rømming av oppdrettsfisk trenger vi kunnskap om både de direkte og bakenforliggende årsakene til rømningene. Derfor har SINTEF i prosjektet “Kunnskap og metoder for å forebygge rømming”, finansiert av FHF, forsket på tidligere rømninger fra norske oppdrettsanlegg, slik at den kunnskapen kan brukes til å forebygge fremtidig rømming.

SINTEF Ocean driver nettstedet www.hindreromming.no som oppsummerer forskningen vår på røm-

ming av oppdrettslaks gjennom korte saker, filmer og animasjoner.

Årsaker til rømming av fisk

Grunnene til at oppdrettsfisk rømmer er sammensatt. De bakenforliggende årsakene er menneskelige og organisatoriske, mens de direkte årsakene er tekniske, som hull i not eller uvær. I forskningen har vi funnet at hull i not er den viktigste direkte årsaken til rømming av fisk i 2010-2018, og at menneskelige faktorer som manglende kompetanse og erfaring, yteevne og kommunikasjon er de sentrale bakenforliggende årsakene.

Tekniske årsaker til rømming av oppdrettsfisk

- Hull i not var den viktigste direkte årsaken til rømming av fisk i 2010–2018.

- Særlig konflikt med og håndtering av loddssystem og dødfiskpumpe, og konflikt med fortøyning og fartøy har medvirket til hull i not og en betydelig andel av den rømte fisken.

- Halvparten av den rømte fisken rømte under uvær eller trenging av fisk i forbindelse med avlusning.

Menneskelige og organisatoriske årsaker til rømming

- Menneskelige faktorer som har vært bakenforliggende årsak til rømming av oppdrettslaks kan knyttes til kompetanse og erfaring, yteevne og kommunikasjon.
- Organisatoriske faktorer som har vært bakenforliggende årsak til rømming kan knyttes til planlegging, opplæring, bemanning, arbeidstid, drift og vedlikehold, samt vedlikehold, krav, valg og vurderinger.

Fem tiltak for å hindre rømming av oppdrettslaks

I vår forskning har vi kommet fram til fem tiltak for å hindre rømming.

1. Ha fokus på not, lodd og ekstrautstyr

Hull i not er den viktigste årsaken til rømming. Derfor er hyppig og god inspeksjon av not sentralt i rømmingsforebyggende arbeid. Større hull kan gi store rømminger, og disse oppstår hovedsakelig når nota kommer i kontakt med annet utstyr på anlegget. Risikoen er ekstra stor når nota deformeres i sterk strøm. Nota må altså ikke komme i utilsiktet kontakt med annet utstyr på anlegget. Spesielt gjelder dette nedloddningssystem, dødfiskpumpe og haneføtter i fortøyningen, i tillegg til alt av ekstrautstyr. Det er viktig å forsikre seg om at nota er tilstrekkelig forsterket ved dødfisksystem, og at dødfisksystemet ikke kan havne i feil område av nota. En god coating og/eller sterkere notmaterialer kan øke notas motstand mot slitasje fra høytrykksspyling og annet.

2. Vær særlig oppmerksom under trenging av fisk og avlusingsoperasjoner

Trenging av fisk og avlusingsoperasjoner innebærer håndtering av lodd og not, bruk av kraftig løfteutstyr og kulerekke. Dette øker sannsynligheten for hull i not og rømming. Du må passe på at lodd ikke kommer i kontakt med nota når de håndteres og være oppmerksom på at kraftig løfteutstyr kan føre til at du ikke legger merke til at lodd eller kulerekke hefter seg i nota. Organisatoriske tiltak som

god planlegging (risikovurdering/SJA og ansvarsfordeling) og opplæring, nok folk og nok tid gir gode forutsetninger for sikre operasjoner.

3. Ha gode rutiner for rømmingssikring ved uvær

Flere store rømmingshendelser har skjedd i forbindelse med uvær og sterk strøm. Det er viktig å forsikre seg om at anlegget er satt sammen slik at nota ikke vil komme i kontakt med stramme tau, kjetting og sjakler når den forskyver seg i sterk strøm, og at nedloddningen er tilstrekkelig. For å være godt forberedt i tilfelle uvær er det viktig å ha gode rutiner for inspeksjon, samt kontinuerlig vedlikehold av utstyr. Løst utstyr som faller ned i not og utilstrekkelig innfesting av not har også ført til rømming under uvær. Etter uvær bør not inspiseres nøye, spesielt i områder på le side der den kan ha kommet borti nedloddningssystem eller haneføtter.

4. Lær av egne og andres erfaringer

Rømming kan hindres ved å lære av tidligere hendelser, nesten-hendelser og bekymringer. Gransking av hendelser er et nyttig verktøy for å komme til bunns i årsaker til rømming. Erfaringsoverføring kan skje innad på anlegg/lokalitet, men også på tvers av anlegg/lokalitet og på tvers av selskap. Fiskeridirektoratet har en erfaringsdatabase med eksempler på hendelser. Erfaringsoverføring mellom leverandører og oppdretter er også verdifullt for å sikre at utstyr er brukervennlig og ikke bidrar til økt rømmingsfare. Det er også viktig med god dialog når nytt utstyr skal tas i bruk.

5. Jobb systematisk med tiltak på organisatorisk nivå

Organisatoriske faktorer som planlegging, opplæring, bemanning og arbeidstid, drift og vedlikehold, krav, valg og vurderinger er sentrale områder å ta tak i. Tiltak på organisatorisk nivå kan bidra til å hindre flere typer rømmingshendelser og dermed redusere den generelle risikoen for rømming.

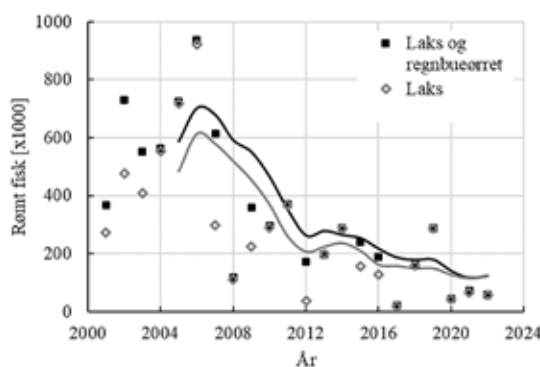


Heidi Moe Førre,
seniorforsker
SINTEF Ocean AS



Trine Thorvaldsen,
seniorforsker
SINTEF Ocean AS

“Erfaringsoverføring mellom leverandører og oppdretter er også verdifullt for å sikre at utstyr er brukervennlig og ikke bidrar til økt rømmingsfare.”



Figur: Antall rømt laks og regnbueørret registrert per år i perioden 2001 til 2022, og trendlinjer (5-årssnitt) for både laks og regnbueørret (svart) og kun laks (grå).



Træfesk – Varmrøkt ørretfilet

I denne utgaven av kjøkkenbenken serverer administrerende direktør i Sjømatbedriftene, Robert H. Eriksson, oppskriften på sin favorittrett på grillen en varm sommerdag.

KILDE: OPPSKRIFTEN ER HENTET FRA THE FLYING CULINARY CIRCUS



Personer: **6-8**

Total tid: **1 time 15 minutter**

Steke- koketid: **15 minutter**

Steketemperatur: **200° C**

Røyking: **Røykeplanke**

Utstyr: **Grill, planke, balje med vann**

Dette er en enkel og god måte å tilberede laks og ørret på. Her brukes en planke til tilberedningen av fisken. Planken blir veldig varm og begynner å røyke som igjen starter varmrøykingsprosessen. Dette blir en annerledes måte å servere rød fisk på og er også kult å grille til julefrokosten. Det eneste som da mangler er en god senneps-saus.

Ingredienser:

1 ørretfilet

1 porsjon innrøykte gamle kjærringer
(se neste side)

30 g sort pepper

20 g sukker

30 g salt

½ sitron

Agurksalat

1 agurk

½ chili

1 lime

3 ss honning

1 ts salt





Pepperrotkrem

1 beger crème fraiche
30 g revet pepperrot
½ lime
Salt og pepper

Forberedelser:

Dagen før du skal lage denne retten legger du planken i vann, slik at den blir fuktig og ikke tar fyr når du skal bruke den. Da vil den i stede begynne å ulme og ryke, sakte, men sikkert.

Lag innrøkte gamle kjærringer.

1 time før du starter tilberedningen, sukker-salter du fisken, da blir den fastere og finere i konsistensen. Det er ikke nødvendig, men det høyner smaken. Etter 1 time skyller du av salt og sukker og tørker fisken.

Tilberedning på grillen:

Forvarm grillen til 190°C. legg fisken på planken og pensle med et godt lag innrøkte

gamle kjærringer og krydre med sort pepper. Deretter legger du fisken på grillen i ca. 15 minutter. Pass på temperaturen så den ikke blir oversteckt. Grill sitronen til den får en fin og karamellisert overflate.

Riv agurken i lange strimler med en potet-skreller og finsnitt chilien. Bland alle de andre ingrediensene til agurksalaten og vend agurkstrimlene i.

Stivpisk crème fraiche og smak til med revet pepperrot, lime, salt og pepper.

Klem den grilla sitronen over fisken og server med flatbrød, og litt mer innrøkte gamle kjærringer.

Innrøkte gamle kjærringer:

4 Granny Smith-epler
150 g brun farin
1 ½ dl eplesidereddik
Salt og pepper

Dette er sausen som er knallgod til svin, men også til ørret og laks. Det vil rett og slett løfte retten til nye høyder.

Fyr opp grillen og klargjør den for røyking. (Trenger ikke røykeboks – det er himmelsk godt også uten røyking.)

Legg eplene på indirekte varme og varm-røyk til de er myke, ca. 30 minutter på 180 – 200°C. Grillen kan gjerne ha lavere temperatur, da må eplene grilles over lengre tid og du får mer røyksmak (om du bruker røyk-spon og røykboks). Fjern eplekjernene, kutt eplene i biter og ha i en kasserolle med brunsukker, eplesidereddik, litt salt og kvernet sort pepper. Kok opp og la det småkoke i 5 – 10 minutter. Miks alt i en blender eller bruk stavmikser til du får en fin og glatt puré. Smak til med salt og godt med sort pepper.

PS! Jeg kan love deg at dette blir himmelsk. Det anbefales og du vil imponere.

FETTSYRER

i ulike næringsmidler og fôr

TEKST: GJERMUND VOGT, FAGSJEF KJEMI, EUROFINS FOOD & FEED TESTING NORWAY AS



I næringsmiddelbransjen har det i de senere årene vært ekstra stort fokus på fett og oljer. Dette skyldes først og fremst at oljer generelt og marine oljer spesielt, har blitt mangelvare på verdensmarkedet. For noen er fett forbundet med et problem, for andre som en energirik og sunn næringskilde. Enkelte fettsyrer som vi for eksempel finner i marine oljer, er helsemessig gunstige mens enkelte fettsyrer som

vi finner i enkelte plante- og dyrefett har ingen eller ugunstig helseeffekt. Å ha kontroll på mengde fett og fettsyrer er derfor viktig ved kvalitetskontroll, utvikling av nye produkter, dokumentere påstander på eget produkt og sist, men ikke minst være trygg på at produktet er riktig priset da dette kan settes på bakgrunn av spesifikke parameter som EPA og DHA innhold. Tradisjonelt har Norge vært et foregangsland for produksjon av helsekostprodukter med Omega-3 fettsyrer og er store leverandører innen nasjonal og internasjonal kosttilskudsbransje. Imidlertid er det fôrbransjen innen internasjonal akvakultur som benytter den største mengde marine oljer.

Fett og oljer er en viktig ressurs, og veksten i akvakultur over hele verden, har ført til en økt etterspørsel etter marine oljer. Spesielt er dette på grunn av et høyt innhold av Omega-3 fettsyrer. Det er imidlertid ikke bare Omega-3 fettsyrene som kan være interessante. For eksempel ketolinsyre C22:11 ser ut til å ha spennende egenskaper, spesielt innen omdannelse av vegetabiliske Omega-3 fettsyrer til marine Omega-3 fettsyrer. I tillegg har fokuset på nye kilder til omega-3-fettsyrer økt. Oljer fra alger og GMO-planter har fått økt fokus, og jakten på nye oljer og fettsyrer vil fortsette i fremtiden. For Eurofins er fett og fettsyrer et område vi alltid har hatt og stadig får mange spørsmål rundt.

Hva består fett og oljer av?

Mesteparten av alle verdens oljer består av triglyserider. Det vil si at 3 fettsyrer er bundet til et glyserolmolekyl. Dette utgjør veldig tettpakket energi og benyttes som opplagsnæring i planter og dyr. Imidlertid finnes en rekke andre lipidklasser som for eksempel kolesterol og andre samt estere av disse, fosfolipider og voksestere. I tillegg finnes en rekke forskjellige lipidklasser som kan være nedbrytningsprodukter



fra andre lipidklasser slik som frie fettsyrer, monoglyserider, diglyserider, lysofosfolipider etc.

En olje kan derfor ha ulik grad av ulike lipidklasser. Imidlertid er de viktigste komponentene i en olje, fettsyrene. Det er disse som gir energi, samt er forstadier til en rekke andre komponenter som er livsviktige. Det er også fettsyrene som totalt dominerer alt innen fett.

Avhengig av sammensetningen av lipidklasser i en olje vil mengde fettsyrer variere. I enkelte raffinerte oljer kan det være nær 95% fettsyrer, mens i enkelte andre råoljer kan mengde fettsyrer være ned mot 60%. Dette er viktig å være klar over avhengig av hva oljen skal brukes til.

Når etterspørselen etter et produkt er større enn tilbudet slik som det er i det marine oljemarkedet, øker prisene og samtidig øker risikoen at produkter av dårlig kvalitet blir tilgjengeliggjort. Dette kan føre til økt svindel med oljer som trades, hvor man kan oppleve å kjøpe oljer som ikke stemmer med spesifikasjonen med hensyn på innhold av ulike fettsyrer.

Utfordringer ved analyse av fettsyrer

Det er viktig å ha pålitelige og korrekte analyser av produktkvalitet, totalt innhold av de enkelte fettsyrer, omega-3 og spesielt fettsyrene EPA og DHA. Når det gjelder optimalisering av mat-, fôr- og helseprodukter, er det også viktig å vite riktig mengde av de enkelte fettsyrer både i resept og i det ferdige produktet. Dette er ekstremt viktig dersom en for eksempel produserer produkter som skal tilfredsstille EFSA's helsepåstander.

Det finnes ulike måter å oppgi fettsyreinholdet i

produkter på. Flere produsenter og grossister oppgir mengde fettsyrer i A% (Arealprosent). A% er prosentvis sum av enkeltfettsyrer i forhold til totale fettsyrer i et fett og tar ikke hensyn til andre komponenter som ikke er fettsyrer som for eksempel kolesterol. Hvis man oppgir fettsyrene A% og kalkulerer dette over til g/100 benytter man en omregningsfaktor.

Ved bruk av en omregningsfaktor, virker det i de aller fleste tilfeller som at mengden fettsyrer overestimeres i produktet. Dette på grunn av at det er andre lipidløselige komponenter, som ikke er fettsyrer, til stede. I mange tilfeller kan denne overestimeringen være opp til 30%. Altså det kan forekomme mindre fettsyrer i produktet enn det som er deklart og det kan fort bli en mismatch mellom antatt mengde og faktisk mengde.

På bakgrunn av dette er det viktig å benytte kvantitative fettsyreanalyser der en benytter en intern standard under analysen dersom man er på ute etter analyser etter faktisk mengde fettsyrer i produktet. Det er viktig å være oppmerksom på denne forskjellen, mellom A% og kvantitativ analyse.



Gjermund Vogt,
fagsjef Kjøp
Eurofins Food & Feed
Testing Norway AS

“Det er viktig å ha pålitelige og korrekte analyser av produktkvalitet, totalt innhold av de enkelte fettsyrer, omega-3 og spesielt fettsyrene EPA og DHA.”



eurofins har gjennomført et prosjekt for å optimalisere fettsyreanalyser i marine produkter med hensyn på sann mengde fettsyrer. Resultatet vil rapporteres med både A% og g/100g hver for seg. Metoden vil også fungere på andre oljer enn marine oljer. Mer informasjon om dette arbeidet kan en finne på vår nettside: [Fettanalyser - det faktiske innholdet av omega-3 fettsyrene - Eurofins Norge](#)

På samme side finner du link til vår rapport som er utarbeidet etter vårt prosjekt, der finner du mer spennende lesning om denne analysen!





Reflex
Etikett

Syntetisk thermo etikett

Holdbare etiketter med riktig limkvalitet og god festeevne på f.eks. isopor, som tåler transportslitasje, vann og fukt.



Sporbarhet

Trykket på etikettene bevares under hele transporten og sikrer sporbarhet hele veien.

Kontakt oss for et tilbud:

✉ info@reflexetikett.no
 ☎ 61 02 00 20
 🌐 www.reflexetikett.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

Sikkerhetsekspert rett i lomma

I dagens stadig mer digitaliserte verden, der mer enn 4 av 5 dataangrep skyldes en menneskelig faktor, er ikke sikkerhetskompetanse lenger bare en bonus.

Det er en nødvendighet!



Opplæring via mobilen med Oppdatert! vil gi de ansatte økt bevissthet og kunnskap rundt datasikkerhet.

Prøv kostnadsfritt i sommer

Ingen bindingstid, forutsetter bedriftsabonnement hos Telenor. Fra 1. august er prisen 39 kroner per abonnement per måned.

Forutsetter bestilling innen 31. juli.

Tjenesten gir nyttig lavterskel datasikkerhetstrening til alle ansatte – rett på mobilen én gang i uken

Over tid vil dette bidra til å bygge bevissthet, kompetanse og sikkerhetskultur. Når ansatte blir mer bevisste på datasikkerhetsrisikoer og beste praksis, reduseres risikoen for sikkerhetsbrudd betydelig.

Derfor bør du ha Oppdatert!

Digital sikkerhet krever kontinuerlig oppdatering.
– Oppdatert! gjør dette enklere.

Bestill i Min Bedrift

Logg inn i Min Bedrift for bestilling.
Her finner du også din avtalepris på tjenesten.

www.telenor.no



Alle de riktige ingrediensene

Hos RS er vi opptatt av å gi deg de produktene, løsningene, rådene og støtten du trenger for alt som har med næringsmiddelindustrien å gjøre. Vi har alle de rette ingrediensene for å holde virksomheten din i gang.

Sju viktige produkter som hjelper deg

En av kategorisjefene våre satte seg nylig ned for å dele sine tanker om de syv viktigste produktene du trenger for å forbedre produksjonsprosessene dine.



Lekkasjesøk blir enklere

Trykkluft er en integrert del av mange prosesser, men uoppdagede lekkasjer kan føre til alvorlige konsekvenser. Finn ut hvordan FLIRs akustiske avbildningsløsninger kan hjelpe virksomheten din.

Les mer: <https://no.rs-online.co>



FIAS – Fiskerinæringens Innkjøpselskap AS

Alle sjømatbedriftene i Norge kan bli aksjonær i FIAS, som forhandler innkjøpsavtaler på vegne av aksjonærene. I dag er det vel 4000 bedrifter som kan handle gjennom avtalene.

For mer informasjon: www.fiasinnkjop.no

FIASNYTT er en informasjonsplass for samarbeidspartnerene til FIAS





**POWER
LEVERER
OFFSHORE!**

FIAS

Rabatter er som følger i denne avtalen, dog ikke på tilbudspriser eller andre nedsatte varer:

HVITEVARER	SMÅELEKTRISK	BRUNT	DATA
-15%	-15%	-15%	-5%

Kontaktperson:
Jens Lund
Salgsansvarlig Bedrift
Region Midt-Norge/Nord-Norge
Mobile: +47 90161941
jens.lund@power.no

**POWER
BEDRIFT**

Powerhouse Lade
Haakon VII's gate 27
7041 - Trondheim
www.power.no

Power bedrift har produkter som brukes på land og til sjøs

På sjøen er det visse krav som må oppfylles for at oppvaskmaskiner, tørketromler og vaskemaskiner holder det de lover. Power kan tilby de riktige produktene til denne bruken via våre leverandører.

Ta kontakt med jens.lund@power.no for et uforpliktende pristilbud enten det er enkeltprodukter eller større prosjekter. Dette gjelder da for hele vårt sortiment og ikke bare marine-segmentet.

www.power.no

**POWER
BEDRIFT**

FIAS-Fellesstand på Nor-Fishing 2024

FIAS har arrangert en fellesstand/paviljong for sine samarbeidspartnere siden tidlig 2000-tallet. FIAS har reservert over 300 kvadratmeter til denne messen i Hall A på messesenteret i Trondheim.



FIAS inviterer alle sine samarbeidspartnere til å delta på denne paviljongen. FIAS ordner alt med tepper, vegger, lys, profilering, strøm, kaffe osv. Utstyr som skjermer, stoler, bord og reoler kan bestilles i tillegg. Ta kontakt om du trenger plass på vår paviljong.

Overnatting under Nor-Fishing 2024

FIAS har i år reservert en del rom for våre medlemmer og samarbeidspartnere. Det er viktig at våre medlemmer og samarbeidspartnere får tilgang til overnatting ifm. Nor-Fishing. Det legger til rette for at våre medlemsbedrifter, som er kunder av våre samarbeidspartnere, kan møtes og knytte kontakt.

Planlegg ditt behov for overnatting og bestill dine rom hos oss.

Ta kontakt med Lill dersom det er av interesse:
lill.gran@sjomatbedriftene.no



Eurofins' Mattrygghetsskolen – Oppstart høsten 2024

Mattrygghet er svært viktig for alle som jobber i matens verdikjede. Som ledende aktør innen mattrygghet, kvalitetskontroll og kvalitetsledelse, lanserer nå Eurofins Food & Feed Testing AS et unikt utdanningstilbud, som forenkler prosessen for arbeidsgivere å utdanne egne medarbeidere.

Formål: Mattrygghetsskolen utdanner personell innen mattrygghet, kvalitetskontroll, kvalitetssikring og kvalitetsledelse i næringsmiddelbransjen.

Målgruppe: Programmet er for de som ønsker å utvikle seg innen kvalitetsarbeid og mattrygghet. Det er spesialutviklet for bedrifter som investerer i ansattes kompetanse med mål om å styrke virksomhetens mattrygghet. Tilbudet er spesielt rettet mot personer som er engasjert i å jobbe målrettet med forbedringer.

Innhold: Mattrygghetsskolen er et dedikert tilbud for dem som ønsker å kontinuerlig utvikle seg innen kvalitetsarbeid og mattrygghet.

Passende stillinger: Kvalitetsmedarbeidere, -koordinatorer og -ledere (og tilsvarende stillinger) vil dra nytte av programmet. Mattrygghetsskolen styrker virksomhetens mattrygghet gjennom fokus på kontinuerlig forbedring og kompetanseutvikling.

En helhetlig tilnærming

Mattrygghetsskolen er delt inn i tre moduler. Deltakerne vil opparbeide seg en omfattende kompetanse innen mattrygghet og kvalitetsledelse, og være rustet til å bidra til trygg matproduksjon og kvalitetsstyring.

Modul 1 «Kvalitetskontroll» omhandler teoretisk og praktisk opplæring i HACCP og trygg-mat relaterte temaer, samt grundig innføring i aktuelle kvalitetskontroller.

Modul 2 «Kvalitetssikring» tar for seg de vanligste standardene for kvalitet og matsikkerhet. Deltagerne vil få kunnskap og konkrete verktøy for etablering og videreutvikling av kvalitetsystemer i tråd med eksterne og interne krav.

Modul 3 «Kvalitetsledelse» gir deltagerne god forståelse for hva som inngår i rollen som kvalitetsleder. I dette inngår å utvikle policyer, sette ulike kvalitetsmål og gjennomføre tiltak for å nå målene. Deltagerne vil også lære om analyse av rotårsaker og granskning av hendelser. I tillegg vil deltakerne vil få opplæring og trenes i ledelse av kvalitetsavdelingen.

Kursprogram

Næringsmiddelbransjen har lenge etterlyst et program for å utdanne personell til ulike kvalitetsroller i industrien, nå er det her! Les mer ved å laste ned kursprogram, helt uforpliktende.

10% rabatt til FIAS sine aksjonærer



Introduksjonspris: 44 991,- (ordinær pris: 49 990,-). Kursavgiften dekker kursmateriell og lunsj (fysiske samlinger). Kostnader ifm. reising og/eller overnatting dekkes av den enkelte. Inkludert i kursavgiften er ett års medlemskap i Eurofins Kvalitetsnettverk.

Kontakt

Tlf: +47 480 66 771
foodconsulting@ftn.eurofins.com
www.eurofins.no



ANNET

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

TILSETNINGSSTOFFER

**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

TOTALLEVERANDØR

TRADESJON  KVALITET

RØRVIK
GOD SMÅK SIDEN 1927

Lagmannsattest

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

BANK, FINANS OG JUS

**Kystens ledende
advokatfirma**

S A N D S

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

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

 **ABC**
Arne B. Corneliusen AS
Tlf: +47 22 88 46 00
www.abccorneliusen.no

 Kvalitet og trygghet
SINCE 1949

 **HORSGAARD & CO AS**

Fisk fiskemat skaldyr
Hamnegata 43, Molde | Tel: 71 25 19 35
kjellrune@horsgaard.no | Følg oss på 

FISKEMAT

Sjømat og landmat

 **TORUNGEN**
BEN GODDE MATEN FRA SØRLENDET

 **TORUNGEN**
BEN GODDE MATEN FRA SØRLENDET

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

FRYSELAGER

**Fryselager
sentralt på Vestlandet**

permanor

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

Slakteri for frittstående oppdrettere
i Nordland

 **Salten N950**

Tlf. Johan-E. Andreassen – 915 39 338

 **HJØNNEVÅG**

Livsglad mat fra havet siden 1948
www.hjoennevaag.com | Tlf.: 53 48 22 00 | firmapost@hjoennevaag.no

OPPDRETT

ANNO 1976

KVARØY
FISKEOPPDRETT

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

▪ Slakting av laks,
ørret og torsk
▪ Slakting av stamfisk
▪ Innfrysing og
pakking

 **KRÅKØY
SLAKTERI**

www.krakoy.no

Lokalisert på Kråkøy i Åfjord Kommune

TOTALLEVERANDØR

Daglig innkomst av
fisk og skalldyr

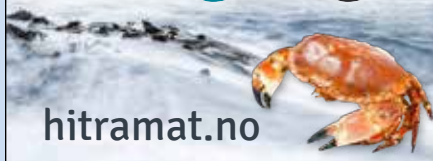


Brygga – 3210 Sandefjord
Telefon: 33 48 30 40 – Telefax: 33 46 33 53
e-post: post@brodreberggren.no

REKER, SKALLDYR OG SKJELL

Hitramat

hitramat.no



LAKS OG ØRRET



SJØMAT, VILT OG SPESIALITETER



Ring oss: 92288500
www.reinhartsen.no

HVITFISK & SKALLDYR



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



Kvalitetsprodukt
av laks og ørret

Tlf.: 73 83 77 50

www.isfjordnorway.no

Alt i fisk og skalldyr



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



Leverandør av laks og ørretfilet

www.seafoods.no



Arnøy Laks AS
Arnøy Laks Slakteri AS – Elvevoll Settefisk AS

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



Grønnegt. 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

LUTFISK/TØRRFISK/SALTFISK



Brødrene Andreassen Værøy AS

www.lofotfish.no

Kvalitetsprodusent av:

- Tørrfisk
- Lutefisk
- Saltfisk



Verdensmester i lutefisk 2017

PLATINA
SEAFOOD

EXCELLENCE IN ATLANTIC SALMON
AND TROUT

www.platinaseafood.com



Specializing in fresh airborne salmon
Aalesund - Norway

Produksjon av laks og ørret.



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

FERSK HVITFISK



OMSETNING AV ALLE TYPER HVITFISK

TELEFON: 70114545
MAIL: post@marinesales.no



• Brødr. Remo • www.Goldfish.no • +47 701 98 971 •
• Fiskerstrandvegen 168 • 6035 Fiskerstrand •

B

Economique

NORGE P.P. PORTO BETALT



Avsender:

Norske Sjømatbedrifters Landsforening

Postboks 639 Sentrum

7406 Trondheim

Ikke la måkene slå seg ned

Start forebyggingen før hekketiden er i gang!

Innen fiskerinæringen er det store problemer med fugl. Det er strenge regler på når man kan gjøre tiltak for å forebygge mot fugleangrep. Regler som vi i Rentokil følger til punkt og prikke. Vi har en ny løsning med ny teknologi som passer godt inn i denne næringen.

Bird Alert er testet på markedet i mer enn to år og fungerer. Ved å sette opp vår intelligente fugleskremsel i forkant av hekketiden, holder fuglene seg borte fra området. Bird Alert kjenner igjen type fugl på 250 meters avstand og sender dermed ut et faresignal på fuglens eget språk, en lyd som i ekstreme tilfeller kan skrus helt opp til 120 desibel. Maskinen kjenner igjen fire typer fuglearter; måke, kråke, stør og gås. Batteriet lades opp enten via solcellepanel eller via strøm.

Du som kunde styrer og overvåker alt via en webapp.

Vil du vite mer om dette produktet, ta kontakt med oss. Da finner vi den beste løsningen for både deg og fuglene.

**BirdAlert****Rentokil**

Ekspert på skadedyrkontroll

tlf. 400 30 311
rentokil.no

FISKEKAR BEHOLDERE PALLER

**STRØMBERGS**
STRØMBERGS NO