NORSK SJØMAT

NUMMER 6 – 2025

Magnus passer på laksen med robot

SIDE 8-10

NM i Sjømat 2026

SIDE 24-25

FHF

FISKERI- OG HAVBRUKSNÆRINGENS FORSKNINGSFINANSIERING

Fersk **forskning**
Nye **prosjekter**
Aktuelle **nyheter**

Nysgjerrig på de siste forskningsresultatene fra sjømatnæringen? Eller vil du få med deg noen av de over 90 utlysningene på nye prosjekter som sendes ut hvert år?

Hos FHF får du faglig påfyll og ny kunnskap om en av Norges absolutt viktigste næringer – alt samlet i ett nyhetsbrev, annenhver uke og helt gratis.
Meld deg på og få siste nytt fra FHF:

Telefon: 23 89 64 08. E-post: post@fhf.no **fhf.no**

Lyst på en utdanning innen havbruksnæringen?

NTNU har utviklet studieprogram i tett kontakt med næringslivet for å sikre jobbsikre, bærekraftige og relevante utdanninger.

Les mer på ntnu.no/nv/studier/hav

3-årig Bachelor
Biomarin innovasjon (Ålesund)
Ingeniør, Havbruk (Trondheim)
Matvitenkap, teknologi og bærekraft (Trondheim)

2-årig Master
Health Management in Aquaculture (Europa)
Matvitenskap, teknologi og bærekraft (Trondheim)
Ocean Resources (Trondheim)

NTNU
Kunnskap for en bedre verden

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

INNHOLD

DIREKTØREN HAR ORDET: «Lakselandet» – og kampen om tilliten	6
Roboter, laks og stolte yrkesvalg	8
Fiskeforbudet i Oslofjorden er et tiltak med begrenset effekt uten bred miljøinnsats	12
Brage og Marte vil styrke oppdrettsnæringen	14
Norsk sei på fransk vis – Smak av kysten i Paris	16
En ambassadør for norsk sjømat	20
Snøkrabben – et nytt kinderegg for norsk fiskeripolitikk?	23
NM i Sjømat 2026	24
Havbruksingeniør: Broen mellom teknologi og biologi	26
TRYGG FORVALTNING: Hadde du sparket Warren Buffett?	28
Sjømatbedriftenes årlige julequiz	31
Må laksen røykes på gammelmåten, eller er det greit å bruke røykaroma?	32
ADVOKATENS HJØRNE: «Lakselandet» og kommunikasjonen mellom Mattilsynet og NRK	39
Forebygging i sjømatnæringen – Samarbeid og kunnskap som våpen mot kriminalitet	40
Tillitsvalgtkonferansen 2026	44
RETT FRA ROGNA: Havet gir oss muligheter, men krever respekt tilbake	47
Tilbake til sild og potet?	48
KJØKKENBENKEN: Ovnsbakt julekveite	51
Campus Måløy	52
Seafood Expo Global – Barcelona 2026	55
FIASNYTT	57

Norsk Sjømat gis ut av Sjømatbedriftene.

Redaktør: Harry Tiller, mobil: 95 19 86 73
Ansvarlig redaktør: Robert Eriksson

Redaksjonsråd:
Anette Almås, Geir Martin Lerbukt, Johann Martin Krüger, Adrian Jørgensen, Kjetil Hestad, Frode Kvamstad og Dan Tore Andersen

Annonsesalg:
Kathrine Schjetne | Telefon 41 43 24 00

Abonnementspris: kr 1000,- 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: © Harry Tiller, Sjømatbedriftene

Grafisk design: Britt-Inger Håpnes

Trykk: ETN Grafiske AS
Bladet er trykket på miljøpapir.

Nulltoleranse for kriminalitet i havbruksnæringen

Norsk laks er en av våre viktigste eksportvarer og et kvalitetsprodukt verden stoler på. Derfor må vi ha nulltoleranse for kriminalitet i havbruksnæringen. NRK Brennpunkt sine programmer «Lakselandet» har skaket opp en hel næring og bidratt til å svekke omdømmet for norsk havbruk og eksport av laks til store deler av verden.

NRK har avdekket alvorlige forhold i norsk oppdrettsnæring som det må settes en effektiv stopper for. Serien har vist at det foregår ulovlig eksport av produksjonsfisk til konsum og trolig også en rekke tilfeller av dokumentforfalskning. Tolletaten omtaler dette som organisert kriminalitet.

Sjømatbedriftene har i flere omganger påpekt at næringen selv må ta et hovedansvar for å rydde opp. Men så enkelt er det ikke. Vi har i denne saken sett en rekke eksempler på at myndighetene ikke slår hardt nok ned på lovbrudd og omgåelser av bestemmelsene når eksportører selger produksjonsfisk som ikke er feilrettet hjemme i Norge. Når eksportører som tas for salg av slik fisk til konsum bare blir innkalt til en samtale om regelverket og får beskjed om å slutte med dette, er det en «straffereaksjon» som ikke er god nok.

Myndighetene har mulighet til å bruke langt sterkere virkemidler for å slå ned på en slik virksomhet, og det må de benytte seg av. Sjømatbedriftene har i møte med fiskeri- og havministeren etterlyst tøffere straffereaksjoner. Det gjenstår å se hva som kommer fra statsråden på dette området.

Salg av produksjonsfisk til oppkjøpere er helt og holdent innenfor lovverket, så lenge oppkjøpere følger loven og får den feilrettet her hjemme. Næringen må gjøre sitt for å sikre at fisken havner hos seriøse aktører, men når lovbrudd skjer, er det myndighetenes ansvar å slå ned på dette.

Når det skjer lovbrudd på andre områder i samfunnet, er det myndighetens ansvar å etterforske og straffeforfølge.

Norsk laks skal være synonymt med kvalitet og tillit. For å sikre dette må vi stå samlet mot kriminalitet – og myndighetene må ta sitt ansvar på alvor. Næringen må gjøre sitt for å opprettholde statusen til denne merkevaren. Men det er myndighetenes ansvar å luke vekk kriminelle aktører som skader oss alle.

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.

Foto: © Andreas Kleiberg | Norges sjømatråd

«LAKSELANDET» – og kampen om tilliten

NRK Brennpunkt har denne høsten lansert første sesong av serien «Lakselandet». Tre episoder – én av dem med et innhold som har rystet næringen, politikerne og opinionen. Det som avdekkes er alvorlig. Fisk med sår, skader og elendig kvalitet sendes ulovlig ut av landet. Eksportører tar bevisste snarveier. Myndighetene avslører lite. Og forbrukernes tillit settes på spill.

TEKST: ROBERT HOLMØY ERIKSSON, ADMINISTRERENDE DIREKTØR I SJØMATBEDRIFTENE

Dette handler ikke om enkelttilfeller. Det handler om holdninger, kontroll, og i ytterste konsekvens: Norsk sjømatnærings omdømme ute i verden.

"Norsk laks fortjener minst like sterk politisk ryggrad som matvare-produsenter i grønn sektor."

Næringens ansvar ene og alene?

Reaksjonene etter Brennpunkt-programmet har ikke latt vente på seg. Fiskeri- og havminister Marianne Sivertsen Næss (Ap) kaller det avdekkede «helt uakseptabelt». Samtidig sier statsråden at spørsmålet i realiteten er om vi skal «bemanne opp Mattilsynet og Toll- etaten», og hvem skal finansiere dette, også trekker hun pusten og fremholder at ansvaret ligger ene og alene på næringen.

Her henger ikke logikken sammen.

Tolletaten omtaler deler av aktiviteten som organisert kriminalitet. Mattilsynets direktør sier rett ut at sanksjonsmulighetene i dag kan være for svake når profitten ved lovbrudd er så høy som man her har avdekket.

Når lovbrudd er systematiske, organiserte og lønnsomme – da kan ikke staten skyve ansvaret over på næringen alene.

En landbruksminister ville aldri sagt at «Det er greit med kylling med sår, brukket vinge, og hvor partier med fjær er nappet bort – den er jo ikke helsefarlig å spise». Hvorfor er slappe holdninger ok når det gjelder fisk, men full stopp når det gjelder kjøtt? Norsk laks fortjener minst like sterk politisk ryggrad som matvareprodusenter i grønn sektor.

Sjømatbedriftene reagerte – og ba om strakstiltak

Etter Brennpunkt krevde Sjømatbedriftene umiddelbare møter med statsråd, Mattilsynet og Tolletaten. Fire dager senere satt vi rundt samme bord. Vi var tydelige:

1. Aktører med gjentatte grove brudd må kunne miste eksportlisensen.

2. Kontrollene må bli hyppigere og reaksjonene strengere.
3. Alle som driver eksport, må være registrerte hos Tolletaten (i dag er registering frivillig).
4. Ansvarsfordelingen mellom næring og myndigheter må tydeliggjøres.

Dette handler ikke om å straffe mange – men om å stoppe de få som ødelegger for hele laget.

Et regelverk som fungerer – når det faktisk følges

Kvalitetsforskriften ble innført for å sikre gode markeder, god kvalitet og et sterkt omdømme. Det har virket.

Forskriften har blant annet bidratt til:

- bedre fiskehelse
- bedre fiskevelferd
- ny og bedre vaksine
- mindre produksjonsfisk

Når Mowi og danske laksekjøpere nå ønsker å fjerne forbudet mot eksport av urettet produksjonsfisk, er det vår jobb å stå imot. Og det gjør vi – kraftig.

At statsråden åpner for det samme, er langt mer bekymringsverdig. Dette er nemlig ikke første gang. Under Norwegian Gannet-saken slo staten selv fast at produksjonsfisk må feilrettes i Norge. Dette handlet ene og alene om omdømme til norsk laks i markedene ble den gang forkynt. Staten førte sak om dette, med Sjømatbedriftene som vitne.

Hva har endret seg? Er ikke omdømme så viktig lenger? Vi skal også huske at staten den gang gjorde, etter Sjømatbedriftenes syn, et gedigent feilgrep ved å inngå forlik, slik at Norwegian Gannet fikk dispensasjon i 10 år til å frakte prodfisk rett ut av Norge.

Når useriøse aktører stjeler både merkenavn og marked

Gjennom Brennpunktserien har det blitt avdekket flere tilfeller av useriøse aktører, og hvor enkelte aktører har gått så langt og stjålet merkevarer og pakkenummer fra seriøse virksomheter. Nordlaks og vår medlemsbedrift, Alsvåg Lakseslakteri, er blant dem som er rammet. Dette er ikke småtteri – dette er ren svindel. Det er både kriminelt og straffbart.

Da må svaret være kraftigere myndighetsoppfølging, ikke mer selvjustis. Løsningen kan aldri være å gjøre ulovlig praksis lovlig.

Et retorisk poeng til statsråden

Statsrådens argumentasjon kan oppsummeres slik:

«Folk kjører for fort – men det er jo føreren som har ansvaret. Skal vi virkelig ha mer politi?»

Ja, statsråd. Når noen kjører i 100 i 60-sona, sender vi ut politi. Vi setter ikke opp nye skilt med 100 km/t for å slippe kontroll. Hadde arbeidsministeren hatt samme holdning for noen år tilbake når man opplevde arbeidslivskriminalitet i bilpleiebransjen, ville nok ikke vedkommende statsråd overlevd veldig lenge.

Fjerner vi dagens bestemmelse, inviterer vi North Tandem og aktører som den frittstående eksportøren som NRK omtaler som «Olsen», til å fortsette som før. Resultatet blir dårligere fisk i markedet og et omdømme ingen markedsføringskampanje kan redde.

En sterk næring trenger sterk kontroll

Norsk sjømatnæring har ingenting å tjene på useriøsitet. Vi har alt å tape. Derfor sier Sjømatbedriftene tydelig:

- Vi skal stå på for de seriøse.
- Vi skal samarbeide med myndighetene.
- Vi skal hjelpe med å luke ut kriminelle aktører.
- Men vi kommer aldri til å støtte forslag som svekker kontrollen eller åpner for økt risiko.

Dette handler ikke om politikk. Det handler om ansvar, omdømme og fremtidige markeder.

Nå trengs en fiskeriminister som står opp for de seriøse aktørene

Norsk sjømat har aldri hatt større global betydning. Nettopp derfor må vi ha en fiskeriminister som beskytter kvaliteten, strammer inn der det svikter og sørger for at lovbrudd får reelle konsekvenser.

Næringen bærer det største ansvaret – og seriøse aktører sammen med næringsorganisasjonene tar ansvar hver eneste dag. Vi må også gå i oss selv og se på hvordan vi kan ta et større ansvar.

Nå må myndighetene gjøre det samme – ikke ved å svekke regelverket, men ved å håndheve det.

Kriminalitet skal ikke bortforklares. Den skal bort. Derfor er det utrolig viktig at næringsorganisasjonene sammen med myndighetene setter seg ned og i fellesskap finner ut hvordan man skal nå felles mål, og hvilke tiltak som skal iverksettes. Vi i Sjømatbedriftene er klare.

Robert Holmøy Eriksson, adm. direktør i Sjømatbedriftene

"Dette handler ikke om å straffe mange – men om å stoppe de få som ødelegger for hele laget."

"Det handler om ansvar, omdømme og fremtidige markeder."

Roboter, laks og
STOLTE YRKESVALG

RØRVIK: Sørvesten frisker på og lager små skumtopper på Follafjorden i Nærøysund kommune. Det er her ute Magnus og Victor har funnet sine drømmejobber. Om bord i ROV-fartøyet «Ada» sørger de for at operasjonene til Emilsen-konsernet går etter planen.

TEKST OG FOTO: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF SJØMATBEDRIFTENE

"Hva kan være mer meningsfullt enn å være med på å produsere mat til en hel verden?"

Magnus Geving

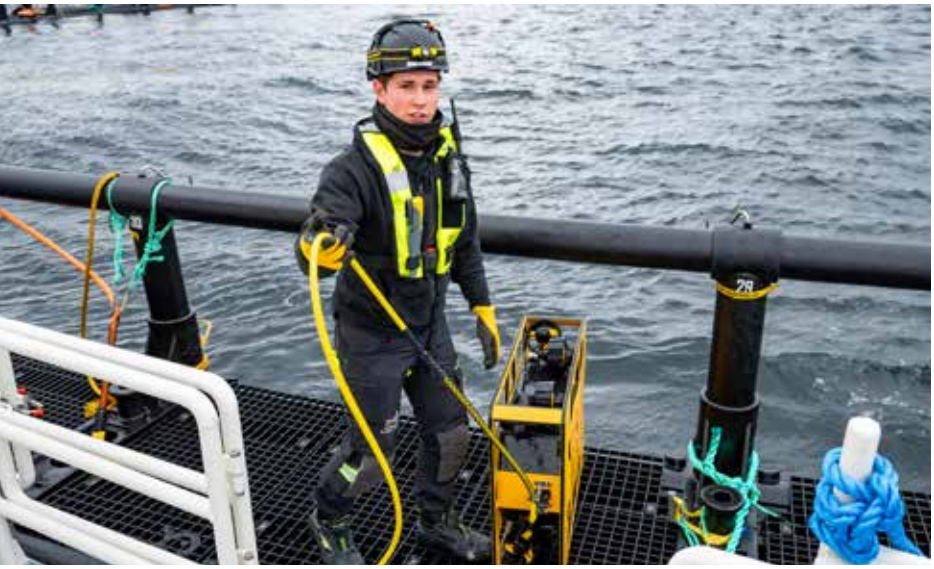
Vi skal ut for å inspisere lokaliteten ved hjelp av ROV, en miniubåt utstyrt med all tenkelig teknologi for inspeksjon og kontroll av at alt står bra til med laks og installasjoner på Skrubbholmen.

En jobb med mening

«Ada» har ingen problemer med litt småkuling og litt sjø. Skipsfører Victor Kristiansen manøvrerer båten frem til merdkanten uten dramatikk. Så kan Magnus Geving sjøsette ROV-en og sjekke at laksen i den nedsenkede merden har det som den skal.

– Dette er en jobb jeg finner mye mening, utfordring og spenning i. Å få være ute på sjøen, løse ulike oppdrag og være den del av noe stort som produserer mat til en hel verden. Hva kan være mer meningsfullt enn det?

Magnus er ROV-pilot om bord. Opprinnelig fra Namsos, men etter skolegang på Val videregående skole på Kolvereid valgte han å bli igjen i havgapet for å leve på og av havet. Etter en tur innom Nærøysund Aquaservice gikk han over til Emilsen Fisk, og jobber nå for Emilsen Sjøservice siden oktober 2024.



Magnus Geving gjør klar ROV-en for å sjekke hvordan det står til med laksen i den nedsenkede merden.

Fra planker og spiker til laks

ROV-en er på plass i dypet og sender TV-bilder tilbake om bord i «Ada». Laksen i den nedsenkede merden har det helt topp i den kjølige Follafjorden. Skipsfører Victor Kristiansen har full oversikt over fisken ved hjelp av dataskjermene inne i styrhuset.

Victors yrkeskarriere startet som snekker, men sjøen lokket. Han hadde lyst til å prøve noe nytt og siden han alltid har likt seg på sjøen og har en stor interesse for data og teknologi, var det lett å velge jobb som skipsfører og ROV-pilot om bord i «Ada».

– Av og til savner jeg å være snekker, men jeg kommer nok ikke til å bli det igjen. Det er spennende å kunne jobbe med undervannsroboter, se hva som rører seg nede på dypet og være en del av en stor operasjon. Denne bransjen har behov for folk, og kan tilby varierte, meningsfulle, utfordrende og spennende oppgaver. Jeg har ingen problemer med å anbefale alle en jobb i havbruket. Vi trenger også flere jenter i dette yrket, sier Victor.

Tenker mer helhetlig

Emilsen-konsernet opererer på fire ulike lokaliteter på Namdalskysten i Trøndelag, og samarbeider blant annet med Sinkaberg for å produsere mat til store deler av verden. Fra hovedbasen på Lauvøya har Emilsen Gruppen bygd en hjørnesteinsbedrift i Nærøysund kommune og har i dag 80 ansatte. En forholdsvis liten aktør i en stor bransje, men

som stadig bygger nye bein å stå på og som setter bærekraft i høysetet for all sin virksomhet.

Foruten de som jobber direkte med havbruksdelen har Emilsen-konsernet også satset på eget rederi med fire fartøy i virksomhet, både for egne oppdrag, men også for andre selskaper som trenger slike operasjoner. I dag er det 24 ansatte i rederidelen av konsernet.

Fordel med egen flåte

Rasmus Husby Larsen er driftsleder i Emilsen Sjøservice (ESS) og mener det er mange fordeler med å ha en egen flåte i selskapet. På den måten kan Emilsen tenke mer helhetlig på alle deler av virksomheten.

– Det er kanskje ikke så mange selskaper som gjør som oss, men dette passer for vår måte å drive på. Når vi kan ha egne båter og egne ansatte blir de en del av den store virksomheten, og alle jobber sammen mot et felles mål. Vi får bedre operasjoner på denne måten, både når det gjelder levering av fisk til brønnbåtene, utsett av smolt, lusebehandling og alt annet som hører med. De ansatte, uansett hvor de er i virksomheten, får en felles ambisjon om å levere på best mulig måte, både med tanke på fiskevelferd, kvalitet og bærekraft. Alle blir opptatt av at laksen, som er vår viktigste kunde, skal ha det bra, at den skal behandles på best mulig måte og at den skal ha best mulig kvalitet når den når markedene. Jeg er virkelig stolt over hvordan våre ansatte opererer og hvordan de ser på hele vår virksomhet, sier Rasmus.

Gjør det på sin egen måte

Mange av de ansatte om bord på servicefartøyene er utdannet og opplært internt i selskapet. I en bransje med hurtig vekst, rask omstilling og stadig påfyll av ny teknologi er det behov for å snu seg raskt. Derfor er mange av mannskapene om bord på servicefartøyene rekruttert, trent og sertifisert internt. Emilsen konsernet er opptatt av å passe på sine ansatte og å kvalifisere dem til de jobbene som trengs til enhver tid.

Håvard Paulsen er et eksempel på nettopp det. 22-åringen startet som lærling hos Emilsen. I dag er han skipsfører på servicebåten «Adelstein». Sammen med to andre om bord sørger han for alle serviceoppdrag som måtte oppstå.

– Vi sleper, fikser fortøyninger, er med på lusebe-

Victor Kristiansen, til venstre og Magnus Geving har full kontroll på ROV-fartøyet «Ada». De har valgt en yrkeskarriere med ROVer, servicebåt og havbruk, og de angrer ikke et sekund på det.

"Mange av de ansatte om bord på service-fartøyene er utdannet og opplært internt i selskapet."

Håvard Paulsen, til høyre, er skipsfører på «Adelstein». En jobb han fikk som 21-åring. Sammen med matrosvikar Oliver Nyheim Pettersen sørger de for å gjennomføre en rekke ulike oppdrag for Emilsen Gruppen..

handling, opptak og utsett av fisk. Ja egentlig alt som en servicebåt kan brukes til. Jeg er veldig fornøyd med å ha fått denne muligheten, sier Håvard.

Det var mamma og pappa som fikk han inn på tanken om å bygge et yrkesliv på sjøen og i havbruksbransjen.

– De skjønte at dette var en jobb som jeg kunne passe til. Og den anbefalingen er jeg veldig glad for at jeg fikk. Jeg har vært her siden april, og jeg stortrives. Dette er en jobb som gir så mye mening, den er variert og det er godt å vite at vi er en del av en organisasjon som skaffer mat til folk. Fisken i merdene må tas vare på, og jeg føler absolutt at jeg bidrar til det. Rørvik og kysten hadde ikke vært rare greiene uten denne næringen og det håper jeg flere skal forstå, sier Håvard Paulsen.

16 år og overbevist

«Adelstein» har nettopp klappet til kai for dagen, og mannskapet kan avslutte arbeidsdagen. Om bord som matrosvikar denne dagen er også Oliver Nyheim Pettersen. 16 år og student ved Val videregående skole innenfor havbruk. I to dager har han permisjon fra skolen for å vikariere om bord.

– Dette er et yrke som passer godt for meg, det er jeg helt sikker på. Jeg lærer noe hele tiden, og gleder meg til å bli ferdig med studiene. Jeg er sikker på at jeg kommer til å søke meg jobb på en servicebåt eller brønnbåt når skolen er ferdig. Det er innen havbruk jeg ser fremtiden min, sier 16-åringen etter en lang dag på sjøen.

Til venstre: ROV-fartøyet «Ada» er arbeidsplass for Magnus og Victor. Ved hjelp av undervannsroboter sjekker de regelmessig alle fiskemerdene for å sørge for at laksen har det best mulig.

Til høyre: ROVen sender TV-bilder til dataskjermer om bord. Ved hjelp av ROV kan merdene sjekkes effektivt.

Fusa vgs.
Vestland fylkeskommune

KOMPETENT – OPEN – MODIG

På Fusa vidaregåande tilbyr me følgjande utdanningsprogram

YRKESFAGLEG VG1
- Helse- og oppvekst
- Naturbruk
- Restaurant og matfag
- Teknologi og industrifag

YRKESFAGLEG VG 2
- Helsefagarbeidar
- Akvakultur
- Kokk og servitør
- Industriteknologi

STUDIESPESIALISERING
- Språk, samfunnsfag og økonomi
- Realfag

YSK/TAF (fagbrev + studiekompetanse)
- Helse
- Marin
- Mekanisk

VELKOMMEN TIL OSS!

Tel. 56 58 09 00, Leiro 43, 5640 Eikelandsosen. fuv.post@vlfk.no https://www.facebook.com/Fusa.vgs
Digital brosjyre: Fusa Vgs **Skolefilm:** https://youtu.be/37e8hMyhHnA

Foto: © Mikadun | shutterstock.com

FISKEFORBUDET I OSLOFJORDEN

er et tiltak med begrenset effekt uten bred miljøinnsats

Les Sjømatbedriftenes høringssvar til Representantforslag om fortsatt fiske i Oslofjorden.

TEKST: GEIR MARTIN LERBUKT, FAGLIG LEDER FANGST- OG INDUSTRI SJØMATBEDRIFTENE

"Yrkesfiskere som i generasjoner har hatt sin inntekt fra fjorden, mister nå hele sitt eksistensgrunnlag over natten."

Fra 1. januar 2026 blir det innført nullfiskeområder i Oslofjorden. Tiltaket markedsføres som en nødvendig redningsaksjon for en fjord i krise, men vil samtidig være et historisk inngrep i bruken av fjorden.

Spørsmålet er om fiskeforbudet rammer riktig – og om det alene vil gi tilstrekkelig effekt.

Det er ingen tvil om at fiskebestandene i Oslofjorden er under sterkt press. Likevel er det lett å stille spørsmål ved om fiskerne igjen blir syndebukken. Yrkesfiskere som i generasjoner har hatt sin inntekt fra fjorden, mister nå hele sitt eksistensgrunnlag over natten. For lokale fiskekjøpere betyr forbudet tap av råstoff, økte transportkostnader og svekket grunnlag for videreforedling. Mindre mottak i fjordområdene vil kunne måtte legge ned, med ringvirkninger for arbeidsplasser og lokalsamfunn.

Det grunnleggende problemet i Oslofjorden er ikke fisket alene. Forskning peker på flere hovedårsaker. Overgjødsling og utslipp fra landbruk, kloakk og avrenning fører til oksygensvikt og dødsoner på bunnen. Klimaendringer med høyere temperaturer endrer økosystemene og gir fremmarsj for arter som ikke hører hjemme i fjorden. Utbygging og arealpress med nedbygging av strandsonen ødelegger viktige gyte- og oppvekstområder.

Et totalforbud mot fiske kan gi en symbolsk effekt og skape politisk handlekraft, men uten kraftige tiltak på miljøsiden vil resultatene utebli. Dersom målet er å

redde Oslofjorden må vi ha reelle tiltak som går til kjernen av problemene og faktisk bedrer situasjonen i Oslofjorden raskt.

- Strengere krav til rensing av avløpsvann.
- Reduksjon i landbruksavrenning og bedre forvaltning av gjødsel.
- Vern av gyteområder og restaurering av tareskog og ålegrasenger.
- Stans i ytterligere nedbygging av strandsonen.

Regjeringen har valgt det enkleste grepet – å stanse fisket. Det koster staten lite, men det koster fiskere og landindustrien alt. Spørsmålet er om dette er en reell redningsplan, eller et forsøk på å vise handlekraft uten å ta de tunge og politisk vanskelige beslutningene.

Oslofjorden trenger mer enn symbolpolitikk. Å stanse fisket kan gi et kortsiktig pusterom for enkelte bestander, men uten en helhetlig miljøplan vil fjorden fortsette å dø – og da uten at fiskere og landindustri lenger kan holdes ansvarlige.

Selv om antallet aktive yrkesfiskere i Oslofjorden er redusert de siste tiårene, utgjør de som fortsatt driver en sårbar gruppe. Forbudet innebærer tap av hele inntektsgrunnlaget.

Mange fiskere har investert i utstyr og båter tilpasset fjordfiske, og disse verdiene mister nå sin funksjon.

Landsiden rammes indirekte gjennom bortfall av råstoff. Små mottak, fiskehandlere og videreforedlingsbedrifter i fjordområdet risikerer nedleggelse, og restauranter som har profilert seg på «lokal fjordmat» mister en viktig del av sitt særpreg.

Tilførsel av lokalt fanget sjømat vil reduseres med den følge at råstoff må hentes fra andre deler av landet, med dertil økte transportkostnader, i en tid der fiskeproteiner allerede er høyt priset. For den lokale fiskehandleren blir det ikke det samme å tilby ferske langreiste reker fra en annen del av landet – og det er muligens ikke det forbrukerne vil foretrekke.

Fiskeforbudet i Oslofjorden representerer et tydelig signal om at situasjonen er alvorlig. Likevel er det et virkemiddel som i hovedsak rammer fiskerne, uten å adressere de strukturelle årsakene til fjordens økologiske kollaps. Skal Oslofjorden gjenvinne sin økologiske funksjon og samtidig fortsatt være en ressurs for næringsliv og befolkning, må det følges opp med omfattende og målrettede miljøtiltak.

Sjømatbedriftene støtter derfor det foreliggende representantforslaget om fortsatt fiske i Oslofjorden.

"Mange fiskere har investert i utstyr og båter tilpasset fjordfiske, og disse verdiene mister nå sin funksjon."

Les mer på Stortingets nettsider under «Saker og publikasjoner»

Brage og Marte vil styrke OPPDRETTSNÆRINGEN

Studentene Marte og Brage fra Norges fiskerihøgskole (NFH) i Tromsø har fått et innblikk i havbruksnæringen gjennom praksis hos Sjømatbedriftene. Nå vil de bidra med ny kompetanse og teknologi for å gjøre næringen mer bærekraftig.

TEKST OG FOTO: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF I SJØMATBEDRIFTENE

"Vi har brukt deler av tiden på å samle kunnskap om hvordan slam og avfall fra anleggene kan brukes på en bærekraftig måte."

"Teknologi interesserer meg, og ny teknologi er noe næringen trenger i årene som kommer."

Brage Vold Bjørvik og Marte Måsøval Johansen har valgt en fremtid innen havbruksnæringen. Med kunnskap fra skolebenken skal de etter hvert jobbe i en næring som de mener trenger mer kompetanse, ny teknologi og økt vekt på bærekraft.

Denne høsten og vinteren har de vært i praksis hos Sjømatbedriftene i Trondheim, og har fått et innblikk i hvordan organisasjonen jobber med å bedre rammevilkårene for næringen, sikre en mer forutsigbar næringspolitikk og påvirke det politiske miljøet til å bry seg mer om en næring som produserer mat til en hel verden.

Et helhetlig blikk

– Tre uker på kontoret i Trondheim har ført til at vi nå vet mer om helheten, om politikken og hvordan hele næringen påvirkes av de rammevilkårene som regjering og Storting legger opp til. Det vil være nyttig på veien videre mot en jobb innenfor havbruk, sier de to.

Studentene fra NFH har i praksisperioden jobbet med å skaffe mer kunnskap om hva slam fra oppdrettsanlegg er, og hvordan det kan brukes i en sirkulærøkonomi.

– Vi har brukt deler av tiden på å samle kunnskap om hvordan slam og avfall fra anleggene kan brukes på en bærekraftig måte. Det har vært lærerikt og spennende å lære mer om hvordan dette kan brukes til for eksempel gjødsel og at det finnes selskap her i Norge som arbeider med å gjenbruke dette. Slik kunnskap er nettopp det denne næringen trenger for å bli enda mer bærekraftig, slår de to fast.

Slam som ressurs

Slam fra oppdrettsanlegg består av fôrrester, avføring og organisk materiale som samler seg på bunnen under merdene. Dersom dette ikke håndteres riktig, kan det føre til oksygenmangel i sedimentene, utslipp av næringsstoffer og lokal forurensning som påvirker bunnfauna og økosystemet negativt. Over tid kan dette svekke vannkvaliteten og redusere biologisk mangfold i området.

Derfor er det viktig å utvikle løsninger som gjør slam til en ressurs i stedet for et miljøproblem – for eksempel ved å bruke det til biogassproduksjon eller gjødsel i landbruket.

Marte og Brage er den nye generasjonen som står klare til å jobbe innenfor norsk sjømatnæring og havbruk. De legger ikke skjul på at flere venner og bekjente sperret øynene opp når de gjorde kjent sine studievalg.

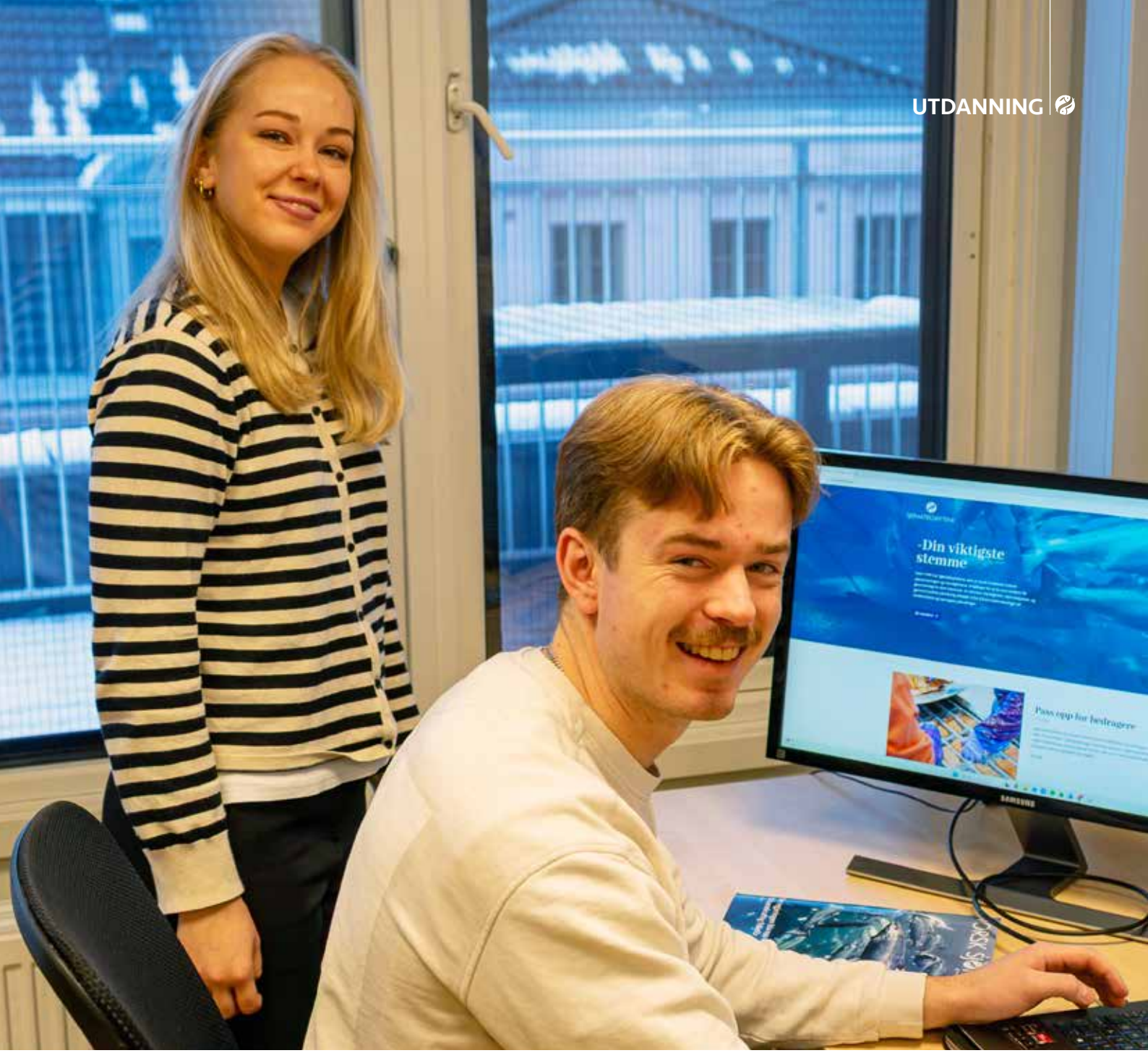
Nye blikk og ny kompetanse

– Jeg har fått mange spørsmål om hvorfor jeg vil jobbe med havbruk. Og det finnes mange negative holdninger til oppdrettsnæringen der ute. Men jeg er overbevist om at havbruk er fremtida og at vi som er den nye generasjonen har mye å bidra med. Studiene ved NFH kan tilføre mer kunnskap og forskningsresultater inn i en næring som trenger det for å utvikle seg og vokse, sier Marte Måsøval Johansen.

– Det er jeg enig i, og jeg tror det er viktig at det kommer flere inn i næringa som har et litt annet blikk på hvordan ting gjøres og hvilke avtrykk denne næringa har. Vi vil bruke våre erfaringer og kompetansen vi har opparbeidet gjennom tre år på skolebenken til å bringe havbruksnæringen videre, sier Brage Vold Bjørvik.

Jobbutsikter

Begge har stor tro på at studiene vil gi dem gode og



Marte Måsøval Johansen og Brage Vold Bjørvik er studenter ved Norges fiskerihøgskole. Nå har de vært i praksis hos Sjømatbedriftene. Begge ser for seg en spennende fremtid i norsk havbruk.

sikre jobber innenfor norsk sjømatnæring. Brage ser for seg en fremtid der han kan jobbe med salg og markedsføring, og på den måten bidra til at norsk sjømat havner på flere middagsbord over hele verden.

Marte har planer om flere studier når hun er ferdig i Tromsø til sommeren. Da settes kursen mot Bergen og masterstudier som skal gjøre henne til havbruksingeniør.

– Teknologi interesserer meg, og ny teknologi er noe næringen trenger i årene som kommer. Det skjer så mye innenfor dette feltet, skal den vokse må vi bli enda bedre på å finne opp og utvikle nye teknologiske løsninger. Den forrige generasjonen oppdrettere har lagt grunnlaget, nå har næringen behov for mer kompetanse, teknisk kunnskap og gode forskningsresultater. Hva kan vel være mer spennende enn å bli en del av det? sier Marte.

– Vi har valgt en utdanning som gir mange muligheter fremover, og sjansen for å få en jobb etter endt utdanning er stor. Det er mange som velger studier der de er usikre på om de får seg fast jobb etterpå. For oss vil det neppe være et problem. Jeg ser for meg at norsk havbruk kommer til å etterspørre ansatte som har mer utdanning fremover. Det bidrar til å gjøre oppdrettsnæringen bedre, renere og mindre utsatt for kritikk, sier Brage Vold Bjørvik.

Brage og Marte er klare til å bidra med ny kompetanse og teknologi – og ser frem til å være med på å forme fremtidens havbruk.

NORSK SEI PÅ FRANSK VIS

– Smak av kysten i Paris

Smak av kysten samlet i oktober et sterkt fagmiljø av kokker, produsenter og bransjeaktører til en inspirasjonsreise i gastronomiens hovedstad. I samarbeid med Norges sjømatråd sto norsk sei i sentrum – men turen handlet også om å utforske fransk matkultur, bygge nettverk og til videre utvikling av fagkunnskap og matglede langs hele kysten.

TEKST OG FOTO: MARITA BRODIN MONSEN, PROSJEKTLEDER OG KOMMUNIKASJONSANSVARLIG FOR SMAK AV KYSTEN/MATARENA

"Da Smak av kysten inviterte til høstens studietur, var målet å kombinere faglig påfyll med nye impulser fra det klassiske franske kjøkkenet."

Paris er selve hjertet av gastronomien – et sted der håndverk, teknikk og tradisjon står som referanse for kokker verden over. Da Smak av kysten inviterte til høstens studietur, var målet å kombinere faglig påfyll med nye impulser fra det klassiske franske kjøkkenet.

Norsk sei med fransk vri

Den første kvelden i Paris ble viet et eksklusivt arrangement i den norske ambassadørens residens, der Norges sjømatråd sto bak en mottakelse med norsk sei i hovedrollen. Arrangementet samlet representanter fra både fransk og norsk gastronomi – og mottakelsen bidro til å synliggjøre potensialet for norsk sei internasjonalt, og styrket dialogen mellom norske og franske fagmiljøer.

Menyen bar tittelen Le Lieu noir Norvège à l'honneur – «den norske seien i søkelyset» – og viste hvordan råvaren kan tolkes med både nordisk sensibilitet og fransk eleganse.

Kjøkkensjef på Michelin restauranten Gaptrast Kristian Vangen serverte Bakt og brent sei med skum av issider fra Alde og tørket blåbær. Morten Tungesvik kjøkkensjef på legendariske Brasserie Cherie i Bergen presenterte Tanggravet norsk sei med bakt og syltet sellerirot, karamellisert løk og tørket sopp. Rettene ble servert til stor begeistring blant gjestene, og demonstrerte på elegant vis hvordan norske råvarer kan fremstå moderne og attraktive i et internasjonalt kjøkken.

Le Cordon Bleu – der gastronomiske legender skapes

Dagen etter gikk turen til Le Cordon Bleu, den legendariske kokkeskolen som i over 125 år har utdannet noen av verdens fremste kokker og konditorer.

Til venstre:
Morten Tungesvik – kjøkkensjef på Brasserie Cherie serverte tangspeket sei i den norske ambassadørens residens.

Til høyre:
Finalerettene med norsk sei på Le Cordon Bleu.

Dan Even Fjellskål og Fredrik Hald holder masterclass om norsk sei.

Skolen, grunnlagt i 1895, er et symbol på fransk gastronomisk tradisjon og presisjon – og et sted hvor klassisk håndverk møter moderne kulinarisk forskning.

På programmet sto en fagdag viet norsk sei, arrangert i samarbeid med Norges sjømatråd. Her konkurrerte utdannede kokker fra Le Cordon Bleu om å lage den beste retten med sei som hovedråvare – vurdert av en fagjury med representanter fra Norge og Frankrike. Sei er en viktig norsk råvare å introdusere til det franske markedet. Torskekvotene har blitt redusert, noe som har gitt begrenset tilgang og kraftig økning i prisene, så nå kan seien seile opp som en ny norsk helt på det franske kjøkken.

De norske mentorene som fulgte kokkene gjennom konkurransen var Kristian Vangen (Gaptrast), Morten Tungesvik (Brasserie Chérie), Torstein Hatlevik (Haaheim Gaard) og Angus Hugøy (Marg & Bein) – noen av de beste kokkene fra Vestlandet.

Dagen inkluderte også en inspirerende masterclass om sei, ledet av Fredrik Hald, en av Norges mest erfarne sjømatkokker og en sentral kunnskapsbærer i Smak av kysten-nettverket, sammen med Dan Even Fjellskål fra Fjellskål på Fisketorget i Bergen. De ga deltakerne en grundig innføring i seifiskens kvalitet, sesongvariasjoner og bruksområder – og viste hvordan norske råvarer kan formidles med stolthet i et internasjonalt kjøkken.

I juryen satt blant andre Christina Bollmann og Fredrik Hald fra Smak av kystens styre. Konkurransen ble en faglig møteplass der fransk kreativitet og norsk råvarekunnskap møttes på sitt beste.

Fra Rungis til Tour d'Argent – fransk gastronomi i praksis

Ingen studietur til Paris er komplett uten et besøk på Rungis International Market – verdens største

Fersk fisk på Rungis – verdens største ferskvaremarked.

"På programmet sto en fagdag viet norsk sei, arrangert i samarbeid med Norges sjømatråd."

Smak av kystens medlemmer fra hele Norge samles utenfor Le Cordon Bleu.

Alexandra Krage Angell, daglig leder i Smak av kysten/Matarena, utenfor Le Louchebem.

ferskvaremarked og et pulserende sentrum for matlogistikk og kvalitetshandel. I de tidlige morgentimene fikk deltakerne oppleve det enorme maskineriet som daglig forsyner franske restauranter med råvarer fra hele verden.

Fra fisk og skalldyr til frukt, kjøtt og ost – Rungis illustrerer både bredden og presisjonen i det franske matsystemet, der håndverk og respekt for råvarer står i sentrum.

– Det er fascinerende å se hvordan en så enorm struktur kan være bygget rundt kvalitet og fagkunnskap, sier Fredrik Hald, styreleder i Smak av kysten. – Rungis minner oss om betydningen av stolthet og profesjonalitet i alle ledd av verdikjeden.

Resten av dagen ble viet til klassiske matopplevelser i Paris' gater: Lunsj på Le Louchebem, et legendarisk brasserie i hjertet av byens kjøttkvartal, og avslutningsmiddag på La Tour d'Argent, en av verdens mest ikoniske restauranter med historie tilbake til 1582. Her fikk deltakerne oppleve fransk gastronomi på sitt mest raffinerte – med presisjon, stolthet og respekt for tradisjon.

Nettverk, inspirasjon og faglig utvikling

Studieturen til Paris ble en sterk påminnelse om hvorfor Smak av kysten eksisterer: for å bygge bro mellom havet, kokkene og forbrukerne – og for å styrke kunnskapen om sjømat som kultur og næring.

Gjennom felles opplevelser og faglige møteplasser skaper nettverket en arena der kokker, produsenter og leverandører lærer av hverandre – og løfter hverandre.

– Slike turer handler ikke bare om inspirasjon, men om kompetansebygging og samarbeid mellom ulike aktører fra hele landet, sier Alexandra Krage Angell, daglig leder i Smak av kysten/Matarena.

Smak av kysten

Smak av kysten er et nettverk som representerer hele verdikjeden, fra fiskemottak, produsenter og grossister, til fiskehandlere og restauranter. Smak av kysten utvikler og formidler kunnskap om bærekraftig mat fra havet der kvalitet, mangfold og sesong blir ivaretatt.

SMAK AV KYSTEN

Nettverket ble etablert i Bergen i 2004, og består i dag av over 160 medlemmer – fra lokale restauranter til nasjonale aktører. Gjennom kurs, studieturer, fagsamlinger og prosjekter fremmer Smak av kysten samarbeid, faglig utvikling og økt sjømatkompetanse i hele verdikjeden.

CAMPUS BLÅ
VIDEREGÅENDE SKOLE

Vil du jobbe i en spennende, internasjonal vekstnæring?

- VG1 Naturbruk med akvakultur
- VG2 Akvakultur
- VG2 Maritimefag
- VG2 Fiske og fangst
- VG3 Studieforberedende naturbruk

campusbla.no

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

PAKKEMASKINER
RØKE-/ KOKESKAP
VASKEMASKINER
ISMASKINER
BANDSAGER
KVERNER
BLANDEKVERNER
HURTIGHAKKERE
BLANDERE
TERNINGKUTTERE
GASSMÅLERE
GASSMIKSERE
FILETERINGSMASKINER
FLEKKEMASKINER

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

NORDIC SUPPLY SYSTEM AS

6260 SKODJE
Tel: + 47 70 24 45 00
adm@nordicsupply.no
www.nordicsupply.no

Antisink **Large Boat Kit**

Holder sjarken din flytende

Selv under de mest krevende forhold

Systemet kan **skreddersys** din båt

Monter Antisink idag og få cashback fra forsikringselskapet!

HAVTRYGD

Granne forsikring

Les mer på
Antisink.no

ANTISINK
post@antisink.no

Rorar Hildonen, mannen bak «To Rom og Kjøkken» i Trondheim kan ikke få skrytt nok av norsk sjømat. Nå er det lutefisk det går i, men han hadde ønsket at flere fikk øyne og gane opp for sei.

EN AMBASSADØR *for norsk sjømat*

Restauratør Roar Hildonen står midt oppe i forberedelsene til årets lutefisksesong, men for han og restauranten «To Rom og Kjøkken» går det i sjømat hele året. Han elsker lutefisk, men mener også at vi alle bør spise mer sei.

TEKST OG FOTO: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF SJØMATBEDRIFTENE

– Hjemme hos oss spiser vi lutefisk på julaften, og i restauranten går det mye lutefisk nå før jul. Lutefisk skal være av skrei, og vi får den levert fra Brødrene Berg på Værøy. Topp kvalitet som tilberedes på den gode gamle måten. God lutefisk må være hengt på hjell, da får den mest smak, sier Hildonen som ikke kan få fullrost norsk sjømat nok – og ikke bare lutefisken.

Mer sjømat enn før

Trondheimsrestauranten «To Rom og Kjøkken» er landskjent for sin mat, og kanskje spesielt for sjømaten. Selv om norske forbrukere ikke spiser nok fisk opplever han at gjestene som besøker restauranten har fått øynene opp for norsk sjømat de siste årene. Mens det for noen år siden ble solgt om lag 10 prosent sjømat, ligger fordelingen mellom kjøtt og sjømat nå på 50/50.

– Kamskjell er en klassiker her hos oss. Vi selger opp mot 200 kamskjell om dagen. Det går mest sjømat som forrett, men det blir stadig flere som går ut på restaurant for å spise et godt fiskemåltid også. Særlig når vi har større selskap består ofte hele måltidet av sjømat. Vi serverer dagens fiskemåltid, og da kan vi variere ut fra hvilke råvarer som er tilgjengelige og som har best mulig kvalitet. Hummer, sjøkreps, kveite er veldig populært. Og selvsagt torsk når det blitt litt kaldere i sjøen. Det er artig for meg og kokkene å kunne fremheve andre fiskeslag og sjømatretter også når vi får anledning til det, sier sjømatentusiasten.

Et slag for sei

Men Roar Hildonen skulle ønske at flere fikk gane og øyne mer åpne for sei.

– Det er for mange som bare tenker at sei er godt som fiskemat, men det stemmer ikke. Smaksmessig er sei fullt på høyde med mange andre fiskeslag, den er undervurdert og burde vært på langt flere middags- og restaurantbord. Men nordmenn bestiller lite sei på restaurant. Utlendinger derimot bestiller gjerne en rett med sei, det burde også vi nordmenn gjøre, sier Hildonen.

Men det er desember, så vi kommer ikke unna skrei i kaustisk soda.

Lutefisk-krav

Men nå nærmer det seg jul, og det er lutefisk gjestene på «To Rom og Kjøkken» er mest interessert i. I starten, da restauranten i Trondheim sentrum var nystartet, hadde ikke Roar planer om å ha lutefisk på menyen. Men gjestene protesterte. Trøndere på julebord ville ha den urnorske fiskeretten på menyen i desember.

– Så vi måtte bare ha lutefisk på menyen. Men skal du ha det hos oss så må du forhåndsbestille. På den måten sikrer vi at vi får tilsendt riktig mengde, og at den blir så fersk som overhodet mulig. Vi startet med å få tilsendt hele fisker, men erfarte etter hvert at loin er like bra. På den måten unngår vi så mye avskjær som vi ikke får benyttet. Da er det bedre at avskjæret ikke reiser med fly til Trondheim, men kan benyttes på andre måter hos produsenten. Lutefisk av loin er akkurat like bra som av hel fisk, det er min bestemte oppfatning, sier sjømat-ambassadøren bestemt.

– Lutefisk er en krevende rett, hva sier dine utenlandske gjester om denne spesielle retten?

– Det varierer litt. Franskmenn rynker ofte på nesa når lutefisken kommer på bordet, kineserne bestiller sjelden en runde til. Dette er nok en rett som nordmenn setter størst pris på. De som smaker lutefisk for

"Norsk sjømat er ikke bare mat – det er kultur, kvalitet og stolthet."

Roar Hildonen

Roar Hildonen har vært en bauta i Trondheims restaurantliv i over 40 år, og står i dag bak den anerkjente restauranten *To Rom og Kjøkken*, som han etablerte i 2005 sammen med Alexander Skjefte. Med bakgrunn fra både bartending, kokkekunst og internasjonale opphold – blant annet i Frankrike – har Hildonen utviklet en kompromissløs tilnærming til kvalitet. Han omtaler Trøndelag som et matfat i verdensklasse, med skalldyr fra vest og reinsdyr fra øst, og mener at norsk sjømat fortjener langt større oppmerksomhet. «Her har vi jo verdens beste råvarer,» sier han med overbevisning. Hildonen har gjort det til sitt livs oppdrag å løfte fram lokale produsenter og unge talenter, og har utdannet over 95 lærlinger ved restauranten.

"Gode råvarer er helt avgjørende, men også hvordan disse råvarene behandles, pakkes og transporteres."

Roar Hildonen

første gang blir litt overrasket, det er en rett det krever litt tilvenning til for å elske. Men mitt råd er å starte med mye tilbehør, også øke på med fisken etter hvert som ganen venner seg til den nydelige retten.

Sjømat-eldorado

Hildonen vokste opp i Vardø og flyttet til Trøndelag i 1981. I Trondheim startet han som ryddegutt og bartender, og ble etter hvert verdensmester i cocktailkunst. Arbeid på restauranter i Trondheim og vingårder i Frankrike førte til sist til etableringen av «To Rom og Kjøkken» i 2005.

Den engasjerte kokken og restaurantsjefen lyser av entusiasme når han får snakke om kvaliteten på norsk sjømat. Han trekker frem nærhet til fangsområdene som sikrer god tilgang til råvarer av ypperste kvalitet.

– Nordmenn er vant til kvalitetsmat fra havet, og vi har kanskje ikke verdsatt dette nok. Vi ser det særlig når vi får utenlandske gjester hit. De blir helt over seg av kvaliteten på sjømaten de får servert. Franskmenn for eksempel er jo godt vant til kvalitetsmat, og når de jubler over det vi serverer så skjønner vi at vi har produkter i verdensklasse å by på, sier han.

Men Roar mener det er ikke bare nærhet til fangsområder som sørger for gode råvarer fra havet.

– Gode råvarer er helt avgjørende, men også hvordan disse råvarene behandles, pakkes og transporteres. Her har fiskerne og forhandlerne hatt en fenomenal utvikling. Sjømaten behandles på en langt bedre måte nå enn før, og kunnskapen rundt å bevare kvalieten har økt voldsomt. De siste 10-15 årene har det skjedd et kvantesprang når det gjelder å bevare kvaliteten i alle ledd. Økt kunnskap har bidratt sterkt. Hele næringen har blitt mye mer profesjonelle, og det har ført til at vi kan selge stadig mer sjømat. Jeg er sikker på at norsk sjømat kommer til å bli enda mer populær, både her hjemme og internasjonalt. Det er utrolig morsomt å kunne være en del av dette, sier sjømatentusiasten og ambassadøren på «To Rom og Kjøkken» i Trondheim.

Foto: © Kondratuk Aleksei | shutterstock.com

SNØKRABBEN

– et nytt kinderegg for norsk fiskeripolitikk?

Da snøkrabben for alvor etablerte seg på norsk sokkel, ble det klart at vi sto overfor en ny og verdifull ressurs. Men måten myndighetene har valgt å forvalte og tildele tillatelser på, viser at vi risikerer å gjenta gamle feil: Uklare kriterier, uforutsigbar prosess og en politisk styrt fordeling som skaper mer frustrasjon enn legitimitet.

KRONIKK: GEIR MARTIN LERBUKT, FAGLIG LEDER FANGST- OG INDUSTRI SJØMATBEDRIFTENE

Nærings- og fiskeridepartementet har lagt opp til en modell der et begrenset antall fartøy får adgang til å delta i snøkrabbefisket. Intensjonen er å sikre lønnsomhet og bærekraft. Men resultatet av tildelingsprosessen virker i god Ap-ånd å være, at – alle skal få – såfremt søknaden er god nok, eller du er flink nok i klageprosessen. Sett utenifra har tildelingen slått alle veier – ganske uvilkårlig. Hvilke kriterier veide tyngst – historisk fangst i kvalifiseringsperioden, investeringer, geografiske hensyn, eller politisk press?

Når kystfiskere, havgående rederier, landindustrien og til og med utenlandske interesser har pekt på svakheter i systemet, er det grunn til å gå i seg selv.

Skjevfordeling og usikkerhet

Det mest kritiske punktet er fordelingen. Enkelte rederier har fått flere tillatelser, mens andre – med like sterke historiske eller kapasitetsmessige forutsetninger og investeringer – ble stående tomhendte.

Legitimiteten svekkes ytterligere når aktører opplever å måtte «konkurrere» på uklare premisser. For en næring som krever store investeringer i utstyr og fartøy, er det uholdbart å ha en lisensordning som ikke gir forutsigbarhet.

Risiko for feilspor

Norge står i en særstilling internasjonalt, fordi snøkrabben er definert som en sedentær art under havrettskonvensjonen – og dermed under norsk jurisdiksjon. Nettopp derfor er det avgjørende at vi bygger opp et system som tåler kritisk lys fra både næring og internasjonale aktører. Hvis forvaltningen bærer preg av politisk tilfeldighet, kan det gi grobunn for nye konflikter i Barentshavet.

Veien videre

Det er positivt at myndighetene ønsker å sikre verdiskaping i nord og bygge opp en ny næring. Men prosessen rundt snøkrabbetillatelsene har vist at vi mangler en tydelig og rettferdig modell. Skal snøkrabben bli en suksesshistorie – og ikke enda en fiskeripolitisk hodepine – må kriteriene for deltakelse være åpne, etterprøvbare og langsiktige.

Næringen trenger et regelverk som skaper tillit, ikke mistro. Så langt har prosessen levert det motsatte.

Kronikken er utarbeidet med hjelp av kunstig intelligens.

"For en næring som krever store investeringer i utstyr og fartøy, er det uholdbart å ha en lisensordning som ikke gir forutsigbarhet."

SJØMATBEDRIFTENE

NM I SJØMAT 2026

Norgesmesterskapet i sjømat er en stor konkurranse for sjømatprodukter. Konkurransen arrangeres annet hvert år og forrige konkurranse ble gjennomført i 2024. I forrige mesterskap deltok 23 bedrifter fra hele landet med 145 ulike produkt. Norgesmesterskapet i 2026 blir arrangert i uke 7 (mandag 9. februar til torsdag 12. februar). Konkurransen blir gjennomført hos vår samarbeidspartner NTNU Institutt for bioteknologi og matvitenskap i Trondheim.

SAMARBEIDSPARTNERE:

NTNU

NORSKE KOKKERS LANDSFORENING TRONDHEIM

NORWAY SEAFOOD FESTIVAL

FIAS

SPONSOR:

alimenta

Konkurransen

Norgesmesterskapet arrangeres av Sjømatbedriftene i samarbeid med NTNU Institutt for bioteknologi og matvitenskap for alle godkjente norske produsenter. Konkurransen er en handelsvarekonkurranse og de innsendte produktene skal representere bedriftens handelsvare. Arrangøren forbeholder seg retten til å innhente produktprøver ute i markedet til sammenligning. NM i sjømat 2026 vil bestå av en fagjury med flere dommere som vil bedømme sjømatprodukter og som vil kåre vinnerne i hver enkelt produktklasse. Produktene blir presentert anonymt til fagdommerne og alle deltagende produkt blir bedømt etter en karakterskala og med der følgende kriterier blir vedlagt: Produktets utseende (er det appetittlig eller er det avvik en ikke forventer i produkter av den typen), lukt, smak og konsistens.

Produktklassene

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

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

Premieutdeling

Premieutdelingen vil gjennomføres i samarbeid med Oi! Mat og Drikke AS i Trondheim som også gjennomfører Norway Seafood festival som er 21. – 22. mars 2026. Mer informasjon om premieutdelingen vil komme.

Innsending av produkter

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

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

Produktene må sendes inn med over natten pakke og leveres mellom klokken 07.00 og 15.00 fra tidsrommet torsdag 5. februar 2026 til fredag 6. februar 2026. Produktene må merkes med type/klasse, mottaksadresse, kontaktperson (Martin Haider) og avsender.

- Det er viktig at produktene fraktes i vakuumpakket emballasje. Produktene bør helst fraktes i isoporkasser og med **kjøleelement** for å sikre kvaliteten og temperaturen på produktene.

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

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

Produktene må sendes med over natten pakke og leveres mellom klokken 07.00 og 15.00 fra tidsrommet mandag 9. februar til tirsdag 10. februar 2026. Produktene må merkes med type/klasse, mottaksadresse, kontaktperson (Martin Haider) og avsender.

- Det er viktig at produktene fraktes i vakuumpakket emballasje. Produktene bør helst fraktes i isoporkasser og med **kjøleelement** for å sikre kvaliteten og temperaturen på produktene.
- Det må være mer enn nok produkt til at 5 fagdommere kan få smake på produktene. Er det for eksempel en pakke med 5 fiskeboller send gjerne med to pakker slik at vi er sikre på å ha nok produkt hvis noe skulle skje.
- Hvis det skulle være spesielle instruksjoner for de produktene som skal varmes opp, ber vi om at dette spesifiseres. Ellers vil vi sørge for å foreta lik oppvarming på like produkter.

Mottaksadresse

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

Deltakeravgift

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

Påmelding

Påmelding gjøres på: https://sjomatbedriftene.no/

Påmeldingsfristen er 31. januar 2026 og påmeldingen er bindende.

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

SJØMATBEDRIFTENE

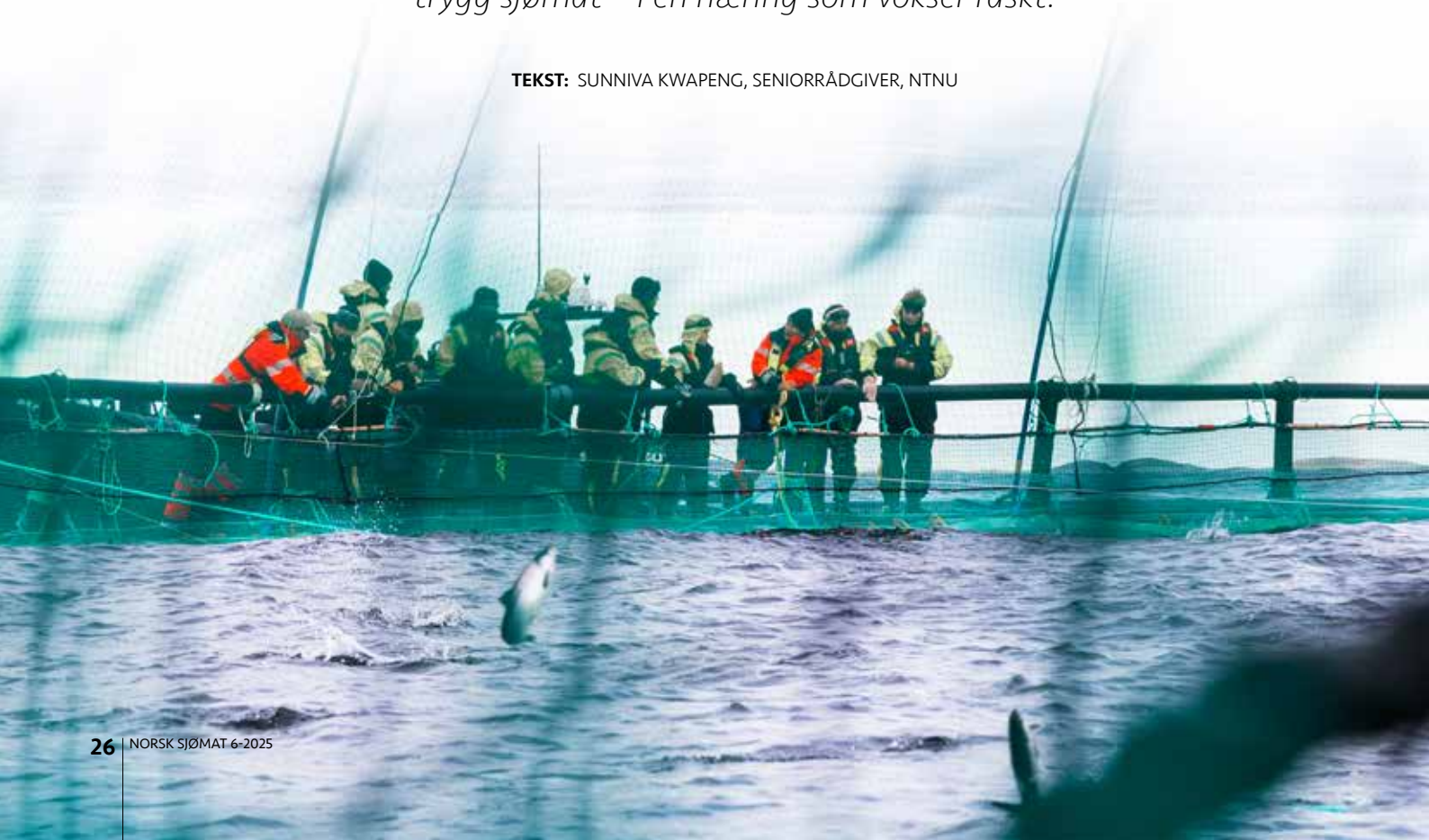
Studenter ved BIHAV (bachelor, Ingeniør, havbruk) på ekskursjon til SeeSalmon i Stoksund, et visningssenter for havbruk eid og driftet av SalMar. Foto: Aleksander Båtnes/NTNU

HAVBRUKSINGENIØR:

Broen mellom teknologi og biologi

Vil du jobbe med bærekraftig matproduksjon i havet? Som havbruksingeniør kombinerer du teknologi og biologi for å utvikle løsninger som gir god fiskevelferd og trygg sjømat – i en næring som vokser raskt.

TEKST: SUNNIVA KWAPENG, SENIORRÅDGIVER, NTNU



Verdens befolkning er i kraftig vekst, og havbruk vil bli svært viktig for fremtidens matforsyning. Det forventes nemlig at mye av matforsyningen vil skje gjennom industriell produksjon av mat i havet, det vil si ulike former for akvakultur. Denne utviklingen vil kreve at teknologi og biologi spiller på lag.

Med en bachelor i havbruk ved NTNU får du kunnskap om både laksens biologi og ingeniørfag. Du lærer hvordan moderne teknologi brukes i oppdrettsanlegg, og hvordan du kan bidra til en mer bærekraftig og digitalisert havbruksnæring.

Du vil ha svært gode muligheter for jobb etter endt studie ved å ta havbruksutdanning ved NTNU.

Studenter ved det 3-årige bachelorprogrammet Havbruksingeniør måler lakserogn på SeaLab
Foto: Per Henning/ NTNU

Studenter ved BIHAV, en bachelorgrad i ingeniørfag rettet mot havbruk, dissekerer laks på undervisningslab hvis NTNU SeaLab.
Foto: Aleksander Båtnes/ NTNU

Hadde du sparket Warren Buffett?

Hadde du sparket verdens mest suksessrike investor Warren Buffett? Absurd spørsmål tenker du nok nå. Jeg kan forstå det. Men selv den mest suksessrike av oss alle har hatt vanskelige perioder. Og de kan vare lenge. Finansmarkedene har blitt dyrere, men den grunnleggende ideen står fast: Å være investert over lang tid gir fortsatt best resultat.

TEKST: PÅL RINGHOLM, INVESTERINGSDIREKTØR I FORMUE

Pål Ringholm er investeringsdirektør i Formue (CIO). Han har over 25 års erfaring fra bank- og kapitalmarkedet, og er en meget anerkjent analytikerprofil i det norske markedet.

På midten av 1970-tallet ble Buffetts aksjer halvert i verdi. Hva hadde du gjort hvis du var styremedlem i hans investeringsselskap? Kanskje som man gjør i fotballens harde verden? Der man sparker manageren dersom den dårlige perioden varer mer enn seks kamper. Det kortsiktige perspektivet der presset fra omverden blir så stort at man tyr til enkleste vei ut. Bli kvitt det man mener er problemet her og nå. At det ikke løser noe langsiktig, får så være.

Leverte svakere enn markedet i snitt hvert tredje år

I Buffetts første femti år som investor (her snakker vi altså om en mann med en lang karriere) gjorde han det dårligere enn markedet i rundt 1/3 av årene. Hvert tredje år! Buffett hadde aldri klart seg som fotballtrener. Men i finansmarkedet, målt over mange tiår, var han den beste av de beste. Verdens beste faktisk. Finansmarkeds Lionel Messi.

Men Buffett var ikke ansatt av noen. Han bestemte selv, hvis ikke ville han fort ha blitt sparket opptil flere ganger. Muligens erstattet av noen som var litt bedre antrukket, og lovte mye mer enn de kunne holde til slutt. Selv den aller beste har altså hatt perioder med motgang. Alt annet er umulig. Du hadde selvsagt ikke sparket Buffett dersom du var langsiktig, men fristelsen ville altså ha vært der underveis flere ganger.

"Et av de beste rådene når det kommer til investeringer er å sitte i ro når det er urolig."

Du må tåle en nedtur

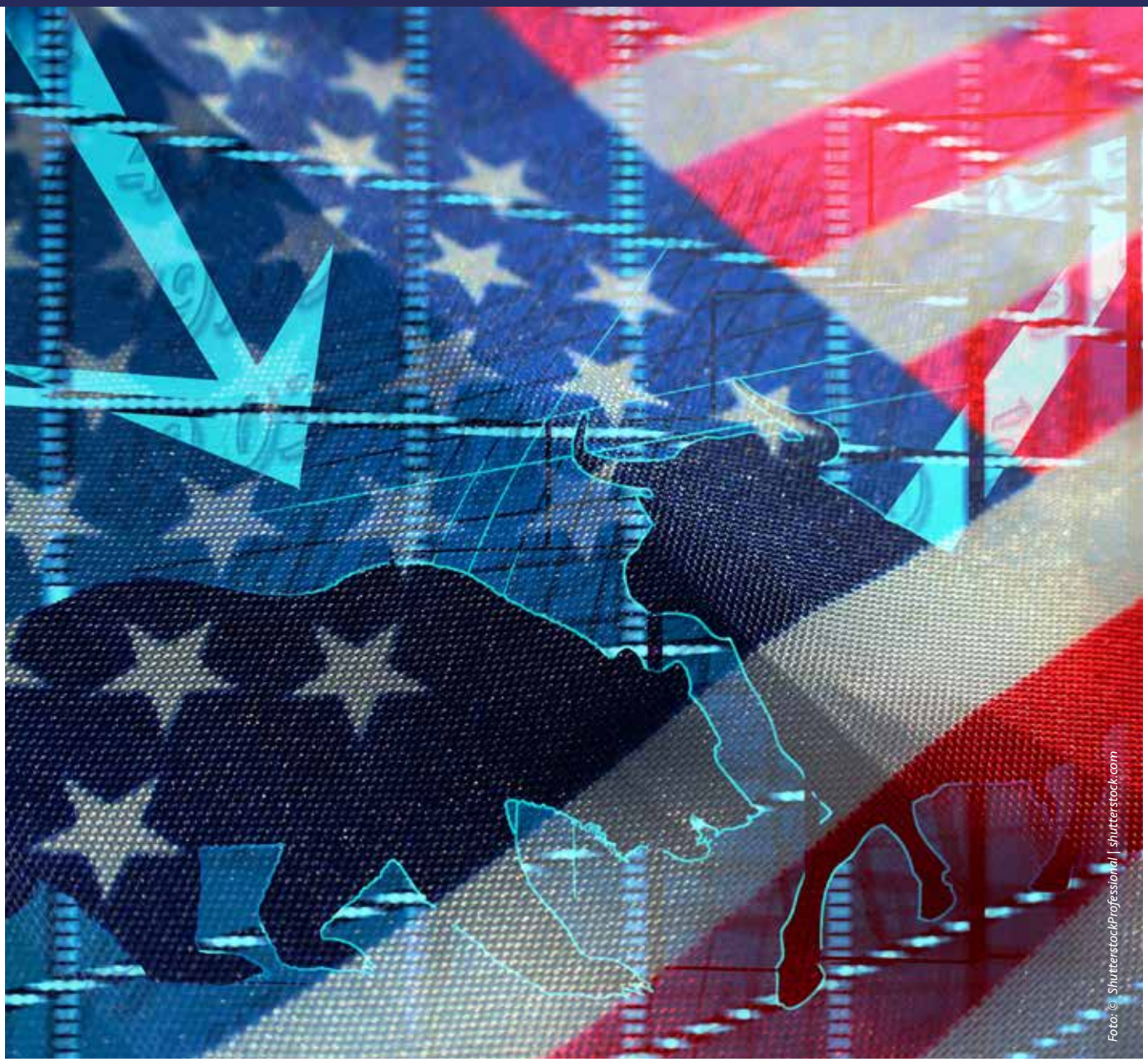
Et av de beste rådene når det kommer til investeringer er å sitte i ro når det er urolig. Men bare hvis man er forberedt på forhånd. Det betyr rent praktisk at man har bygget en solid portefølje som tåler en nedtur godt nok i forhold til den gevinsten det ligger i å være investert over mange år. Å sitte rolig når noe skjer, bryter med alt vi har lært oss ellers i livet. Men det er noe av det mest lønnsomme du kan gjøre.

Vi har alle ulikt forhold til risiko. Tidshorisonten for våre investeringer varierer naturligvis også. Men så lenge de enkelte byggesteinene – forvalterne – er blant de beste, kan man sette sammen den porteføljen som er tilpasset ditt eget behov. En godt sammensatt portefølje av legoklosser, som jeg selv liker å kalle den enkelte investering, skal dekkebehovet til den enkelte. Noen ønsker kanskje å doble pengene på fem år, for andre er det viktigste å bevare en formue og dens kjøpekraft. Alt kan bygges gjennom «finanslego». Der de enkelte brikkene har forskjellig risiko, og likeså viktig, de svinger ikke i samme takt ved markedets bevegelser. Det gjør i sum at porteføljen gir samme avkastning med lavere risiko. Eller om du vil, høyere avkastning med samme risiko.

Ligger foran indeks

Å bygge en portefølje er det vi gjør hos Formue. Det vi kan. Dette året har vi endret vårt bygg til noe bedre. Vi har, som mange av dere vet, senket kostnaden i porteføljen, samt inkludert nye, spennende investeringer. Vi har fått tilgang til en svært billig markedseksponering gjennom samarbeid med verdens beste på området – Blackrock. Vi har inkludert noen globale forvaltere vi har god tro på skal gjøre det godt framover. Som Buffett vil nok også disse ha sine perioder der de ikke topper tabellen, men kvalitet gir penger over tid. For porteføljene som består.

Siden vi lanserte den siste løsningen 1. april i år, har eksempelvis en portefølje med 85 prosent aksjer og 15 prosent renter gitt 9,6 prosent avkastning ved utgangen av juli. For dem med 45 prosent aksjer (og resten i obligasjoner), er avkastningen på 6,3 prosent, en fin reise i disse ellers urolige tider. Fra starten av året er våre aksjeinvesteringer godt foran indeks, med nesten 1,5 prosentpoeng.



Tiden er din beste venn

Vi vil selvsagt fortsette å gjøre det som berettiger vår eksistens; å finne solide lønnsomme løsninger. Søke ideer som hører hjemme i en lønnsom portefølje. Investeringer som holder et høyt internasjonalt nivå. Også i dagens omgivelser, preget av et litt mere krevende marked i den betydning at flere finansmarkeder er blitt dyre. Man må rett og slett betale mer for fremtidens antatte lønnsomhet. Men det endrer ikke denne grunnleggende ideen – nemlig at å være investert over lang tid er det som gir best resultat.

Porteføljen består dersom man lar tiden være til hjelp. Tiden, din beste venn innen finans. Du hadde ikke sparket Buffett.

"Tiden, din beste venn innen finans."

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.

SPESIALISTEN PÅ VERKTØY,
ARBEIDSKLÆR OG VERNEUTSTYR
TOOLS
For sikkerhets skyld!

Digital Etikett
Ferske, beinfrie etikettar frå norske fjordar
Når du får dei på pulten, kjennest det trygt å vita at desse etikettane
koste seg i sitt eige habitat inst i Sognefjorden for berre kort tid sidan.
Me som arbeider ved havet her i Noreg, veit at det er ein eigen kunst
å levera raskt når det geld ferskvare av høgaste kvalitet.
Kun dei beste er i stand til det.
Besøk heimesia vår www.digitaletikett.no for meir informasjon.
digital etikett

SJØMATBEDRIFTENES ÅRLIGE JULEQUIZ

Samle familie, kollegaer eller venner rundt noen kaffekopper og prøv dere på årets julequiz.

1. Hvilken norsk by er kjent som "matjessildens hovedstad"?
2. Hva er det latinske navnet på laks?
3. Hvilken type fisk er hovedingrediensen i den portugisiske retten "Bolinhos"?
4. Hvilken norsk fiskeart har rogn som kalles "masago" i Japan?
5. Hva er det norske navnet på en "monkfish"?
6. Hva het den italienske handelsmannen som drev i land i Lofoten i 1432, og markerte starten på det norske tørrfiskeventyret?
7. Hva er maksimalt tillatt antall fisk i en produksjonsenhet i sjø, etter akvakulturdriftsforskriften?
8. Hvilken type sjømat er vanlig på finske julebord?
9. I hvilket århundre ble lutefisken først nevnt i litteraturen?
10. Hva står NVG-sild for?
11. Hvor mange prosent av Norges befolkning spiser lutefisk til middag på julaften?
12. Hvor mange kilo laks får man vanligvis plass til i et ordinært vogntog?
13. Hva het handelslauget som sto for brorparten av eksport av tørrfisk fra Bergen i mange hundre år?
14. Hva het fiskeriministeren som var med å igangsette "prosjekt Japan" som skulle sette norsk laks på sushimenyer verden over?
15. Heter det fiskeri- og havbrukminister, eller fiskeri- og havminister?

1. Egersund. 2. Salmo Salar. 3. Klippfisk. 4. Lodde. 5. Brosmeflabb. 6. Pietro Querini. 7. 200.000. 8. Gravlaks. 9. 1500-tallet (1555). 10. Norsk Vårgytende sild. 11. ca. 3%. 12. ca. 19.000 kilo. 13. Hansaforbundet. 14. Thor Listau. 15. Fiskeri- og havminister.

Måløy vgs.
Vestland fylkeskommune

Sikkerheitssenteret i Måløy
Vestland fylkeskommune

Marin og maritim opplæring
Vg1 Naturbruk og YSK akvakultur
Vg2 akvakultur
Vg2 Fiske og fangst
Vg1 Restaurant og matfag
Vg2 Kokk- og servitørfag
Vg1 Teknikk og industrifag
Vg2 maritime fag

www.maloy.vgs.no

Kurs for marin og maritim næring
Godkjent av Sjøfartsdirektoratet (STCW-kurs)
Godkjent av DNV som maritimt treningssenter
Sikkerheitskurs for maritim næring
Sikkerheitskurs for fiskeri- og havbruksnæringa
Hurtigbåtkurs
Bransjekurs – utviklar kurs tilpassa bedrift
Simulatorsenter

www.simsafety.no

Må laksen røykes på gammelmåten, eller er det greit å bruke
RØYKAROMA?

Om du kjenner at noe skurrer med røykaroma, er du ikke alene. Mange forbrukere er skeptiske til laks som ikke er røkt på tradisjonelt vis.

TEKST: STEINAR BRANDSLET, PRESSEKONTAKT, GEMINI OG LENE WALDENSTRØM, UNIVERSITETSLEKTOR, NTNU

"Røyking av matvarer er en eldgammel konserverings-metode."

I Norge er koldtbordet liksom ikke helt komplett uten at det ligger noe laks eller ørret der, helst røkt på spon fra einer eller ett eller annet løvtre.

Røyking av matvarer er en eldgammel konserveringsmetode. Men den gir også maten en særegen og høyt verdsatt smak. Dette er tradisjon.

Men tradisjonell røyking har en ulempe: den kan føre til dannelse av helseskadelige stoffer som polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH). Derfor har EU tidligere anbefalt å erstatte tradisjonell røyking med røykaroma.

– Røykaromaer skulle ifølge denne anbefalingen være et tryggere og mer miljøvennlig alternativ til tradisjonell røyking, sier universitetslektor Lene Waldenstrøm ved Institutt for bioteknologi og matvitenskap ved NTNU.

Lene Waldenstrøm har blant annet undersøkt forbrukernes holdninger til røykaroma. Foto: Aleksander Stokke Båtnes, NTNU

Forbrukerne er skeptiske

Men mange forbrukere er likevel skeptiske til bruk av røykaroma.

– I Norge har det vært debatt rundt bruken av røykaroma. Noen produsenter har valgt å styre unna denne teknologien nettopp fordi de vet at folk er kritiske, sier hun.

Waldenstrøm, som har lang erfaring fra mat- og drikkebransjen, har nylig tatt doktorgrad på temaet. Hun har blant annet undersøkt forbrukernes holdninger til røykaroma gjennom tre vitenskapelige artikler.

Smaken er ikke problemet

Først lot forskerne folk smake på ulike røkte lakseprodukter, noen av dem tradisjonelt røkt, andre var påført røykaroma. Smaken, av type god smak, er tidligere funnet helt avgjørende for om vi aksepterer et matprodukt eller en ny produksjonsmetode.

– Vi brukte ulike metoder både for produktoptimalisering og for å måle de sensoriske aspektene, altså aksept, utseende, smak, lukt og konsistens. Da forbrukerne som deltok vurderte lakseprøvene, var disse anonymiserte. De fikk altså ikke opplyst hvilke som var tradisjonelt røkt, og hvilke som var produsert ved hjelp av røykaroma. Det er dette som kalles blindsmaking. Til slutt hadde vi utviklet en røykelaks, laget ved hjelp av røykaromaer, som ikke skilte seg mye ut fra den tradisjonelle. Forbrukerne likte produktet, og mottok det på omtrent samme måte som tradisjonelt røkt laks.

Resultatene indikerte at salte, røykfylte og det forbrukerne oppfatter som naturlige smaker var viktige for hvor godt forbrukerne likte produktet.

Men. Det var ikke nok.

– I Norge har det vært debatt rundt bruken av røykaroma. Noen produsenter har valgt å styre unna denne teknologien nettopp fordi de vet at folk er kritiske, sier universitetslektor Lene Waldenstrøm. Foto: Aleksander Stokke Båtnes, NTNU

Bare 15 prosent vennlig innstilt til røykaroma

– En digital undersøkelse viste at bare 15 prosent av de norske forbrukerne var positivt innstilt til laks med røykaroma, sier Waldenstrøm.

Mange forbrukere oppfatter røykaroma som unaturlig og et brudd på tradisjoner. De tror også at dette påvirker både kvaliteten på fisken og kan gi utfordringer for helsa.

Interessant nok varierer forbrukernes holdninger til røykaroma med hvilket produkt vi får på bordet. Forbrukerne er mer villige til å akseptere bruk av røykaroma i produksjonen av hverdagsmat, som hamburgerrygg, bacon og pølse, enn i tradisjonell mat som røkt laks.

Her måtte enda flere undersøkelser til.

Hvem sier ja, hvem sier nei?

Denne gangen spurte de over 1000 norske forbrukere for å få vite hva de virkelig mener om bruk av røykaroma. Forskerne kartla også andre faktorer som påvirker våre matvalg.

– I denne store undersøkelsen var 44 prosent negative, 36 prosent nøytrale og 20 prosent positive til å bruke røykaroma, sier Waldenstrøm.

Så hvem synes bruk av røykaroma er i orden? Ikke nødvendigvis dem som har best greie på mat, men de er mer positive til bruk av ny teknologi, som røykaromaprosessering, i matindustrien.

– Positive og nøytrale respondenter var betydelig mindre engasjert og opptatt av mat, og de var generelt mindre skeptiske til bruk av nye matteknologier enn de som var negative til bruk av røykaroma.

Overordnet var de negative respondentene bekymret for prosesseringsgrad og redusert naturlighet.

Røyking av laks har lange tradisjoner. Her en illustrasjon fra Olaus Magnus' "Historia de gentibus septentrionalibus", eller "Historien om de nordiske folkene", fra 1555.

I blindtester ble laksen som var tilsatt røykaroma vurdert som like god som tradisjonelt røkt laks. Foto: Aleksander Stokke Båtnes, NTNU

Forskerne fant to undergrupper, med ulike kjennetegn, av forbrukerne som var negative til røykaroma:

- Matentusiaster som verdsetter tradisjon og naturlighet. De er gjerne utadvendte, fantasifulle og vennlige.
- Eldre, ofte pensjonerte personer bosatt på landet.

Litt forskjellige folk, men samme negative innstilling til røykaroma, med andre ord.

Hvorfor er dette viktig?

Hvorfor er det viktig å vite sånne ting? Du kan kikke litt opp fra tallerkenen med røykelaks og se globalt på det.

– Før 2050 bor det ti milliarder mennesker på kloden. FNs organisasjon for ernæring og landbruk sier det haster med å få til en bærekraftig matproduksjon og rettferdig fordeling av denne maten, sier Waldenstrøm.

I den sammenhengen blir det viktig å finne ut hvilke nye produksjonsmetoder folk er villige til å akseptere og i neste omgang faktisk er villige til å spise. Om det skal bli nok til alle, blir vi antakelig nødt til å endre matvaner og råvarer, ta i bruk nye metoder og bearbeide maten annerledes enn vi gjør i dag.

"Om det skal bli nok til alle, blir vi antakelig nødt til å endre matvaner og råvarer, ta i bruk nye metoder og bearbeide maten annerledes enn vi gjør i dag."

– Da blir det viktig å forstå hvorfor folk velger mat som de gjør. Forbrukerne påvirkes av flere faktorer, ikke bare smak, tilgjengelighet og hvor sunn maten er. Andre faktorer er knyttet til psykologi, hvordan maten oppleves, kultur, sammenhengen de får maten i med mer.

EU trakk tilbake anbefaling om røykaroma

Så hva er rett om røykaroma? Vel, som forskningens natur tilsier, så finner vi stadig ut nye ting.

Den europeiske myndighet for mattrygghet (EFSA) har nå trukket tilbake godkjennelsen, fra hele EU-markedet, av alle tidligere godkjente røykaromaer. Dette etter at vitenskapelige undersøkelser fant at også disse kan gi en helserisiko.

Nå venter ny utvikling og nye undersøkelser av både tradisjonelt røkt og røykaromaprosesserte produkter, for å finne ut hva som bør anbefales i fremtiden.

Fakta om røykaroma

Holdbarhet omtrent den samme

- Røykelaks laget ved hjelp av røykaroma er omtrent like holdbar som den laget på tradisjonelt vis.
- Når du lager røykelaks, er det en kombinasjon av tre konserveringsmetoder; tørking, salting og røyking.
- Grad av tørking og salting er det som påvirker holdbarheten mest. Dette senker vannaktiviteten som igjen senker mikrobiell vekst.
- Det som er renset ut av prosessen når noen benytter røykaroma istedenfor tradisjonell røyking er i hovedsak aske, tjære og stoffer som PAH. Disse påvirker ikke holdbarhet særlig.

Referanser

Waldenstrøm, Lene; Wahlgren, Marte Berg; Strand, Åse; Lerfall, Jørgen; Øvrum Gaarder, Mari. (2022) Norwegian Consumers' Skepticism towards Smoke-Flavoring of Salmon—Is It for Real? Foods. DOI: 10.3390/foods11142170

Waldenstrøm, Lene; Øvrum Gaarder, Mari; Lerfall, Jørgen. (2021) Sensory methodology in product optimization of coldsmoked Atlantic salmon (Salmo salar L.) processed with atomized purified condensed smoke. Journal of Food Science. DOI: 10.1111/1750-3841.15915

Waldenstrøm, Lene; Lerfall, Jørgen; Øvrum Gaarder, Mari. (2021) Bruk av alternativ røykemetode. Norsk Sjømat. https://app.cristin.no/results/show.jsf?id=1913554

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

if...

Vi ønsker våre kunder

God jul &

BOKKEN
www.bokken.no

telenor
www.telenor.no

Hitramat
hitramat.no

Villa Seafood
www.villaseafood.com

PELIAS®
pelias.no

PLATINA SEAFOOD
www.platinaseafood.com

NORDIC GROUP
nordicgroup.no

DS Smith
www.dssmithpackaging.no

Knutstad & Holen a.s
FISK OG VILT
post@knutstad-holen.no

VARTDAL PLAST
www.vartdalplast.no

Salten N950
www.saltenaqua.no/salten-n950

SALMON EVOLUTION
salmonevolution.no

NORGES SILDESALGSLAG
www.sildelaget.no

TESS
TEKNISK FAGHANDEL
www.tess.no

ARNØY LAKS AS
www.arnoylaks.no

Foto: © Romolo Tavani | shutterstock.com

og samarbeidspartnere

Godt nytt år

NorEngros
www.norengros.no

eurofins
www.eurofins.no

Reinhartsen 1931 FISKEEKSPERTEN
www.reinhartsen.no

Ocean Supreme
www.ocean-supreme.com

ABC Arne B. Corneliussen AS
www.abcorneliussen.no

MPACK
mpack.no

EMILSEN GRUPPEN
emilsenfisk.com

HYGIENE GRUPPEN
www.hygienegruppen.no

if...
www.if.no

Rentokil Initial
www.rentokil-initial.no

MYHRVOLD INDUSTRI
MYHRVOLD-GRUPPEN
www.myhrvoldgruppen.no

MARINE SALES
marinesales.no

HJØNNEVÅG
Livsglad mat frå havet sidan 1948
www.hjoennevaag.com

Norion Bank
www.norionbank.no

Anticimex
BESKYTTE OG BEVARE
www.anticimex.no

Fra norskekysten til din tallerken - sild er både **kortreist**, **sunt** og **bærekraftig!**

NORGES SILDESALGSLAG

LAB forum

Analysetjenester, kurs og rådgivning

- Næringsmidler
- Vann
- Mikrobiologi
- Fiskehelse
- Hygiene
- Inneklima
- Miljø
- Holdbarhetstester
- Renholdskontroll
- Oljeprodukter og kjølevann

Labforum består av 21 laboratorier spredt rundt i hele Norge og våre medlemmer tilbyr analysetjenester, rådgivningstjenester med mer.

labforum.no

FIAS
Leverandør av analysetjenester til FIAS medlemmer

Norges største laboratorienettverk

KOMPETANSE • SERVICE • BEREDSKAP

«Lakselandet» og kommunikasjonen mellom Mattilsynet og NRK

I NRKs Brennpunkt-kommentar «Lakselandet» vises det mange stygge bilder av ødelagte råvarer, og det er samtidig flere selskaper i Sjømat-bransjen som henges ut som lovbrytere. Noen henges ut med god grunn, mens andre navngis uten å ha gjort noe galt.

TEKST: ADVOKAT (H) HALFDAN MELLBYE, SANDS ADVOKATFIRMA

Vi har fått anledning til å gå nærmere inn i kommunikasjonen mellom Mattilsynet, NRK og enkelte av bedriftene som henges ut. Det vi har funnet gir grunn til å advare sjømatnæringen. Det er viktig å være svært oppmerksom på hva som står i Mattilsynets skriftlige rapporter og sørge for å kommentere alle opplysninger om egen bedrift som er feilaktige eller upresise. Unnlater man å gjøre det kan man risikere at de feilaktige eller upresise opplysningene blir brukt som grunnlag for at man henges ut som lovbryter i pressen – uten at pressen tar hensyn til at bedriften kan påvise at man tar feil.

Hos Mattilsynet lagres selvsagt alle skriftlige dokumenter som omhandler den enkelte bedrift. Det gjelder blant annet alle skriftlige dokumenter i forbindelse med tilsyn, for eksempel tilsynskvitteringer og rapporter som inneholder veiledning til bedriftene om regelverk m.v. Slike veiledninger er ofte i den skriftlige rapporten begrunnet med at Mattilsynet har en mistanke om at bedriften bryter et regelverk eller at de foretar seg noe som kan føre til et regelbrudd. Slike beskrivelser er ikke formelle vedtak som fastslår at bedriften har gjort noe galt, og veiledningen er selvsagt ikke en formell sanksjon. Derfor vil bedriften ofte unnlate å kommentere innholdet i Mattilsynets veiledningsbrev – selv om det inneholder feil og/eller upresise fremstillinger av hva bedriften har gjort.

Disse skriftlige dokumentene vil Mattilsynet ofte gi innsyn i dersom pressen ber om det. Etter vår oppfatning er slike mistanker om regelbrudd taushetspliktbelagt informasjon, men det er Mattilsynet uenig i. Muligheten for at pressen kan få innsyn i slike dokumenter burde være tilstrekkelig til at bedriftene i sjømatnæringen passer på at alle dokumenter fra Mattilsynet gjennomgås grundig slik at det ikke står noe uriktig som kan tolkes slik at bedriften har brutt regelverk.

Vår oppfølging av arbeidet med «Lakselandet» viser at Mattilsynet har hatt en langt mer aktiv rolle enn håndtering av innsynsbegjæringer. Mattilsynet har ikke bare gjort NRK oppmerksom på aktuelle dokumenter, men de har i tillegg utarbeidet lister over bedrifter som de mener har foretatt regelbrudd. Grunnlaget for utarbeidelsene av listene er, i hvert fall i enkelte tilfeller, nettopp slike upresise veiledningsbrev som jeg har beskrevet over.

NRK har i forkant av publiseringen av «Lakselandet» tatt kontakt med de aktuelle bedriftene. De har imidlertid ikke tatt hensyn til at bedriftene har protestert og vist at det ikke er foretatt noen regelbrudd. NRK har i stedet vist til at de har kildegrunnlag for sine opplysninger i listene de har mottatt fra Mattilsynet. Resultatet er at enkeltbedrifter er hengt ut som lovbrytere i Lakselandet, ikke fordi de har gjort noe galt, men fordi de står på en liste som Mattilsynet har utarbeidet.

Når Mattilsynet konfronteres med dette påpeker tilsynet blant annet at bedriften ikke har protestert på den upresise fremstillingen av mulig lovbrudd i veiledningsbrevet til bedriften.

Etter å ha gjennomgått disse sakene er vår anbefaling at bedriftene i sjømatnæringen gjennomgår alle brev og rapporter som er mottatt fra Mattilsynet og krever å få korrigert tekst som kan indikere at bedriften har brutt regler som bedriften i realiteten har overholdt.

Advokat (H) Halfdan Mellbye, SANDS

"Disse skriftlige dokumentene vil Mattilsynet ofte gi innsyn i dersom pressen ber om det."

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

SANDS

FOREBYGGING I SJØMATNÆRINGEN

– Samarbeid og kunnskap som våpen mot kriminalitet

En ny rapport fra Partssamarbeidet i sjømatnæringen peker ut kursen for et mer systematisk og kunnskapsbasert forebyggingsarbeid. Med tydelige tiltak og felles ansvar skal næringen møte utfordringer knyttet til arbeidslivskriminalitet, feilrapportering og manglende tillit.

TEKST: GEIR MARTIN LERBUKT, FAGLIG LEDER FANGST- OG INDUSTRI SJØMATBEDRIFTENE

"Mandatet var å kartlegge sårbarheter i sjømatnæringen og foreslå forebyggende tiltak som kan redusere rommet for kriminell aktivitet."

Sjømatnæringen er en av Norges viktigste eksportnæringer – og samtidig en av de mest komplekse. Lang verdikjede, internasjonale markeder og høyt tempo skaper et risikobilde der både arbeidslivskriminalitet og økonomisk kriminalitet kan finne fotfeste.

For å møte disse utfordringene besluttet Partssamarbeidet i sjømatnæringen i 2024 å etablere en egen arbeidsgruppe for forebygging. Mandatet var å kartlegge sårbarheter i sjømatnæringen og foreslå forebyggende tiltak som kan redusere rommet for kriminell aktivitet. Resultatet er rapporten «***Forebyggende tiltak i regi av Partssamarbeidet i sjømatnæringen***».

To hovedsårbarheter med store ringvirkninger

Arbeidsgruppen har særlig identifisert to overordnede sårbarheter:

1. **Mangelfulle arbeidsavtaler og mannskapslister.**
   Dette gjør det vanskelig for myndighetene å vite hvem som faktisk arbeider om bord, og åpner for utnyttelse av utenlandsk arbeidskraft, manglende sertifikater og brudd på arbeidsmiljølovgivningen.

2. **Underrapportering og feilregistrering av fangster.**
   Når fangster feilrapporteres, undergraves både bærekraften i fiskeriene og like konkurransevilkår i markedet. I ytterste konsekvens kan feilrapportering svekke forvaltningen av fellesskapets ressurser og gi alvorlige miljømessige og økonomiske konsekvenser.

Begge sårbarhetene har felles kjennetegn: De gir urettmessige økonomiske fordeler, undergraver tillit og rammer lovlydige aktører hardest.

Forebygging som metode

Rapporten bygger på et helhetlig forebyggingsperspektiv inspirert av **OECDs etterlevelsespyramide** og **SMART-modellen** for måloppnåelse. Forebygging handler ikke bare om å reagere på lovbrudd, men om å ***forhindre*** at de skjer. Dette innebærer å styrke kunnskap, bygge tillit og gjøre det enklere å følge regelverket.

OECDs modell viser at flertallet av aktørene i næringen ønsker å etterleve reglene, men kan ha utfordringer med kompleksitet, uklart språk eller manglende oversikt. For disse er informasjon, veiledning og forenkling de mest effektive virkemidlene. Forebyggende arbeid bør derfor målrettes mot de aktørene som vil gjøre rett, men trenger støtte og tydelighet for å klare det.

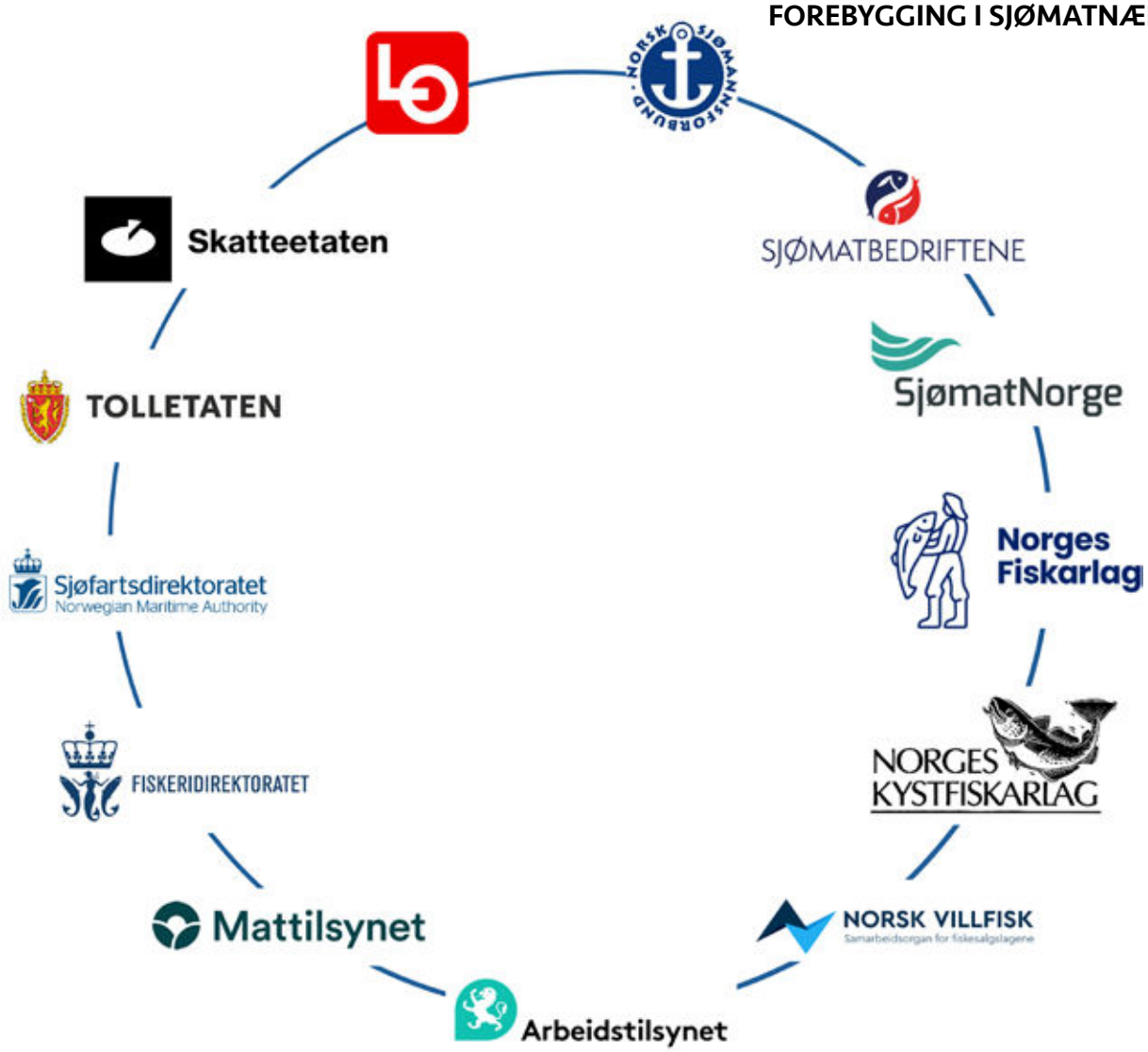
Tiltak som kan gi varig effekt

Rapporten foreslår en rekke tiltak vurdert ut fra **forventet effekt og ressursbruk**. Tiltakene spenner fra konkrete regelverksendringer til kulturbyggende initiativ:

1. Mannskapslister til myndighetene før havneavgang

Et av de mest prioriterte tiltakene er at mannskapslister skal sendes elektronisk til relevante myndigheter før fartøyet forlater havn.

Dette vil gi bedre oversikt, gjøre det lettere å avdekke



ulovlig arbeidskraft og øke sikkerheten ved ulykker og redningsaksjoner.

2. Opplæring og kurs – investering i kunnskap
Rapporten peker på kompetanse som det mest effektive forebyggingsverktøyet.

Gjennom e-læringskurs, webinarer, skolebesøk og spørretimer skal næringsaktører få bedre forståelse for regelverk, kvoteordninger og bærekraftig forvaltning. Dette handler ikke bare om å unngå feil – men om å bygge en kultur for etterlevelse og stolthet over godt håndverk.

3. Mentorordning for nye fiskere
Erfarne fiskere kan fungere som mentorer for nye i næringen. En slik ordning kan bidra til kunnskapsoverføring, etisk bevissthet og sosial kontroll i en bransje der rekruttering og kultur har stor betydning.

4. Regelverksutvikling og opprydning i begreper
Dagens regelverk skaper uklarhet rundt fiskernes status – er de ansatte eller selvstendig næringsdrivende?

Rapporten anbefaler en grundig gjennomgang av lovverket, spesielt når det gjelder lottinntekter, sosiale rettigheter og registrering i AA-registeret.

5. Kommunikasjon og synlighet – mediestrategi og podkast
For å øke tillit og bevissthet anbefales det en felles mediestrategi der myndigheter og næring forteller «de gode historiene». I tillegg foreslås podkaster og holdningskampanjer som formidler kunnskap og reflekterer over konsekvensene av fiskerikriminalitet, feilrapportering og ulovlig handel.

Samarbeid som forutsetning

Et gjennomgående tema i rapporten er behovet for tettere samhandling.

Manglende koordinering mellom sektormyndigheter og organisasjoner har gjort det vanskelig å få et helhetlig bilde av situasjonen i næringen. Derfor foreslår

"Erfarne fiskere kan fungere som mentorer for nye i næringen."

"Tiltakene må bidra til holdningsendringer – slik at flere aktører blir en del av segmentet som forsøker å etterleve myndighetenes regelverk."

rapporten å etablere "A-krim sjø", en egen undergruppe i det tverretatlige arbeidet mot arbeidslivskriminalitet. Målet er å samle kompetanse, dele data og styrke samordningen mellom etatene på sjøområdet – parallelt med det eksisterende a-krimsamarbeidet på land.

Fra kontroll til kultur

Rapporten legger vekt på at kontroll alene ikke skaper etterlevelse. Tillitsbasert styring, kompetanseheving og felles verdiforståelse er mer effektive virkemidler for en næring som bygger på fellesskapets ressurser.

Som rapporten formulerer det:

«Forebyggende tiltak skal rettes mot de som ønsker å etterleve, men ikke får det helt til. Tiltakene må bidra til holdningsendringer – slik at flere aktører blir en del av segmentet som forsøker å etterleve myndighetenes regelverk.»

Effektmåling og læring

For å sikre at tiltakene faktisk virker, anbefales det systematisk effektmåling gjennom indikatorer som kan fange opp både deltakelse, kunnskap og holdningsendring. Det foreslås å måle blant annet:

- antall deltakere på kurs og webinarer
- engasjement i sosiale medier
- antall medieoppslag om forebyggende arbeid
- evalueringer fra aktører i næringen

Slik kan Partssamarbeidet justere innsatsen og bygge videre på det som gir best effekt.

En vei mot en mer ansvarlig sjømatnæring

Rapporten viser at forebygging ikke bare handler om å hindre kriminalitet – men om å styrke hele fundamentet for sjømatnæringen: tillit, åpenhet og rettferdig konkurranse. Gjennom konkrete tiltak og felles vilje kan næringen stå sterkere både nasjonalt og internasjonalt.

Eller som arbeidsgruppen selv oppsummerer:

«Når næringsaktører og myndigheter møtes på en felles og nøytral arena, styrkes forståelsen for hverandres roller – og grunnlaget for etterlevelse.»

SJØMATDAGENE

10. – 11. mars 2026 på Hell

Velkommen til Sjømatdagene 2026

Sjømatdagene 2026 går av stabelen 10.–11. mars på Scandic Hell!

Vi starter med Get Together tirsdag kveld – en sosial og uformell kveld med fingermat, god stemning og innslag fra scenen. Dette er en verdifull møteplass for relasjoner og samtaler på tvers av hele næringen.

Nytt i år er at konferansen gjennomføres som én full dag onsdag 11. mars, med et program som er spekket med dagsaktuelle temaer, engasjerende innlegg og sterke stemmer fra hele verdikjeden. Her får du faglig påfyll og bransjefellesskap på sitt beste – alt på én dag!

Etter konferansen inviterer vi til den tradisjonsrike festmiddagen – med sjømatbuffé, underholdning og utdeling av Sjømatdagenes ærespris.

Programmet slippes snart – men sett av datoen allerede nå.

Festmiddagen inkluderer aperitiff, sjømatbuffé og to enheter drikke (øl/ vin).

Vi gleder oss til å se deg på Hell i mars!

UTSTILLING SJØMATDAGENE 2026

For profilering av din bedrift har FIAS 50 utstillingsplasser tilgjengelig i prisområdet 18 000 til 40 500 kr for begge dagene.

Benytt muligheten til å treffe hele sjømatnæringa!

FIAS

SJØMATBEDRIFTENE

Foto: © Stein Langørgen

TILLITSVALGTKONFERANSEN 2026

Hvordan skal norsk sjømatnæring styrke sin posisjon i et marked preget av politiske endringer, økende konkurranse og nye krav til arbeidskraft? Dette var hovedspørsmålet da Sjømatbedriftene samlet sine tillitsvalgte til årets konferanse – en dag med tydelige budskap og engasjerte diskusjoner.

TEKST: : JOHANN MARTIN KRÜGER, RÅDGIVER – NÆRINGSPOLITIKK OG KOMMUNIKASJON SJØMATBEDRIFTENE

"Tillitsvalgtkonferansen samler alle tillitsvalgte på tvers av bransjeområdene for en dag med faglig og sosialt påfyll."

Administrerende direktør Robert H. Eriksson åpnet konferansen med en klar oppfordring: «Vi må stå samlet og være tydelige på hva vi vil oppnå.» Med det som bakteppe gikk deltakerne inn i en agenda som spente fra markedsarbeid og handelspolitikk til kommunikasjon og strategiske prioriteringer.

Sjømatbedriftenes årlige tillitsvalgtkonferanse gikk av stabelen på Scandic Hell på Værnes, onsdag 19. november. Tillitsvalgtkonferansen samler alle tillitsvalgte på tvers av bransjeområdene for en dag med faglig og sosialt påfyll. Konferansen hadde både interne og eksterne innledere som ga grunnlag for diskusjoner om hvor Sjømatbedriftene som organisasjon skal bruke kreftene sine det neste året, og åpne diskusjoner med både politikere og myndigheter.

Eksterne foredrag og gode diskusjoner

Norges sjømatråd ble representert ved Nordendirektør Trym Eidem Gundersen som ga innsikt i hvordan Sjømatrådet arbeider med det norske markedet. Sjømatkonsumet i Norge er under press, og det er spesielt pris som er driveren for den negative trenden. Samtidig løftet han opp at 7 av 10 nordmenn ønsker å spise mer sjømat, og at det er et uforløst potensiale i det norske markedet for ellers eksportfokuserte sjømataktører.

Tillitsvalgtkonferansen fikk også besøk av Statssekretær Kristina Sigurdsdottir Hansen. Hun ble utfordret på hvordan regjeringen ser på det nye politiske landskapet og nytt og fragmentert Storting. Hun fremmet et behov for økt bearbeiding i Norge, og at det skal settes ned en ekspertgruppe for kvalitet for norsk sjømat. Det ble, ikke uventet en lengre diskusjonsbolk, hvor Sjømatbedriftenes tillitsvalgte fikk stille de spørsmålene de ville til Statssekretæren.

Et annet sentralt tema var arbeidskraft. Administrerende direktør i Manpower Norge, Målfrid Brath, pekte på hvordan fleksible ordninger kan bidra til å løse utfordringer med sesongvariasjoner og rekruttering. Diskusjonen viste at mange bedrifter opplever press på kompetanse og tilgang til arbeidskraft, og at næringen må tenke nytt for å tiltrekke seg folk i et stramt arbeidsmarked.

Har vi dårligere vilkår enn våre konkurrentland?

Handelspolitikk sto også høyt på agendaen. Fagdirektør Bjørn Tore Erdal fra Nærings- og fiskeridepar-

mentet ga en status på Norges posisjon i internasjonale handelsavtaler. Med svakere tollavtaler enn flere konkurrentland, ble det stilt spørsmål om hvordan myndighetene jobber for å sikre bedre vilkår. Tillitsvalgte utfordret departementet på tempo og ambisjonsnivå, og pekte på at konkurransekraften svekkes når Norge ikke har like lave tollsatser som sammenlignbare nasjoner.

Veien videre gjennom 2026

Mot slutten av dagen handlet det om hvordan næringen kan bli mer synlig. Kommunikasjonssjef Harry Tiller understreket at «vi må sette dagsorden selv» og ga konkrete råd om hvordan bedriftene kan bruke strategisk kommunikasjon for å få gjennomslag i media og politikk. Dette ble en engasjerende sesjon som satte punktum for en dag preget av både utfordringer og muligheter.

Konferansen ble avsluttet med en strategisk diskusjon om hovedretningslinjer for 2026. Det var bred enighet om at sjømatnæringen må være offensiv – både i markedet, i politikken og i kommunikasjonen. Tillitsvalgtkonferansen 2025 viste at engasjementet er sterkt, og at veien videre krever samarbeid og tydelige prioriteringer.

Trym Eidem Gundersen, Norden-direktør, Norges sjømatråd. Foto: Harry Tiller, Sjømatbedriftene

"Konferansen ble avsluttet med en strategisk diskusjon om hovedretningslinjer for 2026."

Guri Kunna videregående skole

Skoletilbud:

- VG 1 naturbruk «blå linje»
- VG1-VG3 naturbruk m/realfag
- VG2 akvakultur
- VG2 fiske og fangst
- VG1 restaurant og matfag
- VG2 kokk og servitør m/fokus på mat fra havet
- VG2 matfag – sjømat
- VG2 maritime fag – motormann/matros
- VG2-VG3 automatikker
- VG3 maritim elektriker

Trøndelag fylkeskommune

Fylkets hus, P.B. 2560, 7753 Steinkjer - Tel: 74 17 43 00
E-mail: postmottak@trondelagfylke.no - Web: www.gurikunna.vgs.no

Antisink **Large Boat Kit**

Holder sjarken din flytende

Selv under de mest krevende forhold

Systemet kan **skreddersys** din båt

Monter Antisink idag og få cashback fra forsikringselskapet!

HAVTRYGD

Granne *forsikring*

Les mer på **Antisink.no**

ANTISINK

post@antisink.no

FIAS

Ditt eget innkjøpsselskap

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus

LITT DITT

FIAS

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

Havet gir oss muligheter, men krever respekt tilbake

For en ordfører i en vertskommune for Norges nest største eksportnæring, er tett samhandling viktig. Vi som kommune skal legge til rette for næringsutøvere, og samtidig balansere bruken av areal på en slik måte at sjø og land kan overleveres videre til kommende generasjoner i en tilstand som gjør at de får de samme mulighetene som tidligere generasjoner. Jeg har gjort meg noen betraktninger rundt fremtiden og Stortingsmelding nr.24 2024-2025.

TEKST: FRODE NÆSVOLD, ORDFØRER I BINDAL

Havet har alltid viktig i Bindal. Det har gitt oss mat, arbeid og identitet. Nå står vi foran en ny epoke – en tid der havet ikke bare er en ressurs, men en nøkkel til global matsikkerhet og lokal fremtid. Stortingsmeldingen «***Fremtidens havbruk – Bærekraftig vekst og mat til verden***» er ikke bare et dokument fra Oslo. Det er et styringsdokument for kystkommuner som Bindal: Dere er avgjørende.

Ikke bare industri

Havbruksnæringen er allerede en av Bindals største verdiskapere. Den holder hjulene i gang, gir ungdom en grunn til å bli og skaper ringvirkninger langt utover merdkanten. Bare ta et eksempel som Sinkaberg AS, som har sitt moderne settefiskanlegg på Svaberget. Her produseres årlig rundt 3,5 millioner lakseyngel, som blir til matfisk i oppdrettsanlegg langs kysten vår. Dette er ikke bare industri – det er teknologi, forskning og arbeidsplasser. Sinkaberg satser på elektrifisering av anlegg og lokal videreforedling for å redusere utslipp og øke verdiskapingen i regionen.

Vi som kommune og tilrettelegger må stille oss selv spørsmålet: Skal vi bidra med å forme fremtidens havbruk – eller se på mens andre tar ledelsen?

Meldingen peker på en ny kurs: vekst skal ikke måles i tonn alene, men i bærekraft, fiskehelse og dyrevelferd. Det betyr strengere krav, men også større muligheter for dem som tør å satse. Bindal bidra til innovasjon – legge til rette for de som vil satse på teknologi, digital overvåking og smartere arealbruk. Vi har naturen, næringen har kompetansen, og sammen vi har viljen.

Kan miste tilliten hos folket

For la oss være tydelige: Havet gir oss muligheter, men det krever tilbake respekt. Hvis vi ikke tar grep, mister vi den «sosiale konsesjonen» – tilliten fra folk flest. Og uten den, mister vi alt. Derfor må vi stå samlet: næring, kommune og innbyggere. Vi må vise at havbruk i Bindal ikke bare handler om produksjon, men om ansvar, kvalitet og fremtidstro.

Vi snakker ofte om hvordan vi skal snu befolkningsutviklingen og få lys i alle husene. Havbruk er svaret på mye av dette. Det gir arbeidsplasser, aktivitet og inntekter som holder lokalsamfunnet levende. Bindal har allerede en verdiskapingsplan for 2023–2032, der havbruk er en sentral motor for utvikling. Planen legger vekt på samarbeid, innovasjon og bærekraft – nettopp det Stortingsmeldingen krever.

Fremtidens havbruk er ikke en trussel mot naturen – det er en alliert, hvis vi gjør det riktig. Vi kan kombinere teknologi og tradisjon, og skape en næring som både gir mat til verden og liv til bygda.

Frode Næsvold
Ordfører i Bindal

"Fremtidens havbruk er ikke en trussel mot naturen – det er en alliert, hvis vi gjør det riktig."

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

Foto: © timolina / Adobe Stock

TILBAKE TIL SILD OG POTET?

Var alt bedre før, når mat som sild og potet stod på bordet til de aller fleste nordmenn flere dager i uka? Hva vi spiser og hvordan vi spiser har endret seg dramatisk de siste 70 årene, og ser ut til å ha dramatiske konsekvenser for helsa vår.

TEKST: SUNNIVA KWAPENG, SENIORRÅDGIVER, NTNU

"Samtidig som at kjapp og ofte da ultraprossesert mat har blitt allemannseie, har hjerte og karsykdommer, diabetes og fedme eksplodert."

- Det som var vanlige råvarer før som sild, høns, innmat og potet har nesten helt forsvunnet fra matbordet. Nå spiser vi mye mer pølser og kjøttdeig i form av pizza, taco og hamburger. Og selv om vi fremdeles spiser potet så går det mye i pommes frittes, og også ris, pasta og nudler, sier førsteamanuensis Ida-Johanne Jensen som også leder studieprogrammet Matvitenskap, teknologi og bærekraft på NTNU.

Nordmenn ønsker å spise mat som ikke er ultraprossesert, viser undersøkelser. Men vi får det ikke helt til. Tall fra sammenlignbare land som Sverige og Canada viser at opp mot 50% av kaloriene vi inntar kommer fra ultraprossesert mat. (Det finnes dessverre ikke nøyaktig statistikk fra Norge red adm).

Hva har skjedd? Og hva har det å si?

– Vi lever en livsstil som stadig går raskere. Vi har travle dager der vi kommer sent, drar tidlig og hele tiden skal rekke noe. Dette tempoet påvirker også hvordan vi spiser. Maten skal ikke bare lages raskt, den skal også fortæres raskt, ofte på farten Resultatet er at vi tyr til ferdigmat og snacks, fordi det er enkelt og tilgjengelig, forteller hun.

Samtidig som at kjapp og ofte da ultraprossesert mat har blitt hverdagsmat, har forekomsten av hjerte- og karsykdommer, diabetes og fedme økt voldsomt. Fra 80-tallet til i dag har forekomsten av fedme blant voksne gått fra 10 til 30 % og den samme trenden er gjeldende globalt.

Vi vet godt at dette henger tett sammen med kostholdet vårt, men det er noe uenighet om akkurat hva som er årsaksmekanismene.

– I en studie fra Brasil kom det frem at utviklingen av fedme fortsatte selv om folk faktisk kjøpte mindre fett og sukker.. Forskerne gikk grundigere til verks og begynte å se på alt folk spiste og begynte å kategorisere maten på en annen måte – etter grad av prosessering. De utviklet NOVA -kategoriseringen, som har fått stor

anerkjennelse både vitenskapelig og i media/blant forbrukere.

Så vi bør tilbake til sild og potet?

Ultraprosesserte matprodukter kan gi bekvemmelighet i en travel livsstil, og i situasjoner der vi trenger mat med særdeles lang holdbarhet. Videre kan det tilbys variasjon i matprodukter til spesifikke forbrukergrupper (allergivennlige produkter, næringstette og berikede produkter med nettopp myk konsistens). Det trenger likevel ikke å dominere kostholdet vårt.

– Vi bør i vel alle fall lære oss å lage mer mat sjøl. Kokt fisk og potet er gode, rene råvarer som i tillegg smaker godt. Så det vil jeg absolutt anbefale at folk spiser mer av. (Det går overraskende fort å lage). Og grønnsaker, selvfølgelig. Plantekost inneholder mange stoffer som vi vet er positive for tarmhelse og kreftforebygging. Og så blir du mett og får en mer langvarig metthetsfølelse av råvarebasert kost, sier Jensen.

For å sikre at vi har et mattilbud i Norge som er trygt, ernæringsmessig godt, og tilpasset oss forbrukere, også i fremtiden, så kreves kunnskap, forskning og innovasjon. Norsk matindustri har en nøkkelrolle i dette arbeidet. Vi trenger kompetanse og teknologi

Foto: © Peter Schad / Unsplash

som gjør det mulig å utnytte våre egne ressurser, på en bærekraftig måte og produsere mat med høy kvalitet, riktig prosessering og bedre ernæringsprofil.

– Hvis du synes dette med mat og vitenskap er spennende tema så anbefaler jeg at du søker enten Biomarin Innovasjon, Ingeniør, havbruk eller Matvitenskap, teknologi og bærekraft ved NTNU til høsten, avslutter Jensen.

"For å sikre at vi har et mattilbud i Norge som er trygt, ernæringsmessig godt, og tilpasset oss forbrukere, også i fremtiden, så kreves kunnskap, forskning og innovasjon."

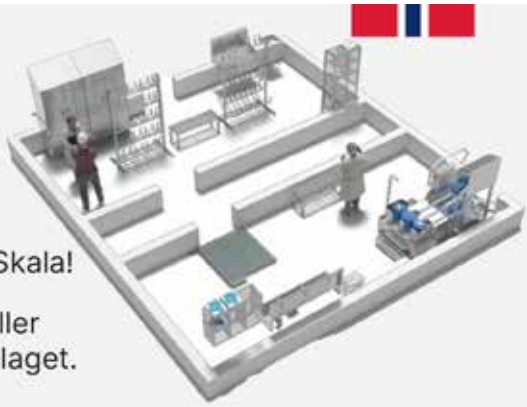
NOVA-kategoriseringen deler inn matprodukter i fire kategorier

1. **Uprosessert og minimalt prosesserte råvarer**
   - Minimal prosessering er eksempelvis: partering/filetering, tørking, frysing, kjøling, pressing og pasteurisering
2. **(Prosseserte) kulinariske ingredienser**
   - Ingredienser tiltenkt i kombinasjon med råvarer som løfter den kulinariske opplevelsen
   - Utvunnet ved maling/pressing/raffinering. Sukker, salt, eddik, fett og oljer (fra frø, frukt og nøtter).
   - Bortsett fra salt og eddik er dette næringstette ingredienser.
3. **Prosesserte matvarer**
   - (Minimalt prosseserte) råvarer + kulinariske ingredienser med hensikt å forlenge holdbarhet/øke mattrygghet/forbedre smak på en råvare
   - Koking, steking, fermentering og hermetisering
   - Kan inneholde tilsetningsstoffer som forlenger holdbarheten, som konserveringsmidler og antioksidanter
4. **Ultraprosssert matvare (UPF)**
   - Matvarer som inneholder ingredienser som er ekstrahert fra andre råvarer som planteoljer, stivelse, herdet fett, proteiner, ekstra gluten etc. ofte tilsatt smaksstoffer, fargestoffer og konsistensgivere. Inneholder lite råvarer (som fisk, egg, smør, kjøtt)
   - Matrodukter fremstilt ved hjelp av spesifikke prosesser, eksempelvis ekstrudering, som endrer tekstur og tilgjengeligheten av næringsstoffer.
   - Dette er energitette matvarer med lite fiber, proteiner, vitaminer og mineraler
   - Lett, luftig, myk konsistens. Dette gjør det lett og tygge og lett å spise mye.
   - Lettvint og sterkt markedsført (lagd for å maksimere profitt)

:skala

Skal du bygge sluse? Ikke gjør det uten Skala!

Enten du skal oppgradere et gammelt sluseområde eller bygge helt nytt – vi er spesialistene du vil ha med på laget.



- Designet for høy hygiene
- Rustfritt og robust
- Skreddersydd for dine lokaler

Vi leverer:
- Knaggrekker, skap og støvelstativer
- Benker og vaskeløsninger
- Oppheng for sko, hansker, forklær og verneutstyr
- Full teknisk støtte og tegninger

Sjekk utvalget

ordre@skala.no
23 05 28 00

Ovnsbakt julekveite

Julekveite er en tradisjon for mange. Hvis du vil ha en ny vri på denne tradisjonsrike retten, prøv vår oppskrift med granateple og pinjekjerner. God jul!

Ingredienser:

Porsjoner 4

800 g kveitefilet
salt, grovt
olivenolje
smør

Mandelpotetpuré
800 g mandelpoteter
50 g smør
2 dl helmelk
salt og pepper

Soyasmør
225 g smør
2 stk sjalottløk
3 ss soyasaus
0.5 stk sitron

Server med
1 bunt asparges
40 g pinjekjerner
0.5 stk granateple

Oppskrift: Godfisk.no

Framgangsmåte:

- Sett stekeovnen på 150 °C.
- Dryss grovt salt på kveitefileten og la den ligge i ca. 5 minutter. Skyll av saltet i kaldt vann og tørk fileten med tørkepapir.
- Skjær kveitefileten i serveringsstykker og legg stykkene på stekebrett med bakepapir. Bakes i ovnen i 10-15 minutter, avhengig av tykkelsen på filetene.

Mandelpotetpuré

- Skrell og kok mandelpotet i vann uten salt til de er møre.
- Hell av vann, og la potetene dampe så de blir tørre.
- Mos potetene, tilsett smør og bland godt.
- Tilsett helmelk til passe konsistens, og smak til med salt og pepper.

Soyasmør

- Smelt smør i en kasserolle og ta bort skummet med en skje.
- Når smøret begynner å bli brunt, siles det over i en ny kasserolle uten at det brune blir med.
- Ha i hakket sjalottløk, soyasaus, og saft og skall av sitron.

Tilbehør

- Rist pinjekjerner i tørr stekepanne.
- Del granateplet i to og ta ut kjernene.
- Kutt av 2 cm nederst på aspargesen og kok de i lettsaltet vann i et par minutter.

Server kveiten med tilbehøret, og topp fiskestykket med granateple og pinjekjerne.

Foto: © Studio DreyerHensley

CAMPUS MÅLØY

Campus Måløy tilbyr eit komplett kompetansetilbod for den blå næringa og omfattar Måløy vidaregåande skule, Fagskulen Vestland og Sikkerheitssenteret i Måløy. Opplæringssentera ligg samlokalisert heilt nord i Vestland fylkeskommune i Kinn kommune. Saman tilbyr ein utdanning for elevar og studentar som vil velje ei karriere innan maritim næring eller fiskeri og havbruk.

TEKST: TOR ÅGE GRAVDAL, AVDELINGSLEIAR NATURBRUK OG MARITIME FAG, MÅLØY VIDAREGÅANDE SKULE OG MONA BAKKE SVARSTAD, AVDELINGSLEIAR, SIKKERHEITSSENTERET I MÅLØY

– Gjennom godt samarbeid med lokalt og regionalt næringsliv og Opplæringskontoret for Fiskeri- og Havbruk i Sogn og Fjordane, sikrar ein samspel mellom skule og næringsliv, og bidrar til attraktive utdanningstilbod for eit vidt spekter av yrkeskarrierer innan havnæringane.

Måløy vidaregåande skule

Måløy vidaregåande skulen har om lag 320 elevar og 80 tilsette. Skulen har tilbod innan studiespesialisering, helse- og oppvekstfag, bygg- og anleggsteknikk, restaurant- og matfag, teknologi- og industrifag, maritime fag, naturbruk, vaksenopplæring innan restaurant og matfag og TAF/YSK-linjer innan akvakultur, helse og TIF. Fagskulen Vestland tilbyr fagskuleutdanning for dekksoffiserar, maskinoffiserar og leiarar innan havbruksoperasjonar og Sikkerheitssenteret i Måløy tilbyr alle naudsynte maritime kurs.

"Elevane får opplæring i korleis ein kan drive næring basert på naturressursar og utdanninga er praktisk orientert."

Naturbruk er eit av dei yrkesfagleg utdanningsprogram innan fiskeri og havbruk. Elevane får opplæring i korleis ein kan drive næring basert på naturressursar og utdanninga er praktisk orientert. Elevane velje mellom Fiske og fangst og akvakultur på vg2. To og ein halv dag i veka har naturbrukselevane praktisk opplæring, og i tillegg har dei åtte modulveker per år der dei blant anna tar sikkerheitskurs, er om bord i opplæringsfartøyet vårt Skulebas eller på utplassering på lokale akvakulturanlegg.

Opplæringsfartøyet Skulebas blir nytta i undervisninga for alle dei blå linjene ved skulen. Fartøyet, det mest moderne opplæringsfartøya i landet. Totalt er det lugarkapasitet til 15 elevar og fem tilsette om bord. Fartøyet er utrusta for fiske med line, garn, snurrevad og trål.

Skulebas med Campus Måløy i bakgrunnen. Foto: Thomas Hagen

Linefiske om bord i Skulebas. På bildet til venstre Kamilla Eide med dagens fangst. Foto: Kamilla Eide

I haust har elevane vore på linefiske med Skulebas i nærområdet. Elevane budde om bord i fartøyet heile skuleveka, slik at dei fekk innføring i rutinane om bord i eit fartøy og fekk kjenne på korleis det er å bu tett på andre.

Andreas Håvik Melheim og Kamilla Eide går på naturbruk og var om bord i Skulebas. Andreas er frå Almenningen og Kamilla er frå Måløy. Fleire av elevane som går på dei blå linjene bur på hybel, men Andreas og Kamilla bur heime.

Kvifor valde du å studere på denne linja og kva vg2-løp vil du velje vidare?

Andreas synast at det høyrdest kjekt ut å gå på den linja, og han ynskjer å bli fiskar og gå vidare på vg2 fiske og fangst. For Kamilla var det viktig å velje ei praktisk utdanning. Ho har alltid vore interessert i fiske og vil også gå vidare på fiske og fangst neste skuleår. Ho seier at ho har fleire familiemedlemmar som jobbar på båt.

Korleis har det vore å vere elev på naturbruk?

Kamilla seier at det har vore veldig kjekt, og at ein lærar mykje som ein ikkje kunne frå før. Det har vore kjekt med mykje praktisk arbeid, men Andreas meiner utdanninga kunne vore enda meir praktisk. Dei er begge einige i at Skulebas er eitt flott fartøy som har gode fasilitetar, og det har vore kjekt og sosialt å bu om bord, og det er viktig å lære seg til å bu tett på og samarbeide med andre om bord i eit fartøy.

Kva tenkjer du om framtida når det stadig blir lågare fiskekvotar?

Andreas seier at mindre kvoter vil bety at det tar kortare tid å fangst og kortare tid på fiskefelta. Det kan bety meir fritid og er positivt for skipsarbeiderane. Han håper er at prisen går opp når kvotene går ned, slik at fangstverdien blir den same og det likevel er god økonomi for reiarlaga.

Fagskulen Vestland studiestad Måløy

Fagskulen har dekks- og maskinoffiserutdanning, samt Leiing i havbruksoperasjonar. Andreas ønsker å ta dekksoffisersutdanning for å bli styrmann og seinare kaptein på båt. Han seier at det er fint å kunne ta heile utdanninga på ein stad og samstundes bu nært familie og venar. Kamilla er usikker på om ho vil bli styrmann, men utelukkar det ikkje heilt.

"I haust har elevane vore på linefiske med Skulebas i nærområdet."

Kamilla og Andreas i messa på Skulebas. Foto: Kevin Høydal Vaksdal

Til venstre:Elev klar til å starte røykdykking. Foto: Mona Bakke Svarstad

Til høgre: Sjøredning: Jøran Bakk og Marcus Bjørk. Foto: Helene Førde.

Sikkerheitssenteret i Måløy

Ved Sikkerheitssenteret i Måløy får elevane Grunnleggande sikkerheitsopplæring allereie første haustsemesteret – før dei reiser ut i praksis. Det er både internasjonale og nasjonale krav som bestemmer kva alle sjøfolk må kunne, uansett kvar i verda dei skal jobbe.

Opplæringa består av både teori og praksis. Elevane lærer ikkje berre om tryggleik, dei får òg gjennomføre mange praktiske øvingar for å trene seg på å handtere ulike nødsituasjonar som kan oppstå om bord. Opplæringa omfattar mellom anna grunnleggande førstehjelp, brannopplæring og personlege redningsteknikkar.

Mange elevar synes opplæringa gir både spenning og utfordringar – då dei gjennom mange praktiske øvingar får kjenne på korleis det er å stå i realistiske situasjonar.

Ved Sikkerheitsenteret i Måløy Sikkerheitssenteret tilbyr òg kurs og oppdatering for sjøfolk gjennom heile yrkeslivet.

Opplæring heile livet

Campus Måløy skal vere ein motor for livslang læring og framtidsretta kompetansebygging. Gjennom sterke fagmiljø, maritime tradisjonar og moderne opplæring legg vi til rette for at folk kan bu, lære og arbeide der dei ønskjer – og bidra til ei berekraftig og desentralisert utvikling langs kysten.

SEAFOOD EXPO GLOBAL
– Barcelona 2026

Sjømatbedriftene og Fiskerinæringens Innkjøpsselskap arrangerer fagtur til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 21.– 23. april 2026. Dette er verdens største sjømatmesse som "alle" besøker.

Hotell
Vi har rom på Hotel Catalonia Ramblas, 4* superiorhotel.
Dette praktfulle 4-stjerners hotellet, Catalonia Ramblas, i modernistisk stil ligger i det historiske sentrum av Barcelona, i nærheten av Las Ramblas og noen få meter fra Plaza Cataluña. Det har 221 rom, egen restaurant og utendørs basseng. En symbolsk bygning fra begynnelsen av 1900-tallet, med sin egen personlighet og fullstendig renovert til dagens standarder. Den privilegerte beliggenheten gjør at gjestene kan nyte de varierte kulturelle og kommersielle alternativene som tilbys i byen til fulle. Se mer på:

www.cataloniahotels.com/en/hotel/catalonia-ramblas

Vi er behjelpelig med å bestille ekstra døgn både før og etter messen.

Fly
Gruppereise med Norwegian fra Oslo:.
20.04.26 Oslo – Barcelona avg kl. 09:05 – ank kl. 12:25
23.04.26 Barcelona – Oslo avg kl. 13:10 – ank kl. 16:35

Fly t/r med 2 kolli innsjekket bagasje samt håndbagasje.

Det kan bookes fly gjennom vår samarbeidspartner Travelnet dersom man ønsker andre reisetidspunkter og også tilslutningsfly.
De kontakter da Rigmor på mail på: rigmor.fillingsnes@travelnet.no

Tilslutningsfly
Vi kan ordne tilslutningsfly til/fra Oslo for dere.
Vi booker rimeligste alternativ.

NB! Hvis dere bestiller tilslutningsfly selv, må det beregnes minimum 2 timer mellom flyavgangene.

Transport fra flyplassen
Vi organiserer en felles buss fra flyplassen til hotellet samt at vi også har en felles buss fra hotellet til flyplassen på avreisedagen.

Priser
Pakkepris pr. person i enkeltrom kr 24 490*
Pakkepris pr. person i dobbeltrom kr 16 590*
Prisen inkluderer:
- Flyreise t/r Oslo-Barcelona
- Busstransport til og fra flyplassen
- Hotellopphold i 3 døgn på 4* hotell
- Frokost
- Flyskatter
- Oppgitte priser gjelder reisen på de oppsatte tidspunkt med Norwegian

Tilslutningssfly og frivilling avbestillingsforsikring v/sykdom kommer i tillegg.

* Med forbehold om tillegg på grunn av valutaendringer.

For påmelding:
Se skjemaet nedenfor.
Påmeldingen er bindende.
Førstemann til mølla!

Info om messen: **www.seafoodexpo.com/global/**

PÅMELDING – Førstemann til mølla. Vi garanterer denne prisen for de 15 første plassene.

Vi ønsker å melde på følgende personer til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 2026 i Barcelona:

1. _____ 2. _____

3. _____ 4. _____

☐ Jeg/vi ønsker at dere bestiller tilslutningsbillett: ☐ Jeg/vi ønsker avbestillingsforsikring (v/sykdom) fra kr 200,- ekskl. mva.

Tilslutningsflyplass: _____

Bedriftens navn: _____

Postadresse: _____

Telefon: _____ Mobil: _____ E-post: _____

Forpliktende underskrift: _____

Endringer av navn, tidspunkt osv. vil føre til ekstra kostnader. Påmeldingen er bindende og sendes til: post@fiasinnkjop.no

REISEGARANTIFONDET RGF rgf.no

FIAS

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

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

FIAS har avtaler med følgende samarbeidspartnere:

TESS TEKNISK FAGHANDEL Slanger, drift- og vedlikeholdsprodukter	if... Skadeforsikring Forsikringer	TOOLS Maskiner og vedlikehold	MARITIME MANAGEMENT Safety, crew and technical management	liqpak Flexible filmer og vakuumposer for næringsmiddelindustrien	telenor Telefonitjenester	ahlsell VA, VVS, Elektro, Verktøy, Drift, Verneutstyr, Arbeidsklær
ej Kontor-, lager- og verkstedinnredning	Nordea Pensjon	solar Elektro-materiell	NorEngros Totalleverandør på emballasje og rekvisita	NIPPON GASES The Gas Professionals Gassprodukter	Reflex Etikett Etiketter og embalasje	NorTekstil Leie og vask av arbeidstøy
RS Drift og vedlikeholdsrekvisita	eurofins Analysetjenester	Fjordkraft Energiløsninger	VARTDAL PLAST Emballasjeprodukter	preem Drivstoff	mal proff Industrimaling	MPACK Maskiner og emballasje
:skala Rekvisita og driftsmateriell	Rentokil Ekspert på skadedyrkontroll Skadedyrbekjempelse	Cowab Lager og logistikk	DS Smith Bølgepapp	SERVICE GROSSISTENE Fullsortiment grossist	Anticimex Næringsmiddelhygiene og skadedyrbekjempelse	Verified Digitale signeringsløsninger
avantor delivered by VWR Forbruksvarer, kjemikalier og rekvisita	POWER BEDRIFT Elektriske artikler B2B	FIAS Gaveesker for laks og ørret	PELIAS Skadedyrbekjempelse	amcor Fleksible pakkeløsninger	ANTISINK Teknologi som bidrar til å redde liv, verdier og miljøet	ON OFF bemanning Bemanning
Fished Løsninger for kjøp og salg av sjømat	ECOLAB Rengjøringsmidler, maskiner og utstyr	AZETS Regnskap og rådgivning	ManpowerGroup Rekruttering og bemanning	RANHEIM PAPER & BOARD Massivpapp	TRAVELNET REISEVAREHUSET Reisebyråtjenester	Canon Printer-tjenester og dokumenthåndtering
HYGIENE GRUPPEN Næringsmiddelrenhold	NORSIRK Miljøsanering og gjennvinning	Felleskjøpet Ensileringsprodukter	ISOPILOTEN Mattrygghet, kvalitet og HMS	EMPAKK Emballasje og maskiner	RETURA Bærekraftig gjenvinning over hele landet	BRITANNIA Overnatting
Kartonage Kartongemballasje	ERLING OLSTAD Engroshandel med maskiner	MYHRVOLD INDUSTRI Utstyr til næringsmiddelbransjen	phonero Telefonitjenester	KATRIN Papir, tørk og dispensere	circmar Sirkulære emballsjeløsninger	FOODTECH Produksjonsutstyr
Aquatiq CHEMISTRY Konsulenttjenester, kjemi og vaskeanlegg	ABC Arne B. Corneliussen AS Krydder, stivelse og hjelpestoffer	OPTIMERA Montér Festemateriell og byggevarer	LAB forum Analysetjenester	SYSTEMKJØP Mat og drikke	ENEAS Lavere og mer forutsigbare energikostnader	Comfort Quality Clarion NORDIC CHOICE HOTELS Overnatting
norwegian Flyreiser	Scandic Hotell	Lyreco Rekvisita	BOKKEN Leverandør til næringsmiddelindustrien	Norion Bank Finansielle tjenester	CIRCLE K Gassolje, strøm og energi	de digital etikett Digitale etiketter
Kinnarps Møbler og innredning	MARINE DYNAMICS MarineSmart fangstdagbok	THON HOTELS Hotell	CENTER-PLAST AS Hansker til fiskerinæringen	Nautilus Sjø Sikkerhetsstyringssystemer og andre tjenester	IDÉ HOUSE OF BRANDS Profilprodukter og Konseptutvikling	Aprila Bank Bedriftslån, enkelt og greit

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

TRAVELNET REISEVAREHUSET Reisebyråtjenester	norwegian Flyreiser	Scandic Hotell	if... Skadeforsikring Forsikringer	Comfort Quality Clarion NORDIC CHOICE HOTELS Overnatting	THON HOTELS Hotell

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

Utstilling under Sjømatdagene 2026

Sjømatbedriftene og FIAS arrangerer Sjømatdagene i 2026 på Scandic Hell Hotell ved Trondheim Lufthavn, Værnes den 10. til 11. mars 2026.

Sjømatdagene samler mellom 400 og 500 aktører fra alle ledd i sjømatnæringen. Det kommer beslutningstakere fra oppdrettsnæringen, slakterier, hvitfiskbedrifter, foredlingsbedrifter, grossister, eksportører og bedrifter som foredler og selger på innenlandsmarkedet.

Utstillingsområde på Scandic Hell

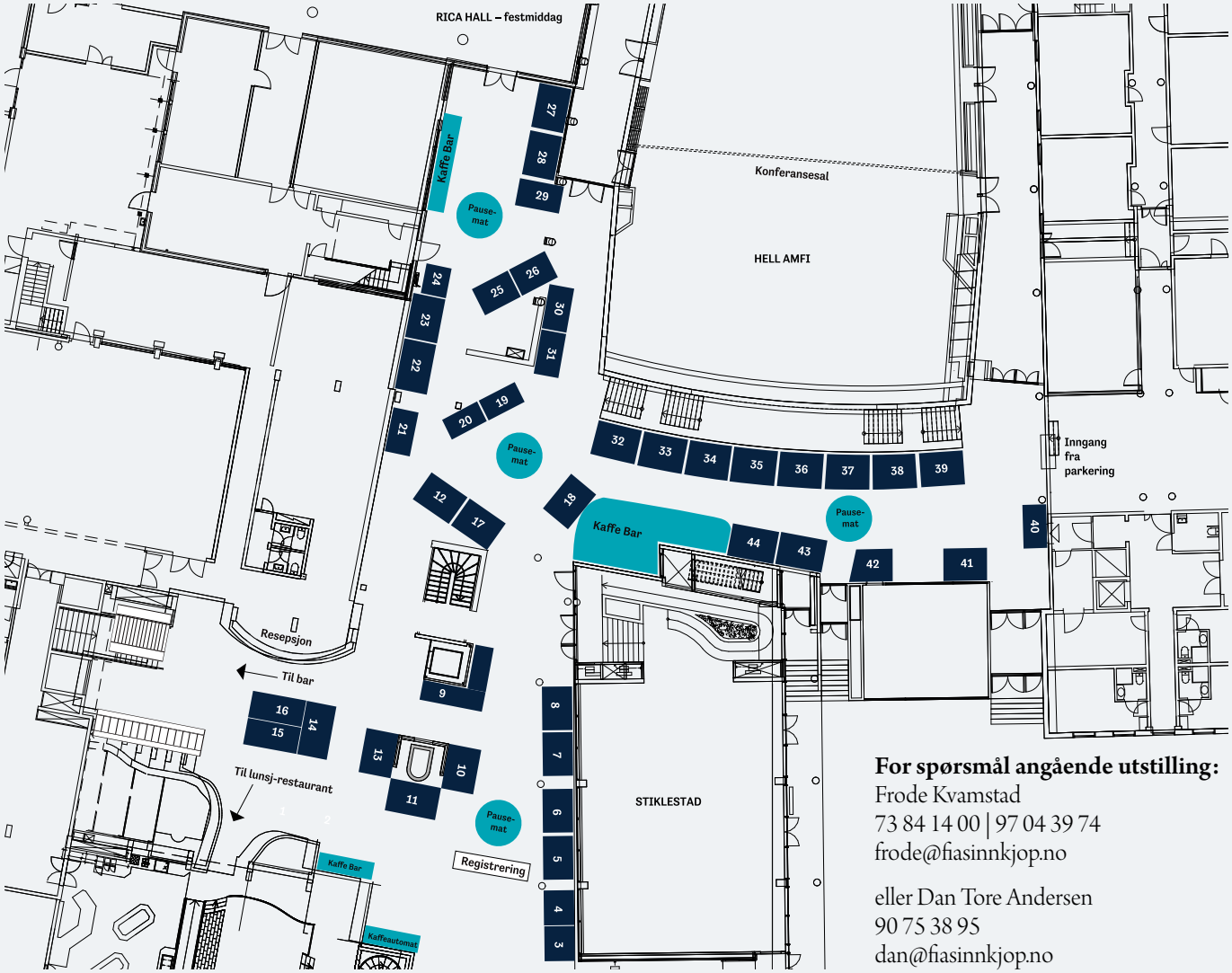
Vi inviterer våre samarbeidspartnere til å delta med en utstillingsplass under konferansen. Utstillingsområdet er i vrimleområdet mellom resepsjonen, konferansesalen og der vi spiser lunsj og har festmiddagen. Se standsoversikten nedenfor.

Vi har valgt å differensiere prisene på standene etter hvor sentralt de ligger. Dette er et forsøk på å gi dere utstillere en valgmulighet med tanke på plassering og kostnad.

Utstillingsplassene ligger på mellom 18 000 til 40 500 kroner + mva pr. plass for hele konferansen.

For dette får utstillerne:

- Utstillingsplass ca. 2 X 3 meter. Følgende kan leies: Barbord og krakker, brosjyrestativ og skjerm m/stativ.
- Utstillingsplass i resepsjonsområdet eller i vrimlearealer der deltakerne passerer gjennom på vei inn og ut av konferansesalene.
- Fritak for deltakeravgift på hele konferansen for 1 person (verdi inntil kr 6500,-)
- Unik mulighet til å skape relasjoner og etablere kontakt med bedriftene i næringen.
- Profilering av bedriften inn mot laks og oppdrettsnæringen, hvitfiskbedrifter og den resterende sjømatindustrien.
- Muligheter for reklame under konferansen.



For spørsmål angående utstilling:
Frode Kvamstad
73 84 14 00 | 97 04 39 74
frode@fiasinnkjop.no

eller Dan Tore Andersen
90 75 38 95
dan@fiasinnkjop.no

Finansiering tilpasset sjømatnæringen – samarbeid mellom FIAS og Aprila Bank

FIAS har inngått et samarbeid med Aprila Bank for å gjøre det enklere for medlemsbedrifter å få rask og fleksibel finansiering.

Som medlem hos FIAS får du **3 måneder uten månedsgebyr** når du søker kassekreditt hos Aprila Bank.

Aprila Bank tilbyr finansiering på inntil **25 millioner kroner**. Lånene gis **uten krav om pant**, og søknadsprosessen er helt digital – du får tilbud på 60 sekunder.

Aprila Bank er typisk et **supplement til din hovedbank**. Mange mindre bedrifter bruker Aprila Bank som sin eneste bank-forbindelse for lån og kreditt, mens større aktører ofte bruker dem som et supplement til annen pantesikret finansiering.

Målet vårt er å gjøre det enklere for bedrifter i sjømatnæringen å vokse, håndtere sesongsvingninger og gripe nye muligheter.

Aprila Bank er en norsk bank som ble etablert for å hjelpe små og mellomstore bedrifter med finansiering. De tilbyr kasse-kreditt og nedbetalingslån uten krav om pant – raskt, digitalt og enkelt. Siden starten i 2018 har Aprila Bank hjulpet tusenvis av norske virksomheter med å vokse og håndtere likviditeten sin. Deres målsetting er å være et smidig og moderne supplement til bedriftenes hovedbank – eller en komplett finansieringspartner for mindre selskaper.

Kontakt i Aprila Bank: Knut Asbjørnsen, Head of Sales | 40 00 54 96 | knut@aprila.no

Aprila Bank

Lietpak Norge styrker laget for videre vekst!

Eskild Kellmer er ansatt som ny Area Sales Manager i Lietpak Norge AS.

Eskild har bred kommersiell erfaring fra dagligvare, retail, sjømatnæringen og fleksibel emballasje til næringmiddelindustrien. Han kommer fra Wipak hvor han har jobbet med fleksibel emballasje og kundetilpassede løsninger. Eskild har erfaring fra Domstein Sjømat og TINE SA, hvor han jobbet som Key Account Manager. Han har hatt operative stillinger innen salg og drift i NorgesGruppen – blant annet som ferskvaresjef i MENY og driftssjef i Norgesgruppen Convenience. Eskild har en helhetlig forståelse for verdikjeden – fra produsent til butikkhylle – og gjør ham godt rustet til å skape verdi for våre kunder i Norge.

Sammen med Kati Huttunen utgjør han nå det norske teamet i Lietpak Norge AS. Sammen skal de realisere selskapets strategi om videre vekst i Norge, med lokal tilstedeværelse, høy kvalitet og personlig service. Vår ambisjon er å vokse videre i Norge gjennom bærekraftige, innovative og kostnadseffektive emballasjeløsninger..

Lietpak Norge AS er en del av Lietpak Group, en ledende europeisk produsent av fleksibel emballasje med hovedproduksjon i Litauen. Konsernet produserer og leverer fleksibel film og vakuumposer til næringsmiddelindustrien. Selskapet eksporterer til over 50 land, og har rundt 700 ansatte. I 2024 omsatte Lietpak for 224 millioner euro. Selskapet har egne salgskontorer i Sverige, Finland, Storbritannia, Polen, Norge og Tyskland. Lietpak har leverandør-avtale med Fiskerinæringens innkjøpsselskap, og er BRC-sertifisert. Lietpak Norge AS ble etablert 2022 og er medlem av Grønt Punkt Norge og Emballasjeforeningen.

Kontakt:
Eskild Kellmer | eskild.kellmer@lietpak.com | + 47 995 78 626

Kati Huttunen
kati.huttunen@lietpak.com
Mob.: + 47 902 05 349

lietpak

Marine Dynamics AS – for en enklere arbeidsdag på havet

I Marine Dynamics brenner vi for å forenkle og trygge arbeidshverdagen på havet. Fra vår hjemmehavn på Ballstad i Lofoten, jobber vi målrettet med å utvikle neste generasjons digitale kommunikasjonsløsninger til marint yrkesbruk.

Dette har resultert i driftssikre, fremtidsrettede og brukervennlige løsninger som feks:

MarineSmart fangstdagbok: ERS godkjent for bruk i en rekke internasjonale fiskerisoner (inkl EU, Storbritannia og internasjonalt farvann) MarineAir sporingsantenne: VMS posisjonsrapportering

MarineCloud internett: Kraftig wifi og ethernet til båt – du betaler kun for de data du forbruker

MarineSense sensorovervåking: Med sms-varsling for kritiske systemer i båt

MarineControl: Internkontrollsystem og digitalt dokument-arkiv for full kontroll om bord

I tett dialog med fiskeflåten og våre samarbeidspartnere innen skipselektronikk, jobber vi for å utvikle stadig bedre løsninger.

Marine Dynamics tilbyr nå ekstra gode priser til Fiskarlagets medlemmer.
Ta kontakt i dag for et godt tilbud:
76 08 40 00 / post@marinedynamics.no

www.marinedynamics.no

Norengros har lansert Avfallssekker med Blå Engel miljøsertifisering!

Lanseringen er i tråd med Norengros stadige arbeid med å ta ansvar for at Norengros EMV skal ta et tydelig miljøvalg som kommer kundene til gode. Norengros håper nylanseringen er interessant og bygger oppunder en sterkere bærekraftig profil, blant annet innenfor CO_2-regnskap.

Eksisterende varer					
Varenummer	Vare Navn	INNHOLD	ENHET	KUNDEPRIS	BKE
303107	Avf.sekk LD sort Coex std 72x112cm 100L	10	STK	13,66	RLL
320978	Avf.sekk LD sort Coex sterk72x112cm 100L	10	STK	18,12	RLL
320979	Avf.sekk LD sort Coex knyt 72x125cm 100L	10	STK	17,50	RLL
334277	Avf.sekk LD klar Coex sterk87x140cm 240L	10	STK	43,79	RLL
342329	Avf.sekk LD klar Coex std 72x112cm 100L	10	STK	19,35	RLL
355719	Avf.sekk LD sort Coex sterk76x130cm 160L	10	STK	22,54	RLL
355811	Avf.sekk LD klarCoex Xsterk 80x125cm160L	10	STK	37,78	RLL
407494	Avf.sekk LD klar Coex sterk72x112cm 100L	10	STK	35,28	RLL

Nye varer					
Varenr	Varenavn	INNHOLD	ENHET	NY KUNDEPRIS	BKE
528532	Avf.sekk 72x112cm 30my sort 100L miljø	10	STK	15,03	RLL
528531	Avf.sekk 72x112cm 45my sort 100L miljø	10	STK	19,93	RLL
528540	Avf.sekk knyt 72x125 35my sort100L miljø	10	STK	19,25	RLL
528534	Avf.sekk 87x140cm 40my transp 240L miljø	10	STK	48,17	RLL
528537	Avf.sekk 72x112cm 35my transp 100L miljø	10	STK	21,29	RLL
528539	Avf.sekk knyt75x125 35my trsp 150L miljø	10	STK	24,79	RLL
528535	Avf.sekk 80x125cm 50my transp 160L miljø	10	STK	41,56	RLL
528533	Avf.sekk 72x112cm 45my transp 100L miljø	10	STK	38,81	RLL

Hvorfor er dette viktig?

- Offentlige anbud stiller krav om at minst 30 % av produktene er miljømerkede – dette gir oss et tydelig konkurransefortrinn.
- Kundene etterspør bærekraftige løsninger og er villige til å betale mer for produkter med dokumentert miljøprofil.
- Vi har et ansvar som rådgivere og leverandører – både for miljøet og for å gå foran som et godt eksempel i markedet.

Hva er Blå Engel?

- Tysk offisiell miljømerking – type 1 (ISO 14024).
- Tildeles kun produkter som er best i sin kategori.
- Vurderer hele produktets livssyklus – fra råvare til avfall.
- Likestilles med Svanemerket, EU Ecolabel, Bra Miljøval m.fl.

Blå Engel stiller strenge krav til:

- Ressursbesparende produksjon
- Bærekraftige råvarer
- Unngåelse av helseskadelige stoffer
- Lang levetid og reparerbarhet
- Design for sirkularitet

NorEngros

For ein haust!
– nyheitsbrev fra Digital Etikett

Det er travle og gode dagar i Gaupne! Eg må berre seie det: Det er verkeleg kjekt å både jobbe i og eige ein norsk etikettfabrikk for tida. I haust har det vore full fres på alle frontar: Me har fått nye kollegaer, nytt utstyr, nye kundar og jaggu ein pris på kjøpet.

Nytt monster observert i fabrikken

I oktober rulla me inn eit skikkeleg kraftverk: HP Indigo 200K! Eit beist av ein printer, som skal stå pumpe ut film til posar og fleksibel emballasje. Dette gjer fabrikken 30 % meir effektiv. Så no er Il Tempo i fabrikken Gigante, for å seie det slik!

Årets bedrift i Sogn!

Jammen vart me kåra til Årets bedrift i Sogn! Det er ikkje småtteri, og me tek det som eit klapp på skuldra frå både bygda og bransjen.

Å bli lagt merke til og sett pris på, det gjer mykje med humøret. Me er så heldige med alle kollegaene våre: Dei er gull, kvar og ein!

Poseproduksjonen tek av!

Det er verkeleg moro å sjå kor mange som har fått augo opp for vår nyaste teneste, nemleg poseproduksjon! Her går det unna med trykk på både små og store format, og me har nesten ikkje tid tid til å la blekket tørka før neste bestilling står klar.

På kulturferd til New York

Nokre gonger må direktøren få lov til å vere direktør. Så i oktober fekk Kjetil seg ein aldri så liten tur over dammen med nokre kundar, og trur du sanneleg ikkje dei fekk gå på konsert med Kaizers Orchestra der borte? Det kjem dei til å huske lenge.

Som alltid når vinteren gjer sitt inntog, kan både snø, vind og stengde fjellovergangar skape litt ekstra spenning i kvardagen.

Leveransane våre skal likevel fram – uansett vêr!

Takk til alle dykk som gjer tilværet mitt så fint: Kundar, kollegaer og vener. Eg gler meg til kvar dag eg får jobba og vere saman med dykk!

digitaletikett.no

digital etikett®

FIAS – Fiskerinæringens Innkjøpsselskap AS
Alle sjømatbedriftene i Norge kan bli aksjonær i FIAS, som forhandler innkjøpsavtaler på vegne av aksjonærene.
I dag er det vel 4000 bedrifter som kan handle gjennom avtalene.
For mer informasjon: www.fiasinnkjop.no
FIASNYTT er en informasjonsplass for samarbeidspartnerene til FIAS

FIAS

Annet

Din BemanningsPartner
Kvalitetsleverandør av menneskelige ressurser
www.NYDBP.no
AQUACULTURETALENT®
WWW.AQUACULTURETALENT.COM

Bank, finans og jus

Norion Bank
Bedriftskreditter og fakturakjøp.
God erfaring innen sjømatnæringen.
www.norionbank.no

Kystens ledende advokatfirma
SANDS
Oslo | Bergen | Stavanger | Trondheim
Tromsø | Ålesund | Tønsberg

SpareBank 1 SMN
Vi har erfaring og kompetanse innen sjømatnæringen.
www.smn.no

KPMG
Revisjon Rådgivning Advokattjenester
KPMG.no | Tlf.: +47 99 21 67 96

Fersk hvitfisk

MARINE SALES
OMSETNING AV ALLE TYPER HVITFISK
TELEFON: 70114545
MAIL: post@marinesales.no

Tilsetningsstoffer

Leverandør av krydder, tilsetningsstoffer og emballasje til fiskeindustrien.
Gode råvarer fortjener ABC-produkter.
ABC
Arne B. Corneliussen AS
Tlf: +47 22 88 46 00
www.abcorneliussen.no
Kvalitet og trygghet

• Krydder
• Marinader
• Gourmet
• Dressinger
• Kryddersmør
• Oljer & eddik
Vi leverer trygg mat av god kvalitet
ENGEBRETSEN AS
Tlf +47 63966640
www.engebretsenas.no
Minne Industriområde 31
2092 Minnesund

Slakteri

Slakteri for frittstående oppdrettere i Nordland
Salten N950
Tlf. Johan-E. Andreassen – 915 39 338

• Slakting av torsk, laks og ørret
• Slakting av stamfisk
• Innfrysing og pakking
kråkøy norcod
www.krakoy.no
Kråkøy i Åfjord Kommune

Fryselager

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

Fiskemat

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

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

Oppdrett

ANNO 1976
KVAROY
FISKEOPPDRETT
8743 Indre Kvarøy
Tlf.: +47 97 07 35 32
alf@kvaroy.no
www.kvarfisk.no

50 ÅR
KVALITET GJENNOM GENERASJONER
EMILSEN GRUPPEN
emilsenfisk.com

Totalleverandør

Daglig innkomst av fisk og skalldyr

brødr. BERGGREN

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

Sjømat, vilt og spesialiteter

Reinhartsen 1931 Fiskeekspertene

Ring oss:. 92288500
www.reinhartsen.no

Alt i fisk og skalldyr

SELØY FISK A/S
Fiskeindustri

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

TRADISJON R KVALITET

RØRVIK
GOD SMAK SIDEN 1927

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

Knutstad & Holen a.s
FISK OG VILT

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

Kvalitet, tradisjon og
en god porsjon lidenskap

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

REMØ

Totalleverandør

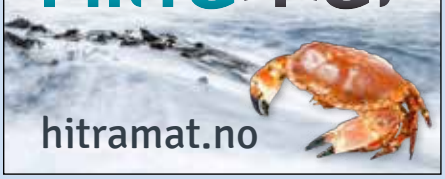
En bedre verden gjennom kjærlighet til sjømat

NORDIC GROUP

+47 73 99 18 50
nordicgroup@nordicgroup.no
Nordicgroup.no

Reker, skalldyr og skjell

Hitramat



hitramat.no

HVITFISK & SKALLDYR

Seashell

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

Vågen Seafood

Leverandør av laks og ørretfilet
www.seafoods.no

Lutefisk/tørrfisk/saltfisk

Brødrene Andreassen Værøy AS
www.lofotfish.no

Kvalitetsprodusent av:
- Tørrfisk
- Lutefisk
- Saltfisk

Verdensmester i lutefisk 2017

Laks og ørret

Isfjord NORWAY

Kvalitetsprodukt av laks og ørret

Tlf.: 73 83 77 50

www.isfjordnorway.no

ARNØY LAKS AS

Arnøy Laks AS
Arnøy Laks Slakteri AS – Elvevoll Settefisk AS

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

PLATINA
SEAFOOD

EXELLENCE IN ATLANTIC SALMON AND TROUT
www.platinaseafood.com

Ocean Supreme

Specializing in fresh airborne salmon
Aalesund - Norway

Produksjon av laks og ørret.

Knutshaugfisk

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

B Economique
NORGE P.P. PORTO BETALT
DISTRIBUERT AV POSTEN NORGE
posten

Avsender:
Norske Sjømatbedrifters Landsforening
Postboks 639 Sentrum
7406 Trondheim