

Velkommen til Sjømatdagene 2026

SIDE 10-11



Norsk sjømat er
på riktig spor

SIDE 16-19

DIREKTØREN HAR ORDET: – Arbeidstidsreglene må speile virkeligheten i fiskeindustrien	4
Hetebølgen som endret Nord-Atlanteren	6
Velkommen til årets viktigste konferanse	10
Levende snøkrabbe sikrer arbeidsplasser langs kysten	12
Advarer mot langsiktige konsekvenser av grunnrenteskatten	15
Norsk sjømat er på riktig vei	16
«In The Same Boat» hjelper deg med plastavfallet	20
DNB – ny hovedsamarbeidspartner	23
Fra ambisjon til handling: Slik skal Norge bygge en bærekraftig fôrindustri	24
Aquafarm Equipment AS – Lukkede oppdrettssystemer for en ny æra i havbruket	27
Fiskehelse er nøkkelen til bærekraftig vekst	28
Pliktutvalget: Skal leveringspliktene moderniseres – eller forsterkes?	30
Vaksine og overvåking reduserer laksedød	35
Sjø og meieri møttes under NM i sjømat.	36
ADVOKATENS HJØRNE: Trafikklyssystemet 2026 – Departementet kan vedta vekst	38
Automatiske vekter skal styrke tillit og kontroll i norsk fiskerinæring	40
Møt Ellie (32) – vår nye fagsjef på havbruk	42
RETT FRA ROGNA: Fiskerinæringens verdiskaping – hvorfor skal den strupes av skatt?	46
Frøy bygger framtidens mannskap	49
eProvider er ny IT leverandør	50
KJØKKENBENKEN: Skrei med spinat og appelsinsaus	53
Nor Tekstil – Norges ledende totalleverandør på vaskeritjenester av arbeidstøy og tekstiler	54
FIASNYTT	56

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

Annonsealg:

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 Håpnæs

Trykk: ETN Grafiske AS
Bladet er trykket på miljøpapir.

NM i sjømat er et bevis på hva som står på spill



I februar arrangerte Sjømatbedriftene, i samarbeid med NTNU Institutt for bioteknologi og matvitenskap, årets Norgesmesterskap i sjømat. Et kyndig dommerpanel vurderte produkter fra hele landet – og resultatet er tydelig: Nivået på norsk sjømat er imponerende høyt.

NM i sjømat viser frem på en utmerket måte det denne næringen egentlig handler om; å produsere sunn, god og bærekraftig mat fra en næring som bør kjenne på stolthet over det vi er en del av.

Gjennom fire dager vurderte dommerne produkter sendt inn av små og store produsenter over hele landet. Årets NM viser tydelig at kvaliteten på norsk sjømat holder et svært høyt nivå.

Det er også gledelig at NM i sjømat fikk god mediedekning, særlig fra lokale og regionale redaksjoner. Når vi viser frem kvalitet og innovasjon, skaper det interesse og er en viktig del av arbeidet med å bedre hele næringens omdømme.

Vår næring har en rekke utfordringer, som tas på alvor. Omdømmet må bedres, fiskehelsen må bli bedre og forståelsen for norsk sjømat som en helt avgjørende del av løsningen for verdens økende matvarebehov, må bedres. Næringen opplever manglende forståelse og interesse fra politisk hold, rammevilkårene og uforutsigbarhet skaper utfordringer for en samlet næring.

NM i sjømat minner oss om hvorfor denne næringen er en uunnværlig del av fremtidens mat-systemer i en urolig verden. Det viktigste bidraget vi kan gi til bedre omdømme, bedre rammevilkår og større politisk forståelse, er å fortsette med kjerneoppdraget: Å produsere trygg, sunn og bærekraftig mat av høyeste kvalitet – hver eneste dag.

Da vil omdømmet følge etter.



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.

– ARBEIDSTIDSREGLENE

må speile virkeligheten i fiskeindustrien

Fiskeindustrien er en av Norges viktigste fremtidsnæringer. Den skaper arbeidsplasser langs hele kysten, sikrer verdiskaping fra våre felles ressurser og leverer mat av høy kvalitet til markeder over hele verden. Samtidig er dette en næring med helt særegne rammebetingelser – rammebetingelser dagens arbeidstidsregelverk i for liten grad tar hensyn til.

TEKST: ROBERT HOLMØY ERIKSSON, ADMINISTRERENDE DIREKTØR I SJØMATBEDRIFTENE



Robert Holmøy Eriksson,
adm. direktør i
Sjømatbedriftene

Dette er bakgrunnen for at Sjømatbedriftenes landsmøte 10. mars skal behandle en resolusjon om nye arbeidstidsbestemmelser for fiskeindustrien.

En næring styrt av naturens premisser

Ferskfiskindustrien er preget av korte, intense sesonger der store deler av årsproduksjonen skjer i løpet av få måneder. Tilgangen på råstoff styres av vær, kvoter og fangstmønstre.

Bedriftene står derfor i en kontinuerlig spenning mellom tre hensyn:

- å følge loven
- å ta vare på råstoffet
- og å sikre forsvarlig drift.

Tilbakemeldingene fra våre medlemsbedrifter viser at dagens arbeidstidsbestemmelser i praksis presser seriøse virksomheter inn i situasjoner der regelbrudd blir vanskelig å unngå – ikke på grunn av manglende vilje, men fordi driftsformen gjør det nødvendig.

Konsekvensene er alvorlige: Store overtredelsesgebyrer, økte kostnader, risiko for matsvinn, svekket konkurransekraft og i ytterste konsekvens nedleggelse av mottak og tap av arbeidsplasser i kystsamfunn.

Dette er ikke bærekraftig næringspolitikk.

Paradokset i verdikjeden

Det mest slående er forskjellen mellom regelverket på sjø og land.

Fiskefartøy reguleres etter skipsarbeiderloven, hvor prinsippet er tydelig: Arbeidstid styres gjennom krav

til hviletid. Mannskapet skal ha minimum 10 timer hvile per døgn og 77 timer per uke, men arbeidet kan organiseres fleksibelt når fangsten krever det.

På land gjelder arbeidsmiljøloven med faste grenser for arbeidstid per døgn og uke, begrenset fleksibilitet og omfattende dispensasjonsordninger.

Resultatet er et system der:

- fisken kan produseres intensivt på havet
- men møter langt mer rigide rammer idet den kommer til land

Verdikjeden stopper opp ved kaikanten.

Dette skaper flaskehalser, svekker råstoffutnyttelsen og undergraver verdiskapingen i en av Norges viktigste eksportnæringer. At sjø og land i samme næring reguleres etter helt ulike prinsipper, er vanskelig å forsvare – både faglig og politisk. Sjø og land må henge sammen dersom vi skal sikre effektiv ressursutnyttelse, stabile arbeidsplasser og fortsatt verdiskaping langs kysten.

Fleksibilitet, men ikke der den trengs

Myndighetene viser ofte til at dagens regelverk er fleksibelt gjennom tariffavtaler, overtid og dispensasjoner. Våre erfaringer viser noe annet.

Ordningene er tidkrevende, lite forutsigbare og gir begrenset handlingsrom når sesongtopper oppstår. Dispensasjoner er midlertidige, skjønsmessige og kan ikke gi den stabiliteten næringen trenger. Samtidig kan mindre overskridelser føre til betydelige sanksjoner.

“At sjø og land i samme næring reguleres etter helt ulike prinsipper, er vanskelig å forsvare – både faglig og politisk.”



Foto: © Josefin Linder | Norges Sjømatråd

Dette skaper uforutsigbarhet, fryktkultur og unødvendig administrasjon – uten at det nødvendigvis styrker verken arbeidsmiljø eller sikkerhet.

En modell som allerede fungerer

Skipsregelverket viser at det er fullt mulig å kombinere høyt arbeidstakervern med stor operativ fleksibilitet. Der vurderes samlet belastning over tid, sesongvariasjoner aksepteres, og tilsynet vurderer faktisk sikkerhet og hvile – ikke bare enkeltstående timeavvik.

En tilsvarende tilnærming for fiskeindustrien vil kunne gi:

- bedre etterlevelse av regelverket
- reell restitusjon for arbeidstakerne
- mindre matsvinn og bedre kvalitet
- sterkere konkurransekraft
- tryggere arbeidsplasser langs kysten

Dette handler ikke om mindre vern, men om smartere vern.

Et politisk ansvar

Arbeidslivet blir stadig mer spesialisert. Flere land har valgt sektorvisе løsninger nettopp fordi én generell lov ikke treffer alle næringer like godt. Sjømatbedrif-

tene mener tiden er moden for å diskutere mer sektorbaserte regler også i Norge – innenfor tydelige nasjonale minimumsrammer.

I påvente av større reformer må arbeidstidsbestemmelsene for sjø og land harmoniseres bedre. Vi må ha samme fleksibilitet for å håndtere sesonger også for landindustrien.

Til våre nasjonale politikere: Dette er ikke en særinteresse. Dette handler om norsk matproduksjon, eksportinntekter, distriktsarbeidsplasser og ansvarlig ressursforvaltning.

Et regelverk som systematisk kommer i konflikt med virkeligheten, svekker respekten for loven. Et regelverk som fungerer i praksis, styrker både arbeidsmiljøet og verdiskapingen.

Skal Norge ha rammevilkår som gjør det mulig å ta vare på ressursene når de faktisk kommer til land – eller skal vi fortsette med regler som tvinger frem matsvinn, tapte arbeidsplasser, redusert konkurransekraft, og sist, men ikke minst at enda mer av fisken går ubearbeidet ut av landet?

Sjømatbedriftene vil ha et trygt, fleksibelt og fremtidsrettet arbeidsliv.

“Et regelverk som systematisk kommer i konflikt med virkeligheten, svekker respekten for loven.”



Fra forskningstokt langs Øst-Grønland. Foto: Margrete Emblemavåg

HETEBØLGEN

som endret Nord-Atlanteren

Ekstreme hendelser kan brått endre økologien i havene. En marin hetebølge i 2003 hadde så sterke effekter på artssammensetning og trofiske interaksjoner i det subpolare Nord Atlanteren at konsekvensene fortsatt er synlige i dag. Dette viser en ny studie ledet fra Møreforskning, i tett samarbeid med internasjonale forskere. Studien er nylig publisert i Science Advances.

TEKST: BJØRN TORE NYSTRAND OG MARGRETE EMBLEMSVÅG, MØREFORSKNING

“Marine hetebølger kan ha plutselige og uforutsigbare effekter på livet i havet.”

Økologien i Nord-Atlanteren er i stadig endring. Noen ganger skjer endringene imidlertid brått. En viktig drivkraft bak slike plutselige endringer er såkalte ekstreme hendelser, som marine hetebølger. Et forskerteam har nå oppdaget at én enkelt, storskala hetebølge fortsatt påvirker økosystemer og trofiske interaksjoner i det subpolare Nord-Atlanteren i dag. Studien er nå publisert i Science Advances.

– En slik hendelse påvirker også oss mennesker, fordi den endrer utbredelsen av fiskearter vi har vært tilpasset å fiske og spise i flere tiår, forklarer Dr. Margrete Emblemavåg, en av hovedforfatterne av studien.

Marine hetebølger kan ha plutselige og uforutsigbare effekter på livet i havet. Et av spørsmålene som reises i studien, er under hvilke forhold slike hetebølger kan utvikle seg.

– Vi fant at det forekom flere marine hetebølger etter 2003, men ingen av dem hadde tilsvarende effekt som den i 2003, sier Emblemavåg.

En "perfekt storm" som varer til i dag

Forskerne undersøkte hvordan en storskala fysisk ekstremhendelse påvirket fordelingen av organismer og artssamfunn i havet. Til dette formålet analyserte de rundt 100 biologiske tidsserier hentet

fra ulike områder i Nord-Atlanteren. Viktige data kom blant annet fra LTER-observatoriet (Long-Term Ecological Research) HAUSGARTEN ved Alfred Wegener-instituttet, Helmholtz-senteret for polar- og havforskning (AWI) i Bremerhaven. Her, i Framstredet mellom Svalbard og Grønland, har økologiske langtidsdata blitt samlet inn i 25 år. Et flertall av de undersøkte parameterne viste brå endringer i 2003 eller kort tid etter.

I 2003 inntraff en såkalt «perfekt storm» i og over det subpolare Nord-Atlanteren. En «perfekt storm» beskriver en kombinasjon av hendelser som sammen får dramatiske og ofte uforutsigbare konsekvenser. Uvanlig lave mengder arktisk vann strømmet sørover langs østkysten av Grønland, samtidig som uvanlig store mengder varmt, subtropisk vann strømmet inn i Nord-Atlanteren mellom Island og Skottland. De atmosfæriske temperaturene over Nord-Atlanteren nådde også rekordhøye verdier i 2003.

Tusenvis døde

Effektene rammet Europa, der tusenvis døde som følge av atmosfæriske hetebølger. Kombinasjonen av atmosfæriske og hydrografiske hendelser førte til rekordhøye vanntemperaturer i havområdene fra norskekysten til vest Grønland, og omfattet dermed hele det subpolare Nord-Atlanteren.

Fra encellede alger til hvaler – alle nivåer i økosystemet ble påvirket av den uventede varmen. Lodde, en kaldtvannsart, fikk raskt problemer, mens varmekjære arter som torsk og hyse utvidet sine utbredelsesområder nordover. Lodde er den viktigste byttefisk for andre arter i det subpolare Nord-Atlanteren, og dermed en nøkkelart i økosystemet. Som følge av temperaturendringene flyttet den gyteområdene sine nordover fra det sørvestlige Island.

Dette fikk vidtrekkende konsekvenser: Egg og larver begynte å drive mot mindre gunstige leveområder nær østkysten av Grønland, hvor sannsynligheten for overlevelse er lavere. Andre arter ser derimot ut til å dra nytte av endringene. Knølhval følger lodda og observeres nå langt oftere i Sørøst-Grønland enn det som tidligere har vært vanlig.

Brå omveltning

Selv om Framstredet, passasjen mellom Svalbard og Grønland, ligger tusenvis av kilometer fra startpunktet for den marine hetebølgen, klarte forskerne å knytte en varmtvannsanomali i Framstredet til hetebølgen omtrent to år etter dens opprinnelse. Det

varme vannet beveget seg nordover og fraktet nye organismer til Framstredet. Samtidig som følge av økning i temperatur, fikk man en økning i primærproduksjonen og et skifte fra fettrike arktiske zooplankton til mer fettfattige atlantiske zooplankton tilpasset varmere vannmasser. Dette førte til en brå omveltning av hele økosystemet—fra havoverflaten til dyphavsbunnen. Rester av den økte produksjonen i overflaten sank etter hvert til havbunnen og ga næring til organismer som lever på og i sedimentene, som slangestjerner og nematoder som økte i antall. Prosessen der arktiske samfunn i økende grad blir erstattet av mer tempererte atlantiske omtales som borealisering.

– Våre resultater viser at uventede ekstreme hendelser kan føre til uforutsigbare økologiske kaskader, sier Emblemavåg.

Hvordan økende temperaturer vil påvirke marin biodiversitet, er imidlertid svært vanskelig å forutsi.

– Vi kan si noe om hvordan stigende temperaturer påvirker organismers metabolisme – og dermed

“Fra encellede alger til hvaler – alle nivåer i økosystemet ble påvirket av den uventede varmen.”



Foto: © Møreforskning

Margrete Emblemsvåg,
forsker, Bærekraftig
hav og kyst.
Foto: Møreforskning

*“En arts suksess
avhenger også
av faktorer som
tilgang på mat og
tilstedeværelse av
predatorer.”*



hvilke utbredelsesområder som er egnede eller uegnede. Men en arts suksess avhenger også av faktorer som tilgang på mat og tilstedeværelse av predatorer, forklarer hun.

– Dette gir et sammensatt og komplekst bilde.

Den arten som trolig vil dra størst nytte av økte temperaturer i det subpolare Nord Atlanteren, er opportunistiske generalister som for eksempel atlantisk torsk.

– Den sprer seg og spiser det den kan finne, dersom forholdene ligger til rette, sier forskeren.

Lokal oppvarming vil føre til at ekstreme hendelser opptrer oftere enn tidligere og blir en sentral drivkraft bak klimainduserte endringer i økosystemene. Slike hendelser er komplekse og vanskelig å forutsi med dagens klimamodeller. Dette understreker behovet for empiriske studier av økosystemrespons på ekstreme klimaepisoder.

MYHRVOLD
INDUSTRI
MYHRVOLD-GRUPPEN


NOWICKI

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



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

MYHRVOLD-GRUPPEN
FOOD EQUIPMENT SINCE 1909

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

Felleskjøpet for havbruksnæringa

*Får du full utnyttelse
av fiskeråstoffet ditt?
Vi har kunnskapen, produktene
og den unike infrastrukturen.*



Besøk
vår stand på
**Sjømatdagene
2026**
10.-11.03.

**Ta vare på deg selv:
Bruk verneutstyr!**

Felleskjøpet har
et bredt utvalg verneutstyr.

Mer info: fka.felleskjopet.no/havbruk



Felleskjøpet



TO SIDER - LIKE VIKTIG!

**Innhold og emballasje er
like viktig. Vi tilbyr det
beste fra begge sider.**

ABC og Norstamp er leverandører til
fisk- og annen næringsmiddelindustri.
Vi leverer trygge produkter med høy
kvalitet og tilbyr skreddersydde
løsninger og blandinger fra vår egen
produksjonsavdeling.

Våre ingredienser/blandinger kan blant
annet testes og videreutvikles i vårt
nye store prøvekjøkken **Bengaluru**.

Etiketter og emballasje viser og
ivaretar produktenes gode egenskaper
helt frem til forbrukerne.



Arne B. Corneliussen AS

+47 22 88 46 00
kundeservice@abcorneliussen.no
abcorneliussen.no

NORSTAMP
etikett & emballasje

+47 33 48 45 00
ordre@norstamp.no
norstamp.no

Velkommen til årets VIKTIGSTE KONFERANSE

Sjømatnæringen står midt i en historisk omstilling – og behovet for kunnskap, retning og samarbeid har aldri vært større. På Sjømatdagene 2026 samles hele næringen for å diskutere fremtiden, utfordringene og mulighetene som skal bygge Norge videre.

TEKST: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF SJØMATBEDRIFTENE

Administrerende direktør i Sjømatbedriftene, Robert H. Eriksson, er stolt og glad over å ønske alle velkommen til Sjømatdagene 2026.
Foto: Harry Tiller



“Vi må hele tiden lete etter ny kunnskap, nye løsninger og se fremover for å kunne utvikle norsk sjømatnæring inn i fremtiden.”

Sjømat bygger Norge for fremtiden. Det er overskriften for Sjømatdagene 2026. Administrerende direktør i Sjømatbedriftene, Robert H. Eriksson, er stolt og glad over endelig å kunne åpne årets viktigste konferanse for alle oss som er opptatt av sjømatnæringen, sjømat og næringens rammevilkår.

Denne utgaven av Norsk Sjømat ligger på bordene til alle dere som deltar på konferansen. Under årets Sjømatdager skal vi diskutere, lytte, lære og få mer innsikt i statusen for sjømatnæringen, – dens

muligheter, utfordringer og utvikling. Det er kanskje også mulig å knytte noen nye kontakter, få nye impulser og ideer og bli kjent med kolleger som står i den samme virkeligheten som deg selv.

– Sjømatdagene har blitt den viktigste møteplassen hvor en samlet næring er til stede. Vi må hele tiden lete etter ny kunnskap, nye løsninger og se fremover for å kunne utvikle norsk sjømatnæring inn i fremtiden. Jeg er overbevist om at det derfor er viktig at vi skaper slike møteplasser, sier Robert H. Eriksson.

Konferansen ledes også i år av Haddy Njie, og på scenen kommer en rekke sentrale aktører i næringen. Her er noen av hovedpunktene i programmet for dagen:

Sjømat i tall – hva venter oss i 2026?

Vi skal se nærmere på de økonomiske forholdene i næringen ved inngangen til 2026. I løpet av dagen vil du få oppdaterte, kunnskapsbaserte og engasjerte innblikk i de økonomiske utsiktene for næringen fremover. På scenen kommer ulike representanter fra finansmiljøet for å se inn i den økonomiske fremtiden.

Løsninger for landet som ble for rikt

Samfunnsøkonom og forfatter, Martin Bech Holte, er en av hovedgjestene under årets konferanse. Den noe omstridte boka hans «Landet som ble for rikt» danner utgangspunktet for hans blikk på norsk økonomi og bruken av offentlige midler. Bech Holte skal også utfordres av et knippe politikere som kanskje ikke har akkurat deler de samme synspunktene som han på norsk økonomisk politikk.

Bærekraft og forutsigbarhet

Konferansedeltakerne skal få nærmere innblikk i hvilke krav og forventninger som er på vei i arbeidet med å øke næringens bærekraft og få økt kunnskap



Samfunnsøkonom og forfatter, Martin Bech Holte, blir å finne på scenen under årets konferanse. Hans bok «Landet som ble for rikt» vil skape debatt.
Foto: Privat

om hvordan aktører i næringen arbeider for å fremme innovasjon og løsninger for at næringen skal møte nye krav på området. Under denne delen av konferansen vil deltakerne også møte aktører som kan reddegjøre for hvordan den komplekse forvaltningen av næringen fungerer, og hva som bør gjennomføres for å kunne forenkle denne.

Den nye generasjonen

– En av hovedpostene på programmet, og som jeg gleder meg veldig til, er møtet med den neste generasjonen som skal bygge sjømatnasjonen Norge. Vi har med oss Salmars Gustav Magnar Witzøe og får høre hans tanker om veien videre. Her slipper vi også til flere av den nye generasjonen som skal ta næringen videre inn i fremtiden. Jeg er overbevist om at mange i salen vil finne denne programposten spesielt interessant, sier Robert H. Eriksson.

I tillegg vil deltakerne på årets Sjømatdager få innblikk i hva regjeringens representanter tenker om veien videre for norsk sjømatnæring. Statssekretær Even Tronstad Sagebakken i Nærings- og fiskeridepartementet møter representanter fra ulike oppdrettsselskaper til samtale på scenen.

Torskens fremtid

Spørsmålet om torskens todelte fremtid står også sentralt under konferansen. Kan tradisjonelt fiske etter torsk kombineres med torskeoppdrett? Norsk torsk er et av våre mest verdifulle matprodukter – men to verdener møtes når villfisk og oppdrettstorsk konkurrerer om marked, omdømme og legitimitet. Kan de forenes, eller står vi foran et nullsumspill i torskens rike? I denne samtalen der ulike representanter fra fiskeri og oppdrettsnæringen sine perspektiver på utfordringer, interessekonflikter og mulige løsninger for en felles, bærekraftig framtid.



Salmars Gustav Magnar Witzøe er en av hovedgjestene under årets konferanse. Han skal snakke om hva den nye generasjonen i næringen tenker om fremtiden.

Foto: Privat

Og selvsagt blir det politikk

Handelspolitikk og utfordringene med å få flere forbrukere til å spise mer sjømat er også sentrale tema under årets konferanse, og vil bli nærmere belyst gjennom dagen.

– Også skal det selvsagt handle om de næringspolitiske spørsmålene. Kommunene og kommunepolitikere spiller en viktig rolle for næringen, og vi inviterer dem på scenen for å høre mer om hva de tenker om næringens fremtid i lokalsamfunnene. Men vi belyser også de nasjonale politiske forholdene som omhandler næringen. En rekke sentrale næringspolitikere fra Stortinget skal utfordres på dette, sier Robert H. Eriksson.

Og selvsagt blir det sjømat på fatene til deltakerne. Sjømatdagene 2026 avsluttes med den tradisjonelle festmiddagen der bordene bugner av de lekreste sjømatprodukter. Arrangøren, Sjømatbedriftene, ønsker alle sammen hjertelig velkommen til konferansen.

“Her slipper vi også til flere av den nye generasjonen som skal ta næringen videre inn i fremtiden.”

Alt er klart for årets Sjømatdager 2026 – årets viktigste konferanse for sjømatnæringen.

Her et foto fra fjorårets konferanse.

Foto: Koment



LEVENDE SNØKRABBE

sikrer arbeidsplasser langs kysten

I reguleringen av snøkrabbefisket er det for 2026 fastsatt at 20 % av totalkvoten for snøkrabbe er øremerket for levering av levende krabbe til landindustrien. Dette er en betydelig økning fra tidligere år, og et bevisst virkemiddel for å styrke norsk sjømatnæring langt utover selve fangstleddet.

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

“Departementet har også slått fast at ordningen skal fungere som en tilleggskvote, og ikke som påmelding slik det var tidligere.”

Nærings- og fiskeridepartementet fremhever at levende snøkrabbe har stor etterspørsel i internasjonale markeder, særlig i Asia, og at stabil levering av levende råstoff gir høyere verdi enn fryst krabbe. Med 20 % av totalkvoten – omtrent 2460 tonn i 2026 – ønskes det å sikre forutsigbar tilgang for bedrifter langs kysten som har investert i håndtering og foredling av levende råstoff.

Departementet har også slått fast at ordningen skal fungere som en tilleggskvote, og ikke som påmelding slik det var tidligere. Dette gir ro i fisket og stabile rammer for leveranser gjennom hele året, inkludert desember.

Industribygging og arbeidsplasser

Sjømatbedriftene argumenterte allerede før tildeling av nye rettigheter, for differensierte kvoter ut fra

fartøykapasitet og tidligere erfaring fra snøkrabbefiske.

I høringsinnspill har Sjømatbedriftene pekt på at snøkrabbefisket må bidra til verdiskaping på land, ikke bare til fangst til sjø. Sjømatbedriftene foreslo allerede for 2025 at 20 % av totalkvoten settes av til levende levering, forbeholdt fartøy som er rigget for dette og har avtaler med industrien om levering av levende krabbe. Dette skal sikre at råstoffet kommer til mottak og foredlingsanlegg i norske kystsamfunn og styrker investeringer og arbeidsplasser i regionene. Slike virkemidler er ment å legge til rette for stabil aktivitet og langsiktig investering i lokale bedrifter.

Kystsamfunn og ringvirkninger

Regionrådene i Finnmark har vært tydelige på at

en ordning for levendeleveranse er avgjørende for arbeidsplasser, bosetting og lokal beredskap. De påpeker at erfaringer fra tidligere år viser at det er et voksende marked for levende snøkrabbe, og at både kapasitet og etterspørsel finnes i industrien på land. En slik ordning gir økt aktivitet gjennom hele verdikjeden – fra fisker til mottak, foredling, logistikk og eksport.

Dette perspektivet handler ikke bare om høyere eksportverdi, men også om å legge grunnlag for lokal verdiskaping i distriktene. Ved å fremme landbasert bearbeiding vil både kompetanse og arbeidsplasser bli mer robuste, samtidig som næringen blir mindre sårbar for svingninger i råvarepriser og internasjonal konkurranse.

Debatten i fiskerinæringen

Ikke alle aktører er enige i reguleringen. Organisasjoner som Norges Fiskarlag, Fiskebåt og Pelagisk Forening har uttrykt bekymring for at et krav om levendeleveranse begrenser fleksibilitet for fangstfartøy, særlig de som er rigget for frysing om bord.

De mener at et krav om 20 % levende kan føre til logistikkutfordringer og kapasitetspress ved mottakene – og at flåten selv vil levere mer enn 20 % levende uavhengig av krav.

Likevel har myndighetene og deler av næringen slått fast at en slik kvoteavsetning gir trygghet for industriinvesteringer, noe som på lengre sikt kan skape større samlet verdiskaping enn uten et krav om levendeleveranse.

Konklusjon

Kravet om at minst 20 % av snøkrabbekvoten skal leveres levende er en bevisst næringspolitisk strategi som søker å styrke norsk landbasert sjømatindustri, skape arbeidsplasser i kystsamfunn og kapre høyverdige eksportmarkeder. Med økende interesse for levende snøkrabbe internasjonalt, og konkrete signaler om investeringer i Norge, står dette kravet sentralt i debatten om hvordan snøkrabbefisket kan gi bredest mulig samfunnsøkonomisk gevinst.

Artikkelen er utarbeidet med hjelp av kunstig intelligens.

“Regionrådene i Finnmark har vært tydelige på at en ordning for levendeleveranse er avgjørende for arbeidsplasser, bosetting og lokal beredskap.”



New EU Listeria Control Rules Are Coming

Regulation 2024/2895 | Effective 1 July 2026

Shared Responsibility

- ✦ Stricter controls on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods
- ✦ Compliance requirements apply across the entire supply chain

Compliance Implications

- ✦ Ensure no detectable *Listeria monocytogenes* in 25g of product throughout shelf life
- OR
- ✦ Scientifically demonstrate that *Listeria* will not exceed 100 cfu/g before expiration date

ECOLAB
PROTECTING WHAT'S VITAL™

Scan to get ready for regulatory change
Contact: fb.eu.communications@ecolab.com





NOR-FISHING

18. – 20. august • Trondheim

Få stander igjen!



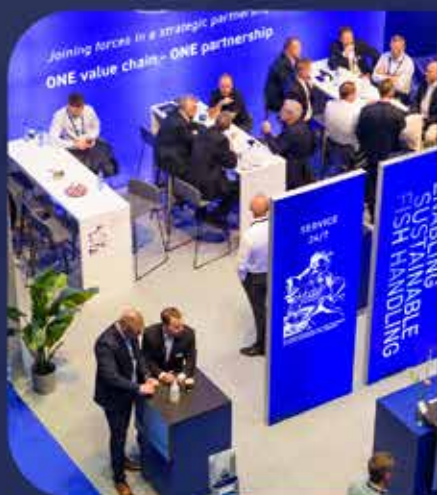
Book her!

Start-up-bedrifter
får 25% rabatt!

Beyond world class technology

Nor-Fishing samler verdens mest innovative selskaper i fiskerinæringen. Delta på næringens viktigste møteplass, 18. – 20. august i Trondheim.

Les mer på norfishing.no



Gå ikke glipp av:

→ **Festmiddagen** Tirsdag 18. august

- Kulinarisk festaften ledet av Marte Stokstad med sjømat i verdensklasse.
- Rein Alexander – en av Norges største stemmer – leverer kveldens musikalske høydepunkt.
- Glamorøst showunivers inspirert av Gatsby.

→ **Seafood Streetfood Dinner** Onsdag 19. august

- Heine Totland leder kvelden med sang, historier og humor.
- Streetfood-inspirert sjømat laget av sesongens beste råvarer.
- Forrykende ABBA-show med ikoniske hits, glitter og allsang.

→ **Studentdagen** Torsdag 20. august

- Knytt verdifulle kontakter og få innblikk i en av Norges viktigste fremtidsnæringer.
- Gratis for studenter.



Scan QR-koden og
sikre deg billetter!

Advarer mot langsiktige konsekvenser av GRUNNRENTESKATTEN

Administrerende direktør i Sjømatbedriftene, Robert H. Eriksson, advarer om at usikkerhet rundt grunnrenteskatten kan svekke investeringsviljen i havbruksnæringen og særlig bremse utviklingen av havbruk til havs.

TEKST: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF SJØMATBEDRIFTENE

I et intervju med Norsk Sjømat uttrykker Eriksson bekymring for hvordan skattepolitikken påvirker fremtidige investeringer i sjømatnæringen. Han viser blant annet til vurderinger fra finanspolitiskutvalg som ledes av professor ved NTNU Ragnar Torvik, som peker på utfordringer knyttet til å endre eller innføre nye skatter etter at næringsaktører allerede har foretatt store investeringer. Dette kommer frem i utvalgets rapport som ble overlevert finansministeren forrige måned.

Skaper økt usikkerhet

– Stabile rammevilkår for kapitalintensive næringer som havbruk er helt avgjørende om vi skal lykkes og få realisert det som kan bli nasjonens nye industrieventyr. Når skatteregler endres etter at selskaper har tatt betydelig risiko og investert store beløp, skaper det økt usikkerhet og vil naturlig nok svekke tilliten til rammebetingelsene, sier Eriksson.

– Dette er en næring som krever svært store investeringer og langsiktig planlegging. Da er det helt avgjørende at aktørene vet hvilke økonomiske og regulatoriske vilkår som gjelder over tid, forklarer han.

Eriksson viser til at dagens grunnrenteskatt er utformet som en kontantstrømbasert skatt, noe som forutsetter stabile rammebetingelser for å sikre at investeringsinsentivene fungerer etter hensikten.

– Når stabiliteten svekkes, påvirker det direkte investeringslysten. Risikoen øker, og aktørene vil enten kreve høyere avkastning for å investere eller velge å plassere kapitalen andre steder, sier han.

Har advart lenge

Ifølge Eriksson har Sjømatbedriftene over lengre tid advart mot konsekvensene av grunnrenteskatt på havbruk.

– Mange i næringen mener at innføringen av denne særskatten har skapt unødvendig usikkerhet. Den kom i tillegg til eksisterende avgifter og har bidratt til å forsterke opplevelsen av uforutsigbare rammevilkår, sier han.

Han understreker at manglende avklaringer rundt fremtidig skatteregime for havbruk til havs er særlig utfordrende for aktørene.

– Dersom myndighetene ikke tydelig fastsetter hvilke skatteregler som skal gjelde for investeringene gjennomføres, vil investorene naturlig nok prise inn politisk risiko. I verste fall kan det føre til at investeringer uteblir helt, sier Eriksson.

Sjømatbedriftenes direktør oppfordrer derfor myndighetene til å trekke lærdom av erfaringene så langt og sikre større grad av forutsigbarhet.

– For å legge til rette for videre utvikling og verdiskaping i Norge må rammevilkårene være klare og stabile. Når det skapes vedvarende usikkerhet om fremtidig beskatning, gjør det Norge mindre attraktivt som investeringsland for nye havbrukssatsinger. Når det gjelder grunnrenteskatt har myndighetene to valg: Enten avvike den, eller være tydelig på at det også skal gjelde for havbruk til havs. Videre må regjeringen snarlig trykke på knappen og holde fremdriften når det gjelder havbruk til havs. En tydelig og etterrettelig tidslinje er helt avgjørende for aktørene som ønsker å satse, sier Eriksson.

“Stabile rammevilkår for kapitalintensive næringer som havbruk er helt avgjørende om vi skal lykkes og få realisert det som kan bli nasjonens nye industrieventyr.”



I fire dager smakte dommerne seg gjennom en rekke ulike sjømatprodukter. Her er noen av fagdommerne sammen med Robert H. Eriksson (helt til høyre), administrerende direktør i Sjømatbedriftene. Fra venstre Bjørn Erik Vangen, Eva Falch, Lene Waldenstrøm, Turid Rustad, Stefan Tran.

NORSK SJØMAT

er på riktig vei

Konklusjonen etter årets NM i sjømat er klar: Norske produsenter leverer håndverk i verdensklasse. Årets deltakere viste imponerende kvalitet, høy innovasjonsgrad og en tydelig vilje til å nå nye forbrukergrupper.

TEKST OG FOTO: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF SJØMATBEDRIFTENE

– Mange tenker veldig riktig, og benytter nye metoder, utvikler nye produkter og nye smakstilsetninger som er med på å nå grupper som kanskje ikke har valgt så mye fisk før.

Det sier Lene Waldenstrøm, universitetslektor ved NTNUs Institutt for bioteknologi og matvitenskap og fagdommer under NM i sjømat som ble arrangert i Trondheim i februar.

Lene var en av fagdommerne som vurderte til sammen 110 ulike sjømatprodukter i en rekke ulike klasser. Se faktaboks.

NM i sjømat arrangeres av Sjømatbedriftene i sam-

arbeid med NTNU Institutt for bioteknologi og matvitenskap, og dommerne foretok sine vurderinger i NTNUs lokaler i Trondheim sentrum.

Jevnere og bedre

Gjennom fire dager gikk et panel av fagdommere gjennom de ulike produktene som deltok i mesterskapet. Lene Waldenstrøm mener NM-deltakerne i år holdt et veldig høyt nivå, og at kvaliteten på produktene viser høy kvalitet.

– Nivået er både jevnere og høyere enn tidligere. Etter flere år som fagdommer ser jeg en tydelig utvikling: Produktene blir stadig bedre, og variasjonene i kvalitet er i stor grad borte. Før kunne vi oppleve

“Nivået er både jevnere og høyere enn tidligere.”

større variasjoner i kvalitet, nå ligger alle produktene på et høyt nivå. Det gjør det vanskeligere å plukke ut vinnerne, sier hun.

Lene håper oppmerksomheten norsk sjømat får gjennom slike arrangement kan bidra til å få nye forbrukergrupper til å spise mer sjømat.

– Det utvises større kreativitet for å fremskaffe nye produkter som kanskje er bedre tilpasset nye forbrukergrupper. Det brukes andre kryddersammensetninger, nye produkter og andre smaker som jeg vil tro appellerer til grupper som kanskje ikke har spist så mye sjømat tidligere. Det er en utvikling jeg setter pris på, sier hun.

Viktig å vise frem kvaliteten

Administrerende direktør i Sjømatbedriftene, Robert H. Eriksson, sier NM i sjømat er et viktig arrangement for næringen og en utmerket anledning til å gi produsentene den anerkjennelsen og oppmerksomheten som de fortjener.

– Årets NM ble nok et tydelig bevis på at store og små aktører over hele landet leverer utrolig høy kvalitet på sine produkter. De utgjør en svært viktig del av vår næring, og kan kunsten med å foreldre de fantastiske råvarene fra havbruk og fiskeri på en utmerket måte. Håndverk- og industribedriftene våre spiller en meget viktig rolle for å sette norsk sjømat på kjøkkenbordet til tusenvis av forbrukere hver eneste dag. Et norgesmesterskap er en fin anledning til å gjøre stas på denne viktige delen av næringen, sier Eriksson.

Det ble konkurrert i følgende kategorier:

Røkt og gravet produktklasser

- Kaldrøkt laks
- Kaldrøkt ørret
- Varmrøkt laks
- Gravet laks
- Åpen klasse

Produktklasser for håndverksbedrifter

- Fiskekaker
- Fiskekarbonader/burger
- Osteburger
- Fiskepudding
- Ferdigrett som kun trenger oppvarming

Produktklasse for industribedrifter

Samme produktklasser som for håndverksbedrifter

Du kan se vinnerne i resultatlisten på side 19.

“Årets NM ble nok et tydelig bevis på at store og små aktører over hele landet leverer utrolig høy kvalitet på sine produkter.”

Medalje betyr mye

Bjørn Erik Vangen, prosjektleder i Fosenregionen og styreleder i Norske Kokkers Landsforening, Trondheim, var også en av fagdommerne. Han skriver under på den høye og jevne kvaliteten og tror slike konkurranser er med på å fremme norsk sjømat og konsum av kvalitetsprodukter.

Kaldrøkt laks skal bedømmes. Dommerne Turid Rustad, til venstre og Bjørn Erik Vangen tar jobben på største alvor.





Knutstad&Holen AS fra Hamar tok gullet for sin skreikarbonade med chorizo i klassen for fiskekarbonader – håndverksbedrifter.

Gla'laksen gjorde rent bord i klassen for ferdigretter fra håndverksbedrifter. Gull til jegersilda, sølv til fiskesuppen og bronse til akevittsilda.



Gull ble det også til Brødrene Hjønnvåg AS for deres kaldrøykte makrell i klassen for ferdigrett – industribedrifter.

– Det betyr mye for en produsent å få klistret en medalje på produktene de tilbyr i kjøledisken. Forbrukerne går etter kvalitet, og å kapre en medalje i et slikt norgesmesterskap vil kunne bety mye for salget. Derfor håper jeg at flere, og kanskje også spesielt produsenter fra mitt område – Fosen – kjenner sin besøkelsestid ved neste anledning, sier Vangen.

Nye sjanser i 2028

NM i sjømat arrangeres annethvert år, og det betyr at neste mulighet til å kapre edle medaljer for produsentene først kommer i 2028. Robert H. Eriksson i Sjømatbedriftene håper på enda større deltakelse neste gang, og lover at Sjømatbedriftene skal videreutvikle konkurransen til å bli enda bedre, og skape enda mer blesst og oppmerksomhet rundt de mange fantastiske sjømatproduktene som tilbys på det norske markedet.

– NM i sjømat er ikke bare en konkurranse – det er en viktig drivkraft for utvikling i norsk sjømatindustri. Dersom nivået fortsetter å stige slik dommerne beskriver i år, lover det svært godt for både markedet og forbrukerne, sier Eriksson.



Lofotprodukt sikret gullet i klassen for fiskekarbonader – industribedrifter for Lofotburger av torsk og sei.

ARRANGØR:



SPONSORER:



SAMARBEIDSPARTNERE:



Vinnere NM I SJØMAT 2026

Røkt og gravet produktklasser

Kaldrøkt laks

Gull: Reinhartsen Basar AS
Sølv: Isfjord Norway AS
Bronse: Mikals Laks AS

Kaldrøkt ørret

Gull: Mikals Laks AS
Sølv: Sotra Fiskeindustri AS
Bronse: Reinhartsen Basar AS

Varmrøkt laks

Gull: Reinhartsen Basar AS
Sølv: Knutstad & Holen AS
Bronse: Espevær Røykeri AS

Gravet laks

Gull: Sotra Fiskeindustri AS
Sølv: Mikals Laks AS
Bronse: Garnvik AS

Åpen klasse

Gull: Mikals Laks AS – *Lettroykt Loins*
Sølv: Garnvik AS – *Garnvik Røkt Laks med Einebær og fennikel*
Bronse: Garnvik AS – *Garnvik Tørrmodnet Røkt Laks*

Produktklasser innenfor håndverksbedrifter

Fiskekaker

Gull: Gla Laksen AS
Sølv: Reinhartsen Basar AS
Bronse: Knutstad & Holen AS

Fiskekarbonader/Burger

Gull: Knutstad & Holen AS – *Skrei karbonader med chorizo*
Sølv: Gla Laksen AS – *Fiskekake med purre og hvitløk*
Bronse: Arctic Chef AS – *Baconburger*

Osteburger

Gull: Arctic Chef AS
Sølv: Trollkrabben
Bronse: Reinhartsen Basar AS

Ferdigrett/Ferdigprodukt

Gull: Gla Laksen AS – *Jegersild*
Sølv: Gla Laksen AS – *Fiskesuppe*
Bronse: Gla Laksen AS – *Akevittsild*

Produktklasser innenfor industribedrifter

Fiskekaker

Gull: Norsk Kvalitetsmat AS – *Hysekaker Ferskvaredisk COOP Mega*
Sølv: Rørvik Fiskemat AS – *Fiskekaker*
Bronse: Norsk Kvalitetsmat AS – *Fiskekaker Steinbit/hvitløk ferskvaredisk COOP Mega*

Fiskekarbonader/Burger

Gull: Lofotprodukt AS – *Lofotburger 86 % torsk og sei*
Sølv: Norsk Kvalitetsmat AS – *COOP skreiburger pepper/havsalt*
Bronse: Lofotprodukt AS – *Lofotburger 86 % torsk og hyse*

Osteburger

Gull: Norsk Kvalitetsmat AS – *Fiskemannen Fiskeburger Pepper Jack*
Sølv: Lofotprodukt AS – *Osteburger helsprø fiskeburger*
Bronse: Platina Seafood – *Osteburger*

Ferdigrett/Ferdigprodukt

Gull: Brødrene Hjønnvåg AS – *Kaldrøyt makrell*
Sølv: Rørvik Fiskemat AS – *Fiskeboller*
Bronse: Bacalaofabrikken – *Bacalao Festøy*

Håndverk og industri

Fiskepudding

Gull: Rørvik Fiskemat AS – *Flotepudding*
Sølv: Rørvik Fiskemat AS – *Fiskepudding*
Bronse: Arctic Chef AS – *Fiskepudding*





«IN THE SAME BOAT»

hjelper deg med plastavfallet

Sjømatbedriftenes nyeste medlemsorganisasjon, «In The Same Boat» lanserer en ny metode for å redusere næringens kostnader rundt avfallshåndtering og logistikk. Løsningen tar også sikte på å redusere bruk av plast i hele næringen.

TEKST: ADRIAN JØRGENSEN, ORGANISASJONSANSVARLIG SJØMATBEDRIFTENE. **FOTO:** IN THE SAME BOAT

“Plastic Free Seafood er et initiativ fra In The Same Boat.”

Fjerning av nedgrodde nett er en tidkrevende jobb.



– Dette er en vinn-vinn-mulighet med lav terskel, som i tillegg vil bidra til å styrke sjømatnæringens omdømme både i Norge og internasjonalt. Plastic Free Seafood er et initiativ fra In The Same Boat, sier Rolf-Ørjan Høgset i selskapet.

Plastic Free Seafood er et medlemskap med variabel kostnad ut fra medlemmenes omsetning.

– De økonomiske fordelene skal være større enn kostnaden, og medlemsavgiften skal være så lav at deltakelse ikke handler om budsjett, men om ønske og vilje til å gjøre gode valg for natur og bærekraft, forklarer initiativtaker Rolf-Ørjan Høgset.

Som medlem i Plastic Free Seafood får man blant annet:

- Levering av oppfisket eierløst avfall.
- Beredskap ved uhell, f. eks. berging av tapt utstyr.
- Profesjonell rydding av større mengder plast enn selv statistisk mister.
- Data som kan brukes til rapportering ifølge krav til næringens virksomhet

– For oss er det viktig at Plastic Free Seafood fungerer som en slags garanti eller forsikring for medlemmene, som kan gjøre dem trygge på at miljøkrav følges, og at det ikke tilkommer store kostnader om man for eksempel har uhell eller hendelser som medfører utslipp eller forsøpling, forklarer Høgset.

– Når uhellet er ute er det viktig at vi får umiddelbar melding, slik at vi kan agere raskt, og minimere miljøskade og sikre at pålagte tiltak og beredskapsplaner gjennomføres etter beste praksis, sier Høgset.

En egen «miljøavdeling»

– Vårt samarbeid med sjømatnæringen har utviklet seg i en svært positiv retning, og for flere aktører fungerer vi nærmest som en «miljøavdeling», der vi både jobber med praktisk arbeid og med å bygge opp kompetanse, teknologi og metoder som effektiviserer gjenvinning og reduserer forsøpling. Derfor er vi også veldig glade for nå også å stå på medlemslisten til Sjømatbedriftene, og vi håper at vi vil være et positivt bidrag i nettverket, sier han.

In The Same Boat ble etablert i 2017, og opererer i dag 12 fartøyer fra Egersund til Kirkenes, fordelt på



Ryddemannskapene kommer fra hele verden for å delta i strandrydding i Norge.

tre stedfaste og fire mobile baser. Staben består av skipper og prosjektledere i fulltids stillinger, mens strandrydding og annet feltarbeid gjennomføres av langtids frivillige, som deltar i perioder på tre måneder eller mer.

– Interessen for å delta er høy, og det er til enhver tid flere tusen søkere, med bred erfaring og et stort spekter av akademisk bakgrunn. Siden 2017 har In The Same Boat fjernet omtrent 2000 tonn plast fra norske strender. Ca. 5% har opprinnelse fra akvakultur og omtrent 80% fra fiskeri, sier Høgset.

– Ved å være en del av Plastic Free Seafood kan sjømatnæringen endre seg fra å bli sett på som en kilde til forsøpling, til å bli løsningen på forsøpling, siden næringen vil bidra til å fjerne mer plast fra havet, enn det næringen selv forsøpler, avslutter han.

“In The Same Boat ble etablert i 2017, og opererer i dag 12 fartøyer fra Egersund til Kirkenes, fordelt på tre stedfaste og fire mobile baser.”



Til venstre: På en god dag kjører hvert team inn 2-3 fulle arbeidsbåter med plast som er ryddet i fra strandsonen.

Til høyre: Rolf-Ørjan Høgset startet In The Same Boat i 2017 og rydder nå 10% av verdens kystlinje.



Palletering - Depalletering

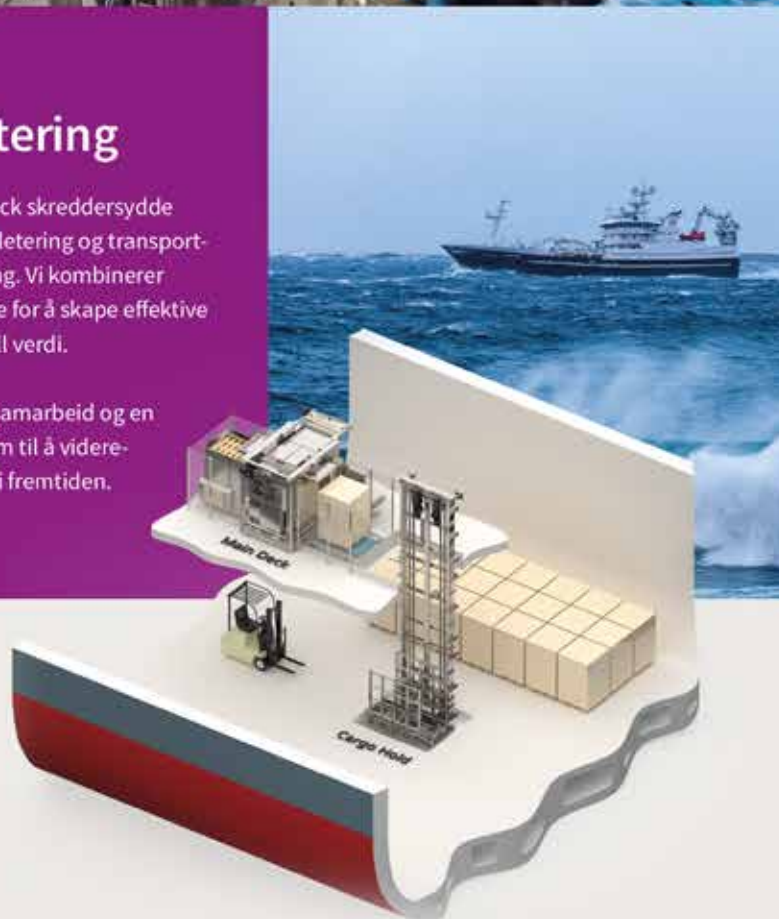
Med over 100 års samlet erfaring leverer Hpack skreddersydde og driftssikre automasjonsløsninger – fra palletering og transportsystemer til spesialtilpasset løft og håndtering. Vi kombinerer ingeniørfaglig tyngde med praktisk forståelse for å skape effektive og innovative systemer som gir kundene reell verdi.

Hpack AS bygger på teknisk ekspertise, tett samarbeid og en sterk lidenskap for automatisering. Vi ser frem til å videreutvikle bransjen og levere kvalitet – i dag og i fremtiden.

- Palleterings løsninger
- Depalletering
- Avstropping av EPS kasser
- Heis systemer
- Interntransport
- Automasjon



www.hpack.no



Hpack
Palletizing Solutions



Fra venstre: Anne Hvistendahl. Anders Aune og Dag Sletmo. Foto: Tom Lyso/Sinkaberg AS

DNB

– ny hovedsamarbeidspartner

Vi i DNB er stolte av å være ny hovedsamarbeidspartner for Sjømatdagene. Som den største sjømatbanken i verden, er vi selvsagt også til stede langs hele norskekysten, akkurat som Sjømatbedriftene.

For oss var det derfor naturlig å takke ja, da vi fikk forespørselen fra Sjømatbedriftene, sier Anne Hvistendahl. Hun er global leder for sjømat i DNB. Sjømatdagene er en av de virkelig store konferansene i bransjen, som samler både fiskeri- og havbruks-næringen. Ansatte i DNB har alltid vært til stede på konferansen, siden den er en viktig møteplass for beslutningstakere hos eksisterende og potensielle kunder og samarbeidspartnere.

Sjømatdagene har alltid hatt svært relevante foredragsholdere, og vi i DNB ser frem til å bidra med vårt i årene som kommer.

– Sjømatbedriftene er svært fornøyd med å få DNB som hovedsamarbeidspartner og er sikker på at dette samarbeidet vil være fruktbart for oss alle, sier administrerende direktør Robert H. Eriksson.

“Ansatte i DNB har alltid vært til stede på konferansen.”



Foto: © Andreas Kleberg | Norges Sjømatråd

FRA AMBISJON TIL HANDLING:

Slik skal Norge bygge en bærekraftig fôrindustri

Da styringsgruppen for bærekraftig fôr la fram sin første statusrapport før jul, ble det tydelig at ambisjonene er høye – både politisk og industrielt. Målet om at alt fôr til både husdyr og oppdrettsfisk skal komme fra bærekraftige kilder innen 2034, kombinert med en økning i norskandelen, krever en omstilling norsk matproduksjon aldri før har stått i.

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

Men selv med stor interesse, er det mange som avventer neste steg.

Nils Vagstad, leder for styringsgruppen, beskriver mottakelsen slik.

– Tiltakene som ble lagt fram er godt forankra gjennom dialog med næringsaktører og andre landet rundt.

Vagstad understreker samtidig at reaksjonene bærer preg av usikkerhet rundt hvilke virkemidler som må på plass.

– Målene er svært ambisiøse. De representerer store muligheter, men vil kreve en storstilt industriell satsning på nye forråvarer.

Samtidig er utfordringsbildet mer komplekst på blå sektor enn i landbruket, hvor det i større grad handler om å justere et allerede omfattende virkemiddelapparat.

Sjømatbedriftene har gjennom en egen arbeidsgruppe levert innspill til styringsgruppen – og under Aqua Nor i 2025 la Sjømatbedriftene fram sin delrapport i et felles arrangement, med konkrete forslag til virkemidler, råvareløft og industriell skalering. Innspillene peker spesielt på behovet for sterkere insentiver, målrettede regulatoriske endringer og investeringer som kan utløse produksjon av norske råvarer og nye, bærekraftige ingredienser.

Arbeidet for de neste årene

Det viktigste arbeidet foran styringsgruppen nå er å utarbeide et veikart mot 2034. Her skal strategi, virkemidler, ansvar og framdrift beskrives tydelig. Vagstad gjør det klart at veikartet blir selve ryggraden i samfunnsoppdraget,

– Det aller viktigste for oss er å få på plass, og få oppslutning rundt, veikartet som skal ta oss fram til 2034. Et veikart som viser hva som må gjøres, hva som må besluttes – når – og hvem som har ansvar, sier han.

– Dialogen med næringen blir avgjørende i 2026. Her trengs det at alle drar i samme retning, sier Vagstad, og peker på den nasjonale konferansen og toppledersamlingen 17. mars 2026 som viktige arenaer for å lande veivalg og samhandling.

Fra ambisjon til industri

Skal Norge lykkes med å løfte norskandelen i før,



Nils Vagstad,
leder for styringsgruppen
for bærekraftig før.
Foto: Erling Floistad

må nye verdikjeder bygges – fra råvare til ferdig før – med forutsigbar etterspørsel, kapital og tydelige kriterier for hva som faktisk regnes som bærekraftig. Sjømatbedriftenes forslag går i samme retning: Gjøre bærekraftig før konkurransedyktig gjennom smarte insentiver, åpne for raskere piloter og oppskalering, samt fjerne regulatoriske barrierer som hindrer bedre utnyttelse av eksisterende restråstoff. Samtidig handler dette om å sikre matsikkerhet og beredskap, redusere klimagassutslipp, og å bygge ny industri og arbeidsplasser langs kysten.

Sjømatbedriftenes analyser viser at et moderat råvareløft på rundt 340 000 tonn kan gi om lag 1,55 millioner tonn CO₂ i reduserte utslipp, omtrent 4 500 nye arbeidsplasser og 9,5 mrd. kroner i økt verdiskaping – mot investeringer på i størrelsesorden 10 mrd. kroner. På lengre sikt kan tallene bli langt høyere dersom volumene skaleres videre. Poenget er det samme: riktige virkemidler nå gir både klimaeffekt, matsikkerhet og industriell utvikling.

På spørsmål om myndighetenes engasjement, svarer Vagstad:

– Samfunnsoppdragets mål er vedtatt av Regjeringen med full tilslutning fra Stortinget. Det i seg selv er jo et tydelig og sterkt engasjement.

Han beskriver samarbeidet med departementene som tett og konstruktivt – en forutsetning for at veikartet skal få politisk kraft og økonomisk gjennomførbarhet.

Styringsgruppen går derfor inn i de neste årene med et klart oppdrag: å gjøre bærekraftig før fra ambisjon til realitet – i tett samspill mellom næring, myndigheter og forskning.

“Det viktigste arbeidet foran styringsgruppen nå er å utarbeide et veikart mot 2034. Her skal strategi, virkemidler, ansvar og framdrift beskrives tydelig.”

“Dialogen med næringen blir avgjørende i 2026. Her trengs det at alle drar i samme retning.”



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:



AQUAFARM EQUIPMENT AS

– Lukkede oppdrettssystemer for en ny æra i havbruket

Havbruksnæringen står midt i et tydelig skifte: strengere reguleringer, høyere krav til dokumentasjon og en bransje som forventer bedre kontroll på miljø, fiskevelferd og produksjonsforhold. Aquafarm Equipment AS utvikler lukkede, flytende oppdrettssystemer som er designet for nettopp denne virkeligheten.

TEKST OG ILLUSTRASJONER: AQUAFARM EQUIPMENT AS

Selskapets teknologi kombinerer dypvannsinntak, kontrollert vannstrøm, oksygenering og effektiv håndtering av organisk materiale – alt for å skape stabile og forutsigbare produksjonsmiljøer som gir friskere, roligere og sterkere fisk.

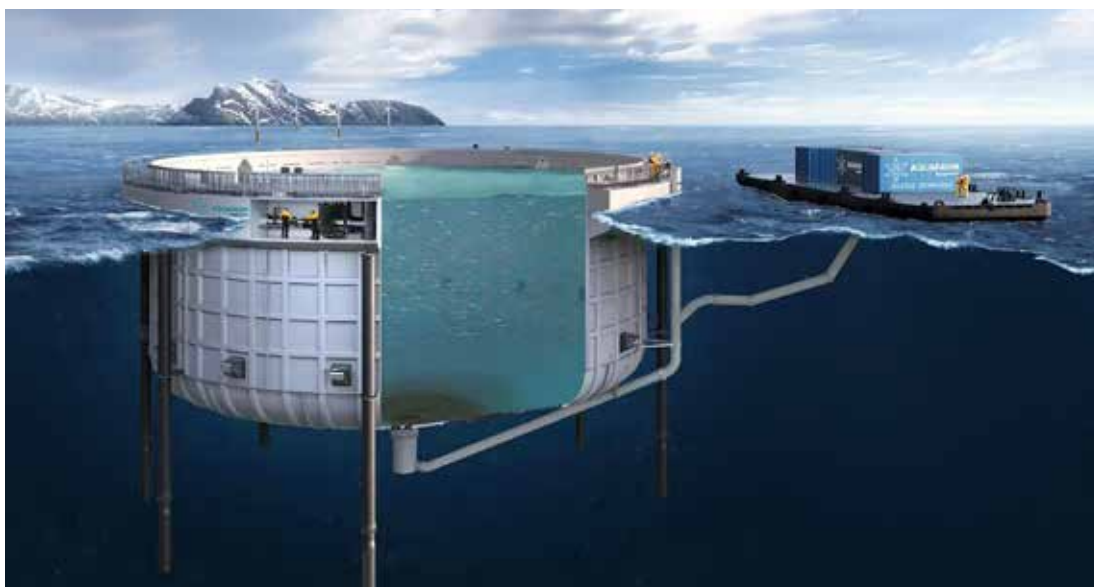
Selskapets enheter er sertifisert for 3 meter Hs og er egnet for operasjon i røffe sjøtilstander, noe som gjør dem til robuste løsninger langs hele kysten. Aquafarm Equipment har levert flere merder langs norskekysten, som over flere år har vist til meget gode produksjonsresultater. I januar 2026 ble selskapets fjerde enheten sjøsatt og gjort klar til utsett i Nord-Norge. Installasjonene viser hvordan lukkede systemer kan kombinere god fiskevelferd med redusert miljøpåvirkning. Samtidig har teknologien fått betydelig internasjonal oppmerksomhet, ikke minst gjennom Aquafarm Equipment sin rolle i det ambisiøse NEOM-prosjektet i Saudi-Arabia. Her brukes systemet til å håndtere ekstreme forhold som høye temperaturer og salinitet – et bevis på at lukkede



løsninger åpner for helt nye produksjonsmuligheter i krevende klima.

Gjennom nære partnerskap med oppdrettere og leverandører langs hele kysten fortsetter Aquafarm Equipment å utvikle løsninger som møter fremtidens krav til bærekraftig havbruk. Målet er tydelig: å levere teknologi som er bygget for hvor næringen er på vei – ikke hvor den har vært.

“I januar 2026 ble selskapets fjerde enheten sjøsatt og gjort klar til utsett i Nord-Norge.”



“Målet er tydelig: å levere teknologi som er bygget for hvor næringen er på vei – ikke hvor den har vært.”

FISKEHELSE

er nøkkelen til bærekraftig vekst

Havbruksnæringen har store muligheter for videre vekst, men fiskehelse og redusert dødelighet blir avgjørende for å lykkes, mener administrerende direktør i Previwo, Lars Kristian Bredahl.

TEKST: ADRIAN JØRGENSEN, SJØMATBEDRIFTENE

“Fiskehelse har vært en bærebjelke i havbruk i flere tiår.”

– Skal vi oppnå økt tillit i befolkningen og samtidig sikre bærekraftig vekst, må vi lykkes bedre med fiskehelse. Det er helt sentralt, sier han.

2025 har nok en gang vært preget av negative medieoppslag om høy dødelighet og utfordringer knyttet til fiskevelferd. Bredahl mener næringen må ta kritikken på alvor, men samtidig bli flinkere til å synliggjøre alt arbeidet som faktisk gjøres.

– Det etterlatte inntrykket mange sitter igjen med, er at havbruksnæringen ikke bryr seg om fiskehelse. Det er selvfølgelig helt feil, sier han.

Store investeringer i biologi og teknologi

Bredahl peker på at fiskehelse har vært en bærebjelke i havbruk i flere tiår, og at det investeres betydelig i forebyggende tiltak.

– Vi som jobber tett med fiskehelseteamene i oppdrettsselskapene ser alt det gode arbeidet som gjøres. Det satses på nye vaksiner, ny teknologi og nye biologiske løsninger, sier han.

Han mener det ofte blir glemt i en debatt som handler mye om lønnsomhet og vekst, at næringen samtidig har jobbet langsiktig med dokumenterte løsninger for bedre fiskevelferd.

– Selv i krevende perioder har investeringene i kunnskap og bioteknologi økt år for år, sier Bredahl.

Vil løfte settefiskhelse

Regjeringen har i havbruksmeldingen uttrykt en ambisjon om fem prosent dødelighet. Skal man nå et slikt mål, må innsatsen starte tidlig, mener Previwo-sjefen.

– Skal fisken bli robust nok til å tåle livet i sjøen, må vi gi den et godt utgangspunkt i tidlig fase. Det betyr at vi må sette inn støtet i settefiskanleggene, sier Bredahl.

Han peker på at næringen nå er inne i en omstilling, med overgang til mer avanserte RAS-anlegg og økt produksjon av stor smolt.

– Det krever høy kompetanse og gode overvåkingssystemer. Men det gir også nye muligheter til å styrke fiskehelsen fra start, sier han.

Gode bakterier som styrker fiskehelsen

Et område Previwo har jobbet mye med, er bruken av probiotika, altså gode, levende bakterier, i settefiskfasen.

– I naturen lever fisk i et langt større bakteriemangfold enn det den gjør i et moderne settefiskanlegg. De fleste bakterier er ikke farlige, men tvert imot viktige for utviklingen av immunforsvaret, sier Bredahl.

Han viser til forskning som peker på at mikroorganismer spiller en nøkkelrolle i immunregulering, både hos mennesker og dyr.

Previwo har utviklet produktet Stembiont Vital, som brukes i forbindelse med vaksiner.

– Fisken bades i disse bakteriene ved vaksinasjon. Det har ingen bivirkninger, ingen miljøbelastning og påvirker ikke resistensutvikling, sier han.



Ifølge Bredahl er snart over 140 millioner settefisk behandlet.

– Flere og flere oppdrettere ser dette som et gode fiskehelsetiltak sammen med vaksiner og godt vannmiljø, sier han.

De gode historiene må frem i 2026

Bredahl mener næringen nå må bli bedre til å løfte frem arbeidet som gjøres.

– I 2026 bør vi prioritere å fortelle historiene om samarbeid, forebygging og nye investeringer. Fiskehelse er vår største mulighet til å sikre tillit og dermed bærekraftig vekst, sier han.

Lars Kristian Bredahl,
administrerende direktør
i Previwo.

“Previwo har utviklet produktet Stembiont Vital, som brukes i forbindelse med vaksiner.”

PLIKTUTVALGET:

Skal leveringspliktene moderniseres – eller forsterkes?

Regjeringen har oppnevnt et utvalg som skal vurdere leveringspliktene for torsketrålere. Bakgrunnen er en økende debatt om hvorvidt pliktsystemet faktisk oppfyller sitt opprinnelige formål: Å sikre råstofftilgang til foredlingsanlegg og stabile arbeidsplasser i kystsamfunnene – samtidig som flåten har tilstrekkelig fleksibilitet og lønnsomhet.

TEKST: GEIR MARTIN LERBUKT, SJØMATBEDRIFTENE

OM PLIKTSYSTEMET:

Pliktsystemet for torsketrålere består av tre plikter som er knyttet til tildeling av torsketråltillatelser:

- 1. Tilbudspflicht:** Rederier som har fått torsketråltillatelse gjennom pliktsystemet, er pålagt å tilby en andel av fangsten – særlig torsk – til bestemte foredlingsanlegg i Nord-Norge. Dette skal sikre at lokalt næringsliv får tilgang på råstoff. Tilbudet skal gis til en forhåndsdefinert liste over anlegg, og det skal skje til markedspris. Dersom anleggene ikke benytter seg av tilbudet innen en gitt frist, står rederiet fritt til å selge fangsten andre steder.
- 2. Bearbeidingsplikt:** Denneplikten gjelder for enkelte anlegg og innebærer at minst 75 prosent av torsken som er kjøpt under tilbudspikten, skal bearbeides ved det aktuelle anlegget. Bearbeiding kan inkludere filetering, salting, tørking eller annen videreforedling. Formålet er å sikre lokal verdiskaping og arbeidsplasser i kystsamfunnene.
- 3. Aktivitetsplikt:** Denneplikten pålegger eiere av visse foredlingsanlegg å opprettholde en viss produksjonsaktivitet ved anleggene. Det innebærer at anleggene ikke bare skal motta og bearbeide fisk, men også ha en reell og kontinuerlig drift. Aktivitetsplikten skal bidra til å opprettholde sysselsetting og økonomisk aktivitet i lokalsamfunnene. Enkelte aktører med felles eierskap mellom trålrederi og foredlingsanlegg har fått unntak fra aktivitetsplikten i henhold til deltakerloven.

Disse tre pliktene utgjør til sammen et system som skal sikre at verdien av norske fiskeressurser i størst mulig grad tilfaller kystsamfunnene gjennom lokal bearbeiding og sysselsetting.

Pliktsystemet består av tre plikter – tilbudspflicht, bearbeidingsplikt og aktivitetsplikt – som omfatter om lag halvparten av den norske torsketrålfåten. Samlet skal pliktene sikre at verdien av norske fiskeressurser i størst mulig grad tilfaller kystsamfunnene gjennom lokal bearbeiding og sysselsetting.

Utvalget skal se på økonomiske og samfunnsmessige sider ved innstramminger og justeringer av pliktsystemet og komme med konkrete forslag til forbedringer som balanserer ulike hensyn og styrker legitimiteten og effekten av pliktsystemet.

Mandatet innebærer blant annet å vurdere hvordan fisk underlagt tilbudspflicht i større grad kan landes og bearbeides i kystsamfunn, og hvordan tidsbegrensningene i strukturkvoteordningen påvirker kvoter med tilknyttet tilbudspflicht.

Formålet med pliktsystemet er å sikre stabil tilførsel av råstoff som kan bidra til en lønnsom sjømatindustri og sikre bosetting og sysselsetting i tilgodesette kystsamfunn. Det er uttalt at dagens system bidrar i for liten grad til å oppfylle dette ønsket. Fiskeri- og havminister Marianne Sivertsen Næss har derfor bedt utvalget om å se på både økonomiske og samfunnsmessige sider ved systemet.

Sammensetning av utvalget

Utvalget består av representanter med bakgrunn fra trålfåten, landindustrien, fagbevegelsen, forvaltningen og uavhengige fagpersoner.

Blant medlemmene finner vi blant annet næringsaktører fra større sjømatkonsern, representanter fra arbeidstakersiden og fagmiljøer med kompetanse innen fiskerirett og samfunnsøkonomi. Sammensetningen reflekterer både industrielle og distrikts-



Foto: © Johan Wildhagen | Norges sjømatråd

politiske interesser – noe som gjør utvalgets arbeid politisk sensitivt og prinsipielt viktig.

Sentrale problemstillinger

1. Fungerer leveringsplikten etter hensikten?

Kritikere hevder at leveringsplikten i praksis er blitt en tilbudsplikt – der mottaksanlegg kan takke nei dersom pris eller kvalitet ikke anses konkurransedyktig. Dette reiser spørsmål om plikten gir reell råstoff-sikkerhet. Samtidig peker trålrederier på at tvungen levering kan svekke markedsorientering og lønnsomhet.

2. Helårige arbeidsplasser – realistisk mål?

Et hovedargument for pliktsystemet har vært å sikre stabile og helårige arbeidsplasser i nordnorske kystsamfunn.

Utfordringen er at torskefisket er sesongpreget. Kvotene har variert betydelig de siste årene. Markedet etterspør fersk og høykvalitets råstoff med presise leveranser.

Spørsmålet utvalget må drøfte er om pliktene alene kan sikre helårig drift – eller om andre virkemidler (for eksempel kvalitetsinsentiver eller aktivitetskrav) er mer treffsikre.

UTVALGETS MANDAT:

- Utvalget skal se på økonomiske og samfunnsmessige sider ved innstramminger og justeringer av pliktsystemet.
- Utvalget skal fremme forslag til tiltak som gjør at fisk underlagt tilbudsplikt landes og bearbeides i kystsamfunn i tråd med formålet med leveringsplikten. Utvalget skal videre se hen til at tidsbegrensningene i strukturkvoteordningen for havfiskeflåten på 20/25 år også omfatter strukturkvoter med tilknyttet tilbudsplikt. Utvalget skal vurdere behov for tiltak som følge av at tidsbegrensningene også gjelder disse kvotene.
- Utvalget skal komme med konkrete anbefalinger som ivaretar formålet om å sikre stabil råstofftilførsel som grunnlag for bosetting og sysselsetting i tilgodesette kystsamfunn, og som bidrar til en lønnsom sjømatindustri.
- Utvalget skal utrede økonomiske, administrative, distriktsmessige og andre vesentlige konsekvenser av forslagene til endringer av pliktsystemet, og av å videreføre dagens system uendret, i samsvar med Utredningsinstruksen. Utvalget skal også vurdere problemstillinger som kan være relevante for sjøsamisk næringsutøving og kultur.

“Kystflåten har tradisjonelt stått for hoveddelen av landinger i sesong, mens trålerne har hatt en rolle i å jevne ut leveranser gjennom året.”

“I bunn og grunn handler pliktutvalgets arbeid om en klassisk norsk fiskeripolitisk avveining.”

3. Rettferdig konkurranse mellom flåtegrupper

En annen diskusjon gjelder forholdet mellom trål og kystflåte. Kystflåten har tradisjonelt stått for hoveddelen av landinger i sesong, mens trålerne har hatt en rolle i å jevne ut leveranser gjennom året. Utvalget må vurdere om dagens plikter påvirker konkurranseforholdet. Om strukturendringer i flåten har svekket pliktens effekt. Om ressursfordelingen mellom flåtegrupper påvirkes indirekte.

4. Alternative modeller

Flere alternativer diskuteres i næringen. Tydeligere aktivitetskrav i stedet for leveringsplikt. Regional kvotebinding. Auksjonsmodeller kombinert med distriktskrav. Økonomiske incentiver fremfor reguleringspålegg. Noen aktører tar til orde for en utvikling av pliktsystemet, mens andre mener pliktene må styrkes og håndheves strengere.

Politisk sprengkraft

Pliktutvalgets arbeid skjer i en periode med reduserte torskekvoter. Økende internasjonal konkurranse. Press på lønnsomheten i landindustrien og strukturendringer i både flåte og industri.

Spørsmålet er om pliktsystemet skal være et distrikts-

politisk virkemiddel, et næringspolitisk styringsverktøy – eller om markedet i større grad skal styre råstoffstrømmene.

Konklusjonene fra utvalget vil kunne få betydelige konsekvenser for eierskap i trålflåten, verdiskaping på land, sysselsetting i Nord-Norge og forholdet mellom politisk styring og markedsmekanismer.

En grunnleggende avveining

I bunn og grunn handler pliktutvalgets arbeid om en klassisk norsk fiskeripolitisk avveining. Hvordan sikre at fellesskapets ressurser skaper mest mulig verdier – både økonomisk og samfunnsmessig?

Utvalgets anbefalinger vil ikke bare handle om tekniske justeringer, men om hvilket prinsipp som skal veie tyngst fremover: fleksibilitet og effektivitet – eller forutsigbarhet og distriktsforankring.

Debatten om pliktsystemet er derfor mer enn en reguleringssak. Den er en test på hvordan Norge forvalter sine viktigste marine ressurser i møte med nye markedsrealiteter.

Artikkelen er utarbeidet med hjelp av kunstig intelligens.

Pliktutvalget har følgende sammensetning:

Utvalgsleder

Svein Ove Haugland

Norges Fiskarlag

Tomas Sagen, 2. nestleder Norges Fiskarlag

Kystfiskarlaget

Tom Vegar Kiil, styreleder Kystfiskarlaget

Fiskebåt

Audun Maråk, adm. direktør Fiskebåt

Sjømat Norge

Martine Werring-Westly,
direktør industri Sjømat Norge

Sjømatbedriftene

Tommy Torvanger, CEO Nergård Group

Sjømannsforbundet

Ann-Jorunn Olsen,
leder Fiskeriavdelingen Sjømannsforbundet

Norsk Nærings- og

Nytelsesmiddelarbeiderforbund (NNN)

Yngve Hansen, forbundssekretær NNN

Sametinget

Sofie Axelsen Osland,
Styremedlem/sekretær i Bivdu

Finnmark fylkeskommune

Ronny Berg, Havnedirektør i Alta Havn KF

Troms fylkeskommune

Björg Helen Nøstvold, daglig leder Norfra AS

Nordland Fylkeskommune

Susann Berg Kristiansen, ordfører Værøy kommune

Vest-Finnmark Rådet og Øst-Finnmarkrådet

Bente Olsen Husby, daglig leder i Vest-Finnmark

Nord-Tromsrådet, Midt-Tromsrådet

og Tromsøregionen IPR

Silja Karlsen, Seniorrådgiver
KUPA (innovasjons- og konsultantselskap)

Vesterålsrådet og Lofotrådet

Kjell-Børge Freiberg, ordfører i Hadsel kommune

Nofima og Fiskeridirektoratet vil ha sekretariatsansvaret, og Nærings- og fiskeridepartementet vil delta som observatør i utvalget.



Nye svindel- metoder krever oppdaterte ansatte.



Hei David, vi oppdaterer lønssystemet. Bekreft dine personopplysninger her: www.lonn-portal-sikkerhet.com



Hei Kari,
Ditt beløp har blitt belastet
to ganger. Klikk her for å
bekrefte tilbakebetaling:
bedriftreise.iu.com

Hver dag utsettes norske bedrifter for stadig mer avanserte svindel-
metoder rettet mot de ansatte.
Faktisk skyldes 9 av 10 vellykkede
svindelforsøk at ansatte blir lurt.

SafeZone gir bedriften beskyttelse i flere lag:

Avanserte sikkerhetsfunksjoner på mobilen til alle ansatte. Det blokkerer skadelige nettsider og stopper mange cyberangrep før de når deg. Det krever ingen installasjon, oppdatering eller vedlikehold hos dere.

Sikkerhetskunnskap til alle ansatte som gir økt bevissthet og kjennskap til nye svindelmetoder. Dette er opplæring som gir et solid forsvar mot fremtidige angrep.

Med SafeZone gjør du dine ansatte tryggere, og styrker beskyttelsen av bedriftens verdier.

Beskytt bedriften med SafeZone

Logg deg inn på fiasinnkjop.no og se Telenor-avtalen.

telenor

TINE Handel – mer enn en nettbutikk



I kundeportalen får du oversikt og kontroll i hverdagen, fra bestilling til oppfølging:

- produktoversikt med ingredienser og allergener
- enkel handel med skanner på mobil
- favorittlister og faste bestillinger
- varslinger om bestillingsfrister og reklamasjoner
- tips og oppskrifter



Logg inn på
finehandel.no



Les mer her

SuperGreen™

- Null våtis
- Null vekt
- Null °C helt frem

Et konsept for **miljøvennlig transport** av fersk sjømat der man benytter tørris i stedet for våtis, helt eller delvis under transport.

Lavere temperaturer ved transport av fisk gir lengre holdbarhet og bedre kvalitet.



nippongases.com



VAKSINE OG OVERVÅKING

reduserer laksedød

Tallene peker i riktig retning, og fiskehelsen blant norsk oppdrettslaks er betydelig bedret de siste årene. Fiskehelsebiolog og business unit director for laks i Pharmaq, Marie Egenberg, sier at en av årsakene er at all fisk som settes i sjøen nå er vaksinert med vaksiner som gir mer omfattende beskyttelse.

TEKST: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF I SJØMATBEDRIFTENE

Egenberg og Pharmaq sier at kombinasjonen av nye vaksiner og bedre overvåking er viktige årsaker til at fiskehelsen i norsk oppdrett har hatt en betydelig bedring de siste årene.

I 2024 viser tall fra Fiskeridirektoratet at dødeligheten hos oppdrettslaks i sjøen var på 15,4 prosent. Det er en nedgang på over 16 prosent fra året før.

Forebyggende tiltak

Marie Egenberg viser til at vaksinedekningen i norsk oppdrett er svært høy, og at all fisk som settes ut i sjøen nå er vaksinert. Hun sier at forebyggende tiltak, som vaksiner, også fører til at bruken av antibiotika er svært lav.

Ifølge Egenberg får fisken i dag beskyttelse mot opptil ti ulike sykdomsagens (smittestoff som kan føre til sykdom) gjennom én til fire vaksiner.

– Vaksinasjon har bidratt til å redusere forekomsten av blant annet furunkulose, vibriose, kaldtvannsvibriose, yersiniose og sykdom forårsaket av *Moritella viscosa*. Også vaksiner mot virussykdommer som infeksøs lakseanemi (ILA) og pankreassykdom (PD) har hatt stor betydning, sier hun i et intervju med iLaks.no tidligere i år.

Pharmaq mener norske lakseoppdrettere har gjort en god innsats for å styrke det forebyggende arbeidet rundt fiskehelse de siste årene. Selskapet viser blant annet til økt bruk av godkjente vaksiner, forbed-

rede rutiner og økt biologisk sikkerhet. Innføring av mer strukturerte rutiner for prøvetaking og bedre overvåking av fisken i merdene har også bidratt i positiv retning.

Marie Egenberg viser til at det pågår kontinuerlig forskning for å bedre kunne beskytte laksen mot bakterielle og virale sykdommer.

– Eventuelle nye produkter må gjennom godkjeningsprosesser før de kan tas i bruk. Målet er at fremtidige godkjente vaksiner kan bidra til ytterligere forbedret fiskehelse og lavere dødelighet, sier hun.



“I 2024 viser tall fra Fiskeridirektoratet at dødeligheten hos oppdrettslaks i sjøen var på 15,4 prosent.”

Marie Egenberg i Pharmaq ser at fiskehelsen stadig forbedres, mye takket være vaksiner som gir mer omfattende beskyttelse.
Foto: Privat



Napp Gård i Lofoten. Foto: Margrethe Myhrer

SJØ OG MEIERI

møttes under NM i sjømat

NM i sjømat ble arrangert i Trondheim i februar. Der møttes næringen rundt kvalitet, håndverk og faglig stolthet. Samtidig speilet konkurransen hvordan sjømat, kvalitetsråvarer og meieri som ingrediens spiller sammen for å skape måltider folk lager og spiser til daglig.

TEKST: SOFIE KNUSTEN TORVIK, TINE

I konkurransen ble produktene vurdert ned til minste detalj. Kåringen handler om kvalitet og håndverk, men spiller også hvilke forventninger forbrukerne har til maten de setter på bordet i hverdagen.

– I dag er 16 prosent av alle middager fiskeretter. Samtidig ser vi at mange forbrukere velger litt mindre kjøtt, og oftere setter sammen måltider med fisk og grønnsaker i hverdagen, sier Sigrid Hovig Ødegaardshaugen, Key Account Manager Industri i TINE.

Tallene stammer fra Ipsos' *Middagsdagboken* for TINE, og gir et viktig bakteppe for utviklingen i sjømatnæringen.

Hverdagsmiddagen stiller krav

Sjømat har lenge hatt en naturlig plass i norske middager. Samtidig stiller hverdagen krav til produkter som er enkle å bruke, samtidig som de leverer på smak, kvalitet og næringsinnhold.

– For oss handler det om å forstå hvordan folk faktisk lager mat til daglig. Gode ingrediensløsninger kan



Foto: © TINE Kjøkken

gjøre en stor forskjell for både smak og funksjon, og bidra til produkter som forbrukerne velger igjen, sier Ødegaardshaugen.

Hun peker på at samspillet mellom råvarer og ingredienser er avgjørende for å lykkes i markedet. Når sjømatens egenskaper kombineres med meieriprodukter som gir struktur, fylde og smak, åpner det for løsninger som fungerer godt i hverdagen.

Mindre ultraprosessert, mer rene råvarer

Et annet tydelig trekk er forbrukernes holdning til bearbeidingsgrad i maten.

Ifølge Ipsos *Spisefakta 2024* oppgir 72 prosent av forbrukerne at de forsøker å unngå ultraprosessert mat. Det bidrar til at flere velger måltider basert på fisk, grønnsaker og meieriprodukter, råvarer som både oppleves som gjenkjennelige og gir god næringsverdi.

– Når smak og næring spiller sammen, øker også sannsynligheten for at produktene blir valgt i hver-

dagen. Her kan meieriprodukter bidra til å løfte sjømatretter, både sensorisk og ernæringsmessig, sier Ødegaardshaugen.

En strategisk samarbeidspartner

For TINE er deltakelsen under NM i Sjømat et uttrykk for ønsket om å være en langsiktig samarbeidspartner for sjømatprodusentene.

– Når forbrukerne velger mer fisk, trenger næringen partnere som forstår både smak, funksjonalitet og marked. Vår ambisjon er å bidra med kompetanse og innsikt som styrker produktutvikling og konkurransekraft, sier Ødegaardshaugen.

NM i Sjømat er også en viktig møteplass for dialog. Her møtes produsenter, produkter og fagmiljøer, og grunnlaget legges for videre samarbeid.

Når konkurransen er over, fortsetter arbeidet med et felles mål, flere gode sjømatprodukter og flere fiskemiddager i norske hjem.



Sigrid Hovig
Ødegaardshaugen,
Key Account Manager
Industri i TINE.

“Samspillet mellom råvarer og ingredienser er avgjørende for å lykkes i markedet.”




Engangsbekledning for fiskeindustrien

- Flere materialvalg og tykkelser
- Full dokumentasjon og fokus på matsikkerhet
- Tynnere materiale - mer komfort

Leveres av Skala - grossist til norsk sjømatindustri.

Kontakt oss for **tilbud** - og skann **QR-koden** for å se hele Skala sitt øvrige sortiment av sluser og forbruksmateriell.



ordre@skala.no
23 05 28 00



Trafikklyssystemet 2026

– departementet kan vedta vekst

1. desember i 2025 publiserte Nærings- og Fiskeridepartementet de faglige rådene som skal gi bakgrunn for trafikklyssystemet i 2026. Rådene er presentert i form av en rapport fra Ekspertgruppen for vurdering av lusepåvirkningen og en oppsummering og vurdering fra Styringsgruppen. Etter regelverket for trafikklyssystemet er det departementet som avgjør om det skal gis vekst i næringen i 2026 og deres avgjørelse er ikke bundet opp av disse rådene. Jeg vil her redegjøre for regelverket.

TEKST: ADVOKAT (H) HALFDAN MELLBYE, SANDS ADVOKATFIRMA

“Rådene fra Styringsgruppen og Ekspertgruppen er ikke direkte knyttet til begrepene i forskriften, og departementet vil ha adgang til å fravike rådene.”

Rådene fra styringsgruppen og ekspertgruppen er utformet etter den mal som er utviklet av disse gruppene gjennom deres virkeperiode fra 2017. De er gitt en form som kan gi inntrykk av at dette er konkluderende rapporter knyttet til trafikklysordningen. Slik rådene er utformet i den nye rapporten synes den å anbefale rødt lys og nedtrekk i PO 3, grønt lys og vekst i PO 1, 12 og 13 og gult lys og status quo i alle de andre produksjonsområdene.

Ikke avgjørende betydning

Regelverket som styrer trafikklyssystemet, viser imidlertid at rådene fra ekspertgruppen og styringsgruppen ikke har avgjørende betydning for de endelige beslutningene som tas knyttet til trafikklyssystemet. Ekspertgruppen og styringsgruppen er ikke en gang

nevnt i regelverket. Etter regelverket er det Nærings- og Fiskeridepartementet som skal foreta vurderingene og treffe beslutningene. Og departementet står fritt, særlig i vurderingen om man skal velge å gi vekst eller opprettholde status quo.

Departementets beslutninger foretas i to ledd. Den første beslutningen er selve trafikklysvurderingen, altså vurderingen av PO-enes miljøstatus. Produksjonsområdene plasseres i tre kategorier etter reglene i produksjonsområdeforskriften § 8, andre ledd. De tre kategoriene er akseptabel, moderat eller uakseptabel miljøtilstand. Rådene fra Styringsgruppen og Ekspertgruppen er ikke direkte knyttet til begrepene i forskriften, og departementet vil ha adgang til å fravike rådene.



Foto: © Marius Doblas | shutterstock.com

Departementets rettslig bindende beslutning kommer imidlertid i neste ledd i den beslutningsprosessen som fremgår av produksjonsområdeforskriften. De formelle vedtakene om vekst eller nedtrekk skjer ved fastsettelsen av forskrifter etter reglene i produksjonsområdeforskriften §§ 9-11.

Fra vurderinger til forskrifter

Disse bestemmelsene legger opp til at det skal foretas vurderinger av departementet i tillegg til inndelingen i de tre kategoriene. Dette fremgår direkte av forskriftens ordlyd. Er miljøtilstanden i et produksjonsområde kategorisert som uakseptabel kan departementet, etter produksjonsforskriften § 9, velge å gi en forskrift om nedtrekk. Blant annet fordi et nedtrekk griper inn i rettigheter som tidligere er tildelt, er det særlige begrensninger i adgangen til å trekke ned produksjonsadgangen. Det kommenteres ikke nærmere her. Men slik regelverket er utformet vil departementet alltid ha adgang til å unnlate å foreta nedtrekk i et område der miljøtilstanden er karakterisert som uakseptabel, og etter mitt syn vil departementet også ha adgang til å gi vekst.

I produksjonsområdeforskriften § 10 gis regelen for de områdene der miljøpåvirkningen karakteriseres som moderat. Her er regelen at departementet kan avstå fra å endre produksjonskapasiteten i produksjonsområdet. En slik regel åpner i hvert fall for at departementet også kan velge å gi vekst i disse områdene. Bestemmelsen viser at det er departementet som har myndighet til å gi regler om konsekvensen av at miljøpåvirkningen i et produksjonsområde karakteriseres som moderat, og det trengs ikke noen mer uttrykkelig hjemmel for å ha adgang til å tildele en fordel i form av vekst i produksjonskapasiteten.

I produksjonsområdeforskriften § 11 gis bestemmelsene om adgangen til å gi forskrifter i områder der miljøtilstanden karakteriseres som akseptabel. Det har departementet adgang, men ikke plikt, til å gi forskrift om vekst.

Poenget er altså at spørsmålet om det skal tildeles vekst er et politisk valg etter produksjonsområdeforskriften – uansett hvilken karakteristikk miljøtilstanden i produksjonsområdet har fått.



Advokat (H) Halfdan Mellbye, SANDS

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

S A N D S



Analysjetjenester, 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 analysjetjenester, rådgivningstjenester med mer.

labforum.no



FIAS
Leverandør av
analysjetjenester til
FIAS medlemmer

**Norges største
laboratorienettverk**

KOMPETANSE • SERVICE • BEREDSKAP



AUTOMATISKE VEKTER

skal styrke tillit og kontroll i norsk fiskerinæring

Regjeringen og Fiskeridirektoratet har nylig vedtatt omfattende endringer i regelverket for veiesystemer ved norske fiskemottak. Fra og med 2027 må mottak av fisk ta i bruk automatiske veker og digitale veiesystemer – et grep som ifølge myndighetene skal gi mer pålitelige data og bedre kontroll med ressursuttaket.

TEKST: GEIR MARTIN LERBUKT, SJØMATBEDRIFTENE

Tradisjonelt har registrering av vekt ved landinger vært basert på manuelle løsninger og egenrapportering. Dette har gitt rom for feilregistreringer, omgørelser og utfordringer knyttet til etterprøvnbarhet. Med de nye kravene legges det nå opp til et digitalt og automatisk system hvor alle veiedata loggføres, lagres og sendes direkte til Fiskeridirektoratet.

En velkommen endring

Sjømatbedriftene har lenge ønsket endringen velkommen og peker på betydningen av presise og verifiserbare data. Automatiske løsninger gir både forvaltningen og næringen et stort steg i riktig retning.

– Dette er en viktig milepæl for fiskerikontrollen. De nye kravene til automatiske løsninger handler om å få bedre dokumentasjon av ressursuttaket, styrke tilliten til rapporteringen og bidra til like konkurransevilkår i næringen, sa fiskeri- og havminister Marianne Sivertsen Næss ved fremleggelse av de nye kravene.

Tidsplan og overgangsordninger

De nye kravene trer i kraft i etapper:

- **1. januar 2027** for mottak av pelagisk fisk, som sild og makrell.
- **1. januar 2028** for mottak av hvitfisk, skalldyr og øvrige villevende marine ressurser.

Myndighetene har også varslet en høring om overgangsordninger og dispensasjonskriterier for mottak som kan ha særlig utfordringer med å innføre det nye systemet. Fiskeridirektoratet har sendt ut forslag til hvordan slike unntak kan gis – et viktig tema for mindre fiskemottak og anlegg med spesielle logistiske forhold.

Hva kreves av de nye systemene?

Det nye regelverket stiller en rekke tekniske krav:

- **Automatiske vekter:** Mottaket må bruke elektroniske vekter som kan måle og rapportere vektene digitalt.

- **Lagring og overføring av veiedata:**

Alle veiedata må lagres elektronisk og sendes fortløpende til Fiskeridirektoratet.

- **Hendelseslogg:** Systemet skal loggføre alle hendelser som kan påvirke veieresultatet – for eksempel tekniske endringer eller avbrudd i prosessen.

- **Feilhåndtering og integrasjon:** Systemene må kunne håndtere feil og kommunisere med andre digitale løsninger, som seddelsystemer brukt for registreringer.

Dette er ikke bare tekniske krav, men et verktøy for å styrke dokumentasjonen av fiskeressurser og sikre at rapporteringen gir et riktig bilde av hva som faktisk landes og omsettes.

Mer kontroll – mindre manipulasjon

Bakgrunnen for regelverksendringen er behovet for å sikre pålitelig og etterprøvnbar dokumentasjon i norsk fiskerikontroll. Ved å etablere automatiserte systemer vil myndighetene kunne redusere feilmarginer, forebygge bevisst manipulasjon og samtidig skape mer like konkurransevilkår for næringen.

Regjeringen understreker at dette er en «viktig milepæl» for fiskerikontrollen, som for første gang gjennomfører et så omfattende systemskifte for hele bransjen.

Støtteordning for mindre mottak

Et særlig viktig element i implementeringen er en ny nasjonal støtteordning for mindre mottak som kan få økonomiske utfordringer med å gå over til automatiserte systemer. Ordningen skal administreres av Norges Råfisklag og finansieres med inndratte midler fra salgslagene. Økonomiske detaljer og kriterier vil bli utredet nærmere i tiden som kommer.

Artikkelen er utarbeidet med hjelp av kunstig intelligens.

“De nye kravene til automatiske løsninger handler om å få bedre dokumentasjon av ressursuttaket, styrke tilliten til rapporteringen og bidra til like konkurransevilkår i næringen.”

“Bakgrunnen for regelverksendringen er behovet for å sikre pålitelig og etterprøvnbar dokumentasjon i norsk fiskerikontroll.”

FAKTA OM DE NYE FORSKRIFTENE

Forskriftene som nå er fastsatt innebærer krav om bruk av automatiske vekter som er egnet til bruk ved landing av fisk. Alle mottak må også ha et veiesystem som automatisk loggfører alle veiedata og overfører disse fortløpende til Fiskeridirektoratet. Veiesystemene må i tillegg loggføre alle hendelser i veiesystemet som kan påvirke veieresultatet. Det kan være endringer i innstillingene i selve vekten (interne hendelser og parameterendringer) og data relatert til aktivitet og styrings- og sensorsystemer (eksterne hendelser).

MØT ELLIE (32)

– vår nye fagsjef på havbruk

Ellie Johansen har vokst opp på merdekanten og i den blå næringen. Nå kommer hun til Sjømatbedriftene som fagsjef på havbruk og brenner for å bidra til utvikling.

TEKST: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF I SJØMATBEDRIFTENE

Bli bedre kjent med Sjømatbedriftens nye fagsjef for havbruk i denne artikkelen.

Ellie Johansen gleder seg til å bli en del av administrasjonen i Sjømatbedriftene og tar plass på kontoret i Trondheim like over påske.

– Det ser jeg frem til. Jeg ønsker å jobbe i Sjømatbedriftene fordi jeg oppriktig tror på kraften i et sterkt samarbeid mellom næring, forskning og myndigheter. Denne tillitsmodellen mener jeg er helt avgjørende for hvordan vi skal utvikle havbruksnæringen videre og stå enda stødigere som en viktig framtidsrettet næring, sier hun.

Handler om menneskene

For Ellie handler denne næringen mye om mennesker. Om røkteren som står ved merdekanten i all slags vær, om driftslederen som tar de vanskelige beslutnin-

gene i pressede situasjoner, om kontrolleren som sitter med tallene som skal gi mening, og om rådgiverne som forsøker å sy alt sammen til et felles rammeverk.

– Hvis alle disse, alle som hver dag bidrar, hadde tatt det ærlige speilblikket og spurt; Hva kan jeg gjøre for å styrke næringen? Og samtidig hatt tillit til at alle andre også gjorde tilsvarende. Da tror jeg vi ville sett en næring som virkelig får ut sitt potensial. Jeg kjenner ikke alle i sjømatnæringen, men jeg føler selv jeg kjenner nok mennesker til å være trygg på én ting: Vi vil det samme, sier hun entusiastisk, og forsetter:

– Vi vil utvikle en næring som står støtt, som forvalter naturen klokt, og som utvikler seg på en måte som både Norge og verden kan være stolte av. Det er denne viljen og dette felles ambisjon som gjør at jeg ønsker å bidra i Sjømatbedriftene. Jeg ønsker å være en del av en organisasjon som løfter, samler og styrker en næring som betyr enormt mye for folkene som jobber i den og for Norge. Og jeg håper på å bruke min erfaring, fagkunnskap og engasjement til å støtte dette arbeidet videre slik at næringen ikke bare utvikler seg, men modnes til en trygg og kraftig næring i mange år fremover.

Fra Mowi til konsulentbransjen

Ellie har helt fra starten av karrieren jobbet tett på den blå næringen, i roller som har gitt henne innsikt i biologi, forvaltning, teknologi, rammevilkår og strategisk forretningsutvikling. Karrieren begynte i Mowi (tidligere Marine Harvest). Der fikk hun førstehåndskunnskap om operativ drift og hva som kreves for å lykkes i en biologisk styrt produksjon.

– Der har jeg jobbet både som røkter og som del av fiskehelseteamet under uttesting av ferskvannsavlusning. Erfaringer som ga meg stor respekt for det praktiske arbeidet som holder havbruksnæringen i gang, sier hun.

“Vi vil utvikle en næring som står støtt, som forvalter naturen klokt, og som utvikler seg på en måte som både Norge og verden kan være stolte av.”



Ellie har tidligere brukt mye tid på klatring og dykking. Med barna blir det litt mer forsiktige klatreturer, men hun ser for seg større høyder når tiden ligger bedre til rette for det.
Foto: Privat



Så tok hun steget inn i konsulentbransjen, og har vært delvis utleid som daglig leder i NCE Aquatech Cluster. Det er teknologiklynge som skaper arenaer for samarbeid, kobler klyngepartnere til nye muligheter og driver frem samarbeid som styrker akvakulturnæringens bærekraft og innovasjon.

– Parallelt har jeg også vært nasjonal bransjeleder for sjømatsektoren i BDO, en rolle hvor jeg har jobbet strategisk med både små og store aktører i hele næringen. Dette har gitt meg forståelse for næringens rammebetingelser, økonomiske drivere og behovet for gode biologiske, teknologiske og strategiske løsninger.

Styrke samspillet

Ellie Johansen er overbevist om at sjømatnæringen har et stort potensial som verdiskaper, teknologimotor og leverandør av sunn mat. Men hun understreker at dette potensialet ikke realiseres av seg selv.

– Jeg er opptatt av at vi i de neste årene må styrke samspillet mellom næring, forskning og myndigheter og bygge videre på en tillitsbasert og kunnskapsdrevet modell for beslutninger og rammer. Da kan vi ta rik-

tige steg, i riktig rekkefølge og stå stødig i møte med forventninger fra samfunn, natur og marked.

Hun legger vekt på at næringen må utvikle seg, ikke bare i volum, men i modenhet og mener det handler om å styrke kontrollen på biologien gjennom presis overvåkning, tydelig systematikk i fiskevelferd og bedre læring etter uønskede hendelser.

– Mange jobber allerede godt med dette, men vi vet samtidig at det fortsatt er betydelig rom for forbedring på flere biologiske områder. For å lykkes må vi også sikre mer presis dokumentasjon av påvirkning og

*Ellie Johansen er Sjømatbedriftenes nye fagsjef for havbruk. Hun brenner for å bidra til å utvikle næringen i årene fremover.
Foto: Harry Tiller*

Navn: **Ellie Johansen**

Alder: **32**

Bosted: **Nedre Charlottenlund, Trondheim**

Stilling: **Fagsjef Havbruk**

Bakgrunn: **Marinbiolog, tar MBA løp på Nord universitet**

Fritidsinteresser: **familie, friluftsliv, trening**



Ellie er trebarns-mamma, og bruker mye av fritiden sin på familien.
Foto: Privat

“Vi må tørre å lære av feil og dele disse erfaringene, slik at flere kan unngå å gå i de samme fellene.”

resultater. Data og analyser må brukes aktivt i drift og styring, ikke bare samles i rapporter. Kunnskap skal ikke ligge i et Excel-ark, men bør føre til handling. Vi må tørre å lære av feil og dele disse erfaringene, slik at flere kan unngå å gå i de samme fellene. I praksis er vi én næring, og når én aktør rammes, påvirkes alle, sier vår nye fagsjef for havbruk.

Bedre samarbeid og kunnskapsdeling

– Vi må bygge en bedre kultur for bedre erfaringsdeling, spesielt når det gjelder uønskede hendelser, god praksis og læring på tvers av organisasjoner. Min motivasjon i den nye jobben er å bidra med å omsette kunnskap til praksis, sikre bedre kunnskapsgrunnlag og bygge en næring som ikke overskrider naturens bæreevne, sier hun.

Mamma til tre

Den nye fagsjefen brenner åpenbart for næringen og ser for seg mange spennende oppgaver i Sjømat-

bedriftene fremover. På fritiden mangler det heller ikke på noe å gjøre.

– Når jeg ikke er på jobb, går det aller meste av tiden naturlig nok til familielivet. Jeg er mamma til tre små på fem, tre og ett år. Dagene fylles ofte med alt fra lek og logistikk til hverdagskaos og husarbeid. Midt oppi dette prioriterer jeg å sette av tid til trening, som gir meg energi og overskudd. Treningen min består av alt fra helt vanlige styrkeøkter, yoga til ufrivillige intervalløkter, ofte i det øyeblikket barna bestemmer seg for å prøve seg på mølla (ikke den minste da, hun løper ikke riktig enda).

Tidligere har hun også brukt tid på dykking og klatring, aktiviteter hun brenner for og som gi utfordringer.

– Jeg ser for meg at disse interessene kommer sterkere tilbake etter hvert som barna blir større og kan være med mer aktivt. Alt har sin tid, og akkurat nå er jeg takknemlig for en hverdag som både utfordrer og gir meg mye tilbake, både hjemme og på jobb, sier Ellie Johansen til Norsk Sjømat.

Noen kjenner

Hva liker du best?

Fjell eller sjø: **Sjø**

Fotball eller håndball? **Fotball**

Øl eller vin? **Rødvin**

Rock eller klassisk? **Rock**

Fisk eller kjøtt? **Fisk**

Langrenn eller alpint? **Langrenn**

Kjøp et årsabonnement 1000,-

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

Send e-post: Post@sjomatbedriftene.no

www.sjomatbedriftene.no

SJOMATBEDRIFTENE



Hygienekontroll, kvalitetskontroll av produkt,
overvåke miljø og vannkvalitet - vi har utstyret

HYGIENEKONTROLL

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

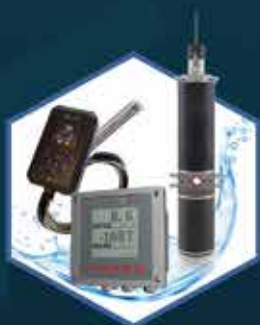


LISTERIA | BAKTERIER

Enkle bakterietester,
Test-kit, dyrkningsmedier
og PCR-analyser til kon-
troll av bakterier og mikro-
organismer i produkter,
mat og miljøprøver.

ALGER & VANNKVALITET

Målere og Sensorer for
overvåking av alger (detek-
sjon & klassifisering) + alle
viktige vannparametere (O_2 ,
DO, CO_2 , pH, ORP, temp.
salinitet, turbiditet, m.m.).



ENSILASJE KONTROLL

pH, fettkvalitet (FFA/ frie
fettsyrer, p-anisidin m.m.)
tørrestoff, tykkelse (Viskosi-
tet), antioksidanter
+ Målere for Salt, redox,
turbiditet m.m.



Scan for
mer info.

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

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



PAKKEMASKINER
RØKE-/ KOKESKAP
VASKEMASKINER



ISMASKINER
BANDSAGER



KVERNER
BLANDEKVERNER
HURTIGHAKKERE
BLANDERE



TERNINGKUTTERE



GASSMÅLERE

GASSMIKSERE

FILETERINGSMASKINER

FLEKKEMASKINER



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



6260 SKODJE

Tel: + 47 70 24 45 00

adm@nordicsupply.no

www.nordicsupply.no

FIAS

Ditt eget innkjøpsselskap

Din bedrift får også
utbetalt lojalitetsbonus

LITT DITT



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

Fiskerinæringens verdiskaping – hvorfor skal den strupes av skatt?

Fiskerinæringen er en av de viktigste motorene for verdiskaping i norsk distrikts Norge. I mange kystsamfunn er næringen ikke bare en arbeidsplass – den er selve fundamentet som holder lokalsamfunn i live.

TEKST: DAGFINN LINNDAL, NORENGROS



Dagfinn Linndal,
Norengros

Ringvirkningene strekker seg langt utover fiskeflåten: verft, transport, servicebedrifter, teknologi, handel og offentlig sektor er alle avhengige av aktiviteten som skapes på kaia. Verdiskapingen er enorm – og ofte langt større enn det som lar seg tallfeste på et enkelt regneark.

Likevel møter næringen et stadig høyere skattepress. Kombinasjonen av grunnrenteskatt og formuesskatt treffer dem som investerer langs kysten – de som skaper arbeidsplasser, tar risiko og holder hjulene i gang der få andre næringer kan overleve.

Grunnrenteskatten – treffer den egentlig riktig?

Grunnrenteskatten er ment å hente ut en del av avkastningen fra felleseide naturressurser. Men fiskerinæringen fungerer ikke som andre naturressursnæringer:

- Ressursgrunnlaget er biologisk og uforutsigbart
- Flåten har ekstremt høy kapitalbinding
- Markedene varierer kraftig fra år til år
- Risikoen er høyere og mer sammensatt enn i for eksempel kraftproduksjon

En flat skatt som ikke tar hensyn til denne risikoen, kan svekke mulighetene for investeringer og utvikling – særlig i perioder med lave priser eller krevende kvoter.

Formuesskatten – en særnorsk hemsko for lokale og familieeide selskaper

Formuesskatten er kanskje enda mer problematisk. Den må betales uavhengig av om selskapet går med overskudd. For kapitalintensive distriktsbedrifter betyr det at eiere må ta ut midler som ellers skulle gått til:

- modernisering av flåten
- grønn teknologi
- bedre dyrevelferd og kvalitet i verdikjeden
- sikkerhet og effektivisering

Dette bidrar til å svekke lokalt eierskap – fordi presset øker for å selge til større og mer sentraliserte aktører.

Lokalt eierskap – nøkkelen til levende kystsamfunn

Lokalt eierskap er et av de sterkeste verktøyene vi har for å sikre levende distrikter. Når bedrifter og fiskerettigheter eies av folk som bor i, jobber i og bryr seg om kystsamfunnene, skjer tre ting:

1. Verdiene blir igjen lokalt og bygger opp lokalsamfunnet.
2. Arbeidsplassene forblir stabile, fordi eierne kjenner verdien av aktivitet der de selv bor.
3. Investeringene styrker kysten, fordi de gjøres av mennesker med ekte tilknytning til nærmiljøet.

“Lokalt eierskap er et av de sterkeste verktøyene vi har for å sikre levende distrikter.”



Foto: © Johan Wildhagen | Norges Sjømatråd

Dette er en utvikling vi i Norengros kjenner svært godt. Som lokalt eid og drevet virksomhet er fiskeri- og havbruksnæringen helt sentral for oss. Næringen er i sterk vekst, og gjennom våre leveranser sikrer vi arbeidsplasser og aktivitet langs hele kysten.

Dette viser i praksis hvor viktig lokalt eierskap er – ikke bare for fiskerinæringen, men også for alle leverandørmiljøene som er avhengige av den.

Når skatteregimet svekker lokale eieres økonomiske handlingsrom, svekker det samtidig hele den regionale verdikjeden som bygger kysten.

Miljø og dyrehelse taper når investeringene strupes

Et overdrevent skattetrykk rammer ikke bare økonomien – det rammer også:

- utskifting av gamle fartøy
- investeringer i energieffektiv teknologi

- tiltak for å redusere utslipp og miljøbelastning
- innovasjon som styrker fiskevelferd og kvalitet

Det er ironisk at skatter ment å ivareta fellesskapet, i praksis kan bremse de miljøloftene både næringen og myndighetene ønsker.

En næring som må styrkes – ikke strupes

Norsk fiskerinæring bygger bosetting, kultur, verdier og arbeidsplasser langs hele kysten. For å sikre en sterk og fremtidsrettet næring må vi ha et skattesystem som:

1. fremmer investeringer og innovasjon
2. ivaretar lokalt eierskap og lokal verdiskaping
3. styrker miljø- og dyrevelferdsarbeidet
4. reflekterer risikoen næringen faktisk står i

Norsk fiskerinæring er ikke bare en industri – det er selve fundamentet for distrikts Norge. Derfor må skattesystemet bidra til vekst, ikke strupe de som skaper verdiene.

*“Norsk fiskeri-
næring er ikke
bare en industri
– det er selve
fundamentet for
distrikts Norge.”*

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





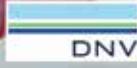
Produkter og tjenester til havbruksnæringen

TESS MARFRED er en førsteklasses transparent PVC-slange designet for ulike flytende medier.

- ♦ Spesielt godt egnet for transport av smolt og settefisk i havbruksnæringen
- ♦ Sertifisert for næringsmiddelindustrien
- ♦ NS9416-standardkompatibilitet
- ♦ Dokumentert ytelse i salt-/ferskvannsomgivelser
- ♦ Flere diameter alternativer (opp til 10")

TESS har mer enn 60 servicesentre langs hele kysten til disposisjon, som kjenner behovene og kravene i næringen. Nærhet til kunden, kvalitet, kompetanse, kapasitet og service er noen av våre nøkkelford. Dette gjør oss til din lønnsomme totalleverandør.

Kontakt ditt nærmeste servicesenter: www.tess.no.



Slanger og tilhørende armatur ♦
 Bekledning og vern ♦
 Hansker og sko ♦
 Olje og smøremidler ♦
 Vaskemidler og desinfeksjon ♦
 Vaskesystemer ♦

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



TESS
 TEKNISK FAGHANDEL

Det lønner seg å ha Norges største byggevarekjede i ryggen

Optimera har bred erfaring fra landbaserte oppdrettsanlegg i hele Norge og leverer materialer, løsninger og logistikk til fiskeri- og havbruksnæringen

Som kunde hos oss får du tilgang til de beste produsentene innen:

- Trelast
- Dør & vindu
- Verktøy & festemidler
- Arbeidsklær

Du bygger – Vi tar oss av resten.

/OPTIMERA/ **Monter**

Sjømatbedriftene – Din viktigste stemme



Følg oss på våre plattformer



Nettsiden



Facebook



LinkedIn

Frøy bygger FRAMTIDAS MANNSKAP

Det er et skrik etter kompetanse i de blå næringene. For Frøy er løsningen tydelig. De investerer i lærlinger, kompetanse og lokal tilstedeværelse langs hele kysten.

TEKST: ADRIAN JØRGENSEN, SJØMATBEDRIFTENE. FOTO: FRØY

I dag har Frøy rundt 120 kadetter og lærlinger langs hele kysten. Denne våren tas rundt 50 nye inn. Frøy har i mange år jobbet systematisk mot videregående skoler, opplæringskontor og utdanningsmesser innen maritime og marine fag. Satsing mot skole og lærlinger er en bevisst valgt strategi og satsingsområde.

– Det er mest forutsigbart for begge parter. Når vi tar inn lærlinger tidlig, får vi formet dem faglig fra starten av. De blir godt skolert i våre systemer, vår kultur og våre krav til kvalitet og sikkerhet, forteller Anders Skaare i Frøy.

Samtidig opplever han økende nysgjerrighet blant ungdom.

– Mange har valgt denne retningen fordi de ønsker seg inn i næringen. De er motiverte. Det er kjempegivende å jobbe med. Lærlinginntaket omtales internt som «vårens vakreste eventyr».

En berikelse om bord

Ifølge Anders Skaare er ikke lærlingene bare framtidige ansatte. De er en viktig ressurs allerede fra dag én.



– Blandet alderssammensetning i mannskapet er positivt. Unge folk ser ting med nye øyne. De stiller spørsmål veteranene ikke alltid har tenkt på. Det er utviklende for hele laget.

Bjarne Johannessen, Direktør Fraktebåt, og lærling Odin Johnsen på Yrkes- og utdanningsmessa i Nordreisa.

For Frøy handler satsingen også om samfunnsansvar. Selskapet opererer langs hele kysten og er avhengig av stabile, kompetente fagmiljøer i mange år framover.

– Vi trenger at engasjerte ungdommer utdanner seg til blå fag i lang tid framover. Skal vi sikre framtidig verdiskaping langs kysten, må vi jobbe bevisst med rekruttering over tid.

En tydelig ambisjon

For Frøy er målet klart, de ønsker seg de dyktigste og mest engasjerte mannskapene i bransjen. Derfor stiller Frøy et betydelig antall lærlingplasser til rådighet hvert år. Resultatet er en rekrutteringsarena som gir ungdom en konkret vei inn i arbeidslivet og selskapet tilgang på framtidens fagfolk og ledere.

– Budskapet er enkelt. Ønsker du en framtid i de blå næringene, starter reisen om bord – der morgendagens sjøfolk formes, avslutter Anders Skaare og oppfordrer alle nysgjerrige til å ta kontakt.

“Vi trenger at engasjerte ungdommer utdanner seg til blå fag i lang tid framover.”

Anders Skaare og Lasse Skeie på VGS Maritime fag i Tromsø.



eProvider er NY IT LEVERANDØR

FIAS har inngått samarbeid med eProvider som ny IT leverandør. Dette betyr at FIAS medlemmer nå får tilgang til en norsk IT partner med solid bransjeerfaring – og svært fordelsaktige medlemspriser på tjenester og løsninger innen IT, sikkerhet og kommunikasjon.

TEKST OG FOTO: EPROVIDER

“Valg som kanskje ikke alltid synes utenfra – men som er ment å gjøre hverdagen enklere og tryggere.”

Hvem er eProvider?

eProvider er en norsk IT leverandør som leverer drift, sikkerhet og moderne samhandlingsløsninger til virksomheter med høye krav til stabilitet og beredskap. De har særlig god erfaring fra bransjer der oppe-tid og kommunikasjon er kritisk – blant annet:

- Havbruk og akvakultur
- Fiskeri og sjømat
- Shipping og maritim drift
- Olje og Gass

For FIAS medlemmer betyr dette en partner som ikke bare “kan IT”, men som også forstår driftsmodellen i næringer der ansatte jobber på tvers av lokasjoner, skift, fartøy, anlegg og kontor – og der IT må fungere når det gjelder som mest.

Hvorfor dette samarbeidet er viktig

IT behovene i havbruk, fiskeri og shipping er ofte komplekse: kommunikasjon mellom sjø og land, sikkerhet rundt data og drift, tilgangsstyring, beredskap

og rask hjelp når noe stopper opp. eProvider har de siste årene gjort bevisste investeringer som er ment å gi kundene:

- Mer forutsigbar drift
- Tydeligere sikkerhet og kontroll
- Raskere hjelp og bedre tilgjengelighet

CEO uttrykker det slik: Valg som kanskje ikke alltid synes utenfra – men som er ment å gjøre hverdagen enklere og tryggere.

Kontrollert vekst – robust, men fleksibel

2025 har vært et år med kontrollert vekst for eProvider, der omsetningen gikk fra rundt 21 til 31 millioner kroner. For FIAS medlemmer betyr dette en IT partner som er:

- Robust nok til å investere i kompetanse, kapasitet og sikkerhet
- Fleksibel nok til å tilpasse leveransen til ulike medlemsbedrifter og behov

Support og tilgjengelighet – det som faktisk merkes

Sikkerhet handler ikke bare om teknologi. Det handler om mennesker som er der når du trenger dem. Derfor har eProvider prioritert support og tilgjengelighet – og resultatene fra 2025 viser effekten:

- Gjennomsnittlig svartid på telefon: 11 sekunder
- Kundetilfredshet: 97,2 %
- Churn: 0,5 % (et tydelig tillitstegn)

For virksomheter med operativ drift er dette ofte forskjellen på små avvik – og store konsekvenser.

Datasenter og sikkerhet – lokal kontroll i Green Mountain

eProvider har valgt en litt annen vei enn mange IT partnere ved å åpne et nytt datasenter i Green Mountain. Det gir:

- Lokal og full kontroll på infrastrukturen
- Forutsigbare kostnader
- Tydelig oversikt over hvor dataene er

Datasenterløsningen er bygget for høy sikkerhet med blant annet lagvis, automatisk backup på flere lokasjoner – inkludert immutable og offline lagring – samt kryptering, strenge tilgangskontroller og kontinuerlig overvåkning.

For oss dødelige betyr det enkelt sagt: Dataene dine er trygt lagret i flere kopier – og kan raskt gjenopprettes hvis noe skulle gå galt.

Hva kan eProvider tilby FIAS medlemmer?

Gjennom FIAS avtalen kan medlemsbedrifter få tilgang til blant annet:

- IT drift og forvaltning (helhetlig eller delvis)
- Microsoft 365 / Azure/serverdrift (migring, drift og optimalisering)
- Nettverk, Wi Fi og kommunikasjon (kontor, anlegg og felt)
- Sikkerhet og beredskap (overvåkning, backup, tilgangsstyring)
- Samhandling og telefoni/kommunikasjonsløsninger
- Utstyr og klients håndtering tilpasset krevende miljøer
- Rådgivning for bedre struktur, standardisering og kostnadskontroll

FIAS medlemmer har fått svært fordelsaktige priser – hør med oss

Gjennom FIAS avtalen er det fremforhandlet svært gunstige priser og vilkår. Vi oppfordrer derfor alle medlemmer til å ta kontakt for en uforpliktende gjennomgang av:

- hva avtalen innebærer for dere
- hva dere kan spare
- hvilke forbedringer som kan gi bedre drift og sikkerhet

Ta kontakt – så tar vi gjerne en prat (og fullversjonen tar vi gjerne over en kaffe).

Funfact: eProviders CEO er tidligere maskinist og i dag er hans største lidenskap å være kaptein på museum fartøyet «Anna af Sand».

“Sikkerhet handler ikke bare om teknologi. Det handler om mennesker som er der når du trenger dem.”





FIAS

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

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

FIAS har avtaler med følgende samarbeidspartnere:

TESS TEKNISK FAGHANDEL Slinger, drift- og vedlikeholdsprodukter	if... if... Skadeforsikring Forsikringer	TOOLS Maskiner og vedlikehold	MARITIME MANAGEMENT Safety, crew and technical management	Uetpak Flexible filmer og vakuumposer for næringsmiddelindustrien	telenor Telefontjenester	MARINE DYNAMICS MarineSmart fangstdagbok
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 emballasje	Nor Tekstil Leie og vask av arbeidstøy
RS Drift og vedlikeholdsrekvisita	FOODTECH Produksjonsutstyr	Fjordkraft Mer for pengene Energiløsninger	eurofins Analysetjenester	VARTDAL PLAST Emballasjeprodukter	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	Aprila Bank Bedriftslån, enkelt og greit	Anticimex® FOREBYGGE OG BEVARE Næringsmiddelhygiene og skadedyrbekjempelse
avantor delivered by VWR Forbruksvarer, kjemikalier og rekvisita	POWER BEDRIFT Elektriske artikler B2B	FIAS Gaveesker for laks og ørret	PELIAS® Skadedyrbekjempelse	amcor Fleksible pakkelsninger	ANTISINK Teknologi som bidrar til å redde liv, verdier og miljøet	ON/OFF bemanning Bemanning
Fished Løsninger for kjøp og salg av sjemåt	ECOLAB® Rengjøringsmidler, maskiner og utstyr	cepheo Digital vekst	ManpowerGroup Rekruttering og bemanning	EcoRebel Bærekraftig rådgivning	TRAVELNET REISEVAREHUSET Reisebyråtenester	Canon Printer-tjenester og dokumenthåndtering
HYGIENE GRUPPEN Næringsmiddelrenhold	NORSIRK Miljøsanering og gjenvinning	FELLESKJØPET Ensileringsprodukter	ISØPILOTEN Mattrygghet, kvalitet og HMS	EMPAKK Emballasje og maskiner	RETURA® Bærekraftig gjenvinning over hele landet	BRITANNIA ESTD 1970 Overnatting
kartonage bærekraftig emballasje Kartongemballasje	ERLING OLSTAD Engroshandel med maskiner	MYHRVOLD INDUSTRI MYHRVOLD-GRUPPEN Utstyr til næringsmiddelbransjen	phonero Telefontjenester	KATRIN® Papir, tærk og dispensere	circmar Sirkulære emballasjeløsninger	preem Drivstoff
Aquatiq® CHEMISTRY Konsulentjenester, kjemi og vaskeanlegg	ABC Arne B. Corneliusen AS Krydder, stivelse og hjelpestoffer	/OPTIMERA/ Montex Festemateriell og byggevarer	LAB forum Analysetjenester	SYSTEMKJØP Mat og drikke	ENEAS Lavere og mer forutsigbare energikostnader	NORDIC CHOICE HOTELS Overnatting
norwegian x Flyreiser	Scandic Hotell	Lyreco Rekvisita	BOKKEN Leverandør til næringsmiddelindustrien	Verified Digitale signeringsløsninger	CIRCLE K Gassolje, strøm og energi	de digital etikett Digitale etiketter
Kinnarps Møbler og innredning	Nautilus Sjø Sikkerhetstyringssystemer og andre tjenester	THON HOTELS Hotell	eProvider Din IT-partner IT-løsninger for bedrifter	CENTER- PLAST AS Hansker til fiskerinæringen	IDÉ® HOUSE OF BRANDS Profilprodukter og Konseptutvikling	ahlsell VA, VVS, Elektro, Verktøy, Drift, Verneutstyr, Arbeidsklær

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

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

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

Skrei med spinat og appelsinsaus

Skrei er en klassiker på middagsbordet om vinteren. Med en smaksrik appelsinsaus, spinat og parmaskinke løftes retten til et helt nytt nivå.

Ingredienser (4 porsjoner):

800 g skreifilet med skinn
2.5 ss salt
2 fedd hvitløk
2 ss olivenolje
2 kvister timian, frisk
1 ss smør
6 skiver parmaskinke

Potetmos

600 g poteter
100 g smør
2 dl helmelk
salt og pepper

Appelsinsaus

3 stk appelsin
1 stk chili, rød
1.5 dl crème fraîche
50 g smør

Tilbehør

200 g spinat
smør
salt og pepper

Oppskrift: Godfisk | Norges sjømatråd

Framgangsmåte:

- Sett stekeovnen på 230 °C.
- Skrap skreiskinnen godt, dryss salt over fisken og la den ligge i 10 minutter.
- Skyll av saltet og tørk godt med tørkepapir, og skjær fileten i porsjonsstykker.
- Knus hvitløksfedd lett med flatsiden av en kjøkkenkniv.
- Varm olivenolje i en stekepanne, ha i hvitløk og timian, og stek skreien med skinnsiden ned til skinnet er sprøtt, ca. 4 minutter.
- Snu skreien, tilsett smør og trekk stekepannen av varmen. La skreien trekke til den akkurat er gjennomstekt, ca. 4 minutter.
- Legg parmaskinke på et stekebrett med bakepapir, og stek sprø i stekeovnen, ca. 5 minutter.

Potetmos

- Skrell potet, skjær i biter og kok møre i lettsaltet vann, ca. 15 minutter.
- Hell av kokevannet og mos potetene med en potetmoser eller en gaffel.
- Tilsett smør og helmelk, og mos til ønsket konsistens.
- Smak til med salt og pepper.

Appelsinsaus

- Press saften av appelsin og sil over i en kasserolle.
- Finhakk chili og ha i kasserollen.
- Kok opp og la det småkoke til mengden er halvert.
- Pisk inn crème fraîche og la sausen småkoke i ca. 4 minutter.
- Ta kasserollen av varmen og rør inn kaldt smør i terninger rett før servering.

Tilbehør

- Stek spinat i smør til det faller lett sammen, og smak til med salt og pepper

Servering:

Server skreien med parmaskinke, potetmos, appelsinsaus og spinat.



Foto: © Thomas Karlsen, Nor Tekstil

NOR TEKSTIL

– Norges ledende totalleverandør på vaskeritjenester av arbeidstøy og tekstiler

Mye har skjedd siden familien Belsvik i 1970 startet sitt første vaskeri i sykehuskjelleren i Florø.

TEKST: CECILIE KLAVENESS, NOR TEKSTIL AS

Lysthuset, hovedkontor i Florø, Norges første svanemerkede kontorbygg.

Bedriften har gradvis ekspandert, og er i dag et landsdekkende konsern med 25 vaskerier, over 1500 ansatte og drøye 2 milliarder NOK i årlig omsetning.



Foto: © Stine Østby, for Nor Tekstil

Hovedkontoret, som er Norges første svanemerkede kontorbygg, ligger fremdeles i Florø. Bygget ble innviet høsten 2025, og har fått navnet «Lysthuset». Bedriften er 100% heleid av familien Belsvik, og distribuerer tekstilservice til helsevesen, hotell/restaurant, kommuner og alle typer industri fra Kristiansand i sør til Svalbard i nord.

Samarbeidsavtalen mellom FIAS og Nor Tekstil er nå reforhandlet og forlenget med tre nye år. Aksjonærer i FIAS har gode betingelser på vaske- eller leieløsning av arbeidstøy, i tillegg til leie av matter, mopper og mikrofiberkluter. Flere aksjonærer benytter seg allerede av avtalen, og 2025 bød på god tilvekst.

Visjonen til selskapet er tydelig: «Best i verden på innovativ og bærekraftig tekstilservice». KI, robot-

er, røntgen og chipteknologi er tatt i bruk for å optimalisere driften, og fokuset på bærekraft er essensielt gjennom alle ledd i produksjonskjeden. Siden 2008 er vannforbruket per produserte kilo tøy halvert, mens energiforbruket og CO₂-utslippet er redusert med 35 prosent. Gjennom SBTi (Science-Based Target initiative) har Nor Tekstil forpliktet seg til tallfestede utslippskutt innen 2030. 97 prosent av tekstilene som vaskes hos Nor Tekstil blir håndtert i et svanemerket vaskeri.

I november 2025 åpnet Nor Tekstil et 6350 kvadratmeter stort vaskeribygg på Digerneset i Ålesund. Mye av teknologien som er tatt i bruk her er det første i sitt slag for vaskerier på verdensbasis. Her er det også bygget et eget renseanlegg som gjør det mulig å gjenbruke vaskevann, dette fører til et vannforbruk som er redusert med cirka 80 prosent.

Det bygges også et nytt og topp moderne vaskeri på 3500 kvadratmeter i Tromsø som skal stå klart til høsten. Med denne satsningen vil Nor Tekstil kunne levere stabilt til alle næringer i et geografisk område som fremdeles opplever sterk vekst på mange felt.

Nor Tekstil vil også i år være til stede under Sjømatdagene, og håper på godt besøk på standen.

Spørsmål rundt Nor Tekstil og samarbeidsavtalen med FIAS kan rettes til nasjonal storkundeansvarlig Cecilie Klaveness på mobil 926 11 982 eller email cecilie.klaveness@nortekstil.no.



Sorteringsrobot,
Digerneset.

*“97 prosent
av tekstilene
som vaskes hos
Nor Tekstil
blir håndtert i
et svanemerket
vaskeri.”*



Nor Tekstil vaskeri på
Digerneset Ålesund.



Robust slangeløsning for nedsenkbare merder i forbindelse med vann-fôring

Marfred-slanger med spesialdesignede skjøter. Dokumentert ytelse under ekstreme værforhold.



Utfordringen

Oppdrettsselskapene opplever kritiske problemer med tradisjonelle fôringsslanger på nedsenkbare merder i forbindelse med vann-fôring:

- **Slanger og rør hopper av** ved bevegelser og sjøgang
- **Slanger revner** som følge av mekanisk stress
- **Produksjonsstans** og redusert fiskevelferd
- **Høye vedlikeholdskostnader** ved hyppige utskiftninger

Konsekvens:

På anlegg med tradisjonelle spiralslanger har man opplevd at slangene revner under uvær – kostbare nedetider og kompromittert fôring.

Løsningen fra TESS

TESS har utviklet en robust løsning som kombinerer:

1. Marfred-slanger

Overlegen fleksibilitet og bruddstyrke som motstår ekstreme værforhold og bevegelser i sjøen.

2. Neddreidde skjøter

Med glatte hylser og krympestrømper som eliminerer skarpe kanter og sikrer optimal fôrvalitet gjennom hele systemet. Neddreid profil forhindrer knus av føret og reduserer slitasje betydelig.

Kundeverdier

Fordel	Kundeverdi
Ekstrem værbestandighet	Kontinuerlig drift selv ved kraftig uvær og urolig sjø
Beskyttelse mot førknus	Neddreidde skjøter med glatte hylser sikrer optimal fôrvalitet uten knus
Ingen skarpe kanter	Glatte hylser og krympestrømper reduserer slitasje og forlenger levetid
Redusert vedlikehold	Betydelig lavere behov for utskifting og reparasjoner
Høy driftssikkerhet	Minimerer risiko for produksjonsstans og bedrer fiskevelferd

Dokumenterte resultater

Pilotinstallasjon:

- 6 slanger à 30 meter montert på første anlegg
- Testet under reelle forhold med mye uvær og urolig sjø
- Kundetilbakemelding: Meget god – slangen fungerer utmerket

Oppfølgende leveranser:

Løsningen er nå levert til totalt 3 anlegg basert på den positive erfaringen fra pilotinstallasjon.

Komparativ analyse:

På andre anlegg med tradisjonelle spiralslanger har slangene revnet under samme værforhold. TESS sin løsning har vist overlegen holdbarhet og pålitelighet.

Tekniske spesifikasjoner

Produktkomponenter

- Marfred industrislanger med forsterket konstruksjon
- Neddreidde skjøteløsninger i syrefast materiale
- Glatte hylser og krympestrømper på skjøten for å eliminere skarpe kanter
- Tilpasset lengder etter kundens behov (standard 30m lengder)

Anvendelsesområder

- Nedsenkbare merder i eksponerte lokaliteter
- Anlegg med høy sjøgang og væreksposering
- Erstatning for spiralslanger med revneproblematikk

Neste steg

TESS tilbyr en skreddersydd prosess for å implementere løsningen på deres anlegg:

- 1 Tekniske spesifikasjoner
- 2 Produktkomponenter
- 3 Marfred industrislanger med forsterket konstruksjon
- 4 Neddreidde skjøteløsninger i syrefast materiale

Scan QR koden for å finne ditt nærmeste servicesenter



TESS
TEKNISK FAGHANDEL

Cepheo – gjør digitalisering enkelt

Gjør bedriften din klar for morgendagen med hjelp fra Nordens mest erfarne partner innen Microsoft Dynamics 365.



Hos Cepheo hjelper de virksomheter å gjøre teknologi til en motor for verdiskaping, ikke et hinder for vekst. Ved å kombinere dyp forretningsforståelse med rådgivning og implementering – og ved å jobbe tett med kunden som en forlengelse av deres team – sørger de for at investeringer i løsninger som Microsoft Dynamics 365 gir reell effekt i hverdagen: færre flaskehalser, mer automatisering, bedre beslutninger og ansvarliggjøring av prosesser.

Cepheo tror at den største verdien ligger i hvordan teknologi brukes, ikke bare i hvilke løsninger som velges.

«Det som virkelig skiller oss er at vi jobber etter samme modell og deler et felles insentiv. Det betyr at Cepheo ikke bare venter på oppgaver, men aktivt søker løsninger som skaper forretningsverdi for oss.»

– Frode Vatne

I stedet for å bare være en IT-leverandør har Cepheo gått sammen med Pelagia og utviklet en samarbeidstilnærming basert på felles mål, proaktiv problemløsning og kontinuerlig verdiskaping. Dette partnerskapet har gått fra klassiske prosjekter til en dynamisk, fremtidsrettet måte å jobbe sammen på, hvor teknologi blir et strategisk verktøy, ikke bare et system.

cepheo.no

cepheo

Felleskjøpet for havbruksnæringa

Ensilering av biprodukter – Biprodukter er en vesentlig ressurs i verdikjeden ved riktig ensilering. Felleskjøpet leverer flere varianter maursyrebaserte ensileringsmidler til fiskeindustrien og tilbyr både fat-, bulk- og IBC-leveranser.

SoftAcid Aqua MAB+, til K3 ensilasje

FKnr: 18208(bulk), 18207(IBC) og 18206(fat)

SoftAcid Aqua MAB+ er utviklet for ensilering av fiskebiprodukter. Produktet sørger for en rask og kontrollert pH-senkning i ensilasjen, og gir en stabil ensilasje av god kvalitet. SoftAcid Aqua MAB+ består av maursyre og lignosulfonsyre, samt propylgallat og BHA.

SoftAcid Aqua M, til K2 ensilasje

FKnr: 18104(bulk), 18118(IBC) og 18125(fat)

SoftAcid Aqua M er utviklet for ensilering av fiske biprodukter. Produktet sørger for en rask og kontrollert pH-senkning i ensi-

lasjen, og gir en stabil ensilasje av god kvalitet. SoftAcid Aqua M består av maursyre og lignosulfonsyre.

Natriumbisulfitt, til K2 og K3 ensilasje

FKnr: 18126

Produktet benyttes bla. til å dempe plutselig bakterievekst i fiskeensilasje der pH plutselig øker i deler av ensilasjen. Derav populærnavnet «anti-boil» eller «anti-kok». En litt misvisende benevnelse ettersom det ikke fysisk er snakk om en kokeprosess, bare at gassproduserende bakterier kommer ut av kontroll og det ser ut som ensilasjen koker.

Mer info: fka.felleskjopet.no/havbruk



Felleskjøpet

FIAS – Fiskerinæringens Innkjøpselskap AS

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

For mer informasjon: www.fiasinnkjop.no

FIASNYTT er en informasjonsplass for samarbeidspartnerene til FIAS



ANNET

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

BANK, FINANS OG JUS

**Kystens ledende
advokatfirma**

S A N D S

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


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

FRYSELAGER

**Fryselager
sentralt på Vestlandet**

permanor

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

FERSK HVITFISK


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

TILSETNINGSTOFFER

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

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

 *Kvalitet og trygghet*
SINCE 1949

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



Vi leverer trygg mat av god kvalitet

ENGEBRETSSEN 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

FISKEMAT


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


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

OPPDRETT

ANNO 1976

KVARØY
FISKEOPPDRETT

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


50 ÅR
KVALITET GJENNOM GENERASJONER

 **EMILSEN
GRUPPEN**
emilsenfisk.com

TOTALLEVERANDØR



Lokal sjømat siden 1911
Brygga 11 Sandefjord
Tlf: 33483040
Mail: Post@brodreneberggren.no

TOTALLEVERANDØR

En bedre verden gjennom
kjærlighet til sjømat



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

LAKS OG ØRRET



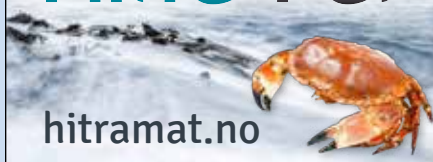
SJØMAT, VILT OG SPESIALITETER



Ring oss: 92288500
www.reinhartsen.no

REKER, SKALLDYR OG SKJELL

Hitramat



Alt i fisk og skalldyr



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

HVITFISK & SKALLDYR



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

TRADESJON  KVALITET
RØRVIK
GOD SMÅK SIDEN 1927

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



Leverandør av laks og ørretfilet
www.seafoods.no

PLATINA
SEAFOOD

EXCELLENCE IN ATLANTIC SALMON
AND TROUT

www.platinaseafood.com



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

LUTFISK/TØRRFISK/SALTFISK



Brødrene Andreassen Værøy AS
www.lofotfish.no

Kvalitetsprodusent av:

- Tørrfisk
- Lutefisk
- Saltfisk



Verdensmester i lutefisk 2017



Specializing in fresh airborne salmon
Aalesund - Norway

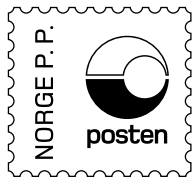
Produksjon av laks og ørret.



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



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



Avsender:
Norske Sjømatbedrifters Landsforening
Postboks 639 Sentrum
7406 Trondheim



TOBIAS

Tobias Katamaran
Allsidig arbeidsbåt som kan tilpassast mange oppgaver

Lengde: 795 cm
Bredde 695 cm
Motor 2 x 170-450 hk
Diesel eller elektrisk framdrift

Tobias Båt AS tlf. 56169079
5943 Austrheim mail@tobias.no
www.tobias.no