NORSK SJØMAT

NUMMER 4 – 2026



Starter nytt sjømatkapittel i Flatanger

SIDE 10-13

Skal lage gullstandard for fiskevelferd

SIDE 16-17

Nye svindel-metoder krever oppdaterte ansatte.





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 bevisst-het og kjennskap til nye svindelmetoder. Dette er opp-læring 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


ABC Arne B. Corneliussen
MAT-
EMBALLASJE
- skreddersøm i praksis
Emballasje handler om mer enn bare innpakning. Kvalitet, holdbarhet og design er også avgjørende for et salgbart produkt.
Våre vakuum- og krympeposer kombinerer høy barriere, solid tetting og skarp klarhet for å bevare ferskhet, aroma og kvalitet.
Vi har stort utvalg og høy kunnskap.
Ta kontakt med oss!
+47 22 88 46 00
ordre@abcorneliussen.no
abcorneliussen.no

DIREKTØREN HAR ORDET: Skattekommisjonen setter det private havbrukseierskapet i spill	6
Europa ser til Trøndelag for fremtidens blå næring	8
Fra lusebekjemper til matfisk: Nytt sjømatkapittel på gang i Flatanger	10
USA-tollen kan bli vekkerklokken Norge trenger	14
Hva er egentlig god fiskevelferd?	16
Åpen gruppe skal formes for framtiden – nå avgjøres viktige veivalg	18
Nye løsninger for økt verdiskaping i hvitfiskindustrien	20
Møt Sjømatbedriftene på Nor-Fishing	23
Fra hav til bord – jakten på de ultimate råvarene	24
Selvsagt blir det Sjømatdager i 2027	26
FHF lanserer KI-formidler for sjømatnæringen	29
Trønderne rigger seg for havbruk til havs	30
Sporbarhet fra smolt til global forsyning	33
Samlet næringen for å stake ut kursen for snøkrabbe	34
Trygghet for ansatte i bedriften – også før pensjon	37
Skattekommisjonen: Hva betyr forslagene for sjømatnæringen	38
ADVOKATENS HJØRNE: Staten som «market maker» i kvotemarkedet	40
Sjømatspire skal inspirere neste generasjon sjømatspisere	42
Jenter i Havbruk – fra synlighet til fellesskap	46
Fra inspeksjon til kontinuerlig overvåkning	49
Nedtrekkene rammer lokalsamfunnene	50
RETT FRA ROGNA: Havets rikdom er ingenting verdt uten folkene på land	52
Vil gjøre Slakterinettverket til nasjonal næringsklynge	54
KJØKKENBENKEN: Ceviche med isgalt	57
Effektiv, dokumenterbar og bærekraftig løsning med elektrostatisk ULV-teknologi	58
FIASNYTT	62

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, Ellie Johansen, Kjetil Hestad, Frode Kvamstad og Dan Tore Andersen

Annonsesalg:
Kathrine Schjetne | Telefon 41 43 24 00

Abonnementspris: kr 1000,- pr. år
Abonnementet løper til det sies opp.

ISSN 0807-1551

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

Administrerende direktør i Sjømatbedriftene: Robert Eriksson

Forsidefoto: © Harry Tiller, Sjømatbedriftene

Grafisk design: Britt-Inger Håpnes

Trykk: ETN Grafiske AS
Bladet er trykket på miljøpapir.

Nå må Stortinget lytte til kysten



Skattekommisjonens forslag om å fjerne verdsettelsesrabatten i formuesskatten truer grunnlaget for norsk, familieeid havbruk. For mange mindre aktører kan dette bety en kraftig skatteøkning – i noen tilfeller en firedobling. Det er ikke de store, børsnoterte selskapene som rammes, men de små og mellomstore bedriftene som har bygget kystsamfunnene.

Selv med lavere satser øker skattegrunnlaget så mye at effekten forsvinner. Resultatet kan bli svekket norsk eierskap, økt konsolidering og større rom for utenlandske eiere. I ytterste konsekvens står vi igjen med noen få dominerende selskaper.

Havbruksnæringen er allerede pålagt grunnrenteskatt og særavgifter. Å øke eierbeskatningen ytterligere går i feil retning. Verdsettelsesrabatten må videreføres for å sikre investeringer, arbeidsplasser og lokalt eierskap langs kysten.

Kommisjonen begrunner forslaget med behovet for forutsigbarhet. Men forutsigbarhet handler også om stabile rammevilkår for dem som investerer og skaper verdier. For selskapene langs kysten betyr det trygghet for eierskap og langsiktige spilleregler.

Nå må næringen engasjere seg. Kystens stemme må bli hørt før beslutningene tas. Norge trenger et skattepolitisk forlik som gir reell forutsigbarhet – og som sikrer at verdiene fortsatt skapes og eies langs kysten.

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.

Skattekommisjonen setter det private
HAVBRUKSEIERSKAPET I SPILL

Det er få ting som betyr mer for fremtiden til norsk havbruk enn hvem som skal eie næringen. Derfor er jeg dypt bekymret over Skattekommisjonens forslag om å fjerne verdsettelsesrabatten på havbrukstillatelser i formuesskatten.

TEKST: ROBERT HOLMØY ERIKSSON, ADMINISTRERENDE DIREKTØR I SJØMATBEDRIFTENE



Robert Holmøy Eriksson, adm. direktør i Sjømatbedriftene

"Når et familieeid havbruksselskap får en betydelig høyere skatteregning uten tilsvarende økning i inntektene, blir handlingsrommet mindre."

For noen kan dette fremstå som en teknisk justering av skattesystemet. For familieeide havbruksselskaper langs kysten er det langt mer enn det. Dette handler om eierskap, investeringsevne og om hvem som skal utvikle kystsamfunnene våre i fremtiden.

La meg være tydelig: Rapporten inneholder også positive elementer. Forslaget om å redusere satsene i formuesskatten er isolert sett et skritt i riktig retning. Norsk næringsliv har over lang tid etterlyst lavere skatt på eierskap og investeringer.

Dramatisk økning

Problemet er at denne lettelsen finansieres ved å fjerne verdsettelsesrabatten som i dag gjelder for havbrukstillatelser. For våre medlemmer betyr det at skattegrunnlaget øker dramatisk. Det som på papiret ser ut som en forbedring, blir i realiteten en kraftig skatteøkning for mange av de privateide havbruksselskapene som utgjør ryggraden i norsk sjømatnæring.

Konsekvensene kan bli betydelige. Havbruksnæringen er en kapitalintensiv næring hvor store verdier er bundet opp i tillatelser, anlegg, teknologi og produksjon. Dette er ikke penger som står på konto. Det er verdier som er investert i arbeidsplasser, lokal aktivitet og fremtidig vekst.

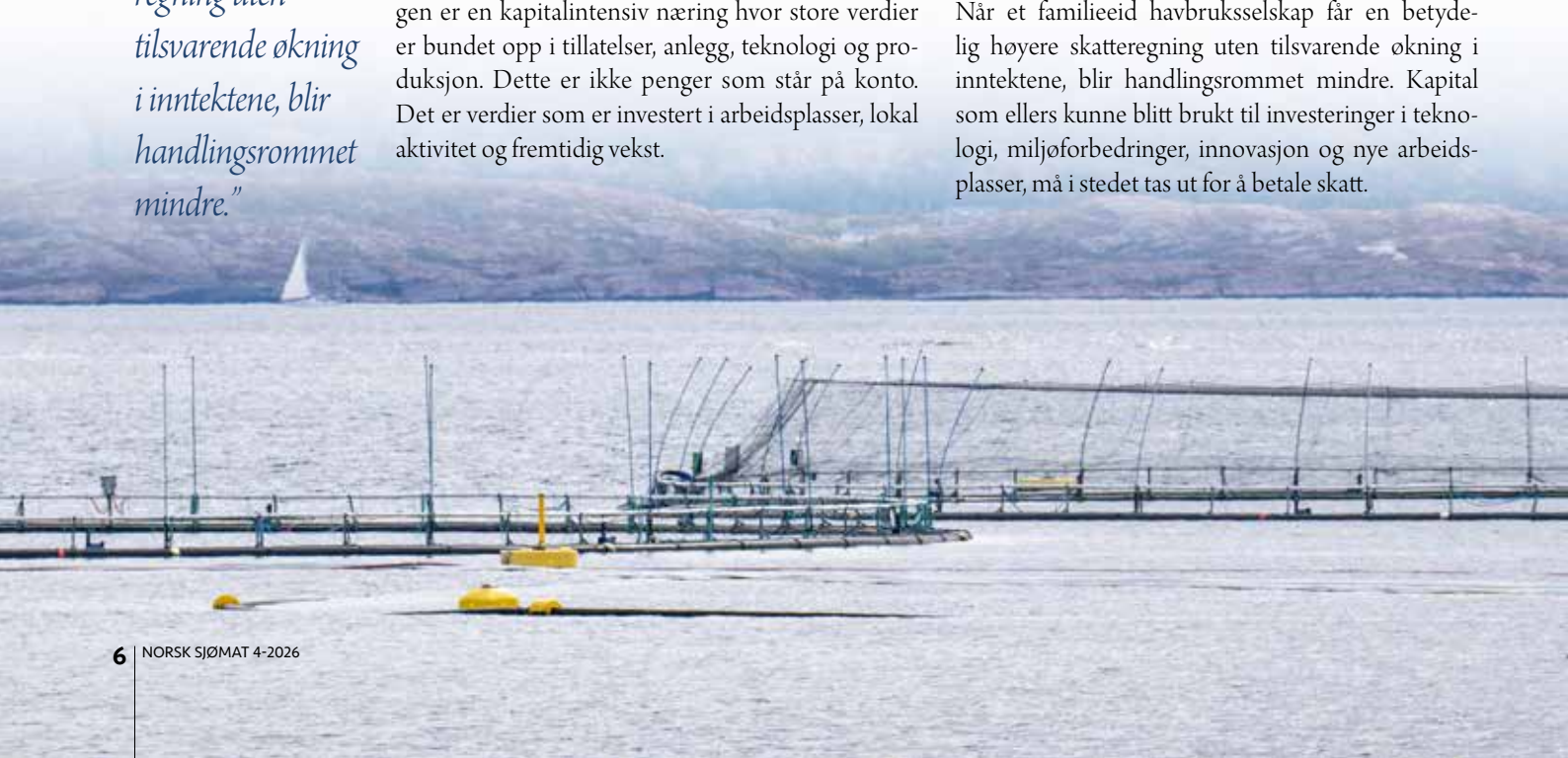
Når verdsettelsesrabatten fjernes og verdiene i større grad skal beregnes ut fra markeds- og auksjonsverdier, øker skatteberegningsgrunnlaget kraftig. For mange eiere innebærer dette i praksis en firedobling av grunnlaget for formuesskatten.

Dette rammer ikke først og fremst de største børsnoterte selskapene. De har tilgang til kapitalmarkeder og finansielle muskler som gjør dem bedre rustet til å håndtere økte kostnader. Det er de små og mellomstore, ikke-børsnoterte familiebedriftene som blir hardest rammet.

Har bygget opp verdier

Det er nettopp disse bedriftene som gjennom generasjoner har bygget verdier langs kysten. De har investert i lokalsamfunnene, skapt arbeidsplasser og tatt risiko når andre har stått på sidelinjen. Mange av dem er hjørnesteinsbedrifter i kommuner hvor havbruket er avgjørende for bosetting, aktivitet og framtidstro.

Når et familieeid havbruksselskap får en betydelig høyere skatteregning uten tilsvarende økning i inntektene, blir handlingsrommet mindre. Kapital som ellers kunne blitt brukt til investeringer i teknologi, miljøforbedringer, innovasjon og nye arbeidsplasser, må i stedet tas ut for å betale skatt.



Konsekvensene stopper ikke ved eiernes kontor. De merkes hos lokale leverandører, transportbedrifter, servicebedrifter og håndverkere. De merkes i kommuner som er avhengige av næringsaktivitet for å opprettholde bosetting og vekst. Og de merkes blant unge mennesker som vurderer om de skal satse på en framtid langs kysten.

Derfor handler denne saken om langt mer enn skatt. Den handler om hvilken struktur vi ønsker i norsk havbruk.

Dersom Skattekommisjonens forslag blir stående, frykter jeg at vi vil se en akselererende konsolidering i næringen. Flere mindre og mellomstore selskaper vil oppleve at det blir stadig vanskeligere å forbli selvstendige. Over tid kan vi få færre eiere, færre beslutningsmiljøer og større konsentrasjon av makt og kapital.

Det vil være et tap for næringen.

Mangfoldet av eiere har vært en av de store styrkene i norsk havbruk. Konkurransen mellom store og små aktører har bidratt til innovasjon, lokal verdiskaping og en nærhet til produksjonen som har vært avgjørende for næringens utvikling. En politikk som gjør det vanskeligere å være familieeid og privateid, vil gradvis svekke dette mangfoldet.

Konkurransefortrinn

Vi må heller ikke glemme at utenlandske eiere ikke betaler norsk formuesskatt. Når norske familieeiere pålegges stadig høyere eierbeskatning, mens utenlandske investorer ikke møter den samme skatten, skapes det et konkurransefortrinn for utenlandsk kapital.

Resultatet kan bli at stadig større deler av eierskapet til norske naturressurser flyttes ut av landet.

For Sjømatbedriftene er dette et grunnleggende spørsmål. Vi mener at Norge fortsatt skal ha en sterk og mangfoldig havbruksnæring basert på lokalt og privat eierskap. Vi mener at verdiene som skapes langs kysten i størst mulig grad skal komme kystsamfunnene til gode. Og vi mener at skattesystemet må bidra til investeringer og vekst – ikke presse fram salg og konsolidering.

Norsk havbruk står allerede overfor betydelige rammevilkårsutfordringer. Grunnrenteskatten, økte kostnader og større regulatorisk usikkerhet har redusert investeringsviljen mange steder. Derfor er tidspunktet for et slikt forslag ekstra uheldig.

Stabile og forutsigbare rammevilkår

Det Norge trenger nå, er stabile og forutsigbare rammevilkår som styrker investeringskraften, fremmer innovasjon og sikrer lokalt eierskap. Vi trenger et skattesystem som gjør det mulig å bygge opp, videreutvikle og overføre bedrifter mellom generasjoner. Ikke et system som tvinger eiere til å ta ut stadig mer kapital eller selge seg ut.

Debatten handler i bunn og grunn om hvem som skal eie og utvikle kysten i fremtiden. Skal verdiene fortsatt forvaltes av familier og gründere som bor langs kysten og reinvesterer lokalt? Eller skal vi føre en politikk som gradvis flytter eierskap og beslutningskraft bort fra de lokalsamfunnene hvor verdiene faktisk skapes?

For Sjømatbedriftene er svaret enkelt.

Derfor blir kampen for å videreføre verdsettelsesrabatten på havbrukstillatelser en av våre viktigste oppgaver denne høsten. Vi skal være en tydelig stemme for de familieeide selskapene, for lokalt eierskap og for et mangfoldig norsk havbruk. Dette handler ikke bare om dagens eiere. Det handler om hvilken havbruksnæring vi ønsker å overlate til neste generasjon.

"Vi trenger et skattesystem som gjør det mulig å bygge opp, videreutvikle og overføre bedrifter mellom generasjoner."



Foto: © Harry Tiller, Sjømatbedriftene

Europa ser til Trøndelag for
FREMTIDENS BLÅ NÆRING

Women on Board løfter rekruttering, kompetanse og bedre arbeidsvilkår for alle.

TEKST: ELISABETH NORDIN, PROSJEKTLEDER FOR WOMEN ON BOARD TRØNDELAG



Prosjektdeltakerne i WOB: Kickoffmøte på Kypros i fjor høst. Foto: Anna Kosma

"Et viktig budskap fra rapporten er at likestilling i blå næring ikke kan reduseres til et spørsmål om antall ansatte."

Under Nor-Fishing samles representanter fra Women on Board-partnerskapet – inkludert regionale myndigheter, forskningsmiljøer og næringsaktører fra Kypros, Belgia, Tyskland, Frankrike, Hellas, Romania og Albania – sammen med norske næringsaktører og politiske beslutningstakere for å diskutere et spørsmål som blir stadig viktigere for sjømatnæringen:

«Hvordan kan blå næring rekruttere bredere, beholde flere og skape arbeidsplasser der både kvinner og menn får reelle muligheter til å bidra, utvikle seg og lede?»

Women on Board er et Interreg Europe-prosjekt som arbeider for å styrke likestilling og inkludering i blå økonomi. I Norge ledes arbeidet av Blått Kompetansesenter, med Trøndelag som regionalt utgangspunkt. Prosjektet handler ikke bare om representasjon, men om framtidig konkurransekraft, kompetansetilgang og bedre arbeidsvilkår i marine og maritime næringer.



Prosjektbilde med integrert prosjekt- og EU-logo.

Regionalrapport

I forkant av Nor-Fishing har Blått Kompetansesenter levert regionalrapporten ***Mapping Women's Integration in the Blue Economy – Trøndelag, Norway***. Rapporten bygger på svar fra alle kjønn i blå næring i Trøndelag, dybdeintervjuer med kvinner i ulike roller og karrierestadier, samt forskning, sekundærdata og regional policyanalyse. Funnene peker på at mange kvinner trives godt i næringen, men også at praktiske og strukturelle barrierer fortsatt påvirker hvem som blir værende, hvem som får utvikle seg og i hvilke stillingskategorier, og hvem som får tilgang til ansvar og ledermuligheter.

Et viktig budskap fra rapporten er at likestilling i blå næring ikke kan reduseres til et spørsmål om antall ansatte. Det handler også om arbeidshverdagen: arbeidsklær og verneutstyr som passer, garderober og fasiliteter, HMS, kultur, tydelige karriereveier, fleksibilitet og lederansvar. Rapporten peker også på konkrete tiltak som kan tas i bruk i bedriftene, som å sikre tilgang på riktig tilpasset arbeidstøy og utstyr, etablere gode garderobeløsninger, strukturelle ordninger for livsfaser, utvikle tydelige karriereløp og mentorordninger, samt styrke lederkompetanse på inkludering og arbeidsmiljø. Slike tiltak er ikke bare viktige for kvinner: de bidrar til bedre arbeidsplasser for alle.

Lanserer rapport på messa

Under Nor-Fishing lanseres prosjektets europeiske synteserapport, der funn fra Trøndelag ses i sammenheng med erfaringer fra andre europeiske regioner. Rapporten skal overleveres til sentrale policy-eiere på kommunalt, regionalt og nasjonalt nivå, blant annet til fiskeri- og havminister Marianne Sivertsen

Næss og leder for hovedutvalg for næring og industri i Trøndelag fylkeskommune, Ingvill Dalseg. I overtakelsen inngår også andre representanter fra Trøndelag fylkeskommune, kommunesamarbeidet mellom Frøya, Hitra, Trondheim og Nærøysund, og øvrige nasjonale myndigheter.

Besøket i Trøndelag er samtidig lagt opp som en praktisk læringsarena. Delegasjonen skal møte norske aktører som jobber med havbruk, fiskeri, maritim sektor, utdanning, rekruttering, forskning og teknologi. Programmet inkluderer blant annet faglige innspill under Nor-Fishing, møter med regionale interessenter, besøk i havbruksverdikjeden på blant annet Frøya og Hitra, læring fra sentrale aktører som Ahlsell, Sjøfartsdirektoratet og Lerøy Midt, samt dialog med utdannings- og kompetansemiljøer som Guri Kunna VGS- og Ressurssenter, Opplæringskontoret i Sør-Fosen, NTNU/Brohode Havbruk og SINTEF. I tillegg legges det til rette for nettverksbygging mellom de europeiske deltakerne og utstillere og besøkende på Nor-Fishing.

Bidra til konkrete tiltak

Blant aktørene som løftes fram i arbeidet er både næringsaktører, offentlige virkemiddelaktører, utdanningsmiljøer og nettverk som Hun Fisker og Jenter i Havbruk. Til sammen viser dette bredden i det trønderske økosystemet og hvordan løsninger må utvikles i samspill mellom bedrifter, utdanning, politikk og praksisfeltet.

For Blått Kompetansesenter er målet at Women on Board skal gi mer enn rapporter og møter.

Arbeidet skal bidra til konkrete tiltak, bedre kunnskapsgrunnlag og sterkere samarbeid mellom næring, utdanning og myndigheter- og en bedre og tryggere arbeidshverdag i europeisk blå næring for alle.

Når europeiske partnere besøker Trøndelag under Nor-Fishing, får de møte en region med sterk blå næring og en region som ønsker å bruke kunnskap og samarbeid til å gjøre næringen mer attraktiv, inkluderende og framtidsrettet.



Elisabeth Nordin, prosjektleder for Women on Board Trøndelag.

"Blant aktørene som løftes fram i arbeidet er både næringsaktører, offentlige virkemiddelaktører, utdanningsmiljøer og nettverk som Hun Fisker og Jenter i Havbruk."



Vårt første interessentgruppemøte i fjor høst på Hitra.
Fra venstre første rad: Hege Scheie, Sølvi Nordin, Maria Gåsø, Stephany C. Amdahl, Ellen Hoel, Heidi Glørstad Nielsen, Benedcite Brubakken.
Rad to: Nora Midtstraum, Merete Dille Løvmo, Sissel Gjeset, Lina Selvåg, Katarzyna Czaplis.
Siste rad: Elisabeth Nordin, Martin Sæther, Gro Hege Kvernø, Alexandra Neyts.
Foto: Blått Kompetansesenter.



Tro på fremtiden: Driftsleder Ine Meland og daglig leder Geir Tore Olsen i Namdal Rensefisk har skaffet selskapet nye bein å stå på. Da rognkjeks ble mindre populært som rensefisk i laksemerdene åpnet de dørene i fabrikklokalene i Flatanger til torskeyngel. Der skal småtorsken fôres opp før de er klare til å settes i sjøen.

FRA LUSEBEKJEMPER TIL MATFISK:

Nytt sjømatkapittel på gang i Flatanger

FLATANGER: Før var det rognkjeks i karene i Storlavika i Flatanger kommune. Nå svømmer torskeyngelen der. Etter et tøft marked for rensefisk satser Namdal Rensefisk nytt – men har fortsatt ikke gitt opp troen på rognkjeks.

TEKST OG FOTO: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF I SJØMATBEDRIFTENE

– Rognkjeks i laksemerdene har hatt sine utfordringer, men vi vet at gode avlsprogram bidrar til bedre fiskevelferd og lavere dødelighet. Jeg er sikker på at rognkjeks også i fremtiden er et effektivt middel for lusebekjempelse i havbruksnæringen, sier daglig leder i Namdal Rensefisk, Geir Tore Olsen.

Tror fortsatt på rensefisk

Geir Tore og driftsleder Ine Meland kan det meste om rognkjeks og hvordan avl og behandling av fiskearten kan være et viktig verktøy for å redusere lusetallene i norske oppdrettsmerder. De legger ikke skjul på at rensefisk har hatt sine utfordringer med tanke på fiskevelferd og dødelighet, men kan dokumentere at det unike avlsprogrammet de har utviklet sammen med AquaGen, gir resultater og at det igjen kan øke interessen for biologisk lusebekjempelse.

Vanskelig å bli hørt

– Det er vanskelig å bli hørt i debatten om rognkjeksens muligheter, så enn så lenge har vi avsluttet avlsprogrammet vårt på rognkjeks. Men vi er opptatt av å bevare kompetanse, arbeidsplasser og virksomhet her i Flatanger. Derfor har vi nå satset på å avle opp torskeyngel frem til de er klare for utsett i sjøen. Jeg har god tro på at dette kan bli en viktig del av Namdal Rensefisk sin virksomhet, sier Geir Tore Olsen.

Selv om det nå er torsk som svømmer i karene er driftsleder Ine Meland fortsatt overbevist om at rognkjeks er et viktig verktøy å ha i verktøykassen. Derfor er ikke alt arbeid med å skape en bedre og mer hardfør rensefisk helt lagt på is ute i Flatanger. I Trondheim finnes fortsatt en melkebank og kunnskapen om avl er fortsatt på plass hos Namdal Rensefisk.

Mange utfordringer

Veterinærinstituttet har sagt at de ser for seg at rensefisk skal være avsluttet innen 2029. Skepsisen bunner særlig i dokumentert høy dødelighet i deler av næringen.

Ved Namdal Rensefisk er de opptatt av at det også finnes en rekke suksesshistorier med rensefisk som ikke kommer så godt frem i debatten. Gjennom gode avlsprogram og vektlegging på driftsformer som skaper trivsel for rensefisken kan de dokumentere gode resultater.



Her svømte det tidligere rognkjeks, og nå har småtorsken tatt over. Namdal Rensefisk skal årlig levere 800 000 torsk på 130 gram til Norcod sine anlegg langs norskekysten.

– Vi har allerede dokumentert bedre fiskevelferd gjennom avl. Vi kan også dokumentere god effekt på lusebekjempelse ved bruk av rognkjeks. Det vil være synd om alt dette stanser, sier Ine.

– Dypdrift og lasere er en del av tiltakene mot lakselus, men jeg er sikker på at biologisk lusekontroll også er en del av løsningene fremover. Dersom vi fortsatt kan jobbe med å bedre fiskevelferd hos rognkjeks, vil nok mange oppdrettsselskap også bruke rensefisk i årene som kommer, sier hun.

Torsken kommer nå

Ledelsen i Namdal Rensefisk har ingen planer om å stenge dørene, selv om rognkjeksproduksjonen er fallende. De kjenner på et samfunnsansvar om å opprettholde driften og de 10 arbeidsplassene.

– Anlegget kostet 200 millioner kroner å bygge, og det ville vært for ille om vi ikke fant rom for nye bein

Torsken trives og vokser i karene inne på anlegget.





– Torsk er en fin fisk å jobbe med. Den har god matlyst og vokser fort, sier driftsleder Ine Meland.

å stå på. Nå har vi etablert en avtale med Norcod om å levere torsk til dem, og første batch ble levert i juni, forklarer Geir Tore Olsen.

Torskeyngel på fem gram leveres til anlegget i Flatanger, settes inn i karene og fôres opp til 130 gram. Da er de klare for et liv i sjøen. Før levering til Norcod skal de sorteres, vaksineres og på alle måter klargjøres for å leve resten av sitt liv i sjø. Namdal Rensefisk har planer om å levere 800 000 torsk i året.

– Så langt har dette gått etter planen og vi håper og tror at denne avtalen er noe vi kan videreutvikle i årene som kommer. Samarbeidet med Norcod har gitt oss nye bein å stå på, og det har vært spennende og lærerikt å få fatt i denne delen av næringen. Torsk er en fin fisk å jobbe med, sier driftsleder Ine Meland.

Arne Olav Lervåg, COO i Norcod, er svært tilfreds med at Namdal Rensefisk og Norcod har inngått en samarbeidsavtale som sørger for at flatanger-bedriften leverer «settetorsk».

– Dette er en svært viktig strategisk avtale for oss, og vi er tilfredse med at vi har fått den på plass, sier Lervåg.

Har kommet for å bli

Geir Tore og Ine er overbevist om at torskeoppdrett er en viktig del av fremtidens sjømatproduksjon langs norskekysten. Mange av de tidligere utfordringene for torskeoppdrett er løst, kompetansen er bedre, genetikken har tatt store steg i riktig retning og teknologien er noe helt annet enn forrige gang torsk skulle bli en del av det norske oppdrettseventyret.

– Men også her, som i andre deler av norsk oppdrett, er det utfordringer med omdømme og kunnskapen blant folk flest. Det henger igjen mye gammelt grums fra tidligere tider som ganske enkelt ikke stemmer i dag. Mange vet ikke hvor mye arbeid som er gjort med avl, nye og bedre merder og den generelle kunnskapen man i dag har om torsk og torskeoppdrett. Her har næringen mye å gjøre med å få frem fakta om dagens situasjon. Så er det selvfølgelig viktig at jobben med forskning og innovasjon fortsatt videreutvikles for at næringen skal ha de beste forutsetningene for å lykkes, sier Ine Meland.

Overgangen til torsk har også fått god drahjelp fra lokale og regionale myndigheter. Tillatelsene til å fylle torsk i karene ble gitt med rekordfart, og gjorde det mulig å iverksette den nye satsingen på rekordtid.

I karene i Storlavika svømmer nå småtorsk som kan sikre aktivitet og arbeidsplasser videre. Samtidig ligger kompetansen på rognkjeks klar i bakhånd. For Namdal Rensefisk handler fremtiden ikke om enten – eller, men om begge deler.

"Mange vet ikke hvor mye arbeid som er gjort med avl, nye og bedre merder og den generelle kunnskapen man i dag har om torsk og torskeoppdrett."



Isabele Canborn passer på i kontrollrommet at småtorsken har det godt og at den får nok mat.

Namdal Rensefisk er et produksjonsanlegg og avlssenter for rognkjeks lokalisert i Storlavika i Flatanger kommune. Selskapet ble stiftet i 2014 da effekten og potensialet i bruk av rognkjeks til lusebekjempelse i lakseoppdrett ble mer og mer tydelig. I 2017 gikk selskapet inn i et samarbeid med AquaGen og etablerte verdens første avlsanlegg for rognkjeks.

Namdal Rensefisk ønsker å bidra til en langsiktig og bærekraftig håndtering av luseproblemet i norsk lakseoppdrettsnæring. Gjennom målrettet avl blir fiskehelsen og velferden til rognkjeks bedre, samtidig som arten blir en så effektiv lusespiser som mulig.

For å bygge flere bein å stå på, har selskapet startet med å fôre opp torsk i de samme lokalene i Flatanger. Namdal Rensefisk har inngått avtale med Norcod om levering av torsk klar til utsett i sjøen. De første småtorskene er allerede levert, og selskapet har ambisjoner om å vokse innenfor oppdrett av torsk til et nytt oppdrettseventyr.



Selskapet holder til i disse lokalene i Storlavika på Lauvsnes i Flatanger kommune.

MYHRVOLD
INDUSTRI
MYHRVOLD-GRUPPEN

REICH røyk, koke og klimaskap. Høykvalitetsskap for kjøtt, fisk og bakeri i matindustrien. Opptil 100 % mer kapasitet pr vogn, kapasitet på 1–12 vogner pr. skap med enkel eller dobbel rad.



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



Foto: © Miha Creative | shutterstock.com

USA-TOLLEN
kan bli vekkerklokken Norge trenger

Norsk sjømat står overfor en alvorlig test i USA. Men den største utfordringen er kanskje ikke tollsatsene alene. Men i større grad Norges evne til å møte opp til den handelspolitiske kampen og være frempå for å ivareta norske eksportinteresser.

TEKST: REDAKSJONEN I NORSK SJØMAT

"Norsk sjømat skal ikke møte dårligere toll-vilkår enn våre konkurrenter i USA."

Når denne utgaven av Norsk Sjømat kommer ut i august, kan de amerikanske tollsatsene på norsk sjømat være avklart. I skrivende stund er situasjonen fortsatt uavklart.

Det vi vet, er at Norge er inne i to amerikanske Section 301-prosesser, samtidig som den midlertidige globale tollordningen etter Section 122 står foran viktige avklaringer. Vi vet også at flere av Norges viktigste konkurrentland allerede har etablert handelsavtaler, forhandlingsspor eller andre institusjonaliserte forbindelser med amerikanske myndigheter. Norge har i langt mindre grad vært til stede i slike prosesser.

Konsekvensene kan bli betydelige.

Sjømatrådets analyser viser at Norge i verste fall kan møte en samlet tollbelastning på rundt 25 prosent, mens konkurrenter som Storbritannia kan ende på rundt 10 prosent og Island og Færøyene i praksis kan få nulltoll. Dersom dette blir utfallet, vil konkurranseforholdene i det amerikanske markedet bli dramatisk endret.

– Dette er i ferd med å utvikle seg til en av de mest alvorlige handelspolitiske utfordringene norsk sjømatnæring har stått overfor på mange år. Ambisjonen må være krystallklar: Norsk sjømat skal ikke

møte dårligere tollvilkår enn våre konkurrenter i USA, sier administrerende direktør Robert H. Eriksson i Sjømatbedriftene.

Markedet flytter seg raskt

USA er et av de viktigste markedene for norsk sjømat. Om lag 30 prosent av eksporten av foredlede lakseprodukter går til USA. For norsk snøkrabbe ender om lag 80 prosent av volumene direkte eller indirekte i det amerikanske markedet.

Erfaringene så langt viser at markedet reagerer raskt på endrede rammevilkår.

Importen av norsk laks til USA har falt markant, samtidig som Canada, Chile og Færøyene har styrket sine posisjoner. Amerikanske kjøpere fortsetter å kjøpe laks – men de flytter innkjøpene dit handelsbetingelsene er best.

Det er nettopp derfor differansen mellom landene er viktigere enn selve tollsatsen.

–Når våre konkurrenter har vært i stand til å etablere handelsavtaler og forhandlingsløp, er det vanskelig å forstå hvorfor Norge fortsatt ikke synes å ha kommet til forhandlingsbordet. I tillegg vil en «utestengelse fra USA-markedet» ha betydelig potensielle konsekvenser også for norske arbeidsplasser og verdiskaping i foredlingsindustrien, sier Eriksson.

Norge har sovet i timen

Den amerikanske tollsaken avdekker samtidig en mer grunnleggende utfordring.

I flere tiår har Norge vært vant til et internasjonalt handelssystem basert på forutsigbare regler og multilaterale avtaler (regelstyrt handelspolitikk). Denne modellen har tjent Norge godt. Men verden er blitt annerledes.

Store økonomier kobler i økende grad handelspolitikk, energi, matsikkerhet, teknologi og sikkerhetspolitikk sammen. Handelsrelasjoner brukes aktivt for å fremme nasjonale interesser.

I denne virkeligheten er det ikke nok å være en dyktig eksportør. Man må også være en aktiv handelspolitisk aktør.

Og her mener mange at Norge har blitt for passiv.

– Vi må tørre å erkjenne at Norge har sovet i timen. Mens andre land har jobbet målrettet med markedsadgang og handelsrelasjoner, har vi i stor grad lent oss tilbake og tatt eksisterende markedsadgang for gitt. Nå ser vi konsekvensene av det, sier Eriksson.

Han mener USA-saken bør bli et vendepunkt for norsk handelspolitikk.

– Mens andre har vært ute på banen, har vi sittet litt for godt på tribunen. Det holder ikke lenger. Skal vi sikre arbeidsplasser, investeringer og verdiskaping langs kysten, må handelspolitikk få langt høyere prioritet enn den har hatt til nå.

Krever sterkere politisk innsats

Bekymringen er så stor at Sjømatbedriftene nylig sendte et eget brev til utenriksminister Espen Barth Eide, tidligere i sommer, med krav om at saken løftes til øverste politiske nivå.

Organisasjonen ber regjeringen om å etablere reelle forhandlinger med USA, prioritere de pågående tollprosessene og sikre at norsk sjømat ikke kommer dårligere ut enn konkurrentlandene.

I brevet understrekes det også at Norges plassering i de amerikanske etterforskningene skaper undring.

– Norge har et av verdens mest regulerte arbeidsliv og en sjømatnæring med omfattende kontroll- og rapporteringssystemer. Likevel er vi havnet i en kategori som kan gi betydelige handelshindringer. Det viser hvor tett handelspolitikk og geopolitikk nå er blitt knyttet sammen, sier Eriksson.

Mer enn en tollsak

Verdenshandelen er i endring. Markedsadgang kan ikke lenger tas for gitt. Uansett hva som skjer de kommende ukene, har saken allerede gitt Norge en viktig lærdom.

– Den viktigste lærdommen er at Norge trenger et nytt handelspolitisk fokus. Vi må bli langt mer offensive i arbeidet med markedsadgang og internasjonale handelsrelasjoner. Hvis ikke risikerer vi å tape markedsandeler, investeringer og arbeidsplasser i marked etter marked. For en eksportnasjon som Norge er det en risiko vi ikke kan ta, sier Eriksson.

Avslutningsvis understreker han at denne saken i realiteten handler om langt mer enn toll på sjømat til USA. Den handler om hvordan Norge skal ivareta sine eksportinteresser i en verden hvor handelspolitikken igjen har blitt et spørsmål om makt, strategi og nasjonale interesser.

"Importen av norsk laks til USA har falt markant, samtidig som Canada, Chile og Færøyene har styrket sine posisjoner."

"Skal vi sikre arbeidsplasser, investeringer og verdiskaping langs kysten, må handelspolitikk få langt høyere prioritet enn den har hatt til nå."

Hva er egentlig GOD FISKEVELFERD?

På den ene siden har vi en industri som produserer næringsrik og etterspurt mat. På den andre siden møter næringen økende kritikk, fallende tillit hos noen og strengere krav fra myndigheter og samfunn. Midt i dette landskapet står et spørsmål som er både enkelt og komplekst: ***Hva er egentlig god fiskevelferd?***

TEKST: ELLIE JOHANSEN, FAGLIG LEDER HAVBRUK I SJØMATBEDRIFTENE, JOHANN MARTIN KRÜGER, RÅDGIVER FOR NÆRINGSPOLITIKK OG KOMMUNIKASJON I SJØMATBEDRIFTENE OG ANETTE ALMÅS, FAGSJEF SJØMATHANDEL OG FOREDLING I SJØMATBEDRIFTENE

"Når biologisk funksjon, følelser og levekår skal vurderes samtidig, blir det vanskelig å etablere klare standarder."

Sammen med våre medlemmer har vi tatt initiativ ved å starte arbeidet med en veileder for fiskehelse og fiskevelferd. Hvorfor det, spør du? Jo, fordi vi mangler en felles forståelse av hva «god nok» velferd innebærer i praksis. Uten omforente definisjoner og noe praktisk gjennomførbart målbart risikerer vi at vurderinger blir tilfeldige, fragmenterte og vanskelig å etterprøve.

Samme utfordring, men mange perspektiver

Diskusjonen om dyrevelferd er ikke ny, men den er langt fra avklart. Tradisjonelt har naturvitere og veterinærer ofte likestilt god dyrevelferd med god biologisk funksjon. En fisk som vokser godt, er frisk og produserer effektivt, anses å ha det bra.

Samtidig finnes andre perspektiver. Dyrevernorganisasjoner fremhever ofte viktigheten av et naturlig liv. At fisken bør ha mulighet til å utøve naturlig atferd i et miljø som ligner det den er tilpasset. Et tredje syn legger vekt på fiskens evne til å oppleve følelser, der fravær av smerte, stress og frykt er like viktig som fysisk helse.

"God fiskevelferd er ikke et statisk mål, men en kontinuerlig prosess."

Disse perspektivene har tyngde og legitimitet, og det bidrar til at begrepet "god fiskevelferd" er komplekst. Når biologisk funksjon, følelser og levekår skal vurderes samtidig, blir det vanskelig å etablere klare standarder. I FISHWELL prosjektet så har de forholdt seg til definisjonen «dyrevelferd = livskvalitet som oppfattet av dyret selv», som i seg selv er veldig fin. Men så møter man en utfordring: fisken er ikke kjent for å rekke opp finnen og melde 'jeg har det bra i dag'.

I drift trengs derfor noe mer konkret. God fiskevelferd må kunne observeres, måles og forbedres. Vi trenger en operativ definisjon som kan brukes i hverdagen.

«God fiskevelferd er når fisken er symptomfri, skadefri, viser normal atferd og lever i et miljø som gjør at den vokser og fungerer uten unødvendig stress eller lidelse.»

Er dette tilstrekkelig?

Virkeligheten i oppdrett er at ikke all belastning kan unngås. Tiltak som avlusing påfører fisken stress. Men slike operasjoner kan være nødvendige for å ivareta større hensyn, som beskyttelse av villaks. Derfor må vurderingen av velferd også romme prinsippet om forholdsmessighet: Belastning kan være akseptabel dersom den er faglig begrunnet, nødvendig og gjennomføres på best mulig måte.

Samtidig utfordres vi av tilsynelatende enkle begreper som «frisk». En fisk kan være symptomfri, men likevel bære smitte eller være påvirket av forhold vi ikke fullt ut forstår. Dette viser hvor krevende det er å definere klare og entydige kriterier.

Det ligger mye ansvar i kunnskap

God fiskevelferd er ikke et statisk mål, men en kontinuerlig prosess. Dyreholder har et ansvar for å holde seg oppdatert på ny kunnskap og beste praksis. Fiskehelsepersonell er på sin side forpliktet til å gjøre faglige vurderinger basert på tilgjengelig forskning og erfaring.

Men dette reiser vanskelige spørsmål: Hva er egentlig «beste tilgjengelige kunnskap»? Er det ny, fagfellevurdert forskning? Er det etablerte forskrifter og regelverk? Eller er det erfaringsbasert kunnskap fra næringen selv?



Foto: © Marius Fiskum | Norges Sjømatråd

Og hvordan tolker vi indikatorene vi bruker? Hvis fisken viser normal atferd, er det et tegn på god velferd, eller kun et minimumskrav? Hvis appetitten øker, er det et velferdstegn eller kan det også indikere ubalanse i miljø eller produksjon?

Sammen lærer vi og tar ansvar

God fiskevelferd handler til syvende og sist om mer enn enkeltindikatorer. Det handler om kultur, kunnskap og vilje til forbedring. Vi kan bevege oss bort fra en næring som må bruke unødvendig mye tid på å svare på kritikk til å sette agendaen selv.

Ved å samle kunnskap, definere tydelige mål og etablere en veileder, håper vi på en mulighet til å styrke både fiskevelferd og næringens legitimitet.

Spørsmålet er ikke om vi skal ha god fiskevelferd, fordi det er det bred enighet om. Spørsmålet er hvordan vi definerer den i fellesskap og hvor høyt vi er villige til å legge lista.

"God fiskevelferd handler til syvende og sist om mer enn enkeltindikatorer."



Fiskeri- og havminister Marianne Sivertsen Næss og leder for arbeidsgruppen, Bernt Bertelsen. Foto NFD

Åpen gruppe skal formes for framtiden

– NÅ AVGJØRES VIKTIGE VEIVALG

Nå er rapporten om åpen gruppe i torskefisket i nord sendt på høring, og den vil legge viktige føringer for framtidens regelverk. Konsekvensene kan være store – både for fiskerne i åpen gruppe og for fiskemottakene og sjømatindustrien langs kysten.

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

QR-kode til Arbeidsgrupperapport om åpen gruppe i torskefisket i nord

En bredt sammensatt arbeidsgruppe har levert den mest omfattende gjennomgangen av åpen gruppe på mange år. Rapporten dokumenterer hvilken betydning ordningen har for rekruttering, bosetting, beredskap og aktivitet langs kysten, samtidig som den peker på utfordringer knyttet til lønnsomhet, ressursfordeling og regelverk. Nå er rapporten sendt på høring, og innspillene vil kunne få stor betydning for både fiskere, fiskemottak og kystsamfunn.

For sjømatindustrien er rapporten særlig interessant fordi den beskriver hvordan åpen gruppe bidrar til råstofftilgang for mange mindre mottak. Aktiviteten i gruppen skaper verdier langt utover selve fangsten, gjennom sysselsetting, lokal verdiskaping og beredskap i kystsamfunn.

Arbeidsgruppen foreslår flere endringer som skal styrke måloppnåelsen. Blant forslagene er videreføring av 11-metersgrensen, økt avsetning til åpen gruppe, et årlig minstekvantum torsk, justering av kystfiskekvoten, avvikling av rekrutteringskvotebonus til fordel for høyere gruppekvote, samt en ny bonusordning som skal premiere høy aktivitet

gjennom året. Gruppen foreslår også krav om botid og vurdering av fartstidskrav før etablering som fartøyeier.

Et interessant trekk ved rapporten er at flere etablerte oppfatninger om åpen gruppe blir utfordret. Mediedekningen etter framleggelsen har blant annet pekt på at arbeidsgruppen har brukt et omfattende faktagrunnlag som nyanserer flere av de vanligste forestillingene om hvordan ordningen fungerer i praksis. Diskusjonen viser hvor viktig det er å bygge den videre utviklingen på dokumenterte forhold fremfor antakelser.

For Sjømatbedriftene er høringen av stor betydning. Utfallet vil kunne påvirke både rammevilkårene for fiskerne i åpen gruppe og råstoffgrunnlaget for mange av landets fiskemottak. Derfor oppfordres medlemsbedriftene til å sette seg inn i rapporten og bidra med innspill før høringsfristen.

Kort om arbeidsgruppens hovedforslag

- videreføre 11-metersgrensen og fjerne enkelte unntak
- videreføre dagens kvotestige
- styrke og utvide kystfiskekvoten
- øke avsetningen til åpen gruppe og innføre et årlig minstekvantum
- erstatte rekrutteringskvotebonusen med høyere gruppekvote
- innføre aktivitetsbasert bonusordning for heltidsfiskere
- videreføre alderstillegg med aldersgrense 30 år
- vurdere botids- og fartstidskrav ved etablering

Nå starter den politiske behandlingen

Rapporten er et kunnskapsgrunnlag – ikke et vedtak. Etter høringsrunden skal departementet vurdere forslagene før eventuelle regelendringer sendes videre. Derfor blir innspillene fra næringen avgjørende for hvordan framtidens åpen gruppe vil se ut.

Sjømatbedriftene utarbeider et høringssvar, og vi ønsker innspill fra våre medlemmer. Har du synspunkter på forslagene eller erfaringer som bør løftes fram, håper vi du tar kontakt. Sammen kan vi bidra til et best mulig grunnlag for framtidige beslutninger.

Frist for høringen er 15. oktober 2026.

"Rapporten er et kunnskapsgrunnlag – ikke et vedtak."

Skann denne QR-koden for å lese mer om rapporten.





Ferske seihoder før utbeining med en Provisur skrueutbeiner.

Nye løsninger for økt verdiskaping
I HVITFISKINDUSTRIEN

Hoder og ryggbein fra torsk, hyse og sei utgjør en betydelig del av restråstoffet som oppstår i den norske hvitfiskindustrien. Restråstoffet består av en blanding av muskel- og beinvev, som representerer en verdifull, men underutnyttet ressurs, med potensial for økt verdiskaping, gjennom uttak av blant annet kollagen og fiskefarse.

TEKST OG FOTO: RASA SLIZYTE, SINTEF OCEAN, RACHEL DURAND, SINTEF NORDVEST OG MAGNUS STOUD MYHRE, SINTEF OCEAN.

I denne sammenheng arbeider SINTEF Ocean og SINTEF Nordvest med partnere i prosjektet FOOD-IMAR, med mål om å utvikle innovative, kostnads-effektive og klimavennlige metoder for produksjon av marint kollagen, gelatin og glykosaminoglykaner (GAGs) fra restråstoff og bifangst. Prosjektet inkluderer partnere fra fem andre europeiske land og er delfinansiert av Norges Forskningsråd gjennom *Sustainable Blue Economy Partnership* (SBEP).

To hovedfraksjoner

Som en del av arbeidet er det gjennomført mekanisk

separasjon av hvitfiskhoder og ryggbein ved hjelp av en skrueseparator. Denne tilnærmingen gjorde det mulig å splitte opp råstoffet i to hovedfraksjoner: (1) en myk fraksjon bestående av fiskefarse rik på protein og marine lipider, og (2) en hard fraksjon bestående av bein med betydelig innhold av mineraler og kollagen. Separasjonen ga omtrent 80 % fiskekjøtt (farse) og 20 % kollagenrik beinfraksjon. Skrueseparatoren viste seg ellers å være svært fleksibel og kunne håndtere et bredt spekter av råstoff av ulik størrelse og sammensetning, noe som er fordelaktig i hvitfiskindustrien hvor en ofte bearbeider ulike arter.

Restmuskelen i hoder og på ryggbein har tilsvarende ernæringsmessig profil som fileten, og representerer høykvalitets marint protein. Resultater fra arbeidet i prosjektet viste at utbyttet av bein og farse var avhengig av råstofftype, fiskeart og separasjonsmetode. Generelt for hvitfisk utgjorde proteinet opptil 66 % av fiskehoder, og 75 % av ryggbein, og dermed en høyere andel bein i fiskehodet enn i ryggbeinet. For sei spesifikt var det en høyere andel bein og lavere andel muskel sammenlignet med torsk og hyse.

Uutnyttet ressurs

Med en estimert mengde på 120 000 tonn hvitfiskhoder og ryggbein generert i 2024, representerer dette en betydelig og i stor grad uutnyttet ressurs. Fra dette volumet kan rundt 95 000 tonn fiskemuskel potensielt gjenvinnes og brukes i matprodukter som fiskekaker, nuggets eller surimiprodukter. I tillegg kan omtrent 24 000 tonn bein videreforedles til høyere verdsatte ingredienser.

Den gjenvunne fiskemuskelen kan direkte tilbakeføres til matkjeden som en næringsrik og funksjonell ingrediens, som kan bidra til bedre utnyttelse av marine proteiner og redusert matsvinn. Samtidig representerer beinfraksjonen en utmerket råvare for produksjon av kollagen og gelatin.

Potensial i fiskebein

Fiskebein er rike på kollagen, et strukturprotein som har fått økende oppmerksomhet på grunn av sine funksjonelle egenskaper og brede bruksområder innen mat, helse og kosmetikk. Beinfraksjonen har en aminosyresammensetning som ligner den man finner i fiskeskinn, som i dag er den vanligste kilden til marint kollagen. Sammensetningen er også svært lik på tvers av ulike hvitfiskarter som gjør det mulig å samle inn og prosessere ulike typer restråstoff effektivt. Samtidig er fiskeskinn en etterspurt og begrenset råvare, mens bein representerer et mer tilgjengelig og kostnadseffektivt alternativ for kollagenproduksjon.



Fiskekaker ble laget av torskefarse produsert fra restråstoff (ryggbein og hoder) etter utbeining. Fiskefarsen ble kun formet og stekt i panne for å teste tekstur og egnethet.

Gjennom videre prosessering kan beinfraksjonen også brukes til å produsere gelatin og andre bioaktive forbindelser som glykosaminoglykaner (GAGs) som særlig eksisterer i brusk og bindevev. Dette muliggjør en flerbruksanvendelse der ulike typer høyverdiprodukter kan utvinnes fra samme råstoffstrøm.

"Resultater fra arbeidet i prosjektet viste at utbyttet av bein og farse var avhengig av råstofftype, fiskeart og separasjonsmetode."

Funnene i prosjektet fremhever potensialet for at restråstoff fra fiskeindustrien, som hoder og ryggbein, kan bli viktige råvarer i en mer bærekraftig og sirkulær bioøkonomi, særlig i en tid med lave kvoter på viktige arter i norske farvann.



Bein (til venstre) og farse (til høyre) fra restråstoff av sei (hoder) etter beinseparering med Provisur skrueutbeiner.

Ergonomisk stabling av tørkebrett

En ny standard for effektiv og ergonomisk omlegging av klippfisk – **Stack 4U fra Hpack AS**



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
- Internttransport
- Automasjon

www.hpack.no

Hpack
Palletizing Solutions

NOR-FISHING
Møt oss på
Stand F-585

MØT SJØMATBEDRIFTENE *på Nor-Fishing*

Når Nor-Fishing åpner dørene i Trondheim 18. august, er Sjømatbedriftene selvfølgelig på plass – og vi håper du tar turen innom standen vår.

TEKST OG FOTO: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF I SJØMATBEDRIFTENE

Messen er en viktig møteplass for hele sjømatnæringen, og for oss er det ekstra verdifullt å kunne møte medlemmer, samarbeidspartnere og andre aktører ansikt til ansikt. Derfor ønsker vi å gjøre standen vår til et åpent og uformelt møtested gjennom hele messen.

En viktig arena

– Nor-Fishing er en av de viktigste arenaene vi har for å samle hele verdikjeden i fiskerinæringen. Her møtes folk på tvers av verdikjeden, deler erfaringer og diskuterer veien videre. Vi i Sjømatbedriftene setter stor pris på denne møteplassen, og vi ønsker alle hjertelig velkommen innom standen vår for en prat, sier administrerende direktør Robert H. Eriksson.

Hos oss er terskelen lav. Kanskje du har en konkret sak du brenner for, et innspill til hva vi bør jobbe mer med fremover, eller ønsker å løfte utfordringer du møter i hverdagen? Da vil vi veldig gjerne høre fra deg. Sjømatbedriftene er til for næringens aktører, og dialogen med dere som har støvlene på er avgjørende for at vi skal treffe med arbeidet vårt.

Ta deg en pause og en prat

Samtidig vet vi at messedager kan være intensive. Derfor skal standen vår også være et sted hvor du kan ta en pause – slå deg ned, ta en kopp kaffe og senke skuldrene litt mellom slagene. Her er det rom for både faglige samtaler og uformell prat.

Nor-Fishing samler hele bredden av sjømatnæringen, og vi ser frem til gode diskusjoner om alt fra rammevilkår og markedstilgang til bærekraft og rekruttering. Ikke minst gleder vi oss til å høre hva som er viktig for deg.

Så enten du vil diskutere politikk, dele erfaringer, eller bare trenger et lite avbrekk: Du er hjertelig velkommen innom Sjømatbedriftenes stand.

"Vi sees på Nor-Fishing!"



Sjømatbedriftene er selvfølgelig på plass med egen stand under Nor-Fishing 18. til 20. august. Vi håper du kommer innom for en prat og en kaffekopp. Her fra vår stand under Aqua Nor i 2026. Fra venstre Adrian Jørgensen, Anette Almås, Geir Martin Lerbukt og Johann Martin Krüger.

FRA HAV TIL BORD
– jakten på de ultimate råvarene

Det er en tidlig vårmorgen ytterst i havgapet på Vestlandet. I fjæra i Øygarden utenfor Bergen står gründer Knut Magnus Persson fra Scalmarin og kokk Pål Lidal og speider spent ut over havet i den for en gangs skyld stille vannskorpen. Små og etterhvert større bobler bryter vannoverflaten og en dykker med et fullt fangstnett dukker opp. Det er slik råvarene fra Scalmarin høstes, av dykkere i den kalde og klare vestlandsfjorden.

TEKST: MARITA MONSEN, SMAK AV KYSTEN. **FOTO:** ØYSTEIN HAARA

"Hele filosofien vår handler om å bevare kvaliteten fra hav til tallerken."

Opprinnelse og kvalitet

På restauranter rundt om i landet er opprinnelse stadig viktigere, der kokkene ønsker å vite hvor råvarene kommer fra og hvordan de fangstes. Og kvaliteten starter allerede i fangstøyeblikket. I Scalmarin høstes derfor råvarene for hånd av erfarne dykkere, og leveres til de beste restaurantene verden over.

– Når du arbeider med levende råvarer er håndtering helt avgjørende. Hele filosofien vår handler om å bevare kvaliteten fra hav til tallerken, forteller Persson.

I et eget anlegg på Rong oppbevares skjellene og skalldyrene etter at de er høstet. Her pumpes sjøvann opp fra 120 meters dyp, der temperaturen holder stabile åtte grader året rundt. Dette gir de beste forholdene for levende lagring og bidrar til å opprettholde kvalitet, matsikkerhet og stabilitet frem til levering.

Skjellene håndhøstes av de erfarne dykkerne i Scalmarin.



En stor del av produktene Scalmarin leverer er såkalte lavtrofiske arter som kamskjell, østers og kråkeboller. Disse artene lever nederst i næringskjeden og filtrerer næring direkte fra vannmassene, og regnes som en av de mest bærekraftige sjømatressursene vi har tilgang på.

Kokkens møte med råvarene

For kokker er kvaliteten på råvaren avgjørende. Når skjell og skalldyr er helt ferske, oppleves både smak og tekstur annerledes.

Kokk Pål Lidal fra Domstein Sjømat beskriver forskjellen som tydelig. Fastheten og den rene smaken av hav kommer frem på en helt annen måte når råvaren er helt ferske.

I fjæra på Rogn tilberedes råvarene helt enkelt. Nettopp fordi kvaliteten er så høy, trenger råvarene lite annet enn varme, litt syre og noen enkle smakstilsetninger for å skinne. Det er også her noe av kjernen i moderne sjømatformidling ligger: å la råvaren få spille hovedrollen.

Menneskene bak sjømaten

Bak hver eneste skjellkasse, hver sløyde fisk og hver filet finner du mennesker med fagkunnskap og erfaring. Dykkere, fiskere, produsenter og kokker er alle en del av den samme verdikjeden. Norsk sjømatnæring handler ikke bare om volum og eksporttall, men også om mennesker som brenner for å levere best mulig kvalitet på råvarene vi finner langs kysten vår.

For Smak av kysten handler arbeidet nettopp om å bygge bro mellom havet og menneskene som skal spise maten. Gjennom nettverket løftes produsenter,



fiskere, kokker og sjømatfagfolk frem for å skape større forståelse for kvalitet og et større mangfold fra havet. Og når man følger råvarene hele veien fra fjord til bord, får man også en større respekt for håndverket som ligger bak.

Gjennom festivaler, fagdager og undervisning arbeider Smak av kysten også for å synliggjøre mangfoldet i norsk sjømatnæring og inspirere flere til å ta i bruk både nye arter og nye råvarer fra havet.

Tilbake til fjæra

Mens vårsola varmer forsiktig, serveres de siste rettene fra grillen i fjæra i Øygarden. Råvarene har knapt vært ute av sjøen før de ligger på tallerkenen, og smaken viser hvor stor betydning råvarekvaliteten har for slutt-resultatet.

Besøket hos Scalmarin gir oss et innblikk i hvordan kvalitet skapes gjennom hele verdikjeden – fra håndplukking på havbunnen til levende lagring og rask levering til restaurantene.

Fremtidens sjømatkultur handler nettopp om dette – å komme tettere på råvarene, vite hvor maten kommer fra og ta mer bevisste valg om hva vi legger på tallerkenen.

I den kalde vestlandsfjorden finner du et unikt mangfold fra havet.

Til venstre: Med ferske kamskjell rett fra havet trenger råvarene kun noen enkle smakstilsetninger for å skinne.

Til høyre: Ferske kamskjell rett fra fjorden

Nederst: Kokk Pål Lidal og Knut Magnus Persson fra Scalmarin tilbereder de ferske råvarene rett i fjæra.

SMAK AV KYSTEN er et nasjonalt gastronomi- nettverk med over 160 medlemmer fra hele verdikjeden – fra produsenter, fiskehandlere, grossister og restauranter.

Gjennom undervisning, kurs, fagsamlinger, festivaler og innholdsproduksjon arbeider nettverket for å løfte frem norsk sjømat, øke kunnskapen om råvarekvalitet og sesong, og synliggjøre menneskene og fagkompetansen bak maten vi spiser. Smak av kysten jobber for at vi alle skal spise et større mangfold fra havet.









Fra Sjømatdagene 2026. Neste år arrangeres konferansen 6. til 8. april. Foto: Koment

SELVSAGT BLIR DET SJØMATDAGER I 2027

– Og snart åpner påmeldingen

Datoen er satt, neste års programleder er klar og straks åpner påmeldingen til Sjømatdagene 2027. Sett av 6. til 8. april for sjømatnæringens viktigste konferanse.

TEKST: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF I SJØMATBEDRIFTENE

"Jeg er imponert over at sjømatnæringen på kort tid har bygd seg opp fra ingen ting til å bli Norges nest største eksportnæring."

– Jeg gleder meg virkelig til å være programleder på denne konferansen. Som journalist har jeg jo hatt en del med næringen å gjøre. På en slik konferanse blir min rolle å få frem det som går bra i denne viktige næringen, men også se nærmere på hva som kan bli bedre.

Det sier Fredrik Solvang. Han har takket ja til å lede Sjømatdagene 2027. Solvang har gjennom 25 år markert seg som en av NRKs mest profilerte og tydelige programledere. Han er særlig kjent for sin skarpe intervjuteknikk, evne til å stille presise og utfordrende spørsmål, og for å lede debatter med både tempo og tydelighet. Nå er NRK-tiden over, og Solvang skal bruke tiden sin på ulike oppdrag på egen hånd.

– Jeg er imponert over at sjømatnæringen på kort tid har bygd seg opp fra ingen ting til å bli Norges nest største eksportnæring, sier Solvang.

Early Bird

Når Nor-Fishing åpner i Trondheim 18. august, er det også mulig å melde seg på konferansen. Da sikrer du deg plass til en redusert pris. Følg med på ***www.sjomatdagene.no*** i tiden som kommer. Der vil også drypp fra programmet blir lagt ut etter hvert som det faller på plass. Også i år er konferansen lagt til Scandic Hell på Stjørdal, med lett adkomst fra Trondheim lufthavn, Værnes.

I tillegg til selve konferansedagen vil det, også i 2027,

bli festmiddag med alt man kan tenke seg av norsk sjømat. Underholdning og tid til mingling og sosiale treff blir det selvsagt også.

Programmet under arbeid

Det er Sjømatbedriftene som arrangerer Sjømatdagene og i 2027 arrangeres konferansen for 35. gang. Robert H. Eriksson, administrerende direktør i Sjømatbedriftene, sier det arbeides kontinuerlig med neste års program, og han er sikker på at deltakerne på neste års konferanse vil finne den både nyttig, spennende og viktig.

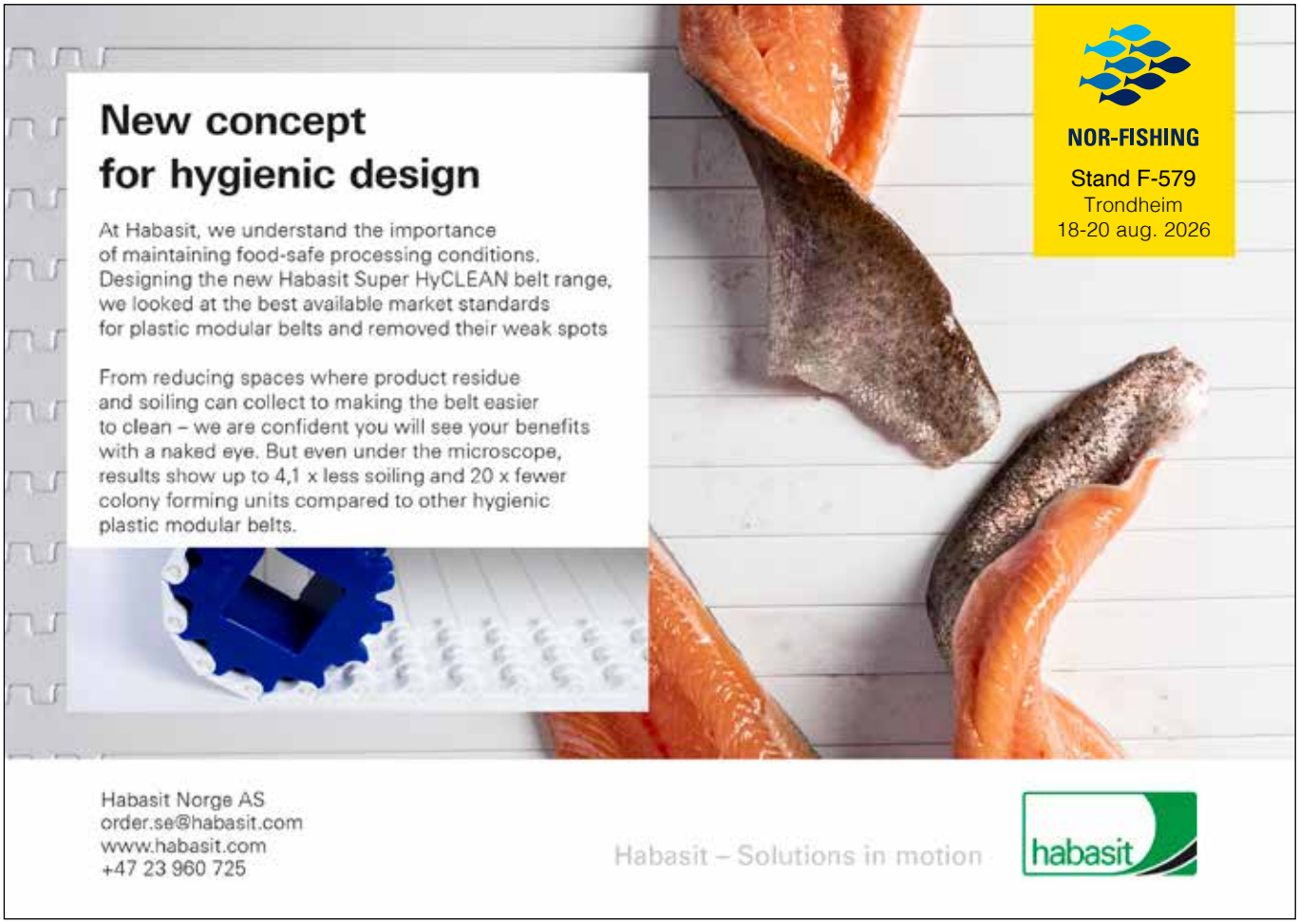
– Sjømatnæringen er inne i en krevende tid, det geopolitiske bildet, næringens markedstilgang og rammevilkårene næringen opererer under blir sentrale tema på konferansen. Programkomiteen jobber bredt for å sette sammen et mest mulig aktuelt og relevant program. Vi skal se fremover for å belyse hvor norsk sjømatnæring skal være i fremtiden og vi skal utfordre politikere og myndigheter på næringspolitiske spørsmål. Den internasjonale situasjonen i en utrolig verden vil også være sentrale temaer som skal belyses fra scenen, sier Eriksson.



Fredrik Solvang blir programleder for Sjømatdagene 2027. Han gleder seg til å møte næringen og til å belyse viktige tema som angår oss alle.

Så du skal vel delta på Sjømatdagene 2027? Meld deg på så snart påmeldingen åpner, så sikrer du deg en plass på årets viktigste konferanse.

Scann denne med mobilen og meld deg på neste års konferanse så snart påmeldingen åpner.



SALAR-DES

- Står på Mattilsynets liste over godkjente desinfeksjonsmidler til akvakultur





- Miljøvennlig
- HMS-vennlig
- Ikke korrosivt
- Ikke etsende
- Ingen farlig damp
- Nøyaktig dosering
- Plassbesparende

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 nøkkelord. Dette gjør oss til din lønnsomme totalleverandør.

Kontakt ditt nærmeste servicesenter: **www.tess.no.**

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

TESS
TEKNISK FAGHANDEL



FHF lanserer KI-formidler
FOR SJØMATNÆRINGEN

Gjennom mange år har FHF bygget opp en omfattende kunnskapsbank med forskningsresultater og fagrapporter fra norsk sjømatnæring. Nå blir denne kunnskapen enklere å finne og bruke gjennom en KI-formidler på fhf.no.

TEKST: MORGAN LILLEGÅRD, KOMMUNIKASJONSSJEF FHF

Hva vet vi om nye fôrråvarer til laks? Hvordan kan kvalitetstap i sjømatprodukter reduseres? Hva sier forskningen om luseskjørt? Hvordan kan fiskevelferden forbedres?

Dette er noen spørsmålene det allerede finnes forskningsbaserte svar på i FHFs prosjektbase. Nå kan du selv gjøre dypdykk i sluttrapporter og prosjektsider.

– FHF finansierer forskning på vegne av sjømatnæringen, og resultatene samles i vår prosjektbase. Med vår nye KI-funksjon gjør vi kunnskapen mer tilgjengelig for dem som trenger den i arbeidshverdagen, sier administrerende direktør i FHF, Ståle Walderhaug.



Administrerende direktør i FHF, Ståle Walderhaug, håper flest mulig tester ut KI-formidleren og gjør dypdykk i FHFs kunnskapsbase. Foto: Kristoffer Lorentzen, FHF

Kunnskapsbank for sjømatnæringen

Gjennom mange år har FHF bygget opp det som i dag er kystens kunnskapsbank; en samling av forskningsresultater, rapporter og prosjektinformasjon fra norsk sjømatnæring.

Kunnskapen spenner fra fiskehelse og fôr til fiskeri, foredling, kvalitet og bærekraft. Prosjektbasen inneholder både sluttrapporter, fagrapporter og informasjon om pågående og avsluttede prosjekter.

– Enten du jobber på sjøen, i et oppdrettsanlegg, i industrien eller med utvikling og strategi, kan det være krevende å holde oversikt over all tilgjengelig kunnskap. Målet er å gjøre terskelen lavere for å finne relevant informasjon når behovet oppstår, sier Walderhaug.

Fra spørsmål til forskningsbaserte svar

Med KI-formidleren kan du stille spørsmål med egne ord og få svar basert på forskning, sluttrapporter og prosjektinformasjon fra FHFs kunnskapsbase.

Samtidig understreker FHF at KI-funksjonen er et hjelpemiddel og ikke en erstatning for de opprinnelige kildene.

– KI-formidleren er et nytt verktøy, og den er ikke feilfri. Vi oppfordrer derfor brukerne til å lese kildene som ligger til grunn for svarene og gi tilbakemeldinger dersom de opplever feil eller mangler. Det vil hjelpe oss å videreutvikle tjenesten, sier Walderhaug.

"Målet er å gjøre terskelen lavere for å finne relevant informasjon når behovet oppstår."

SLIK FUNGERER KI-FORMIDLEREN

- KI-formidleren søker i FHFs prosjektbase og tilhørende rapporter.
- Svarene bygger på forskning, sluttrapporter og prosjektinformasjon publisert på fhf.no.
- Teknologien bruker semantisk søk, som finner relevant informasjon basert på innhold og mening – ikke bare eksakte søkeord.
- Du kan stille spørsmål med egne ord og få både korte svar og mer omfattende gjennomganger av et tema.
- Svarene er KI-genererte tolkninger av innholdet i FHFs kunnskapsbank. Originalkildene bør alltid leses før informasjonen brukes som grunnlag for beslutninger.



Trønderske selskaper vil ta grep om havbruk til havs, og bygger nettverk for å stå samlet og skape felles kompetanse og forståelse. Robert H. Eriksson i Sjømatbedriftene, Benedicte Brubakken i Blått kompetansesenter, Håvard Wollan i Aqualoop og Ole T. Bjørnevik i Boa Offshore, er utålmodige etter å lansere det nye industrieventyret utenfor trøndelagskysten. Foto: Harry Tiller, Sjømatbedriftene

Trønderne rigger seg for
HAVBRUK TIL HAVS

Trønderske oppdrettsaktører, entreprenører og leverandørindustri vil flytte laksen ut på havet. Nå etablerer de et nytt kommersielt nettverk for å samle kompetanse og kapital – og få fart på det de mener kan bli Norges neste industrieventyr.

TEKST: HARRY TILLER, KOMMUNIKASJONSSJEF I SJØMATBEDRIFTENE

"Timingen er riktig. Skal vi være i tet, så må vi handle nå."

Regjeringen har slått fast at Frøyabanken Nord, Trænabanken Vest og Norskerenna Sør kan utlyses for havbruk til havs. Den muligheten har trønderske aktører tenkt å gripe med begge hender. Bak initiativet om å samle regionale aktører i et nettverk står næringslivet på Hitra/Frøya, og med på laget er en rekke små og store aktører – alle med tilknytning til trøndersk oppdrettsnæring. Blått kompetansesenter har fått oppdraget med å utvikle nettverket.

Nettverket skal blant annet koble selskaper, samle kompetanse, lære av hverandre, utvikle felles prosjekter og bidra til å skape en samlet verdikjede som kan sørge for realiseringen av havbruk til havs utenfor trøndelagskysten.

Ta lederposisjon

Under arbeidstittelen «Salmon Islands» skal nettverket ta en lederposisjon ved å utvikle kompetansen, kreftene og kapitalen som må på plass for at Trøndelag etableres som et ledende kraftsenter for havbruk til havs - helt fra starten.

– Timingen er riktig. Skal vi være i tet, så må vi handle nå. Med oss på laget har vi ledende selskaper innen havbruk, teknologi, industri, rederi, biologi, finans, jus, forskning og offentlige kompetansemiljø, sier Benedicte Brubakken, administrerende direktør i Blått kompetansesenter.

– Hvis vi går framover samlet, er sjansen for at vi lykkes størst. Vi er utålmodige etter å komme i gang utenfor trøndelagskysten og skal vi få til det må vi bygge et sterkt lag som jobber sammen og som forstår hverandres roller, legger hun til.

Utvikles raskt

Nettverket er i rask utvikling, og nye medlemmer kommer til. Noen av de som allerede er med er Utror, SalMar, Aqualoop, Havlaks, Telenor, Njord, Maccaferri og Eidsvaag.

– Havlaks er jo en spennende nykomling. Havlaks var jo navnet på det selskapet som fikk den første oppdrettskonsesjonen i Norge, på Hitra, og nå gjenoppstår navnet knyttet til ambisjoner om offshore lakseoppdrett på Frøyabanken, sier Brubakken.

Politisk støtte lokalt

Frøya-ordføreren, Kristin Strømskag (H), er svært tilfreds med at det nå dannes et nettverk for å skape kommersielt lakseoppdrett langt ute på trøndelagskysten. Hun mener et slikt nettverk er avgjørende for å samle kreftene og få fart på realiseringen.

– På Frøya vet vi at når havbruksnæringa bestemmer seg for å få til noe, da gjør de det. Dette kan bli mange nye arbeidsplasser og leverandørutvikling i hele landet. Så dette er vi stolte av at næringslivet og kommunene satser på sammen. Vi er også utålmodige og mener det går for sakte politisk. Nå må regjeringen få fart på utlysningen, sier Strømskag.

Handlingsorientert

Håvard Wollan, administrerende direktør i Aqualoop, mener det er avgjørende for fremtiden til norsk havbruk at mange ulike aktører samler seg for å trekke sammen når oppdrettsnæringen skal flytte ut på havet.

– Det er viktig at vi utvikler handlingsorientert og kommersielt samarbeid og nettverk som bidrar til mobilisering relatert til ønsket utvikling på Frøyabanken. Nettverket skal bestå av aktører med komplementære styrker og som kan lære av hverandre, og som har forutsetninger for å adressere de ulike behovene som må dekkes i hele den nye industrielle og storskala verdikjeden. Slik utvikler nettverket spisskompetanse som er nødvendig for å realisere dette gigantiske industrieventyret som havbruk til havs vil bli, sier Wollan.

"Hvis vi går framover samlet, er sjansen for at vi lykkes størst."



Det er enorme dimensjoner som skal installeres ute i havet når havbruk til havs realiseres. Her er en skisse av Aqualoops «Big Dipper». Et nytt nettverk i Trøndelag ønsker å skyte fart i etableringen av oppdrett langt ute i havet utenfor trøndelagskysten. Illustrasjon: Boa Offshore

"Havbruk til havs er Norges nye industrieventyr, og en viktig brikke for å sikre at Norge fortsatt skal være en ledende sjømatnasjon."

Wollan understreker at dersom havbruk til havs skal la seg realisere så krever det at man klarer å bygge en hel verdikjede fra A til Å som kan sørge for at alle brikkene faller på plass.

– Og gjennom å bygge et slikt nettverk som vi nå gjør, kan vi sørge for at alle som skal ha en rolle inn i dette arbeidet møtes rundt det samme bordet for å løse utfordringene, sier Wollan.

Ting henger sammen

Etablering av kommersielt havbruk til havs krever at alle brikkene i det store puslespillet faller på plass. Skal havbruk til havs bli en virkelighet, kreves det blant annet at enorme stålkonstruksjoner skal løftes fra verftene, slepes til havs, ankres opp og vedlikeholdes. Ole T. Bjørnevik, styreleder i Boa Offshore, ser for seg at selskapene hans spiller en viktig rolle i fremtidens havbruk.

– Skal vi realisere dette industrieventyret, og få alle brikkene på plass, er det helt avgjørende at vi samler alle aktører i et slikt nettverk. Det handler om å forstå hverandres roller og samle kompetansen for å utnytte alle aktører som skal være med for å få dette i kommersiell drift. Initiativet fra Blått kompetansesenter er et viktig skritt i riktig retning, sier Bjørnevik.

Sjømatbedriftene organiserer en rekke aktører som sitter med konkrete planer om å etablere lakseoppdrett på Frøyabanken og Trænabanken. Sjømatbedriftenes administrerende direktør, Robert H. Eriksson, er derfor svært glad for at trønderske selskaper nå ønsker å sette seg i førersetet for å skape fortgang i planene om å flytte laksen ut på havet.

– Havbruk til havs er Norges nye industrieventyr, og en viktig brikke for å sikre at Norge fortsatt skal være en ledende sjømatnasjon. Sjømatbedriftene hilser initiativet om et trøndersk nettverk velkommen, og tror det kan spille en viktig rolle for å skape kommersiell drift ute på havet. For oss i Sjømatbedriftene er det viktig å være med som en aktiv bidragsyter for å få til gode og nødvendige rammevilkår for hele verdikjeden, og som kan bidra til at næringen og samfunnet kan hente ut det fulle potensialet ved denne satsingen. Vår jobb blir å være bindeledd mellom aktørene, politikerne og myndighetene, sier Eriksson.





SPORBARHET
fra smolt til global forsyning

Sjømatnæringens verdikjede er lang, kompleks og med mange variabler. Slik skaffer du oversikten du trenger.

TEKST: RASMUS KJÆRGAARD, CEPHEO. **FOTO:** CEPHEO

Det hviler et stort ansvar på sjømatnæringens skuldre. I tillegg til å bidra til verdens matforsyning, skal næringen sikre god fiskevelferd og lavest mulig miljøpåvirkning.

For å lykkes er sporbarhet fra smolt til global forsyning avgjørende. Likevel baserer mange seg fortsatt på fragmenterte systemer og strukturer.

Ønsker du oversiktlig drift, trenger du en strømlinjeformet forretningsplattform.

Kan du bekjempe lakselus fra kontoret?

En helhetlig og moderne forretningsplattform som samler relevant driftsdata gir deg bedre innsikt i verdikjeden. Det gjør det enklere å oppdage avvik, dokumentere fiskevelferd og møte stadig strengere krav til matsikkerhet.

Norsk sjømat er verdenskjent for høy kvalitet. Men også her må virksomheter være forberedt på biologiske trusler som listeria. Da handler det om å ha dataene som gjør det mulig å reagere raskt og målrettet.

Hvor godt kjenner du forsyningskjeden din?

Sjømatnæringens globale forsyningskjede består av et omfattende nettverk av leverandører, underleverandører og distribusjonspartnere. Samtidig stilles det stadig strengere krav til dokumentasjon og kontroll.

Uten en integrert og helhetlig forretningsplattform blir det krevende å sikre etterlevelse og transparens. Med riktig innsikt kan du ikke bare møte myndighetskrav, men også optimalisere prosessene dine og styrke konkurransekraften.

Gjør produksjonsgrep i sanntid

Den største fordelen med en moderne forretningsplattform er tilgjengeligheten på data. Forretningsplattformen fra Microsoft gir deg agerbar innsikt i sanntid, slik at du kan tilpasse produksjon, vedlikehold og økonomi basert på totalbildet.

Historikk og fremtidsanalyse i samme bilderamme. Minimere risiko, maksimere effektivitet.

Prediktiv produksjonstilpasning til volatile markeder

Sporbarhet handler ikke bare om hva som har skjedd. Den virkelige verdien ligger i å forstå hva som kommer.

De smarteste i næringen tar allerede datadrevne beslutninger basert på prediktive analyser og kalkyler for å møte fremtidens etterspørsel og innovasjonsbehov.

Hvor langt har du kommet?

"Med riktig innsikt kan du ikke bare møte myndighetskrav, men også optimalisere prosessene dine og styrke konkurranse-kraften."



Adm. dir. Robert H. Eriksson i Sjømatbedriftene ønsker velkommen og åpner fagdagen.

Samlet næringen for å stake ut kursen for SNØKRABBE

Da Sjømatbedriftene inviterte til fagdag om snøkrabbe i Tromsø 9. juni, var interessen stor. Nærmere 80 deltakere fra hele landet møtte opp for å dele kunnskap, diskutere utfordringer og se på mulighetene for videre utvikling av en næring med betydelig verdiskapingspotensial.

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

"En viktig erfaring fra samlingen er hvor mangfoldig snøkrabbe-næringen er."

Målet med fagdagen var å samle de fremste fagmiljøene og aktørene innen snøkrabbe for å oppdatere status og legge grunnlag for en tettere dialog om veien videre. Deltakerne representerte hele verdikjeden – fra flåte og industri til forskning, forvaltning og øvrige samarbeidspartnere.

En viktig erfaring fra samlingen er hvor mangfoldig snøkrabbenæringen er. Ulike virksomheter har ulike forutsetninger og prioriteringer. Perspektivene varierer mellom flåte og industri, og mellom aktører som satser på ombordproduksjon og de som bygger sin virksomhet rundt levende levering. Nettopp denne bredden gjorde diskusjonene både interessante og verdifulle.

For Sjømatbedriftene har fagdagen, sammen med oppfølgende samtaler med næringsaktørene, gitt et enda tydeligere bilde av hvilke utfordringer den enkelte virksomhet møter i hverdagen, hvilke rammebetingelser som er avgjørende, og hvilke muligheter næringen ser for fremtiden.

Gjennom dialogen har vi også fått konkrete innspill til hvilke saker næringen mener Sjømatbedriftene bør prioritere i arbeidet overfor myndighetene. Dette gjelder både spørsmål knyttet til fangstleddet, og til industrien på land. Innspillene vil danne et viktig grunnlag for vårt videre interessepolitiske arbeid og for utviklingen av en konkurransedyktig og lønnsom snøkrabbenæring.

Vi vil rette en stor takk til alle foredragsholdere, bidragsytere og deltakere som gjorde fagdagen til en stor suksess. Engasjementet, den åpne dialogen og viljen til å dele erfaringer viser at næringen har både kompetansen og drivkraften som skal til for å videreutvikle snøkrabbefisket.

Responsen etter samlingen har vært svært positiv, og mye tyder på at fagdagen har etablert en viktig møteplass for hele næringen. Sjømatbedriftene vil derfor vurdere å gjøre dette til et fast arrangement også i årene som kommer.

Sammen skal vi arbeide for å skape de beste rammebetingelsene for en bærekraftig og lønnsom snøkrabbenæring – til beste for både flåten, industrien og kystsamfunnene.



Fagdagen samlet flåte, industri, forskning og forvaltning, samt øvrige samarbeidspartnere.





AQUAFARM
Equipment



LUKKET OPPDRETT – DOKUMENTERT I DRIFT

Aquafarm Equipment har gjennom mange år utviklet, bygget og driftet lukkede oppdrettssystemer i sjø.

Erfaringene fra våre installasjoner har gitt verdifull kunnskap – og lagt grunnlaget for neste generasjon Aquafarm.

I dag ser vi at stadig flere oppdrettere vurderer lukkede løsninger som et viktig verktøy for fremtidens havbruk. Behovet for bedre kontroll på produksjonsmiljøet, redusert biologisk risiko og økt dokumentasjon gjør teknologien mer relevant enn noen gang.

Aquafarmen er utviklet for å gi:
- Kontrollert produksjonsmiljø i sjø
- Dypvannsinntak uten lakselus
- Redusert påvirkning fra ytre miljøforhold
- Gode forhold for fiskevelferd og vekst
- Erfaringer basert på reell drift

Vår nyeste generasjon Aquafarm bygger på erfaringene fra tidligere installasjoner og representerer et viktig steg fra teknologiutvikling til operativ anvendelse.

Vi tror ikke fremtidens havbruk handler om én løsning. Det handler om å bruke riktig teknologi på riktig sted. Derfor fortsetter vi å utvikle robuste og praktiske løsninger som gir oppdrettere flere verktøy for å lykkes.

Aquafarm Equipment
Erfaring. Teknologi. Kontroll.

www.aquafarm.no



Trygghet for ansatte i bedriften
– OGSÅ FØR PENSJON

Pensjonsavtalen mellom Sjømatbedriftene og DNB er en medlemsfordel som gir gode og kostnadseffektive pensjonsløsninger. Og det stopper ikke med det.

TEKST: KAROLINE MARIE BRUBÆK, SEKSJONSLEDER DNB NYHETER. **FOTO:** DNB

I mai 2026 ble det kjent at Sjømatbedriftene har inngått en ny samarbeidsavtale med DNB om innskuddspensjon, og administrerende direktør i Sjømatbedriftene Robert H. Eriksson sier at dette er et samarbeid som vil gi betydelige besparelser for medlemsbedriftene som benytter seg av avtalen.

Avtalen omfatter mer enn rene pensjonsløsninger. Dersom virksomhetens avtale inkluderer uførepensjon eller annen sykdomsdekning, følger det gratis tilbudet «Helselos» med. Helselos er en tjeneste som gir hjelp med tidlig oppfølging av syke medarbeidere.

For den enkelte kan det være avgjørende for å komme raskt tilbake. For bedriften kan det bidra til økt trivsel, mer stabile arbeidshverdager og lavere fravær.

– Med Helselos får ansatte helsefaglig veiledning når de står i en krevende situasjon, enten de er i ferd med å bli sykmeldt eller allerede er sykmeldt. De får hjelp til å finne gode tiltak og støtte til mestring tilpasset situasjonen de er i, med mål om å gjøre det lettere å komme tilbake i jobb eller stå i jobb videre, forteller seniorrådgiver i DNB, Rune Svendsen.

Kort sagt: med Helselos kan bedriften få støtten som sikrer at flere ansatte står lengre og bedre i jobb.

Sykefravær – en av de største utfordringene

Sykefravær var et hovedtema da arbeids- og inkluderingsminister Kjersti Stenseng besøkte DNBs pensjonskonferanse i mai i år. Statsrådens budskap var tydelig: Sykefraværet er en av de største utfordringene vi står overfor, og det krever innsats fra både myndigheter, arbeidsgivere og den enkelte.



Seniorrådgiver i DNB, Rune Svendsen, sier samarbeidet mellom banken og Sjømatbedriftene gir ansatte en rekke fordeler i tillegg til pensjonsavtalen.

– Mens pensjon gir trygghet for framtiden, så gir Helselos trygghet i hverdagen. Sammen styrker de virksomhetens evne til å ta vare på ansatte gjennom hele yrkeslivet, sier Svendsen, som gjerne vil at bedrifter tar kontakt med sin rådgiver i DNB, om de er usikre på om de har tilgang til helselos, eller dersom de ønsker å vite mer om tjenesten.

"Med Helselos kan bedriften få støtten som sikrer at flere ansatte står lengre og bedre i jobb."

Fakta om Helselos

- Helsefaglig veiledning ved behov
- Hjelp til å finne gode tiltak
- Mestringsstøtte i krevende situasjoner
- Kan brukes både før og under sykefravær
- Bidrar til at flere kan stå i jobb eller komme raskere tilbake
- Inkludert kostnadsfritt i utvalgte ordninger for bedrifter som er kunde hos DNB



Foto: © Virrage Images | shutterstock.com

SKATTEKOMMISJONEN:

Hva betyr forslagene for sjømatnæringen

Skattekommisjonen la 24. juni frem NOU 2026:9 «Veien mot et bedre og mer forutsigbart skattesystem». Utvalget foreslår en rekke endringer som skal gjøre skattesystemet mer nøytralt, enklere og mer forutsigbart. For sjømatnæringen er det særlig ett forslag som har fått stor oppmerksomhet: avviklingen av verdsettelsesrabatten i formuesskatten.

TEKST: REDAKSJONEN I NORSK SJØMAT

"Kommisjonen anbefaler at selskapsskatten videreføres på dagens nivå på 22 prosent."

Samtidig inneholder rapporten også flere forslag som isolert sett vil innebære skattelettelser for norske eiere.

Vil redusere formuesskatten – men utvide skattegrunnlaget

Kommisjonen foreslår at alle verdsettelsesrabatter i formuesskatten fjernes. Dette gjelder blant annet aksjer, driftsmidler og næringseiendom.

I dag verdsettes mange næringsaktiva til en lavere verdi ved beregning av formuesskatt. Kommisjonen mener slike rabatter skaper forskjeller mellom ulike investeringer og svekker skattesystemets nøytralitet.

For å kompensere foreslår utvalget:

- økt bunnfradrag
- lavere formuesskattesats
- mer lik verdsetting av ulike formuesobjekter

Kommisjonen har ikke samlet seg om én konkret sats, men peker på et nivå mellom 0,25 og 0,75 prosent.

Uendret selskapsskatt

Kommisjonen anbefaler at selskapsskatten videreføres på dagens nivå på 22 prosent.

Utvalget peker på at Norge allerede ligger på et konkurransedyktig nivå sammenlignet med landene vi vanligvis sammenligner oss med.

For sjømatbedriftene innebærer dette at kommisjonen i liten grad foreslår lettelser på selskapssiden som kan veie opp for økt eierbeskatning.

Ingen reduksjon i utbytteskatten

Kommisjonen foreslår også å beholde dagens skattesats på utbytte og aksjegevinster.

Begrunnelsen er at eventuelle skattelettelser først bør prioriteres gjennom redusert formuesskatt framfor lavere utbytteskatt.

For eiere av familiebedrifter betyr dette at kombinasjonen av utbytteskatt og formuesskatt fortsatt vil være et sentralt tema i debatten om norsk eierskap.

Ønsker mer stabile skatteregler

Et viktig premiss gjennom hele rapporten er ønsket om større forutsigbarhet.

Kommisjonen peker på at hyppige skatteendringer har skapt usikkerhet for både investorer og næringsliv de senere årene. Derfor tar utvalget til orde for bredere politiske forlik om de viktigste delene av skattesystemet.

Målet er å gi bedrifter større trygghet når de skal investere langsiktig.

Mange næringsaktører vil nok ikke oppleve forslagene som økt trygghet for langsiktige investeringer. For kapitalintensive næringer som havbruk kan konsekvensene bli betydelige. Mange bedrifter har store verdier bundet opp i oppdrettskonsesjoner, produksjonsutstyr, anlegg, fartøy og annen infrastruktur.

Samtidig er disse verdiene ofte lite likvide. Dersom verdsettelsesrabattene fjernes, vil skattegrunnlaget øke betydelig selv om bedriften ikke får økte inntekter eller kontantstrøm

Dette er bakgrunnen for at sjømatnæringen har reagert sterkt på forslaget. (les: direktøren har ordet).

Nå starter den politiske behandlingen, og flere av forslagene vil trolig møte betydelig motstand fra næringsorganisasjoner og deler av politikken.

Høringsfristen er satt til 24. september.

"Et viktig premiss gjennom hele rapporten er ønsket om større forutsigbarhet."



Staten som «market maker» i kvotemarkedet

– statskapitalisme, snøkrabbe og grensene for statlig intervensjon

Norsk fiskeriforvaltning bygger på premissen at fiskeressursene tilhører fellesskapet, men høstingen skal skje gjennom aktører med historiske rettigheter. De siste 30 årene har myndighetene regulert fiskeri mot mer lukket fiske, noe som har ført til færre fartøy og bedre inntjening. Men utviklingen har også skapt store immaterielle verdier – så store at spørsmålet nå er hvordan disse skal håndteres.

TEKST: ULF H. SØRDAL, PARTNER | ADVOKAT SANDS ADVOKATFIRMA

"Utviklingen har gått mot at stadig flere fiskeslag blir egne konsesjonsordninger, herunder nye ordninger for arter som historisk ikke har vært regulert."

Spenningen tilspisses når staten beveger seg fra regulator til aktiv påvirker av omsetningsdynamikken for kvoterettigheter. Lukkingen av snøkrabbefisket i Barentshavet illustrerer dette: Aktører som hadde investert betydelig i fartøy og infrastruktur, fikk over natten endrede rammevilkår da fisket ble lukket og tillatelser ble tildelt et begrenset antall fartøy – uten kompensasjon til dem som ble stengt ute.

Spørsmålet er om staten er egnet til å opptre som markedsaktør i et kvotemarked den selv har skapt, og om de konstitusjonelle skrankene for slik inngripen får tilstrekkelig oppmerksomhet.

Fra lukket allmenning til statskapitalisme

Staten har i praksis skapt en «lukket allmenning» – et privat marked for omsetning av kvoterettigheter mellom aktører som allerede er inne i systemet. Utviklingen har gått mot at stadig flere fiskeslag blir egne konsesjonsordninger, herunder nye ordninger for arter som historisk ikke har vært regulert.

Snøkrabbefisket var fra 2012 et uregulert fiskeri som tiltrakk betydelige investeringer. Da myndighetene i 2024 lukket fisket og innførte snøkrabbetillatelse som konsesjonsordning, ble et begrenset antall aktører tildelt tillatelse, mens andre som hadde investert tungt i spesialtilpassede fartøy ble stående uten adgang. Norske rederier har reist spørsmål om eiendomsrettslig vern etter EMK tilleggsprotokoll 1 artikkel 1 og Grunnloven § 97.



Foto: © Kondratuk Aleksei | shutterstock.com

Vernet av Grunnloven

I Volstad-dommen (Rt. 2013 s. 1345) slo Høyesterett fast at private kvoterettigheter i prinsippet er vernet av Grunnlovens § 97. Men det er vesentlig forskjell mellom å regulere et eksisterende fiskeri og å stenge aktører helt ute fra et fiskeri de har investert i – uten kompensasjon og med vilkårlige tildelingskriterier. Det konstitusjonelle vernet i Grunnloven §§ 97 og 105, samt EMK, forutsetter at inngrep er proporsjonale og tilstrekkelig begrunnet.

Riksrevisjonen (Dokument 3:6, 2019–2020) rettet skarp kritikk mot at reguleringer innen fiskeri ofte er lite utredet med hensyn til konsekvensene. Snøkrabbe-saken passer inn i dette mønsteret: En lukking med vidtrekkende konsekvenser, gjennomført uten tilfredsstillende analyse av økonomiske tap for næringsutøvere som hadde innrettet seg i tillit til gjeldende regelverk. Paradoksalt nok har noen aktører fått tillatelser uten å fiske en eneste krabbe – bare ved å vise til inngåtte ombyggingsavtaler.

Strukturgevinst og snøkrabbe

Mønsteret fra snøkrabbe-saken gjenfinnes i et bredere regulatorisk landskap. En betenkelig utvikling er at staten i stadig større grad ikke bare regulerer tilgangen til fiskeressursene, men også griper inn i

fordelingen av verdier. Den mest påfallende illustrasjonen finner vi i reglene om fordeling av strukturgevinst. Når tidsbegrensede strukturkvoter utløper, har Stortinget vedtatt at gevinsten skal fordeles «med full effekt på grunnkvoter og halv effekt til gjenværende strukturkvoter (modell X) etter opprinnelig hjemmelslengde».

Staten erkjenner selv at den kunne ha brukt strukturgevinsten til andre formål, men velger likevel å intervenere i fordelingen mellom aktørene. Resultatet er at fartøyeiere som har investert tungt i strukturkvoter opplever at staten omfordeler verdier de har betalt markedspris for. Parallellen til snøkrabbe-saken er åpenbar: I begge tilfeller har næringsaktørene lagt ut hundretalls millioner basert på et regulatorisk regime, for deretter å oppleve at staten endrer rammene.

Forslaget erkjenner at utløp av strukturkvoter «kan innebære store endringer i kvoter og driftsgrunnlag for enkeltrederier». Likevel velger man en modell der strukturgevinstkvotefaktorer ikke kan overdras selvstendig – staten definerer altså ikke bare hvem som får verdier, men også hvordan disse kan realiseres. En klassisk market maker-funksjon.

Statens manglende kommersielle gener

Problemet med statlig markedsintervensjon i kvotemarkedet er også praktisk. Staten mangler «kommersielle gener» – evnen til å forstå markedsdynamikk, prismekanismer og aktørenes tilpasningsstrategier. Da staten lukket snøkrabbefisket, ble tildelingskriteriene utformet uten tilstrekkelig hensyn til investeringene aktørene allerede hadde foretatt. Rederier med spesialiserte fartøy ble sittende med betydelige «strandede kostnader» uten at kompensasjonsspørsmålet ble adressert.

Dette berører det kanskje mest forsømte spørsmålet i debatten: Vederlagsplikten. Dersom det ikke finnes tilstrekkelig begrunnelse for verdioverføringer fra private aktører, må det ytes vederlag – det følger av Grunnloven § 105. Staten har selv skapt stabile rammebetingelser, og privatiserte rettighetsposisjoner lar seg ikke uten videre reversere uten konstitusjonelle konsekvenser.

Når det foreslås tre alternative modeller for håndtering av tilfeller der kvotetak overstiges – fra tvungen splitting til midlertidig aksept til fullstendig unntak – illustrerer dette en reguleringsmessig usikkerhet uforenlig med et velfungerende marked. Aktørene vet ikke hvilke spilleregler som vil gjelde.

Lærdommen fra snøkrabben

Statens kjerneoppgave i fiskeriforvaltningen er å sikre «en rasjonell og bærekraftig utnyttelse av de marine ressurser» og å tilpasse flåtens fangstkapasitet til ressursgrunnlaget. Men når staten i tillegg bestemmer hvordan verdier skal omfordeles mellom aktører med etablerte rettigheter – og begrenser omsetteligheten av de nye kvotefaktorene – overskrider den grensen for hva som kan kalles forvaltning. Staten kan skattlegge næringene og regulere tilgang til ressursene, men den kan ikke ta tilbake privatiserte rettigheter uten vederlag.

Snøkrabbe-saken tilfører en ekstra dimensjon. Ved snøkrabben skjedde lukkingen brått, i et fiskeri der det folkerettslige grunnlaget var omstridt, og der aktørenes investeringer dermed var særlig sårbare. Når staten opptrer som portvokter for tilgang til ressurser på kontinentalsokkelen – der suverenitetshevdelsen i seg selv er et politisk virkemiddel – forsterkes inntrykket av en stat som spiller flere roller samtidig: Regulator, portvokter og verdistyrende aktør.

Konklusjon – beskatning fremfor markedsintervensjon

Balansen mellom statens reguleringsansvar og næringens behov for forutsigbarhet krever en skarp grenseoppgang. Staten har rett og plikt til å forvalte marine ressurser bærekraftig, men denne oppgaven bør ikke forveksles med å designe omsetningsvilkårene i et marked der private aktører har investert milliarder basert på tillit til systemets stabilitet.

Snøkrabbe-saken og forslagene om strukturgevinst representerer to sider av samme mynt: Staten griper aktivt inn i hvordan verdier fordeles mellom næringsaktører, med utilstrekkelig hensyn til aktørenes innretning og investeringer. Lærdommen er klar: Staten bør holde seg til beskatning for å hente inn fellesskapets andel av verdiskapingen. Den kan etablere markeder og regulere tilgang, men kan ikke ta tilbake privatiserte rettighetsposisjoner uten vederlag – og må, som Riksrevisjonen har påpekt, utrede konsekvensene før den handler.

Snøkrabbe-saken bør være en vekker. Når staten opptrer som market maker – bestemmer hvem som får delta, hvordan verdier omfordeles, og på hvilke vilkår kvoterettigheter kan realiseres – risikerer den å undergrave den forutsigbarheten som er kvotesystemets bærende fundament. En stat uten kommersielle gener bør vise tilbakeholdenhet med å gripe inn i markedsdynamikk den ikke fullt ut forstår.



Partner | Advokat
Ulf H. Sørdal,
SANDS Advokatfirma.

"Balansen mellom statens reguleringsansvar og næringens behov for forutsigbarhet krever en skarp grenseoppgang."

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

SANDS



Ungdommene Lotte Solberg, Jacob Hjønnevåg Danielsen og Selma Hovi-Svensson lærer mer om sjømat, råvarer og matlaging gjennom undervisningsprogrammet Sjømatspire.

SJØMATSPIRE SKAL INSPIRERE

neste generasjon sjømatspisere

Hvert år får tusenvis av ungdomsskoleelever over hele landet møte sjømat på en ny måte gjennom undervisningsprogrammet Sjømatspire. Nå er nye oppskrifter klare for høstens undervisning – utviklet i samarbeid med Smak av kysten og kokk Morten Klever sammen med ungdommene Selma Hovi-Svensson, Lotte Solberg og Jacob Hjønnevåg Danielsen.

TEKST: MARITA MONSEN, SMAK AV KYSTEN. **FOTO:** ØYSTEIN HAARA

"I fjor fikk 170 skoleklasser besøk gjennom Sjømatspire."

Sjømatundervisning i hele landet

Sjømatspire er Smak av kysten sitt undervisningsprogram for ungdomsskoler, og har de siste årene vokst til å bli et av de største praktiske sjømatprosjektene rettet mot ungdom i Norge. Programmet finnes i dag fra Agder i sør, via Vestlandet og Sogn, til Nordland og Troms i nord.

I fjor fikk 170 skoleklasser besøk gjennom Sjømatspire, og over 4000 elever fikk lære mer om norsk sjømat, råvarer og matlaging. I år utvides satsingen ytterligere.

– Målet vårt er å gjøre ungdom tryggere på sjømat og inspirere dem til å spise et større mangfold fra havet. Tall fra Norges sjømatråd viser at sjømatskonsumet blant barn og unge går opp, og vi tror undervisning som dette kan bidra til at enda flere ungdommer får

øynene opp for hvor enkelt, godt og næringsrik sjømat er, sier prosjektleder for Smak av kysten Marita Monsen.

Kokkene tar sjømaten inn i klasserommet

Det er kokker fra Smak av kystens sjømatnettverk som står for undervisningen ute i skolene. Gjennom praktiske økter får elevene både smake, lære og lage mat selv.

Undervisningen starter gjerne med at kokken viser og lager noen sjømatretter før elevene selv går på kjøkkenet og lager et komplett sjømatmåltid. Underveis får de bli kjent med flere ulike norske råvarer fra havet.

– Flere av elevene har aldri arbeidet med en hel fisk før, så når vi fileterer den sammen, blir det både spennende og lærerikt. Flere blir overrasket over hvor mye som faktisk kan brukes på fisken, sier kokk Morten Klever, som i samarbeid med Smak av kysten har utviklet årets nye oppskrifter.

I tillegg til hvitfisk får ungdommene jobbe med råvarer som reker, skjell og ørret eller laks. Målet er å vise bredden i norsk sjømat og gi ungdommene erfaring med råvarer de kanskje ikke lager hjemme til vanlig.

Nye oppskrifter for en ny generasjon

Her er ungdommene Selma, Lotte og Jacob med på å teste de nye rettene sammen med kokk Morten Klever. Oppskriftene skal brukes i Sjømatspire-undervisningen til høsten, og er utviklet for å gjøre sjømat relevant og spennende for ungdom.

Gjennom undervisningen får elevene ikke bare lage mat, men også lære mer om råvarer, næringsinnhold og hvorfor sjømat er viktig som del av et sunt kosthold. Mange blir overrasket over hvor mye protein og næring som finnes i råvarer som laks, ørret og hvitfisk.

– Jeg visste ikke at laks inneholdt så mye protein. Det er spennende å lære mer om hva maten faktisk inneholder når vi lager den selv, sier Jacob.

Morten Klever mener den praktiske undervisningen gjør mye for elevenes forhold til sjømat.

– Når ungdommene får være med å lage rettene selv og smake underveis, blir de mye mer nysgjerrige. Mange tør å prøve nye ting når de får være aktive på kjøkkenet, sier Klever.

Viktige samarbeidspartnere

Bak Sjømatspire står en rekke samarbeidspartnere som gjør det mulig å gjennomføre undervisningen i skolene. Programmet gjennomføres med støtte fra Norges sjømatråd / Godfisk og Norges Råfisklag, mens råvarer leveres av Domstein og Dragøy Grossist i Tromsø.

– Uten støtten fra samarbeidspartnerne våre hadde det ikke vært mulig å gjennomføre et prosjekt i denne størrelsen. Særlig Godfisk.no er en viktig samarbeids-



Marita Monsen , prosjektleder for Smak av kysten.

Til venstre: Matglede og nysgjerrighet står sentralt i Sjømatspire. Her er Lotte Solberg under arbeidet med nye sjømatretter til undervisningen.

Til høyre: Morten Klever har i samarbeid med Smak av kysten utviklet de nye oppskriftene til Sjømatspire





RETTENE:
Øverst:
Ceviche med reker og ørret falt i smak hos ungdommene.

Under:
Skalldyrsuppe med reker, laks og hvit fisk.





"Vi lærer ungdommene hvor viktig det er å ta vare på havet og ressursene vi har langs kysten vår."

partner, og gjør det mulig for oss å nå ut til stadig flere ungdommer over hele landet, sier Monsen fra Smak av kysten.

Mer enn bare matlaging

Gjennom Sjømatspire håper Smak av kysten å bidra til både økt sjømatglede, større råvareforståelse og økt interesse for sjømatnæringen blant unge.

– Dette handler ikke bare om matlaging. Det handler også om å vise frem mulighetene et yrke innen sjømatnæringen kan gi, og vi lærer ungdommene hvor viktig det er å ta vare på havet og ressursene vi har langs kysten vår, avslutter Monsen.



Velkommen til å oppleve **Dry Pack**

Miljøvennlig, resirkulerbar fiskekasse

Kampen mot plast og EPS-kasser fra sjømat-industrien som skyller opp langs kysten i utviklingsland er høyaktuell. Grensen er nådd, og det er helt uakseptabelt. I tråd med dette lanserer DS Smith, som verdensledende leverandør av miljøsmarte emballasje-løsninger, DryPack – en resirkulerbar fiske-kasse i bølgepapp, der råvareprosessen er en evighetsmaskin.



Velkommen til å besøke oss på **Nor-Fishing 2026** **A-137** den **18.–20. august.**

The Power of Less®

DS Smith

LABOLYTIC

Møt oss på **NorFishing** stand **C-018**



KAMPANJER

20% ATP-måler *EnSure Touch*

30% Listeria-test *MicroLab* *inkl. inkubator og klut*

HELE KVALITETSKJEDEN

Det du trenger til overvåking av hygiene, vann, kvalitetskontroll og fiskehelse.

Hygienekontroll

• ATP • Listeria • PCR • Prøvetaking •

Kvalitetskontroll

• Fett • pH • Salt • Viskositet •

Vannkvalitet

• O_2 • CO_2 • Alger • Sensorer •

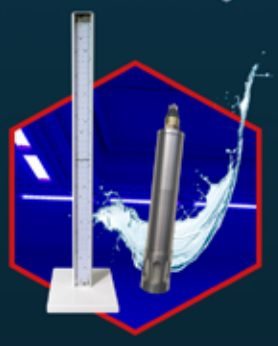
NYHETER

Blått Lys desinfeksjon

• Ny teknologi
• Vist på Nor-Fishing

CO_2-Sensor vannkvalitet

• Unik kvalitet og god pris



Scan for mer info.

Ta gjerne kontakt for info. og hjelp til å finne rett metode

KVALITET KAN MÅLES!

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

labolytic.no

JENTER I HAVBRUK
– fra synlighet til fellesskap

Jenter i Havbruk er et initiativ som ble startet for å synliggjøre kvinnelige rollemodeller i havbruksnæringen, med mål om å inspirere flere til å ta steget inn. Jenter i Havbruk er en digital plattform med tilstedeværelse på Instagram, LinkedIn og TikTok, hvor Instagram er hovedkanalen.

TEKST: RUNA FOSSUM SÆTERHAUG, GRÜNDER BAK JENTER I HAVBRUK. **FOTO:** JENTER I HAVBRUK

Bakgrunnen var enkel: Vi har tro på at synlighet og representasjon er avgjørende for rekruttering, og at sosiale medier kan gjøre dette tilgjengelig for alle.

Etter hvert har initiativet utviklet seg til å handle om noe mer – å vise bredden av muligheter som finnes i næringen, og ikke minst menneskene som utgjør den. Hvem jobber i havbruk? Hva gjør de, og hva er viktig for dem?



Damene bak Jenter i Havbruk, Sunniva Bondø Sørensen og Runa Fossum Sæterhaug.

Ekte historier

Gjennom ekte historier fra arbeid både på sjø og land tar vi folk med bak gardinene i havbruk. Vi viser hvordan hverdagen faktisk er, og gir et innblikk i både jobb og livet langs kysten. Samtidig handler det også om noe større: Å bidra til et mer nyansert bilde av næringen.

Havbruksnæringen er en av Norges viktigste eksportnæringer, men mange utenfor næringen har begrenset innsikt i hvordan den faktisk drives. Dette kan føre til at oppfatninger formes på et ensidig grunnlag, ofte preget av det som får oppmerksomhet i mediene. Ved å løfte frem menneskene i næringen, deres kompetanse og arbeidshverdag, ønsker vi å bidra til økt forståelse og et mer helhetlig bilde.

Når flere får se hvem som står bak næringen – deres erfaringer, valg og engasjement – blir det også lettere å se seg selv i den. I dag fungerer plattformen som en møteplass hvor erfaringer deles, og hvor både unge og voksne får et innblikk i mulighetene som finnes.

Fra Norge til Kenya

Gjennom arbeidet med å ta folk med bak gardinene i norsk havbruk, fikk vi også muligheten til å gjøre det samme i en helt annen kontekst. På besøk til Kenya ønsket The Aquaculture Consortium (TAC) å vise frem hvordan akvakultur fungerer der, og ikke minst menneskene som jobber i næringen.

Her fikk vi et innblikk i en næring i utvikling, med stort potensial for matproduksjon, arbeidsplasser og lokal verdiskaping. Samtidig fikk vi se hvordan norsk

kunnskap og erfaring kan bidra også globalt – gjennom samarbeid, kompetansedeling og utvikling av lokale verdikjeder.

Vi møtte også mye av det vi kjenner igjen hjemmefra: Stolthet over faget og et sterkt engasjement for arbeidet. Kvinner spiller en viktig rolle også her, og bidrar i alle ledd av produksjonen.

For oss ble dette en naturlig forlengelse av det vi gjør i Norge – å løfte frem menneskene i havbruk og vise hvordan hverdagen faktisk ser ut, uavhengig av hvor i verden man er.

Kvinner i Havbruk – fra synlighet til møteplasser

Etter hvert som Jenter i Havbruk vokste, ble det tydelig at behovet ikke bare handlet om synlighet – men også om å møtes.

Dette har utviklet seg til Kvinner i Havbruk, et initiativ skapt i samarbeid med engasjerte kvinner i næringen over hele landet. Ønsket om å etablere fysiske møteplasser kom fra lokalt hold, og det er disse som i dag står for gjennomføringen av treffene. Jenter i Havbruk fungerer som kommunikasjonsplattformen som samler og synliggjør initiativet, og bidrar til å løfte frem både arrangementene og menneskene bak.

Det første treffet i dette initiativet ble arrangert 27. mai, hvor 60 deltakere samlet seg til et fullbooket arrangement. Her ble det lagt til rette for erfaringsdeling, faglig påfyll og relasjonsbygging på tvers av selskaper og roller.

Gjennom slike treff skapes det rom for å bygge nettverk, dele kunnskap og styrke fellesskapet. Erfaringene så langt viser at slike møteplasser har stor verdi – både faglig og sosialt – og bidrar til å senke terskelen for å ta plass i næringen.Dersom det arrangeres et slikt treff i nærheten av deg, oppfordrer vi til å delta. Det er nettopp gjennom å møtes, dele erfaringer og bygge relasjoner at vi sammen kan utvikle næringen videre.

Veien videre

Jenter i Havbruk startet som et initiativ for å synliggjøre kvinnene i havbruksnæringen. I dag er dette fortsatt kjernen i arbeidet – å løfte frem rollemodeller og vise hvem som faktisk utgjør næringen.

Samtidig ønsker vi å videreutvikle plattformen og ta en aktiv rolle i hvordan havbruk oppleves og forstås, både internt i næringen og av de som står utenfor. Gjennom å dele historier, synliggjøre mennesker og skape nye arenaer for samhandling, ønsker vi å bidra til en mer åpen og tilgjengelig næring.



Fra et hyggelig treff Jenter i Havbruk hadde på Vestlandet, med over 50 deltakere.

Målet er å fortsette å utvikle Jenter i Havbruk som en plattform som både inspirerer, skaper tilhørighet og bygger bro mellom mennesker – og som bidrar til å synliggjøre betydningen av kvinnene i havbruk, i dag og i fremtiden.



"Ønsket om å etablere fysiske møteplasser kom fra lokalt hold, og det er disse som i dag står for gjennomføringen av treffene."

Runa Fossum Sæterhaug og Maria Gaasø (også en av drivkraftene bak Jenter i Havbruk) på tur i Kenya.

avantor™

EXIAS E1 Vet –
Smoltstatus på sekunder

Rask, nøyaktig og vedlikeholdsfri elektrolyttmåler for havbruksnæringen.

- Kloridnivå for smoltstatus
- Na+, K+, Ca2+, pH og Hct for helhetlig fiskehelse
- Robust design – ingen vedlikehold

Optimal for oppdrett. Svært enkel i bruk. Presis i resultat.

Kontakt Avantor for mer informasjon!





Bård Steinar Giezendanner
Kundeansvarlig
Mobil: + 47 960 95 224
E-mail: baard.giezendanner@avantorsciences.com

Hilde Martinsen
Produktspesialist
Mobil: + 47 960 95 201
E-mail: hilde.martinsen@avantorsciences.com

Anette Rokne
Produktspesialist
Mobil: + 47 960 95 210
E-mail: anette.rokne@avantorsciences.com

avantor ScienceCentral™ avantorsciences.com

VWR International AS
Brynsalleen 4 | 0667 Oslo | Tel: +47 22 90 00 00 | salg.no@vwr.com

12/2025-GM-IB
1054966-NO

Fra inspeksjon til KONTINUERLIG OVERVÅKNING

Digitalisering har de siste årene endret måten det arbeides på innen skadedyrkontroll. Tyro Connect Rodent tar et nytt steg mot mer presis, effektiv og forebyggende bekjempelse av rotter og mus.

TEKST: PETAR RNKOVIC, MARKEDSSJEF I PELIAS AS. **FOTO:** PELIAS AS



Tyro Connect Rodent startpakke.

Tradisjonell gnagerkontroll baserer seg i stor grad på periodiske inspeksjoner. Utfordringen er at aktivitet kan oppstå og utvikle seg mellom besøkene. Med Tyro Connect Rodent overvåkes situasjonen kontinuerlig gjennom intelligente sensorer som registrerer aktivitet og sender varsler direkte til PC eller mobil.

Dette gir flere fordeler både for skadedyrbekjemperen og kunden:

Tidlig oppdagelse gir raskere tiltak
Aktivitet registreres når den skjer – ikke ved neste planlagte inspeksjon. Dette gjør det mulig å sette inn tiltak tidligere og redusere risikoen for etablering av større angrep.

Bedre dokumentasjon og sporbarhet
Alle hendelser registreres digitalt. Dette gir et solid grunnlag for rapportering, revisjoner og dokumentasjon overfor kunder med høye krav til kvalitet og matsikkerhet.

Mer målrettet ressursbruk
Ved å vite hvor og når aktivitet oppstår kan innsatsen rettes mot de områdene som faktisk trenger oppfølging. Dette reduserer unødvendige oppmøter og frigjør tid til verdiskapende arbeid.

Ny innsikt i gnageratferd
Sensorene gir informasjon om bevegelsesmønstre og aktivitet over tid. Denne innsikten styrker det forebyggende arbeidet og bidrar til mer treffsikre tiltak.

En løsning for fremtidens krav
Matindustri, sjømatnæring, lager- og logistikkvirksomheter stiller stadig høyere krav til dokumentasjon, sporbarhet og risikostyring. Tyro Connect Rodent hjelper virksomheter med å møte disse kravene gjennom kontinuerlig overvåkning og datadrevet skadedyrkontroll.

Digital overvåkning erstatter ikke fagkompetanse – den gjør fagkompetansen enda mer verdifull. Ved å kombinere moderne teknologi med skadedyrbekjemperens erfaring og kunnskap skapes en mer effektiv, bærekraftig og fremtidsrettet skadedyrkontroll.

"Digital overvåkning erstatter ikke fagkompetanse – den gjør fagkompetansen enda mer verdifull."



Foto: © Andrei Armiagov | shutterstock.com

NEDTREKKENE *rammer lokalsamfunnene*

Siden 2017 er selskaps-MTB i produksjonsområde 3, 4 og 5 redusert med over 26 000 tonn. Med dagens utnyttelsesgrad tilsvarer det rundt 45 500 tonn laks som aldri har blitt produsert. Konsekvensene er betydelige: Om lag 2 000 arbeidsplasser er borte, verdiskapingen er redusert med nær 2,9 milliarder kroner, og skatteinntektene til fellesskapet er redusert med over 600 millioner kroner.

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

"Oppdrettsnæringen er en bærebjelke i mange lokalsamfunn langs hele kysten vår."

Tallene stammer fra Nofimas ferske ringvirkningsanalyse av fremtidig nedtrekk i de tre produksjonsområdene Karmøy til Hustadvika. Analysen gir et tydelig bilde av hva som faktisk står på spill når myndighetene reduserer tillatt biomasse: Effekten rokker ikke bare ved oppdretterne, den forplanter seg gjennom hele verdikjeden og videre inn i lokalsamfunnene.

Korthuseffekt

Oppdrett av laks, ørret og regnbueørret fordrer nettopp en lang og kompleks verdikjede. Når produksjonen tvinges ned, faller ikke bare aktiviteten hos oppdretterne. Den faller hos slakteriene, i foredlingsbedriftene, settefiskanleggene, den lokale elektrospesialisten, rørleggeren, og i verste fall i skolene og barnehagene. De om lag 2 000 arbeidsplassene som allerede er borte som følge av tidligere nedtrekk, vil etterfølges av opp til 3 500 ytterligere arbeidsplasser dersom nye nedtrekk gjennomføres de neste årene. Nofima peker i sin rapport på at effektene ved redusert produksjon i sjø forsterker hverandre, en "korthuseffekt" der konsekvensene blir langt større enn det rene økonomiske tapet som reduksjonen i volum isolert sett skulle tilsi.

Ikke bare statistikk

For kystsamfunnene er ikke dette bare statistikk. Oppdrettsnæringen er en bærebjelke i mange lokalsamfunn langs hele kysten vår. Næringen skaper ringvirkninger som gir aktivitet og skatteinntekter, og

gjennom havbruksfondet tilfaller en betydelig del av verdiene kommunene. Tidligere har store utbetalinger gjennom havbruksfondet kommet etter auksjoner på tilbudt vekst. Ved årets fargelegging er det kun de 3 minste produksjonsområdene målt i volum, som blir tilbudt inntil 6 % vekst. Resten må stå på stedet hvil, og i produksjonsområde 3 er det foreslått nedtrekk på 6 %. Erfaringene fra tidligere år viser hvor store utslag dette kan gi, særlig i kommuner som i stor grad er avhengige av havbruksrelatert aktivitet

Det er i dette landskapet Sjømatbedriftene nå ber Stortinget om å fryse nye nedtrekk i selskaps-MTB frem til et nytt reguleringssystem, varslet i havbruksmeldingen er på plass. Bakgrunnen er ikke bare de økonomiske konsekvensene, men også usikkerheten i selve beslutningsgrunnlaget. Trafikklyssystemet er under revisjon, og det er reist spørsmål ved usikkerheten i modellene som ligger til grunn for vurderingene.

Større varsomhet

Da trafikklyssystemet ble vedtatt ble det lagt til grunn at Nærings- og fiskeridepartementet skulle ta en helhetsvurdering, hvor også samfunnsøkonomiske konsekvenser inngår. I en situasjon der både kunnskapsgrunnlaget og det fremtidige reguleringsregimet er i endring, mener Sjømatbedriftene det er behov for større varsomhet. Dette perspektivet mener Sjømatbedriftene forsterkes av den geopolitiske situasjonen i verden. Norges forsterkede behov for økt matberedskap og sikkerhet, gir økt viktighet for robuste nasjonale verdikjeder for matproduksjon.

Havbruk er en sentral del av dette bildet. Skal Norge opprettholde kapasitet til å produsere og bearbeide sjømat i fremtiden, må det også være aktivitet, kompetanse og infrastruktur langs kysten i dag.

Nofimas analyse gjør én ting særlig tydelig: Nedtrekk i selskaps-MTB er ikke et avgrenset tiltak. Det er et inngrep som påvirker produksjon, sysselsetting, kommuneøkonomi og nasjonal verdiskaping. Det er derfor Sjømatbedriftene mener det vil være uforsvarlig å gjennomføre nye nedtrekk nå. Å bruke et system som er i ferd med å erstattes til å fatte beslutninger med så store og potensielt irreversible konsekvenser, fremstår som et risikabelt valg.

"Norges forsterkede behov for økt matberedskap og sikkerhet, gir økt viktighet for robuste nasjonale verdikjeder for matproduksjon."







Havets rikdom er ingenting verdt uten folkene på land

Kystens viktigste ressurs har aldri vært laksen i merdene eller oljen i havet, men menneskene i fjøresteinene. For å sikre levende lokalsamfunn og trygge arbeidsplasser for fremtiden, må myndighetene gi næringen forutsigbare rammer som belønner de som driver best.

TEKST: AMUND HELLESØ, ORDFØRER I NÆRØYSUND KOMMUNE



Amund Hellesø, ordfører i Nærøysund kommune.

Historien om kysten er ikke en fortelling om enkeltpersoner, men om et evig samspill mellom havets rike ressurser og menneskenes evne til å organisere seg for å utnytte dem. Fra torsk og sild til laks og olje – kysten har alltid blitt bygget av de som våget å bo med ansiktet mot havet.

Rå evne til omstilling

I generasjoner har kystfolket måttet spille på lag med voldsomme naturkrefter. Siden svabergene og fjellene ga lite rom for store gårder, måtte folk lære seg å overleve på det de hadde. Svaret ble en rå evne omstilling.

Det var dette som skapte fiskerbonden. Mens kvinnene holdt hjulene i gang på gården, dro mennene på havet. Med ett ben på gården og ett i båten sto de støtt. Sviktet det ene, overlevde de på det andre.

"Kystens viktigste ressurs er ikke laksen i merdene, men menneskene som bor langs fjøresteinene."

Da handelen skjøt fart, ble selvberging erstattet av industri. Klippfisktørking og hermetikkfabrikker skapte liv i fjøresteinene, og småsteder ble til livlige knutepunkter fylt med penger og nye impulser. Men å skape varige samfunn krevde mer enn bare fangst og produksjon. Det krevde en infrastruktur som kunne trosse geografien.

Havet ble en bro

I 1893 kom vendepunktet med Hurtigruten. Den ble raskt døpt «riksvei nummer én» og bandt isolerte øysamfunn sammen med de store byene. Sammen med et tente fyrlykter langs leia og modige loser gjorde skipene ferdselen på havet tryggere. Havet var ikke lenger en barriere, men en bro.

Det gamle samspillet mellom folk og hav fant en ny form da havbrukseventyret våknet på 1970-tallet. Den snudde mismot til fremtidstro i små utkantkommuner. I stedet for fraflytting fikk man tilflytting, og verdiene ble igjen skapt lokalt.

Verdiene kysten har skapt, kan ikke bare måles i kroner og øre. Det handler om en kultur som nekter å gi opp. En seighet som gjør at det fortsatt lyser i husene langs kysten. Dagens havbruksarbeidere og sjøfolk fører en stolt tradisjon videre i praksis. De vet at havet ikke er et problem som skal løses, men kilden til alt vi skal leve av.

Når vi i dag diskuterer hvordan havbruksnæringen skal utvikles og formes for fremtiden, må vi derfor bære denne historien med oss i ryggmargen. Fremtiden skapes ikke i et vakuum, men i det samme, tette samspillet mellom natur, kapital og lokalsamfunn som alltid har definert kysten.

Felles formue

Å få drive havbruk på kysten er et privilegium, for havet er vår felles formue. Men skal næringen beholde folkets støtte, kan vi ikke bare telle milliarder. Verdiene må merkes lokalt. Suksess handler ikke om aksjekurser i Oslo, men om levende lokalsamfunn med trygge jobber, oppgraderte svømmehaller og nok barn på skolen til at lysene holdes tent.

Akkurat som fiskerbonden før dem, må dagens oppdrettere huske en gammel sannhet. Du må så for å høste. Havets rikdom er ingenting verdt uten folkene på land. Kystens viktigste ressurs er ikke laksen i merdene, men menneskene som bor langs fjøresteinene.

Løfter vi blikket, ser vi at kysten og innlandet henger uløselig sammen. Å styrke kysten er ikke å stjele fra fellesskapet – det er å investere i det. Skal havets rikdommer fortsette å finansiere norske sykehus og skoler i fremtiden, må vi først sørge for at fundamentet på kysten er solid. Når kystsamfunnene blomstrer, finansierer de velferden for oss alle.

Drives ikke godt nok

Vi må tørre å erkjenne at havbruket ikke drives godt nok i dag. Ambisjoner om vekst har stoppet opp. Utfordringer med fiskehelse, miljø og dødelighet må løses for at næringen skal vokse videre. Vi må ha mot til å endre spillereglene. Dagens utdaterte regelverk og fragmenterte forvaltning fungerer som en effektiv brems.

Det nåværende og stive systemet med kollektive produksjonsnedtrekk – det såkalte trafikklyssystemet – rammer vilkårlig. Det straffer lokal aktivitet og flinke aktører hardt, uten å faktisk løse de underliggende miljøproblemene. Det blir som å tvinge de beste sjøfolkene til å trekke det ene benet ut av båten.

Vi må skifte kurs. Utvikling og vekst forutsetter at vi løser utfordringene med fiskevelferd og fiskehelse – og det må lønne seg å drive godt. Kollektive straffetiltak bør erstattes av målrettede krav der anlegg med dårlig miljøtilstand pålegges å ta i bruk smittefrie driftsformer og ny teknologi. Siden disse investeringene er enorme, må myndighetene på banen med virkningsfulle insentiver, som en reell konverteringsordning som hjelper næringen over i lukkede eller semilukkede systemer.

Fremtidens havbruk skapes ikke gjennom uforutsigbare reguleringer og streng detaljstyring, men ved å gi kystsamfunnene fornyet tillit, lokal medbestemmelse og rammer som belønner de som driver best. Skal havet fortsette å finansiere velferden for det norske fellesskapet, må verdiene få slå dype røtter der de faktisk hentes opp.

Ved å løse miljøutfordringene med målrettet teknologi og lokal forankring, sikrer vi at kysten forblir det den alltid har vært – vår viktigste kilde til liv, trygghet og velstand. Først da holder vi lysene tent – i husene langs fjøresteinene, og i sykehus og skoler over hele landet.

"Skal havet fortsette å finansiere velferden for det norske fellesskapet, må verdiene få slå dype røtter der de faktisk hentes opp."

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



Vil gjøre Slakterinettverket til
NASJONAL NÆRINGSKLYNGE

Slakterinettverket i regi av NCE Aquatech Cluster har på få år blitt en sentral møteplass for slakterileddet i sjømatnæringen. Nå tar aktørene neste steg og søker opptak i NIC Connect, med mål om å etablere en nasjonal klynge for fiskeslakterier og leverandørindustrien.

TEKST: HEGE MICHELSEN KOLSTAD OG TOVE MERETE VEDAL, NCE AQUATECH CLUSTER



Leder av Slakterinettverket, Hege Michelsen Kolstad (NCE Aquatech Cluster). Foto: NCE Aquatech Cluster.

"Engasjementet er høyt, og behovet for en felles arena er tydeligere enn noen gang."

Norwegian Innovation Clusters (NIC) er et samarbeidsprogram som Innovasjon Norge drifter sammen med Siva og Forskningsrådet.

– Dette er et initiativ som i stor grad har vokst frem fra medlemmene selv. Engasjementet er høyt, og behovet for en felles arena er tydeligere enn noen gang, sier leder av Slakterinettverket, Hege Michelsen Kolstad.

Slakterinettverket ble etablert for å samle aktører i slakterileddet og deres leverandører rundt felles utfordringer. Det som startet som et initiativ for leverandørindustrien, har utviklet seg til en arena der slakteriene selv setter agendaen, og hvor leverandører og forskningsmiljøer kobles på for å utvikle løsninger.

Har skapt en unik delingskultur

– Én aktør alene kan ikke løse de største utfordringene i næringen. I Slakterinettverket har vi klart å bygge en sterk delingskultur mellom aktører som ellers er direkte konkurrenter, sier Kolstad.

Dette bekreftes av aktørene selv:
– Vi møtes for å dele erfaringer og jobbe med felles utfordringer i hverdagen. Her er det ingen hemmeligheter, vi lærer av hverandre og blir bedre sammen. Det er slik vi kan løfte hele bransjen, sier Eskil Laukvik, fabrikksjef i Sinkaberg NT145.

Han er med i nettverkets ressursgruppe, der fiskeslakterier som Astafjord Slakteri, Slakteriet, Cermaq Alta og Sinkaberg setter retning og prioriterer arbeidet på vegne av næringen.

Skal løfte innovasjon gjennom samarbeid

Ambisjonen med en egen klynge er å styrke innovasjonsevnen og konkurransekraften i en næring som er avgjørende for norsk eksport og verdiskaping.

– Når tilliten først er på plass, skjer det noe kraftfullt. Bedriftene deler erfaringer, løfter felles utfordringer og utvikler løsninger sammen. Det er dette vi nå ønsker å skalere videre som en egen klynge, sier Kolstad. Klyngen vil ha et spesielt fokus på mattrygghet og kvalitet, mer sirkulær ressursutnyttelse, samt utvikling av teknologi og løsninger for mer effektiv drift i næringen.

I tillegg vil klyngen styrke dialogen med myndigheter og samfunnet rundt næringens rammevilkår og utvikling.

Vil ta en nasjonal rolle

Målet er å etablere Slakterinettverket som den ledende nasjonale arenaen for utvikling av fremtidens slakteriløsninger i sjømatnæringen, med potensial for videre internasjonal satsing.

– Vi har allerede bevist at denne samarbeidsmodellen fungerer. Nå ønsker vi å løfte arbeidet videre og ta en tydeligere nasjonal rolle, sier Kolstad.

Et eventuelt opptak i NIC Connect vil gi tilgang til kompetanse, virkemidler og nettverk som kan bidra til å løfte arbeidet ytterligere.

Kontaktinfo for eventuelle kommentarer/ spørsmål:

Hege Michelsen Kolstad,
leder av Slakterinettverket/NCE Aquatech Cluster,
4707 9305
hege@aquatechcluster.no

Tove Merete Vedal,
kommunikasjonsansvarlig,
NCE Aquatech Cluster,
9155 8009
tove@aquatechcluster.no



Eskil Laukvik er én av dem som har vært med på å bygge opp Slakterinettverket fra start. Foto: Sinkaberg.



Fra en tidligere samling i Slakterinettverket, der aktørene møtes for å dele erfaringer og jobbe med felles utfordringer. Foto: NCE Aquatech Cluster.

"Vi har allerede bevist at denne samarbeids-modellen fungerer."

Mer info: HTTPS://AQUATECHCLUSTER.NO og HTTPS://NIC.INNOVASJONNORGE.NO





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

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

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

I samarbeid med:

SJØMATBEDRIFTENE

if...

Ceviche med isgalt

Isgalt er kanskje en lite kjent fisk, men det er en fantastisk matfisk med fast, hvitt kjøtt og en mild, delikat smak. Prøv isgalt i ceviche, eller bytt ut med annen hvit fisk. Kokk Pål Lidal.

Ingredienser:

- 400 g fersk isgaltfilet (du kan også bruke annen hvit fisk som kveite, sei eller torsk)
- 1 lime
- 1/2 sitron
- 1 ts sukker
- 1/2 rødløk
- 1 moden mango
- 1 liten håndfull frisk koriander
- 2 ss olivenolje
- salt
- pepper

Valgfritt – tilsett litt chili for ekstra punch

Slik gjør du:

1. Skjær isgaltfileten i små, jevne terninger og legg dem i en bolle.

2. Press saften fra lime og sitron over fisken. Tilsett sukker og finhakket rødløk, og bland godt.

3. Skjær mango i små terninger og grovhakk korianderen.

4. Vend mango og koriander forsiktig inn sammen med fisken og sitrusjuicen.

5. Smak til med salt, pepper og litt olivenolje.

6. La cevichen trekke i kjøleskapet i ca. 10–15 minutter før servering.

Tips: Server gjerne med tortillachips, sprø salat eller ristet brød.
Litt finhakket chili passer også godt om du ønsker mer varme i retten.

SMAK AV KYSTEN



Foto: © Matarena/Smak av kysten

Effektiv, dokumenterbar og bærekraftig løsning med elektrostatisk
ULV-TEKNOLOGI

Hygiene og desinfeksjon er avgjørende i sjømatindustrien, der produksjonen ofte foregår i kalde, fuktige miljøer med høyt vannforbruk, organisk belastning og komplekst utstyr. I slike anlegg kan mikroorganismer som Listeria monocytogenes, E. coli og en rekke biofilm-dannende bakterier etablere seg i sprekker, hulrom, transportlinjer, sluk, knivutstyr og andre vanskelig tilgjengelige soner.

TEKST: ERLING OLSTAD OG MAGNUS FREDIN. **FOTO:** LARS BUGGE AARSET



Terminator 360.

Dette er særlig kritisk i produksjonen av røykelaks, gravet fisk og andre ready-to-eat-produkter, der sluttproduktet ofte ikke varmebehandles før konsum. I tillegg kan både produksjon og renhold, spesielt spyling, generere bioaerosoler – luftbårne partikler med biologisk innhold – som bidrar til spredning av mikroorganismer og utgjøre både en HMS-utfordring for ansatte i fiskeforedling og sjømatproduksjon, og en hygieneutfordring, da mikroorganismene spres i lufta.

Utfordringer i tradisjonell desinfeksjon

I sjømatindustrien stiller produksjonsmiljøet særlige krav til renhold og desinfeksjon. Kalde soner, høy fuktighet, salt, proteiner, fettrester, hyppig vannbruk og en konstant tilførsel av mikrober fra sjøvann og fisk bidrar til at mikroorganismer overlever og etablerer seg over tid. Manuell påføring av desinfeksjonsmidler kan gi ujevn dekning og utilstrekkelig kontakt med vertikale flater, undersider, rørføringer, transportband, skjæreutstyr og andre komplekse kontaktflater. Dermed øker risikoen for overlevende mikroorganismer og dannelse av biofilm. Dette er for eksempel en av årsakene til at Listeria spp. får fotfeste. Tradisjonelle metoder krever mye tid, mye personell og lengre produksjonsstans enn det mange sjømatbedrifter ønsker.

En moderne desinfeksjonsløsning: Terminator360

En løsning som hjelper med å håndtere disse utfordringene, er Terminator360 fra Erling Olstad AS – en kombinasjon av elektrostatisk ULV (Ultra Low Volume)-spraying og desinfeksjonsmiddelet **Neuthox/360**. Systemet er utviklet for effektiv smittehåndtering og overflatedesinfeksjon i krevende produksjonsmiljøer. Dette er særlig relevant for fiskeforedling, lakseslakterier, filetlinjer, pakkerom og andre områder der høy hygienisk kontroll er avgjørende.

Terminator360 er en elektrostatisk ULV-sprayer

som danner ladede dråper av desinfeksjonsmiddel med høy spredningsevne. De ladde partiklene tiltrekkes av omkringliggende overflater og bidrar til en jevn 3D-dekning, også på baksider, i hulrom, sprekker og andre vanskelig tilgjengelige områder. Med en dråpestørrelse på om lag 40 mikron og en rekkevidde på opptil 20 meter er systemet godt egnet for rask og effektiv behandling av større produksjonslokaler. Dette gir mer ensartet dekning enn tradisjonell manuell påføring og reduserer risikoen for soner med utilstrekkelig desinfeksjon. I tillegg kan teknologien bidra til å redusere bioaerosoler. Bioaerosol kan være svært skadelig for ansatte og også bidra til unødvendig spredning av mikrober, og dermed gi dårlige hygieneresultater.

Neuthox/360 er et desinfeksjonsmiddel basert på hypoklorsyre (HOCl), fremstilt ved elektrolyse av vann og salt. Løsningen er utviklet for å gi høy antimikrobiell effekt uten å etterlate uønskede kjemikalierester. Når produktet kan brukes i miljøer med direkte kontakt med næringsmidler og personell, reduseres behovet for omfattende vernetiltak, ventetid og etterskylling. Det gir både driftsmessige, hygieniske og HMS-fordeler.

Dokumentert virkning

Neuthox/360 har bred antimikrobiell effekt og er særlig relevant i sjømatindustrien, der hygienekontroll er avgjørende, risikoen for krysskontaminasjon er stor, og der man ønsker å redusere bioaerosolmengden. Neuthox er testet mot de fleste EN- standardene og virker på blant annet:

- Bakterier (både Gram-positive og Gram-negative)
- Virus
- Muggsopp og gjærsopp
- Sporer
- Biofilm
- Bioaerosoler

Regelmessig bruk kan bidra til å motvirke oppbygging av biofilm og dermed redusere risikoen for vedvarende bakterievekst i utstyr og produksjonsmiljø. I tillegg er kontroll av bioaerosoler viktig i anlegg der vann, trykk og mekanisk påvirkning kan virvle biologisk materiale opp i luften under produksjon og renhold. En desinfeksjonsstrategi som reduserer både mengde mikrober og dannelse av bioaerosoler tidlig i prosessen, kan styrke både mattryggheten og arbeidsmiljøet. Tester og studier av hypoklorsyrebaserte løsninger viser dessuten høy reduksjon av mikrober og bioaerosoler selv ved korte kontakttider.



Terminator360 kombinerer potent desinfeksjonsmiddel og fullstendig dekning.

Fleksible bruksmetoder i produksjonen

Systemet kan inngå i renholdsprosedyrer og HMS-prosedyrer (for bekjempelse av bioaerosol) på flere måter, avhengig av produksjonsmiljø, risikobilde og ønsket hygiene-/HMS-strategi:

Etter grovspyling og skumvask: Standardprosedyre der Terminator360 brukes som siste desinfeksjonstrinn for å sikre maksimal reduksjon av mikrober.

Før grovspyling (minimalisering av bioaerosol og mikrober på overflater): Ved å desinfisere lokalet før grovspyling reduseres den mikrobielle belastningen og dannelsen av bioaerosol tidlig i prosessen. Dette er relevant både for hygienekontroll og for å redusere eksponering i arbeidsmiljøet. Deretter gjennomføres ordinær skumvask, skylling og en avsluttende desinfeksjon med Terminator360.

Denne fleksibiliteten kan redusere samlet rengjøringstid betydelig og redusere tidsforbruket til selve desinfeksjonstrinnet. I tillegg vil det styrke den hygieniske kontrollen i sensitive deler av sjømatproduksjonen, som slakteområder, filetlinjer, pakkerom, kjølerom og soner for røykede eller gravede produkter, og redusere dannelsen av bioaerosoler og eksponeringen for dem betydelig.

Fordeler for sjømatindustrien

- **Tidsbesparelse:** Store produksjonsarealer i fiskeforedling og sjømatpakkerier kan desinfiseres på minutter i stedet for timer.

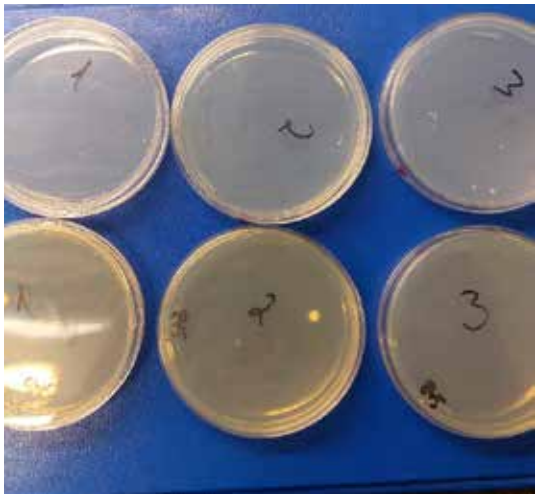
- **Bedre dekning og bedre hygiene:** Elektrostatisk ladning bidrar til jevn dekning på transportører, fileteringsutstyr, knivsoner, pakkeutstyr og andre krevende kontaktflater.

"Ved å desinfisere lokalet før grovspyling reduseres den mikrobielle belastningen og dannelsen av bioaerosol tidlig i prosessen."

Til venstre:
Luftprøver tatt før grov-spyling i ansiktshøyde på Lakseslakteri.
Total kim.

Til høyre:
Luftprøver tatt etter desinfisering på samme lokasjon.
Total kim i øverste rad, og muggsopp i nederste rad.





- **HMS-gevinst:** Kun vann, salt og strøm – ingen farlige kjemikalier eller rester. Bioaerosolmengden går ned, noe som er ønskelig med tanke på lakseastma og andre luftveisplager som ansatte i fiskeindustrien kan utvikle. Å få ned bioaerosol-mengden som dannes ved spyling vil også være en viktig faktor for å oppnå gode hygieneresultater. Bioaerosol er luftbårne partikler som svever og lengre tid i luften og vil kunne kontaminere overflater som vaskes.
- **Økonomi:** Mer effektiv rengjøring, gir lavere nedetid og lavere forbruk av desinfeksjonsmiddel.
- **Samsvar:** Lett å dokumentere og validere i henhold til HACCP, ISO 22000 og BRC-standarder.





Ståle Walderhaug, administrerende direktør i FHF, oppfordrer næringen til å ta den nye KI-formidleren i bruk.

Kystens kunnskapsbank – nå med en egen KI-formidler

Hvilket fôr gir sunnest laks? Finnes det miljøvennlig snurrvadtau? Hvordan reduserer vi best vekttap under tining av frossen fisk? FHF har svarene, nå er de lettere å finne enn noen gang.

FHF har lansert en ny KI-formidler på fhf.no

Den er trent på FHFs egen rikholdige prosjektbase bestående av ti år med forskningsresultater og fagrapporter fra norsk sjømatnæring. Still et spørsmål i vanlig tekst, og få forskningsbaserte relevante svar.

– Med KI-formidleren gjør vi forskningen vår mer tilgjengelig, slik at folk i sjømatnæringen effektivt kan finne kunnskapen de trenger, sier administrerende direktør i FHF Ståle Walderhaug.

Innsikten du trenger, der og da

Enten du står på dekk, sitter på fôrsentralen eller jobber med strategi er tiden ofte knapp.

– KI-formidleren er tilgjengelig døgnet rundt og gir deg valget mellom et raskt svar eller en grundig analyse, avhengig av hva du er på jakt etter, forteller Walderhaug.

Henter svarene fra sjømatnæringens egen kunnskapsbank

KI-formidleren søker utelukkende i FHFs kvalitetssikrede kunnskapsbank, så du kan stole på at svarene er forankret i reell forskning. Siden tjenesten er ny, har Walderhaug en klar oppfordring;

– Prøv den og ta den i bruk. Men husk at KI-formidleren ikke er feilfri. Benytt tilbakemeldingsfunksjonen om du mener noen svar er tolket feil. Det gjør at vi kan justere og forbedre tjenesten til nytte for alle, forklarer Walderhaug.

Opplev kraften i kunnskap – prøv den nye KI-formidleren på fhf.no

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



Marlink – Din norske partner for fremtidens maritime kommunikasjon

Langs norskekysten stilles det høye krav til stabil, sikker og effektiv kommunikasjon. For fiskeflåten og rederier er dette ikke bare en fordel – det er en forutsetning for drift, sikkerhet og lønnsomhet. Marlink er en norsk forankret totalleverandør som sikrer deg pålitelig forbindelse – uansett hvor du opererer.

En pioner i maritime løsninger

Marlink har vært en drivkraft innen satellittkommunikasjon i flere tiår og er i dag en global pioner innen kritiske kommunikasjonsløsninger til sjøs. Våre løsninger er utviklet for krevende operasjoner – fra fiskeri og shipping til offshore og energi. Røttene våre går tilbake til 1970-tallet og utviklingen av satellittkommunikasjon gjennom Televerket og Ekofisk. Allerede da var Norge i front – og den arven lever videre i alt vi gjør.

Norsk tilstedeværelse – global styrke

Marlink er et internasjonalt selskap med sterk lokal forankring i Norge. Vi har hovedkontor på Lysaker, norsk CEO og ledelse, samt feltavdeling og lager i Stavanger. Totalt har vi rundt 350 ansatte i Norge, fordelt på Oslo, Stavanger, Eik, Bergen og Stord. Vi kombinerer lokal forståelse av norsk maritim virksomhet med global kapasitet og leveransekraft.



Eik Teleport – hjertet av vår innovasjon

Eik Teleport i Rogaland er et av Norges viktigste knutepunkt for satellittkommunikasjon. Her får du døgnbemannet support på norsk, samt tilgang til et unikt ingeniør- og kompetansesenter.

Dette er avgjørende for vår evne til å utvikle innovative og fremtidsrettede løsninger som fungerer i praksis – ute på havet.

Verdensledende – også i Norge

Marlink er blant verdens ledende leverandører av satellittbasert kommunikasjon. For deg betyr dette dokumentert driftssikkerhet, skalerbare løsninger og en partner som leverer – også når det gjelder mest.

Totalleverandør – klare for fremtiden

Marlink tilbyr en komplett portefølje av kommunikasjon og digitale tjenester. Vi leverer løsninger basert på Starlink, OneWeb og Iridium, kombinert med hybride nettverk på tvers av LEO, MEO, GEO og 4G/5G. I tillegg tilbyr vi nettverksløsninger, skyintegrasjon, cybertjenester og sikkerhetstjenester. Vi er klare for fremtidens behov, inkludert nye LEO-konstellasjoner som Amazon.

Én partner – full kontroll

Med Marlink får du én leverandør som tar ansvar for hele kommunikasjonskjeden. Vi forenkler hverdagen om bord og på land, og gir deg trygghet til å fokusere på det viktigste: sikker drift, effektiv fangst og god lønnsomhet.

Ønsker du bedre dekning, høyere oppetid og en partner som kjenner norskekysten? Ta kontakt med en ekspert fra Marlink i dag for en uforpliktende prat om hvordan vi kan styrke din virksomhet.

Hvorfor velge oss?

- Over 50 års erfaring fra det norske offshore og maritime markedet
- 24/7 support fra Eik Teleport i Rogaland
- Totalleverandør av avanserte kommunikasjons, IT/cloud og cyberløsninger

Kontakt oss

Email: contactus@marlink.com |Tel: +47 22 58 20 00
For å finne ut mer om Marlinks portefølje: www.marlink.com



Papirløs drift om bord – fra fangst til tilsyn

Tre verktøy bygget for norske fiskefartøy: Full internkontroll, sporbar fangst- og seilingshistorikk og en elektronisk dekksdagbok. Samme data, samme app – på sjøen og på land.

▲ INTERNKONTROLL SPORBARHET DEKKSDAGBOK

MarineControl™
Effektiv administrasjon av sikkerhets-styringssystemet



Et system for sertifikater, vedlikehold, øvelser, avvik og risiko – et internkontrollsystem for sikkerhetsstyringssystemet.

- **Sertifikater & vedlikehold** med varsel førfrist og sjekklister
- **Avvik & rapporter** signeres ut med PIN
- **Risikomatrise** og fullt revisjonsspor til tilsyn

Tidslinje
Fangst- og seilingshistorikk på kartet



Spol tilbake i tid og se fartøyets rute, fangst og ERS-meldinger – DEP, POR og DCA – nøyaktig der og når de skjedde.

- **Hele sporet på kart** med datovelger og scroll
- **Fangst per hal**, art og kvantum, posisjoner etc.
- **ERS-koblet** fangstdata rett fra dine egne meldinger

Dekksdagbok
Elektronisk dekksdagbok



Den digitale erstatningen for papirdagboka. Hendelser føres, signeres og låses om bord – alltid lesbar og sikkerhetskopiert.

- **Forskriftsmessig** – norsk forskrift, IMO
- **Signert & låst** med fullt signaturspor
- **Optimalisert med automatiske log-føringer** og oppføringstyper
- **Integrasjon mot MarineControl** og MarineCrew

Klar for papirløs drift? Ta kontakt for en demo.
Blir i løpet av 2026 også tilgjengelig på desktop/web.

Moderne | Norsk | Nyskapende

Marine Dynamics AS
Hattvikveien 2
8373 Ballstad
Norway

Org.nr. 927 411 644 MVA
+47 760 84000
post@marinedynamics.no
www.marinedynamics.no

MARINE DYNAMICS

2026-112 MarineDynamics - FIAS



Spar penger med Min Bedrift

Min Bedrift gir deg oversikt over energiforbruk og kostnader. Få hjelp med enkel administrasjon, så du kan fokusere på driften.



Energiverktøyet til Fjordkraft Bedrift hjelper deg å:

- Redusere kostnader
- Følge med og få oversikt over forbruket
- Få tilgang til fleksible rapporter

Enkel oversikt på ett sted

Med dette verktøyet får du oversikt over alle strømregninger, forbruk og betalinger samlet på ett sted. Du administrerer kundeforholdet ditt enkelt – alt fra fakturaer til avtaler og produkter.

Dette hjelper deg å effektivisere forbruket og redusere både strøm- og nettleiekostnader.

Fjordkraft Bedrift

Velkommen til AJ Produkter - vi vil at du skal ha det bra på jobben!

KONTOR OG KONFERANSE | LAGER OG INDUSTRI | GARDEROBE | KANTINE OG SERVERING | SKOLE OG BARNEHAGE



FIAS + AJ Produkter = 15 % rabatt

**FIAS har ekstra gode betingelser hos oss,
vi tilbyr 15 % rabatt på hele vårt sortiment!**

Du får også fri frakt på kjøp over 15.000,- når du handler i vår nettbutikk.

Din bedrift/avdeling må være registrert avtalekunde hos oss for at du skal få tilgang til rabatten i nettbutikken. Logg inn for å se dine priser.

www.ajprodukter.no

Verden har endret seg. Har matindustrien hengt med?

Verden endrer seg raskere enn noen gang, og matindustrien merker det. Nye utfordringer dukker opp kontinuerlig, forsyningskjeder settes under press og teknologisk utvikling gir muligheter som ikke venter. I september samles over 100 ledere og fagpersoner til Aquatiq Food Forum 2026 for å ruste seg for det som kommer.



Virksomhetene som lykkes fremover er de som oppdager risiko tidlig, handler raskt og bygger robusthet før utfordringene treffer. Å utnytte teknologi og ny kunnskap er ikke lenger valgfritt. Forblir man passiv, havner man bakpå. Tiden for «just in time» er over.

Aquatiq Food Forum 2026 er arenaen der norsk matindustri møtes for å forstå det nye risikobildet og dele konkrete strategier for å navigere det. Årets tema er «Tryggere, Smartere, Bærekraftig, Sammen», og programmet dekker alt fra nye regulatoriske krav og Listeria-kontroll til cybertrusler, teknologiinvesteringer og ledelseskultur.

Mattilsynet forklarer hva som kommer

Anders Thorheim, seksjonssjef for samfunnssikkerhet og beredskap i Mattilsynet, setter det gjeldende risiko- og trusselbilde i perspektiv og tydeliggjør hva det betyr for ledelsesansvar i matindustrien.

Catherine Signe Svindland, senior rådgiver ved Mattilsynets hovedkontor, tar opp det nye Listeria-regelverket konkret: hva betyr det i praksis, og hva vil bli etterspurt i tilsyn?

Paw Dalgaard, professor i prediktiv matmikrobiologi ved DTU National Food Institute, viser hvordan risiko knyttet til Listeria kan styres gjennom dokumenterte og effektive tiltak.

Internasjonale erfaringer fra Nestlé, McDonald's og Mowi John A. Donaghy, tidligere global leder for mattrygghet i Nestlé, deler erfaringer fra en organisasjon med over 300 fabrikker i mer enn 80 land. Madelen Weistrand fra McDonald's Norden presenterer arbeidet med å bygge én felles struktur og kultur for mattrygghet på tvers av fire land. Randi Nordstoga Haldorsen fra Mowi presenterer resultater fra implementering i praksis.

Stian Johnsen fra Norges delegasjon til EU setter EUs nye retning i perspektiv og viser hva den faktisk betyr for norsk matindustri gjennom EØS.

Norske erfaringer fra produksjonsgulvet

Hilde Talseth, administrerende direktør i Norsk Kylling, gir et lederperspektiv på hvordan verdier og kultur kan drive mattrygghet og prestasjon. Fabrikkdirektør Gunnar Andreas Aarvold fra samme selskap viser hvordan sterk kultur skaper eierskap og forbedring i produksjon. Hege T. Berg-Knutsen, administrerende direktør i Coop Norge Industri, deler en lederhistorie om hvordan teknologi kan øke norsk matproduksjon og gjøre den tryggere og mer bærekraftig.

Risiko, cybertrusler og kommunikasjon

Bill Marler, grunnlegger av Marler Clark og USAs fremste advokat innen matbårne sykdommer kjent fra Netflix-dokumentaren «Poisoned» deler innsikt fra banebrytende rettssaker som har formet lovgivning og inspirert til endring globalt. Eddie og Marius fra Etisk Hacker AS viser hvordan hackere tenker og hvordan matvirksomheter kan beskytte seg. Pellegrino Riccardi, prisbelønt TEDx-taler og ekspert på kultur og kommunikasjon, er tilbake etter stor suksess i 2018.

Praktisk informasjon

Aquatiq Food Forum 2026 arrangeres 23. og 24. september på Clarion Hotel Oslo. Billettpris er 12 000 kr. Grupper på tre eller flere fra samme juridiske virksomhet får 15% rabatt.

Fullstendig program og påmelding: aquatiq.com/no/food-forum

Aquatiq®

FIAS – Fiskerinæringens Innkjøpsselskap AS

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

FIAS

Annet

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

Bank, finans og jus

Kystens ledende advokatfirma
SANDS
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

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

Tilsetningsstoffer

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

Slakteri

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

• Slakting av torsk, laks og ørret
• Slakting av stamfisk
• Innfrysing og pakking
www.krakoy.no
kråkøy norcod
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 frå havet sidan 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

brødr. BERGGREN

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

Sjømat, vilt og spesialiteter

Reinhartsen 1931 Fiskeekspertene

Ring oss:. 92288500
www.reinhartsen.no

Alt i fisk og skalldyr

SELØY FISK A/S
Fiskeindustri

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

TRADISJON R KVALITET

RØRVIK
GOD SMAK SIDEN 1927

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

Knutstad & Holen a.s
FISK OG VILT

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



Totalleverandør

En bedre verden gjennom kjærlighet til sjømat

NORDIC GROUP

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

Reker, skalldyr og skjell

Hitramat
hitramat.no

HVITFISK & SKALLDYR

Seashell

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

Vågen Seafood

Leverandør av laks og ørretfilet
www.seafoods.no

Lutefisk/tørrfisk/saltfisk

Brødrene Andreassen Værøy AS
www.lofotfish.no

Kvalitetsprodusent av:
- Tørrfisk
- Lutefisk
- Saltfisk



Verdensmester i lutefisk 2017

Laks og ørret



Isfjord NORWAY

Kvalitetsprodukt av laks og ørret

Tlf.: 73 83 77 50

www.isfjordnorway.no

ARNØY LAKS AS

Arnøy Laks AS
Arnøy Laks Slakteri AS – Elvevoll Settefisk AS

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

PLATINA SEAFOOD

EXELLENCE IN ATLANTIC SALMON AND TROUT
www.platinaseafood.com

Ocean Supreme

Specializing in fresh airborne salmon
Aalesund - Norway

Produksjon av laks og ørret.

Knutshaugfisk

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

BYPOST

NORGE P. P.
posten

Avsender:
Norske Sjømatbedrifters Landsforening
Postboks 639 Sentrum
7406 Trondheim

NORSK SKADEDYRKONTROLL I VERDENSKLASSE

Norsk fagkompetanse.
Verdensledende teknologi.
Kontroll døgnet rundt.



24/7 OVERVÅKNING
Sensorer og digitale løsninger oppdager aktivitet tidligere.

MINDRE GIFT. MER KONTROLL.
Forebygging, data og målrettede tiltak gir smartere skadedyrkontroll.

KI + FAGKUNNSKAP
Ny teknologi styrker dokumentasjon, innsikt og respons.

FREMTIDENS SKADEDYRKONTROLL ER ALLEREDE HER.

KOM INNOM OSS PÅ STAND: A - 137

PELIAS®