

NORSK SJØMAT

NUMMER 4 - 2021



Aqua Nor 2021
– DIGITAL OG FYSISK

SIDE 16-17

Møt Nofima
på stand A-132

FOTO: TERJE ÅRMOGUT, NOFIMA

Forskningsstasjonen for bærekraftig akvakultur på Sunndalsøra er Nofimas spydspiss innen forskning i RAS-system. Stasjonen lodes av Synnøve Helland.

Nofima skal være best på forskning innen RAS-teknologi



Øyvind Fylling-Jensen, administrerende direktør i Nofima.

For å tilegne seg ny kunnskap satser Nofima enda mer på forskning innen resirkulerings-teknologi (RAS).

Oppdrettsnæringen i Norge er i rivende teknologisk utvikling, og det er viktig å forstå hovedpersonen – laksen. Fiskehelse og velferd er avgjørende for at laksen skal trives og være robust. Det bidrar til bedre fiskevelferd, mindre tap og god kvalitet på sluttproduktet.

– Vi skal være best i Norge på anvendt forskning knyttet opp mot RAS-teknologi. De siste årene har vi bygget opp en meget høy kunnskap blant våre forskere, blant annet gjennom SFI CtrlAqua. Denne kunnskapen skal norsk leverandørindustri og

produsentene dra nytte av, sier Øyvind Fylling-Jensen, administrerende direktør i Nofima.

Nofima har bestemt seg for å satse enda sterkere på forskning i resirkuleringsteknologi (RAS). Med utbygging både på Sunndalsøra og i Tromsø styrker instituttet sine forsøks-fasiliteter. Allerede i år står de nye anleggene klare.

Stasjonen på Sunndalsøra er Nofimas spydspiss innen forskning på oppdrett i lukkede og semilukkede anlegg. Stasjonene er fullbooket helt fram til sommeren 2022, og det er derfor viktig med rask utvidelse av forsøkskapasiteten.

– Norsk oppdrettsnæring investerer tungt i lukkede og semilukkede anlegg. Investeringene gjøres både innenfor settefisk-, smolt- og matfiskanlegg. Optimismen er stor, men det finnes både teknologiske og biologiske

utfordringer, sier Fylling-Jensen.

For en rekke problemstillinger er det nødvendig at hvert kar har sitt eget lukkede system, det som kalles single-RAS system. I slike system deler ingen kar samme vann, og dermed sikres god kvalitet og reproducerbare forsøk.

Også i nord skal Havbruksstasjonen i Tromsø bygge en ny RAS-avdeling. Havbruksstasjonen eies av Nofima og UiT Norges arktiske universitet. Både på Sunndalsøra og i Tromsø har de respektive fylkeskommunene gått inn og støttet med betydelige investeringsmidler.

– I Nofima har vi et mål om å være i forskningsfronten på resirkulerings-systemer. Næringen investerer i forskjellige systemer, og da må vi som forskningsinstitutt ha den nødvendige infrastrukturen slik at vår forskning er relevant, sier Øyvind Fylling-Jensen.

FAKTA

Nofima er et ledende matforskningsinstitutt som driver forskning og utvikling for oppdrettsnæringen, fiskerinæringen og mat-industrien.

Som anvendt institutt skal vi levere forskningsbasert kunnskap som øker konkurransekraften til våre kunder. «Bærekraftig mat til alle» er vår visjon.

Vi er 390 ansatte med avdelinger i Ås, Stavanger, Bergen og Sunndalsøra. Hovedkontoret er i Tromsø.

 Nofima

nofima.no
Tlf: 776 29 000
post@nofima.no

LYCRO

nopla

Dere finner oss på stand A-155



DIN KVALITETSLEVERANDØR AV PLASTSTØPTE DELER

Foto: Eivind Natvig

- | HJELPER DEG FRA IDÉ TIL FERDIG PRODUKT
- | STOR OG MODERNE MASKINPARK MED LUKKETRYKK KAPASITETER FRÅ 45 TONN OG HELT OPP TIL 1500 TONN
- | KAN PRODUSERE DELER PÅ BARE NOEN FÅ GRAM OG OPP TIL 12 KG PER STØP
- | PLASTSTØPPRODUKSJON OG PROSJEKTTEAM LOKALISERT I TRØNDELAG
- | NORSK KVALITETSPRODUSENT, MED 100% LEVERINGSPRÆSISJON OG KONKURANSEDYKTIGE PRISER
- | MER ENN 50 ÅR I BRANSJEN
- | LANG ERFARING OG RELASJON MED ET ANTALL LEDENDE NORDISKE INDUSTRIBEDRIFTER
- | ISO SERTIFISERT 14001 OG 9001

LYCRO

FOR MER INFO: lycro.no / [Lofotteina.no](mailto:lycro@lycro.no)
KONTAKT: lycro@lycro.no

LYCRO OG LOFOTTEINA HAR I SAMARBEID UTVIKLET EN NY MILJØVENNLIG KRABBETEINE I RESURKULERT MATERIALE

NORSK PRODUKSJON OG BÆREKRAFT

Lofotteina produseres nesten utelukkende av resirkulert plast fra fiskeri- og oppdrettsnæringen.

Gjennom kombinasjonen av helnorsk produksjon hos LYCRO, kort transportvei og bruk av resirkulert plastgranulat, oppnår Lofotteina et svært lavt CO₂-avtrykk.



DIREKTØREN HAR ORDET: Spiller det noen rolle hvem som styrer?	6
UNGE I SJØMATNÆRINGEN	
Skolegang er nødvendig, men fiskeryrket må læres om bord	8
Gårds- og havbruk – to sider av samme sak for 16-årige Silje	10
Aldri så galt at det ikke er godt for noe: Koronaen ga Oscar jobb	12
Aqua Nor i hybrid versjon i år – holdes både digital og fysisk	16
Program: Sjømatbedriftenes jubileumskonferanse	18
STORTINGSVALGET 2021	
Hva mener de politiske partiene om fiskeri, havbruks- og sjømatpolitikk?	20
Slik blir havbruks- og fiskeripolitikken	32
Sjømatbedriftenes nye nestleder Morten H. Jensen: Økt foredling er avgjørende	38
Laksen kan bli grønnere	42
Arbeidsgivers varslings- og meldeplikt ved arbeidsulykker	48
Ungdommens Fiskarlag mener de unge bør få en hånd på roret	50
Netthandel av sjømat – hvordan kan vi dokumentere at kvaliteten blir ivaretatt	54
Virksomheter har ingen policy for data	61
En spennende oppstart for Norwegian Seafood Trust	62
KJØKKENBENKEN: Lyrisk vårrull med limechilidip	67
Advokatfirmaet SANDS – advokater i sjømatnæringens tjeneste	68
FIASNYTT	71

Norsk Sjømat gis ut av Sjømatbedriftene.

Redaktør: Kjetil Hestad, mobil 924 44 460

Ansvarlig redaktør: Robert Eriksson

Redaksjonsråd:

Mali Myren Helene Kristoffersen
 Anette Almås Tonje Kummeneje Vangen
 Frode Kvamstad Ragnar Larsen
 Marte Lund Myran

Annonsesalg: Kathrine Schjetne
 Telefon 72 87 27 77 | Mobil 414 32 400

Abonnementspris: kr. 600,- 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: © Vidar Haugland (snolys.no)

Grafisk design: Britt-Inger Håpnes
 Trykk: Skipnes Kommunikasjon

Bladet er trykket på miljøpapir.

Endelig tid for å møtes igjen



Endelig kan vi i alle fall delvis få til å møtes igjen og Aqua Nor blir det første store arrangementet som går av stabelen hvor fysisk oppmøte blir mulig. Selv om arrangementet vil preges av at det ikke er helt som før så kjennes det utrolig godt at man er på vei tilbake til en viss normalitet.

Aqua Nor og Nor-Fishing har vært og er to fyrstårn i norsk havbruks og fiskerinæring som folk fra hele verden har kommet for å være med på. Jeg håper at situasjonen vi har hatt den siste halvannet år, ikke får konsekvenser for disse flotte arrangementene, og at industrien, myndighetene, organisasjonene, og folk flest møter opp i august.

En annen viktig begivenhet denne høsten blir selvsagt Stortingvalget, og i dette magasinet kan du lese en større artikkel som vår administrerende direktør Robert Eriksson har skrevet om dette. Jeg vil bare si her at det viktigste du som leser dette faktisk kan gjøre, er å stemme da er du med på å forme det samfunnet du ønsker deg de neste fire årene.

En tredje ting jeg ikke kan unnlate å skrive noen linjer om denne gangen er havbruksstrategien som ble lagt frem av fiskeriministeren i juli. Jeg må si jeg ble litt skuffet over denne strategien som jeg er usikker på om jeg egentlig vil kalle en strategi. Dokumentet inneholder mange gode ønsker for fremtiden, varslinger om utredninger, men for lite konkrete tiltak for næringen, slik jeg ser det. Det hadde vært å håpe at denne planen i større grad hadde gitt klarere og mer konkrete svar på tiltak for en næring som både vil og kan ta i bruk ny teknologi og kunnskap.

Akkurat her og nå er det sommer så la oss da nyte den sammen med våre nære og kjære. Slappe av noen uker og lade batteriene til det som utvilsomt kommer til å bli en travel høst.



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.

Spiller det noen rolle HVEM SOM STYRER?

Storingsvalgkampen er i full gang, og kandidater fra alle partier i alle fylker har tatt på seg sjarmoffensiven for tekke velgerne. Skal man tro meningsmålingene i løpet av våren og sommeren, ligger det an til at vi får en ny regjering fra høsten av, og at Ernas tid er forbi.

TEKST: ROBERT ERIKSSON, ADMINISTRERENDE DIREKTØR I SJØMATBEDRIFTENE

“For å vinne valget trenger man å samle 85 mandater bak seg.”

Selv om Høyre gjør det bemerkelsesverdig bra på meningsmålingene etter snart 8 år i regjeringskontorene ser det bekmørkt ut for Ernas sjanser til å få sin tredje periode som statsminister. Dagens regjeringskonstellasjon ligger milevis unna. For å vinne valget trenger man å samle 85 mandater bak seg. Dagens regjering har fra april og gjennom sommeren ligget og vaket på mellom 40 og 46 mandater, og de beste resultatene var i april og mai.

Så er det noen faktorer som blir spennende og se hvordan de slår ut etter at alle stemmene er talt opp etter valget 13. september. Jonas og Arbeiderpartiet sier de vil danne regjering med Sp og Sv. Trygve og SP sier de ikke vil ha med Sv, men vil primært ha en regjering bestående av Ap og Sp. Audun og SV på sin side sier at man ikke skal ta for gitt at SV støtter opp om en regjering de ikke er en del av. På motsatt side har Sylvi Listhaug sagt at FrP ikke vil støtte en regjering de ikke er en del av, samtidig vil de ikke sitte i en

regjering sammen med V og KrF, noe FrP-lederen beskrev som å være satt bak lås og slå. I tillegg er man helt avhengig av at både Venstre og KrF kommer over sperregrensen, noe de ikke har vært siden juni 2018.

Trygve blir jokeren

- It's hope in hanging snore, sa Nils Arne Eggen til skotsk presse, høsten 2001. Det samme kan Erna Solberg si til sine sjanser om å bli historisk ved å vinne tre valg på rad. Noe ingen før henne har klart, ei eller landsfaderen Einar Gerhardsen. Håpet ligger i at kongen av bondehæren, Trygve Salgsvold Vedum, skifter side. Han og Senterpartiet ser ut til å bli valgets vinnere. Han kan også bli valgets store joker. Selv om få snakker om en Høyre-sentrumsregjering, bestående av H, Sp, KrF, og V, er det etter mitt skjønn et snev av realisme i et slikt alternativ. For det første har disse partiene hatt historiske tradisjoner for å regjere sammen. For det andre er Senterpartiet landets største «hestehandlere», og kan raskt skifte side om dette



gir dem større makt og innflytelse. Det er bare en stor hake ved dette alternativet, de vil være avhengig av å få støtte fra Sylvi Listhaug og FrP – som ikke støtter regjeringalternativer som ikke inkluderer FrP. Dette standpunktet er faktisk noe hun og FrP kan stå fast ved. Samtidig har Senterpartiet sagt at det er uaktuelt å sitte i en regjering sammen med FrP. Så får vi se hva Sylvi Listhaug og hennes sammensvorne i FrP gjør dersom situasjonen skulle oppstå: Holder hun seg passiv, noe som gir grønt lys for Jonas Gahr Støre og Ap som statsminister, eller vil hun innse at hun kan få større oppmerksomhet og muligheter ved å være det partiet Erna Solberg må forhandle med om å få politisk flertall? Med tanke på at FrP ser ut til å gjøre sitt dårligste stortingsvalg siden 1993, mener jeg partiet har alt å tjene på at Sp skifter side, og at Erna Solberg blir sittende, det vil gi dem alle muligheter for å skaffe seg en nøkkelposisjon de neste fire årene.

Spiller det noen rolle hvem som styrer?

Det store spørsmålet for sjømatnæringen er om det spiller noen rolle hvem som styrer? Det er lett å få fornemmelsen av at det ikke er et eneste parti som går helhjertet inn for sjømatnæringen. De siste åtte årene har vi vært gjennom en «blå-periode», og det er skuffende hvor lite de har fått til, om man har næringens briller på seg. Byråkratiet opplever mange er blitt verre enn noen gang. Særskatter som arealavgift og ressursskatt har blitt innført.

Det har nesten vært umulig å få så mye som en kvadratmeter nytt areal innen det kystbaserte havbruket. Nye kostnadskrevenne tiltak har blitt tredd nedover hodene på næringen. Uavhengig av hvilken side man står på i politikken snakkes det varmt om at de vil bidra til å skape flere helårlige arbeidsplasser ved å legge til rette for økt bearbeiding og verdiskapning

her hjemme. Festtalene har vært mange, det samme har strategiplanene fra ulike regjeringer. Uavhengig av hvem som har vært fiskeriminister har disse blitt liggende i en skuff og støvet ned. Viljen til å gjøre de nødvendige grepene har uteblitt. Snarere tvert imot viser historien at man har lagt bedre til rette for at industriarbeidsplasser kan flyttes ut. Denne regjering er intet unntak.

Det virker ikke som de har fått med seg hvor mange flotte distriktsarbeidsplasser som er etablert, på sjøen, i brønnbåtsektoren, i settefisk, slakteri og foredling, og det kan virke som om de har glemt at oppdrettsfiskeriet er noe av det flotteste og mest bærekraftige Norge produserer.

Uansett hva man måtte mene, er det liten tvil om at vi går i møte et spennende valg. For at næringen skal være best mulig rustet til å stemme på det partiet de selv mener har den beste politikken for næringen, har Norsk Sjømat i dette nummeret foretatt en grundig gjennomgang av hva de ulike partiene står for innen sjømatindustri, havbruk- og fiskeripolitikk.

Så til det store spørsmålet: spiller det noen rolle hvem som styrer? Det skal jeg ikke ha noen klar formening om. Men det jeg er helt sikker på er at det spiller en stor rolle hvor dyktige vi som næringsorganisasjon er, sammen med dere i næringen, til å få sjømatpolitikken på dagsorden, og få politikerne interessert i vår hverdag. Akkurat dette er min og Sjømatbedriftenes aller viktigste jobb. Vi skal hver eneste dag jobbe for å bli de beste på nettopp dette.

Til slutt vil jeg ønske dere alle et godt valg – bruk stemmeretten – din stemme kan bli avgjørende.



Robert Eriksson,
Adm. direktør i
Sjømatbedriftene

“Det er lett å få fornemmelsen av at det ikke er et eneste parti som går helhjertet inn for sjømatnæringen.”



Skolegang er nødvendig, men fiskeryrket MÅ LÆRES OM BORD

For første gang på mange år har Eirik Kvelstad Nilsen hatt noen velfortjente sommerferieuker. Men han ble ikke borte for lenge – det bar ut på sjøen igjen i midten av juli.

TEKST: HELENE KRISTOFFERSEN, SJØMATBEDRIFTENE. FOTO: PRIVAT

“De yngste skal være først ute på dekk og sist inn i styrhuset.”

“Dette er fremdeles ingen «kjære mor»-næring og vil aldri bli det heller!”

Han hadde ferie samtidig som han feiret sin nittende fødselsdag. Men den unge fiskeren fra Myre i Vesterålen har som regel ikke hatt ledig og bursdag samtidig og heller ikke hatt så mange andre ferier. Han har lært: De yngste skal være først ute på dekk og sist inn i styrhuset. Det er sånn man lærer og det er jo når man er ung at man har større mulighet for å gjøre nettopp dette. Og så tilegner man seg samtidig gode vaner.



NAVN: Eirik Kvelstad Nilsen
ALDER: 19 år
BOSTED: Myre i Vesterålen
FØDESTED: Myre
UTDANNING: Kystskipper. Fiske og fangst på Myre. Lærling i Øksnes Kystfiske AS om bord på «Kamilla G»
YRKE: Fisker og lærling

Han driver sitt virke med Myre som base. Han tar fiske- og fangstutdanning på den videregående skolen på Myre og gjennomfører lærlingperioden nå. Det er om bord på «Kamilla G» han er lærling – et fartøy han langt fra er ukjent med fra før. Allerede i fjor tok han kystskippereksamen på Myre i regi av Lofoten maritime fagskole.

Startet med tungeskjæring

Denne driftige unge mannen er ikke en fremmed for næringen. – Jeg opplevde aldri noe press hjemmefra eller fra annensteds om yrkesvalget mitt. Dette er Eirik klinkende klar på. Bestefaren var fisker som både mannskap og med egen båt i over 60 år. En bror er for tiden styrmann om bord på «Kransvik Jr». Eiriks far var også fisker i over 15 år før han etablerte seg som fiskekjøper på land.

Det er kanskje ikke urimelig å tenke at det falt Eirik naturlig å følge i familiens kjølvann. Men Eirik opplevde ikke noe press for å bli fisker, snarere det motsatte: Fisket er både risikoutsatt og et yrke med mye tid borte fra hjem og familie. Det virker ikke som Eirik angret et sekund på sitt valg. Han har gjort sin kalkuleerte og veloverveide beslutning. Han har forsaket mye for å komme dit han er i dag og det han tar mål av seg til å bli. – Mens andre handlet brennevin for å ta seg en fest i helga, gikk kompisen min og jeg utpå og fisket. Som så mange andre, startet Eirik på bryggekannten med tungeskjæring, men innså raskt at han ønsket noe mer. Eirik ville på sjøen og helt fra niende klasse på ungdomsskolen har han vært utpå med «Kamilla G».

Lærer å bli selvstendig

Eirik nekter ikke for at han drømmer om å bli skipper på stor fiskebåt. Men først vil han jobbe seg opp med erfaring på dekk. Han mener det er mange som går direkte inn i styrhuset etter endt utdanning og ser ikke på dette som noen fordel.

Han vil vite hva som skjer på dekk, slik at han kan sette seg inn i mannskapets situasjon. Kystskipper er han allerede, men han vil fylle på og skaffe seg det som er mulig å få av papirer. Dermed blir det nok mer skole når han er ferdig med lærlingetiden sin om et års tid. «Kamilla G» driver med snurrevad på torsk, hyse og sei og not på sild. Sammen med sin gode kompis Kristoffer Rognan og hans sjark har de hatt flere sesonger utpå. Der har han på mange måter lært mest, for man er i stor grad overlatt til seg selv og må løse situasjonene som oppstår på egen hånd. Han er veldig takknemlig for å ha vært med Kristoffer – en driftig og dyktig ung kar.

Ungdom må selv gjøre en innsats

Selv om Eirik for det meste har vært utpå med ulike fartøy siden i vinter og helt frem til juni, er turnusen en av fordelene med å være fisker. Han liker å være på jobb når man er på jobb og ha fri når man har friturn. Det ligger ikke i Eiriks natur å se på klokka. En variert arbeidsdag er også blant hans favoritter: Man vet ikke hva fangsten blir, man kan ikke kontrollere været også videre.

Eirik later til å være storforneymd og har lite og egentlig ingenting han vil klage på. Han oppfordrer unge som vil inn i næringa til å stå på. De som er virkelig interessert, vil få innpass, men man må belage seg på å jobbe hardt for det. Det er ikke bare næringa som må gjøre en jobb for å rekruttere. Ungdommen selv må også gjøre en jobb for å bli rekruttert.

– Dette er fremdeles ingen «kjære mor»-næring og vil aldri bli det heller! Næringa er blitt mye bedre med HMS, forsikringer og annet som skaper øk trygghet. Ting er på mange måter på stell, men de som er nye og vil inn, må faktisk brette opp ermene og gjøre en innsats. Man må tørre å bli trøtt og sliten. Eirik selv får dårlig samvittighet om han kommer hjem fra tokt uten å være det.



“Mens andre handlet brennevin for å ta seg en fest i helga, gikk kompisen min og jeg utpå og fisket.”



GÅRDS- OG HAVBRUK

– to sider av samme sak for 16-årige Silje

Foto: © Liv Selnes

“Det blir nok både fising, bading og turer i sommerferien.”

En tur på jenteleir i regi av Campus BLÅ Norsk Havbrukssenter – og Silje Dahl Wisthus var hekta! Det er meget mulig at 16-åringen med tiden både driver gård og er på sjøen, men sikkert er det at hun vil jobbe på sjøen i fremtiden.

TEKST: HELENE KRISTOFFERSEN, SJØMATBEDRIFTENE

- Det blir nok både fising, bading og turer i sommerferien innrømmer Silje. Men hun håper også på å få jobbet litt. Hun gleder seg allerede veldig til kommende skoleår. Da kan ferien bli litt lang. Hun er

straks ferdig med vg1 naturbruk med akvakultur og skal etter sommerferien påbegynne vg2 akvakultur på Havbruksakademiet – en av Brønnøysunds to videregående skoler. Havbruksakademiet er en privat videregående skole på Toft i Brønnøy kommune med godkjenning etter friskoleloven i 2018. Havbruksakademiet er en del av Campus BLÅ, som også omfatter høyere yrkesfaglig utdanning og kurscenter. Hun tilbrakte sine tidligste år på gård i Namsskogan og flyttet deretter til Vevelstad – Brønnøys nabokommune, hvor hun bor når hun ikke er på skolen.

Både grønn og blå linje

Siljes oppvekst på gård førte til at hun valgte naturbruk med akvakultur. Hun ser frem til mer akvakultur på andre året, men anser det som en absolutt fordel at hun også har fått med seg grønn linje i tillegg til den blå. Hun føler hun har fått mer enn bare fisk og havet. Silje har fått med seg mer om det grunnleggende i norsk matproduksjon og bruken av de ressursene vi har i vårt vidstrakte land. Det er meget mulig at Silje blir røkter, men det er også en mulighet for at hun videreutdanner seg. Hun føler det er så mye interessant å lære om arter i havet og bruken av ressursene som hun for øvrig mener er veldig viktig. Med bakgrunn fra gård ser ikke Silje bort fra at hun kan drive med kombinasjon av gårdsdrift og arbeid på sjøen.

Silje har flere familievenner og fjerne slektninger som driver innen oppdrett eller fiske. Men den aller næreste er nok hennes bestefar som var fisker med egen sjark. Selv om han allerede var pensjonist, var han mye ute og fisket med Silje da hun var yngre.

Vanskelig å bli utplassert

– Jeg eksploderer av glede når jeg er ute på havet! Det er så artig og man får veldig fine dager av å være ute på sjøen, føler Silje. Hun liker nok ekstra godt å være ute på båt. Allerede i tiendeklassen på ungdomsskolen søkte Silje seg jobb og fikk begynne på Akvafuture AS, et havbrukselskap med oppdrett på tre lokaliteter i Brønnøy og Vevelstad. Etter det har hun vært der i noen helger. Både fisketurer med bestefaren, Jenteleir og sommer-/helgejobbing med havbruk har vekket interessen hos Silje.

Som mange andre unge i sjømatnæringene føler Silje ennå ikke på at det er så mye som skulle vært annerledes. Men hun erkjenner at sykdommer og lus er en problematikk i havbruket hun gjerne kunne vært foruten. Og så har pandemien selvsagt skapt en del utfordringer. Det har naturlig nok vært vanskelig å komme på utplassering. Men hun føler seg forholdsvis trygg på at hun sammen med sine medstudenter

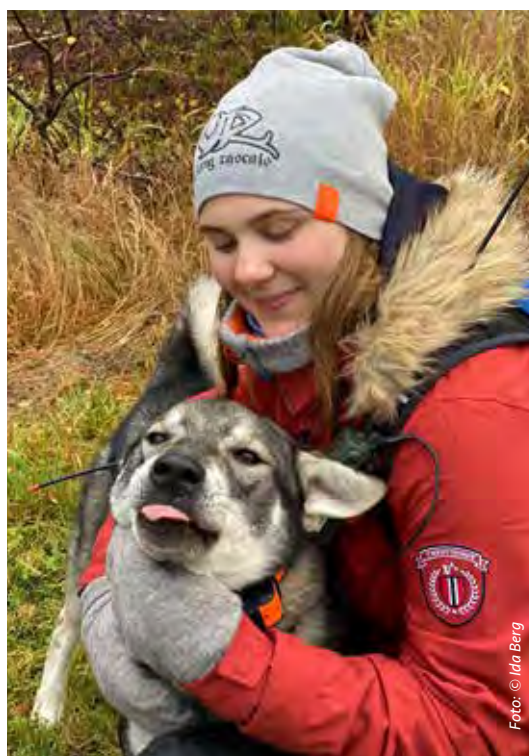
har fått den praksisen de skulle hatt, selv om det er blitt forskyvninger.

Havbruksakademiet gjør det strålende

Silje har et motto: – Man må være løsningsorientert om man ønsker å holde på innenfor denne næringen! Det er også hennes svar på spørsmål om oljehyre og andre plagg i forbindelse med jobb: Har støvlene vært for store, tar hun på seg et ekstra par sokker. Er oljebuksa for stor, slår hun en ekstra knute på selene.

Silje tror det kan være vanskelig å rekruttere ungdom til sjømatnæringene blant dem som bor langt borte fra kysten hvis de ikke kjenner til eller vet hvordan det foregår. I Brønnøysund virker dette derimot uproblematisk og her mener hun at Havbruksakademiet har gjort en strålende jobb. Hun mimrer igjen om da hun var på Jenteleir og fremhever dette som ekstra positivt, samtidig som hun mener det er viktig å reklamere godt for seg og sine tilbud i fremtiden.

“Jeg eksploderer av glede når jeg er ute på havet!”



“Man må være løsningsorientert om man ønsker å holde på i denne næringen!”

NAVN: Silje Dahl Wisthus

ALDER: 16 år

BOSTED: Brønnøysund pga. skolen, men ellers på Vevelstad

FØDESTED: Namsskogan

UTDANNING: Begynner på vg2 akvakultur høsten 2021

YRKE: Student



Aldri så galt at det ikke er godt for noe:

KORONAEN GA OSCAR JOBB

Industrimekanikeren Oscar Gurney sa han skulle bli fisker da han var liten. En mandag i februar i år ringte han til Øksfjord Fiskeindustri AS og tok så korona-test. Han ble bekreftet smittefri og fredagen etter ble han plukket opp i Alta på vei til Øksfjord.

TEKST: HELENE KRISTOFFERSEN, SJØMATBEDRIFTENE. FOTO: PRIVAT

“Hadde det ikke vært for koronaen, hadde jeg aldri kommet til Øksfjord!”

Oscar er egentlig industrimekaniker fra Fredrikstad. Han gikk på Glemmen videregående skole i hjembyen. Han følte seg litt gammel da han var ferdigutdannet og det var han ikke klar for. Da ble det en stilling på Heim Gastropub i Fredrikstad. Med pandemien kom også permitteringen. Men en lørdag i februar begynte han å svinge kniven i Øksfjord i Loppa kommune i Vest-Finnmark.

Oldeforeldrene til Oscar var hvalfangere i Onsøy, som nå er en del av Fredrikstad. Oscar har også vært med på reketråling, så han er ikke helt blottet for erfaring fra sjømatnæringen. I tillegg har han vært på flere fiskeferier og syns fisking er en flott hobby.

Godt arbeidsmiljø, variert arbeidsdag

Tidlig i januar slo det ham at skreien var i anmarsj og han hadde kanskje mest lyst til å få innpass på en fiskebåt. Det viste seg litt utfordrende. Oscar følte det som at han sikkert hadde tatt 100 telefoner og sendt utallige søknader og CV-er, men det var lite respons å

få. Ved hjelp av kontakter og en skipper som tok noen telefoner, kom han i kontakt med Øksfjord Fiskeindustri AS. Nå virker det ikke som det er et fnugg av angst: Oscar har en veldig variert arbeidsdag og får jobbet fysisk. Det foretrekker han fremfor en kontorjobb.

– For et fantastisk flott samhold det er her i Øksfjord! Oscar fryktet at han som eneste søring på anlegget ville bli å sparke mye i sanda på fritiden. Han hadde nesten ikke satt seg i fellesrommet på bruket før de andre gutta fikk en rolig stund og foreslo å kjøre en tur. Da ble det en omvisning i Øksfjord og omegn.

Opplæring på arbeidsplassen

Han følte seg veldig velkommen fra første stund. Det er et utrolig godt kameratskap blant de som er på jobb og det er det viktigste for Oscar: – Man skal trives sammen med dem man jobber sammen med. Og så blir det en bonus at man i tillegg trives med arbeidsoppgavene.





“For et fantastisk flott samhold det er her i Øksfjord!”

Om egen prestasjon på jobb, ville han ikke si så mye. – Det får jo være opp til kollegene mine å si om jeg foreløpig gjør det bra eller dårlig.

Han både tar imot fisk, sløyer, pakker og kapper tunger. Opplæring har han fått både før og underveis. Han blir vist hvordan han skal gjøre en oppgave, utfører den og spør etter at han er ferdig om det er godkjent eller ei: – Er det ikke godt nok, får jeg ikke en sur mine, men blir forklart hvordan jeg bør gjøre det for å få et best mulig resultat. Er det godt nok, så er det bare å fortsette!

Blir gjerne fisker eller hvalfanger

Om 10 år er Oscar veldig usikker på hva han driver med. Det er alltid mulig å få jobb som mekaniker, noe han er utdannet for, såfremt man ser bort fra denne koronaen. Men man skal kanskje ikke se bort fra at det også kan bli sjømatnæringen for Oscar. Han har veldig lyst med innpass på båt, men føler det kan være vanskelig å få det når man står på bar bakke uten maritim erfaring. Nå har han fått første foten innenfor og foreløpig har han ingenting å klage på. Det eneste Oscar har å sette fingeren på, var ubehaget ved å ta koronatest, men han hadde gjort det tidligere, så han visste hva han gikk til. Selv det å følge i oldeforeld-

NAVN: Oscar Gurney

ALDER: 24 år

BOSTED: Øksfjord, bor på anlegget

YRKE: Sesongarbeider på Øksfjord Fiskeindustri AS

renes fotspor, kan være aktuelt å prøve: – Om jeg får sjansen til å prøve hvalfangst, så gjør jeg gjerne det! Jeg bryr meg ikke så mye om hva kritikerne av hvalfangst sier.

Ettersom Oscar både er så fersk og føler at han ikke har så mye å klage på, så blir det vanskelig å sette fingeren på om noe skulle vært annerledes ved næringen. Men det var jo alltid den koronaen, da. Men når han tenker over det: – Hadde det ikke vært for koronaen, hadde jeg aldri kommet til Øksfjord!

“- Om jeg får sjansen til å prøve hvalfangst, så gjør jeg gjerne det!”



Bytt fra svart til lys plastemballasje

Hvert år brennes rundt 6000 tonn plast som heller burde ha gått til gjenvinning. Hvorfor? Fordi den inneholder carbon black.

Dersom fargen ikke har noe betydning for kvaliteten på produktet, bør du se på muligheten for å bytte til lys plastemballasje.

Svart plast farget med carbon black er vanskelig å gjenvinne fordi materialet ikke reflekterer lys og derfor ikke kan sorteres optisk med den teknologien som sorteringsanleggene bruker i dag. Til tross for dette er det svært mange bedrifter som benytter seg av svart carbon black – hovedsakelig fordi det ser lekkert ut og er rimelig. Konsekvensen er imidlertid at mye god plast går tapt og forsvinner ut av sirkulærøkonomien.

Skal vi få til et godt sirkulært system for emballasje og nå EUs mål om at 50 prosent av all plast skal bli materialgjenvunnet

innen 2025, må bedrifter ha et bevisst forhold til emballasjen de velger.

Skal du bytte ut emballasjen, handler det om å stille de riktige spørsmålene, som blant annet hvilket materiale emballasjen bør lages av, hvor stor andel som er av resirkulert materiale, og om materialet er mulig å sortere optisk.

Vi i Norengros er svært opptatt av miljø og bærekraft og jobber hele tiden med å kunne tilby de beste emballaseløsningene på markedet.

Ønsker du å fase ut bedriftens bruk av svart emballasje? Ta kontakt, så hjelper vi deg!

VIKØrsta

Flytekaier og marinaanlegg

- Markedets beste kompetanse
- Høykvalitets produkter
- Størst utvalg i standardprodukter
- Fleksibilitet i spesialløsninger
- Prosjektering
- Montasje
- Service og vedlikehold
- ROV inspeksjon



www.vikorsta.no

a SAFEROAD® company

MYHRVOLD INDUSTRI

MYHRVOLD-GRUPPEN

**Nowicki røyke-, koke-
og nedkjølingsanlegg
for fiskeindustrien.**

**Svært konkurransedyktig på pris og
meget god kvalitet.**

**Løsninger tilbys fra
små til store anlegg.**



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

MYHRVOLD-GRUPPEN

FOOD EQUIPMENT SINCE 1909

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



Daglig leder Kristian Digre og arrangementssjef Kari Steinsbø – her med Munkholmen i ryggen – ønsker velkommen til årets Aqua Nor. Foto: Ragnar Larsen.

Aqua Nor i hybrid versjon i år – holdes både

DIGITAL OG FYSISK

Aqua Nor arrangeres i en både og-versjon i år – fysisk i Trondheim Spektrum, men samtidig også digitalt.

TEKST: RAGNAR LARSEN

“Aqua Nor er en messe som favner langt videre enn Norge.”

Påmeldingen til messen 24.-27. august er i rute og alt er klappet og klart, forsikrer daglig leder Kristian Digre og arrangementssjef Kari Steinsbø overfor Norsk Sjømat.

– Pandemien gjorde Nor-Fishing heldigital i fjor. Vi fikk kort tid på oss til å lage et helt ut digitalt opplegg, men både 220 utstillere og drøyt 15 000 deltakere lot

til å være fornøyd. Vi har tatt med oss erfaringene fra den digitale fiskerimessen i fjor inn i årets Aqua Nor, sier Steinsbø og Digre.

– Men selv om fjorårets digitale messe ble vellykket, er det klart at mange savner fysiske nærvær, direkte spørsmål til foredragsholdere ansikt til ansikt, møte med kolleger og samtaler om saker av felles interesse.

Samtidig vil et digitalt opplegg gjøre det mulig for flere å delta, ikke minst fra utlandet. Aqua Nor er en messe som favner langt videre enn Norge. Derfor har vi god tro på at den hybride versjonen vil slå an.

Havet som grønn matleverandør

– Vi har satt «Mer mat fra havet» og «Blue is the new green» som overskrifter på årets messe. Dette er utgangspunkt for den heldigitale konferansen 23. august, dagen før selve messen åpnes. Og havets økende betydning som matleverandør og havet som uttrykk for den grønne trend finner vi også igjen i foredragene på messen. Foredragene på fagmessen blir gjentatt i den digitale versjonen. Slik blir den digitale versjonen en forsterkning av det fysiske nærvær.

Trondheim Spektrum blir rigget til som en scene hvor Arne Hjeltnes intervjuer folk på direkten. Og så har vi en fagkanal hvor ikke mindre enn 53 innlegg blir fremført i tillegg til hovedforedrag.

App som informativt hjelpemiddel

Og så har vi fått utviklet en egen app, som vil være til nytte for deltakere som er fysisk til stede i Trondheim Spektrum. Messen legger beslag på alle arealene innendørs. I tillegg har vi to store haller utendørs. Appen vil være til hjelp for å orientere seg. Husk: Dette er et omfattende arrangement på et stort område! Ved hjelp av appen på mobilen vil en lett finne frem til utstillere, serveringsmuligheter, bussavganger og informasjon om stands og foredrag.

Vi ser det også som viktig å knytte kontakt mellom

havbruksnæringen og relevante studentmiljøer. Studenter tilbys faglige samlinger og besøk hos utstillere. Her vil de få informasjon om behov for oppgaveskriving og bli kjent med jobbtilbud. Studenter som tar økonomi, teknologi og biologiske studier vil ha særlig nytte av dette opplegget. Studentene har gratis adgang. Det gjelder ikke bare NTNU-studenter og andre studenter i Trondheim, men alle studenter som er interessert i havbruk – uansett studiested.

Trygg messe i en pandemisk tid

Pandemien er i retur, men ikke over. Derfor legger vi stor vekt på smittevern. Vi følger retningslinjene i veilederen «Trygg varemesse» med vekt på å holde avstand, forebygge køer og ekstra trykk på godt renhold. Vi har et nytt billettsystem i år, hvor QR-koden på telefonen skannes både ved inn- og utgang. Slik vet vi til enhver tid hvor mange som befinner seg på messeområdet. Det gir økt trygghet om noe skulle skje.

Vi har fått gode tilbakemeldinger på programmet for årets Aqua Nor. Den hybride løsningen med digital deltakelse i tillegg til den fysiske messen tror vi gjør messen enda mer deltakervennlig, fremholder Kristian Digre og Kari Steinsbø.

Aqua Nor arrangeres av Stiftelsen Nor-Fishing med lederen av Norges Fiskarlag, Kjell Ingebrigtsen som styreleder. Han avløste tidligere fiskeridirektør Liv Holmefjord. Det holdes messe hvert år – Nord-Fishing det ene året og Aqua Nor det andre. Den første fiskerimessen i Trondheim ble arrangert i 1960.

“Den hybride løsningen med digital deltakelse i tillegg til den fysiske messen tror vi gjør messen enda mer deltakervennlig.”

Slik som fra en tidligere messe kan årets Aqua Nor arte seg – og så kommer den digitale versjonen i tillegg. Foto: Gerhardsen & Karlsen.





MELD DEG
PÅ NÅ!



SJØMATBEDRIFTENE

JUBILEUMSKONFERANSEN 2021

21.-22. September

PROGRAM:

SJØMATBEDRIFTENES JUBILEUMSKONFERANSE

BRITANNIA HOTEL

Den 21.-22. september 2021 er det endelig klart for å treffes igjen! Dette vil bli et sammensatt jubileum, hvor konferansen vil bli avholdt den 21. September, med program og stands av «Sjømatdagene-standard». Programmet vil gå fra klokken 10:00-16:30, med påfølgende festmiddag fra 19:00-02:00 i ærverdige Britannia Hall.

TEKST: MALI MYREN, SJØMATBEDRIFTENE

Den 22. september, vil det bli holdt et medlemsmøte for tillitsvalgte og medlemsbedrifter i Sjømatbedriftene. Dette møtet vil også avholdes i Britannia Hall. Her vil vi diskutere de viktigste satsningene og fokusområdene fremover. Det blir også en oppfølging av Sjømatbedriftenes strategi, og muligheter til å komme med deres forventninger og innspill til organisasjonen.



Foto: © Line Berre

Bjarne Brøndbo vil være konferansier og artist under arrangementet.

Påmelding og pris

Påmeldingsmodulen åpnet 01. juni. Påmeldingen er bindende, og det er begrenset antall plasser. Her er det førstemann til mølla som gjelder.

Pris for deltakelse på konferanse og festmiddag: 6 000,- eks mva.

Egenandelen for deltakelse på medlemsmøtet: 500,- eks mva.

Påmelding skjer på www.sjomatbedriftene.no eller på mail til: mali@sjomatbedriftene.no

Les mer om arrangementet her: www.sjomatbedriftene.no/jubileumskonferansen-2021

Ønsker din bedrift å ha stand under Jubileumskonferansen?

Ta kontakt med Frode Kvamstad på frode@fiasinnkjop.no eller 970 43 974.

PROGRAM – 21. september

HISTORISK TILBAKEBLIKK – *Yngvar Gustavsen*

FREMTID – Hva tar vi med oss- og hvordan blir veien videre for havbruksnæringa de neste 50 år?
Gustav Witzøe, SalMar – Sondre Eide, Eide Fjordbruk – Roger Hofseth, Hofseth International – Arne Nore, tidligere toppsjef i Pan Fish

BÆREKRAFT – Hvordan skal vi redusere fotavtrykket til fôr?
Leif Kjetil Skjæveland, Skretting – Erik Gracey, BioMar

FORBRUKER- OG MARKEDSTRENDER – *Tom-Jørgen Gangsø, Sjømatrådet*

TEKNOLOGI – Teknologi, digitalisering og konsumentenes krav
Atea

FREMTID OG UTVIKLING – Sjømatindustriens fremtid de neste 20 år? Hvordan skal vi tilpasse oss trendene?
Odd Emil Ingebrigtsen, Fiskeri- og sjømatminister – Sigvald Rist, Insula – Roger Hofseth, Hofseth International

SIJØMAT TIL IDRETTSGLADE BARN – *Ole Jørstad, Norges Idrettsforbund – Odd-Bjørn Hjelmeset, Kvarøy Salmon – Bente Skari, Nittedal Idretts-SFO – Robert Eriksson, Sjømatbedriftene*

IMOT OSS STATEN LOVER BØYES – *Halfdan Mellbye, SANDS Advokatfirma*

ARBEIDSPASSER – Mer torskeoppdrett kan holde fabrikkene i gang gjennom året
Christian Riber, Norcod



RÄUCHER GOLD®

MASTER of SMOKE

Natural Smoking Technology

RG Engineering Certified Food Safety HACCP, ISO, PEFC

J. RETTENMAIER & SÖHNE
73494 Rosenberg (Germany)

IRS Fibers designed by Nature

ABC
Arne & Conneliusen AS

Postboks 424 Økern
N-0513 Oslo
www.abcorneliusen.no

www.raeuchergold.com

Hva mener de politiske partiene om **FISKERI, HAVBRUKS, OG SJØMATPOLITIKK?**

Stortingsvalgkampen er godt i gang, og mange vil kanskje påstå at det lukter svidd valgflesk på lang avstand. Norsk Sjømat har gått gjennom alle partiprogrammene og laget en grundig oversikt over hva det enkelte parti mener om havbruk, fiskeripolitikk, og sjømat i sine partiprogrammer.

TEKST: ROBERT ERIKSSON



Arbeiderpartiet

ARBEIDERPARTIET:

Fiskeri: **Samfunnskontrakten må holdes**

- Sikre at havressursloven, fiskesalgslagsloven og deltakerloven ligger fast og forblir viktige pilarer i norsk fiskeripolitikk.
- Si nei til evigvarende kvoter.
- Videreutvikle en differensiert, spredt og fiskereid fiskeflåte som kan sikre en lønnsom næring.
- Utarbeide en ny kvotemelding som gir forutsigbarhet for fiskerinæringen og som sikrer bosetting, aktivitet og lønnsomhet langs hele kysten.
- Legge til rette for at alle flåtegrupper reduserer sine utslipp av klimagasser.
- Innføre begrensinger på eierskap i kystfiskeflåten.
- Styrke bredden og mangfoldet i kystfiskeflåten med målrettede ordninger for rekruttering til fiskerinæringen, basert på tilstrekkelig kvotegrunnlag.
- Sikre gode rammevilkår for en lønnsom utvikling av flåten under elleve meter, som gir forutsigbarhet, fornying og konkurransedyktig avlønning også for mannskap på to.
- Slå ned på fiskerikriminalitet og sikre anstendige lønns- og arbeidsvilkår for alle ansatte.
- Videreutvikle ordninger som belønner leveranser av fersk fisk til lokale landanlegg.

- Sikre at retten til fiske for alle i sjøsamiske områder skal være reell.
- At et bærekraftig sjølaksefiske beholdes, med sine tradisjoner som en viktig kulturbærer og næring.

Havbruk: **Økt verdiskapning, og økt bærekraft**

- Doble verdiskapningen fra havbruk innen 2030.
- Videreutvikle trafikklyssystemet med flere miljøindikatorer.
- Stimulere til økt produksjon av norskprodusert bærekraftig fôr med mål om at alt fôr til havbruksnæringen skal være fra bærekraftige kilder innen 2030.
- Utvikle et eget konsesjonsregime for oppdrett til havs med strenge krav til bærekraft og sameksistens mellom ulike næringer til havs.
- Sikre stabile og forutsigbare inntekter til kommuner som stiller areal til disposisjon for oppdrett.
- Gjøre fremtidige oppdrettstillatelser tidsbegrensede. Gjeninnføre krav om lærlinger, videreføring og forskning og utvikling for de største aktørene innen havbruk.

- Gjennomgå ordningene med tillatelser i havbruksnæringen for å sikre fortsatt mangfold og lokalt eierskap.
- Stimulere til innovasjon og bruk av ny teknologi i fiskeindustrien og oppdrettens næringen gjennom et marint verdiskapingsprogram.
- Prøve ut en ordning der en andel av fremtidige havbrukstillatelser leies ut til sjømatindustrien for å bidra til helårlig industri.
- Øke forskningen og stimulere til økt satsing på tang og tare og på nye marine ressurser.
- Ta initiativ til et eget program for produksjon av bærekraftig fôr til oppdrett av fisk.

Sjømat: Økt eksport og mer bearbeiding som skaper arbeidsplasser

- Opprettholde og forsterke leverings-, bearbeidings- og aktivitetsplikten knyttet til trålkonsesjoner i torskefiskeriene.
- Stimulere til økt innenlands bearbeiding, blant annet ved å øke tilgangen på restråstoff som grunnlag for utvikling av ny norsk industri.
- Sikre at fangst- og landingsmønsteret fra fiskeflåten i større grad tar hensyn til industriens behov for stabil tilgang på råstoff. Bidra til en desentralisert mottaksstruktur 22 gjennom å styrke ordningen med føringstilskudd.
- Stimulere til innovasjon og bruk av ny teknologi i fiskeindustrien gjennom et marint verdiskapingsprogram.
- Arbeide for at ansatte i hele sjømatnæringen har gode lønns- og arbeidsvilkår, og at det slås hardt ned på alle former for sosial dumping på havet og på land.
- Videreføre særordninger for permittering i fiskeindustrien.
- Kartlegge bruken av innleie og vikarbyråer i primærnæringene.
- Bruke Arbeidstilsynet og arbeidslivskriminalitetsentre mer aktivt i kampen mot sosial dumping og arbeidslivskriminalitet i fiskeindustrien.

SENERPARTIET:

Fiskeri: En nøkkelnæring langs kysten

- Opprettholde og utvikle en differensiert og fiskeried flåte tilpasset nasjonale målsetninger om å øke foredling og verdiskaping av fiskeressurser i Norge.
- Opprettholde deltakerloven, havressurslova og fiskesalgslagsloven og sørge for at lovene håndheves. Det er svært viktig å håndheve aktivitetskravet i deltakerloven.
- Prioritere kystflåten og legge klare begrensninger i fisket for større båter innenfor fire nautiske mil fra grunnlinjen.
- Si «nei» til strukturering av kystflåten under 11 meter. Denne flåten må sikres tilstrekkelige kvoter.
- Utrede overgang fra kjøp og salg av kvoter til tildeling av kvoter og konsesjoner.
- Utrede hele regimet med eierskapsbegrensninger i fiskeflåten med mål om å sikre sterkt lokalt og nasjonalt eierskap.
- Sikre at kun aktive fiskere kan tildeles fiskeretigheter.
- La fordelingen av kvoter mellom fartøygruppene i hovedsak ligge fast, men vurdere blant annet å
- refordele kvoter fra den delen av trålflåten som er omfattet av pliktsystemet, dersom formålet med pliktsystemet ikke oppfylles, samt styrke virkemidlene for rekruttering av unge til fiskerinæringen, for eksempel gjennom rekrutteringskvoter.
- At innrapporteringskrav og regelverk for fiskeriene er tilpasset de ulike flåtegruppene slik at de minste fartøyene ikke får urimelige belastninger gjennom de krav som stilles.
- Sørge for at fiskeritillatelser/konsesjoner som ikke er i aktiv bruk, trekkes tilbake.
- Bidra til bedre generasjonsskifter i fiskerinæringa ved å legge til rette for overføring av kvoter fra eldre til yngre utøvere.
- Videreføre og styrke ungdomsfiskeordninga og ungdomskvoter som bidrar til rekruttering, styrke ordninga med lærlingekvoter for å sikre lærlingeplasser og arbeide for å bedre rekrutteringen av kvinnelige fiskere.
- Tilrettelegge for at ungdomsskoleelever får bedre utplasseringstilbud og informasjon om fiskeryrket.
- Styrke Kystvakta, redningsselskapet og redningshelikoptrene langs kysten. Sikre god samordning





Bærekraftig emballasje som tar vare på kvaliteten i maten vi spiser



Desom AS leverer alle typer emballering med og uten trykk i små og store kvanta. Vi gjør vårt beste for å følge prinsipper for bærekraftig utvikling. Dette betyr at i vår virksomhet prøver vi å minimalisere vår innvirkning på miljøet, og samtidig hele tiden forbedre våre prosesser.

- Vakumfilm med og uten trykk
- Gull- / Sølv brett
- Vakumposer
- Standup pose
- Krympeposer
- Skinfilm
- Absorbenter
- Strekkfilm
- Fryseposer



I'm Green emballasje reduserer CO2-utslipp

I'm green er en mer miljøvennlig emballasje for matvarer. Deler av dette råstoffet vil erstattes med plast fra fornybart råstoff som er etanol laget av sukkerrør. Dette reduserer bruken av fossilt materiale i emballasjen og reduserer CO2-utslipp.

Spør oss om I'm Green emballasje.



www.desom.no · +47 55 98 11 11 · post@desom.no



Besøk oss på stand A02-012 på AquaNor 2021

Vi har det du trenger til vannovervåking, kvalitetskontroll og hygienekontroll



VANN OG ALGER

Måleinstrumenter og sensorer for kontroll av vann - inkl. spesialutstyr for effektiv deteksjon og klassifisering av alger.

LISTERIA KONTROLL

Analyse-kit, medier og PCR løsninger for kontroll av Listeria mono. og spp. i mat og miljøprøver.



HYGIENEKONTROLL

ATP-målere, mikrobiologisk hygienekontroll svabere, kluter, poser, pipetter, rør, beger og hansker m.m.

DETEKTERBART UTSTYR

Blandeutstyr, beholdere, penner og rekvisita m.m. Godt HACCP virkemiddel.



Vil du ha kode for GRATIS inngang til messen?

Send en e-post til info@labolytic.no

LABOLYTIC AS

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

labolytic.no

mellom ulike aktører for å øke sikkerheten på sjøen.

- Tilføre kontrollorganene flere ressurser fortrinnsvis lokalt og på kaia, og ikke ved å bygge opp større administrasjon sentralt.
- Styrke kampen mot arbeidsmiljøkriminalitet og sosial dumping i fiskeri- og sjømatnæringa.
- Gjeninnføre ordningen med fiskerirettleder.
- Øke fiskerifradraget.
- Sikre varig kompensasjon for fiskerinæringa etter at den reduserte satsen i CO₂-avgift falt bort.
- Satse på elektrifisering og overgang til klima- og miljøvennlig drivstoff for fiskeflåten.
- Stimulere til bærekraftig utnyttelse av fiskeresursene i ferskvann.

Havbruk: Sats på verdiskaping

- At det settes av tilstrekkelige arealer langs kysten til sjømatproduksjon.
- Innføre eierskapsbegrensninger i oppdrettsnæringa.
- Jobbe for et skatte- og avgiftsregime som stimulerer til nasjonalt eierskap og lokale investeringer i havbruksnæringa.
- Legge til rette for mangfold i næringa når det gjelder størrelse på selskapene.
- Utrede om framtidige konsesjoner gradvis skal falle tilbake til staten. Gjennom retildeling på gitte vilkår kan en sikre kontroll med omsetningen av konsesjoner, videre utvikling innad i næringa og samtidig sikre norsk eierskap.
- Sikre bærekraft og god dyrevelferd i havbruksnæringa.
- Styrke offentlig FoU-innsats for bærekraftig og økende produksjon av dagens oppdrettsarter, og initiere prosjekter for annen havbasert produksjon.
- At kommunene skal sikres god kompensasjon for å avsette areal til havbruksnæringa. Dette bør skje

ved en fordeling der midlene fra Havbruksfondet fordeles med 70 % til havbrukskommunene, 20 % til fylkeskommunen og 10 % til staten. Produksjonsavgiften forbeholdes havbrukskommunene og fylkeskommunene.

- Legge til rette for satsing på innlandsfiskeoppdrett.
- Etablere et program for utvikling og industriell produksjon av fôr til landbruk og havbruk basert på norske fornybare ressurser.
- Iverksette tiltak for å redusere avfall fra havbruksnæringa i norske fjorder og støtte opp om løsninger som nytter avfall i form av biologisk masse.
- Begrense omfanget av marine verneplaner. Havområdene skal som utgangspunkt benyttes til bærekraftig matproduksjon og fangst av viltlevende arter.
- Stimulere havbruksnæringa til å ta i bruk fossilfrie løsninger.
- Styrke havbruksutdanninger på fagskole, høyskole og universitetsnivå sammen med havbruket selv, også i utdanningsløpet.

Sjømat:

- Arbeide for å styrke hele verdikjeden, der verdiskapingen skal fordeles mellom sjø og land. Ferskfiskordningen er et godt eksempel på en reguleringsmetode som fremmer dette perspektivet.
- Bidra til at en større andel av fiskeressursene går til produksjon på norske landanlegg og sikre en desentralisert mottaksstruktur gjennom å sette av midler til føringsordninger og mottaksstasjoner.
- Legge til rette for økt foredling av fisk i Norge, blant annet gjennom økt støtte til innovasjon og automatisering.
- Utbedre fiskerihavner og farleder langs kysten.





SOSIALISTISK VENSTREPARTI:

Fiskeri: *Vi eier havet i fellesskap*

- Grunnlovsfeste at de villevende ressursene i havet tilhører folket og skal komme lokalbefolkningen til gode.
- Iverksette tiltak for å hindre at arter blir utrydda, for eksempel tiltak for kysttorsken.
- At fiskekvotene skal tildeles slik at de prioriterer kystflåten. Fordeling av kvoter må gjenspeile de ulike fangstmetodenes ressurstilpasning og energiforbruk.
- Sikre fiskernes rett til prisforhandling og Fiskesalgslagens enerett til å fastsette minstepris på fisken. SV vil opprettholde fiskesalgslagsloven.
- Tilbakeføre torsketrålkonsesjonene med leveringsplikt og bearbeidingsplikt til kystsamfunnene, og bruke deler av dette til å øke rekrutteringen til fiskeriene.
- Stramme inn aktivitetsplikten. Kun aktive fiskere kan eie fiskefartøy med fiskerettigheter. Aktivitetsplikten skal også gjelde for rederi.
- Skjerpe krav til fartøystørrelse som gir adgang til fiske innenfor fjordlinjene.
- Etablere en kvalitetsfiskstrategi for å øke kvaliteten ved levering.
- Starte opp industrielle næringsparker langs kysten, hvor den enes avfall er den nestes ressurs. All fisk og restråstoffer skal bringes til land og utnyttes. Staten må bidra til økt satsing på utvikling av ny småskalateknologi i hele næringskjeden.
- Gå til kamp mot fiskejuks ved å innføre ressursregnskap. Krev revisjonsplikt for fanget og levert fangst målt opp mot bearbeidet produkt.
- Styrke norsk sjømat sin markedsposisjon gjennom bedre miljøstandard i hele verdikjeden.
- At fiskerihavnene styrkes med service og infrastruktur for å bidra til nye bedriftsklynger.

Havbruk: *Gir Norge stor verdiskapning*

- Legge om tildelingen av oppdrettstillatelser, slik at prisen på vekst reduseres kraftig, og at man i stedet innfører krav om null lus, null rømming og null ressurser på avveie for å kunne få tillatelse til ny eller økt produksjon. Alle nye tillatelser skal gå til anlegg som nyttiggjør seg slammet fra anlegget.
- Trekke tilbake tillatelser dersom miljøkravene brytes.

- Redusere eierkonsentrasjonen i norsk havbruk. SV vil styrke det lokale eierskapet til ressursene.
- Krev tiltak for redusert lokal forurensning fra oppdrettsanlegget.
- At bruken av medisiner og kjemikalier i oppdrettsnæringa skal reduseres til et bærekraftig nivå.
- At det skal stilles strengere krav til lokalisering av oppdrettsanlegg. Anlegg i nasjonale laksefjorder må avvikes.
- Stille krav om at alle oppdrettsanlegg skal være rømmingsfrie og utslippsfrie fra 2026.
- Intensivere forskningsinnsatsen på produksjon av mikroalger til fôr.
- At nye oppdrettskonsesjoner ikke skal være omsettelige.
- At konsesjonene skal falle tilbake til fellesskapet om de går ut av bruk.
- Styrke kommunens anledning til å si nei til oppdrettsanlegg og til å stille strengere miljøkrav i egen kommune.
- Krev at fiskefôr renses for miljøgifter, og erstatte soyaen i fiskefôret med bærekraftige alternativ.
- Ha mål om at alt slam fra oppdrettsanlegg skal samles opp. Dette skal ses i sammenheng med gjødselproduksjon og bioenergiproduksjon. etablere og finansiere en infrastruktur for biogassproduksjon over hele landet og gjøre biogassproduksjonen lønnsom.
- Utvide trafikklssystemet slik at flere indikatorer inngår, både lusenivå, rømming og fiskehelse, og gjennomgå systemet for å sikre at det er miljømessig forsvarlig.
- Innføre krav om at all oppdrettslaks dobbeltmerkes på en måte som gjør at rømt fisk enkelt kan identifiseres og spores.
- Iverksette tiltak for fosforgjenvinning og utrede virkemidler for å styrke markedet for sekundært fosfor.
- Styrke dyrevelferden i oppdrettsnæringa gjennom hele produksjonssyklusen og styrke Mattilsynets sanksjonsmuligheter. Dagens bruk av rensefisk må fases ut.
- Innføre et omsetningspåbud for bærekraftig fiskefôr for oppdrettsnæringa, hvor man starter lavt, med en opptrappingsplan som gradvis økes opp til 100 prosent for bærekraftig fôr.
- Etablere en produksjonsavgift for oppdrettsnæringa hvor brorparten av inntektene tilfaller vertskommunene og en mindre del går til fylkeskommunen.

Sjømat:

- Industriens framtid må sikres gjennom en fiskeripolitikk med spredt eierskap og sterke samvirker som sikrer matproduksjon og tilgang på råvarer over hele landet.
- En større del av råvarene må bearbeides lokalt.

RØDT:**Fiskeri: Fisken i havet er en felles ressurs**

- Grunnlovsfeste at de villlevende ressursene i havet tilhører «fellesskapet» og skal komme lokalbefolkningen til gode.
- Fjerne eller redusere EUs kvoteandel med de kvotene Storbritannia får som sjøstendig kyststat når britene er ute av EU gjennom Brexit.
- Håndheve deltakerloven slik at bare aktive fiskere kan eie fiskefartøy med fiskerettigheter. Omsettingen av fiskekvoter stoppes. Staten fordeler kvotene gratis, og kvotene går tilbake til staten når fiskeren slutter som fisker.
- Kreve at leverings- og aktivitetsplikten til landanlegg innfris, eller at kvoten refunderes.
- Arbeide for at torsketrålskonsesjonene utvikles og de tilhørende torsk- og hysekvotene omfordales til kystflåten. Videre innføre et forbud mot snurrevadfiske innenfor kystlinja.
- Avvikle hjemmelslengdeordningen. Regulere fiskebåter og kvoter etter faktisk lengde.
- Bedre forvaltningen av fjordfiskebestander. Opprettholde krav til fartøystørrelse som gir adgang til fiske innenfor fjordlinjene.
- Hindre sammenslåing av kvoter, også for båter under 15 meter. Fisk fra kystflåten danner grunnlaget for verdiskaping i mange kystsamfunn.
- Innføre periodisering av kvoter for å muliggjøre helårsdrift på fiskemottakene langs kysten.
- Arbeide for at staten om nødvendig skal bidra til å opprettholde mottaks- og foredlingsanlegg for kystflåten.
- Bedre arbeidsforholdene for sjøfolk og ansatte i landanlegg.
- Sikre fiskernes rett til prisforhandling og Fiskesalgslaget enerett til å fastsette minstepris på fisken. M. Lette adgangen til å erverve fiskekvoter for unge som vil bli yrkesfiskere.
- Kreve revisjonsplikt for fanget og levert fangst målt opp mot bearbeidet produkt.

- Gode fraktordninger innen fiske er sentralt for at vi skal ta hele landet i bruk. Norge kan aldri bli best på å være billig.
- Vår styrke er et trygt arbeidsliv, med fagarbeidere og teknologi som kan gjøre oss trygge på at maten er sunn og produsert under skikkelige forhold.

- Innføre turistfiskekort for sjøfiske og konsesjonsplikt på nye turistfiskeanlegg. Håndheve loven lokalt og ved grenseoverganger. Nasjonal kontroll og regulering skal hindre overfiske gjennom skjerpet kontroll på landanleggene. Kystvakta må styrkes for økt kontroll av redskap og utkast. Overvåkningsflyene kan hindre utkast og sikrer at andre land ikke fisker i våre områder.
- Innføre et generelt forbud mot seismikkskyting med luftkanoner. Oljeinstallasjoner og havvindanlegg skal ikke forekomme der det forhindrer fiske og fangst eller truer livet i havet.
- At åpning av fangst på nye arter skal være basert på uavhengig forskning og føre-var-prinsippet.
- At hummerbestanden skal fredes mot fiskeri i 10 år da den er på et historisk lavt nivå.

Havbruk: Et miljøvennlig fiskeoppdrett

- At tillatelser til fiskeoppdrett bare skal gis gjennom enkle funksjonskrav: merdene er rømningssikre, forurensningsfrie, gir full sykdomskontroll og høy fiskevelferd og fisken er lusefri.
- At det ikke skal være mer enn 200 000 fisk i hver merd, og mengden biomasse må reduseres og bli mer bærekraftig.
- Avvikle den private omsetningen av oppdrettstillatelser med overgangsordninger. Tillatelsene gir rett til å utnytte deler av den blå allmenningen, som er fellesskapets eiendom. Oppdrettselskaper skal bare ha eiere som bor og skatter til Norge.
- At hensynet til bevaring av villlevende marine arter skal gå foran ønsket om å bruke lokaliteter til oppdrett.
- Innføre en årlig ressursavgift eller grunnrenteskatt for bruk av sjøareal. Lokalsamfunnene bærer de største byrdene av oppdrettsnæringen, og oppdrettskommunene skal få økt sine inntekter fra en slik skatt sammenlignet med dagens ordning.



Solceller - uten investeringskostnader?



Solceller er en viktig del av fremtidens energimiks. På taket av Fjordkraft sitt hovedkontor i Bergen ligger det nærmere 1000 m² med solcellepanel.

Solceller på taket er et arealeffektivt, klimavennlig og synlig bevis på bærekraftig produksjon og innovativ tankegang. Fjordkraft hjelper deg å komme raskt i gang, uten investeringskostnader.

Solceller på taket er et arealeffektivt, klimavennlig og synlig bevis på bærekraftig produksjon og innovativ tankegang. Fjordkraft hjelper deg å komme raskt i gang, uten investeringskostnader.

For at vi skal nå klimamålene, må solenergi være en viktig del av energimiksen i fremtiden. Investeringskostnadene med solcelleanlegg er foreløpig relativt høye. For å øke etableringstakten, tar Fjordkraft nå grep.

- Vi ser at investeringskostnaden er en utfordring for mange, forteller produktansvarlig i Fjordkraft, Magnus Bakken. -Derfor tilbyr vi nå en «energy as a service»- løsning til større bygg, der vi installerer, drifter og vedlikeholder anlegget, mot at huseier kjøper solenergien til en avtalt pris. Da får kundene fordelene av grønn strøm og forutsigbare strømpriser, uten å foreta investeringen selv. Dette håper vi kan

bidra til at flere tak får solceller, slik at flere bedrifter tar del i det grønne skiftet!

Solceller - et bærekraftig alternativ
Det er mange fordeler med solceller. Magnus Bakken trekker frem redusert CO₂-utslipp og bedret energiklasse og BREEAM-klassifisering for bygget og lavere og mer forutsigbare energikostnader. -Ovenfor innkjøpere vil dessuten solcellene være et synlig bevis på bærekraftig produksjon.

En annen som mener at solceller er fremtiden, er daglig leder i Solenergiklyngen, Trine Kopstad Berentsen.

-Elektrifiseringen av industri og transport skaper et økt behov for kraftutbygging i Norge. Mens vann- og vindkraft krever store inngrep i naturen, kan solceller plasseres på tak og fasader på eksisterende bygg, uten å ødelegge en kvadratmeter med natur.

Løsninger for alle behov

Solenergi er ikke tenkt som eneste strømkilde, men brukes i kombinasjon med en vanlig strømleveranse. Du behøver derfor ikke et enormt takareal

for å kunne ha nytte av solceller. Energy as a service- løsningen er i utgangspunktet beregnet for bygg med minimum 800 m² takflate og et behov for minst 100 000 kWh solkraft årlig. For mindre forretningsbygg og privatpersoner har vi gode løsninger for kjøp av anlegget. Solcellene kan med fordel kobles sammen med et energistyringssystem (EOS). Fjordkraft sitt EOS-system, Målbart, samler alle data i et skjerm bilde, og gir deg full oversikt på et blunk!

Solceller på ditt tak?

Kontakt oss i dag for en uforpliktende prat.

Les mer og finn kontaktinformasjon på [Fjordkraft.no/soleklart](https://fjordkraft.no/soleklart)

- Forby bruk av kjemiske midler som overføres til vill fisk og skader kreps- og skalldyr i fiskefôr. Marint fôr skal renses for bioakkumuleringende stoff. Det skal stimuleres til utvikling av og overgang til vegetabilsk fôr- råstoff som ikke er basert på palmeolje eller andre monotroper med skadelig virkning.
- Knytte all oppdrettslaks til lokalitet og eier ved at den skal kunne spores (med for eksempel skjellprøver og DNA-testing).
- At trafikklyssystemet skal stille krav til dødelighet i tillegg til lusetall. Grønn status gis bare til tillatelser som kan dokumentere mindre enn 5 prosent dødelighet fra utsett og til slakting. Ved mer enn 20 prosent dødelighet skal produksjonen reduseres betydelig.
- Forby bruk av leppefisk/reusefisk. Videre stanse bruken av termisk avlusing og andre avlusingsmetoder som utfordrer fiskevelferden inntil det er dokumentert at metoden ikke påfører fisken vesentlig lidelse.
- At all kjemisk behandling mot sykdom og lus skal foregå i lukkede enheter, og at behandlingsvannet skal inaktiveres og slippes ut i områder som er spesielt utpekt til dette. Dumping av behandlingsvann skal ikke skje i gyteområder, gytefelt eller rekefelt.
- Styrke Mattilsynets, Fiskeridirektoratets og Miljødirektoratets sanksjonsmuligheter overfor oppdrettsproduksjon som ikke er i tråd med krav til fiskevelferd og miljø. Videre legge til rette for større andel lokal foredling av oppdrettsfisken.

Sjømat:

Rødt har ikke et eget kapittel som omhandler sjømatindustri. Dette er innarbeidet i de ovennevnte kapitlene.

MILJØPARTIET DE GRØNNE (MDG)

Fiskeri: Kystfiskeflåten skal være rygg-søylen i fiskerinæringen

- Grunnlovsfeste at råderetten over fiskebestandene og ressursene i havet tilhører folket.
- Beholde deltakerloven, havressursloven og fiske-salgslagsloven, med strenge grenser for antall kvoter et rederi kan eie.
- Sikre rekruttering og sysselsetting ved utdeling av kvoter, særlig rekruttering av unge. Kvoteytting internasjonalt må skje uten at man overfører kvoter fra kystfiskeflåten til havfiskeflåte.
- Overføre kvoter fra havfiskeflåten til kystfiskeflåten hvis leveringsforpliktelsene ikke oppfylles.
- Fortsette å holde åpne grupper i fiskeriene som er åpne i dag.
- Si nei til både evigvarende kvoter og til at kvoter skal kunne kjøpes og selges på det åpne markedet. Kvoter som ikke lenger er i bruk skal gå tilbake til staten.
- Styrke lokale fiskemottak og bringe den lokale kystfiskeren tilbake, og om nødvendig kjøpe tilbake fiskekvotene bit for bit. Øke sysselsettingen og verdiskapingen i distriktene og sikre mer bærekraftig bruk av ressursene ved å redusere merverdiavgiften for lokalt foredlet sjømat.
- Stille krav om at norsk fisk skal ilandføres og pro-sesseres i Norge for å kunne markedsføres som norsk.
- Styrke fiskerioppsynets lokale tilstedeværelse langs hele kysten og trappe opp arbeidet med å forebygge ulovlig fiskerivirksomhet.
- Skjerpe regelverk og kontroll for innrapportering av svamper og koraller som bifangst.
- Forby bunntåling.
- Verne viktige fiskefelt mot oppdrettsvirksomhet og havvindindustri.
- Ikke tillate fiske av plankton (feks. raudåte) og saktevoksende arter på store dyp, havbaserte oppdrettsanlegg eller andre nye marine næringer før vi har et tilstrekkelig kunnskapsgrunnlag.
- Gjøre kystflåten utslippsfri ved å etablere en tilskuddsordning for elektrifisering av fiskeflåten.
- Redusere spøkelsesfiske og ønsket bifangst ved å lovfeste krav om sporbart eierskap for alt fiskeredskap og aktiv merking som gjør det mulig å finne tapt redskap, og støtte utvikling av selektive og selvoppløsende redskaper.
- Følge opp forslagene fra Kystfiskeutvalget om egen lov og forvaltning for kystfisket i Finnmark.
- Arbeide internasjonalt mot overbeskatning av fisk og andre marine arter og for en økosystembasert havforvaltning.
- Endre Trålstigen i kystflåtens favør slik at mer fersk



fisk kommer til kai og gir økt verdiskaping langs kysten.

- Etablere kommunale kvotebanker eller distriktskvoter.

Havbruk: Fantastiske muligheter for bærekraftig verdiskaping

- Gjennomføre en omstilling av hele havbruksnæringa i retning av integrert, kretsløpsbasert havbruk med null utslipp. Omfanget av oppdrettsvirksomheten skal tilpasses et nivå som er forsvarelig av hensyn til miljø og dyrevelferd.
- Kun gi nye konsesjoner til lukkede oppdrettsanlegg og kreve lukket teknologi på alle eksisterende anlegg innen 2025. Vekst på eksisterende anlegg før 2025 skal ikke tillates, med mindre de har null utslipp, null lus, null rømming og lav dødelighet.
- Skjerpe kravene til dyrevelferd for oppdrettsvirksomheten, blant annet ved å redusere antall fisk per merd, utvikle lusebehandling med leppefisk og termisk avlusning, samt utvide kravene til rapportering av sykdommer.
- Ta hensyn til all relevant miljøpåvirkning ved vurdering av hvilke anlegg som skal redusere sin produksjonskapasitet og følge faglige anbefalinger.
- Utvide og trappe opp spleiselaget mellom staten og oppdrettsindustrien om FoU, teknologiut-

vikling og investeringer i lukkede anlegg og miljøløsninger.

- Bygge opp bærekraftig forproduksjon i Norge med et mål om at mest mulig av føret til norsk oppdrett skal komme fra norske ressurser innen 2030. Produksjonsomfanget i oppdrettsnæringen må tilpasses dette målet.
- Intensivere tilsynet med oppdrettsvirksomheten fra alle relevante myndigheter.
- Styrke den uavhengige forskningen om hvordan oppdrett påvirker økosystemer i fjorder og havområder.
- Pålegge forurensningsmyndighetene å ta hensyn til alle relevante miljøfaktorer når de behandler utslippstillatelser, inkludert påvirkning på villaks fra rømming og lus.
- Hjemle vannforskriften i akvakulturloven slik at den blir bindende for oppdrettsvirksomheten og må legges til grunn i all enkeltaksbehandling.
- Skjerpe kravene til overvåking av miljøpåvirkningen fra eksisterende og nye oppdrettsanlegg.
- Beskytte viktige fiskefelt, korallrev og andre sårbare områder mot oppdrettsvirksomhet.

Sjømat:

MDG har ikke et eget kapittel som omhandler sjømatindustri.



HØYRE:

Fiskeri og havbruk: En evig fornybar næring

- Sikre stabile og forutsigbare rammebetingelser for fiskeri- og havbruksnæringa gjennom et modernisert, forenklet og effektivt regelverk tilpasset næringens behov og potensial for videre vekst
- Forenkle, effektivisere og modernisere byråkratiet og regelverkene i fiskeri- og havbrukssektoren
- Sikre en bærekraftig vekst og økt verdiskaping innen fiskeri- og sjømatnæringa gjennom blant annet styrket ressurskontroll og teknologiutvikling spesielt rettet mot utvikling av lukkede anlegg
- Forsterke ressurskontroll av fiskeriene, innføre strengere straffer for fiskerikriminalitet og bruke teknologi for å sikre kontroll, dokumentasjon og

bærekraftig forvaltning av våre fiskerier og marine ressurser

- Styrke forskning på biomarine arter
- Legge til rette for at Norge kan bli mer selvforsynt med fiskefor gjennom forskning og utvikling
- Realisere oppdrett på nye arter, som for eksempel torsk
- Vurdere en egen konsesjonsordning for lukkede sjøbaserte anlegg og havbasert oppdrett
- Avsette arealer for havbruk utenfor dagens produksjonsområder i dialog med fiskerinæringa for å sikre god sameksistens
- Videreføre en bærekraftig utvikling av fiskeri- og havbruksnæringa, blant annet gjennom trafikklyssystemet, og være åpne for endringer og tilpassinger i takt med erfaringene
- Legge til rette for at oppdrettere bruker nye teknol-

- ogiske løsninger, blant annet for å forhindre lus og rømming fra oppdrettsanlegg
- At deltakerloven og havressursloven skal være førende for norsk fiskeripolitikk
- stimulere til bruk av ny teknologi samt sørge for gode rammebetingelser og markedsadgang for å legge til rette for at mer fisk blir bearbeidet i Norge
- Videreføre bærekraftig forvaltning av fiskebestander og marine arter, basert på faglige råd og forskning
- Legge aktivt til rette for utvikling av innlandsfiske som næring
- Legge til rette for at privat sektor kan skape nye jobber i den biomarine verdikjeden
- Legge til rette for at nye aktører kan etablere seg i havbruksnæringen
- Utrede og gjennomføre en prøveordning med utleie av konsesjoner til bearbeidingsbedrifter
- Legge til rette for lokale ringvirkninger og aktivitet fra fiskeri- og havbruksnæringen

- Forenkle søknadsprosessen for konsesjon i blå næringer
- Gjennomgå deltakerloven og vurdere en styrking av nasjonalitetskravet
- Utnytte våre naturgitte fortrinn for havbruk gjennom å øke kunnskapen om sameksistens mellom havbruk, fiskerier, miljø, samt andre næringer i kystsonen og våre havområder
- Sette i gang en kunnskapsinnhenting om arealbruk, arealbehov og arealforvaltning til havs, og vurdere behovet for en mer samordnet arealforvaltning som bedre og mer forutsigbart avveier de ulike interessene
- Arbeide aktivt for å bygge ned tollbarrierer på bearbeidet fisk, og sikre markedsadgang
- Jobbe for at mer av fisken som leveres i kystsammunnene videreføres der

Høyre har valgt å samle både havbruk, industri og fiskeri under ett og samme kapitlet.

FREMSKRITTPARTIET:

Fiskeri:

- Avvikle pliktssystemet
- Løpende tilpasse lovverket som regulerer næringen
- Jobbe for lavere tollsatser på bearbeidet fisk, slik at mer bearbeiding kan skje i Norge
- Ha økt forskning innen næringen
- Utvikle et system med omsettelige kvoter, hvor hele landet ses under ett
- At årlige totalkvoter bestemmes av et beregningsutvalg
- Sikre en optimal og bærekraftig utnyttelse av fiskebestander
- Gi lik strukturingsmulighet for fartøy over og under 11 meter
- Sikre effektiv kontroll mot ulovlig, urapportert og uregulert fiske
- Utrydde kongekrabbe utenfor kommersiell sone
- Arbeide for et internasjonalt regelverk mot dumping av fisk
- Ikke innføre ressursrente på fiskeri
- Vurdere ulike rekrutteringstiltak for fiskere

Havbruk:

- Bedre vilkårene for havbruk
- Innføre rullerende gjennomsnittlig MTB
- Liberalisere konsesjonsvilkårene for å skape vekst i oppdrettsnæringen
- Avvikle det offentlige eierskapet i oppdrettsnæringen
- Ha en gjennomgang av særavgiftene som næringen betaler
- At Havbuksfondets fordeles med 80% til kommunene og 20% til staten
- At eksportavgiften og FoU-avgiften må styres av næringen
- Stille strenge krav til næringen innenfor velferds- og miljøkriterier som dødelighet, sykdom, lakselus, rømming og utslipp.
- Legge til rette for bærekraftig produksjonsøkning
- Stimulere kommuner til å stille egnede arealer til rådighet for akvakulturnæringen

Sjømat:

FrP har ikke eget kapitel eller omtale knyttet til sjømatindustrien.





VENSTRE:

Fiskeri:

- Vil holde fast på grunnprinsippene i deltakerloven, fiskesalgslagsloven og havressursloven.
- Vil jobbe for å sikre jevn tilgang til fiskeråstoff til lokal produksjon langs kysten.
- Vil videreføre og videreutvikle føringstilskuddet.
- Vi vil jobbe for bedre handelsavtaler, med tollfri adgang for bearbeidet fisk. Dette vil gi økte eksportverdier og flere arbeidsplasser langs kysten.
- Fiskeri er en viktig fremtidsnæring, som må ha nasjonalt og lokalt eierskap.
- Vi vil gjeninnføre rekrutteringskvoter for å sikre at ungdom har en realistisk mulighet til å komme inn i fiskerinæringa.
- Vi vil også etablere en økonomisk støtteordning for ungdom som er avhengig av store investeringer for å komme i gang.
- Vi vil satse mer på forskning rundt tang og tare, marine bestander, fangstmetoder, bearbeiding og markedsføring av norsk sjømat for å øke kvaliteten på norske produkter.
- Vi vil satse på kvalitet i næringen og jobbe for å få mer ut av hver kilo fisk. Vi er opptatt av at kvoter settes basert på vitenskapelige råd for å holde bestandene bærekraftige.
- For å sikre bærekraft og ryddige arbeidsforhold vil vi styrke kontrollen med uregulert fiske og fiskerikriminalitet.
- Vil også ha bedre kontroll på turistfisket og styrke den seriøse delen av turistfiskerier.
- Vil legge til rette for at hele fisken skal brukes og at også restråstoff har en verdi.
- Vi vil stimulere til løsninger tilpasset det enkelte fartøy og fiskeri.

- Vil stramme inn regelverket for tråling for å forhindre negative konsekvenser for tare og koraller.
- Selfangst er i dag sterkt subsidiert, og produktet er primært pels og kosttilskudd.
- Vil fjerne subsidier til selfangst.

Havbruk:

- Trafikklyssystemet, som skal sørge for forutsigbar og bærekraftig vekst i havbruksnæringen, må utvikles og styrkes med ny kunnskap. Vi vil sette strengere krav for å bedre dyrevelferden i oppdrettsnæringen, kombinert med økt satsning på forskning og teknologiutvikling.
- Oppdrettsnæringen er viktig for Norge, men fører også med seg utfordringer som vi vil jobbe sammen med næringen for å håndtere.
- Vil se på muligheten for å tilpasse oppdrettsregler for å sikre bærekraftige løsninger som ivaretar villaksbestanden.
- Vil sikre kommunene rimelig kompensasjon for areal brukt av oppdrettsnæringen.
- Vil legge til rette for produksjon av proteinbasert laksefor basert på lokale råvarer for å utnytte ressursene våre på en mer effektiv måte.

Sjømat:

- Vi mener fiskeressursene i større grad bør videreføres lokalt fordi det er best for klimaet, miljøet og verdiskapningen.

KRISTELIG FOLKEPARTI:

Fiskeri:

- Befeste Norge som sjømatnasjon, og arbeide for god markedsadgang for norske sjømatprodukter.
- Sikre en forsvarlig og langsiktig bærekraftig forvaltning av fiskeressursene.
- At fiskerinæringen skal ha forrang i spørsmål som omhandler avveininger mellom fiskeri og annen næringsvirksomhet og energiproduksjon til havs.
- Bevare norsk eierskap i fiskeri og havbruk, og vurdere tiltak som kan øke rekrutteringen til næringen.
- Videreføre deltakerlovens bestemmelser om aktivitets- og nasjonalitetskrav og en fiskeflåte eid av fiskerne.
- Beholde fiskesalgslagsloven som gjennom forhandlinger og minstepriser sikrer fiskerne siste ord ved prisfastsettelse og en fordeling av inntekt mellom fiskeflåten og industri på land.
- Sikre prinsippet om at de viltlevende marine ressursene i Norge tilhører fellesskapet, slik det er fastslått i havressursloven.
- Øke fiskerfradraget.
- Innføre ei revidert samfiskeordning for den minste flåten.
- Sette ned et utvalg bestående av fagekspert og fiskere som skal forenkle regelverket, analysere årsaker til at kvoteprisene er blitt så høye, hvilke konsekvenser dette har fått og utarbeide tiltak for å hindre urimelig vekst i kvoteprisene.
- Holde fast på kvotefordelingen mellom ulike fartøygrupper.
- Arbeide for en internasjonal aksept for økologisk bærekraftig fangst av sjøpattedyr.
- Sikre at strukturkvoter som har vært innvilget med tidsbegrensning, tilfaller fellesskapet når tidsperioden er omme og kan inngå i grunnlaget som fordeles på båtene i kvotegruppen. Stortinget skal gi overordnede føringer om hvordan regelverket for tilbakeføring av strukturkvoter skal utformes.
- At det fortsatt bør stimuleres til levendefangst og levendelagring av villfisk gjennom tilleggskvoter.
- Ha en effektiv kontroll mot overbeskatning av matfisk i norske farvann og arbeide for en slik kontroll også internasjonalt.
- Ha strenge regler mot dumping av fisk, fiskefusk og uriktig rapportering, samtidig som man legger til rette for levering av bifangst.

Havbruk:

- Legge til rette for en bærekraftig vekst innen havbruksnæringen gjennom praktisering og videreutvikling av trafikklysordningen, og at det etableres et nasjonalt program for marin bunnkartlegging langs kysten.
- Stille strenge miljøkrav for å begrense utslipp og håndtere produksjonsfisk, og samarbeide med oppdrettsnæringen for å sikre bærekraftig produksjon.
- Stille strenge miljøkrav for å begrense utslipp og håndtere produksjonsfisk.
- Etablere regelverk og sette av areal for oppdrett av fisk utenfor 1 nautisk mil utenfor grunnlinjen og utlyse flere tillatelser for offshore havbruk.
- Skjerpe kravene til håndtering av rensefisk i oppdrettsanlegg for å redusere dødeligheten.
- Øke satsingen på forskning, innovasjon og teknolog utvikling i havbruksnæringen.
- Bruke utviklingstillatelser til å utvikle nye og bedre løsninger for havbruk og sjømatnæringen, for eksempel lukkede anlegg.
- At det skal stilles krav om implementering av nyutviklet teknologi ved tildeling av nye utviklingskonsesjoner, for eksempel lukkede anlegg.
- Samarbeide med næringen for å bekjempe lakselus, sykdomsspredning og rømming.

Sjømat:

- Åpne for tidsbegrenset utleie av akvakulturtillatelser til egenproduksjon for å sikre helårlig råstofftilgang til fiskeindustribedrifter, innenfor rammen for trafikklyssystemet og miljømessig bærekraft.
- Bearbeide mer av råstoffet i Norge.
- Utrede tiltak for å øke andelen ferskt råstoff fra trålflåten til fiskeindustrien, herunder endringer i prissystemet for ferskt og frossent råstoff og kvotebonusordninger.



SLIK BLIR HAVBRUKS- OG

Hva kan næringen vente seg av fiskeri- og havbrukspolitikk i kommende stortingsperiode? Norsk Sjømat har i anledning stortingsvalget stilt 14 aktuelle fiskeripolitiske spørsmål til fiskeriminister Odd Emil Ingebrigtsen (H) og Arbeiderpartiets fiskeripolitiske talsperson Cecilie Myrseth. Her er spørsmålene og svarene:

TEKST: RAGNAR LARSEN

1. Nye politiske grep

Hvilke politiske grep kan norsk fiskerinæring vente seg de neste fire årene for å sikre bosetting, aktivitet og lønnsomhet langs hele kysten?

Ingebrigtsen:

Regjeringen vil legge best mulig til rette for de som ønsker å satse gjennom konkurransedyktige og stabile rammevilkår. Det innebærer tilstrekkelige lave skatter og avgifter, satsing på kunnskap, forskning og utvikling av teknologi, god infrastruktur og ansvarlig finanspolitikk.

Fiskeriminister Odd Emil Ingebrigtsen forsikrer at kvotefordelingen mellom ulike fartøygrupper ligger fast. Foto: Nærings- og fiskeridepartementet.

Myrseth:

Ap ønsker en ny kvotemelding som tar inn over seg Riksrevisjonens knallharde kritikk som viser at mange kystsamfunn er svekket og at ressursene havner på stadig færre hender. Vi trenger en politikk som sikrer mer rettferdig fordeling av ressursene, som bidrar til å skape mer industri ved jevn råstofftilgang, helårige arbeidsplasser og mer fisk på land i Norge.

2. Kvotefordeling

Vil du føre en politikk hvor fordelingen av kvoter mellom fartøygruppene ligger fast de neste fire årene eller kan det ventes endringer?

Ingebrigtsen:

Vi har ingen planer om endringer. Det er Granavolden-erklæringen som gjelder inntil det eventuelt foreligger en ny regjeringserklæring. Det er ingen grunn til å tro at den vil si noe annet.

Myrseth:

Arbeiderpartiet mener det trengs en mer rettferdig fordeling. Ap vil styrke kystflåten. Dette vil også styrke rekrutteringen.

3. Pliktsystemet

Kan det regnes med endringer i pliktsystemet de neste fire årene? Vil vi se en innstramming eller oppmyking?

Ingebrigtsen:

I kvotemeldingen ble det foreslått flere endringer i den hensikt å føre til mer bearbeiding i aktuelle kystsamfunn. Stortinget støttet forslagene og endringene er gjennomført.

I tillegg var det en flertallsmerknad i næringskomiteen som tok til orde for økt fleksibilitet mellom anlegg ved



FISKERIPOLITIKKEN

at industrien selv bør kunne avgjøre hva som skal bearbeides hvor – så lenge råstoffet tas i bruk og arbeidsplasser sikres i henhold til forutsetningene.

Dessuten har kommuner som er tilgodesett gjennom pliktssystemet, samt de to nordligste fylkeskommunene, foreslått en ferskfiskordning for trålflåten, en dynamisk minstepris for omsetning av trålråstoff underlagt tilbudsplikt og en mer fleksibel avregning av råstoff med bearbeidingsplikt. Bare de to siste forslagene har med tilbudsplikten å gjøre.

Departementet har på bakgrunn av uttalelsen fra næringskomiteen og innspillene fra "pliktkommunene" sendt på høring et forslag til endringer i forskrift om leveringsplikt. Vi vil etter svarfristen gjøre opp status for hva som er fornuftig å gå videre med.

Myrseth:

Ap vil beholde pliktssystemet, som bør justeres slik at det i større grad ivaretar industriens behov ved at fisken leveres på land og kan tas i bruk til å sikre kystarbeidsplasser i tråd med forutsetningene. Ap har vært tydelig på at trålere som ikke oppfyller forpliktelsene skal fratras sine kvoter, som tildeles fartøy som vil inngå forpliktende avtaler med tilgodesette kystsamfunn.

4. Eierskapsbegrensning i kystflåten

Vil du innføre eierskapsbegrensninger i kystflåten? Hvis ja: Hvordan ser du for deg at eierskapsbegrensningen skal utformes?

Ingebrigtsen:

Jeg tok initiativ til at Fiskeridirektoratet foretok en grundig gjennomgang av konsentrasjonen av eierskap i kystflåten for å følge opp Riksrevisjonens undersøkelse i 2020 av kvotesystemet for fiskeflåten.

Gjennomgangen viser at det er stor variasjon i eierkonsentrasjonen mellom de ulike fiskeriene. Eierkonsentrasjonen er økende og vi ser derfor behov for å foreslå begrensninger.

Siden variasjonen i eierkonsentrasjonen er stor mellom gruppene, kan det være hensiktsmessig med ulike grenser for eierkonsentrasjon. De konkrete forslagene vil imidlertid fremkomme av høringen som Fiskeridirektoratet skal gjennomføre i høst.



Myrseth:

Ap har programfestet eierskapsbegrensninger i kystflåten. Dette vil vi komme tilbake til i arbeidet med en ny kvotemelding.

5. Råstoff og mottaksstruktur

Dere har begge tatt til orde for større verdiskapning av fisken i Norge ved økt innenlands bearbeiding. På den ene siden sier dere at det skal legges til rette for et fangst- og landingsmønster som i større grad hensyntar industriens behov for stabil tilgang på råstoff. På den andre siden uttales det at dere vil bidra til en desentralisert mottaksstruktur. Hvis det er slik at man i dag sliter med å skape lønnsomhet i industrien grunnet overkapasitet – hvordan skal dere på den ene siden evne å skape et landingsmønster som hensyntar industriens behov samtidig som man på den andre siden skal opprettholde en desentralisert mottaksstruktur?

Ingebrigtsen:

Svarte ikke.

*Arbeiderpartiets fiskeripolitiske talsperson på Stortinget, Cecilie Myrseth – her avbildet i heimbygda Lavangen i Sør-Troms.
Foto: Troms Ap*

“Det finnes ingen garantier her i livet, men fiskekvalitetsforskriften er helt tydelig på at sortering og feilretting av produksjonsfisk skal skje innenlands.”

INGEBRIGTSEN

Myrseth:

Jeg er ikke enig i premisset om at det må sentraliseres for å få til økt lønnsomhet. Norge har et fortrinn med ressurser like utenfor stuedøra. Det er grunnleggende for Ap at ressursene tilhører fellesskapet og må skape aktivitet langs hele kysten. Dette betinger en desentralisert mottaksstruktur, noe som ikke står i motsetning til økt lønnsomhet.

6. Mer norsk bearbeiding

Hvilke konkrete politiske grep kan næringen vente seg for å sikre et bearbeidingsløft i Norge?

Ingebrigtsen:

Det er utfordrende å sikre økt og lønnsom bearbeiding av sjømatprodukter i Norge på grunn av høye produksjonskostnader og lønnskostnader. "Bearbeidingsutvalget" som ble nedsatt 8. juni, skal gi råd om hvordan vi kan legge til rette for grønn omstilling, økt bearbeiding i Norge og flere helårige arbeidsplasser i sjømatindustrien. Vurderingene skal ta utgangspunkt i at markedet stiller stadig større krav til bærekraft. Dette kan gi nye muligheter for norsk sjømatindustri.

Myrseth:

Ap har de siste årene fremmet en rekke forslag for å sikre økt bearbeiding på land i Norge. Vi har fått gjennomslag for å få utprøvd en ordning med rullerende MTB og å utvikle en ordning med utleie av laksekonsesjoner til fiskeindustrien for nettopp å sikre økt bearbeiding. I våre alternative budsjetter har vi bl.a. satt av penger til et verdiskapingsprogram hvor næringspolitiske virkemidler stilles til rådighet for sjømatnæringen.

Norge har store muligheter ved økt filetproduksjon, bedre utnyttelse av restråstoffet, bruk av nye arter, tang og tare – og ikke minst gjennom økt førproduksjon, som kan skape et nytt norsk industrieventyr. Ap ønsker dessuten å bruke staten mer aktivt. Vi vil også stille konkrete krav til de største aktørene i havbruksnæringen om lokal bearbeiding.

7. Feilretting av produksjonsfisk

Vil du garantere at dagens bestemmelse om at feilretting av produksjonsfisk skal skje i Norge og at det ikke vil bli gitt dispensasjoner som fraviker dette prinsippet?

Ingebrigtsen:

Det finnes ingen garantier her i livet, men fiskekvalitetsforskriften er helt tydelig på at sortering og feilretting av produksjonsfisk skal skje innenlands. Det er i et særskilt tilfelle gitt én dispensasjon fra denne bestemmelsen.

Det er generell anledning til å søke dispensasjon fra fiskekvalitetsforskriftens bestemmelser, men Regjeringens restriktive linje om produksjonsfisk ligger fast.

Myrseth:

Utviklingen med slaktebåter á la Norwegian Gannet med fiskefrakt direkte fra merdene til bearbeiding i utlandet, er noe Ap ikke ønsker. Dispensasjoner fra kvalitetsforskriften og bestemmelsene om håndtering av produksjonsfisk ønsker vi ikke i fremtiden.

8. Trafikklyssystemet

Kan næringen gå ut fra at dere vil gjøre endringer i trafikklyssystemet? (Hvis ja: Hvilke endringer kan ventes? Vil det bli tatt inn nye kriterier og i så fall: Hvilke kriterier mener du det vil være naturlig å ta inn?).

Ingebrigtsen:

Trafikklyssystemet er et system som videreutvikles kontinuerlig basert på utvikling av ny kunnskap. Styringsgruppen utreder nå mulige naturfaglige kriterier for vektning og hvordan vi bedre kan vurdere utvikling og trender. I tillegg pågår det også en evaluering av det vitenskapelige grunnlaget i regi av Norges Forskningsråd. Når jeg mottar de ulike rapportene, vil jeg vurdere om det er behov for endringer.



Myrseth:

Ap vil videreutvikle trafikklyssystemet med flere miljøindikatorer. Utviklingen av systemet må gjøres i nær dialog med næringen. Kriterier det kan være aktuelt å se på er knyttet til utslipp, bærekraftig fôr og svinn/dødelighet.

9. Utviklingskonsesjoner

Vil du legge til rette for en ny runde med utviklingskonsesjoner? Hvis ja: Hvordan vil du legge til rette for at utviklingskonsesjonene kan bidra til en bredere deltakelse fra næringen, altså at både store og små aktører kan bidra på like vilkår inn i en slik ordning?

Ingebrigtsen:

Jeg ønsker å legge til rette for utvikling av havbruksteknologi på en bred front. Dette gjelder lukkede anlegg i sjø, oppdrett på land, offshore havbruk og kystnært oppdrett i åpne merder. Runden med utviklingstillatelser, endringene gjennomført for landbasert oppdrett i 2016 samt en rekke ordninger i virkemiddelapparatet har bidratt til nettopp dette. En blåkopi av runden med utviklingstillatelser er ikke realistisk. Men vi skal også fremover ha gode ordninger for å stimulere til teknologiutvikling i havbruksnæringen.

Myrseth:

Utviklingskonsesjonene har vist mye innovasjon, nyskaping og kreativitet i næringen. Dette må vi bygge videre på. Vi må involvere også leverandørindustrien i tillegg til sjømatnæringen. Slik kan vi dra nytte av den høye kompetansen i andre maritime næringer som olje/gass og skipsfart for også å bidra til flere norske arbeidsplasser i leverandørindustrien.

10. Vekst i havbruket

Hvordan vil du gjennom politiske grep bidra til vekst i havbrukssektoren? Ser du for deg at den største veksten vil komme til havs? Til lands? Eller i det kystnære havbruket? Hvordan vil du bidra til å styrke kystnært havbruk?

Ingebrigtsen:

Det er store ambisjoner både for oppdrett på land og lengere ut til havs. Min rolle er ikke å komme med spådommer om nye driftsformer, men gjennom regelverket å legge til rette for at gründere og næringsaktører får utforsket disse mulighetene. Det skjer veldig mye spennende i havbruksnæringen både med hensyn til nye typer anlegg, utstyr og fôr. Samtidig er digitaliseringen i ferd med å gjøre sitt inntog. Dette kan gi lakseproduksjonen store løft samt nye muligheter for bedre overvåkning av både miljø og fiskevelferd. En viktig oppgave for meg er å omsette disse utviklingstrekkene, og mulighetene dette gir, til å effektivisere forvaltningen av denne viktige næringen.

Myrseth:

Den teknologiske utviklingen åpner for nye produksjonsformer, noe som gjør næringen mer mobil. Norge har med våre komparative fortrinn alle forutsetninger for å være i front. Ap har en teknologinøytral tilnærming til næringen, men vi vil stimulere innovasjon, nye produksjonsformer og nye bærekraftige løsninger. Løsningene må være kunnskapsbasert og bygge på våre sterke miljøers kunnskap og kompetanse. Samarbeid med kommunene er en forutsetning for å videreutvikle kystnært havbruk. Kommuner som stiller arealer til rådighet for havbruk, skal sikres stabile og forutsigbare inntekter.

11. Biomasse pr. konsesjon

Vil du legge til rette for en varig ordning med rullerende MTB/variabel MTB? (Maksimal Tillatt Biomasse pr. konsesjon).

Ingebrigtsen:

En femårig prøveordning med rullerende MTB, i tråd med rammene som ble presentert i revidert nasjonalbudsjett, vil bli sendt på høring over sommeren. Evalueringen av denne prøveordningen vil danne grunnlaget når det skal vurderes om rullerende MTB skal videreføres som en varig ordning.

“Kommuner som stiller arealer til rådighet for havbruk, skal sikres stabile og forutsigbare inntekter.”

MYRSETH

“Det er sentralt å hegne om og utvikle det internasjonale samarbeidet vi er del av.”

INGEBRIGTSEN

“Det viktigste er å styrke fylkesveinettet. Ingen har det så travelt som død fisk på vei til forbrukerne.”

MYRSETH

Myrseth:

Det viktigste nå er å få på plass en prøveordning med rullerende MTB. Konsekvensene må evalueres før vi vurderer veien videre. Dette er en viktig sak for mange små og mellomstore lokalt eide bedrifter, noe Arbeiderpartiet har jobbet for.

12. Markedsadgang i utlandet

Hvilke slag vil du kjempe for å øke markedsadgangen for norsk fisk i eksportmarkedene? Er det nye markeder hvor du spesielt vil kjempe for å få innpass?

Ingebrigtsen:

Det er sentralt å hegne om og utvikle det internasjonale samarbeidet vi er del av. I så måte står EØS-avtalen i en særstilling. Den bidrar til markedsadgang og sikrer forutsigbarhet i handelen, blant annet slik at norsk sjømat ikke blir gjenstand for veterinærkontroll når den skal over grensen til EU.

Norge kom nylig til enighet med Storbritannia om en ny handelsavtale. Avtalen er godt nytt for sjømatnæringen og betyr at tolltelser vi hadde til Storbritannia da de var EU-medlem, blir videreført med noen forbedringer. Samtidig pågår det en rekke forhandlingsprosesser med andre land. Den økonomiske utviklingen i fremvoksende økonomier i Asia, Afrika og Latin-Amerika åpner nye og større muligheter for næringslivet og norsk sjømatnæring. Vi må derfor fortsette arbeidet for oppstart av forhandlinger med viktige handelspartnere som vi ikke har frihandelsavtaler med i dag.

Myrseth:

Det er viktig at vi politikere i arbeidet for bedre markedsadgang og satsinger lytter til den kompetansen som Sjømatrådet og andre har på markedsmuligheter og eksportpotensial. Det er særlig spennende at koronapandemien har gjort at forbrukere verden over kjøper mer norsk sjømat for å tilberede og spise hjemme. I Thailand er norsk laks nå den mest populære fisken. Behovet for sunn mat er en global utfordring og her kan Norge bidra med vår sjømat.

13. Bedre samferdsel

Hvordan vil du bidra til å sikre samferdselsløsninger som i varetar sjømatnæringens behov og hvilke konkrete prioriteringer mener du bør gjøres for å oppnå dette?

Ingebrigtsen:

På Samferdselsdepartementets budsjett er det i 2020 og i 2021 satt av en god del midler over en tilskudds-post til fylkesveier, hvorav en stor del av midlene skal

benyttes til forbedringer av fylkesveier som har stor betydning for sjømatnæringen.

I meldingen om Nasjonal Transportplan 2022-2033 har Regjeringen også lagt fram flere relevante planer for bl.a. fylkesveiene. I Nord-Norge har vi for eksempel bl.a. bidratt med utbygging langs E10 og RV 85, slik at byene Harstad og Narvik knyttes sammen med Lofoten og Vesterålen. Denne regionen har en meget betydelig eksporttrettet sjømatnæring.

Vi vil også bedre godstransporten til og fra landsdelen ved å bedre jernbanestrekningen mellom Trondheim og Bodø, og utvide Narvikterminalen.

Innseilingene til havnene Røst, Værøy, Andenes, Årvisand, Kjøllefjord og Vardø er blant tiltakene som er prioritert i Nasjonal Transportplan. Alle disse havnene har mye fiskeri- og næringsaktivitet.

Myrseth:

Det viktigste er å styrke fylkesveinettet. Ingen har det så travelt som død fisk på vei til forbrukerne. Mye fisk fraktes fra kysten til stamveinettet via fylkesveiene. Ap ønsker en forpliktende plan for å ta igjen etterslepet i vedlikehold av fylkesveiene. Da må også statlige midler følge med. Nord-Norgebanen til Tromsø vil bli viktig for transport av sjømat. Kravene til bærekraftig transport er økende og vil være avgjørende for konkurransekraften.

14. Økt forbruk innenlands

Myndighetene har en klar ambisjon om at det innenlandske konsumet av sjømat skal økes med 20 prosent frem til 2025. Vil du gå inn for å fjerne/reducere moms på sjømat for å oppnå fair play i kjøledisken?

Ingebrigtsen:

Spørsmål om skatter og avgifter overlater jeg til finansministeren!

Mange nordmenn spiser for lite fisk og sjømat. God oppfølging og gjennomføring av tiltakene i Handlingsplanen for bedre kosthold i befolkningen vil være viktig for å forsøke å snu denne trenden. Kostholdsvaner og smakspreferanser utvikles tidlig og vi satser derfor på kostholdsprogrammet Fiskesprell som retter seg mot barn og unge.

Myrseth:

Vi må se på ulike tiltak for å få flere i Norge til å spise fisk og mer sjømat.

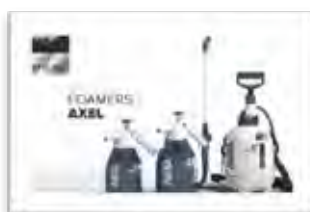
*"Din profesjonelle samarbeidspartner
innen hygiene, kvalitet og miljø"*



HYGIENE
GRUPPEN

- Vask av alle typer næringsmiddellokaler
- Vask og desinfeksjonsmidler til næringsmiddelindustrien
- Hygienekonsepter & renholdsplaner
- Revisjon/GAP analyse (Global Gap, ISO)
- Kurs: HACCP, kjemihåndtering, hygiene
- Scan Foam Cleaning Equipment (vaskeutstyrløsninger)
- FBK børster, svaber & koster

Møt oss på Stand A-155



firmapost@hygienegruppen.no | www.hygienegruppen.no | Tel: 53 69 52 00



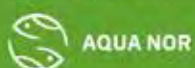
StrongPoint

**Bærekraftige
etikettløsninger**

FIAS
Etikettleverandør til FIAS



StrongPoint har et sterkt fokus på bærekraft. Det er viktig for oss å levere etikettløsninger som spiller en viktig rolle i den sirkulære økonomien. Vi tilbyr ulike bærekraftige etikettmaterialer.



AQUA NOR

Besøk oss på AquaNor (A-155)
Trondheim, 24.-27. august 2021

StrongPoint | 03254 | bestilling.no@strongpoint.com | strongpoint.no



Morten Hyldborg Jensen er nyvalgt nestleder i Sjømatbedriftenes styre. Foto: Privat

Sjømatbedriftenes nye

ØKT FOREDLING

Vekst i sjømatnæringene må ikke bare dreie seg om volum, men også økt foredling. Dette er avgjørende for større verdiskaping og bedre lønnsomhet.

TEKST: RAGNAR LARSEN

*“Jensen er drifts-
direktør i Insula
Hvitfisk AS med
produksjons-
anlegg i Vadsø,
Vardø, Båtsfjord
og Havøysund.”*

Det understreker Morten Hyldborg Jensen, nyvalgt nestleder på Sjømatbedriftenes landsmøte.

Det aller meste av norsk fisk blir eksportert. Morten H. Jensen bidrar selv i så måte som adm. direktør i Nordic Group. Trondheims-firmaet ble etablert i 1967 for eksport fra ledende hvitfisktilvirkere i Nord-Norge. Det var den tiden bare Frionor hadde eksportlisens. I dag utgjør frosne produkter bare en mindre del av firmaets eksport hvor ferskfisk dominerer.

Nordic Group med 16 årsverk og en årsomsetning på 850 millioner kroner er i dag et datterselskap i Insula-konsernet. Jensen er driftsdirektør i Insula Hvitfisk AS med produksjonsanlegg i Vadsø, Vardø,

Båtsfjord og Havøysund. Derfra eksporteres rund fisk og filet. Det er også fra Finnmark Insula Produksjon på Leknes får mye av råstoffet til sin produksjon av fiskemat. Lofotfisket er sesongfiske og helårsproduksjon av fiskemat på Leknes avhenger derfor av jevne tilførsler fra Finnmark – ikke minst bifangst i torskefisket og som følge av ferskfiskordningen.

Insula er latin for øy og det passer godt når hovedkontoret er i Vestvågøy kommune. Selskapet har innfusjonert en rekke bedrifter, sysselsetter mer enn 1 100 medarbeidere og har en årsomsetning på om lag 6 milliarder kroner. Insula ble etablert i 2015 med Kverva AS som hovedeier. Kverva AS er Trondheims-basert og eid av Kvarv AS (Gustav Witzøe).

nestleder Morten H. Jensen:

G ER AVGJØRENDE

Fiskematen selges blant annet under merkenavnet Lofoten over hele landet og er blitt en stadig større aktør i bransjen.

Bare fisk i hele yrkeslivet

Jensen har fortsatt dansk pass, men har bodd de siste 30 årene av sitt 56-årige liv i Norge. Han har høyere utdanning i økonomi og internasjonal markedsføring i Danmark og startet yrkeslivet i salg av ferskfisk og fryste produkter i hjemlandet og Tyskland.

Det heter i reklameslagordet at «Det er deilig å være norsk i Danmark». Morten Hyldborg Jensen mener det er like bra å være dansk i Norge. Som danske har han alltid følt seg meget velkommen. Norge er et godt land å bo i. Bortsett fra at nordmenn er født med ski på beina, er det små kulturforskjeller mellom de to landene. Dansker og nordmenn har en lang, felles historie og på mange områder en felles kulturarv. Det er ikke uten grunn av norske turister er de mest populære i Danmark. Jensen føler at landene står hverandre nær også med hensyn til arbeidsliv og beslutningsprosesser.

Det var Atle Eide, foregangsmann i havbruk, som fikk Morten Hyldborg Jensen til Norge i 1991. Siden har han blitt her. Jensen begynte som salgssjef i BP-selskapet Aquastar AS og fortsatte som salgssjef i Stolt Sea Farm AS. I 2002 ble Jensen ansvarlig for salg og markedsføring i Aker Seafoods ASA. Etter å ha vært leder for eksportsalg av fryst hvitfisk i Lerøy Seafood AS, ble han i 2018 driftsdirektør i Insula Hvitfisk og adm. direktør i Nordic Group AS.

Morten Hyldborg Jensen har vært og er styremedlem i en rekke sjømatbedrifter i inn- og utland. Han har også vært styremedlem i Sjømatrådet.

Ingen fremtid uten bærekraft

Jensen har også hatt verv i MSC – Marine Stewardship Council. Dette er en internasjonal, ideell organisasjon som har utviklet en miljøstandard for bærekraftige fiskerier. MSC sertifiserer produsenter som oppfyller miljøstandarden. Et blått MSC-miljømerke viser at produktet kommer fra bærekraftig fiske. Uten dette merket ville skrei vært lavere priset i fiskedisken

på supermarkeder i bl.a. Tyskland, Frankrike og Storbritannia. Dette er et eksempel på at bærekraftig fiske også gir økt lønnsomhet. Og uten bærekraftig fiske, har fiskeriene ingen fremtid.

Sjømatbedriftenes nye nestleder er sterkt opptatt av havmiljøet og forsvarlig uttak av ressurser. Han berømmer Norges og Russlands forvaltning av den felles torskestammen, men er bekymret for fisket i Nordsjøen og jakten på pelagiske arter som forflytter seg mellom havområder og økonomiske soner. Når kryssende nasjonale interesser ikke kan forenes, går det gjerne ut over ressursbevaring og bærekraft.

Med sin bakgrunn fra både eksport og produksjon fra så vel havbruk som hvitfisk, har Sjømatbedriftene fått en meget kompetent nestleder. Han er en erfaren og kunnskapsrik person med ledererfaring fra ulike deler av sjømatnæringen. Jensen har inngående kjennskap til og er en anerkjent talsmann for hele sjømatnæringen.

Sjømatbedriftene har viktig rolle

Morten Hyldborg Jensen mener Sjømatbedriftene har en meget viktig rolle å spille i videreutvikling av næringen. Han er særlig opptatt av at også de mindre foretakene har en vital organisasjon som taler deres

“Når kryssende nasjonale interesser ikke kan forenes, går det gjerne ut over ressursbevaring og bærekraft.”

Morten Hyldborg-Jensen er driftsdirektør i Insula Hvitfisk AS – her på besøk ved Vardøbruket sammen med bryggeformann Kevin Pfister. Foto: Privat



“Fiskerier – både havbruk og viltfangst på havet – er fremtidens næring.”

*Sjømatbedriftenes nye nestleder på Lofothavet.
Foto: Privat*

sak. Det er mange store aktører i næringen, men de fleste er små og mellomstore. I sum utgjør de en meget betydelig del av næringen og er avhengig av levelige rammebetingelser for å videreutvikle seg.

Det er mange og til dels kryssende interesser i fiskerier næringen. Dette skaper behov for mer samarbeid og omforente løsninger. Polariseringen mellom ulike interesser er uheldig. Det bør samarbeides mer, mener Jensen, som også mener organisasjonene bør bestrebe seg mer på å opptre samlet overfor myndighetene.

Jensen er ikke bare opptatt av bærekraft i fiskeriene og foredling, men også av kvalitet. De Insula-eide bedriftene i Finnmark legger avgjørende vekt på kvalitet. Insula Hvitfisk kjøper utelukkende råstoff fra kystflåten som kan levere fersk fisk på land hver dag. Dermed kan anleggene håndtere fisken mens den fortsatt er av høyeste kvalitet. Fersk fisk av høy kvalitet gir positivt utslag i prisen.

Bedre lønnsomhet i hele næringen

Insula har investert over 100 millioner kroner på oppgradering og fornying av utstyret til foredling av hvitfisk ved anleggene i Finnmark. Jensen håper ny teknologi med vekt på kvalitet og rasjonell produksjon kan bidra til at en kan ta hjem til Norge noe av den fisken som eksporteres fryst og ubearbeidet.

Han mener mer bearbeiding, høy kvalitet og økt verdiskaping er nøkkelen til bedre lønnsomhet i hele den verdikjeden som fiskeriene utgjør.

Lønnsomme bedrifter nær fiskefeltene er også viktig for å beholde bosettingen. Folk fristes ikke så sterkt til å forlate hjemstedet når det er helårig og greit betalt arbeid å få. Øst-Finnmark er et eksempel i så måte. Kystflåten har tilgang på fisk nær sagt hele året og fangsten leveres kortreist til anleggene på land.

Fiskerier – både havbruk og viltfangst på havet – er fremtidens næring. Det får ikke Morgen Hyldborg Jensen understreket sterkt nok. Sjømat er mat. Fiskerier er en klimavennlig næring. Fiske og havbruk er ikke et problem, men en del av klimaløsningen. Verdiskapingen kan økes svært mye og gjøre næringen langt mer lønnsom for utøvere og aktører.

Grenseløse muligheter i havbruket

Det innenlandske forbruket av fisk kan stimuleres ved økt innovasjon og markedsføring. Det må gjøres enkelt for forbrukerne å treffe gode valg og produktene må være godt synlige i butikkene. Pris er viktig, men ikke avgjørende. Det er et tankekors at staten indirekte støtter markedsføringen av kjøtt – men ikke fisk, som er langt sunnere. Dette skaper en konkurransevridning som rammer forbruket av fisk. Redusert moms på fisk kan være et godt tiltak for økt konsum av fisk.

Morten Hyldborg Jensen ser ingen grense for veksten i havbruket. Potensialet er enormt. Rent vann med rett temperatur gir norske oppdrettere en viktig fordel. Erfaringer og kompetanse fra offshorenæringene kan komme til nytte når deler av havbruket etter hvert drar til havs. Nye arter kan brukes som fiskefôr. Krill, for eksempel. Den formerer seg tre ganger i året og er en nesten uendelig ressurs. Også andre arter lavt i næringskjeden kan brukes på bærekraftig vis.

Begrensede jordarealer gjør at landbruket alene ikke evner å fø en voksende verdensbefolkning. Klimendringene gjør også dette vanskelig. Vi må ty til havet. Spørsmålet er ikke om vi må hente mer mat fra havet, men når vi tvinges til å gjøre det. Dette hvelver også en global og ideologisk himmel over norsk fiskerinæring, understreker Morten Hyldborg Jensen – den nye nestlederen i Sjømatbedriftenes styre.



ISO-Piloten skreddersyr løsninger, og hjelper bedrifter med å etterleve aktuelt regelverk, samt norske og internasjonale standarder. Vi har hjulpet bedrifter over hele landet med mattrygghet, HMS og kvalitet siden 2001! Vi jobber tett på våre kunder og befinner oss i hovedsak ute i bedriftene for å implementere og levedegjøre systemene.

Vil du løse spennende utfordringer sammen med oss? Vi søker flere

SENIORKONSULENTER

Les mer om stillingen på FINN-kode: 223219845

Spørsmål om stillingen, ring daglig leder Gjertrud Bjørnvold, tlf 917 07 628. Send søknad med CV og referanser til post@iso-piloten.no. Søknadsfrist: 01.09.2021

ISOPILOTEN

www.iso-piloten.no



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



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



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



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

Rentokil Initial Norge fyller 50 år!

Det hele startet i 1903 da Mr. A.P Bigelow introduserte et nytt servicekonsept med håndklær, under selskapet "Initial Towel Supply Company", til selskaper i London. De kunne få sitt Initial påsydd, som var meget eksklusivt.

I 1906 oppdaget en dansk apoteker en gift som var dødelig for mus og rotter, som senere ble solgt under navnet Ratin.

I 1924 starter Harold Maxwell-Lefroy å levere flasker med en væske som kunne fjerne treorm, som ble kalt "Entokill fluids". Et sammenslått ord, fra det greske ordet "entomon" som betyr insekt, og det engelske ordet kill.

Året etter etableres selskapet Rentokil i England, et navn de tok da de ble forhindret i å hete "Entokill". Rentokil Group Ltd ble notert på London Stock Exchange i 1969.

Samme året etablerte selskapet grunnlaget for hygienedivisjonen ved å kjøpe Rashbroole Chemical Company.

I dag er selskapet Rentokil Initial etablert i mer enn 80 land og vi er eksperter flere forretningsområder som skadedyr, mattrygghet, hygiene og planter.

Innovasjon og utviklingen har vært enorm siden Ratin ble solgt. I dag jobber vi med innovative og grønne løsninger, der gift kun brukes etter Substitusjonsprinsippet.

Rentokil Initial Norge AS tar miljøet på alvor, og vi arbeider kontinuerlig med å redusere vårt CO2 utslipp.

Nå vet du litt mer om oss som selskap og som du forstår, så har vi mer enn nok erfaring til å løse ditt problem, bare ta kontakt.



1903



1906



1924



1925

RENTOKIL



1969

Rentokil

Ekspert på skadedyrkontroll



Tlf. 400 30 311
rentokil.no

Laksen kan bli GRØNNERE

Det er nesten umulig å arbeide en dag i europeisk finansbransje uten at forkortelsen ESG blir brukt en eller flere ganger. De tre bokstavene handler om hvordan aktiviteten til en bedrift påvirker omgivelsene og motsatt, og kan oversettes med miljø, samfunnsforhold og selskapsstyring. Desto bedre en bedrift arbeider med disse parameterne, desto større sannsynlighet er det at dens kontantstrøm er bærekraftig. Miljø, samfunns- og selskapsstyringsprinsipper angir standarder som et selskap, deres eiere og investorer kan bruke til å måle ringvirkningene av sin virksomheten og dens langsiktige strategi. Alle selskaper bør integrere hensyn til ESG i sin strategi for å skape et positivt totalbidrag og bidra til en bærekraftig utvikling. Ifølge anerkjente Coller FAIRR Protein Producers Index er atlantisk oppdrettslaks er en av våre aller «grønneste» proteinkilder. Likevel arbeider næringen og deres leverandører kontinuerlig med å forbedre seg. Det bygger tillit og er positivt for den operasjonelle og finansielle utviklingen til oppdrettsnæringen.

TEKST: FINN-ARNE EGENESS, BRANSJEANALYTIKER SJØMAT, NORDEA. **FOTO:** NORGES SJØMATRÅD (FLICKR)



Finn-Arne Egeness,
bransjeanalytiker sjømat,
Nordea

Taksonomi

EU har utarbeidet en taksonomi eller et klassifiseringssystem som skal definere hva en bærekraftig aktivitet er. For at aktiviteten til en bedrift eller virksomhet skal bli klassifisert som bærekraftig må den bidra vesentlig til ett av seks miljømål relatert til klimaendringer og klimatilpasning, bærekraftig bruk av ressurser, omstilling til sirkulærøkonomi, forurensning og biologisk mangfold. Aktiviteten må heller ikke gjøre vesentlig skade i forhold til noen av de fem andre målene og samtidig oppfylle minimumskrav for sosiale rettigheter.

Taksonomien er et virkemiddel for å endre atferden i kapitalmarkedet og dermed i realøkonomien. Ambisjonen er å drive kapital mot bærekraftige aktiviteter. Sjømat er foreløpig ikke tatt med, fordi EU har prioritert aktiviteter med større klimagassutslipp. Sektorene som per i dag omfattes av taksonomien er ansvarlig for over 90 prosent av Europas totale karbonutslipp. Det antyder at oppdrettsnæringen er i en god posisjon til å håndtere kravene som kommer.

En analyse av næringen som produserer atlantisk oppdrettslaks og en grunnleggende forståelse for negative og positive påvirkninger på omgivelsene er viktig, fordi det vil påvirke kapitaltilgang, verdsettelse og omdømme, og fordi næringen selv er opptatt av å bidra til en bærekraftig utvikling. Bankene spiller en nøkkelrolle via sine utlån og investeringer.

Miljø

Miljøkritikken har primært vært rettet mot rømming og lus, samt påvirkning på havbunnen og førsammen-setningen. Det største miljøproblemet med rømming er relatert til påvirkningen på villaksen som over århundrer har tilpasset seg ulike elver, en tilpasning som kan forstyrres hvis oppdrettslaks parrer seg med villaks og påvirker genetikken. I «Risikorapport for norsk fiskeoppdrett 2019» skriver Havforskningsinstituttet at de fleste oppdrettslaks som rømmer, dør av sult, sykdom eller blir spist av predatorer. Likevel vandrer flere tusen rømte laks opp i elvene hvert år og utgjør en risiko for genetisk forurensning. Rømming kan forandre egen-skapene til de ville laksebestandene, redusere antall



villaks og svekke bestandenes evne til å tilpasse seg endringer i miljøet.

Lakselusa er en naturlig parasitt (krepsdyr) i sjøvann, som utvikler seg gjennom flere stadier. I de første stadiene flyter den med vannmassene og kan spres over relativt store områder. Når lakselusa fester seg på en oppdrettslaks, vokser den videre og ender til slutt som voksen lus som kan formere seg. Desto flere laks det er i sjøen, desto flere potensielle verter har lusa. Hvis lusepresset blir for høyt, har det en negativ effekt på fiskehelsen og velferden til laksen. Noe som igjen vil kunne påvirke kvaliteten på fiskekjøttet og potensielt øke dødeligheten. Fordi norsk oppdrettslaks i all hovedsak lever i åpne merdanlegg, slippes avføring fra fisken og fôr-rester ut og spres eller akkumuleres på eller i sedimentet og påvirker miljøet rundt lokalitetene.

Den første kritikken mot lakseføret var typisk at innsatsfaktorene heller kunne vært brukt til humant konsum. I dag kommer marine proteiner og oljer i økende grad fra avskjær i fiskeindustrien eller fra arter som ikke, eller i liten grad, utnyttes direkte til humant konsum. Med høyere priser på fiskemel og -olje har soya blitt en stadig viktigere føringrediens og står i dag for over halvparten av ingrediensene i lakseføret, ifølge tall fra Nofima. Avskogingen av regnskogen på grunn av produksjon av soya har fått og får fortsatt mye negativ oppmerksomhet i media.

Stor miljøinnsats

Norske lakseoppdrettere legger store ressurser i å redusere den negative effekten på miljøet. Selskapene har stort fokus på rømming, fordi det ikke er ønskelig verken miljømessig eller økonomisk. Laksemerdene utvikler seg stadig kvalitetsmessig og vedlikeholdet og

inspeksjonene av fiskemerdene har blitt bedre og hyppigere. Det ser vi blant annet i en kraftig utvikling i servicenæringen. Tall fra Fiskeridirektoratet viser likeledes fallende rømmingstall og i dag skjer rømming primært på grunn av menneskelig svikt, under ekstremvær eller når merdene blir angrepet av predatorer som tunfisk og spekkhogger. Havbruksnæringens nullvisjon for rømming skal bidra til at rømmingen blir så lav at det ikke har noen effekt på den ville laksen. Parallelt med den tekniske utviklingen er det offentlige regelverket betydelig skjerpet for å redusere problemet. Rømming er derfor en problemstilling næringen tar på aller største alvor.

Forurensning på havbunnen som følge av fôr-spill og avføring har vært en utfordring, men utslippene består primært av lett nedbrytbare forbindelser, påvirkningen er reversibel og regenerering av havbunnen skjer etter noen måneder eller ett par år. For bløtbunn er det satt grenser for hvor stor bunnpåvirkning som aksepteres fra partikulære organiske utslipp både under anleggene og i områdene rundt. Et slikt regelverk er med på å øke miljøfokuset blant oppdretterne.

Lakselusas påvirkning på villaks er den eneste miljøindikatoren som påvirker produksjonskapasiteten via statens trafikklyssystem. Hvis lusepresset blir for høyt, vil oppdretterne i en produksjonssone få rødt lys, noe som betyr at man kan få seks prosent reduksjon i produksjonen i neste toårsperiode. Hvis man får grønt lys kan man få seks prosent vekst. For at et produksjonsområde skal få grønt lys, må under 10 prosent av den ville laksesmolten dø som følge av lakselus. De som får gult lys må holde produksjonen stabil. Siden myndighetene ikke tillater oppdretterne å vokse hvis luseproblematikken er for stor, arbeider næringen aktivt

“Havbruksnæringens nullvisjon for rømming skal bidra til at rømmingen blir så lav at det ikke har noen effekt på den ville laksen.”

“Til tross for at føret er den største enkeltkostnaden for oppdretterne, er det viktig at ESG går foran kortsiktig profittmaksimering.”

for å holde lusenivået nede med behandlingsregimer som er skånsomme mot både fisk og miljø.

I dag bruker man ikke bare en, men flere metoder for å bekjempe lus. Ett eksempel er økt etterspørsel etter brønnbåttjenester som følge av økt lusepress, hvor man bruker ferskvannsbehandling slik at lusa skal slippe. Undersøkelser i regi av Mattilsynet viser imidlertid høyere ferskvannstoleranse hos lakselus på lokaliteter som ligger i områdene der det er høyere bruk av ferskvannsbehandlinger. Andre metoder for å bekjempe lakselusa er renseskum som naturlig spiser lusa som fester seg på laksen, laser som identifiserer og skyter lakselusa og luse-skjørt som leder lusa som lever i vannmassene bort fra laksen. Renseskum er regnet som et miljøvennlig alternativ til bruk av legemidler og gir mindre stress for laksen enn avlusningsmetoder som krever håndtering. Et problem er imidlertid at dødeligheten blant renseskum er høy. I dag eksisterer det løsninger for skjul og gjenfangst av renseskum.

I en ny avtale har leverandørene av soya til norsk lakseindustri forpliktet seg til å bli avskogingsfri. Regnskogfondet forteller at de brasilianske soya-fondene og norsk lakseindustri setter en ny standard for bærekraft. Det er svært positivt for laksen og noe oppdretterne bør kommunisere videre. Parallelt leter man etter andre bærekraftige fôr-alternativer som blant annet insekter som er foret på matavfall. Et slik tiltak er en tilnærming til både biologisk mangfold og sirkulærøkonomi. Parallelt er det grunn til å tro at det er fiskehelsemessige gevinster med insekter som fôr, fordi det ligger nærmere den naturlige dietten til laksen enn planter.

For å sikre en bærekraftig lakseproduksjon har enkelte oppdrettere og deres fôr-leverandører allerede begynt

å erstatte deler av fiskeolje i føret med mikroalger med et høyt innhold av omega-3. På den måte reduseres bruken av fiskeolje i føret, samtidig som laksen beholder sitt høye innhold av omega-3 DHA, som er essensielt for laksen. En slik utvikling er viktig fordi Norge ikke evner å nå målet om fem millioner tonn oppdrettslaks innen 2050 uten flere førkilder. Fordi deler av karbonavtrykket til soyaen kommer som følge av transport fra Sør-Amerika til Europa er det et alternativ å involvere norsk landbruk som en av flere råvareleverandører, slik at man får flere kortreiste ingredienser. Samtidig som leverandørindustrien arbeider med å utvikle mer miljøvennlig framdriftsteknologi for lasteskipene som frakter soyaen fra Sør-Amerika til Norge.

Til tross for at føret er den største enkeltkostnaden for oppdretterne, er det viktig at ESG går foran kortsiktig profittmaksimering. Fôrindustrien er imidlertid opptatt av bærekraft og vi ser at fiskemel fra bærekraftige forvaltede bestander oppnår en betydelig pris-premie sammenlignet med mel fra bestander som ikke har MSC-godkjenning.

Flytransport

Laksen må nødvendigvis transporteres fra laksemerden til markedet. Det er flere problemstillinger relatert til transporten. Rundt 20 prosent av laksen fraktes med fly til oversjøiske markeder. Analyser Sintef har gjennomført, viser at klimautslippene til laksen dobles når den fraktes med fly. Næringen har imidlertid økt filetandelen i flyfrakt fordi det reduserer både utslippene og kostnadene, når kun den spiselige delen av laksen fraktes til markedet. Likeledes arbeides det med å redusere bruken av is som kjølemedium under flyfrakten, samtidig som flybransjen selv jobber med mer miljøvennlig teknologi, slik som biodrivstoff. Kostandene med og fotavtrykket til flyfrakt er en av årsakene til at flere landbaserte anlegg for produksjon av laks lokaliseres nær forbrukermarkedet.

Samfunnsansvar

Et krav i EUs taksonomi er at bedriftene tilfredsstiller minimumskravene til sosiale standarder, som menneskerettigheter, ansattes rettigheter, samt helse og sikkerhet. Norge er generelt langt framme, men det forekommer fortsatt dødsulykker på merdkanen, samt dykkerulykker i forbindelse med vedlikehold og reparasjoner. Arbeidslivskriminalitet har vært og er fortsatt en utfordring i sjømatnæringen, slik som i mange andre næringer. Når et selskap bryter regelen for egen gevinst, ødelegger det for alle som opptrer lovløst. Utnyttelsen av arbeidstagere har blitt mer organisert. I lakseindustrien er problematikken i stor grad knyttet til



bruken av utenlandsk arbeidskraft på norske lakseslakterier, hvor mange ansatte formidles fra utenlandske selskaper som ikke alltid opptrer i henhold til norsk regelverk og norske bestemmelser.

Lastebil

Bruken av lastebil for å frakte laksen til markeder i Europa har også fått mye kritikk, fordi en ofte bruker billig utenlandsk arbeidskraft innenfor det eksisterende regelverket. Samtidig skaper glatte vinterveier og varierende veistandarder trafikksikre situasjoner vinterstid. Næringen har imidlertid økt fokus på at transporten skal være trafikksikker og at arbeidsvilkårene skal være på stell hos transportørene, blant annet gjennom prosjektet «trygg trailer». I tillegg arbeider Sjømatbedriftene med Statens Vegvesen og Mattilsynet for å hindre avrenning fra transport av sjømatprodukter med lastebil, som kan skape periodevis glatte veier vinterstid og som har ført til flere ulykker.

Interessentdialog

Et annet viktig tema under samfunnsansvar er interessentdialog, særlig når oppdrettsanleggene plasseres i områder med urbefolkning. FNs urfolkserklæring sier blant annet at «urfolk har rett til å eie, bruke, utvikle og ha kontroll med landområder, territorier og ressurser de besitter som følge av tradisjonelt eierskap». Derfor er det viktig med en slik dialog der interessekonflikter er en problemstilling. Norske oppdrettselskaper har særlig hatt konflikter med urbefolkningen i Canada rundt bruken av åpne oppdrettsanlegg på landets vestkyst. I Norge har det vært konflikter med fiskere og hytteeiere i forbindelse med lokalisering av ulike oppdrettsanlegg. Utviklingskonsesjoner med oppdrett på mer eksponert lokaliteter til havs, vil kunne redusere flere av dagens interessekonflikter, men også skape nye konflikter med eksempelvis fiskeri og energi.

I januar ble det innført en produksjonsavgift på laks på 40 øre per kilo, slik at kommunene som legger til rette for oppdrett får mer tilbake. En slik avgift sikrer at verdiskapningen kommer lokalsamfunnet til gode. Det er viktig siden mange de store selskapene ofte er børsnoterte og har eiere over hele verden. Verdiskapningen per årsverk i laksenæringen er høy. Næringen er derfor viktig for den framtidige verdiskapningen og utviklingen av velferdssamfunnet.

Eierstyring

G er den siste bokstaven i forkortelsen ESG og kan oversettes med selskapsstyring. Selskapsstyring handler i stor grad om i hvilken grad et selskap har implementert styringssystemer som reduserer risikoen knyttet til miljø og sosiale forhold, og at man har mål



og strategier for videre ESG-arbeid. God eierstyring og selskapsledelse styrker tilliten til et selskap. Flere av temaene som faller under selskapsstyring er imidlertid lovpålagte i Norge.

Stadig flere selskaper, både små og store, har typisk ledere som har ansvar for bærekraft. Selv om administrasjonene er viktig for et godt ESG-arbeid, spiller styret en nøkkelrolle fordi integrering av ESG-hensyn i selskapets strategi er et viktig aspekt av styrets rolle, siden styret har det overordnede strategiske ansvaret. Oppdrettselskapene bør derfor definere sine ESG-premisser og målsetninger sammen med styret og formidle og implementere disse til og i resten av selskapet.

Siden mange av de store norske lakseselskapene er børsnoterte er de underlagt regnskapsloven som pålegger selskapene å redegjøre for sine prinsipper og praksis for foretaksstyring. I tillegg er børsnoterte selskap underlagt Oslo Børs' krav om å offentliggjøre en årlig redegjørelse av sine prinsipper og praksis for foretaksstyring. Informasjonen skal være materiell, slik at leserne får kunnskap om hvordan selskapet arbeider for både å redusere ESG-risiko og utnytte ESG-muligheter. Likeledes er det viktig at rapporten beskriver både positive og negative virkninger av sel-

“Stadig flere selskaper, både små og store, har typisk ledere som har ansvar for bærekraft.”

“Sertifiseringene er i stor grad knyttet til ansvarlig havbruk og setter krav til miljø, sosialt ansvar, mattrygghet, dyrevelferd og sporbarhet.”

skapets aktivitet. Euronext anbefaler at rapporteringen som et minimum følger samme tidsplan som den årlige finansielle rapporteringen.

Nesten 95 prosent av laksen som produseres i Norge eksporteres. Kompleksiteten i handelen øker risikoen for at betalingsstrømmene blir brukt i hvitvasking av kriminelle gevinster og til terrorfinansiering. Selv om EU er det viktigste markedet for norsk laks, eksporteres den også til land med strukturelle korrupsjonsproblemer. Det øker kompleksiteten og kontrollbehovet. Både bankforbindelsen til oppdretterne og selskapene selv arbeider kontinuerlig med å overvåke pengestrømmene.

Sertifiseringer

Laksenæringen har kommet langt med å bruke uavhengige tredjeparter, slik som tekniske, økologiske og religiøse standarder. Ofte er det europeiske dagligvarekjeder, som er den viktigste omsetningskanalen for norsk laks, som er den største pådriverne for nettopp slike sertifiseringer. De mest brukte er Global G.A.P., Aquaculture Stewardship Council og Best Aquaculture Practices. Sertifiseringene er i stor grad knyttet til ansvarlig havbruk og setter krav til miljø, sosialt ansvar, mattrygghet, dyrevelferd og sporbarhet. Hos Collar FAIR Protein Index, som vurderer ESG-risikoen for ulike proteinprodusenter i verden for dagligvarehandelen, er det fire lakseoppdrettere blant topp ti, hvorav tre er norske. Slike uavhengige vurderinger av lakse- næringen øker dens troverdigheten.

Barentswatch, som er underlagt Samferdselsdepartementet, samler, utvikler og deler informasjon om norske kyst- og havområder, hvor man blant annet kan følge med på lusetall. Lusedata.no har også mye informasjon om lakselus. Akvafakta har nøkkeltall om ut-

viklingen i havproduksjonen, en dokumentasjon som også er viktig i handelspolitiske saker av betydning for næringen. På laksefakta.no finnes store mengder informasjon om laksen på flere språk. Parallelt publiserer Statistisk Sentralbyrå og Norges Sjømatråd regelmessig statistikk over handelen med norsk oppdrettslaks.

Omstilling til sirkulærøkonomi

Ett av punktene som nevnes i EUs taksonomi er tilnærmingen til sirkulærøkonomi. En sirkulær økonomi er et prinsipp for økonomisk virksomhet for å opprettholde verdien av produkter, materialer og ressurser så lenge som mulig ved å utnytte og gjenbruke ressursene mer effektivt. Tilnærmingen til sirkulærøkonomi har økt i Norge. De marine ingrediensene i fôret kommer i økende grad fra avskjær i fiskeindustrien, som for eksempel atlantisk sild. Avfall fra smoltanlegg brukes som gjødsel i landbruket. Mange av de landbaserte anleggene har lignende planer i sine prospekter. Nøtene i laksemerdene resirkuleres til blant annet svømmeklær og tapet. Avskjær fra lakseforedling brukes som innsatsfaktorer i fôr til blant annet gris og kjeledyr. Samtidig jobber emballasjeleverandørene i økende grad med gjenbruk og resirkulering av emballasje. Oppdretterne gjør det enten alene eller i samarbeid med kunder eller leverandører. Mer effektiv bruk av ressurser er sentralt for vekst og omstilling til en lavutslippøkonomi. Næringen bør imidlertid bli enda flinkere til å kommunisere sine tilnærminger til sirkulærøkonomi.

Til tross for de negative påvirkningene på miljøet er oppdrett av atlantiske laks utvilsomt en av løsningene på å forsyne en økende befolkning med sunne proteiner gjennom bærekraftig bruk av våre ressurser. Det er imidlertid avgjørende at næringen fortsetter å arbeide med utfordringene en møter, slik at laksen kan bli en enda viktigere proteinkilde.

VARTDALKASSEN
LOOP[®]
AV IKKE-FOSSILE RÅVARER

For å redusere klimabelastningen i verdikjeden til fisk må vi også gjøre tiltak med emballasjen. Nå kan vi produsere matvaregodkjente fiskekasser av ikke-fossile råvarer.
- for en mer bærekraftig framtid

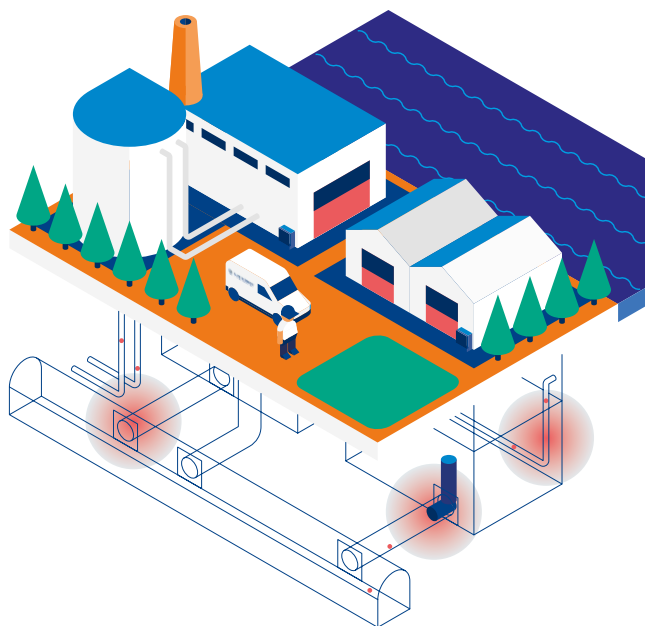
VARTDALPLAST.NO BESØK OSS PÅ AQUA NOR 2021 STAND F-510

VARTDAL PLAST
ecoop
EK



Anticimex Smart - Digital skadedyrkontroll 24/7

Systemet som holder øye på ting du ikke vil se. Med konstant overvåkning og umiddelbar reaksjon forhindrer den kostbare angrep på en miljøvennlig måte. Legg til den tradisjonelle tjenesten som leveres av oss, og du vil få en løsning som gir det beste fra to verdener, automatisering og ekspertise.



**Bestill gratis analyse,
så forteller vi deg mer:**

Espen Gundersen på +47 926 06 209
eller espen.gundersen@anticimex.no



Skadedyr



Mattrygghet



Brannvern

 AQUA NOR
Besøk oss på FIAS sin stand
A155



PESUTEKNO

Spør oss om optimalisert renhold

Vi leverer robuste og driftssikre vaskemaskiner i ulike størrelser for bruk i tøffe produksjonsmiljøer.

Skala kan være med å optimalisere renholdet av kniver, skjæreplater og annet produksjonsutstyr. Med automatiske vaskeløsninger sikrer man at alt utstyr blir rengjort og sterilisert ved 85°C hver gang.

Vurderer du å kjøpe ny knivvaskemaskin?
Kontakt oss på ordre@skala.no



KOHLHOFF

Komplett eller deler av hygienestasjon

Vi skreddersyr kompakte hygienestasjoner for mindre sluser. Her vist med håndvask, såpedispenser, papirdispenser og PRIMUS II sålevasker. Kan leveres med ulik utforming etter behov.

Redskaper fra

Vikan

Spade fra Vikan velegnet til arbeid fra beholder til transportbånd i næringsmiddelindustrien. Kan med fordel brukes til farvestyring, så krysskontaminering unngås, FDA- og matvaregodkjent.



skala

www.skala.no

www.skalanetshop.no



Arbeidsgivers varslings- og meldeplikt **VED ARBEIDSULYKKER**

Ifølge tall fra SINTEF er fiskeri og havbruk de sektorene i norsk yrkesliv med høyest risiko for arbeidsulykker. Antall rapporterte arbeidsulykker innenfor disse næringene har hatt en økende tendens de siste årene.

TEKST: TONJE KUMMENEJE VANGEN, SJØMATBEDRIFTENE

“Varslet bør først ringes inn og deretter bekreftes skriftlig.”

Hvis ulykken først er ute, har arbeidsgiver en varslingsplikt. I henhold til arbeidsmiljøloven § 5-2 må arbeidsgiver varsle Arbeidstilsynet og politiet dersom arbeidstakere omkommer eller blir alvorlig skadet ved en arbeidsulykke. Ulykker skal også meldes til NAV av arbeidsgiver, eller av arbeidstaker dersom arbeidsgiver ikke gjør det.

Varslet skal skje «straks og på hurtigste måte». Varslet bør derfor først ringes inn og deretter bekreftes skriftlig.

Hva er så en alvorlig skade?

Varslingsplikten utløses ved dødsfall og ved alvorlig skade.

Dersom arbeidstaker blir skadet, hvor alvorlig må skaden være for varslingsplikten inntreffer?

Hva som er en alvorlig skade, er gjenstand for en skjønnsmessig vurdering som må vurderes helt konkret i det enkelte tilfelle.

Arbeidstilsynet har utarbeidet en nipunkts veiledning over hva som skal regnes som alvorlig skade og som dermed er varslingspliktig. Denne kan være til hjelp i vurderingen av om ulykken skal varsles. Veiledningen er ikke en uttømmende liste, men er kun eksempler på tilfeller som kategoriseres som alvorlig skade:

- Hodeskade/hjernerystelse med tap av bevissthet og/eller andre alvorlige konsekvenser
 - Skjelettskade unntatt enkle brister eller brudd på fingre eller tær
 - Indre skader på indre organer som lunger, nyrer, milt osv.
 - Tap av kroppsdel, amputasjon av lemsdel eller deler av slike
 - Forgiftning med fare for varige helseskader som for eksempel hydrogensulfid-forgiftning
 - Bevissthetstap på grunn av arbeidsmiljøfaktorer som for eksempel oksygenmangel
 - Forbrenning, frostskaade eller etseskaade.
- Skadene gjelder:
- alle fullhudsskader (tredje grad) og/eller

- delhudsskader (andre grad) i ansiktet, på hender, føtter eller i anogenitalområdet
- alle delhudsskader (større enn fem prosent) av kroppsoverflaten
- Generell nedkjøling (hypotermi)
- Skade som krever sykehusbehandling – unntatt enklere poliklinisk behandling

I noen tilfeller kan skaden vise seg å være mer alvorlig enn først antatt. I så fall må arbeidsgiver snarest mulig sende melding til Arbeidstilsynet hvis skaden ikke er meldt tidligere.

Hvis man er i tvil om hvorvidt skaden er alvorlig nok til å meldes, bør man rådføre seg med Arbeidstilsynet. Det er bedre å varsle en gang for mye enn en gang for lite.

Arbeidsgivers varslingsplikt omfatter kun arbeidsrelaterte ulykker. Varslingsplikten gjelder ikke dersom en arbeidstaker blir forhindret fra å arbeide som følge av en ulykke som har skjedd på fritiden.

“Arbeidsgivers varslingsplikt omfatter kun arbeidsrelaterte ulykker.”

For mange hatter og for få hoder?

Vi finner den riktige løsningen for deg - slik at du kan nå dine mål. Med programvare og tjenester kan vi effektivt løse dine behov. Uansett hvor og når du trenger oss.

Kom gjerne innom standen vår på AquaNor 2021 for en hyggelig prat.

REGNSKAP | LØNN | HR | RÅDGIVNING |
PROGRAMVARE | REKRUTTERING

 **AZETS**



Ungdommens Fiskarlag mener de unge bør få **EN HÅND PÅ RORET**

Det er ungdommens fremtid det handler om – derfor må de tørre å stå opp for det de mener og si fra. Unge fiskere må få en hånd på roret i utformingen av fiskeripolitikken.

TEKST: HELENE KRISTOFFERSEN, SJØMATBEDRIFTENE. **FOTO:** SANDER NICOLAI HANSEN PEDERSEN

Slik ser logoen midlertidig ut for laget, de er et nyskapende lag, så de ser alltid etter nyskapende og moderne logo i tråd med utviklingen.

“Vi er blitt tatt godt imot i organisasjonslandskapet og hos myndighetene.”



Norsk Sjømat slo en fredags ettermiddag av en hyggelig prat med en ivrig Sander Nicolai Hansen Pedersen. Med sine 20 år tilfredsstillter han kriteriet om å være en ungdom. Opprinnelig er han fra Harstad. Nå bor nå på Sandhornøya i Gildeskål, like sør for Bodø.

Sander er en av grunnleggerne av Ungdommens Fiskarlag, som blomstret opp tidlig i vinter. Det er etablert en gruppe på Facebook og det tok ikke mer enn 48 timer før gruppen hadde 200 engasjerte medlemmer. I dag teller de rundt 400 og det står flere i kø med søknad om medlemskap.

– Næringen bør forenkles

– Vi er blitt tatt godt imot i organisasjonslandskapet og hos myndighetene. Både Norges Fiskarlag og Kystfiskarlaget har gitt uttrykk for at de ønsker nært samarbeid med Ungdommens Fiskarlag. Det er Sander takknemlig for. Myndighetene har også vært på banen. Representanter for Ungdommens Fiskarlag har fått møte fiskeriministeren. – Jeg føler at fiskeriministeren lyttet til det vi hadde å komme med innenfor den tiden vi hadde disponibelt, men jeg har ikke sett noen endringer så langt, medgir Sander.

På spørsmålet om de muligens kan oppfattes som radikale, legger ikke Sander skjul på at de har fått henvendelser hvor budskapet har vært at de klager og syter, krever for mye eller mangler grunnleggende forståelse og erfaring innenfor fiskerinæringen og dermed heller ikke skjønner hvordan alt henger sammen.

På det siste er Sander helt klinkende klar: – Fiskeri-

næringen er svært komplisert, innviklet og sammensatt. Det er mange stemmer og interesser som skal bli hørt med ulike utgangspunkt. Det er viktig å forenkle for næringsutøvernes del og det er en fordel at de som skal styre har erfaring direkte fra næringen selv.

Alt for få lærlingeplasser

Lærlingeplasser er en av Sanders hjertesaker. Han har selv bitt seg merke i økende pågang fra sin egen elevtid på Meløy videregående skole. Selv strevde Sander med å få seg lærlingeplass og satt hjemme i et halvt år før han endelig kom seg om bord på en snurrevadbåt på 21 meter. Han er bekymret over at økningen av studenter til blå linjer ikke skaper tilsvarende økning i tallet på lærlingeplasser. Det holder seg tilsynelatende stabilt. Selvsagt ser fartøyene på hva de kan tjene på å ha lærlinger om bord. Mange vil kanskje etablere seg for seg selv, men det er en utfordring slik situasjonen nå er.

Kvoter, adgang til fisket, etablering og eget fartøy er andre saker som Ungdommens Fiskarlag engasjerer seg i. Det er kanskje ikke for dyrt å etablere seg som fisker, men på samme tid vil mange mene at det er for dyrt. Som et eksempel drar han frem små, brukte, åpne fartøy med påhengsmotor som i utgangspunktet ikke burde blitt solgt for mer enn 50 000 kroner, men som får en svimlende prislapp på over 1 000 000 kroner i markedet som følge av medfølgende kvote.

Fisken tilhører folkets fellesskap

Sander mener at ved å åpne for kjøp og salg av kvoter, har man egentlig forbrutt seg mot det grunnleggende prinsippet i Havressursloven om at fisken tilhører det norske folk i fellesskap. På den annen side vil de som har råd til kvote og båt nødvendigvis ikke mene at det er en for høy pris å betale.

Ungdommens Fiskarlag teller bortimot 430 medlemmer og alle skal få anledning til å si sin mening. Organisasjonen skal være selvstendig og demokratisk. Planen er å stifte laget formelt med valg av styre. Det er viktig at alle flåtegrupper, kjønn og geografiske områder blir representert. Laget har som formål å bli hørt og vil være en høringsinstans. En del saker har de allerede uttalt seg i og flere skal det bli. – Tør man ikke si fra om at noe er galt, vil det heller ikke bli endringer. Ungdommens Fiskarlag vil være med på å forme norsk fiskerinærings fremtid.



Sander i sitt ess og rette element. Han ser frem til skipperstolen i egen sjark.

Man blir ikke hørt på utsiden!

Midt i de store og grunnleggende spørsmålene om norsk fiskeriforvaltning, må Ungdommens Fiskarlag også ta stilling til de mindre, men likevel omfattende sakene som sporing og fangstmeldinger for mindre fartøy i den norske fiskeflåten. Sander mener det er uhåndterbart og direkte horribelt å pålegge de minste fartøyene slikt utstyr.

På fritiden driver Sander formidling av kartplottere. Han har i tillegg noen prosjekt på tegnebrettet for fremtiden også. Han vil drive for seg selv, slik som hans bestefar gjorde: En kombinasjon av fiske og havforskning. Det er mulig at Sander er godt over gjennomsnitt interessert i politikk også og han har sitt å si om hvordan politikerne går frem i dag sammenlignet med hvordan han selv ville ha gjort det.

Han er medlem både av Kystfiskarlaget, Norges Fiskarlag og Ungdommens Fiskarlag. – Skal man bli hørt, kan man ikke stå på utsiden. Vel vitende om at han har fem, muligens ti år igjen i Ungdommens Fiskarlag, litt avhengig av hvordan vedtektene blir utformet, insisterer han på at han prinsipielt sett alltid vil ha den samme holdningen med hensyn til rekruttering, kvoter og fartøy i fiskerinæringen.

“Ungdommens Fiskarlag teller bortimot 430 medlemmer og alle skal få anledning til å si sin mening.”



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





labforum.no

Analysetjenester, kurs og rådgivning

- Næringsmidler
- Vann
- Mikrobiologi
- Fiskehelse
- Hygiene
- Inneklima
- Miljø
- Holdbarhetstester
- Renholdskontroll

KOMPETANSE • SERVICE • BEREDSKAP

 FIAS
Leverandør av
analysetjenester
til FIAS


Norges største
laboratorienettverk

Spar oksygen med Nanoboble generator!

Vil du vite mer?

Besøk oss på stand nr. D-367!



AQUA NOR
24. - 27.8.2021



TESS
TEKNISK FAGHANDEL

NETTHANDEL AV SJØMAT

– hvordan kan vi dokumentere at kvaliteten blir ivare tatt gjennom transport og håndtering?

Utvikling av effektive og trygge logistkløsninger vil være helt avgjørende for å lykkes med netthandel av sjømat. De nettaktørene som driver mest lønnsomt i dag, har arbeidet med logistkløsninger over årtier. Likevel er det mangler i løsningene for å distribuere lett bedervelig mat i selv de mest avanserte netthandelsmarkedene.

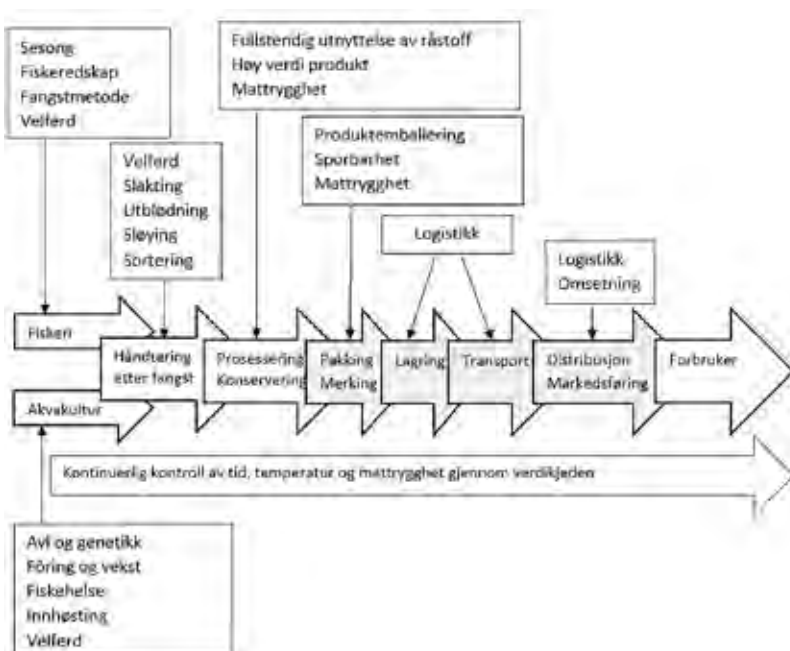
Forbrukere opplever det derfor som utfordrende å handle for eksempel sjømat på denne måten.

TEKST: TATIANA N. AGEEVA, BJØRN TORE ROTABAKK, SILJE KRISTOFFERSEN, GRETE LORENTZEN OG JAN THOMAS ROSNES –NOFIMA

Utvikling av netthandel for sjømat

Netthandel av dagligvarer startet i USA på slutten av 1980-tallet. I dag er handel på nett spesielt utbredt i Asia og i 2018 utgjorde dette kontinentet 41% av de globale utgiftene innen digital handel (f.eks. digital infrastruktur, handelsforskrifter og mobil teknologi). I de siste årene har også sjømat blitt et viktig segment av dagligvaretilbud via netthandel. I en undersøkelse gjennomført av Norges forskningsråd (2020), ble mer enn 23 000 personer fra ulike land intervjuet om hvor ofte de kjøper sjømat via netthandel. Det viste seg at Asiatiske land fremdeles leder denne utviklingen. Kina var en klar leder hvor 46 % av respondenter oppga at de «ofte/eller veldig ofte» handlet

Figur 1. I verdikjeden for sjømat er det mange trinn som en må ta hensyn til. Sporbarhet i hele kjeden er viktig for at konsumentene skal føle at det er trygg handel.



sjømat digitalt. For europeiske land som Storbritannia, Spania, Tyskland og Frankrike var tallene på henholdsvis 19, 18, 14 og 10%. Kun 2% av de intervjuede i Norge oppga samme svar. Forklaringen på forskjellene mellom landene er ikke studert, men det er indikasjoner på en iboende skepsis knyttet til kvalitet på fersk fisk kjøpt digitalt.

Stadig flere dagligvareaktører opplever likevel økning i salg av både frysede og ferske matvarer digitalt. Prognosene fra markedsanalysebyrået Euromonitor (2020) støtter opp om denne utviklingen. Det forventes at netthandel av dagligvarer vil utgjøre 21 % av totalmarked allerede om tre år. Covid-19 pandemien har også utvilsomt akselerert denne utviklingen da flere ble mer oppmerksom på muligheten å bestille varer og tjenester via internett. Nofima startet et 3-årig prosjekt «Netthandel av norsk sjømat», i forkant av pandemien. Dette på grunn av det store potensialet for netthandel i viktige markeder for norsk sjømat. Målet med prosjektet er å studere utviklingen av sjømathandelen digitalt, hvordan kan norske bedrifter utnytte de mulighetene som ligger i netthandel, samt utforske hvilke utfordringer som kan oppstå. Det er viktig å forstå prosessene som ligger bak netthandel og hva som kreves for å bevare god kvalitet på sjømatprodukter fra fisken blir fangstet og frem til middagstallerken.

Dokumentasjon er nøkkelen i hele verdikjeden

Sjømatens korte holdbarhet og kompleksiteten i verdikjeden med en rekke prosesseringstrinn gjør netthandel av sjømat mer utfordrende sammenlignet med andre matvarer. Det er vanskelig å ha kontroll



over produktene gjennom hele verdikjeden. Det er mange ledd hvor avvik kan forekomme; pakking og merking, mellomlagring, transport og distribusjon frem til forbruker (Fig. 1). For netthandel er det oftest trinnene fra produktet er pakket til det er hos konsumenten som regnes som den viktigste delen i kjeden, men tiden og trinnene før pakking kan også ha betydning. Tid og temperatursvingninger påvirker holdbarhet og mattrygghet til sjømat, spesielt med ferske produkter. Distribusjon av lett nedbrytbare ferske fiskevarer kan bli ganske utfordrende og da er det viktig å unngå brudd i kjølekjeden når sjømat skal leveres til hver enkelt kunde. Derfor kan historikken om tid og temperatur langs verdikjeden fortelle om det har oppstått problemer med produkter og om avviksbehandling må iverksettes. I dag finnes det flere muligheter for å dokumentere temperaturforløpet, f.eks. tid og temperatur-integratorer (TTI), -indikatorer, eller loggere. En TTI er ofte festet til pakken, og den kan oppgi restholdbarhet fra et gitt punkt i verdikjeden til produktet blir konsumert. Mekanismen til en TTI er ofte relatert til tids- og temperaturfølsomme reaksjoner mellom et enzym og et substrat som fører til fargeendringer av TTI'en. En TTI tar hensyn til, og justerer holdbarhetstiden etter den reelle temperaturen i verdikjeden. Det betyr at på det tidspunktet kunden får produktet, kan en enkelt se om produkt har restholdbarhet igjen. Dette kan være en måte å skape og opprettholde konsumentens tillit til norsk sjømat kjøpt via internett.

Forsknings og utviklingsarbeid viktig for innføring av nye sporbarhetsdokumentasjon

Så vidt vi vet er dokumentasjon av parametere i verdikjeden av netthandel på fersk sjømat ikke blitt utfor-

sket. Nofima har gjennomført et stort forsøk med netthandelsdistribusjon for fersk torsk, der transport fra Nord-Norge til Sør-Europa ble simulert. Målet med forsøket var å evaluere anvendeligheten av utvalgte TTI samt studere kvalitetseffekter av forskjellige forbehandlinger og emballering av fersk torsk. For å gjøre det så reelt som mulig, ble fisken transportert gjennom ledd som vil være vanlig i en netthandel. Torsken ble sendt som sløyd eller som filet (filetert dagen etter fangst) i kasser med is. Dette for å simulere flytransport fra fiskefabrikk i Nord-Norge til distributør i Sør-Europa, tilsvarende «business to business» (B2B) distribusjon. Seks dager senere, ble den sløyde fisken enten filetert eller skjært i koteletter, og alle fileter ble stykket opp i forbrukerstørrelser og pakket i enten modifisert atmosfære (MA) eller luft. Alle produkter ble så lagret ved 4°C i 10 dager til. Dette simulerte verdikjeden fra en grossist til forbruker, «business to consumer» (B2C) distribusjon.

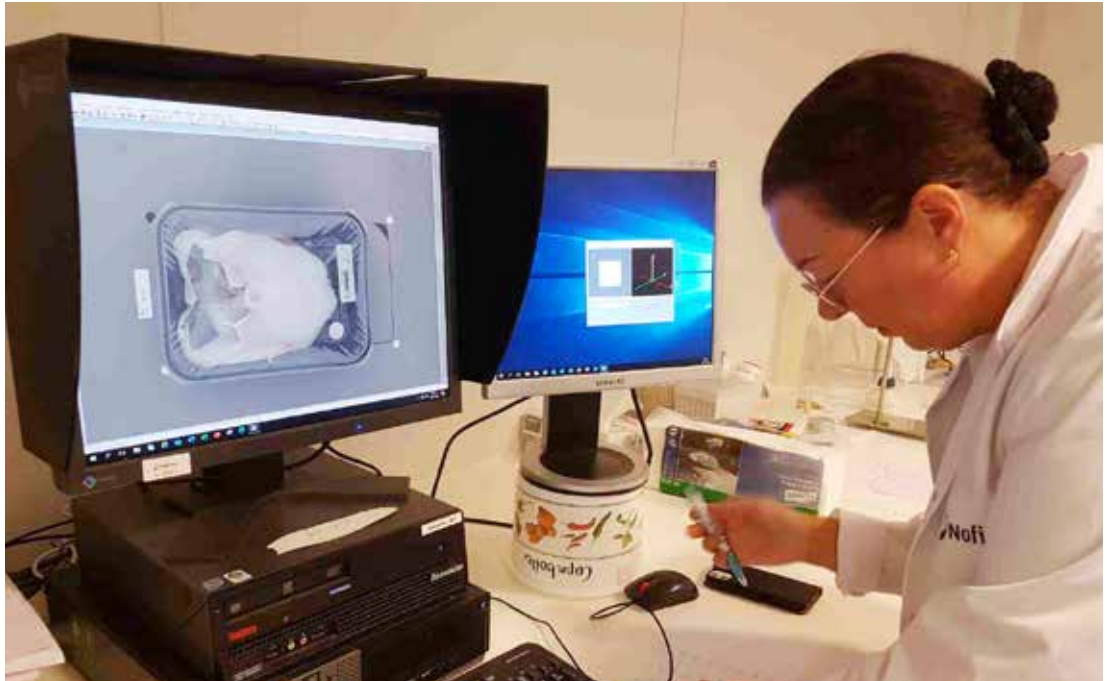
I forsøket ble to ulike TTI prøvd ut. Den ene registrerte og logget temperaturen (Tag sensor) fra første prosesseringsdag og gjennom hele forløpet med forsendelse og lagring, og den andre viste restholdbarhet for fiskeprodukt i dager basert på en enzymatisk reaksjon (Keep-it®) (Fig. 2). Underveis i verdikjeden ble kvaliteten på fiskeprodukter analysert ved å lukte på fisken, i tillegg ble det utført mikrobiologiske, instrumentelle og kjemiske analyser (Fig. 3).

Mange meieri- og ferskvarer kan fint spises selv om datostemplingen har passert. Matvarer som har vært oppbevart under 4°C kan ofte holde seg ferske i flere dager etter «best før» utløpsdato. Ved siden av å bruke sansene, kan Keep-it være en ekstra hjelpende hånd for å vurdere om produktet fortsatt er spiselig eller ei.

Figur 2. Torsk lagret i luft (til venstre) ble sammenliknet med torsk pakket i modifisert atmosfære (til høyre). Keep-it indikator ble festet til pakningen med modifisert atmosfære og temperatur er kontrollert med referanse temperaturmålere.

“Tid og temperatursvingninger påvirker holdbarhet og mattrygghet til sjømat, spesielt med ferske produkter.”

Figur 3. Måling av fargeendring som resultat av transport og lagring (kotelett av torsk).



“TTI'en følger pakken fra fabrikk til butikk – og viser en «riktigere» holdbarhet enn den tradisjonelle dato-stemplingen.”

Tid-temperaturintegratorer – muligheter for industrien

Keep-it er en holdbarhetsindikator som festes på pakken i forbindelse med prosessering, og den er allerede i bruk i norsk dagligvarehandel. TTI'en følger pakken fra fabrikk til butikk – og viser en «riktigere» holdbarhet enn den tradisjonelle datostemplingen. Indikatoren gir deg info om den totale tid og temperaturbelastningen varen har vært utsatt for, og gir dermed informasjon om restholdbarheten. Fordelen med en slik dynamisk holdbarhetsindikator, er at temperatursvingninger registreres. Teknologien baserer seg på at hastigheten til enzymatiske reaksjoner er temperaturfølsomme. Generelt så øker enzymreaksjonen når temperaturen øker, og avtar når temperaturen blir lavere. Dette gjelder også biokjemiske og mikrobiologiske prosesser i fisk. Ved å velge et enzym som passer godt til det produktet man skal pakke, så får man en god indikator på restholdbarheten til produktet, basert på den reelle temperaturen produktet har vært lagret ved. Holdbarhetsindikatoren består av to små kamre med ulike ingredienser som reagerer på tid og temperatur. Indikatoren starter når kamrene åpnes slik at kjemikaliene reagerer med hverandre. Denne aktiveringen gjøres av produsenten i forbindelse med at matvarene pakkes. Erfaringen fra forsøket viser at det er viktig at indikatoren er tilpasset både emballeringsmetode og at den aktiveres på det rette tidspunktet. For eksempel så gir pakking i modifisert atmosfære generelt 50 % lengre holdbarhet sammenlignet med om fisken lagres i luft, og dette må man ta høyde for når man velger en slik type holdbarhetsindikator. I tillegg, viste forsøket at aktiv-

eringstidspunktet er avgjørende. Feil aktiveringstidspunkt kan enten føre til at indikatoren fortsatt viser restholdbarhet selv om produktet er spolert, eller at produktet er spolert og at TTI'en likevel viser at det er av en god kvalitet. For å bruke TTI kreves det en inngående kjennskap for å sikre rett bruk i hht spesifikasjoner fra leverandør. Med rett indikator til rett produkt og riktig bruk av denne i kombinasjon med en god emballaseløsning, så tror vi at dette kan være med å trygge konsumenten på at produktet de kjøper har en restholdbarhet som stemmer med realitetene.

Logging av temperatur

En temperaturlogger er en elektronisk enhet som kan lagre et antall temperaturmålinger. Ved slutten av måleperioden kan dataene lastes ned til en PC eller overføres elektronisk til en enhet som leser og behandler målingene. Vi testet ut en ny temperaturlogger som kan leses av ved hjelp av en smarttelefon (Tag-sensor). Temperaturloggeren og batteri er innlemmet i en etikett (Fig. 4), noe som gjør at den blir en naturlig del av produktet. Produsenten starter temperaturloggeren, som så logger og lagrer temperaturen som omgir produktet ved gitte tidsintervall (feks. hvert 5 min). Dataene som ligger i loggeren kan så lastes ned flere ganger i løpet av verdikjeden. Den løsningen vi testet ut hadde både radiofrekvensidentifikasjon (RFID) og Near field communication (NFC) som overføringsmetoder. Dette muliggjør at man effektivt kan laste ned info for hele pallen ved omlasting vha RFID, samt at kunden kan bruke smarttelefonen sin til å laste ned temperaturloggen



Figur 4. Temperaturlogging med tradisjonelle loggere (til venstre) og Tag-sensor festet til undersiden (her snudd opp ned) av isoporkasse med iset torsk.

når man mottar varen. Dette gjør at selger og kunde får dokumentasjon på temperaturen i verdikjeden. Med en slik informasjon kan en unngå diskusjoner mellom selger og kunde om hvor i verdikjeden bruddet har skjedd. Videre så lastes loggen opp i skyen, slik at alle som har blitt gitt tilgang kan se temperaturloggen etter hvert som ulike ledd laster opp informasjon. I forsøket målte vi i tillegg temperaturen i forsendelsen med et referansetermometer, en vesentlig dyrere logger, og vi så at det var godt samsvar mellom de ulike loggerne. En fordel med denne loggeren er at den kan festes til emballasjeeheten til råvaren (f.eks. isoporkassen med fisk (Fig. 4)) like etter sløying. På denne måten vil en få tid- og temperaturprofil gjennom hele verdikjeden.

Indikatorer til dokumentasjon av kvalitet og mattrygghet

Det er gjort en rekke forsknings- og utviklingsarbeider på forskjellige typer indikatorer og registreringssystemer, og noen anvendelser er vist i Tabell 1. Mange av systemene har sin verdi i å sikre kvalitet og mattrygghet, og de kan brukes enkeltvis eller i kombinasjon.

TTIene kan deles inn i tre grupper.

1. De eksterne indikatorene, som er festet utenpå pakningen, som måler tid og temperatur.
2. De interne indikatorene er plassert inne i pakningen, gjerne i gassfasen til pakningen eller festet til lokket. Eksempel er oksygenlekkasjeindikatorer og mikrobielle indikatorer.
3. Indikatorne som øker effektiviteten til informasjonsflyt og effektiv kommunikasjon mellom produktet og forbrukeren, for eksempel på spesielle strekkoder som gir informasjon om matvarens bruk og utløpsdato. Produktsporbarhet, anti forfalskning, og manipulerings sikre enheter er også inkludert i denne kategorien.

Bruk av indikatorer på enkeltpakninger eller større forsendelser øker kostnadene, og dette må vurderes i sammenheng med forventet nytte. Resultater fra det forsøket som vi gjennomførte med simulert forsendelse av torsk viste at en kunne få god informasjon om temperaturforløpet med bruk av en enkelt TTI i kombinasjon med temperaturlogging. Dette gav sporbarhet gjennom hele verdikjeden og vi opplevde disse som enkle å bruke og lese av.

Tabell 1. Eksempler på eksterne og interne indikatorer og hva disse kan brukes til.

Teknikk	Informasjon som oppnås	Anvendelse
Tid-temperatur indikator (ekstern)	Lagringsbetingelser	Mat oppbevart i kjøle- og frysekjede
Oksygen indikator (intern)	Lagringsbetingelser. Lekkasje i pakning	Mat lagret i pakninger med redusert mengde oksygen
Karbon dioksid (intern)	Lagringsbetingelser. Lekkasje i pakning	Modifisert eller kontrollert atmosfærepakking
Mikrobiell vekst indikator (intern/ekstern) og ferskhets- indikator	Mikrobiell kvalitet i maten (grad av kvalitetsreduksjon)	Lett bederlige matvarer som kjøtt, fjørfe og fisk
Indikator for sykdomsfremkallende bakterier (intern)	Spesifikke sykdomsbakterier	Lett bederlige matvarer som kjøtt, fjørfe og fisk



“Netthandel med sjømat er underlagt de samme forordninger for mattrygghet på lik linje med annen handel med mat.”

Betydning for mattrygghet

Informasjon om temperaturen i verdikjeden skal bidra til at kunden kan stole på at sjømatproduktet er trygt å spise innenfor angitt holdbarhetstid. Netthandel med sjømat er underlagt de samme forordninger for mattrygghet på lik linje med annen handel med mat. Forordning (EF) nr. 852/2004 angir de grunnleggende hygienekravene for alle aspekter av en virksomhet, fra lokaler og fasiliteter til personalets personlige hygiene. Et av nøkkelkravene i loven er at all mat du lager, pakker eller selger er trygg å spise, og nødvendige skriftlige prosedyrer skal sikre dette. Prosedyrene må være basert på prinsippene i Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

I tillegg til dokumentasjon av tid og temperatur er det viktig å bygge tillit med hensyn til produktets innhold. Mattilsynet opplyser at forbrukerne har krav på

samme informasjon om et næringsmiddel, enten det er kjøpt i butikk eller på nettet (kapittel 14 nr. 1 i matinformasjonsfordningen (EU) nr. 1169/2011). Ved fjernsalg, som netthandel, skal de samme opplysningene formidles til forbrukeren før varene er bestilt og betalt. Forbrukerne skal uten hinder kunne la være å kjøpe produktet hvis matinformasjonen medfører at de ikke ønsker det.

Med den utviklingen som foregår innen netthandel i dag, følger det også med en stor utvikling innen flere av segmentene som skal øke troverdigheten hos en kunde. Kontroll med temperaturforholdene i verdikjeden er helt essensielt, men områder som egnet emballasje, pålitelig leveringstjeneste, og informasjon om produktets innhold (inklusive allergener) og brukerveiledning, er like nødvendig.

Vi kjøper stadig mer av maten vår digitalt – både i Norge og resten av verden

Noen matprodusenter selger direkte via hjemmeside, noen tradisjonelle dagligvarekjeder har etablert netthandelstiløsninger, noe steder kan forbrukeren handle via sosiale medier eller app på telefonen. Det er også rene digitale matvarekjeder som har etablert seg, tilsvarende norske Kolonial.no.

Vi kan få varene levert hjem, eller bestille og plukke opp på steder egnet for utlevering.

I Sør-Korea og Kina er det blitt mer og mer vanlig at de digitale aktørene tilbyr fysisk butikk i tillegg til ulike web-baserte løsninger for å tilfredsstille kundenes behov.

Det digitale matmarkedet er i rivende utvikling. Kan det være en idé å tilpasse produksjon og emballering av fersk og fryst norsk sjømat for salg på nett?

I denne artikkelserien vil forskere i matforskningsinstituttet Nofima drøfte hvilke muligheter og utfordringer netthandel gir de norske sjømatbedriftene. Funn så langt tyder på at norsk sjømatnæring må ta mer eierskap og kontroll over produktene sine i netthandel.

Dette er artikkel tre i en serie på fem. I senere artikler i Norsk sjømat skal vi komme tilbake til

4. Hvordan opplever profesjonelle kjøpere å selge sjømat på nett?
5. Nofima utvikler eksperimentell nettbutikk for å gi mulighet til å teste prototyper og produkter

Trenger noen av dine ansatte kurs eller oppdatering innenfor mattrygghet, kvalitet eller HMS?

Vi har planlagt følgende kurs fremover:

- **Ledelsens gjennomgåelse (3 timer)**
9. desember 2021, nettkurs.
- **Kvalitets-, miljø- og arbeidsmiljøledelse (ISO 9001, 14001 og ISO 45001)**
Kurs i 7 deler i perioden 25. oktober t.o.m 6. desember 2021, nettkurs.
- **Interne revisjoner og avviksbehandling**
Kurs i 3 deler fordelt på 9., 16. og 23. september 2021, nettkurs.
- **Metoder for risikokartlegging HMS**
20. oktober 2021, nettkurs.
- **HACCP-Analyse**
Kurs i 3 deler fordelt på 19. oktober, 26. oktober og 2. november, nettkurs.

Les mer om våre kurs på www.iso-piloten.no

ISOPILOTEN

LOKALPRODUSERT

Sjømat

FRA KYSTEN AV TROMS



TELEFON 41 61 45 55
FAKS 77 63 17 11

E-POST post@karlsfiskogskalldyr.no
NETT www.karlsfiskogskalldyr.no

VWR, din leverandør av laboratorieprodukter til oppdrettsnæringen



VWR leverer det oppdrettsnæringen trenger som bl.a. fotometer, pH-meter, titrator, kjemikalier, værneutstyr, vekter osv.

Vi har kunnskapen, kontakt oss for å finne egnet produkt til dine oppgaver. Følg med på vwr.com hvor du finner informasjon om forskjellige typer seminarer som tar for seg bl.a. vannkjemi og fiskehelse.

Møt oss på stand A-155

VWR International AS
Brynsalleen 4 - 0667 Oslo | t +47 22 90 00 00 | info.no@vwr.com | no.vwr.com



IZPROVWR23273-NO

1/2019 EU-26



FIAS

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

Selskapet har i dag 3600 aksjonærbedrifter fra små og store bedrifter i fiskerinæringa.

FIAS har avtaler med følgende samarbeidspartnere:

 TESS TEKNISK FAGHANDEL Slanger, drift- og vedlikeholdsprodukter	 if... Skadeforsikring Forsikringer	 NorEngros Totalleverandør på emballasje og rekvisita	 ENEAS Energiløsninger	 Lavendel Hygiene AS - vi beskytter dine verdier Hygienematter og desinfeksjonsmidler	 BS Bekken & Strøm www.bekkenstrom.no Profiling og yrkesklær	 VWR™ part of ovonor Forbruksvarer, kjemikalier og rekvisita
 Ei Kontor-, lager- og verkstedinnredning	 Danica Pensjon gjennom IF-avtalen Pensjonsforsikring	 RANHEIM PAPER & BOARD Massivpapp	 telenor Telefontjenester	 TRAVELNET REISEVAREHUSET Reisebyråttjenester	 Rentokil Ekspert på skadedyrkontroll Skadedyrbekjempelse	 Empakk as Emballasje og maskiner
 RS Drift og vedlikeholdsrekvisita	 DESOM Emballasje	 Fjordkraft Mer for pengene Energiløsninger	 VÅRTDAL PLAST Emballasjeprodukter	 ISØPILOTEN Mattrygghet, kvalitet og HMS	 /OPTIMERA/ Montar Festemateriell og byggevarer	 TAG SENSORS Temperatur-logger etikett
 skala prosesseteknikk Rekvisita og driftsmateriell	 NIPPON GASES The Gas Professionals Gassprodukter	 nopla Plastemballasje	 DS Smith Bølgepapp	 SERVISE BROSJESYSTEME Fullsortiment grossist	 AZETS Regnskap og rådgivning	 NORDIC CHOICE HOTELS Overnatting
 HALLMAKER PLAST Plastposer	 Raniplast AS PE- og HD produkter av film, ark, sekk palleletter, strekkfilm	 FIAS Gaveesker for laks og ørret	 PELIAS Skadedyrbekjempelse	 personalhuset Rekruttering	 TOOLS Maskiner og vedlikehold	 ON/OFF bemanning Bemanning
 Scandic Hotell	 ECOLAB Rengjøringsmidler, maskiner og utstyr	 norwegian Flyreiser	 collector bank Finansielle tjenester	 evindu Vinduer på nett	 purehelp.no BUSINESS SERVICE ENGINEER Søkemotor for bedrift	 mabs Emballasje AS Labutstyr og emballasje
 HYGIENE GRUPPEN Næringsmiddelrenhold	 StrongPoint Etiketter	 Granberg FEARLESS PERFORMANCE™ Arbeidshansker	 MPACK Maskiner og emballasje	 SKYTTEL PASS Bom og ferjebrikke	 vikørsta Flytebrygger	 unifon Telefoni
 kartonage bærekraftig emballasje Kartongemballasje	 THON HOTELS Hotell	 MYHRVOLD INDUSTRI MYHRVOLD-GRUPPEN Utstyr til næringsmiddelbransjen	 BRENNTAG Krydder og krydderblandinger	 KATRIN Papir, tærk og dispensere	 INTOPRO E-læring/kursvirksomhet	 RUBB we will never stop innovating Plasthaller
 Aquatiq CHEMISTRY Konsulenttjenester, kjemi og vaskeanlegg	 ABC Anne B. Corneliusen AS Krydder, stivelse og hjelpestoffer	 phonero Telefontjenester	 LAB forum Analysetjenester	 mal proff Industrimaling	 avonova Bedriftshelsetjeneste	 CIRCLE K Gassolje, strøm og energi
 TRAIL AUTO Varehengere	 G TRAVEL Utvidet nett Glass Reisebyråttjenester	 SGS Analysetjenester	 BOKKEN Leverandør til næringsmiddelindustrien	 BarCom Labelling Datafangst og merking	 ahlsell VVS og elektro	 sikker MAT Ulike kvalitetskurs og tjenester
	 STAPLES Business Advantage Rekvisita	 Anticimex FOREBYGGE OG BEVARE Næringsmiddelhygiene og skadedyrbekjempelse	 solar Elektro-materiell	 SYSTEMKJØP Mat og drikke		

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

 TRAVELNET REISEVAREHUSET Reisebyråttjenester	 norwegian Flyreiser	 evindu Vinduer på nett	 Scandic Hotell	 if... Skadeforsikring Forsikringer	 NORDIC CHOICE HOTELS Overnatting	 G TRAVEL Utvidet nett Glass Reisebyråttjenester	 unifon Telefoni	 THON HOTELS Hotell	 SKYTTEL PASS Bom og ferjebrikke
--	----------------------------	-------------------------------	-----------------------	---	---	--	------------------------	------------------------------	---

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

Virksomheter har ingen POLICY FOR DATA

Alle selskap med respekt for seg selv har en policy om hvordan man behandler sine ansatte, miljøet, økonomien, og jussen. Mye av dette er grunnlag for revisjon og underlagt lover og regler. Likevel har få selskaper en policy for hvordan man forvalter data. Det til tross for at vi alt lever i et data-drevet samfunn og mye av verdiskapingen skjer med, eller forutsetter data.

TEKST: ROY ANGELVIK, LEDER ATEA HAVBRUK

Det finnes selvsagt mange grunner til at det er eller har blitt slik, men for å forstå dette er det nære å tenke at data på mange måter har oppstått stykkevis og delt over mange tiår og stort blitt tatt hånd om av IT-avdelingen. IT-avdelingen har stort sett ansvar for drift og det er sjelden at IT-sjefen sitter i ledergruppen. Oftere finner vi de som jobber strategisk med å få norske selskap over på den andre siden av det digitale skiftet at IT-sjefen har økonomidirektøren som sjef. Har du økonomidirektøren som sjef så sier det seg selv at de fleste strategier og planer handler om å holde kostnadene nede og effektiviteten oppe. Fokus på optimalisering og smidig drift fyller agendaen. Slike planer preges av kortsiktighet. Det som fort kan bli konsekvensen er at data, og da tenker vi på data som noe kritisk for kjernevirksomheten, blir et spørsmål om kost knyttet til datalagring, sikkerhet og smidige løsninger, samt system for tilgjengeliggjøring av data. Mange virksomheter er i ferd med å bli data drevet (evnen til å tilbakeføre sine erfaringer i form av data), og deres verdiskaping overfor sine kunder består stort sett av tilgjengeliggjøring av preferanse-data i form av tjenester. Så hvorfor har ikke norske virksomheter etablert tydelige strategier og policy for forvaltning av data?

La oss ta et eksempel. En stor lakseprodusent vi jobber med har masse data, men klarer ikke å nyttegjøre seg all kunnskapen hverken i produksjon eller i salg. Dataen oppstår i siloer og kan ikke enkelt tolkes eller deles. Mye av dataen oppstår hos underleverandører som ikke er regulert gjennom innkjøpsavtaler om hvem som eier dataene eller med krav om oppetid, kvalitet eller format. De har sågar opplevd flere ganger

at de må kjøpe tilbake sin egen data fra sine underleverandører. Det er litt ville vesten med andre ord, både internt og eksternt. Ingen i denne virksomheten har det overordnede ansvaret for data, noe som igjen gjør at de mangler en oversikt over hvilken data de har og kvaliteten på all sin data. Og nå kommer poenget! Om du ikke vet om dataen vil strømme uavbrutt, om du ikke vet om din data er sikret for hacking, om du ikke er sikker på om du kan stole på dataen, om du ikke vet at din data er i et format som lar seg dele og analysere (maskinlæring) – hvordan kan du da få ut synergiene av de enorme mengdene med data? Hvordan kan du bygge tjenester for virksomheten selv og for kundene og samarbeidspartnerne?

Det finnes ingen enkel løsning på alle disse utfordringene, men vi vet at fokus på strategier for forvaltning av data er et av svarene. Det er ingen smart løsning man kan laste ned fra nettet eller et system du kan kjøpe, men det krever at man starter på toppen og etablerer en policy for forvaltning av data med forankring helt i toppen av selskapet. Godt forvaltet data vil i fremtiden ensbetydende med selskapers verdsettelse, og det er alt for viktig til å bli overlatt til tilfeldigheter. Vårt råd er å lytte til de som har hjulpet tradisjonelle norske virksomheter med å få på plass en strategi for dataforvaltning og se om man kan legge en plan på kort og lang sikt.

Kontaktinfo:

Lars Iversen
Strategisk Rådgivning
Mobile: 94884480
Lars.Iversen@atea.no

Roy Angelvik
Leder Atea Havbruk
Mobil: 40541770
Roy.angelvik@atea.no



Roy Angelvik,
Leder Atea Havbruk



Lars Iversen,
Strategisk Rådgivning

ATEA

EN SPENNENDE OPPSTART for Norwegian Seafood Trust

Etter drøye 6 mnd i Norwegian Seafood Trust (NST) har det skjedd mye spennende, og flere aktører har meldt seg inn i nettverket.

TEKST: MARTE LUND MYRAN, MARKEDSSJEF I NORWEGIAN SEAFOOD TRUST



Marte Lund Myran
Markedssjef i
Norwegian Seafood Trust

Vi opplever en stor interesse ute hos næringen og de er nysgjerrige på hva sporingen av norsk sjømat kan gjøre for deres bedrifter. Det er i hovedsak to grunner til at de norske aktørene ønsker å spore fisken:

- Krav fra Retailere og supermarkedkjeder på sporingsdata
- Andre ser mulighetene til å differensiere seg i markedet, skape større verdier for sin virksomhet gjennom å bygge et sterkere merkenavn

Vi ønsker å hjelpe de norske aktørene, slik at de kan fortelle fiskens historie og vise hva som skiller de norske oppdrettsforholdene fra mange andre land. På bakgrunn av dette satte vi oss tre mål ved oppstart av NST:

1. Introdusere NST og vår sporingsløsning for aktørene i den norske næringen.
2. Knytte kontakter i det globale markedet, retailere og supermarkedkjeder. For å forstå deres forventninger til den norske næringen.
3. Styrke Norwegian Seafood trust teamet med relevante partere og utforme et nettverksstyre.

Hva har skjedd siden sist

Det første halvåret med NST har gitt oss mange spennende opplevelser og vi kickstartet året med å delta på den digitale innspillingen av Sjømatdagene. Dette var et nytt og spennende konsept som ingen av oss hadde vært med på før og sammen fikk vi delt våre historier med store deler av bransjen og skapt mye interesse rundt forbrukerkrav, digitale trender og sporingen.

Etter suksessen med en digital variant av sjømatdagen kom forespørslene fra både Sintef TEKSET og The Economists World Ocean Day summit.

- Førstemann ut var TEKSET, der fikk vi mulig-

hetene til å snakke mer om data fra settefiskfasen og hvordan den kan brukes for å forbedre prestasjon i sjø, et komplekst tema med store utfordringer rundt datafangst og automatisering.

- Hos The Economist fikk vi muligheten til å fortelle mer om vårt unike samarbeid i Norge til et internasjonalt publikum. Engasjementet var enormt og det kom mange spørsmål knyttet til hvorfor de norske aktørene lager et slikt sporingsnettverk.

Hvem er med?

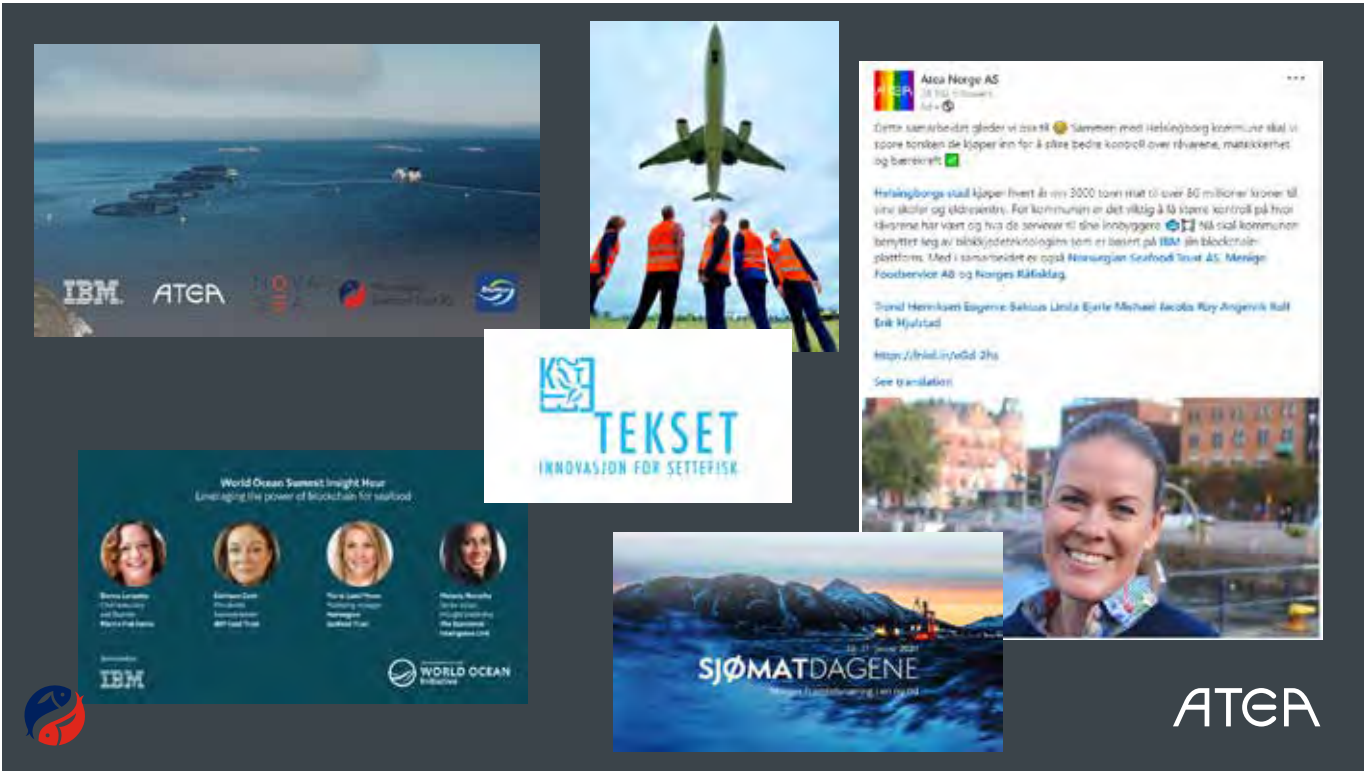
Vår viktigste satsning dette året har vært å knytte til oss de fremoverlente aktørene som virkelig brenner for en mer transparent, åpen og troverdig næring.

Det aller første medlemmet i NST ble Kvarøy fiskeoppdrett med Alf-Gjoran i spissen. Kvarøy var vårt pilotprosjekt, og lanserte allerede på sjømatdagene 2020 sine tanker rundt sporing av laks, behovet for å kunne dele mer og bidra til en mer transparent næring.

«Vi ser at kundene våre etterspør bedre og tryggere dokumentasjon, så vi har lenge vært opptatt av løsninger for å gi større trygghet. Sporingsteknologien gjør det mulig å spore laksen hele veien fra egg til kunde», sier Kvarøy Fiskeoppdretts daglige leder Alf-Göran Knutsen.

Kvarøy har sporing som en del av sin strategi inn mot det amerikanske markedet og viser informasjonen de deler med forbruker i en QR kode. Der presenterer de blant annet historien til Kvarøy, historien til fisken, hva den har spist, hvor den kommer fra og reisen til forbrukerens middagsbord. Dette er med på å styrke Kvarøy som merkevare og posisjonere de til å kunne velge sine markeder og kreve høyere priser enn sine konkurrenter.

“Kvarøy var vårt pilotprosjekt, og lanserte allerede på sjømatdagene 2020 sine tanker rundt sporing av laks, behovet for å kunne dele mer og bidra til en mer transparent næring.”



Etterhvert som vi har hatt flere kundemøter og fått presentert NST så har det vekket interessen hos flere. Vi var utrolig stolte når både Nova Sea og Biomar ble medlemmer i nettverket.

«– Vi er stolte av vårt produkt, vårt selskap og vår drift. Informasjonen vi nå deler har vi alltid hatt, men nå er den tilgjengeliggjort for forbruker på en helt ny måte. Teknologien gir oss uante muligheter. Satsingen bidrar til at forbrukere får besvart sine spørsmål, samtidig som næringen som helhet blir mer transparent, åpen og troverdig», forteller Bjørn Olvik, salgssjef i Nova Sea).

For å styrke verdikjeden til både Nova Sea og Kvarøy ble også Biomar en del av nettverket. Som forprodusent deler de innholdet i foret med oppdretterens kunder som igjen kan bruke dette for å betrygge sine forbrukere på fiskens for. Innhold som soya, blodmel av svin og skaldyr er ingredienser de globale aktørene har strenge krav til dokumentasjon på.

«Jo flere aktører fra verdikjeden som er koblet på nettverket, dess sterkere blir evnen til informasjons- deling og validering», sier Vidar Gundersen, bærekraftsansvarlig i BioMar.

Sporing av hvitfisk

Tidlig på våren fikk vi en helt utrolig forespørsel fra vårt naboland Sverige, nærmere bestemt Helsingborg

kommune som hadde hørt om hvordan det nå var blitt mulig å spore norsk sjømat fra fangst og helt frem til middagsbordet. De ønsket å vite mer om sjømatens reise og opplevde manglende info om maten de serverte til sine skolebarn, eldre og på sykehus. Helsingborg kommune ville ikke vite mer om laksen sin historie, men de ville vite mer om Torsken! Etter flere store medieoppslag i Sverige om at fisken sendes til Kina for filetering, ville Helsingborg kommune vite mer om hvor er den fisket, prosessert og transportert for å ta ansvar og eierskap til hele fiskens reise.

Vi samlet kommunen, deres leverandører, Norges Råfisklag og alle aktører som var en del av fisken sin reise for å få kontroll på hele verdikjeden og å kunne gjøre grep og endringer. Helsingborg ønsket at all torsk skulle bearbeides i Norge og Sverige og hele dens historie skal kunne fortelles. Dette ville kommunen igjen gjenbruke som pensum på skolene og som en del av å ta ansvar for sitt fotavtrykk og de valgene de tar på vegne av befolkningen.

Vår satsning videre

Norsk sjømat er kjent for den gode kvaliteten, men vi ser fortsatt et behov for å kunne dokumentere dette i enda større grad enn tidligere.

Målsetningen til Norwegian seafood trust er å skape en ny nasjonal standard for sporing av norsk sjømat, vi har klokkeetro på at ved å ta i bruk teknologi for å kunne

“Helsingborg kommune ville ikke vite mer om laksen sin historie, men de ville vite mer om Torsken!”

“Vi ønsker å være først ut, å bidra til å lage denne standarden, ikke vente på at den blir laget av andre.”

i imøtekomme disse kravene vil den norske sjømatnæringen forsterke sin posisjon i det globale markedet og få enda bedre betalt for produktene sine.

NST er opptatt av å styrke den norske sjømatnæringen, vårt renommé og å skape merverdi for våre produsenter. Flere markedsundersøkelser viser at det er økt betalingsvillighet for mat som kan dokumentere at den er produsert på en trygg og bærekraftig måte. Alt etter hvor stor andel av fisken aktørene velger å spore, ligger det et potensial på flere hundre millioner kroner i økt markedsverdi.

Med et forbrukerfokus som krever økt åpenhet og deling må den norske næringen gjøre mer. Kravene om bedre Dyrevelferd, lavere dødelighet, målbar bærekraft, innhold i for og vekstforhold i merdene er noe at det forbrukeren ønsker å vite mer om.

Så Hvordan skal vi klare dette? Vi må ha med oss næringen, og bygge dette nettverket på deres premiser og etter deres behov. Vi ønsker å bevisstgjøre de norske aktørene og utfordre de på de krav som kommer til å komme fra myndigheten. Vi ønsker å være først ut, å bidra til å lage denne standarden, ikke vente på at den blir laget av andre.

De Amerikanske og Europeiske markedene ligger langt foran på krav om sporing og dette vises også i de store supermarkedkjedene. Supermarkedene tilbyr QR koder som forbruker kan skanne i butikk der de får hele livshistorien til fisken, fiskeren og oppdretteren. Forbrukeren vil vite info om:

- Hvor sjømaten kommer fra
- Oppvekstforhold
- Innhold i foret
- Sertifiseringer
- CO₂ avtrykk
- Reisevei.

Ved å dele disse historiene skaper vi økt mattrygghet for konsumenten, de kan selv velge hvor maten sin kommer fra og ta trygge dokumenterte valg basert på kvalitet, dyrevelferd og innhold.

Med økt digitalisering i bransjen vet vi at kravene til deling av relevant data vil komme, både fra myndighetene, innkjøperne og de store supermarkedkjedene. Ved å ta i bruk sporing nå vil de norske aktørene posisjonere seg i et marked preget av store prissvingninger og ustabile handelsavtaler, vi ønsker langsiktige kontrakter for våre medlemmer og en verdikjede der alle deltagerne har et eierskap til sjømaten fra den klekkes/fiskes og havner i butikken eller restauranten.

Når alle deler sine relevante data med deres samarbeidspartnere i sporingkjeden, skaper vi et unikt eierskap til hele sjømatens reise, Hvordan den produseres, foredles og transporteres og presenteres.

Medlemmene i Norwegian Seafood trust ønsker å differensiere seg fra sine konkurrenter, få mer verdi utav dataen de har i dag og markedsføre og posisjonere seg på nye måter enn tidligere. Flere av de norske aktørene har i dag store deler av dataen vi sporer tilgjengelig allerede og vi ønsker å skape mer verdi utav denne dataen.

Klarer vi dette vil vi skape en verdi til den norske næringen på en måte som ingen andre land har gjort for oss, vi er godt på vei og ser virkelig frem til fortsettelsen.



Foto: © issaro prakulung | shutterstock.com

MØT OSS PÅ AQUA NOR 2021



24.-27. august

Under hele messen treffer
du oss på **stand A-155**

Velkommen



SJØMATBEDRIFTENE



Frigjør kapital og få bedre likviditet med:

- Fakturakjøp
- Eksportfactoring med kredittforsikring
- Varelagerfinansiering

Prat med oss for å høre mer om våre fleksible løsninger som muliggjør økt vekst, bedre nøkkeltall og sterkere bedrift.

Vishu Kumar
+47 930 37 401
vishu.kumar@collectorbank.no

Ann-Christin Carlsen
+47 932 21 335
ann-christin.carlsen@collectorbank.no

collector bank

www.collectorbank.no

Miljøvennlige løsninger



DryPack – det beste alternativet til EPS

- Fiskekasse i bølgepapp som er godkjent for flyfrakt av IATA
- Helt tett bunnkonstruksjon – ingen lekkasje
- DryPack er miljøvennlig – 100 % resirkulert, tilbake til naturen
Bølgepapp er verdens desiderte mest brukte materiale for transportemballasje
- DryPack tar syv ganger mindre plass enn EPS kasse med samme volum
- Gode isolerende egenskaper
- DryPack har stor stor profileringsflate til eget trykk, med riktig trykk signaliserer den varemerket ditt gjennom hele distribusjonskjeden
- Manuell og automatisk oppreising

Kontakt:

Arne-Erik Bjørnholt
Account Manager
+ 47 90079421
arne.erik.bjornholt@dssmith.com

Ronny Steen
Account Manager
+47 91516121
ronny.steen@dssmith.com

www.dssmithpackaging.no





Nautilus Sjø



Sikkerhetsstyring gjort enklere med en digital verktøykasse for maritim næring

Kystrederiene tilbyr digitale sikkerhetsstyringssystem gjennom Nautilus sjø og e-sea solutions.

Vi leverer digitale verktøy og andre tjenester relatert til skipssikkerhet.

Systemene er operativt orientert og forenkler sikkerhets- og miljøarbeidet i en travel hverdag.

Våre system er i drift på havbruk-, passasjer- og fraktesfartøy med sikkerhetsstyringssertifikat utstedt av Sjøfartsdirektoratet, DNV GL, BV og RINA

Ta kontakt for en hyggelig prat og mer informasjon

E-post: ism@nautilusism.no

Telefon: 913 55 076

Web: www.kystrederiene.no

E-post: rs@e-seasolutions.no

Telefon: 950 80 074

Web: www.e-seasolutions.no

Lyrisk vårrull med limechilidip

Til 4 personer, 8 vårruller:

500 g benfri lyrfilet
 2 hvitløksfed
 1 ss soyasaus
 1 ss hakket frisk ingefær
 8 vårrullflak
 1 lime
 1 dl sweet chilisaus
 1 ss olivenolje
 1 liten bunt koriander
 1 l soyaolje

Slik gjør du:

Kutt fisken i 2 cm tykke strimler og mariner med soyasaus, finhakket hvitløk og ingefær. Krydre med salt og pepper. Fordel fisken midt på vårrullflakene, pensle med vann rundt kantene og rull dem stramt sammen. Stek i soyaoljen på medium-lav varme i ca. 2 minutter. La dem renne av på tørkepapir.
 Bland chilisaus med skall og saft fra lime, og olivenolje.
 Ha i litt hakket koriander.
 Server vårrullene med skåler med saus og frisk koriander ved siden av.



SMAK AV
 KYSTEN





ADVOKATFIRMAET SANDS

– advokater i sjømatnæringens tjeneste

Advokatfirmaet SANDS er stolt av sitt langvarige samarbeid med Sjømatbedriftene. Det er et særdeles godt utgangspunkt for et advokatfirma som har som mål å kunne bidra til å utvikle verdier for klienter innenfor alle sektorer i sjømatnæringen.

TEKST: ADVOKAT (H) HALFDAN MELLBYE, ADVOKATFIRMAET SANDS

Sjømatnæringen er en av de viktigste bærebjelkene i Norges fremtidige næringsliv. SANDS ønsker å bidra til løsninger som legger til rette for en bærekraftig næringsutvikling. Det er ikke bare viktig å vinne frem for klienten i den enkelte sak - klienten skal også vinne frem over tid. Det er derfor svært viktig med inngående forståelse av både næringen og klientens posisjon.

I denne artikkelen vil vi presentere noen av de viktigste utfordringene i sjømatnæringen i dag slik de oppfattes av advokater som følger næringen fra dag til dag.

Utfordrende reguleringsystemer

SANDS arbeider på daglig basis med regulerings-spørsmål innenfor fiskeri, oppdrett, fiskeforedling og omsetning.

Reguleringssystemene har forandret seg mye de senere årene. Før holdt sjømatnæringen seg som oftest til en næringsforvaltning som hadde som oppgave å kjenne næringen og som skulle styre denne, men også gi råd. I dag har vi i mye større grad fått en sektorbasert og spesialisert forvaltning som setter krav til næringen ut fra spesielle interesser.

Vi er opptatt av de nye utfordringer dette gir for et advokatfirma som ønsker å gi den best mulige bistand til næringen. Advokatene må i dag kunne reguleringssystemet bedre enn forvaltningen. Forvaltningen vil være eksperter på «sitt» lovverk og «sitt fagfelt», men i sak etter sak ser vi at de kommer til kort når det gjelder forståelsen av konsekvensene av deres vedtak for den enkelte næringsutøver og for næringen som helhet. Vår oppgave er å sikre at forvaltningen forstår konsekvensen av sine vedtak og få gjennomslag for de beste løsningene for den enkelte klient og ut fra målet om en bærekraftig næring.

Nye muligheter og utfordringer i fiskerinæringen

Den teknologiske utviklingen går fort og påvirker også fiskerinæringen. Nye verktøy gjør at man nå kan følge og kontrollere fangsten og få nøyaktig informasjon om mengde og arter som fiskes av det enkelte fartøy. Man kan også effektivt overvåke landing og veiing av fisk ved det enkelte mottak.

Det at teknologien er i stadig endring gjør at advokatene har en viktig oppgave når regelverk og regelansvar skal tilpasses den nye teknologien på feltet. Det er selvsagt positivt at ny teknologi gir oss bedre muligheter til å holde kontroll med ressursuttaket, men samtidig er det viktig at utviklingen brukes til å effektivisere næringen slik at man får færre kontrollpunkter. Kanskje kan også ansvaret for veiing og rapportering flyttes fra fisker og mottak til uavhengige kontrollinstanser som har ansvaret for å overvåke og styre teknologien.

Vi ser dessverre at det er en fare for en situasjon der det motsatte skjer, nemlig at bedre teknologi gir flere kontrollpunkter, mer byråkrati og en mer tungt drevet næring.

Advokatene har en viktig rolle i å forstå denne utviklingen, påpeke juridiske utfordringer ved utforming av nytt regelverk, og sørge for at sjømatnæringens interesser kommer tydelig frem ved håndtering av enkeltsaker. Våre muligheter til å investere i ny teknologi i Norge bør styrke vår konkurransevne i forhold til utlandet – ikke motsatt.

En akvakulturnæring i endring

I akvakulturnæringen er det for tiden enda viktigere å bevare de verdiene som er bygget opp samtidig som det legges til rette for utviklingen av ny teknologi.

Det tradisjonelle oppdrettet i åpne merder er den økonomiske ryggraden i den norske akvakulturnæringen. En av de viktigste utfordringene vi står overfor de nærmeste årene, er å hindre en utvikling der merdoppdrettet svekkes. Det forutsetter at næringen skaper forståelse for at den bidrar til en bærekraftig matproduksjon. Det synes som om advokatene vil få en viktig rolle i dette arbeidet både ved å forstå og tolke regelverket korrekt ut fra hensynet til bærekraft, og ved å presentere en riktig forståelse av næringen og dens betydning i enkeltsaker.

Samtidig skjer det en spennende teknologisk utvikling på mange felter. Det gjelder teknologi for å forbedre det tradisjonelle åpne merdoppdrettet, og det gjelder utvikling av nye produksjonsmetoder for oppdrett til havs, til lands og i lukkede sjøanlegg. Advokatenes oppgaver knyttet til utvikling av ny teknologi er mange og vi ser at særlig akvakulturnæringen krever et bredt advokatmiljø med flere juridiske fagfelt som forstår næringen.

SANDS sin løsning

Advokatfirmaet SANDS har i mange år fått lov til å være med på utviklingen av sjømatnæringen, og vi har mer enn 10 advokater som er jobber særskilt med denne næringen. Målet er at klientene skal få bistand av en advokat som kjenner bransjen godt uansett hvilket juridiske problem man står overfor. Samtidig er SANDS opptatt av å gi tilbake ved å bidra i den offentlige debatten og ha advokater med tydelige meninger om hvor veien bør gå.



Advokat (H) Halfdan Mellbye, SANDS

“Det at teknologien er i stadig endring gjør at advokatene har en viktig oppgave når regelverk og regelansvar skal tilpasses den nye teknologien på feltet.”



EN INNOVASJON I DESINFEKSJON

InciMaxx Net Foam og InciMaxx Net

50 %
mer effektiv

30 %
mer tidsbesparende



- ◆ Godkjent av Statens Legemiddelverk til aquakultur
- ◆ Svært effektiv mot et bredt spekter av mikroorganismer, testet i henhold til EN1656 og EN 14675
- ◆ Kan brukes i svært lav konsentrasjon
- ◆ Kort kontakttid og lett å skylle av

ECOLAB

Ecolab • Innspurten 9 • 0663 OSLO • tlf: 22 68 18 00
www.ecolab.no • email:hilde.skoglunn@ecolab.com

3M Science.
Applied to Life.™



Full kontroll
på renholdet
med markedets
mest nøyaktige
ATP-måler!



Lavendel Hygiene AS
– vi beskytter dine verdier

Ring 21 08 80 80

post@lavendelhygiene.no

FIAS-paviljong på Aqua Nor 2021

Velkommen til vår store paviljong i hall A – stand A 155

Vi blir vel 20 utstillere på årets paviljong som det kan være viktig å få tatt en prat med når det gjelder faglige spørsmål eller informasjon om produkter og tjenester blant våre samarbeidspartnere.

Sjømatbedriftenes datterselskap, Norwegian Seafood Trust (NST), tilbyr sammen med teknologiselskapene Atea og IBM en sporingstjeneste som følger hele verdikjeden til fisken, fra egget klekkes, til fisken går i merden, slaktes, transporteres, foredles og selges. Sporing av fisk gjennom blokkjedeteknologi gir bedre kontroll og mer effektiv og bærekraftig verdikjede. Under Aqua Nor vil både NST, IBM og Atea være til stede på standen.

- Vi ser frem til å snakke med bransjen om dette og dele våre fantastiske historier sammen våre medlemmer, sier markedsjef i Norwegian Seafood Trust, Marte L. Myran.

Sjømatbedriftene ser frem til å ta imot nye og eksisterende medlemmer for en trivelig prat på vår stand. Det er mye spennende som skjer i og rundt organisasjonen, med nyansettelser og nye prosjekter. Vi gleder oss til å fortelle dere mer om dette!

Følgende leverandører står på FIAS fellesstand:

- Avonova AS
- Azets Insight AS
- Fiskerinæringens Innkjøpselskap AS
- Hygienegruppen AS
- IF skadeforsikring
- Malorama AS
- Mpack AS
- Nopla AS
- Norwegian Seafood Trust AS/ ATEA AS
- Pelias AS
- Personallhuset AS/ON OFF Bemanning
- RS Components AS
- SGS Analytics Norway AS
- Sjømatbedriftene
- Skala AS
- Solar Norge AS
- Strongpoint AS
- Telenor ASA
- VWR International AS
- Vik Ørsta AS

GANG

						Malorama AS	Hygienegruppen Norge AS
Sjømatbedriftene	Lager	Norwegian Seafood Trust AS ATEA AS	IF Skadeforsikring	Telenor ASA	Nopla AS		
FIAS							

GANG

VWR International AS	Azets AS	Avonova AS	RS Components AS	Skala AS	Strongpoint AS	VIK Ørsta	Personallhuset AS	SGS Analytics	Mpack AS	Pelias AS	Solar Norge AS
----------------------	----------	------------	------------------	----------	----------------	-----------	-------------------	---------------	----------	-----------	----------------

FIAS – Fiskerinæringens Innkjøpselskap AS

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

For mer informasjon: www.fiasinnkjop.no

FIASNYTT er en informasjonsplass for samarbeidspartnerne til FIAS





Ny medlemsfordel!

57% rabatt på vinduer og balkongdører fra evindu Fri frakt, direkte levert!



evindu forhandler merkevaren Trenor, produsert i Norge. For uforpliktende tilbud eller konsultasjon kontakt: caspar@glassogkarmer.no

Logg deg inn på www.fiasinnkjop.no for å motta avtalekoden, for å få tilgang til rabatt.

Glass & Karmer Norge AS
Christian Michelsens Gate 6B, Bergen
Tlf: 94020700

evindu

Purehelp.no AS har som mål å være Norges beste business søkemotor

Fiskerinæringens innkjøpselskap har i samarbeid med Purehelp.no gleden av å gi et eksklusivt tilbud til alle sine medlemmer.



Salg- og analyseverktøyet Purehelp PRO +

Purehelp Pro+ er et skybasert salg- og analyseverktøy som gir deg økonomisk og juridisk innsikt i alt som rører seg i norsk næringsliv. Som kunde får du ubegrenset uttak av all informasjon i verktøyet som oppdateres daglig, slik at du alltid vil ha tilgang til rykende fersk data.

Selektering

Verktøyet lar deg prospektere og hente ut e-post-, adresse- og ringelister direkte i Excel. Selektionsmulighetene er mange. Selektér på bransje, område, omsetning, vekst, antall ansatte med mer.

Alarm

PRO+ innehar en alarmfunksjon som muliggjør det å overvåke i alt 18 faktorer per foretak, som endringer av eierforhold, adresse, årsregnskap etc. Du kan sette alarm per foretak eller gruppe. Hyp-pigheten på oppdateringene justeres etter eget ønske.

Marked-, konkurrent- og bransjeanalyse

Hent ut regnskapsanalyser på bakgrunn av bransje, kommune, næringsstruktur bransje og kommune. Verktøyet lar deg sette opptil 20 selskap opp mot hverandre.

Verdivurdering

Ta en verdivurdering av eget og andre selskaper. Modulen lar deg enkelt simulere og endre 29 risiko- og attraktivitetsfaktorer, resultatbegreper, velge historiske tall eller fremtidsprognoser, resultat- og vekstprognoser, supplerende modeller som Enterprise Value (EV) og Price/Sales (P/S), samt lagre forskjellige utviklingsscenarioer.

Bankscore og konkursscore

Bruk bankscore til å foreta en objektiv vurdering av hvordan en bank ville vurdert potensielle nye kunder. Bruk konkursscore til å sjekke sannsynlighet for konkurs i et selskapet de neste 3 år.

www.purehelp.no



Ny fordelspakke – Medlemsfordeler



Norges Fiskarlag har inngått en ny samarbeidsavtale som gir medlemmene tilgang til innkjøps- og tjenestesamarbeid på de aller fleste områdene knyttet til daglig drift. FIAS vil også utvide med en rekke fordelsavtaler som kan brukes privat av medlemmene.

Den nye medlemsfordelsavtalen er gjort med FIAS, Fiskerinæringens innkjøpsselskap AS. Mer enn 3600 bedrifter innen norsk sjømatnæring handler i dag gjennom avtaler inngått av FIAS. Gjennom gunstige avtaler og mer effektivt innkjøp, bidrar FIAS til at sjømatnæringen bedrer sin totale lønnsomhet. Medlemsfordelsavtalen gir tilgang til drøyt 80 leverandører innen drift og vedlikehold, produksjon - og kontor- og administrative tjenester.

-Vi får bedre innkjøpsbetingelser enn det hver enkelt bedrift kan oppnå, samt produkter og tjenester som har riktig kvalitet til konkurransedyktig pris og en mer effektiv innkjøpsfunksjon i bedriftene. Vi tror derfor at Norges Fiskarlags medlemmer fort vil se at avtalepakken har en solid oppside for både enkeltpersonforetak, store rederier og personmedlemmer. Det sier daglig leder Frode Kvamstad i FIAS.



Kjell Ingebrigtsen, leder i Norges Fiskarlag

- Det er tre hovedgrunner til at vi har valgt FIAS som vår samarbeidspartner. Vi får en grunnleggende styrking av medlemstilbudet til våre egne medlemmer, selskapet er en innarbeidet og erfaren aktør – og så er det forretningsmodellen, sier leder Kjell Ingebrigtsen i Norges Fiskarlag.

Han viser til at FIAS i utgangspunktet ikke har som mål å tjene penger selv, samtidig som selskapet har en modell som gir lojalitetsbonus tilbake til brukerne av tjenestene basert på brukernes omsetning av varer og tjenester.

- Vi er fornøyd med å få Fiskarlaget med inn i vårt samarbeide og har derfor også en ambisjon om å styrke vår tjenestestruktur ytterligere mot villfiskeleddet. FIAS har på bakgrunn av dette ansatt en ny markedssjef i selskapet, som heter Dan Tore Andersen. Han er opprinnelig fra Båtsfjord og har mange år med bakgrunn fra hvitfisk-bransjen og vil starte opp senest 1. september i år.

Norges Fiskarlags medlemmer har full tilgang til alle deler av FIAS sine avtaler. Tilgang til tjenestene og detaljer om pris og avtaledetaljer får medlemmer gjennom pålogging i Norges Fiskarlags nye medlems-app.

- Ved å laste ned appen får våre medlemmer direkte adgang til å se hele spekteret av medlemsfordeler, i tillegg til de tjenestene vi allerede har etablert som medlemsfordeler i Norges Fiskarlag. Jeg er fornøyd med at vi kan lansere mange nye fordeler nå, samtidig med at vi får på plass vår medlems-app. Denne gir oss anledning til økt direkte dialog med medlemmene og vil bli brukt aktivt for å styrke organisasjonen, sier leder Kjell Ingebrigtsen.

Se oversikt over FIAS sin tjenestestruktur på deres nettside – <https://fiasinnkjop.no/leverandorer/>



OPPDRETT

ANNO 1976

KVARØY

FISKEOPPDRETT



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

www.kvarfisk.no

TILSETNINGSTOFFER

Tlf.: **03080**
www.tine.no/partnerindustri



TOTALLEVERANDØR

TRADISJON  KVALITET

RØRVIK

GOD SMAK SIDEN 1927



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

ANNET

 Din BemanningsPartner
Kvalitetsleverandør av menneskelige ressurser

www.NYDBP.no

AQUACULTURETALENT®

WWW.AQUACULTURETALENT.COM

REVOLUSJONERENDE PRODUKTER
FOR NÆRINGSMIDDELINDUSTRIEN



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



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

FERSK HVITFISK



OMSETNING AV ALLE TYPER HVITFISK

TELEFON: 70114545
MAIL: post@marinesales.no

Kystens ledende
advokatfirma

SANDS

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

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

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

FISKEMAT

Sjømat og landmat

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

SLAKTERI

Slakteri for frittstående oppdrettere
i Nordland

 **Salten N950**

Tlf. Johan-E. Andreassen – 915 39 338



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



Vis frem din bedrift i Bransjeregisteret

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

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



SJØMATBEDRIFTENE

TOTALLEVERANDØR

Daglig inntøst av fisk og skalldyr



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

SJØMAT, VILT OG SPESIALITETER



Ring oss: 92288500
www.reinhartsen.no

Alt i fisk og skalldyr



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



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

Kvalitet, tradisjon og en god porsjon lidenskap




• Brodr. Remo • www.Goldfish.no • +47 701 98 971 •
• Fiskestrandvegen 168 • 6035 Fiskestrand •

RØKT OG GRAVET




Foredler av laks og ørret m.m.
Mange premierte produkter

Tlf.: +47 468 85 126 • Post@garnvik.no
Leirvikveien 271, 7273 Norddøy
www.garnvik.no

REKER, SKALLDYR OG SKJELL




hitramat.no

HVITFISK & SKALLDYR



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



Leverandør av laks og ørretfilet
www.seafoods.no

LUTFISK/TØRRFISK/SALTFISK



Brødrene Andreassen Værøy AS
www.lofotfish.no

Kvalitetsprodusent av:

- Tørrfisk
- Lutfisk
- Saltfisk



Verdensmester i lutfisk 2017

SILDEPRODUKTER



H.J. KYVIK A/S
TILVIRKNING OG EKSPORT AV ALLE TYPER SILD OG SILDEDELIKATESSESSER

Grannesgate 44
5523 Haugesund
Tel. 52 73 34 00
www.kyviksild.no

Annonsen i Bransjeregisteret

Pris fra kr 6.000,- pr. år.
Dette inkluderer
6 utgaver av
Norsk Sjømat.



SJØMATBEDRIFTENE

LAKS OG ØRRET



Adresse:
Dreyfushammam 30,
8012 Bodø

E-post:
post@saltenfiskeindustri.no



www.salmosea.no



Norsk Sjømat AS
Quality Seafood



Kvalitetsprodukt av laks og ørret

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



Arnøy Laks AS
Arnøy Laks Slakteri AS – Elvevoll Settefisk AS

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



EXCELLENCE IN ATLANTIC SALMON AND TROUT

www.platinaseafood.com



Specializing in fresh airborne salmon
Aalesund - Norway

 Skadedyr  Hygiene  Trygg mat  Fuglesikring  Radon  Sopp

Døgnvakt 33 33 00 00 • Gratis befaring



Skadedyr? Vi har løsningene.

PELIAS tilbyr tjenester innen skadedyrkontroll og trygg mat.
Kontakt oss for gratis, uforpliktende befaring og priser.
Vi er landsdekkende og alltid i nærheten!

Ring oss på 33 33 00 00 eller besøk oss på pelias.no

Vi treffes på stand: A-155

PELIAS®