



Corporate Social
Responsibility
2010

INNHold

03	LEDER
06	LERØY SEAFOOD GROUP
13	VISJON, MILJØPOLITIKK, MILJØVISJON
14	MILJØMÅL
18	ORGANISERING AV MILJØ OG BÆREKRAFT
19	HAVBRUK
24	FOU - HAVBRUK
26	MILJØ
27	RØMMING
29	LUS
33	LOKALITETSFORHOLD
35	FISKEFØR
41	UTSLIPP AV KLIMAGASSER
42	MILJØREGNSKAP
45	BIPRODUKTER
46	DISTRIBUSJON
50	MATVARESikkerhet
52	BEREDSKAP
54	SPORBARHET
57	PRODUKTINFORMASJON
62	ØKONOMI
66	SOSIALT

Vi skal alle ta ansvar



Lerøy Seafood Group er i dag et ledende globalt sjømatkonsern som består av totalt 2.200 ansatte inkludert tilknyttede selskaper, henholdsvis 1.400 i Norge og 800 internasjonalt. I Lerøy Seafood Group skal vi alle ta ansvar for at vi ikke påvirker miljøet i negativ retning. Vår miljøvisjon er; "take action today, for a difference tomorrow". Dette er en visjon som er enkel å forholde seg til, og som skal få oss til å handle/aggere proaktivt hver gang vi tar veivalg som har påvirkning/innvirkning på omgivelsene.

Verdens befolkning er sterkt økende. I dag er vi 7 milliarder mennesker på kloden og i 2050 vil vi være 9 milliarder, - 2 milliarder flere munn å mette. Dette innebærer at behovet for mat vil øke kraftig og at vi kan stå ovenfor en

global mangel på mat. I følge internasjonale eksperter vil produksjonen av mat måtte øke med hele 70 % for å dekke den økte etterspørselen. I denne sammenheng vil det være essensielt at vi produserer matvarer som gir den beste utnyttelsen av de råvarer/ressurser som vi forvalter. I Norge produserer vi i dag 1 million tonn med laks og ørret som omsettes i over 70 ulike land over hele verden. Laks er et produkt som utnytter råvarene på en effektiv måte samtidig som den har et lavt CO2 footprint sammenlignet med andre animalske proteiner. Havbruk vil av denne grunn være viktig for å dekke verdens fremtidige behov for mat.

For å bli enda bedre er det viktig at vi har sterk fokus på innovasjon og teknologi-

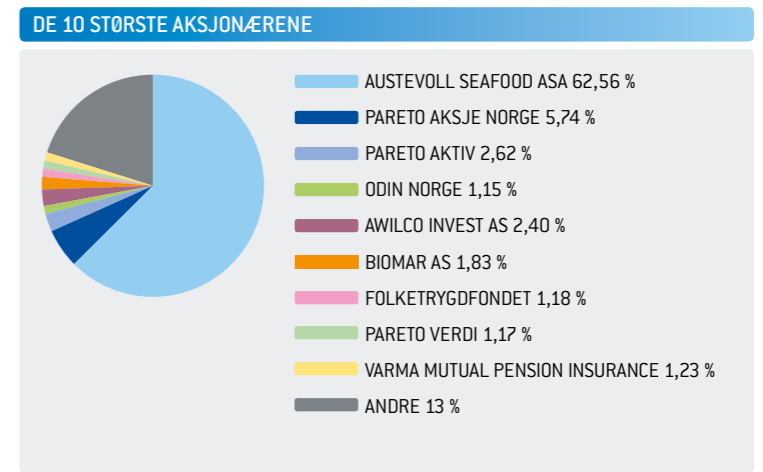
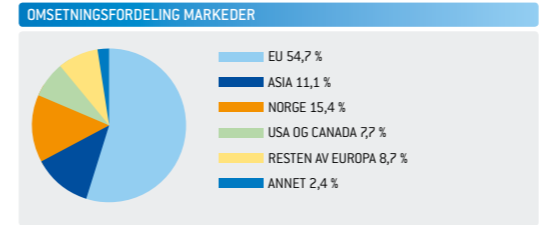
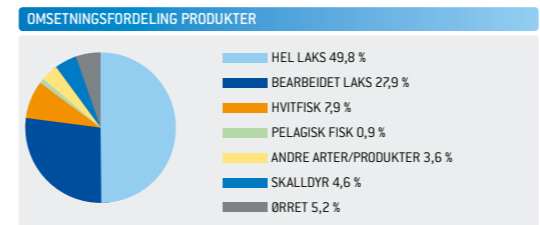
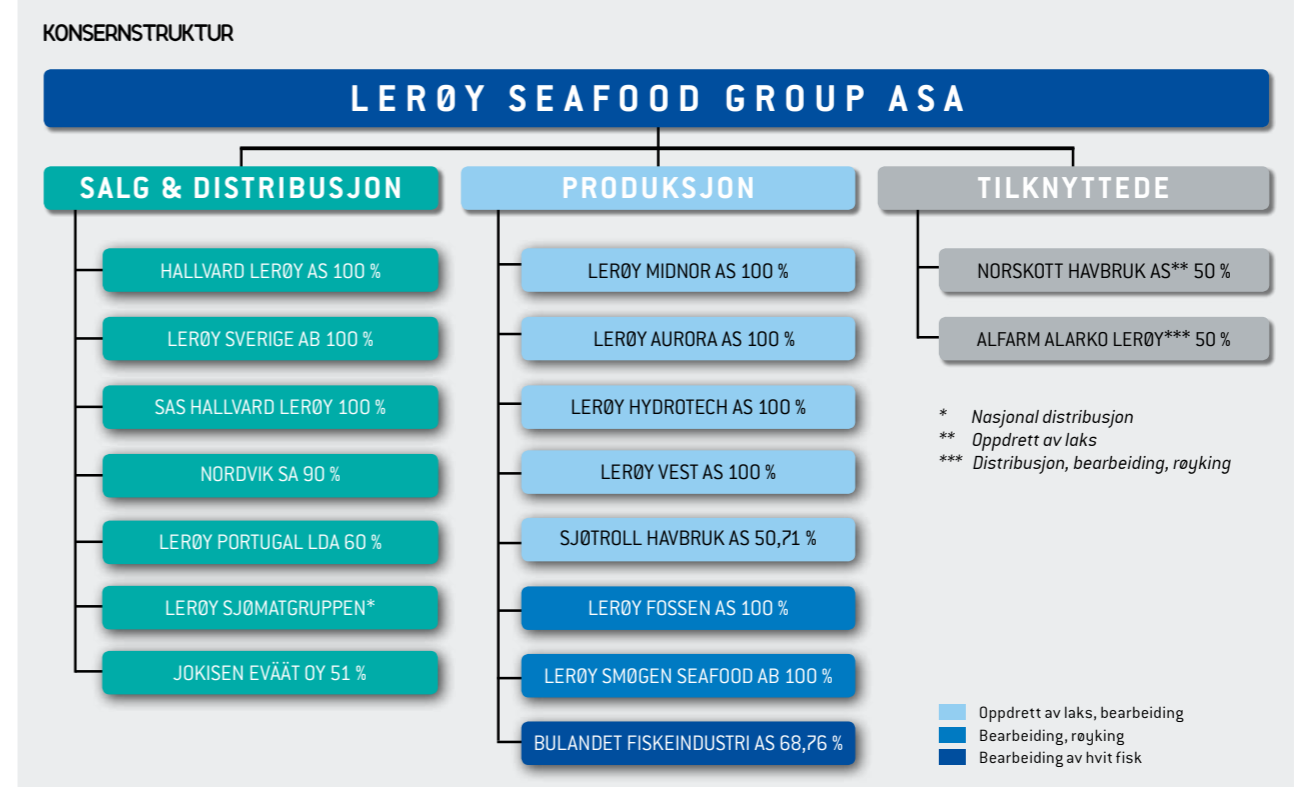
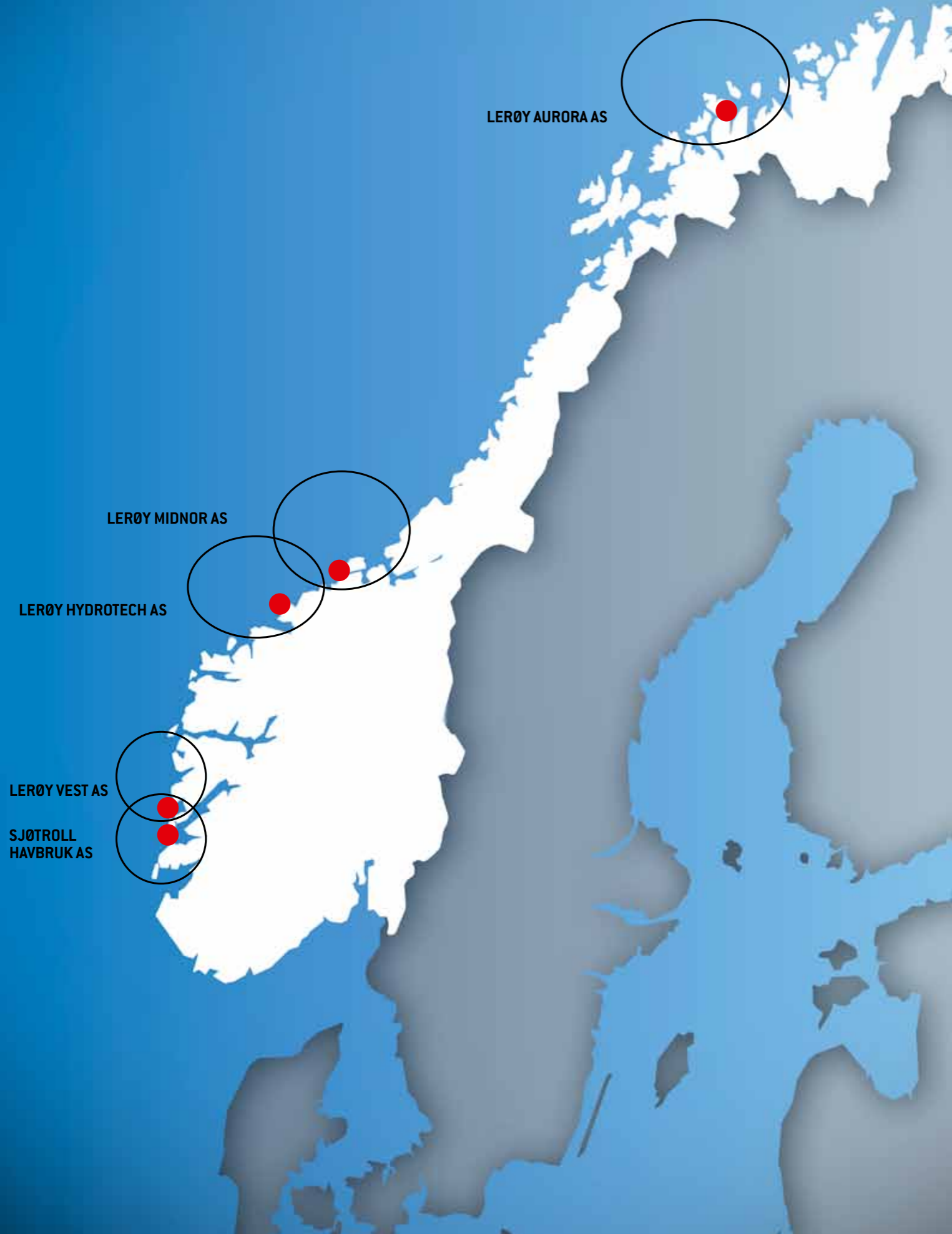
utvikling. I Lerøy Seafood Group jobber vi kontinuerlig med å utvikle metoder og systemer for å effektivisere hele verdikjeden fra egg/hav til konsument. Vi ser at vi kan oppnå store miljømessige og økonomiske besparelser ved å gjennomgå alle ledd i verdikjeden. I dette arbeidet er det meget viktig at alle våre samarbeidspartnere som leverandører, transportører og kunder hjelper oss med å legge forholdene til rette slik at vi sammen kan gå i riktig retning. Lerøy Seafood Group skal være drivende i slike prosesser.

For å bli bedre er det viktig å vite hvor vi står. Vi jobber i dag med å utvikle et rapporteringsverktøy/målingsverktøy som skal gi oss svar på dette. Her vil alle deler av verdikjeden bli målt noe som skal danne grunnlag for fremtidige forbedringer. Denne rapporten gir et godt innblikk i det arbeidet som vi har iverksatt. Vi skal ta ansvar i dag, - ikke i morgen, for å løse de utfordringer vi står ovenfor.

God lesning !

Henning Beltestad
Konsernleder
Lerøy Seafood Group

Havbruk Norge



Selskap	Eierandel	Konsesjoner	Smolt (i mill)	2009 GWT	2010E GWT	2011E GWT
Lerøy Midnor AS	100 %	30	9,5	35 000	34 000	36 500
Lerøy Aurora AS	100 %	17	6,0	19 300	20 300	20 500
Lerøy Hydrotech AS	100 %	24	7,0	21 500	25 200	24 000
Lerøy Vest AS	100 %	34	14,2	32 700	34 300	37 000
Sjøtroll Havbruk AS*	50,71 %	25	8,4		3000	26 000
Total Norge		130	45,1	108 500	116 800	144 000
Norskott Havbruk AS (UK)**	50 %		6,0	13 200	13 500	11 500
Total			51,1	121 700	130 300	155 500

■ Produksjon ■ Tilknyttede selskap *Kjøpt og produsert fra november 2010 **Lerøy Seafood Groups andel

” Take action today - for a difference tomorrow

Lerøy Seafood Group

Konsernet Lerøy Seafood Group kan spore sine aktiviteter tilbake til slutten av 1800-tallet. Da startet fiskerbonden Ole Mikkel Lerøen med salg av levende fisk på fisketorget i Bergen. Fisken hadde han delvis fisket selv og delvis kjøpt av fiskerkolleger. Fisken ble slept i fiskekister etter Ole Mikkel Lerøens robåt fra Lerøy til torget i Bergen, en rotur på 6 til 12 timer alt etter vind og strømforhold.

Aktivitetene til Ole Mikkel Lerøen utviklet seg gradvis til å omfatte detaljutsalg i Bergen, omsetning av levende skalldyr og en gryende eksportforretning. I 1939 gikk to av hans ansatte, Hallvard Lerøy sr. og Elias Fjeldstad, i gang med det som i dag er konsernets største salgsselskap - Hallvard Lerøy AS. Siden starten har dette selskapet vært en pionerbedrift innenfor en rekke områder i norsk fiskerinæring. Hovedfokus har hele tiden lagt på utvikling av markeder for sjømat og svært ofte har bedriften vært først i nye markeder, eller først ute med å

kommersialisere nye fiskesorter. Pionerånden er fortsatt høyst levende i konsernet.

Konsernet har siden 1999 investert betydelige midler i ulike nasjonale og internasjonale virksomheter. Konsernet overtok samtlige aksjer i Lerøy Midnor AS ved slutten av 2003, i Lerøy Aurora AS i 2005, Lerøy Fossen AS og Lerøy Hydrotech AS i 2006, og Lerøy Vest AS i 2007. I 2010 økte konsernet havbruksvirksomheten ytterligere ved kjøpet av 50,71 % av aksjene i Sjøtroll Havbruk AS. Konsernets investeringer i nedstrømsaktiviteter i samme periode har gjort konsernet til en nasjonal og internasjonal distributør av fersk fisk. Samlet har disse investeringene som er gjennomført over en tiårsperiode, gjort at konsernet i dag fremstår som et helintegrert sjømatkonsern med store muligheter til å utvikle seg videre. Ved utgangen av år 2010 har konsernet 1.794 ansatte.

Konsernet var frem til 1997 et tradisjo-

nelt familieselskap. I 1997 ble det for første gang gjennomført en rettet emisjon mot finansielle investorer. I forbindelse med emisjonen i 1997 ble selskapet omdannet til et allmennaksjeselskap. Selskapet ble børsnotert i juni 2002. Senere har selskapet gjennomført flere kontantemisjoner, senest i mars 2007. Tilgang på kapital har vært en nødvendig forutsetning for å utvikle konsernet fra å være en sjømateksportør til et helintegrert sjømatkonsern. Børsnotering av konsernets morselskap Lerøy Seafood Group ASA gir tilgang til risikokapital, samt at aksjen i enkelte tilfeller anvendes som oppgjørsmiddel i forbindelse med oppkjøp, senest i forbindelse med kjøpet av aksjer i Sjøtroll Havbruk AS. Konsernet har ved inngangen til 2011 et godt utgangspunkt for å styrke sin posisjon ytterligere som en sentral aktør i den internasjonale sjømatnæringen.



KONSOLIDERT VIRKSOMHET

Lerøy Seafood Group konsernet skal gjennom sin virksomhet tilfredsstillende behovet for mat- og smaksopplevelser nasjonalt og internasjonalt ved å tilby sjømatprodukter via utvalgte distributører til produsenter, storhusholdninger og forbrukere. Lerøy Seafood Group skal legge særlig vekt på å levere produkter av høy kvalitet og utvikle lønnsomme, kostnadseffektive, forpliktende og langsiktige samarbeidsrelasjoner på leverandør- og markedssiden. Lerøy Seafood Group sin visjon er å bli den ledende og mest lønnsomme globale leverandør av kvalitetssjømat. Det er derfor viktig at konsernet tilstreber god lønnsomhet i all sin virksomhet.

Konsernets kjernevirksomhet er distribusjon, salg og markedsføring av sjømat, videreforedling av sjømat, produksjon av laks, ørret og andre arter, samt produktutvikling. Konsernet utøver sin virksomhet gjennom datterselskaper i Norge, Sverige, Finland, Frankrike og Portugal samt et nettverk av salgskontorer som sikrer tilstedeværelse i de viktigste markedene. Konsernets oppgave er å sikre kundens ønske om kontinuerlige leveranser av et bredt spekter med sjømat av høy kvalitet på en kostnadseffektiv måte. Konsernets globale salgsnettverk gjør at det fremstår som en kostnadseffektiv enhet med god markedsmessig spredning og derved redusert risiko for konsernet og dets samarbeidspartnere. Lerøy Seafood Group skal opprettholde god geografisk spredning på markeder, men vil fortsatt utnytte sine ressurser og fokus på utvalgte markeder hvor målet er å opprettholde eller utvikle betydelige markedsandeler. Utviklingen i verdens matvaremarkeder viser at markedsarbeidet stadig blir mer krevende og fordrer ulik tilnærming avhengig av hvilke markedsområder en er i og hvilke produkter en arbeider med. Lerøy Seafood Group skal derfor også i tiden

som kommer tilstrebe og yte sine kunder kostnadseffektive individuelle fremtidsrettede løsninger og derved gi konsernet og dets samarbeidspartnere de beste utviklingsmuligheter. Det er viktig at samspillet mellom foretak i verdikjeden som danner nettverket tar utgangspunkt i sluttbruker sine behov og ønsker. Samarbeidspartnerne og Lerøy Seafood Group utgjør et forretningsmessig nettverk. Nettverket må sikre gjensidig kompetanseutveksling aktørene imellom. Nettverkets foretak må uavhengig av eierskap få gode muligheter til å fokusere på egen kjernevirksomhet samt kapitalisere på stordriftsfordeler og redusert risiko.

Konsernet deler produktene inn i hovedområdene lakseprodukter, hvitfisk, pelagisk fisk og skalldyr. Skillet mellom oppdrettsarter og villfanget fisk er vesentlig og krever ulike former for logistikk-systemer og arbeidsmetodikk. Produktene distribueres i det norske markedet og til mer enn 65 andre markeder verden over. Selskapets produktbredde gir salgsfordeler i de fleste markedsområder. Selskapets strategi er å tilfredsstillende markedenes økende krav til matvaresikkerhet, kvalitet, produktbredde, kostnadseffektivitet og kontinuerlige leveranser. Dette gjennomføres ved samkjøring av de ulike deler av verdikjeden, produksjonsenheter, konsernets salgsnettverk og etablerte strategiske allianser med oppdrettsbedrifter, fartøyer og produksjonsbedrifter for det vesentlige langs norskekysten. Det arbeides kontinuerlig med videreutvikling av konsernets forretningsssystem.

Konsernet arbeider aktivt for å sikre at systemer og rutiner utvikles for å ivareta de lønnsomhetskrav som blir stilt. Ettersom næringen er i rask utvikling, stilles det strenge krav til risikostyring på flere områder. Den norske, og store deler av den internasjonale sjømatnæringen, har tradisjonelt vært sterkt underkapital-

isert med tilhørende høy finansiell risiko. Dette har vært lite forenlig med næringens sykliske karakter. Lerøy Seafood Group har alltid lagt stor vekt på å ha god tillit hos sine finansielle partnere og derved tilgang til nødvendig fremmedkapital til gode vilkår. Den finansielle beredskapen konsernet har hatt, og skal ha, vil gjøre det mulig for konsernet å delta i de verdiskapende strukturendringer som pågår.

Sjømatnæringen har et meget stort potensiale, men skal dette utnyttes må en videreutvikle og skape nye produkter parallelt med at en utvikler nye markeder. Lerøy Seafood Group er aktiv i utvikling av nye produkter og markeder under mottoet "det som kan selges blir produsert". Det er viktig at handelen mellom Norge og andre nasjoner foregår etter internasjonale regler. Lerøy Seafood Group vil derfor sammen med sine partnere og kolleger arbeide systematisk for å bedre norsk sjømat sitt omdømme både nasjonalt og internasjonalt.

Lerøy Seafood Group har en stor andel av ferske produkter. Ferskandelen er over 80 % og skal opprettholdes i årene som kommer. Videre er det et klart utviklingstrekk at bearbeidingsgraden innenfor konsernets produktområder vil øke. Lerøy Seafood Group har gjennom mange års systematisk markedsarbeid innenfor bearbeidet laks opparbeidet seg en god posisjon innenfor dette produktområdet. Etter hvert som bearbeidingsgraden øker, uansett råstofftype, stilles det stadig strengere krav til de involverte aktører. Kravene til matvaresikkerhet, kostnadseffektivitet, kvalitet og langsiktighet gjennom kontinuitet i leveransene vil øke både i produksjons- og markedsarbeidet. Høy bearbeidingsgrad krever dessuten nærhet til markedet, samt gode logistikk-løsninger. Konsernet stiller høye krav til matvaresikkerhet, kostnadseffektivitet og kontinuerlig produktutvikling.



Norge opprettholdt gjennom 2010 sin posisjon som verdens ledende produsentnasjon av konsernets hovedprodukt, atlantisk oppdrettslaks. Norge er fortsatt den største leverandørnasjonen av atlantisk laks selv når en inkluderer fangst av villaks. Denne posisjonen synes det som om Norge kan befeste de nærmeste årene, selv etter at verdens nest største leverandørnasjon av atlantisk laks, Chile, er tilbake etter store biologiske utfordringer.

Lerøy Seafood Group har gjennom en rekke oppkjøp de senere år utviklet seg til å bli verdens nest største produsent av laks og ørret, og dette produktområdet er derfor helt sentralt i konsernets videre utvikling.

Hvitfisk er etter atlantisk laks og ørret det største produktområdet som Lerøy Seafood Group arbeider innenfor. Produktområdet har de senere år hatt en god utvikling gjennom samarbeid med en

rekke små og mellomstore bedrifter. Samarbeidet med disse bedriftene skal fortsatt utvikles og kan gi flere interessante muligheter i årene som kommer. Lerøy Seafood Group er også en leverandør av skalldyr og fersk pelagisk fisk, både til det norske og det europeiske markedet. Leveranser av skalldyr og fersk pelagisk fisk representerer et lite, men interessant nisjeprodukt.

Konsernet har flere kriterier ved utvalgelse av eventuelle alliansepartnere og investeringsobjekter. Blant annet vurderer konsernet alltid hvilken forutsetning alliansepartneren og investeringsobjektet har for god drift. Dette vurderes med hensyn til den kompetansen som er hos ledelsen, men like viktig er også hvilken kompetanse som finnes i organisasjonen for øvrig. Det er vesentlig at investeringsobjektets balanse med justeringer kan falle inn under konsernets risikoprofil. Likeledes må eventuelle alliansepartnere eller

investeringsobjekter ha en bevisst holdning til hva som ligger i kontinuerlig, kvalitetssikret og markedsrettet produksjon.

Konsernets kjernevirksomhet krever ulike former for kompetanse og stor grad av endringsvilje. Konsernet består derfor av medarbeidere som har ulik formell bakgrunn og erfaringer fra forskjellige bransjer. Ettersom konsernet er aktør i en global næring der rammebetingelsene stadig er i endring og utvikling, kreves det at medarbeiderne får vedlikeholdt og utviklet sin kompetanse. Konsernet er preget av et ungt, men likevel erfarent miljø. Stadige endringer i selskapets rammevilkår krever dynamiske, lærevillige og fleksible medarbeidere. Konsernet har medarbeidere som tilfredsstiller disse kravene. De ansatte er opptatt av konsernets konkurranseevne og resultater og viser et stort engasjement for at enkelt-selskapene skal kunne imøtekomme de fremtidige krav og



derved konsernets langsiktige strategier og resultatkrav.

For å møte den fremtidige utviklingen i verdens matvaremarkeder vil konsernet fortsatt utvikle organisasjonen gjennom prosjektarbeid knyttet opp mot konsernets strategiske målsetninger. De senere års utvikling har vært mulig fordi konsernet har vært en attraktiv arbeidsplass for dyktige mennesker. En av flere viktige forutsetninger for at konsernet skal fortsette sin gode utvikling er at konsernet kan tilby attraktive jobber til flest mulig dyktige medarbeidere. Konsernet må ha sterkt fokus på å vinne i konkurransen om resultatorienterte og kompetente medarbeidere med stor arbeidskapasitet og endringsvilje.

Konsernet har i Norge virksomhet i 9 fylker og 38 kommuner ved årsskiftet. Konsernet er en betydelig arbeidsgiver i flere av disse kommunene og er takknemlig for den gode støtten konsernet får fra offentlige myndigheter både lokalt og sentralt. Det er avgjørende viktig at offentlige myndigheter har interesse for, og forstår, behovet for kontinuitet og forutsigbarhet i utviklingen av industriens rammevilkår. Næringens nasjonale betydning for sysselsetting og verdiskapning er meget stor, men det krever at premissgiverne tenker langsiktig og baserer sine beslutninger på fakta dersom dette skal videreutvikles. Det er avgjørende viktig at ikke den norske havbruksnæringen påføres særnorske kostnader som svekker aktørene sine muligheter til å hevde seg i denne internasjonale og meget konkurranseutsatte næringen. Vi håper at virksomhetene og offentlige myndigheter sammen kan sikre industrien rammevilkår som sementerer utviklingen av en internasjonalt konkurransedyktig næring.

Etter Norge er Sverige det landet der konsernet har størst virksomhet. Konsernet er etablert i Stockholm,

Gøteborg, Malmø og på vestkysten i Smøgen. Videre er konsernet etablert med virksomhet i Finland, Frankrike, Portugal og Tyrkia. I tillegg kommer konsernets salgskontorer i flere viktige sjømatmarkeder som Japan, USA og Kina. Selskapet er også etablert i Skottland gjennom det tilknyttede selskapet Norskott Havbruk AS.

VIRKSOMHETSOMRÅDENE

Primærsegmentene til konsernet er virksomhetsområdene Salg og Distribusjon og Produksjon. En slik oppdeling er valgt ut fra type organisasjon og forretningsmessig risiko. Produksjonsområdet består av selskapene Lerøy Midnor AS, Lerøy Vest AS, Lerøy Hydrotech AS, Lerøy Aurora AS, Sjøtroll Havbruk AS, Lerøy Fossen AS, Bulandet Fiskeindustri AS, Lerøy Smøgen Seafood AB, SAS Fish Cut, SAS EuroSalmon og Inversiones Seafood Ltda. Salg og Distribusjon består av alle andre datterselskaper eksklusiv Lerøy Seafood Group ASA (morselskap). Lerøy Seafood Group ASA er ikke allokert til noen av segmentene.

Lerøy Seafood Group er et konsern i sterk vekst og har allerede stor aktivitet i mange land. Selskapets globale salgs- og distribusjonsvirksomhet med utspring i Bergen er etablert i de viktigste sjømatmarkedene i verden. Sammen med konsernets produksjonsvirksomhet utgjør dette et lønnsomt og veldrevet sjømatkonsern med store vekstmuligheter. Produksjonsklyngene i de ulike regionene skal videreutvikles gjennom uttak av synergier på flere områder i tillegg til at miljøene skal trekke veksler på hverandres kompetanse gjennom en utstrakt kompetanseutveksling. Konsernets desentraliserte driftsmodell i produksjonsvirksomheten muliggjør en slik utvikling. Konsernets regionale satsing gir etter vår oppfatning grunnlag for en interessant industriell utvikling også ved å skape allianser og samarbeid utover direkte eierskap. Konsernets markedsorientering

med en veldreven salgs- og distribusjonsvirksomhet muliggjør uttak av stordriftsfordeler i logistikk og distribusjon i samarbeid med fremtidens kunder. Den helintegreerte virksomheten utgjør totaliteten som er avgjørende viktig for at vi skal kunne håndtere konsernets sentrale kunder hva gjelder konkurransevne, kvalitet og kontinuitet i leveranser av kvalitetsprodukter av fersk sjømat.

Salg og Distribusjon

Virksomhetsområdet Salg og Distribusjon hadde i år 2010 en omsetning på 8.670 millioner kroner og et driftsresultat på 255 millioner kroner mot tilsvarende 7.361 millioner kroner og 217 millioner kroner i år 2009. Den svært positive utviklingen i driftsresultatet kommer som følge av flere forhold, herunder god kapasitetsutnyttelse, et godt marked for konsernets hovedprodukter, atlantisk laks og ørret, samt bedret uttelling for konsernets sterke posisjon i verdens vesentlige fiskemarkeder.

Styret skal med sin sentrale plassering mellom eiere og ledelse utgjøre det kollegium som ivaretar alle aksjonærer

«Konsernets kjernevirksomhet er distribusjon, salg og markedsføring av sjømat, videreføring av sjømat, produksjon av laks, ørret og andre arter samt produktutvikling.»

sitt behov for strategisk styring og driftsmessig kontroll. Styrets funksjon og dets fokus vil alltid variere noe avhengig av selskapsinterne forhold samt utviklingen i eksterne rammebetingelser. Lerøy konsernet sin utvikling fra å være et familieselskap til et børsnotert allment aksjeselskap har vært preget av eiernes

sterke bevissthet om hva slags styre selskapet har behov for. Eiernes prosess med å etablere et styre sammensatt av medlemmer med ulike kompetanse, uavhengighet til konsernets ledelse og selskapets største aksjonærer startet allerede på slutten av 1980-tallet. Flertallet av styrets medlemmer i Lerøy-konsernet har siden tidlig på 1990-tallet vært uavhengige av konsernets ledelse. Dette skal sikre styrets evne til å utfordre konsernets ledelse. Styret har gjennom flere år, også i sine åtte møter i 2010, hatt særlig fokus på sammenhengen mellom operasjonell drift og strategisk forretningsutvikling. Styret har sammen med selskapets ledelse siden 1997 arbeidet målrettet for å utvikle konsernet til et helintegrert internasjonalt ledende og lønnsomt sjømatkonsern.

Konsernets aktiviteter er ulike, avhengig av hvor i verdikjeden en befinner seg, og krever ulike former for oppfølging og styring. Gode interne styringssystemer er en vesentlig suksessfaktor, men må stadig utvikles for å tilpasses skiftende forhold. Konsernets regionale oppbygging med selvstendige enheter, også hva gjelder korttidsrapportering, gir god kontroll og sterkt fokus. Internkontrollen bygger på daglige og ukentlige rapporter som summerer seg opp til månedsrapporter tilpasset det enkelte selskap samtidig som dette gir tilfredsstillende rapportering på konsernnivå.

Selskapets eiere har over flere år sammenholdt behovet for ulike kompetanse, kontinuitet, fornyelse og endringer i selskapets aksjonærstruktur ved styrets sammensetning. Selskapets interesser vil alltid være tjent med at styrets sammensetning endres med de krav og forventninger som stilles til konsernet. Styrets evaluering av seg selv og konsernets ledelse er en prosess som naturlig nok må sees i sammenheng med konsernets utvikling. Styret har til nå ikke

laget rapporter om styrets evaluering av eget arbeid. Dette er en bevisst prioritering og må sees i sammenheng med innholdet i øvrige redegjørelser i selskapets kommunikasjon med omverdenen. For øvrig vil ekstern vurdering av styrets arbeid trolig også i fremtiden være mest avgjørende.

Styrets formann, **Helge Singelstad**, ble valgt inn i konsernets styre ved ekstraordinær generalforsamling den 26.11.09. Helge Singelstad er 48 år og utdannet dataingeniør, siviløkonom fra NHH og har i tillegg grunnfag jus fra UiB. Helge Singelstad har tidligere gjennom en årrekke vært både konsernleder, visekonsernleder og finansdirektør i Lerøy Seafood Group. Han har derfor inngående kjennskap til både konsernet og bransjen. Helge Singelstad er også styreformann i Austevoll Seafood ASA og styremedlem i DOF ASA. Han er i tillegg administrerende direktør i Laco AS. Helge Singelstad har ingen aksjer eller opsjoner i Lerøy Seafood Group ASA per 31.12.10, men eier indirekte aksjer i selskapet som aksjonær i Austevoll Seafood ASA.

Konsernets struktur med autonome enheter i ulike regioner ledes gjennom konsernledelsens deltagelse i selskapenes styrende organer. De ansatte er med sin representasjon også i datterselskapene sine styre bidragsyttere til en god driftsutvikling.

Revisjonsutvalget forestår kvalitets-sikring av den interne kontroll og rapportering, samt har ansvaret for styrets dialog med og oppfølging av ekstern revisor. Revisjonsutvalget hadde tre møter i 2010.

I ordinær generalforsamling den 25.05.05 ble selskapets vedtekter § 5 endret slik at selskapet har etablert valgkomité. Selskapets valgkomité består av tre medlemmer som velges av generalforsamlingen for en periode på to år.

Selskapets valgkomité skal utarbeide forslag til aksjonærvalgt styresammensetning og gi innstilling til generalforsamlingen om valg av styre.

Gjennom videre vekst og økt lønnsomhet skal Lerøy Seafood Group skape økonomiske verdier for aksjonærer, ansatte og samfunnet. Lerøy Seafood Group vil tilstrebe tilfredsstillende lønnsomhet i all sin virksomhet.

Som en konsekvens av at Lerøy Seafood Group er et internasjonalt sjømatkonsern med desentralisert virksomhet og betydelig biologisk produksjon, er selskapet eksponert for en rekke risikoforhold. Styret er derfor opptatt av at konsernet til enhver tid har iverksatt nødvendige tiltak for å styre risiko, avgrense enkeltrisikoen og holde det samlede risikobildet innenfor akseptable grenser.

Visjon

Lerøy Seafood Group skal bli den ledende og mest lønnsomme globale leverandør av kvalitetssjømat.

Miljøpolitikk

Lerøy Seafood Group er et av verdens største konsern innen sjømat. Vi lever av det som produseres i havet og er avhengig av at ressursene forvaltes på en forsvarlig måte som gjør oss i stand til å selge sjømat også i framtiden. Ledelsen i Lerøy Seafood Group vil gjøre sitt ytterste for å sikre at produktene som produseres og kjøpes er i henhold til de regler og krav som gjelder for næringen.

Videre vil vi tilstrebe de mest miljøvennlige og bærekraftige løsninger for våre produkter gjennom et tett samarbeid med våre kunder og leverandører av fiskefôr og transport.

Lerøy Seafood Group vil kontinuerlig søke forbedringer som kan redusere forurensing og bidra til å bevare miljøet.

Våre ansatte vil fokusere på de miljømål som er satt og miljø vil være et av Lerøy Seafood Group sine hovedfokusområder i årene framover både i forhold til våre ansatte og i forhold til våre produkter.

Miljøvisjon

Take action today – for a difference tomorrow



Miljømål

Lerøy Seafood Group er som tidligere nevnt et selskap som dekker aktiviteter gjennom hele verdikjeden. Måleindikatorer settes felles for sammenlignbare bedrifter men vi har valgt å la den enkelte

bedrift sette målene innen egen bedrift. I 2010 og for 2011 er det ikke satt miljømål samlet for Lerøy Seafood Group for den enkelte måleindikator. Alle indikatorer måles månedlig og benyttes

internt til forbedring i egen bedrift samt til benchmarking mellom sammenlignbare bedrifter.

Vi har målt på følgende indikatorer i 2010 og vil måle på disse også i 2011.												
	Settefisk		Matfisk		Slakteri		Videreforedling		Grossist		Salg	
	Mål for 2010	Status	Mål for 2010	Status	Mål for 2010	Status	Mål for 2010	Status	Mål for 2010	Status	Mål for 2010	Status
Rømming	0	0	0	15	0	0						
Energiforbruk kwt/kg produsert	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.
Biologisk fórfaktor			Ind.	Ind.								
Vannforbruk m3/tonn produsert	Ind.	Ind.			Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.
Emballasjeforbruk kg/tonn produsert					Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.		
Transportrelaterte mål							Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.

Fokusområder for 2010:

- Vi skal jobbe med våre leverandører av vann, energi og emballasje for å få kvantitetene vi kjøper ført på faktura slik at vi lettere skal kunne måle på disse parametrene.

- Vi skal jobbe aktivt for at alle våre settefiskanlegg i løpet av 2010 skal ha på plass sekundærsikring av avløp for å hindre rømming av fisk fra settefiskanleggene.

- Vi skal bruke biologisk avlusning i form av leppefisk på alle 2010G lokaliteter hvor vi har lus. I Troms fylke er ikke lus en utfordring. Målet er å bruke leppefisk som biologisk avlusningsmiddel for å redusere bruken og utviklingen av resistens mot antiparasittiske midler.

- Vi skal redusere vårt forbruk av vann med minimum 10 % på alle landbaserte produksjonsanlegg.

Status for fokusområder for 2010:

- Arbeidet med dette har gitt forbedringer men vi vil fortsette å fokusere på dette også i 2011.

- Her er sekundærsikring på plass i alle anlegg utenom 1 anlegg. Dette vil få på plass sekundærsikring i løpet av 2011.

- Det er benyttet leppefisk til avlusning på så og si alle lokaliteter av 2010G med unntak av noen få lokaliteter ved et av våre produksjonsanlegg.

- Dette målet er kun oppnådd på en av våre bedrifter. Det er ulike grunner til at målet ikke er oppnådd ved den enkelte

bedrift, men unøyaktige tall for 2009 som gav feilt utgangspunkt for målsetting er en av årsakene samt at man har kjørt færre skift i 2010 enn i 2009 noe som gir mindre volum og fordele forbruket på.



Miljømål 2010-2011

	Mål 2010	Oppnådd 2010	Mål 2011
Fórfaktor	1,13	1,18	1,15
Rømming	0	15	0
Antall direkte biler solgt fra HL AS	75 %	74 %	75 %
Økning i salg av bearbeidet fisk HL AS	25 %	23,50 %	20 % fra 2010

- Ved Lerøy Hydrotech hadde vi den 4. februar 2010 et uhell under vaksinerings av fisk. 15 fisk var bedøvet i et kar som velvet og falt i sjøen. Tilfeller som dette skal rapporteres som rømming da fisk kan våkne opp etter bedøvelsen er utgått og svømme vekk.

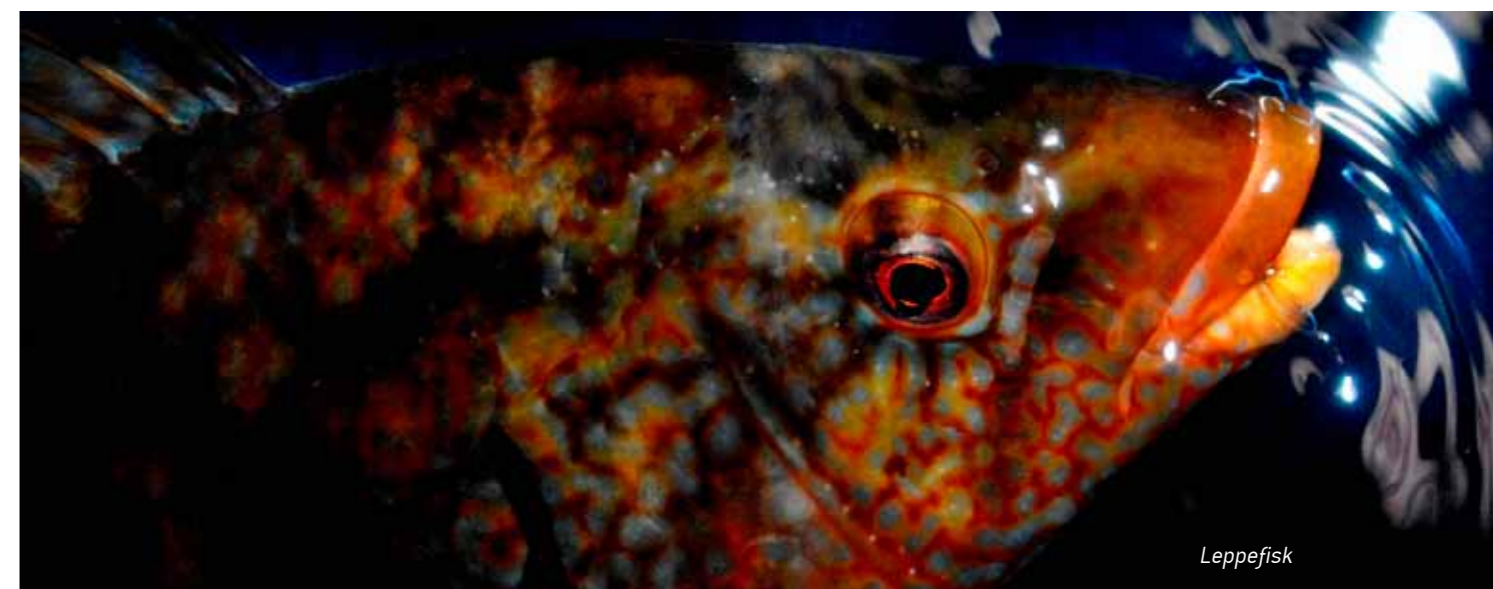
Et eksempel på måling av energi ved ett av våre produksjonsanlegg i Frankrike.

ENERGI (kWh) BRUKT FOR Å PRODUSERE 1KG LAKS I EUROSALMON PER MÅNED I 2010



Mål 2011	Tiltak kort sikt	Tiltak lang sikt
Rømming		
Målet for rømming skal settes til 0	Følge etablerte prosedyrer Forbedre prosedyrer	Innovasjon
Dyrevelferd		
All drift skal skje i henhold til myndighetenes krav til fiskevelferd	Internrevisjoner	
Alle ansatte skal ha gjennomført fiskevelferds-kurs i løpet av 2010 og 2011	Gjennomføring av kurs	
Øke overlevelse fra utsett til slakt	Kontinuerlig optimalisering av drift Reduksjon av utsettsdødelighet ved kvalitetssikring av utsett Unngå utset av høyriskogrupper	Nye, større settefiskanlegg Bekjempe PD med langsiktig strategi (LV)
Lus		
0 kjønnsmoden holus i utvandingsperioden for vill laks	Samordnet avlusing	
Redusere antall behandlinger mot lus i 2011 vs. 2010	Optimal bruk av leppefisk Strategisk bruk av behandlinger	Oppdrett av leppefisk
Kontroll med lus uten avvik fra luseforskriftens krav	Bruk av leppefisk juli-desember	Bruk av leppefisk hele året, oppdrett av leppefisk
Ikke overskride lusegrensene ut over 14 dager	Optimalisere behandlingsmetoder (bad med helpresenning, hydrogenperoksid, oral avlusing) Strategisk bruk av behandlinger Ta i bruk nye metoder Begrense smittepress ved å unngå lengre Peioder med kjønnsmoden lus i anleggene også når vi bruker leppefisk	Bedre unison rotasjonsbruk av medikament over større områder Koordinerte avlusinger over større områder Ta i bruk nye metoder
Medikamenter		
Holde medikamentbruk på et minimum der bruk er nøye vurdert	All bruk skal være nøye vurdert i forhold til hensynet til god dyrevelferd Optimalisere forhold i merd og kar	Videreutvikling av vaksiner Få kontroll med bakterieproblemer i settefiskanlegg

Mål 2011	Tiltak kort sikt	Tiltak lang sikt
	Optimalisering av driftsforhold Strategisk bruk av helseforebyggende fôr	
Biodiversitet		
Bruk av medikamenter skal skje på en måte som ikke fører til negativ påvirkning av arter rundt oppdrettsanleggene	Forholde oss til forutsetninger for god-kjenning av medikamentene som benyttes	
Begrense negativ påvirkning av leppefiskbestand	Unngå fiske på kjønnsmoden fisk ved prøvafiske før oppstart	Kartlegge data for oversikt over bestand for leppefisk - pålegge fiskerne å føre fangstskjema som inneholder data om bla. område, art, størrelse Utvikle oppdrett av leppefisk
Unngå skadelig påvirkning av arter som følge av inngripen i naturen i fjordsystemer, herunder sedimentering/bunnforhold	Overvåkning av miljø med MDM Ingen lokaliteter under score 3	Utfasing av lokaliteter under score 2 på lang sikt
Fiskefôr		
Bruk av råvarer som er sertifisert etter en bærekraftstandard, IFFO/MSC	Sette krav til fôrleverandører Avtaler med fokus på bærekraft Samarbeide med fôrleverandører om en fremdriftsplan på dette punktet	



Organisering av miljø og bærekraft

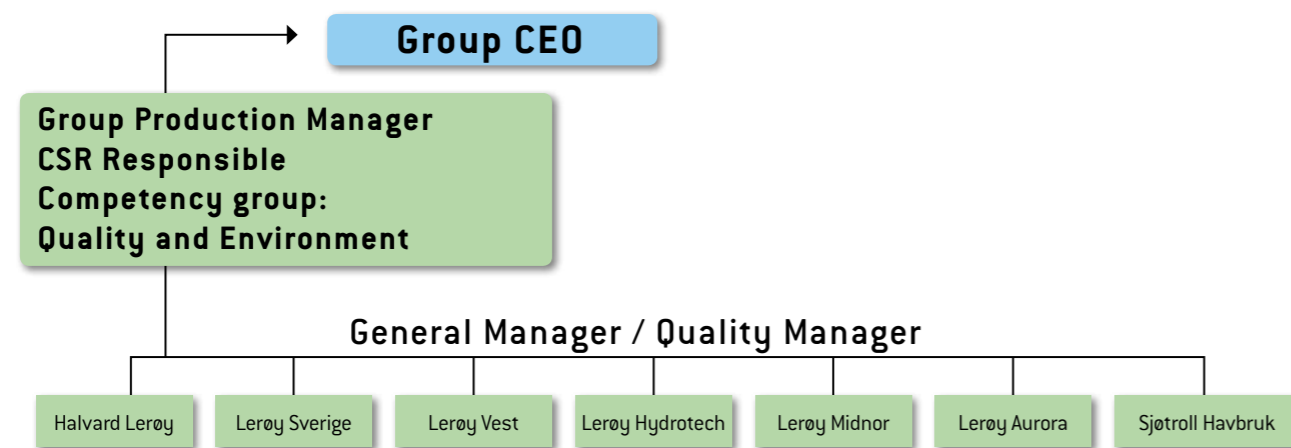
I Lerøy Seafood Group er miljø og bærekraft organisert som vist på figuren nedenfor. Øverste ansvarlige leder er konsernleder. CSR er ansvarlig for å koordinere arbeidet for alle selskap i Lerøy Seafood Group. I det enkelte datterselskap er daglig leder ansvarlig, mens kvalitetsleder er ansvarlig for den daglige oppfølging i selskapene. I Lerøy Seafood Group er det opprettet ulike kompetansegrupper. De ulike kvalitetslederne er samlet i en egen kompetansegruppe for kvalitet og miljø. Denne er ledet av CSR ansvarlig. CSR ansvarlig

møter jevnlig representanter for de andre kompetansegruppene der blant annet kvalitet og miljø står på agendaen.

Kompetansegruppene rapporterer til konserndirektør havbruk.

Lerøy Seafood Group har kompetansegrupper innen:

- Kvalitet og miljø
- Matfiskproduksjon
- Settefiskproduksjon
- Fiskehelse
- Industri
- Økonomi



Verdikjeden

Hva fokuserer vi på?

Det er viktig for Lerøy Seafood Group at vi som konsern alltid holder fokus på de områder hvor vi har størst påvirkning

i forhold til bærekraft. Vi har derfor gjennomført en kritisk evaluering av våre prosesser og har konkludert med at vi idag har størst påvirkning innen området

Havbruk. Mye av vårt arbeid innen miljø og bærekraft vil derfor være relatert til Havbruk.

Havbruk

Lerøy Seafood Group driver sin havbruksvirksomhet i et nært samspill med omgivelsene. Selskapene i konsernet setter stort fokus på sin rolle som bruker av kystsonen og har et aktivt forhold til å skape gode miljøholdninger hos ledelse og ansatte. Lerøy Seafood Group skal være en pådriver for stadig å forbedre samspillet mellom havbruk og miljø med mål om å skape gode og vedvarende miljøgevinster. Innen havbruksaktiviteten er fire hovedområder særlig fokusert:

- Rømmingsforebyggende arbeid
- Tiltak for reduksjon av lakselus
- Reduksjon av næringssaltutslipp på lokalitet
- Råvarer til fiskefôr, krav til bærekraftig og regulerte fiskerier

Konsernets driftsprosedyrer som er utviklet i hvert enkelt havbruksselskap er

særlig innrettet på å sikre måloppnåelse innen disse viktige miljøområdene. Disse legger til grunn prinsippene i miljøledelse og er gjenstand for årlige interne og eksterne revisjoner. Konsernet har implementert avansert teknologi for sikring og overvåking av driften og har utviklet kravspesifikasjoner til våre leverandører som skal bidra til at disse deltar aktivt i vårt arbeid med å nå våre miljømål. Godt miljøarbeid handler om god og tydelig ledelse. Konsernets miljøarbeid er derfor sterkt forankret gjennom en desentralisert ledelsesstruktur hvor nærheten til de miljømessige utfordringene er stor. Vår miljøvisjon, "Take action today, for a difference tomorrow" gis innhold og kraft ved at vår driftsorganisasjon daglig arbeider med å sikre god forståelse gjennom: Holdning – Handling - Ansvar i hele verdikjeden fra rogn til marked.



Stig Nilsen
Konserndirektør havbruk
Lerøy Seafood Group



Verdikjeden i Havbruksvirksomheten

Lerøy Seafood Group er aktiv i alle deler av produksjonskjeden innen produksjon av laks og ørret.

Rogn produksjon

Lerøy Seafood Group har en kapasitet til å produsere 100 millioner befruktede rognkorn per år.

Det meste av produksjonen er Global Gap sertifisert og det stilles strenge krav til fiskehelse og miljø ved produksjon av rogn. Rognproduksjon skjer ved at stamfisk blir tatt på land i mai forut for stryking. Produksjon av rogn skjer

i hovedsak i månedene oktober, november og desember. Rogn blir levert fra stamfiskstasjonen til settefiskanlegg ved øyerognstadiet. Utvikling av øyerogn er temperaturbestemt og dette gir mulighet til fleksibel leveringstid innenfor gitte rammer. Dette gjør at en i stor grad kan tilpasse produksjonen slik at en får optimal utnyttelse av kapasiteten i settefiskanleggene.

Smolt produksjon

Lerøy Seafood Group har gjennom sine datterselskap en kapasitet til produksjon av 45 millioner smolt. Smolt produksjon

skjer i landbaserte anlegg i ferskvann hvor øyerogn blir levert fra rogn produsent til det enkelte settefisk-anlegget. Rogna klekker og yngelen startføres i settefisk anlegget. Den første smolten blir levert fra settefisk til matfisk lokalitetene 8–12 måneder etter klekking. Lerøy Seafood Group har i stor grad regionalisert sin produksjon av smolt for å sikre en optimal tilpasset smoltkvalitet. Konsernet er i stor grad selvforsynt med smolt innenfor de tre regionene hvor vi har produksjon.

Matfisk produksjon

Produksjon av laks i sjø skjer på nøye utvalgte lokaliteter. Det som er viktig i forbindelse med valg av lokalitet er blant annet god vannutskifting, optimal temperatur, riktig topografi, riktig oksygen innhold, riktig eksponeringsgrad. Når lokaliteten er valgt ut og godkjent av fiskerimyndigheter, miljømyndigheter og kystverk, plasseres merder (not og flyteinnretning) inn på lokaliteten for at fisken skal få et optimalt miljø. Alle deler av produksjonsutstyret er sertifisert etter egen standard for å sikre at anleggene tåler eksponering til

det miljøet som er på den aktuelle lokaliteten. Etter en nøye vurdering av smolten for å avgjøre om den er klar for et liv i sjøvann, settes smolten ut i sjø. Produksjon på lokalitetene tar fra 12-20 mnd avhengig av temperatur og utsettstidpunkt. Produksjonen overvåkes på mærdnivå hvor kamera og sensorikk sikrer optimal føring og kontroll, for å unngå utslipp til miljø og for å sikre optimale tilvekst, fiskehelse og trivselsforhold for fisken.

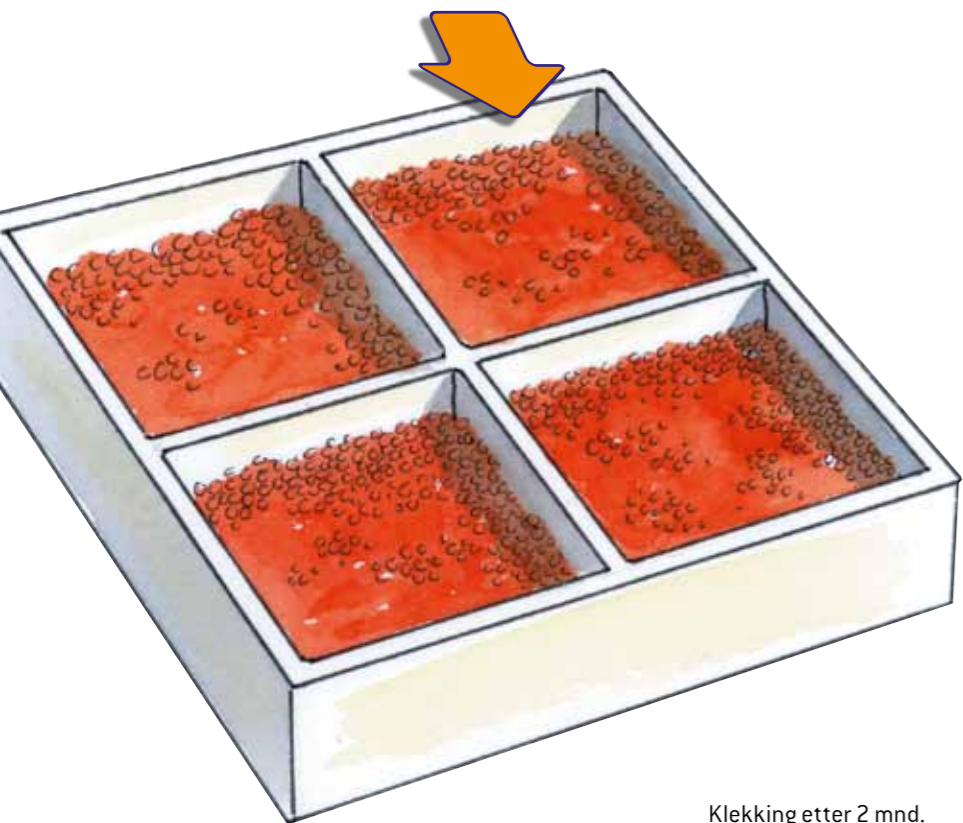
Produksjon

Slakting og bearbeiding er her definert

som produksjon som skjer i selskapets moderne fabrikker som er spesialtilpasset til matvareproduksjon, og godkjent av de respektive myndigheter for slik produksjon. Fisken blir bedøvet og avlivet etter gjeldende regler for å unngå unødig lidelse samt å sikre optimal produkt kvalitet. Lerøy Seafood Group har per i dag syv egne fabrikker for produksjon av alt fra sløyd hel laks til videreforedlede produkter innenfor ulike kategorier. Fabrikkene tilfredsstiller gjeldene regler med hensyn på utslipp til det ytre miljø.



Stryking (høst)



Befruktning: Rogn + melke + vann

Fra rogn til tallerken

Stryking: Stamfisken strykes for rogn og melke. Den befruktete rogn legges i klekkeriet, og trenger 60 dager i en vanntemperatur på maksimalt 8 grader celsius før den klekkes.

Klekking: Ved klekking sprekker rognskallet, og vi får en fritt svømmende yngel med en stor plommesekk på magen. Plommesekken fungerer som matpakke for yngelen de første ukene før den første forsiktede føringa med tørrfôr tar til. Det kalles startfôring.

Smolt: Etter ca 1 år i et settefiskanlegg er laksen blitt stor nok til å settes i sjøen. Den har da gjennomgått en forandring som gjør at den kan leve i sjøvann. En gjennomsnittsmolt er ca 80 - 100 gram når den settes i sjøen. Tidligere ble smolten satt ut om våren, men nå settes smolt ut i sjøen også til andre tidspunkt.

Klekking etter 2 mnd.

Yngel med plommesekk (2 mnd.)



Smolt, utsett i sjøvann (8-12 mnd.)



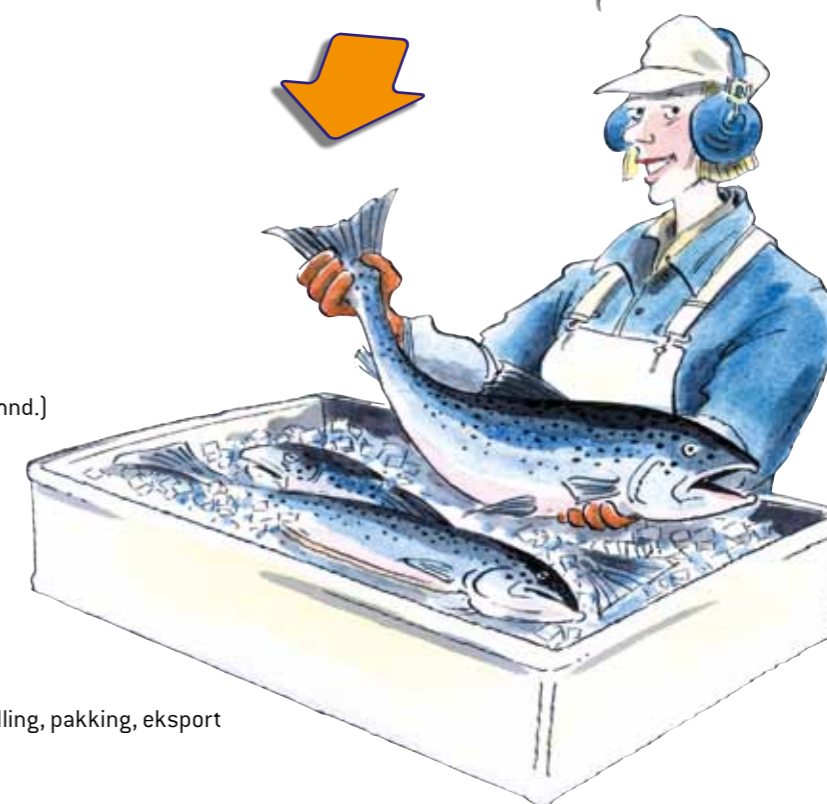
Parr



Yngel til startfôring (3-4 mnd.)



Matfiskoppdrett i merd, 5 kg etter 12-16 mnd.



Slakting, foredling, pakking, eksport

Matfiskproduksjon i sjø: Etter knappe to år i merder i sjøen har laksen nådd ei vekt på ca 5 kg. Hvor fort laksen vokser avhenger blant annet av temperaturen i sjøen og lysforholdene.

Brønnbåter brukes til transport av levende laks. Det gjelder transport av smolt fra settefiskanlegg til matfiskanlegg, og fra matfiskanlegget og til **lakseslakteriet**. Slakting av laksen skjer på egne lakseslakteri. Laksen bedøves før avliving, og blir umiddelbart bløt, sløyd, sortert, avkjølt og gjort klart for videre transport.

Etter slakting blir en del av fisken videreført til f.eks fileter, røykelaks, ferdige middagsretter o.a, mens størstedelen av fisken selges fersk og sløyd.

Transport: Omtrent hvert 20 minutt, hver dag hele året igjennom passerer en trailer fullastet av laks norskegrensa på veg mot markedet. I tillegg sendes en del laks med egne laksefly. Flere bedrifter vurderer også å bruke båt til frakt av laks fra anlegg til marked.

FOU – Havbruk

Forskning og Utvikling

Forskning og utvikling står sentralt i arbeidet med å videreutvikle hele verdikjeden i Lerøy Seafood Group. Konsernet har tradisjon for å delta aktivt i FOU prosjekter gjennom våre datterselskaper for å sikre nærhet og eierskap til prosjektene og maksimal utnyttelse av innsatsmidler.

FoU innsatsen har i 2010 vært konsentrert om 4 hovedtema.

- Lusebekjempelse
- Fôr / fôrutnyttelse/fôringsstrategier
- Fiskehelse
- Teknologi

Lakselus

Selskapet har ett stort og overordnet fokus på bekjempelse av lakselus igjennom prinsippet om "Integrated Pest Management", det vil si at det iverksettes en rekke tiltak for å forebygge og nedkjempe lakselus hvor medikamentell behandling utgjør siste skanse. Utstrakt bruk av funksjonelle fôr som gjør laksen mindre attraktiv som vert for lusen samt stimulerer laksens eget forsvarssystem for bekjempelse av den lusa som fester seg til fisken står her sentralt. Bruk av leppefisk, først og fremst berggyllt og bergnebb er andre tiltak som Lerøy Seafood Group har hatt stor suksess med i 2010. Lerøy Seafood Group er med i flere tunge forskningsprosjekter på bekjempelse av lakselus. Som ett av to havbruksselskaper er Lerøy Seafood Group med i det prestisjetunge forskningsprogrammet SFI Salmon Louse Research Center, ett 8 årig program med en total økonomisk ramme på 200 mill kroner. Fokus her er styrking av fiskens uspesifikke og spesifikke immunforsvar mot lakselus, utvikling av presise metoder for resistenstesting, utvikling av nye medikamentelle behandlingsmetoder samt å gjøre bruk av lakselusens genom for utvikling av mer presise forskningsverktøy og behandlingsteknikker.

Bruk av leppefisk er en viktig del av bekjempelsesstrategien til Lerøy Seafood Group mot lakselus. Så langt har vi kjøpt inn villfanget leppefisk fra profesjonelle fiskere. Erfaring tilsier at villfanget leppefisk er veldig sårbare for håndtering og skader. Lerøy Seafood Group har derfor ett tett oppfølging-program opp mot våre leverandører for å sikre oss en best mulig kvalitet på fisken. Så langt har bruk av leppefisk fungert meget bra og Lerøy Seafood Group ønsker å utvide bruken av disse. For å sikre en jevn og forutsigbar tilgang samt å sikre at vi ikke belaster de naturlige bestandene unødvendig har Lerøy Seafood Group i 2010 gått tungt inn i 2 av 4 eksisterende prosjekter med formål om å utvikle oppdrett av leppefisk. I samarbeid med SalMar ASA har vi leid selskapet Profunda AS for å utvikle en protokoll for produksjon av leppefisk. Lerøy Seafood Group igjennom Lerøy Vest er også en 25 % eier i selskapet Cleanfish AS som har som formål å utvikle en protokoll samt kommersiell produksjon av leppefisk. Mesteparten av det FoU arbeidet som gjøres innen oppdrett av leppefisk er koordinert igjennom en styringsgruppe oppnevnt av Fiskeri og Havbruksnæringens Forskningsfond. Lerøy Seafood Group har ledervervet i denne styringsgruppen samt 2 av gruppens 4 medlemmer igjennom Profunda AS / Cleanfish AS.

Fôr og fôrutnyttelse

Fôr er den største enkeltinnsatsfaktoren Lerøy Seafood Group bruker og det er ett stort fokus på optimal og kostnads-effektiv bruk av denne faktoren. Lerøy Seafood Group har igjennom tett samarbeid med våre fôrleverandører tatt en aktiv rolle i å påvirke videreutviklingen av fôrenes sammensetning slik at de i best mulig grad er tilpasset vårt havbruksmiljø og fiskemateriale. Det jobbes også aktivt for å ytterligere optimalisere utfôringsfasen, både i form av optimalt bruk av utfôringsutstyr samt

utvikling av kunnskap og utstyr for bedre kontroll med selve utfôringsprosessen.

Fiskehelse

Lerøy Seafood Group har ett kontinuerlig fokus på fiskehelse og kontroll med helsesituasjonen i våre anlegg. Havbruksnæringen har helseutfordringer som ikke lar seg løse med vaksiner eller medisiner. En av disse, Pancreas Disease (PD), en virussykdom, har Lerøy Vest i 2010 gjennomført en svært vellykket tiltakspakke mot som har omfattet ett intensivt overvåkningsprogram av fisken ved hjelp av PCR analyser (for påvisning av tilstedeværelsen av virus) samt aktivt bruk av funksjonelle fôr når påvisning er gjort. Resultatet har vært at det kun i 3 tilfeller har vært iverksatt forsert slaktning av slaktemoden fisk, noe som har gjort av Lerøy Vest i 2010 ikke har hatt målbare økonomiske tap på grunn av PD. Lerøy Seafood Group har også aktivt deltatt i andre FoU prosjekt hvor virussykdommene CMS (hjertesprekk) og HSMB (hjerte/muskel betennelse) har stått sentralt. Blant annet er det nå utviklet en PCR analysemetode for påvisning av CMS viruset, noe som gir håp om at suksessen med håndtering av PD viruset kan overføres til bekjempelsen av CMS viruset. Også for HSMB viruset er det lovende resultater.

Teknologi

Dagens produksjonspraksis med bruk av åpne merder lokalisert i kystnære farvann er norsk havbruksnærings største fortrinn men konseptet har også noen utfordringer, blant annet knyttet til rømmingsfare. Lerøy Seafood Group er involvert i arbeid hvor man utfordrer dagens teknologi for å videreutvikle næringen til å bli så miljømessig og økonomisk bærekraftig som mulig.

Dette involverer prosjekter som skal øke sikkerheten i eksisterende konsepter samt prosjekter hvor man utvikler



Leppefisk

teknologi for mer åpent farvann – offshore. Lerøy Seafood Group er i tillegg involvert i prosjekt hvor bruk av lukket oppdrettsteknologi for utvidet smoltfase i sjø blir vurdert. Sistnevnte er prosjekter som har en lengre tidshorisont og hvor alle sidene ved en slik endret produksjonsform må kartlegges grundig før de tas i bruk i kommersiell skala.

” Mål for rømming: 0



Miljø

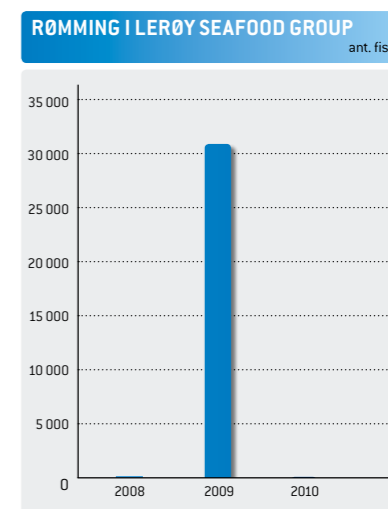
Rømming

Forebygging av rømming er et svært viktig og høyt prioritert område i Lerøy Seafood Group. Lerøy Seafood Group legger ned mye arbeid i å optimalisere utstyr og rutiner, nettopp for å unngå rømming. Alle hendelser som kan føre til rømming og episoder der fisk faktisk rømmer, blir rapportert til fiskerimyndighetene. Rømmingsikring dreier seg om å ha fokus på gjennomføring / handling, god planlegging av enhver operasjon for å sikre trygg gjennomføring samt en effektiv etterkontroll. Stikkord som: HOLDNING, HANDLING og ANSVAR må gis innhold av ansvarlig ledelse og krever at vi alle til enhver tid er bevisst det ansvar vi har for å sikre 0 – rømming i våre selskap.

Det ble i 2010 registrert ett tilfelle av rømming i Lerøy Seafood Group. I forbindelse med vaksinasjon av fisk ved Lerøy Hydrotech 4. februar, ble fisk tatt opp og bedøvet i kar. Et av karene velvet og fisken falt i sjøen. Det var 15 fisk i dette karet.

Det ble ikke registrert rømming fra noen av våre settefiskanlegg i 2010. I etterkant av uhell som kunne ført til, eller som faktisk førte til rømming, er det essensielt at alle forhold rundt episodene blir gjort kjent for alle i organisasjonen. Slike hendelser blir brukt aktivt i opplæring av personell og optimalisering av rutiner og utstyr. Økt fokus på rømming i 2010 har

ført til flere endringer på våre anlegg, for å unngå tilsvarende hendelser i framtiden.



Konkrete tiltak som kan nevnes:

- Utskiftning av nøter
- Modernisering av utstyr
- Ingen nøter i sjø uten tegning.
- Aldri montere opp halertau der det ikke er krysstau
- Merking av nøter
- Utvidet bruk av kamera/dykkere under/etter arbeid med not
- Ny prosedyre for nothåndtering
- Nytt loggskjema for alt arbeid som berører not

Hva kan vi gjøre mer av:

- Kontinuerlig arbeid med holdninger
- Kontroll/etterkontroll – alltid
- Kontinuerlig revisjon av prosedyrer
- Revisjon av leverandører
- Bruk av ny teknologi for overvåkning

Det er viktig at hendelser der fisk rømmer fører til erfaringsutveksling mellom oppdrettselskap. Selskapene i Lerøy Seafood Group deltar i fora der erfaring og kompetanse utveksles mellom aktørene. Blant annet samarbeider vi om beredskap med andre oppdrettselskaper i vår nærhet, og vi deltar aktivt i arbeidet med å heve kompetansen og forbedre beredskapen gjennom aktiviteter

koordinert av FHL, Fiskeri- og havbruk-snæringens landsforening. Videre har våre oppdrettselskaper tett kontakt og kommunikasjon opp mot myndighetene i spørsmål som gjelder forebygging av rømming.

Utover myndighetskrav i forhold til rømming har vi gjennomført ulike tiltak som:

- Etablert et felles beredskapslager i Kristansund på 500 gjenfangst garn som ligger klar og vil bli satt ut av et trenet team ved behov
- Etablert en samarbeidsavtale med andre store aktører i Midt-Norge der hvert selskap forplikter seg til å holde et sentralt beredskapslager på 500 gjenfangstgarn som alle aktørene i en rømmings situasjon vil bruke for å hjelpe den bedriften som har rømming
- Etablert en omfattende internkontroll med økt hyppighet og omfang av egne inspeksjoner
- Rutinemessige dykkerkontroller av not etter utsett i sjø, samt gjennom hele produksjonsfasen
- Økte krav til vedlikeholdsinspeksjon mellom hvert utsett

Oppdrettselskapene i Lerøy Seafood Group vil ha rømming som sitt framste fokusområde i året som kommer og vil holde fokus rettet mot rømmingsforebyggende arbeid. Målet for 2011 er at ingen laks skal rømme fra våre oppdrettsanlegg.

LUS

Lakselus har eksistert sammen med laksefisk lenge. Den er første gang omtalt på 1600 – tallet. Zoologen Henrik Nikolai Krøyer beskrev arten og gav den det latinske navnet *Lepeoptheirus salmonis* i 1837. Lakselus har en naturlig sameksistens med laks.

Utviklingshastighet for lakselus er litt ulik for hannlus enn for hunnulus. Hannlusen vokser litt raskere enn hunnlusen. Temperatur påvirker veksthastigheten, høyere temperatur – raskere vekst. Ved 5 °C tar det 11 uker fra Copepoditt til ferdig utviklet hunnulus.

Når det gjelder lakselus er det viktig å være klar over følgende punkt:

- Enkelte områder har større utfordringer enn andre med lakselus
- Noen aktører har god kontroll, mens noen har dårligere kontroll
- Noen lakseelver har god tilbakevandring, mens andre har dårligere
- Noen aktører har gode resultat ved bruk av leppefisk, mens andre ikke får det til

Status for lus ved bedriften i 2010

Lakselus er nesten helt fraværende på anleggene våre i nord. I anleggene våre

lengre sør har tilstanden vært bedre i 2010 enn den var i 2009. Antall bevegelige lakselus og kjønnsmodne hunnulus med eggstrenger er målt og rapportert til mattilsynet jevnlig.

Lerøy Seafood Group har et ønske om å bruke leppefisk istedet for medikament i bekjempelsen av lus og har i 2010 oppnådd spesielt gode resultat ved bruk av leppefisk på anleggene i sør. Viktige tiltak for å lykkes med leppefisk er bl.a:

- Nok skjul i mærene – Lerøy Seafood Group har benyttet idrettslag og skoleklasser til å lage skjul til leppefisken i mærene
 - Rengjøring av nøter – krevende, men nødvendig. Mærene blir spylt hver 10'ende dag - Nøtene blir rengjort ved hjelp av 3 (4 ved behov) vaskebåter. Oppstart tidlig juli.
 - Utsett av leppefisk fra 24 juni skjedde parallelt i alle mærder samtidig.
 - Mål om 5 % leppefisk i alle mærer
- Reduksjon av maskestørrelse på nøtene, – fra 22 omfar til 28 omfar på stor fisk. Dette betyr at vi kan bruke litt mindre leppefisk også på den store fisken.
- Registrering av døde leppefisk og påfyll gjennom hele sesongen.

Avlusningsmiddelet emamectin har kun vært brukt i Nord Norge på grunn av

resistensforhold i resten av landet. Det har vært høy fokus både fra ledelse og på anleggsnivå i forhold til lus og lusebehandling, noe som også vil vedvare framover. Vi har overholdt myndighetenes krav til telling, registrering og behandling.

Viktige fokusområder framover:

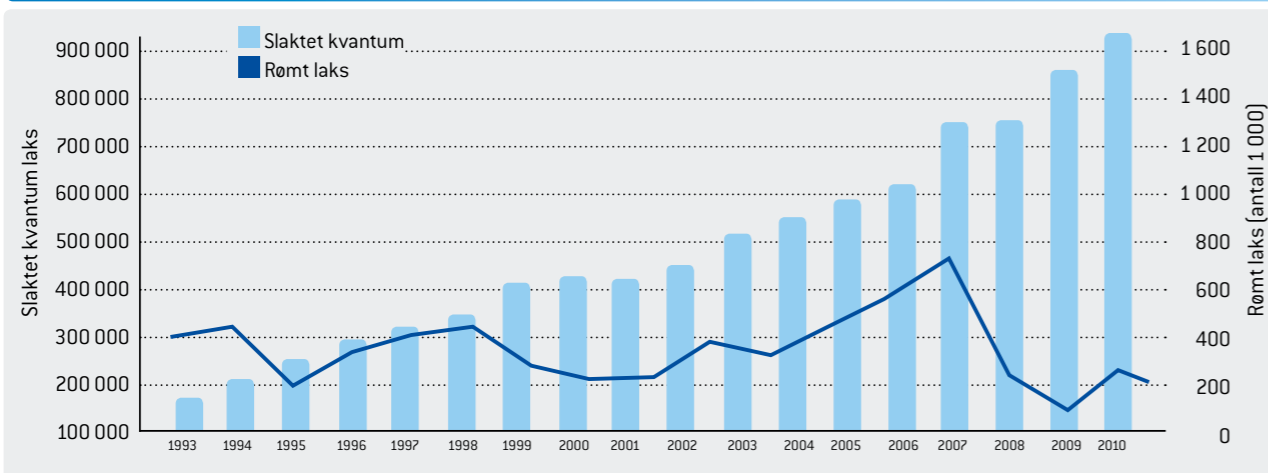
- Bruk av leppefisk i større omfang enn tidligere
- Endring av utsettsmønster, lokalitetsstruktur
- Kontinuerlig vurdering av utsett og lokaliteter
- Behandling med lovlige behandlingsmiddel
- Koordinering mellom anlegg

Hovedmålsetning: "Vi ønsker å unngå kjønnsmodne lakselus".

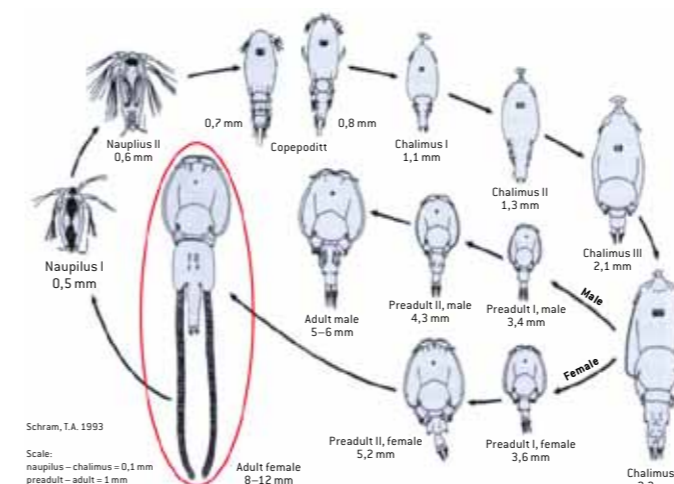
Dette ønsker vi å få til ved å fokusere på fire hovedområder:

1. Forebygging:
 - God lokalitet
 - God smolt
 - Reine nøter
 - Felles brakklegging av områder
2. Overvåking:
 - Telling av lus
 - Varsling av lusetall i forhold til nabo anlegg

RØMT LAKS OG PRODUKSJONSVEKST SISTE 15 -20 ÅR

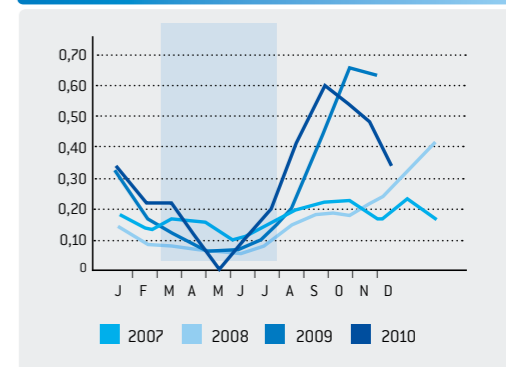


Tabellen viser tilfeldig rømming av laks sammenlignet med det totale volumet av høstet laks i Norge.



Sea lice: *Lepeoptheirus salmonis*

UTVIKLING I NORGE AV KJØNNSMODNE HUNNLUS



2010 hadde det laveste nivået av lus på syv år i den viktige sommerperioden da utvandringen av vill smolt foregår.

- Bedre kommunikasjon mellom nabo anlegg
- God overvåkning kan gi rett behandling i rett tid og redusere antall behandlinger
- 3. Behandling:
 - Bruke avlusningsbad – skjørt, presenning og brønnbåt
 - Før
 - Leppefisk
 - Rotasjon av medikamenter
 - Felles behandling i enkelte områder på rett tid i forhold til vill smoltens utvandring
 - Behandling ved gode værmessige forhold

forhold
4. Oppfølging/korrigerende.

Planer – mål for 2011

- Samordnet avlusning
- Optimal bruk av leppefisk
- Strategisk bruk av behandlinger
- Ta i bruk nye metoder
- Begrense smittepress
- Oppdrett av leppefisk
- Bedre rotasjon av medikament over større områder

- Stor leppefisk på stamfisk og i områder med mer enn en generasjon
- Være i stand til å foreta behandlinger innen myndighetenes frist på alle lokaliteter, og koordinert i generasjonsområder
- Oppfylle myndighetenes krav i luseforskriften og soneforskrifter
- Delta i samhandling med andre aktører

Bakteriell behandling

Bruk av antibakterielle midler

Laks er det klart friskeste "husdyret" av de arter som det blir produsert mat av i Norge. Det ble i 2010 benyttet 164 000 tonn fiskefôr i Lerøy Seafood Group. Av dette ble det benyttet 266,1 kg medisin. Det er 0,000163 % av totalt fôr forbrukt. Vårt mål er å ha et restriktivt forbruk av medisin.

Forbruk av antibakterielle midler i 2009 var 0,00034 %, målet for 2010 var å benytte mindre enn 300 kg medisin og dette målet ble derfor nådd.

Mål for bruk av antibakterielle midler i Lerøy Seafood Group i 2011 er en reduksjon på 10 % fra 2010.

Målet skal nås gjennom erfaringer gjort tidligere, samt økt fokus på fiskehelse,

driftsmønster, kvalitet på lokaliteter samt evaluering og riktigere bruk av vaksiner.

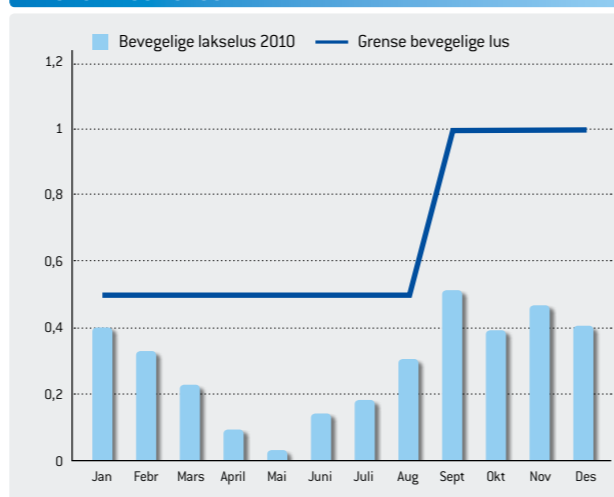
UTVIKLING AV BEVEGELIGE LAKSELUS LERØY SEAFOOD GROUP

snitt ant. lus per fisk



UTVIKLING VOKSNE HUNNLUS MED EGGSTRENGER, LERØY SEAFOOD GROUP

snitt ant. lus per fisk



Medikamenter til bakteriell behandling, tilsatt gjennom fôr 2010

	kg aktivt virkestoff
Oxylinsyre	17,1
Florfenikol	0,2
Floraqpharma	142,4
Totalt forbruk	266,1

Antall mæder behandlet med ulike typer avlusningsmiddel i Lerøy Seafood Group

	Alphamax	Betamax	Salmosan	Releeze	Emamektin	Alphamax/ Betamax	Alphamax/ Salmosan	H202	Ektobann
2009	408	56	94	5	92				
2010	223	88	215	15	29	13	88	12	3

Bruk av Kitinhemmere 2009 og 2010

	Antall mæder avlukt i 2009	Antall mæder avlukt med kitinhemmere	% mæder som er avlukt hvor kitinhemmere er benyttet
	655	5	0,76
	Antall mæder avlukt i 2010	Antall mæder avlukt med kitinhemmere	% mæder som er avlukt hvor kitinhemmere er benyttet
	686	18	2,62



Lokalitetsforhold

Alle lokaliteter som benyttes i Lerøy Seafood Group er godkjent for havbruksvirksomhet av ulike norske instanser. Før man kan ta i bruk en lokalitet er det mange ulike offentlige og private instanser som skal klarere bruken. Det er en rekke analyser, krav og lokale forhold som skal tilfredsstilles før man kan få godkjent en lokalitet.

En type undersøkelse som gjøres både i forkant av å få tilatelse til å drive på en lokalitet og som gjennomføres under oppdrett av fisk i anlegget er en såkalt MOMB undersøkelse.

MOM-B står for:

- M - matfiskanlegg
- O - overvåkning
- M – modellering

En slik undersøkelse gjennomføres av et tredje parts firma, og gjennomføres ved at man graver opp prøver av grunnen under mærder og rundt mærdene på et anlegg.

- Prøvene gjennomføres etter Norsk Standard 9410. En trendundersøkelse av bunnforholdene under et anlegg
- Undersøkelsen består av 3 deler:
 - Faunaundersøkelse
 - Kjemisk undersøkelse (pH og

redoks-potensiale)

- Sensorisk undersøkelse (gass, farge, lukt, konsistens, grabbvolum og slamtykkelse)

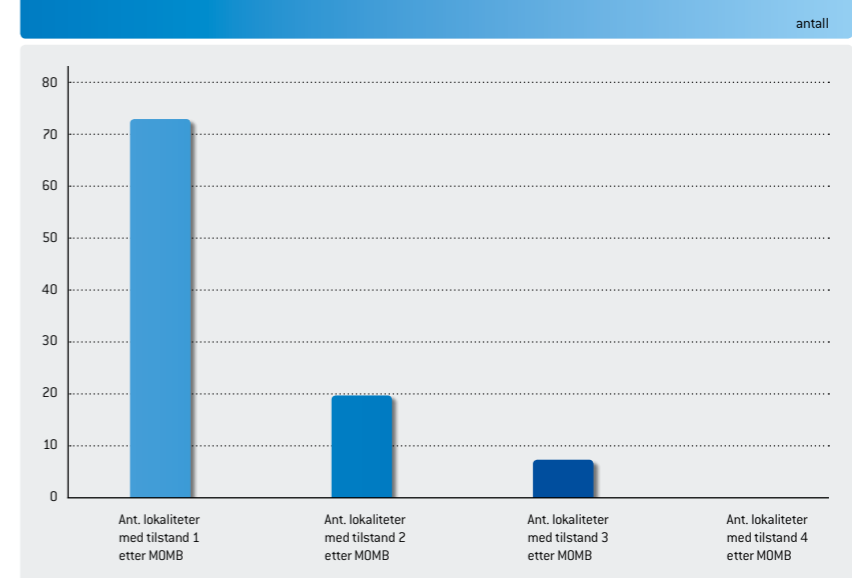
Alle parametere gis poeng etter hvor mye sedimentet er påvirket av organisk stoff. Skillet mellom akseptabel og uakseptabel sedimenttilstand er satt til den største akkumuleringen som tillater gravende bunndyr å leve i sedimentet. Undersøkelsen taes når produksjonen på en generasjon er på topp.

På bakgrunn av disse undersøkelsene oppnår den enkelte lokalitet en score fra 1 til 4 der 1 er best.

Scoren som oppnås gir også en indikasjon på når neste MOMB undersøkelse skal taes. En lavere score krever oftere bunnundersøkelser enn en høy score.

Lerøy Seafood Group har et mål i 2011 om å ikke ha lokaliteter med score under 3. På lengre sikt ønsker vi ikke lokaliteter med score lavere enn 2.

LOKALITETSSTATUS LERØY SEAFOOD GROUP PR. 31.12.10





Fiskefôr

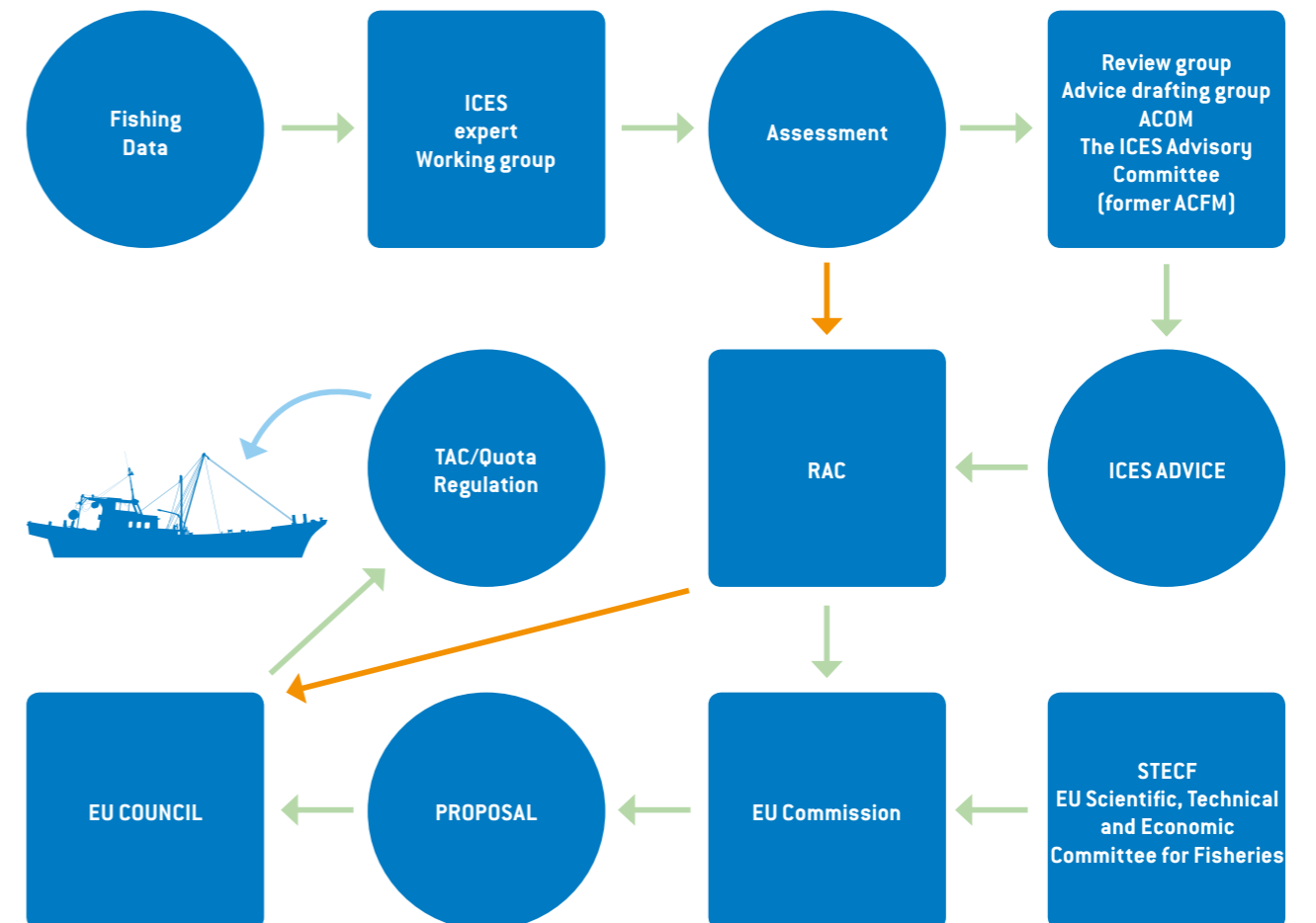
Beskatning

Lerøy Seafood Group vil i årene framover ta en aktiv rolle overfor fôrleverandørene for å sikre at råvarer som benyttes i vårt fôr er:

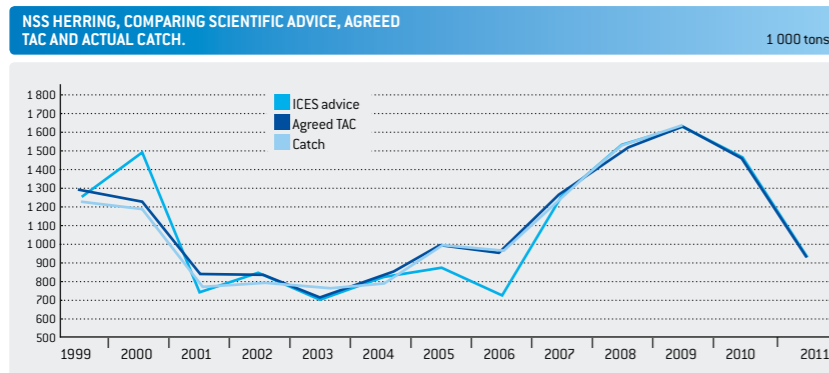
- fisket/høstet på en etisk forsvarlig måte
- fisket/høstet innenfor lovlige rammer
- basert på et bærekraftig fiske

Lerøy Seafood Group setter krav til leverandørene av fiskefôr for å sikre at råvarer som benyttes i fiskefôret forvaltes på en god måte. Lerøy Seafood Group vil fremover stille krav til leverandører om at en kontrollerer hvordan kvoter fastsettes og overholdes, samt hvordan fangstene benyttes. Lerøy Seafood Group har satt krav om at de råvarer som benyttes i fiskefôret skal komme fra geografiske områder hvor det

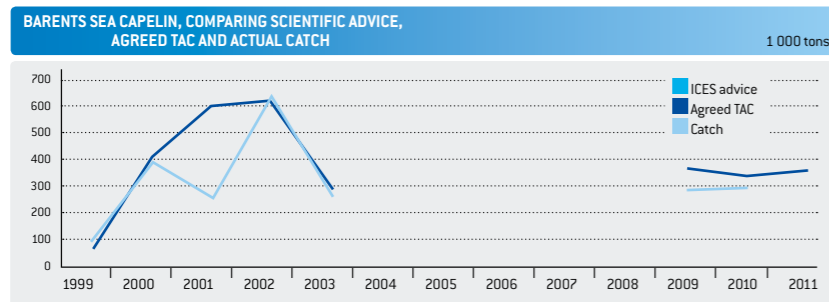
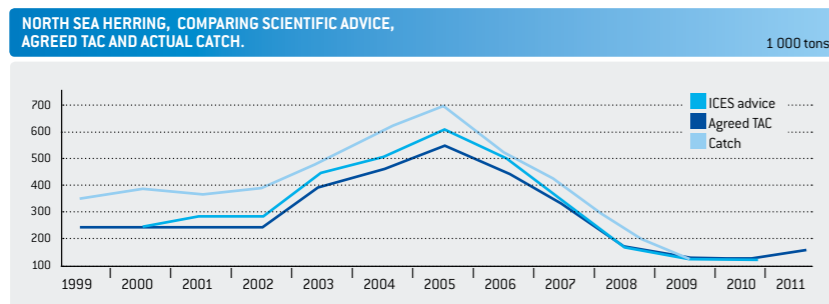
finnes nasjonale kvoter for arten og hvor kvoter som blir gitt i størst mulig grad er i overensstemmelse med aksepterte vitenskapelige anbefalinger, (ICES, FAO, IMARPE, CERNAPESCA etc). Vi stiller krav til våre fôrleverandører om å benytte råvarer sertifisert etter IFFO's standard for bærekraft eller råvarer som er MSC sertifisert. Prosessen som fastsetter de årlige kvotene på fangst av villfisk i nordøst-atlanteren forvaltes som følger:



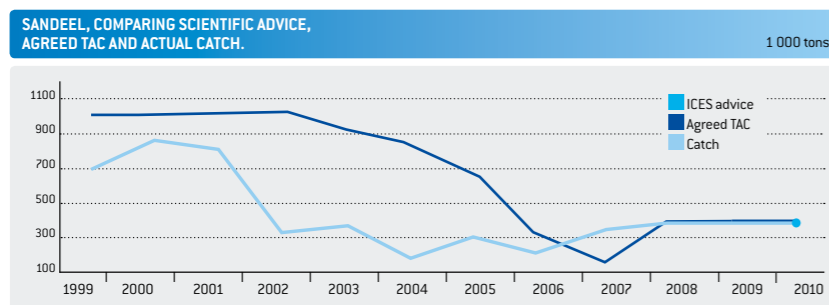
Management of different species used in fish feed



There was no agreement on the TAC from 2003 till 2006. The number is the sum of quotas from the individual parties.



The fishing of Barents Sea Capelin was stopped between 2004–2009.



Fiskefôr

Fôret er den viktigste innsatsfaktoren vi har og kvalitetssikring er derfor av stor betydning. Lerøy Seafood Group kjøpte hovedsaklig fôr i fra EWOS og Skretting i 2010, men også et mindre volum fra Biomar. Lerøy Seafood Group har en kontinuerlig benchmarking av de kommersielle fôrene vi bruker. Dette foregår hos en oppdragsinstitusjon (i 2010 Helgeland Forsøksstasjon) som står for uavhengig fôring og prøvetaking. Lerøy Seafood Group har et omfattende prøvetagningsprogram for etterkontroll av fôrene med hensyn til kjemisk innhold, støv, tilstedeværelsen av fremmedstoffer etc. Fôrleverandøren gjennomfører revisjon av egne leverandører og Lerøy Seafood Group gjennomfører årlige revisjoner av fôrsekskapene. Dette sammen med fôrleverandørenes egenkontroll samt sporbarhet gjør at vi har kontroll på fôrets innhold og kvalitet.

Tilgangen på fôrvarer er god, men det er en rekke utenforliggende faktorer som påvirker tilbudet. Fisken har ingen krav til bruk av spesielle råvarer (f.eks fiskemel) men har klare ernæringsmessige krav til råvarens innhold. Tilgangen på fiskemel har i 2010 vært god, men det har vært et betydelig press spesielt fra det Asiatiske kylling og svinemarkedet. Ved en kosteffektiv optimalisering av reseptene har andel fiskemel i fôrene i 2010 gått noe ned uten at det har hatt målbar effekt på tilvekst eller fiskehelse. Fiskeolje er den eneste omega-3 rike oljekilden vi har tilgjengelig med tanke på de essensielle fettsyrene EPA og DHA. Aquakulturnæringen bruker i dag 70-75% av den fiskeolje som produseres i verden. En fortsatt vekst i verdens akvakultur produksjon kombinert med ingen økning i verdens bestander av villfisk samt en økende grad av direktekonsum vil kreve at vi i enda større grad enn i dag optimaliserer bruken av fiskeolje i fôrene. Fiskens behov for omega-3 fettsyrer dekkes mange ganger med dagens fôr, men en

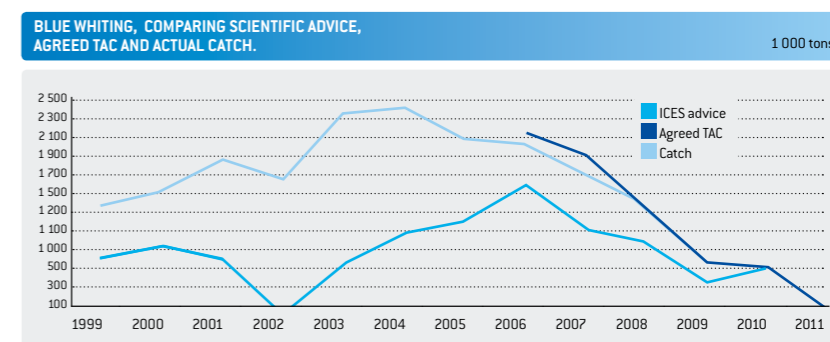
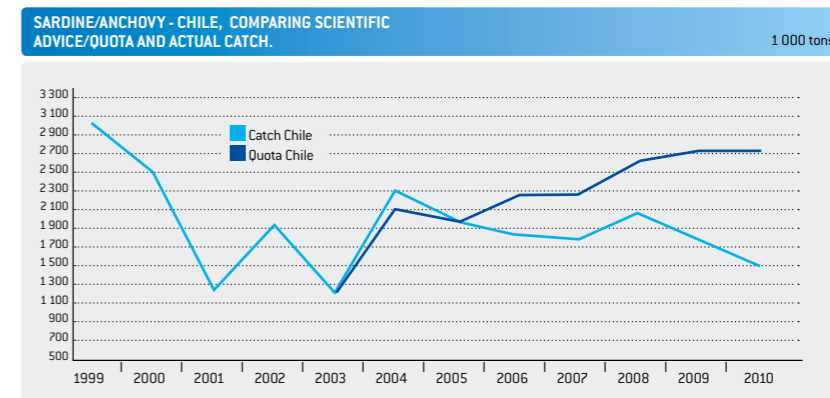
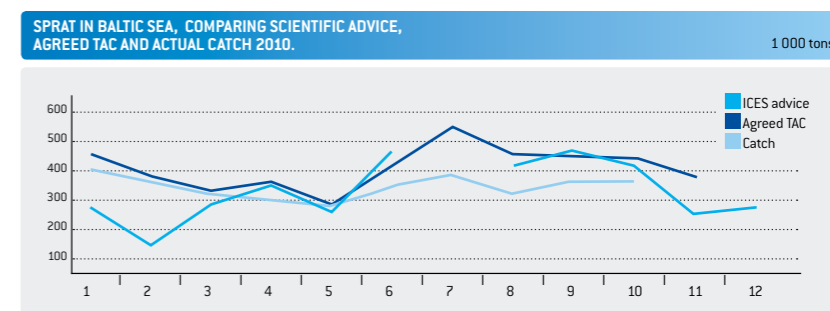
reduksjon i innblandingen av omega-3 rik fiskeolje vil gi en nedgang i omega-3 nivået i fisken. Uansett vil fet fisk som Atlantisk laks ha ett omega-3 nivå som er flere ganger høyere enn noen annen volummatvare.

Det har de siste årene kommet en ny storforbruker av omega-3 rike fiskeoljer på markedet, det er omega-3 industrien som lager piller og kapsler. I 2010 brukte denne industrien ca 19% av verdens fiskeolje til sin produksjon. Retensjonen og biologisk verdi av omega-3 fettsyrene vil i de fleste tilfeller være høyere ved bruk i fiskefôr enn via kapsler.

Som olje/energi kilde i fôrene blir rapsolje brukt i kombinasjon med fiskeolje men også her merkes en økt etterspørsel gjennom 2010. Dette skyldes primært at rapsolje også brukes til biodiesel produksjon. Høye oljepriser har gjort en slik produksjon mer lønnsom, samt at flere land har økt kravet til innblanding av biodiesel i standard diesel, noe som har gjort at etterspørselen etter rapsolje til tekniske formål har økt. I EU går i dag 65-70 % av all rapsolje til biodiesel produksjon.

Lerøy Seafood Group har en aktiv holdning til og løpende vurdering av råvaremarkedet og hvilken effekt ulike valg har på det sluttproduktet vi produserer. Sterk fokus på bærekraft og optimal utnyttelse av begrensede fôrressurser kombinert med størrelsen på vår produksjon gjør at vi ikke lager spesialprodukter som for eksempel laks ekstra rik på omega-3. Ett slikt produkt vil ha meget begrenset tilleggsverdi i forbindelse med humanernæring og kan ikke forsvares ut fra et bærekraft ståsted.

Det er mange måter å vurdere bærekraft på og det finnes flere interesseorganisasjoner som har laget sin egen definisjon på dette. WWF har tatt



initiativ til en prosess kalt Salmon Aquaculture Dialog (SAD) hvor man har samlet alle Stakeholders innen næringen globalt med det formål om å utarbeide en omforent standard som blant annet skal definere måleparametere for bærekraft. Innen fiskefôr er begrepet "fish in – fish out" (FIFO) mye brukt, dvs hvor mye villfisk går med til å produsere en kg oppdrettslaks. Arbeidet med SAD nærmer seg nå slutten og formelen for beregning av FIFO er definert. Det er naturlig å beregne en FIFO verdi for protein og en FIFO verdi for olje. Dette fordi disse to

råvarene oppfører seg meget forskjellig. For 2010 vil FIFO verdien for protein hos Lerøy være ca 0,7 (kg villfisk pr kg laks produsert) mens den for fiskeolje vil være ca 1,9. Målene i SAD standarden er at FIFOprotein skal være mindre enn 1,31 mens FIFOolje skal være mindre enn 2,85. Lerøy Seafood Group har som mål at i 2011 vil vi ligge godt innenfor disse måltallene.

Fôrfaktor

Fôrfaktor er en viktig parameter som sier noe om hvor godt vi klarer å utnytte fôret i forhold til produsert mengde fisk. Sammenlignet med andre husdyr er laks et fantastisk «husdyr». Fôrfaktor for kylling er ca. 2, for gris er den ca.3,5, mens den for laks i 2010 var 1,18 for Lerøy Seafood Group sine oppdretts-selskaper.

Følgende tiltak er iverksatt for å redusere fôrfaktor:

- Vi har investert i bedre overvåkings-utstyr
- Opplæring av personell
- Omlegging av lokalitetsstruktur
- Bedret fiskehelse med spesiell fokus

på lakselus

- Oksygen tilpasset føring
- Økt fokus på rene nøter

I 2010 var Ansjoveta sammen med avskjær fra fisk de største innsats-faktorene av marine råvarene i fôret. De største innsatsfaktorene av vegetabil-ske råvarer var soya og raps.

De siste årene har råvarene i fiskefôr kommet mer og mer fra vegetabil-ske kilder. Dette medfører redusert bruk av marint råstoff og der igjen redusert bruk av ulike fiskearter.

Innen oppdrett av laks og ørret er fiskefôr den viktigste enkeltkomponenten i forhold

til miljøregnskap og i forhold til kostnader.

Lerøy Seafood Group er avhengig av at den fisken som benyttes i fiskefôret er forvaltet på en bærekraftig måte, slik at vi som konsern vil kunne forsette å produsere sunn og god mat i et uendelig perspektiv. I utgangspunktet er det ønskelig at all fisk som er egnet for konsum benyttes til menneskemat, men dette er ikke alltid mulig å gjennomføre i praksis. Primært vil fiskerne ønske å levere fisken til humant konsum, men ofte er mottakskapiteten på land for liten til å ta imot mye av fisken. En stor andel av det som brukes av fisken i fiskefôr kommer fra biprodukter av selve fisken. For å kunne selge fisken til humant konsum må også etterspørsel

Forbruk av villfisk pr kg oppdrettsfisk

	Lerøy 2010 2010(1)	Skretting 2010 2010(2)	Skretting 2009 2009(2)
Wild fish needed for fishmeal			
Fishmeal	14,63	16,03	34,70
Yield fishmeal	23 %	23 %	23 %
FCR	1,1	1,1	1,1
Grams fishmeal per kg feed	146	160	347
Grams fishmeal per kg salmon	161	176	382
FFDR fishmeal	0,71	0,78	1,68

Wild fish needed for fish oil

	2010(1)	2010(2)	2009(2)
Fishoil	13,53	13,53	14,70
Yield fishoil	8 %	8 %	8 %
FCR	1,1	1,1	1,1
Grams fishmeal per kg fish	135	135	147
Grams fishmeal per kg salmon	149	149	162
FFDR fish oil	1,86	1,86	1,97

1. Data basert på produkter kjøpt av Lerøy 2010
2. Data basert på gjennomsnittstall for Skretting sitt råvarekjøp

Protein used from wild forage fish (gram)	109	120	260
Protein produced per kg salmon (gram)	180	180	180
Net fish protein producer	165 %	150 %	69 %

Fiskefôr i Lerøy Seafood Group

	2010	2009	2008
Tons of feed used	163 738	166 178	148 037
Produced volume of salmon / trout	113 000	108 267	92 560
Feed factor	1.18	1.16	1.18

Goal for feed factor 2011 is 1.15

Innhold i fiskefôr levert til Lerøy Seafood Group i 2010

Fiskemal	Latin	Fôr leverandør 1				Fôr leverandør 2			
		2010	2009	2008	2007	2010	2009	2008	2007
Ansjoveta	<i>Engraulis ringens</i>	16 %	8 %	4 %	13 %	23 %	45 %	33 %	23 %
Kolmule	<i>Micromesistius poutassou</i>	7 %	9 %	24 %	38 %	5 %	8 %	23 %	33 %
Lodde	<i>Mallotus villosus</i>	6 %	2 %	1 %	4 %	10 %	2 %	1 %	2 %
Sild	<i>Clupea harengus harengus</i>	6 %	15 %	17 %	14 %	11 %	19 %	20 %	18 %
Tobis	<i>Ammodytes sp.</i>	18 %	14 %	24 %	3 %	12 %	6 %	5 %	3 %
Sildeavskjær	<i>Clupea harengus harengus</i>	11 %	16 %	6 %	5 %	14 %	8 %	6 %	3 %
Brisling	<i>Sprattus sprattus sprattus</i>	10 %	14 %	7 %	8 %	5 %	5 %	2 %	5 %
Avskjær		16 %	7 %			3 %	4 %	2 %	2 %
Makrell	<i>Scomber scombrus</i>	1 %				2 %		3 %	2 %
Hestemakrell	<i>Trachurus trachurus</i>								
Jackmackerel	<i>Trachurus sp.</i>	3 %	14 %	17 %	15 %	1 %	2 %	4 %	5 %
Stillehavsmakrell									
Boarfisk	<i>Capros aper</i>					9 %	2 %		
Øyepål	<i>Trisoperus esmarklii</i>	4 %				4 %			
Sardin		2 %							
Annet			3 %		3 %		1 %		
Totalt		100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %

Fiskeolje

Fiskeolje	Latin	Fôr leverandør 1				Fôr leverandør 2			
		2010	2009	2008	2007	2010	2009	2008	2007
Ansjoveta	<i>Engraulis ringens</i>	9 %	11 %	10 %	19 %	15 %	32 %	36 %	24 %
Kolmule	<i>Micromesistius poutassou</i>		2 %	8 %	8 %	1 %	1 %	7 %	12 %
Lodde	<i>Mallotus villosus</i>	2 %		3 %	3 %	2 %	1 %		1 %
Sild	<i>Clupea harengus harengus</i>	8 %	8 %	15 %	17 %	16 %	33 %	25 %	35 %
Tobis	<i>Ammodytes sp.</i>	10 %	4 %	10 %	9 %	10 %	1 %	5 %	3 %
Sildeavskjær	<i>Clupea harengus harengus</i>	22 %	13 %	5 %	4 %	11 %	16 %	7 %	4 %
Brisling	<i>Sprattus sprattus sprattus</i>	18 %	18 %	14 %	17 %	28 %	7 %	8 %	17 %
Avskjær		7 %	3 %			5 %	2 %		
Makrell	<i>Scomber scombrus</i>	1 %				3 %			
Hestemakrell	<i>Trachurus trachurus</i>						2 %		
Jackmackerel	<i>Trachurus sp.</i>		1 %	3 %	2 %		2 %		
Boarfisk	<i>Capros aper</i>								
Øyepål	<i>Trisoperus esmarklii</i>					1 %			
Sardin		6 %	18 %	15 %	9 %				
Menhaden	<i>Brevoortia patronus</i>	17 %	20 %	15 %	11 %	7 %		6 %	
Capelin	<i>Mallotus villosus</i>					2 %	1 %		
Pearlside	<i>Argyripnus iridescens</i>					1 %			
Ukjent								5 %	
Annet			2 %	2 %	1 %				4 %
Totalt		100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %



Utslipp av klimagasser

Nedenfor følger en kort oppsummering av rammeverk og antagelsene som er gjort i forbindelse med kalkulasjoner av klimagassutslipp for Lerøy Seafood Group i 2010.

Man har valgt et rammeverk for utslippsberegningene som inkluderer utslipp fra forbrenningsprosesser foretatt i driften av konsernets havbrukselskap og tilhørende prosesseringsvirksomhet. Dette blir videre omtalt som Direkte utslipp. Man har også ønsket å se på indirekte påvirkning på global oppvarming fra selskapets drift, og har derfor inkludert CO2 utslipp fra produksjon av elektrisitet som er konsumert ved selskapets produksjonsenheter i Norge.

Vesentlige kilder til utslipp av klimagasser fra kjernevirksomheten til Lerøy Seafood Group i Norge er tatt med i beregningene.

Kjøp av produkter og tjenester, hvor blant annet fiskefôr og transporttjenester er vesentlige i denne sammenheng, er ikke tatt med i beregningene. Lerøy Seafood Group arbeider med å framskaffe et godt beregningsgrunnlag for dette.

Tabellene nedenfor gir en oppsummering av forbruk av fossile brensel, elkraft og

utslipp av klimagasser.

Direkte utslipp

Direkte utslipp av CO2, CH4, og N2O er beregnet basert på tilgjengelig data og informasjon.

Det er kun utregnet CO2-utslipp fra forbrenning av diesel, fyringsolje og udefinerte fossile brensel. Udefinerte fossile brensel er definert som diesel/ fyringsolje.

Utslipp fra forbrenning av bensin er antatt brukt på passasjerbil og man har derfor hatt mulighet for å regne ut CO2, CH4, og N2O-utslipp.

Utslipp fra forbrenning av marin gassolje er antatt brukt på båt og man har derfor hatt mulighet for å regne ut CO2, CH4, og N2O-utslipp.

Alle CH4, og N2O-utslipp er konvertert til CO2 ekvivalenter for samlet rapportering. Alle faktorer og tettheter er hentet fra Statistisk sentralbyrås (Statistics Norway) publikasjon *The Norwegian Emission Inventory 2010*.

Indirekte utslipp

Forbruk av elektrisitet medfører også utslipp av klimagasser. Vi har beregnet utslipp av CO2 basert på norsk elektrisitetstetthet. Dette inkluderer norsk produksjon pluss import. Kilde for utslippsfaktorer er Klima- og forurensningsdirektoratet (The Norwegian Climate and Pollution Agency). Forbruk av elektrisitet er klassifisert som indirekte utslipp.

Globalt oppvarmingspotensial (GWP)

Ulike klimagasser har ulikt potensial for påvirkning av global oppvarming. GWP er en indikator for å vekte alle klimagassutslipp mot hverandre og fremstille totalt potensial i CO2-ekvivalenter. I et 100 års perspektiv vil for eksempel utslipp av 1 tonn CH4 påvirke den globale oppvarmingen like mye som utslipp av 25 tonn CO2. Les mer på: <http://www.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar4/wg1/ar4-wg1-chapter2.pdf>

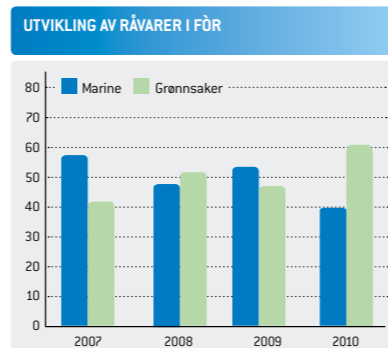
etter råvaren være tilstede. Det er viktig å understreke at fisk som ikke kan benyttes direkte til menneskelig konsum er best utnyttet gjennom å bruke den til oppfôring av andre fiskearter. Det er et paradoks når det hevdes at oppdrett av laks er problemet i forhold til utnytting av industrifisk, når en vet at 50 % av fiske-målet blir nytt til oppfôring av andre husdyr som for eksempel gris, kylling og andre varmblodige arter. Laks og ørret er suverene i forhold til det å videreføre den ressursen som industri-fisk er, og bringer samtidig videre de sunne essensielle fetttsyrene til menneskelig konsum. Fisk er en naturlig del av laksens diett

i naturen, og oppdrettet laks er en god vektor for å bringe verdifullt marint protein og marine oljer frem til menneske. Dette er vi stolte av å ta del i, samt å videreutvikle.

Andre råvarer

I fôr til laks inngår både fiskemel og fiskeolje. Disse råvarene kommer i all hovedsak fra villfisk som ikke er egnet til, eller etterspurt, som menneskefôr. Oppdrett av laks har tradisjonelt vært svært avhengig av villfisk fordi det er brukt mye fiskeolje. De siste årene er denne avhengigheten sterkt redusert.

Mye av fiskeoljen er byttet ut til fordel for vegetabilsk olje. Mer enn 50 % av oljen vi bruker i dag kommer fra vegetabiliske kilder.



Forbruk av fossile brensel og kjøp av elkraft

Lerøy Seafood Group	Diesel (liter)	Bensin (liter)	Olje (liter)	Marin gassolje (liter)	Kwt Kjøp av elkraft
Totalt Havbruk LSG	2 552 064	793 964	224 330	567 185	49 447 901

Totalt forbruk av fossile brensel og kjøp av klimagasser

Lerøy Seafood Group	Fossile brensel (liter)	CO2e utslipp direkte (tonn)	CO2e utslipp indirekte (tonn)	CO2e utslipp totalt (tonn)
Totalt Havbruk LSG	3 425 699	9 114	1 632	10 746

Miljøregnskap

Lerøy Seafood Group har foreløpig ikke utarbeidet et eget miljøregnskap i forhold til CO2 ekvivalenter som påføres miljøet ved produksjon av våre produkter ved bruk av LCA-metoden. Vi har imidlertid deltatt i ulike prosjekter som har undersøkt utslipp av miljøgasser ved produksjon av laks, både som hel fisk og som filèt.

På oppdrag fra FHL, Fiskeri og havbruksnæringens landsforening og Norges Fiskarlag har SINTEF Fiskeri og Havbruk AS sammen med SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik AB gjennomført en undersøkelse i 2009 på norsk sjømat, «Carbon footprint and energy use of Norwegian seafood products». Denne undersøkelsen er representativ for de produkter vi produserer.

Resultatet av denne undersøkelsen viste et klimagassutslipp for hel laks på 2,0 kg CO2e per kilo levende vekt.

Lerøy Seafood Group har valgt å satse på bearbejdede produkter og spesielt på bearbejding i Norge. En av grunnene til dette var å redusere andel klimagassutslipp pr kg spiselig vare.

Miljømerking

Enkelte land har startet miljømerking av ulike produkt med CO2 fottrykk. Det er imidlertid ikke etablert en standard på hvordan dette, skal gjennomføres. Uten en standardisert merking av CO2 vil det, slik vi vurderer det, kunne skape

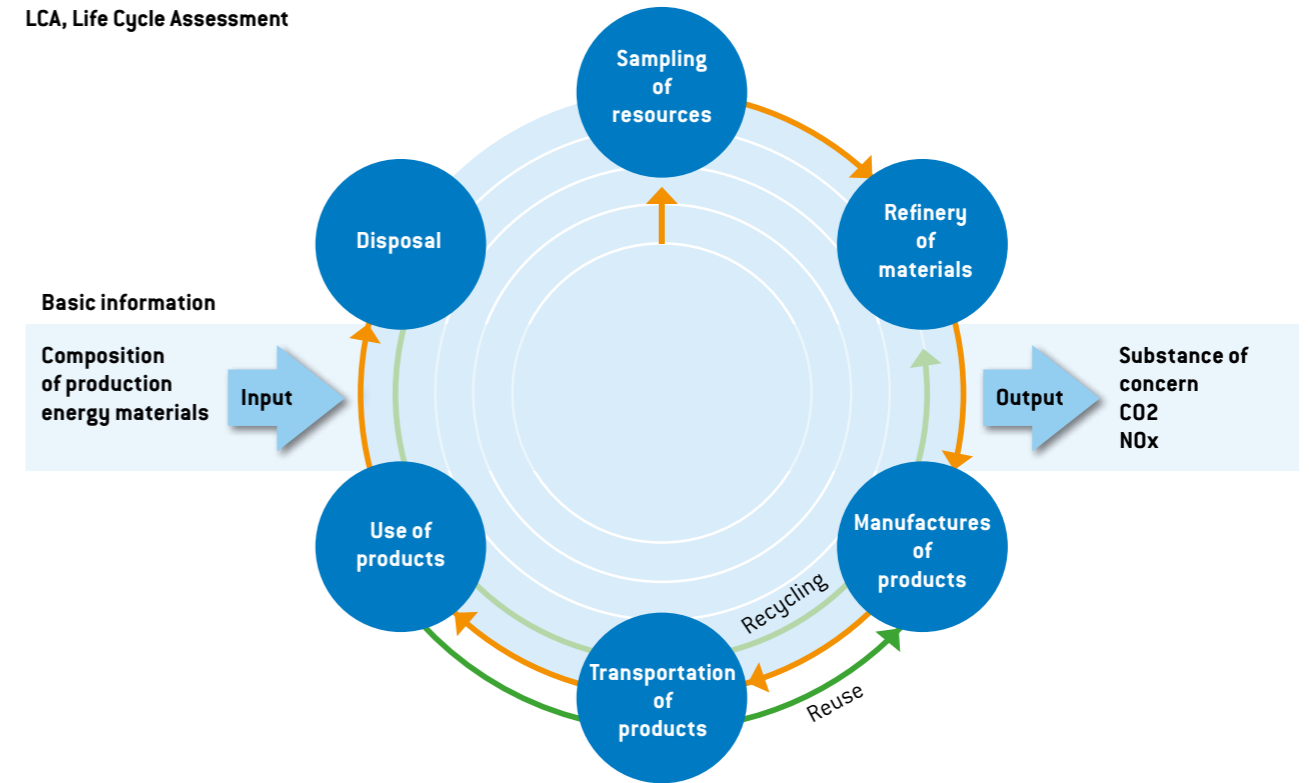
usikkerhet for forbruker dersom man ønsker å sammenligne den CO2 merkingen som påføres produktene. Vi har derfor valgt å avvente en merking av våre produkter inntil det er nærmere avklart hvordan dette bør gjennomføres.

I en verdikjede blir det forbrukt en del ressurser samtidig som det slippes ut en del gasser gjennom produksjonsvkkjeden. De ulike ressursene som benyttes, samt slippes ut, regnes om til CO2 ekvivalenter og gir et miljøregnskap. Avhengig av hvor man befinner seg i kretsløpet vil mengde CO2 som påvirker miljøet være forskjellig. Det er svært viktig at vi er klar over at produktet påvirker miljøet med totalsummen av CO2 i kretsløpet.

Et eksempel: Dersom man merker produktet ut av butikk vil en rå lakseporsjon merkes med en lavere CO2 verdi enn en varm lakseporsjon som du finner i varm disken. Men dersom du ser hele kretsløpet under ett, så vil den varme lakseporsjonen som regel komme bedre ut enn den kalde fordi den mest sannsynlig er varmet i en industriovn i butikken. Tar du en kald lakseporsjon hjem på kjøkkenet og varmer den i en vanlig stekeovn vil CO2 verdien bli høyere. Dette vil nok ikke den vanlige forbruker være i stand til å vurdere. Det vil derfor være en fordel at man får en standard for hvor langt i kretsløpet man skal gå når man regner ut CO2 verdien og merker denne på produktet.

I 2010 ble det nedsatt et utvalg i Norge som skal utarbeide en standard for klimamerking av sjømat. Sammen med Fiskeri og Havbruksnæringens Landsforening deltar Lerøy Seafood Group i dette arbeidet. Målet er å ha ferdig en standard innen sommeren 2012. Standarden vil bli fremmet som en ISO standard og målet er at dette kan bli en internasjonal standard for klimamerking av alle typer matvarer.

LCA, Life Cycle Assessment



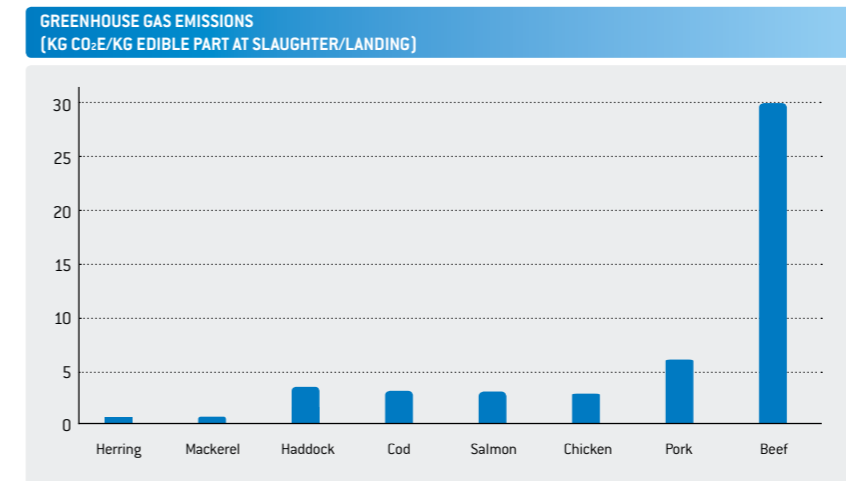
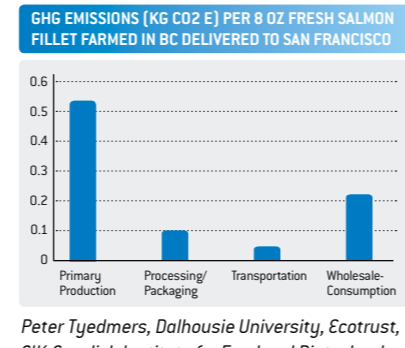
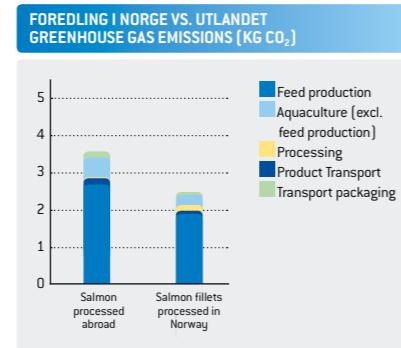
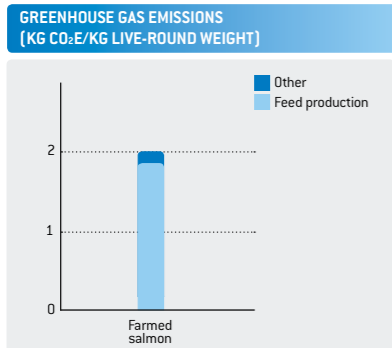
De fleste produkter og tjenester forurensere ikke nevneverdig i seg selv. Det er imidlertid fabrikkene som produserer dem, lastebilene som frakter dem, forbrukeren som bruker dem og forbrenningsanlegget for avfall som står for de største utslippene. Livsløpsvurderinger vil hjelpe en bedrift til å forstå hvordan deres produkter og tjenester bidrar til klima-

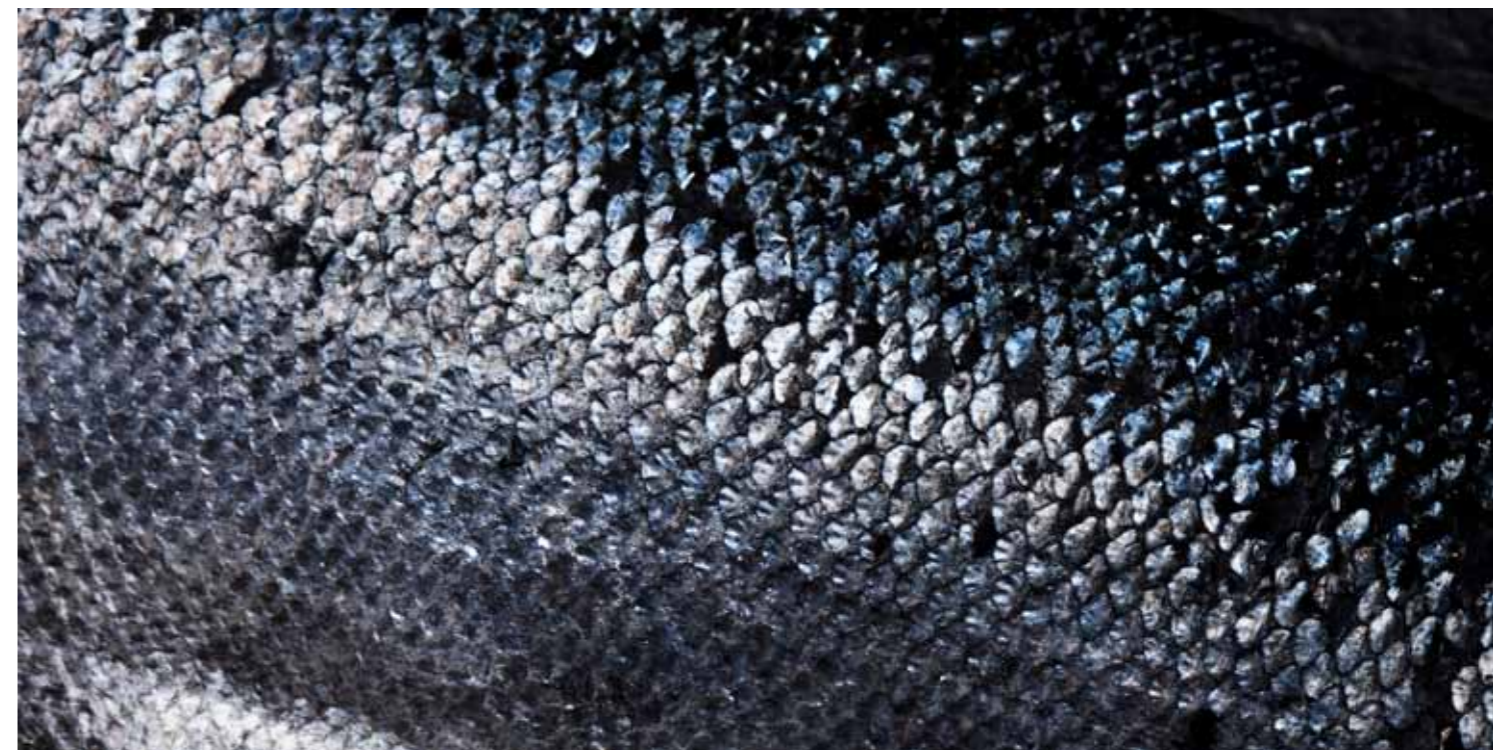
endringene og hvilke deler av prosessen man bør fokusere på for å redusere klimapåvirkningen. En livsløpsvurdering av et produkt kan hjelpe en bedrift til å:

- Redusere klimagassutslippene
- Avdekke muligheter for kostnadsbesparelser
- Inkludere klimapåvirkning ved valg av

leverandør, materialer, produktutvikling, produksjonsprosesser

- Vise klima- og samfunnsansvar
- Gi informasjon til kunder og forbrukere om produktets/tjenestens klimapåvirkning





Biprodukter

Biprodukter

Lerøy Seafood Group arbeider for best mulig utnyttelse av råstoffet som produseres. Det betyr mål om 100 % utnyttelse av det gode næringsrike råstoffet som ikke blir brukt i hovedproduksjonen. Andelen av biprodukt avhenger av hvilke bearbejdede produkter vi produserer og spesifikasjonen på disse. De viktigste bearbejdede produktene er

filét og porsjoner fra laks og ørret, med eller uten skinn.

Utbyttet på filét er mellom 55–74 %. Det vil si at mellom 55–74 % av laksen (sløyd vekt) blir til hovedprodukt, mens resten er biprodukt. På porsjoner ligger utbyttet på mellom 45 og 68 % avhengig av spesifikasjon.

Viktigste biprodukt

Ryggbein	11-13 % av sløyd vekt
Hode	10-12 % av sløyd vekt
Buklist	8-15 % av sløyd vekt
Porsjoner	45-68 % av sløyd vekt
Avskjær skinn og beinfritt	Avh av hovedprodukt.
Rester med skinn	Avh av hovedprodukt.

Anvendelsen av biprodukter

Biprodukt	Sale where by-products are used for	Internal processing	Alternativt
Salmon heads	Production of soup, juice		External use*)
Backbone	Production of soup, juice, forcemeat, scraped meat	Scraped meat, forcemeat for burgers, fish food and sandwich spreads	External use*)
Belly cuts	Processing for sushi		External use*)
Skin			External use*)
Cuts of skin and boneless slivers	Ingredients in other food	Ingredients in burgers and sandwich spreads	External use*)

* Biprodukter som ikke brukes i egne anlegg, eller selges til andre industrikunder som matvarer, deles i to grupper: Sluttprodukt til human konsum; eksempelvis omega-3 piller, oljer eller andre næringskonsentrat. Sluttprodukt som ikke blir brukt til human konsum, eksempelvis fiskemel, dyrefôr med mer.

Distribusjon

Distribusjon

Hva kan vi bidra med ved å tenke grønt innenfor vår logistikk?

Ved å være bevisst i våre valg av logistikk-løsninger, kan vi bidra til reduserte utslipp av CO2 gasser. Karbondioksid er en fargeløs og luktfri gass. Den produseres både naturlig av mennesker og dyr og via menneskelig aktivitet, slik som forbrenning av bensin, diesel, kull, olje og trevirke.

I hverdagen vil man ofte stå ovenfor krav både til lønnsomhet og hensyn til miljøet. En dyr logistikk-løsning for bedriften som samtidig er uheldig for miljøet, er selvsagt en løsning vi ikke ønsker. Er løsningen miljømessig bra, men lite lønnsom for bedriften, har man oppnådd å ivareta miljøet, men løsningen vil ikke være god for bedriften. Det optimale for miljøet er å finne løsninger som både er gode for miljøet og som samtidig gir bedriften økt lønnsomhet. Slike løsninger vil også være motiverende og enklere å gjennomføre. Det viser seg ofte at miljøvennlige løsninger ikke koster så mye som vi tror, og at fokus på miljø ofte bidrar til økt lønnsomhet.

Hallvard Lerøy AS er det største salg- og distribusjonselskapet i Lerøy Seafood Group. I 2010 fordelte transporten her seg som grafen viser.

Bilfrakt

Det meste av distribusjonen foregår fortsatt med bil. Det er hovedsakelig på grunn av de logistikk-løsninger som i dag er mulige å få til i distriktene. En del av våre kunder ønsker å ha ansvar for frakt av varene selv og henter derfor varene direkte på anleggene. Vi har et tett samarbeid med våre leverandører av transporttjenester og presiserer viktigheten av miljømessige gevinster i våre løsninger. Totalt sett er bilparken vi benytter ved transport langt nyere og bedre enn den som flere av våre kunder har benyttet ved distribusjon. Ved å legge over en del av denne transporten til vårt distribusjonsnett vil vi få en besparelse av CO2 utslipp.

Vi er hele tiden på søking etter nye distribusjons-løsninger som ivaretar den servicegrad vi i dag har til våre kunder samtidig som den er konkurransedyktig på pris. I 2009 la vi om en av våre mest trafikkerte ruter til Frankrike. Mens vi tidligere har fraktet fulle biler med laksefillet fra Norge til Arras i Frankrike med bil har vi nå tatt i bruk tog på deler av ruten. Dette har gitt oss økt lønnsomhet og reduserer samtidig utslipp av CO2. Løsninger som dette vil gjøre det lettere for oss å bidra positivt til miljøet.

Ved å bruke tog på deler av strekningen mellom Trondheim og Rotterdam reduserer vi utslippene av CO2 med 68,5%. Utslippene av CO2 går ned fra 3,91 til 1,23 tonn.

Det at de store transportørene har bygget opp tilbud om togtransport av hele trailerhengere til Tyskland og Holland gir oss nye muligheter til å utvide vår bruk av tog.

Flyfrakt

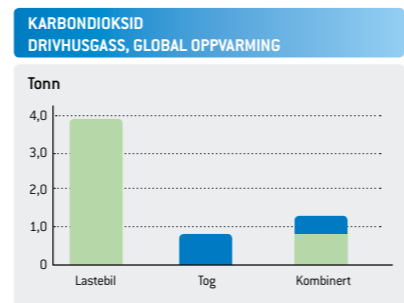
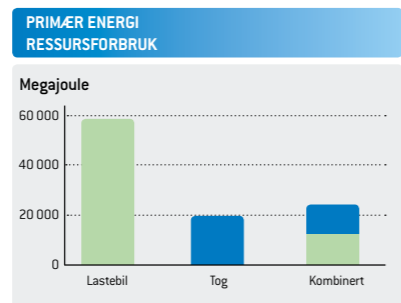
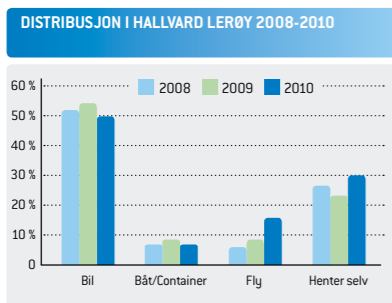
Mengde fisk som fraktes med fly har økt det siste året, grunnet økt salg til både Asia, Australia og USA. Vi jobber tett med våre leverandører av flyfrakt for å kunne finne de beste flyfrakt-løsningene og de beste løsningene miljømessig. Vi samarbeider blant annet med et stort flyselskap som dekker mange av våre markeder med passasjerfly i rute. Vi utnytter lastekapasiteten på disse flyene. Flyene er moderne og rutene flys i hovedsak over korteste distanse. Ved bevisst benyttelse av disse flyene bidrar vi til å møte markedet med de mest moderne og minst forurensende flyene. Bevisste valg og holdninger har gjort at vi flyr mindre varer med rene lastefly.

Togfrakt

Varene våre i fra Nord-Norge transporteres i all hovedsak med tog til Sør-Norge. Dette systemet fungerer meget bra i sommerhalvåret. I vinterhalvåret opplever vi tidvis mindre og større forsinkelser som påfører oss dårlige økonomiske og miljømessige løsninger.

Båt

I dag er det frossen sjømat som transporteres med båt. Vi vil ha fokus på miljøvennlig logistikk framover og vil



samarbeide tett med våre hoved-leverandører på distribusjon for at vi skal bidra til en miljøvennlig utvikling på dette området.

Det at vi har økt fokus på bearbeidet fisk, og at vi bearbeider mye av våre produkter i Norge, gir også et positivt bidrag til miljøet.

Kunde

Vi ønsker å samarbeide tettere med våre kunder for at vi sammen skal jobbe for å opprettholde en bærekraftig næring. Målet er "Lerøy på alle kjøkken", også i framtiden.

Innspill fra våre samarbeidspartnere

Skretting

Skretting er den ledende produsenten av fôr til oppdrettsfisk i Norge. Navnet og merket er også ledende internasjonalt med produksjon og salg i mer enn 40 land. Havbruk er en primærnæring der verdiskapningen kommer fra naturen. Derfor er Skretting og resten av oppdrettsnæringen helt avhengig av bærekraft og langsiktighet i forvaltningen av naturressursene. Klarer vi ikke drive i pakt med naturen, har vi ikke noe eksistensgrunnlag.

Skretting forplikter seg til å:

1. Redusere utslipp og spesifikt energiforbruk gjennom systematisk energioptimalisering, optimalisert bruk av energikilder og økt bruk av fornybare energikilder.
2. Minimalisere påvirkningen til det ytre miljøet, forebygge forurensning og sørge for at vår virksomhet er bærekraftig, gjennom et kontinuerlig fokus på forbedring.
3. Jobbe for et sikkert arbeidsmiljø gjennom kontinuerlig fokus på forbedring og velferdstiltak for å unngå skader, uhell og unødvendige belastninger eller sykdom.

Sertifikater

Skretting Norge er sertifisert etter følgende standarder
NS-EN ISO 14001–2004 (miljø)
NS-EN ISO 9001-2008 (kvalitet)
ISO 22000. (matvaresikkerhet)
Skretting er godkjent fôr leverandør i henhold til GLOBALG.A.P.-fôrstandard. Fra og med 2010 har det blitt mulig å sertifisere seg etter oppdatert GLOBALG.A.P.-standard, noe Skretting nå jobber med.

Alle fabrikker i Skretting gjennomfører risikoanalyser som følger HACCP-prinsippene (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Skrettings bærekraftprogram - SEA

Skretting ser bærekraftig utvikling som en forutsetning for fortsatt vekst i oppdrettsnæringen. Vi arbeider på mange områder for å bidra til dette. Disse aktivitetene er samlet i SEA-programmet (Sustainable Economic Aquafeeds).

Fiskemel og fiskeolje er viktige komponenter i fôr til oppdrettsfisk. Etter hvert som oppdrettsnæringen har vokst, har også behovet for disse marine råvarene økt. Skretting er opptatt av at fiskeribestandene som fiskemel og fiskeolje produseres fra forvaltes i et langsiktig perspektiv og ikke overfiskes. Sammen med resten av havbruksnæringen har vi et ansvar for bærekraftig utnyttelse av disse ressursene.

Fiskefôrprodusenter og oppdrettere må bruke de marine råvarene effektivt, slik at vi kan skape mest mulig fiskeprotein til menneskefode uten å øke bruken av fiskemel og fiskeolje. Det endelige målet er å bli en nettopprodusent av fiskeprotein, altså at vi leverer mer fiskeprotein i form av matfisk enn vi bruker i form av fiskemel.

Bærekraft og langsiktighet omfatter også økonomi. Skretting bidrar til dette med store investeringer i forskning og utvikling. Slik kan vi finne økonomisk forsvarlige alternativer til råvarer som kan oppfattes som tvilsomme i et bærekraftperspektiv. Vi investerer også i produksjonsutstyr som gjør at vi kan bruke et bredere spekter av råvarer. Vi oppfordrer også våre partnere til å investere, for eksempel i nye fraktbåter som kan levere fôr med lavere energikostnader.

Skretting har i flere år satt egne bærekraftsmål og jobbet aktivt for å nå målene. Den årlige miljørapporten til Skretting gir en oversikt over alle disse aktivitetene.

EWOS

EWOS produkter er basert på en bærekraftig ressursforvaltning i tråd med konsernets overordnede bærekraftsprinsipper. Som ledd i dette arbeidet prioriterer EWOS bruk av råvarer som biprodukter og andre råvarer som normalt ikke benyttes som mat til mennesker der dette er mulig.

Når det gjelder marine ressurser så kjøper EWOS i dag sine råvarer utelukkende fra fiskebestander som er bestandovervåket og har forvaltningsanbefalinger fra anerkjente internasjonale organisasjoner (f eks ICES og IMARPE, Peru).

Med bakgrunn i at marine ressurser er begrenset har EWOS over mange år redusert inngangen av marine ingredienser i sine produkter, et arbeid som har høy prioritet i selskapet forskning og utviklingsprogram for ytterligere å redusere marin andel i årene som kommer.

Innkjøp av råvarer gjøres på grunnlag av godkjent råvarespesifikasjon med vektlegging av næringsinnhold og mikrobiologisk og kjemisk trygg vare.

Innkjøp av råvarer gjøres fra godkjente leverandører som kan levere i samsvar med våre spesifikasjoner i tråd med våre kvalitetssystemer og vår myndighetsgodkjenning.

EWOS arbeider jevnt med utvikling og vedlikehold av leverandører og råvarer for fleksibel og robust tilgang på råvarer.

DB Schenker

DB Schenker i Norge

Antall terminaler/kontorer i Norge: 31
Antall ansatte: 1 400
Antall sjåfører: 1 100

DB Schenker konsernet

Schenker konsernet er en global aktør med sterk lokal forankring i over 130 land. Konsernet har en årlig omsetning på 19 mrd. euro, 91.000 ansatte og ca. 2000 kontorer. Schenker er en del av transport- og logistikkdivisjonen i Deutsche Bahn AG. I det totale konkurransebildet er Schenker-konsernet nr. 1 innenfor europeisk landtransport, nr. 2 innenfor global flyfrakt og nr. 3 innenfor global sjøfrakt.

Sertifisering

Schenkers innlandsdivisjon ble i 1994 som første samlaster i Norge sertifisert etter kvalitetssystemet NS-EN ISO 9002:1996. Selskapet ble da sertifisert for alle områder av virksomheten, inkludert termotransport.

Kvalitetssikringen er med å gi kundene en garanti og trygghet for sikker varefremføring av alle slag.

Miljøsertifisering

Innlandsdivisjonen var den første transportbedrift i Norge som ble miljøsertifisert iht NS-EN ISO 14001. Hovedterminalen på Alnabru i Oslo ble sertifisert 6. mars 1998. De 20 øvrige terminalene i landet ble sertifisert samme år. Hele det samlede Schenker AS ble sertifisert 01.01.2007

Schenker AS, er sertifisert etter NS-EN ISO-9001:2000 og NS-EN ISO 14001:2004. Sertifikatene er gyldig til 29.november 2013.

DB Schenkers Miljøpolitikk

Schenker AS skal bidra til en bærekraftig utvikling ved å utføre effektive transporter

med minst mulig miljøbelastning. Ved jevnlig kartlegging av vår virksomhet, vil vi i samarbeid med våre leverandører videreutvikle effektive løsninger for å bedre vår miljøpåvirkning.

DB Schenkers miljøorganisasjon

Alle terminaler har egen miljøkoordinator med lokalt ansvar for miljøtiltak. Sentral avdeling med overordnet ansvar for system, sertifisering, rapportering samt faglig støtte til lokal miljøkoordinator.

Miljøkontroll og -oppfølging

Hensikten med miljøkontroll og oppfølging er å sikre at Schenker overholder alle interne og eksterne miljøkrav.

Terminalbehandling

Schenkers miljøarbeid omfatter kontroll, rapportering og oppfølging av:

Utslipp til luft, avløp og grunn
Vannforbruk
Energiforbruk
Støy
Kildesortering/Gjenvinning

Transport

Mål: 50 % mindre CO2 innen 2020

DB Schenkers 4 punkts klimastrategi

1. Sjåføren
 - a) Økokjøringkurs, mulig å redusere forbruk med 10%
 2. Drivstoffet
 - a) Benytte mest mulig miljøvennlig og bærekraftig tilgjengelig drivstoff
 3. Kjøretøyet
 - a) Minimum Euro IV motor i biler i faste trafikker
 4. Fremføringsvei og utnyttelse
 - a) Modulvogntog 25,25m
 - b) Bruk av jernbane der det er mulig
 - c) Fulle biler og rundturskjøring for utnyttelse begge veier

Miljøsertifisering av transportører og sjåfører

Transportører som kjører for DB Schenker skal være miljøsertifisert. 90% av transportørens sjåfører som kjører for DB Schenker skal ha kurs i økokjøring. Biler i faste trafikker skal ha minst Euro IV motor og ikke lavere enn Euro II. Det skal benyttes mest mulig miljøvennlig sporbart bærekraftig drivstoff.

DB Schenker North Rail Express

Startet eget tog mellom Oslo og Narvik i januar 2011.

” Kunden skal føle seg trygg på produkter fra Lerøy

Matvaresikkerhet

Lerøy Seafood Group jobber aktivt i alle ledd i verdikjeden for å sikre forbrukeren trygge produkter. Vi har gjennom mange års erfaring bygget opp kvalitetssystem som inneholder rutiner og prosedyrer som skal sikre oss trygge produkter. Som et ledd i våre kvalitetssikringsrutiner har vi kontroll og oppfølging av våre produsenter og samarbeidspartnere. Dette gjennom å stille krav til kvalitetssystem og rutiner samt analyser og oppfølging. Vårt kvalitetspersonell gjennomfører mellom 150 og 200 eksterne revisjoner pr. år. Dette for at vi skal være trygge på at det vi kjøper inn tilfredsstillende krav vi setter til våre produkter. I tillegg blir produktene kontrollert av Lerøy Seafood Group på ulike stadier gjennom hele produksjonsprosessen fra egg/mottaksanlegg til

ferdig produkt i kasse og i enkelte tilfeller også ved levering hos kunde.

Lerøy Seafood Group har i dag mange ulike produsenter av fisk og skalldyr. I vårt revisjonssystem gjør vi en fareanalyse av produsenter for å bestemme hvor ofte den enkelte produsent skal revideres. I analysen tas det hensyn til risiko av produkt, kvantum innkjøpt, kundekrav, reklamasjonshistorikk og revisjonsresultat.

I en revisjon benyttes et eget revisjonsskjema basert på Lerøy Seafood Group sine krav. I en revisjon revideres produsent blant annet innen: HACCP, lovverk, sporbarhet, merking, hygienisk design, fiskevelferd samt bakteriologiske analyser av utstyr, produkt og vann. Etter

revisjon får produsenten en avviksrapport som produsenten må lage en tiltaksplan på. Avvikene skal være lukket innen en gitt tidsfrist.

Alle produkt blir merket i forhold til gjeldende merkeforskrifter i Norge/EU samt kundekrav og importland. Erfaringer fra enkelte tilfeller av sviktende matvaresikkerhet innen ulike proteingrupper i ulike deler av verden de siste årene, har satt økt fokus på mattrygghet. Lerøy Seafood Group tar dette arbeidet svært alvorlig og har lagt store ressurser ned i å utvikle tilfredsstillende system og rutiner for å sikre at vi opprettholder de strenge krav vi har satt til oss selv og de krav vi har fått fra våre kravsettere.



Feedback detail overview

Claim no.	25361	Team	Quality
Source	Production	Claim Type	Recall test
Producer	Austevoll Fiskeindustri AS		

Case history			
Description	Registered by	Date	Status
Årlig tilbakekallingstest H-72	RUJ@leroy.no	13.04.2010 14:48:50	New

Øvelse startet kl: 13:30

Myndighetene i Vietnam har påvist medisinerester i et parti fryste laksehoder V cut pakket hos H-72 22.10.2009. Kunden A&D CO. Ltd har kjøpt 50 kasser med totalt 1 027,1 kg. myndighetene har gitt kunden og oss pålegg om å trekke tilbake all fisk som samsvarer med dette partiet.

På bakgrunn av dette er det viktig at vi får vite hvilken lokalitet fisken stammer fra, slik at vi kan spore opp hvem som har mottatt samme fisken.

Test startet 13.04.2010 kl 13.30, parti identifisert og sporet kl: 13:51.	RUJ@leroy.no	13.04.2010 14:48:50	New
Totalt 2 840 kg laksehoder produsert i partiet, alt leveret til samme kunde i Vietnam (Sojitz). Laksen kommer fra Sauøy Merd 8 og 14, partinummer 121129. Mattilsynet er informert om test.	RUJ@leroy.no	13.04.2010 14:48:50	New
Automatically approved when closed.	RUJ@leroy.no	13.04.2010 14:48:50	Approved
Springstest tok 21 minutter- Partinummer kontrollert og samsvarer med Sauøy Merd 8 og 14. Suksess.	RUJ@leroy.no	13.04.2010 14:48:50	Closed

Beredskap

Tilbakekalling

Lerøy Seafood Group har full sporbarhet på alle produkter fra båt/merd og frem til kunde. Hvert år utføres tilbakekallingstester mot våre største produsenter. I 2010 gjennomførte Hallvard Lerøy AS 5 tilbakekallingstester. Produsent blir kontaktet med en fiktiv sak og sporer produktene fra produksjon og identifiserer hvilken kunde som har mottatt produktet. Ut fra en farevurdering konkluderes det på om produktet må tilbakekalles og hvilken instanser som må informeres.

Eks. på tilbakekallingstest, side 53.

Beredskapsgruppe

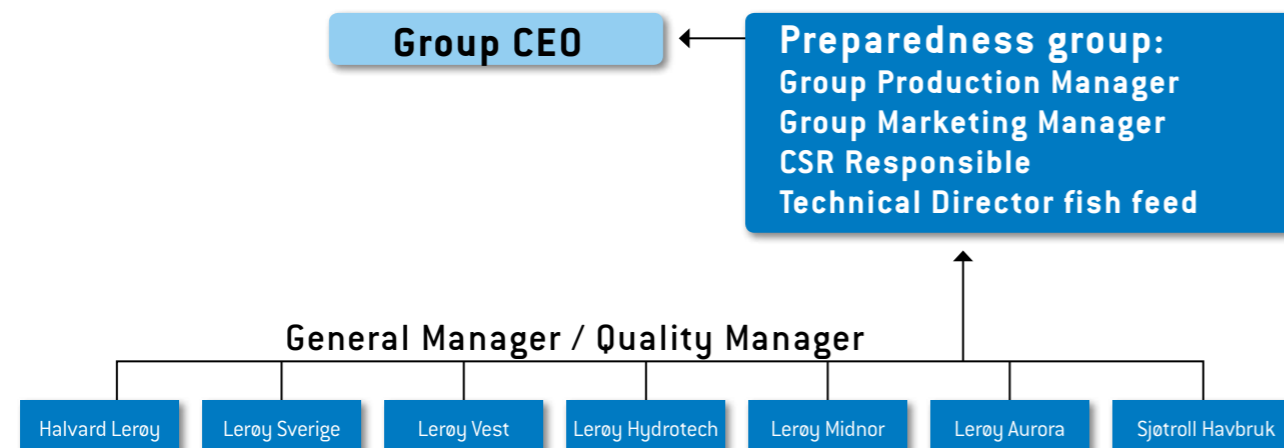
Beredskapsgruppen består av representanter fra ledelse, produksjon, marked, kvalitet og miljø. Gruppen har det øverste ansvar, innad og utad, i forhold til kommunikasjon, håndtering og gjennomføring av aktuelle utfordringer/kriser som måtte inntreffe gjennom ulike kravsettere.

Disse kravsetterne kan være:

- Media
- Kunder
- Myndigheter
- Organisasjoner
- Forbrukere
- Internt ved ulykker/kriser som rammer ansatte

Det er utarbeidet en egen instruks for beredskapshåndtering og tilbaketrekking av produkter.

Organisering av beredskapsgruppe



Sporbarhet

Lerøy Seafood Group tilstreber full sporbarhet på alle produkt. For havbruksrelaterte arter som laks, ørret, torsk etc. kan kunden gå inn via Lerøy Seafood Group sin hjemmeside, www.leroy.no, for å hente ut sporbarhetsinformasjon på aktuelle produkt solgt gjennom Hallvard Lerøy AS.

Dagens system følger fisken fra rogn til ferdig pakket vare. Ved pålogging vil en få tilgang til detaljert informasjon om produktet gjennom hele verdikjeden. Alle data legges inn i konsernets database og kan videre hentes ut ved forespørsel gjennom sporbarhetssystemet. Den enkelte kunde har sin egen brukerkonto hvor man får tilgang til sporing tilhørende spesifikk faktura. På hver LOT får kunden sporingsinformasjon fra stamfisk til slakteri om blant annet lokalitet, behandlinger og kvalitetsinformasjon som fett, farge og kondisjonsfaktor.

Lerøy Seafood Group har i mange år jobbet målrettet med kvalitetssikring og har bygd opp et kontrollsystem som bygger på Global Gap, MSC****, HACCP***, BRC** og ISO 9001*.

Våre havbruksselskap foruten Sjøtroll Havbruk er Global Gap sertifisert. Våre produksjonsanlegg er BRC sertifisert og salgsavdelingen ved hovedkontoret i Bergen er sertifisert etter ISO 9001 samt MSC og Global Gap.

*ISO 9001 - Krav til oppbygging av kvalitetssystem

**BRC (British Retail Consortium) - Kvalitetsstandard med fokus på trygg mat.

***HACCP – (Hazard Analytical Critical Control Point) – Risikoanalyse med kritiske kontrollpunkter

****MSC (Marine Stewardship Council) en standard for bærekraft på villfanget fisk

LERØY

Lot: 125381

Specie: Norwegian Atlantic Salmon

Trace Information

Broodstock			
Broodstock Center	Aakvik		
Licence	GGN: 4049929544451		
Strain	Aquagen		
Juvenile			
Hatchery	Skorild	Smolt Plant	Skorild
License	GNN: 4049929914780	License	GNN: 4049929914780
Hatching Period	2009-06-11	Wellboat	
Smolt weight	63 g		
Farm			
Fish Farm	1912 Tussøy	Last day of feeding	2011-01-23
Farm License	GNN: 4050373034542	Temp. last day of feeding	3.8 C
Location License	25855	Date of sea transfer	2009-06-10
Name of Fjord		Wellboat	
Cage Density	15 kg/m3	Duration of transport	0 hours
Cage Number	9215		
Packing Station			
Packing Station	Lerøy Aurora AS T126	Packing Date	2011-02-14
License	T-126	Core Temperature	2.0 C
Processing			
Processing Plant	Lerøy Aurora AS Skjervøy		
License	T-125		
Processing Date	2011-02-14		



Global Gap

Global Gap er en standard som ivaretar miljø i forhold til produksjon og i forhold til de ansatte som jobber i produksjonen.

- The Global Partnership for Safe and Sustainable Agriculture

Omfanget av standarden:
Rogn - Smolt - Matfisk - Produksjon

Standarden dekker produksjonsprosessen fra rognstadiet til avlaving av fisken

- Global Gap standarder finnes på følgende områder:
- Frukt og grønt
- Blomster og prydbusker
- Integreert jordbruk – moduler for sau, svin, storfe, fjærkre og meieri
- Kaffe
- Integreert akvakultur – laks og ørret
- Under utarbeidelse: pangasius, shrimp, tilapia

Fokusområder:

- Matvaresikkerhet: Standarden er basert

på matvaresikkerhetskriterier, oppnådd ved anvendelse av generiske HACCP, Hazard Analysis & Critical Control Points, prinsipper.

- Miljø: Standarden består av miljømessig beskyttelse og "Good Aquaculture Practices" som er utviklet for å minimere negative innvirkninger av akvakulturproduksjon på miljøet.

- Helse, sikkerhet og velferd for ansatte: Standarden etablerer et globalt nivå av yrkesmessige helse- og sikkerhetskriterier på anleggene, så vel som forståelse for og ansvar vedrørende sosialt relaterte temaer. Dette er dog ikke erstatning for grundige revisjoner for etisk sosialt ansvar.

- Fiskevelferd: Standarden etablerer et globalt nivå for fiskevelferds kriterier på anleggene.

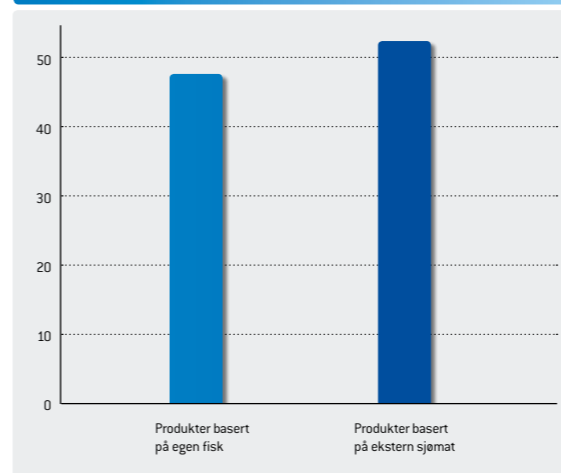
Vegen videre

Gjennom etableringen av Global Gap har Lerøy Seafood Group forbedret sine rutiner og systemer enda en gang. Som organisasjon har vi gjort store forbedringer gjennom dette arbeidet. Vi vurderer nå å løfte samlet i flokk nok en gang for å heve oss samlet enda et nivå. Vi har et mål om å være best på miljø og bærekraft og ønsker derfor å innføre enda strengere rutiner for ulike indikatorer for miljø og bærekraft på våre anlegg. Hvilken veg vi velger videre er enda ikke bestemt. Det finnes en ISO 22000 standard som går på matvaresikkerhet og det er også under utarbeidelse en helt ny standard, ASC, Aquaculture Stewardship Council, som er alternativet til MSC for fisk innen havbruk. Vi ønsker å se utfallet av denne standarden før vi tar en endelig beslutning om vegen videre. Endelig utkast til ASC standard for laks er ventet ferdig høsten 2011.

Produktinformasjon

SALG AV PRODUKTER BASERT PÅ EGGET RÅSTOFF

% av omsetning



KRAV merkede produkter solgt gjennom svenske selskap	Volum kg	KRAV merkede produkter solgt av norske selskap	Volum kg	Salg fra LSG	Volum kg
KRAV Lax Norsk	1 614,2	Hyse fersk m/hode III KRAV 1-1,5 kg	129,60		
KRAV Torsk	383,09	Hyse fersk filet m/b u/sk KRAV 5 kg	37 019		
KRAV Kolja	102,88	Torsk fersk hel u/hode KRAV 1-2 Kg,10 kg	596,50		
KRAV Laxfilé	5 780,74	Torsk fersk filet m/b u/sk KRAV 5 kg	3 020		
KRAV Torskfilé	7 999,04				
KRAV Koljafilé	36 513,09				
KRAV Blåmusslor NÅT	110 785,70				
KRAV Senapssill i bit PK x1,2kg	746,80				
KRAV Löksill i bit PK x1,2kg	733,24				
Ättiksmarinerad sill i bit KRAV tunna	1				
KRAV Råkor färska	85				
Totalt	164 744,70		40 635,50		205 380,20

MSC produkt solgt gjennom svenske selskap	Volum kg	MSC produkt solgt gjennom norske selskap	Volum kg	MSC produkt solgt gjennom LSG	Volum kg
MSC Hjälmar gös 0,7-2 kg	12 610,48	MSC Sei filet	3 260		
MSC Hjälmar gösfilé m.sk.	1 508,46	MSC Sei u/hode	1 511 625,70		
MSC Sejfile	33 849,66	MSC Hyse u/hode	843 067,81		
MSC Hälleflundra Canada 20/40 lb	69,13	MSC Torsk u/hode	273 964		
MSC Kap Kummelfilé 110-170g fryst	219 980				
MSC Sejloins fryst	2 750				
MSC Hälleflundrafile fryst	882,95				
MSC Hokifilé fryst	4 975				
MSC Råkor i lag x1kg Lerøy	7 828				
MSC Rökt Matjessill	20,8				
MSC Sprödbakad Torskfilé fryst	10				
MSC-PL Rödspättafile MAP	1 511,89				
Totalt	285 996,40		2 631 917,51		2 917 913,88



Spis fisk - bli frisk!

“Fisk er sunt året rundt”. Dette er et ordspill som stadig blir bekreftet gjennom nyere forskning. Det er vist at konsum av sjømat virker forebyggende overfor hjerte og karsykdommer. Norske myndigheter og WHO, Verdens Helseorganisasjon, anbefaler alle å spise mer sjømat. Helsedirektoratet har kommet med nye kostholdsråd hvor man nå anbefaler et inntak av sjømat 2-3 ganger pr uke.

Nøkkelråd for et sunt kosthold

Det du spiser og drikker påvirker helsen din. Helsedirektoratet anbefaler et variert kosthold med mye grønnsaker, frukt, bær, grove kornprodukter og fisk, og begrensede mengder av bearbeidet kjøtt, rødt kjøtt, salt og sukker. Velg gjerne nøkkelhullsmerkede matvarer.

- Spis minst fem porsjoner grønnsaker, frukt og bær hver dag.
- Spis grove kornprodukter hver dag.
- La magre meieriprodukter være en del av det daglige kostholdet.
- **Spis fisk til middag to til tre ganger i uken.** Bruk også gjerne fisk som pålegg. Dette tilsvarer totalt 300-450 gram ren fisk i uken.
- Seks påleggsporsjoner med fisk tilsvarer omtrent én middagsporsjon.
- Minst 200 gram bør være fet fisk som laks, ørret, makrell eller sild.
- Velg fortrinnsvis nøkkelhullsmerkede fiskeprodukter.
- Velg magert kjøtt og magre kjøttprodukter. Begrens mengden bearbeidet kjøtt og rødt kjøtt.
- Velg matoljer, flytende margarin og myk margarin, fremfor hard margarin og smør.
- Velg matvarer med lite salt og begrens bruken av salt i matlagning og på maten.
- Unngå mat og drikke med mye sukker

til hverdags.

- Velg vann som tørstedrikk.
- Ha en god balanse mellom hvor mye energi du får i deg gjennom mat og drikke, og hvor mye du forbruker gjennom aktivitet.

Se etter Nøkkelhullet!

Nøkkelhullet gjør det enkelt å velge sunnere. Helsedirektoratet og Mattilsynet står bak merkeordningen.



Sammenliknet med andre matvarer av samme type, oppfyller produkter med Nøkkelhullet ett eller flere av disse kravene:

- Mindre og sunnere fett
- Mindre sukker
- Mindre salt
- Mer kostfiber og fullkorn

Lerøy Seafood Group har fokus på nøkkelhullmerking ved utvikling av nye produkt. Vi ønsker å tilby våre kunder sunne og trygge produkt som også gir en helsemessig effekt.

Fisk er rik på proteiner og Omega-3 og inneholder ikke sukker. En trend i tiden er at dagens kosthold inneholder for mye sukker og for mye Omega-6. Ved å bytte ut deler av kosten med sjømat vil en oppnå en dobbel effekt. Man får i seg

mindre sukker og mindre mengder Omega-6 samtidig som man får i seg mer Omega-3 og andre viktige næringsstoffer. Omega-3 og Omega-6 er ulike typer n-3 og n-6 fettsyrer. Det er antatt at det spesielt er de marine n-3-fettsyrene, Omega-3, som spiller en viktig rolle i forbindelse med de helsefremmende effektene. Disse finner vi mye av i fet fisk, som laks og ørret.

De viktigste Omega-3 fettsyrene er DHA og EPA. Dette er essensielle fettsyrer. Det betyr at kroppen er avhengig av disse fettsyrene for vedlikehold av flere livsviktige funksjoner. Disse essensielle fettsyrene finner vi kun i sjømat.

Omega-3 av denne typen kan vi bare ta til oss gjennom maten vi spiser da kroppen ikke greier å produsere dem selv. Derfor er det viktig å sørge for at kroppen får nok tilførsel av riktig type Omega-3.

De viktigste Omega-3 fettsyrene er DHA og EPA. Dette er essensielle fettsyrer. Det betyr at kroppen er avhengig av disse fettsyrene for vedlikehold av flere livsviktige funksjoner. Disse essensielle fettsyrene finner vi kun i sjømat.

Omega-3 av denne typen kan vi bare ta til oss gjennom maten vi spiser da kroppen ikke greier å produsere dem selv. Derfor er det viktig å sørge for at kroppen får nok tilførsel av riktig type Omega-3.

Mangel på essensielle fettsyrer viser seg som hudforandringer, nerveforstyrrelser og veksthemming hos barn. Dagens ernæringsdiskusjon retter seg mye mot den betydning de essensielle fettsyrene har når det dreier seg om å forebygge for eksempel hjertesykdom og åreforkalkning.

Salg av produkter merket med nøkkelhull i 2010.

Svenske selskap	Volum i kg	HLS AS	Volum i kg	Totalt salg gjennom LSG i kg
Diverse produkt	240 000	Diverse produkt	3 304 501	3 544 501

Ubalanse i forholdet mellom Omega-3 og Omega-6 fettsyrer bidrar til livsstils-sykdommer som bl.a. hjertesykdom, diabetes 2, kreft og psykiske lidelser. Innholdet av disse fettsyrene i blodet bør være 2:1, altså størst forekomst av Omega-3. Det er også mye som tyder på at mennesker med reumatiske plager i form av betennelser i ledd, kan ha nytte av fiskeoljer for å redusere betennelsesreaksjonen, helst sammen med vitamin E og sporstoffet selen.

EUs mattrykkesorgan, EFSA, anbefaler for friske folk et daglig inntak av 0,25 gram EPA og DHA, 1,75 gram/uke, for å beskytte mot hjerte- og kar-sykdommer. I gjennomsnitt inneholder 100 gram laks 2,1 gram EPA og DHA. Ved å spise 100 gram laks får en altså i seg den anbefalte mengden og vel så det.

Et variert kosthold med ulike typer sjømat er en god garanti for å få i seg det kroppen trenger. Å spise fisk er en god investering i egen helse. I tillegg smaker det utmerket og kan tilberedes på utallige måter – på grill, i ovn, kokt, stekt og helt rått.

Forskning har vist at en kombinasjon av fett og sukker gir økt fedme. Forsknings-data tyder på at det ikke er likegyldig om fett i maten kombineres med sukker eller protein dersom man er opptatt av vekten. Et forsøk utført ved Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning, NIFES, viste at dietten som var sammensatt av sukker i kombinasjon med fett, gav betydelig mer fedme enn dietten som var sammensatt av protein og fett. Dietten sammensatt av protein og fett gav også en lavere vektøkning enn en diett sammensatt av færre kalorier. Grunnen til dette er trolig at en begrenset tilgang på sukker gjør at man tar energi fra fettvev for å produsere sukker til blant annet hjernen.

Livsstilssykdommer vil trolig utgjøre en global utfordring i årene som kommer.

WHO har anslått at: 80 % av alle hjerteinfarkt 90 % av alle diabetes 2 tilfeller 30 % av alle krefttilfeller	Kan forebygges ved: Forbedret ernæring Fysisk aktivitet Ikke-røyking
Hjerte- og karsykdommer	
Overvekt	1999: 60 % av alle dødsfall
Diabetes	2025: 73 % av alle dødsfall
Osteoporose	60 % av all sykdom

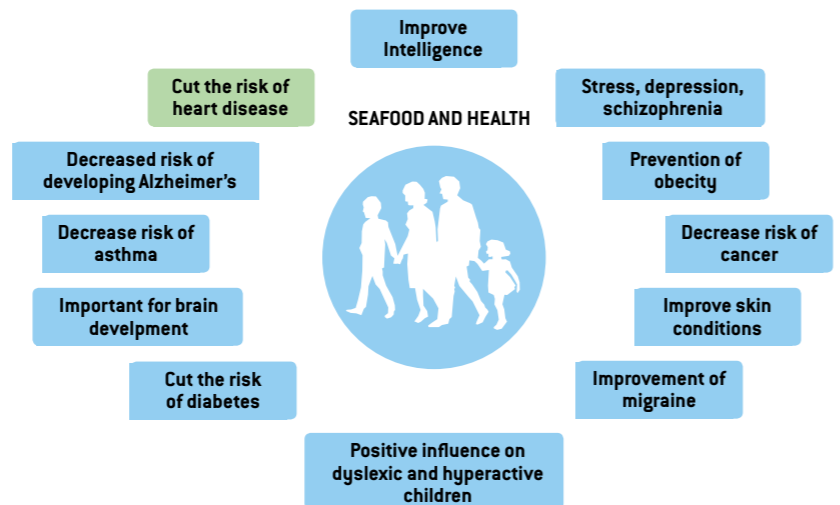
Økende fedme er en av våre største utfordringer fremover og kan som kjent føre til diabetes. Diabetes er et voksende problem både nasjonalt og globalt. Det er estimert at 300 millioner mennesker vil ha type 2 diabetes i 2025. Studier har vist at fiskeprotein kan beskytte mot utviklingen av diabetes. Rett kosthold er svært viktig i forhold til forebygging av sykdom.

Det finnes en stor mengde dokumentasjon som generelt sett viser at konsum av fisk er bra for helsen, og det er gode holdepunkter for at konsum av spesielt fet fisk bremser utviklingen av, samt forebygger, hjerte og karsykdommer. Konsum av fisk og annen sjømat er også viktig for fosterets utvikling, blant annet

for vekst og neurologisk utvikling. Andre forsøk har vist positive effekter på sykdommer som demens, fødsels-depresjon, beinskjørhet, hudpleie, migrene og hyperaktivitet.

Det som eventuelt skulle sette grenser for fiskekonsumet, er den fete fiskens innhold av dioksiner og dioksinliknende PCB. Men med dagens kontroll av råvarer i fiskefor og fisk ligger grenseverdiene for miljøgifter i fisk langt under anbefalte grenseverdier. TWI, tolerabelt ukeinntak, for dioksin og dioksinliknende PCB er 14 pg TE/kg kroppsvekt/uke. Dette vil si at en person på 70 kg kan spise 980 pg TE pr uke, (TE - giftholdige enheter/ pg = piko gram).

BENEFICIAL EFFECTS OF MARINE OMEGA-3 POLYUNSATURATED FATTY ACIDS (N-3 PUFAS) ON CONSUMER'S HEALTH



Analyser av laks i Lerøy Seafood Group viser at den i 2009 inneholdt ca. 0,81 pg TE/g. Et måltid laks består vanligvis av 200 gram, det vil si at ved å spise et laksemåltid på 200 gram får man

i seg ca 162 pg TE. Man kan altså spise 6 laksemåltider pr uke uten å overskride de anbefalte inntakene av TE. Anbefalte grenseverdier er som regel satt med en stor sikkerhetsmargin. Gjennom sjømat

får en i tillegg dekket de behov man har av andre viktige næringsstoffer som vitamin B12, D og E.

Næringsinnhold i laks, (NIFES):						
Produkt	Aske g/100g	Energi g/100g	Fett g/100g	Protein g/100g	Karbohydrat g/100g	Tørrstoff g/100g
Laks, oppdrett	0,9-1,3	784-1202	9-23	14-26,1	0	30-42

Vannløselige vitaminer	Fettløselige vitaminer	Mineraler	Sporelementer	Aminosyrer
Biotin	Alfa tokoferol (Vitamin E)	Fosfor (P)	Fluor (F)	Alanin
Folat	Gamma tokoferol (Vitamin E)	Kalium (K)	Jern (Fe)	Arginin
Kobalamin (B12)	Vitamin A1 (Sum retinol)	Kalsium (Ca)	Jod (I)	Asparginsyre
Niacin	Vitamin A2 (3,4 didehydro-all-trans-retinol)	Magnesium (Mg)	Kobber (Cu)	Glutaminsyre
Pantotensyre	Vitamin D (D3)	Natrium (Na)	Selen (Se)	Glycin
Pyridoksin (B6)			Sink (Zn)	Histidin
Riboflavin (B2)				Hydroksyprolin
Tiamin (B1)				Isoleucin
				Leucin
				Lysin
				Metionin
				Phenylalanin
				Prolin
				Serin
				Taurin
				Threonin
				Tryptofan
				Tyrosin
				Valin

Innhold av de essensielle fettsyrene EPA + DHA i laks fra Lerøy Seafood Group	g/100g		
	2008	2009	2010
EPA + DHA	1,8	1,7	1,9

Innhold av dioksiner og dioksinliknende PCB i laks fra Lerøy Seafood Group	TE (WHO)				
	2006	2007	2008	2009	2010
Dioksiner og dioksinliknende PCB	1,56	1,07	1,41	0,81	0,95

” Forbedring av rutiner - gir økt inntjening

Økonomi

2010 går inn i historien som det beste året noen gang for Lerøy Seafood Group.

Konsernet har hatt en kontinuerlig vekst de siste 20 årene, og i 2010 nådde Lerøy Seafood Group en omsetning på hele 8,9 milliarder kroner. Lerøy Seafood Group er i dag et ledende globalt sjømat-konsern hvor de ansatte er selskapets viktigste ressurs.

Lerøy Seafood Group skal satse på videreforedling i Norge i kombinasjon med bearbeiding ute i nærhet av kunden

for å sikre kostnadseffektivitet, tilgjengelighet og fleksibilitet. Vår ambisjon er å videreforedle fisken mest mulig før den blir transportert. Dette gir både miljømessige og samfunnsmessige gevinster gjennom økt sysselsetting og verdiskapning i kystkommunene. Dette faller godt sammen med vår ambisjon om å bli den ledende aktør innen kategori-utvikling.

Økt innovasjon blir i stadig større grad fremhevet som grunnleggende for å sikre Norges fremtid. Lerøy Seafood Group er

kjent for å ha drevet innovasjon i over 100 år. Dette skal vi fortsette med, og vi har som ambisjon å ligge lengst fremme på dette området i alle deler av verdikjeden.

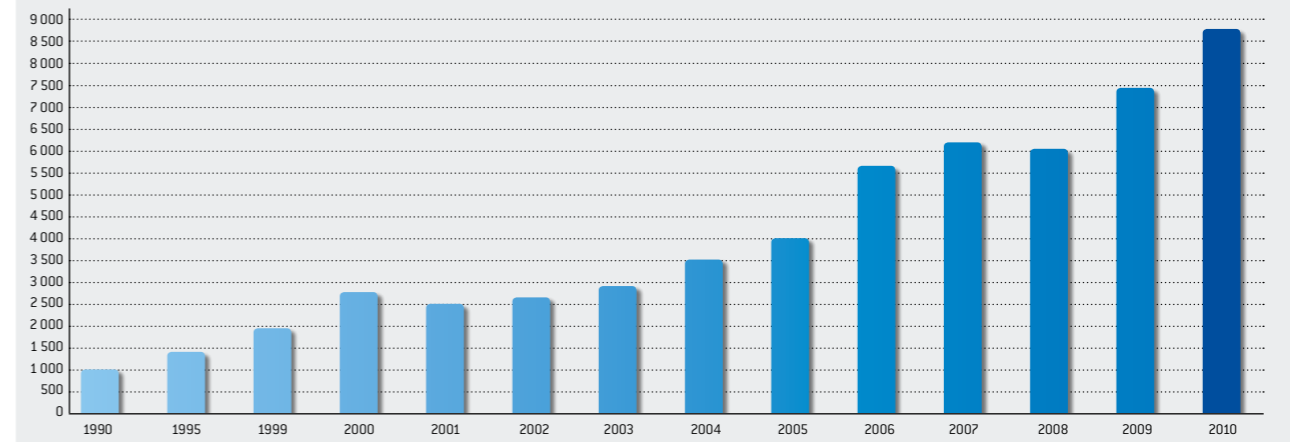
For mer utfyllende informasjon henviser vi til selskapets årsrapport.

Nøkkeltall og grafer for konsernet



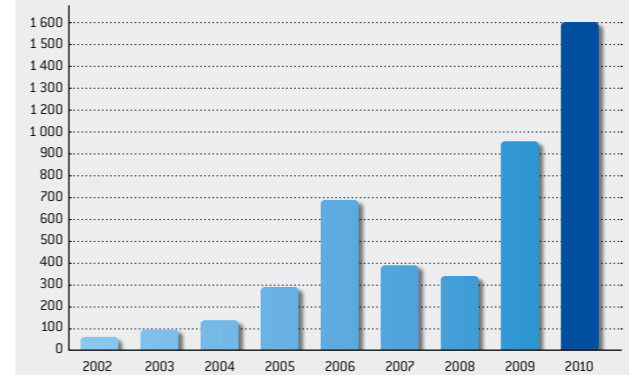
OMSETNINGSENTVIKLING

Beløp i MNOK



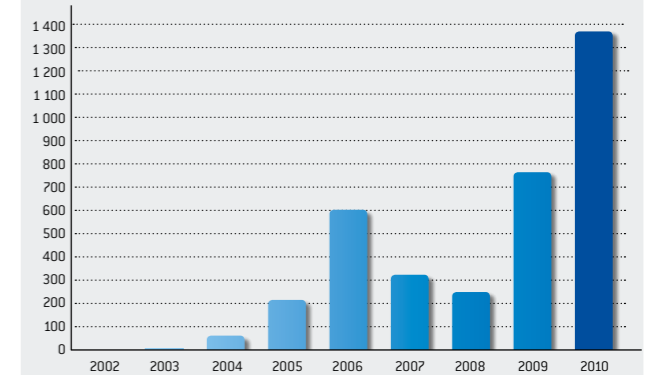
UTVIKLING DRIFTSRESULTAT FØR BIOMASSEJUSTERING LERØY SEAFOOD GROUP KONSERN

Beløp i MNOK

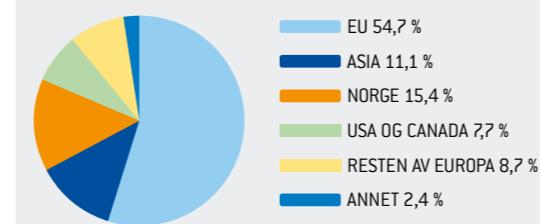


UTVIKLING DRIFTSRESULTAT PRODUKSJON FØR VERDIJUSTERING FISK I SJØ

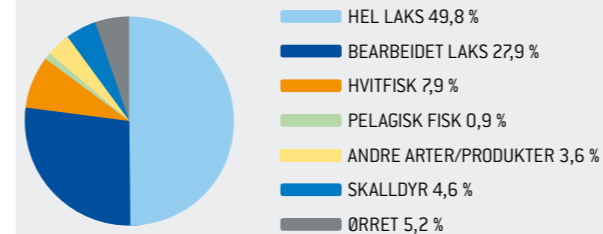
Beløp i MNOK



OMSETNINGSFORDELING MARKEDER

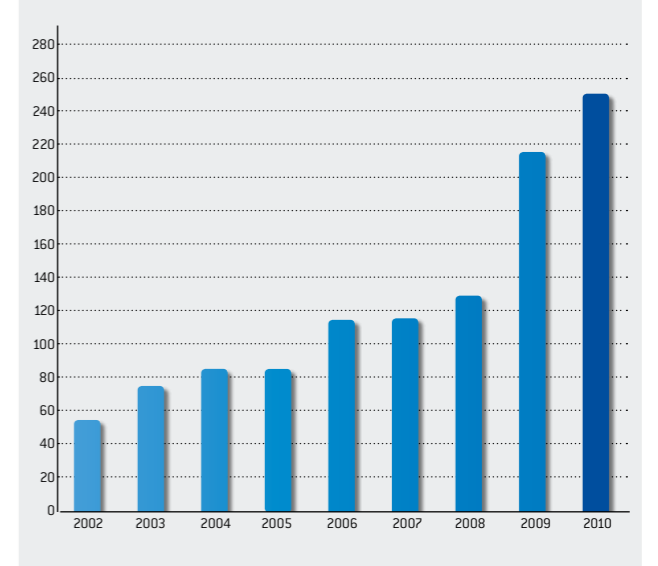


OMSETNINGSFORDELING PRODUKTER



UTVIKLING DRIFTSRESULTAT SALG OG DISTRIBUSJON

Beløp i MNOK



” Lerøy - Vi bryr oss

Sosialt

Ansatte

Morselskapet Lerøy Seafood Group ASA har hovedkontor i Bergen. Morselskapet i konsernet har foruten konsernleder seks ansatte. Administrativt håndteres alle personalfunksjoner gjennom det heleide datterselskapet Hallvard Lerøy AS. Ved årets slutt var det 1.794 ansatte i konsernet fordelt på 542 kvinner og 1.252 menn mot samlet 1.563 ansatte på samme tidspunkt i år 2009.

Av konsernets totale ansatte er 1.415 lokalisert i Norge og 379 utenfor Norge. Uavhengig av ønsket om likestilling mellom kjønnene har konsernet i dets rekrutteringspolitikk samt avlønnings-systemer alltid lagt vekt på at det er den enkelte sin kompetanse, innsats og ansvar som er avgjørende. Videre søker selskapet til enhver tid å sikre like muligheter og rettigheter for alle ansatte, samt å hindre diskriminering på grunn av nasjonal opprinnelse, etnisk tilhørighet, hudfarge, språk, religion og livssyn. Selskapet har også som mål å være en arbeidsplass hvor det ikke forekommer

diskriminering på grunn av nedsatt funksjonsevne. For arbeidstakere eller arbeidssøkere med nedsatt funksjonsevne foretas det individuell tilrettelegging av arbeidsplass og arbeidsoppgaver.

Selskapet er en aktør i en global næring der stadige endringer i selskapets rammevilkår krever dynamiske, lærevillige og fleksible medarbeidere.

Det er i år 2010 bare registrert mindre skadetilfeller blant ansatte. Videre er det for de norske datterselskapene registrert et samlet sykefravær på 4,5 % som er en nedgang fra 5,9 % i år 2009. Sykefraværet er fordelt på 2,3 % langtidsfravær og 2,2 % korttidsfravær. Styret er tilfreds med at konsernet jobber aktivt med å holde sykefraværet lavt. For de utenlandske datterselskapene mangler tilsvarende statistikk over sykefraværet. Organisasjonene i de enkelte datterselskapene er i stadig utvikling for å sikre at nye utfordringer og endringer i rammebetingelser kan håndteres. Arbeidsmiljø

og samarbeidsforhold er gode.

De ulike selskapene i Lerøy Seafood Group har egne tillitsvalgte som ivaretar det formelle samarbeidet mellom bedriften og de ansatte. Når det gjelder organisasjonen for øvrig, så jobber Lerøy Seafood Group for å få en åpen organisasjon med et best mulig arbeidsmiljø for sine ansatte.

Lerøy Seafood Group består av en gruppe mennesker med høy kompetanse, godt humør og stor arbeidslyst. Det er en arbeidsdyktig gjeng som alle føler på "Lerøy ånden" fra tid til annen.

Den enkelte bedrift gjennomfører ulike typer arrangement. Arrangementene som gjennomføres kan være familie-arrangement, sosiale tilstelninger, motivasjonssamlinger eller samlinger av mer sportslig karakter. De fleste av våre datterselskap tilbyr sportslige aktivitets-tilbud for de ansatte innen ulike grener.



Sykefravær*	2008	2009	2010	Mål for 2010	Mål for 2011
Korttids fravær	2,7	2,5	2,2	2,3	2,1
Langtids fravær	3,6	3,1	2,3	2,9	2,3

Ulykker*	2008	2009	2010	Mål for 2010	Mål for 2011
Ulykker med fravær	40	37	26	25	20
Antall nesten ulykker registrert	471	542	397	705	500

* kun norske selskap, da de utenlandske selskapene mangler tilsvarende oversikt

Etiske retningslinjer

Lerøy Seafood Group, er bevisst sitt sosiale ansvar. Vår målsetning er å kombinere sunn forretningsdrift med et tydelig ansvar for samfunn og miljø.

Ansatte skal opptre med sosial bevissthet, profesjonalitet og vise respekt for kolleger og andre samarbeidspartnere. Som en generell regel skal Lerøy Seafood Group, med leverandører og underleverandører, følge sine respektive lands lovgivning samt bedriftens egne/Lerøy Seafood Group sine kvalitetssystem/rutiner. Som en hovedregel skal de strengeste kravene etterleves.

Dersom avvik oppstår, skal det iverksettes tiltak for utbedring av forholdene. Vår målsetning er å bidra for å påvirke arbeidet for menneskerettigheter, arbeidsrettigheter og vern av miljø, både i eget konsern, overfor våre leverandører og underleverandører samt overfor andre handelspartnere.

Lerøy Seafood Group sin forretningsinformasjon vil bli kommunisert presist og utførlig, både internt og eksternt. All regnskapsinformasjon skal være korrekt, registrert og gjengitt i samsvar med lover og forskrifter, inkludert relevante regnskapsstandarder. Med hensyn til

gjeldende lover om verdipapirer og standarder for børsnotering er Lerøy Seafood Group forpliktet til å sørge for fullstendig, tydelig, nøyaktig og forståelig informasjon i sine periodiske finansielle rapporter og andre dokumenter.

Forhold på arbeidsplassen

Lerøy Seafood Group er et konsern med aktiviteter og leverandører over hele verden. For å sikre alle aktiviteter som foregår har vi utarbeidet et verdsett som skal følge oss og våre samarbeidspartnere i vårt daglige virke. Disse er ment å være veiledere. Verdsett er som følger:

Det skal ikke foregå noen form for tvangsarbeid, slavearbeid eller ufrivillig arbeid. Arbeiderne skal ikke måtte levere depositum eller identitetspapirer til arbeidsgiver og skal være fri til å avslutte arbeidsforholdet med rimelig oppsigelsestid.

Arbeiderne ska ha rett til å slutte seg til eller etablere fagforeninger etter eget valg, og arbeidsgiveren skal ikke diskriminere fagforeningsrepresentanter, eller hindre dem i å utføre sitt fagforeningsarbeid.

Vi har et særlig ansvar overfor barn for

å sikre god veiledning og oppfølging for å unngå ulykker eller andre negative utfall. Forholdene skal legges til rette for skolegang og utdanning.

Det skal ikke foregå noen diskriminering i arbeidslivet basert på etnisk tilhørighet, religion, alder, uforhet, kjønn, ekteskapsstatus, seksuell orientering, fagforeningsmedlemskap eller politisk tilhørighet. Det skal etableres vern mot seksuelt påtrengende, truende, fornærmende eller utnyttende adferd og mot diskriminering eller oppsigelse på usaklig grunnlag, for eksempel ekteskap, graviditet, foreldrestand eller status som HIV smittet.

Fysisk mishandling eller avstraffing, eller trussel om fysisk mishandling, skal være forbudt. Det samme gjelder seksuelt eller annet misbruk, og forskjellige former for ydmykkelser.

Lerøy Seafood Group aksepterer ikke kjøp eller aksept av seksuelle tjeneste på tjenestereise eller annet oppdrag for bedriftens regning. Dette gjelder også i fritiden på slike oppdrag.

Arbeiderne skal ha et sikkert og sunt arbeidsmiljø. Nødvendige tiltak skal iverksettes for å forhindre og minimere ulykker og helseskader som resultat av, eller relatert til forhold på arbeidsplassen. Arbeiderne skal ha jevnlig og dokumentert opplæring i helse og sikkerhet. Helse og sikkerhetsopplæring skal gjentas for nyansatte.

Arbeiderne skal ha tilgang til rene sanitærfasiliteter og rent drikkevann. Hvis arbeidsgiver stiller losji, skal dette være rent, sikkert og tilstrekkelig ventilert og med tilgang til rene sanitærfasiliteter og rent drikkevann.

Lønn til arbeiderne skal minst være i tråd med nasjonale minstelønnsbestemmelser eller industriens standard, og alltid tilstrekkelig til å dekke grunnleggende behov. Lønnsforhold og utbetaling av lønn skal være skriftlig avtalefestet før arbeid påbegynnes.

Avtalen skal være forståelig for arbeideren. Fratrukk i lønn som disiplinærreaksjon skal ikke tillates. Arbeidstiden skal være i tråd med nasjonale lover eller industriens standard, og ikke overstige arbeidstid i samsvar med gjeldende internasjonale konvensjoner. Arbeiderne skal ha minst 1 fridag i uken. Overtidsarbeid skal være frivillig og bør begrenses til maksimum 12 timer per uke. Arbeiderne skal alltid ha overtidstillegg, minimum i tråd med gjeldende avtaler og lover.

Forpliktelser overfor arbeiderne, i tråd med internasjonale konvensjoner og/eller nasjonale lover og regler om regulære ansettelse skal ikke omgås

gjennom bruk av korttidsengasjementer (som bruk av kontraktsarbeidere, løsarbeidere og dagarbeidere), underkontraktører eller andre arbeidsrelasjoner. Alle arbeidere har krav på arbeidskontrakt på et språk de forstår. Lærlingeprogram skal være klart definert med hensyn til varighet og innhold.

Lerøy Seafood Group oppfordres til moderasjon ved reiser, representasjon, etc. Transaksjoner foretatt på vegne av Lerøy Seafood Group skal kunne dokumenteres i tråd med god forretnings-skikk. Alle betalinger skal kunne redegjøres for, dokumenteres og være signert av overordnet.

Alle ansatte har taushetsplikt om opplysninger av sensitiv, fortrolig eller konfidensiell art som gjelder Lerøy Seafood Group sin virksomhet. Alle ansatte skal beskytte sensitiv og konfidensiell informasjon og oppbevare dokumenter, data og telefoni forsvarlig. Ingen enkeltpersoner skal bruke, eller

bidra til at andre bruker, informasjon om Lerøy Seafood Group eller andre selskaper av sensitiv, fortrolig eller konfidensiell art, for å tegne seg for eller handle med verdipapirer, det være seg på privat basis eller på vegne av Lerøy Seafood Group.

Lerøy Seafood Group aksepterer ikke direkte eller via mellommenn, betaling/andre ytelser som strider mot norsk lov. Straffelovens § 276. Gaver, ytelser eller representasjonstilbud som kan påvirke mottagerens integritet, skal ikke aksepteres eller tilbys.

Deltagelse i sosiale sammenkomster er en del av selskapets virksomhet og er en del av et høflig forretningsforhold. Graden av dette må ikke utvikle seg til et stadium hvor de kan påvirke beslutningsprosesser eller gi inntrykk av dette utad.

Lerøy Seafood Group oppfordrer sine ansatte til å varsle om kritikkverdige forhold.

Forhold utenfor arbeidsplassen

Det skal ikke foregå noen form for miljøkriminalitet eller rovdrift på ressurser i lokalmiljøet. Lokalmiljøet på produksjonsstedet skal ikke skades av forurensning. Skadelige kjemikalier og andre stoffer skal forvaltes på en forsvarlig måte. Produksjonen, og uttaket av råvarer til produksjonen, skal ikke bidra til å ødelegge av ressurser.

Lerøy Seafood Group skal ikke direkte eller indirekte bidra til at inntektsgrunnlaget for marginaliserte befolkningsgrupper ødelegges, for eksempel ved å beslaglegge store landarealer eller andre naturressurser som disse befolkningsgruppene er avhengig av. Lerøy Seafood Group skal bidra på en positivt måte til opprett-

holdelse at et godt miljø i de lokalsamfunn hvor våre bedrifter er lokalisert.

Lerøy Seafood Group støtter ikke individuelle politiske partier eller individuelle politikere. Lerøy Seafood Group kan delta i den offentlige debatten når dette er i konsernets interesse.

All kommunikasjon som ikke er av lokal art skal kommuniseres utad mot, media/presse etc. av selskapets CEO.

Produksjonen skal ikke være i konflikt med nasjonal eller internasjonal lovgivning og regulering med hensyn til miljø. Relevante tillatelser skal være innhentet der det er nødvendig.

Miljøaspekter skal tas med i betraktningen i hele produksjons – og distribusjonskjeden, fra råvareproduksjon til salg, og ikke avgrenses til egen virksomhet. Både lokale, regionale og globale miljøaspekter skal søkes ivaretatt.

Dyreetiske hensyn skal ivaretas.



Bidrag til lokalmiljøet

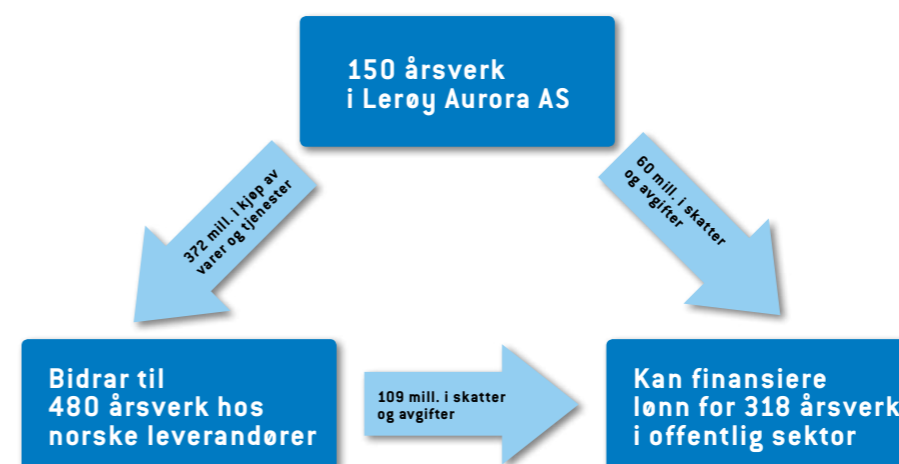
Våre bedrifter er ofte lokalisert i de sentrale strøk og bidrar i stor grad til mange arbeidsplasser og inntekter i lokalsamfunnet hvor bedriften er etablert.

Vi ønsker et nært og godt samarbeid med miljøet rundt oss og bidrar derfor innen mange ulike områder i kommunene der vi er tilstede. Vi sponser og støtter lokale idrettslag og sponser også flere lokale festivaler/ulike arrangement med laks som serveres til de frammøtte. I flere kommuner arrangerer vi "miljødag". Da gjennomføres det ulike aktiviteter der våre ansatte i samarbeid med lokalsamfunnet bidrar til miljøet ved å rydde i strandsonen, plukker søppel etc.

En annen effekt av at vi ligger i desentrale strøk er at vi bidrar til at det blir investert i bygg, infrastruktur, kaier, flytebrygger og moderne utstyr i små lokalsamfunn. Dette danner grunnlag for lokalt næringsliv. For noen av leverandørene i de små kommunene vi er lokalisert utgjør vi mellom 25 – 80 % av deres næringsgrunnlag.



Eksempel fra samfunnsregnskapet til Aurora (Laget av NHO)



Gjensidig avhengighet



Samfunnsregnskapet viser bedriftenes bidrag til offentlig sektor og til felleskapet i form av arbeidsplasser og skatter og avgifter. Bedriftene er på sin side avhengig av offentlig sektors tilrettelegging av rammebetingelser for et bærekraftig og konkurransedyktig næringsliv.

Kilder som benyttes

Lerøy Aurora AS:
Årsregnskap 2009
Statistisk sentralbyrå:
Nasjonalregnskapstall for 2004-2009
Statistisk sentralbyrå:
Kryssløpanalyse for 2007
Statistisk sentralbyrå:
Regnskapsstatistikk for 2004-2006
Statistisk sentralbyrå:
KOSTRA 2009
Finansdepartementet:
Skatte- og avgiftssatser 2009

RESULTAT SAMFUNNSREGNSKAP

Oversikten viser skatte- og avgiftsbidraget som følger av bedriftens virksomhet, fra bedriften og fra underleverandører, og hvor mye offentlig velferd dette tilsvarer innenfor tre sentrale offentlige velferdsområder. Kostnadene som er lagt til grunn for de offentlige velferds-tjenestene er hentet fra KOSTRA og er gjennomsnittskostnaden for hele landet i 2009

Lerøy Aurora AS

Bransje Fiskeoppdrett
Kommune Tromsø, Skjervøy, Lyngen, Karlsøy og Kåfjord
Årstall 2009

Produksjon	574 470
- Forbuk av varer og tjenester (inkl. investeringsvarer)	372 290
= Verdiskaping	202 180

Skattebidrag fra ansatte	24 390
+ Skatt på overskudd	35 340
= Samlet skattebidrag	59 720

Årsverk	150
Verdiskaping per årsverk	1 350
Skattebidrag per årsverk	400
Skatt i prosent av verdiskaping	30 %

Norske underleverandører

Verdiskaping	312 600
Skattebidrag fra ansatte og bedrift	108 700
Årsverk	480
Skatt i prosent av verdiskaping	35 %

Bedrift og underleverandører samlet

+ Produksjon	574 470
- Importhandel	10 %
= Norsk verdiskaping	514 800
(Utenlandsk verdiskaping)	59 670

Skattebidrag	168 500
Sysselsetting	630
Skattebidrag som andel av verdiskaping	33 %

Offentlig sektor

Skatteinntekter	168 500
Årsverk i offentlig sektor	318
Antall barnehageplasser	1 264
Antall grunnskoleelever	2 032
Antall sykehjemsplasser	209



Leroy Seafood Group ASA
Bontelabo 2, P.o.Box 7600
N-5020 Bergen, Norway
www.leroy.no



Miljørapporten er trykket på miljøgodkjent papir.