



MILJØRAPPORT 2015



INNHOILDSFORTEGNELSE

3 LERØY SEAFOOD GROUP

4 HISTORIKK

8 VIKTIGE HENDELSER I 2015

10 VIRKSOMHETSOMRÅDENE

29 STYRET

39 INTERESSEENTER

41 BEKYMRET OPTIMIST

47 VIKTIGSTE UTVIKLINGSAKTIVITETER I 2015

49 LERØY I SVERIGE

52 ORGANISERING AV MILJØ OG BÆREKRAFT

53 VERDIKJEDEN

61 FRA ROGN TIL TALLERKEN

63 MILJØ

67 FOU – HAVBRUK

70 ROGNKJEKS

77 MATVARETRYGGHET

78 BEREDSKAP

80 SPORBARHET

82 KVALITETSSIKRING OG SERTIFISERING

83 LERØY NR. 1 -ASC

89 SPIS FISK – BLI FRISK

96 YTRE MILJØ

98 RØMMING

102 LUS

107 BEHANDLING

108 LOKALITETSFORHOLD

110 FISKEFØR

123 RÅVAREMARKEDET

125 VIKTIGE PROSJEKT I FORBINDELSE MED BÆREKRAFT

128 PRELINE

130 ENSILERING AV RESTRÅSTOFF I HVITFISKFLÅTEN

131 UTSLIPP AV KLIMAGASSER

134 MILJØREGNSKAP

140 DISTRIBUTJON

144 SOSIALT ANSVAR

145 ANSATTE

147 LAKS – ET VIKTIG PROTEIN FOR FREMTIDEN

150 HAVET SOM FREMTIDENS MATFAT

154 ETISKE RETNINGSLINJER

156 FORHOLD UTENFOR ARBEIDSPLASSEN

158 LERØY KIT

159 ØKONOMISK ANSVARLIGHET

160 BIDRAG TIL LOKALMILJØET

169 NØKKELTALL OG GRAFER FOR KONSERNET



LERØY SEAFOOD GROUP



HISTORIKK

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 fisket selv eller kjøpt av fiskerkolleger. Ole Mikkel Lerøen slepte fisken i fiskekister etter robåten sin fra Lerøy til torget i Bergen. En rotur på mellom seks og tolv timer, alt etter vind- og strømforhold.

Aktivitetene til Ole Mikkel Lerøen utviklet seg gradvis til å omfatte detaljutsalg i Bergen, omsetning av levende skaldyr og en gryende eksportforretning. I 1939 etablerte to av hans ansatte, Hallvard Lerøy sr. og Elias Fjeldstad, grossisten og sjømateksportøren Hallvard Lerøy AS. Selskapet investerte etterhvert i anlegg for mottak av pelagisk fisk, mottak av hvitfisk og havbruk. Svake resultat og tynn kapitalisering på slutten av 1980-tallet og i starten av 1990-tallet gjorde at selskapet etterhvert måtte avvikle mottaksaktivitetene og selge daværende eierinteresser innenfor havbruk for å sikre hovedaktiviteten, nemlig grossist- og eksportvirksomheten. I 1994 gjennomførte selskapet sin siste kriseemisjon og startet arbeidet med å reetablere en sunn forretning. Den gangen ble egenkapitalen verdsatt til kroner 20 millioner før emisjonen på fem millioner kroner.

Vekstmulighetene innenfor havbruk sammenholdt med økte kundekrav gjorde at konsernets forretningside og strategi måtte endres radikalt. Den nye strategien ville kreve betydelig med kapital. Frem til 1997 var konsernet et familieeid selskap, men i 1997 ble det for første gang gjennomført en rettet emisjon mot finansielle investorer. Formålet var å utvikle konsernet gjennom hele verdikjeden, herunder ta del i den kommende konsolideringen av havbruksnæringen. Starten



på det som senere ble en rekke store investeringer innen havbruk kom i 1999, da ble selskapet minoritetsaksjonær i det som den gangen var Hydrotech-Gruppen AS. Sommeren 2001 ble Norskott Havbruk AS etablert med formål å kjøpe Golden Sea Products, dagens Scottish Sea Farms Ltd, i UK. I juni 2002 ble konsernet notert ved Oslo Børs. Børsnoteringen sikret konsernet tilgang til kapitalmarkedet og derved strategisk finansiell handlefrihet. God kapitaltilgang har, sammen med kompetanse, vært kritiske faktorer for å utvikle konsernet fra å være en grossist/sjømateksporthør til å bli et globalt og helintegrert sjømatkonsern slik vi kjenner det i dag.

I overgangen til årtusenskiftet var store deler av havbruksnæringen sterkt underkapitalisert, preget av manglende risikostyring og kortsiktig tenkning. Dette var lite forenlig med de krav som

stilles til aktører i havbruksnæringen. Lerøy Seafood Group var i en god posisjon da det i august 2003 kjøpte det som den gangen hadde navnet Nye Midnor AS og utgjør brorparten av dagens Lerøy Midt AS. Konsernet kjøpte opp Lerøy Aurora AS i 2005, Fossen AS og resterende aksjer i Hydrotech-Gruppen AS i 2006, Lerøy Vest i 2007 gjennom fusjon og tok majoritetsposisjonen i Sjøtroll Havbruk AS i 2010. Oppkjøp og deling av Villa Organic ble gjennomført i år 2014. Forannevnte selskaper, samt en del mindre oppkjøp, er gjennom årene, sammen med dyktig lokal ledelse, utviklet gjennom organisk vekst til å bli verdens nest største produsent av atlantisk laks og ørret. Havbruksvirksomheten sysselsetter ved årets utgang 1 252 personer i Norge.

Konsernet har løpende investert betydelig innenfor segmentet Bearbeiding (VAP). I tillegg til å skape større produktbredde og tilgang til nye markeder gir investering i videreforedling større handlingsrom når det gjelder salg av egenprodusert laks og ørret. Satsingen startet for alvor i 2002 gjennom investering i røkerikapasitet i Sverige (Lerøy Smøgen). I 2005 ble det investert i et anlegg for bearbeiding av hvitfisk på Bulandet (Bulandet Fiskeindustri) for å gi enda større produktbredde. I 2006 utvidet konsernet anlegget for høyforedling av ørret og laks på Osterøy (Lerøy Fossen). Konsernets erverv av 50,1 % av aksjene i det nederlandske sjømat-selskapet Rode Beheer BV Group ble gjennomført i 2012. Etter dette har konsernet utvidet kapasiteten ytterligere ved samtlige eksisterende anlegg. Dessverre blir det stadig dårligere rammevilkår for industriutvikling i Norge. Dette har medført økende utflytting av produksjonen fra Norge til lavkostland. Lerøy Seafood Group har til tross for dette investert betydelige beløp i Norge, senest gjennom utbygging og dobling av kapasiteten ved anlegget på Osterøy utenfor Bergen i 2014. Bearbeidingsvirksomheten sysselsetter i dag 506 personer. Av disse arbeider 177 personer i Norge.

Ambisjonen om å øke etterspørselen etter sjømat gjennom nye produkter til stadig nye markeder har alltid vært drivkraften bak konsernets satsning i segmentet Salg og distribusjon. Segmentet omsetter ikke bare egenprodusert laks og ørret, men har en betydelig aktivitet i samarbeid med tredjepart. Dette sikrer konsernet en stor produktbredde innenfor sjømatkategorien. I senere år har konsernet investert betydelig i fabrikk-kapasitet for å kunne være med på å drive «revolusjonen» innen distribusjon av fersk sjømat. Disse investeringene går under betegnelsen «fish-cuts» og er bearbeidingsenheter der nærhet til konsument er helt sentralt. Distribusjon av fersk sjømat krever kvalitet i alle ledd, fleksibilitet, kontinuitet i leveranser og høy servicegrad. Konsernet har i dag en rekke «fish-cuts» i store deler av Europa og selger i dag til mer enn 70 markeder over hele verden.



Salgs- og distribusjonsvirksomheten sysselsetter i dag 759 personer. Av disse jobber 363 i Norge.

Helt siden starten har konsernet vært en pionerbedrift innenfor en rekke områder i norsk, og senere internasjonal, sjømatnæring. Hovedfokus har alltid vært på utvikling av markeder for sjømat, og svært ofte har konsernet vært først ute i nye markeder, eller først ute med å kommersialisere nye fiskearter. Det er et viktig mål for konsernet å være en innovatør innen sjømat, gjerne i samarbeid med sluttkunden. Dette gjelder ikke bare innenfor produktutvikling, men også på områder som utvikling av effektiv logistikk og distribusjon. Pionerånden er fortsatt høyst levende i konsernet. Sjømatkonsernet Lerøy Seafood Group er ved inngangen til 2016 godt posisjonert for videre vekst og utvikling.



VIKTIGE HENDELSER I 2015

MILJØ OG FOU

I 2013 besluttet konsernet å bli en betydelig produsent av **rensefisk**. Lerøy Seafood Group har gjennom 2015 tatt en ledende rolle når det gjelder satsing på rensefisk til bruk i havbruk. Konsernets kjøp av 100 % av aksjene i Senja Akvakultursenter AS, 51 % av aksjene i Norsk Oppdrettsservice AS samt oppstart av rognkjeksproduksjon ved flere anlegg vil etter planen gjøre konsernet selvforsynt med rensefisk i løpet av 2016.

Konsernet har over tid investert for å kunne levere kvalitetssmolt gjennom hele året, tilpasset produksjonen i havet, men også for å kunne tilfredsstille markedets behov for laks og ørret 12 måneder i året. I dette er konsernets satsing på smolt-anlegg som utnytter **resirkuleringsteknologi** sentralt. I 2015 leverte også Lerøy Aurora sitt smoltanlegg i

Laksefjord i Finnmark sin første smolt fra det nye og moderne resirkuleringsanlegget. Med dette økte konsernets smoltkapasitet ytterligere.

Lerøy Seafood Group har over tid brukt store ressurser på utvikling av teknologi for produksjon av postsmolt i lukkede flytende anlegg. Konsernet har muliggjort utvikling, produksjon og testing av en pilot for et postsmoltanlegg. Konsernet deltar også som partner i et lengre forskningsprosjekt sammen med Norges forskningsråd. Dette prosjektet vil tilføre oss mer kunnskap innen teknologi og biologi med henblikk på bygging og drift av fremtidens postsmoltanlegg.

Sammen med Bellona driver Lerøy Seafood Group FoU-selskapet Ocean Forest AS. Målet er å utnytte utslippene av næringssalter som kommer fra havbruksanleggene. Det er ennå tidlig å si, men målet er **økt ressursutnyttelse**. Konkret arbeides det med produksjon av blåskjellmel som en kilde til marint protein. Det arbeides også med dyrking av stortare, en plante som har ekstrem vekst i den kalde årstiden, og som vi håper kan utnyttes som proteinkilde. Med bakgrunn i forskningsresultatene fra 2015 har konsernet tro på at dette vil kunne bidra positivt til **enda mer bærekraftig produksjon** i årene som kommer.

Konsernet har i 2015 gått inn på eiersiden i et **brønnbåtrederi**, Seistar Holding AS med 50 %, og får med dette bedre kontroll over en stadig viktigere del av verdikjeden.

UTVIKLING AV PRODUKTER OG MARKEDER

Lerøy Seafood Group er Norges største produsent av sushi og har utvidet sushikonseptet ytterligere gjennom vellykket lansering i nye «retail»-markeder, blant annet Finland og Spania. Konsernet har i 2015 fortsatt den positive trenden med produktutvikling ved å lansere en rekke innovative produkter og nye produktvarianter, hovedsakelig innen ferskpakket fisk.

På markedssiden har konsernet posisjonert seg for vekst i nye geografiske områder gjennom sin økte satsing i Tyrkia. Eierandelen i det tyrkiske selskapet Lerøy Turkey (tidligere Alfarm Alarko Lerøy) ble økt fra 50 % til 100 %.



VIRKSOMHETSREDEGJØRELSE LERØY – PÅ ALLE KJØKKEN

Lerøy Seafood Groups visjon

Lerøy Seafood Groups visjon er å bli den ledende og mest lønnsomme globale leverandøren av bærekraftig kvalitetssjømat.

Sjømatmarkedet opplever stadig strengere krav til sporbarhet, mattrygghet, produktkvalitet, kostnadseffektivitet, bærekraft, tilgjengelighet samt høyere bearbeidingsgrad. Konsernet er svært markedsrettet i sitt arbeid, og en vertikalt integrert verdikjede er avgjørende for å kunne tilby sluttkundene rett produkt til rett tid. Ved aktivt å utvikle nye markeder og nye produkter fra fiskeri og havbruk basert på bærekraftige prinsipper vil konsernet skape lønnsomme, effektive og bindende samarbeidsløsninger på tilførsels- og markedsføringssiden både nasjonalt og internasjonalt.

Lerøy Seafood Groups historiske vekst har vært tuftet på god drift, oppkjøp, videreutvikling av oppkjøpte selskaper og alliansebygging. Styret og administrasjonen jobber kontinuerlig med strategisk fremtidsrettede modeller for konsernets aktiviteter. Disse vil også i fremtiden innebære oppkjøp og fusjoner både oppstrøms og nedstrøms.

Konsernets strategi er tuftet på økonomisk og miljømessig bærekraft. Lerøy Seafood Group er et av verdens største konsern innen sjømat og skal gjennom sin driftsmodell velge og utvikle bærekraftige løsninger gjennom verdikjeden.

Konsernet lever av det som produseres i havet, og er avhengig av at ressursene forvaltes på en forsvarlig måte, slik at næringen kan vokse og levere sjømat av høy kvalitet også i fremtiden. Lerøy Seafood Group har flere miljømål og indikatorer som måles regelmessig. Dette er beskrevet i kapitlet Miljø - Bærekraft samt i selskapets miljørapport.

HISTORIKK OG FOKUSOMRÅDER

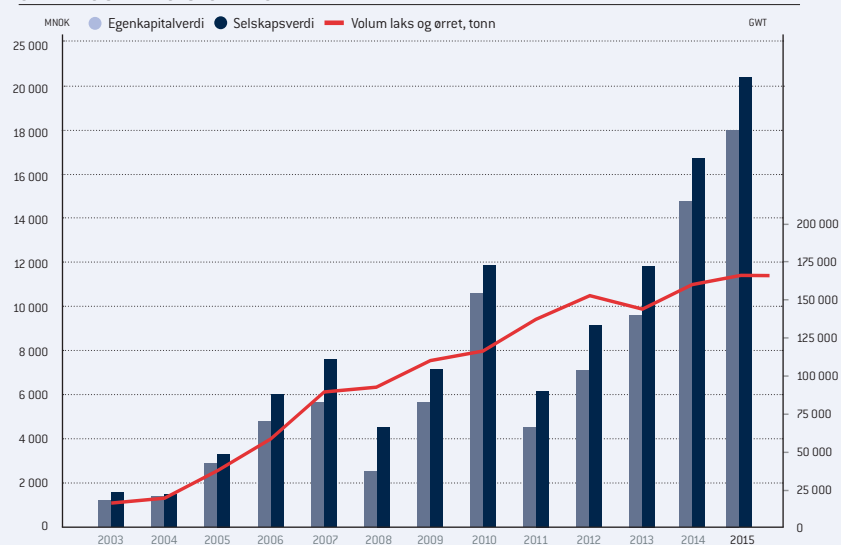
Lerøy Seafood Group har vokst betydelig organisk, men også gjennom oppkjøp de siste 15 årene. Per i dag er konsernet verdens nest største produsent av atlantisk laks og ørret, og en av verdens største sjømatseksportører. Sjømatbransjen, og spesielt havbruksbransjen, er fortsatt en ung bransje med store muligheter for videreutvikling og vekst også i fremtiden.

Styret og administrasjonen mener det er hevet over enhver tvil at historiske oppkjøp har skapt betydelige verdier for selskapet og dets aksjonærer. Også fremtidige investeringer må skape grunnlag for god drift og lønnsomhet. I den forbindelse er ledelsens kompetanse svært viktig, men også den kompetansen som finnes i organisasjonen for øvrig.

Konsernets kjernevirksomhet krever ulike former for kompetanse og stor grad av endringsvilje. Konsernet består derfor av medarbeidere som har ulik formell bakgrunn og erfaring fra ulike bransjer. Etersom konsernet er en aktør i en global næring der rammebetingelsene stadig er i endring og utvikling, kreves det at medarbeiderne får vedlikeholdt og utviklet sin kompetanse. Konsernet har et ungt, men likevel erfarent miljø. Endringer i selskapets rammevilkår krever dynamiske, lærevillige og fleksible medarbeidere. Konsernet har medarbeidere som tilfredsstillende disse kravene. Medarbeiderne sitt fokus på konkurranseevne og resultater fremkommer gjennom deres engasjement for at enkeltsekskapene skal kunne imøtekomme fremtidige krav og derved oppfylle konsernets strategiske målsettinger og resultatkrav.

De siste årenes 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 SIDEN BØRSNOTERING



utvikling, er at vi kan tilby attraktive jobber til flest mulig dyktige medarbeidere. Konsernet må vinne i konkurransen om resultatorienterte og kompetente medarbeidere med stor arbeidskapasitet og endringsvilje.

Veksten til Lerøy Seafood Group stiller stadig større krav til forretningssystemer, risikostyring og kapital. Konsernet har et kontinuerlig fokus på å utvikle forretningssystemer som kan vokse med selskapet, og som skaper konkurransefortrinn i markedet. Risikostyring er svært sentralt og omfatter alle deler av virksomheten. Det er en betydelig biologisk risiko forbundet med konsernets produksjonsselskaper, men også med salgs- og distribusjonsvirksomheten. Konsernet er svært opptatt av risikostyring i daglig drift, men også gjennom å sikre at mulige fremtidige oppkjøp og allianser passer inn i konsernets risikoprofil.

Havbruk er svært kapitalkrevende. Næringen har tradisjonelt vært underkapitalisert med tilhørende høy finansiell risiko, noe som er lite forenelig med næringens sykliske karakter. Det har alltid vært, og vil alltid være, sentralt i Lerøy Seafood Groups strategi å ha en sunn, fleksibel og bærekraftig finansiering. Administrasjonen og styret i Lerøy Seafood Group arbeider aktivt for å sikre finansielle og strukturelle forhold som gjør det mulig for konsernet å nå sine langsiktige økonomiske mål. Den finansielle beredskapen konsernet har, og skal ha, vil gjøre det mulig å delta i de verdiskapende strukturendringene som pågår.

LERØY SEAFOOD GROUP, VERDIKJEDE OG DE ULIKE SEGMENTENE

En viktig del av Lerøy Seafood Groups strategi er å være en helintegrert leverandør av selskapets hovedprodukter, atlantisk laks og ørret, og virksomheten utøves i dag gjennom en rekke datterselskaper i Norge og internasjonalt. Konsernet rapporterer i tre segmenter: Havbruk, Bearbeiding (VAP) samt Salg og distribusjon. Konsernet ser på seg selv som et lokalt selskap med et globalt perspektiv. Konsernet skal være en virksomhet med lokal forankring der det er lokalisert og på den måten bidra i alle lokalsamfunn uavhengig av region og nasjonalitet.

I segmentet Havbruk ligger konsernets aktiviteter innen produksjon av laks og ørret, herunder slaktning samt en økende andel filetering. Konsernets selskaper i dette segmentet er en betydelig arbeidsgiver langs norskekysten og skal være en synlig og deltakende aktør i alle regionene det opererer i.

Segmentet Bearbeiding (VAP) driver høyforedling av hovedsakelig laks og ørret, men også av andre arter. Produktene blir i stadig økende grad solgt til et globalt marked.

Segmentet Salg og distribusjon har et globalt nedslagsfelt og driver salg, markeds- og produktutvikling, distribusjon og enkel foredling av konsernets eget råstoff, men også i stor grad av råstoff fra samarbeidspartnere og nettverk av leverandører.

HAVBRUK

For å kunne oppfylle sjømatmarkedets stadig strengere krav til sporbarhet, mattrygghet, produktkvalitet, kostnadseffektivitet, bærekraft og kontinuerlige leveranser innen konsernets hovedområder, atlantisk laks og ørret mener Lerøy det er avgjørende å være en helintegrert leverandør. Kontroll gjennom hele verdikjeden har vært en sentral del av selskapets strategi siden 1997, herunder å sikre en koordinert vekst i sentrale deler av produksjonskjeden. Eksempler på dette er store investeringer i ny smoltproduksjon, herunder også produksjon basert på resirkuleringsteknologi. Konsernet har gjennomført store utbygginger, et helt nytt anlegg stod ferdig i Region Midt i 2013, anlegget i Region Nord stod ferdig i 2015 og et anlegg i Region Vest er ferdigstilt i vinter.

Region	Konse- sjoner	Smolt (i mill)	2011 Tonn	2012 Tonn	2013 Tonn	2014 Tonn	2015 Tonn	2016E Tonn
Lerøy Aurora AS*	26	12	18 100	20 000	24 200	26 800	29 200	34 000
Lerøy Midt AS	57	22	62 300	61 900	58 900	68 300	71 400	65 000
Lerøy Sjøtroll	63	23	56 200	71 600	61 700	63 200	57 100	71 000
Sum Norway	146	52,1	136 600	153 400	144 800	158 300	157 700	170 000
Villa Organic AS**						6 000		
Norskott Havbruk (UK)***			10 900	13 600	13 400	13 800	13 500	13 000
Sum			147 500	167 100	158 200	178 100	171 200	183 000

● Tilknyttede selskaper

* Inkluderer volum fra Lerøy Finnmark AS fra og med andre halvår 2014

** LSG sin andel av Villa Organic sitt volum H1 2014, ikke konsolidert

*** LSG sin andel, ikke konsolidert

Konsernets produksjon av atlantisk laks og ørret har siden 2002 hatt en fantastisk utvikling og består nå av virksomheter som i 2015 samlet høstet 158 000 tonn fordelt på 146 konsesjoner. Med dette er konsernet verdens nest største produsent av atlantisk laks og ørret. Produksjonen skjer i tre regioner i Norge. Den nordligste regionen inkluderer Troms og Finnmark fylke, der Lerøy Aurora AS produserer laks fra 26 konsesjoner. I Midt-Norge produserer Lerøy Midt AS laks fra 57 konsesjoner. Den siste regionen er Vestlandet, hvor Lerøy Vest AS og Sjøtroll Havbruk AS produserer laks og ørret fra 63 konsesjoner. I tillegg kommer konsernets produksjon av laks i Skottland gjennom det tilknyttede selskapet Norskott Havbruk. Konsernet eier 50 % av dette selskapet, som høstet 27 000 tonn laks i 2015. Inneværende år forventer Lerøy å høste 170 000 tonn i Norge og 183 000 tonn inkludert volumet fra Norskott Havbruk. Konsernet mener det er rom for vekst innenfor eksisterende konsesjoner utover dette.

Sammen med dyrere fôr, mye drevet av en svekket norsk krone, er økte kostnader med lusebekjempelse årsaken til at konsernets kostnad per produsert kilo laks og ørret gikk opp i 2015 sammenlignet med 2014. Politiske beslutninger medfører stadig vanskeligere rammevilkår for havbruk i Norge. Endringen i luseforskriften fra og med 2013 har vært, og er, utfordrende å tilpasse seg til. Utfordringen har påvirket både konsernets og den norske havbruksbransjens kostnader og produksjonsvolum negativt. Samtidig har norsk havbruksbransje, tross sin unge alder, alltid vist svært god evne til å løse nye utfordringer.

Luseutfordringen vil bli løst, men konsernet har en ydmyk holdning til investeringene som kreves, innovasjonen og læringen som må til for å lykkes. Utfordringen må på sikt løses med forebygging og ikke behandling. Investeringer i forebygging ble økt betydelig i 2015, og vil øke videre i 2016. Antallet behandlinger ble redusert med 35% i 2015 sammenlignet med 2014, men i 2015 var konsernet like fullt i en overgangsfase med betydelige kostnader til både forebygging og behandling.

Konsernet er ikke fornøyd med kostnadsutviklingen i 2015, og en rekke tiltak er iverksatt for å redusere kostnadene. Tiltakene inkluderer stor satsing på bruk av rensefisk, økt tilgang på større brønnbåter og mer mekanisk rensing. Sentralt i arbeidet mot lus er også fokus og opplæring i egen organisasjon.

Den norske kronen er fortsatt svak, ved inngangen til 2016 ser det ut til at fôrprisene vil bli høyere i 2016 enn tilsvarende i år 2015. Konsernet mener at det i 2016, på tross av høyere fôrpriser, har mulighet til å flate ut kostnadene per produsert kilo og på sikt oppnå en kostnadsreduksjon.

For konsernet har prisoppnåelsen for laks og ørret samlet gått opp med 3 % målt i norske kroner, dette selv om prisoppnåelsen på ørret var betydelig lavere i 2015 enn i 2014. Global produksjon av laks økte med 4% i 2015 sammenlignet med 2014, men effekten av importforbudet på blant annet norsk laks og ørret som Russland innførte 7. august 2014, gjorde at eksporten til viktige markeder var betydelig større enn det global produksjonsvekst skulle tilsi. En annen viktig faktor for marked, og prisoppnåelse i 2015, var den betydelige svekkelsen av den norske kronen som gav norske lakseprodusenter betydelig økt konkurransekraft.

I sum gav disse faktorene en markedspris for laks målt i euro som var lavere i 2015 enn 2014, men svekkelsen av norske kroner gjorde at prisen målt i NOK/kg var opp med 2%. Prisene for laks målt i euro var for det meste av 2015 nær snittet av inflasjonsjusterte laksepriser siste 10 år. Den sterke volumveksten til Europa vitner om sterk etterspørsel i dette marked. Mot slutten av 2015 og i starten av 2016 har volumveksten til Europa avtatt grunnet begrenset tilbud av laks, den sterke etterspørselen har gitt høye priser målt i både euro og norske kroner. Den sterke etterspørselen etter laks og ørret i kombinasjon med forventning om begrenset vekst i utbudet de nærmeste årene gir grunnlag for optimisme tross utfordringer knyttet til regulative rammevilkår.

Effekten av importstoppen for laks var betydelig, men ettersom 50% av norsk ørreteksport tidligere gikk til Russland var det ikke til å unngå at effekten for ørret markedet ble betydelig større. Denne effekten ble videre forsterket da omkringliggende land til Russland innførte en importstopp av ørret i august 2015, en importstopp som siden er opphevet. Lerøy Seafood Group er verdens største produsent av ørret. Konsernets prisoppnåelse, og resultat, i 2015 er derfor betydelig negativt påvirket av at prisoppnåelsen på ørret har vært lavere enn for laks. Konsernet er ikke fornøyd med prisoppnåelsen på ørret i 2015, men har iverksatt en rekke tiltak i ulike markeder. Ved inngangen til 2016 er konsernet mer optimistisk med hensyn til utviklingen av ørretprisene, men også i 2016 er det sannsynlig at konsernets prisoppnåelse på ørret vil være lavere enn for laks.

Summen av disse faktorene på volum, pris og kost er en omsetningsøkning i havbruksvirksomheten fra 6 243 millioner kroner i 2014 til 6 494 millioner kroner i 2015. I samme periode falt driftsresultatet fra 1 380 millioner kroner i 2014 til 988 millioner kroner i 2015. Driftsresultatet per produsert kilo falt fra 8,7 kroner i 2014 til 6,3 kroner i 2015.

REGION NORD

Konsernet kjøpte i 2013 en betydelig eierandel i Villa Organic AS, og selskapet ble delt mellom hovedeierne Lerøy Seafood Group ASA og SalMar ASA i juli 2014. Andelen som ble fisjonert til Lerøy Seafood Group ASA, ble fusjonert med Lerøy Aurora AS i starten av 2015. Dette oppkjøpet ga Lerøy Aurora AS tilgang til åtte nye konsesjoner i Finnmark. I tillegg til dette ble Lerøy Aurora AS tildelt en visningskonsesjon i 2015.

Lerøy Aurora AS er bærebjelken i produksjonsregion Nord. Lerøy Aurora er en helintegrert produsent av atlantisk laks. På de 26 konsesjonene selskapet disponerte i 2015, høstet selskapet 29 200 tonn atlantisk laks, en økning fra 26 800 tonn i 2014. Tilgangen til nye konsesjoner gir grunnlag for videre vekst og Lerøy Aurora forventer å høste 34 000 tonn atlantisk laks i 2016.

Gjennom 2014 og 2015 har Lerøy Aurora gjennomført utbygging av ny kapasitet for produksjon av smolt ved anlegget i Laksefjord. Denne investeringen som utgjorde i størrelsesorden 150 millioner kroner vil øke produksjonskapasiteten i Laksefjord til 11,5 millioner 80/100 gram-smolt. Samtidig har denne investeringen gjort det mulig å ta sjøvann på land, noe som muliggjør



produksjon av større smolt. Det nye anlegget vil gi Lerøy Aurora tilgang på flere og større smolt av høy kvalitet, og dermed økt produksjon og kortere produksjonstid i sjø. Konsernet har store forventninger til effekten av investeringen, og at den vil gi ytterligere rom for forbedringer i den allerede svært gode driften av Lerøy Aurora AS.

Lerøy Aurora har også et av Norges mest moderne prosesseringsanlegg for laks på Skjervøy. I tillegg til at anlegget på Skjervøy slakter egen fisk, er det også en betydelig tilbyder av slakteritjenester til andre leverandører. I 2015 ble det investert i en helautomatisert filetlinje på Skjervøy, noe som har økt anleggets filetkapasitet betydelig.

Som følge av høyere fôrpris hadde Lerøy Aurora en økning i uttakskost for høstet laks i 2015 sammenlignet med 2014. I sum oppnådde Region Nord en driftsmargin per produsert kilo på 15,4 kroner, som er en økning fra 13,8 kr i 2014. Konsernet er svært fornøyd med utviklingen i Lerøy Aurora og vil legge til rette for at Lerøy Aurora skal vokse innenfor sin region i årene som kommer.

REGION MIDT

Lerøy Midt AS har 57 konsesjoner og en betydelig videreforedlingskapasitet. I 2015 høstet selskapet 71 400 tonn atlantisk laks, som var en økning fra 68 300 tonn laks i 2014. Andre halvår av 2015 var en svært utfordrende periode for Lerøy Midt. Selskapet måtte gjennomføre forsert utslakting, noe som medførte lavere snittvekter på høstet laks enn det som var planlagt. Dette resulterte i høyere kostnader per produsert kilo, men også prisoppgåelsen ble påvirket svært negativt i andre halvår 2015. Den forserte utslaktingen vil påvirke produksjonsvolumet, salgsvolumet og kostnadsnivået i starten av 2016. For året 2015 oppnådde Lerøy Midt en driftsmargin per produsert kilo på 6,5 kroner, en nedgang fra 9,8 kroner i 2014.

Verken konsernet eller Lerøy Midt AS er fornøyde med resultatene i 2015, men Lerøy Midt har en motivert organisasjon som jobber målrettet for å reetablere sin posisjon som en av de verdensledende aktørene i bransjen. Det er iverksatt en lang rekke tiltak, blant annet bedre tilgang på rensefisk, store brønnbåter og mekanisk rensing. Det ventes bedre resultater gjennom 2016. Forventet høstet volum for 2016 er 65 000 tonn.

Til tross for utfordringer, har Lerøy Midt også gjennom 2015 sett videre positive effekter av resirkuleringsteknologien for produksjon av smolt i Belsvik. Anlegget i Belsvik ble ferdigstilt i 2013. Anlegget kostet 350 millioner kroner og har en produksjonskapasitet på rundt 14 millioner 80/100 gram-smolt. Anlegget fungerer svært godt, og konsernet har store forventninger til at anlegget vil gi rom for videre optimalisering av driften i sjø, utover det å levere smolt av svært høy kvalitet.

REGION VEST

Region Vest består av selskapene **Lerøy Vest AS**, som er 100 % eid av **Lerøy Seafood Group**, og **Sjøtroll Havbruk AS**, der Lerøy Seafood Group ASA eier 50,71 % av aksjene.

Lerøy Vest AS har 37 konsesjoner og høstet 33 200 tonn med atlantisk laks og ørret i 2015, mot 36 900 tonn i 2014. Lerøy Vest AS har i tillegg til matfiskproduksjon i sjø, egen smoltproduksjon. En historisk varm sommer og lite tilsig av ferskvann i fjordsystemene gjorde 2014 til et svært utfordrende produksjonsår i Hordaland. Situasjonen i 2015 var langt bedre,

men fisken som ble høstet i 2015, var påvirket av situasjonen i 2014. Kostnadsnivået i 2015 er høyere enn det konsernet anser som normalt, men konsernet har tiltro til at de tiltakene som er blitt iverksatt, gradvis vil gi effekter gjennom 2016. I 2015 ble Lerøy Vest også sterkt påvirket av den tidligere omtalte utfordrende markedssituasjonen for ørret. Lerøy Vest oppnådde en driftsmargin på 1,1 kroner per produsert kilo i 2015, noe som er en nedgang fra 6,2 kroner i 2014.

Sjøtroll Havbruk AS har 26 konsesjoner og høstet i 2015 totalt 23 800 tonn, en nedgang fra 26 300 tonn i 2014. Sjøtroll Havbruk AS har aktiviteter innen yngel- og smoltproduksjon, matfiskproduksjon, slakteri og videreforedling. Av samme årsaker som for Lerøy Vest hadde selskapet en svak inntjening i 2015 med en driftsmargin per produsert kilo på 1,4 kroner, ned fra 4,3 kroner per kilo i 2014.

Situasjonen og inntjeningen i Hordaland de siste årene har ikke vært tilfredsstillende. En rekke tiltak er iverksatt. I løpet av 2016 vil selskapene ha bedre tilgang på egenprodusert rensfisk (rognekjeks), større brønnbåt og mer utstyr egnet for mekanisk rensing. Videre arbeides det aktivt for et enda bedre samarbeid mellom havbruksaktørene i regionen.

BEARBEIDING (VAP)

Lerøy Seafood Group har investert, og vil fortsette å investere, betydelig innenfor videreforedling av atlantisk laks og ørret. Konsernet mener at utvikling av nye produkter er sentralt for å sikre fortsatt vekst i etterspørselen etter atlantisk laks og ørret. I dette segmentet lages det et vidt spekter av produkter, blant annet porsjoner, røkt og gravet laks, pålegg, sushi/sashimi-retter og «ready-to-cook»-varianter. Den vesentligste prosesseringskapasiteten er for bearbeiding av atlantisk laks og ørret.

Lerøy Fossen AS driver i dag utelukkende med videreforedling av laks og ørret gjennom Norges største røkeri. Selskapet har en sterk lokal forankring og har fokus på kvalitet. Bedriftens produkter selges over hele verden og passer svært godt inn i Lerøy Seafood Groups markedsstrategi, som innebærer stadig mer videreforedling. I 2014 og 2015 ble det investert NOK 50 millioner kroner for å doble kapasiteten ved anlegget. Denne kapasiteten ble delvis tatt i bruk i 2015, men det er rom for betydelig bedret kapasitetsutnyttelse.

PRODUKSJON				SALG OG DISTRIBUSJON
HAVBRUK			VAP	
SETTEFISK	MATFISK	SLAKTERI	BEARBEIDING	BEARBEIDING
LERØY VEST				HALLVARD LERØY
SJØTROLL HAVBRUK				HALLVARD LERØY - JAPAN
LERØY MIDT			BULANDET FISKEINDUSTRI	HALLVARD LERØY - CHINA
LERØY AURORA			LERØY SMØGEN	HALLVARD LERØY - FRANCE
			LERØY FOSSEN	LERØY - USA
			RODE BEHEER BV GROUP	
				LERØY SVERIGE
				SAS HALLVARD LERØY
				LERØY TURKEY
				LERØY PORTUGAL
				LERØY FINLAND
				SJØMATGRUPPEN
				SAS FISHCUT
				SAS EUROSALMON
				LERØY PROCESSING SPAIN
				SJØMATHUSET

Lerøy Smøgen Seafood AB er et svensk sjømatelskap som er involvert i produksjon av ulike typer røkte sjømatprodukter samt produksjon og distribusjon av sjømat salater og lakeprodukter basert på skalldyr. Selskapets produkter markedsføres i en rekke land. Lerøy Smøgen Seafood AB er en viktig inkubator for nye produkter i Lerøy Seafood Group ASA. I 2013 investerte konsernet 75 millioner svenske kroner i en utbygging av fabrikken i Smøgen. Anlegget i Smøgen fremstår i dag som et av verdens mest moderne og effektive anlegg for produksjon av høyforedlet sjømat, herunder laks. Omsetningen som virksomheten genererer økte som følge av større kapasitet i 2014, og har vokst videre i 2015.

Lerøy Seafood Group utvidet satsningen innenfor videreforedling betydelig i 2012 gjennom kjøpet av 50,1 % av det nederlandske sjømatkonsernet **Rode Beheer B.V.** (Rode). Rode er en av de ledende produsentene av videreforedlet sjømat i Nederland og har en bred

portefølje av røykte, marinerte, ferskpakkede og frosne produkter. Rode er svært godt posisjonert for å tilby sjømat av høy kvalitet i markeder som Benelux, Tyskland og Frankrike. Lerøy Seafood Group ASA er svært fornøyd med utviklingen i Rode.

Bulandet Fiskeindustri AS er en moderne norsk videreforedlingsbedrift av hvitfisk for det norske dagligvaremarkedet. Fabrikken ligger på Bulandet i Sogn og Fjordane. Det viktigste råstoffgrunnlaget er sei, torsk, brosme og lange. Selskapets produkter er viktige for å komplettere konsernets produktsortiment.

SALG OG DISTRIBUSJON

Helt sentralt i Lerøy Seafood Groups vekststrategi er å tilby nye produkter til nye markeder. For å kunne gjøre dette må man kjenne, og være nær, kunden og markedet. Lerøy Seafood Group har en lang og stolt historie innen salg og distribusjon av sjømat. Konsernet selger i dag sjømat i mer enn 70 markeder over hele verden og har et omfattende kundenettverk i de fleste av disse markedene. Dette gir konsernet en unik kunnskap om trender i markedet, og samtidig gir den store kundeporteføljen en betydelig risikospredning.

Konsernet deler produktene inn i hovedområdene lakseprodukter, hvitfisk, pelagisk fisk og skalldyr. Innen lakseprodukter selger og distribuerer konsernet alt egenprodusert volum, men har også betydelig volum fra allianser med en rekke andre produsenter. Dette gir skalafordeler gjennom økt utnyttelse av konsernets salgsnettverk. Hvitfisk er nærmest utelukkende basert på villfanget råstoff. Konsernets videreforedlingskapasitet og salgs og distribusjonsnett gjør at konsernet er en svært attraktiv partner for den delen av fangstleddet som satser på fersk og frossen høykvalitets sjømat. Konsernet ser et betydelig potensiale for videreutvikling av dette området.

Produktområdet har i senere år hatt en god utvikling gjennom samarbeid med en rekke små og mellomstore bedrifter, et samarbeid konsernet vil jobbe for å utvikle fremover. Konsernet er også leverandør av skalldyr og fersk pelagisk fisk i både Norge og Europa. Fersk pelagisk fisk representerer i dag et lite, men interessant nisjeprodukt.



Innen segmentet Salg og distribusjon er det et vesentlig skille mellom havbruk og villfanget fisk. Havbruk og villfanget fisk krever ulike former for logistikksystemer og arbeidsmetodikk. Videre er mer enn 80 % av varene som distribueres, ferske. Det stiller svært høye krav, blant annet nærhet til markedet og effektive logistikk-løsninger.

Lerøy Seafood Group har en langsiktig ambisjon om at segmentet Salg og distribusjon skal vokse og levere en driftsmargin på mellom 2,5 og 3,0 % per år. I 2015 hadde segmentet Salg og distribusjon en omsetning på 12,6 milliarder – en økning fra 12,0 milliarder i 2014. Driftsmarginen i 2015 var 2,3 %, som er en økning fra 2,0 % i 2014. Driftsresultatet i segmentet økte fra 241 millioner kroner i 2014 til 287 millioner kroner i 2015. De siste årene har konsernet gjort betydelige investeringer i såkalte «fish-cuts». Dette er fabrikker i sluttmarkedet med en forholdsvis enkel bearbeiding, men store volumer, der nærhet til sluttkunden er sentralt. Fish-cuts muliggjør på mange måter en revolusjon innen distribusjon av fersk fisk. Nye og enkle forbrukerrettede forpakninger samt korte og effektive logistikkjeder gjør det mulig for mange flere butikker å selge fersk fisk. Dette er svært positivt for etterspørselen etter både salmonider og andre fiskearter. Konsernet åpnet flere nye fish-cuts i 2014 og 2015. Det er påløpt oppstartskostnader i forbindelse med disse. I 2015 har konsernet begynt å se positive effekter fra flere av disse investeringene, og konsernet er godt posisjonert i flere markeder.

Hallvard Lerøy AS er målt i omsetning det største selskapet i konsernet, og selskapet hadde i 2015 både rekordomsetning og rekordresultat. I 2015 endte omsetningen på 11,0 milliarder kroner, sammenlignet med 10,7 milliarder kroner i 2014. Hallvard Lerøy har en markedsorientert organisering som setter kundens behov i sentrum og danner grunnlaget for kostnadseffektiv håndtering av den enkelte kunde. Markedets behov for produktbredde sikres gjennom konsernets egen produksjon og et veletablert nettverk av samarbeidende produsenter og fiskebåter.

Med bakgrunn i Hallvard Lerøy AS' sentrale posisjon i verdikjeden er utvikling og vedlikehold av samspillet med samarbeidspartnere et prioritert område. Konsernets globale salgsnettverk består av Hallvard Lerøy AS' salgskontorer i en rekke land samt etablerte søsterselskaper i Sverige, Finland, Frankrike, Nederland, Spania, Portugal og Tyrkia. Hallvard Lerøy AS har salgskontorer i Kina, Japan, Frankrike og USA. Sammen med søsterselskapene dekker salgskontorene dermed ulike deler av konsernets internasjonale markeder. Konsernets tilstedeværelse i sentrale markeder gir muligheter for tettere oppfølging av nøkkelukter samt utvikling av nye kunderelasjoner. Konsernet vil arbeide for tilstedeværelse i enda flere markeder fremover.

I tillegg til internasjonalt salgs- og markedsarbeid driver konsernet også med nasjonal distribusjon av fersk fisk til det norske markedet gjennom Lerøy Sjømatgruppen hvor konsernets norske grossistselskaper deltar sammen med andre eksterne selskaper. Virksomheten baserer seg på regional forankring og kompetanse i den regionen som kunden opererer i. Samtidig tilbyr nettverket de storskalafordelene som er knyttet til riksdekkende markedsarbeid og distribusjon av sjømat. Erfaringen fra dette nettverket, og øvrig virksomhet, gjorde det mulig for konsernet å inngå en langsiktig avtale med Norges største dagligvarekjede i 2013. Med bakgrunn i denne avtalen ble det bygget et nytt, stort produksjonslokale for fisk, Sjømathuset AS. Den nye fabrikken startet opp i 2014, og den legger til rette for en revolusjon innen ferskpakket fisk og sushi i Norge. Aktivitetsnivået i fabrikken er høyt og økende. Konsernet ser frem til å utvikle sjømatkategorien i Norge sammen med Norges største dagligvarekjede.



Lerøy Sverige AB er holdingselskapet for de tre svenske selskapene Lerøy Allt i Fisk AB, Lerøy Stockholm AB og Lerøy Nordhav AB. Lerøy Allt i Fisk AB holder til i Göteborg og er et fullsortiments sjømatelskap med en spesielt sterk posisjon i det svenske catering- og storhusholdningsmarkedet. Lerøy Stockholm AB holder til i Stockholm og er en av Stockholms største sjømatdistributører med særlig god kompetanse innen dagligvarehandel. Det svenske markedet har i flere år vært utfordrende, men Sverige er et viktig marked for Lerøy. Konsernet og den svenske virksomheten har tatt omfattende grep i 2014 og 2015 og rendyrket virksomheten, og inntjeningen er betydelig bedret gjennom 2015. Lerøy Allt i Fisk AB og Lerøy Nordhav AB er nå tydelige grossistforetak, mens Lerøy Stockholm AB er blitt rendyrket etter modell av Sjømathuset AS i Oslo. Konsernet forventer å se en fortsatt positiv utvikling i den svenske virksomheten i løpet av 2016.

Salgs- og distribusjonsvirksomheten i Frankrike er sentral og består i dag av **SAS Hallvard Lerøy**, som i tillegg til to «fish cuts» har salgskontor i Boulogne i Frankrike. Frankrike er et viktig marked for Lerøy, og etter byggingen av en ny fabrikk, som ble ferdigstilt i 2013, har underkonsernet SAS Hallvard Lerøy nå to store fabrikker for prosessering og distribusjon av fersk sjømat i Frankrike. Videreutviklingen av virksomheten i Frankrike skjer i tett samarbeid med den lokale ledelsen.

I 2014 startet konsernet opp salg- og distribusjonsvirksomhet i Spania gjennom etableringen av **Lerøy Processing Spain**. Selskapet driver en moderne fabrikk sentralt i utkanten av Madrid. Fabrikken drives etter samme modell som Sjømathuset i Oslo, og har blant annet blitt en stor produsent av sushi. Sushi-aktiviteten startet i 2015, og det ventes en videre vekst i 2016.

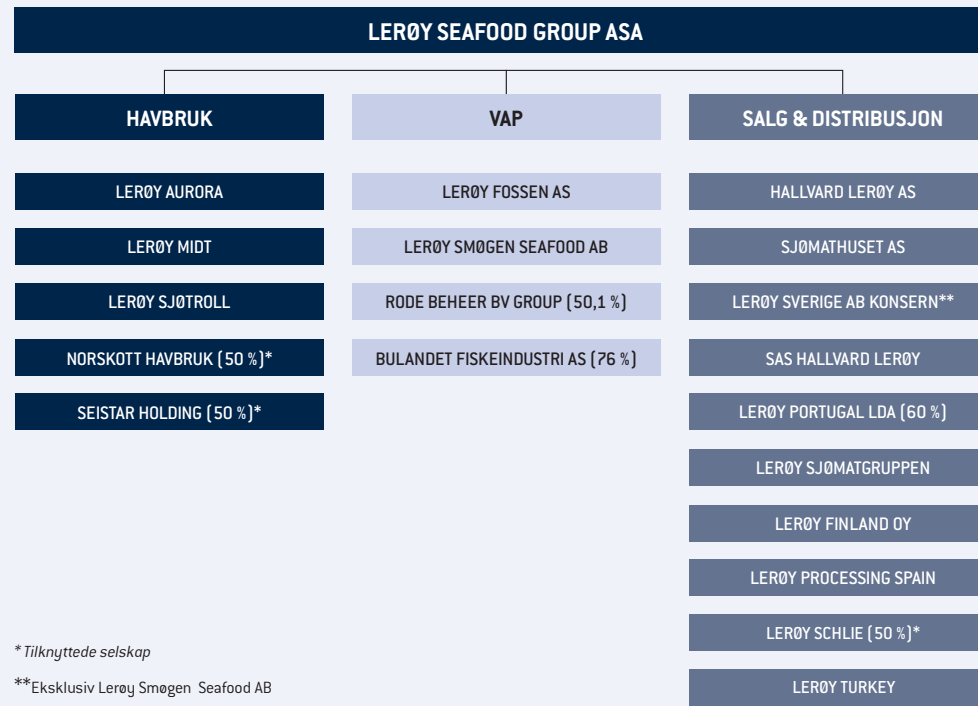
Aktiviteten i Portugal drives gjennom selskapet **Lerøy Portugal Lda**. Selskapet har hatt en god posisjon på den iberiske halvøy, som er et stort og viktig marked for norsk sjømat. Selskapet arbeider målrettet for å bedre sin posisjon som distributør av fersk sjømat i Portugal.

Lerøy Finland OY ble en del av Lerøy Seafood Group i 2011. Lerøy Finland OY holder til i Åbo/Turku i Finland og har en sterk posisjon innen salg og distribusjon av sjømat i sitt hjemmemarked. Det har vært svært vanskelig å utvikle dette markedet, men konsernet ser en bedring ved inngangen til år 2016.

Konsernets aktivitet i Tyrkia drives gjennom selskapet **Lerøy Turkey**. Selskapet har i nært samarbeid med Hallvard Lerøy AS utviklet det tyrkiske markedet for atlantisk laks. Lerøy Seafood Group økte i 2015 sin eierandel i selskapet fra 50 % til 100 %. Selskapet skiftet deretter navn fra **Alfarm Alarko Lerøy**. Tyrkia er et spennende marked med et betydelig potensial. Selskapet utvikler stadig salget til fremtidsrettede og krevende kunder i et spennende marked for fersk fisk. Foruten import og distribusjon av fersk fisk har selskapet også virksomhet som omfatter bearbeiding og røking av fisk.

TILKNYTTET VIRKSOMHET

Lerøy Seafood Group ASA har eierandeler i flere tilknyttede selskaper, de største er Norskott Havbruk AS og Seistar Holding AS. **Norskott Havbruk AS** er eid 50 % av henholdsvis Lerøy Seafood Group ASA og oppdrettsselskapet SalMar ASA. Norskott Havbruk ble etablert i 2001 med formål å kjøpe firmaet som i dag har navnet Scottish Sea Farms Ltd. (SSF). SSF er det nest største havbruksselskapet i Skottland. Selskapet høstet 27 000 tonn laks i 2015. SSF produserer smolt, hovedsakelig for å dekke eget behov. Selskapet driver to moderne landanlegg for prosessering av laks, henholdsvis i Skottland og på Shetland. Selskapet arbeider kontinuerlig for å befeste sin stilling som den ledende og mest kostnadseffektive produsenten av atlantisk laks av høy kvalitet innenfor EU. Selskapet er allerede godt posisjonert i flere markedssegmenter med fokus på høy kvalitet, blant annet gjennom det anerkjente merket Label Rouge. I 2016 forventer selskapet å høste 26 000 tonn laks. SSF har et betydelig potensiale for organisk vekst i årene som kommer og har planer som innebærer at årlig høstet volum skal være mellom 35 og 40 tusen tonn fra eksisterende lisenser. For å sikre dette vil selskapet investere ytterligere innenfor smoltproduksjon de neste to årene.



*Tilknyttede selskap

**Eksklusiv Lerøy Smøgen Seafood AB

I 2015 kjøpte konsernet en 50 % eierandel i brønnbåtredereiet **Seistar Holding AS**. Seistar Holding AS er leverandør av brønnbåttjenester til Region Vest. Selskapet har bestilt en ny, stor brønnbåt som vil bli levert sensommeren 2016.

Konsernet har i lengre tid jobbet med selskapet Brdr. Schlie i Danmark. I 2013 inngikk partene et samarbeid og etablerte selskapet **Lerøy Schlie A/S**, som de hver eier 50 % av. Lerøy Schlie A/S har etablert seg i en fabrikk som er egnet for videreforedling og pakking av fersk fisk, primært for distribusjon i Danmark. I 2015 har aktiviteten i dette selskapet økt betydelig, og selskapet er en god plattform for vekst i Danmark og dets nærområder.

LOKAL FORANKRING, GLOBALT PERSPEKTIV



VI HAR AKTIVITET I 52 KOMMUNER I NORGE

- Havbruk
- Salg & Distribusjon
- VAP

- 1 LERØY AURORA AS**
Antall konsesjoner: 26 • 2015 GWT: 29 200
- 2 LERØY MIDT AS**
Antall konsesjoner: 57 • 2015 GWT: 71 400
- 3 LERØY VEST AS**
Antall konsesjoner: 37 • 2015 GWT: 33 200
- 4 SJØTROLL HAVBRUK AS**
Antall konsesjoner: 26 • 2015 GWT: 23 800

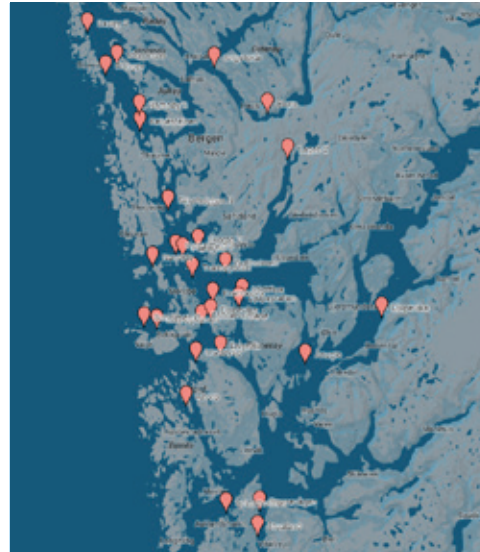


LOKALITETER

Lerøy Midt



Lerøy Sjøtroll



Lerøy Aurora





STYRET

Styret skal med sin sentrale plassering mellom eiere og ledelse utgjøre det kollegiet som ivaretar alle aksjonærenes 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.

Styrets formann, Helge Singelstad, ble valgt inn i konsernets styre ved ekstraordinær generalforsamling den 26.11.2009. Helge Singelstad er utdannet dataingeniør, er siviløkonom fra NHH og har i tillegg grunnfag i 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 pr. 31.12.2014, men eier indirekte aksjer i selskapet som aksjonær i Austevoll Seafood ASA.

Etter allmennaksjeloven kan daglig leder ikke være styremedlem. NUES, Norsk utvalg for eierstyring og selskapsledelse, er også tydelig i sin anbefaling om at verken daglig leder eller andre ledende ansatte i selskapet bør være styremedlemmer. I Lerøy Seafood Group ASA er verken konsernleder eller andre ledende ansatte medlemmer i selskapets styre.

Styret har gjennom flere år, også i sine sju møter i 2013, hatt særlig fokus på sammenhengen mellom operasjonell drift og strategisk forretningsutvikling. Styret arbeider målrettet sammen med selskapets ledelse for at konsernet skal bli det mest lønnsome, helintegrerte, internasjonale sjømatkonsern. Dette arbeidet har vært gjennomført i henhold til det som over lang tid har vært kommunisert til omverden. Styrets arbeid reflekterer strategien og resultatet av arbeidet reflekteres gjennom administrasjonens gjennomføring. Selv om arbeidet med selskapets strategiske utvikling er en kontinuerlig prosess i styrets arbeid, gjennomføres det også egne strategisamlinger. Dette ble også gjort i 2015.

Konsernets struktur med autonome enheter i ulike regioner ledes gjennom konsernledelsens deltagelse i selskapenes styrende organer. De ansatte bidrar også gjennom sin representasjon i datterselskapenes styre til en god driftsutvikling. Revisjonsutvalget står for kvalitetssikring av intern kontroll og rapportering. I tillegg har de ansvaret for styrets dialog med og oppfølging av eksterne revisorer. Det ble avholdt tre møter i revisjonsutvalget i 2015.

Ett av styrets medlemmer har et overordnet ansvar for miljø og bærekraft. En utvidet gjennomgang av selskapets arbeid knyttet til miljø og bærekraft blir gjennomført i forbindelse med møter avholdt i revisjonsutvalget.

Det er utarbeidet instruks for styrets arbeid. Rammene for daglig leder sitt arbeid ligger i egen instruks i tillegg til en tett dialog med selskapets styreleder.

I ordinær generalforsamling den 25.05.2005 ble § 5 i selskapets vedtekter endret for å innføre valgkomité i selskapet. 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.

Lerøy Seafood Group ønsker å tilby produkter av høy kvalitet og dermed utvikle et lønnsomt, effektivt og bindende samarbeid på både tilførsels- og markedsføringsiden. Styret vil sammen med selskapets ledelse fortsette arbeidet med å utvikle og tilpasse selskapets styringssystem for miljø og forretningsdrift i henhold til nasjonale og internasjonale krav.

Styret understreker behovet for strategisk fremtidsrettede modeller for konsernets aktiviteter, noe som kan innebære oppkjøp og fusjoner både oppstrøms og nedstrøms. Styret arbeider aktivt for å sikre finansielle og strukturelle forhold for konsernets langsiktige økonomiske mål.

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.





RISIKOFORHOLD

Internkontroll og risikostyring

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, som stadig må utvikles for å tilpasses skiftende forhold. Konsernets regionale oppbygging med selvstendige enheter, også når det gjelder korttidsrapportering, gir god kontroll og sterkt fokus. Internkontrollen bygger på daglige og ukentlige rapporter som oppsummeres i månedsrapporter tilpasset det enkelte selskapet, samt på konsernnivå. Det er lagt vekt på å utvikle en enhetlig rapporteringsrutine og enhetlige formater, slik at man sikrer korrekt rapportering i alle enheter og opp til et aggregert nivå.

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 enkeltrisikoe og holde det samlede risikobildet innenfor akseptable grenser.

Operasjonell risiko

Havbruk foregår i relativt åpne farvann hvor man av miljø- og fiskehelsehensyn oppnår de beste oppdrettsbetingelsene. Dette stiller store krav til både ansatte og utstyr. Produksjonsanleggene er kontinuerlig eksponert for naturkreftene, noe som representerer en viss risiko for ødeleggelse av utstyr med påfølgende risiko for rømming av fisk. Selskapet har hatt rømming av fisk i 2015, jf. den mer detaljerte beskrivelsen i konsernets miljørapport. Dyrehold i intensive kulturer vil alltid utgjøre en viss sykdomsrisiko. Fisken er spesielt eksponert for sykdom når den starter livet i sjøen, siden den i denne perioden er utsatt for stress og skal venne seg til et helt nytt miljø. Risikoen for sykdomsutbrudd reduseres ved hjelp av god kvalitet på smolten, vaksinasjoner, godt dyrehold og valg av gode lokaliteter. Konsernet har også fokus på bærekraftig fôr.

Ytterligere kommentarer til den biologiske produksjonen står i konsernets miljørapport.

Markedsrisiko

Konsernets resultat er i stor grad knyttet til utviklingen av verdens lakse- og ørretpriser. For å redusere risikoen forsøker man til enhver tid å ha en gitt andel av omsetningen som kontraktssalg.

Videre har norsk oppdrettsnæring, og videreforedlingsindustrien i Norge og i EU, historisk vært eksponert for den risikoen som vedvarende trusler om langsiktige politiske handelshindringer fra EU-kommisjonen har representert. EU-kommisjonen opphevet i 2008 tiltaket med såkalt minstepris for norsk laks og straffetoll på norsk ørret. I 2011 ble straffetollen på hel laks til USA fjernet. Den 7. august 2014 innførte Russland importstopp for norsk laks og ørret. Siden Russland normalt er et stort marked for norsk laks og ørret, hadde importstoppen negativ påvirkning på prisopptakelsen for ørret i 2015.

Valutarisiko

Konsernet operer internasjonalt og er eksponert for valutarisiko i flere valutaer. Valutaderivater sammen med opptrekk/innskudd på flervalutakonti benyttes for i størst mulig grad å fjerne valutarisikoen på utestående kundefordringer, inngåtte salgskontrakter samt pågående kontraktsforhandlinger. Konsernets langsiktige gjeld er i all hovedsak i norske kroner.

Kredittrisiko

I henhold til konsernets strategi for håndtering av kredittrisiko er konsernets kundefordringer i all hovedsak dekket av kredittforsikring eller andre sikringsformer. Det foretas kredittvurdering av alle nye kunder.

Renterisiko

Hoveddelen av konsernets langsiktige gjeld er basert på avtaler om flytende rente, og vi er således eksponert for en økning i markedsrenten. Risikoen er redusert gjennom bruk av rentebytteavtaler.

Likviditetsrisiko

Den største enkeltfaktoren knyttet til likviditetsrisiko er svingninger i lakseprisene. I tillegg påvirkes likviditeten av blant annet svingninger i produksjons- og slaktevolum samt endringer i fôrprisen, som er den viktigste enkeltfaktoren på kostnadssiden. Fôrkostnader påvirkes av prisutviklingen på marine råvarer og landbruksprodukter.

Styrets gjennomgang

En vesentlig del av styrets arbeid er å sikre at selskapets ledelse kjenner og forstår konsernets risikoområder, og at risikoen styres gjennom hensiktsmessig internkontroll. Vurderinger og evalueringer av både ledelsens og styrets forståelse av risiko og internkontroll foretas løpende. Revisjonsutvalget spiller en viktig rolle i dette arbeidet.



Beskrivelse av hovedelementene i risikostyring og internkontroll knyttet til finansiell rapportering

Internkontrollen i konsernet bygger på rammeverket fra «Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commissions» (COSO) og omfatter kontrollmiljø, risikovurdering, kontrollaktiviteter, informasjon og kommunikasjon samt oppfølging. Innholdet i de ulike elementene beskrives nedenfor.

Kontrollmiljø

Kjernen i virksomheten er medarbeidernes individuelle egenskaper, etiske verdier og kompetanse i tillegg til miljøet de arbeider i.

Retningslinjer for finansiell rapportering

Konsernregnskapssjef gir, på vegne av finansdirektør, retningslinjer til enheter i konsernet. Disse retningslinjene stiller krav til både innhold i og prosess for finansiell rapportering.

Organisering og ansvar

Konsernregnskapssjef rapporterer til finansdirektør og har ansvar for fagområder som finansiell rapportering, budsjett og internkontroll over finansiell rapportering i konsernet.

Lederne for rapporterende enheter har ansvar for løpende finansiell oppfølging og rapportering. Enhetene har ledergrupper og økonomifunksjoner tilpasset sin organisasjon og virksomhet. Ledelsen i enhetene skal sørge for å implementere hensiktsmessig og effektiv internkontroll og har ansvaret for å etterleve kravene.

Revisjonsutvalget skal føre tilsyn med prosessen for finansiell rapportering og kontrollere at konsernets internkontroll og risikostyringssystemer fungerer effektivt. Revisjonsutvalget skal videre påse at konsernet har en uavhengig og effektiv ekstern revisjon.

Årsregnskaper for alle selskaper i konsernet revideres av ekstern revisor, innenfor rammene fastsatt i internasjonale standarder for revisjon og kvalitetskontroll.

Risikovurdering

Konsernregnskapssjef og finansdirektør identifiserer, vurderer og overvåker risiko for feil i konsernets finansielle rapportering i samarbeid med ledere av rapporterende enheter.

Kontrollaktiviteter

Rapporterende enheter har ansvar for å iverksette tilstrekkelige kontrollhandlinger for å forebygge feil i den finansielle rapporteringen.

Det er etablert prosesser og kontrolltiltak som skal sørge for kvalitetssikring av finansiell rapportering. Tiltakene omfatter fullmakter, arbeidsdeling, avstemminger/dokumentasjon, IT-kontroller, analyser, ledelsesgjennomganger og styrerepresentasjon i datterselskaper.

Konsernregnskapssjef gir retningslinjer for finansiell rapportering til enheter i konsernet. Konsernregnskapssjef påser at rapporteringen skjer i samsvar med gjeldende lovgivning, regnskapsstandarder, fastsatte regnskapsprinsipper og styrets retningslinjer.

Konsernregnskapssjef og finansdirektør vurderer løpende konsernselskapenes og forretningsområdenes finansielle rapportering. Det foretas analyser mot tidligere perioder, mellom ulike enheter og mot andre selskaper i bransjen.

Gjennomgang i konsernledelsen

Konsernledelsen gjennomgår månedlig finansiell rapportering, herunder utvikling i resultat- og balansestørrelser.

Behandling i revisjonsutvalget, styret og generalforsamlingen

Revisjonsutvalget og styret gjennomgår kvartalsvis finansiell rapportering for konsernet. I sine gjennomganger har revisjonsutvalget diskusjoner med ledelsen og ekstern revisor. Minst én gang i året har styret møte med ekstern revisor uten at administrasjonen er til stede.

Styret behandler kvartalsregnskap og forslag til årsregnskap. Årsregnskapet fastsettes av generalforsamlingen.

Informasjon og kommunikasjon

Konsernet legger vekt på korrekt og åpen informasjon til aksjonærer, potensielle aksjonærer og andre interessenter. Punkt 13, «Informasjon og kommunikasjon», inneholder mer detaljert informasjon.

Oppfølging

Rapporterende enheter

De ansvarlige for rapporterende enheter skal sørge for hensiktsmessig og effektiv internkontroll i samsvar med krav og har ansvaret for å etterleve disse.

Konsernnivå

Konsernregnskapssjef og finansdirektør gjennomgår enhetenes og konsernets finansielle rapportering og vurderer eventuelle feil, mangler og forbedringsbehov.

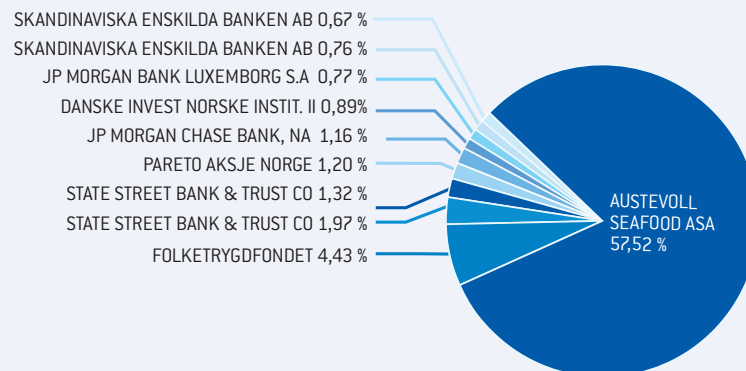
Ekstern revisor

Ekstern revisor skal gi revisjonsutvalget en beskrivelse av hovedelementene i revisjonen av foregående regnskapsår, særlig om vesentlige svakheter som er avdekket ved internkontrollen knyttet til regnskapsrapporteringsprosessen.

Styret

Styret ved revisjonsutvalget fører tilsyn med prosessen for finansiell rapportering.

DE 10 STØRSTE AKSJONÆRENE



EIERFORHOLD

Selskapets eiere har gjennom flere år sammenholdt behovet for ulik kompetanse, kontinuitet, fornyelse og endringer i selskapets aksjonærstruktur med styrets sammensetning. Selskapets interessenter vil alltid være tjent med at styrets sammensetning endres i tråd 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.



INTERESSETER

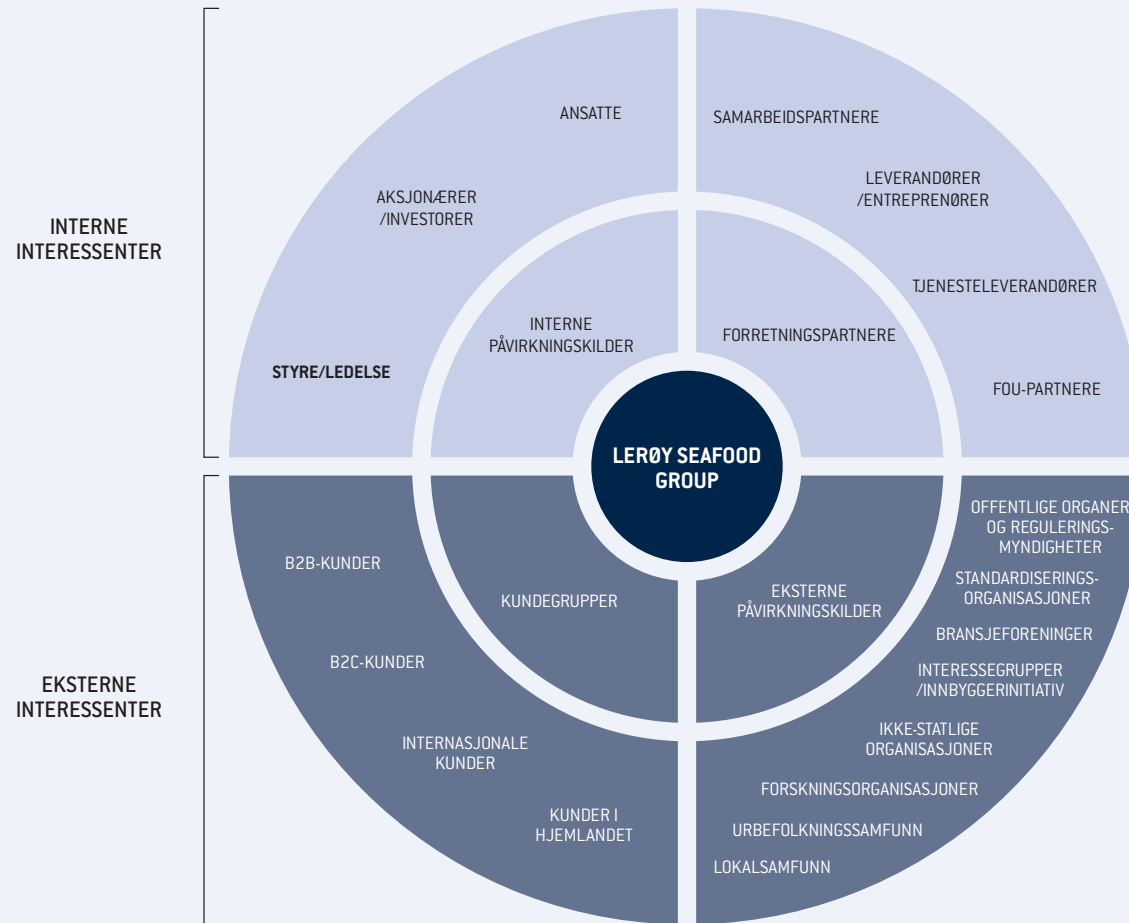
En interessent er en regnskapsfører, en gruppe, en organisasjon, et medlem eller et system som påvirker eller kan bli påvirket av en organisasjons handlinger. Lerøy Seafood Group har ulike interessenter og kommuniserer med disse gjennom møter, årsrapporter, miljørapporter, GRI-rapporter, CDP-rapporter, kommunikasjon i mediene, kunngjøringer, registrering, offentlige rapporter, samarbeidsprosjekter, samarbeidsavtaler, børs, nettsider osv.

God kommunikasjon med interessentene er viktig i vårt daglige arbeid. I en ny prosess analyserer vi interessentene ut fra hvilken påvirkning de har på organisasjonen vår. Dette hjelper oss med å finne ut hvordan vi kan engasjere dem mer effektivt, og ikke minst sørger det for at begge parter får noe ut av samarbeidet.

Nøkkelord:

- Godkjenning av valgte temaer
- Ulike perspektiver på påvirkning
- Identifisering av problemer
- Inntrykk utad
- Kunnskap

INTERESSENER





BEKYMRET OPTIMIST



Aktivitetsnivået i 2015 har vært høyt! Vi har styrket vår markedsposisjon, og videreutviklet viktige relasjoner på kunde- og leverandørsiden. Omsetningen for året endte på 13,5 milliarder, en økning på nesten 1 milliard sammenlignet med 2014, og det høyeste i konsernets historie. Det er gledelig å se at vi fortsatt, som de 25 foregående årene, klarer å skape vekst. Jeg blir stadig positivt overrasket over hvor sterk etterspørselen etter sjømat er. Det gjør meg optimistisk med tanke på konsernets posisjon for fremtiden.

Lerøy Seafood Group ASA er et helintegrert selskap som kontrollerer hele verdikjeden fra egg til ferdig produkt helt ut til sluttkunde. Dette gir oss unike muligheter til selv å kunne påvirke utviklingen i verdikjeden samt kategorien laks og ørret i samarbeid med sentrale slutt kunder over hele verden. Det er vår evne til kontinuerlig forbedring, effektivisering, innovasjon og utvikling av bærekraftige løsninger gjennom hele verdikjeden som bestemmer hvilken utvikling selskapet kommer til å ha i fremtiden. Vi skal fortsette å jobbe knallhardt for den positive utviklingen av konsernets markedsposisjon.

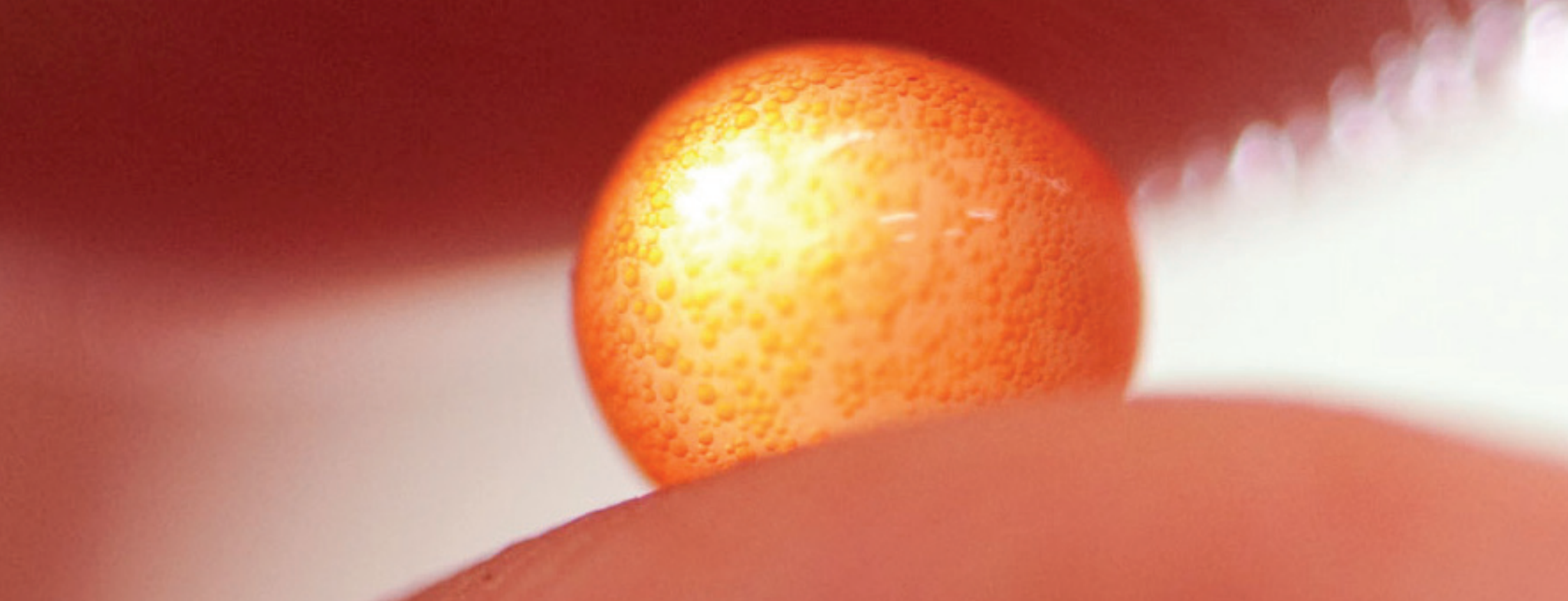
Samtidig har 2015 vært et utfordrende år. Driftsresultatet i 2015 er lavere enn i 2014, med en nedgang fra 1,788 millioner til 1,380 millioner i 2015. Mye av forklaringen for nedgangen er økte kostnader i produksjonen av laks og ørret. Dette bekymrer meg. Jeg har stor tro på tiltakene vi har iverksatt, og det er et hovedfokus å få snudd kostnadsutviklingen i 2016.

En annen bekymring som har vokst i 2015 er manglende vekstutsikter i norsk havbruksnæring. Vi kommer ikke til å ha vekst i norsk produksjon i perioden fra 2012-2018, og man kan sette spørsmål ved utsiktene også etter dette. Det ligger et enormt potensiale i varig verdiskapning i den globale etterspørselsveksten etter sjømat, og det er viktig at det legges til rette for at denne verdiskapningen kan skje i Norge og ikke bare i andre regioner.

Lerøy er i dag inndelt i tre driftssegmenter med totalt 2 527 ansatte fordelt på 1 252 i havbruk, 506 i VAP og 759 i salg og distribusjon. Alle disse enhetene har vokst betydelig de siste årene.

HAVBRUK

Lerøy Seafood Group er verdens nest største produsent av atlantisk laks og ørret med en total produksjon i 2015 på 158 000 tonn, noe som er på samme nivå som i 2014. Rammesvilkårene for produksjon av laks og ørret i Norge blir stadig strengere. Det tar tid å tilpasse seg, og det jobber vi knallhardt med. Vekstutsiktene til norsk havbruksnæring har aldri vært svakere. Det er et betydelig potensiale i å skape verdier i den globale etterspørselsveksten etter laks og ørret. Det er ekstremt viktig at det politisk legges til rette for at også Norge kan ta del i denne verdiskapningen.



Norge har den mest bærekraftige lakseproduksjonen i verden. Vi har de strengeste myndighetskravene til hvordan produksjonen skal gjennomføres. Fjerning av førkvotene og innføring av det såkalte MTB-regimet i 2005 var fremtidsrettet og godt politisk arbeid. Vi trenger flere slike fremtidsrettede tiltak som kan stimulere til økt verdiskaping.

Kysten av Norge er som skapt for havbruk og er særlig egnet for produksjon av atlantisk laks og regnbueørret. Sammenlignet med annen produksjon av protein er havbruksnæringen en svært arealeffektiv og miljømessig konkurransedyktig matproduksjon globalt sett. Det er selvsagt i sjømatnæringens største interesse at havbruksvirksomheten drives bærekraftig. Det må i tillegg være i samfunnets interesse at havbruksnæringen i likhet med andre næringer blir vurdert ut fra et helhetssyn når det gjelder bærekraft, og at både økonomisk, sosial og miljømessig bærekraft legges til grunn når fremtidig vekst skal vurderes.

Fra år 2000 frem til i dag har havbruksnæringen i Norge nesten halvert antall lokaliteter i bruk, samtidig som produksjonen av laks er nær doblet. Overgangen til færre og større lokaliteter plassert på mer egnede steder har ført til en betydelig reduksjon i arealbruk per kilo produsert fisk, samtidig som man har oppnådd betydelige miljøgevinster. I dag benytter norsk havbruksnæring så lite som en halv prosent av kystarealene innenfor grunnlinjen. Samtidig opplever vi at arealtilgangen er en av de største begrensningene for fremtidig vekst i næringen. For meg er det nesten ubegripelig at Norge er kommet i en slik situasjon.

Når Stortinget og regjeringen beslutter årlige tildelinger av MTB eller konsesjoner, er det avgjørende at kommunene følger opp med å avsette areal til dette. Ringvirkningsanalysen utgitt av Nofima i desember 2014 viser at norsk havbruksnæring kjøpte varer og tjenester i Norge for 34,3 milliarder kroner og skaffet landet 42 milliarder kroner i eksportinntekter. I 2015 har disse beløpene økt betydelig. Fremtidens havbruksnæring vil utvikle seg konstant i retning av enda mer areal- og miljøeffektive løsninger. Samtidig vil det vokse frem konsepter hvor multitrofisk akvakultur (IMTA) vil kombinere dagens arter med produksjon av alger og blåskjell, og man vil bli i stand til å dyrke marint protein til både humant konsum og til havbruk. Vårt samarbeid med Bellona gjennom Ocean Forest er et godt eksempel på dette.

Det er dessverre også en tragisk og ulykkelig hendelse som har preget oss i året. Den 31. august 2015 skjedde det som ikke skal skje. Vår kollega Frode Pletten mistet livet i en arbeidsulykke ved vårt anlegg på Ålforø i Fitjar. Frode var en meget kompetent og høyt respektert kollega med stor arbeidskapasitet og arbeidsvilje. Han var en humørspreder og en god medspiller for alle sine nære kolleger. Frode vil bli savnet som arbeidskamerat og venn.

VAP

Lerøy har de siste årene investert betydelig i dette segmentet. Det er da gledelig at 2015 er det beste året vi har hatt – med tanke på både volum, omsetning og inntjening. VAP består i dag av fire fabrikker med god spredning i produktutvalg, markeder og segmenter. Jeg mener at vi med dagens struktur har et meget godt utgangspunkt for fortsatt vekst innenfor denne kategorien. I fremtiden vil fokus på innovasjon, effektivisering, teknologiutvikling, automatisering, produksjon og salg av høykvalitetsprodukter være avgjørende for vår konkurransekraft og

fremtidige vekst. En av de største utfordringene vi står overfor her, er varierende råvaretilgang gjennom året. For at vi skal kunne optimalisere og gi alle våre ansatte en forutsigbar hverdag, er det avgjørende at vi får større stabilitet i produksjonen av laks og ørret gjennom året. En mer fleksibel MTB-ordning vil bidra til en slik stabilitet.

SALG OG DISTRIBUSJON

Lerøy er mye mer enn bare laks og ørret. Gjennom vårt etterhvert omfattende distribusjonsnettverk selger, produserer, pakker og distribuerer Lerøy et betydelig volum av alle typer sjømat. Vi er blitt et av verdens største sjømatkonsern med hovedfokus på omsetning av fersk sjømat. Vi har hatt en fantastisk utvikling innen dette segmentet. Dette skyldes ikke bare nye investeringer i distribusjonsanlegg ulike steder i Europa, men også dyktige og motiverte ansatte som jobber hardt for å sikre at våre kunder får fersk sjømat levert hver eneste dag. Lerøy jobber målrettet med investeringer i nye markeder for å øke etterspørselen etter sjømat fra Lerøy ytterligere. Ting tar tid, men målrettet arbeid gir resultater. Vi har vist over tid at vi evner å utvikle sjømatkategorien gjennom sterkt pågangsmot, innovasjon og nytenkning. Det vil vi fortsette med.

Til slutt vil jeg takke alle ansatte og samarbeidspartnere for innsatsen i 2015!



Henning Kolbjørn Beltestad
konsernleder
Lerøy Seafood Group

KRITISKE PRESTASJONSINDIKATORER (KPI)	MÅL FOR 2015	STATUS 2015	MÅL FOR 2016
1. Rømmingsforebyggende arbeid			
LS G KPI 1: Antall fisk	0	7340	0
2. Tiltak for reduksjon av lakselus			
LS G KPI 2: Voksne hunnlus	0,1	Mål oppnådd	< 0,2
LS G KPI 6: Antall kjemiske avlusningsprosedyrer pr. generasjon	Maks 4 i sør og 1 i nord	2,61 i sør og under 1 i nord	1,5
3. Fiskehelse og fiskevelferd			
LSG KPI 3: Dødelighet pr. generasjon %	7,0	NA, på grunn av ny metode for å måle	6
LS G KPI 4: Tetthet kg/m ³	25	Mål oppnådd	Maks. 25
4. Effektiv arealbruk			
5. Reduksjon av næringssaltutslipp på lokalitet			
LS G KPI 5: Lokalitetsstatus Snitt MDM B	1,5	Mål oppnådd	1,5
LS G KPI 7: Biologisk førfaktor	1,09	Mål oppnådd	1,00
LS G KPI 10: Reduksjon av næringssaltutslipp	FoU via Ocean Forest	Mål oppnådd	Pågående prosess
6. Annet			
LS G KPI 8: Klager fra interessenter	Alle klager skal besvares skriftlig	Mål oppnådd	Alle klager skal besvares skriftlig
LS G KPI 9: Fiskefôr	Øke innholdet av MSC-sertifiserte råvarer FishSouce-score for marine råvarer for enkeltarter > 6, biomassescore > 8 + FFDRo < 2,95	Pågående prosess	Pågående prosess
Energiforbruk i kWh pr. produsert tonn	Hvert enkelt selskap setter sine egne mål		
Vannforbruk i m ³ pr. produsert tonn	Hvert enkelt selskap setter sine egne mål		
Andelen pakkede råvarer skal økes (termen pakkede råvarer er definert som salgsvarer)	Hvert enkelt selskap setter sine egne mål		



VIKTIGSTE UTVIKLINGSAKTIVITETER I 2015

MILJØ OG FOU

I 2013 besluttet konsernet å bli en betydelig produsent av rensefisk. Lerøy Seafood Group har gjennom 2015 tatt en ledende rolle når det gjelder satsing på rensefisk til bruk i havbruk. Konsernets kjøp av 100 % av aksjene i Senja Akvakultursenter AS, 51 % av aksjene i Norsk Oppdrettsservice AS samt oppstart av rognkjeksproduksjon ved flere anlegg vil etter planen gjøre konsernet selvforsynt med rensefisk i løpet av 2016.

Konsernet har over tid investert for å kunne levere kvalitetssmolt gjennom hele året, tilpasset produksjonen i havet, men også for å kunne tilfredsstille markedets behov for laks og ørret 12 måneder i året. I dette er konsernets satsing på smolt-anlegg som utnytter resirkulerings-teknologi sentralt. I 2015 leverte også Lerøy Aurora sitt smoltanlegg i Laksefjord i Finnmark sin første smolt fra det nye og moderne resirkuleringsanlegget. Med dette økte konsernets smoltkapasitet ytterligere.

Lerøy Seafood Group har over tid brukt store ressurser på utvikling av teknologi for produksjon av postsmolt i lukkede flytende anlegg. Konsernet har muliggjort utvikling, produksjon og testing av en pilot for et postsmoltanlegg. Konsernet deltar også som partner i et lengre forskningsprosjekt sammen med Norges forskningsråd. Dette prosjektet vil tilføre oss mer kunnskap innen teknologi og biologi med henblikk på bygging og drift av fremtidens postsmoltanlegg.

Sammen med Bellona driver Lerøy Seafood Group FoU-selskapet Ocean Forest AS. Målet er å utnytte utslippene av næringsalter som kommer fra havbruksanleggene. Det er ennå tidlig å si, men målet er økt ressursutnyttelse. Konkret arbeides det med produksjon av blåskjell-mel som en kilde til marint protein. Det arbeides også med dyrking av stortare, en plante som har ekstrem vekst i den kalde årstiden, og som vi håper kan utnyttes som proteinkilde. Med bakgrunn i forskningsresultatene fra 2015 har konsernet tro på at dette vil kunne bidra positivt til enda mer bærekraftig produksjon i årene som kommer.

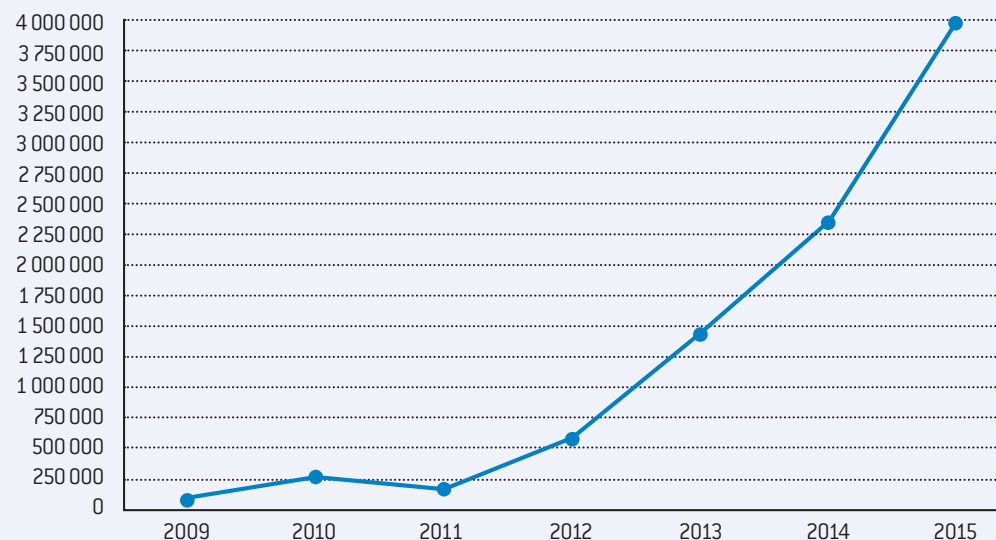
Konsernet har i 2015 gått inn på eiersiden i et brønnbåtrederi, Seistar Holding AS med 50 %, og får med dette bedre kontroll over en stadig viktigere del av verdikjeden.

UTVIKLING AV PRODUKTER OG MARKEDER

Lerøy Seafood Group er Norges største produsent av sushi og har utvidet sushikonseptet ytterligere gjennom vellykket lansering i nye «retail»-markeder, blant annet Finland og Spania. Konsernet har i 2015 fortsatt den positive trenden med produktutvikling ved å lansere en rekke innovative produkter og nye produktvarianter, hovedsakelig innen ferskpakket fisk.

På markedssiden har konsernet posisjonert seg for vekst i nye geografiske områder gjennom sin økte satsing i Tyrkia. Eierandelen i det tyrkiske selskapet Lerøy Turkey (tidligere Alfarm Alarko Lerøy) ble økt fra 50 % til 100 %.

MILJØMERKEDE PRODUKTER SOLGT I SVERIGE 2011 - 2015 (KG)



LERØY I SVERIGE

Lerøy Smøgen Seafood AB i Sverige, er et av konsernets største videreforedlingsanlegg. Anlegget er blant Europas største innen videreforedling av laks og har et fullstendig sertifisert miljøstyringsystem som er i henhold til ISO 14001. I tillegg har konsernet 3 grossist selskap lokalisert i Sverige. Et i Stockholm, et i Gøteborg og et i Lomma. Tilsammen økte disse selskapene i 2015 salget av miljømerkede produkter med 72% fra 2014. Andelen av miljømerkede produkter utgjorde i 2015 27,6 % av total volumet av solgte produkter, mot 17,5 % i 2014.

Svenske forbrukere er blandt de forbrukere som er mest opptatt av miljømerkede produkter i Europa.



MÅL OG RESULTATER FOR FISH CUT OG EUROSALMON I 2015

Fish Cut	Mål 2015	Resultat 2015	Mål 2016
Strømforbruk	0,420Kwh/kg	0,38	0,420Kwh/kg
Vannforbruk	2,60L/kg	3,13	2,60L/kg
Totalt sykefravær	< 4,19	3,91	

Eurosalmon	Mål 2015		
Strømforbruk	0,400 KWh/Kg	0,158	0,400 KWh/Kg
Vannforbruk	2,50L/kg	2,36	2,50L/kg
Totalt sykefravær	< 4,92	5,73	< 4,92

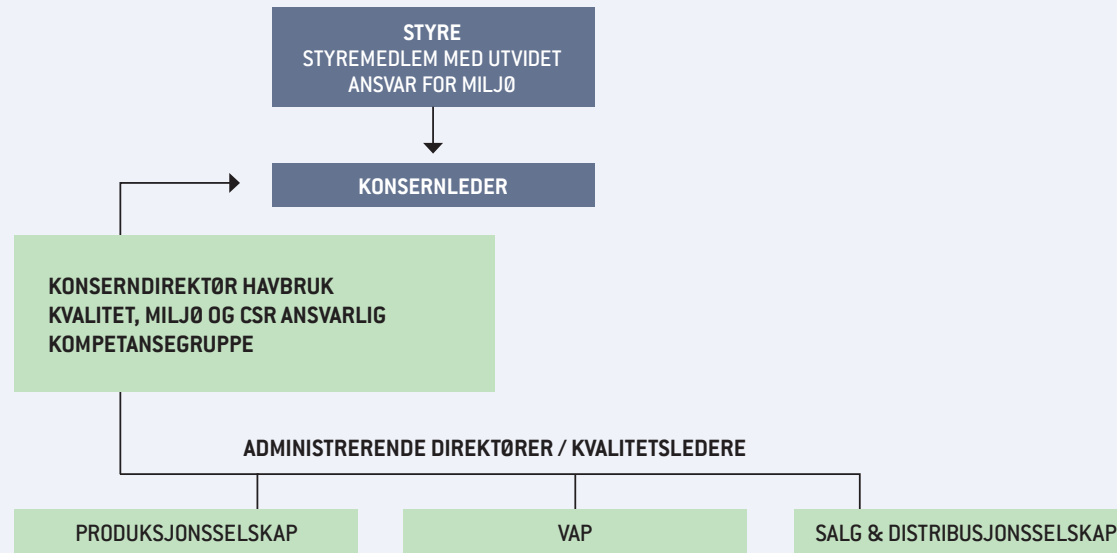
FRA VÅRE PRODUKSJONSSLESKAPER I FRANKRIKE: FISH CUT OG EUROSALMON

Miljø og bærekraft er en naturlig del av de franske selskaperes retningslinjer, og begge selskaper har de siste årene lagt ned mye arbeid på disse områdene. Som et resultat har selskapene nå klart definerte arbeidsmål for både miljø og sosialt ansvar.

KUNDEFOKUS I DET JAPANSKE MARKEDET

Miljø og bærekraft er også i fokus i det japanske markedet. De siste årene har internasjonale organisasjoner som WWF, Greenpeace og Sustainable Fisheries Partnership lansert kampanjer i dette markedet i forbindelse med sjømat. De Japanske forbrukerne er miljøbevisste, og flere ønsker å kjøpe produkter som er miljømerket. De siste årene har det vært en tydelig trend at produkter merket med MSC og ASC selger godt.





ORGANISERING AV MILJØ OG BÆREKRAFT

Styret i Lerøy Seafood Group ASA har et medlem med et utvidet ansvar for miljø og bærekraft. I konsernet er det konsernlederen som sitter med hovedansvaret. Kvalitets-, miljø- og CSR-ansvarlig er ansvarlig for å koordinere arbeidet for alle selskaper i Lerøy Seafood Group. I det enkelte datterselskap er daglig leder ansvarlig, mens kvalitetslederen eller en annen utpekt person er ansvarlig for den daglige oppfølgingen i selskapene. I Lerøy Seafood Group er det opprettet ulike kompetansegrupper. De ulike kvalitetslederne er samlet i en egen kompetansegruppe for kvalitet og miljø, som vist på figuren nedenfor.

Denne ledes av kvalitets-, miljø- og CSR-ansvarlig. Kvalitets-, miljø- og CSR-ansvarlig møter jevnlig representanter for de andre kompetansegruppene, blant annet for å snakke om kvalitet og miljø.

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 områdene hvor vi har størst påvirkning på bærekraft. På grunnlag av en kritisk evaluering av verdikjeden og våre arbeidsprosesser har vi konkludert med at vi i dag har størst innflytelse gjennom å arbeide med ulike områder knyttet opp mot havbruksvirksomheten vår. Mye av vårt arbeid innen miljø og bærekraft vil derfor være relatert til området havbruk.

I 2015 ble det gjennomført en vesentlighetsanalyse, hvor ulike interne og eksterne interessenter ble intervjuet. Denne konkluderte med at vår bærekraftsrapportering bør fokusere på fem hovedområder: produkt, ansatte, miljø, samfunn og verdikjede. Disse områdene vil derfor bli spesielt vektlagt i selskapets GRI- og bærekraftsrapportering.

VISJON

Vi skal bli den ledende og mest lønnsomme globale leverandøren av bærekraftig kvalitetssjømat.



MILJØPOLITIKK

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

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

Lerøy Seafood Group er hele tiden på utkikk etter forbedringer som kan redusere forurensing og bidra til å bevare miljøet.

Ledelsen og de ansatte vil fokusere på de målene som er satt, og miljø og bærekraft vil være viktige fokusområder for Lerøy Seafood Group i årene fremover.

MILJØVISJON

Take action today – for a difference tomorrow

MILJØMÅL

Lerøy Seafood Group er som tidligere nevnt et selskap med aktiviteter som dekker hele verdikjeden.

Det er satt miljømål for alle fokusområder i hele verdikjeden. Alle indikatorer måles månedlig og benyttes internt til forbedring i egen bedrift samt til måling mellom sammenlignbare bedrifter.

Det er satt mål for følgende indikatorer:

- LSG KPI 1: rømming
- LSG KPI 2: lus
- LSG KPI 3: dødelighet
- LSG KPI 4: tetthet
- LSG KPI 5: lokalitetsstatus
- LSG KPI 6: medikamentbruk
- LSG KPI 7: biologisk førfaktor
- LSG KPI 8: klager fra interessenter
- LSG KPI 9: fiskefôr
- LSG KPI 10: reduksjon av nærings saltutslipp
- energiforbruk per kWh/tonn produsert
- vannforbruk per m³/tonn produsert
- andel emballert råstoff

ROGNPRODUKSJON

Lerøy Seafood Group har kapasitet til å produsere 130 millioner befruktete rognkorn pr. år.

Det meste av produksjonen er GLOBALG.A.P.-sertifisert, og det stilles strenge krav til fiskehelse og miljø ved produksjon av rogn. Rognproduksjon skjer ved at stamfisk tas på land i mai forut for stryking. Produksjon av rogn skjer i hovedsak i månedene oktober, november og desember. Rogn leveres 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 for å sikre optimal utnyttelse av kapasiteten i settefiskanleggene.



SMOLTPRODUKSJON

Lerøy Seafood Group har gjennom sine datterselskaper kapasitet til å produsere 45 - 55 millioner smolt avhengig av størrelsen på smolten. Smoltproduksjon foregår i landbaserte anlegg i ferskvann, hvor øyerogn leveres fra rognprodusent til det enkelte settefiskanlegget. Rognen klekker, og yngelen startføres i settefiskanlegget. Den første smolten leveres fra settefisk- til matfiskanleggene 8–12 måneder etter klekking. Lerøy Seafood Group har i stor grad regionalisert sin produksjon av smolt for å sikre en optimalt tilpasset smoltkvalitet og produserte i 2015 ca. 40 millioner smolt.

Selskapene i Lerøy er i all hovedsak selvforsynt med smolt fra egne settefiskanlegg. Smolten som produseres i Lerøy, er basert på seleksjon med tradisjonelle avlsmetoder og nye seleksjonsmetoder basert på genmarkører (QTL).

Smolten levert fra egne anlegg i 2015, var basert på rogn fra foreldrefisk som var selektert med flere genmarkører (QTL) for å skape ekstra motstandsevne mot bl.a. virussykdommen infeksjøs pankreas-nekrose (IPN). Denne virussykdommen har tidligere år medført til dels store tap etter utsetting i sjø og IPN forårsaker således betydelig mindre svinn etter at genmarkører ble tatt i bruk. I 2015 ble det også lagt inn rogn fra foreldrefisk selektert ved hjelp av genmarkører (QTL) for å skape sterk motstandsevne mot pankreassykdom (PD, pancreas disease), CMS (hjertesprekk), samt forbedret motstand mot lakselus. Selskapet forventer at dette skal gi en svinnreducerende effekt i årene som kommer.





I uke 1 i 2013 startet Lerøy Midts nye settefiskanlegg, Belsvik, opp. Dette anlegget vil erstatte en rekke mindre anlegg, og produksjonen i regionen legges derfor nå om til nye og miljøvennlige metoder.

Belsvik har levert 100 % i forhold til bestillingen fra avd. Havbruk. Dvs. at anlegget i 2015 leverte 10 mill. stk. med en snittvekt på 100 gram. Antallet er noe lavere enn opprinnelig planlagt, men størrelsen på hvert individ er høyere.

Vannforbruket ved anlegget har vært på ca. 3000 liter per minutt, noe som tilsvarer en resirkuleringsgrad på 98 – 99 %.

Oppvarming av vann har som planlagt vært gjennomført ved bruk av sjøvann og varmepumpe.

Utslipet til resipient har vært innenfor utslippstillatelsen med en gjennomsnittlig rensegrad av suspendert stoff (SS) på 80 % og på 65 % av organisk materiale (BOF5). Alt oppsamlet slam og organisk materiale har blitt levert til biogassproduksjon.

Det har vært gjennomført støykartlegging fra anlegget og målingene viser at støy fra anlegget tilfredsstiller krav fra Fylkesmannens Miljøvernavdeling.

Anlegget har i 2014 fått godkjent målestasjon i Belsvikbekken for kontroll av minstevannføring og fiskepassasje for å sikre oppgang av anadrom fisk. Denne ble bygget i 2015.

RESIRKULERINGSANLEGG

Vannforbruk: Bruk av resirkuleringsteknologi i hele anlegget reduserer vannforbruket med 98–99 % sammenlignet med et konvensjonelt gjennomstrømningsanlegg. Dette gjør at man unngår store inngrep i naturen, f.eks. demninger og rørgater. Naturen med biologisk mangfold i vannkilden vil bli svært lite berørt sammenlignet med konsekvensene av et gjennomstrømningsanlegg. Vannforbruket ved Belsvik vil bli logget.

Energi: Bruken av energi er lavere i et resirkuleringsanlegg sammenlignet med et gjennomstrømningsanlegg. Selv om det brukes en del energi på pumping og rensing av vann, sparer man mye ved å resirkulere den energien som ligger i oppvarmet vann. Varmeenergien ved Belsvik-anlegget er basert på utnyttelse av sjøvarme ved hjelp av varmepumpe.

Slam: Ved resirkuleringsanlegg tar man vare på slam som genereres ved mekanisk filtrering av vannet. Slam kan nyttiggjøres, siden det er en ressurs som kan brukes som jordforbedring eller gjødsel, eller til produksjon av biogass.

Rømming: I et resirkuleringsanlegg går vann til avløp gjennom flere filtre og renseprosesser før det kommer til resipienten. Vann som går til avløp, er redusert med 98–99 % sammenlignet med konvensjonelle anlegg. Det er mye mer rømmingssikkert enn konvensjonelle anlegg.

Overgangen til store resirkuleringsanlegg vil føre til at små konvensjonelle settefiskanlegg legges ned etter hvert. Alle små settefiskanlegg bruker vannkilder som etter hvert enten kan brukes til produksjon av miljøvennlig kraft, eller vassdraget kan føres tilbake til sin naturlige tilstand.

Miljømålene i 2012 var å gå over fra tradisjonelle energibærere til mer energergivennlig drift basert på fornybare energikilder og bedre gjenvinning av energien. Innfasing av det nye Belsvik-anlegget gjør at Lerøy har tatt et langt skritt i riktig retning når det gjelder energibruk ved settefiskanleggene sine.

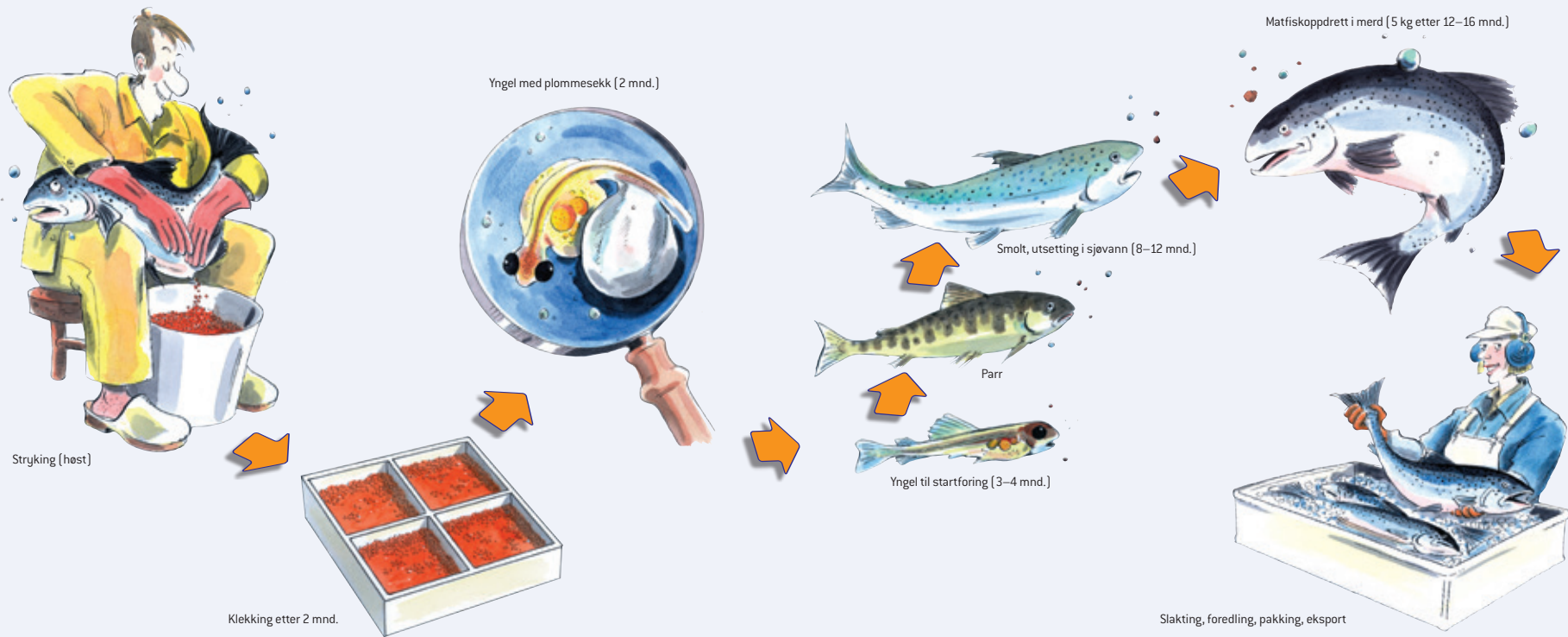
PRODUKSJON AV MATFISK

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 oksygeninnhold og riktig eksponeringsgrad. Når lokaliteten er valgt ut og godkjent av fiskerimyndigheter, miljømyndigheter, kommune, kystverk og andre interessenter plasseres merder (not og flyteinnretning) 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 toverfor miljøet ved 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 til 20 måneder, avhengig av temperatur og utsettingstidspunkt. Produksjonen overvåkes med kamera og sensorikk på merdenivå. På den måten sikrer vi optimal fôring og kontroll, slik at vi unngår utslipp til miljø og sikrer optimal tilvekst og fiskehelse samt optimale trivselsforhold for fisken.

INDUSTRI

Slakting og bearbeiding er her definert som industri som skjer i selskapets moderne fabrikker, som er spesialtilpasset til matvareproduksjon og godkjent av de respektive myndigheter for slik industri. Fisken blir bedøvet med hjelp av slag eller støt og avlives etter gjeldende regler for å unngå unødig lidelse og sikre optimal produktkvalitet. Lerøy Seafood Group har pr. i dag syv egne fabrikker for produksjon av alt fra sløyd hel laks til videreforedledede produkter innenfor ulike kategorier. Fabrikkene tilfredsstiller gjeldende regler for utslipp til det ytre miljø.





FRA ROGN TIL TALLERKEN

Stryking: Stamfisken strykes for rogn og melke. Den befruktede rognen legges i klekkeriet, og den 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 forsiktige fôringen med tørrfôr tar til. Det kalles startfôring.

Smolt: Etter ca. ett 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 gjennomsnittlig smolt 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 på andre tidspunkter.

Matfiskproduksjon i sjø: Etter 12-16 måneder i merder i sjøen har laksen nådd en 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 til lakseslakteriet. Slakting av laksen skjer på egne lakseslakterier. Laksen bedøves før avliving og blir umiddelbart bløgget, sløyd, sortert, avkjølt og gjort klar for videre transport. Etter slakting blir en del av fisken videreforedlet 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 fullstet av laks norskegrensen 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.





MILJØ - BÆREKRAFT «TAKE ACTION TODAY FOR A DIFFERENCE TOMORROW»

Norge har verdens aller beste forhold for produksjon av sjømat. Få nasjoner har en så rik kystkultur som landet vårt, og sjømatnæringen har alltid stått sentralt i å skape livskraftige lokalsamfunn langs kysten. Mens verden beveger seg i retning av 9 milliarder mennesker (innen 2050), er det naturlig å tenke seg at økt matvareproduksjon vil skje gjennom en betydelig vekst innen havbruk.

Lerøy Seafood Group legger til grunn at havbruksvirksomheten skal utøves med «evighetens perspektiv» som forutsetning for bruken av kysten. Det forplikter både eiere, ansatte og leverandører i vårt daglige arbeid med å fremskaffe verdens beste sjømat i en naturbasert matvareproduksjon.

Lerøy Seafood Group forankrer sin havbruksvirksomhet gjennom lokalt lederskap hvor kunnskap om og omtanke for lokalmiljøet og naturen står sentralt. Konsernet har etablert solide systemer for biologisk, miljømessig og økonomisk overvåking og rapportering, og disse knytter konsernledelsen og den lokale ledelsen tett sammen i et operasjonelt fellesskap. Vi skal være en pådriver for stadig forbedring av samspillet mellom havbruk og miljø, med mål om å skape trygge arbeidsplasser og vedvarende miljøgevinster.

Et viktig verktøy i arbeidet med å sikre måloppnåelse innen miljøarbeidet i havbruksvirksomheten er sertifisering etter internasjonale miljøstandarder, blant annet GlobalGAP og ASC.

På denne måten sikrer og dokumenterer vi at vår havbruksvirksomhet er fremst i verden på miljømessig bærekraftig produksjon, og at vi har både kompetanse og gjennomføringskraft til å ta nye steg innen dette viktige fagområdet. Lerøy Seafood Group var det første havbrukskonsernet i verden hvor hele verdikjeden – fra produksjon til forbruker – ble ASC-sertifisert. Konsernet opplever en betydelig etterspørsel etter ASC-sertifisert laks og har gjennom 2015 økt produksjonen av ASC-fisk for å sikre kontinuitet i levering av ASC-sertifiserte produkter.

Følgende områder er særlig viktige for den operasjonelle delen av miljøarbeidet i havbruksvirksomheten:

- tiltak for reduksjon av lakselus
- fiskehelse og fiskevelferd
- rømmingsforebyggende arbeid
- effektiv arealbruk
- reduksjon av næringssaltutslipp fra anlegg

Gjennom 2015 har konsernet iverksatt særlige tiltak innen forebyggende arbeid mot lakselus samt rømmingsforebyggende arbeid med utgangspunkt i erfaringene etter orkanen Nina i januar 2015. Lerøy Seafood Group driver sin havbruksvirksomhet i tre regioner: Nord-Norge, Midt-Norge og Vestlandet. Mens Lerøy Seafood Group i Nord-Norge ikke har hatt problemer med for høyt lakselusnivå, har selskapene våre i Midt-Norge og på Vestlandet i 2015 hatt større kostnader enn før med å holde nivået under grensene som er fastsatt i lakselusforskriften. Disse utfordringene deler vi med næringen for øvrig i disse regionene. Etter å ha dokumentert gode resultater med rognkjeks som lusespiser har Lerøy Seafood Group derfor valgt å investere tungt i egen produksjon av rognkjeks som renseskjeks ved våre anlegg. Gjennom 2015 har konsernet bygd opp en kapasitet som gjør oss selvforsynt med rognkjeks. Rognkjeksstrategien skal sammen med andre mekaniske metoder sikre en betydelig reduksjon i bruken av medikamentell behandling i 2016, og målet er å avslutte bruken av dagens medikamentelle metoder i løpet av en toårsperiode.



I tillegg til dette har konsernet lagt ned et betydelig arbeid i utviklingsprosjekter som skal styrke bærekraften i havbruksleddet, herunder:

- råvarer til fiskefôr
 - sikre at våre krav til bærekraftig og regulert fiskerivirksomhet overholdes
 - sikre hensynet til fiskehelse, fiskevelferd og miljø gjennom utvikling og produksjon av nye råvarer til fiskefôr
 - bidra til produksjon av nye marine råvarer til fiskefôr
- utvikling av ny teknologi for havbruksvirksomheten i ferskvann og sjøvann
- tilrettelegging for økt biosikkerhet i hele verdikjeden fra stamfisk til høsting

Konsernets havbruksselskaper har satt seg tydelige mål for hvert av de operasjonelle hovedområdene, og det er utviklet driftsprosedyrer nettopp for å sikre måloppnåelse innen disse viktige miljøområdene. Gjennom rutinemessige interne og eksterne revisjoner sikrer vi at det er godt samsvar mellom driftsprosedyrer og handling. Konsernet har tatt i bruk avansert teknologi for sikring og overvåking av driften. I tillegg har vi videreutviklet kravspesifikasjonene til våre leverandører, noe som skal bidra til at de deltar aktivt i arbeidet med å nå miljømål.

Lerøy Seafood Group er opptatt av at konsernet skal ha fokus på hele bærekraftsbegrepet, hvor miljø i tillegg til sosial og økonomisk bærekraft utgjør viktige deler av helheten. Næringens samfunnsrolle er betydelig, og Lerøy Seafood Group vil gjennom sin virksomhet i Norge ta samfunnsansvaret på alvor og sikre at samfunnsnyttene fra våre aktiviteter ivaretas gjennom solide og lønnsomme virksomheter, ringvirkninger i lokalsamfunnet og tydelig miljøledelse i havbruksleddet.

Mulighetene ligger i havet, og potensialet for økt matvareproduksjon på kysten er ufattelig stort. Samtidig ligger det en sterk forpliktelse til å ivareta miljøet på en så god måte at evighetsperspektivet knyttet til havbruk kan realiseres.

Vår miljøvisjon, «Take action today for a difference tomorrow», er derfor et klart signal fra hver eneste ansatt i Lerøy Seafood Group om at vi hver dag skal være en pådriver for miljømessige forbedringer, til fordel for både miljøet, havbruksnæringen og våre kystsamfunn.

Gjennom rutinemessige interne og eksterne revisjoner sikrer vi at det er godt samsvar mellom driftsprosedyrer og handling. Konsernet har tatt i bruk avansert teknologi for sikring og overvåking av driften. I tillegg har vi videreutviklet kravspesifikasjonene til våre leverandører, noe som skal bidra til at de deltar aktivt i arbeidet med å nå miljømål.

Lerøy Seafood Group er opptatt av at konsernet skal ha fokus på hele bærekraftsbegrepet, hvor miljø i tillegg til sosial og økonomisk bærekraft utgjør viktige deler av helheten. Næringens samfunnsrolle er betydelig, og Lerøy Seafood Group vil gjennom sin virksomhet i Norge ta samfunnsansvaret på alvor og sikre at samfunnsnyttene fra våre aktiviteter ivaretas gjennom solide og lønnsomme virksomheter, ringvirkninger i lokalsamfunnet og tydelig miljøledelse i havbruksleddet.

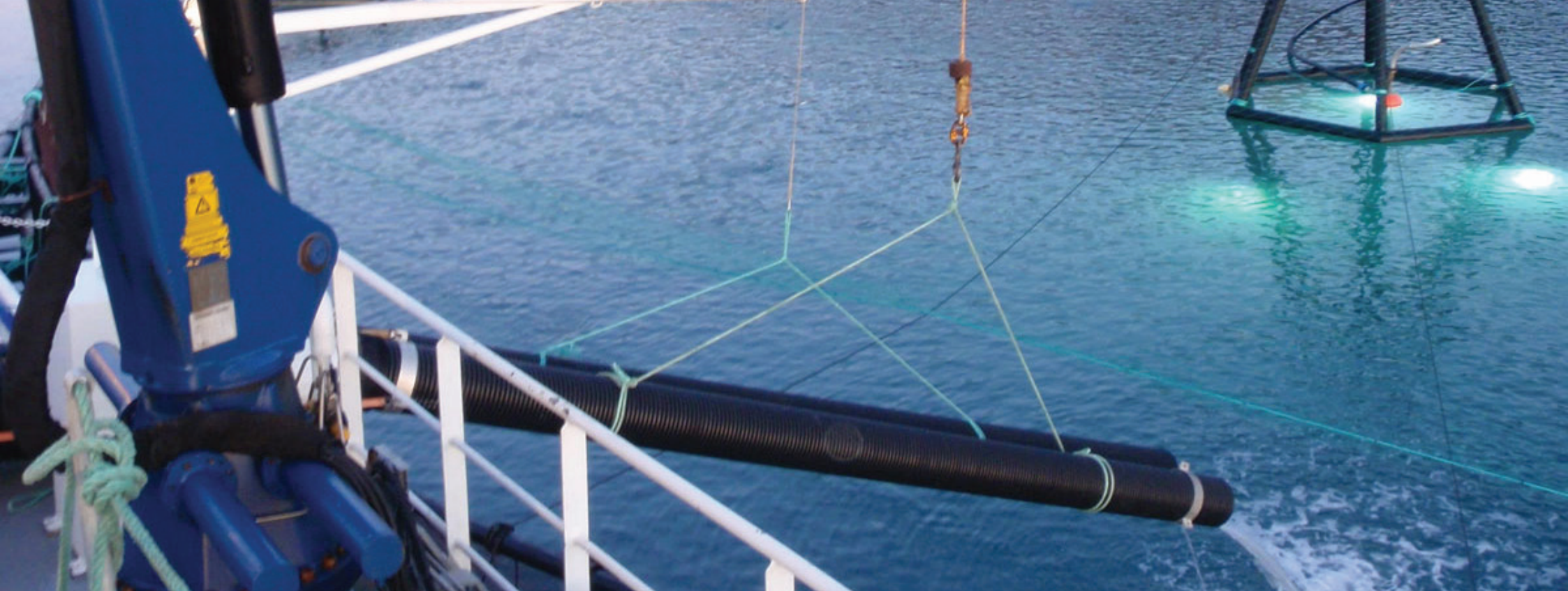
Mulighetene ligger i havet, og potensialet for økt matvareproduksjon på kysten er ufattelig stort. Samtidig ligger det en sterk forpliktelse til å ivareta miljøet på en så god måte at evighetsperspektivet knyttet til havbruk kan realiseres.

Vår miljøvisjon, «Take action today for a difference tomorrow», er derfor et klart signal fra hver eneste ansatt i Lerøy Seafood Group om at vi hver dag skal være en pådriver for miljømessige forbedringer, til fordel for både miljøet, havbruksnæringen og våre kystsamfunn.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Stig Nilsen'.

Stig Nilsen
konserndirektør havbruk
Lerøy Seafood Group



FOU – HAVBRUK

FORSKNING, UTVIKLING OG INNOVASJON

Forskning, utvikling og innovasjon er sentralt i arbeidet med å videreutvikle hele verdikjeden i Lerøy Seafood Group. Konsernet har tradisjon for å delta aktivt i FoUol-prosjekter direkte eller gjennom våre datterselskaper for å sikre nærhet og eierskap til prosjektene og maksimal utnyttelse av innsatsfaktorer. Bestillerkompetanse og implementeringskompetanse er sentrale begreper i Lerøy Seafood Groups FoUol-arbeid. Vi skal være i stand til å formulere våre utfordringer og mål så presist som mulig samt implementere resultatene raskt i organisasjonen. Selve FoUol-arbeidet gjøres gjerne i samarbeid med nasjonale og internasjonale FOU-miljøer. FoUol-prosjektene omfatter alt fra innovasjonsprosjekter i samarbeid med interne og eksterne krefter til deltakelse i store, tunge forskningsprosjekter som Norges forskningsråds SFI-ordning [SFI – sentre for forskningsdrevet innovasjon].

FoUol-innsatsen har i 2015 vært konsentrert om fem hovedtemaer:

- 1) lusebekjempelse
- 2) fôr/fôrutnyttelse/fôringsstrategier
- 3) fiskehelse
- 4) teknologi
- 5) IMTA

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.

LAKSELUS

Selskapets overordnede strategi for bekjempelse av lakselus er basert på prinsippet om "Integrated Pest Management", det vil si at det iverksettes en rekke tiltak for å forebygge og nedkjempe lakselus, og at medikamentell behandling utgjør siste skanse.

FoUol arbeidet i forbindelse med lakselus har 4 ulike angrepsvinkler:

- 1) hold laksen unna lusa
- 2) hold lusa unna laksen
- 3) avliv lusen før den finner laksen
- 4) avliv lusen når den har funnet laksen.

De 3 første angrepsvinklene er forebyggende mens den siste behandler laksen mot påslått lus. Lerøy har aktiviteter innen alle disse fire angrepsvinklene og har søkt om egen FoU konsesjon for å teste ut «pakker» av ulike tiltak i storskala etter prinsippet om «Integrated Pest Managemnet».

I Lerøy Seafood Group brukes en tiltakspakke bestående av rensefisk (berggylte, bergnebb og/eller rognkjeks) som spiser lus av laksen, funksjonelt fôr som styrker fiskens motstandskraft mot lus, effektive og systematiske rengjøringsrutiner av nøter osv. for at rensefisken skal fungere best mulig, kombinert med koordinert og selektiv bruk av medikamentell behandling når dette er påkrevet. Der situasjonen tillater det, brukes

”kombinasjonsmetoden” etter avtale med patentinnehaver for å begrense medikamentbruken til et minimum, samtidig som man reduserer faren for resistensutvikling. Hydrogenperoksid, som ikke har negativ påvirkning på miljøet, blir også brukt i stor utstrekning der forholdene ligger til rette for det.

Lerøy Seafood Group er med i flere tunge forskningsprosjekter som handler om bekjempelse av lakselus. Som ett av to havbruksselskaper er Lerøy Seafood Group med i det prestisjetunge forskningsprogrammet SFI Salmon Louse Research Center, et 5+3-årig forskningsprogram med en total økonomisk ramme på over 200 mill. kroner. Fokus her er på styrking av fiskens uspesifikke og spesifikke immunforsvar mot lakselus, utvikling av presise metoder for resistenstesting, utvikling av nye medikamentelle behandlingsmetoder samt bruk av lakselusens genom for utvikling av mer presise forskningsverktøy og behandlingsteknikker. Så langt har man flyttet kunnskapsfronten om lakselusen ett betydelig steg fremover, noe som har dannet grunnlaget for fôrtyper som reduserer omfanget av lusepåslag på laksen eller øker laksens evne til å kvitte seg med den lus som har slått seg på. Det er utviklet og kommersialisert flere gentester som viser lusens følsomhet mot de ulike medikamentelle behandlingsmåtene vi bruker. Dette sikrer ett optimalt valg av behandlingsmiddel og metode når medikamentell behandling er nødvendig. Videre er det både vaksiner og langtidsvirkende «repeller» under utvikling.



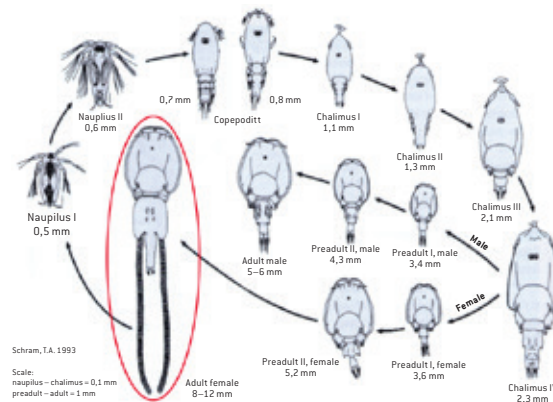


ROGNKJEKS

Etter å ha dokumentert gode resultat med rognkjeks som lusespiser har Lerøy Seafood Group valgt å investere tungt i egen produksjon av rognkjeks. Produksjon og bruk av rognkjeks som rensefisk ved våre anlegg gjør oss mindre avhengig av villfanget rensefisk. Samtidig kan vi i større grad optimalisere tettheten og utsettingstidspunkt av rensefisk i merden, avhengig av det lokale lusepresset i området.

I 2014 kjøpte Lerøy Seafood Group 34 % av aksjene i rognfiskprodusenten Norsk Oppdrettsservice AS. Norsk Oppdrettsservice AS driver produksjon av rognkjeks i Flekkefjord og i Molde. Dette setter oss i stand til å levere rognkjeks til våre regioner i Sør og i Midt på en god måte. Lerøy Seafood Group har også eierrettigheter i produksjonsanlegg for rognkjeks i Nord. Dette gjør at vi også kan være selvforsynt med rognkjeks på våre lokaliteter i Nord dersom dette skulle bli nødvendig. Foreløpig er lakselus ikke en utfordring ved våre anlegg i Nord.

Målet vårt er å bli selvforsynt med rognkjeks i løpet av 2015. Rognkjeksstrategien skal sikre en betydelig reduksjon i bruken av medikamentell behandling i 2015 og tilnærmet 0-nivå i all vår havbruksvirksomhet i 2016.



Sea lice: *Lepeophtheirus salmonis*

Bruk av leppefisk er en viktig del av Lerøy Seafood Groups bekjempelsesstrategi mot lakselus. Så langt har vi kjøpt inn villfanget leppefisk fra profesjonelle fiskere, men Lerøy Seafood Group har deltatt i to ulike prosjekt vedr. oppdrett av leppefisk. Gjennom disse prosjektene er vi nå i stand til å drive oppdrett av leppefisk. Erfaring tilsier at villfanget leppefisk er veldig sårbar for håndtering og skader. Det er derfor etablert et tett oppfølgingsprogram for å unngå overbeskatning lokalt samt å sikre en mest mulig skånsom håndtering av fisken. Så langt har bruk av leppefisk fungert meget bra, og Lerøy Seafood Group ønsker å utvide bruken av disse.

For å sikre jevn og forutsigbar tilgang samt riktig belastning av de naturlige bestandene deltar Lerøy Seafood Group aktivt i det FHF-finansierte prosjektet Leppeprod (33,1 mill. kr). På den måten sikrer vi oss at FoU-virksomheten på området er så næringsrettet som mulig, samtidig som vi tilegner oss ny kunnskap der kunnskap skapes.

Lerøy Seafood Group leder flere andre FoU-prosjekter med fokus på lakselusbekjempelse i samarbeid med forskningsinstitusjoner, utstyrsleverandører og andre havbrukselskaper. Tema for disse prosjektene er følgende:

- Å holde laksen borte fra de øverste meterne i sjøen, hvor man vet at konsentrasjonen av lakseluslarver er høyest. Har brukes det LED-lys med spesiell bølgelengde eller fysiske hindringer kombinert med det faktum at laksen må ha tilgang til luft for å regulere oppdriften sin.
- Bruk av laser for fjerning av lus på frittstående laks. Laserbehandling av lakselus.



FÔR OG FÔRUTNYTTELSE

Fôr er den største enkeltinnsatsfaktoren Lerøy Seafood Group har, og vi er svært opptatt av å sikre optimal og kostnadseffektiv bruk av denne. Lerøy Seafood Group jobber tett sammen med våre leverandører av fôr for å påvirke videreutviklingen av fôrsammensetningen slik at den i størst mulig grad er tilpasset vårt havbruksmiljø, vårt fiskemateriale og våre ulike marked. Vi har etablert egne topp moderne FoU fasiliteter og her gjennomføres det fôringsforsøk med full kontroll med utføring og av mengde spist fôr på karnivå. I 2015 er det gjennomført flere forsøk både på bruk av nye råvarer i fôret og på benchmarking av eksisterende fôrkonsept.

Lerøy har i 2015 hatt stor fokus på utføringsregimer og har samlet og inkorporert «best practice» i hele organisasjonen. Lerøy Seafood Group har ett ekstra fokus på fiskekvalitet på sluttproduktet som skal selges til sluttbruker. Igjennom året har det vært jobbet mye med bærekraftbegrep og sertifiseringsordninger for enkeltråvarer. Lerøy laksen skal ha ett høyt nivå av omega-3 fettsyrer og vi produserer i dag noe av den mest omega-3 rike laksen som omsettes. Dette kan gi oss en utfordring med hensyn til en bærekraftig utnyttelse av de omega-3 rike ressursene som er tilgjengelig, men her pågår det ett omfattende arbeid som har som målsetning å gjøre laksen til en nettopprodusent av marine omega-3 fettsyrer på samme måte som den i dag er en stor nettopprodusent av marint protein.

Vi fokuserer på riktig bruk av råvarer med tanke på optimal utnyttelse av marine ressurser, fiskevelferd og kvalitet. FINS (Fish Intervention Studies) er et stort prosjekt som handler om effekten av fisk på menneskers helse. Prosjektets formål er både å dokumentere og å forklare effekten av marint protein og fett i form av fet og mager fisk på medisinsk og mental helse hos befolkningsgrupper som barn, ungdomsskole elever, overvektige og eldre.

Den totale budsjettammen er over 60 mill. kroner. FHF i direkte samarbeid med næringsaktører som Lerøy Seafood Group finansierer prosjektet, som ledes av NIFES i Bergen. Lerøy Seafood Group er også en aktiv bidragsyter til prosjektet, som handler om ernæringsmessig kvalitet og sluttproduktets betydning for forbrukernes fysiske og psykiske helse.

FISKEHELSE

Lerøy Seafood Group har kontinuerlig fokus på fiskehelse og har kontroll med helse-situasjonen ved egne anlegg. Havbruksnæringen har flere helseutfordringer som i dag ikke lar seg løse med vaksiner eller medisiner – spesielt virussykdommer, men også andre, mer uspesifikke problemer som gjellelidelser og sårdannelse om vinteren. Lerøy Seafood Group har i samarbeid med biologisk institutt ved Universitetet i Bergen etablert en nærings-ph.d.-stilling for å jobbe systematisk med gjellelidelser. Vi jobber også aktivt sammen med bl.a. vaksineleverandører for å løse sårproblemene.

Fiskehelse var et satsingsområde for Lerøy Seafood Group.



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 lus og rømmingsfare. Lerøy Seafood Group deltar i flere forskningsprosjekter hvor man utfordrer dagens teknologi for å videreutvikle næringen til å bli så miljømessig og økonomisk bærekraftig som mulig.

Lerøy Seafood Group har siden 2010 samarbeidet med firmaet Preline AS om å utvikle et lukket flytende anlegg for postsmoltproduksjon. En pilot i tilnærmet full skala ble sjøsatt vinteren 2015 på Sagen, som ligger i Samnanger kommune i Hordaland. I et Preline-anlegg vil vi produsere smolt i et lukket anlegg i sjø. Smolten vil holdes i anlegget til den er inntil 1 kg, og deretter vil den bli overført til åpne merder. Dette vil redusere produksjonstiden i åpne merder. Våren 2015 ble den første fisken satt inn, og i oktober ble produksjonsrunde nr. 2 startet. Så langt har vi oppnådd gode resultater med hensyn til tilvekst og overlevelse. Det er ikke registrert lus i anlegget siden oppstart – noe som er ganske oppløftende, men ikke uventet så lenge alt vann blir hentet fra dypet under det nivået hvor man normalt finner lakseluslarver. Lerøy Seafood Group eier i dag 91 % av aksjene i Preline AS. Lerøy er også partner i SFI CtrlAQUA

(2015– 2022), som skal utvikle og dokumentere ulike postsmoltkonsepter. Lerøy Seafood Group tror at problemene med lus og rømt laks vil bli løst. En større teknologisk utfordring ligger i å finne og ta i bruk lokaliteter med så høy biologisk bæreevne som mulig. Slike lokaliteter kan stille andre krav til utstyr og driftsform enn det vi har i dag. Samtidig er vi helt avhengige av at samfunnet rundt oss ønsker at vi tar slike lokaliteter i bruk. Lerøy Seafood Group deltar i flere prosjekter som retter seg mot både offshore-havbruk og bruk av lukket oppdrettsteknologi for deler av produksjonsfasen.

Rømt oppdrettslaks representerer en utfordring for næringen når det gjelder både bærekraft og økonomiske tap. Næringens omdømme kan også bli svekket. Lerøy Seafood Group har gjennom interne prosjekter og aktiv deltagelse i FoU-prosjekter ytterligere optimalisert produksjonsutstyr og driftsrutiner. Vi er imidlertid av den oppfatning at ingen anleggstyper (sjøbaserte eller landbaserte, åpne eller lukkede) er 100 % rømmingssikre, noe som bl.a. kom frem i rapporten "Fremtidens lakseoppdrett" fra Teknologirådet. Flere lukkede produksjonskonsepter er under uttesting. Lerøy Seafood Group ASA har tro på at lukkede, flytende konsepter kan være en løsning for spesielt utsatte områder fra smoltifisering og frem til fisken er ca. 1 kg. Vi deltar i flere FoU-prosjekter innen dette området, f.eks. OPP-prosjektet (Optimal postmoltproduksjon).

Lerøy Seafood Group deltar i et nytt prosjekt i storskala sammen med flere andre store havbruksaktører i Norge. Prosjektet går ut på å kunne spore rømt laks tilbake til lokalitet. Gjennom ny teknologi vil det nå være mulig å spore laksen tilbake til lokalitet ved å gjennomføre analyser av fiskeskjell. På denne måten vil man være i stand til å finne tilbake til eier av evt. rømt fisk.

Lerøy Seafood Group var en aktiv pådriver for å få satt i gang utredningen "Hvordan kan kartleggingen av laksens genom bidra til å løse utfordringene i norsk havbruksnæring?", som er finansiert av FHF og ledet av biologisk institutt ved Universitetet i Bergen. Det er klart at det åpner seg en stor og ukjent "verktøykasse" nå som laksens genom er kartlagt, og at dette vil kunne få stor betydning for laksens velferd, sykdomsbekjempelse og driftsoptimalisering.

Lerøy Seafood Group er sammen med bl.a. FHF og NFR en pådriver for å etablere en felles kunnskapsplattform hvor genomkunnskapen settes i et større perspektiv (systembiologi) og tilgjengeliggjøres for næringen i en "Salmonbase".

MATVARETRYGGHET



Ved å registrere nummeret som du finner på pakningen på www.gladlaks.no får du fram informasjon om fiskens historie fra rogn til pakking.



MATVARETRYGGHET

Lerøy Seafood Group jobber aktivt i alle ledd i verdikjeden for å sikre forbrukeren trygge produkter. Vi har gjennom mange års erfaring bygget opp et kvalitetssystem som inneholder rutiner og prosedyrer som skal sørge for trygge produkter. Som ledd i våre kvalitetssikringsrutiner har vi kontroll og oppfølging av våre produsenter og samarbeidspartnere. Dette skjer gjennom å stille krav til kvalitetssystemer og rutiner samt gjennom analyser og oppfølging. Vårt kvalitetspersonale gjennomfører mellom 250 og 300 revisjoner per år. 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 mange år jobbet målrettet med kvalitetssikring. Våre selskaper har ulike kontrollsystemer basert på hvor de befinner seg i verdikjeden. Vi har sertifiseringer innen blant annet GLOBALG.A.P., MSC, ASC, ISO 14001, HACCP, IFS, BRC og ISO 9001.

ORGANISERING AV BEREDSKAPSGRUPPE



BEREDSKAP

TILBAKEKALLING

Lerøy Seafood Group har full sporbarhet på alle produkter fra båt/merd og frem til kunde. Hvert år gjennomfører vi tilbakekallingstester overfor våre største produsenter. I 2015 gjennomførte Hallvard Lerøy AS syv tilbakekallingstester.

BEREDSKAPSGRUPPE


Beredskapsgruppen består av konsernleder, konserndirektør havbruk, fagsjef fiskefôr/FoU og kvalitet/miljø samt CSR-ansvarlig i Lerøy Seafood Group. Gruppen har det øverste ansvaret, innad og utad, for kommunikasjon og håndtering av eventuelle utfordringer/kriser.

SPORBARHET - ÅPENHET

Lerøy Seafood Group har full sporbarhet på alle produkter. For havbruksrelaterte arter som laks, ørret og torsk kan kunden gå inn via Lerøy Seafood Groups hjemmeside, www.lsg.no, for å hente ut sporbarhetsinformasjon på aktuelle produkter som er solgt gjennom Hallvard Lerøy AS.

I 2015 lanserte Norgesgruppen og Lerøy Seafood Group et nytt konsept ved navn Gladlaks. Dette er et konsept spesielt basert på sporbarhet. Konseptet har sin egen nettside: Gladlaks.no. På denne nettsiden kan forbrukere få full innsikt i hele verdikjeden for produktet de har kjøpt, bare ved å legge inn springskoden som står på emballasjen.

EKSEMPEL FRA EN TILBAKEKALLINGSTEST



Feedback detail overview

Claim no.	25361	Team	Quality
Source	Production	Claim Type	Recall test
Producer	Ausvevoll 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 medisinske rester i et parti frysede laksehoder V cut pakket hos H-72 22.10.2009. Kunden A&D CO. Ltd har kjøpt 50 kasser med totalt 1 027,3 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, all leverert til samme kunde i Vietnam [Sjirt]. Laksen kommer fra Sauøy Merd B og 14, partinummer 121129. Mattilgjepet 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
Sporingstest tok 21 minutter- Partinummer kontrollert og samsvarer med Sauøy Merd B og 14. Suksess.	RUJ@leroy.no	13.04.2010 14:48:50	Closed



SPORBARHET

Lerøy Seafood Group har full sporbarhet på alle produkter. For havbruksrelaterte arter som laks, ørret, torsk osv. kan kunden gå inn via hjemmesiden til Hallvard Lerøy AS, www.leroyseafood.com, for å hente ut sporbarhetsinformasjon på aktuelle produkter som er solgt gjennom Hallvard Lerøy AS.

Dagens system følger fisken fra rogn til ferdigpakket vare. Ved pålogging får brukeren tilgang til detaljert informasjon om produktet gjennom hele verdikjeden. Alle data legges inn i konsernets database og kan videre hentes ut ved forespørsel gjennom sporbarhets-systemet. Den enkelte kunde har sin egen brukerkonto som gir mulighet til sporing i tilknytning til en bestemt faktura. På hver LOT får kunden sporingsinformasjon fra stamfisk til slakteri om blant annet lokalitet, fôr, behandlinger og kvalitetsinformasjon som fett, farge og kondisjonsfaktor.

EKSEMPEL PÅ SPORBARHETSDOKUMENTASJON

Creating Tasteful solutions

Lot: 132155 Species: Norwegian Atlantic Salmon

Trace Information

Broodstock

Broodstock:	Ashik
License:	T269
Strain:	AquaGen

Juvenile

Hatchery:	Lakeford	Smolt Plant:	Lakeford
License:	FL8003	License:	FL8003
Hatching Period:	2011-08-01	Wellboat:	
Smolt Weight:	61 g		

Farm

Fish Farm:	1112 Gourtejohta	Last Day of Feeding:	2013-02-04
Farm License:		Temp. Last Day of Feeding:	2.3 C
Location License:	N734	Date of Sea Transfer:	2011-07-30
Name of Farm:	KÅRVIK, Lunge	Wellboat:	
Cage Density:	3 fish/m ²	Duration of Transport:	0 hours
Cage Number:	126		

Packing Station

Packing Station:	Lerøy Aurora AS T26	Packing Date:	2013-02-15
License:	T-126	Core Temperature:	2.0 C

Processing

Processing Plant:	Lerøy Aurora AS Sjønsøy
License:	T-126
Processing Date:	2013-02-15

Creating Tasteful solutions

Lot: 132155 Species: Norwegian Atlantic Salmon

Feed	Supplier	Type	First Day	Treatment	Type	Name	Period
Seedling	Nutra XP 0.5	0.5 mm	2011-01-14	Vaccination	Alpha Jekt Micro 6		2011-06-23 - 2011-06-24
Seedling	Nutra XP 0.7	0.7 mm	2011-01-21	Vaccination	Autogen CFM		2011-03-19 - 2011-03-19
Seedling	WUTRA XP	1.0, 1 mm	2011-02-23				
Seedling	Nutra Dynamic	1.3, 1.3 mm	2011-03-18				
Seedling	Nutra Dynamic	1.5, 1.5 mm	2011-04-13				
Seedling	Protec	1.5, 1.5 mm	2011-04-15				
Seedling	Nutra Dynamic	2.0, 2 mm	2011-05-12				
Seedling	Protec	2, 2 mm	2011-06-02				
Seedling	Nutra Supreme	2, 2 mm	2011-06-25				
Seedling	COLORASYRE	SGKS 2.0, 2 mm	2011-07-06				
Farm	Spel 75 SGA	3 mm	2011-07-31				
Ewe	ADAPT MARINE	50 40A 500, 3 mm	2011-08-04				
Ewe	Opal	200 40A, 4 mm	2011-10-29				
Ewe	Opal	110-500 SGA, 6 mm	2011-11-26				
Ewe	Robust	110 SGA 500, 7 mm	2011-12-11				
Ewe	Opal	500 SGA, 8 mm	2012-01-26				
Ewe	Opal	110 6000 SGA, 9 mm	2012-02-23				
Ewe	OPAL-110	for 600 SGA 500, 8 mm	2012-02-27				
Ewe	OPAL-110	for 1000+ 60A 500, 8 mm	2012-03-12				
Ewe	Opal	110 2500 30A 500, 9 mm	2012-04-02				
Ewe	Opal	120 6000 SGA, 9 mm	2012-06-27				
Ewe	Opal	110 6000 SGA, 9 mm	2012-08-30				
Ewe	Opal	120 2500 SGA, 12 mm	2012-09-16				
Ewe	Opal	120 2500 30A 500, 9 mm	2012-10-29				
Ewe	ROBUST	120 1000+ 30A, 9 mm	2012-11-14				
Ewe	Opal	120 ICE 6000 60A 500, 9 mm	2012-12-19				
Ewe	Opal	120 6000 20A, 9 mm	2013-01-23				

Creating Tasteful solutions

Lot: 132155 Species: Norwegian Atlantic Salmon

Quality

Sampling Date:	2013-02-15
Fat Content:	20.2%
Colour	Salmon:
	Mg/kg:
Condition Factor:	

KVALITETSSIKRING OG SERTIFISERING

Et viktig verktøy i konsernets kvalitets- og miljøarbeid er sertifisering i henhold til internasjonale standarder. I 2013 ble Lerøy Seafood Group det første selskapet i verden som ble sertifisert i henhold til ASC-standarden. Det sikrer at akvakulturvirksomheten drives på en miljøvennlig og bærekraftig måte.

Konsernet har i mange år arbeidet for å sikre høy kvalitet og har utviklet kontrollsystemer basert på GLOBALG.A.P.; MSC; ASC; ISO 9000, 14000 og 22000; BRC; IFS; Label Rouge; NS 9415 og HACCP. Disse standardene gjelder på ulike områder, for eksempel:

- Havbruk dekkes av GLOBALG.A.P.- og ASC-sertifikater.
- Alle konsernets produksjonsanlegg har BRC-sertifisering.
- Salgsavdelingen ved hovedkontoret i Bergen er sertifisert i henhold til ISO 9001 og har "chain of custody" for ASC, MSC og GLOBALG.A.P.
- Alt produksjonsutstyr til havbruk er sertifisert i henhold til NS 9415-standarden for flytende oppdrettsanlegg.

GLOBALG.A.P. (Good Agricultural Practice)
– frivillig standard for sertifisering av jordbruksprodukter

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

ASC (Aqua Stewardship Council)
– standard for bærekraft for fisk i havbruk

ISO 9000
– standard for kvalitetsstyringssystem

ISO 14000
– standard for miljøstyringssystem

ISO 22000 – standard for trygg mat

BRC (British Retail Consortium)
– kvalitetsstandard med fokus på trygg mat

IFS (International Featured Standard)
– standarder for kvalitet og trygg mat

Label Rouge – kvalitetssikring i Frankrike

NS 9415
– norsk standard for flytende oppdrettsanlegg

HACCP (Hazard Analytical Critical Control Point)
– prinsipper for risikoanalyse



LERØY NR. 1 - ASC

Det er med stor stolthet vi kan si at de tre første lokalitetene i verden som ble sertifisert etter denne standarden, har tilknytning til Lerøy.

- Nr. 1 Jarfjord – Villa Organic**
- Nr. 2 Hogsneset Nord – Lerøy Midt**
- Nr. 3 Årøya – Lerøy Aurora**

Som første selskap i verden kunne Lerøy Seafood Group tilby markedet laks produsert etter den nye miljøstandarden ASC i 2014.

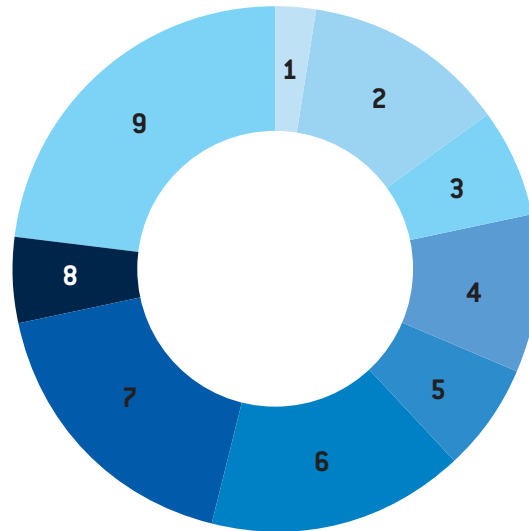
Lerøy Seafood Group var også det første selskapet i verden som fikk godkjent hele distribusjonskjeden for laks i henhold til ASC-standard.

ASC står for Aquaculture Stewardship Council. Dette er en standard for havbruk, og den bygger på de samme kriteriene som MSC-

standarden (Marine Stewardship Council) for villfanget fisk. ASC-standarden er i dag markedets mest omfattende standard med tanke på ansvarlig og bærekraftig produksjon av laks. Standarden stiller en rekke krav til produksjonen av laks: hele 152 hovedkrav, med tilhørende underkrav, fordelt på ni ulike fagområder.

Standarden er bygget opp rundt følgende ni fagområder:

- 1) Juridiske krav
- 2) Bevaring av naturlig miljø og biologisk mangfold
- 3) Bevaring av vannressurser og vannkvalitet
- 4) Bevaring av artsmangfold og ville arter
- 5) Bruk av fôr og fôr råvarer
- 6) Fiskehelse
- 7) Samfunnsansvar
- 8) Vær en god nabo
- 9) Produksjon av smolt



Fordeling av de ulike kravene i ASC standarden i forhold til de ulike 9 fokusområdene

- Juridiske krav
- Bevaring av naturlig miljø og biologisk mangfold
- Bevaring av vannressurser og vannkvalitet
- Bevaring av artsmangfold og ville arter
- Bruk av fôr og fôr råvarer
- Fiskehelse
- Samfunnsansvar
- Vær en god nabo
- Produksjon av smolt

ASC-GODKJENT DISTRIBUTJONSKJEDE FOR LAKS



Konsernet er nå i stand til å tilby ASC-sertifiserte produkter hver uke året gjennom.

For Lerøy Seafood Group er drift og produksjon etter ASC-standard en naturlig videreføring av det sterke miljøengasjementet som preger vår organisasjon.

På denne måten sikrer og dokumenterer vi at vår havbruksvirksomhet er fremst i verden på miljømessig bærekraftig produksjon, og at vi har både kompetanse og gjennomføringskraft til å ta nye steg innen dette viktige fagområdet.



GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. er en standard som ivaretar miljøet med hensyn til både produksjon og de ansatte som jobber i produksjonen.

- The Global Partnership for Safe and Sustainable Agriculture

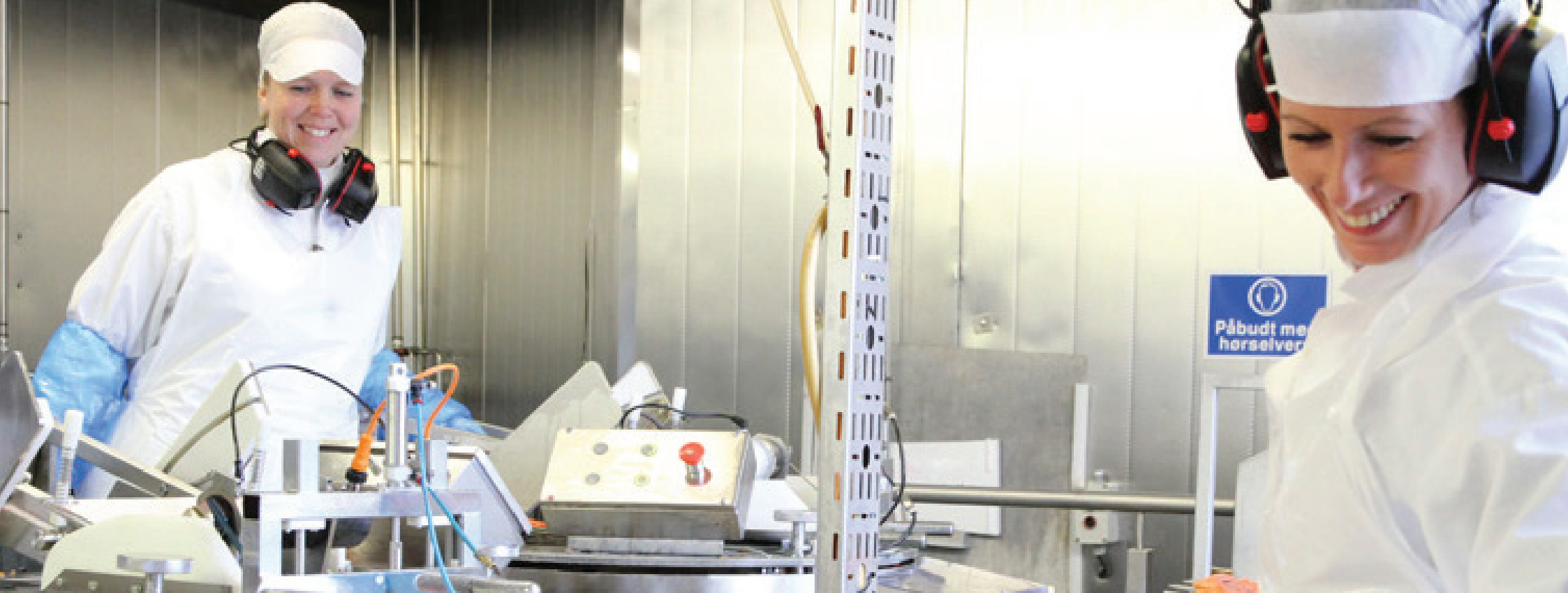
Omfanget av standarden:

Rogn – smolt – matfisk – produksjon

Standarden dekker produksjonsprosessen fra rognstadiet til avliving av fisken.

GLOBALG.A.P.-standarder finnes på følgende områder:

- Frukt og grønt
- Blomster og prydbusker
- Integrert jordbruk – moduler for sau, svin, storfe, fjærkre og meieri
- Kaffe
- Integrert akvakultur – laks og ørret
- Under utarbeidelse: pangasius, reker, tilapia



FOKUSOMRÅDER

Matvaresikkerhet: Standarden er basert på matvaresikkerhetskriterier som tar utgangspunkt i generiske HACCP-prinsipper (Hazard Analysis & Critical Control Points).

Miljø: Standarden består av miljømessig beskyttelse og “Good Aquaculture Practices” som er utviklet for å minimere den negative effekten akvakultur har på miljøet.

Helse, sikkerhet og velferd for ansatte: Standarden etablerer et globalt nivå av yrkesmessige helse- og sikkerhetskriterier ved anleggene samt forståelse for og ansvar for sosialrelaterte temaer. Dette er likevel ingen erstatning for grundige revisjoner for etisk sosialt ansvar.

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

MERKEVAREPRODUKTER

Lerøy Seafood Group har de siste årene satset mye på salg av egen merkevare under merkevarenavnet: Lerøy. I tillegg produseres det egne merkevarer under andre merker: Aurora Salmon, Poseidon, Smögen Seafood, Fossen, Finest, Aurora Seafood, Catch og Fossen Fjord Fish.

I 2015 var 65,5% av produktene basert på egneide råvarer, sammenlignet med 67 % i 2014.

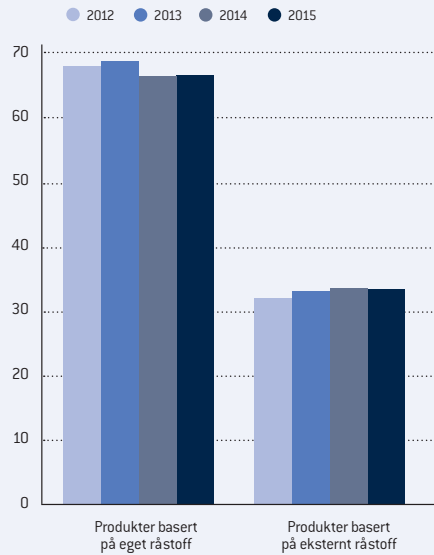
Det selges også en del produkter som er sertifisert etter ulike standarder for bærekraft, som ASC, MSC, GLOBALG.A.P. og Debio/KRAV. Det selges mer sertifisert



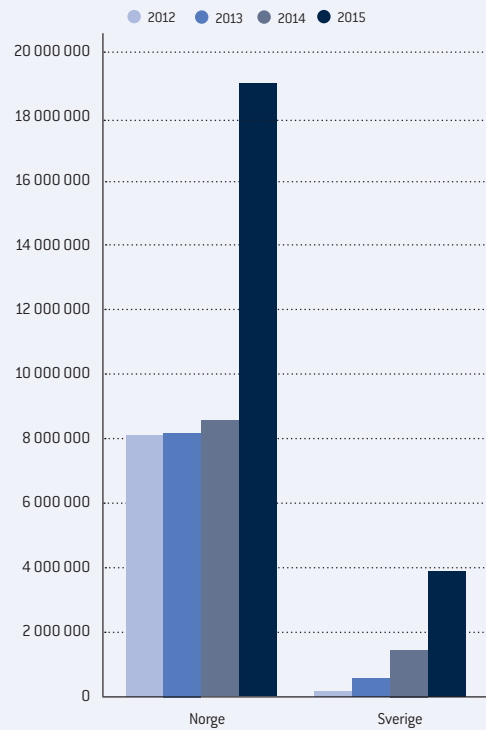
fisk enn det som blir merket med sertifiseringsmerke. Dette skyldes at produksjonen per i dag er større enn markedets etterspørsel etter disse produktene. Det har vært en betydelig økning i etterspørselen etter sertifiserte produkter fra 2014 til 2015. Spesielt har etterspørselen etter ASC sertifisert fisk økt.



SALG AV PRODUKTER BASERT PÅ EGET RÅSTOFF (%)

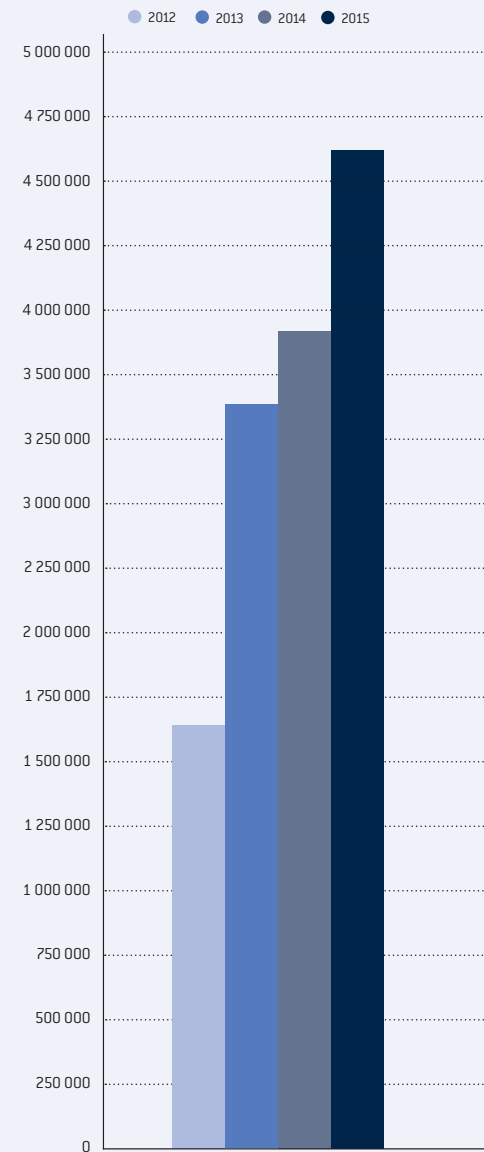


ASC/MSC/KRAV-MERKEDE PRODUKTER SOLGT GJENNOM HALLVARD LERØY AS OG LERØY SVERIGE AB (KG)



Produktene som er solgt fra Norge, er MSC-sertifisert, men de er ikke merket med MSC eller solgt som MSC-produkter.

SALG AV GLOBALG.A.P.-SERTIFISERT LAKS GJENNOM HALLVARD LERØY AS (KG)



Laksen er sertifisert etter GLOBALG.A.P.-standarden, men vil ikke alltid være merket med produktmerket til GLOBALG.A.P.



SPIS FISK – BLI FRISK!

“Fisk er sunt året rundt”. Dette er et gammelt uttrykk som bekreftes av nyere forskning. Det er vist at inntak av sjømat forebygger hjerte- og karsykdommer. Norske myndigheter og WHO, Verdens helseorganisasjon, anbefaler alle å spise mer sjømat. Helsedirektoratet har kommet med nye kostholdsråd og anbefaler nå å spise sjømat 2–3 ganger i uken.

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 matlaging 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.

Sammenlignet 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 nøkkelhullsmerking ved utvikling av nye produkter. Vi ønsker å tilby våre kunder sunne og trygge produkter som også gir en helsemessig gevinst.



LIVSSTILSSYKDOMMER VIL TROLIG UTGJØRE EN GLOBAL UTFORDRING I ÅRENE SOM KOMMER

WHO HAR ANSLÅTT AT:

80 % av alle hjerteinfarkt
90 % av alle diabetes type 2-tilfeller
30 % av alle krefttilfeller



KAN FOREBYGGES VED:

Forbedret ernæring
Fysisk aktivitet
Ikke-røyking

HJERTE- OG KARSYKDOMMER:

Overvekt
Diabetes
Osteoporose



1999:

60 % av alle dødsfall
43 % av all sykdom

2025:

73 % av alle dødsfall
60 % av all sykdom

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 man 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 gir en helsemessig gevinst. 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 å opprettholde 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, siden 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.

Ubalanse i forholdet mellom omega-3- og omega-6-fettsyrer bidrar til llivsstilssykdommer som hjertesykdom, diabetes type 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 som har 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 mattrygghetsorgan, EFSA, anbefaler friske folk et daglig inntak av 0,25 gram EPA og DHA, det vil si 1,75 gram pr. uke, for å beskytte mot hjerte- og karsykdommer. 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. Forskningsdata 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.

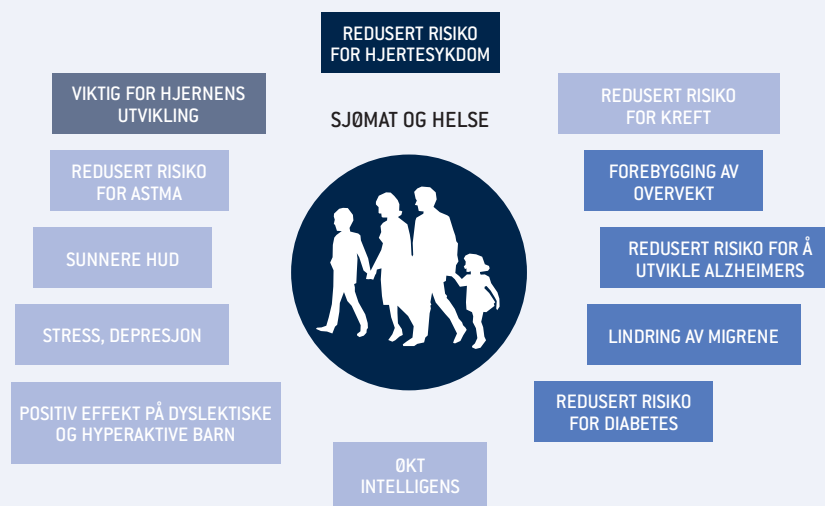
Økende fedme er en av våre største utfordringer fremover og kan som kjent føre til diabetes. Diabetes er et voksende problem både nasjonalt og globalt. Det er estimert at 300 millioner mennesker vil ha type 2-diabetes i 2025. Studier har vist at fiskeprotein kan beskytte mot utviklingen av diabetes.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

Det finnes en stor mengde dokumentasjon som generelt sett viser at å spise fisk er bra for helsen, og det er gode holdepunkter for at særlig inntak av fet fisk bremser utviklingen av og forebygger hjerte- og karsykdommer. Inntak 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, fødselsdepresjon, beinskjørhet, hudplager, migrene og hyperaktivitet.

Det som eventuelt gjør at en burde begrense inntaket av fisk, er den fete fiskens innhold av dioksiner og dioksinlignende PCB. Men med dagens kontroll av råvarer i fiskefôr og fisk ligger grenseverdiene for miljøgifter i fisk langt under anbefalte grenseverdier. TWI, tolerabelt ukeinntak, for dioksin og dioksinlignende 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 = pikogram).



RESULTAT FRA ULIKE FORSØK I ULIKE DELER AV VERDEN VISER AT INNTAK AV SJØMAT, SPESIELT FET FISK, HAR POSITIV INNVIRKNING PÅ ULIKE SYKDOMMER



Jo mørkere farge, jo flere forsøk konkluderer med at sjømat har positiv effekt.

Analyser av laks i Lerøy Seafood Group viser at den i 2012 inneholdt ca. 0,49 pg TE/g. Et måltid laks består vanligvis av 200 gram, det vil si at man ved å spise et laksemåltid på 200 gram får i seg ca. 98 pg TE. Man kan altså spise 10 laksemåltider à 200 gram pr. uke uten å overskride det anbefalte inntaket av TE. Anbefalte grenseverdier er som regel satt med en stor sikkerhetsmargin. Gjennom sjømat får en i tillegg dekket de behovene man har for andre viktige næringsstoffer som vitamin B12, D og E.

Næringsinnhold i laks, (NIFES):						
Produkt	Aske g / 100 g	Energi g / 100 g	Fett g / 100 g	Protein g / 100 g	Karbohydrat g / 100 g	Tørrestoff g / 100 g
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)	Fenylalanin		
Pantotensyre	Vitamin D (D3)	Natrium (Na)	Selen (Se)	Glutaminsyre		
Pyridoksin (B6)			Sink (Zn)	Glycin		
Riboflavin (B2)				Histidin		
Tiamin (B1)				Hydroksyprolin		
				Isoleucin		
				Leucin		
				Lysin		
				Metionin		
				Prolin		
				Serin		
				Taurin		
				Treonin		
				Tryptofan		
				Tyrosin		
				Valin		

YTRE MILJØ





LERØY SEAFOOD GROUPS FOKUSOMRÅDER FOR YTRE MILJØ

- Rømming
- Lus
- Fiskehelse
- Lokalitetsforhold
- Fiskefôr med råvarer
- Klimagasser
- Restråstoff
- Distribusjon

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. Rømmingssikring dreier seg om å ha fokus på gjennomføring og 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 null – 0 – rømming i våre selskaper.

Det ble registrert tre tilfeller av rømming i Lerøy Seafood Group i 2015, totalt 7 340 fisk. Dette tilsvarer 0,007 % av det antallet fisk vi hadde i sjøen i 2015, og 4,6 % av den totale rømmingen i Norge.

Dato	Selskap	Lokalitet	Art	Antall
12.01	Lerøy Vest	13563	Ørret	7264
11.04	Lerøy Vest	10375	Laks	14
04.07	Lerøy Midt	19855	Laks	60

12.01.15 Rømming av ørret etter stormen Nina. Gjenfangst på denne fisken var 89,5 %.

11.04.15 Rømming i forbindelse med avlusing.

04.07.15 Rømming etter uvær, hull i not etter gnag.

Det ble ikke registrert rømming fra noen av våre settefiskanlegg i 2015. I etterkant av uhell som kunne ført til rømming, 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 personale og optimalisering av rutiner og utstyr. Økt fokus på rømming de siste årene har ført til flere endringer ved våre anlegg for å unngå tilsvarende hendelser i fremtiden.

Hovedmålsetning: «Null rømming».

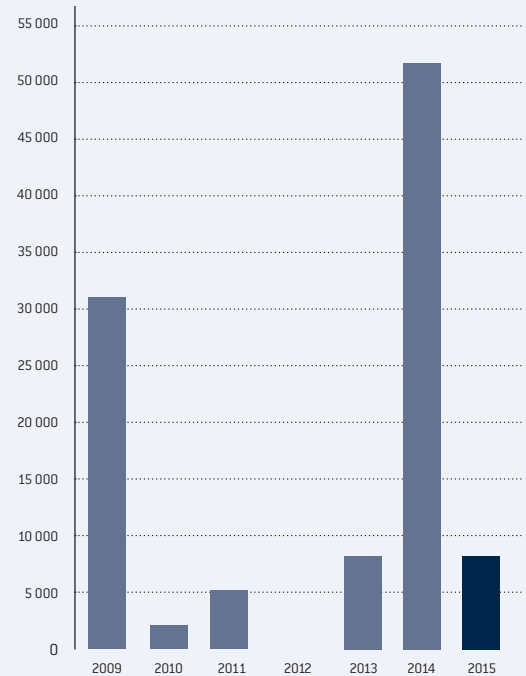
Konkrete tiltak som kan nevnes:

- Produksjon av stor smolt i lukket anlegg
- Utskiftning av nøter
- Alle anlegg skal være i overensstemmelse med den nye Nytech standarden
- Anleggssertifikat for alle anlegg
- Aktiv deltakelse i videreutvikling av løsninger som hindrer rømming, med spesiell vekt på løsninger rettet mot avvik på bunnring, kjetting og not
- Modernisering av utstyr
- Ingen nøter i sjø uten tegning
- Ingen montering av opphalertau 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 overvåking

RØMMING I LERØY SEAFOOD GROUP (ANT. FISK)



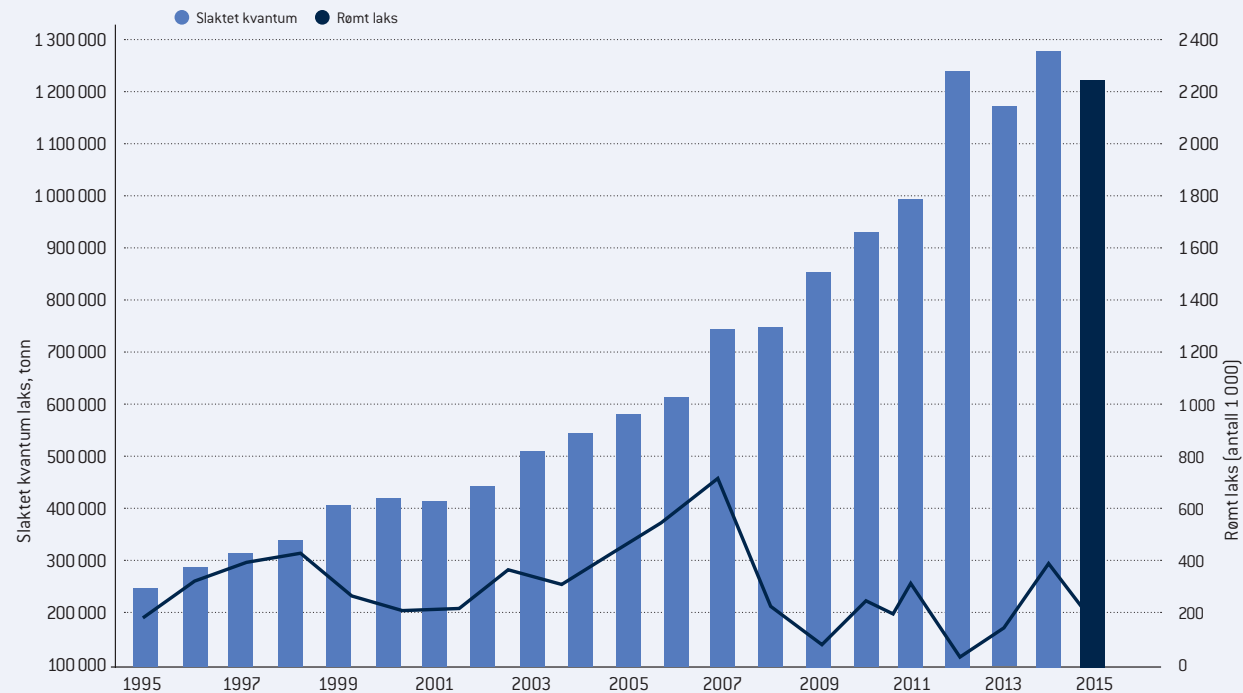


Det er viktig at hendelser der fisk rømmer, fører til erfaringsutveksling mellom havbruksselskaper. Selskapene i Lerøy Seafood Group deltar i fora der erfaring og kompetanse utveksles mellom aktører. Blant annet samarbeider vi om beredskap med andre havbruksselskaper i vår nærhet, og vi deltar aktivt i arbeidet med å heve kompetansen og forbedre beredskapen gjennom aktiviteter koordinert av FHL, Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening. Videre har våre havbruksselskaper tett kontakt og kommunikasjon med myndighetene i spørsmål som gjelder forebygging av rømming.

I tillegg til å oppfylle myndighetenes krav har vi iverksatt andre tiltak for å forebygge rømming:

- Etablert et felles beredskapslager i Kristansund på 500 gjenfangstgarn som ligger klare og vil bli satt ut av et trent 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 rømmingssituasjon vil bruke for å hjelpe den bedriften som har rømming.
- Etablert internkontroll med hyppigere og mer omfattende inspeksjoner.
- Rutinemessige dykkerkontroller av not etter utsetting i sjø samt gjennom hele produksjonsfasen.

RØMT LAKS OG PRODUKSJONSVÆKST SISTE 15–20 ÅR



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

- Økte krav til vedlikeholdsinspeksjon mellom hver utsetting.
- Deltatt i ulike utviklingsprosjekter for å teste ut nytt utstyr. Et eksempel er prosjektet GRIP, som har gitt oss mange svar på hvordan not og merd bør konstrueres og kobles sammen for å hindre gnaging og slitasje.
- Overvåkingsprosjekter på anlegg som ikke er bemannet.

Havbruksselskapene i Lerøy Seafood Group vil ha rømming som et av sine fremste fokusområder i året som kommer, og vil fortsette å fokusere på rømmingsforebyggende arbeid.

Hovedmålsetning: "Null – 0 – rømming."

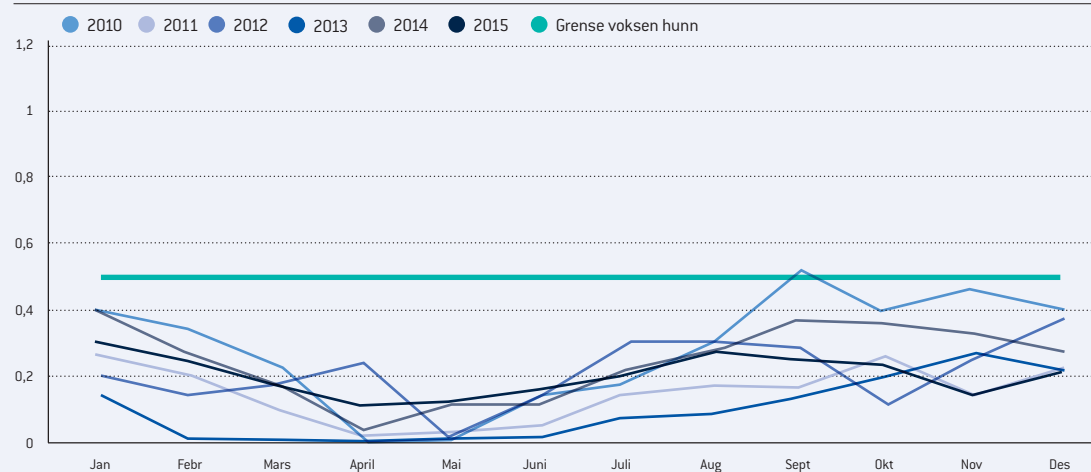


LUS

Når vi vurderer lakselussituasjonen i 2015 basert på våre gjennomsnittlige tall, var året et av de bedre på veldig lenge. Året var imidlertid preget av store geografiske forskjeller. I nord var situasjonen hos Lerøy Aurora AS svært god, og på Vestlandet hos Lerøy Sjøtroll gav økt satsing på rognkjeks og leppefisk en betydelig reduksjon i antall behandlinger. I Midt-Norge opplevde vi imidlertid en høst med uvanlig store utfordringer, noe som også påvirket produksjonen i stor grad. Utfordringene i Midt-Norge medførte tidlig utslakting av fisk på enkelte lokaliteter og ellers en økning i innsatsfaktorer knyttet til bekjempelse av og kontroll med lakselus.

For å møte denne utfordringen har konsernet videreutviklet sin lusestrategi, og i 2016 iverksetter vi ytterligere tiltak for å nå målet om vedvarende lave lusenivåer. Bruk av rensefisk står sentralt i denne satsingen, og det har over tid vist seg å være et av de mest effektive tiltakene for kontinuerlig lusekontroll. Konsernet fortsetter å øke kompetansen og produksjonen av egenprodusert rensefisk og vil i 2016 stå betydelig bedre rustet til å håndtere de utfordringene som følger av denne parasitten.

UTVIKLING VOKSNE HUNN LUS, LERØY SEAFOOD GROUP (SNITT ANT. LUS PR FISK)



Ikke-medikamentelle bekjempelsesmetoder vil bygge opp under det arbeidet som gjøres med rensefisken, og skal sammen med denne bidra til at målet om vedvarende lave lusenivåer nås, samtidig som behovet for behandling reduseres. Innføring av nye metoder, blant annet ferskvann, temperert vann og ulike mekaniske alternativer, vil redusere avhengigheten av dagens avlusningsmidler ytterligere.

Konsernet bidrar sammen med andre næringsaktører og forskningsmiljøer aktivt til felles innsats for å etablere ny kunnskap og nye verktøy til bekjempelse av lakselus. Ny kunnskap og nye verktøy tas i bruk fortløpende og vil sammen med de eksisterende løsningene inngå i konsernets fremtidige lusestrategi.

Kitinhemmere er en gruppe avlusningsmidler som brukes både i Norge og ellers i verden i kampen mot lakselus. Det foreligger i dag mistanke om at bruk av kitinhemmere kan medføre skade på enkelte arter under skallskifte. Det er imidlertid ikke dokumentert hvor alvorlig denne utfordringen er, noe som vanskeliggjør en konklusjon med hensyn til bruken av kitinhemmere. Middelet er godkjent av norske myndigheter til bruk mot lakselus, men Lerøy Seafood Group ønsker å følge føre var-prinsippet. Det skal derfor ikke brukes kitinhemmere dersom dette ikke er



Lerøy har stor tro på bruk av renseskjell i arbeidet med lakselus og har nå tilrettelagt for egen produksjon av rognkjeks i alle 3 regioner hvor vi er lokalisert på havbruksiden. Norsk Oppdretts Service, som er hovedleverandør av Rognkjeks til Lerøy Sjøtroll, mottok Miljøprisen 2015 fra Fiskeridirektoratet under årets AquaNor messe. Selskapet delte prisen med Akvaplan Niva.

nødvendig på grunn av resistensutfordringer. Ved eventuell bruk av kitinhekkere skal spesiell godkjenning foreligge.

Siden 2011 har konsernet brukt kitinhekkere én gang ved ett anlegg.

Lerøy Seafood Group har et ønske, og et langsiktig mål, om å unngå bruk av medikamentell behandling i kampen mot lakselus dersom dette er forsvarlig med hensyn til regelverk og fiskehelse.

Hovedmålsetning:

«Vi ønsker å unngå kjønnsmodne lakselus ved våre havbruksanlegg, og vi ønsker å unngå bruk av medikamenter i bekjempelsen av lakselus»

«Vi ønsker å unngå kjønnsmodne lakselus ved våre havbruksanlegg, og vi ønsker å unngå bruk av medikamenter i bekjempelsen av lakselus».

KJEMIKALIER BRUKT I AVSLUSNINGSMIDLER, LERØY SEAFOOD GROUP (AKTIVT VIRKEMIDDEL)

	VIA FØR (GRAM)	GJENNOM BAD (GRAM)	HYDROGENPEROKSID* (KG)
2013	2,08	0,01	0,00
2014	3,06	2,35	38,74
2015	3,91	0,18	44,94

* Hydrogenperoksid benyttes også til AGD behandling

Viktige fokusområder framover:

- Bruk av leppefisk i større omfang enn tidligere
- Endring av utsettingsmønster og lokalitetsstruktur
- Kontinuerlig vurdering av utsetting og lokaliteter
- Behandling med lovlige behandlingsmidler
- Koordinering mellom anlegg
- Test av blåskjell i forbindelse med avlusing Dette ønsker vi å få til ved å fokusere på tre hovedområder:

Forebygging:

- God lokalitet
- God smolt
- Rene nøter
- Felles brakklegging av områder

Overvåking:

- Telling av lus
- Varsling av lusetall i forhold til naboanlegg
- Bedre kommunikasjon mellom naboanlegg
- God overvåking kan gi rett behandling til rett tid og redusere antall behandlinger

Behandling:

- Bruk av avlusingsbad – presenning og brønnbåt
- Fôr
- Leppefisk
- Rotasjon av medikamenter
- Felles behandling i enkelte områder til rett tid i forhold til villsmoltens utvandring
- Behandling ved gode værmessige forhold
- Oppfølging/korrigerings

Mengden kjemikalier som er benyttet til avlusing i Lerøy Seafood Group, er betydelig redusert de siste årene, mens den på landsbasis har økt. Spesielt har bruken av kitinhemmere økt på landsbasis.

PLANER – MÅL FOR 2016

Hovedmålsetning: ”Vi ønsker å unngå kjønnsmodne lakselus og vi ønsker å unngå bruk av kjemikalier i behandlingen mot lakselus”

- Økt bruk av egenprodusert rognkjeks
- Optimal bruk av leppefisk
- Strategisk bruk av behandlinger
- Innføring av nye metoder
- Begrensing av smittepress
- Produksjon av rognkjeks
- Bedre rotasjon av medikament over større områder
- Stor leppefisk på stamfisk og i områder med mer enn én generasjon
- Evne til å gjennomføre behandlinger innen myndighetenes frist på alle lokaliteter, og koordinert i generasjonsområder
- Oppfylging av myndighetenes krav i luseforskriften og soneforskrifter
- Samarbeid med andre aktører



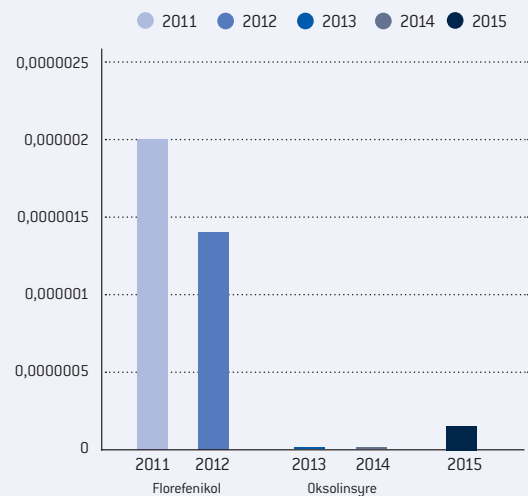


BEHANDLING

Laks er det klart friskeste «husdyret» som det produseres mat av i Norge. Det er ikke benyttet antibiotika på fisk i sjø de siste årene. Den antibiotikaen som er brukt, er benyttet på settefisk. I 2015 benyttet Lerøy Seafood Group 246 520 tonn fiskefôr og 38,4 kg antibiotika, aktivt virkestoff. Det vil si at 0,00000016 % av vårt fiskefôr inneholdt antibiotika. Grafene viser bruken av antibiotika i Lerøy Seafood Group, i norsk havbruksnæring og i norsk landbruk.

Lerøy Seafood Group skal ha et restriktivt forbruk av medisin.

MEDIKAMENT, AKTIVT VIRKESTOFF, BRUKT I HAVBRUK
LERØY SEAFOOD GROUP (KG/KG FISK BRUTTO TILVEKST)



LOKALITETSFORHOLD

Alle lokaliteter som benyttes i Lerøy Seafood Group, er godkjent for havbruksvirksomhet av ulike norske instanser.

Det er mange analyser som skal gjøres og mange krav og lokale forhold som skal tilfredsstilles, før en lokalitet kan godkjennes.

En MOM-B-undersøkelse gjennomføres av et tredjepartsfirma og foregår ved at man graver opp prøver av grunnen under merder og rundt merdene på et anlegg. 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 gjennomføres når biomassen på lokaliteten er på sitt høyeste. På bakgrunn av disse undersøkelsene oppnår den enkelte lokalitet en score fra 1 til 4, der 1 er best.

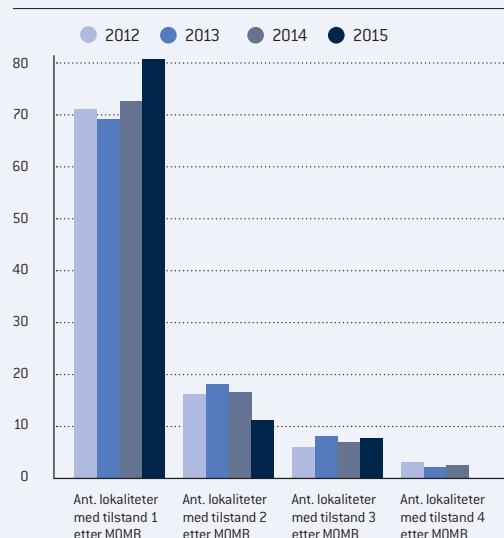
MOM-B står for:

M - matfiskanlegg

O - overvåking

M - modellering

LOKALITETSSTATUS LERØY SEAFOOD GROUP
PR. 2012-2015 (ANTALL)



Undersøkelsen består av tre deler:

- Faunaundersøkelse
- Kjemisk undersøkelse
(pH og redokspotensial)
- 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 gjennomføres 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 MOM-B-undersøkelse skal gjennomføres. En lavere score krever hyppigere bunnundersøkelser enn en høy score.

I tillegg til MOM-undersøkelser som gjennomføres av et tredjepartsfirma, foretas det også lokale målinger ved det enkelte anlegget. Eksempler på dette er måling av tetthet, oksygenmengde i sjø, strømforhold, vannkvalitet, sikt og dykking under anlegg.

Hvert anlegg er også knyttet opp mot alle naboanlegg i et sonesamarbeid om lus, rømmingssikring, smitteforebygging, sykdomsutbrudd osv.

MÅL FOR LOKALITETSTILSTAND I 2016

Det skal alltid tas MOM-B-prøver før utsetting av fisk på en lokalitet. Det skal ikke settes ut fisk på lokaliteter med tilstand 3 eller 4 uten at det foreligger en tilleggsvurdering for lokalitetens status der årsaken til manglende restitusjon beskrives. Oppnår man tilstand 3 eller 4 på en lokalitet, skal det tas en MOM-C-prøve.



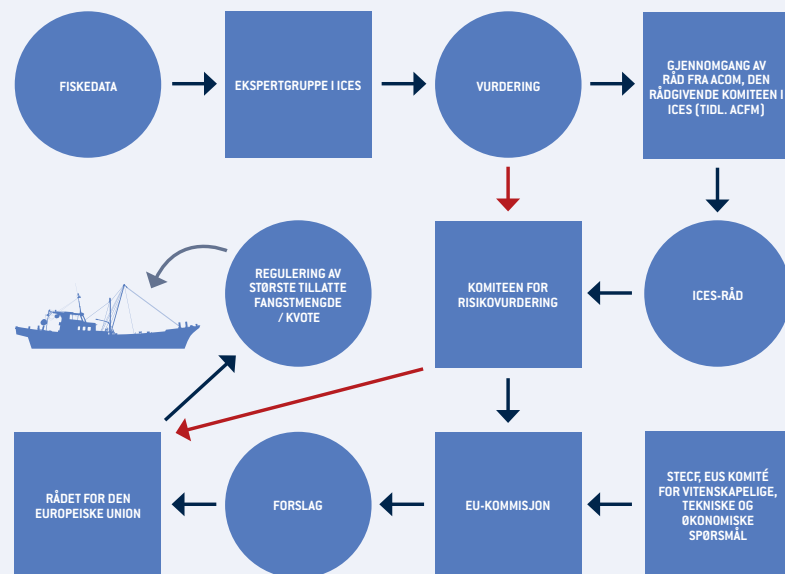
FISKEFÔR

BESKATNING

Lerøy Seafood Group er en aktiv pådriver overfor fôrleverandørene for å sikre at råvarene som benyttes i vårt fôr, er

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

Prosess for fastsetting av årlige kvoter for fangst av villfisk i Nord-Atlanteren:



Lerøy Seafood Group stiller krav til leverandørene av fiskefôr for å sikre at råvarene som benyttes i fiskefôret, forvaltes på en god måte. Lerøy Seafood Group krever at leverandørene kontrollerer hvordan kvoter fastsettes og overholdes, samt hvordan fangstene benyttes. Lerøy Seafood Group har stilt krav om at råvarene som benyttes i fiskefôret, skal komme fra geografiske områder hvor det finnes nasjonale kvoter for arten, og hvor kvotene som gis, i størst mulig grad er i overensstemmelse med aksepterte vitenskapelige anbefalinger. Vi stiller krav til våre forleverandører om å prioritere bruk av råvarer som er sertifisert etter IFFO-standard (International Fishmeal and Fish Oil Organisation) for bærekraft, eller råvarer som er MSC-sertifisert (Marine Stewardship Council). Bruk av avskjær skal prioriteres så langt det er mulig.

Sertifiseringsordningen skal inneholde retningslinjer som ivaretar krav om bærekraft også overfor små pelagiske fiskerier. Palmeolje skal ikke benyttes, og dersom det benyttes råvarer basert på soya, skal disse sertifiseres av RTRS (Roundtable for Responsible Soy) eller tilsvarende.



FISKEFÔR

Fôret er den viktigste innsatsfaktoren vi har på havbrukssiden, og kvalitetssikring av fôr og fôrråvarer er derfor av stor betydning. Lerøy Seafood Group kjøpte i 2015 fôr fra alle de tre store leverandørene i Norge: EWOS, Skretting og BioMar.

Lerøy Seafood Group har gjennom tett samarbeid med våre fôrleverandører jobbet aktivt for å påvirke videreutviklingen av fôrets sammensetning, slik at det i størst mulig grad er tilpasset vårt havbruksmiljø, vårt fiskemateriale og vår markedsstrategi. Som et hjelpemiddel i dette arbeidet har konsernet bygget opp topp moderne FoU-fasiliteter der man kan gjennomføre fôringsforsøk. Det er i 2015 gjennomført flere forsøk på både bruk av nye råvarer i fôret og benchmarking av eksisterende fôrkonsepter. Lerøy Seafood Group har et ekstra fokus på produktkvalitet til sluttbruker. Gjennom året har det vært jobbet mye med bærekraft og sertifiseringsordninger for enkeltråvarer. Lerøy-laksen skal ha et høyt nivå av de langkjedede omega-3-fettsyrene EPA og DHA.

Fiskeolje er i dag den eneste omega-3-rike oljekilden vi har tilgjengelig med tanke på de essensielle fettsyrene EPA og DHA. Akvakulturnæringen bruker i dag opp mot 80 % av den fiskeoljen som produseres i verden. Lerøy har valgt å holde et høyere nivå av omega-3 i fôret enn det som er standard i næringen, av hensyn til både fiskevelferd og kvaliteten på sluttproduktet. Vi jobber aktivt med å optimalisere bruken av denne verdifulle råvaren samt å finne andre gode bærekraftige kilder til omega-3.

Lerøy Seafood Group har et omfattende prøvetakingsprogram for etterkontroll av fôr med hensyn til kjemisk innhold, støv, tilstedeværelse av fremmedstoffer, osv. Lerøy Seafood Group kan spore både art og opprinnelse på råvarene som benyttes i fôret. Fôrleverandøren gjennomfører revisjon av egne leverandører, og Lerøy Seafood Group gjennomfører årlige revisjoner av fôrselskapene. Kombinert med fôrleverandørenes egenkontroll og sporbarhet gjør dette at vi har kontroll på fôrets innhold og kvalitet.

Tilgangen på fôrråvarer 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.

I 2015 har det vært en økende etterspørsel etter marine råvarer, samtidig som El Niño rammet Sør-Amerika. Dette har satt tilgangen på marine råvarer under press. Vi har en aktiv tilnærming til disse utfordringene, og gjennom godt samarbeid med fôrindustrien har vi funnet gode og bærekraftige løsninger.



RÅVARER TIL FISKEFÔR

Havbruksnæringen vil trenge alternative råvarekilder til fiskefôr i fremtiden. I starten inneholdt fiskefôr ca. 70 % marine råvarer. De siste årene har det vært en gradvis nedtrapping av marine råvarer og en økning i bruken av vegetabiliske råvarer i fiskefôr. I dag inneholder fôret vi benytter, ca. 70 % vegetabiliske råvarer og ca. 30 % marine råvarer.

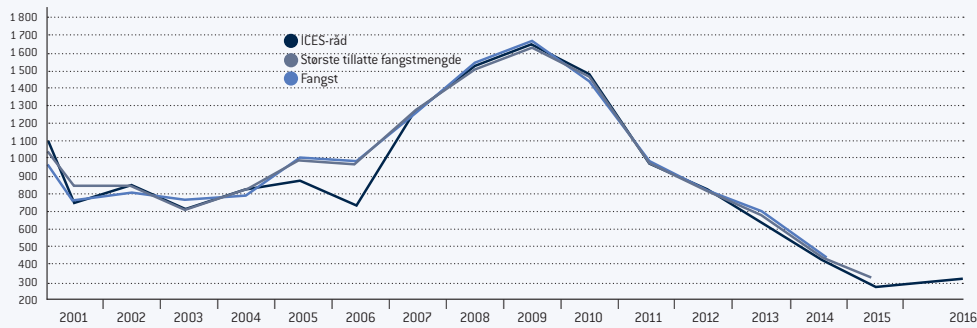
Overgangen til vegetabiliske råvarer skyldes i hovedsak råvaretilgang. I dag prøver vi å benytte mest mulig avskjær fra villfiskindustrien som råstoff til fôret, og vi prioriterer villfisk direkte til humant konsum dersom dette er mulig. Råvarer fra villfisk benyttes som ingrediens i mange ulike typer dyrefôr. Laks er det husdyret som mest effektivt omgjør råstoffet til spiselig vare. Mengden villfisk som fiskes og benyttes til mel/olje, er ganske stabil og vil mest sannsynlig ikke øke i årene som kommer.

En stadig voksende akvakulturnæring, spesielt i Asia, samt en stor økning direkte til humant konsum, f.eks. til omega-3-kapsler, har gitt høyere priser og redusert tilgang på marine råvarer til f.eks. fiskefôr. Nye råvarer til fiskefôr er et av de viktigste fokusområdene i Ocean Forest. Her ønsker vi å bruke næringssalter til å produsere nye råvarer. Mel av blåskjell er et eksempel på dette.

MARINE RÅVARER I FISKEFØR LERØY SEAFOOD GROUP 2015

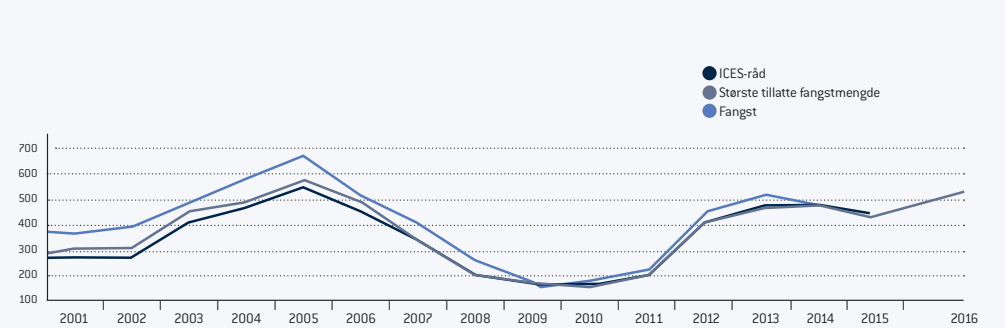
English	Latin	Norwegian	% Fish meal	% Fish oil
Blue whiting	<i>Micromesistius poutassou</i>	Kolmule	32,30	5,91
Capelin	<i>Mallotus villosus</i>	Lodde	10,69	6,20
Capelin trimmings	<i>Mallotus villosus</i>	Loddeavskjær	2,56	2,05
Herring	<i>Clupea harengus</i>	Sild	1,26	1,76
Herring trimmings	<i>Clupea harengus</i>	Sildeavskjær	14,79	9,32
Horse mackerel	<i>Trachurus trachurus</i>	Hestmakrell	0,05	0,00
Jack mackerel	<i>Trachurus murphyi</i>	Stillehavsmakrell	0,55	0,00
Krill	<i>Euphausia superba</i>	Krill	2,66	0,00
Mackerel trimmings	<i>Scomber scombrus</i>	Makrellavskjær	1,29	1,87
Menhaden	<i>Brevoortia patronus</i>	Beinfisk	0,00	11,89
Norway pout	<i>Trisopterus esmarkii</i>	Øyepål	2,01	1,55
Peruvian anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>	Ansjos	8,80	27,68
Pilchard	<i>Sardina pilchardius</i>	Sardin	0,00	4,35
Sandeel	<i>Ammodytes marinus</i>	Tobis	4,93	8,38
Sprat	<i>Sprattus sprattus sprattus</i>	Brisling Nordsjøen	6,48	5,73
Sprat	<i>Sprattus sprattus balticus</i>	Brisling Østersjøen	0,88	4,11
Whitefish trimmings		Hvitfiskavskjær	10,74	9,20
Totalt			100,00	100,00

NORSK VÅRGYTENDE SILD, SAMMENLIGNING AV VITENSKAPELIGE RÅD, STØRSTE TILLATTE FANGSTMENGDE OG FAKTISK FANGST (1 000 TONN)

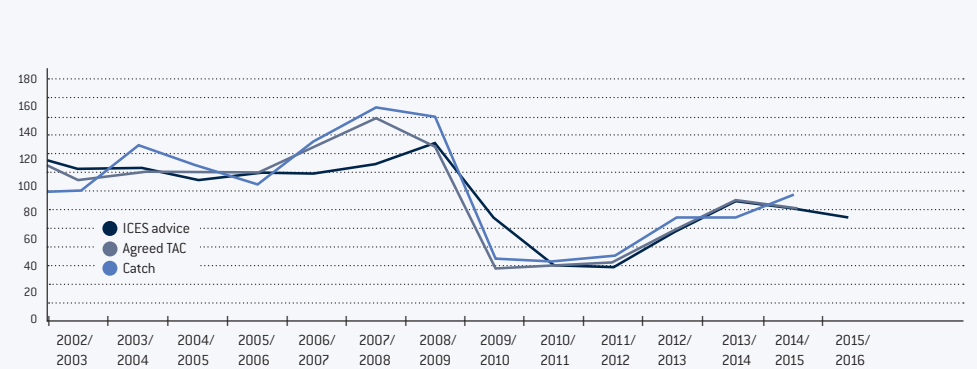


Det var ingen avtale om største tillatte fangstmengde mellom 2003 og 2006. Tallet er summen av kvotene til hver enkelt part.

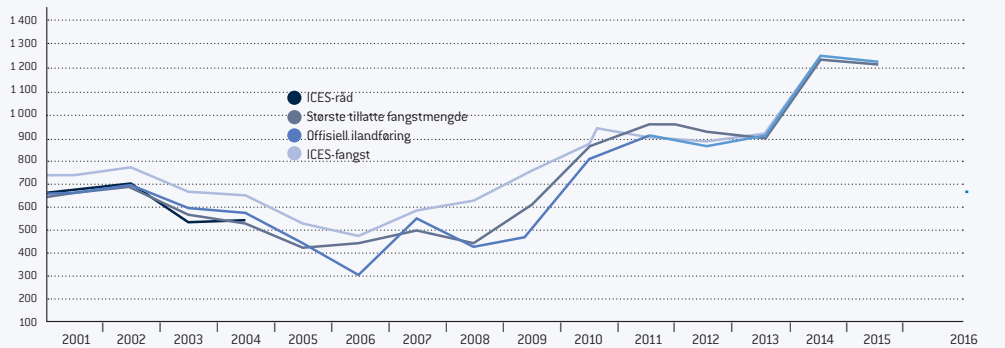
NORDSJØSILD, SAMMENLIGNING AV VITENSKAPELIGE RÅD, STØRSTE TILLATTE FANGSTMENGDE OG FAKTISK FANGST (1 000 TONN)



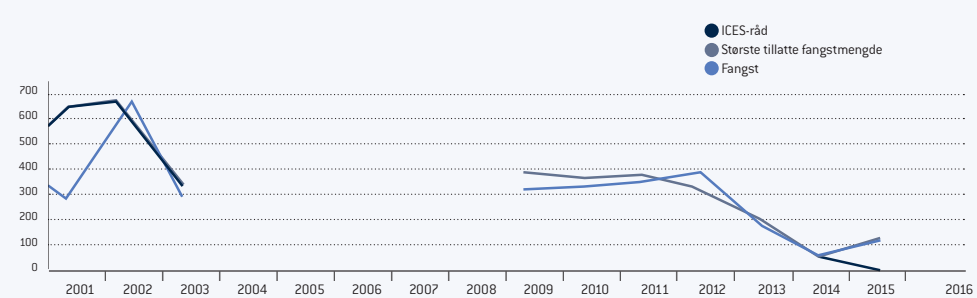
ICELANDIC HERRING, COMPARING SCIENTIFIC ADVICE, AGREED TAC AND ACTUAL CATCH. (1 000 TONS)



ATLANTISK MAKRELL (1 000 TONN)

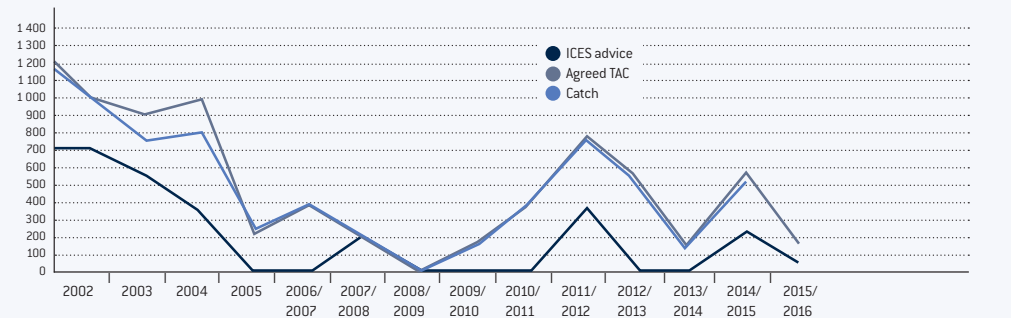


LODDE, SAMMENLIGNING AV VITENSKAPELIGE RÅD, STØRSTE TILLATTE FANGSTMENGDE OG FAKTISK FANGST (1 000 TONN)

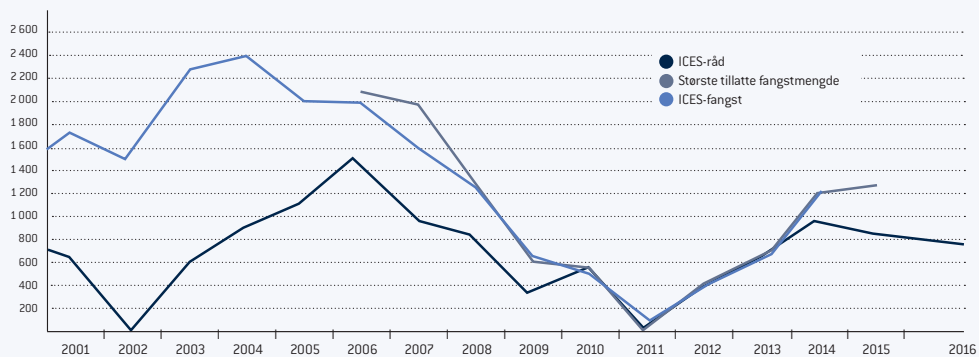


Loddefisket ble stoppet mellom 2004 og 2009.

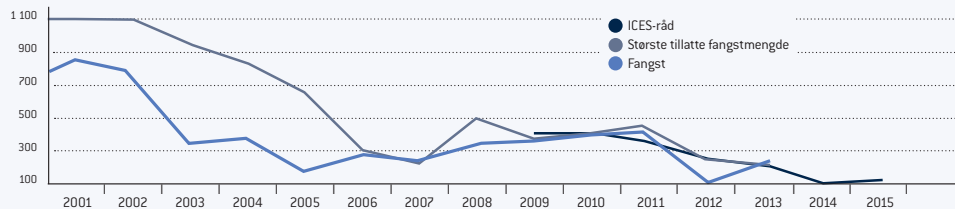
BARENTS SEA CAPELIN, COMPARING SCIENTIFIC ADVICE, AGREED TAC AND ACTUAL CATCH (1000 TONS)



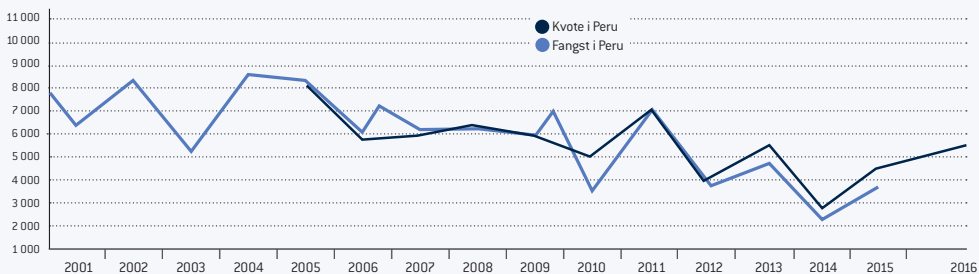
KOLMULE (1 000 TONN)



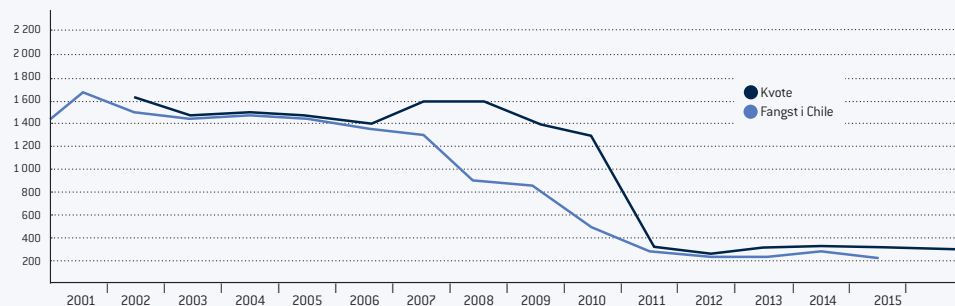
TOBIS, SAMMENLIGNING AV VITENSKAPELIGE RÅD, STØRSTE TILLATTE FANGSTMENGE OG FAKTISK FANGST (1 000 TONN)



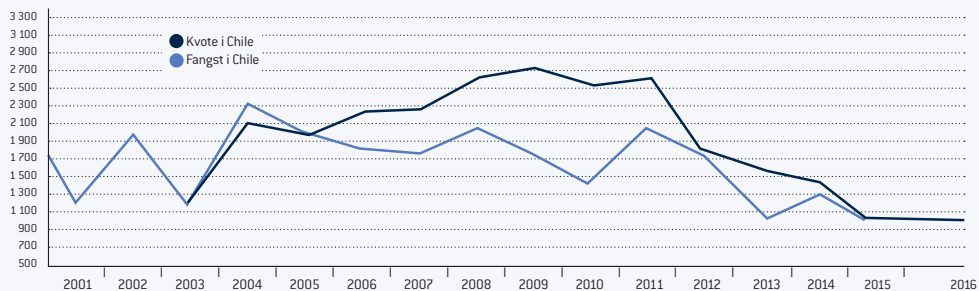
ANSJOS, SAMMENLIGNING AV VITENSKAPELIGE RÅD, KVOTE OG FAKTISK FANGST (1 000 TONN)



STILLEHAVSMAKRELL, SAMMENLIGNING AV VITENSKAPELIGE RÅD, KVOTE OG FAKTISK FANGST (1 000 TONN)



SARDIN/ANSJOS, SAMMENLIGNING AV VITENSKAPELIGE RÅD, KVOTE OG FAKTISK FANGST (1 000 TONN)

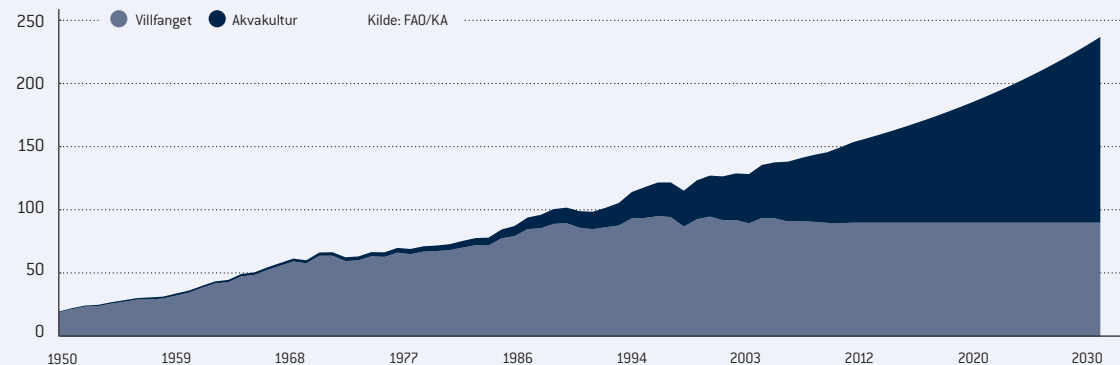




Fangstmetoder for de vanligste marine artene:

- Lodde: ringnot, flytetrål, trål
- Sild: ringnot, trål
- Makrell: snurpenot, trål
- Tobis: finmasket trål
- Kolmule: ringnot med pelagisk trål, industritrål
- Brisling: industritrål, kystnotfartøy
- Øyepål: småmasket trål

UTVIKLING OG ESTIMATER – VILLFANGET OG PRODUKSJON FRA AKVAKULTUR 1950–2030 (MILL. TONN)



Det er vist av bl.a. forskere ved NIFES i Bergen at laksen sparer på de omega-3-rike fettsyrene når nivået i fôret går ned. Uansett vil fet fisk som atlantisk laks ha et omega-3-nivå som er flere ganger høyere enn noen annen volummatvare.

En ny storforbruker av omega-3-rike fiskeoljer har de siste årene inntatt markedet: omega-3-industrien som lager piller og kapsler. I 2014 brukte denne industrien ca. 20 % av verdens fiskeolje til sin produksjon. Retensjonen og den biologiske verdien av omega-3-fettsyrene vil i de fleste tilfeller være høyere ved bruk i fiskefôr enn via kapsler.



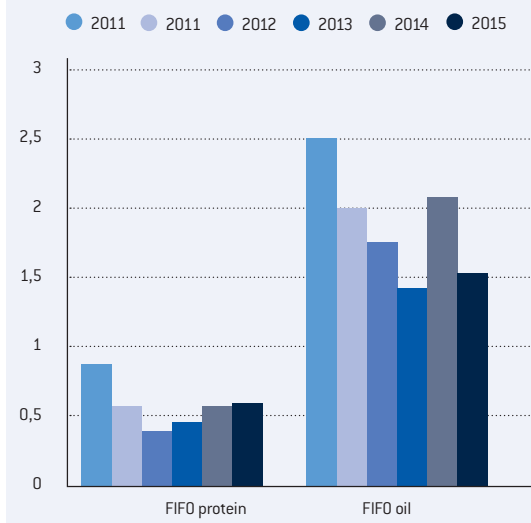
FIFO (FISH IN – FISH OUT)

FIFO angir hvor mye villfisk som går med til å produsere 1 kg laks. Målene i ASC standarden er at FIFO for protein (mel) skal være mindre enn 1,31, mens FIFO for olje skal være mindre enn 2,85.

For 2015 vil FIFO - verdien for protein hos Lerøy Seafood Group være ca 0,63, mens den for fiskeolje vil være ca 1,56. 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. Vi trenger 1,56 kg villfisk for å produsere nok olje til å kunne produsere 1 kg laks, men vi trenger bare 0,63 kg villfisk for å få nok protein til 1 kg laks. Dette vil si at vi får et overskudd av fiskemel som kan benyttes i andre produkter.

Hovedårsaken til nedgangen i FIFO olje fra 2014 til 2015 er at bruken av avskjær i føret har gått opp og at det er benyttet mer olje fra Sør Amerika. Det er gjennomført tiltak for å sikre at mengde avskjær i før økes i 2015

FISK INN - FISK UT • LERØY SEAFOOD GROUP (KG)



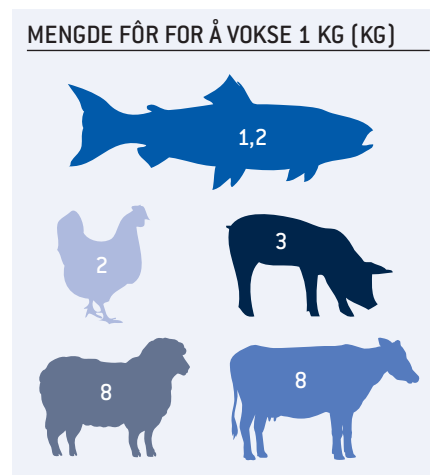
FÔRFAKTOR

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 arter er laks et fantastisk "husdyr". Fôr faktoren for kylling er ca. 2, for gris er den ca.3,5, mens den for laks i 2013 var 1,18 for Lerøy Seafood Groups havbruks selskap. Det vil si at vi trenger 1,18 kg fôr for å produsere 1 kg laks mens man trenger 3,5 kg fôr for å produsere 1 kg gris.

Følgende tiltak er iverksatt for å redusere fôr faktoren:

- Investering i bedre overvåkingsutstyr
- Opplæring av medarbeidere
- Omlegging av lokalitetsstruktur
- Bedre fiskehelse med særlig fokus på lakselus
- Oksygentilpasset fôring
- Økt fokus på rene nøter

I 2014 var lodde og ansjoveta, de største innsatsfaktorene av marine råvarer i fôret. De største innsatsfaktorene av vegetabiliske råvarer var soya og raps.



De siste årene har råvarene i fiskefôr kommet mer og mer fra vegetabiliske kilder. Dette medfører redusert bruk av marint råstoff og dermed redusert bruk av ulike fiskearter.

Innen oppdrett av laks og ørret er fiskefôr den viktigste enkeltkomponenten med hensyn til både miljøregnskap og 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 evighetsperspektiv. 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 mottakskapasiteten 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 det også være etterspørsel etter råvaren. Det er viktig å understreke at fisk som ikke kan benyttes direkte til menneskelig konsum, utnyttes best når den brukes til oppfôring av andre fiskearter.



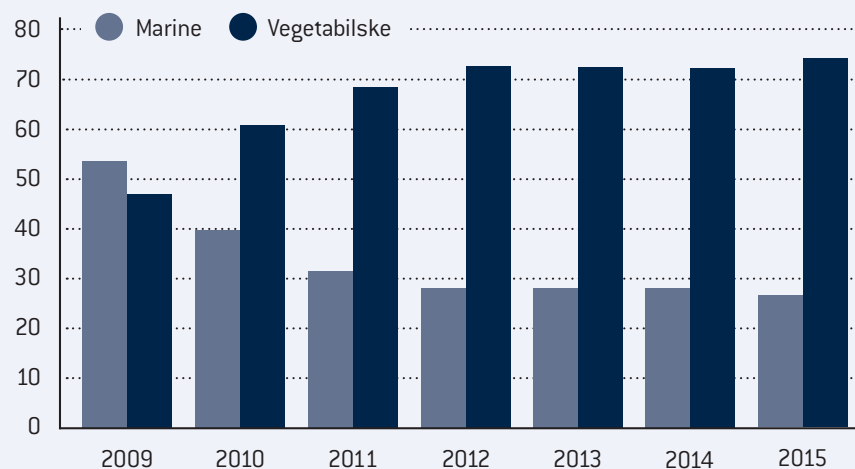
Det er et paradoks når lakseoppdrett fremstilles som problemet når det gjelder utnyttning av industrifisk, når en vet at 50 % av fiskemelet blir brukt til oppfôring av andre husdyr, for eksempel gris, kylling og andre varmblodige arter. Laks og ørret er suverene når det gjelder å videreføre den ressursen som industrifisk er, og bringer samtidig videre de sunne essensielle fettsyrene til menneskelig konsum.

Fisk er en naturlig del av laksens diett i naturen, og via oppdrettslaks kan verdifulle marine proteiner og marine oljer bli en del av menneskers kosthold. 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, menneskeføde. Havbruk på 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 med vegetabilsk olje. Mer enn 50 % av oljen vi bruker i dag, kommer fra vegetabilske kilder.

UTVIKLING AV RÅVARER I FÔR I LERØY SEAFOOD GROUP (%)

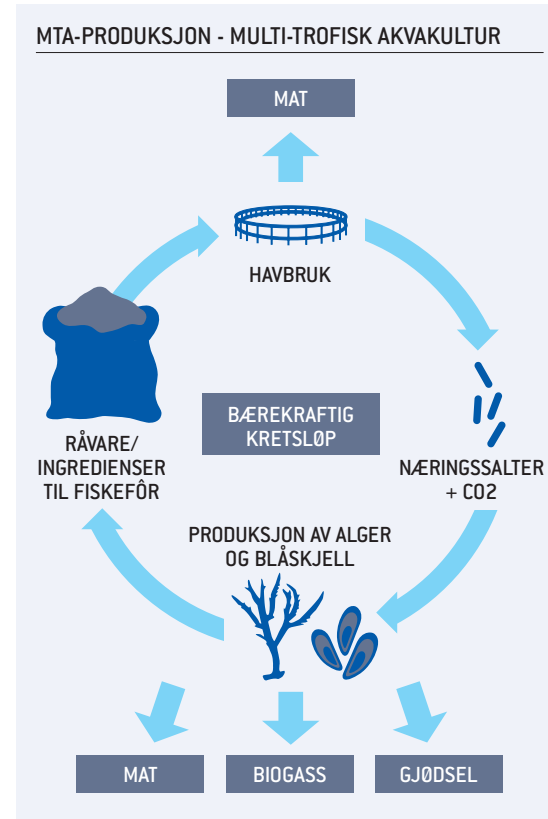


RÅVAREMARKEDET

Havbruksnæringen vil trenge alternative råvarekilder til fiskefôr i fremtiden. I starten inneholdt fiskefôr ca. 70 % marine råvarer. De siste årene har det vært en gradvis nedtrapping av marine råvarer og en økning i bruken av vegetabiliske råvarer i fiskefôr. I dag inneholder fôret vi benytter, ca. 70 % vegetabiliske råvarer og ca. 30 % marine råvarer.

Overgangen til vegetabiliske råvarer skyldes i hovedsak råvaretilgang. I dag prøver vi å benytte mest mulig avskjær fra villfiskindustrien som råstoff til fôret, og vi prioriterer villfisk direkte til humant konsum dersom dette er mulig. Råvarer fra villfisk benyttes som ingrediens i mange ulike typer dyrefôr. Laks er det husdyret som mest effektivt omgjør råstoffet til spiselig vare. Mengden villfisk som fiskes og benyttes til mel/olje, er ganske stabil og vil mest sannsynlig ikke øke i årene som kommer.

En stadig voksende akvakulturnæring, spesielt i Asia, samt en stor økning direkte til humant konsum, f.eks. til omega-3-kapsler, har gitt høyere priser og redusert tilgang på marine råvarer til f.eks. fiskefôr. Nye råvarer til fiskefôr er et av de viktigste fokusområdene i Ocean Forest. Her ønsker vi å bruke næringssalter til å produsere nye råvarer. Mel av blåskjell er et eksempel på dette.





VIKTIGE PROSJEKT I FORBINDELSE MED BÆREKRAFT.

OCEAN FOREST

Bærekraftig havbruk er et høyt prioritert område i Lerøy Seafood Group. Nye, innovative prosjekter og nytenkning er avgjørende for å finne nye, gode marine råstoffkilder til en voksende havbruksnæring og for å kunne fø en økende befolkning i årene som kommer. Sammen med miljøorganisasjonen Bellona startet Lerøy Seafood Group i 2013 et ambisiøst prosjekt som i hovedsak gikk ut på å bruke det vi har for mye av, til å produsere det vi trenger mer av.

Selskapets visjon er: Havet – fremtidens viktigste kilde til ny produksjon av mat, fôrråvarer og energi/biomasse, gjennom fangst av CO2.

Lerøy Seafood Group og Bellona skal sammen med nasjonale og internasjonale FoU-miljøer forske på hvordan økologisk samspill mellom ulike arter kan bidra til å løse de miljøutfordringene som havbruksvirksomhet skaper, og samtidig forsøke å oppnå betydelig verdiskaping gjennom å lede an i utviklingen av nye biomassekilder til humant konsum, fiskefôr og bioenergi. Det å dyrke tare, skalldyr og virvelløse organismer sammen med fisk er en ny tankegang i norsk havbrukshistorie. Den ene artens avfall blir til en annen arts ressurs, og slik blir et økosystem av verdiskapende arter dannet i et samspill som er i harmoni med omgivelsene. Blåskjell, tare og andre virvelløse organismer filtrerer større organiske partikler som kommer fra fiskefôr eller med vannstrømmene, f.eks. små luselarver. Samtidig tar disse organismene opp overskudd av næringssalter og binder opp store mengder CO2. Økt produksjon av disse nye artene kan gi økt verdiskaping. Samtidig kan de gi verdifulle råvarer av høy kvalitet som kan brukes i fiskefôr, til konsum eller som energi.

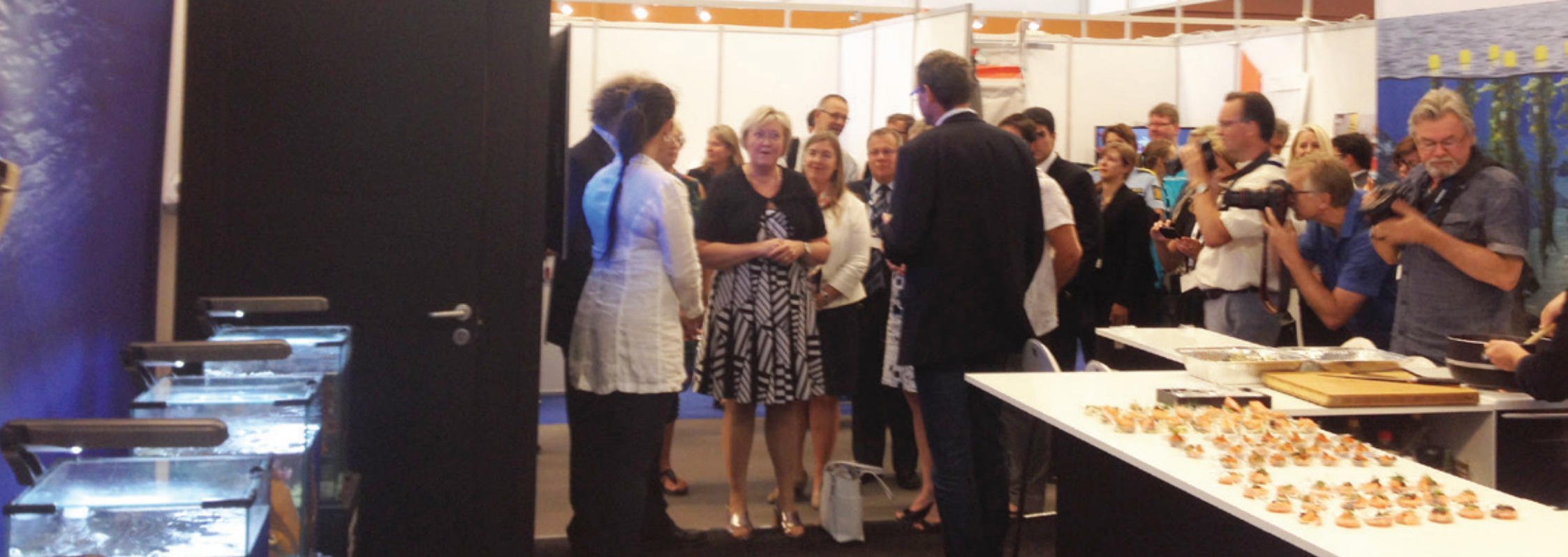
Ocean Forest AS, som er eid 50/50 av Bellona Holding AS og Lerøy Seafood Group ASA, hadde sitt første hele driftsår i 2014. Selskapets personale er alle ansatt i ulike Lerøy-selskaper. Ocean Forest AS har fokusert på å etablere et kunnskapsgrunnlag for produksjon av lavtrofiske arter som blåskjell og ulike makroalger basert på gjenbruk av næringssalter.

EN BÆREKRAFTIG HAVBRUKSNÆRING

DETTE ER OCEAN FORESTS AMBISIØSE MÅL:

- produsere bærekraftige råvarer og ren energi
- produsere marine fôrråvarer
- fange opp store mengder CO2
- minimere miljøpåvirkningen fra norsk havbruksnæring





Selskapet har konsesjoner for produksjon av makroalger som sukkertare, butare og søl samt produksjon av blåskjell. Disse konsesjonene er knyttet til totalt tre av Lerøy Sjøtrolls anlegg i Hordaland. I 2015 ble det igangsatt et større makroalgeprosjekt. Her testes ulike dyrkingsteknikker og substrater ut på sukkertare og butare. Prosjektet og effektene på det omkringliggende miljøet følges tett av Havforskningsinstituttet i Bergen. Ocean Forest har i samarbeid med Pelagia Karmsund Fiskemel gjennomført produksjon i stor skala av mel basert på blåskjell. Målet er å lage en erstatning for fiskemel. Melet som ble produsert, har vært testet i flere fôringsforsøk med laks, og resultatene er veldig lovende. I tiden fremover skal produksjonsmetodikken optimaliseres.

PRELINE

Lerøy Seafood Group har siden 2010 samarbeidet med firmaet Preline AS om å utvikle et lukket flytende anlegg for postsmoltproduksjon. En pilot i tilnærmet full skala ble sjøsatt vinteren 2015 på Sagen, som ligger i Samnanger kommune i Hordaland. I et Preline-anlegg vil vi produsere smolt i et lukket anlegg i sjø. Smolten vil holdes i anlegget til den er inntil 1 kg, og deretter vil den bli overført til åpne merder. Dette vil redusere produksjonstiden i åpne merder. Våren 2015 ble den første fisken satt inn, og i oktober ble produksjonsrunde nr. 2 startet. Så langt har vi oppnådd gode resultater med hensyn til tilvekst og overlevelse. Det er ikke registrert lus i anlegget siden oppstart – noe som er ganske oppløftende, men ikke uventet så lenge alt vann blir hentet fra dypet under det nivået hvor man normalt finner lakseluslarver.

Lerøy Seafood Group eier i dag 91 % av aksjene i Preline AS. Lerøy er også partner i SFI CtrIAQUA (2015–2022), som skal utvikle og dokumentere ulike postsmoltkonsepter.





Fordelene med et lukket flytende postsmoltanlegg kan oppsummeres slik:

- bedre kontroll på biologiske og fysiske faktorer (strøm, temperatur, O₂, patogener osv.)
- redusert smittepress med vann fra dypet (25–30 m dyp)
- redusert fare for lusepåslag og følgende lusebehandling
- lavere dødelighet
- redusert rømming
- bedre biomassekontroll
- bedre tilvekst, bedre fôrfaktor
- redusert fôrsvinn
- levering av høstsmolt om våren, vårsolt om høsten
- bedre utnyttelse av matfiskanlegg, inkl. utstyr
- økt økonomisk gevinst og bedre omdømme

ENSILERING AV RESTRÅSTOFF I HVITFISKFLÅTEN

Som eier av Austevoll Seafood ser Lerøy Seafood Group muligheter for å utnytte råvarer som tidligere ble dumpet i havet fra havfiskeflåten. Hordafôr, et annet selskap i AUSS-systemet, har de siste årene jobbet aktivt med å utnytte råstoff som ellers ble betraktet som utkast. Dette er ikke bare slo og hoder, men også bifangst o.l. Hordafôr gjennomfører nå et stort prosjekt som er støttet av FHF (Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond), i samarbeid med hvitfiskindustrien og flåten i Nord-Norge.

Norsk og utenlandsk havfiskeflåte leverte i 2011 om lag 580 000 tonn hvitfisk (rund vekt) i norske havner (Fiskeridirektoratets statistikkbank). Dersom en tar utgangspunkt i at om lag 30 % av rund vekt kan utnyttes som ensilasje, ligger det et totalt potensial på 175 000 tonn råstoff fra den havgående hvitfiskeflåten, og dette kan blant annet benyttes som råvare i fiskefôr.





UTSLIPP AV KLIMAGASSER

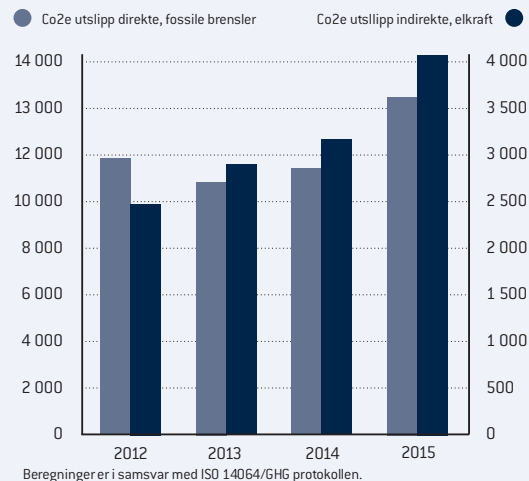
Nedenfor følger en kort oppsummering av rammeverk og antagelser som er gjort i forbindelse med beregninger av klimagassutslipp for Lerøy Seafood Group i 2015.

Vi har valgt et rammeverk for utslippsberegninger som inkluderer utslipp fra forbrenningsprosesser som inngår i driften av konsernets havbruksselskaper og tilhørende prosesseringsvirksomhet. Dette blir videre omtalt som direkte utslipp. Vi har også ønsket å se på hvilken indirekte påvirkning selskapets drift har på global oppvarming, og vi har derfor inkludert CO₂-utslipp fra produksjon av elektrisitet som er konsumert ved selskapets havbruksselskaper i Norge.

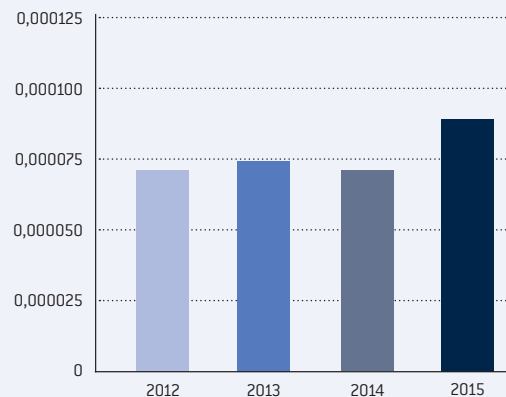
Vesentlige kilder til utslipp av klimagasser fra kjernevirksomheten til Lerøy Seafood Group i Norge er tatt med i beregningene.

Kjøp av produkter og tjenester, for eksempel fiskefôr og transporttjenester, er ikke tatt med i beregningene. Lerøy Seafood Group arbeider med å fremskaffe et godt beregningsgrunnlag for dette. Tabellene nedenfor gir en oppsummering av forbruk av fossilt brensel, elkraft og utslipp av klimagasser.

TOTALT UTSLIPP AV KLIMAGASSER 2012-2015 (TONN CO2E) - PRODUKSJON HAVBRUK



CO2E UTSLIPP PR KG FISK PRODUSERT, BRUTTO TILVEKST



DIREKTE UTSLIPP

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

Vi har kun regnet ut CO₂-utslipp fra forbrenning av diesel, fyringsolje og udefinerte fossile brensler. Udefinerte fossile brensler er i denne sammenhengen definert som diesel/fyringsolje.

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

Utslipp fra forbrenning av marin gassolje er antatt brukt på båt, og vi har derfor hatt mulighet for å regne ut utslipp av CO₂, CH₄ og N₂O. Alle CH₄- og N₂O-utslipp er regnet om til CO₂-ekvivalenter for å muliggjøre samlet rapportering. Faktorene som ligger til grunn for utregning av direkte utslipp av CO₂, CH₄ og N₂O, er faktorer oppgitt i IPCC-2006-oversikten over faktorer for havbrukssektoren.

TOTALT UTSLIPP AV KLIMAGASSER 2015 (TONN CO2E)

	Havbruk	VAP	Salg & Distribusjon	Lerøy Seafood Group
Scope 1	13 249,49	442,13	223,77	13 915,39
Scope 2	4 084,68	2 738,01	2 368,29	9 190,98
Totalt	17 334,17	3 180,14	2 592,06	23 106,37

* Omfatter 95% av selskapene i Lerøy Seafood Group ASA

INDIREKTE UTSLIPP

Forbruk av elektrisitet medfører også utslipp av klimagasser. Vi har beregnet utslipp av CO2 basert på norsk elektrisitetsmix. 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-årsperspektiv vil for eksempel utslipp av 1 tonn CH4 påvirke den globale oppvarmingen like mye som utslipp av 25 tonn CO2.



MILJØREGNSKAP

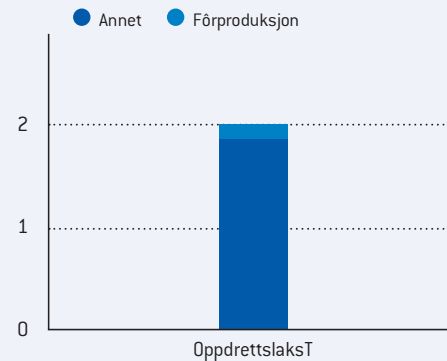
Lerøy Seafood Group har foreløpig ikke utarbeidet et eget miljøregnskap for CO₂-ekvivalenter som påføres miljøet gjennom vår produksjon, ved hjelp av LCA-metoden. Vi har imidlertid deltatt i ulike prosjekter som har undersøkt utslipp av miljøgasser ved produksjon av laks, både som hel fisk og som filet.

På oppdrag fra FHL, Fiskeri og havbruksnæringens landsforening, og Norges Fiskarlag gjennomførte SINTEF Fiskeri og havbruk AS sammen med SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik AB, i 2009 en undersøkelse av norsk sjømat, "Carbon footprint and energy use of Norwegian seafood products". Denne undersøkelsen er representativ for de produktene vi produserer.

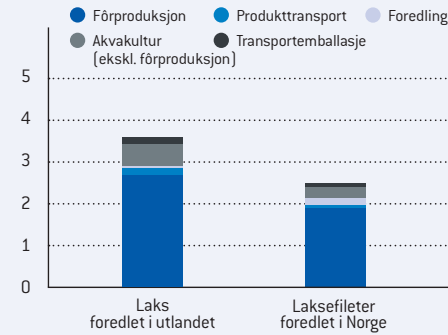
Resultatet av denne undersøkelsen viste et klimagassutslipp for hel laks på 2,0 kg CO₂e pr. kilo levende vekt.

Lerøy Seafood Group har valgt å satse på bearbejdede produkter, og spesielt på bearbejding i Norge. En av grunnene til dette er at vi ønsker å redusere andelen klimagassutslipp pr. kg spiselig vare.

UTSLIPP AV DRIVHUSGASSER
[KG CO2E / KG LEVENDE VEKT]



FOREDLING I NORGE VS. UTLANDET,
UTSLIPP AV DRIVHUSGASSER [KG CO2]

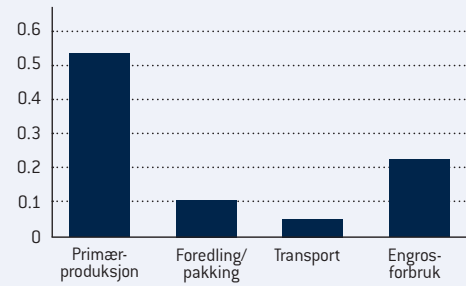


MILJØMERKING

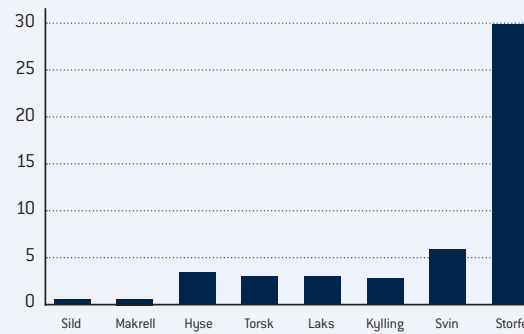
Enkelte land har begynt med miljømerking av ulike produkter med CO2-fotavtrykk. Det er imidlertid ikke etablert en standard for hvordan dette skal gjennomføres. Uten en standardisert merking av CO2 vil det, slik vi vurderer det, kunne skape usikkerhet for forbrukerne hvis de ønsker å sammenligne CO2-merkingen på produktene. Vi har derfor valgt å vente med å merke 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 produksjonskjeden. De ulike ressursene som benyttes og slippes ut, regnes om til CO2-ekvivalenter og gir et miljøregnskap. Avhengig av hvor man befinner seg i kretsløpet, vil mengden 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.

UTSLIPP AV DRIVHUSGASSER (KG CO₂E) PR. 227 G
FERSK LAKSEFILET FRA OPPDRETTSANLEGG
I BRITISH COLUMBIA LEVERT TIL SAN FRANCISCO



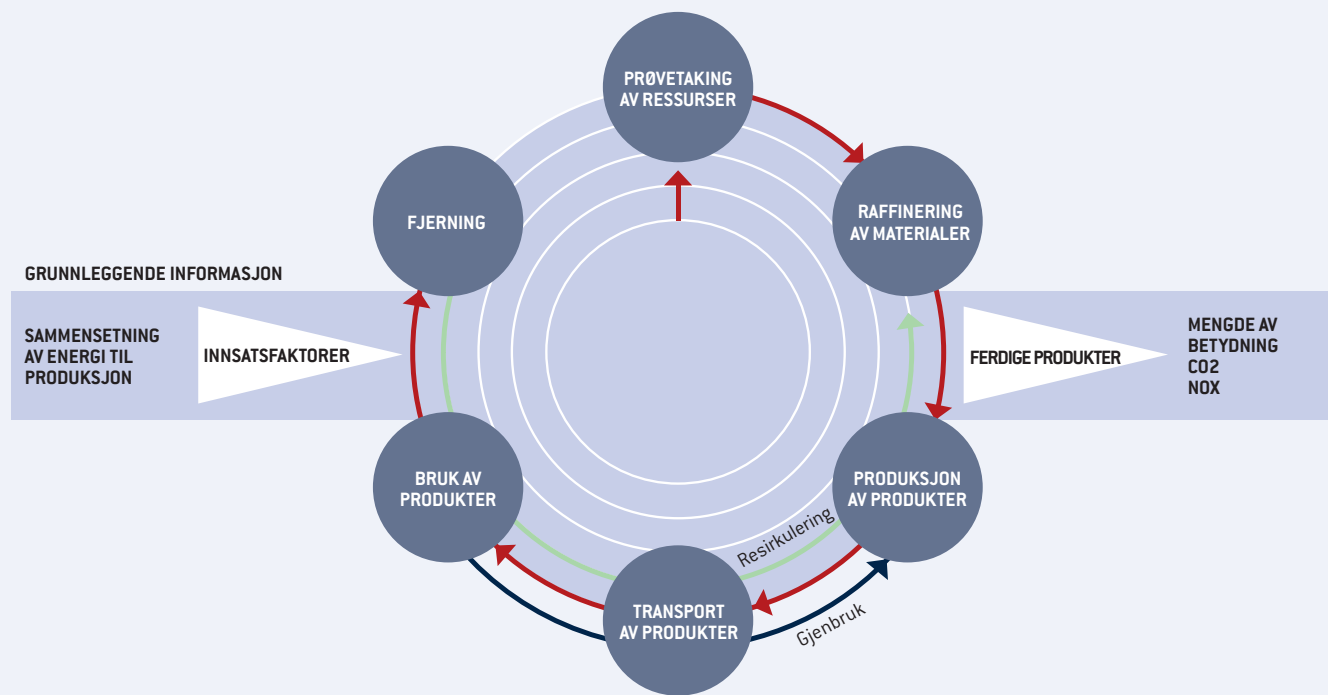
UTSLIPP AV DRIVHUSGASSER (KG CO₂E/KG
SPISELIG DEL VED SLAKTING/ILANDFØRING)



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 varmdisken. Men dersom du ser hele kretsløpet under ett, 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 med hjem på kjøkkenet og varmer den i en vanlig stekeovn, vil CO₂-verdien bli høyere.

Dette vil nok ikke vanlige forbrukere 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 hvordan denne skal merkes på produktet.

LCA METODEN
LIFE CYCLE ASSESSMENT



I 2010 ble det nedsatt et utvalg i Norge som skulle utarbeide en norsk standard for klimamerking av sjømat. Lerøy Seafood Group deltok aktivt i dette arbeidet sammen med andre representanter for norsk fiskerinæring. Standarden var ferdig og ble lansert sommeren 2012. Standarden vil bli fremmet som en ISO-standard, og målet er at dette skal bli en internasjonal standard for klimamerking av alle typer matvarer.

De fleste produkter og tjenester forurenses ikke nevneverdig i seg selv. Det er 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 klimaendringene, 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
- Ta hensyn til klimapåvirkning ved valg av leverandør, materialer, produktutvikling, produksjonsprosesser
- Vise klima- og samfunnsansvar
- Gi informasjon til kunder og forbrukere om produktets/tjenestens klimapåvirkning

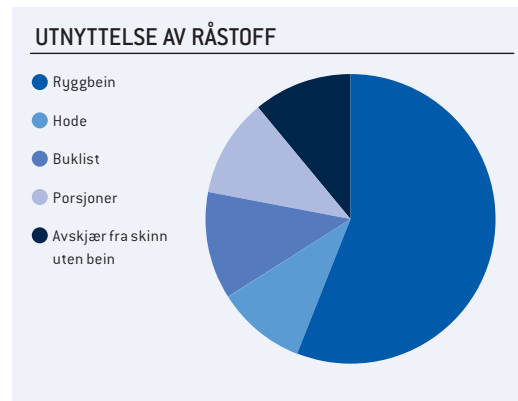




RESTRÅSTOFF

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 restråstoff avhenger av hvilke bearbeidede produkter vi produserer, og spesifikasjonen på disse. De viktigste bearbeidede produktene er filet og porsjoner fra laks og ørret, med eller uten skinn.

Utbyttet på filet er mellom 55 og 74 %. Det vil si at mellom 55 og 74 % av laksen (sløyd vekt) blir til hovedprodukt, mens det øvrige er restråstoff. På porsjoner ligger utbyttet på mellom 45 og 68 %, avhengig av spesifisering.





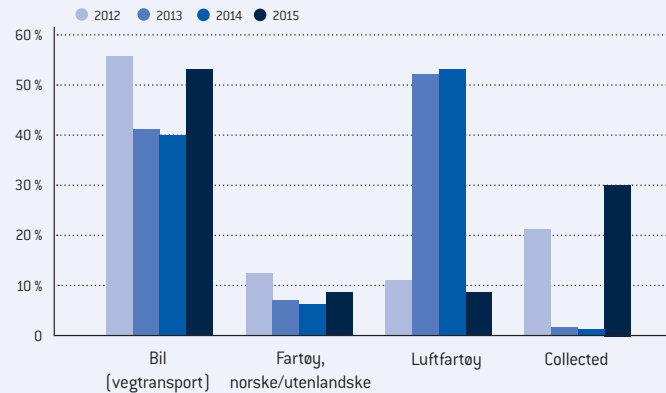
DISTRIBUSJON

Hva kan vi bidra med ved å tenke grønt når det gjelder logistikk? Ved å gjøre bevisste 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, for eksempel forbrenning av bensin, diesel, kull, olje og trevirke.

I praksis vil man ofte stå overfor krav om både 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 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 salgs- og distribusjonsselskapet i Lerøy Seafood Group. I 2015 fordelte transporten her seg som grafen viser.

DISTRIBUSJON I HALLVARD LERØY 2012–2015

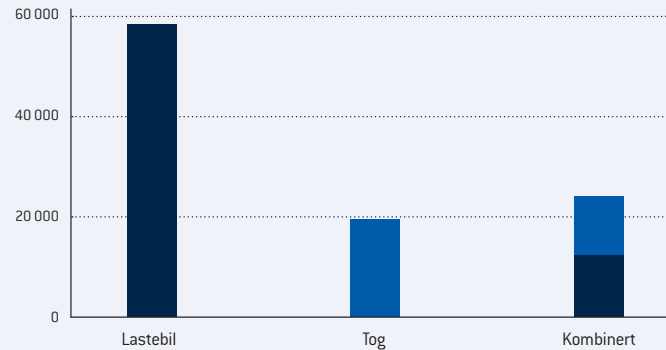


BILFRAKT

Det meste av distribusjonen foregår fortsatt med bil. Det skyldes hovedsakelig at vi har begrensede muligheter når det gjelder logistikk-løsninger 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. Hvis deler av denne transporten kan overføres til vårt distribusjonsnett, vil det redusere CO₂-utslippene.

Vi er hele tiden på utkikk etter nye distribusjonsløsninger som ivaretar den servicegraden vi i dag tilbyr kundene våre, 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 laksefilet 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 utslippene av CO₂. Løsninger som dette vil gjøre det lettere for oss å bidra positivt til miljøet.

RESSURSFORBRUK, PRIMÆRENERGI (MEGAJoule)



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.

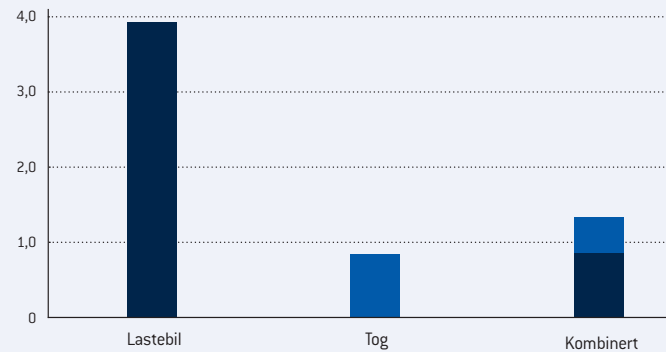
Det at de store transportørene har bygget opp tilbud om togtransport av hele trailerhengere til Tyskland og Nederland, gir oss nye muligheter til å utvide vår bruk av tog.

FLYFRAKT

Mengden 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 flyfraktløsningene 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. Gjennom bevisst bruk 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 varevolumer med rene lastefly.

DRIVHUSGASSEN KARBONDIOKSID, GLOBAL OPPVARMING (TONN)



TOGFRAKT

Varene våre 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 fremover og vil samarbeide tett med våre hovedleverandører på distribusjon, slik at vi kan bidra til en miljøvennlig utvikling på dette området.

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

KUNDE

Vi ønsker å samarbeide tettere med våre kunder om å opprettholde en bærekraftig næring. Målet er "Lerøy på alle kjøkken", også i fremtiden.

SOSIALT ANSVAR





ANSATTE

Morselskapet Lerøy Seafood Group ASA har hovedkontor i Bergen. Morselskapet i konsernet har foruten konsernleder ti ansatte. Administrativt håndteres alle personalfunksjoner gjennom det heleide datterselskapet Hallvard Lerøy AS. Ved årets slutt var det 2 527 ansatte i konsernet fordelt på 837 kvinner og 1690 menn. Til sammenligning var det totalt 2 306 ansatte på samme tid i 2014.

Av konsernets ansatte er 1 802 lokalisert i Norge og 725 utenfor Norge. Uavhengig av ønsket om likestilling mellom kjønnene har konsernet gjennom rekrutteringspolitikk og avlønningssystemer alltid lagt vekt på at det er den enkeltes kompetanse, innsats og ansvar som er avgjørende. Videre ønsker 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 der det er mulig.

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

Styret vil benytte anledningen til å berømme konsernets medarbeidere for deres innsats og forståelse for behovet for resultatorientert driftsfokus og endringsvilje i alle ledd. Styret takker alle ansatte for god innsats gjennom året.

Den 31. august 2015, skjedde det som ikke skal skje. I datterselskapet Sjøtroll Havbruk AS, omkom en ansatt under arbeid. En svært tragisk og ulykkelig hendelse som vil prege konsernet lenge. Utover dette tragiske dødsfallet, er det i 2015 kun registrert mindre skadetilfeller blant ansatte.

Det er registrert et samlet sykefravær på 5,8 %, noe som er en svak oppgang fra 5,7 % i 2014. Sykefraværet er fordelt mellom 3,2 % langtidsfravær og 2,6 % korttidsfravær. Styret er ikke tilfreds med at sykefraværet er økende. Men styret er tilfreds med at konsernet jobber aktivt med å holde sykefraværet lavt. Organisasjonene i de enkelte datterselskapene er i stadig utvikling for å sikre at nye utfordringer og endringer i rammebetingelser kan håndteres. Arbeidsmiljøet og samarbeidsforholdene 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, jobber Lerøy Seafood Group for å skape 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 arrangementer, for eksempel familiearrangementer, sosiale tilstelninger, motivasjonssamlinger eller samlinger av mer sportslig karakter. De fleste av våre datterselskaper tilbyr sportslige aktivitetstilbud innen ulike grener for de ansatte.

LAKS – ET VIKTIG PROTEIN FOR FREMTIDEN

Ifølge FNs mat- og jordbruksorganisasjon (FAO) vil verdens befolkning vokse til ca. 9 milliarder mennesker innen år 2050. En befolkningsvekst på ca. 30 % vil kreve en økning i matvareproduksjonen på rundt 30 % dersom vi tar utgangspunkt i dagens produksjon. Også i fremtiden vil vi trenge protein i en eller annen form. Proteiner kan komme fra kjøtt, egg, melk eller sjømat.

De største utfordringene for fremtidens matproduksjon vil være

- produksjonsområder/arealtilgang
- ferskvann
- energi

Bare 30 % av jordens overflate er landareal, og det vil bli kamp om å få tilgang til ledige arealer. Skal ledig areal brukes til næringsvirksomhet, slik at vi alle har en jobb å gå til i fremtiden? Skal det bygges boliger, slik at vi får tak over hodet? En økende befolkning krever også en god infrastruktur med skoler, sykehus, barnehager, veier osv. Dette er behov som må veies opp mot arealbehovet for produksjon av mat.



Fakta om laks

Mengde fôr kg, pr. kg. fisk	1,2
Energi retensjon %	27
Protein retensjon %	24

Fotavtrykk vann: **1.950**

liter/kg spiselig mengde protein

Fotavtrykk co2: **2,5**

e/kg spiselig mengde protein

Landbruksareal: **3,2**

m2, benyttet pr kg spiselig mengde protein

Bruk av antibiotika i sjø **Nei**

Innhold av omega 3: **10,9**

g, pr 100 gram protein

Viktige mineraler og vitaminer:

Selen, Jodd, Vitamin A, D og E, B6 og B12

Utbytte %, fra hel fisk **68**



70 % av jordens overflate består av sjø, og i dag benytter vi en altfor liten del av denne til matproduksjon. Bare 5 % av den maten vi spiser i verden, kommer fra havet. 40 % kommer fra landbruket, og 55 % fra vegetabiliske kilder. Med begrenset tilgang til areal på land, ferskvann og energi vil mye av fremtidens proteinbehov måtte dekket fra havet. Vi kan ikke regne med så mye mer villfanget fisk i fremtiden, så økt produksjon av mat fra havet må komme fra havbruk i en eller annen variant.

Det er fortsatt noen utfordringer knyttet til produksjon av laks, men de positive sidene ved dette proteinet er langt større enn de negative. Når vi spiser laks, lar vi være å spise andre ting. Om vi ikke hadde spist laksen, ville noen andre, et annet sted i verden, måttet produsere noe annet. Uansett hvilke produkter vi produserer, legger vi igjen fotavtrykk. Spørsmålet fremover blir hvordan vi kan redusere fotavtrykkene våre mest mulig. Produksjon av laks er en av løsningene på dette spørsmålet. Laks er den første fisken som konkurrerer med andre proteiner på de fleste arenaer. Det er en konkurrent til både hvitt og rødt kjøtt på alle tallerkener rundt om i verden. I tillegg til at den ser fin ut og smaker godt, er laksen sunn og har en akseptabel pris. En økende middelklasse rundt om i verden vil spise mer proteiner.

FNs mat- og jordbruksorganisasjon har anslått økningen av sjømat til 40 millioner tonn innen 2030.

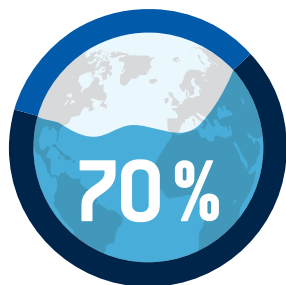
Så hvorfor skal laks ta sin del av denne økningen?

- Laksen produseres i tre dimensjoner, noe som krever lite areal. Et oppdrettsanlegg består vanligvis av åtte ringer. Hver ring inneholder 97 % vann og 3 % fisk. Ett eneste anlegg kan produsere 8 000 tonn med laks. For å produsere en tilsvarende mengde oksekjøtt må man ha ca. 27 000 storfe.
- Laksen er et vekselvarmt dyr, dvs. at den tilpasser seg temperaturen i havet. Den trenger ikke «tak over hodet», og vi trenger derfor ikke å tilføre energi for at den skal få varme. 27 % av energien som inngår i laksefôret, finner vi igjen i den spiselige delen av laksen. Den tilsvarende verdien er 10 % for kylling og 14 % for svin. I tillegg er laksen bedre til å utnytte protein og fosfor fra fôret.
- Laksen trenger ca. 1,2 kg fôr for å vokse 1 kg. Kyllingen trenger 2 kg, grisen 3 kg, sauen og oxen 8 kg.
- Laksen har et minimalt behov for ferskvann sammenlignet med landgående dyr. Vannavtrykket ved produksjon av laks er 1,95 liter/kg spiselig kjøtt, mens det for kylling er 4,325 liter/kg spiselig kjøtt. Gris ligger på 5 988 liter/kg kjøtt og storfe på 15 415 liter/kg kjøtt produsert.
- Laksen har et lite CO₂-fotavtrykk. Det ligger på ca. 2,5 kg CO₂-ekvivalent/kg protein. Til sammenligning ligger kylling på 3,4, gris på 3,9 og storfe på ca. 30.
- Laksen har høyt utbytte, dvs. at du kan spise 68 % av den. Tallene for kylling er 46 %, for gris 52 % og for storfe 38 %.
- Laksen er sunn! Laks har et høyt innhold av omega-3 og et lavt innhold av omega-6. Vi fokuserer ofte mye på omega-3 i kostholdet og glemmer omega-6. Verdens helseorganisasjon (WHO) er bekymret for det høye inntaket vi har av omega-6 i dagens kosthold og anbefaler alle å redusere dette. I tillegg inneholder laks vitamin A, E og D og er rik på mineralene sink og jod. Helsetilsynet anbefaler oss å spise mer fisk og å redusere inntaket av rødt kjøtt. En økning av inntaket av sjømat vil gi bedre folkehelse. Det er dokumentert at laks har en positiv innvirkning på hjerte- og karsykdommer, og det er også gjennomført flere forsøk som viser en positiv innvirkning på andre livsstilssykdommer, for eksempel demens, diabetes og depresjon.

I tillegg til alle disse viktige faktorene gir næringen landet store inntekter, den gir distriktene mange arbeidsplasser og bedre infrastruktur, og den gir grunnlag for en stor leverandørindustri i ulike deler av Norge.

HAVET SOM FREMTIDENS MATFAT

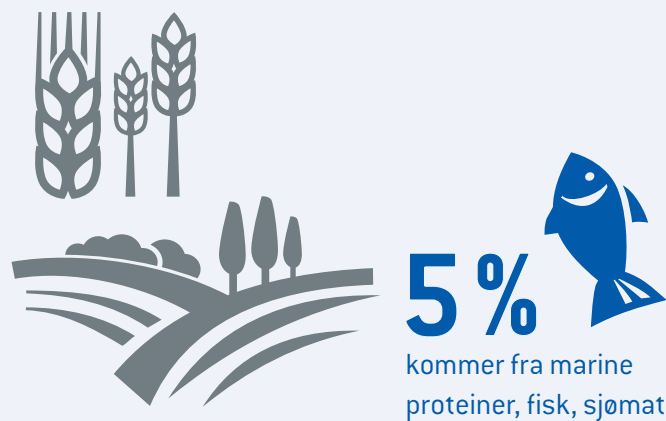
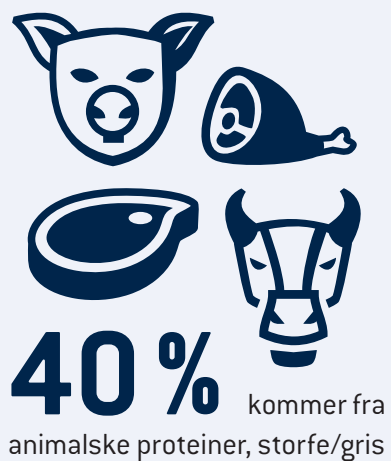
Med en befolkningsvekst i årene som kommer, vil verden ha behov for mer mat. Det anslås at jordens befolkning i 2050 vil bestå av ca. 9 milliarder mennesker. Hvor skal maten til alle disse menneskene komme fra?



- Vi får arealutfordringer på land.
- Vi tror vi vil få for lite ferskvann.
- Menneskene trenger mer areal til boliger.
- Hvordan blir tilgangen på energi, og hvordan kan vi bruke den energien vi har, mest mulig effektivt med tanke på tilgjengelighet og utslipp?
- Mer enn 70 % av jordoverflaten består av hav.

- I Norge har vi i dag utnyttet 0,5 % av havområdene til havbruk.
- Bare 5 % av dagens matkonsum kommer fra marine proteiner.

Dagens matkonsum:

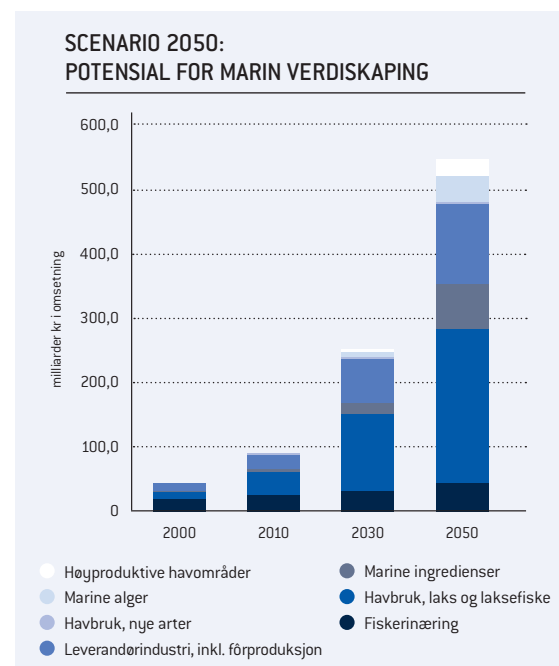


Det er mange faktorer som peker på havet som fremtidens matfat.

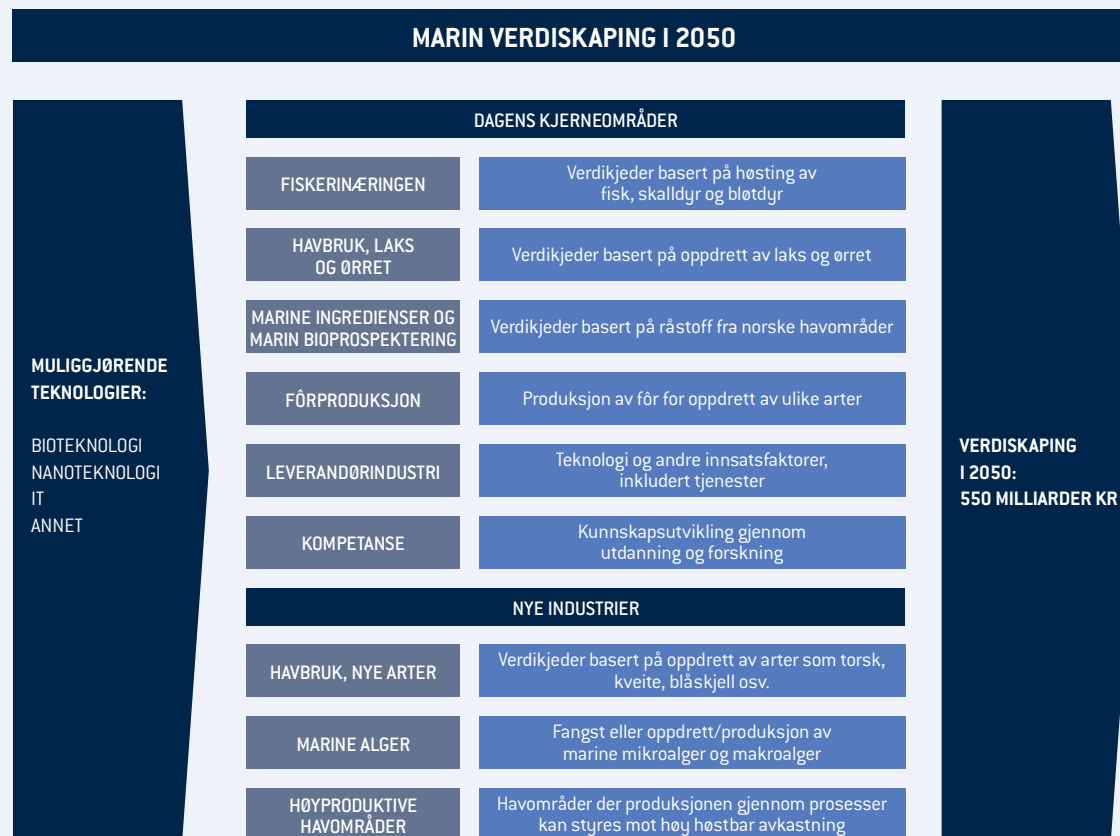
- Her finnes det et utall av arter som vi fortsatt vet lite om og som helt sikkert vil kunne bidra til et sunt kosthold i årene framover. Her finner vi ikke bare fisk, men planter, skaldyr og nye arter som mest sannsynlig vil kunne bidra til å dekke fremtidens matbehov.
- Artene vi kjenner gjennom dagens havbruk, har lite CO2 avtrykk og utnytter fôr veldig effektivt. En stor mengde av dyret/fisken er spiselig. Her får man mye kjøtt igjen for den mengden fôr man forbruker pr. kilo fisk. Det vil si at det går med ca 1 kg fôr for å lage 1 kg fisk.
- De ulike artene trenger lite ferskvann.
- Det er ikke behov for å tilsette energi til oppvarming, slik man f.eks. må med fjøs til dyr på land.
- Mange av artene man finner i sjøen, vil inneholde marine fettsyrer, noe som vil være et pluss når det gjelder ernæring og kosthold.
- WHO, World Health Organisation, ber oss om å spise mindre omega-6. Det er et lavt innhold av omega-6 i sjømat.
- Sjømat har et høyt innhold av viktige vitaminer og mineraler.
- Det er mye som tyder på at et høyere inntak av sjømat vil gi bedre helsetilstand i mange befolkninger, samt bedre samfunnsøkonomi.

SINTEF gav i 2012 ut rapporten "Verdiskaping basert på produktive hav i 2050". Rapporten var bestilt av Det Kongelige Norske Videnskabers Selskap og Norges Tekniske Vitenskapsakademi og inneholdt mange spennende tanker om havet som fremtidens matfat.

Som figuren viser, er det rom for vekst innen dagens havbruk for laks og laksefisk, men også for nye arter, marine alger og marine ingredienser.



Dette vil også kunne gi næring til mange nye industrier i Norge:

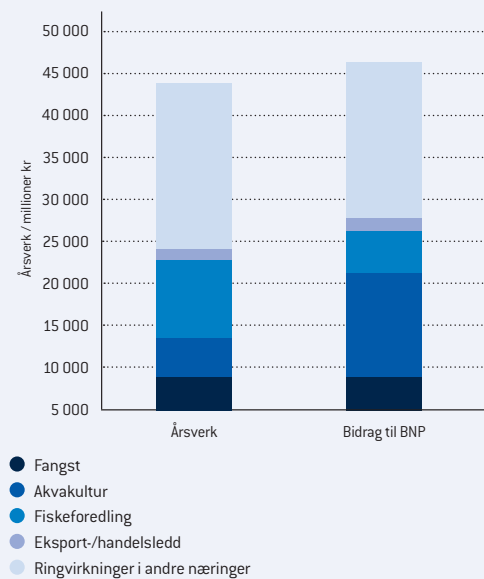




Og ikke minst nye arbeidsplasser og inntekter for Norge som nasjon.

Vi har derfor stor tro på at en videreutvikling av havets ressurser vil være viktig både for oss, for Norge og for verden for øvrig.

VERDISKAPING I NORSK SJØMATNÆRING 2010, (SINTEF-RAPPORT A23089)





ETIKK OG SAMFUNNSANSVAR

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 og profesjonalitet, og de skal vise respekt for kollegaer 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 Groups kvalitetssystemer/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 til 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 Groups 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.

For å sikre alle aktiviteter som foregår, har vi utarbeidet et verdisett som skal følge oss og våre samarbeidspartnere i vårt daglige virke. Våre etiske retningslinjer er styrebehandlet og implementert i alle selskaper i konsernet. Praktisering av de etiske retningslinjene er et selskapsansvar, men den enkelte arbeidstaker har også et selvstendig ansvar ved utføring av ulike arbeidsoppgaver. Selskapets ledelse er ansvarlig for å påse at de etiske retningslinjene blir fulgt og etterlevd.

De etiske retningslinjene er delt inn i to områder og omfatter følgende:

Del 1: forhold relatert til selskap, leverandører og underleverandører.

Del 2: forhold relatert til den enkelte arbeidstaker.

Her er noen stikkord for hva retningslinjene inneholder:

- Etiske krav til leverandører og underleverandører
- Krav til regulering av arbeidsforhold for arbeidstakere
- Rettigheter for ansatte hos oss, hos våre leverandører og hos våre underleverandører
- HMS-forhold
- Tvangsarbeid/diskriminering
- Ressursbruk og påvirkning av lokalmiljø
- Korrupsjon
- Varsling av kritikkverdige forhold
- Etiske rammer for de ansatte som representerer selskapet utad



FORHOLD UTENFOR ARBEIDSPLASSEN

Det skal ikke foregå noen form for miljøkriminalitet eller rovdrift på ressurser i lokalmiljøet. Lokalmiljøet på produksjonsstedet skal ikke skades av forurensing. Skadelige kjemikalier og andre stoffer skal forvaltes på en forsvarlig måte. Produksjonen, og uttaket av råvarer til produksjonen, skal ikke bidra til ødeleggelse 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 avhengige av. Lerøy Seafood Group skal bidra på en positiv måte til opprettholdelse av 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 – overfor medier, presse osv. – skal håndteres av selskapets CEO.

Produksjonen skal ikke være i konflikt med nasjonal eller internasjonal lovgivning og miljøregulering. 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. Vi skal ivareta både lokale, regionale og globale miljøaspekter. Dyreetiske hensyn skal ivaretas.



LERØY KIT

Til sammen 280 000 biter sushi har Lerøy så langt gitt vekk til ulike barne- og ungdomsarrangement.

De to siste årene har Lerøy delt ut sushi og annen sjømat i støtte til lag og foreninger. «Lerøy-kittet» består av sushibrett og andre sjømatprodukter som røkt ørret, fiskeburgere, fersk fisk og torskenuggets bla. Kittet blir tilpasset størrelse på arrangement og kjøkkenfasiliteter.

Vi ønsker å bidra til et sunnere kosthold blant barn og unge, særlig i kombinasjon med arrangementer der det ofte er mye usunn mat.

Produktene er gratis, og arrangøren kan selv velge om de vil selge dem eller benytte dem internt til f.eks. lunsj eller middag. Uansett vil de få inntekter som faller klubben til gode, og får et sunnere tilbud på denne type samlinger, sier Midttveit.

I 2015 var det 160 lag og foreninger som fikk tildelt kittet. Totalt sett har Lerøy gitt bort sjømat til en verdi av flere millioner kroner på denne måten.



ØKONOMISK ANSVARLIGHET





BIDRAG TIL LOKALMILJØET

Lerøy Seafood Group er sterkt engasjert i lokalmiljøet i de områdene vi driver virksomhet, og ønsker å bidra med inntekter gjennom kjøp av varer, utstyr og tjenester lokalt så langt dette er mulig. De totale innkjøpene av varer, utstyr og tjenester fra Lerøy Seafood Groups selskaper i Norge var på 11 milliarder kroner i 2015, og tallene viser at vi gjorde innkjøp fra mer enn 295 ulike kommuner i Norge. Lerøy Seafood Group drev i 2015 virksomhet i 52 kommuner i Norge. Våre ansatte bidro med 236 millioner kroner i skatt til 131 ulike kommuner. Basert på vår virksomhet de syv siste årene har Lerøy Seafood Group som konsern bidratt med 1,8 milliarder kroner i skatt. På denne måten bidrar vi til å opprettholde en rekke lokalsamfunn og arbeidsplasser rundt om i Norge.

Lerøy Seafood Group rapporterer i henhold til GRI, Global Reporting Initiative. Rapporten finnes på selskapets nettsider, www.lsg.no

Lerøy Seafood Group har som selskap valgt å støtte ulike aktiviteter for barn og unge lokalt. Kosthold, helse og sunn mat er viktige felles verdier i dette samarbeidet og viktige innsatsfaktorer om en vil prestere godt. Det er derfor gledelig å se at barn og unge koser seg med sunn sjømat i ulike sammenhenger.



En annen effekt av at vi holder til 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 driver virksomhet i, utgjør vi 25–80 % av næringsgrunnlaget.

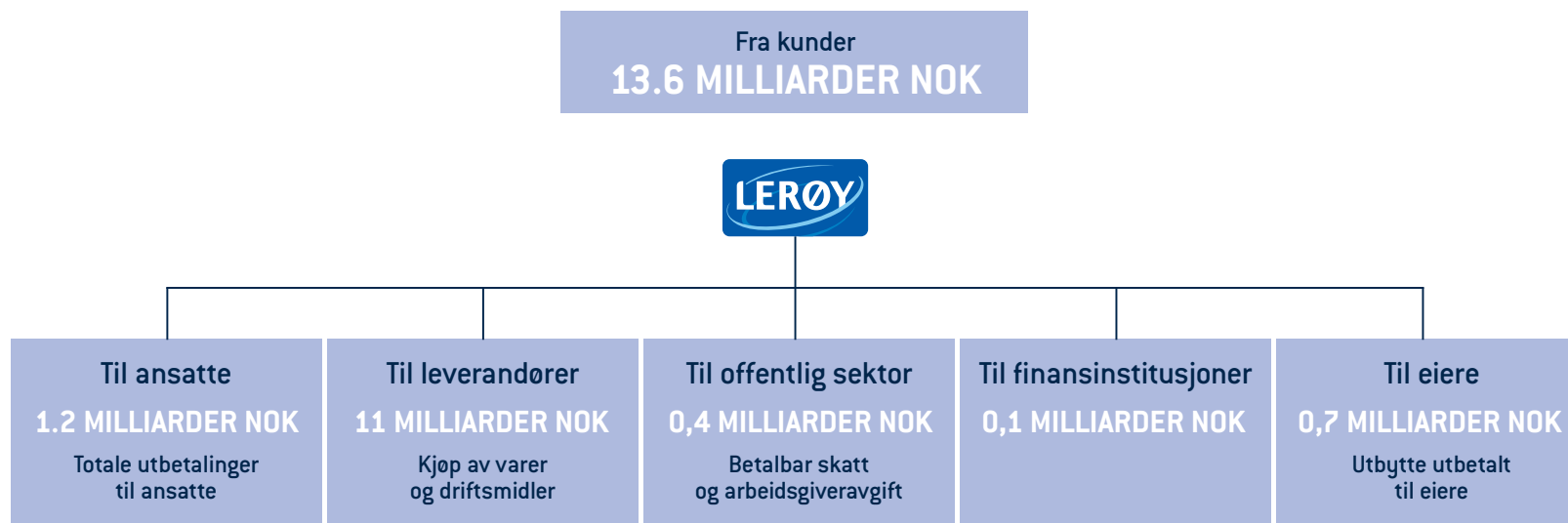
Lerøy Seafood Group rapporterer i henhold til GRI, Global Reporting Initiative. Rapporten finnes på selskapets nettsider, www.lsg.no Lerøy Seafood Group har som selskap valgt å støtte ulike aktiviteter for barn og unge lokalt. Kosthold, helse og sunn mat er viktige felles verdier i dette samarbeidet og viktige

innsatsfaktorer om en vil prestere godt. Det er derfor gledelig å se at barn og unge koser seg med sunn sjømat i ulike sammenhenger.

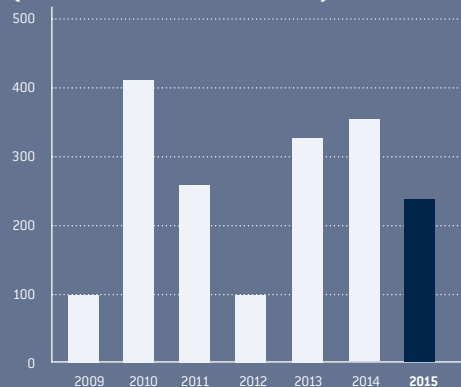
Vi ønsker et nært og godt samarbeid med miljøet rundt oss og bidrar derfor innen mange ulike områder i kommunene der vi er til stede. Vi støtter lokale idrettslag og støtter også flere lokale festivaler og arrangementer med ulike sjømatprodukt som serveres til de fremmøtte.

Det gjennomføres ulike aktiviteter der våre ansatte i samarbeid med lokalsamfunnet bidrar til miljøet ved å rydde i strandsonen, plukke søppel osv. I flere kommuner arrangerer vi ”miljødag”.

ØKONOMISK VERDISKAPNING OG FORDELING PER SEKTOR I 2015



LERØY SEAFOOD GROUP HAR BIDRATT MED TOTALT
1,8 MILLIARDER NOK I SKATT DE SISTE ÅRENE.
(BETALBAR SKATT 2009-2015)



I følge en ringvirkningsanalyse gjennomført av Nofima, basert på 2013 tall, vil havbruksnæringen gi en rekke ringvirkninger. Tabellen under viser de viktigste av disse.

	TOTAL	PER LOKALITET I BRUK
Sysselsetting (årsverk)	24 299	42
Havbruk	9 621	17
Avledet (leverandører, første ledd)	14 678	25
Produsert kvantum (tonn)	1 243 000	2 169
Innkjøp (million kr)	34 300	60
Eksport (million kr)	42 200	74
Verdiskapning (million kr)	14 735	25,7
Skattekostnad fra selskaper (millioner kr)	3 207	

Innkjøpene som gjøres av havbruksnæringen gir ringvirkninger til store deler av Norge. Innkjøpene gjøres innen mange ulike kategorier. De viktigste områdene er:

- Industri
 - Gummivare og plastindustri
 - Maskinindustri
 - Tekstilindustri
 - Maskinreparasjon og – installasjon
 - Kjemisk industri
 - Metallvareindustri
 - Trelast- og trevareindustri
 - Papir- og papirvareindustri
 - Data- og elektronisk industri
 - Transportmiddelindustri ellers
 - Trykking, grafisk industri
 - Mineralproduktindustri
 - Elektroteknisk industri
- Jordbruk, skogbruk og fiske
- Transport og lagring
- Varehandel, bilverksteder
- Finansiering og forsikring
- Faglig, vit. og tekn. tjenesteyting
- Bygge- og anleggsvirksomhet
- Kraftforsyning
- Off.adm. forsvar, sosialforsikring
- Omsetning og drift av fast eiendom
- Forretningsmessig tjenesteyting
- Informasjon og kommunikasjon
- Overnattings- og serveringsvirks.

- Bergverksdrift og utvinning
- Vann, avløp, renovasjon
- Annen tjenesteyting
- Kulturell virksomhet, underholdning etc.
- Helse og sosialtjenester
- Varehandel, reparasjon av motorvogner
- Undervisning

Havbruksnæringen er en usedvanlig arealeffektiv proteinprodusent. Den direkte fysiske overflatearealbruken av laks og ørret i Norge var i 2013 på 21,09 kvadratkilometer. På dette arealet ble det på 573 lokaliteter produsert 1243 000 tonn protein. Dette innebærer en gjennomsnittlig produksjon på 58 949 tonn laks/ørret pr kvadratkilometer brukt sjøflateareal.

Hvert årsverk i matfiskproduksjon bidro med en gjennomsnittlig verdiskapning på 3,5 millioner kroner i 2013. Til sammenligning bidro hvert årsverk innen jordbruk med en verdiskapning på 360 000 kr.

Når det gjelder verdiskaping pr. årsverk, ligger akvakultur langt over gjennomsnittet for Fastlands-Norge. Verdiskaping (bidrag til BNP) er den verdien en sitter igjen med etter å ha trukket fra kostnader knyttet til forbruk av varer og tjenester i produksjonsprosessen. Gjennomsnittet for Fastlands-Norge ligger på 0,83 mill.NOK pr. årsverk, mens akvakulturnæringen ligger på 3,5 mill. NOK pr. årsverk. Enkel beregning viser da at med våre 2 527 ansatte bidrar Lerøy Seafood Group til en verdiskaping på 8 845 mill. NOK i 2015. Leverandørindustrien vokser, og det vil bli viktig å gjøre bevisste valg av leverandører og underleverandører i utviklingen av sjømatnæringen i årene som kommer.

*SINTEF: "The significance of the fishing and agriculture industries for Norway in 2009 – a national and regional ripple effect analysis".

**SINTEF-rapport A26088 (2014): "Verdiskaping og sysselsetting i norsk sjømatnæring".

Nofima, ringvirkningsanalyse gjennomført i 2014 basert på tall for 2013.



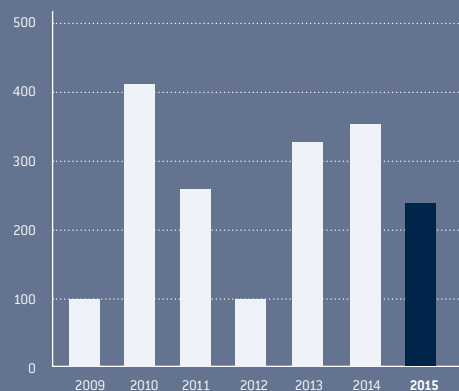
Lerøy Seafood Group bidrar aktivt med støtte til barn og unge gjennom lokale lag og foreninger.



Elitegruppen i Norges Roforbund koser seg med reker etter endt treningsøkt.

I 2015 BIDRO LERØY SEAFOOD GROUP TIL KOMMUNER OG LOKALMILJØ PÅ MANGE ULIKE MÅTER.

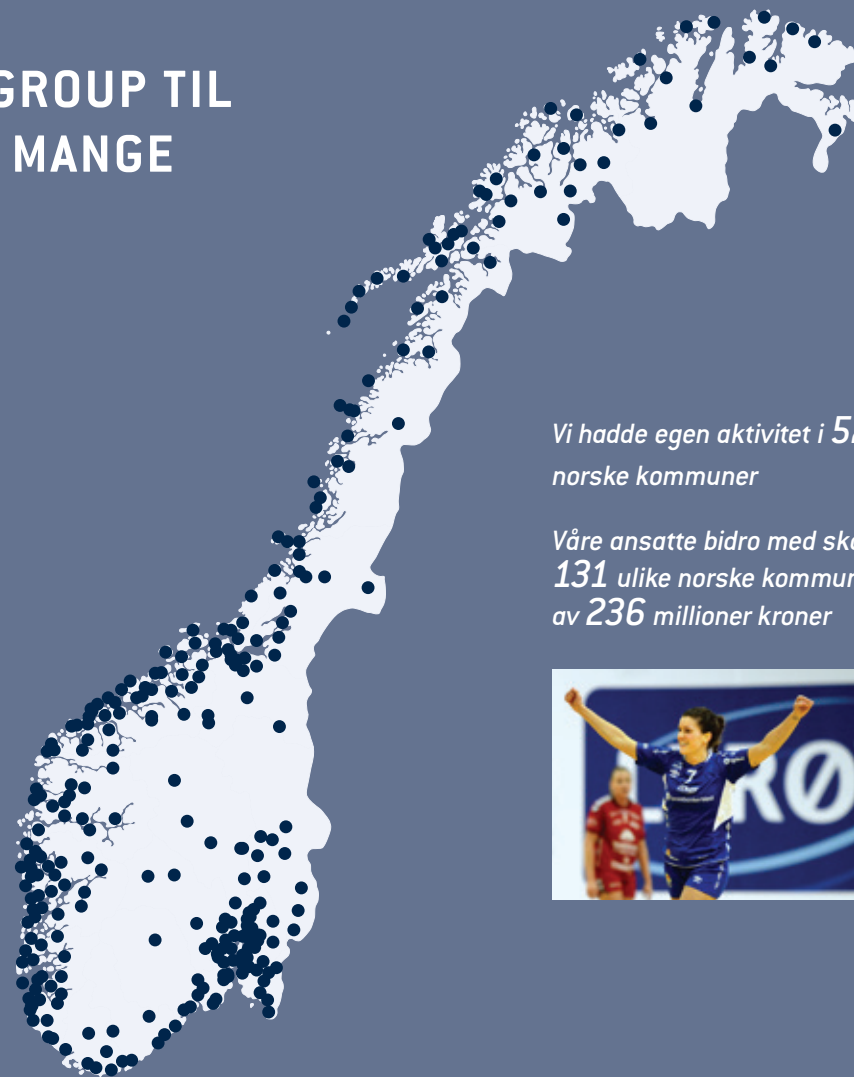
LERØY SEAFOOD GROUP HAR BIDRATT MED TOTALT 1,8 MILLIARDER NOK I SKATT DE SISTE ÅRENE.
(BETALBAR SKATT 2009-2015)



Vi kjøpte varer og tjenester for **11** milliarder kroner fra **295** ulike norske kommuner

Vår virksomhet bidro til en verdiskaping på **8,3** milliarder kroner*

*Hvert årsverk i matfiskproduksjon bidrar med en verdiskaping på 3,5 millioner kroner Kilde: Nofima-rapporten «Nasjonale ringvirkninger av havbruksnæringen». Tallene er basert på 2013-tall



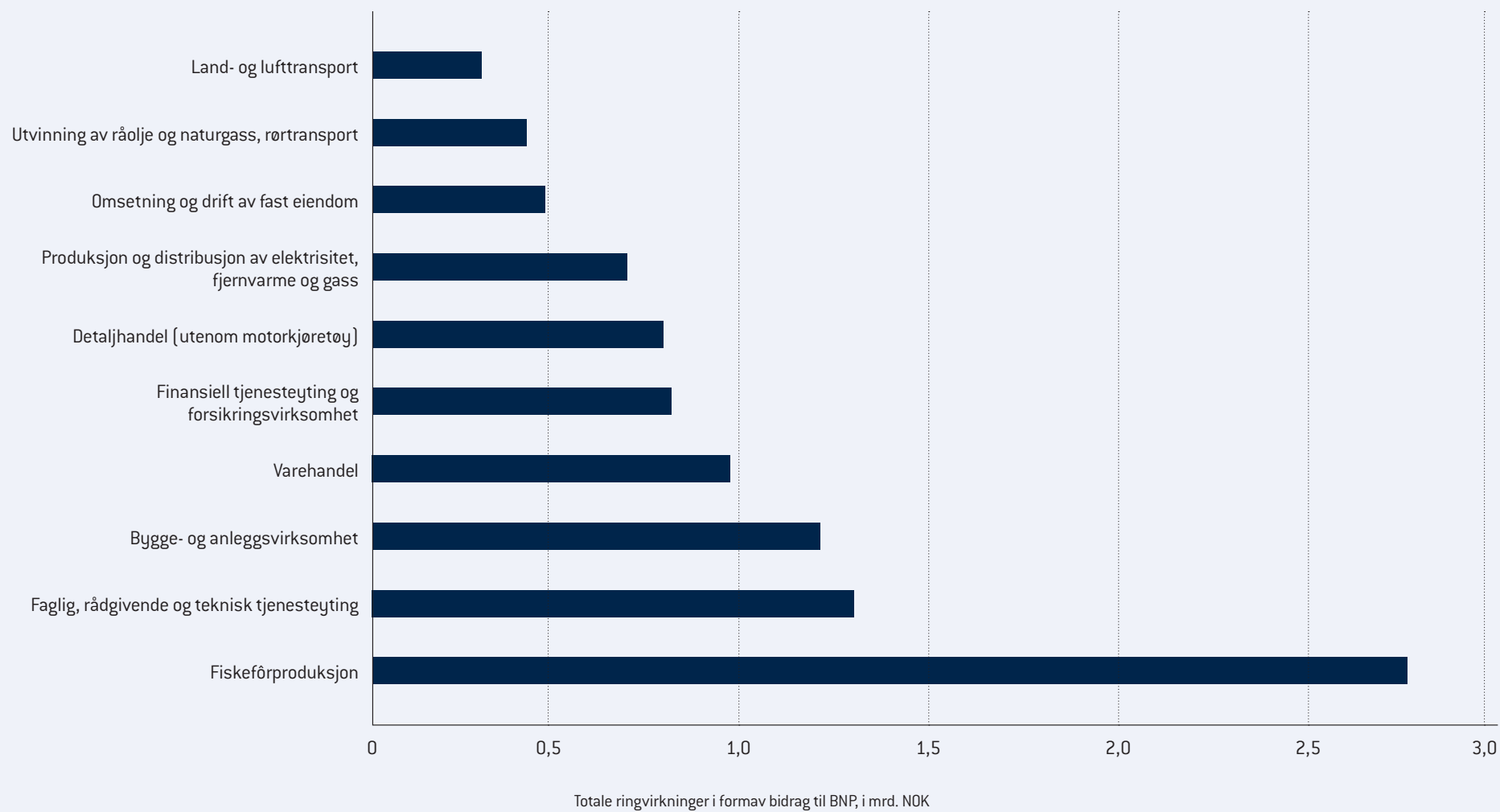
Vi hadde egen aktivitet i **52** ulike norske kommuner

Våre ansatte bidro med skatteinntekter til **131** ulike norske kommuner til en verdi av **236** millioner kroner



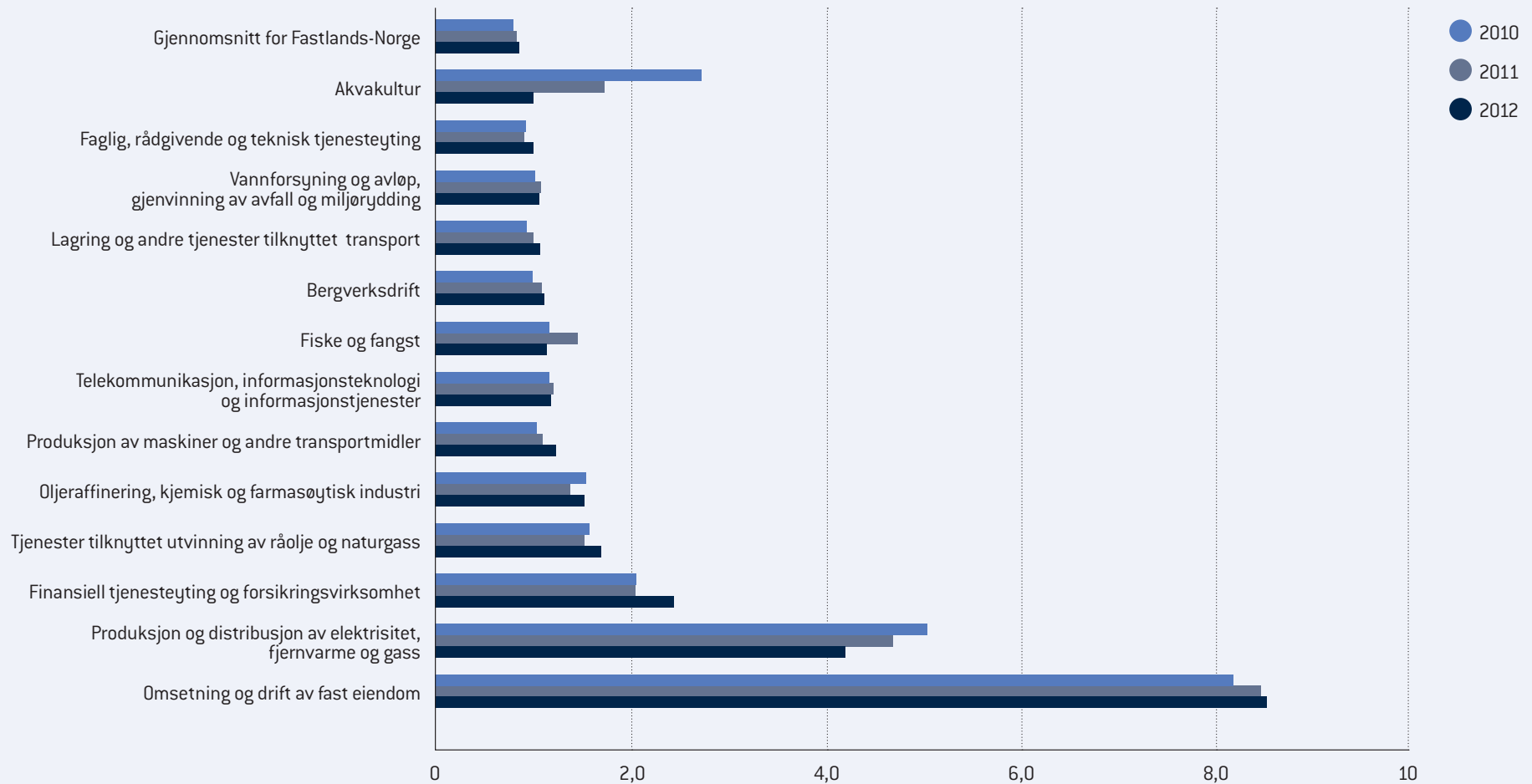
Tertnes

DE TI NÆRINGSGRUPPENE SOM HAR STØRST RINGVIRKNINGER (BIDRAG TIL BNP) SOM FØLGE AV DEN HAVBRUKSBASERTE VERDIKJEDEN I 2012



Sandberg et al. (2014)

VERDISKAPING (I MILLIONER NOK) PR. ÅRSVERK FOR DE 14 NÆRINGSGRUPPENE I NORGE
MED HØYEST VERDISKAPING PR. ÅRSVERK I 2012*

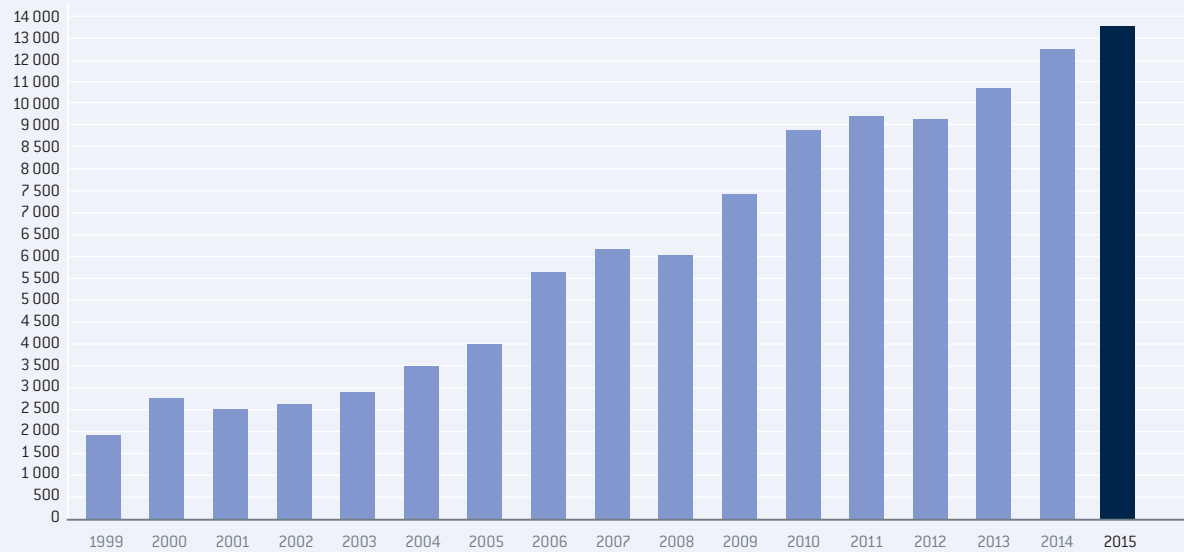


*Basert på foreløpige tall fra nasjonalregnskapet for 2012.

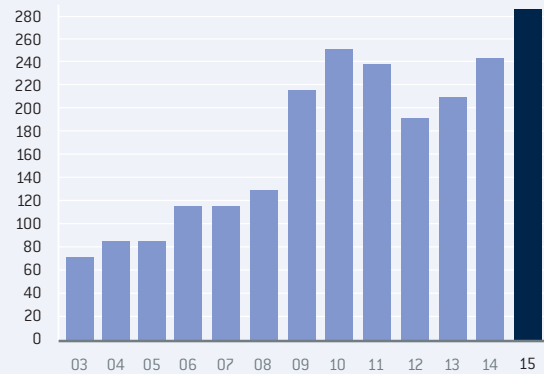
Sandberg, M., Henriksen, K., Aspaas, S., Bull-Berg, H., Johansen, U. (2014): "Verdiskapingerdiskaping og sysselsetting i norsk sjømatnæring – en ringvirkingsanalyse med fokus på 2012". SINTEF Fiskeri og havbruk og SINTEF Teknologi og samfunn, rapport A26088.

NØKKELTALL OG GRAFER FOR KONSERNET

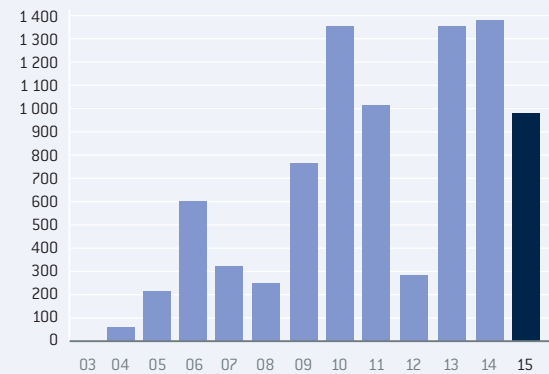
OMSETNINGSUTVIKLING (BELØP I MNOK)



UTVIKLING DRIFTSRESULTAT FOR SEGMENTET SALG OG DISTRIBUSJON (BELØP I MNOK)

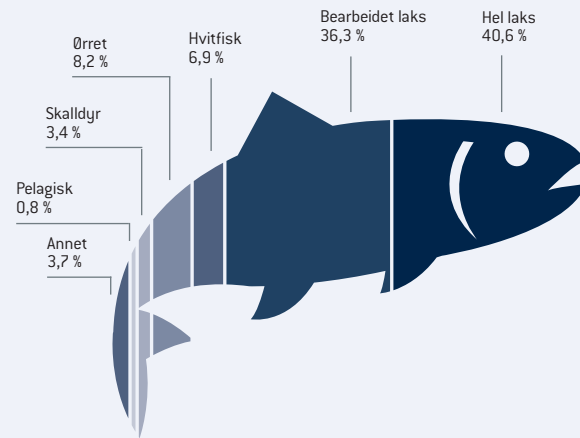


UTVIKLING DRIFTSRESULTAT FOR SEGMENTET HAVBRUK FØR VERDIJUSTERING FISK I SJØ (BELØP I MNOK)

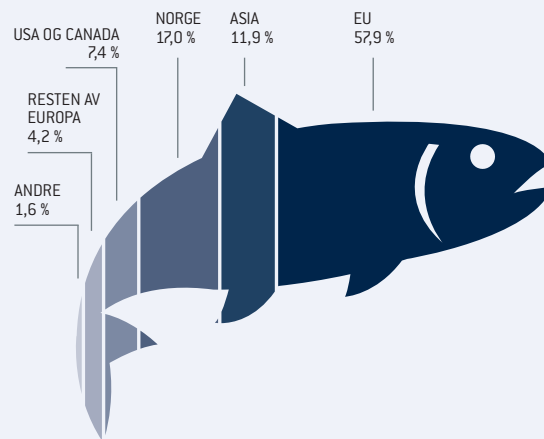


NØKKELTALL OG GRAFER FOR KONSERNET

OMSETNINGSFORDELING PRODUKTER 2015



OMSETNINGSFORDELING MARKEDER 2015



UTVIKLING DRIFTSRESULTAT FØR BIOMASSEJUSTERING LSG KONSERN (BELØP I MNOK)

