



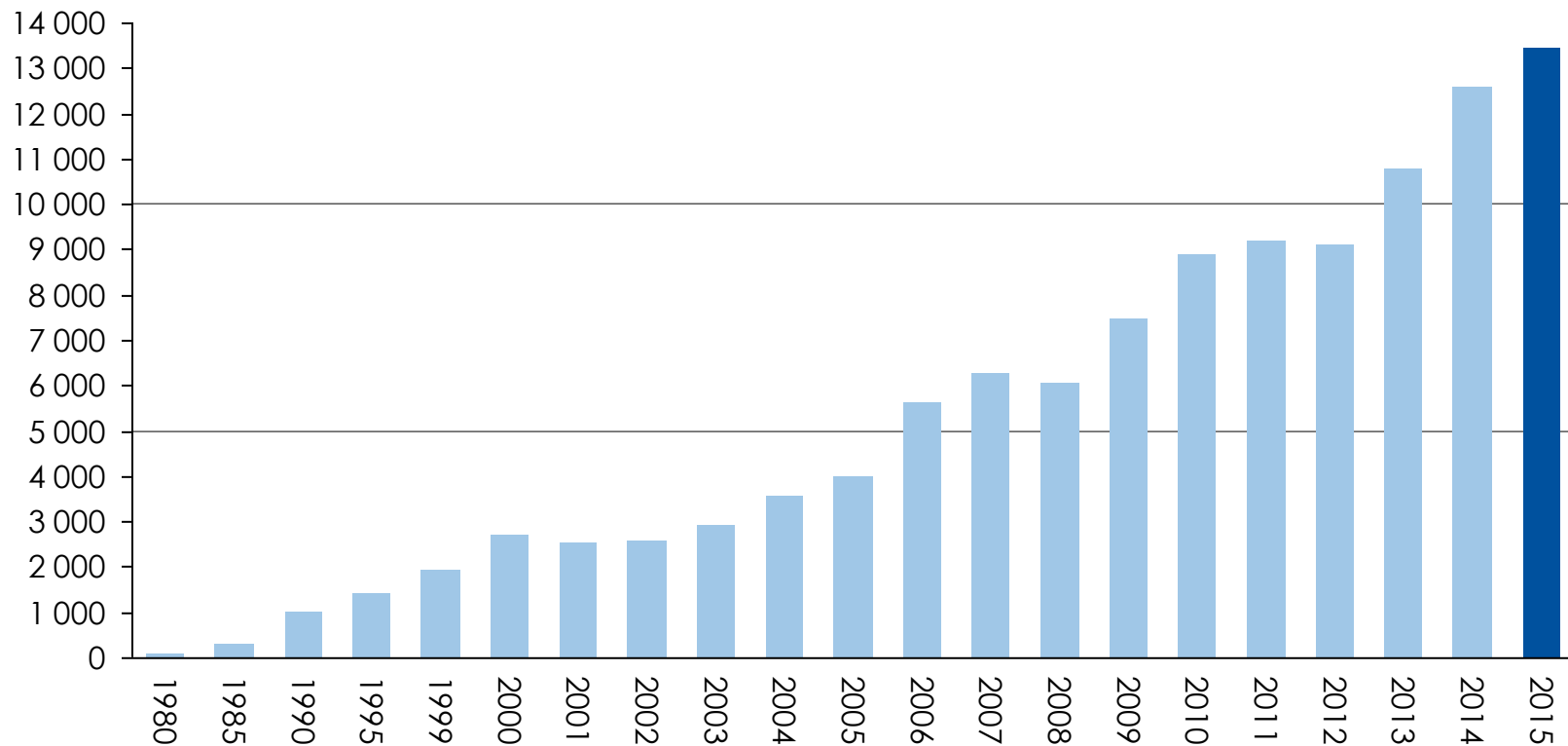
Lerøy i rødt, hvitt og blått

Ålesund 10.jan 2017

Thomas Farstad

Lerøy – en veksthistorie

Omsetning (NOK million)



Integrert verdikjede for laks og ørret

- Fullintegrert verdikjede for produksjon av laks og ørret
- Om lag 2500 ansatte
- Eksport: 12% av norsk sjømat, 14% av norsk laks og ørret og 18% av value added laks og ørret
- Full sporbarhet
- Fokus på best practice og investeringer igjennom hele verdikjeden



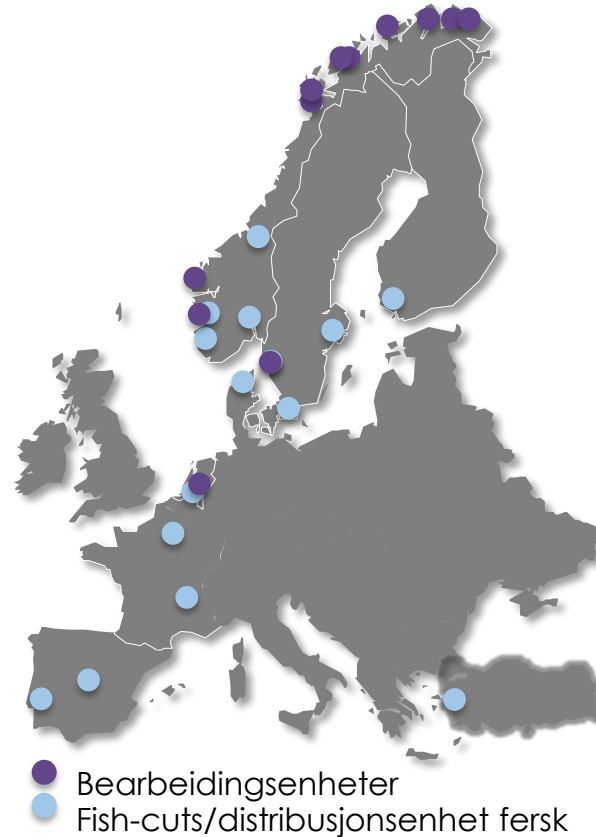
Integrert verdikjede for villfanget hvitfisk

- Fullintegrert verdikjede for villfanget hvitfisk
- Om lag 1000 ansatte
- 19% av norsk hvitfisk – klart størst på filet
- Full sporbarhet
- Fokus på best practice og investeringer igjennom hele verdikjeden



Betydelig distribusjonsnettverk

- Selger til mer enn 70 markeder i hele verden
- Betydelig industriell aktivitet innen handel, bearbeiding, salg og distribusjon av sjømat
- Fleksible “fish cuts” i sluttmarkedene – fersk sjømat
- Betydelig europeisk distribusjon, det viktigste markedet for hvitfisk



Lerøy Sjømathuset – ferskfiskdistribusjon for NorgesGruppen



- Norges største bearbeidings- og distribusjonshet for fersk pre-pakket sjømat
- Norges største produsent av sushi
- Ledende på å drive «revolusjonen» innen distribusjon av fersk sjømat



Rett fra havet – stort og bredt tilbud



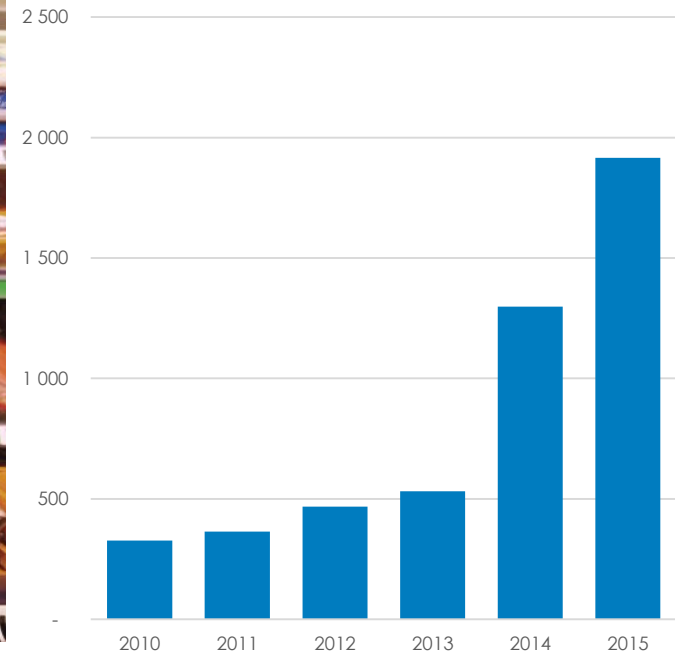
«Revolusjon» innen distribusjon av fersk sjømat de siste årene

Eksempel fra lavpriskjede i Norge



Laks Ørret Torsk Sei Sushi Annen sjømat

Fersk ferdigpakket torsk (MT prod. vekt) - Norge



Ålesund 10.januar 2017

Lerøy + Havfisk og Norway Seafoods

Lerøy Seafood Group ASA

Havbruk

Fangst

VAP

Salg & Distribusjon



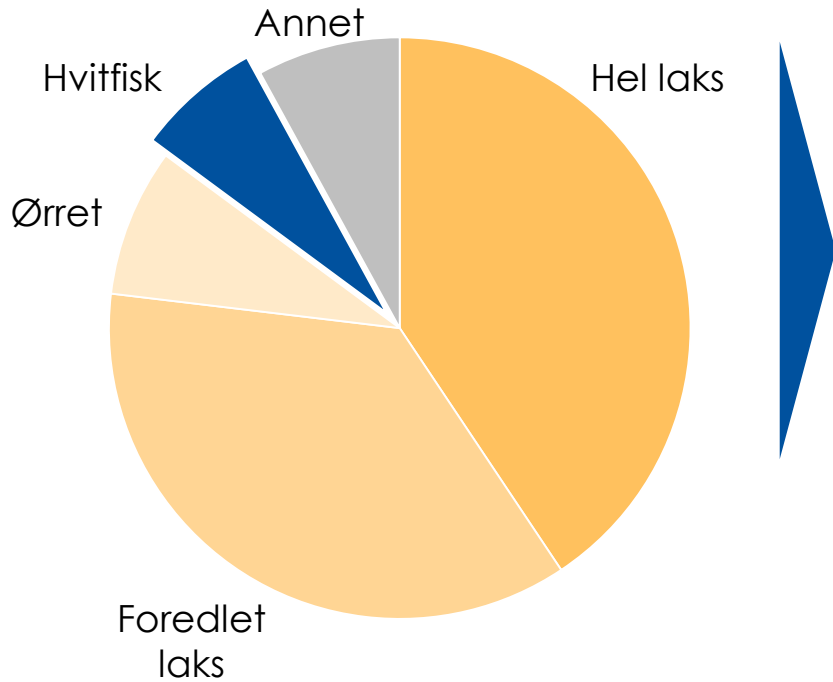
HAVFISK



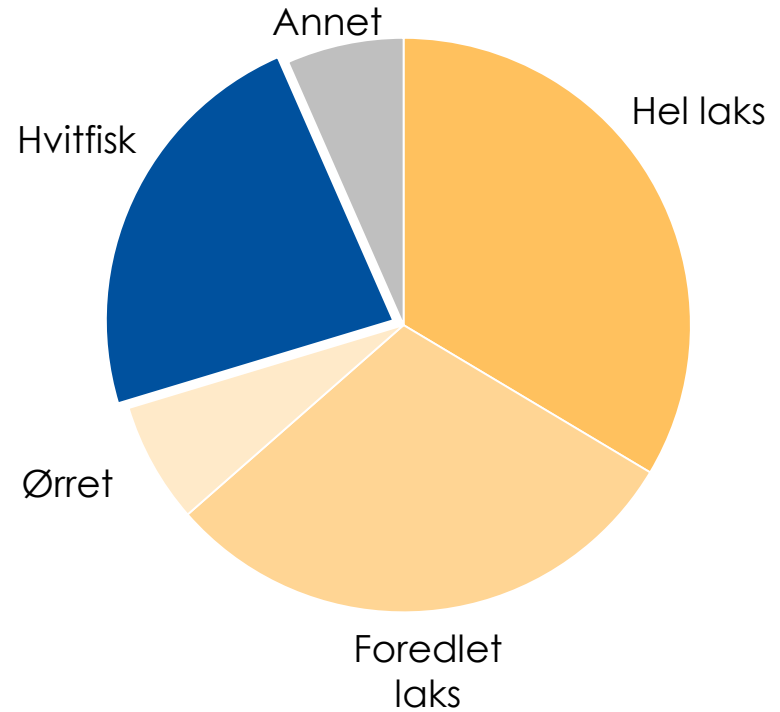
**NORWAY™
SEAFOODS**

Lerøy har nå et betydelig bredere sortiment

“Lerøy 2016”

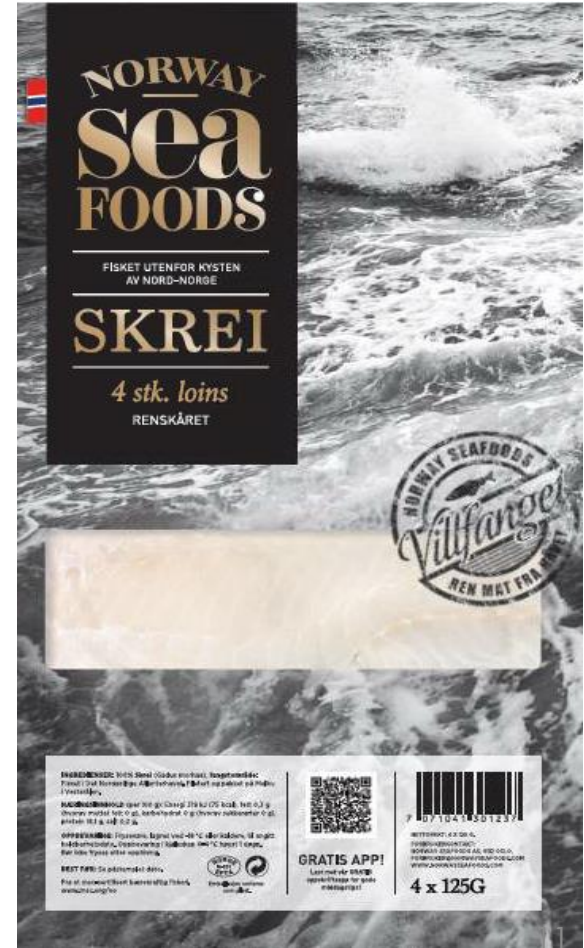


“Lerøy 2017”



Fryst viktig for markedsutviklingen

- Refresh – tilgjengelig hver dag
 - Ingen spiser fisken fryst
 - Tinte produkter i butikk
- Bearbeiding av tint råvare
- Konkurransen om lokalisering av bearbeiding
- Kvalitet essensielt
 - Fangsthåndtering
 - Rask og god bløgging
 - Hurtig innfrysning
 - Riktig tining



Strategi for hvitfisk

- Markedsutvikling
 - Samle alt salg av sjømat i en organisasjon
 - Bredere distribusjon
 - Nye løsninger

- Investere i topp moderne bearbeidingsanlegg

- Øke bearbeidingen – mer av råstoffet skal bearbeides i konsernet

- Forsterke råstoffbasen videre
 - Ferskt råstoff
 - H/G og FAS



