

LERØY

Trålere som ivaretar kvalitet- og bærekraft hensynet

WEBJØRN BARSTAD,
KONSERN DIREKTØR VILFFANGST OG HVITFISK



Ombordfryst 2016

Påstand

Vi er like som to dråper vann

- Norske trålere gjør alle det samme
- Norske trålere har samme utrustning
- Norske trålere holder på å bli den mest ensartede flåten i Nord-Atlanteren

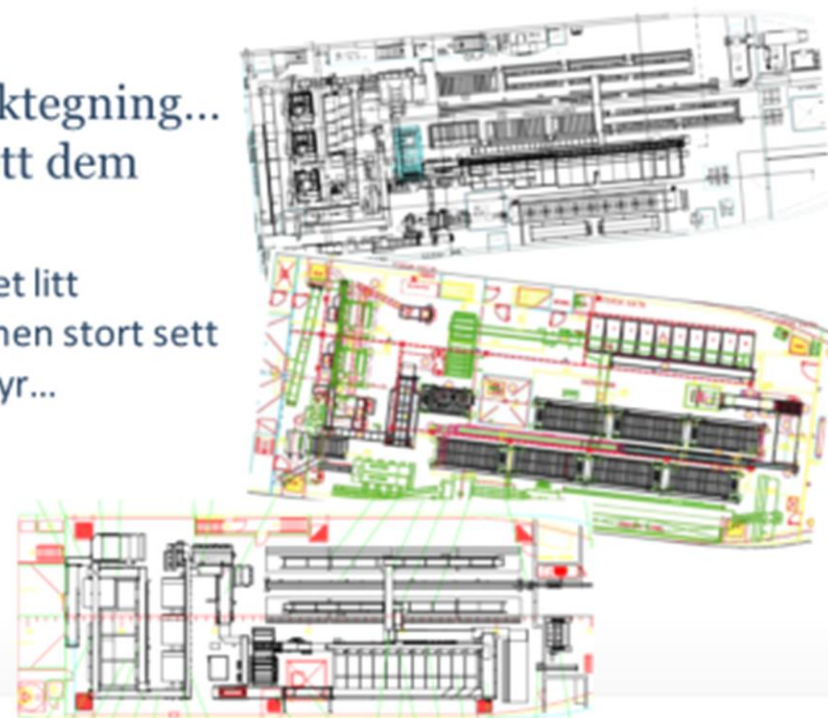


 HAVFISK

Påstand

Vi er like som to dråper vann

- Se en fabrikktegning... og du har sett dem alle
 - Utstyr stablet litt forskjellig, men stort sett samme utstyr...



 HAVFISK

Ombordfryst 2016

Resultat

- Når alle har samme kvotepakke, blir alle båter like, og alle må gjøre alt, på samme måte
- Resultat
 - Ikke optimal produksjon
 - Ikke verdimaksimering



...men er det likevel i ferd med å skje noe?

Visjon

«Lerøy Seafood Group har en visjon om å bli den ledende og mest lønnsomme globale leverandøren av bærekraftig kvalitetssjømat»

- Lerøy er aktiv i alle deler av produksjonen av laks og ørret, og fangst og prosessering av hvitfisk og skalldyr.
- Innebærer at Lerøy i tillegg til å drive fiskeri og havbruk pakker og foredler fisk ved fabrikkene, samt distribuerer tusenvis av ulike sjømatprodukter til butikker, restauranter, kantiner og hoteller – i over 70 ulike land verden over.
- Med denne bakgrunnen har fangstleddet, Lerøy Havfisk AS, en unik og inngående kjennskap til de krav og utviklingstrekk som finnes i markedet
- Har dette med oss inn i designfasen når vi fornyer flåten, samt ved ombygginger i eksisterende fartøy



The New Seafood Generation



Lettvint



Bærekraftig

Sunt

Trendy

LERØY

Sunt og delikat





Tilgjengelig og lett vint



Laks

Ørret

Torsk

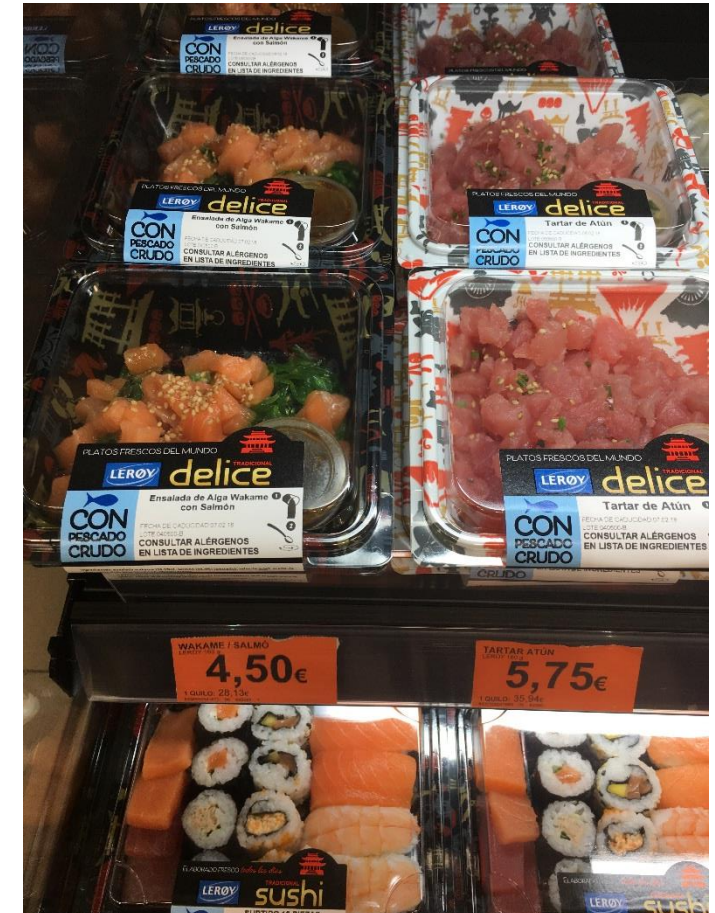
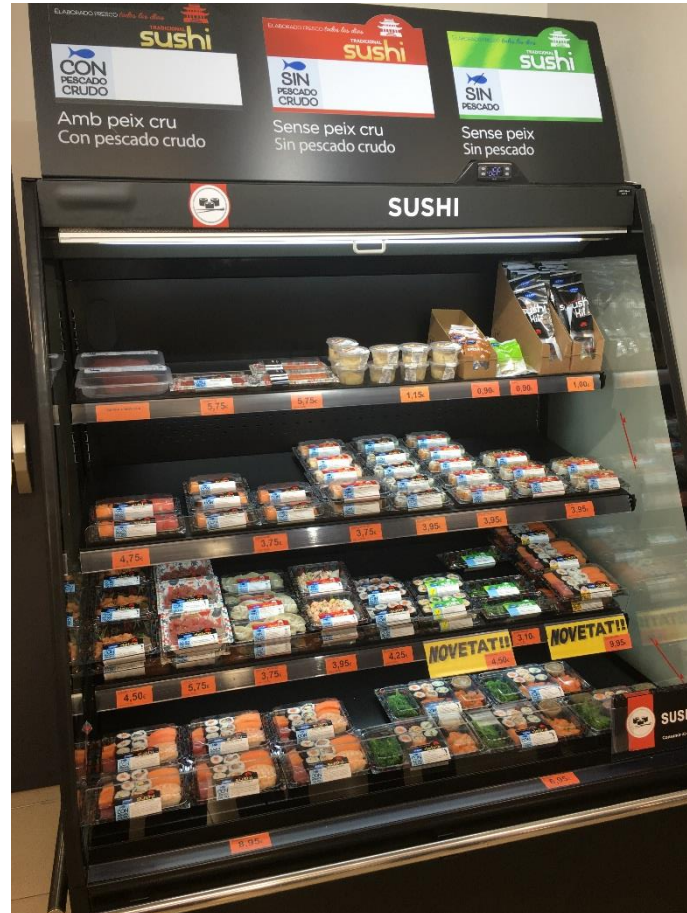
Sei

Sushi

Annen sjømat



Lettvint + trendy



Lettvinte måltidsopplevelser



Tenk for en kilopris fisken inni her har! Kunne vært hvitfisk.

LERØY

Lettvinte måltidsopplevelser



LERØY



**Det er dette det
dreier seg om**



.....ikke «bare» dette

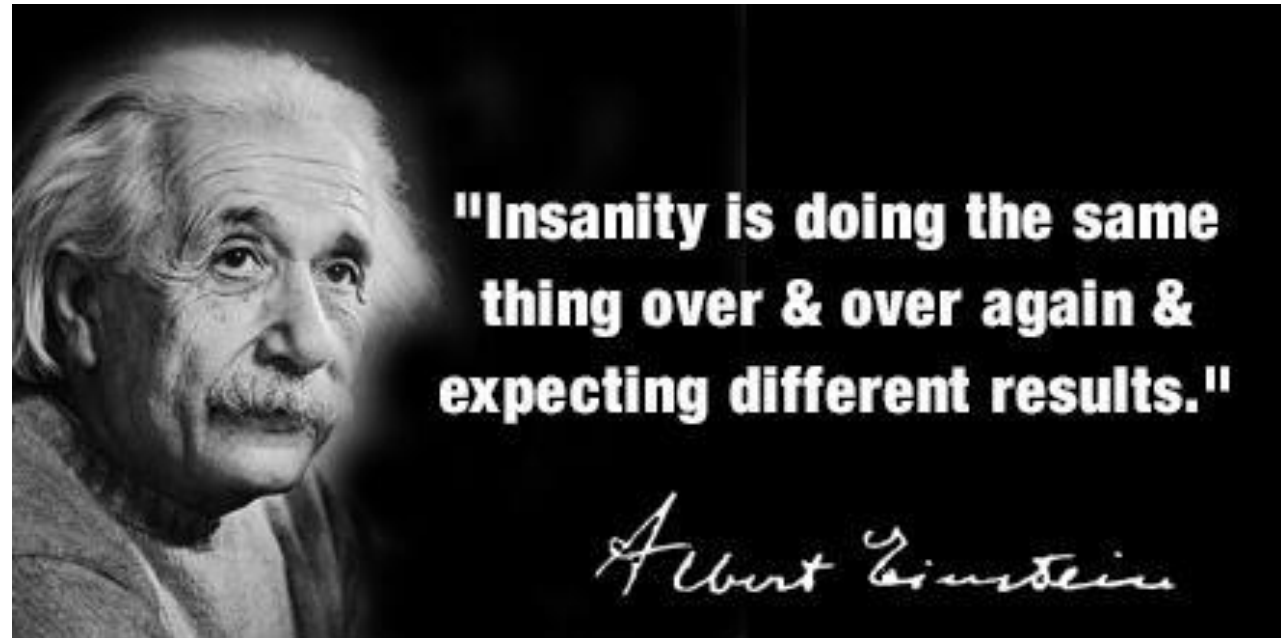


Denne erkjennelsen - det er vårt «business case» i Lerøy

Hva betyr dette for et trålselskap?

IF YOU ALWAYS DO
WHAT YOU ALWAYS
DID, YOU WILL ALWAYS
GET WHAT YOU
ALWAYS GOT.

Henry Ford (1863-1947)



LERØY

Bedre produksjon

Restråstoff

Andre arter

Supper

Tradisjonsmat

Samarbeid på tvers av org.

Retter for oppvarming

Kalde retter

Måltidsopplevelser

Spesialisering

Spiseklart

Hølfisk

Fiskemat

Andre størrelser

Varmebehandlede retter

Tørkede produkter

Tradisjonell filetproduksjon

Konserverte produkter



WE WANT YOU

...til å hjelpe oss

Nytt perspektiv:

Utfordrer hele organisasjonen til å tenke nye retninger for virksomheten

... og for såvidt næringen og det politiske Norge til å tenke mer fleksibilitet og innovasjon i bruken av råstoffet

LERØY

For det starter med råstoffet!

Fokus ved flåtefornying: Kvalitetsråvarer

Synlige produkter som skal friste!

Så Lerøy Havfisk som råvareleverandør må fortsatt sikre effektivitet og store volum, men med enda høyere kvalitet

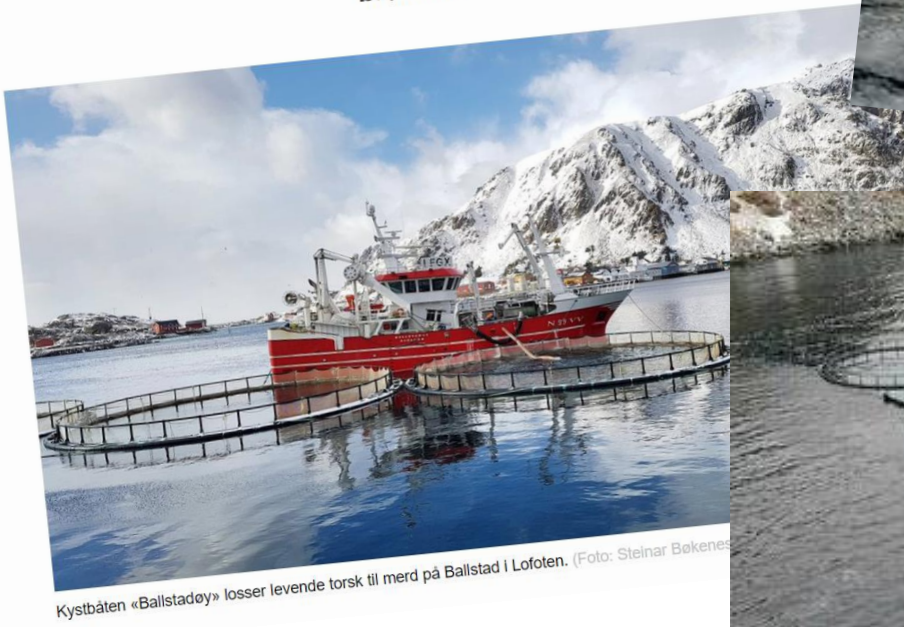
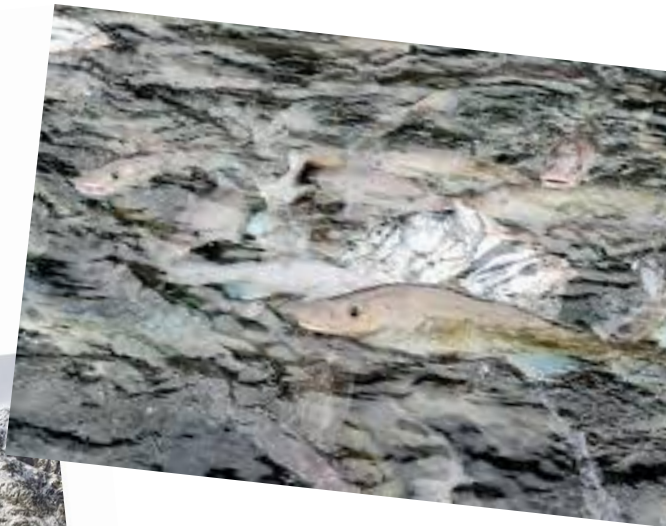
Kvalitet er blitt designkriterie nr. 1 i Lerøy Havfisks flåtefornyingsprogram



...den nye havfiskeflåten har forstått dette bedre enn trålrederiene

Ny teknologi holder fanget fisk lenger i live. Da smaker den bedre

Fiskebåter har hentet teknologi fra oppdrettsnæringens brønnbåter.



Kystbåten «Ballstadøy» lossar levende torsk til merd på Ballstad i Lofoten. (Foto: Steinar Bøkene)



Og minst ett havfiskerederi...

- Verdens slakkeste slipp?
- Sekketømming til vann i mottak
- Levende oppbevaring i seks vannfylte mottakskammer
 - Sirkulasjon av store mengder ferskt sjøvann, avrenning mot fabrikk for gjenbruk
 - Tilførsel av oksygen ved behov
 - Tidlig-uttak av «flytere»
 - Tilstandskontroll i tanker vha. kamera og miljøparameter-kontroll (oksygen, ph, temperatur)
- Bedøving før slakting og produksjon
- Stor utblødningskapasitet med sirkulasjonspumper i hver tank, «massering» for max blodtømming
- Stor produksjonskapasitet for rask produksjon
- Mulighet for kjøling på gradertanker via egen isproduksjon
- ...og det skal komme mer for hvert nye fartøy vi bygger



Broen mellom kvalitet og bærekraft

- Økt råstoffkvalitet gir økt råstoffutnyttelse, dvs redusert svinn
- Derfor gir økt kvalitet også en mer bærekraftig virksomhet
- ...og økte muligheter til å tjene penger på land også
- Og selvsagt 100% råstoffutnyttelse
- Verdens første hekktråler bygget med levende oppbevaring før bedøving/slakt/produksjon
- Verdens første batteri-hybride hekktråler



Bærekraft

- Bærekraft trenden er enormt sterk
- Trålfisket har sine utfordringer
 - Energibehov (må korrigeres for driftsprofil)
 - Påvirkning på havbunn
 - Utnyttelse av alt råstoff
 - Anklager om bidra til råstofflekkasjer – global råstoffreise kontra kortreiste ferdige produkter og restråstoffhåndtering nærmest mulig kilden

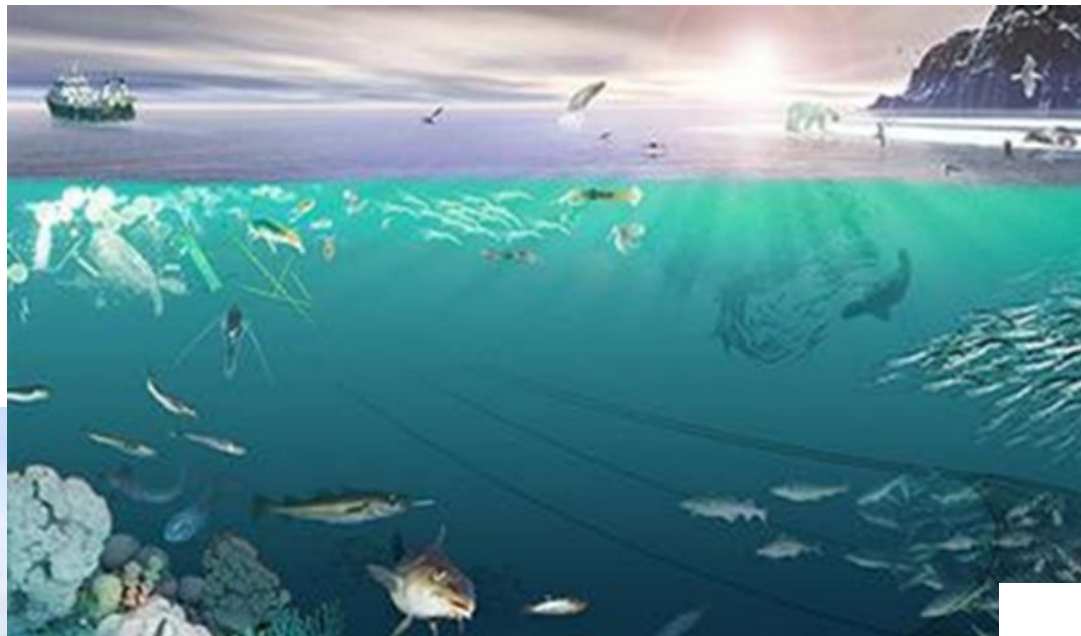


Drivstoff

- «Alle» er på drivstoff-ballen.
- ...men, teknologisprang av stor betydning for havfiske med lange turer ligger trolig 10-15 år fram i tid
- Mest virkningsfulle tiltak er å fornye til mer effektive fartøy; mer fangst per innsatsenhet, og nyeste mest utslippsvennlige teknologi på alle komponentområder



Et ekspanderende bærekraftbegrep



Bærekraft og industristruktur i sjømatproduksjon

Den mest grunnleggende diskusjonen som trolig vil få størst betydning fremover:

- *Produksjon nært ressursen vs produksjon i lavkostland*



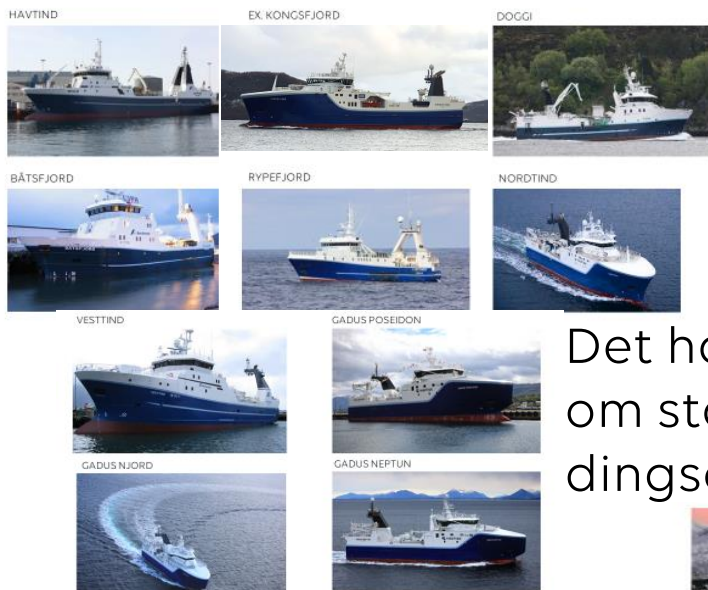
Kvalitet + bærekraft = suksessoppskriften

- Bærekraft trenden er så sterk at de viktigste kundene vil foretrekke å arbeide med de leverandørene som har sterkest fokus på kvalitet og bærekraft.
- *Strategisk identitet (bedriftens DNA) blir sakte, men sikkert, viktigere enn lavest pris.*
- Det vil være rikelig plass til alle, for villfisk er og vil være et knapphetsgode.
- Men de selskaper som i handling demonstrerer et fokus på bærekraft i vid forstand, vil være de mest ettertraktede leverandørene i fremtidens hvitfisknæring!

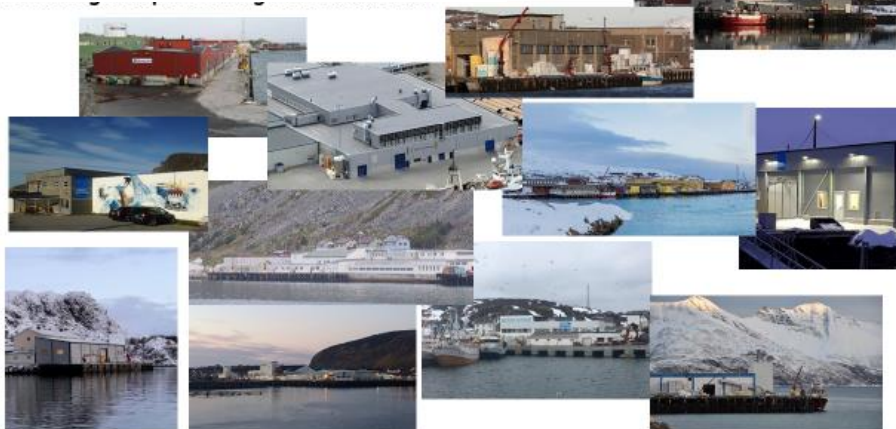


Trålere som ivaretar kvalitet- og bærekraft hensynet

...eies og drives av selskap som har forstått at...



Det handler ikke om stål, betong og dingser!



...det handler om måltidsopplevelsen og kunden og konsumentens oppfatning av oss!



LERØY

The Norwegian
Seafood Pioneer

SINCE 1899