

SKRETTING

Mærkanten

www.skretting.no

ÅTTE GODE TIPS UNDER ÅTTE GRADER



JUBLER FOR EN ELENDIG SOMMER PÅ VESTLANDET
GJØR INNFARGINGEN UAVHENGIG AV PRODUKSJONSSTED
MØT STUDENTEN SOM VIL REVOLUSJONERE VAKSINERINGEN

MARKEDET SOM PLUTSELIG FORSVANT

side 6–7

HOLDER KONTROLL I EN LANG, GLOBAL VERDIKJEDE

side 8–9

TENKER VI FOR TRADISJONELT I REKRUTTERING?

side 14–15

VIL FLYTTE VAKSINERENGEN INN PÅ KLEKKERIET

side 16–17

SATTE SØKELYS PÅ SVINN OG SLAM

side 18–19

INNOVASJON TAR TILBAKE LAKSEROA TIDSVINDU

side 22



Marit Husa

kommunikasjonssjef Skretting

Du må gjerne sladre om Mærkanten

Magasinet du nå holder i hånden, har Skretting gitt ut i en årrekke. Gjennom Mærkanten har vi som mål å gjenspeile nysgjerrigheten, utviklingen og kunnskapshungeren i den rasktvoksende næringen som du er en del av.

Vi er nok over gjennomsnittet opptatt av fôr. Men vi er også opptatt av andre deler av næringen. Derfor kan du i dette nummeret lese om Alf Seljenes Dalum, som med støtte fra Skrettings studentfond deltok på en forskerworkshop i Nederland. Dalum forsker ikke på fôr, men har et mål om å flytte vaksinerings inn på klekkeriet. Historien hans forteller vi i Mærkanten, både fordi innovasjon er en av våre kjerneverdier og at Dahlum arbeider under samme motto som forskningsselskapet vårt, Skretting ARC: Curiosity is our passion.

Videre vekst i næringen krever nye og kunnskapsbaserte løsninger, som blant annet doktorgradsstudenten Dalum forsker på. Kunnskap står høyt hos oss. I dette nummeret kan du lese om AquaHealth og Settefiskforum. I disse dager kommer en stor delegasjon hjem fra AquaTraining Settefisk og i mars er det klart for et nytt, ukelangt AquaTraining Matfisk.

Mærkanten har som mål å bringe noe av denne kunnskapen helt ut på mærkanten. Og vi blir sjelden gladere enn når driftsledere og røktere forteller at de har funnet gode tips i magasinet vårt. For når kundene våre lykkes, lykkes vi.

Sannheten er at vi alle seiler i samme båt, og er gjensidig avhengige av hverandre. Vi vil alle nyte godt av stor etterspørsel etter sunn og god mat fra produsenter som ivaretar mattrygghet, fiskehelse og bærekraft.

Det betyr også at vi alle er avhengig av hvordan myndigheter, kunder og forbrukere oppfatter havbruksnæringen. Vårt omdømme er blant annet avhengig av hvordan vi blir framstilt i media. Noen ganger blir dette bildet ubalansert. Det kan skyldes dårlig journalistikk, eller at vi som er aktører i næringen ikke gir media nok god og oppdatert informasjon.

I Mærkanten er vi så heldige at vi får komme på hjemmebesøk hos våre kunder, og fortelle deres hverdagshistorie om hvordan moderne havbruk drives i dag. På hvert eneste besøk treffer vi dyktige og engasjerte folk. De gir oss alltid gode fortellinger, som vi kan formidle til deg som leser.

Målet er at Mærkanten skal gi deg både kunnskap og gode historier fra den kanskje aller mest spennende næringen vi har i Norge i dag. Og du må gjerne sladre! Vi ser gjerne at du forteller videre noen av historiene fra Mærkanten neste gang du har besøk.

UTGIVER

Skretting AS
Postboks 319, 4002 Stavanger
Telefon 815 21 300
www.skretting.no

Mærkanten er Skrettings magasin for nordisk fiskeoppdrett.
© Alle rettigheter forbeholdt. Dersom du er interessert i stoff og bilder, ta kontakt med redaktøren. Uttalelser i bladet står for personenes eget syn og er ikke automatisk uttrykk for Skrettings offisielle standpunkt.

ANSVARLIG REDAKTØR

Marit Husa, marit.husa@skretting.com

I REDAKSJONEN

Anne Kollé, anne.kolle@skretting.com
Åshild Vestbø, aashild.vestboe@skretting.com
Hege Lysne, hege.lysne@skretting.com
Johnny Stikholmen, johnny.stikholmen@skretting.com
Torkil Marsdal Hanssen, tmh@pkom.no
Eystein Fiskum Hansvik, efh@pkom.no

PRODUKSJON

Leidar Creative AS
www.leidarcreative.no

TRYKK

RK Grafisk
www.rkg.no

Det skimrer i sølv rundt Osterøy

På 1800-tallet lærte sogningene seg kunsten med å bruke laksenot fra strilene langs Osterfjorden. Snart 200 år etter, høster strilene fortsatt av fjordens sølv. Nå er det ørret det gjelder.



Sjelden har produksjonen gått mer på skinner enn det Stian Mjelde (fra venstre), Joachim Hauge og Svein Gunnar Aspevik har opplevd i år.

Denne ørreten veier 3000 % mer enn i februar

Ikke en eneste fôringsstopp i 2015: Går mot produksjonsrekord på Osterøy

Vi er ekstremt nøye på rutiner rundt sikkerhet og hygiene, for å beskytte fisken best mulig mot sykdommer og lus

Svein Gunnar Aspevik
røker

Det har vært en dårlig sommer for folk flest. Men for ørretoppdretterne på Skaftå i Sørfjorden er mye nedbør og elendige badetemperaturer en oppskrift på suksess.

Lerøy Seafood Group er Norges ubestridt største ørretoppdretter. Konsernet kan spore sin aktivitet tilbake til 1800-tallet, da fiskerbonden og strilen Ole Milkkel Lerøen begynte å ro fiskekister med levende fisk inn til Fisketorget i Bergen.

FANTASTISK TILVEKST

Allerede den gang kunne strilene på Osterøy bruke not til å fange den verdifulle laksen. Gjennom flere hundre år har den tradisjonsbaserte kunnskapen

vokst og utviklet seg. Det har gjort det tidligere fiskerbondesamfunnet på Osterøy til et av Norges viktigste produksjonsområder for regnbueørret. Med de foreløpige resultatene som Lerøy Sjøtrolls lokalitet Skaftå presenterer, da Mærkanten kommer på besøk i slutten av september, er det lett å forstå.

– Vi satte ut 130 grams fisk i februar. Siden har vi ikke hatt en eneste fôringsstopp. Nå er gjennomsnittet på 2,8 kilo, og de største har nærmet seg fire kilo. Veksten har vært fantastisk, vi kan starte slaktingen til jul, smiler Svein Gunnar Aspevik.

FANTASTISK DRITTSOMMER

Sammen med sine 14 kolleger på Skaftå, idyllisk beliggende midt i den 30 kilometer lange



– 13 grader i sjøen frister ikke meg til å bade, men er perfekt for ørreten, sier Sissel Margrethe Romslo.



Sørfjorden, har Aspevik så langt opplevd et produksjonsår helt utenom det vanlige. Noe av forklaringen er paradoksalt nok en dårlig sommer, ifølge Sissel Margrethe Romslo. Hun har siden juli jobbet fast på den landbaserte fôringscentralen som fjernstyrer tre lokaliteter. Her har de løpende kontroll på alle tenkelige parametere som kan komme til å påvirke de 870.000 fiskene i stålanlegget.

– 13 grader i sjøen frister ikke meg til å bade i fjorden, men er perfekt for ørreten. Store mengder nedbør, samt langsam snøsmelting i fjellene, har jevnt over gitt mye ferskvann i fjorden i år. Det har vi sett på lusetallene, vi har knapt nok sett parasitten i år, forteller Romslo.

STRIGLER RUTINENE

En dårlig sommer gir nødvendigvis ikke gode produksjonstall alene. Driftsleder Glenn Olsnes og hele arbeidslaget har blikket skarpt rettet mot røktig, rutiner og sikkerhet. Det synes. Både

landanlegg, fôrflåte og selve stålanlegget fremstår svært ryddig.

– Vi er ekstremt nøye på rutiner rundt sikkerhet og hygiene, for å beskytte fisken best mulig mot sykdommer og lus. Arbeidsbåtene våre går bare i egne anlegg, vi har stort fokus på renhold over alt og spylar nøter ofte. I år har vi også satt ut fem prosent rensefisk, som også skal tas godt vare på, forteller Svein Gunnar Aspevik.

FORTSETTER UTVIKLINGEN

All fjordørret i Lerøy produseres i dag på Skaf-tå og 7-8 andre Sjøtroll-lokaliteter. Regionleder Sven-Åge Hauge i Lerøy Sjøtroll mener at selskapets utviklingsfokus gir synlige forbedringer i produksjonen.

– Vi har blant annet stort fokus på stamfisk, og i samarbeid med AquaGen jobber vi aktivt med avl- og genetikk. Jeg har stor tro på at dette skal styrke og forbedre ørretproduksjonen vår ytterligere i årene som kommer, sier Hauge.

Ute på stålanlegget på sørøstsiden av Norges største innlandsøy, nikkes det.

– Vi ser forbedringene på smolten allerede, sier de, før Svein Gunnar Aspevik, Joachim Hauge og Stian Mjelde stikker håven ned i mæren. Opp kommer 3,5 kilo rent fjordsølv...

– Sånn skal en ørret se ut, gliser de til fotografen.

Gode rutiner på røktig, hygiene og sikkerhet gir gode resultater på Skaf-tå.

Markedet som plutselig forsvant

Nær 50 % av markedet ble utilgjengelig etter at Russland stengte dørene

Det russiske importforbudet rammer ørretnæringen hardt. Veksten i andre ørretmarkeder har så langt ikke kompensert for omsetningssvikten.

Fram til sommeren 2014 kjøpte Russland om lag 30.000 tonn norsk oppdrettsørret i året. Det ga norske eksportører en salgssinntekt på 1 milliard kroner. Så forbød stormakten import av en rekke varer fra flere land, blant annet norsk fisk. Da måtte Norsk oppdrettsørret eksporteres til Russland via andre land innenfor den russiske tollunionen.

FULL STANS

I august i år stengte russiske veterinærmyndigheter dette smutthullet. Det totale bortfallet av det russiske markedet, skaper store utfordringer for norsk ørretnæring.

Hittil i år har veksten i norsk sjømateksport vært på sju prosent. I september måned alene ble det eksportert sjømat for 6,7 milliarder kroner. Økningen fra samme måned i fjor var på hele 11 prosent.

På regnbueørret har utviklingen gått i stikk motsatt retning enn for den øvrige sjømateksporten fra Norge. Fram til juli i år ble det eksportert 17 prosent mindre regnbueørret enn på samme tid i fjor. Prisen på ørret er også betydelig svekket i forhold til laks det siste året. I følge tall fra Norges Sjømatråd, er norsk oppdrettsørret i år solgt nær to kroner under gjennomsnittlig kilopris i 2014.

UTSETTER SLAKTING

Produksjonssjef Tommy Hansen i Nordlaks Oppdrett AS understreker overfor Mær-

kanten at han ikke har førstehåndskjennskap til alle markedsmessige aspekter ved den russiske utestengningen. Nordlaks og andre ørretprodusenter har siden sommeren 2014 også jobbet aktivt opp mot eksisterende og nye kunder i Europa, for å kompensere for bortfallet av det russiske ørretmarkedet.





– Men utestengelsen har gitt oss utfordringer med å få ut samme volum som tidligere. Det har ført til at vi har vært nødt til å skyve slakting foran oss, sier Hansen.

I september åpnet regjeringen for at norske produsenter kan la fisken stå noe lenger i sjøen, for å avhjelpe den vanskelige markedssituasjonen. Tiltaket gjelder foreløpig ut andre kvartal 2016.

– Dette oppfatter vi som positivt, og hjelpetiltaket gir oss mer handlingsrom. Men det hersker fortsatt stor usikkerhet blant ørretprodusentene rundt markedsutsiktene fremover, sier Hansen.

EKSPORTHISTORIKK

I 1994 passerte den norske ørreteksporten for første gang 10.000 tonn. De neste ti årene tidoblet den seg, fram mot toppåret 2008. Da ble det eksportert hele 88.000 tonn norskprodusert ørret.

Mens nær 80 prosent av eksporten ved årtusenskiftet gikk til Japan, utviklet Russland seg utover 2000-tallet som det viktigste enkeltmarkedet for norsk oppdrettsørret. I 2009 importerte de norsk ørret for 1,1 milliard kroner. Russland sto da for nærmere 60 prosent av verdien av ørreteksporten.

Utestengelsen
fra Russland
har ført til at
vi har vært nødt
til å skyve
slakting foran oss

Tommy Hansen
produksjonssjef Nordlaks Oppdrett AS



Full kontroll fra råvare til ferdig produkt

Sørger for at du kan vite hvor og hvordan hver eneste råvare er produsert

Alle råvarer
og leverandører
vi benytter
er godkjent i
henhold til våre
kriterier

Anne Mette Onarheim
råvarensvarlig i Skretting

Den ser liten og unnselig ut. Men den brune pelleten krever stålkontroll på en verdikjede som kanskje strekker seg lenger enn du tror.

– Vi tenker på kunden i alt vi gjør. Vi skal bidra til et godt og positivt omdømme i havbruksnæringen, sier Anne Mette Onarheim, ansvarlig for råvarer og leverandører i Skrettings kvalitetsavdeling.

«Store ord», tenker du kanskje. Men i Skretting er kvalitetsarbeidet satt i et globalt system. Det er nødvendig når råvarene kommer fra hele verden; fiskemel fra Island, soya fra Brasil, hvete fra Tyskland, gluten fra Kina, fiskeolje fra Peru, raps fra Russland, mikroernæringsstoffer fra Indonesia... Listen er lang.

– Vi arbeider hardt for å sikre at alle ingredienser kommer fra trygge og ansvarlige

kilder. Hver eneste leverandør og råvare er grundig analysert før en ingrediens transporteres til våre fabrikker, sier Onarheim.

KVALITETSPILLARENE

Nutrace® er Skrettings «bibel» for fôr-til-mat, sikkerhet og kvalitet. Systemet minimerer potensiell risiko i fôrproduksjonen, og sikrer at uregelmessigheter raskt blir oppdaget og behandlet. Nutrace® bygger på fem pillarer:

- Sertifisert kvalitet og mattrygghet
- Evaluering og styring av ingredienser og leverandører
- Overvåkning og kontroll
- Risikostyring
- Sporing og dokumentasjon



I kvalitetsavdelingen oversettes målsettingen til konkrete prosedyrer. Hver enkelt fôrleveranse er dokumentert og kan spores tilbake til opprinnelsen til hver enkelt råvare.

STILLER KRAV TIL LEVERANDØRENE

– Alle råvarer og leverandører vi benytter er godkjent i henhold til våre kriterier, sier Onarheim.

Slik dokumenteres kvalitet, produksjonsmåte og eventuelt innhold av uønskede stoffer. Leverandører må også signere på at de ivaretar Skrettings krav til menneskerettigheter og arbeidsvilkår, samt miljø og bærekraft.

– Soyaproteinkonsentrat (SPC) fra Brasil er en viktig proteinkilde i laksefôr. For å kunne levere til Skretting, må SPC produsert av brasilianske bønder være miljøsertifisert og ikke ha ført til nedhugging av regnskog, understreker Onarheim.

TENKE DET, SI DET, GJØRE DET

Kvalitetsavdelingen er mye på reisefot. Leverandørene revideres jevnlig, noe som betyr besøk i åkre, på fabrikker og terminaler og om bord i båter i alle verdenshjørner. Kulturforskjellene er store.

– Noen steder synes leverandørene at det vi driver med er litt skummelt. Andre steder liker de å ta kontroll. Vi er ikke på jakt etter å finne feil, vi ser etter forbedringsråd, sier Onarheim.

GLOBALE FORDELER

Hjemme i Norge har Møyfrid Njærheim ansvar for Skrettings kvalitetsprosedyrer for analyse av råvarer, samt Skrettings globale analyseprogram for uønskede stoffer i fôr og råvarer. Hun sørger for at kunnskapen mates inn i Skrettings systemer, slik det gjøres i alle land hvor selskapet er til stede.

– Mange av de samme råvarene bruker vi flere steder i verden. Det er en stor fordel

at alle har tilgang til samme kunnskap og informasjon, sier Njærheim, som sammen med sine kollegaer månedlig møter det globale kvalitetsnettverket.

Fôrkundene har også tilgang på Skrettings omfattende dokumentasjon om pelleten de fører fisken med. Det kommer godt med i møte med markedet.

ERFARING SOM TELLER

Produksjon og distribusjon av ferdigfôr er underlagt samme kriterier for kvalitet som råvarer og leverandører. Marit Bjørshol's jobb er å innfri kundens høye forventninger.

– Det er viktig å ta kundene på alvor, også når forventningene ikke blir innfridd. Reklamasjoner handler ikke bare om å lukke avvik. De gir oss en mulighet til å se hvor vi kan bli enda bedre, sier Bjørshol, som i tillegg har ansvar for sporingssystemer og kvalitetsprosedyrer for ferdigfôret.

Sammen med sine to kollegaer kan hun vise til nærmere 60 års erfaring i Skretting. Det er neppe tilfeldig. I kvalitetsarbeidet gjelder det nemlig å kjenne hver krik og krok i systemet.

PS: Vil du lese mer om Nutrace® og Skrettings arbeid for bærekraft? Besøk www.skretting.no

Marit Bjørshol



Møyfrid Njærheim



Anne Mette Onarheim



Frisk fisk! - Tryg

Landets friskeste husdyr
må av og til ha medisin

Vårt ansvar er å
sikre at kunden får
riktig produkt til rett
tid, og vi følger opp
helt til det ferdige
produktet er levert til
oppdretteren

Margunn Sandstad
produksjef for medisinfôr i Skretting

ghet i hver pellet

Helseforebygging og gode behandlingsstrategier gjør at norsk havbruksnæring bruker gledelig lite medisin til fisk. Men de få gangene behovet melder seg, er medisiner livsviktige – både for fisken og oppdretternes økonomi. Derfor har Skretting i alle år tatt ansvar og beholdt sin legemiddelproduksjon med beredskap til å levere over hele landet så raskt som mulig.

Skretting har i alle år vært totalleverandør av medisinfôr til fisk. Produksjonen foregår i en egen fabrikk på Averøy.

– Volumet varierer enormt, både fra dag til dag og fra årstid til årstid, sier Margunn Sandstad, produksjef for medisinfôr i Skretting.

For medisinfôr er så visst ikke bulkvare. Lik all annen medisin tilvirkes medisin til oppdrettsfisk etter resept fra veterinær. Medisinfôrets reise begynner på reseptmottaket. Her ekspederes alle resepter fortløpende. Bærepelleten, som den kalles, hentes fra Skrettings «storfabrikk» noen få steinkast unna. Deretter tilsettes medisinen inne på medisinfôrfabrikken. Det ferdige produktet pakkes så i sekker for deretter å bli fraktet ut til kunden

– Vårt ansvar er å sikre at kunden får riktig produkt til rett tid, og vi følger opp helt til det ferdige produktet er levert til oppdretteren, sier Sandstad

KVALITET OG KONTROLL I ALLE LEDD

Bak produksjonen ligger det et omfattende kvalitetssystem for å sikre at pelleten inneholder riktig medisin i rett mengde. Alle legemidler som brukes inngår i Skrettings elektroniske sporingssystem, eTrace og er i tillegg regulert av et omfattende regelverk.

– Produksjonen er underlagt de samme strenge reglene som medisinen du og jeg henter på apoteket, sier Sandstad, og utdyper:

– Vi leverer ikke ut noe medisinfôr uten at vi vet eksakt hva fôret inneholder. Vi tester samtlige parti, store og små. En kvalifisert person som er godkjent av Legemiddelverket, en såkalt QP, står for frigivelse av medisinproduktet for salg. Det blir regelmessig gjennomført kvalitetsrevisjoner, både interne og eksterne, slik at produksjonen følger god tilvirkerpraksis. Alle ansatte i medisinfôrfabrikken gjennomgår dessuten grunnleggende og kontinuerlig opplæring i god tilvirkerpraksis, og lokaler og utstyr som benyttes

har gjennomgått kvalifisering og validering for å sikre god og stabil kvalitet på sluttproduktet, sier Sandstad.

Produksjefen understreker i tillegg at Skretting i løpet av mange år har bygd opp en omfattende erfaring og kompetanse i tilvirkning av medisinfôr. Det kommer godt med i produksjon og kvalitetsanalyser av nærmere 300 ulike typer medisinfôr.

– I teorien kan vi produsere alt av medisiner, bare det følger med en resept, sier Sandstad.

FRISK SOM EN FISK

Hovedtyngden i medisinproduksjonen er konsentrert rundt noen få ulike medisin typer. Ulike lusemedisiner står for 90 prosent av volumene som sendes ut fra fabrikk på Averøy. Sett opp mot volumene som produseres er det likevel ikke snakk om omfattende medisinbruk i norsk havbruksnæring. Ser man på forbruket av lusemidler (H_2O_2 unntatt) så tilsvarer dette mengden av insektsmidler som årlig benyttes i det norske landbruket.

Norges drøyt 5 millioner innbyggere er den suverent største konsumenten

av antibiotika, med rundt 50 tonn årlig. Landbaserte produksjons- og kjæledyr bruker 6 tonn antibiotika i løpet av et år. Mens tilsvarende tall for havbruk er knapt 1 tonn årlig, inkludert medisiner av rognkjeks, avslører Sandstad.

Det er svært lite, særlig med tanke på at produksjonsvolumet i norsk havbruk er nær fire ganger større enn landets samlede produksjon av kjøtt fra storfe, svin, sau og fjørfe.

TRYGT FOR FISK OG FOLK

Tilbake til Averøy. Der er det egentlig kun én måleparameter som gjelder for produksjonen: Medisinen skal være trygg. Hver eneste pellet. Hver eneste gang. For fisk og forbruker.

– Vi frigir medisinen basert på at den er produsert i henhold til regelverket og er trygg. Hvis medisinen av en eller annen grunn ikke er i henhold til spesifikasjonen, vil produktet bli stoppet i vår interne kvalitetskontroll. Det skjer heldigvis veldig sjelden, mye takket være den solide erfaringen vi har opparbeidet oss gjennom mange år.

Skretting tilvirker medisinfôr til norske oppdrettere ved fabrikk på Averøy.
Foto: Skretting/Heine Schjølberg



Nestor Leiv Aarflot sitt foredrag på AquaHealth, var et av hans siste som yrkesaktiv.



Peter Østergaard (til høyre) mener færøysk laksesuksess er bygget på norsk kunnskap.



Forsker Julia Mullins (til venstre) og fagspesialist med Skrettings nye gjellehåndbok.

Presenterte nye løsninger

Fiskehelse tyvstartet Aqua Nor

Når veterinærer og fiskehelsepersonell samles, snakkes det gjerne om sykdommer. AquaHealth 2015 presenterte mulige løsninger på flere av disse.

Dagen før verdens største havbruksmesse åpnet, samlet Skretting et 30-talls fiskehelseeksperter til AquaHealth på Scandic Nidelven i Trondheim. Sykdommer var som vanlig tema, men med hovedfokus på de nye løsningene på de mest aktuelle problemstillingene i norsk oppdrettsnæring. For fiskehelsebiolog Emil Eide Høyesen i Fiskehelse og miljø AS (FoMAS) var det første gang han deltok på AquaHealth.

– Det viktigste for meg er informasjon om ny kunnskap og pågående prosjekter. Seminaret bød på fagsterke personer og interessante foredrag, oppsummerte Høyesen.

NY HELSE-KALKULATOR

Peter Østergaard fra forskningsselskapet Fiskaaling orienterte om hvordan norsk kunnskap om fiskehelse har skapt et nytt forvaltningsregime på Færøylene. Basert på en VESO-rapport om smittehygieniske prinsipper fra 2001, har Færøylene utviklet et regelverk som har gjort laksenæringen omtrent fri for sykdomsutfordringene andre land sliter med.

– Lus er i dag den alvorligste trusselen. Vi krever telling hver 14. dag, og har en grenseverdi på 2 kjønnsmodne eller 10 bevegelige lus per fisk. Lusetellingene gjøres av tredjepart, og resultatene offentliggjøres, fortalte Østergaard.

Foredragsholder Vibeke Emilsen fra AquaGen benyttet det gode trønderværet til å fortsette fagpraten ved Nidelvens bredd under lunsjen.



Charles McGurk, fiskehelseansvarlig Skretting ARC.



er på kjente problemer

Deltakerne på AquaHealth fikk også en innføring i Skrettings nye Protec-kalkulator. Verktøyet beregner gevinster som redusert dødelighet, økt appetitt, kvalitet og vekst ved sykdom og behandling.

– Kalkulatoren er et hjelpemiddel for å vurdere kost-nytte ved å bruke dyrere helsefôr istedenfor, eller kombinert med, standardfôr, sa Liv Håland.

LUS OG AGD

Under AquaHealth presenterte Skretting også sitt nye helsefôr, Protec Gill, som øker overlevelsen ved AGD-utbrudd med opptil 42 prosent. Utbrudd av amøbegjellesykdom (AGD) har økt i antall de senere årene, og kan i verste fall gi dødelighet på 10-20 prosent i en produksjonssyklus. For enkelte anlegg er kostnadene med behandling, redusert vekst og dødelighet anslått å være inntil 20 prosent av produksjonskostnaden.

Fiskehelsepersonell og oppdrettere tar derfor godt i mot Skrettings nye helsefôr, Protec Gill. Under AquaHealth 2015 la forsker Julia Mullins ved Skretting ARC fram solid vitenskapelig dokumentasjon på gjellefôrets positive effekter for gjellehelsen hos fisken, og hvordan det øker overlevelsen ved AGD-utbrudd.

AKSELERERER FORSKNINGEN

AquaHealth viste også hvordan ernærings- og fiskehelseforskere nå kan finne stadig raskere svar og løsninger på problemer. Ny teknologi gir nemlig forskerne tilgang til mer og bedre data til lavere kostnad.

– Den nye teknologien gjør det mulig å registrere også mindre biologiske endringer. Det vil gi oss mer nøyaktige analyser, sa Charles McGurk.

Den nye teknologien
gjør det mulig å
registrere også
mindre biologiske
endringer. Det vil
gi oss mer
nøyaktige analyser

Charles McGurk
fiskehelseansvarlig i Skretting ARC



På tide å ta dristigere valg i ansettelses

Jakter på de kloke hodene som skal ta havbruksnæringen inn i fremtiden

Det letes kontinuerlig etter de beste folkene til å løfte havbruksnæringen inn i en langvarig, bærekraftig vekst. – Kanskje bør vi ta sjansen på å rekruttere «de andre»? spør Mads Martinsen.

Den 29 år gamle nordlendingen sitter i styringsgruppen til sjømatnæringens største rekrutterings-satsing, Sett Sjøbein. Samtidig leder han Lerang forskningsstasjon, hvor mange av de viktigste forsøkene i Skretting blir gjennomført. Martinsen mener at rekrutteringen de neste årene blir avgjørende for om havbruksnæringen klarer å ta ut potensialet på fem-seksdoblet verdiskaping fram mot 2050.

– Joda, vi kommer uten tvil til å ha fortsatt behov for de med tradisjonell utdanning som fagbrev og høyere akvakulturutdanning. Både de med fagbrev

og de med høyere utdanning, er allerede gull verdt for næringen. Men jeg tror vi i større grad må koble kunnskap om fisk og biologi med nye idéer, ikke minst innen teknologi, sier Martinsen.

ANNERLEDES KAN VÆRE BRA

Rekruttering var i fokus også på Aqua Nor 2015 i Trondheim i august. For første gang viet verdens største havbruksmesse en hel dag til studenter, hvor mer enn 200 fra ulike linjer og fagdisipliner fra videregående og universitet møtte opp. Martinsen er positivt overrasket over den store interessen for en havbrukskarriere.

– Ikke minst er jeg glad for at studenter fra andre studier enn de tradisjonelle er nysgjerrige på vår næring. Det kan godt være at idéene til de beste løsningene for havbruksnæringen kommer



Det kan godt være
at idéene til de
beste løsningene for
havbruksnæringen
kommer fra personer
med annen
bakgrunn og kunnskap
enn oss selv

fra personer med annen bakgrunn og kunnskap enn oss selv. Kanskje er det på tide at vi tar sjansen på å gi flere av «de andre» en mulighet, spør Martinsen.

VIS DEG GJERNE FRAM

Under studentdagen deltok Martinsen på speed-dating, hvor Skretting i løpet av en time og et kvarter fikk prate direkte med hele 20 studenter. Én av disse møtte i høst til et mer formelt jobbinntervju for stillingen som forsøkskoordinator ved forskningsstasjonen på Lerang.

– Samtidig som jeg mener at næringen bør bli dristigere i ansettelser, oppfordrer jeg nysgjerrige skoleelever og studenter til å ta direkte kontakt med bedriftene. Den oppfordringen går til studenter innen mange fagdisipliner, for vi trenger ny kunnskap innen alt fra fisk og biologi til teknologi, logistikk, marked, finans og human resources. Martinsen mener skoleelever og studenter slett ikke behøver å engste seg for å ta kontakt.

– Næringen elsker å fortelle om seg selv, og de fleste bedrifter er svært positive til å ta imot besøk. Fremover tror jeg også at studenter må bli dyktigere til å selge seg selv. Kunnskap og erfaring fra havbruksnæringen kan dermed være et konkurransefortrinn i ansettelser, sier Martinsen.



Fargeteknikk (immunohistokjemi) som illustrerer den store forekomsten av T-celler (brune celler i bildet) i ILT i gjellene hos laks.

Vil flytte vaksineringsen inn på klekkeriet

Ny kunnskap kan gi ny gullstandard for vaksiner

Veterinær og forsker Alf Seljenes Dalum ved NMBU Veterinærhøgskolen har tro på at hans forskning kan bidra til å flytte vaksineringsen ut fra settefiskanlegget og inn på klekkeriet.

I dag blir hver eneste laks og ørret som settes i sjøen vaksinert med et raskt sprøytstikk i buken. Fra 1987-2013 har det redusert bruken av antibiotika i næringen fra 50.000 til 900 kilo i året, mens produksjonen av laks og ørret økte fra 7.500 til 1.200.000 tonn i året – en produktionsvekst på formidabel 1600 prosent!

TIDLIGERE BESKYTTELSE

Forskeren har klokkeetro på at ny kunnskap vil gjøre dyppvaksiner minst like effektive som dagens stikkvaksiner. Ifølge forskeren er det flere fordeler med å gi fisken vaksine via gjellene.

– Stikkvaksineringsen – som i dag er «gullstandarden» i laks- og ørretoppdrett – er arbeidskrevende og har dyrevelferds-messige aspekter som følge av stikket og selve håndteringen. Dessuten må fisken ha en viss størrelse før den kan vaksineres. Vaksinerer man fisken før den har nådd anbefalt størrelse, kan man få økt risiko for bivirkninger og feilstikk.

**Stikkvaksineringsen
er arbeidskrevende
og har dyrevelferds-
messige aspekter
som følge
av stikket**

Alf Seljenes Dalum
doktorgradsstudent

En ny type dyppvaksine vil gjøre det mulig å vaksinere fisk rett etter plommesekkyngelestadiet, og kanskje enda tidligere. En slik vaksine gjør det også enklere å vaksinere fisk flere ganger, for eksempel når nye sykdomsutbrudd truer.

– Dyppvaksineringsen er også billigere, og vil kunne brukes til andre arter hvor tradisjonelle vaksiner i dag er for dyrt. Potensialet er stort, og med en slik vaksine vil man i teorien kunne skreddersy beskyttelsen for hver enkel art ned på lokalitetsnivå.

KAN REVOLUSJONERE AKVAKULTUR

Seljenes Dalum nærmer seg nå slutten av det fireårige doktorgradsstudiet på anatomi og immunologi i laksens gjeller. Spesielt



studerer han det relativt nyoppdagede interbranchiale lymfoide vevet (ILT) i gjellene. Vevet kan inneholde større konsentrasjoner av T-celler enn noe annet sted i fisken. T-cellene identifiserer sykdommer og utfører immunresponser.

– Vår forskergruppe har oppdaget en helt ny immunologisk struktur i gjellene på laks. Den enorme ansamlingen av immun-celler er der for en grunn, og jeg er overbevist om at dette vevet kan være målorgan for en dyppvaksine. Spredt blant T-cellene ser vi store mengder av såkalte «profesjonelle antigenpresenterende celler», dedikert til å gjenkjenne faresignaler med påfølgende igangsetting av spesifikke immunresponser. Dette gir meg stor tro på at vi får se gode, effektive slimhinnebaserte vaksiner i fremtiden.

På spørsmålet om immunvevet finnes hos andre fiskearter, svarer Seljenes Dalum lurt at vi nok bare har sett den spede starten, og at forskergruppen har spennende ting på gang.

TRENGER FORSØKSFASILITETER

Med støtte fra Skrettings studentfond kunne stipendiaten tidligere i år delta på en internasjonal workshop med verdens-

OPPDAGET AT AKVAKULTUR ER ADSKILLIG MER ENN NORSK LAKSEPRODUKSJON...

I det sentralafrikanske landet Uganda finnes det allerede 20.000 akvakulturanlegg. De fleste av disse er jorddammer som røktes av bønder, men det vokser frem stadig større og mer profesjonaliserte anlegg.

I juni reiste sju fiskehelsestudenter fra Universitetet i Bergen (UiB) hit på studietur, for å lære mer om tropiske fiskearter og akvakultur i tropisk ferskvann, sykdommer og infeksjose agens. Studieturen var generøst sponset av norsk næringsliv, blant annet fra Skrettings studentfond.

– Turen har økt vår forståelse av hvor utbredt akvakultur er utenfor Norge.

Samtidig har vi fått en aha-opplevelse for mulighetene som finnes internasjonalt, og hvor mange dyktige mennesker det finnes der ute, oppsummerer Anne Tjessem.

Om knappe tre årtier passerer vi 9 milliarder mennesker i verden. Nærmere 80 prosent vil bo i Asia og Afrika. Flere peker på akvakultur som den beste måten å produsere nok mat til en voksende befolkning.

15. FEBRUAR 2015

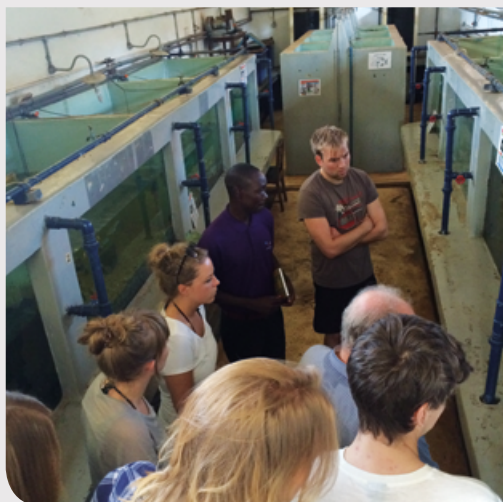
Skrettings studentfond har to årlige utlysninger med søknadsfrist 15. februar og 15. oktober. Tiltaket det søkes støtte til skal være konkret og relatert til opplæring. Maksimal støtte er 50.000 kroner per tiltak. Mer informasjon og søknadsskjema finner du på www.skretting.no.



Måler størrelse på nilabbor



Laboratoriearbeid på Nabugabo feltstasjon



Omvisning på NaFIRRI forskningsstasjon i Jinja



Tørring av mukene for produksjon av tørrfisk/ fiskemel

ledende forskere innen fiskeimmunologi. Her ble det presentert ny kunnskap som understøtter at det er mulig å utvikle langt mer effektive dyppvaksiner enn man har sett fram til nå. Seljenes Dalum drømmer nå om å sette opp forsøksstudier for å undersøke dette konkret.

– Fasilitetene og den økonomiske situasjonen ved min institusjon gjør det helt nødvendig å søke kontakt mot andre miljøer, gjerne i næringslivet. Jeg er dypt takknemlig for at Skrettings studentfond gjorde det mulig å delta på seminaret. I det videre arbeidet trenger jeg akvariefasiliteter, sier studenten håpefullt.



Satte søkelys på svinn og slam

Storsmolt-produksjon aktualiserer kjente utfordringer i settefisknæringen

Trenden med stadig flere resirkuleringsanlegg, gjør allerede kjente utfordringer til hodebry når matfiskselskapene vil ha større smolt.

Det overordnede målet er å få fram praktisk rettede prosjekter basert på aktuelle og reelle problemstillinger

Pål-Arve Dypaune
salgssjef settefisk

Storsmolttrenden i norsk laksenæring gjør at settefiskprodusentene forbereder seg på forlenget produksjonstid på land og i lukkede sjømærer. Større fisk i resirkuleringsanlegg (RAS) gjør allerede kjente RAS-utfordringer enda mer aktuelle. Dette kan være årsaken til at hele 72 representanter fra settefiskselskaper, forskning og myndigheter meldte seg på Settefiskforum i Bodø i september.

SVINN OG SLAM

Lunsj til lunsj-seminaret ble arrangert av NCE Aquaculture (NCEA) og Skretting. Settefiskforumet videreførte TEKSET-konferansens fokus på produksjon av stor settefisk. Konferansen

konkluderte med at minst to problemområder må forbedres før det er hensiktsmessig å bygge større settefiskanlegg for produksjon av storsmolt:

- Svinn – fra rogn til 30 dager i sjø
- Slam – helintegrerte og nyttige løsninger med fokus på nytteverdi

For daglig leder Børge Andreassen i Salten Smolt AS er slam-spørsmålet spesielt viktig.

– Det viktigste er å opprettholde god vannkvalitet i anlegget, og avklare hva vi skal gjøre med alt slammet som vi må ta vare på. Dette blir en stor utfordring i tiden fremover, mener Andreassen, og får følge av Even Flønes Skare i Marine Harvest som startet i settefiskbransjen for bare et par måneder siden.

– Jeg syns det er svært interessant å være med på diskusjoner rundt bærekraftige løsninger på slam. Jeg tror vi bør lete etter lokale løsninger, sier han.

SKREDDERSØM TIL RAS-ANLEGG

Et rikholdig førsortiment er i en årrekke blitt skreddersydd til bruk i resirkuleringsanlegg (RAS). Nå gjør Skretting det enklere for kunden, og samler RAS-løsningene under navnet RecircReady.

– Fôrkonseptet omfatter alle fôr til fisk som lever i vannmiljøer med resirkulerings-teknologi, sier produktsjef Roar Sandvik.

Alle RecircReady-fôr inneholder ingredienser som øker partikkelstørrelsen på fiskens avføring (feces). Dette gjør utskillelse av feces mer effektivt i de mekaniske filtrene, og bidrar dermed til bedre vannkvalitet.

– Det ligger allerede et stort forskningsarbeid bak de aktive komponentene som finnes i RecircReady-konseptet. Dette arbeidet viderefører vi i takt med utviklingen av RAS-teknologier for å sikre oppdretterne optimalt lave nivåer av uønskede forbindelser av fosfor, nitrogen og karbon i anlegget, sier Sandvik.

RecircReady finnes til alle arter fisk, fra den er stor nok til å føres med tørrfôr. Fôrkonseptet omfatter alle typer RAS-teknologier, både ferskvann og saltvann og på land og i sjø (lukkede anlegg).



LETER ETTER LØSNINGER

Deltakerne satte seg sammen i grupper med representanter fra både næring, FoU og myndigheter. Ambisjonen var å framskaffe gode idéer og innovative løsninger.

– Generelt poengteres behovet for opplæring og erfaringsutveksling på tvers av organisasjoner og land, flere mener det er mye å hente fra andre næringer. Mange er dyktige til å ta i bruk forskning i sine utviklingsløp. Men en del kan nok bli bedre, sier Stian Aspaas ved SINTEF Fiskeri og havbruk, som hadde ansvar for det faglige innholdet.

– Settefiskforumets overordnede mål er å få fram praktisk rettede prosjekter basert på aktuelle og reelle problemstillinger for settefisk-produsentene, sier Pål-Arve Dypaune, salgssjef for settefisk i Skretting.

Gruppearbeidene resulterte i flere spennende prosjektskisser, forteller Stian Aspaas.

– Det ligger et prosjektinitiativ på bruken av saltslam som SINTEF nå tar tak i. Idéene og problemområdene som ble identifisert under Settefiskforum, samles i en egen rapport fra oss. Bedrifter og andre aktører må gjerne bruke rapporten som utgangspunkt for egne utviklings-prosjekter.

RecircReady omfatter alle fôr til fisk som lever i vannmiljøer med resirkuleringsteknologi, sier produktsjef Roar Sandvik.



Åtte gode tips under åtte grader

VEKSTFÔR + HELSEFÔR = SANT

For å sikre god vekst og helse gjennom hele vinteren er det viktig å ha en tydelig strategi. Skretting har en plan – har du?

Alle helingsprosesser går saktere i lave temperaturer. Desto viktigere er det at laksen opprettholder god skinnhelse for å bekjempe bakterieangrep og styrke helingskapasiteten. Skrettings helsefôr Protec er utviklet for å forberede fisken på utfordringer som venter, og bidrar blant annet til optimal forebygging av vintersår. I tillegg gir Protec laksen et solid påfyll av antioksidanter og vitaminer.

– For best mulig vekst og helse gjennom vinteren anbefaler vi høyytelsesfôret Premium Polar sammen med Protec. Bruk Protec to uker på forvinteren eller når temperaturen går under 8°. Gjenta to uker

Protec for hver sjette uke med Premium Polar til temperaturen kommer over 8° igjen, forklarer fagspesialist Karina Daae Nilssen.

LØNNSOMT VINTERKONSEPT

Nilssen understreker at en klar plan for vinteren er svært god butikk for oppdretteren.

– Husk at hvert eneste gram teller. 100 gram større fisk til slakt utgjør mye penger. Regnestykket er enkelt: Med 100 gram økt slaktevekt gir én million fisk 100 tonn mer fisk å selge. Til 40 kroner kiloen gir det en ekstra gevinst på 4 millioner kroner.



For best mulig vekst og helse gjennom vinteren anbefaler vi høyytelsesfôret Premium Polar sammen med Protec

Karina Daae Nilssen
fagspesialist



HAR DU EN PLAN?

1 VELG GOD VINTERVEKST

Ny forskning viser at effekten av høyenergi er enda større på lave temperaturer. Med Premium Polar får du rask vekst og lav fôrfaktor.

2 GI FISKEN EKSTRA VITAMINER

En skikkelig vitamininnsprøyting gir du ved å bruke helsefôret Protec.

3 ØK FISKENS FÔRUTNYTTELSE

Det kan du gjøre ved å velge vekstfôret Premium Polar, et fôr med god fordøyelighet tilpasset vinteren.

4 SØRG FOR ET SLITESTERKT SKINN

Velger du Protec, velger du et helsefôr som beskytter mot sår bakterier og styrker skinnets eget forsvar mot skade. Ekstra C-vitamin og sink finner du også i Premium Polar.

5 STIMULER FISKENS APPETITT

Visste du at Premium Polar og Protec øker fiskens fôropptak?

6 HUSK: EN SLEIP FISK ER EN GLAD FISK

Mange sier at fisken blir sleipere med Protec. Prøv selv!

7 REPARER RASKT

Skrettings vinterkonsept setter sårhelingen i høy gir.

8 HVERT GRAM TELLER

En stor og sterk fisk gir deg det beste utgangspunktet. Renters rente-effekten gjelder også for fisk. Jo større fisk du har når temperaturen øker og veksten skyter fart, desto større blir gevinsten. Legg planen nå!



Foto: Skretting/Hege Abrahamsen

Lakserosa tidstrøbbel

Skretting tar grep – nå får
også settefisk farge

Større smolt og kortere produksjonstid i sjø, har gitt produsentene tidstrøbbel for å oppnå riktig farge på laksefileten. Skretting gjør det nå mulig å starte innfarging av settefisk.

Lakserosa er en sunn farge: «Pigmentet i Lakserosa er en sunn farge: «Pigmentet i laks ser ut til å ha en positiv effekt på både fysisk presetasjonsevne, immunforsvar, syn og hjerte- og karsystemet hos mennesker», rapporterte Havforskningsinstituttet via forskning.no i 2008.

SMALERE TIDSVINDU

Fordi det ikke har vært vanlig å pigmentere fisken før den settes i sjøen, utfordrer storsmolten de tradisjonelle pigmentregimene i næringen. Fagspesialist Liv Håland i Skretting forklarer:

– For ti-femten år siden var det ikke uvanlig å sette 40 grams smolt i sjøen. I dag er den gjerne mange ganger større. Produksjonstiden i sjøen kan bli opptil flere måneder kortere, og fisken har dermed mye mindre tid til innfarging enn tidligere.

Laksekjøttets delikate rødfarge kommer naturlig fra astaxanthin. Laksen produserer ikke dette selv, og er avhengig av å få det tilført via maten den spiser. For å gi rødfarge i fileten, må pigmentet bindes i selve muskelen.

– Og når fisken går en stadig større del av livet sin uten pigmenttilførsel, blir det vanskeligere å få til god pigmentering, sier Håland.

Matfiskprodusentenes bruk av pigment i laksefôr, har den siste tiden økt betydelig.

INNFARGING FRA 3MM

Skretting er den første fôrprodusenten som tar grep for å løse fargeutfordringene. Nå lanserer produksjef Roar Sandvik fôr med 70 milligram astaxanthin i fôrpellet helt ned til 3 millimeter størrelse.

FAKTA

Astaxanthin er et karotenoid som gjør laksen rød. Astaxanthin er en kraftig antioksidant og dekker også laksens behov for vitamin A. I naturen får den det via krepsdyr den spiser. I havbruk tilsettes antioksidanten i fôrpellet.

– Våre forsøk bekrefter hvor effektivt det er å starte innfargingen tidlig. Kost nytte-analysene viser dessuten at dette kun gir moderate ekstrakostnader for settefiskprodusentene. For slaktefisk er merkostnaden knapt merkbar, sier Sandvik.

Forskriften om tilsetningsstoffer i fôr tillater bruk av astaxanthin til laks og ørret fra fisken er et halvt år gammel, eller fra 50 grams størrelse. Skretting gjør innfarging mulig helt fra ferskvannsfasen via smoltifisering til sjøfase.

– Vår nye strategi gjør pigmenteringen avhengig av størrelsen på fisken, ikke hvor produksjonen skjer, sier Liv Håland.

Det er billigere å vedlikeholde farge enn å «booste» på slutten. Det gir også jevnere farge.

– Tidlig innfarging er dessuten en rimelig måte å sikre at fisken har riktig farge om du må slakte før oppsatt plan, sier Håland.



**Vi gjør pigmenteringen
avhengig av størrelsen
på fisken, ikke hvor
produksjonen skjer**

Liv Håland
fagspesialist

Tester Skretting-fôr på ettertraktet vare

Skandinaviske gourmetrestauranter og kokkekonkurranser som Bocouse d'Or kan ikke få nok av delikatessene som Troms Kråkebolle produserer i sitt pilotanlegg i Tromsø. Så har da til og med japanske sushiexperte applaudert den norskproduserte kråkebollen. Mens yngelen produseres på land, skjer påveksten i sjøanlegg.

– I dag produserer vi noen få hundre tusen dyr i året, og er konstant utsolgt. Sammen med våre eiere, planlegger vi å bygge et nytt landbasert kråkebolleanlegg i Sør-Norge. Målet er å kunne produsere 10 millioner i året, sier Giampiero Scanu.

Han er daglig leder i Troms Kråkebolle AS, som eies av de Haugesund-baserte seriegründerne Sigurd Aase og Eli Sævareid. Som en del av forberedelsene til oppskalering av produksjonen, tester Scanu nå ut bruk av industrielt fôr fra Skretting.

– De foreløpige resultatene fra disse forsøkene er oppløftende, konkluderer Scanu.



Feirer 60 år med settefisk

I 60 år er det produsert settefisk på Kjølbrænd. Like lenge har bykommunen Kragerø vært en del av det norske oppdrettseventyret, selv om Telemark ligger rimelig langt unna der hovedtyngden av norsk fiskeoppdrett skjer.

Rolf Sunnaas startet i 1955 opp Kragerø Ørretfarm med utgangspunkt i god tilgang på ferskvann, egnede arealer og – ikke minst – stort pågangsmot. Senere har virksomheten vært gjennom flere epoker under ulike navn og med forskjellige eiere. I 1974 drev Bjarne Holte virksomheten under navnet Sør-Laks, som ble endret til Sørsmolt av Julius Petursson og Turid Holte i 1992. Da Stein Helge Skjelde (eier og driver i dag) tok over i 2006, videreførte han dette navnet.

I september inviterte Norges eldste smoltanlegg til stor feiring med åpen dag, laks på menyen og «kaffi og forfriskninger». Selv om selskapet nærmer seg AFP-alder, ser Sørsmolt videre framover og har planer om både utvidelser og storsmoltproduksjon. Selskapet er i dag medlem av Salmon Group, og har en konsesjon på 2,5 millioner smolt. Mærkanten gratulerer med jubileet, og ser framover mot nye feiringer.



Ingrid venter et år på denne bøtten

Hvert eneste år inviterer Ingrid Reimertz i Stavanger venner og familie til utsøkte rakfiskmåltider. Like sikkert er det blitt at Skretting-kollega Øystein Bøthun frakter hovedingrediensen vestover – direkte fra den årlige Rakfiskfestivalen i Valdres.

– Det må være hel fisk i lake, sånn at fisken blir god og moden, forteller Reimertz. Hun har arvet en familær rakfisktradisjon som strekker seg flere generasjoner tilbake. Som vanlig er mandelpotet, godt flatbrød, tynnskåret rødløk og godt smør tilbehør på familiens tradisjonelle rakfisklag på lille julaften. Når vennelaget settes helgen før, utvides tilbehøret.

– Da setter vi i tillegg frem rømme, lefser og hardkokte egg. Øl og akevitt er selvsagt i begge lag, sier Reimertz.

Rakfisk har vært norsk tradisjonsmat siden middelalderen. Navnet rakfisk er brukt så tidlig som 1348, men er nok enda eldre. Tidligere ble det laget store mengder rakfisk i Trøndelag, Møre og Romsdal og Nord-Norge. I dag står Valdres for størstedelen av rakfiskproduksjon i Norge. Kun fisk som er klekket, oppdrettet og foredlet i Valdres kan bli solgt under det beskyttede produktnavnet «Rakfisk fra Valdres».

Norsk Rakfiskfestival ble i år arrangert i Fagernes 5.-7. november. Tilbakemeldingene fra rakfiskelskere, er at det tradisjonsrike produktet fra fjellregionen er blitt enda bedre etter at produsentene tok i bruk et spesialutviklet fôr. Rakfiskfôret er utviklet av Skretting i tett samarbeid med produsentmiljøet i Valdres.



Øystein Bøthun overleverer årets forsyning, direkte transportert fra rakfiskhovedstaden Fagernes, til en fornøyd Ingrid Reimertz.

Ny mann i serviceteamet

Skretting styrker sitt servicetilbud, og utvider nå sitt serviceteam (SST). Fra 16. november vil våre kunder også kunne få gode råd og bistand til sine fôringsanlegg fra Geir Kalvøy (49) fra Averøy.

På fritiden er Geir glad i både friluftsliv og motorsykler. Yrkesmessig kjenner han de fleste aspekter ved fôrproduksjon etter å ha jobbet i en årrekke på verdens største fiskefôrfabrikk på Averøy. Dermed har han inngående kunnskap om hvordan fôr blir laget og bør behandles, og er samtidig en sterk ressurs på drift og vedlikehold av tekniske anlegg. Vi kan garantere at Geir vil bli til stor nytte for våre kunder.

Med Geir på laget, vokser serviceteamet fra to til tre. Fra før av består SST av Christian Hammernes og Erling Kyrre Sørseth.



Skrettingfondet

Gjennom Skrettingfondet støtter vi et bredt spekter av kultur-, idretts- og fritidstiltak for barn og unge i nærmiljøet rundt våre fabrikker i Hadsel, Averøy og Stavanger. I høst går støtten til gode formål i Stavanger:

- Fornyelse av instrumentparken i skolekorpene på Storhaug og Kvaleberg
- Mostun Natursenter/Naturvernforbundet i Rogaland skal tilby barnehagebarn kunnskap om akvakultur og positive naturopplevelser
- Aktivitets- og egentreningsskole i regi av Hinna Fotball/FFO
- Kløvereng barnehage får støtte til utflukter og naturopplevelser

Skrettingfondet har søknadsfrist 15. februar og 15. september. Foreninger, barnehager og SFOer kan søke. Du finner mer info og søknadsskjema på www.skretting.no

Husk AquaTraining Matfisk 2016

AquaTraining Matfisk 2016 gjennomføres på hotell Lopesan costa Meloneras Resort & Spa på Gran Canaria, 2.-9. mars. Program og påmeldingsfrist er ikke satt enda, men vi anbefaler at du allerede nå rydder plass i kalenderen til faglig påfyll.

Born to feed – ready to rock

Rocket inn i sommernatten på Aqua Nor 2015

Skretting benyttet anledningen til å møte kunder og samarbeidspartnere fra alle verdenshjørner på Aqua Nor – verdens største havbruksmesse. Og som vi koste oss!

Skretting var godt synlig under Aqua Nor i Trondheim i august. Verdens største havbruksmesse for havbruksnæringen har aldri vært større, med rekordmange utstillere og over 20.000 besøkende fra 76 nasjoner.

Som verdensledende produsent av fôr til en rekke fiskearter og skalldyr, har Skretting kunder

og samarbeidspartnere i mange av disse landene. Under Aqua Nor inviterte vi derfor over 300 av dem til AquaRock på selveste Rockheim.

Med en fantastisk panoramautsikt ut mot historiske Munkholmen i Trondheimsfjorden, nôt gjester fra inn- og utland velsmakende tapas fra terrasen. Desserten besto av et solid knippe norske pop- og rockhelter: Petter Wavold, Elg og den stadig blidere «sinnarockeren» Casino Steel skapte skikkelig AquaRock-stemning med et strøkent knippe av norske og globale rocke-svisker.

Vi gleder oss til neste gang!

Desserten besto
av et solid knippe
norske pop- og
rockhelter

