FIRDA SEAFOOD GROUP AS

High quality salmon and fjord trout

FIRDA SEAFOOD

Innhold
Content

FIRDA SEAFOOD GROUP AS	4
I verdensklasse	6
På lag med naturen	8
Først og fremst	10
Verdikjeden	12
Kun det beste er godt nok	14
I begynnelsen	16
I sjøen	20
Fjordørret	24
Skånsomt og sikkert	26
Ut i verden	30
På matbordet	34
Lokalt eierskap	36
Skjerjehamn – et viktig knutepunkt	40
Forundringsflåten	42

FIRDA SEAFOOD GROUP AS	4
A world class affair	6
In tune with nature	8
First and foremost	10
Value chain	12
Only the best is good enough	14
In the beginning	16
In the sea	20
Fjord trout	24
Gently and safely	26
Worldwide	30
At the table	34
Local ownership	36
Skjerjehamn – an important hub	40
“The Exhibition Centre”	42

Ola Braanaas
Eier og administrerende direktør
Owner and CEO

Vår produksjon
Our production

FIRDA SEAFOOD GROUP AS - kvalitet siden 1986

Firda Seafood Group - quality since 1986

FIRDA SEAFOOD GROUP AS er et familieeid, fullt integrert oppdrettsselskap med base på vestkysten av Norge mellom Bergen i sør og Bremanger i nord. Selskapet produserer laks og fjordørret og opererer i sju kommuner.

Aktivitetene omfatter hele verdikjeden, fra mottak av rogn, til produksjon av yngel og smolt, matfisk, slakting, pakking og eksport.

I 1986 startet Ola Braanaas smoltproduksjon i Flora. Det var begynnelsen på FIRDA SEAFOOD GROUP AS, som i dag er et oppdrettskonsern med 14 lisenser for oppdrett av laks og fjordørret, fire anlegg for smoltproduksjon samt et anlegg for slakting og pakking av laks og fjordørret. I 2004 ble eksportselskapet Firda Seafood AS opprettet for å håndtere eksport av laks og fjordørret til det globale markedet. I 2013 åpnet slakteriet på Byrknesøy med nytt hovedkontor etter en større ombygging.

FIRDA SEAFOOD GROUP AS is a family-owned, fully integrated farming company based on the west coast of Norway, between Bergen in the south and Bremanger in the north. Firda Seafood Group produces salmon and fjord trout with operations in seven municipalities.

The company's activities span the entire value chain, from roe collection to the production of fry, smolt and edible fish, including slaughtering, packing and export.

Ola Branaas began smolt production in Flora in 1986, marking the start of FIRDA SEAFOOD GROUP AS, a farming company with 14 licences for salmon and fjord trout farming, four smolt production plants and a plant for slaughtering and packing salmon and fjord trout. In 2004, the export company Firda Seafood AS was set up to manage salmon and fjord trout exports for the global market. In 2013 the processing plant on Byrknesøy opened, with a new head office, following major renovations.

Foto: C Foto Camilla Waage

I verdensklasse

A world-class affair

De store havområdene utenfor den langstrakte norskekysten er ideelle for høsting av havets mange delikatesser. Fordi vannet er både kaldt og friskt, vokser sjømaten sakte og blir dermed ekstra smakfull og saftig. Nettopp derfor mener mange at verdens beste sjømat kommer fra Norge.

Norsk sjømat eksporteres i dag til over 143 land. Gjennom målrettet arbeid har næringen lagt verden for sine føtter, og i dag er sjømat det utenlandske forbrukere forbinder mest med Norge. Gjennom sitt fokus på produktkvalitet og matsikkerhet har Firda Seafood gjennom 30 år vært en bidragsyter til å gjøre norsk laks til Norges sterkeste merkevare.

The cold, unspoiled waters off the long Norwegian coastline are ideal for harvesting the sea's many delicacies, as fish there grow more slowly, making them especially succulent and flavourful. That is why Norwegian seafood is reputed to be the world's best.

Currently, Norwegian seafood is exported to over 143 countries. Through targeted efforts, the industry has brought the world to its doors, and today it is seafood that foreign consumers most associate with Norway. Through a consistent focus on product quality and food security over more than 30 years, Firda Seafood has been a strong contributor to making Norwegian salmon the huge world-wide brand it is today.

På lag med naturen

In tune with nature

Fangst, foredling og eksport av fisk i Norge går helt tilbake til 1100-tallet. Her til lands har vi dermed lang tradisjon for å utnytte havets ressurser med respekt og kunnskap.

Historien om norsk sjømatnæring er historien om hvordan en tusenårig tradisjon med høsting av havets ressurser har lagt grunnlaget for vår posisjon som ledende sjømatnasjon i dag.

Havområdene utenfor norskekysten er svært produktive økosystemer med store og viktige fiskebestander. Dette gjør at Norge i praksis forvalter noen av verdens rikeste, fornybare naturressurser. Vår utnyttelse av ressursene i havet er derfor basert på en bærekraftig, forsvarlig og strengt regulert forvaltning med fokus på stadig ny kunnskap og teknologi. I dag er oppdrett av laks og fjordørret den største bidragsyteren til Norsk sjømatnæring.

Norwegian fish harvesting, processing and exporting dates back to the 1100s. The country thus has a long tradition of respectful, expert cultivation of marine resources.

The history of the Norwegian seafood industry comprises a thousand-year tradition of harvesting the sea's resources that is the basis of our position as a leading seafood nation today.

The maritime areas off the Norwegian coast are extremely productive ecosystems with large and important fish stocks, meaning that Norway manages of some of the world's richest renewable natural resources. Our use of the sea's resources is thus based on sustainable, responsible and strictly regulated management, with a focus on new knowledge and technology. Today, the production of salmon and fjord trout, is the main contributor to the seafood industry in Norway.

Fakta om norske havressurser

- Verdens ledende sjømat-nasjon
- Norge har utnyttet havets ressurser siden 1100-tallet
- Essensielt med bærekraftig bruk av naturressursene
- Markedet opplever norske havressurser som rene
- Fokus på stadig bedre teknologi og kunnskap

Facts about Norwegian marine resources

- The world's leading seafood-
- producing nation
- Norway has been exploiting the sea's resources since the 1100s
- Our use of natural resources is essentially sustainable
- The market has an image of pristine Norwegian marine resources
- We focus on even better technology and science

Foto: C Foto Camilla Waage

ÅLESUND OLJEKLEDE

Først og fremst

First and foremost

Firda Seafood har i alle år hatt som mål å tilfredsstille både forbrukernes og myndighetenes krav. Gjennom kontinuerlig kompetanseheving, oppgradering av fasiliteter og utvikling av nye produksjons-metoder er vi i stand til å kombinere forsvarlig ressursforvaltning med rasjonell drift.

Gjennom riktige investeringer i en bransje i stadig endring legger Firda Seafood grunnlaget for fremtidig vekst. Nettopp fordi vi er i stand til å tilpasse oss stadige svingninger i markedet, fremstår vi som en solid aktør i en næring med mange sterke konkurrenter. Dette gjør Firda Seafood til en bedrift i kontinuerlig utvikling.

Våre ansatte er vår viktigste ressurs, og vi er opptatt av at våre ansatte skal ha best mulig betingelser. Hver ansatt gjør en viktig jobb; sammen er vi et team hvor hver og en bidrar til å skape vekst og kvalitet. Derfor er hensynet til HMS blant våre viktigste prioriteringer.

Firda Seafood has always aimed to satisfy the demands of both consumers and regulatory authorities. By continuously enhancing skills, upgrading facilities and developing new production methods, we are able to combine responsible resource management with rational operations.

Having made the right investments in a constantly changing industry, Firda Seafood has a firm basis for future growth. That is why we are able to adapt to frequent market fluctuations, and stand out as a solid player in an industry with many strong competitors. This means that Firda Seafood is a company under constant development.

Our employees are our most important asset, and we want to ensure the best possible conditions for them. Every employee does an important job; together we are a team, where everyone helps to create growth and quality. That is why HSE is one of our greatest priorities.

Verdikjeden

Value chain

Med erfaring i bransjen siden 1986 har Firda Seafood vært med på å utvikle dagens oppdrettsnæring. I løpet av flere tiår i bransjen har vi opparbeidet bred kunnskap om og utviklet moderne metoder for mest mulig effektiv og miljøvennlig utnyttelse av ressursene i havet. Vi er godkjent etter Global Gap-standarden.

Gjennom kontinuerlig fokus på kvalitet, miljø og matvare-sikkerhet har vi bidratt til å sette standarden for hele verdikjeden – fra råvare til ferdig produkt. Med kombinasjon av kompetanse og teknologi er vi i stand til å produsere verdens sunneste mat på en bærekraftig måte. Hele verdikjeden er godkjent etter Global Gap-standarden. Global Gap er en globalt anerkjent standard for produksjon av oppdrettsfisk med fokus på fiskehelse og velferd, miljø-påvirkning, sporbarhet og HMS.

With experience in the industry since 1986, Firda Seafood has helped develop the current fish farming industry. Over these several decades, we have built up extensive knowledge and modern methods, resulting in the most efficient and environmentally friendly use of the sea's resources. We are certified with Global G.A.P. certification.

With our continued focus on quality, the environment and food safety, we have helped set the standard for the entire value chain - from raw materials to finished products. Our combination of skills and technology enable us to produce the world's healthiest food sustainably. The entire value chain is certified under the Global G.A.P. standard, a universally recognised standard for farmed fish production, with an emphasis on fish health and welfare, environmental impact, traceability and HSE.

Kun det beste er godt nok

Only the best is good enough

Norsk oppdrettsnæring er strengt regulert, og dette er en viktig grunn til at norsk sjømat av mange er ansett som verdens beste. Hos Firda Seafood har derfor kvalitet og matsikkerhet høyeste prioritet.

Det gir kunder og konsumenter den tryggheten de forventer når de kjøper våre produkter. Vi ønsker kort sagt å gjøre den gode norske sjømaten enda bedre!

Gjennom et omfattende kvalitetsprogram sikrer vi til enhver tid førsteklasses laks og fjordørret til et krevende, globalt marked. I løpet av hele verdikjeden testes fisken regelmessig for å sikre god fiskehelse og riktig kvalitet. Med et moderne og tilgjengelig sporingssystem gjør vi det i tillegg mulig å følge fisken gjennom alle ledd i produksjonen.

The Norwegian farming industry is strictly regulated, which is an important reason why Norwegian seafood is widely considered the world's best. At Firda Seafood, quality and food safety are top priorities.

This gives customers and consumers the peace of mind they expect when buying our products. In other words, we want to make the excellent Norwegian seafood even better!

Through a comprehensive quality programme, we will always ensure first-class salmon and fjord trout for a discerning global market. Throughout the entire value chain, the fish is tested regularly to ensure good fish health and the right quality. With a modern and accessible tracking system, we are able to follow the fish through all the links of the production chain.

Fakta om FIRDA SEAFOOD GROUP AS - kvalitet og matsikkerhet

- Systematisk veterinær-kontroll av fisk og fasiliteter
- Vaksinering mot sykdommer
- Ingen hormoner blir brukt i produksjonen
- Ingen GMO
- Fri for antibiotika
- Dokumentasjon og sporbarhet på fisken

Facts about FIRDA SEAFOOD GROUP AS - quality and food safety

- Systematic veterinary checks of fish and facilities
- Vaccination for fish diseases
- No hormones used in production
- No GMO
- Antibiotic-free
- Documentation and trackability for the fish

I begynnelsen

In the beginning

Firda Seafoods produksjonssyklus starter i ferskvann på settefiskanleggene. Prosessen starter med mottak av ferdig befruktet rogn i klekkeriet.

Når den klekker kommer det ut plommesekkyngel. Det kreves møysommelig og grundig arbeid for å opprettholde god hygiene og kvalitet på yngelen i klekkeriet. Når plommesekk-yngelen har brukt opp næringen fra plommesekken, er den ferdig utviklet og klar for å flyttes til startfôringshallen.

Firda Seafood's production cycle starts in our smolt producing facilities. Fertilized roe received from our suppliers are placed in the hatchery.

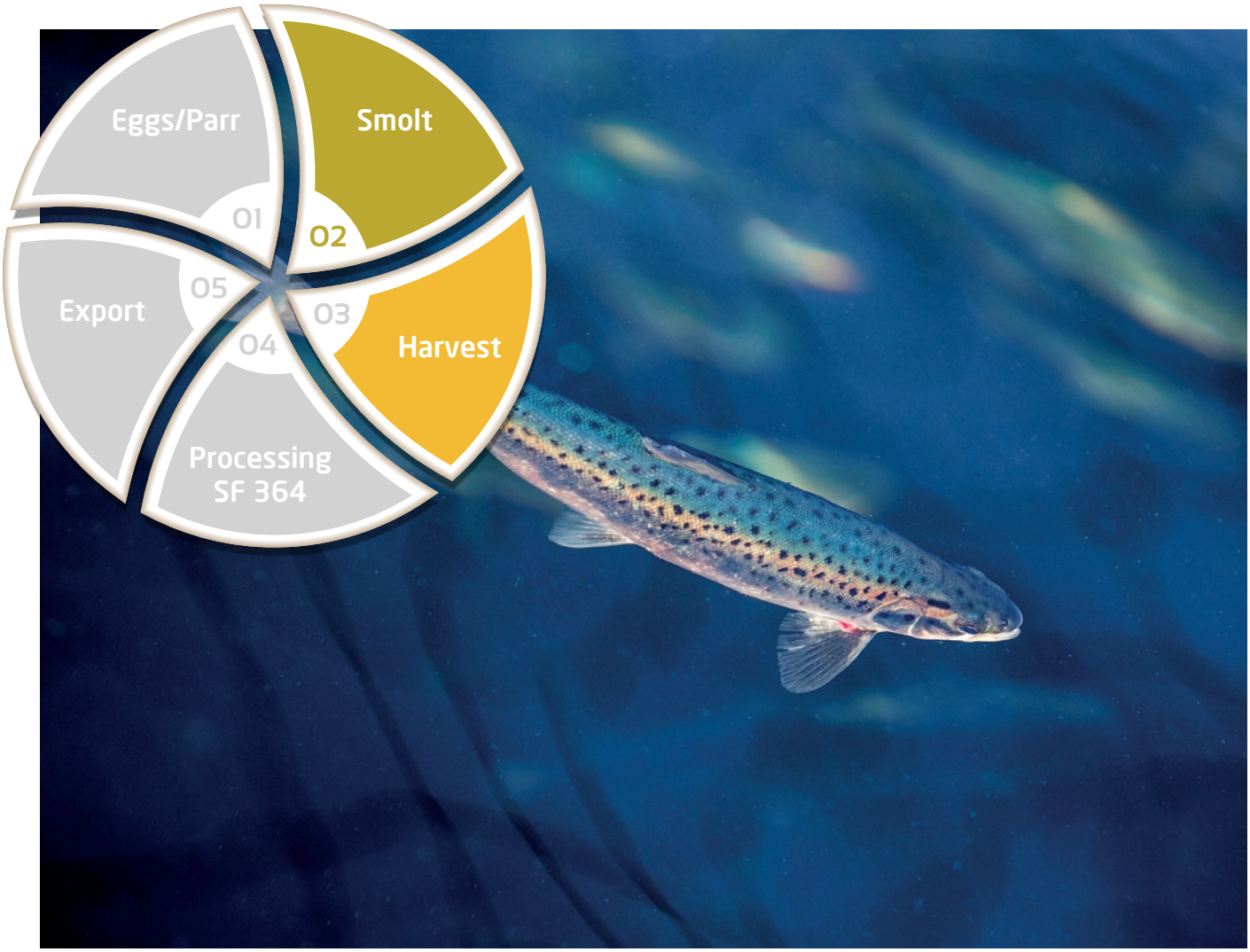
When the roe hatches, it comes out as yolk fry. It is important with gentle and careful handling to ensure high hygienic standards and quality in the fry population. After the nutrition of the yolk sack is consumed, the fry is transferred to start feeding tanks for adaptation to fish feed.

For produksjon av laks og fjordørret er det viktig at smolten har optimal kvalitet. Dette innebærer at den skal være vaksinert mot alvorlige sykdommer, robust og uten sår. Fôret er derfor under stadig utvikling og blir jevnlig testet for å sikre optimale vekstforhold og en mest mulig motstands-dyktig settefisk.

Bruken av vaksiner har satt en effektiv stopper for antibiotika-bruken i norsk oppdrettsnæring. Veterinærinstituttet har sett at bruk av antibiotika er redusert med 99% i norsk oppdrett siden 1987. På settefiskanleggene har vi besøk av tilsyns-veterinær en gang i måneden, etter gjeldende forskrifter.

When producing salmon and fjord trout it is important that the smolt be of optimal quality. This means that they must be vaccinated against serious diseases, and must be strong and without any sores. The feed is therefore under constant development and is regularly tested to ensure optimal growth conditions and the most resistant hatchlings.

The use of vaccines has effectively replaced antibiotics in the Norwegian fish farming industry. The Veterinary Institute has seen that use of antibiotics in Norwegian fish farming has been reduced by 99% since 1987. A veterinary inspector visits our hatching plants once a month, in compliance with applicable regulations.



I sjøen

In the sea

Etter at smolten er grundig kvalitetssikret og vaksinert mot alvorlige sykdommer, settes den ut i våre matfiskanlegg i sjøen.

Her fôres den i 12 til 18 måneder for å oppnå en ønsket vekt på ca. 5 kg. I løpet av sjøvannsfasen sjekkes fisken jevnlig for å sikre ønsket kvalitet - både når det gjelder farge og fettinnhold.

Firda Seafood har særlig fokus på fiskefôr. For å kunne fremstille førsteklasses produkter er vi avhengig av at fôret innehar alle stoffer som gir laks og fjordørret rikelig med innhold av omega 3. Ved å benytte resepter som er utviklet i samarbeid med spesialister på fiskeernæring, sikrer vi fisken et fôr sammensatt av sunne og gode råvarer.

After the smolt has been thoroughly quality-checked and vaccinated, it is put into our marine fish plant.

It stays here for 12-18 months to achieve the desired weight of about 5 kg. During the saltwater phase, the fish are checked regularly to ensure the desired quality of both colour and fat content

.

Firda Seafood is particularly concerned with fish feed. In order to produce first-class products we are dependent on the feed containing all the substances that give salmon and fjord trout plenty of omega 3. By using formulas developed together with fish feed specialists, we can ensure that the salmon and fjord trout is rich in marine nutrients.

Fjordørret – en juvel fra de norske fjordene

Fjord trout - a jewel from the Norwegian fjords

Fjordørreten *(Oncorhynchus mykiss)* kommer fra de kalde og rene norske fjordene. Fjordørreten er produsert i tråd med strenge kvalitetskriterium for blant annet vekt, farge og fasong, samt temperatur i produksjonsprosessen.

Det delikate, røde kjøttet er høyt skattet av kokker verden over, og fjordørreten omtales som juvelen i de norske fjordene. Den kan gjerne nytes rå, i eksempelvis sushi og sashimi, marinert eller trukket på svak varme.

Norge produserer ca 60 000 tonn fjordørret i året på landsbasis. Av disse leverer Firda Seafood 8000 tonn og er dermed en sentral produsent av fjordørret.

Fjord trout *(Oncorhynchus mykiss)* come from the clear, cold Norwegian fjords. The fjord trout is produced under stringent quality criteria for weight, colour and shape, as well as temperatures in the production process.

The delicate red meat is highly treasured by chefs all over the world, and the fjord trout is known as the jewel of the Norwegian fjords. It can certainly be eaten raw, for example in sushi and sashimi, or marinated or cooked on a low heat.

Norway produces about 60 000 tonnes of fjord trout annually. Firda Seafood itself supplies 8000 tonnes, making it a key producer of fjord trout.

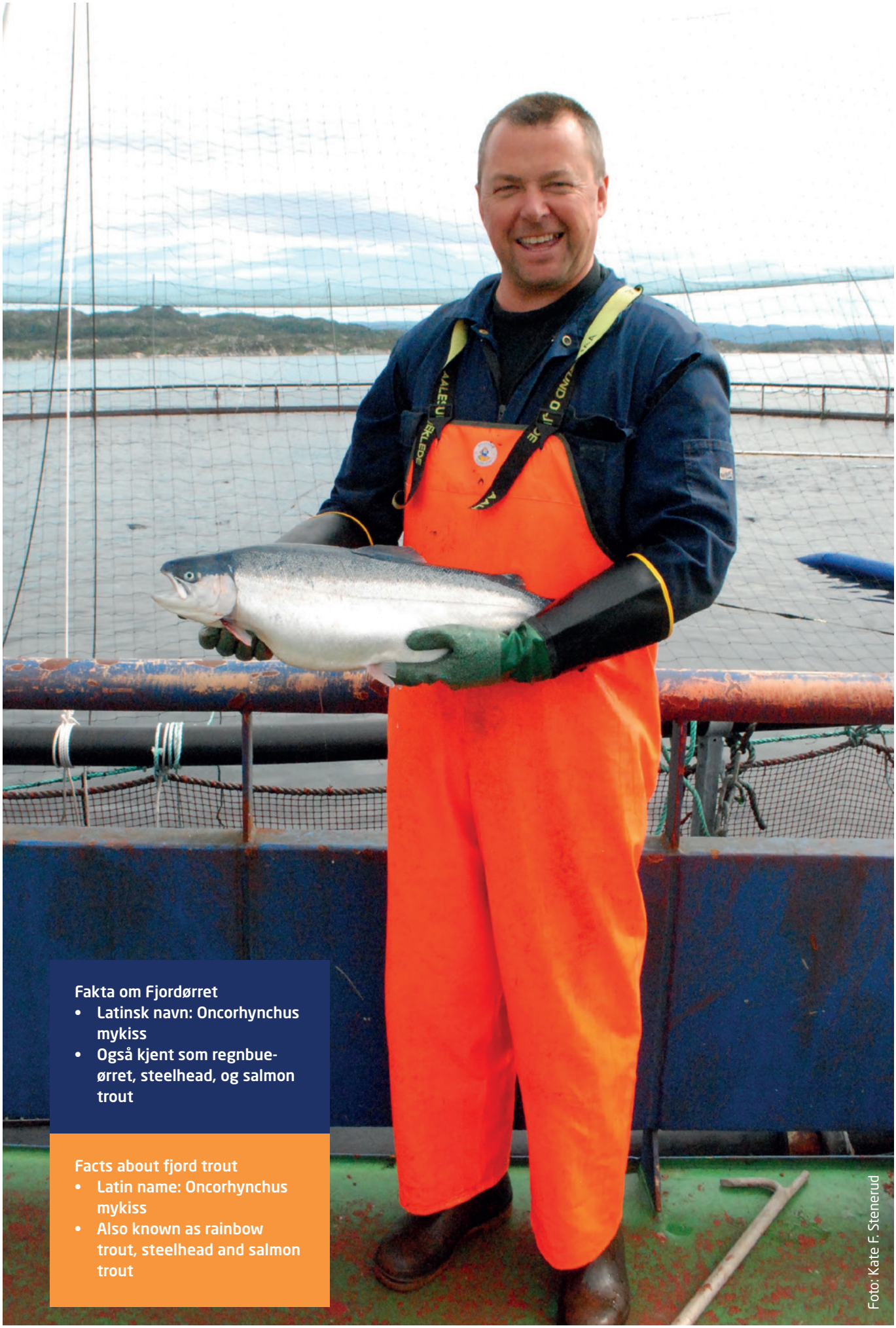


Foto: Kate F. Stenerud

Fakta om Fjordørret

- Latinsk navn: Oncorhynchus mykiss
- Også kjent som regnbue-ørret, steelhead, og salmon trout

Facts about fjord trout

- Latin name: Oncorhynchus mykiss
- Also known as rainbow trout, steelhead and salmon trout

Skånsomt og sikkert

Gently and safely

Når matfisken har vokst seg stor og fin, blir den fraktet levende med brønnbåt til Firda Seafood sitt moderne slakteri, SF 364.

I ventemerdene overvåkes fisken før den slaktes. Under selve slaktingen benyttes godkjente metoder og utstyr for bedøvelse og avliving.

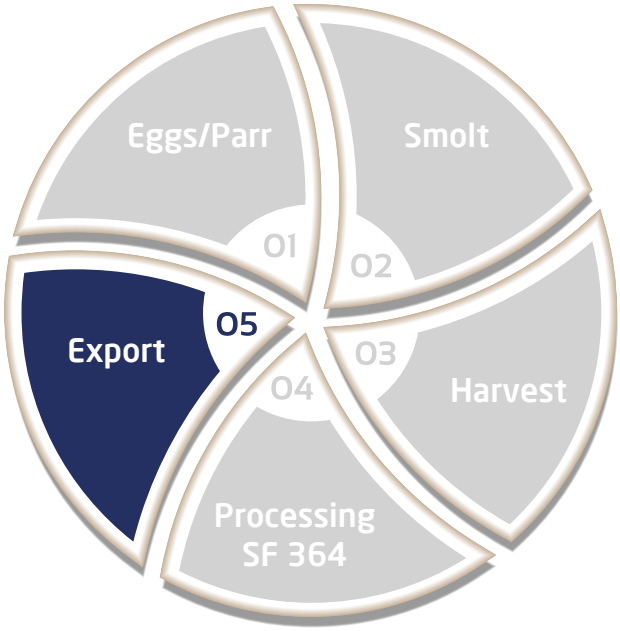
All slakting av matfisk blir gjennomført i henhold til strenge myndighetskrav og internasjonale standarder. Riktig behandling, både før og under selve slakteprosessen, er særdeles viktig for å sikre god fiskevelferd i alle ledd – og dermed bedre kvalitet på den ferdige fisken som går ut til forbrukerne.

When the fish have grown big and fine, they are transported by boat to Firda Seafood`s modern processing plant, SF 364.

The fish is monitored in holding cages before being processed. During the actual processing, approved methods and equipment are used to ensure the anesthesia and the most humane dispatch.

All fish processing is done in compliance with stringent regulatory requirements and international standards. Correct handling, both before and during the actual processing, is particularly important to ensure good fish welfare in all areas - and thereby a better quality finished product that is sold to consumers.

B
A
O



Tore Larsen
Fabrikksjef, Salgs- og markedssjef
Factory- and salesmanager

Ut i verden

Worldwide

Produkter fra Firda Seafood selges til flere av verdens mest kvalitetsbevisste markeder når det gjelder sjømat.

Vårt mål er å være nær og tilgjengelig i form av direkte kontakt mellom produsent og kjøper. Det betyr at vi til enhver tid tilpasser vår produksjon med hensyn til etterspørselen.

Effektiv og pålitelig logistikk er helt avgjørende for å opprettholde den gode kvaliteten helt frem til sluttbruker. Fra vår egen pakkestasjon, SF 364, sammenstilles alle leveranser i samsvar med kundens bestilling. Her pakkes både frossen og fersk fisk. Deretter fraktes de med moderne termotransport frem til kunden for videre tilberedning.

Når det gjelder eksport av laks, er EU det største markedet for Firda Seafood, deretter Asia og Øst-Europa. For fjordørreten er det største markedet Øst-Europa, så Asia, dernest USA.

Products from Firda Seafood are sold to some of the world's most discerning seafood markets.

Our goal is to be accessible by means of direct contact between the manufacturer and buyer. This means that we always adapt our production to the demand.

Effective and reliable logistics are essential to maintaining the excellent quality, right down to the end user. From our own packing station, SF 364, all deliveries are compiled in accordance with the customer's order. There, both frozen and fresh fish are packed. The fish is then transported by modern thermotransport to the customer for further preparation.

The European Union is Firda Seafood's biggest export market, followed by Asia and Eastern Europe. For fjord trout, the biggest market is Eastern Europe, then Asia, followed by the United States.

FIRDA
SEAFOOD
NORGE

HALAL
LOCAL DELI
Breeder of Quality
Salmon and Salmon Trout
www.firdasea.no
FIRDA
SEAFOOD
NORGE

Ut i verden

Worldwide

RT 2
JANISZEWSKI
ThermoTransport
Gdańsk
VOLVO
GO JTT 40
KATEGORI 3
IKKE
TIL KONSUM

På matbordet

At the table

Firda Seafood er en anerkjent og populær merkevare blant kresne sjømatelskere.

Laks og fjordørret produsert i de kalde, friske havområdene utenfor kysten av Norge står på menyen i utallige restauranter og private hjem over hele verden – både til hverdag og fest. Laks og fjordørret er en sunn og god råvare som er rik på omega 3 og har høy næringsverdi.

Firda Seafood is a well-known and popular brand among discerning seafood lovers.

Salmon and fjord trout produced in the cold, fresh seas off the Norwegian coast are on the menus of countless restaurants and private homes all over the world - for both daily consumption and special occasions. Salmon and fjord trout are healthy foods rich in omega 3 and nutrients.

Lokalt eierskap

Local ownership

I tillegg til å huse slakteri og pakkeri er det også på Byrknesøy hovedkontoret til Firda Seafood Group holder til.

Byrknesøy er et lite kystsamfunn med 350 innbyggere tuftet på fiskeri fra gammelt av. I dag er det Firda Seafood som er hjørnesteinsbedriften her.

Her har vi funksjoner som veterinær, produksjonsplanlegging, regnskap osv. Basen for sentralfôring befinner seg på Byrknesøy. Fra denne basen fôres det daglig i overkant av 6.000.000 laks og fjordørret i sjø ved hjelp av video-overføring fra hver enkelt lokalitet/merd til kontrollrommet. Dette gir oss bedret tilvekst, god kontroll og høyere kvalitet.

In addition to our processing plant and packing station, Byrknesøy is also home to Firda Seafood Group's headquarters.

Byrknesøy is a small coastal community with 350 inhabitants. Fishing was the foundation for life here for a long time – today Firda Seafood is the cornerstone company.

This is where our veterinarians, production planning, accounts, etc. are located. Our central management is also based at Byrknesøy. From this base, more than 6 million salmon and fjord trout are fed daily with the help of video monitoring of each locality/cage from the control room. This assures an improved growth, good control and higher quality.

Fakta om slakteriet på Byrknesøy SF 364
Martin E. Birknes Eftf AS ble etablert i 1919. Basis i hummerhermetisering, senere ulike hermetiserte produkter, (sardiner, brisling, krabbe), senere en periode med fiskeboller, fiskepudding osv. På 1980-tallet startet de med slakting av laks.

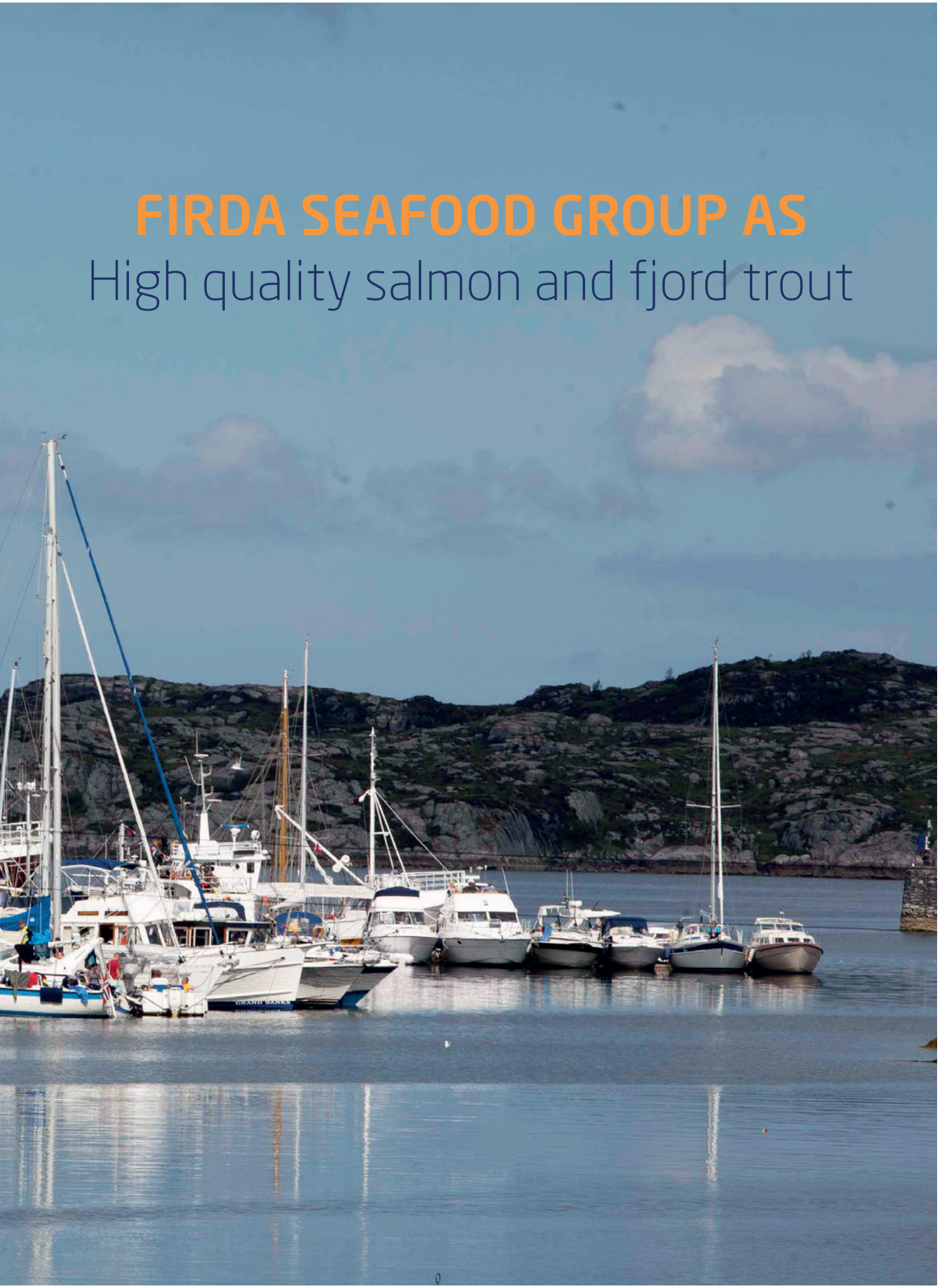
Firda kjøpte seg inn i 1998 som deleier sammen med familien Birknes. I 2009 kjøpte vi resten av aksjene, og med det er Martin E. Birknes Eftf AS en del av FIRDA SEAFOOD GROUP AS. I tillegg til å slakte vår egen laks og fjordørret, slakter vi for eksterne oppdrettere. Vi pakker 150 tonn fisk på et skift, både fersk og frossen.

Facts about Byrknesøy proccessing plant, SF 364
Martin E. Birknes Eftf AS was founded in 1919. It began with lobster canning, and later various canned products (sardines, sprat, crab), followed by fish cakes, fish puddings, etc. In the 1980s salmon harvesting began.

Firda bought into the company in 1998 as a co-owner together with the Birknes family. In 2009, we bought the remaining shares, thus making Martin E. Birkness Eftf AS part of the FIRDA SEAFOOD GROUP AS. In addition to slaughtering our own salmon and fjord trout, we also slaughter for external fish farmers. We pack 150 tonnes of both fresh and frozen fish in one shift.

FIRDA SEAFOOD GROUP AS

High quality salmon and fjord trout



Skjerjehamn – et viktig knutepunkt

Skjerjehamn – an important hub

Skjerjehamn er en del av FIRDA SEAFOOD GROUP AS og er et gammelt handelssted ved porten til Sognefjorden – halvannen time nord for Bergen. Her har det vært omsatt og drevet handel med sjømat siden 1640-tallet.

Stedet ble restaurert i 2006 og i dag drives det hotell og restaurant på Skjerjehamn. Om sommeren er den tilhørende marinaen et populært stoppested for båtturister.

Skjerjehamn er et populært sted for store markeringer som jubileum, bryllup, konfirmasjon og dåp, det fungerer også som konferansesenter for bedrifter fra fjern og nær. Siste helgen i Juli er stedet vert for Utkantfestivalen, der det har vært i overkant av 15.000 besøkende de siste årene.

Ved å holde liv i det gamle handelsstedet er FIRDA SEAFOOD GROUP AS en aktiv bidragsyter til trivsel i lokalsamfunnet. Vi er stolte over å føre tradisjonene videre på Skjerjehamn.

Skjerjehamn is a part of FIRDA SEAFOOD GROUP AS and is an old trading post (since 1640) at the port of Sognefjorden – approximately 90 minutes from Bergen.

The area was restored in 2006 and is now home to a hotel and restaurant. In summer, the facility's marina is a popular stop for boating and sailing tourists.

Skjerjehamn is a popular spot for big celebrations such as anniversaries, weddings, confirmations and christenings, and also serves as a conference centre for companies from far and wide. In the last weekend of July it hosts "the Fringe Festival", which in recent years has welcomed more than 15.000 visitors.

By keeping life in the old trading post Skjerjehamn, FIRDA SEAFOOD GROUP AS is an active contributor to the well-being of the local community, and we are proud to help the traditions live on there.

Forundringsflåten

The Exhibition Centre

FIRDA SEAFOOD GROUP AS drifter også en visningskonsesjon. Plassert på en betongflåte i Skjerjehamns gjestehavn finner du et lite, moderne vitensenter; Forundringsflåten.

FIRDA SEAFOOD GROUP AS also operates an exhibit concession. On a concrete raft in Skjerjehamn marina is a small, modern science centre known as "Forundrings-flåten" (The Exhibition Centre).

Foto: C Foto Camilla Waage

Her kan barn og unge bli kjent med moderne fiskeoppdrett: teknologi, overvåking, helse og miljø, biologi, fôr og utnyttelsesgrad av fôret – og mye mer. Du kan dessuten få omvisning på et moderne oppdrettsanlegg og få innblikk i hele produksjonskjeden fra settefisk til slakteri og pakking.

Gjennom dette ønsker FIRDA SEAFOOD GROUP AS å spre kunnskap om havbruk for å sikre forståelse, interesse og rekruttering til en av Norges mest spennende og fremtidsrettede næringer. Les mer om Norges visningsanlegg i Havbruk på www.aquavisning.no.

There, children and other visitors can learn about all aspects of modern fish farming: technology, monitoring, health and the environment, biology, feeding and the feed consumption rate, etc. You can also take a tour of the modern fish farming plant and get an insight into the entire production chain, from hatchery to slaughterhouse to packing.

Through this Firda Seafood Group wish to spread knowledge about aquaqulture to ensure that the understanding, interest for, and recruitment into one of Norway's most exciting and innovative industries. See www.aquavisning.no for more information.

Takk til våre annonsører

Leverandør av fiskehelsetenester
i Hordaland og Sogn og Fjordane

AKVAVET GULEN AS

post@akvavet.no • www.akvavet.no
Tlf: 57 78 10 50/481 74 453

Tryg - din partner
på oppdrettsforsikring

Les mer om våre forsikringstibud på
www.tryg.no

Det handler om å være trygg Tryg

Salmosped AS har lang erfaring med flyfrakt av fersk laks, levende kongekrabbe og andre sjøprodukter til alle oversjøiske markeder.

Vi bestreber oss på å utvikle nye og effektive transportløsninger med fly fra Norge. Gjennom vårt gode og nære samarbeid med alle aktuelle flyselskap, vil våre erfarne medarbeidere alltid finne frem til de beste løsninger for våre kunder og deres forsendelser.

Salmosped AS treffes alltid via vår 24-timers vakttelefon 908 71 610

Salmosped as

Tlf: 67 91 18 00
E-post: firmapost@salmosped.no
www.salmosped.no

Elanco™

artic shipping

Vi ser framover
Artic Shipping AS ser framover og satsar vidare på alle serviceoppgaver til oppdrett.
Vi ønskjer, saman med gamle og nye kunder, og være innovative og ledande innafor fiskevelferd.
I tillegg til transport av fiskefôr transport vil vår satsing være retta mot service til oppdrett,
hjelp på mærkanten og innovative brønnbåt løsninger - helst med lokal forankring
i Sogn og Fjordane.

We look ahead
At Artich Shipping AS, we look ahead and continue to develop high quality solutions for the fish farming industry. We want to, together with both old and new customers, be an innovative and leading supllier within the field of fish welfare. In addition to transport of fish food, our services are directed towards services for the fish farming industries and live fish carriers - preferably based in Sogn og Fjordane

Tlf. +47 57 83 07 60 • www.articgroup.no • E-mail: ove@articgroup.no
Artic Shipping AS, Firdavegen 16, 6800 Førde

SELSTAD

Totalleverandør
- Fra planlegging til utsetting -

Servicestasjoner
Måløy • Solund • Svolvær
Nye oppdrettsposer
Håndsydde poser
Fuglenett
Orkastnot
Dødfiskopptaker
Fortøyning
Styrkeberegning
Dimensjonering
Databaser
Selstadlogg
Oppdrettspose

Ta kontakt med en av oss på oppdrettsavdelingen:

- **Odd Furenes - Avdelingsleder oppdrett**
Telefon: 91 12 77 14
- **Trond Lillebø - Produksjonsansvarlig**
Telefon: 91 78 00 51
- **Kjetil Holvik - Fortøyningsanalytiker**
Telefon: 91 55 59 17
- **Sarah Loechel - Fortøyningsanalytiker**
Telefon: 41 64 93 49
- **Tor Andrè Kandal - Selger oppdrett**
Telefon: 92 25 09 47
- **Lars Jan Thorsen - Selger oppdrett**
Telefon: 96 50 80 90
- **Terje Halnes - Formann service Måløy**
Telefon: 48 22 13 96
- **Svein J. Utvær - Avd. leder Solund**
Telefon: 41 73 98 95
- **Steinar Hansen - Oppdrett Svolvær**
Telefon: 91 59 99 08
- **Stein Are Espnes - Oppdrett Frøya**
Telefon: 95 70 08 93
- **Suad Besirovic - Formann oppdrett**
Telefon: 99 43 14 72

Selstad AS
Postboks 163
6700 Måløy

Tlf: 57 85 25 00
Fax: 57 85 25 25
E-mail: selstad@selstad.no

www.selstad.no

botngaard
TRYGGERE HAVBRUK

Produsent av: **LUKKET VENTEMERDE** og **FERSKVANNSDEPONI**
PERMASKJØRT og **AVLUSINGSPRESENNINGER**

Valsnesveien 262, 7165 Oksvoll • Tlf. 73 01 56 88 • post@botngaard.no • www.botngaard.no

MTI
IT SERVICE

fremtiden er vår nåtid

Galteråsen 4, 5916 Isdalstø
Tlf: 56 34 97 50 // E-post: info@mti-itservice.no
www.mti-itservice.no

Fordi din bedrift ønsker å optimalisere driften!

Office 365 // Skytjenester // Rådgivning
It Drift // PC/Server og tilbehør
Online Backup

RØRLEGGERARBEID

LINDÅS VVS
HILS TRÆLAND
rørleggerforretning a/s

Pb. 42 - 5951 LINDÅS
Litlås 3, 5954 Mongstad
Tlf. 56 36 35 86 • Mob. 977 01 342
E-post: post@lindaasvvs.no
www.lindaasvvs.no

Kversøy Maskin as er eit entreprenør selskap ifrå Mjømna i Gulen og driver med arbeid innen sprengning og graving. Vi leverte grunnarbeidet i til Firda Seafood, ved Martin E. Birknes da dei utvida og bygde nytt laksepakkeri på Byrknesøy i 2012.

Kversøy Maskin er stolt av å bli valgt som grunnentreprenør for Firda Seafood Group sitt nye fryseanlegg med oppstart i 2015.

Kversøy Maskin as tar på seg alt fra små oppdrag til opparbeiding av store industriområder.

VI BYGGER LANDET

Kversøy

Mjømna 211, 5978 Mjømna // Tlf. 917 71 022 // E-post: post@kversoy.no

Sustainable Performance
AQUAVAC®

Fiskehelseprodukter fra
MSD Animal Health

www.msd-animal-health.no

MSD
Animal Health

HORDAFOR
NORWAY

HORDAFOR

Håndtering av biprodukt fra fiskeri
& oppdrettsnæringen.

www.hordafor.no

For et trygt oppdretts miljø

Stolt leverandør til Firda Seafood

Støttespiller for miljø i over 20 år

www.liftup.no

Fiskehelse-
tjenester

Miljø-
tjenester

Laboratorie-
tjenester

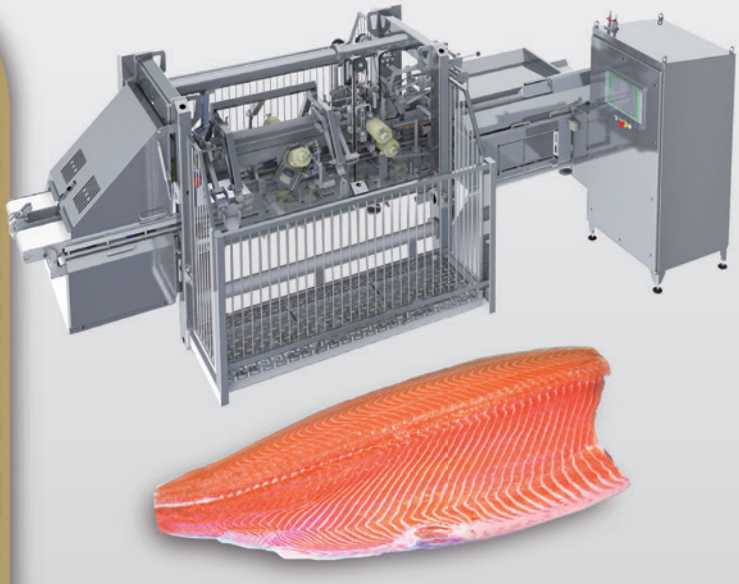
Med fiskehelsebiologer og veterinærer på plass langs hele kysten kan vi bidra til en **sunnere, smartere**, mer **bærekraftig** og **effektiv** produksjon i norsk oppdrettsnæring.

Med velutstyrte laber i Bergen, Måløy, Lofoten og Alta utfyller Fishguard sine tjenestetilbud overfor oppdrettsnæringen, men også overfor næringsmiddelindustrien, fiskerinæringen, oljenæringen, kommuner og private.

FISHGUARD

BAADER 581

BAADER 581 FILETERINGSMASKIN



For optimalt resultat på bunnlinjen

✓ Høyest utbytte
✓ Beste filletkvaliteten
✓ Størst kapasitet
✓ Klar markedsleder

Det er mange grunner til at BAADER 581 er suveren på ytelse og inntjening. Den er fullelektronisk og leveres med en rekke program. Den måler hver fisk og nullstiller seg for neste fisk. Høy hastighet og enkel mating gir stor produksjonkapasitet. Åpen konstruksjon gir enkelt vedlikehold og renhold.

BAADER®
Food Processing Machinery
BAADER NORGE AS

Hovedkontor i Ålesund
BAADER NORGE AS
Vasstrandv. 71
Boks 8019 Spjelkavik
6022 Ålesund

Tlf.: 70 16 98 20
Fax:70 16 98 21
E-post:
baader@baader.no
www.baader.com

Skreddersøm av smarte løsninger for oppdrettsnæringen

SeaSide AS, 6201 Stranda
www.stansas.no

SeaSide

Ta vare på biproduktenes verdi!

Helm FS+ og Helm FS Light:
Ensilering av biprodukter

Helmstopp:
Hindrer koking og stopper koking i ensilasje

Maursyre 85% og 75%:
Ensilering og desinfeksjon av blodvann/prosessvann

Natriumhypokloritt:
Desinfeksjon av blodvann/prosessvann

Eddiksyre 60%-80%:
Næringsmiddel og tekniske kvaliteter

Vi holder kurs i ensilerings-metodikk samt HMS for din bedrift/samarbeidspartnere

Ellers diverse kjemikalier:
Se våre internett sider www.helmas.dk

Vi tilbyr tanker med doble vegger samt loggesystemer til våre kunder

Varibox FC fra Promens
Doble IBC containere
som tilfredstiller global G.A.P

Forhandler:

Halfdan L. Solberg A/S
www.hl-solberg.no
Tlf: 55 39 44 00
E-post: post@hl-solberg.no
Breiviken 5 B 5042 Ytre Sandviken Bergen

Produsent:

HELM SKANDINAVIEN A/S
Winghouse · Ørestads Boulevard 73 · DK-2300 København S · Danmark
HELM SKANDINAVIEN SALES OFFICE NORWAY · Torvgata 1 · NO-3770 Kragerø
Kontakt : Jan Einar Johnsen · Tlf: +47-904 18 292 · j.johnsen@helmas.dk

Those who walk in the footsteps of others, never win

Visionary pioneers started the world's first breeding program for Atlantic salmon and rainbow trout in the 1970s. This has been crucial for the development of the industry.

AquaGen is continuously paying efforts to develop and apply new knowledge and technology which also in the future will contribute to cost effective and sustainable aquaculture.

AquaGen
seeds of vitality and profitability

AquaGen AS • Havnegata 9 • N-7010 Trondheim • firmapost@aquagen.no • www.aquagen.no/en

procontra Foto: Digital Vision

Laks, ørret, torsk og kveite er delikat, sunn og trygg mat. Blant annet fordi fisken har spist godt. Skretting er verdens ledende produsent av fôr til oppdrettsfisk og en fremtidsrettet aktør i norsk oppdrettsnæring.

SKRETTING
a Nutreco company

Skretting leverer høykvalitetsfôr og service til oppdrettere over hele verden, slik at de kan produsere sunn og delikat fisk på en bærekraftig måte. Vi har virksomhet i fem verdensdeler og produserer og leverer fôr for hele livssyklusen til mer enn 60 arter. **www.skretting.no**

Fra idè til ferdig bygg

HELGESEN TEKNISKE BYGG AS
Valestrand
5281 VALESTRANDSFOSSEN
56 19 34 00 / kontakt@htb.no

Ny «look» - samme fokus!

Helgesen Tekniske Bygg AS har i over 30 år levert kvalitet i alle byggeprosjekter vi har vært involvert i. Kjernen i vår virksomhet har hele tiden vært høy kompetanse, og vi har alltid hatt fokus på at kunden skal være fornøyd. Våre kunder kommer igjen!

Vi har ingen planer om å endre vårt fokus. Tiden er likevel inne for en liten endring...

Vi endrer vårt utseende.

HTB
HELGESEN TEKNISKE BYGG AS

www.htb.no

EPLE P - 05/14 - www.eple-p.no

Vårt beste råd? At vi blir kjent med hverandre.

Vi har jobbet med rådgivning til bedrifter i mer enn 100 år. Først når vi har blitt kjent med hverandre, begynner et langsiktig samarbeid mot ett felles mål: nemlig å hjelpe din bedrift med å oppnå sine mål.

danskebank.no

Danske Bank

EASYICE®

25 years in 2017

Ice Machines

- Stainless steel, hygienic, with long durability
- About 40 % less power usage *1
- Reduced risk of leakage
- Modern PLS control gives possibility for remote control and surveillance
- Can be delivered for both Freon and ammonia, capacity from 2-120 tonns

Easyice ice machines are locally manufactured in Stavanger.

*1) Compared to ice machines with -20° C evaporation

Cooling and freezing systems

- Mitech AS can design and deliver cooling and freezing systems of the highest quality for industry and fisheries
- Strong focus on energy consumption, environment, reliability and cost of usage

Supplier of cooling equipment for 20 years

Ultra freezer and Freezing tunnels

- Low temperature turbo freezing to -50
- Electronic expansion valves
- Custom made components
- Long experience with turbo freezing
- Low power usage and large surfaces for evaporation
- Short freezing time gives high quality on the frozen products

Ice storage

- Ice first in – first out
- Automatic, stepless dispensing
- Hygienic ice handling
- Space saving units
- Self-cleaning
- Capacity per need
- Stainless steel equipment and screw feeder

RSW systems

- Easy to clean
- Corrosion resistant materials towards the sea-water side
- Multiple standard sizes
- Fully automatic operation
- Safety automatics for all functions

We can show good references.

Ingeniørfirmaet MITECH AS

Tlf: +47 51 82 66 0
Fax +47 51 82 66 010
Breiflåtveien 15
4017 Stavanger
mail@mitech.no
www.mitech.no

as nesseplast
- emballasje i stjerneklassen

Vi tenker kvalitet og leverer
EPS/STYROPOR/ISOPOR-kasser
til pakking av fisk.

Nessane, 6899 Balestrand • Tlf. 57 69 47 50 • www.nesseplast.no

H.SANDVIK A/S
Entreprenør

Vi utfører grunn- og betongarbeid for:
- Boliger/landbruk
- Industri/forretning
- Skoler/off. bygg
- Kaianlegg

GODKJENT FOR ANSVARSRETT
DIREKTORATET FOR BYGGKVALITET

www.h-sandvik.no

Helge Sandvik - Tlf. 970 19 634
E-post: post@h-sandvik.no

Galteråsen 4
5916 Isdalstø

knuro as

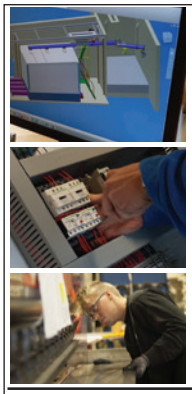
Bildøybakken 119,
5360 Kolltveit
Telefon 48 99 66 78
knut@knuro.no
www.knuro.no

Måløy Smie & Mekaniske Verksted AS

Vi driver med arbeid i:
Stål • Rustfritt stål • Aluminium

Produksjon av utstyr til lakseoppdrett.
Blant annet gangbruer og trapper i aluminium.

6700 Måløy • Tlf 57 85 15 40 • maloy-smie.no



ØLVE
INDUSTRIER

Mer enn 30 år med med
kavalitetsprodukter til
næringsmiddelindustrien

Ølve Industrier AS - Ølvesvegen 385 - 5637 ØLVE - Web: www.oelve.no

Kvalitetsleverandør av paller\ treemballasje til
transport og fiskeribransjen

Sæle Sag as
PALLE- OG EMBALLASJEFABRIKK
SÆLE – 6899 BALESTRAND

Sæle 6, 6899 Balestrand • Tlf. 57 69 29 40
E-post: saelesag@online.no • www.saelesag.com

Kompetanse - Kundefokus – Kvalitet

Kontakt oss for BRØNNBÅTTJENESTER!

SeiStar Holding as

Tlf. 55 08 45 00/90 18 88 39 E-post: post@seistar.no

Benchmark
SalmoBreed
StofnFiskur

BREEDING FOR THE FUTURE

ROBUST BREEDING MATERIAL WITH DOCUMENTED PROGRESS ON IMPORTANT TRAITS

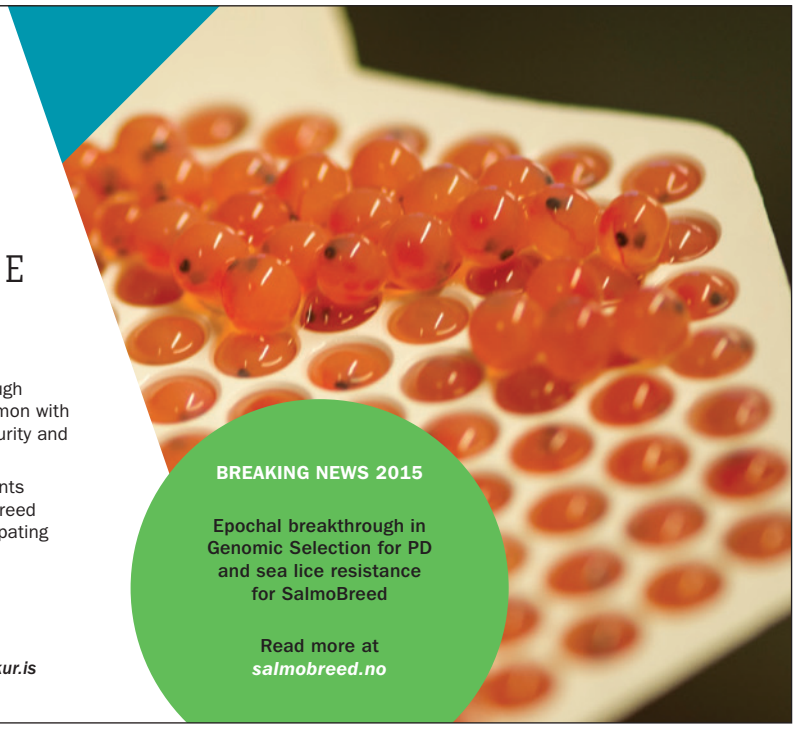
Leading family breeding programs for Salmo Salar, obtained through selective breeding and genomic selection, resulting in robust salmon with outstanding product quality traits, excellent growth rate, late maturity and increased resistance for diseases and sea lice.

The breeding programs are tailored to secure product improvements for each new generation of salmon. From 2015 onwards, SalmoBreed is applying Genomic Selection (GS) in the genetic program, anticipating important genetic improvement for PD and sea lice resistance.

OVA 52

We are a global supplier of high quality ova, every week of the year.

For more information: salmobreed.no / stofnfiskur.is



BREAKING NEWS 2015

Epochal breakthrough in Genomic Selection for PD and sea lice resistance for SalmoBreed

Read more at *salmobreed.no*

Helland Elektro AS, etablert i 1960, er ei av Nordhordlands største bedrifter innan planlegging, konstruksjon og montasje av el.installasjonar for industri, landbruk og bustad.

Ta gjerne kontakt med oss for meir informasjon,eller om det er behov for våre tenester.

HELLAND ELEKTRO AS

Lindås: Tlf. 56 34 24 30 e-post: lindaas@helland-elektro.no
Ostereidet: Tlf. 56 34 24 45 e-post: ostereidet@helland-elektro.no
Direkte til lagerutsal Lindås: Tlf. 56 34 24 37
Opningstider: mandag - fredag: 07.30 – 15.30
www.helland-elektro.no

SIKRINGEN

EL-INSTALLASJON • INGENIØRTJENESTER • SERVICE

Cflow

Controlled Continuous Chilled Careful Clean

Kontrollsystem som dekker hele fiskehåndterings-prosessen.

Laste- og lossesystemer for effektiv produksjons- og prosessflyt.

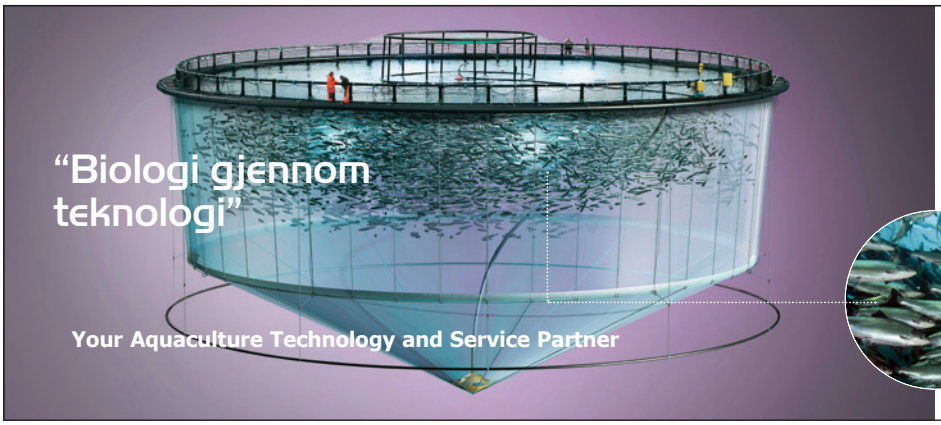
Tar vare på fisken og råstoffet for optimal kvalitet.

Design av skånsomme løsninger for fiske-håndterings-systemer.

Hygienisk design, desinfisering og rengjøring

Cflow Takes Care of Your Values!

Cflow - Holsneset 25, N-6030 Langevåg, Norway - Tlf: +47 70 19 59 00 - www.cflow.no - e-mail: office@cflow.no



AKVA group er verdens største leverandør av plast- og stålmerder med mer enn 60.000 merder levert verden over.

www.akvagroup.com

AKVA GROUP

Kontakt

Contact

FIRDA SEAFOOD GROUP AS
Kalvøyna 75
5970 BYRKNESØY

Telephone no. : +47 57 78 56 58
E-mail: post@firdasea.no
www.firdasea.no
www.skjerjehamn.no

Foto: C Foto Camilla Waage

JS/NORGE. Concept: JS Media Tools A/S • 103360 • www.jsnorge.no