



Vågen

Seafood





Kvalitet og godt samarbeid

I Apalvågen på Sekkingstad er det lange tradisjoner med handel og produksjon av sjømat, helt fra starten i 1923 da Konrad Sekkingstad startet med oppkjøp av levende hummer og villaks for videresalg. Hummerparken er fortsatt Norges største som er i helårig drift.

Vågen Seafood ble etablert våren 1996. Selskapet har siden starten hatt en jevn vekst, og har nå en årlig omsetning på om lag 100 mill. og 15 ansatte. Hovedproduktet er fersk og frossen lakse- og ørretfilet som blir produsert til grossister, røykerier og for andre eksportører.

Sekkingstad AS på Skogsvåg, som ligger en liten halvtimes kjøretur fra Apalvågen, er en av Norges ledende lakse-eksportører og en viktig råvareleverandør til Vågen Seafood. Kort avstand gjør at vi har hurtig tilgang til de forskjellige størrelsene med laks og ørret til enhver tid.

Med et tett samarbeid med eksportører og oppdrettere langs kysten er Vågen Seafood en velrenommert aktør i bransjen. Leveransene våre speiler kvalitet og en miljøbevisst og sikker produksjon. Hos oss er alle garanterte produkter som holder høy standard.



Miljøbevissthet i fokus

Alle våre leveranser blir effektivt distribuert til våre kunder av Bring, og vi sørger også for miljøvennlig transport med tog når dette er mulig. Leveransene våre kan nå kunde på svært kort varsel, og er kortreist i forhold til produksjon. Med vårt miljøfokus er vi også opptatt av at all vår restemballasje går til gjenvinning.



Vågen
Seafood

Våre tjenester

Våre tjenester

Vågen Seafood står for produksjon av lakse- og ørretfileter og salg av levende norsk og skotsk hummer. Fisken kjøpes fra norske fiskeoppdrettere og eksportører og selges videre til røykeri og grossister, og vi tilbyr også leieproduksjon.

Vi kan tilby levende hummer året rundt. Norsk hummer kjøpes fra fiskere i fangstperiode og oppbevares i hummer-

parken hvor den har god plass og fores. Den norske hummeren merkes med blå bånd rundt klørne, og har et unikt nummer som kan spores tilbake til fisker og fangst-tidspunkt. Vi tilbyr også skotsk hummer som har samme gode smak som den norske. Vi sender hummer både med bil og med fly, både innenlands og til utlandet. Hummeren leveres sortert på størrelse og pakket etter kundens ønske og behov.



NP 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



Atlanterhavslaks

Denne laksetypen blir av mange holdt for å være den flotteste av lakseartene. Oppdrett av laks er en av Norges største og viktigste eksportnæringer, og Norge er en verdensledende produsent og eksportør av fersk og frossen laks.



Fjordørret

Vi kan trygt kalle fjordørret juvelen fra de norske fjorder. Den har helt unike kvaliteter og tar seg godt ut, der den ligger på tallerkenen med sin dype rødfarge. Ørret som vokser opp der saltvannet i havet blander seg med smeltevann fra isbreer og snø, kaller vi gjerne fjordørret. Fiskekjøttet har korte fibre, noe som gir det god spenst. Siden det samtidig er så mørt, er fjordørret den perfekte råvare til rå, marinerte og lett varmebehandlede retter, for eksempel når du lager tapas, sushi og sashimi eller tartar. Fjordørret har rik smak og en ren ettersmak i rå tilstand.



Levende hummer

Den norske hummeren blir sett på som den mest eksklusive hummerarten. Ikke bare på smak, men også utseendet er vakkert - det knallsorte skallet, med brunlig rand som går over i en litt lysere underside. Hummeren er et av våre største krepsdyr, og er mest utbredt langs kysten i Sør-Norge, men finnes så langt nord som til Lofoten. Strengt fredningsbestemmelser og kort fangstsesong ser ut til å være positivt for bestanden, da det nå er bedre tilgang på norsk hummer enn det var for noen år tilbake.



Effektiv produksjonsprosess

Fisken blir først vasket med rent vann i en deslimer før den går gjennom filetmaskinen. Ute på trimmebordet sørger våre medarbeidere for en rask og nøyaktig trimmeprosess etter kundeønsker og bestillinger. Ferdigprodukter pakkes på is etter kundens ønsker i 3, 5, 10 og 20 kilos kartonger i papp og isopor.

Størrelser – filet mellom 0,7 til 2,5 kilo.

Skinning – normal skinning eller dypskinning

Buklister pakkes etter kundeønsker i 10, 15 og 20 kilos frysekartonger. Med gode kontakter blant eksportører og oppdrettere er vi alltid sikret kortreiste og ferske råvarer.

Alt som er igjen av råstoff etter produksjon av fileter leveres til Biomega, som er den ledende produsenten av lakseolje og laksemel. Slik sørger vi for 100% utnyttelse av alt råstoff.

All styroporemballasje blir også levert til gjenvinning og blir til råstoff i nye produkter, alt fra byggemballasje til bildeksler.



**Tradition
& experience
through
generations**

www.sekkingstad.no



Takk til våre
samarbeids-
partnere



Samarbeidspartner av
Vågen Seafood



HUURRE



**Norges ledende fagmiljø for
bygg og løsinger til næringsmiddelindustrien**

**Totalentrepriser • Spesialentrepriser
Kjøle- og fryserom • Porter og dører**

Huurre Norway AS
Oslo - 66 77 50 00 • Bergen 55 59 94 90
Trondheim 73 52 30 61 • Tromsø 77 66 69 60
Stavanger 917 15 101



OKV Næringsmiddelsservice AS

Næringsmiddelrenhold • Hygienekurs • Sanering/problemløsning listeria

Når kunnskap og kvalitet teller

Tlf. 950 46 027 • E-post: nms@okv-gruppen.no

Sotra Kjøleservice A/S



Postboks 27 – 5346 ÅGOTNES
Epost: firmapost@sotra-kjoleservice.no



Mobiltelefon 970 32 580 – Fax 56 33 52 32

Vi er spesialister på fiskeindustri og produksjonslinjer.
Ta kontakt for kvalifisert og motivert arbeidskraft.

ON OFF
bemanning

www.onoffbemanning.no • Tlf: 55 90 47 60



ACRYLICon®
Industrigulv



Thermobiler • Liftbiler • Kranbiler

**BALESTRAND
TRANSPORT AS**

Kvernhusdalen 62 , 5308 Kleppest • E-post: baletrans@gmail.com • Tlf. 900 71 222

BIOMEGA

www.biomega.no
contact@biomega.no
tel: 55 62 94 50

De beste biproduktene
gir oss 100% utnyttelse
av fisken





Apalvågvegen 42, 5357 Fjell
Tlf: 56 33 58 00
www.seafoods.no
idar@seafoods.no - odd@seafoods.no

