



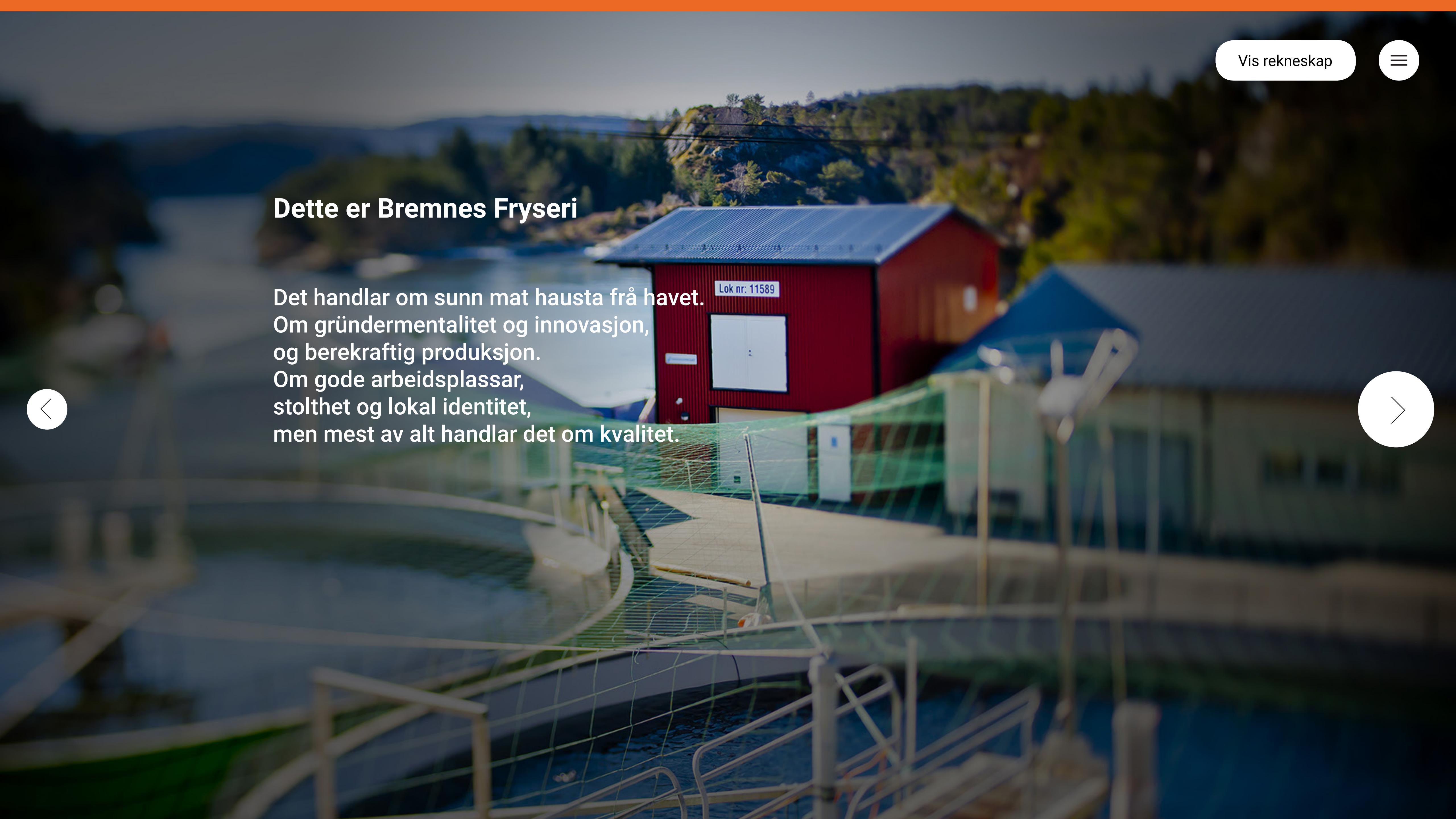
Vis rekneskap



Bremnes Seashore har store ambisjonar for ei framtidsretta,  
bærekraftig næring, og me har vist at me klarar å gjera  
ambisjonar om til resultat.



ÅRSMELDING  
BREMNES FRYSERI  
2016

A large, semi-transparent background image of a red industrial building with a blue corrugated metal roof, situated on a dock next to a body of water. The building has a sign that reads "Lok nr: 11589". In the foreground, there's a white metal railing and some fishing nets. The background shows a hilly landscape with green trees and mountains under a clear sky.

Vis rekneskap



## Dette er Bremnes Fryseri

Det handlar om sunn mat hausta frå havet.  
Om gründermentalitet og innovasjon,  
og berekraftig produksjon.  
Om gode arbeidsplassar,  
stolthet og lokal identitet,  
men mest av alt handlar det om kvalitet.



A close-up portrait of a middle-aged man with light brown hair, smiling warmly at the camera. He is wearing a dark blue button-down shirt. The background is slightly blurred.

Vis rekneskap



## STOLT OG MOTIVERT

– I år synest eg me må kunne gi litt ekstra stas på oss sjølv. Det er i år 80 år sidan far min som 14-åring byrja å ta i mot tang og tare på kaien i Øklandsvågen.

---

Olav Svendsen, konsernsjef



## Stolt og motivert

Me har mykje å vere stolte av i Bremnes Fryseri, og lagspelet med naturen har gitt oss endå eit solid år å sjå tilbake på. Me hadde ein liten produksjonsauke i høve til året før, og i år ventar me endå større vekst. I fjor sette me i gang tre forsøkskonsesjonar på laks som gir oss høve til å auka produksjonen. Det er ingen teikn på at marknaden er metta – me merkar veldig at laks held fram med å vere eit «in-produkt» over heile verda.

Men varskuet er at laksen kostar stadig meir å produsere. No er produksjonskostnaden for laksen på same nivå som lakseprisen for tre år sidan. Prisen vil nok halde seg stabil ein periode framover, men på sikt lurar me på korleis det vil gå med etterspurnaden når prisen stig så mykje. Me kan ikkje la den høge lakserprisen vere ei sovepute.

Men det er mykje positivt som skjer. Me byggjer no verdas største smoltanlegg av sitt slag i Tørvåg, for å setje smolt på eit halvt kilo på sjøen. Dette har me svært store forventingar til, og alt har gått heilt etter pla-

nen så langt. For oss som verksemdu så er investeringa på 600 millionar i anlegget eit enormt stort løft. Me får redusert produksjonstida i sjøen med rundt eit halvt år, og me reduserer dei biologiske utfordringane. Prisen vert meir stabil, og me får kontroll på miljøet heile vegen.

I år synest eg me må kunne gi litt ekstra stas på oss sjølv. Det er i år 80 år sidan far min som 14-åring byrja å ta i mot tang og tare på kaien i Øklandsvågen. Snarleg fekk han ansvar for mottaket for villaks, og dermed vart grunnlaget lagt for Bremnes Fryseri. Samtidig feirar me i år 10-årsjubileum for merkenamnet Salma. Det har vore ein samanhengande suksess, og har gjort at verda verkeleg har fått auga opp for den eineståande laksekvaliteten vår.

Gledeleg er det også å sjå at det lokale tilhøyret vårt på Bømlo viser seg å vere ei styrke i marknaden. Gjennom merkevaren BÖMLO så profilerer me oss som det me er, eit lokalt familieselskap. Det slår godt an hos mange kundar, og skapar tillit. Går du på restaurant i Paris er det god sjanse for



at du et laks frå «Bømlo». Frankrike og Tyskland er marknaden me har satsa mest på i dette segmentet.

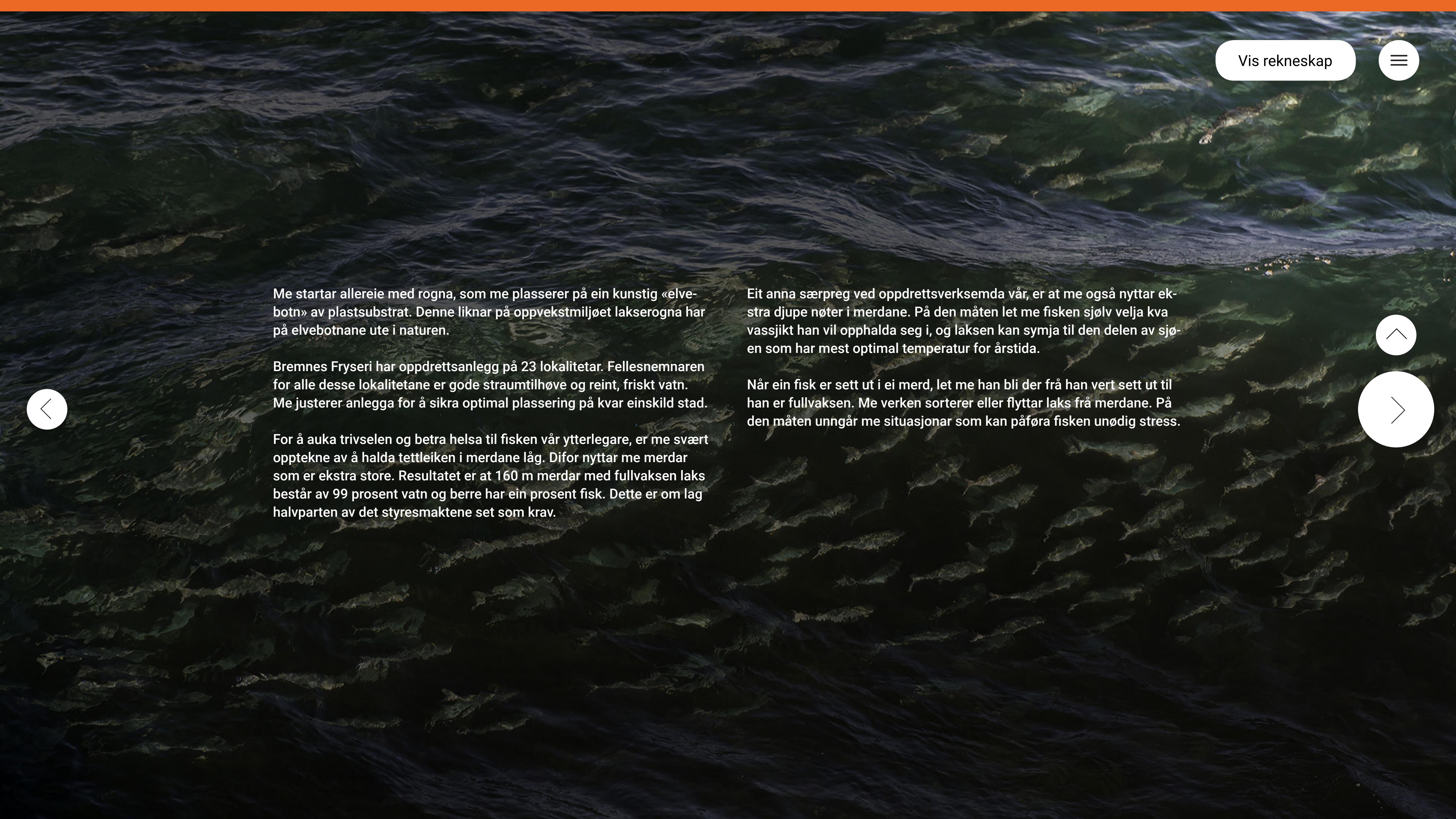
Sist vil eg gi skryt til salsorganisasjonane våre Ocean Quality og Salmon Brands, som gjer ein formidabel jobb med å selje laksen vår, og er med på å auke verdiskapinga hos oss. Men også i Bremnes Seashore vert det gjort mykje godt arbeid som me vil få god avkasting for dei neste åra. Me drar frukter av det eineståande arbeidet som har vore gjort i å utvikle organisasjonen dei siste åra. Lakseeventyret vårt vil halde fram for full maskin – og det gjer meg stolt og motivert!



# LOOK TO NATURE

Grunnfilosofien bak lakseproduksjonen til Bremnes Fryseri er «Look to nature». Heilt frå laksen er rogn til han er vaksen prøver me å kopiera tilhøva i naturen etter beste evne - ut frå det me veit om biologien til villlaksen. Målet er å skapa best mogleg fiskehelse og fiskevelferd, to særskilt viktige byggjesteinar som ligg i botn for heile verksemda vår.



The background of the page is a close-up photograph of salmon swimming in dark, rippling water. The fish are silvery with distinct dark vertical stripes.

Vis rekneskap



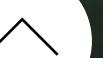
Me startar allereie med rogna, som me plasserer på ein kunstig «elvebotn» av plastsubstrat. Denne liknar på oppvekstmiljøet lakserogna har på elvebotnane ute i naturen.

Bremnes Fryseri har oppdrettsanlegg på 23 lokalitetar. Fellesnemnaren for alle desse lokalitetane er gode straumtilhøve og reint, friskt vatn. Me justerer anlegga for å sikra optimal plassering på kvar einskild stad.

For å auka trivselen og betra helsa til fisken vår ytterlegare, er me svært opptekne av å halda tettleiken i merdane låg. Difor nyttar me merdar som er ekstra store. Resultatet er at 160 m merdar med fullvaksen laks består av 99 prosent vatn og berre har ein prosent fisk. Dette er om lag halvparten av det styresmaktene set som krav.

Eit anna sær preg ved oppdrettsverksemda vår, er at me også nyttar ekstra djupe nøter i merdane. På den måten let me fisken sjølv velja kva vassjikt han vil opphalda seg i, og laksen kan symja til den delen av sjøen som har mest optimal temperatur for årstida.

Når ein fisk er sett ut i ei merd, let me han bli der frå han vert sett ut til han er fullvaksen. Me verken sorterer eller flyttar laks frå merdane. På den måten unngår me situasjonar som kan påføra fisken unødig stress.



A close-up, low-angle shot of a fish's body, showing its scales, fins, and a blue-gloved hand holding it. The fish is lying on a light-colored surface.

Vis rekneskap



## PRODUKSJON NØKKELTAL



## Me sikrar trygg produksjon og topp kvalitet!



Me utviklar rogn med særleg gode eigenskapar i samarbeid med stamfis-kanlegg. Etter klekking veks yngelen opp i eit ferskvatnanlegg.

Laksesmolten vert sett ut i sjøen når han er omlag 100 gram. Der veks han fram i merdar med ekstra god plass til han kan haustast. Kombinert med friskt vatn og gunstige straumforhold sikrar me laksen god fiskehel- se.

Når laksen er omlag 5 kilo vert han transportert levande frå dei ulike opp-drettsanlegga, til opptak og handsaming ved fabrikken vår i Øklandsvåg. Ferdige produkt av ulike slag vert her klargjort og lasta for distribusjon til kundar over heile verda.

Vår fokus på kvalitet frå start til mål gjev eit sluttprodukt av høgaste kvali-tet.

The background image shows a wide-angle aerial shot of a massive industrial construction project situated along a coastline. In the foreground, there's a large grey building under construction with a dark roof. Behind it, several smaller buildings and industrial structures are visible, including some with blue roofs. A yellow crane is prominent on the left side of the construction area. The site is surrounded by a rocky shoreline and extends into a lush, green mountainous landscape in the background.

Vis rekneskap



## GRØN GEVINST FOR GIGANTUTBYGGING

– Me var ein gjeng optimistar, og me køyrt løpet.

Øyvind Haraldseid, driftsleiar



## Grøn gevinst for gigantutbygging

Det nye landbaserte resirkuleringsanlegget i Trovåg gjer at både fisken og miljøet kan smile breitt.

Seglar du innover i Ålfjorden, som markerer grensa mellom Hordaland og Rogaland så er det umogleg å ikkje få auge på det gigantiske anlegget i Trovåg som er under bygging av Bremnes Seashore.

Investeringa av det nye landbaserte resirkuleringsanlegget til 600 millionar kroner vil føre til ein produksjon med betre reinseteknologi, betre fiskevelferd, og som er betre for miljøet.

– Det er ein rimeleg lang historie frå det å sitje i den nye kantina i Trovåg, frå den dagen for 30 år sidan at me først snakka om dette, seier Øyvind Haraldseid i Bremnes Seashore, som har vore med på heile historia sidan

det første oppdrettsanlegget vart bygd i Trovåg i 1986.

Første trinn av utbygginga er alt ferdig, og produksjonen i gang. Bremnes Seashore er i ferd med å innkassere ein ny verdsrekord. Det finst ikkje større landbaserte resirkuleringsanlegg i verda enn det som er i ferd med å reise seg i Trovåg.

Det skal produserast meir og større smolt, på kortare tid og med den nyaste teknologien. Overgangen til eit landbasert resirkuleringsanlegg gjer at smoltstørrelsen kan aukast frå 100–200 gram til over 500 gram. Og ikkje nok med det. Haraldseid leiker også med tanken om å doble smoltstorleiken.

– Skulle det vise seg å gå veldig bra med eit halvt kilo, så kan det å produsere kilostore fiskar på land vere aktuelt.

Bakgrunnen for at resirkulering vart eit tema var at leiinga var redde for



at dei ikkje ville klare å produsere nok smolt til den veksande næringa, som hadde sett ein eineståande vekst dei siste åra.

Men det var først då Haraldseid såg eit NRK-program om reinsing av kloakkken i Oslo at det gjekk eit «Eureka» opp for han.

– Me fekk sjå då kloakken gjekk inn i reinseanlegget og korleis dei etterpå stod med koppane og drakk vatn i andre enden. Då skjønte eg at dette også kunne vere vegen å gå for norske oppdrettslegg.

Då blei det fortgong i planane, og dei første planane for utbygging av eit resirkuleringsanlegg på den eksisterande tomta i Tørvåg var klare i 2013, og løyvingane på 200 millionar kroner til det første byggjesteget følgde etter. Det gjaldt utbygging av hall 1 og hall 0, som no allereie er i drift.

– Me var ein gjeng optimistar, og me kjørte løpet. No er bygginga av hall 2 alt starta, og det står berre att løyvingar til hall 3, så er heile anlegget på

plass.

Planen er å vere heilt ferdig med utbygginga i 2019, med full produksjon i 2020.

– Då skal me produsere 6,4 millionar smolt på ein halv kilo kvar, seier Haraldseid.

Og med 600 millionar kronar i investeringar, seier det seg sjølv at dette ikkje er noko vanleg oppdrettsanlegg. Når Haraldseid viser oss rundt i anlegget er det høgteknologi på alle kantar. Spesielt stolt er han over vaksineringsmaskinen, som er 100 prosent automatisk, og kan vaksinere fem gonger så mange fisk som på gammelmaßen.

– No er det ein leik å vaksinere. Når alt er optimalt vaksinerar me 20 000 fisk i timen, og opp mot 240 000 på eit skift. Det er heilt fantastisk samanlikna med dei 50 000 ein har tradisjonelt har klart på den manuelle



måten.

Den store fordelen med det gigantiske, nye anlegget er ikkje berre større, betre og meir effektiv produksjon. Det vil også vere eit stort steg i kampen mot lakselusa.

– Større smolt gjer at me kan korte ned produksjonstida i sjøen. Det gjer at smittefaren vert redusert, samtidig som den store smolten er meir robust og motstandsdyktig mot smitte. Difor vonar me at kan sleppe mykje av lakselus-behandlinga.

I tillegg til at ein får betre kontroll på miljøet, er det òg andre grøne gevinstar med anlegget. Det får betre handtering av slam, som i dag blir brukt saman med husdyrgjødsel i nærområdet. Når dei nye produksjonslinjene er ferdige, skal også slammet bli tørka og seljast til forbrenning hos Norcem som i dag brukar kol som energimateriale.



Vis rekneskap





Vis rekneskap



Geir Magne Knutsen skuar utover dei store tankane som utgjer første del av utbyggjinga på Trovåg. Anlegget vil stå heilt ferdig i 2020.

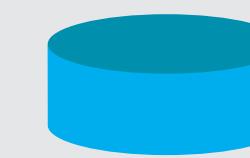




**21** Matfiskkkonsesjonar



**3** Fou-konsesjonar



**3** Settefiskkkonsesjonar



**1** Slakteri



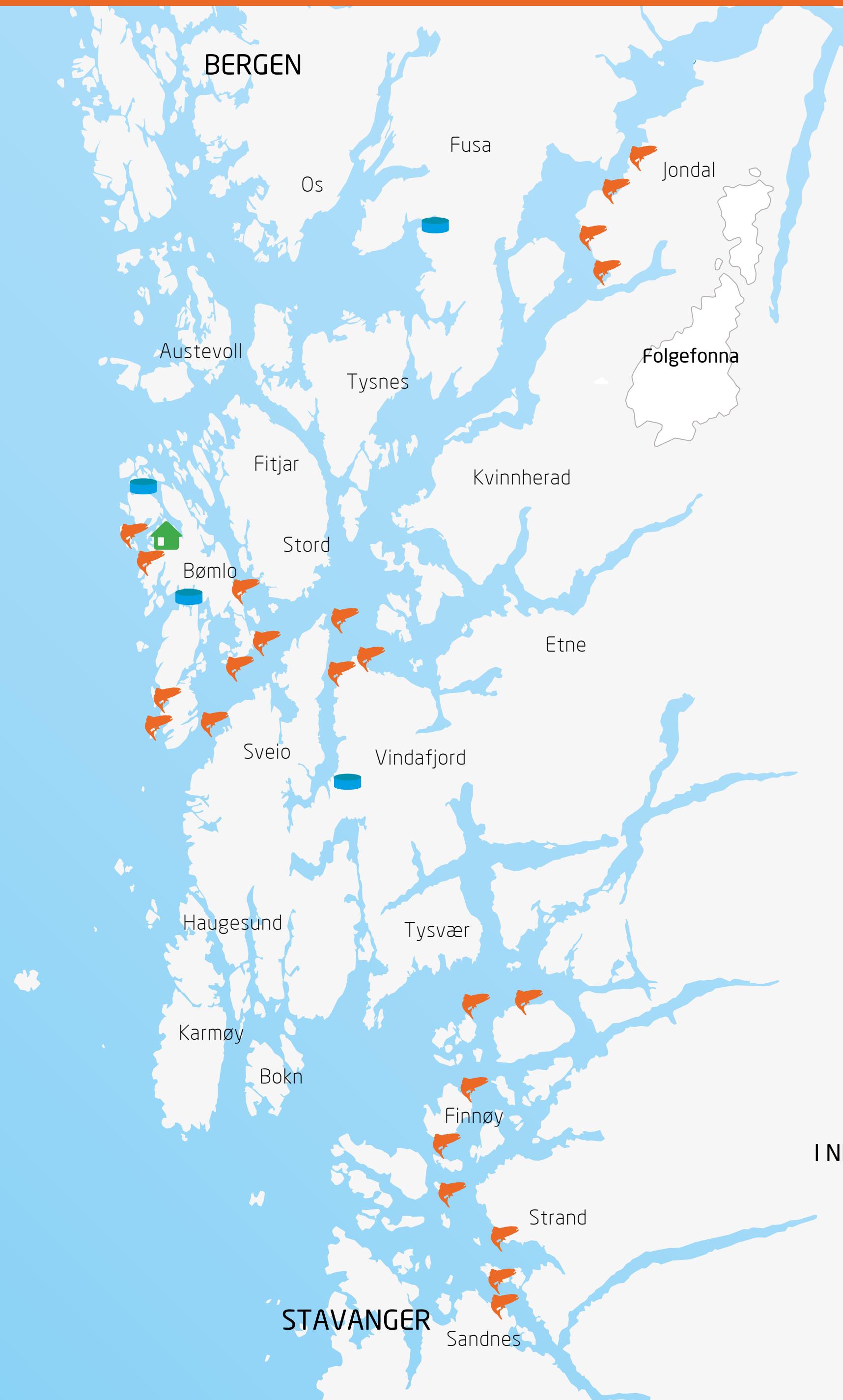
[Vis rekneskap](#)

Me har eigne  
settefiskanlegg og  
matfiskkonsesjonar  
i Rogaland og  
Hordaland

**3**  
**Settefisk-  
anlegg**  
**21**  
**Matfisk-  
konsesjonar**  
**3**  
**FoU-  
konsesjonar**



- MATFISK
- SETTEFISK
- ADM/SLAKTERI/  
VIDEREFOREDELING





Vis rekneskap



## – ME GJER AMBISJONAR OM TIL RESULTAT

– Me er i ei næring i vekst og utvikling, og me arbeider heile tida for å bidra til at suksessen utviklar seg.

---

Einar Eide, adm. direktør



## – Me gjer ambisjonar om til resultat

### **Kor nøgd er du med året?**

Året har vore prega av store kontrastar, med kraftig medvind i marknaden og samtidig store utfordringar med produksjonen. Men totalt sett var endringa i marknaden meir positiv en kostnadsauken knytt til biologiske utfordringar. Me fekk eit resultatmessig rekordår i 2016, og dét er me trass alt godt nøgd med. Det gir oss eit godt grunnlag for vidare vekst.

### **Kva slags utfordringar har det vore knytt til produksjonen?**

Først og fremst har me i likskap med andre i bransjen utfordringar med virusrelaterte sjukdommar og lakselus i sjø. Det pregar biletet både for oss og for andre.

### **Kva faktorar skal til for å lukkast i åra som kjem?**

Me må halde fokuset på å sikra betre kontroll på produksjon i sjø, både i dagleg drift og i investeringar framover: på sjø må ein arbeide vidare med førebygging og behandling mot lakselus. Her må det innovasjon og nytenking til. Me vil halde fram med investeringar i stor smolt-produksjon,

som bidreg til redusert produksjonstid i sjø. Det vil redusere risikoen for sjukdom og føre til mindre utfordringar med lakselus.

### **Om 10 år, korleis trur du sjukdomssituasjonen vil sjå ut?**

Eg trur at me har funne løysingar på dei utfordringane me har i dag med lakselus. Biologisk produksjon er i konstant rørsle, og det vil vere konstante endringar. Det inneber at me vil møte nye utfordringar i åra som kjem. Me og næringa har erfaring med dette. Som selskap trur eg me om 10 år er løfta svært mykje industrielt.

### **Kva gjer deg mest engsteleg i framtida?**

Den galopperande kostnadsutviklinga er ei utfordring for oss og øvrige aktørar i norsk lakseproduksjon. Me ser litt dei same trendane som i oljenæringa. Det handlar i hovudsak om konkurranseevn vår. Me konkurrerer ikkje berre mot laks produsert i andre land, men med anna matvarereprodukksjon. Det er viktig at me er kostnadseffektive slik at me klarar å levere eit produkt til marknaden som også kan konkurrere på pris.



**Og kvifor kjem Bremnes Seashore til å lukkast i denne marknaden?**

No er me så heldige at marknaden har sikra oss eit godt resultat og det gjer det mogleg å investere tungt i tiltak som bidreg til at me lukkast i framtida. Det er viktig å ta tak i dei utfordringane me har, og arbeide for vidare vekst og utvikling. Me gjer ambisjonar om til resultat, og det fokuset har me framleis. Me er i ei næring i vekst og utvikling, og me arbeider heile tida for å bidra til at suksessen utviklar seg.



## STORINNSATS FOR Å FÅ FLEIRE FAGARBEIDARAR

– Me produserer eit produkt i verdsklassen. Då er det også viktig at me har flinke folk heile vegen. Denne satsinga er noko både verksemda og dei tilsette får igjen for.

---

Anne Marie Meling, HR-sjef



## Storinnsats for å få fleire fagarbeidrar

Med ein av ti tilsette på fagopplæringskurs kan Bremnes Seashore skilte med ei rekordhøg satsing på vidareutdanning.

Det finst ingen kunnskap som ikkje er verdifull, sa filosofen Edmund Burke. Det siste året har verkeleg vore i kunnskapens teikn for Bremnes Seashore. Selskapet har hatt rekordhøg deltaking på vidareutdanning, då meir enn 30 medarbeidrarar har fått høve til å formalisere kompetansen sin etter å ha fått fagleg påfyll ved Senter for vaksenopplæring. Det svarar til ein tredjedel av talet på tilsette i selskapet.

– Me produserer eit produkt i verdsklassen. Då er det også viktig at me har flinke folk heile vegen. Denne satsinga er noko både verksemda og dei tilsette får igjen for, seier HR-sjef Anne Marie Meling.

Bakgrunnen for satsinga er eit samarbeid mellom Bremnes Seashore og Senter for vaksenopplæring ved Stord vidaregåande skule, der tilsette innanfor ulike fagretningar har fått høve til gratis teoriopplæring på sida av jobben.

– Dette har vore ein veldig gunstig ordning for Bremnes Seashore, og me har hatt eit svært godt samarbeid med vaksenopplæringa.

Dei første kursa starta opp i februar, og er i utgangspunktet eit tilbod til dei som ikkje har fullført vidaregåande skule. Kurset avsluttast med teoretisk eksamen på VG3-nivå. For å gå opp til praktisk fagprøve må kandidaten ha meir enn 8 000 timars erfaring i faget sitt, noko som svarar til rundt fem år.

### **– Kvifor prioriterer Bremnes Seashore dette så høgt?**

– Dyktige og engasjerte medarbeidrarar er ein føresetnad for å kunna produsere varer av ypparste kvalitet. Bedrifta har derfor eit ønskje om å ha

flest mogleg fagarbeidrar innanfor våre fagområde.

Avdelingsleiar ved Senter for vaksenopplæring på Stord, Neeta Sankholkar, er strålende nøgd med innsatsen frå kandidatane.

– Me var litt bekymra sidan fleste parten av dei som tok kurs i sjømatproduksjon var framandspråklege. Sensoren tek jo ikkje omsyn til kva bakgrunn folk har. Men dei var jo så flinke, og fekk veldig gode karakterar!

Sankholkar trur grunnen til at kurset har gått så bra er den gode tilrettelegginga frå både skulen og frå Bremnes Seashore. Studentane fekk hjelp både frå norsklærar som kunne bistå med det skriftlege, og frå produksjonsleiar Ronny Meling ved Bremnes Seashore.

– Dette trur eg hjelpte veldig. Plutseleg såg me både femmarar og sekstrar i karakterar, og me var berre så nøgd med innsatsen deira, seier Sankholkar.

No ønskjer Bremnes Seashore og vaksenopplæringa å få i gang eit nytt kurs innanfor logistikk, i tillegg til ein ny runde med akvakultur. Meling fortel at dei har fått god tilbakemelding frå dei tilsette om at dei vert satsa på.

– Tilbakemeldingane me har fått er at folk set pris på at me kjem med eit slikt tilbod. Eg trur dette vil gjere noko med yrkesstoltheita deira.

– Me har lyst til at fleire skal søkje. Dette er heilt gratis og kostar ingen ting for andre enn fylkeskommunen.

Me treff Hans Marius Stokkenes (29) ute på ein av laksemerdane, ein kvarters båttur utanfor produksjonsanlegget i Øklandsvågen. Bømlingen runda nyleg fem år som tilsett i Bremnes Seashore, og hadde difor nok praksis til å melde seg opp til fagprøve rett etter bestått teorieksamten.

– Eg synest det var veldig kjekt, og det viser at dei ønskjer å satse på oss.

Det er bra både for oss og for leiinga at me vert fagarbeidarar. Det var god lærdom i teorien, og mykje av det kan me ta med oss ut i den daglege drifta.

Ikkje minst er fagopplæringa eit godt høve for Stokkenes å få ei stadfesting på det han har lært i løpet av åra i Bremnes Seashore.

– Det er jo ein del praktiske ting du må gjere i tillegg til det teoretiske, og mykje av det har me jo allereie lært. Kan du yrket så klarar du fagprøven òg, seier Stokkenes.

Inne i produksjonshallen finn me ein gjeng i full gang med filetering av kvit fisk, som er ein del av praksisopplæringa dei må gjennom for å bestå fagprøven i sjømatproduksjon. Kestutis Auzbikievicius frå Litauen merkar ein stor forskjell i arbeidskvardagen etter at han gjekk gjennom teorien.

– Når ein jobbar med fiskeindustri så kan det vere vanskeleg å kjenne til

heile prosessen. No kan eg jobbe med mange fleire arbeidsoppgåver, og eg har mykje større kunnskap om produksjonen enn før. Det er ein viktig forskjell.

– Eg er veldig glad for at bedrifta har gitt meg høve til å ta dette kurset.

For Benjawan Magnusson har kurset gitt ho mykje betre språkforståing, som har ført til at ho kjenner seg betre rusta til å takle ulike arbeidsoppgåver.

– Sidan eg kjem frå eit anna land er eg ikkje så flink til å prate og skrive norsk. Men eg har blitt mykje betre i norsk etter dette kurset. No kan eg prate meir om arbeidet, og vite meir om det som føregår på jobb.

**– *Kva er det viktigaste du har lært?***

– Eg har lært mykje om hygiene som er veldig viktig, fordi me må ha hundre prosent kontroll på hygienen i denne bransjen. Og eg har lært meir

om korleis ein utfører arbeidsoppgåvene på riktig måte.

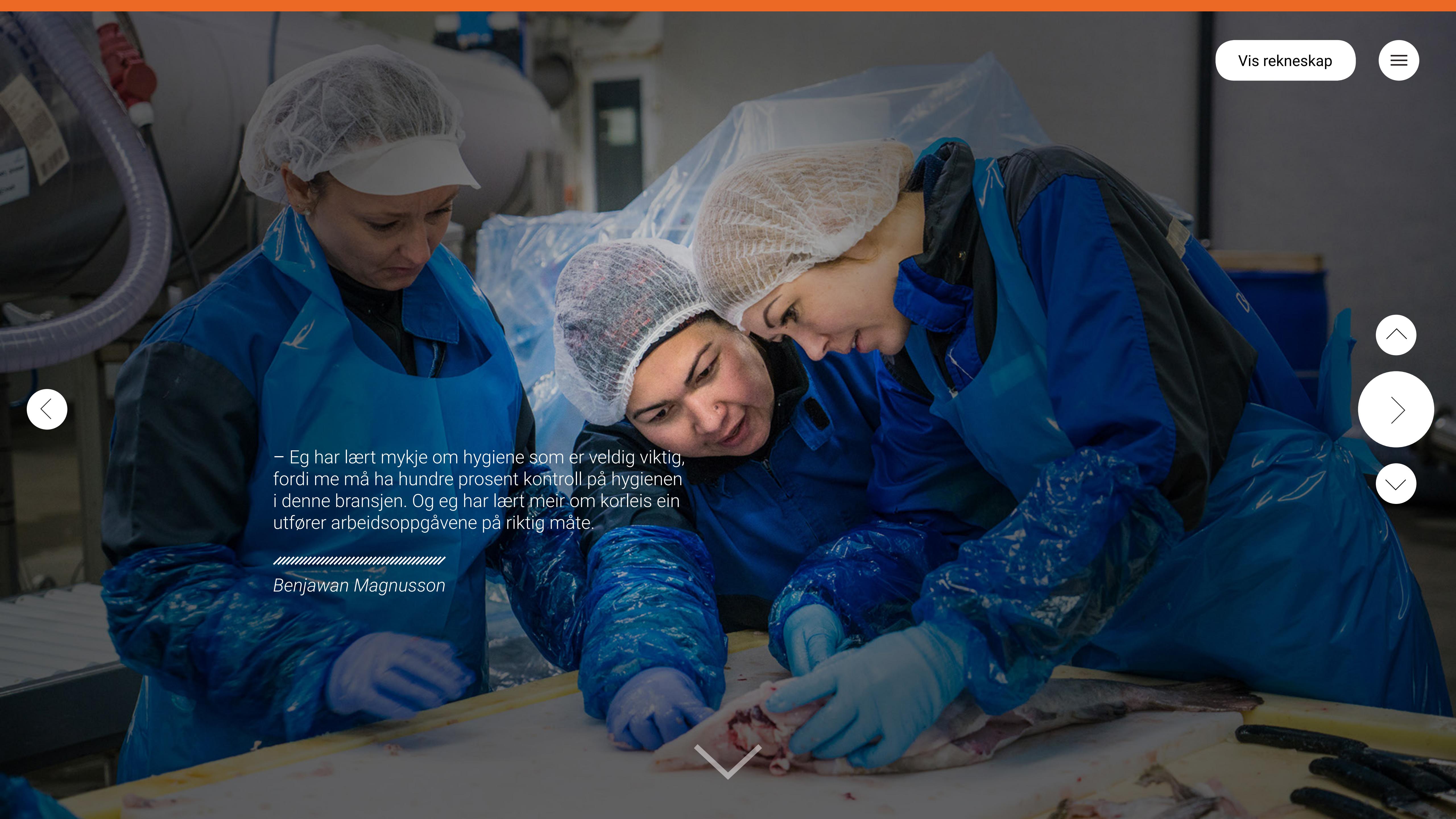
Og resultata er ho tydeleg nøgd med.

– Det gjekk veldig bra, eg fekk gode resultat, smilar ho nøgd.



Vis rekneskap



A photograph showing three women in a fish processing facility. They are wearing blue waterproof jackets, white hairnets, and blue gloves. Two women are in the foreground, focused on preparing fish on a cutting board. A third woman is visible in the background. The environment is industrial, with pipes and equipment visible.

Vis rekneskap



– Eg har lært mykje om hygiene som er veldig viktig, fordi me må ha hundre prosent kontroll på hygienen i denne bransjen. Og eg har lært meir om korleis ein utfører arbeidsoppgåvene på riktig måte.

#####
*Benjawan Magnusson*



A group of workers in a fish processing plant, wearing blue protective gear and hairnets, standing around a workbench.

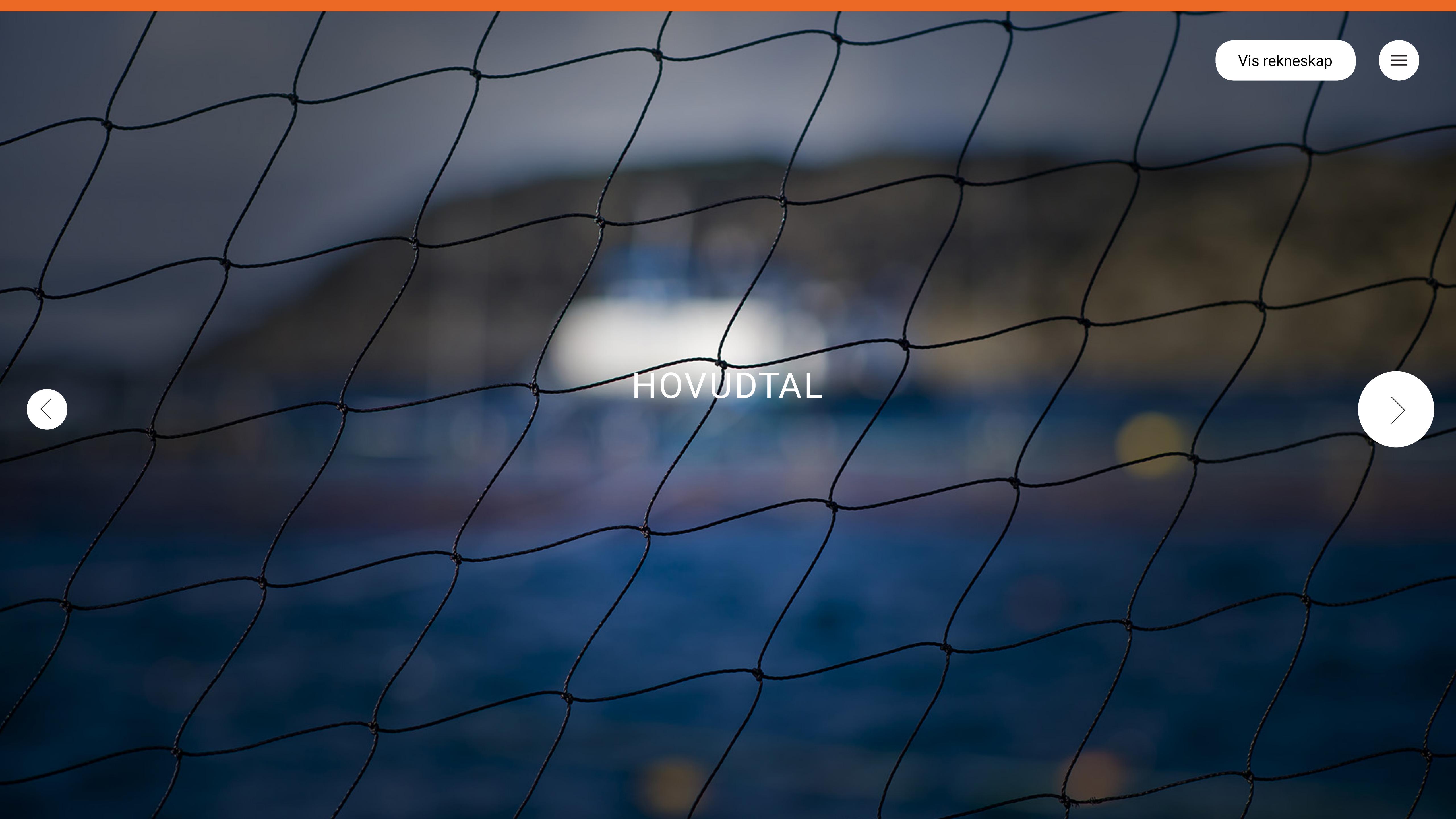
Vis rekneskap



– Når ein jobbar med fiskeindustri så kan det vere vanskeleg å kjenne til heile prosessen. No kan eg jobbe med mange fleire arbeidsoppgåver, og eg har mykje større kunnskap om produksjonen enn før. Det er ein viktig forskjell.

---

Kestutis Auzbikievicius

A close-up photograph of a black soccer net against a backdrop of a cloudy sky at sunset or sunrise. The sky is filled with warm, orange, yellow, and blue hues. The net's dark color creates a strong contrast with the bright background.

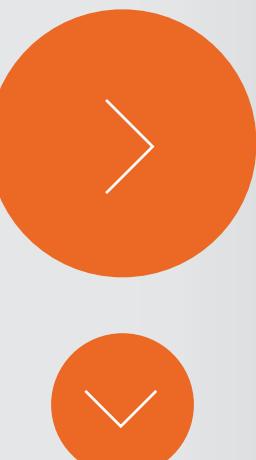
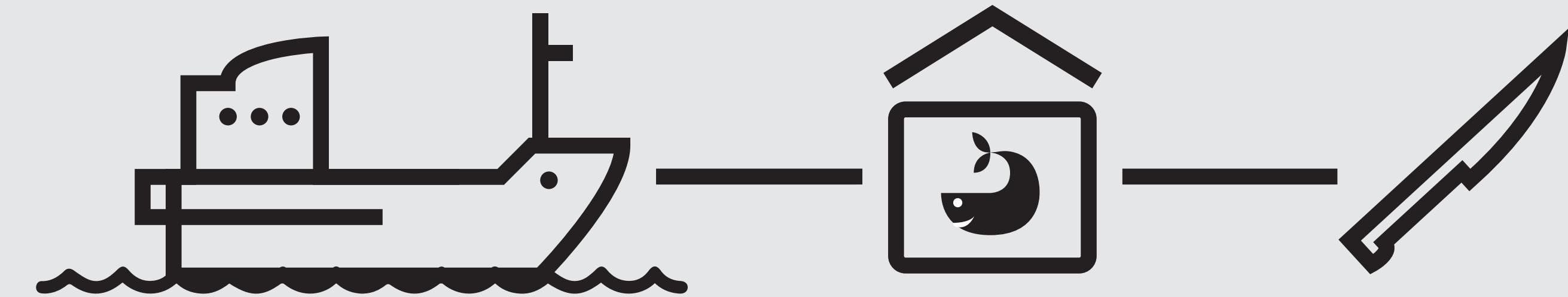
Vis rekneskap



HOVUDTAL



# FISKEN HAR ALDRI VORE SÅ SPRELSK OG LEVANDE



## Fisken har aldri vore så sprelsk og levande

Dei nye tankanlegga til Bremnes Seashore gjer underverk for miljøet, og ikkje minst fiskekvaliteten.

«Vi er ikke kjent med at noe lignende har vært gjort i Norge tidligere. I prinsippet må dette betraktes som et gjennombrudd i laksenæringen».

Sitatet er ikkje henta frå ein reklamebrosyre. Det er konklusjonen i ein SINTEF-rapport frå november 2016, etter at Bremnes etterspurde ein objektiv vurdering av det nye tankanlegget for produksjonsklar laks, som Bremnes Seashore no har teke i bruk.

Det heile starta i 2012, då Bremnes Seashore fekk støtte frå Innovasjon Norge til eit FoU-prosjekt innanfor Miljøteknologiordninga. Målsettinga var å bygge vidare på Bremnes Seashore sine erfaringar med settefisk,

brønnbåt og slakteri, for å finne løysingar som var miljøvennlege og ivaretok fiskevelferd, samt å kunne auka produktkvaliteten. Ideen var å lage eit lukka anlegg der fisken kunne ha optimale tilhøve når det gjaldt vasskvalitet, temperatur og straum, samt at ein kunne levere fisk direkte frå brønnbåt til anlegget utan å påverke det ytre miljøet.

Etter utviklinga av konseptet blei det sommaren 2015 teke i bruk eit prototypanlegg med målsetting om ein kapasitet på 150 tonn.

### UTVIKLINGA

Ideen var i utgangspunktet enkel, men når ein tek fisk ut av sitt naturlege element og over i eit teknisk anlegg så må ein vere trygg på kva ein driv på med. Med ei fiskemengd på 150 tonn i anlegget (tilsvarande 2 000 personar), så handterar ein verdiar på 7–8 millionar under høg risiko. Ein måtte derfor begynne forsiktig med nokre få fiskar og gradvis auka mengda etter kvart som ein gjennomførte endringar og ombygginga av det tekniske anlegget



Sæverud var langt frå sikker på at ein ville lukkast. Det var nemleg første gong noko slikt har vore bygd i bransjen. Det oppstod stadig nye utfordringar undervegs som måtte løysast, og det var få eller ingen med erfaring ein kunne rådføra seg med. Etter ein lengre periode med utprøving og justering kunne ein konstatera et anlegget kunne handtera opp mot 150 tonn laks med dokumentert god fiskevelferd og rimeleg risiko.

## RESULTATET

Etter igangkøyring av prototypen er anlegget i dag utvida med nok ein holtank. Til saman kan no 300 tonn fisk symje omkring i eit perfekt temperert vatn i timane før produksjonen set i gang.

Me tenkte kanskje at laksen burde gå eit døgn i anlegget for å stresse ned, erfaringa i dag viser at det er nok med 4–5 timer. Fisken vert litt stressa med det same den kjem inn i anlegget, men det har gått mykje fortare enn venta å få den roleg og avstressa, seier Sæverud.

Dette viser at fisken trivst betre enn i ventemerdane. Ein tydeleg indikator på det er den såkalla «pre-rigortida». Sæverud forklarar.

- Det betyr tida det tek før fisken blir stiv etter avliving. Jo lengre denne tida varer, jo betre har fisken hatt det. Me har sett at denne tida har auka betydeleg, noko som me veit kan relaterast til høg kjøttkvalitet
- Me ser også på fisken at den er i betre kondisjon og kjem ut mykje meir sprelsk. Det bidrar til eit godt produkt med god fastheit i muskulaturen. Dette blir verdsett av våre kundar, spesielt i austen der dei konsumerar produkta rå.
- Resultatet er også eit produkt som held seg ferskt i fleire dagar når den kjem ut på verdsmarknaden.

SINTEF Fiskeri og Havbruk gjennomførte ein studie der dei samanlikna utslakting av to grupper laks frå same oppdrettsmerd. Den eine gruppa

blei levert til ventemerd og den andre til LCF-anlegget. I begge tilfeller målte ein ulike parameter som indikerer stress og produktkvalitet. I tillegg registrerte dei også effekten av renseanlegget som forhindrer smitte-spredning.

SINTEF si oppsummering: «Eit gjennombrot for laksenæringa»

Med bakgrunn i eigne erfaringar og rapporten frå SINTEF, kan me i dag konstatera at anlegget møter våre forventningar til miljøpåverknad og høg produktkvalitet.



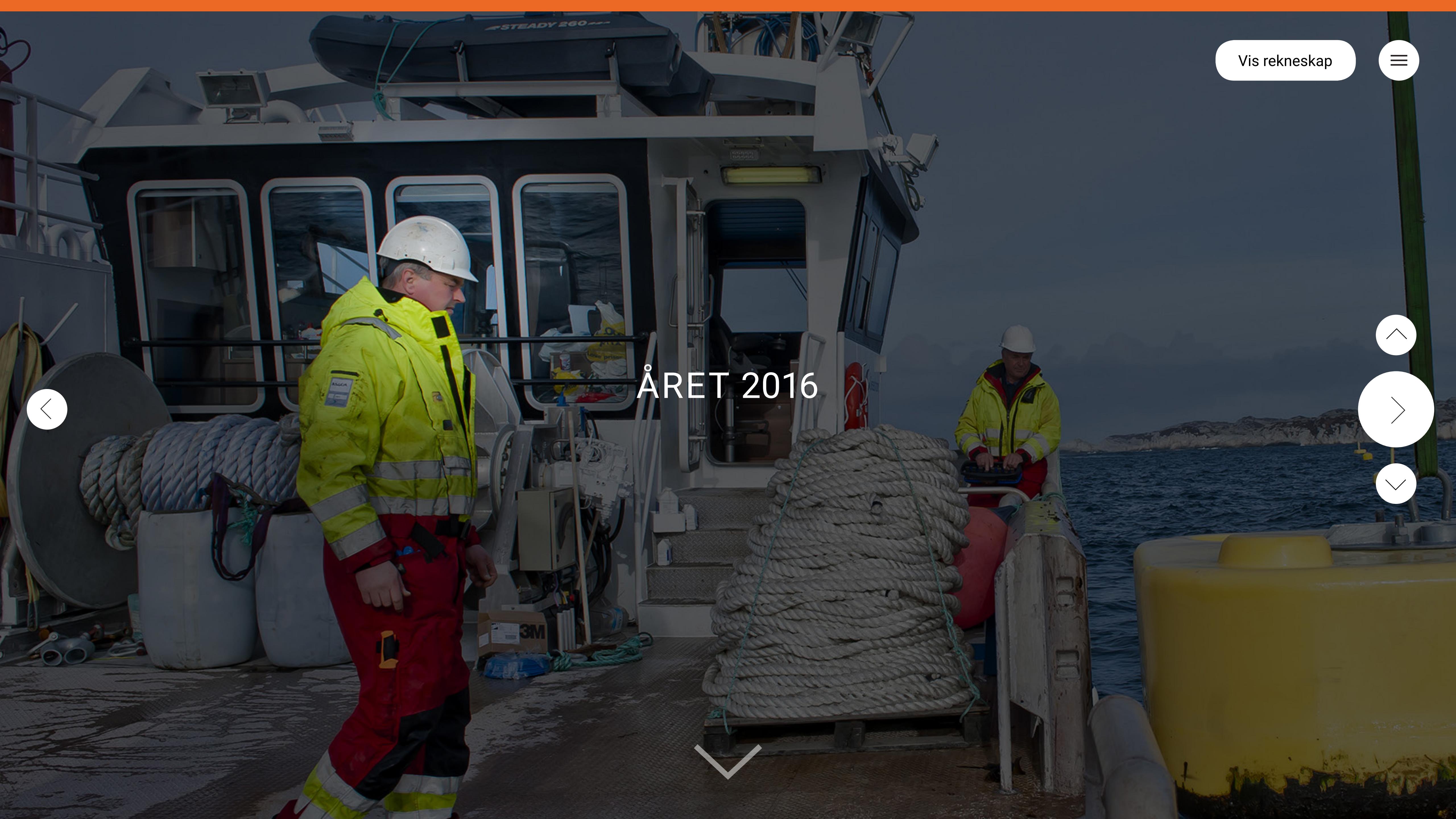
## VÅRE VIKTIGASTE RESSURSAR

I Bremnes Fryseri er det mange som ope fortel at dei er stolte av å arbeida i verksemda. At dei er stolte av å produsera Salma. Og at dei er stolte av å kunna produsera millionar av sunne laksemiddagar til menneske verda rundt. Me er stolte av å ha dei som medarbeidrar!

Saman dreg me den mest spennande og innovative norske lakseverksemda i same retning. Inn i framtida mot nye marknadar.



**366**  
**Gladlaksar**  
jobbar hos oss

A large, semi-transparent watermark image of a ship's deck is visible across the entire page. Two crew members in high-visibility yellow jackets and white hard hats are on the deck. One is standing near a large blue rope spool, while the other is further back near a white lifeboat. The ship's superstructure, including windows and equipment, is visible in the background.

Vis rekneskap



ÅRET 2016





Vis rekneskap



# STYRET SI ÅRSMELDING 2016

F.v.: Øyvind Fossøy (styreleiar), Liv Kari Eskeland (styremedlem), Bjørn Willy Sæverud (styremedlem),  
Laila Knarvik (styremedlem), Olav Svendsen (styremedlem / administrerande direktør)

# Styret si årsmelding 2016

## Verksemda sin art og lokalisering

Bremnes Fryseri AS er eit holdingselskap med kontor i Bømlo kommune. Verksemda til morselskapet omfattar drift av eigedommar og investering i andre føretak.

Konsernet har hovudkontor i Bømlo kommune med produksjonsavdelingar i Hardanger, Sunnhordland og Rogaland og salskontor i Bergen og Oslo. Verksemda til konsernet omfattar i all hovudsak oppdrett av settefisk og matfisk, samt slakting, pakking, frysing, foredling og sal av oppdretta laks og lakseprodukt.

## Finansielle forhold

Verksemda Bremnes Fryseri AS oppnådde i 2016 eit resultat før avskrivningar på 10,9 millionar, eit driftsresultat på -1,5 millionar og resultat før skatt på 204,5 millionar, der motteke konsernbidrag utgjer totalt 201,0 millionar kroner. Netto finanspostar var positive med 206,1 millionar.

Verksemda Bremnes Fryseri AS oppnådde netto kontantstraum frå operasjonelle aktivitetar på -52,9 millionar.

Netto kontantstraum frå investeringsaktivitetar vart -9,2 millionar og netto kontantstraum frå finansieringsaktivitetar 32,7.

Konsernet har i 2016 hatt ein auke i omsetninga. Vesentleg auka salsprisar, samt ei mindre auke i volum har bidrige til en auke i omsetning på heile 40 %. Konsernet si hovudverksemde, produksjon av laks har og i 2016 vore prega av utfordringar med lakselus. Dette har ført til ei auke i produksjonskost. Konsernet sitt driftsresultat før avskrivningar (EBITDA) enda på 446,5 millionar, driftsresultatet vart 314,8 millionar og resultat før skatt vart 316,2 millionar. Konsernet sine netto finanspostar i 2016 var 1,4 millionar.

I 2016 var netto kontantstraum frå operasjonelle aktivitetar 491,0 millionar, netto kontantstraum frå investeringsaktivitetar var -257,9 millionar og kontantstraum frå finansieringsaktivitetar utgjer -132,1 millionar for konsernet. Investeringane i 2016 var betydelege. Den klart største investering er utbygginga av anlegg for produksjon av stor smolt. Dette vil redusere produksjonstida i sjø vesentleg og sikre betydeleg betre kontroll på biologisk produksjon.

Styret meiner at års- og konsernrekneskapen gir eit rett bilde av konsernet sine eigendalar og gjeld, finansielle stilling og resultat.

Konsernet er eksponert for finansiell risiko i form av marknadsrisiko, valutarisiko, kreditrisiko og likviditetsrisiko. I den grad konsernet ser det som naudsynt har ein styrt risikoen ved bruk av finansielle instrument og forsikringsordningar.

### Tilsette

Ved slutten av året er det 336 tilsette i verksemda fordelt på 132 kvinner og 204 menn. Av disse er to menn tilsette i morselskapet. Konsernsjef er mann, og den operative leiinga i konsernselskapa består av totalt 17 personar, der 11 er menn, og 6 er kvinner. Uavhengig av ynskja om likestilling mellom kjønna har konsernet i sin rekrutteringspolitikk og avlønningsystem alltid lagt vekt på at det er den enkelte sin kompetanse og innsats som er avgjerande. Styret vil gje ros til dei tilsette for deira store innsats gjennom året.

Det har vore høgt fokus på sjukefråvær og tiltak på området. Det totale sjukefråværet i selskapet var 5,1 % i 2016, og H-verdi vart 19,8.

### Diskriminering

Diskrimineringslova sitt formål er å trygga likestilling, sikra like muligheter og rettigheter og å hindra diskriminering. Konsernet arbeidar aktivt, målretta og plan messig for å sikra lovens formål innanfor vår verksemد.



Aktivitetane omfattar blant anna rekruttering, lønns- og arbeidsvilkår, karriere og beskyttelse mot trakkassering.

Konsernet har som mål å vera en arbeidsplass der det ikkje førekjem diskriminering på grunn av redusert funksjonsevne. Konsernet arbeidar aktivt og målretta for å utforma dei fysiske forholda slik at verksemda sine ulike funksjonar kan nyttast av flest mulig.

#### **Helse, miljø og sikkerhet**

HMS er eit arbeid som aldri kan seiast «ferdig». Det er viktig for Bremnes Fryseri konsernet å ha eit levande, kontinuerleg HMS-system. Konsernet har 2 hovedverneombod og 11 verneombod fordelt på avdelingane. Arbeidsmiljøutvalet (AMU) har halde 4 møte i 2016.

Operativ verksemد har høgt fokus på tryggleik. Ein har investert mykje i nytt og sikkert utstyr. I tillegg har konsernet bemanna opp for å sikra trygge arbeidsforhold og god kapasitet til dagleg drift og oppfølging.

#### **Ytre miljø:**

Konsernet overvaker nøyne sjøkvalitet og påverknad av botnforholda rundt anlegga for å sikre ei berekraftig drift utan større fotavtrykk på miljøet.

Lakselus har og i 2016 vore ei utfordring for selskapet. Som nemnt under finansielle forhold har dette påverka resultat i året. For å møta utfordringane på ein betre måte har verksemda gjennomført ei rekke tiltak med blant anna satsing på førebyggande og ikkje medikamentell behandling mot lakselus.

#### **Selskapets FoU aktivitet**

I konsernet har ein som målsetting å drive aktivt med FoU. Arbeidet har vore konsentrert om utvikling og forbetring av kvalitet i slakte og foredlingss prosessen, utvikling av nye foredla kvalitetsprodukt, samt tiltak mot lakselus. Selskapets FoU-aktivitetar blir utført i nært samarbeid med norske forskingsmiljø.



### **Marknadstilhøve/utsikter framover.**

Etterspurnaden etter sunn, trygg og god mat er sterk og saman med godt marknadsarbeid har eksisterande og nye marknader teke unna det som vert produsert. Situasjonen i dag er ein etterspurnad over det ein klarar å produsera. Dette gjer at føresetnaden for ein sterk marknad dei neste åra er god.

Selskapet har dei siste åra investert betydeleg i oppbygging av biomasse og driftsutstyr som sikrar ei målretta effektiv drift av matfiskverksemda. Det er og satsa betydeleg i nytt landbasert opptaksanlegg som skal bidra til ei god vidareutvikling av kvaliteten til konsernet sine merkevarer. Den største investeringa i konsernet vert gjort på smoltsida. Dette vil gi betydeleg produksjonskapasitet på stor smolt som vil redusere produksjons-tid i sjø og auke framtidig produksjon betydeleg.

Med bakgrunn i dette vert det i samsvar med regnskapslova § 3-3 stadfestat føresetnaden om framleis drift er lagt til grunn ved utarbeiding av rekneskapen.

### **Resultat og disponeringar i Bremnes Fryseri AS**

Bremnes Fryseri AS hadde i år 2016 eit års-/konsernresultat på 205,7/247,7 millionar mot eit samanlikna års-/konsernresultat på 47,8/74,2 millionar året før. I 2016 er det utbetalt utbytte på kr 20 000 000,-.

**Styret foreslår følgjande disponering av årsresultat for 2016 på kr 205 704 164,-:**

Utbytte	kr 20 000 000,-
Overført til anna eigenkapital:	kr 185 704 164,-

A woman with blonde hair tied back, wearing a dark blue apron over a light-colored shirt, is shown from the side and slightly from behind. She is wearing blue gloves and is focused on her work at a counter filled with blue plastic containers. The background is a blurred industrial or processing facility.

Vis rekneskap



## BREMNES FRYSERI AS

Morselskap i konsern,  
eigedom og aksjar

### **BREMNES SEASHORE AS (100 %)**

Smolt, matfisk, pakking og foredling

### **SALMON BRANDS AS (100 %)**

Marknadsføring og sal av SALMA-produkt

### **BREMNES SHIPPING AS (100 %)**

Rederi og drift av «Eva Elisabeth»

### **KALD FISK AS (100 %)**

FoU-selskap

### **SØLVFISK AS (100 %)**

Konsesjon smoltproduksjon

### **OCEAN QUALITY AS (40 %)**

Sal og distribusjon av heilfisk og foredla laks

### **SÆVAREID FISKEANLEGG AS (16,67 %)**

Produksjon av smolt

Vis rekneskap



## Om Bremnes Fryseri

Bremnes Fryseri er eit holdingselskap, og eig selskapa Bremnes Seashore, Bremnes Shipping, Salmon Brands og Kald Fisk som tek seg av settefiskproduksjon, matfiskproduksjon, slakting, pakking, foredling, sal av SALMA-produkt, samt FoU-arbeid. Bremnes Fryseri eig 40 prosent av sals- og distribusjonsselskapet Ocean Quality som sel heilfisk og foredla laks.

Bremnes Fryseri AS  
Øklandsvegen 90, 5430 Bremnes

Telefon: 53 42 82 00

bremnes@seashore.no

[www.seashore.no](http://www.seashore.no)

Konsept og programmering av Sydvest