

Med spesialkompetanse bemanner vi havbruksnæringen



Din BemanningsPartner sine medarbeidere har en faglig utdanning og bred praktisk erfaring innen forskjellige deler og nivåer av matindustrien. Når vi kombinerer dette med lang erfaring innen bemanning og et åpent samarbeidsforhold med våre kunder, danner vi en sterk plattform for de kvalitetssikrede leveransene selskapet alltid skal levere.

Fagpersonell

- Bløggere
- Graderingspersonell
- Baaderoperatører
- Fileteringspersonell
- Mekanikere

Støttefunksjoner

- Pakkere
- Lagermedarbeidere
- Industrielt renhold
- Vedlikehold
- Røktere

Nøkkelstillinger

- Produksjonsledere
- Ferskvareledere
- Kvalitetsledere
- Vedlikeholdsledere
- Trainee-kandidater

• Engasjementer

- Langvarige volumbaserte oppdrag

- Rekruttering



DB-PARTNER
Næringsmiddelindustri

En del av

DB-GRUPPEN

info@db-partner.no
tlf. 450 00 900
www.db-partner.no



**Norsk
Fiskeri-
næring**

Nr. 5 - 2012. 51. årgang
Utgitt av Norsk Fiskerinæring AS

Ny fiskeripolitikk
fra 2013
side 32



fokus på å kontrollere plante-
produkter i fiskefôr for frem-
medstoffer. Slik sett har også
fôrproducentene fått fokus på
andre fremmedstoffer enn de
lite nedbrytbare organiske mil-
jøgiftene i det marine råstoffet.

— **Hvorfor er det frem-
medstoffer i plante-
produktene? Er det snakk om
plantevernmidler?**

— Planteprodukter kan
være en kilde til plantevern-
midler. Men i forsøket ble det
bare analysert plantevernmid-
ler som stort sett ikke er i bruk
i dag, men som faktisk kan
finnes i fiskeolje etter marin
forurensing. De polyaroma-
tiske hydrokarbonene i dagens
planteråstoff skyldes proses-
sering av plantene, ikke minst
tørking på høy temperatur.
Dette er beslektet med stoffer
som kan dannes ved steking
av mat. Planteråstoff som går
til human konsum, skånes for
slik prosessering, men råstoff
til fôr er et bulkprodukt.

— **Vet man noe om hvil-
ken virkning slike PAH-stof-
fer kan ha på mennesker?**



Man blir hva man spiser. Fra starten med dette lille egget til laksen som ligger på spisebordet, bestemmes nesten alt av det fôret man bruker. Å velge rett fôr er med andre ord svaret på de fleste utfordringer knyttet til lønnsomt lakseoppdrett.

— Det vet man mye om. Noe
kan være kreftfremkallende.
Men forsøket vårt viser jo
også at det er lite overføring
fra fôr til fisk. Konsentra-
sjonene ligger langt under

grenseverdiene til EU, og det
er betydelig mer skummelt å
tenne seg en sigarett, svarer
Berntssen. Han understreker
at konsentrasjonene av orga-
nisme, persistente fremmed-

stoffer fra fôr-fisk også ligger
under grenseverdiene til EU,
men at en reduksjon av marint
råstoff i fôret vil kunne reduse-
re totalbelastningen av slike.

Kjøper av laks og ørret
Ta kontakt for en hyggelig handel!

SKAAR

Quality Seafood Supplier since 1915

SKAAR NORWAY AS · KOLKAIA 3, 6900 FLORØ · Tlf. 57 75 77 80 · Faks 57 75 77 81
post@skaar-norway.no · www.skaar-norway.no

DREVIK INTERNATIONAL AS

EXPORT – IMPORT OF FISHPRODUCTS

www.drevik.no
sales@drevik.no



6001 AALESUND

Tel: +47 70 13 45 00
Fax: +47 70 13 45 11

**Norwegian Fish Oil
leverer fiskeolje fra
Norge. So what? Det
må legges til at Trond-
heim-selskapet ikke er
som andre fiskeoljetil-
bydere. Skreddersydde
resepter, kontor i Kuala
Lumpur og forskning
på uvanlige genetiske
tilstander er noen av
hemmelighetene. Der-
med skiller selskapet
med det fine navnet seg
ut fra dem som ringer
og forteller om hvor
fantastisk Omega 3 er
når du egentlig hadde
tenkt å ta en øl.**

FoU hos Norwegian Fish Oil

Vi trodde vi begynte å få en
viss oversikt over marine fiske-
oljer og de mangetallige team-
ene med Omega 3-profeter og
kapselevangelister. Leser man
aviser, åpner man postkas-
sen, går man i butikken, ser
man på TV eller tar en telefon
fra noen som forteller ivrige
eventyr om krill, hjelper det
selvfølgelig på. I og med at
vi tross alt jobber i bransjen
og har prøvd noen varianter,
trodde vi at vi også hadde litt
oversikt over hva som duger
og ikke. Vi trodde til og med
vi visste hva de langkjedede
marine fettsyrene kan hjelpe
oss med, enten de dukker opp
i filet, i tranflaske eller kapsel.
Så hadde plutselig «Dagens
Næringsliv» et oppslag om det
relativt bortgjemte selskapet
Norwegian Fish Oil. De var
av alle ting eneleverandør av
Omega-3 til italiensk forskning
på gen-sykdommen Rett
Syndrom, en forskning som er
i ferd med å dokumentere at



Norwegian Fish Oil har nesten fra starten vært på plass i Asia. Etter at man åpnet representasjonskontor i malaysiske Kuala Lumpur i februar 2011, har også selskapets leder og medeier Kjell G. Lund brukt betydelige deler av arbeidsdagen der. Han hadde bakgrunn fra legemiddelselskap og helsekost før etableringen i 2006.

riktig sort marin olje kan gjøre
små underverker for dem som
er plaget med sykdommen.

Svært bevisst navnevalg

Når vi ikke har hørt om Norwe-
gian Fish Oil, er det selvfølge-
lig fordi det Trondheims-baser-
te selskapet har brukt kreftene
på andre ting enn å ringe
nordmenn i Østerdalen og fylle
postkassene i de tusen hjem
med fett skryt.

— Vi etablerte selskapet for
å selge høykvalitetsproduk-
ter med klart norsk preg i et
internasjonalt fiskeoljemarked,
sier daglig leder Kjell G. Lund.
Han er den ene av dagens tre
eiere, og en av de fem grun-
derne som opprettet selskapet
i 2006 etter fem-seks års plan-
legging. Målet var å skille seg
ut i en bransje der mye er likt.

— Listen ligger høyt når det
gjelder kvalitet og kvalitetssikr-
ing, i tillegg til at vi ville bygge
et spekter av produkter for
ulike markeder slik at vi møtte-
kom hva de enkelte markede-

ne verdsatte. Innen et hav av
Omega 3-produkter var dette
en kraftig oppgave, men vi fikk
bygget opp en stamme på 11-
12 produkter som var klare for
markedet i januar 2007, sier
gründer Lund. I likhet med de
fleste av kompanjongene har
han flere års bakgrunn fra hel-
sekostbransjen. Mye av tiden
i den første perioden gikk til
patentering av både varer og
varemerket.

— **Navnet er litt mange-
tydig. Spiller det på norsk
fiskeolje eller olje av norsk
fisk?**

Ender du bak denne bussen i rushtrafikken i Kuala Lumpur, blir du kanskje fristet til å handle kosttilskudd som kan motvirke en litt hektisk, urban livsstil. Skulle du velge å kjøre forbi, er det reklame for Norwegian Fish Oil fra Trondheim langs begge sidene også.

— Navnevalget er svært bevisst; vi brukte mer enn tre år på å finne et navn og utvikle designet. Det er ingen hemmelighet at vi hentet drahjelp fra innsatsen norsk fiskerinæring har gjort de siste 30 årene. Norwegian Salmon er et fantastisk varemerke. I markedene vi opererer, skårer vi stort på å bli assosiert med Norge: Norsk laks, renhet, frisk luft, rent vann. Enkelte skjønner ikke at vi trenger sykehus i Norge siden vi er så sunne, svarer Lund.



Look to Malaysia!

Det er altså ingen tvil om at selskapet Norwegian Fish Oil er minst like eksportorientert som selskapene som forsyner verden med laks og klippfisk. I 2007 etablerte man kontor i Singapore, utvilsomt ganske avgjørende for at Nor-

wegian Fish Oil har vært det mest solgte fiskeoljemerket i bystaten siden 2008. Kontor i Bangkok var også med på å bidra til fotfestet i Asia. Men siden man åpnet representasjonskontor i Malaysia i 2011, har dette vært østlig base og brohode. Det er også der Lund befinner seg når vi får han i

tale. Han snakker gjerne om Malaysias og hovedstaden Kuala Lumpurs fortreffelighet.

— En av de store fordelene med Malaysia er at alle snakker engelsk. I tillegg er 30 prosent malaykinesere som også behersker kinesisk. Fra Kuala Lumpur kan man nå Kina, Singapore, Vietnam, Thailand og ikke minst Indonesia med sine 280 millioner innbyggere. Jeg er overrasket over hvor sterk og kraftfull næringsvirksomheten er i Malaysia, også i forhold til land som Japan og Korea. På toppen av dette har de veldig høy status innen matvareproduksjon. I matsektoren er dette en bedre plass å være enn Singapore, sier Lund, som nettopp har skrevet kontrakt mot Kina takket være kontaktene i Malaysia.

— Dessuten er det et senter for Midt-Østen innen matsektoren. Malaysia er et muslimsk land, selv om det er liberalt. Får man godkjent et matprodukt som muslimsk halal-mat i Malaysia, kan man nå muslimske markeder verden over. Det er unikt.

— Har dere også fått godkjent halal-produkter?

— Ja, og det var litt av konseptet da vi utviklet sortimentet. Vi satte som mål at vi ikke skulle ha noen begrensninger i det hele tatt i forhold til markedet. Sammen med Pfizer i Frankrike utviklet vi kapsler basert på fiskegelatin og uten innslag av svin eller storfe. Dermed kan vi eksportere til land som Sudan, Qatar, Saudi-Arabia, De arabiske emirater, Kuwait og Iran. I Qatar er vi en av svært få som har fått importlisens for fiskeolje som kosttilskudd og i Sudan er vi den eneste leverandøren.

— Er det ellers noe som kan sies om forskjellene mellom de ulike markedene med tanke på fiskeoljeprodukter?

— I Norge har vi jo blitt jaget av våre foreldre med transkjeen siden vi var små. I verden ellers er dette svært lite populært, med unntak av Pakistan og kanskje Litauen, Polen og Tsjekkia. Tran har jo ikke særlig mye Omega-3 og er like mye en kilde til A- og D-vitaminer. Ellers var det vi som var først ute med Omega-3 med konsentrater fra krill. I Singapore er dette det mest

solgte produktet av alle. Olje av laks selger bra i mange ulike markeder. Vi var først i verdensmarkedet med dette også, sier Lund, som synes det er spennende å jobbe med norsk oppdrettsnæring.

— Dette blir absolutt et produkt som øker verdien av oppdrettssektoren. Før ble oljen gjerne solgt for seks kroner kiloen til dyrefôr. Nå kan prisen være 30-50 kroner.

— Men poenget er Omega-3. Forsvinner ikke det hvis lakseprodusentene bytter ut det marine råstoffet med plantebasert?

— Jo, men vi baserer oljen vår på Label Rouge-laks for det franske markedet. Der reduseres tilskuddet av plantebasert fôr de siste

tre månedene, i tillegg til at laksen er mindre fet enn den vanlige norske laksen. Fargen kommer delvis fra kreps og skaldyr som gir en mer naturlig oransje farge og naturlig fargestoff. Det er et krav at laksen matcher vår fettsyreprofil, at man bruker riktig fôring, at det ikke har gått for lang tid etter slaktning og ikke minst at man ikke lager olje av sloet. Det meste av oljen med høy grad av fettsyrer sitter i rygg og hode, svarer sjefen og medeieren i Norwegian Fish Oil. Han understreker at selskapet er en produktutvikler, og at de får oljen produsert av andre etter Norwegian Fish Oils resepter. De kjøper hos flere norske produsenter, men også fra Island, som Lund

mener er best på blant annet forskeleverolje.

Mysteriet Rett-syndrom

At både laks og annen fet fisk og Omega-3 oljer er bra for kropp, hjerte og hjerne, har vel begynt å sette seg for de fleste. Den medfødte sykdommen Rett-syndrom er det mer begrenset kunnskap om, og svært få har kjent til den italienske forskningen på hvordan Omega-3 virker på den genetiske tilstanden. Rett syndrom rammer bare jenter, og fører til forsinket utvikling i ulike faser av livet. Mange ender i rullestol og gjennomsnitt-

lig levealder er 35 år. Pasientene har en utviklingsdefekt i nervecellene, og de italienske forskerne ville studere hvordan disse cellene responderte på høykvalitets fiskeolje.

— Distributøren vår i Italia er svært aktiv og har et stort nettverk, også inn mot medisinske fagmiljøer. Han kom i kontakt med en sør-italiensk barnelege med Rett som fagfelt, og vi ble valgt til å levere varene. Det er viktig at ikke vi spionerer på noen måte. Men vi involveres i prosjektet gjennom å gi faglig back up; dvs. produktinformasjon, fakta og dokumentasjon på kvalitet og fettsyremengde med eksakte verdier, slik at forskerne vet presis hvor mye fettsyre pasienten får i seg. Selv henter



Norwegian Fish Oil har profilert seg ved svært bevisst bruk av råstoff og sammensetning av olje med tanke på sluttbruker. Her har man produsert selolje for hunder.



Kuala Lumpur med 1,8 millioner innbyggere er ikke bare det økonomiske og finansielle senteret i Malaysia, men et brohode til alle land i Fjerne Østen. Lund i Norwegian Fish Oil mener byen er viktigere enn Singapore i forhold til å drive matrelatert næringsvirksomhet og markedsarbeid.



Muslimsk og grisefri halal-mat er en milliardnæring, trolig større enn verdens fiskerinæring og med like mange og sammensatte konferanser. Her fra en internasjonal halal-konferanse i Pakistan. Det spesielle med Malaysia er at et offisielt halal-stempel herfra er gjengs i det meste av den muslimske verden.

vi inn bistand fra NTNU og SINTEF, forteller Lund.

En av pasientene som fikk i seg betydelige doser norsk fiskeolje, var halvannet år gamle Giorgia, som da var uttrykksløs og hadde bandasje på hendene for å hindre tvangsbevegelser slik at hun skadet seg selv. Hun måtte også få næring intravenøst. Seks måneder etter sitter Giorgia i

fanget til mor med fullt av liv i ansiktet, mens hun maler med begge hendene. Forsknings-sjef, professor Ola H. Skjeldal ved Drammen sykehus, fant resultatene spennende og lovende, men har også påpekt vitenskapelige svakheter.

— For tiden er man i gang med å fullføre museforsøk som ser ut til å komme denne kritikken i møte. Disse går

inn på utviklingen av gener og genstrukturer. De første resultatene er presentert internt og ser ut til å være fantastiske. Kunden vår i Italia er også kontaktet av Medical University of Sydney, som fikk sin ladning med Omega-3 olje fra vår italienske distributør for tre-fire måneder siden. Det foregår italienske studier på kolesterol, høyt blodtrykk og Alzheimers. For oss er det viktigste å vise at vi kan dokumentere at oljen virker, og at vi tilbyr kvalitet i en bransje med mye lurendreieri, dårlig kvalitet og harskhet.

— Er det verdt det?

— For oss er det verdt det. Doktor Claudio De Felice fikk sitt Rett-studium publisert i Springer Genes & Nutrition, et vitenskapelig tidsskrift med svært høyt renomme. Dette løfter Norwegian Fish Oil inn i en annen divisjon enn de andre oljene man får høre om.

— Men er det noe spesielt med denne oljen?

— Flere av våre produkter er basert på resepter vi har satt sammen for at det totale innholdet av fettsyrer sammen med antioksidanter gir en unik effekt. Av produktene våre har tre av fire en slik effekt, noe som gir oss et fortrinn. På det norske markedet er 90 prosent ordinær 18/12-olje uten spesielle egenskaper.

— Er dere også opptatt av hvordan man balanserer innslaget av de viktige fettsyrene EPA og DHA?

— Det er nøkkelen til det vi driver med. For eksempel



har vi utviklet tyggekapsler for barn. Barn skal ha mindre EPA enn voksne, men mer av DHA for å gi næring til nervceller. Da lager vi mikser der vi går vekk fra pelagisk fisk som makrell og brisling og tilsetter tunfiskoljer med en annen, mer DHA-rik profil. For voksne blir det derimot riktig med mer EPA, som er gunstig for hjerte, årer og kar. Høykonsentrater kan også gi ekstremt gode resultater på hjerte- og karsykdommer. Produktene må settes sammen i forhold til målgruppene.

ofte de dårligste oljene i kapslene, siden brukerne ikke har mulighet til å lukte eller smake. Holdbarhet bestemmes av ferskhets. Hos oss lages et analysesertifikat hver gang en produksjon er fullført. Dette gjøres av et uavhengig laboratorium. Kunder spør oss ofte om vi kan putte på lengre holdbarhetstid på oljer som har maks 24 måneder, slik at de kan ha varene lenger på lager og i hylle. For oss er maksgrensen 24-36 måneder

hvis vi skal kunne innestå for kvaliteten. Det er den som skal vinne markedet, kundene og ikke minst forbrukerne, svarer Lund i Kuala Lumpur.

Kjell G. Lund eier Norwegian Fish Oil sammen med

Rett syndrom er en sjelden neurologisk sykdom som inntil nå bare er beskrevet hos jenter. I Norge kjenner man til ca. 130 jenter/kvinner med Rett syndrom. Jentene er tilsynelatende friske ved fødselen, før sykdommen utvikler seg i fire stadier med stagnasjon, tap av ferdighet, epilepsi og også med synlig fysisk utfall. Mange ender i rullestol.

Tid for vekst

Lund nevnte faren for harskning. Men hvordan unngår de selv at oljen harskner?

— Produsentene bruker

Her er startoppstillingen til Norwegian Fish Oil slik produktene markedsføres i Asia. Det er liten tvil om at laget er norsk!

broren Trond E. Lund og Kim-Tore Olsen. På kontoret i Trondheim arbeider det fem personer. I tillegg er sønnen til Kjell G. Lund involvert i markedsføringen. Siste nytt er tegning av avtale med en stor aktør i Russland, som skal dekke alle de såkalte 12 CIS-landene i Sentral-Europa. Etter år med oppbygging og arbeid med registrering i ulike land, sier Lund de nå begynner å få lønn for strevet. Omsetningen i 2011 var fem millioner kroner. Første kvartal i år var man oppe i seks, og første halvår 11 millioner. Nylig gikk det en 40 fots container til Vietnam.

— Bare i Vietnam er det grunnlag for en omsetning på 40 millioner kroner. Vi tror 2012 blir gjennombruddet, og at omsetningen de neste tre til fem årene vil kunne stige til 100-300 millioner kroner. Mye av grunnlaget er lagt.



I 2011 produserte og omsatte vi fisk og fiskeprodukter for ca. 60 milliarder kroner. Av dette representerte laks og ørret vel 50 %. I 1980 produserte vi for i alt ca. 6 milliarder kroner. Av dette representerte laks og ørret ca. 5 %.

I samme periode økte produksjonen av laks og ørret fra ca. 10.000 tonn til ca. 1 million tonn. Vi er glade og stolte over å være en del av dette eventyret!



**VARTDALGRUPPA
FISKEOPPDRETT**

6170 Vartdal
Telf. 70 04 95 40 Faks. 70 04 22 60
mail: hansolav@vartdalgruppa.no

**GRØNTVEDT
SHIPPING AS**

Yrjars gate 1
7130 Brekstad

Telefon: 72 52 30 20

ERKO SEAFOOD AS

Chr. Mikelsensgt. 6 B. - 5012 BERGEN

Telefon: 55 36 11 00 - Faks.: 55 36 11 01
E-mail: post@hauglandgruppen.no
Hjemmeside: www.hauglandgruppen.no



NYHET!

**FISKESPERRE
hindrer rømming til sjø**

Tlf. 56 56 55 60

www.unikwater.com

webmaster@unikwater.com

