



LERÖY



MILJØRAPPORT
ENVIRONMENTAL REPORT

08

Innhold/Content

- 03 FORORD VED KONSERNLEDEREN / INTRODUCTION BY THE GROUP CEO
- 06 OPPDRETT NORGE / FARMING NORWAY
- 07 DETTE ER LERØY SEAFOOD GROUP / THIS IS LERØY SEAFOOD GROUP
- 09 MILJØPOLITIKK / ENVIRONMENTAL POLICY
- 09 KVALITETSMÅL / QUALITY GOALS
- 11 MILJØORGANISASJON / ENVIRONMENTAL ORGANISATION
- 13 SPORBARHET / TRACEABILITY
- 13 GLOBALGAP / GLOBALGAP
- 14 VERDIKJEDEN VED PRODUKSJON AV OPPDRETSFISK / THE VALUE CHAIN IN PRODUCTION OF FARMED FISH
- 17 FOKUSOMRÅDER MILJØ / ENVIRONMENTAL FOCUS AREAS
- 24 MENNESKENE I LERØY / THE PEOPLE IN LERØY
- 27 MILJØREGNSKAP / ENVIRONMENTAL ACCOUNTING





Forord ved konsernlederen

Introduction by the group CEO

Sjømatkonsernet Lerøy Seafood Group er et konsern som helt fra oppstarten har tuftet sin aktivitet på de ressurser som havet gir, så også i dag. Sjømat har tradisjonelt vært basert på villfanget fisk, men gjennom noen tiår har menneskene i tillegg til fangst lært seg å bruke kystnære strøk til oppdrett av fisk. Det er i denne sammenheng ikke unaturlig å trekke parallellen til det forholdet at menneskene lærte seg å produsere mat på land ved å dyrke jorden og etablere ulike typer husdyrhold. På samme måte som landbruket har utviklet seg tror vi marine næringer vil utvikle seg i årene som kommer.

Etter vår oppfatning har vi fantastiske muligheter til å øke matproduksjonen i havet. Bærekraftig forvaltning av havets ressurser samt utnyttelse av havet som areal for produksjon av sjømat er en viktig bidragsyter for å møte fremtidig behov for mat til verdens befolkning.

Menneskeheten har gjennom århundrer benyttet havet som matfat, avfallsplass, transportvei og nå også som rekreasjonsområde. Den mangslunne bruken av havet har gjennom det siste hundreåret lagt stort press på havet og omkringliggende områder. Ettersom vi er avhengig av en bærekraftig forvalt-

ON NATURE'S TERMS

Sustainable harvest of marine resources and use of ocean areas for production of seafood will increasingly contribute to the food needs of a growing global population.

However, humanity has for centuries used the ocean not only as a source of food, but as a waste dump, a transportation facility and more recently, for mass recreation in and near the ocean. All these uses lead to heavy environmental stress on the ocean and coastal areas and we are therefore glad to observe that coastal states all over

the world are increasingly aware of their responsibility for sustainable fisheries and protection of the ocean as a source of food.

The seafood concern Lerøy Seafood Group has based its operation on the use of marine resources from the very start and our strategy and operative guidelines are still solidly founded on sustainable use of these resources.

The global consensus for reducing emissions of greenhouse gasses shows that the international community takes the problem seriously. This means that we, as a seafood provider, must accept that our methods of production and environmental footprint will be compared with alternative sources of food. However, we in Lerøy Seafood Group believe that this can be turned into something constructive; that the increased awareness will lead us to find innovative solutions to many environmental dilemmas.

The top priority will always be to preserve nature for future generations, but good environmental solutions have also been shown to be good economics. In fact, the profitability of environmental protection is the best incentive we have to manage and develop our activities on nature's terms.

ning av havet og dets ressurser er vi svært tilfreds med det økte fokus virksomheter, nasjonale og internasjonale myndigheter og ulike organisasjoner setter på forvaltningen av havet og de ressurser som lever i havet. Politiske myndigheter og forvaltningsmyndigheter i kyststatene over hele verden er i dag betydelig mer bevisst sitt ansvar som øverste ansvarlige både i forvaltningen av de ulike ressursene man høster fra havet samt i vern av havet som matfat.

Selv om man selvsagt kan bli bedre, er det grunn til å glede seg over utviklingen i det internasjonale samarbeidet hva gjelder forvaltningen av havet og dets ressurser. Forvaltning av villfiskstammer skjer i dag i stor grad gjennom samarbeid mellom myndigheter og ulike fagområder og vi er avhengig av at kvotene settes i tråd med kravet om bærekraftig fangst. Det internasjonale fokuset på bærekraftig utvikling setter store krav til kyststatene og gjør at disse implementerer kvotesystemer som sikrer ressursene for våre etterkommere. Det vil alltid være ulike oppfatninger om hvorvidt de rådende kvotereguleringer eller gjeldende anvendelse av råstoffet fra havet er den optimale, det er sunt. Debatter om anvendelse av råstoff bør belyse utnyttelsen av råstoffet. Bruken av biobrensel kan være et eksempel på hvor vanskelig mange av de valg og prioriteringer som skal gjøres kan være. Det er imidlertid viktig at den offentlige debatten ikke ødelegges av manglende faktakunnskap, feilaktige og tendensiøse påstander og/eller fremstillinger. Virksomheter, uansett næringsvei, vil trolig ikke kunne delta, eller vinne frem, i debatter der premissgiverne har ideologiske motiver i sin argumentasjon. Lerøy Seafood Group ser med glede på fremtidige offentlige miljødebatter rundt vår virksomhet som er tuftet

på fakta og vurderinger som er forankret i realiteter.

Havet er et gigantisk matfat og krever derfor at vi behandler det med stor respekt. Lerøy Seafood Group skal derfor alltid forholde seg til de krav som settes til vår virksomhet i eller ved havet. Vi skal i tillegg til å følge de krav som offentlige myndigheter stiller til oss også være delaktig i utviklingen av vår næring slik at vi stadig bestreber oss på å utøve vår virksomhet på en mest mulig skånsom måte. Dette gjør vi eksempelvis ved å skaffe oss god kunnskap om den enkelte oppdrettslokalitet sin bæreevne. Det er svært god økonomi i å være på lag med naturen, nest etter det å ivareta naturen for fremtidige generasjoner, er det det beste incentivet vi har for å utvikle og drive vår virksomhet i pakt med naturens premisser.

Lerøy Seafood Group er avhengig av å transportere innsatsfaktorer fra våre leverandører samt transportere våre ferdige produkter til våre kunder. Smarte løsninger innenfor transport og logistikk krever langsiktighet i tenkningen. Langsiktig tenkning krever at vi evner å etablere gode allianser både på leverandør og kundesiden. Eksempler på dette kan være allianser som muliggjør redusert bruk av engangsemballasje, økt nettolast, bulkleveranser av fôr med mer. Resirkulasjon av ferskvann i smoltproduksjon er et annet eksempel på hvordan vi kan utvikle metoder for å redusere energibruken i vår virksomhet. Igjen, gode løsninger for miljøet vårt er god økonomi.

Alle mennesker og virksomheter påvirker miljøet vårt i større eller mindre grad. Den enkelte av oss er forhåpentligvis mer bevisst i dag enn hva vi var for bare få år siden. Den enkelte sin holdning til, og bevissthet rundt, hvordan forbruket vårt påvirker den såkalte strålingsbalansen vil trolig



Lerøy Midnor AS, Vorpbukta

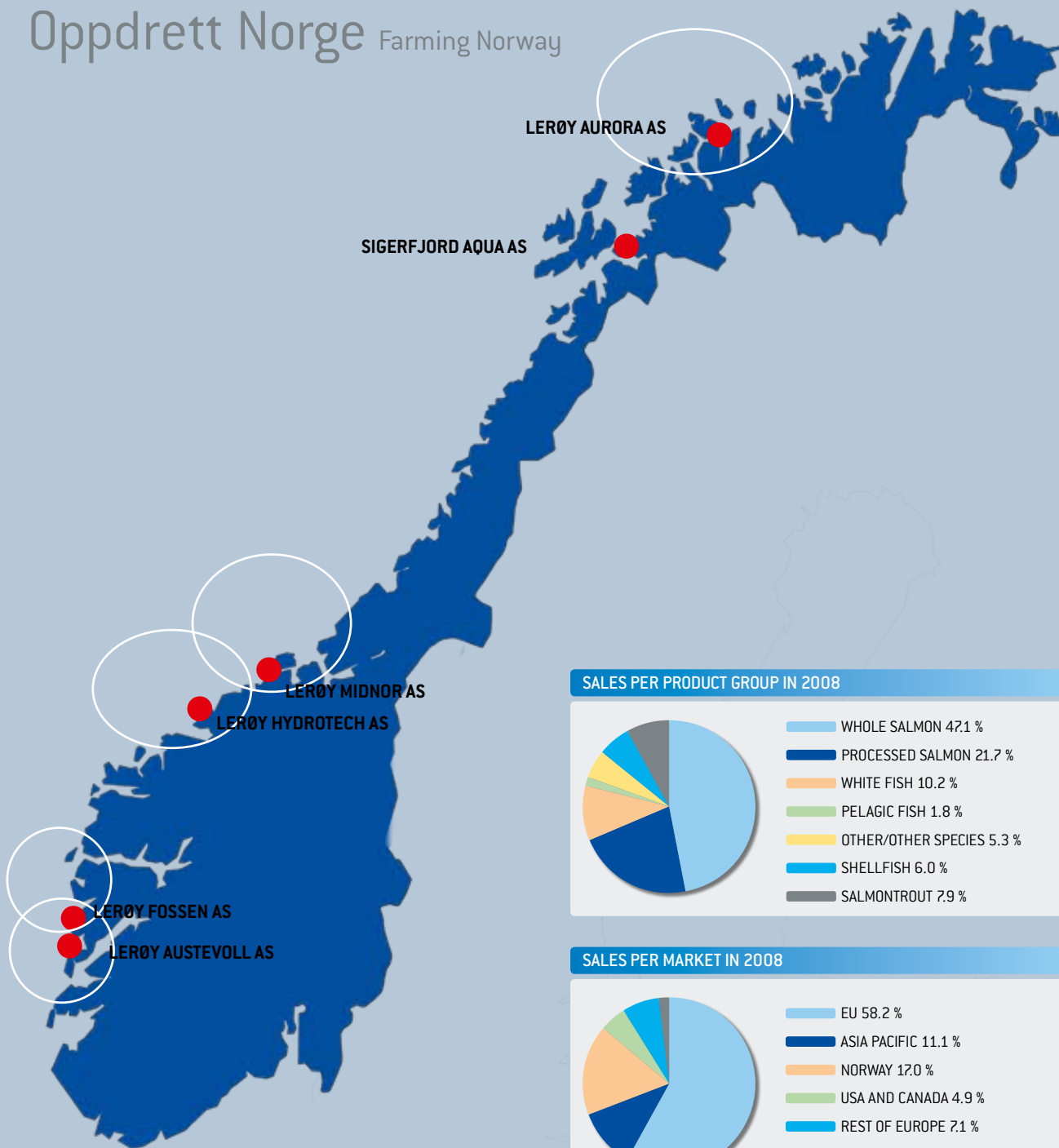
i seg selv være sterkt medvirkende til at vi klarer å redusere utslippet av klimagasser i årene som kommer. Den store internasjonale enigheten om behovet for å redusere utslipp av klimagasser viser at verdenssamfunnet mener alvor. Vi må derfor påregne å bli vurdert og sammenlignet med annen type produksjon av mat. Vi tror den økte bevisstheten vil hjelpe oss i vår hverdag til å finne fremtidsrettede løsninger på mange områder. Vi har stor respekt for det faktum at «føre var prinsippet» i valg av fremtidige løsninger må få større gjennomslag enn historien har vist til nå. Samtidig mener vi det er viktig å holde fast ved at det nytter å gjøre noe. Det er eksempelvis et faktum at verdens utslipp av såkalte KFK-gasser som skadet Ozon-laget nå er redusert med over 98 % siden 1980-tallet. Reduksjonen i utslipp av såkalt «sur nedbør» over Europa kan også trek-

kes frem som et eksempel på at det nytter. Internasjonale avtaler tuftet på kunnskap kombinert med synliggjøring av økonomiske vinning av å være «på lag med miljøet» vil trolig gi oss smarte løsninger på problemer som i dag synes uovervinnelige.

Verdens befolkning har behov for stadig mer mat, særlig helsefremmende sjømat. Fremtidig vekst i marin matproduksjon er avhengig av en bærekraftig forvaltning innenfor globale fiskerier samt vern av havet som økologisk system. Kvotesystemer må være basert på forskning og erfaring og nasjoner og virksomheter må lojalt etterleve de til enhver tid gjeldende reguleringsregimer. Videre er vi avhengige av nasjonale og internasjonale avtaler og eller reguleringer som sikrer at havet og havområdene også i fremtiden er egnet til matproduksjon.

Helge Singelstad
Group CEO
Lerøy Seafood Group

Oppdrett Norge Farming Norway



Company	Ownership share	Licences No	Mill. smolt individuals	2007 GWT	2008 GWT	2009E GWT
Lerøy Midnor AS	100 %	30	9.5	29 200	29 100	35 000
Lerøy Aurora AS	100 %	17	5.0	17 100	17 200	20 500
Lerøy Fossen AS	100 %	7	4.2	9 100	6 500	10 000
Lerøy Hydrotech AS	100 %	24	7.0	20 100	23 000	22 000
Lerøy Austevoll AS*)	100 %	27	10.0	13 400	16 900	22 500
Total Norway		105	35.7	88 900	92 700	110 000

■ Consolidated, farming
 *Acquisition 2007, consolidated from 010407
 **Lerøy Seafood Group's share

Dette er Lerøy Seafood Group

This is Lerøy Seafood Group

Konsernet Lerøy Seafood Group kan spore sine aktiviteter til slutten av 1800-tallet. Da startet fiskerbonden Ole Mikkjel Lerøen med salg av levende fisk på fisketorget i Bergen. Fisken hadde han delvis fisket selv og delvis kjøpt av fiskerkolleger. Fisken ble slept i fiskekister etter Ole Mikkjel Lerøens robåt fra Lerøy til torget i Bergen, en rotur på 6 til 12 timer alt etter vind og strømforhold.

Aktivitetene til Ole Mikkjel Lerøen utviklet seg gradvis til å omfatte detalj-utsalg i Bergen, omsetning av levende skaldyr og en gryende eksportforretning. I 1939 gikk to av hans ansatte, Hallvard Lerøy sr. og Elias Fjeldstad, i gang med det som i dag er konsernets største salgsselskap - Hallvard Lerøy AS. Siden starten har dette selskapet vært en pionerbedrift innenfor en rekke områder i norsk fiskerinæring. Hovedfokus har hele tiden lagt på utvikling av markeder for sjømat og svært ofte har bedriften vært først i nye markeder, eller først ute med å kommersialisere

nye fiskesorter. Pionerånden er fortsatt høyst levende i konsernet.

Konsernet har siden 1999 investert betydelige midler i ulike nasjonale og internasjonale virksomheter. Konsernet overtok samtlige aksjer i Lerøy Midnor AS ved slutten av 2003, i Lerøy Aurora AS i 2005, Lerøy Fossen AS og Lerøy Hydrotech AS i 2006. I 2007 økte konsernet oppdrettsvirksomheten ytterligere ved oppkjøpet av Lerøy Austevoll AS. Konsernets investeringer i nedstrømsaktiviteter i samme periode har gjort konsernet til en nasjonal og internasjonal distributør av fersk fisk. Samlet har disse investeringene som er gjennomført over en tiårsperiode gjort at konsernet i dag fremstår som et helintegrert sjømatkonsern med store muligheter til å utvikle seg videre. Konsernet har ved utgangen av 2008 1.425 ansatte. I 2008 økte Austevoll Seafood ASA sin eierandel i Lerøy Seafood Group fra 33,34 % til 74,93 % gjennom en pliktig tilbudsprosess.

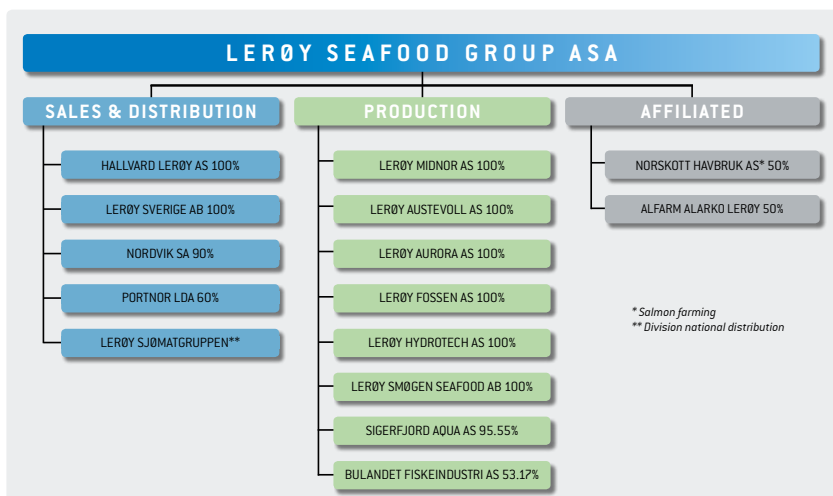
LERØY SEAFOOD GROUP

The concern Lerøy Seafood Group can trace its origin back to the end of the eighteen hundreds when Ole Mikkjel Lerøen rowed his fish to town and gradually expanded his fish delivery to include a retail business in Bergen, sale of live shellfish and a budding export business.

Hallvard Lerøy AS was started in 1939 and the company's focus has always been on development of seafood markets and, very often, the company has been the first in new markets or the first to commercialise new fish species.

Since 1999 the concern has invested significantly in downstream activities and has grown to become an important national and international distributor of fresh fish. At year's end 2008 the concern had a total of 1425 employees in production and process facilities along the Norwegian coast, the main office in Bergen, and in processing companies and sales offices abroad.

The pioneer spirit is still very much alive in Lerøy Seafood Group and environmental protection has been one of the company's fundamental policies since the days of Ole Mikkjel Lerøen.





Miljøpolitikk Environmental policy

Lerøy Seafood Group er et av verdens største konsern innen sjømat. Vi lever av det som produseres i havet og er avhengig av at ressursene forvaltes på en forsvarlig måte som gjør oss i stand til å selge sjømat også i framtiden. Ledelsen i Lerøy Seafood Group vil gjøre sitt ytterste for å sikre at produktene som produseres og kjøpes er i henhold til de regler og krav som gjelder for næringen.

Videre vil vi tilstrebe de mest miljøvennlige og bærekraftige løsninger for våre produkter gjennom et tett samarbeid

med våre kunder og hovedleverandører av fiskefôr og transport.

Lerøy Seafood Group vil kontinuerlig søke forbedringer som kan redusere forurensing og bidra til å bevare miljøet.

Våre ansatte vil fokusere på de miljømål som er satt og miljø vil være et av Lerøy Seafood Group sine hovedfokusområder i årene framover både i forhold til våre ansatte og i forhold til våre produkter.

ENVIRONMENTAL POLICY

Lerøy Seafood Group is one of the world's largest suppliers of seafood and the ocean and its resources constitute the very foundation of our business. We must therefore ensure that these resources are being responsibly and sustainably managed so that we may continue to sell seafood in the future. Our environmental guidelines demand not only that we comply with all public requirements, but also that we contribute to the development of our industry to gradually make our activities more environmentally benign. It is in answer to these guidelines that we recirculate the water in our smolt production and carefully assess the sustainability of each new fish farming location. Lerøy Seafood Group is a formidable user of transportation services for bringing raw materials to production facilities and finished products to customers all over the world. But since economic and environmental logistics demand long-term thinking, we also need long-term alliances with suppliers and customers. On the practical level, this enables us to reduce our use of throw away packaging, increase net weights, take bulk deliveries of fish feed, select the transport company with the lowest emissions, etc.

All our employees will have focus on our quantified environmental goals. To ensure that the goals are achieved, internal training and awareness programmes will be priority areas in Lerøy Seafood Group in the years ahead. Hallvard Lerøy AS will preferably use passenger rather than cargo planes. Swedish processing plants will reduce wastage in production.

Lerøy Seafood Group will encourage and enable employees to get more physical exercise and to cycle to and from work.

Kvalitetsmål Quality goals

Lerøy Seafood Group - production	2008	Goal 2009
Number Salmon/trout escaped*	50	0
Feed factor	1.18	1.13
Feed used (kg)	148 036 851	168 542 000
Antibacterial agents in feed (kg)	136.53	<100
Anti parasite agents in feed (kg)	2.28	<2.0
Energy used in processing (kwt/kg)	0.31	0.26
Water used in processing (litres per kg)	4.2	3.9
Paper used (kg)	12 890	9 870
Packaging used (kg/1000 kg product)	0.03	0.027

* Innmeldt til fiskeridirektoratet en rømming på 50 fisk hos Lerøy Aurora AS, ventemerdanlegg - gjenfangst > 90%.

Lerøy Seafood Group, sale / distribution	2008	Goal 2009
Number of direct trucks	58%	70%
Increased sale of processed fish		25%
Reduced wastage		50%
Increased sale of environmental products		10%
Preferably use of passenger rather than cargo planes.		

	Lerøy Allt i Fisk		Lerøy Stockholm		Lerøy Nordhav		Lerøy Smögen	
	2008	2009	2008	2009	2008	2009	2008	2009
Waste, tons	5.69	5.4	6.4	6	271.2*	x	10	9.5

*= Total all wastage. Number of kilos used from January 09 [earlier reported in SEK]

Lerøy Seafood Group skal oppfordre sine ansatte til å mosjonere mer og spesielt sykle, gå, ta bussen eller samkjøre til jobb.



Miljøorganisasjon Environmental organisation

I Lerøy Seafood Group er miljø organisert som vist på figuren. Øverste ansvarlige leder for miljø er konsern leder. I det enkelte datterselskap er daglig leder ansvarlig for miljø mens kvalitetsleder er ansvarlig for den daglige oppfølging i selskapene. I Lerøy Seafood Group er det opprettet ulike kompetansegrupper. De ulike kvalitetslederne er samlet i en egen kompetansegruppe for kvalitet og miljø. En representant fra denne gruppen møter jevnlig representanter for de andre kompetansegruppene der blant annet kvalitet og miljø står på agendaen.

Lerøy Seafood Group har kompetansegrupper innen:

- Kvalitet og miljø
- Matfiskproduksjon
- Settefiskproduksjon
- Fiskehelse
- Industri
- Økonomi

Kompetansegruppene rapporterer til konserndirektør produksjon.

Beredskapsgruppe

Beredskapsgruppen består av representanter fra ledelse, produksjon, marked, kvalitet og miljø. Gruppen har det øverste ansvar, innad og utad, i forhold til kommunikasjon, håndtering og gjennomføring av aktuelle utfordringer / kriser som måtte inntreffe gjennom ulike kravsettere. Disse kravsetterne kan være:

- Media
- Kunder
- Myndigheter
- Organisasjoner
- Forbrukere
- Internt ved ulykker/kriser som rammer ansatte

Det er utarbeidet en egen instruks for beredskapshåndtering og tilbaketrekking av produkter.

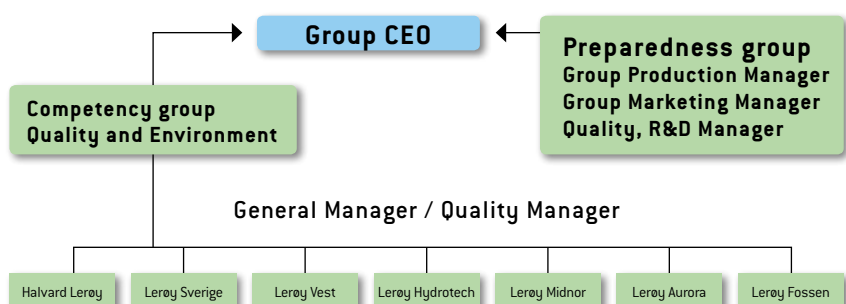
ENVIRONMENTAL ORGANISATION

The Group CEO is ultimately responsible for the concern's internal and external environments. In each subsidiary the general manager is responsible, while the quality assurance manager is responsible for day-to-day environmental work and follow-up.

The various quality assurance managers constitute a special competency group for quality and environment. A representative from this group meets regularly with representatives from other competency groups when quality and environment are on the agenda.

A preparedness-group has been established with responsibility for internal and external communication, handling of challenges and crises and implementation of corrective measures.

A separate instruction has been prepared for crises preparedness and handling, as well as for recalling products suspected of contamination.





Sporbarhet Traceability

Lerøy Seafood Group er opptatt av matvaresikkerhet og tilstreber full sporbarhet på alle produkt. På oppdrettet fisk kan kunden gå inn via Lerøy Seafood Group sin hjemmeside, www.leroy.no, å hente ut sporbarhetsinformasjon på aktuelle produkt solgt gjennom Hallvard Lerøy AS.

Dagens system følger fisken fra rogn til ferdig pakket vare. Ved pålogging vil en få tilgang til detaljert informasjon om produktet gjennom hele verdikjeden. Alle data legges inn i konsernets database og kan videre hentes ut ved

forespørsel gjennom sporbarhetssystemet.

Erfaringer fra kjøttindustrien i Europa og i andre verdensdeler har satt økt fokus på mattrygghet. Både myndigheter og konsumenter stiller strenge krav til mattrygghet. Konsumenten ønsker sikkerhet for at maten er trygg.

Lerøy Seafood Group har i mange år jobbet målrettet med kvalitetssikring og har bygd opp et kontrollsystem som bygger på Global Gap, MSC, HACCP, BRC og ISO 9001.

GlobalGap GlobalGap

Produksjonsselskapene i Lerøy Seafood Group har valgt en Global Gap standard. Lerøy Hydrotech AS, Lerøy Midnor AS og Lerøy Aurora AS er alle sertifisert etter denne standarden, mens Lerøy Austevoll AS og Lerøy Fossen AS har som mål å oppnå sertifisering i løpet av våren 2010.

Global Gap er en standard som ivaretar miljø i forhold til produksjon og i forhold til de ansatte som jobber i produksjonen.

- The Global Partnership for Safe and Sustainable Agriculture

Omfanget av standarden
Rogn - Smolt - Matfisk - Produksjon

Standarden dekker produksjonsprosessen fra rognstadiet til avliving av fisken

- GLOBALGAP standarder finnes på følgende områder:
- Frukt og Grønt
- Blomster og prydbusker
- Integriert jordbruk – moduler for sau, svin, storfe, fjærkre og meieri

- Kaffe
- Integriert akvakultur – laks og ørret
- Under utarbeidelse: pangalius, shrimp, tilapia

Fokusområder:

- Matvaresikkerhet: Standarden er basert på matvaresikkerhetskriterier, oppnådd ved anvendelse av generiske HACCP prinsipper.
- Miljø: Standarden består av miljømessig beskyttelse og "Good Aquaculture Practices" som er utviklet for å minimere negative innvirkninger av akvakulturproduksjon på miljøet.
- Helse, sikkerhet og velferd for ansatte: Standarden etablerer et globalt nivå av yrkesmessige helse- og sikkerhetskriterier på anleggene, så vel som forståelse for og ansvar vedrørende sosialt relaterte temaer. Dette er dog ikke erstatning for grundige revisjoner for etisk sosialt ansvar.
- Fiskevelferd: Standarden etablerer et globalt nivå for fiskevelferds kriterier på anleggene.

TRACEABILITY

Food safety is a priority in Lerøy Seafood Group and we are working to ensure 100% traceability of all products. Our present system follows the fish from roe to packaged goods. By logging on, anyone can get detailed information about the product through the entire value chain. For farmed fish the customer can go to Lerøy's home page, www.leroy.no, and retrieve tracing information about products sold by Hallvard Lerøy AS. Consumers and authorities place stringent requirements on food safety. Lerøy Seafood Group has therefore developed a quality control and assurance system based on GlobalGAP, MSC, HACCP, BRC and ISO 9001.

GLOBALGAP

The production companies in Lerøy Seafood Group have adopted the so-called GlobalGAP standard. Lerøy Hydrotech AS, Lerøy Midnor AS and Lerøy Aurora AS are all certified according to this standard, while Lerøy Austevoll AS and Lerøy Fossen AS plans to be certified in the spring of 2010. GlobalGAP is primarily a standard for environmental conditions in our production activities and for the working environment for our employees there.

Focus areas

Food safety: The standard is based on criteria for food safety developed from the application of generic HACCP principles.

Environment: The standard is in two parts, one for environmental protection and one for Good Aquaculture Practices (GAP) developed to minimise negative environmental impacts of aquaculture. Employees' health, safety and welfare: The standard sets forth global criteria for working environments and for workers' health and safety in the production facilities. The standard also contains guidelines for increased awareness and responsibility for social relations in the workplace. However, this should not be seen as a substitute for local company audits of internal and external social policies.

Fish welfare: The standard sets forth global criteria for a minimum level of fish welfare in production facilities.

THE VALUE CHAIN IN PRODUCTION OF FARMED FISH

Lerøy Seafood Group is active in all links of the value chain for production of salmon and trout.

Roe

Lerøy Seafood Group can produce 100 million fertilised eggs per year. Roe production takes place in the company's parent fish facility in Halså municipality in Nordmøre County. The production is GlobalGAP certified and roe production is subject to particularly stringent requirements to fish environment and health.

Smolt

Lerøy Seafood Group can produce 35.7 million smolt per year in its own subsidiaries. Smolt production takes place in an onshore facility in fresh water, where hatched larvae are delivered from producer to each smolt facility. Lerøy Seafood Group has regionalised its production of smolt in order to limit disease spreading and to achieve optimum transportation. The regionalisation strategy therefore has considerable environmental benefits.

Farmed fish

Production of salmon in the sea takes place in carefully selected locations. An optimum environment must have good flow of water and the correct temperature range, topography, oxygen content and exposure. The location must be approved by the fisheries authorities, environmental authorities and the coastal authorities before box seines and fish can be set out. The fish is continuously monitored in order to prevent environmental contamination and to ensure optimum growth, fish health and welfare.



Verdikjeden ved produksjon av oppdrettsfisk

The value chain in production of farmed fish

Lerøy Seafood Group er aktiv innen alle deler av produksjonskjeden innen produksjon av laks og ørret.

Rogn produksjon

Lerøy Seafood Group har en kapasitet til å produsere 100 millioner befruktete rognkorn per år. Produksjonen av rogn foregår ved selskapets stamfisk anlegg som befinner seg i Halså kommune på Nordmøre. Produksjonen er GlobalGap sertifisert og det stilles strenge krav til fiskehelse og miljø ved produksjon av rogn. Rognproduksjon skjer ved at stamfisk blir tatt på land i mai forut for stryking. Produksjon av rogn skjer i hovedsak i månedene oktober, november og desember. Rogn blir levert fra stamfiskstasjonen til settefiskanlegg ved øyeroغنstadiet. Utvikling av øyeroغن er temperaturbestemt og dette gir mulighet til fleksibel leveringstid

innenfor gitte rammer. Dette gjør at en i stor grad kan tilpasse produksjonen slik at en får optimal utnyttelse av kapasiteten i settefiskanleggene.

Smolt produksjon

Lerøy Seafood Group har gjennom sine datterselskap en kapasitet til produksjon av 35,7 millioner smolt. Smolt produksjon skjer i landbaserte anlegg i ferskvann hvor øyeroغن blir levert fra roغن produsent til det enkelte settefiskanlegget. Rogna klekker og yngelen startføres i settefisk anlegget. Den første smolten blir levert fra settefisk til matfisk lokalitetene 6-8 måneder etter klekking som såkalt høst smolt, den øvrige smolten fra denne årgangen blir overført til sjø våren etter som vårs smolt. Lerøy Seafood Group har i stor grad regionalisert sin produksjon av smolt dette for å hindre spredning av



Lerøy Austevoll AS, Kelvesteinen

Roe

eventuelle sykdommer, men samtidig og for å optimalisere transport, og er i stor grad selvforsynt med smolt innefor de tre regionene hvor vi har produksjon.

Matfisk produksjon

Produksjon av laks i sjø skjer på nøye utvalgte lokaliteter. Det som er viktig i forbindelse med valg av lokalitet er blant annet god vannutskifting, optimal temperatur, riktig topografi, riktig oksygeninnhold, riktig eksponeringsgrad. Når lokaliteten er valgt ut og godkjent av fiskerimyndigheter, miljømyndigheter og kystverk, plasseres merder (not og flyteinnretning) inn på lokaliteten for at fisken skal få et optimalt miljø. Alle deler av produksjonsutstyret er sertifisert etter egen standard for å sikre at anleggene tåler eksponering til det miljøet som er på den aktuelle lokaliteten. Etter en nøye vurdering av smolten for å avgjøre om den er klar for et liv i sjøvann, settes smolten ut i sjø. Produksjon på lokalitetene tar fra 12-20 mnd avhengig av temperatur, genetisk

Smolt

Farming

potensial og hvor optimal røkting og stell av fisken har vært i perioden. Fisken blir kontinuerlig overvåket for å unngå utslipp til miljø og for å sikre optimale tilvekst, fiskehelse og trivselsforhold for fisken.

Produksjon

Slakting og bearbeiding er her definert som produksjon som skjer i selskapets moderne fabrikker som er spesialtilpasset til matvareproduksjon og godkjent av de respektive myndigheter for slik produksjon. Fisken blir avlivet etter gjeldende regler for å unngå unødig lidelse samt å sikre optimal produktkvalitet. Lerøy Seafood Group har per i dag fem egne fabrikker for produksjon av alt fra sløyd hel laks til videreforedledede produkter innenfor ulike kategorier. Fabrikkene tilfredsstiller gjeldene regler med hensyn på utslipp til det ytre miljø.

Production

Production

Slaughtering and processing take place in modern factories designed for production of food and approved by the proper authorities. The fish is put to death in accordance with applicable rules to avoid unnecessary suffering and to ensure top product quality. The factories meet applicable requirements regarding discharges to the external environment.



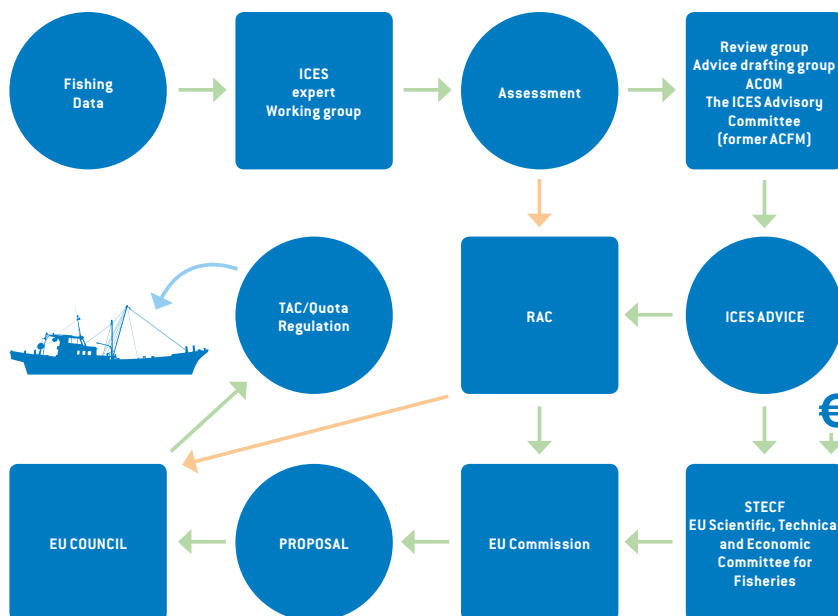
Fokusområder miljø

Environmental focus areas



Beskatning: Lerøy Seafood Group ønsker å påvirke de nasjonale myndigheter direkte eller indirekte gjennom våre forleverandører slik at kvoter som blir gitt i størst mulig grad er i

overensstemmelse med aksepterte vitenskapelige anbefalinger. (ICES, FAO, IMARPE etc) Prosessen som fastsetter de årlig kvotene på fangst av villfisk i nordøstatlanteren forvaltes som følger.



ENVIRONMENTAL FOCUS

In addition to its environmental focus on each link in the value chain, Lerøy Seafood Group also emphasises sustainable harvesting of pelagic species, whether the catch goes directly to the consumer market, or is used in production of fish feed to the aquaculture industry.

Harvesting: Lerøy Seafood Group wants to influence national authorities to ensure that allocated quotas reflect sustainable harvesting and, as far as possible, are in line with recognised scientific recommendations (ICES, FAO, IMARPE, etc.).

Raw material suppliers: In coming years Lerøy Seafood Group will play a more active role in collaboration with feed suppliers in order to ensure that they have sustainable operations. Also, Lerøy Seafood Group will make certain that environment is a criterion when selecting feed suppliers.

Fish farming / Processing: Lerøy Seafood Group has fish farming and processing in three separate geographical regions in Norway as well as processing in Sweden and France. We maintain a strong environmental focus on all these areas.

In the primary production, production of fish in sea, we focus particularly on fish feed, prevention of accidental release of fish, medication, fish welfare and an environmentally benign production.

Fish feed

Use of fish feed in Lerøy Seafood Group's fish-farming companies in 2008 and 2007:

Fish feed in LSG	2008	2007
Feed usage in tons	148 037	141 092
Produced tons		
salmon/trout	125 455	121 631
Feed factor	1.18	1.16

The goal for feed factor in 2009 is 1.12 tons of feed per ton of produced fish.

The feed factor is an important parameter for showing how efficiently we convert feed into fish. Salmon farming is exceptionally efficient compared with domesticated animals, where the feed factors for chickens and pigs are 2.0 and 3.5 respectively. The feed factor for salmon in Lerøy Seafood Group in 2008 was 1,18.

The following actions have been initiated in order to reduce the feed factor:

- Investment in better monitoring equipment
- Training of personnel
- Implementing a new location structure
- Reduced production of trout (trout normally has a higher feed factor than salmon)
- Reduced weight at slaughtering
- Improved fish health with special focus on salmon lice

In addition to this, we also monitor feed and fish for various types of bacteria, composition of fatty acids, amounts of omega 3 and omega 6, PCB, dioxins and the important nutrients docosahexaenoic acid (DHA) and eicosapentaenoic acid (EPA). Dioxin content in farmed salmon has declined significantly in recent years. This is due to increased use of vegetable oils in the feed and to a general global decline in dioxin pollution.

In 2008 the production of 1 kg of

Råvarer

Lerøy Seafood Group vil i årene framover ta en aktiv rolle sammen med våre fôrleverandører for å sikre at råvarer som benyttes i vårt fôr er basert på et bærekraftig fiske, samt bidrar i størst mulig grad til å gi et best mulig miljøregnskap i forhold til CO². Gjennom vår verdikjede er det under produksjon i sjø, primærproduksjonen, vi i størst mulig grad kan påvirke vårt miljøregnskap.

Grafen nedenfor viser hvordan de ulike leddene gjennom verdikjeden påvirker vårt miljøregnskap.

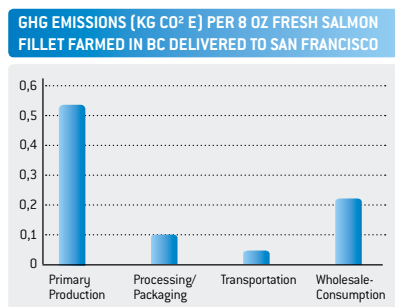
Fôrproduksjon

Lerøy Seafood Group jobber tett opp mot sine leverandører av fiskefôr. Dette arbeidet vil vi fortsette også i årene framover. Vi ønsker å jobbe for at råvarer som benyttes i fiskefôr optimaliseres på en måte som er til det beste både for fisken og for miljøet. Vi vil påse at våre leverandører driver miljøvennlig og at miljø står i front for de valg som gjennomføres.

Oppdrett/produksjon

Lerøy Seafood Group driver i dag oppdrett og videreføring i tre ulike regioner i Norge samt videreføring i Sverige og Frankrike. Innen alle disse områdene har vi sterkt fokus på miljø.

Når det gjelder produksjon i sjø er fiskefôr, rømming, medisiner, fiskevelferd og miljøvennlig produksjon alltid i fokus.



Peter Tyedmers, Dalhousie University, Ecotrust, SIK-Swedish Institute for Food and Biotechnology.

Fiskefôr

Innen oppdrett av laks og ørret er fiskefôr den viktigste enkeltkomponent i forhold til miljø og i forhold til kostnader. Lerøy Seafood Group er avhengig av at den fisken som benyttes i fiskefôret er forvaltet på en bærekraftig måte slik at vi som konsern vil kunne forsette å produsere sunn og god mat i et uendelig perspektiv. Det er viktig å understreke at fisk som ikke kan benyttes direkte til menneskelig konsum er best utnyttet gjennom å bruke den til oppfôring av andre fiskearter. Det unike med laksefisk er at den på en meget god måte bevarer de essensielle fettsyrene (EPA og DHA) som i gjentatte studier har vist seg å ha en dokumentert helsebringende effekt for mennesker. Det er derfor etter vår mening et paradoks når det hevdes at oppdrett av laks er problemet i forhold til utnytting av industrifisk, når en vet at 50 % av fiskemelet blir nytt til oppfôring av andre husdyr som for eksempel gris, kylling og andre varmblodige arter. Laks og ørret er suverene i forhold til det å videreføre den ressursen som industrifisk er, og bringer samtidig videre de sunne essensielle fettsyrene til menneskelig konsum.

Fôrfaktor

Fôrfaktor er en viktig parameter som sier noe om hvor godt vi klarer å utnytte fôret for omsetning til fisk som er produsert. Sammenlignet med andre husdyr er laks et fantastisk «husdyr», fôrfaktor for kylling er 2, for gris er den 3,5, mens den for laks i 2008 var 1,18 for Lerøy Seafood Group sine oppdrettselskap.

Følgende tiltak er iverksatt for å redusere fôrfaktor:

- Vi har investert i bedre overvåkingsutstyr
- Opplæring av personell
- Omlegging av lokalitetsstruktur
- Redusert produksjon av ørret, ørret har tradisjonelt høyere fôrfaktor enn laks

- Redusert vekt ved slakting
- Bedret fiskehelse med spesiell fokus på lakselus

Det er benyttet fiskefôr fra produsentene Ewos, Skretting og Biomar. Tabellene under viser utviklingen de siste årene på råvarer som er benyttet til fiskemel og fiskeolje.

Fakta om bruk av fiskefôr i Lerøy Seafood Group sine oppdrettselskaper i 2008 mot 2007.

FISH FEED IN LERØY SEAFOOD GROUP	2008	2007
Tons of feed used	148 037	141 092
Produced volume of salmon / trout	125 455	121 631
Feed factor	1.18	1.16
Goal for feed factor 2009 is 1.12		

Fish oil and fish meal by source in Lerøy Seafood Group's fish feed in 2007 and 2008

FISH MEAL		FEED SUPPLIER 1		FEED SUPPLIER 2		FEED SUPPLIER 3	
		2007	2008	2007	2008	2007	2008
Anchovy	Ansjoveta	13%	4%	23%	33%	32%	31%
Blue whiting	Kolmule	38%	24%	38%	23%	35%	34%
Capelin	Lodde	4%	1%	2%	1%	7%	2%
Herring	Sild	14%	17%	19%	20%	16%	15%
Sandeel	Tobis	3%	24%	3%	5%	1%	13%
Herring cuttings	Sildeavskjær	5%	6%	3%	6%	2%	1%
Sprat	Brisling	8%	7%	5%	2%	3%	2%
Trimnings	Avskjær			3%	2%	3%	2%
Mackerell	Makrell			3%	3%		
Horse mackerel	Hestemakrell			2%			
Jackmackerel		15%	17%				
	Stillehavsmakrell				4%		
Other species	Annet				1%	1%	
Total		100%	100%	100%	100%	100%	100%

FISH OIL		FEED SUPPLIER 1		FEED SUPPLIER 2		FEED SUPPLIER 3	
		2007	2008	2007	2008	2007	2008
Anchovy	Ansjoveta	19%	10%	24%	36%	18%	21%
Blue whiting	Kolmule	8%	8%	12%	7%	23%	10%
Capelin	Lodde	3%	3%	1%		1%	1%
Herring	Sild	17%	15%	35%	25%	27%	29%
Herring cuttings	Sildeavskjær	4%	5%	4%	7%	4%	23%
Sandeel	Tobis	9%	10%	3%	5%	8%	7%
Sprat	Brisling	17%	14%	18%	8%	6%	6%
Horse mackerel	Hestemakrell			1%		1%	3%
Jackmackerel		2%	3%				
Pilchard		9%	15%				
Menhaden		11%	15%		6%		
Other species		1%	2%		6%		
Trimnings	Avskjær			1%		12%	
Mackerell	Makrell			1%			
Total		100%	100%	100%	100%	100%	100%



Lerøy Smøgen Seafood AB

salmon or trout required app. 2.0 kg of wild fish towards 2,5 kg of wild fish in 2007. This figure is gradually declining due to increased use of vegetable raw materials.

Today Lerøy Seafood Group uses no genetically modified raw materials in its feed.

However, if fish is not used directly for human consumption, then, compared with the alternatives, salmon and trout are excellent vectors for bringing valuable marine protein and fish oils to people. We are genuinely proud to be part of such an industry and for being allowed to develop it even further.

Accidental release of fish in recent years Lerøy Seafood Group has invested significant amounts in upgrading the technical standard of fish farming facilities to prevent accidental releases of fish. The Group's goal is an escape rate of zero, and this applies to smolt as well as fish for consumption.

In 2008 Lerøy Seafood Group reported one single incident of accidental release of fish. Fifty fish escaped during unloading of a well-boat, but due to the

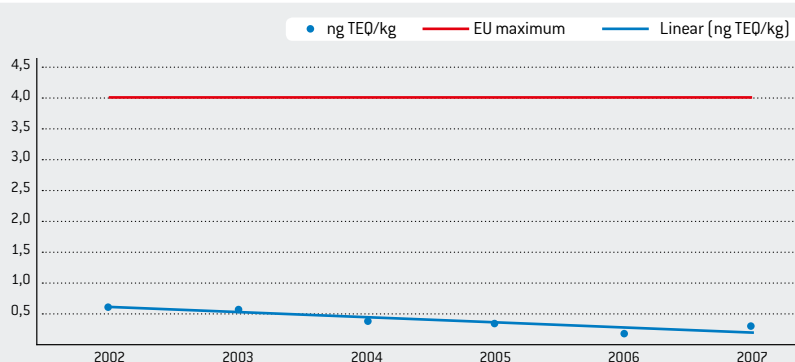
Basert på fôrproducentene sine egne opplysninger ble det i 2008 forbrukt ca. 2,0 kg villfisk for produksjon av 1 kg laks eller ørret mot 2,5 kg villfisk i 2007. Dette tallet er gradvis blitt redusert ettersom utviklingen går mot større innblanding av vegetabiliske råvarer. Utover dette kontrolleres fôr og fisk for ulike typer bakterier, fettsyresammensetning, mengde omega 3 og omega 6, essensielle fettsyrer DHA og EPA, tungmetaller samt PCB og dioksiner. Utvikling av dioksininnhold er meget positivt for laks, dette henger sammen med økt bruk av vegetabiliske råvarer, og med den generelle utvikling

av mindre forurensing i verden. Se figur for utvikling av dioksin nivå i laks de senere år.

Lerøy Seafood Group benytter i dag ikke råvarer i fôr som er genmodifisert.

Lerøy Seafood Group er helt avhengig av at fiske etter de bestander som inngår i fiskefôr er bærekraftige. Vi baserer oss på at myndighetene i de nasjoner som forvalter sine naturressurser gjør dette på en bærekraftig måte. Lerøy Seafood Group vil fremover engasjere seg sterkere innen dette feltet og stille krav til leverandører om at en

DEVELOPMENT OF DIOXIN CONTENT IN NORWEGIAN FARMED SALMON



EU's maximum permissible content of Dioxins in salmon [PCDD/F] is 4 ng TEQ/kg. Dioxin levels in Norwegian farmed salmon have been 5% - 10% of the EU maximum.

kontrollerer hvordan kvoter fastsettes og overholdes, samt hvordan fangstene benyttes. Når det er sagt, understreker vi igjen at dersom ikke fisk kan benyttes direkte til menneskelig konsum, er laks og ørret en fantastisk vektor for å bringe verdifullt marint protein og marine oljer frem til menneske sammenlignet med alle andre alternativer. Dette er vi stolte av å ta del i, samt å videreutvikle.

Grafen viser at vi på verdensbasis må sikre at våre resurser i havet er utnyttet på best mulig måte. Det er derfor viktig at det marine råstoff nyttes i den marine verdikjede. Her er oppdrett av laks en god bidragsyter sammenlignet med det å benytte marine råstoff som fôr til andre husdyr som kylling, gris osv.

Rømming

Reduksjon av rømming av fisk er et prioritert område innen alle oppdretts-selskapene i Lerøy Seafood Group. Det er i de senere år investert betydelige beløp i sikring av anlegg og forbedret teknisk standard, for at vi så langt som mulig sikrer konsernet mot rømming av fisk. Lerøy Seafood Group har som mål at absolutt ingen fisk rømmer fra våre anlegg. Det gjelder settefiskanlegg så vel som matfiskanlegg.

Det ble i 2008 registrert ett tilfelle av rømming hos oppdrettsselskapene i Lerøy Seafood Group. Dette var et tilfelle da det ble registrert og rapportert at 50 fisk rømte hos Lerøy Aurora AS ved los-sing av brønnbåt. Årsak var at en kobling på en slange røk. På grunn av anleggets beliggenhet ble 49 fisk gjenfanget med garn i etterkant av ulykken.

For øvrig ble det registrert to tilfeller med gnag av kjetting på not. Dette førte ikke til rømming, men en intern prosess som har resultert i sikrere oppdrett for fremtiden.

Lerøy Seafood Group sine oppdretts-selskaper, rapporterer alle hendelser som kan føre til eller fører til rømming til fiskerimyndighetene.

Mål for rømming i 2009 er 0 fisk.

characteristics of the location, 49 fish were later caught in nets.

Use of medicated feed (antibacterial agents)

Salmon is by far the healthiest animal produced for human food in Norway. In 2008 Lerøy Seafood Group used 148 037 tons fish feed and only 130 kg of medicine, which equals 0.000088% of total feed consumption. The goal is to maintain a restrictive use of medicated feed, but it will be used if necessary to combat bacterial diseases.

The goal for use of medicated feed in 2009 is < 100 kg.

We intend to reach this goal by increased focus on fish health, production patterns, better fish farming locations, as well as an evaluation of our vaccination programme and better use of vaccines.

Use of anti parasitic agents in fish feed in 2008 in Lerøy Seafood Group

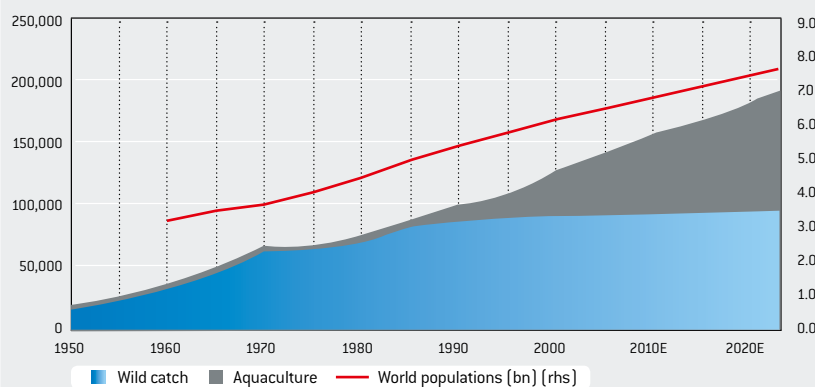
In 2008 Lerøy Seafood Group used 8.38 kg of the active substance Emamektin for treatment against salmon lice. This corresponds to 0.000057% of total feed consumption. The goal for use of anti parasitic agents in 2009 is < 8.0 kg.

We intend to attain this goal by increased use of wrasse, as well as a more concise and comprehensive strategy for combating salmon lice. Practical measures include coordinated delousing, letting certain locations lie fallow, and a new strategy for setting out smolt.

Sales/distribution

Lerøy Seafood Group sees a significant environmental potential in improved logistics and transportation patterns:

GLOBAL PRODUCTION OF SEAFOOD (1950–2025) (1,000MT)



Truck

The goal is to increase the amount of seafood per truck and to send more seafood trucks directly from processing to customer (today Lerøy Seafood Group reloads to some extent).

Plane

Planes represent a mode of transportation with a considerable environmental footprint. Japan, China and USA are some of our markets where air cargo is necessary for delivering fresh products. In order to reduce environmental pollution, Lerøy Seafood Group will use passenger planes instead of cargo planes whenever possible. Another solution can be to select a transport supplier with a modern, less polluting fleet of planes, or to use the least polluting planes offered by existing transportation suppliers.

Train

Lerøy Seafood Group uses trains to collect fish from several locations in Norway, and although the Group experiences unsatisfactory capacity in certain areas, it will endeavour to increase its train transportation share.

Boat

Today Lerøy Seafood Group transport most of the frozen fish by boat and will continue to do so in the future.

With a strong focus on environmentally benign logistics, the Group will collaborate with its transportation services providers to reduce the environmental impact of this activity.

Customers

At the end of the logistical chain, Lerøy Seafood Group intends to work closely with its customers to coordinate deliveries and thereby improve product freshness and quality. The goal is: Lerøy in all kitchens, also in the future.

Bruk av medisinfôr (antibakterielle midler) i Lerøy Seafood Group

Laks er det klart friskeste "husdyret" av de arter som det blir produsert mat av i Norge. Det ble i 2008 benyttet 148 000 000 kg fiskefôr i Lerøy Seafood Group. Av dette ble det benyttet 136 kg medisin. Det er 0,000088 % av totalt fôr forbrukt. Vårt mål er å ha et restriktivt forbruk av medisinfôr. Men dersom det er nødvendig i forbindelse med at fisk skal bli frisk fra en bakteriesykdom, vil det bli brukt.

Mål for bruk av medisin i fiskefôr i 2009 er < 100 kg.

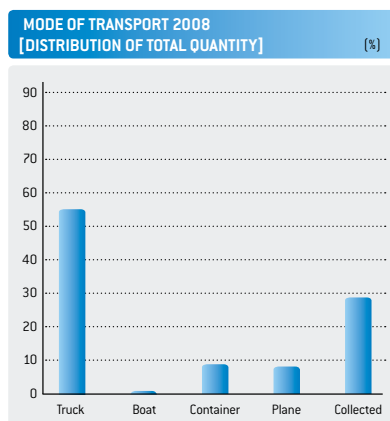
Målet skal nåes gjennom økt fokus på fiskehelse, driftsmønster, kvalitet på lokaliteter samt evaluering og riktigere bruk av vaksiner.

Bruk av antiparasitt midler i fiskefôr i 2008 i Lerøy Seafood Group

Det ble i 2008 benyttet 8,38 kg aktiv substans emmamektin for behandling mot lakselus. Dette er 0,000057 % av fôr forbrukt.

Mål for bruk av antiparasitt middel for 2009 er < 8,0 kg

Målet skal nåes gjennom økt bruk av leppefisk, samt en bedre og mer helhetlig strategi i forhold til kampen mot lakselus der vi kan nevne felles koordinerte avlusninger, områdebrakklegging og endrede utsettsstrategier som viktige stikkord.



Salg/distribusjon

Innen dette området er det selvfølgelig transport/logistikk som står i fokus.

Bil

Vi ønsker å øke mengden sjømat pr. bil som transporterer sjømat for oss. I tillegg ønsker vi å sende flere direkte biler med sjømat fra produksjonsanlegg til kunde. Vi har i dag en del biler som går innom vårt hovedlager for omlasting.

Fly

Fly er den transportmetoden som i størst grad bidrar negativt i forhold til miljø. Japan, Kina og USA er noen av våre markeder der flytransport er påkrevd ved levering av ferske produkter. Ved levering av sjømat til markeder som krever flytransport vil vi i størst mulig grad søke løsninger som er mest mulig miljøvennlig. Et slikt tiltak kan være å bruke rutefly framfor cargofly. Et annet tiltak kan være å samarbeide tett med flytransportøren for å få benyttet en best mulig flypark i forhold til forurensing.

Tog

Vi benytter tog som transportmetode på innhenting av fisk fra flere destinasjoner i Norge. Vi opplever imidlertid at kapasiteten på dette området ikke er god nok. Vi vil imidlertid jobbe med å øke vår andel transport på tog.

Båt

I dag er det frossen sjømat som transporteres med båt.

Vi vil ha fokus på miljøvennlig logistikk framover og vil samarbeide tett med våre hovedleverandører på distribusjon for at vi skal bidra til en miljøvennlig utvikling på dette området.

Hallvard Lerøy AS er det største salg og distribusjonsselskapet i Lerøy Seafood Group. I 2008 fordelte transporten her seg som grafen viser.



Lerøy Hydrotech AS, Lid i Halsafforden

Kunde

Vi ønsker å samarbeide tett med våre kunder for at vi sammen skal jobbe for å opprettholde en bærekraftig næring. Målet er Lerøy på alle kjøkken, også i framtiden.



Skåla opp 2008

Menneskene i Lerøy

The people in Lerøy

Lerøy Seafood Group består av en gruppe mennesker med høy kompetanse, godt humør og stor arbeidslyst. Det er en arbeidsdyktig gjeng som alle føler på "Lerøy ånden" fra tid til annen. Fordeling av kvinner og menn framkommer i tabellen.

	No. of women	No. of men	Total
Lerøy Aurora	47	145	192
Lerøy Midnor	76	156	232
Lerøy Hydrotech	40	144	184
Lerøy Fossen	52	37	89
Lerøy Vest	5	93	98
Lerøy Sverige (group)	50	66	116
Lerøy Smøgen Seafood	30	63	93
Hallvard Lerøy	74	60	134
Euro Salmon	13	12	25
Fish Cut	17	17	34
Other entities	67	161	228
Total	471	954	1 425
	33%	67%	100%



WORKING ENVIRONMENT - THE PEOPLE IN LERØY SEAFOOD GROUP

The companies in the production/distribution segment in Lerøy Seafood Group had a total of 1 425 employees at the end of 2008. Of these, 471 were women and 954 were men. The working environment is regarded as good, but we still work continuously to improve the employees' health and safety conditions. It is a clear priority for Lerøy Seafood Group to reduce accidents, near accidents and absence due to sickness to a minimum:

Accidents / injuries:

Near accidents / injuries 2008	471
Near accidents / injuries Goal 2009	685*
Accidents 2008	40
Accidents Goal 2009	8

* Improved reporting in order to avoid injuries.

Absence due to illness	2008	2008	Goal 2009	Goal 2009
	Short [%]	Long [%]	Short [%]	Long [%]
Lerøy Aurora	0.6	6.38	0.5	2.5
Lerøy Midnor	2.3	3.8	2	2
Lerøy Hydrotech	2.1	4.6	2	2
Lerøy Fossen	5.6	5.2	3	4
Lerøy Vest	0.3	3.6	0.3	2.2
Lerøy Allt i Fisk	1.41	2.8	1.3	2.6
Lerøy Stockholm	0.8	2.04	0.75	1.9
Lerøy Nordhav	0.81	1.41	0.8	1.4
Lerøy Smøgen Seafood	1.5	3.1	1.5	3.0
Hallvard Lerøy	0.8	2.9	0.8	2.5
Euro Salmon	2.09	5.10	0.20	0
Fish Cut	1.70	4.75	0.29	1.22
Total illness absence LSG	2.7	3.6		

Injuries / accidents	Reported near accidents 2008	Reported near Accidents goal 2009	Accidents 2008	goal 2009
	Total Lerøy Seafood Group	471	685	40

De ulike selskapene i Lerøy Seafood Group har egne tillitsvalgte som ivaretar det formelle samarbeidet mellom bedrift og de ansatte. Når det gjelder organisasjonen for øvrig, så satser Lerøy Seafood Group på en åpen organisasjon med et best mulig arbeidsmiljø for sine ansatte.

Den enkelte bedrift gjennomfører ulike typer arrangement. Arrangementene som gjennomføres kan være familiearrangement, sosiale tilstelninger, motivasjonssamlinger eller samlinger av mer sportslig karakter.



Miljøregnskap Environmental accounting

Lerøy Seafood Group har foreløpig valgt å ikke lage et miljøregnskap i forhold til CO² ekvivalenter som påføres miljøet ved produksjon av våre produkter. Vi har imidlertid en kontinuerlig vurdering av dette. Flere ulike land har startet å merke sine produkter med CO² forbruk. Det er imidlertid ikke etablert en standard foreløpig på hvordan dette, skal gjennomføres. Uten en standardisert merking av CO² vil det, slik vi vurderer dette, kunne skape usikkerhet for forbruker dersom man ønsker å sammenligne den CO² merkingen som påføres produktene.

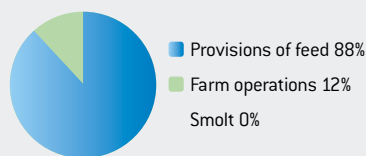
I en verdikjede blir det forbrukt en del ressurser samtidig som det slippes ut en del gasser gjennom produksjonskjeden. De ulike ressursene som benyttes samt slippes ut regnes om til CO² ekvivalenter og gir et miljøregnskap. Avhengig av hvor man befinner seg i kretsløpet vil mengde CO² som påvirker miljøet være forskjellig. Det er svært viktig at vi er klar over at produktet påvirker miljøet med totalsummen av CO² gjennom hele kretsløpet. Et eksempel: Dersom man merker produktet ut av butikk vil en rå lakseporsjon merkes med en lavere CO² verdi enn en varm lakseporsjon som du finner i varm disken. Men dersom du ser hele kretsløpet under ett, så vil den varme lakseporsjonen som regel komme bedre ut enn den kalde, fordi den mest sannsynlig er varmet i en industriovn i butikken. Tar du en kald lakseporsjon hjem på kjøkkenet og varmer den i en vanlig stekeovn vil CO² verdien bli høyere. Dette vil nok ikke

den vanlige forbruker være i stand til å vurdere. Det vil derfor være en fordel at man får en standard for hvor langt i kretsløpet man skal gå når man regner ut CO² verdien og merker denne på produktet.

Figuren viser hvor viktig fiskefôr er for miljøregnskapet under produksjon.

RESULTS - FARMING SYSTEMS

Within conventional farming system, feed provision is key. Relative contributions to GHG emissions per live tonne of farmed Atlantic salmon produced in BC (total emissions 2.1t CO² eq./tonne)

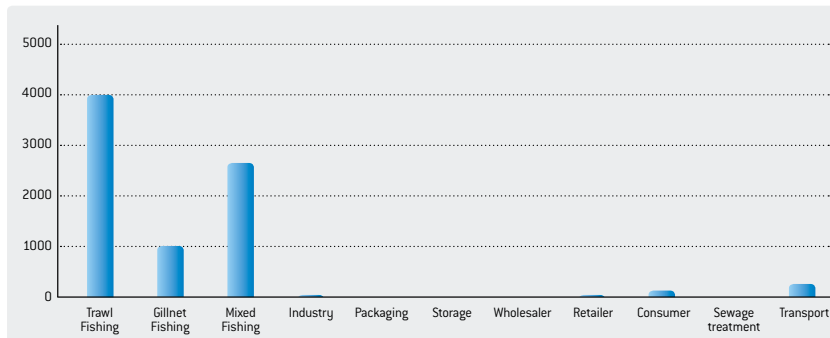


Peter Tyedmers, Dalhousie University, Ecotrust, SIK-Swedish Institute for Food and Biotechnology.

Salg av villfisk

Lerøy Seafood Group kommer i løpet av 2009 til å gjennomføre en evaluering av de ulike villfiskartene som selges gjennom våre salgsselskap. På bakgrunn av dette skal det gjennomføres en evaluering av videre salg av de ulike artene. Vi er opptatt av å opprettholde et bærekraftig fiske og ønsker ikke å bidra til å selge arter som ikke er forvaltet på en forsvarlig måte. Med tanke på CO² er det fanstmåte og fangstmetode som er avgjørende i tillegg til beskatning.

GLOBAL WARMING POTENTIAL (CO² EQUIVALENTS/FU)



Ziegler, F., Nilsson, P., Mattsson, B., Walther, Y., 2003 Life Cycle Assessment of frozen cod filets including fishery - specific environmental impacts. *Int. J. LCA*. 8(1): 39-47.

ENVIRONMENTAL ACCOUNTING

Production

A number of countries are now marking their products with CO² values even though no standard procedure exists for how this should be done. Energy-carrying resources are used throughout the value chain, while gasses are emitted at the same time. These are converted to CO² equivalents, which are used in environmental accounting. The amount of carbon dioxide impacting the environment will therefore differ from place to place in the chain and this may confuse consumers when they compare the markings on different products. Lerøy Seafood Group has therefore decided not to make a CO² account for the time being, but the policy is under continuous assessment.

Sale of wild fish

In 2009 the Group will analyse the various wild fish species sold through our sales offices. Based on the data we obtain, we will make decisions as to future sale of some of these species. As regards CO², the fishing method is the decisive variable, while for species survival it is the intensity of exploitation. Lerøy Seafood Group wants to maintain sustainable harvesting and does not wish to sell fish species that are not responsibly managed.

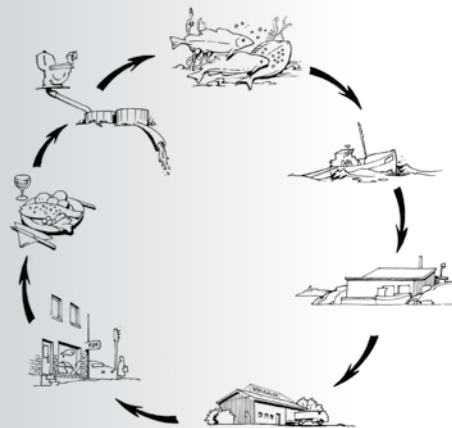


FIG: Value chain, illustration from Juergen ASP.



LERØY

Lerøy Seafood Group ASA
Bontelabo 2, P.o.Box 7600
N-5020 Bergen, Norway

www.leroy.no



Rapporten er trykket på miljøgodkjent papir.
The Report is printed on environmental approved paper.