



Bærekraft i alt vi gjør!

SalMars rapport om miljø- og samfunnsansvar 2014

Innhold

GRI-rapport 2014

1 Passion for Salmon	5	6 Arbeidsoppgaven er ikke avsluttet før mottakeren er fornøyd	28
Rammer for rapporten	5	Verdikjeden	29
2 SalMar tar ansvar	6	Kunder	29
3 Bærekraft i alt vi gjør	9	Produkter	29
Kjernevirksomhet og virksomhetsområder	9	7 Alt vi gjør i dag skal gjøres bedre enn i går	32
Oppdrettens ABC	10	Forskning og utvikling	33
Dette er SalMar	14	Økt satsing på genetikk	33
SalMar around the world	16	Sikrere arbeidsplasser	33
Ledelse av arbeidet med bærekraft	18	FoU – rømming av fisk	33
4 Vi bryr oss	20	Teknologi og menneske	34
Medarbeidere	20	Miljødokumentasjon	35
Samfunn	21	8 Fokuser på løsningen	36
Varsling og forretningsetikk	22	Medvirkning fra ansatte	37
5 Jobben vår i dag er avgjørende for vår felles suksess	23	Bærekraftig smoltproduksjon	37
Forebygge og begrense rømming	24	Innovasjonsarbeid knyttet til fôr og fôring	38
God fiskevelferd	24	Produksjon av egen rensefisk	38
Grønne tillatelser	25	InnovaMar fra drøm til virkelighet	39
Effektiv fôrutnyttelse	26	Produktutvikling og emballaseløsninger	40
Utslipp	26	Utnyttelse av råstoff, Nutrimar AS:	40
		Havbasert oppdrett på laksens betingelser	41
		GRI-indeks	42





1 Passion for SALMON

SalMar er en av verdens største produsenter av oppdrettslaks og verdens største produsent av økologisk laks. Selskapet har som mål å være den mest kostnadseffektive produsenten av laks. Målet kan kun nås gjennom bærekraftig biologisk produksjon. SalMar har valgt å etablere en ny visjon i 2014: "Passion for Salmon"

Gjennom flere års prosesser og bearbeiding, har SalMar kommet fram til følgende postulat som gjenspeiler kultur, verdier og holdninger:

- **Alt vi gjør i dag skal gjøres bedre enn i går**
- **Arbeidsoppgaven er ikke avsluttet før mottakeren er fornøyd**
- **Fokuser på løsningen**
- **Jobben i dag er avgjørende for vår felles suksess**
- **Vi bryr oss!**
- **Bærekraft i alt vi gjør**

Rammer for rapporten

Rapporten omfatter SalMars norske virksomhet, der konsernet hadde >50% eierandel og driftsansvaret i 2014. SalMar har tidligere gjort rede for flere bærekraftsaspekter i årsrapporter, men dette er den første rapporten som kun omhandler miljø og samfunnsansvar.

Rapporten følger GRI (Global Reporting Initiative) versjon G4 og vil bli fulgt opp med årlige rapporter. Eventuelle spørsmål om denne utgaven rettes til IR-ansvarlig Runar Sivertsen og samfunnskontakt Alf Jostein Skjærvik.

Postulatene er en rød tråd gjennom denne rapporten, og setter rammene for oppbygging og inndeling. Hvert kapittel innledes med en kort tekst som knytter innholdet til et av postulatene.

2 SalMar tar ansvar

Da jeg startet i SalMar i 1996 var vi omkring 90 ansatte, i dag er vi nærmere 1000 ansatte. Økningen og utviklingen forteller meg i hvert fall to ting. Det er mye som er gjort riktig siden starten i 1991, og ikke minst at de som har vært med fra begynnelsen og de som har kommet til underveis har gjort en strålende jobb for SalMar. Veksten viser også at vi jobber i en fremtidsnæring – en næring som av mange var spådd en snarlig død rett etter fødselen for vel 40 år siden. Takket være hardt arbeid fra mange og ikke minst gründere som har hatt visjonene og en enorm tro på det de har holdt på med, er mange av utfordringene overvunnet.

SalMar driver sin virksomhet i ren og vakker natur. Vi har rik tilgang på naturressurser som rent vann og energi, og fisken vi produserer er tilpasset lys og temperatur langs kysten av Norge. Dette er fordeler vi setter stor pris på og forvalter med ærbødighet. Når SalMar nå publiserer sin første rapport om bærekraft og samfunnsansvar, er en del av hensikten en intern bevisstgjøring om det gode bærekraftsarbeidet som er lagt ned gjennom flere år og hvilke fokus vi har for stadig å forbedre måten vi driver på.

2014 ble nok et godt år for SalMar. Kombinasjonen av økt slaktevolum og høye laksepriser bidro til at omsetningen i konsernet ble på 7,19 milliarder kroner og et resultat av driften på 1,88 milliarder kroner. Etter slike resultater kan det være fristende å «senke armene litt» og legge seg litt bakpå, men til det er både utfordringene og mulighetene i norsk oppdrettsnæring for mange. Midt oppe i gleden over vekst og utvikling, har vi de siste årene hatt en urovekkende utvikling i kostnadene med å produsere et kilo laks. Mye av forklaringen ligger i utfordringene vi har med PD og lakselus, hvor kostnadseffektene følger oss gjennom hele verdikjeden.

Fortsatt sliter norsk oppdrettsnæring med posisjonen og om dømmet på hjemmebane, selv om produktet norsk laks (Norwegian Salmon) nesten umiddelbart ble en salgssuksess i det internasjonale markedet. Fortsatt lever mange av mytene om norsk oppdrettsnæring i beste velgående her hjemme. Dessverre har vi ikke selv klart å ta livet av mytene, og alt er dessverre heller ikke myter. Noe er også fortsatt bitre realiteter. Som sykdom, lus og rømning.

Skal norsk oppdrettsnæring lykkes med å få en god posisjon i opinionens bevissthet, må vi gjøre oss fortjent til den. Det holder ikke å vise til at vi representerer landets nest største eksportnæring og at det er en viktig næring for bosetting og sysselsettingen på vår langstrakte kyst.

Men jeg mener det er lys å skimte i horisonten. Oppdrettsnæringen har lenge spilt på lag med forskning og utviklingsmiljøene. I SalMar jobber vi med flere prosjekter både i liten og stor skala for at vi både skal forbedre vår produktivitet og samtidig bidra til å løse noen av de utfordringene denne næringen har. Rapporten viser noen eksempler på hvordan vi jobber systematisk gjennom daglige rutiner og i FoU-samarbeid for å kontrollere og forebygge store utslag som følge av biologiske og miljømessige utfordringer.



Vi opplever et stadig sterkere engasjement fra ulike politiske nivå, og gjennom året mottar vi besøk fra sentrale politikere som er interessert i å lære og å vite mer om hva vi holder på med. Og det er bra. Det er vårt ansvar å sørge for at de som lager rammebetingelsene våre også er godt oppdaterte på fakta om oppdrettsnæringen. Medieinteressen omkring oppdrettsnæringen er stor. Fortsatt er den størst omkring våre utfordringer og problemer, men næringens samfunnmessige betydning får heldigvis gradvis større medieoppmerksomhet. Likevel er det vi selv som må gjøre den tyngste jobben for å sikre næringen et godt omdømme.

Vår røde, hvite, og blå logo er SalMar sitt varemerke – eller brand som det heter på fagspråket. De nærmere 1000 ansatte som utgjør SalMar i dag er også SalMar sin merkevare. Det er vi som levendegjør SalMar og det betyr at vi har 1000 potensielle markedsførere i egne rekker – en fantastisk mulighet som vi må benytte. SalMar sitt omdømme er summen av de inntrykk vi skaper og formidler – slik vi omtales og oppfattes av andre. Vi har lyktes med å skape et godt omdømme, når opplevelsen av SalMar er større enn forventningen til SalMar.

I SalMar har vi gjennom mange år arbeidet målrettet med holdningsskapende arbeid, spesielt gjennom SalMar-skolen. Vi vet at det utelukkende er vår egen handling og opptreden som bidrar til omgivelsenes og opinionens oppfatning av oss. Det er vi selv som setter det mentale fingeravtrykket.

Merkevarebygging handler om at vi viser lidenskap i forhold det vi driver med. Lidenskap til biologien, miljøet, til våre medarbeidere, omgivelsene og overfor de som setter rammebetingelsene. Derfor er SalMars nye visjon Passion for Salmon.

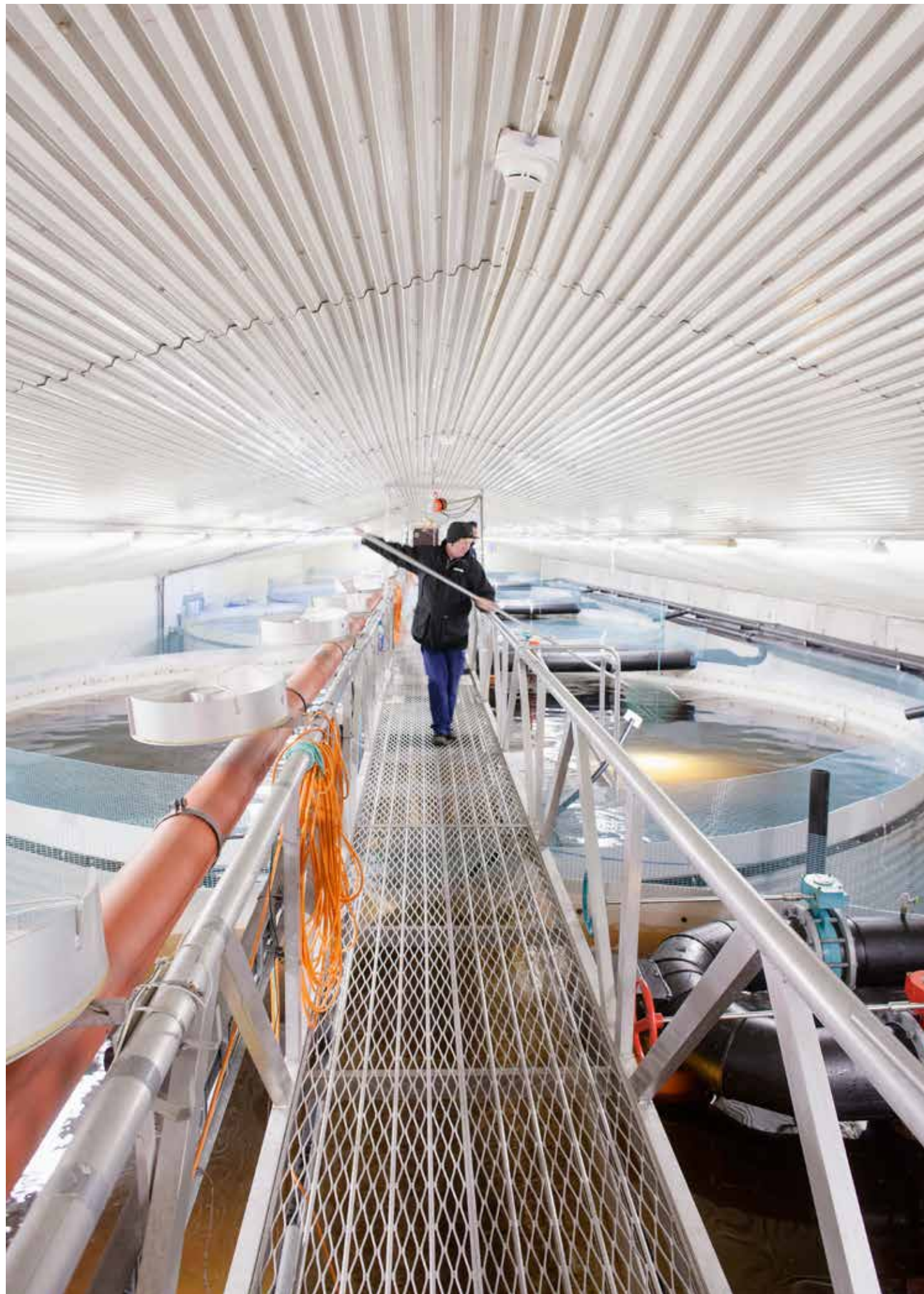
Uten lidenskap til det vi driver med får vi heller ikke utvikling. I SalMar ønsker vi utvikling, først og fremst en utvikling til laksens beste og på laksens betingelser. Dette koster, men uten den nødvendige lidenskapen i forhold til laksens beste kan disse investeringene fort være bortkastet. I dag er det lett å tro at teknikk og teknologi vil løse de fleste problemer, men fortsatt er det næringsutøverne det kommer an på. Våre seks kulturpostulater har fortsatt gyldighet. Kulturen har endret seg, men kulturgrunnlaget er det samme – det vi skal styre og orientere oss etter i hverdagen.

Vi skal fortsette å gjøre alt i dag bedre enn i går. Vi skal fortsatt bestrebe oss til det ytterste på å tilfredsstille alle mottakerne i næringskjeden fram til sluttbrukeren i markedet. Dette er en jobb vi kun kan lykkes med gjennom lagspill. Vi skal også finne løsningsene på utfordringene sammen. Og vi skal fortsette å bry oss og bidra til bærekraft i oppdrettsnæringen.

Vi kan hverken kjøpe oss eller konstruere oss til bærekraft. Bærekraft handler om holdninger, og holdninger må komme innefra – det er det som er lidenskap – Passion.


CEO

Passion for Salmon



3 Bærekraft i alt vi gjør

Oppdrett av laks er en av de mest bærekraftige og miljøvennlige måtene å produsere mat på. Likevel er det utfordringer knyttet til miljømessig påvirkning. Konsernet fokuserer på å løse utfordringene gjennom kontinuerlig utvikling av driften og investering i ny teknologi.

SalMar skal sikre langsiktig lønnsomhet og vekst gjennom bærekraftig havbruk og industrivirksomhet, samt ved å opptre som en ansvarlig samfunnsaktør. For SalMar handler bærekraft om å ha god forretningsetikk og moral, og å bidra til en enda sterkere bevissthet om det miljøet vi arbeider i til daglig. Vi skal ivareta miljøet og sørge for at det forvaltes på en måte som gagnar nye generasjoner.



Kjernevirksomhet og virksomhetsområder

SalMars kjernevirksomhet er oppdrett, bearbeiding og salg av atlantisk laks. Aktivitetene i konsernet omfatter hele verdikjeden fra stamfisk og rognproduksjon til ferskvannsfasen, sjøfasen, slakting, foredling, salg og distribusjon. SalMar har vært i vekst siden oppstarten i 1991, og produserte i 2014 141 000 tonn laks i Norge. Volumet tilsvarer cirka 1,93 millioner næringsrike og velsmakende middagsporsjoner per dag.

Laksen vokser opp i rent vann og under kontrollerte forhold i anlegg i Møre og Romsdal, Trøndelag, Troms og Finnmark. Konsernet har slakteri og bearbeiding på Frøya (InnovaMar) og i Aukra (Vikenco AS).

Ved inngangen til 2014 meddelte Yngve Myhre styret i SalMar at han ønsket å fratre stillingen som konsernsjef i SalMar ASA. 13. januar 2014 ble Leif Inge Nordhammer presentert som ny konsernsjef. For ytterligere opplysninger om endringer i konsernet, henvises til årsrapporten for 2014.

OPPDRETTENS ABC



SPORBAR VERDIKJEDE

STAMFISK

Dette er foreldrefisken som gir rogn og melke som grunnlag for ny fisk, i form av en blanding som gir befruktet rogn. I klekkeriet med en temperatur rundt åtte grader, tar det 60 dager fram til klekking.

ØYEROGN AV LAKS

Etter 25-30 dager i klekkeriet blir rogn til øyerogn, og man kan tydelig se øynene til laksen som to svarte prikker inne i egget.

KLEKKING

Når skallet sprekker og yngelen frigjøres, klekkes rogn. Fra fødselen har yngelen med seg mat for de første ukene i den såkalte plommesekken. All utvikling og vekst bestemmes nå av temperaturen.

STARTFÓRING

Når plommesekken er brukt opp, flyttes yngelen fra klekkeriet og over i fiskekar, og er da klar for startfóring i en vann-temperatur på 10-14 grader. Yngelen utsettes nå for svak belysning hele døgnet, og startfóringperioden varer i seks uker. Etter hvert som yngelen vokser, blir den sortert og plassert i større kar. I god tid før den såkalte smoltifiseringen vaksineres all settefisk, før den transporteres med brønnbåt til matfiskanleggene.

SMOLTIFISERING

Prosessen når settefisken går fra et liv i ferskvann til saltvann, kalles smoltifisering. Da får fisken en sølvblank farge på buken, og den blir blågrønn over ryggen. Gjellene forandrer seg også når settefisken blir smolt.

MATFISK

Oppdrett av smolt til matfisk foregår i merder. Dette er store notposer som henger fritt ned i sjøen, og som er festet til og holdes oppe av en flyteenhet. I tillegg til solid fortøyning, krever notposen jevnlig rengjøring og sikring mot rømning av fisk. Veksten i merdene påvirkes av fóring, lys og vannkvaliteten. Også i sjøen sorteres fisken etter hvert som den vokser.

SLAKTING OG BEARBEIDING

Allerede etter ett år i sjøen er den første fisken klar for slakting. Fisken fraktes da levende i friskt sjøvann om bord i brønnbåt til land. Fra ventemerder går den skånsomt over til slakteriet. Avliving og utblødning skjer her med hjelp av høyteknologiske maskiner, og alltid i henhold til offentlig regelverk. Etter slakting blir laksen bearbeidet til ulike nivåer og produkter.

SALG

Laksen selges enten som hel sløyd laks (fersk eller frosset), filetert, som porsjoner, eller i form av mange andre produkt-varianter, som igjen distribueres til markeder over hele verden.





Dette er SALMAR

SalMar er en av verdens største og mest effektive produsenter av laks. Konsernet har oppdrettsaktivitet i både Midt-Norge og Nord-Norge, samt en betydelig slakteri- og videreforedlingsaktivitet ved InnovaMar på Frøya og Vikenco på Aukra. Videre eier SalMar 50% av Scottish Seafarms Ltd.

Les mer om SalMar på www.salmar.no

FINANSIELL KALENDER 2015

> Presentasjon av resultat for 4. kvartal 2014 • 26.02.2015

> Presentasjon av resultat for 1. kvartal 2015 • 20.05.2015

> Ordinær generalforsamling • 02.06.2015

> Presentasjon av resultat for 2. kvartal 2015 • 25.08.2015

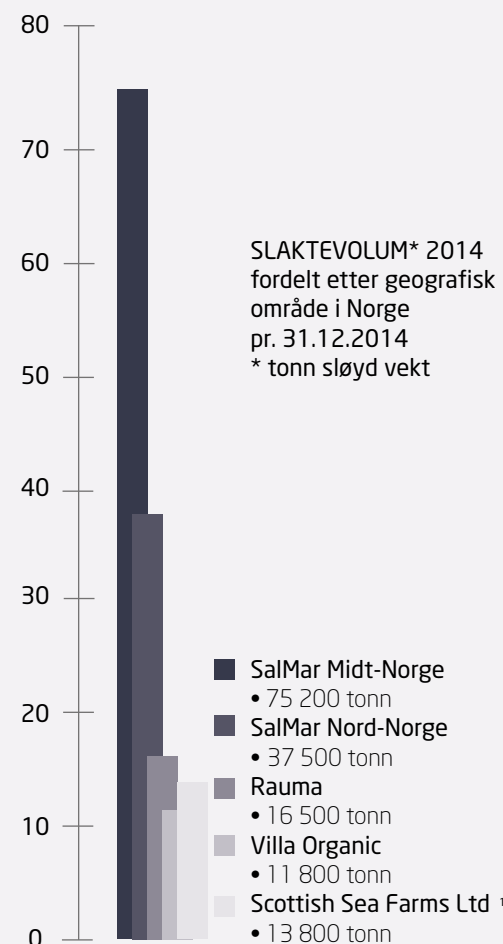
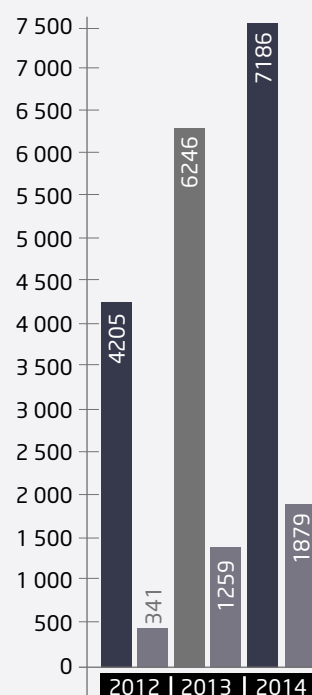
> Presentasjon av resultat for 3. kvartal 2015 • 12.11.2015

SalMar avholder kvartalsvise presentasjoner som er åpne for alle. Presentasjonene finner sted klokken 08.00 på Hotel Continental i Stortingsgaten 24/26 i Oslo. Den ordinære generalforsamlingen vil bli avholdt på Frøya.

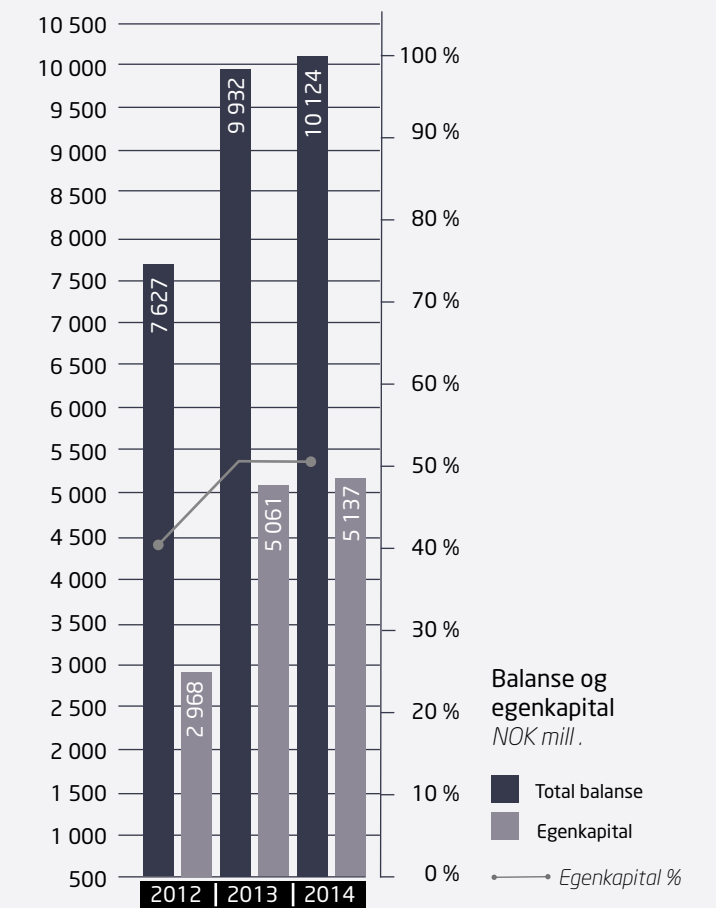
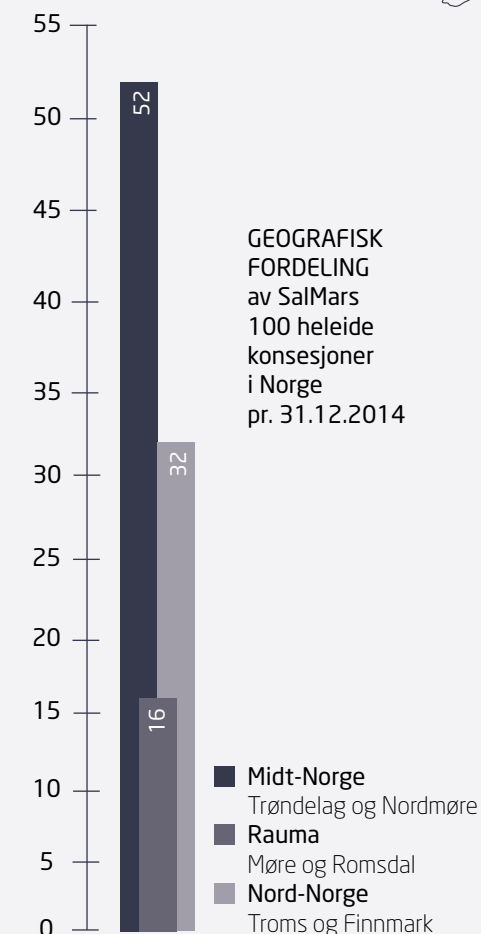
Vennligst merk at datoene kan endres. Eventuelle endringer vil kommuniseres.

Driftsinntekter og driftsresultat NOK mill.

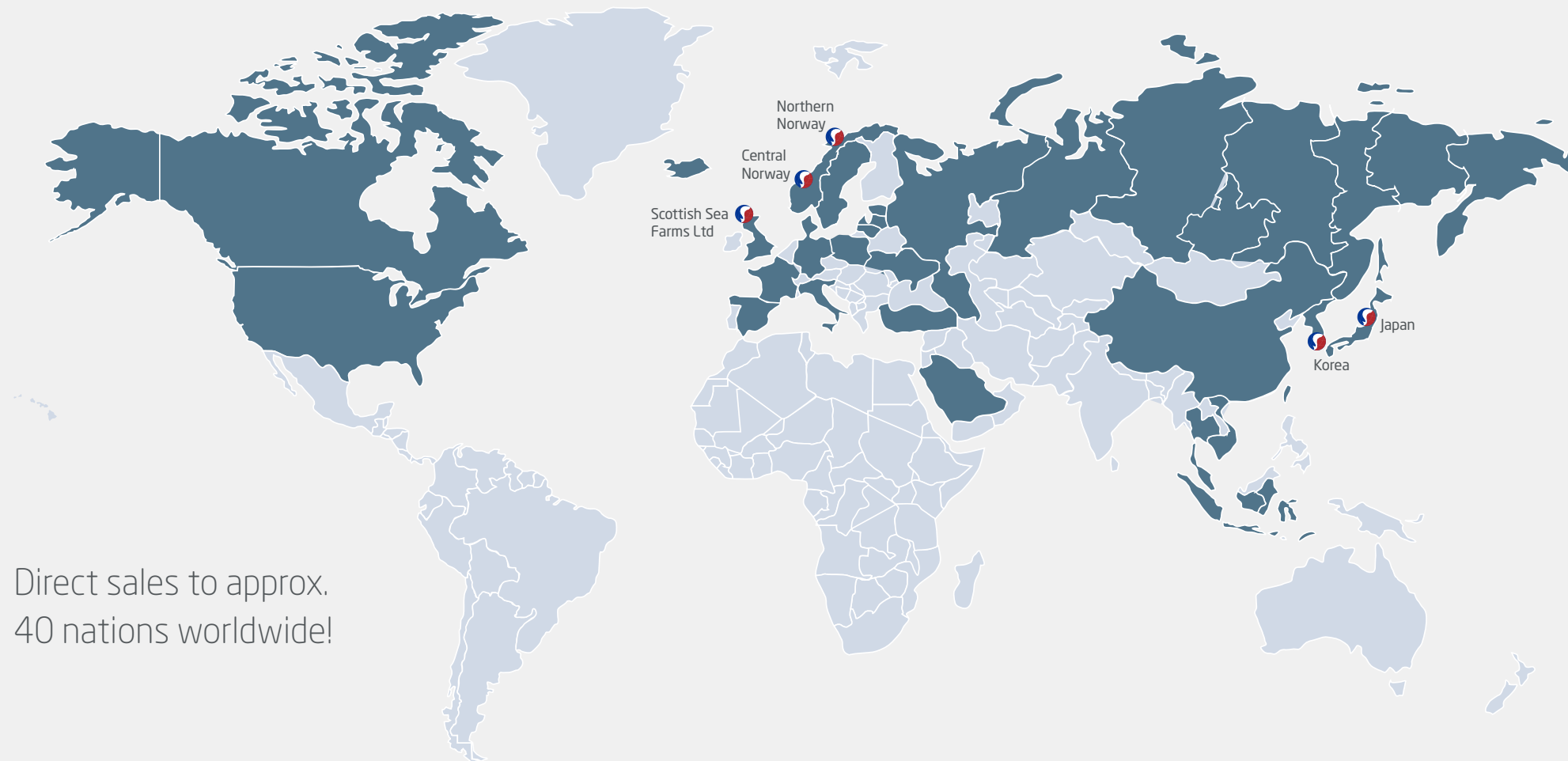
■ Driftsinntekter
■ Operasjonelt driftsresultat



¹ SalMars 50 % andel



SalMar around the world



Direct sales to approx.
40 nations worldwide!

ROE/SMOLT/JUVENILES:

Central Norway:

- Follasmolt AS
- Langstein Fisk AS
- Rauma Stamfisk AS
- Rauma Sætre AS
- Rauma Eik AS
- Villa Smolt AS

Northern Norway:

- Troms Stamfiskstasjon AS

FARMING:

Central Norway:

- SalMar Farming AS
- SalMar Organic AS

Northern Norway:

- SalMar Nord AS

UK:

- Norskott Havbruk AS - 50%
(Scottish Sea Farms Ltd)

PROCESSING

Central Norway:

- InnovaMar facility
SalMar Processing AS (ST-423)
- Vikenco AS (M-200)
- Romsdal Processing (M-190)

SALES & DISTRIBUTION:

- SalMar Sales AS
(Frøya and Ålesund, Norway)
- Vikenco AS
- SalMar Japan
- SalMar Sales Korea

SalMar ASA

Laksen SalMar produserer selges av et eget salgsapparat eller gjennom nære samarbeidspartnere. Systematisk arbeid med sporing og kontroll sikrer laks av høy kvalitet hva gjelder både næringsverdi og matsikkerhet. SalMar leverer et bredt sortiment av ferske og frosne lakseprodukter.

Virksomheten er organisert i fire selskaper innenfor biologisk produksjon og et selskap som driver bearbeiding og salg. SalMar ASA har hovedkontor i Frøya kommune.

SalMar hadde i 2014 direkte salg til over 40 nasjoner. SalMars viktigste marked i 2014 var Europa, hvorav Polen, Litauen og Storbritannia var de største enkeltmarkedene. Det nest største markedet var Asia, hvor Japan, Vietnam og Singapore var store enkeltmarkeder. Russland, som var SalMars tredje største marked, importerte cirka 4% av SalMars volum i 2014. Det fjerde største markedet var Nord-Amerika, hvor USA er det største enkeltmarkedet.

Ledelse av arbeidet med bærekraft

Konserndirektør (CEO) er øverste ansvarlige for SalMars miljømessige fotavtrykk og arbeidet for økt bærekraft. SalMar har egne kvalitetsavdelinger som overvåker og evaluerer innsatsen innenfor feltet, men styringen av aktiviteten koordineres av ledergrupper innenfor segmentene Biologi og Industri/salg. Systematiske risikovurderinger gjennomføres overordnet og i alle avdelinger for at SalMar som konsern skal kunne være føre var og iverksette nødvendige tiltak. Ledelsen for hver enkelt avdeling har ansvaret for at den nødvendige overvåkingen gjennomføres og rapporteres, og kvalitetslederne i de ulike selskapene følger opp og støtter avdelings- og driftsledere i dette arbeidet. Kvalitetsledere og andre kvalitetsmedarbeidere er aktivt til stede i faste møter for ledergrupper på alle nivåer i selskapene. Kvalitet, sikkerhet, fiskevelferd og miljø er faste tema i disse møtene.

Miljøpolicy

SalMars anlegg er lokalisert i norsk natur med rent vann og gode naturgitte forhold for laksen. Store og små lokalsamfunn langs kysten er viktige baser for SalMars medarbeidere og virksomhet. Konsernet er bevisst på de fordelene virksomheten har av samfunn og miljø langs kysten. Denne erkjennelsen ligger til grunn for SalMars systematiske arbeid for å ivareta sitt ansvar som arbeidsgiver, produksjonsbedrift, leverandør av sunn mat, bruker av natur og miljø og som forvalter av økonomisk og intellektuell kapital.

SalMar har et helhetlig perspektiv på oppdrettsvirksomheten og organisasjonen arbeider for å oppnå et effektivt energiforbruk og bruke klimavennlige løsninger. SalMar er verdens største produsent av økologisk laks, men også vår konvensjonelt produserte laks er produsert etter høye krav til helse-, miljø- og sikkerhetsarbeidet.

Fokusområder og mål

For SalMar er det viktig å opprettholde et fokus på de områdene hvor potensialet er størst for at driften skal påvirke miljøet. Innenfor følgende fokusområder er muligheten er størst for å øke bærekraften i verdikjeden:

1. Sikkerhet på arbeidsplassen
2. Forebygge og begrense rømming av fisk
3. God fiskevelferd
4. Effektiv fôrutnyttelse
5. Minimale utslipp og gode miljøforhold under og rundt anleggene
6. Trygg mat
7. Økt foredlingsgrad

Tabellen under viser resultatene for 2013 og 2014 og hvilke bærekraftsmål som er satt for 2015.

Tabell 1: Rapportering på bærekraftsmål

FO	Mål for 2015	Resultat 2014	Resultat 2013
1 Sikkerhet på arbeidsplassen			
Dødsfall	0	0	1
Antall tilfeller LTI-Lost Time Injury	0	42	26
2 Forebygge og begrense rømming av fisk			
Antall fisk rømt	0	376	70
3 God fiskevelferd			
Overlevelse i sjøfasen, fra utsett til slakting ¹	>95%	89,9%	87,1%
4 Effektiv fôrutnyttelse			
SalMar har en «Fish in-Fish out» -fôrutnyttelse på ca. 2,4 i 2014. Målet for 2015 er å utvikle metoder for å rapportere og analysere tall fra produksjonen og fastsette et konkret bærekraftsmål for 2016.			
5 Minimale utslipp og gode miljøforhold under og rundt anleggene			
MOM som indikator for gode miljøforhold. Antall aktive lokaliteter med MOM-B ≤2	100%	90 %	93%
6 Trygg mat			
Salmar jobber kontinuerlig med overvåking og prøvetaking for at maten som produseres skal være trygg for forbruker. Det har så langt i selskapets historie ikke vært noen tilfeller som har rammet kunde. SalMar gjennomfører årlig tilbakekallingstester.			
7 Økt foredlingsgrad			
SalMar har som mål å erstatte så mye som mulig av sløyd fisk til markedet med pre-rigor filet.			

¹I år 2014 er det tall for 2012G og i 2013 er det for 2011G

SalMar har startet en prosess for å avklare hvilke forventninger de ulike interessentene har til konsernet. Foreløpig er det gjennomført intervjuer med et utvalg av SalMars interessenter. En analyse av innspillene fra de ulike gruppene, samt i interne strategiprosesser, har lagt grunnlaget for valget av fokusområder. Arbeidet med å kartlegge hvilken vekt interessentene legger på de ulike fokusområdene vil fortsette, og SalMar er åpen for å justere disse. Konsernets mål vil bli utviklet og konkretisert i den videre prosessen.

For å bidra til utviklingen av en sunn bedriftskultur og ivareta selskapets integritet, har styret vedtatt etiske retningslinjer. SalMars retningslinjer for etikk og samfunnsansvar er gjort kjent for alle ansatte og er tema for årlige samlinger under SalMar-skolen. Retningslinjene omhandler blant annet SalMars holdninger til forretningsetikk og korrupsjon, arbeidsmiljø og forholdet til omverdenen. Rutiner for varsling er i fokus under intern opplæring. Høy etisk standard ved alle sider av virksomheten er ufravikelig og selve grunnlaget for alle sider av SalMars HMS-strategi. SalMars postulerer beskriver ønsket atferd og felles handlingskompetanse for alle ansatte. Det er de ansatte som til enhver tid utgjør og utvikler SalMar-kulturen. Deres gode innstilling og holdninger har i alle år vært en vesentlig bidragsyter til SalMars suksess. De etiske retningslinjene og postulatene er tilgjengelige på SalMars nettside www.salmar.no.

SalMarstandarden

At laksen produseres i stabile miljøforhold er av avgjørende betydning for fiskens velferd og trivsel. For å ivareta miljøet og legge til rette for langsiktig drift, drives utstrakt overvåking og FoU-virksomhet. Alle deler av virksomheten er risikovurdert med tanke på bærekraft, og tiltak er beskrevet i prosedyrer og arbeidsinstrukser. For å overvåke at alt er i tråd med de rammene som er satt for god drift, gjøres det målinger og gjennomføres interne revisjoner. SalMar har utarbeidet en egen standard for beste praksis. SalMar-standarden henger høyt, og hvor mange av anleggene som er innenfor fremgår av månedlige KPI-er.

Tabell 2: Interessentgrupper SalMar

Intern innflytelse	Forretningsforbindelser	Kundegrupper	Ekstern innflytelse
Ansatte Aksjeeiere/investorer Konsernledelsen	Leverandører varer Leverandører tjenester FoU-partnere	Kunder Norge Kunder utland Kunder økologisk Kunder med egne standarder	Myndighetsorganer Standardiseringsselskaper Næringssammenslutninger Grupper av lokalbefolkning NGOer Forskningsorganisasjoner Lokalsamfunn (kommuner)

Dialog med interessenter

SalMar har flere ulike interessenter og legger vekt på å ha god kommunikasjon med disse gjennom for eksempel direkte møter, media, årsrapport, børsmeldinger, GRI-rapport, annonser, forskning- og utviklingsprosjekter og websiden www.salmar.no. Dialogen med interessentene foregår både lokalt og på konsernnivå. Å forstå at vi kun kan lykkes sammen og å behandle hverandre med åpenhet og respekt er nedfelt i SalMars prinsipper for all dialog.

Hvilke interessenter som skal inngå i SalMar sitt videre arbeid med bærekraftsrapportering, defineres på grunnlag av deres innflytelse i organisasjonen. Det er et mål å komme fram til hvordan vi kan engasjere interessentene på en effektiv måte, samtidig som de opplever en økt verdi knyttet til sin kontakt med SalMar. Viktige trinn i prosessen er å få aksept for de temaene som er valgt, belyse ulike perspektiver på påvirkning, identifisere utfordringer, samle eksterne inntrykk og å utveksle kunnskap.

Hvilke interessenter SalMar skal ha dialog med, kommer som en følge av flere prosesser:

- Offentlige myndigheter som forvalter allmenhetens interesse på området og gir tillatelser til virksomheten.
- Valg og godkjenning av leverandører og engasjement i forskning og utviklingsarbeid gjøres av ledergrupper for de ulike delene av selskapet.
- Hvilke NGO-er SalMar skal ha direkte kontakt med avgjøres av konsernledelsen.

Tabellen under viser de ulike interessentgruppene som inngår i SalMars analyser.



4 Vi bryr oss

I SalMar er det å bry seg om sine kollegaer, samarbeidspartnere og lokalsamfunnene vi har virksomhet i en sentral verdi. Medarbeidere i SalMar skal bry seg og utvise verdier forankret i ansvarsfølelse, omtanke og ambisjoner. At vi bryr oss, påvirker våre biologiske og finansielle nøkkeltall, våre HMS-verdier og våre relasjoner til samfunnet for øvrig på en positiv måte.

I dette kapittelet rapporterer vi om bærekraftsmålene som omfatter medarbeidere og samfunn. I tillegg gjør vi rede for resultater knyttet til forretningsetikk.

Medarbeidere

I 2014 hadde SalMar totalt 1082 årsverk. Dette er en økning på 74 årsverk fra 2014. 28% av de ansatte var kvinner. Kvinneandelen er betydelig høyere i konsernets fabrikker for slakting og prosessering enn i biologisk produksjon på settefisk- og matfiskanleggene. I SalMar er det medarbeidere med bakgrunn fra ca. 25 land. For å

sikre en god integrering og felles plattform for kommunikasjonen, er arbeidsspråket norsk. Det satses tungt på språkopplæring, og SalMar har en egen norsklærer tilknyttet fabrikk på Frøya.

Konsernet har kunngjort tydelige holdninger til ivaretagelse av mangfold og likestilling i de etiske retningslinjene. SalMar aksepterer ikke diskriminering av ansatte, aksjonærer, styremedlemmer, kunder og leverandører på bakgrunn av etnisitet, nasjonalitet, alder, kjønn eller religion. Respekt for enkeltmennesket er hjørnesteinen i selskapets policy. Alle skal behandles med verdighet og respekt og skal ikke bli utilbørlig hindret i å utføre sine plikter og ansvar. Holdningene er basert på en erkjennelse av at relativt jevn kjønnsfordeling og etnisk mangfold bidrar til et bedre arbeidsmiljø, større tilpasningsevne og bedre resultat i det lange løp. Det er to representanter for de ansatte i SalMars

styre. En nærmere presentasjon av styret er å finne i Årsrapporten.

Sikkerhet på arbeidsplassen

Det skal være trygt å arbeide i SalMar. Selskapet jobber systematisk med risikostyring og opplæring for å ta vare på medarbeiderne. Likevel opplevde selskapet noen alvorlige ulykker i 2014 som har medført varige mén, men ingen som har medført fare for eller tap av liv. Det ble registrert totalt 42 Lost Time Injuries (LTI-skader med fravær) i 2014, sammenlignet med 26 tilfeller i 2013. De fleste av disse oppstod i vårt slakteri- og prosesseringsanlegg.

Fortsatt fokus på vernetjenesten er et viktig tiltak for å redusere antall skader i 2015. Alle deler av konsernet har verneombud, og det skal gjennomføres to vernerunder i året i hver avdeling. I 2014 ble det gjort en stor fremgang i gjennomføring av vernerunder og vårt fokus på å avdekke forbedringsområder på sikkerhet fortsetter i 2015.

Alle alvorlige ulykker blir gransket for å forebygge lignende hendelser i fremtiden. Det legges stor vekt på at risikofylte arbeidsoperasjoner skal være godt planlagt og evalueres i etterkant. Fokuset på kartlegging av risikobildet er det beste sannsynlighetsreducerende tiltaket vi har mot personskade. I 2014 har vi jobbet målbevisst med dette og vi jobber med å utvikle oversikter over alle risikovurderinger (i en egen modul i EQS -vårt styringssystem). Videreutvikling av hvordan kritiske kontrollpunkt skal følges opp fortsetter i 2015, samt vårt fokus på å videreutvikle brukervennlige verktøy for planlegging, evaluering – og kartlegging av risiko.

Det er utarbeidet overordnede HMS-mål med tilknyttede aktiviteter og handlingsplaner. På bakgrunn av de overordnede målene, har hver enkelt divisjon og avdeling utarbeidet egne lokale delmål. Ledelsen er forpliktet til å følge målene som er satt. Alle medarbeidere er tilknyttet bedriftshelsetjeneste i nærheten av sitt arbeidssted. Konsernet sørger for at alle får nødvendig opplæring tilpasset den enkeltes oppgaver.

Læring og arenaer for utvikling

SalMars nye medarbeidere får HMS-opplæring gjennom arenaer som introduksjonskurs, driftssamlinger og SalMar-skolen. Alle medarbeidere skal ha fått opplæring i rutinene for varsling og kjenne til at de er sikret mot represalier dersom de varsler. Fremgangsmåten ved varsling er beskrevet i styringssystemet som er tilgjengelig for alle ansatte.

SalMar-skolen er samlinger for alle ansatte med aktuelle faglige tema i tillegg til fokus på etikk og gode holdninger. Gjennom SalMar-skolen stimuleres og utvikles alle medarbeidere. Gjennom en revitalisering av SalMar-skolen, ønsker konsernet å sikre utveksling av erfaring og informasjon mellom de ulike divisjonene.

Risikonivået på de arbeidsoperasjonene som gjennomføres hver eneste dag i SalMar gjør at opplæring og riktig kompetanse er

meget viktig. Opplæring gis både internt og i form av eksterne kurs. Daglig oppfølging og faglig utvikling gjennom kollegialt fellesskap er likevel de viktigste kildene til vekst for den enkelte.

Ledelsesverktøy og styringssystemer

I løpet av 2013 og 2014 ble det bygget opp en ny plattform for virksomhetsstyring i SalMar. Leverandør av styringssystemet er Extend AS, og systemet heter EQS. Gjennom EQS vil den enkeltes mulighet til å bidra direkte med innspill og forbedringsforslag styrkes. Det vil ta noe tid før det nye systemet er implementert i hele konsernet, men med tiden vil EQS bli et godt verktøy for overvåking og styring av risiko. EQS ble tilgjengelig for alle medarbeidere i SalMar fra og med 1. mai 2014.

Samfunn

SalMar slutter i sin helhet opp om de prinsipper som er nedfelt i FNs erklæring om menneskerettigheter. Det som angår vår virksomhet, som for eksempel vern mot diskriminering og rett til fri organisering er nedfelt i konsernets etiske retningslinjer og flere øvrige styringsdokumenter.

SalMar er til stede i flere lokalsamfunn, og er opptatt av utviklingen i grender og kommuner. For våre medarbeidere er det viktig at lokalsamfunnet de hører til har nødvendig infrastruktur og muligheter for en aktiv fritid. For SalMar er det avgjørende at konsernet får tilgang til å drive på lokaliteter med gode forhold for fisken. SalMar engasjerer seg aktivt i flere lokale prosjekter. Det er også viktig for SalMar å være til stede på de lokale arenaene for å utveksle synspunkter og informasjon, samt delta i planprosesser. Oppdrett av laks er fortsatt å regne som en ung næring, og det er viktig å sørge for at lokale beslutningstakere, og befolkningen for øvrig, får informasjon om drift og utviklingsplaner. Gjennom et aktivt engasjement i næringsorganisasjonene og den offentlige debatten, bidrar SalMar i viktige prosesser for bærekraftig utvikling i Norge.

2392 millioner i skatter og avgifter kan finansiere:

4349 årsverk i offentlig sektor eller

2838 sykehjemsplasser eller

16844 kommunale barnehageplasser

Samfunnsregnskap

På grunnlag av regnskapstall fra bedriften og grunnlagsdata fra Statistisk sentralbyrå, har NHO (Næringslivets hovedorganisasjon) beregnet SalMars økonomiske bidrag til samfunnet gjennom direkte skatteinnbetaling fra selskapet og selskapets ansatte, samt den skatten som genereres når konsernet handler varer og tjenester fra sine leverandører. Som Figur 2 viser, var verdiskap-

ingen per ansatt i SalMar 2,39 millioner i 2014. I tillegg kommer verdiskapingen fra underleverandører, slik at det samlede bidraget til norsk økonomi som følge av SalMars virksomhet var 6 527 millioner i verdiskaping og 2 392 millioner i skatt og avgifter.

Salmar ASA

Verdiskaping:	2 589 millioner
Skatte- og avgiftsbidrag:	725 millioner
- Skatter og avgifter fra ansatte:	308 millioner
- Bedriftsskatter	417 millioner

Skatte- og avgiftsbidrag per. årsverk	670 tusen
Verdiskaping per årsverk	2 390 tusen

Norske underleverandører

Verdiskaping:	3 938 millioner
Skatte- og avgiftsbidrag:	1 667 millioner

Samlet bidrag til norsk økonomi

Verdiskaping:	6 527 millioner
Skatte- og avgiftsbidrag:	2 392 millioner

Skatte og avgift i % av verdiskaping

37 %

Figur 1: Samfunnsregnskap SalMar



Beregnet av NHO på grunnlag av bedriften og grunnlagsdata fra Statistisk sentralbyrå. NHO etterstreber at modellene og utregningsmetodene som er benyttet er korrekte og oppdaterte, men påtar seg ikke ansvar for eventuelle tap eller problemer feil i disse modellene måtte forårsake.



Sponsing og gaver

For å gi noe synlig tilbake til lokalsamfunnene der konsernet har virksomhet, støtter SalMar en rekke lokale foreninger og lag gjennom SalMar-fondet. Følgende formål er lagt prioritert for tildeling av penger:

- Grendautvikling rettet mot barn og unge
- Kompetanseutvikling for ledere innen lag og organisasjoner
- Forebyggende ungdomsarbeid
- Videreutvikling av eksisterende allment kulturarbeid
- Etablering og stimulering av gründervirksomhet for unge

Rosenborg-partner

I 2013 inngikk SalMar et sponsorsamarbeid med Rosenborg Ballklubb (RBK), dette samarbeidet ble videreført i 2014. I tillegg til profilering av SalMar, omfatter samarbeidet et eget program for satsing på barn og ungdom og utvikling av breddeklubber i Trøndelag. RBK har gjort samarbeidet tydelig gjennom SalMar Banen og SalMar Akademiet. Målet er å bidra med kompetanseoverføring fra Rosenborg til breddeklubber i Trøndelag i form av gode treningsøkter for å påvirke til god spiller- og trenerutvikling.

Varsling og forretningsetikk

SalMar har så langt ikke mottatt noen meldinger om korrupsjon eller brudd på øvrige etiske retningslinjer. Det er heller ikke registrert noen interne varslingssaker.

5 Jobben vår i dag er avgjørende for vår felles suksess



Det er i dag det gjelder, og det er den enkelte medarbeider det kommer an på. I SalMar er det stor bevissthet rundt at hver handling og hver dag er viktig, og at alle medarbeidernes innsats og samarbeid er avgjørende for suksess.

I dette kapitlet vil vi rapportere om den daglige innsatsen for å nå, og status for, konsernets bærekraftsmål knyttet til fiskevelferd og ytre miljø.

Forebygge og begrense rømming

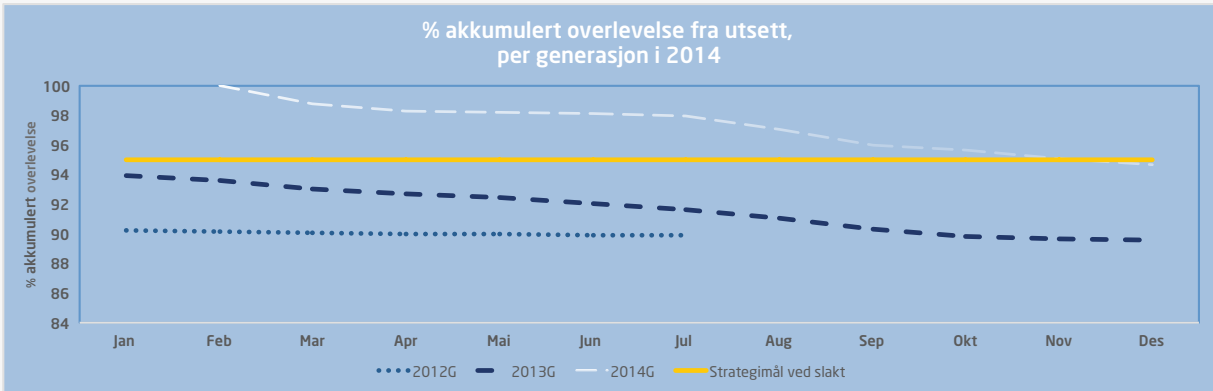
SalMar hadde ingen større rømmingshendelser i 2014, men fire innmeldte episoder. Totalt rømte 376 fisk fra konsernets anlegg, herav 20 rognkjeks. Alle episodene kommer som følge av håndtering av fisk. Avvikene er behandlet og strakstiltak satt i verk. Gode resultater innenfor rømmingssikring kommer først og fremst av den gode innsatsen som legges ned i daglig drift av anleggene, men må også tilskrives de investeringene som er gjort i forskning, utvikling og investering i sikrere utstyr. FoU-innsatsen for å redusere risikoen for at rømming av fisk skal skade ville fiskebestander er nærmere beskrevet i kapitlene 7 *Alt vi gjør i dag skal gjøres bedre enn i går* og 8 *Fokuser på løsningen*.

Anleggene er oppdatert og rustet for å tåle de forholdene som råder på lokaliteter som er utsatt for ekstreme værsituasjoner. Den viktigste faktoren for å hindre rømming, vil likevel alltid være menneskene som utfører de daglige oppgavene og håndterer fisken. Dyktige medarbeidere har i flere år hatt hovedfokus på å hindre og begrense rømming av fisk. Daglig ettersyn og sjekk av anlegg og systematisk oppfølging av avvik og risikofaktorer står sentralt

i arbeidet. Videre er planlegging av arbeidsoperasjoner og deling av erfaringer av vesentlig betydning for å fortsette den positive utviklingen.

God fiskevelferd

Fiskehelse og fiskevelferd er to viktige satsningsområder i SalMar. Hele SalMars filosofi bygger på teorien om at god fiskehelse er en forutsetning for at laksen skal trives og yte maksimalt, som igjen er en forutsetning for å oppnå gode økonomiske resultater. Den, etter vår mening, beste indikator på fiskevelferd, er overlevelse fra utsett i sjø til slakt. SalMar har et mål om 95 % overlevelse i denne perioden. I figuren under vises utviklingen i akkumulert overlevelse i SalMar sine anlegg på de generasjoner som sto i sjøen i 2014. Sist ferdig utslaktet generasjon (2012G) endte på 89,9% overlevelse i juli 2014. Til sammenlignet endte 2011G på 87,1% året før.



Figur 2: Akkumulert overlevelse fra utsett, per generasjon pr. kalendermåned i 2014. Ved utgangen av 2014 var mye av 2013G utslaktet, mens 2014G ble satt ut fra februar- oktober 2014 og blir slaktet i 2015.

Antibiotikaforbruk

Resistens mot antibiotika er et økende problem globalt. For å forebygge resistensutvikling, er det viktig at alle produsenter av mat gjør sitt for å holde forbruket av antibiotika så lavt som mulig. Forbruket av antibiotika i produksjonen av norsk laks er svært lavt og langt lavere enn for alle andre produksjonsdyr. Ved SalMars norske lakseanlegg ble det valgt å benytte antibiotika i to tilfeller for å øke overlevelsen og fiskehelsen

på lokaliteten/settefiskanlegget. Dette innebar et forbruk på 34,35 kg antibiotika i 2014. Behandlingen tilsvarer et forbruk av antibiotika på 0,000213 gram virkestoff per produsert kg levendevekt laks i konsernet. Til sammenligning er antibiotikaforbruket per kg kylling produsert i USA 1,2 gram².

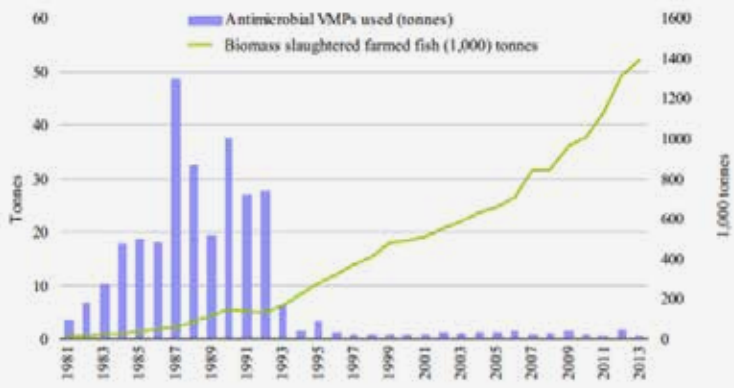
Tabell 3: Viser forbruk av antibiotika (g aktivt virkestoff) per kg levende laks produsert i 2013 og 2014.

g aktiv substans / kg levendevekt	
2013	0,000221
2014	0,000213

²Kilde: US Dept. of Health and Human Services, Centers of Disease Control and Prevention (US), Ørjan Olsvik, Professor in Clinical Microbiology, Universitetet i Tromsø.

Viktige grep for å holde antibiotikaforbruket lavt, er å vaksinere fisken, sørge for god fiskevelferd i hverdagen og overholde sonegrenser mellom generasjoner av fisk. Figur 4 viser den kraftige

nedgangen i bruk av virkestoff samt veksten i produksjonen av oppdrettslaks i Norge fra 1992 til 2013.



Figur 3: Totalsalg (kg) av aktiv substans antibakterielle midler til oppdrettsfisk i Norge i perioden 1981-2013, samt biomasse oppdrettsfisk slaktet i samme periode. (NORM/NORM-VET 2013)

Lus og lusebehandling:

Ved bruk av rensefisk, stor smolt og godt sonearbeid, har lusesituasjonen vært under kontroll i hele 2014. Første året i sjøen håndterer vi lusesituasjonen ved hjelp av rensefisk og har følgelig svært lav behandlingsintensitet. Dårligere effekt av rensefisk på større fisk har medført en noe økt behandlingsfrekvens i 2014 på større fisk 2. året i sjøen sammenliknet med 2013.

Vi ser en stor økning i bruken av hydrogenperoksid mot lus i 2014 i forhold til 2013 og en liten økning i bruk av de andre avlusningsmidlene. Årsaken til høyt forbruk av H₂O₂ i 2014 i forhold til 2013 skyldes at resistenssituasjonen på de øvrige avlusningsmidlene forverret seg i 2014.

Overordnet målsetning i SalMar er å redusere bruken av kjemisk behandling mot lus ved hjelp av satsning på biologisk avlusning med egenprodusert rensefisk, gode og robuste soner, få ned generasjonstiden i sjøen og alternative behandlingsmetoder. Det er satset stort på et eget anlegg for rensefisk på Langstein ved Trondheimsfjorden og vi tok i bruk rognkjeks fra dette anlegget siste kvartal i 2014. Mer om dette anlegget i kapittel 8 Fokuser på løsningen.

Grønne tillatelser

SalMar fikk kjøpt åtte «grønne» tillatelser etter myndighetenes tildelingsrunde i 2013/2014 og syv av disse ble satt i drift høsten 2014. I de grønne tillatelsene stilles det strengere krav til lusemengder, antall medikamentelle behandlinger mot lus og et sterkere

fokus på rømmingssikring. SalMar har i sine grønne tillatelser fokusert spesielt på bruk av rensefisk i form av oppdrettet rognkjeks for å kontrollere lus, samt bruk av en mer rømmingssikker merdkonstruksjon. Vi har også vektlagt deltagelse i et Overvåkningsprosjekt av laksefisk i lakseelver i Trøndelag, dette for å bidra til metodeutvikling og kunnskapsoppbygging innen sporing og kartlegging av rømt oppdrettsfisk i elver. Erfaringen fra driften på disse tillatelsene er så langt meget gode. Det vil bli publisert en egen årlig rapport som oppsummerer SalMars erfaringer og evaluering med drift av sine grønne tillatelser.

Effektiv fôrutnyttelse

Fôret er, utenom fisken, den viktigste innsatsfaktoren i produksjonen. Fôrets næringsinnhold, konsistens og smak er viktig, men jobben med å føre riktig slik at fôret utnyttes optimalt og gir fisken god helse fortjener minst like mye fokus. SalMar har satset stort på kompetanseutvikling og spesialisering av de som fører fisken.

Fôringen overvåkes med undervannskamera i hver merd, og tilpasses fisken i hver enkelt merd. Fordelene som oppnås ved riktig fôring er blant annet optimal vekst, lav fôrfaktor, reduserte utslipp til miljøet, god velferd, økt motstandskraft mot sykdom, lav dødelighet, mindre størrelsesvariasjon, økt slakteutbytte og bedre kvalitet på fiskekjøttet. SalMar har en «Fish in-Fish out» -fôrutnyttelse på cirka 2,4 i 2014. Dette er bra og på linje med øvrige norske lakseprodusenter. Målet for 2015 er å utvikle metoder for å rapportere og analysere tall fra produksjonen og fastsette et konkret bærekraftsmål for 2016. Utstyret og fôret må være godt tilpasset, men kompetansen som er bygget opp rundt fôr og fôring i SalMar er vesentlig for de gode resultatene som oppnås.

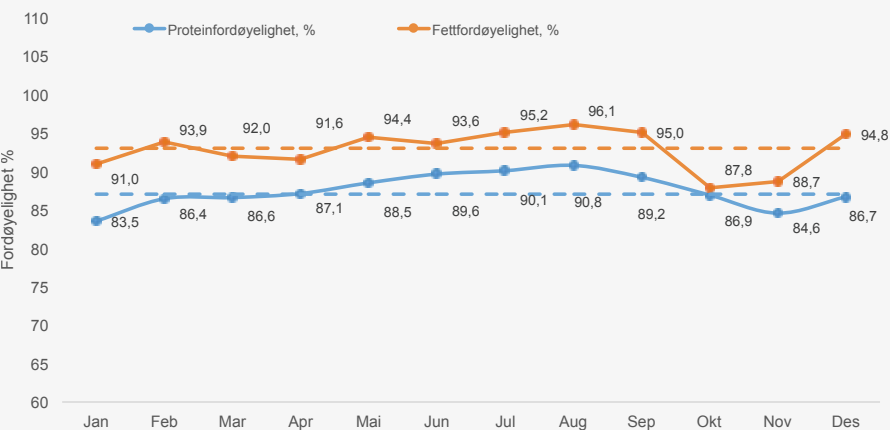
Systematisk overvåking av fôrets kjemiske, fysiske og biologiske kvalitet

SalMar bruker et fullfôr som optimaliserer produksjonen og sikrer god fiskehelse. Det vil si et høy-verdig laksefôr som sikrer god til-

vekst, lav fôrfaktor og dekker fiskens ernæringsbehov. Det ble i 2014 brukt nærmere 192 000 tonn pelletert tørrfôr i SalMars lakseproduksjon. Det ble i tillegg brukt et mindre fôrvolum for egenproduksjon av rognkjeks.

Fôrenes biologiske verdi ble verifisert gjennom kjemisk innhold av fett, protein, fosfor og fiber i fôr fra både settefisk- og matfiskproduksjon. SalMar gjennomfører rutinemessig kontroll av fôrenes fysiske kvalitet ved mottak for å avdekke avvik i fôrenes fysiske kvalitet (støv & knus, flyt og fettslipp), og målingene viser et stabilt nivå på under 0,5% støv og knus i de siste årene. Dette viser at utslipp til miljøet gjennom støv og knus er minimalt.

I 2014 ble det tatt ut prøver til 188 fordøyelighetsmålinger fra SalMars matfiskanlegg. SalMar er trolig det eneste oppdrettsselskapet i Norge som driver en systematisk overvåking av fôrenes biologiske verdi og utnyttelse i egen produksjon. Figuren under viser fiskens gjennomsnittlig fordøyelighet av protein og fett på tvers av fôrtyper i 2014.



Figur 4: Gjennomsnittlig fordøyelighet av protein og fett per måned i 2014, samt normalverdi for hhv protein- og fettfordøyelighet (vertikal stiplede linjer) på 87% og 93%.

I 2014 var gjennomsnittlig protein- og fettfordøyelighet hhv. 87,2% og 92,8%. Dette blir ansett som en normalt god fordøyelighet av næringsstoff hos 1-5kg laks, og viser jevnt over en høy utnyttelsesgrad av fôrene som brukes i SalMars matfiskproduksjon.

Utvikling av sykdom hos fisk kan føre til at fiskens evne til å fordøye fôr reduseres. Kartlegging av effekter på fordøyelse og fôropptak under og etter sykdomsutbrudd vil gi bedre forståelse for sykdomsutviklingen og danne kunnskapsgrunnlaget som er nødvendig for å etablere sykdomsreducerende og kostnadseffektive fôringsregimer.

Utslipp

Utslipp av næringssalter

Bunnen under alle lokaliteter undersøkes regelmessig for å se om, og i hvilken grad, de nærmeste omgivelsene påvirkes av

virksomheten. I tillegg bidrar overvåkingen av fôrets fordøyelighet til å si noe om hvor stort utslippet av næringssalter er fra lokalitetene. I 2014 oppnådde 90% av lokalitetene i drift en score ≤ 2 i MOM-B-undersøkelser tatt ved maksimal produksjon.³ Resultatet er godt, men det jobbes kontinuerlig med å finne gode plasseringer av anleggene slik at målet om 100% av lokaliteter i drift med ≤ 2 i MOM-B-score kan nås. Samtlige lokaliteter hadde tilfredsstillende MOM-B-score før det ble satt ut ny fisk.

I samarbeid med FHL, andre oppdrettere og forskningsinstitusjoner overvåker SalMar større områder for å se om det er regionale effekter av oppdrettsvirksomheten. Mer om dette i kapittel 7 *Alt vi gjør i dag skal gjøres bedre enn i går*. Det er ikke påvist langvarige påvirkninger på bunnen eller i strandsonen rundt SalMars anlegg. Av Havforskningsinstituttets siste Risikovurdering norsk fiskeoppdrett (2014) går det fram at utslipp av næringssalter ikke medfører risiko for eutrofiering langs norskekysten, men at dette kan være

et problem i enkelte skjermede områder. SalMars anlegg er ikke i skjermede områder, men i stor grad plassert på åpne lokaliteter med svært gode strømforhold.

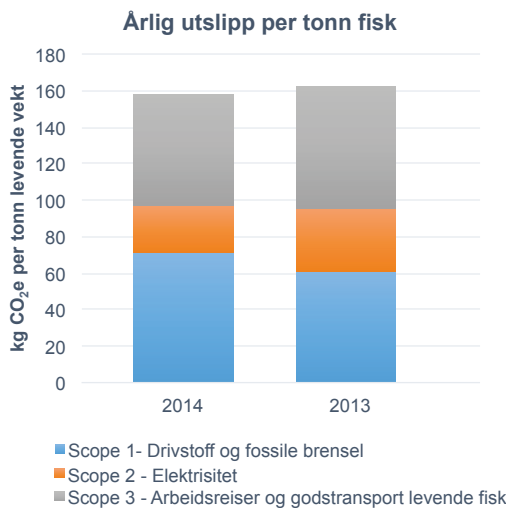
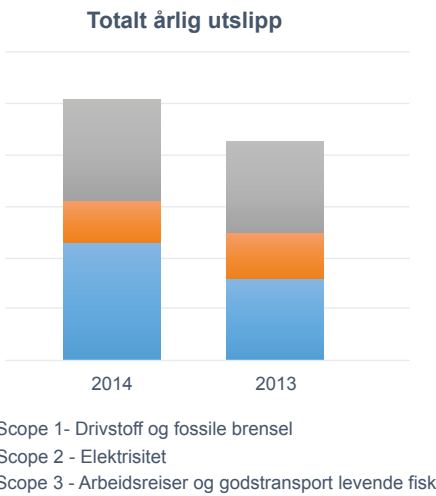
Utslipp av klimagasser

En livssyklusstudie utført av Sintef Fiskeri og havbruk og SIK (Institutet för Livsmedel och Bioteknik i Sverige), viser at lakseproduksjon er vesentlig mer klimavennlig enn produksjon av storfekjøtt og svin. Studien viste blant annet at produksjon av ett kg oppdrettslaks bidrar med halvparten så mye utslipp av CO₂-ekvivalenter som produksjon av ett kg svinekjøtt og cirka en syvdel av det ett kg storfekjøtt belaster naturen med.⁴

De siste årene har SalMar ASA vært i stor vekst og endring. En finner det derfor hensiktsmessig å ta utgangspunkt i 2013 for videre arbeid med overvåking og reduksjon av klimapåvirkninger. Endringer de siste årene har blant annet omfattet bygging og oppstart av ny fabrikk på Frøya og oppkjøp av flere enheter. Endringene er omtalt i årsrapportene for de respektive år.

SalMar har foretatt en gjennomgang av selskapets energi og karbonfotavtrykk basert på det samlede energiforbruket knyttet til daglig drift av virksomheten. Klimaregnskapet viser en generell oversikt over selskapets klimagassutslipp, omregnet til CO₂-ekvivalenter, og er basert på innrapporterte data fra interne og eksterne systemer. Utslippene som er tatt med er de hvor SalMar har operasjonell styringsmulighet og kan iverksette tiltak for å påvirke utslipp fremover. Den største kilden til utslipp fra næringa for øvrig er fôrproduksjonen. Vi viser her til Fôrprodusentenes rapportering om mål og resultater. SalMars energi- og klimaregnskap er utarbeidet av CO₂ focus. Analysen er basert på den anerkjente internasjonale GHG-protokollen.⁶ Tabell 4 viser SalMars direkte forbruk av fossilt brensel og elektrisitet, samt det totale CO₂-utslippet. Fra 2013 til 2014 ser vi en 3% nedgang i utslipp per produsert enhet, mens vi erfarer en økning i det totale CO₂-utslippet, noe som skyldes vekst i produksjonskapasitet.

	2014	2013
Totalt forbruk av fossil brensel, liter	8 201 731	6 435 695
Totalt forbruk av elektrisitet, MWh	45 465,7	40 506,7
Totalt CO ₂ -utslipp, tCO ₂ e ⁵	25 429	21 260
tCO ₂ e/årsverk	23,5	21,1
tCO ₂ e/mill NOK	3,5	3,4
kgCO ₂ e /tonn levende vekt fisk	158	162



Figur 5: Årlig totalt CO₂-utslipp og årlig CO₂-utslipp per tonn levende vekt.

Tabell 4 Nøkkeltall fra klimaregnskapet

SalMar har avtale med sin hovedleverandør av elektrisk kraft som garanterer at 27,0GWh av levert strøm kommer fra fornybare kilder. Dette betyr at 59% av forbrukt elektrisk kraft i 2014 er dekket av grønne sertifikater. Prosjekteringen av InnovaMar omfattet en hel del prosjekter for å holde energiforbruket så lavt som mulig. SalMar mottok støtte fra ENOVA i dette arbeidet. I 2014 igangsatte SalMar Farming et større energieffektiviseringsprosjekt, der målsettingen er å få flest mulig sjølokaliteter på landstrøm i løpet av 2015 og 2016. Dette innebærer at de av SalMars anlegg som ligger nært nok land til at det er mulig, får lagt strømkabel ut til

flåten. Miljøgevinsten av slike tiltak er reduksjon av direkte utslipp fra dieselaggregat.

Avfall og resirkulering

Alle avdelinger i SalMar har en avfallsplan som angir hvilke mottaksanlegg som er godkjent for ulike typer avfall. Emballasje og brukte anleggsdeler som ringer, nøter og fortøyninger fra oppdrettsvirksomheten leveres til virksomheter som gjenbruker materialene.

³ MOM-B-undersøkelsen følger Norsk Standard NS9410. Vi bruker aktive lokaliteter i 2014, der prøver på maks. produksjon er tatt.

⁴ Kilde: Carbon footprint and energy use of Norwegian seafood products SFH80 A096068

⁵ Inkluderer utslipp vi har operasjonell kontroll over: dette innbefatter scope 1 (direkte- drivstoff/olje), scope 2 (indirekte- elektrisitet), samt utslipp knyttet til godstransport av levende fisk og eget personells arbeidsreiser fra scope 3.

⁶ The Greenhouse Gas Protocol, A Corporate Accounting and Reporting Standard samt ISO standard 14064-I.

6 Arbeidsoppgaven er ikke avsluttet før mottakeren er fornøyd

Lakseproduksjon er en samhandlingsprosess hvor de enkelte leddene er gjensidig avhengige av hverandre, og kundeforståelsen er viktig - både internt og eksternt. I dette kapittelet vil vi fokusere på SalMars leverandører, produkter og markeder. Trygg mat og økt foredlingsgrad er fokusområder for bærekraftig utvikling i SalMar. Begge temaene vil få en sentral plass i dette kapittelet.

Verdikjeden

Oppdrett av fisk er den delen av verdikjeden hvor SalMar har størst påvirkning på miljøet. Vårt arbeid for miljø og bærekraft vil derfor i hovedsak være fokusert på den biologiske produksjonen. SalMar produserer selv både rogn og settefisk, men var i 2014 fortsatt avhengig av å kjøpe deler av fiskematerialet. I tillegg til sterkt fokus på bærekraftig produksjon internt, stiller vi derfor krav til våre leverandører.

Den viktigste innsatsfaktoren, i tillegg til rogn og smolt, er fôret fisken spiser. De største leverandørene av fôr i 2014, Skretting og Ewos, utgir begge egne bærekraftsrapporter, og vi henviser til disse for ytterligere informasjon. Det mest vesentlige bærekraftsaspektet knyttet til fôr i SalMar er fordøyelighet og næringsverdi. Fôrets sammensetning skal bidra til effektiv utnyttelse av råvarene, god fiskevelferd, god vekst og dermed kortere produksjonstid i sjø, minimale utslipp til miljøet og høyt innhold av viktige fettsyrer og andre næringsstoffer i produktene. SalMar krever dessuten at alle leverandører av fôr kjøper råvarer som er i henhold til IFFO⁷ sin standard for bærekraft eller råvarer med MSC-sertifikat⁸ eller tilsvarende.

Andre viktige leverandører av betydning for SalMars miljømessige fotavtrykk, er produsenter av utstyr, elektrisk kraft, kjemikalier og emballasje og utførere av service-, brønnbåt- og fiskehelsetjenester. Flere av leverandørene innenfor de nevnte gruppene deltar i utviklingsprosjekter for økt bærekraft sammen med SalMar.

Kunder

Nærhet til markeder og kunder er viktig for SalMar. Våre kunder er globale, og omfatter eksportører og importører av ulik størrelse, samt større foredlingsbedrifter og butikkjeder. Gjennom salg av produktene, har konsernet en kontakflate i flere land og verdensdeler.

SalMar er sertifisert i henhold til følgende kunde- og tredjepartsstandarder: HACCP, BRC, IFS, ASC, Debio, Krav, Global G.A.P., Kosher, Carrefour, IWAY og MSC (for Salgsledd).

Produkter

Lokal foredling gjør det mulig for SalMar å tilby et vidt spekter av førsteklasses ferske, frosne og økologiske lakseprodukter.

Laks og helse

Norsk laks inneholder en rekke næringsstoffer, som gjør den til en viktig bestanddel i et balansert kosthold. Norsk laks er en sunn og smakfull matvare. Det er trygt å spise laks, og laksen er blant vår mest undersøkte matvare.

Verdens Helseorganisasjon (WHO) har skrevet en grundig rapport om både helseeffekter og risiko ved å spise laks. Den konkluderer blant annet med at å spise fet fisk som laks, reduserer risiko for hjerte- og karsykdommer. Det er særlig fettprofilen i produktene med høyt innhold av omega-3-fettsyrene EPA og DHA, men også næringsstoffer som vitamin D og selen og lett fordøyelige proteiner som bidrar til denne helseeffekten. Rapporten advarer mot økt dødelighet om man spiser for lite sjømat. Den største utfordringen når det kommer til sjømatkonsum er fortsatt at befolkningen generelt får i seg for lite av de viktige næringsstoffene i fisk. Vitenskapskomiteen for Mattrygghet (VKM) kommer med anbefalinger til Mattilsynet. VKM konkluderer med at det er godt dokumentert at fet fisk beskytter mot hjerte- og karsykdom og virker positivt til utvikling av nervesystem hos foster og spedbarn. De positive effektene sjømat i kostholdet gir, er langt større enn de potensielt negative effektene. Det er videre dokumentert i VKMs rapport at kosttilskudd med fiskeolje ikke gir alle de samme helsegevinstene som det å spise fisk⁹.

Helsedirektoratet gir kostholdsråd til den norske befolkningen. Andre land har tilsvarende instanser som gir råd for befolkningen. Helsedirektoratet anbefaler å ha et variert kosthold og fet fisk som laks er en viktig del av et variert og balansert kosthold.

Trygg mat

SalMars produksjon er underlagt norsk regelverk for matproduksjon og inspiseres jevnlig av Mattilsynet. I tillegg har konsernet en egen prøvetakingsplan, der både fôr og ferdige produkter analyseres og undersøkes for en rekke faktorer. Mattilsynets overvåking i regi av NIFES (Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning) viser at det er svært lite fremmedstoffer i oppdrettsfisk, og det ble ikke funnet noen prøver over fastsatte grenseverdier i sist publiserte rapporter for 2013 og 2014¹⁰.

SalMar produserer sunn og smakfull mat som er lett å tilberede. SalMars produkter er basert på førsteklasses råvarer, og kvaliteten skal opprettholdes gjennom verdikjeden til laksen når kunden. Grundig opplæring i alle ledd og trening på prosedyrer er viktig for å opprettholde den høye kvaliteten på SalMars produkter. Produksjonen er

⁷ The Marine Ingredients Organisation <http://www.iffonet/>

⁸ Marine Stewardship Council <http://www.msc.org/>

⁹ <http://www.vkm.no/> «Nytte- og risikovurdering av fisk i norsk kosthold»

¹⁰ http://www.matportalen.no/verktoy/tilsynsresultater/lite_fremmedstoffer_i_oppdrettsfisk og http://www.matportalen.no/verktoy/tilsynsresultater/forelopige_resultater_fra_overvaakningen_av_medisinrester_Loppdrettsfisk_fra_2014

lagt opp slik at krav fra ulike standarder og kunder ivaretas. Vi gjennomfører jevnlig interne revisjoner, og mottar både myndigheter, sertifiseringsbyrå og kunder for eksterne revisjoner og inspeksjoner. Trygg mat og regelverket som ivaretar dette tas på det største alvor.

I 2014 var det ingen avvik på regelverket vedrørende trygg mat, og kun et pålegg i forhold til generelt vedlikeholdsarbeid.

Revisjon etter kunde- og tredjepartsstandarder er viktige for å dokumentere at produktene er trygge og sunne for forbruker og produsert i henhold til de krav og forventninger som stilles til moderne matproduksjon.

SalMar har fastlagte rutiner for oppfølging av klager fra kundene, og konsernets kunder er gjort kjent med hvordan de skal gå frem dersom produktet de har kjøpt ikke svarer til forventningene. Alle produkter kan spores tilbake gjennom produksjonen, og et velfungerende team er klare til å ta imot eventuelle klager fra forbrukere.

Pre-rigor filet

SalMar leverer både fersk og frossen pre-rigor filet. SalMars satsing på pre rigor filet er en viktig strategi med tanke på bruk av energi, utslipp knyttet til transport, 100% utnyttelse av råstoffet og utvikling av lokale arbeidsplasser.

Pre-rigor filetering betyr at fisken slaktes og fileteres samme dag, før fisken blir dødsstiv (rigor mortis). En slik prosessstrategi muliggjør leveranse til markedet 2-6 dager tidligere enn det som har vært vanlig. Denne måten å håndtere fisken på gir en rekke fordeler:

- Ferskere fisk til kundene
- Fastere konsistens av muskelen, bedre farge, mindre gaping og lavere drypptap
- Lenger holdbarhetstid i markedet
- Ikke behov for lagring og modning av fisk før filetering og beinfjerning

Mer om miljøgevinstene knyttet til SalMars satsing på pre-rigor filet i kapittel 8 Fokuser på løsningen.

Økologisk laks

SalMar er verdens største produsent av økologisk laks. Økologisk laks leveres året rundt, og produksjonen er integrert fra stamfisk og rogn til foredlede produkter. Lokal foredling gjør at vi kan levere et vidt spekter av førsteklasses ferske og frosne økologiske lakseprodukter. SalMar leverer både post- og pre-rigor økologisk laks.

Høyt innhold av marine oljer gjør at denne laksen er en ekstra god kilde for EPA og DHA. Utviklingen har vært veldig positiv siden starten, og markedets etterspørsel etter økologisk laks er økende.

I 2009 ble SalMar sertifisert for oppdrett, prosessering og salg av økologisk laks, og i mars 2011 ble den første økologiske laksen fra SalMar slaktet. I dag har SalMar fem tillatelser for produksjon av økologisk laks, og den produseres av selskapet SalMar Organic AS i Møre og Romsdal. For at laks skal kunne regnes som økologisk, må den være produsert innenfor rammene av EU sine regulativer og være godkjent av DEBIO.

Frøyas

Siden 2011 har SalMar ASA via datterselskapet Frøyas AS produsert en finskåret fisk i sashimikvalitet under merkenavnet Frøyas. Hver enkelt laks som blir benyttet av Frøyas er håndplukket, og kun de beste beinfrie stykkene av laksen blir brukt. Etter tilskjæring blir fileten pakket innen 1-4 timer for å sikre maksimal friskhet og smak.

Målet er å tilby et lakseprodukt som beholder samme kvalitet og smak som den dagen den er fanget fram til den dagen holdbarheten går ut – vanligvis elleve dager. For å bevare denne kvaliteten, har Frøyas en unik pakke-, transport- og kjøleprosess. De fleste fiskeprodukter blir transportert i polystyren-kasser med is. Disse er det vanskelig og dyrt å sanere. Frøyas produkter blir imidlertid transportert i resirkulerte kartonger som er kjølt med tørris, noe som sikrer en optimal temperaturkontroll. Tørrisen fordampes langsomt, og kulden overføres direkte til produktet. Dette sikrer at produktet holder under 0 grader til det ligger i butikken din. For å hindre frostskafer er Frøyas laks beskyttet av et lag med kartong som hindrer at laksen kommer i kontakt med tørrisen. Etter hvert som tørrisen fordampes, holder laksen en konstant temperatur som bevarer friskheten.

Frøyas bruker 40 prosent mindre plast i sin emballasje enn konkurrerende produkter og tar mindre plass i kjøledisken i butikken. For forbrukeren vil denne effektive emballasjen gi mindre avfall og bedre plass i kjøleskapet. For mer informasjon: www.froyas.com.



7 Alt vi gjør i dag skal gjøres bedre enn i går



Våre prosesser må utvikles og forbedres kontinuerlig for at selskapet skal nå sine mål.

En videre utvikling og vekst er tett knyttet til samarbeid med SalMars interessenter. I dette kapittelet vil fokus være på FoU-prosjekter og samarbeid med eksterne for økt bærekraft, og vi gir noen eksempler på dette arbeidet.

Forskning og utvikling

Havbruksnæringen i Norge har vært gjennom en fantastisk vekst og utvikling. Utviklingen har vært mulig på grunn av et kontinuerlig ønske fra næringen om å forbedre seg og å komme med nye, sikrere og mer effektive måter å produsere laks på. I et slikt arbeid er forskning og utvikling (FoU) essensielt, og næringen har vært avhengig av et tett og godt samarbeid med offentlige myndigheter, utdannings-, FoU og industrimiljøer. SalMar er en viktig bidragsyter i utviklingen av næringen, og prioriterer utvikling av kunnskap innen konsernets virksomhetsområder høyt.

I 2014 ble en rekke prosjekter videreført og nye startet opp, de fleste knyttet til biologisk produksjon. Prosjektene er en kombinasjon av egne prosjekter og prosjekter i samarbeid med andre oppdrettsselskap, leverandører av fôr og utstyr, SINTEF, Veterinærinstituttet, VESO (Veterinærmedisinsk Oppdragssenter), NINA, Høgskolen i Ålesund, Universitetet i Tromsø og enkelte andre kompetansemiljøer. Det er særlig satset på prosjekter som har til hensikt å finne løsninger på de store utfordringene knyttet til rømming, lus og fiskevelferd.

SalMar er aktivt med i, og sitter i flere styringsgrupper for, flere prosjekter i regi av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond. Prosjektene spenner vidt, og omfatter relevante bærekrafttema for næringen.

Aktiv bruk av FoU-konsesjoner

SalMar har i en årrekke vært en aktiv partner mot ulike FoU-miljøer, blant annet gjennom partnerskap omkring drift av FoU-konsesjoner. Omfanget og profesjonaliteten omkring viktige utviklingsoppgaver har økt, og er økende. Salmar er opptatt av å være en profesjonell men krevende partner, slik at resultater fra pågående forsøk er mest mulig relevante og at planer og protokoller tar hensyn til praktisk oppdrett. SalMar har dedikert personell som organiserer og bistår FoU-miljøene i dette samarbeidet, samtidig som driftspersonell stadig blir mer erfarne omkring hvordan man best mulig sikrer forskningsresultater i en travel hverdag. Nærhet til forskningen, med anledning til innflytelse over både plan og fokusområder er viktige motivasjonskilder for SalMar. Vaksineutvikling, optimalisering av legemiddelbruk, føring og ernæring og teknologiske utfordringer ved stordrift er eksempler på viktige områder for aktivitet

Økt satsing på genetikk

SalMar har et økende fokus på avl og genetikk gjennom Rauma Stamfisk og «Raumastammen». Selskapet har fått konsesjoner for drift av stamfisk, noe som har gjort det mulig å etablere en sikker og hensiktsmessig produksjonsstruktur for framtidig satsing. Vi har

satt oss mål på datafangst gjennom hele verdikjeden, og automatiserte systemer på InnovaMar er sentralt her. Ved å sikre kvalitet og omfang på målinger på laksen ser vi store muligheter for å spisse avlsprogrammet mot å bidra enda mer til robusthet og kvalitet på produktene våre. Selskapet har i 2014 etablert markørassistert seleksjon i stamfiskarbeidet og gjennom dette blitt i stand til å produsere rognmateriale med genetiske egenskaper som sikrer langt større sjukdomsresistens. I tillegg har vi omstrukturert avlsstrukturen gjennom fusjonering av årsklassene. Dette er gjort for å sikre mulighetene for rask implementering og oppformering av genetisk framgang. Avlsmålene er fremdeles under utforming, men som helintegrert aktør vil vi blant annet være opptatt av mulighetene avlsarbeidet har til å bidra til økt bærekraft gjennom fôrutnyttelse og toleranse for nye råvarer.

Sikrere arbeidsplasser

Oppbygging og utlading av statisk elektrisitet i fôrslanger som benyttes i havbruksnæringen er en HMS-utfordring. Det kan under gitte, delvis ukjente, forhold bygge seg opp høy spenning i fôrslangene. Spenningen lades ut når slangene kappes eller i noen tilfelles når personer beveger seg nær slangene. SalMar har vært pådriver for og aktiv deltaker i et FHF-prosjekt som blant annet resulterte i en veileder for bruk av og håndtering av fôrslanger som kom ut i 2013. SINTEF Energi var ansvarlig FoU-institusjon og ACE sto for prosjektledelsen.

FoU – rømming av fisk

Samarbeid for villaksen

SalMar er medlem i FHL (Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening), og deltar gjennom medlemskapet aktivt for å bidra til felles utvikling og heving av kompetansen i næringen. Mye av samarbeidet handler om i fellesskap å redusere næringens påvirkning på miljøet. I tillegg til det SalMar er engasjert i for å redusere risikoen for rømming av fisk, har konsernet de siste årene vært en aktiv medspiller i et prosjekt som har til hensikt å overvåke situasjonen for villaksen og registrere rømt oppdrettslaks i elvene Orkla, Gaula, Nidelva, Stjørdalselva, Verdalselva og Skauga. Partnere i prosjektet er organisasjonen Elvene rundt Trondheimsfjorden, Havbruksnæringens miljøfond, Veterinærinstituttet, NINA, Direktoratet for Naturforvaltning og

Fylkesmennenes Miljøvernavdelinger. Gjennomføringen er organisert gjennom flere delprosjekter. Skjellprøver sendes til analyse hos Veterinærinstituttet, og resultatene kunngjøres fortløpende via SMS og på nettet. Dersom det påvises stort innslag av oppdrettslaks i gytebestanden, skal prosjektet i samarbeid med forvaltninga vurdere om det er mulig å iverksette tiltak.

SalMar er også deltager i et forprosjekt i Troms, der overvåkning og kartlegging av innslag av rømt oppdrettslaks i elver er tema.

Oppdrettsselskapene Lerøy, Marine Harvest og SalMar har i samarbeid med FHL, Veterinærinstituttet og VESO startet prosjektet FARMSALMTRACK med mål å etablere et system for sporing av rømt oppdrettslaks tilbake til settefiskanlegg og matfiskanlegg. Målet er å kunne spore enkeltindivid tilbake til riktig anlegg ved å sammenholde elementprofil fra referansematerialer fra settefisk- og matfiskanlegg med profilen til rømt oppdrettslaks fanget i naturen. Sporingskonseptet bygger på at det i Norge er stabile geologiske forskjeller mellom ulike områder. Løste kjemiske sporelementer i vannet tas opp av fisk over gjellene og fraktes ut til skjellene via blodet og bygges fortløpende inn i skjellene hvor de forblir bundet. Skjell vokser i takt med fisken og sporelement i vannet fisken oppholder seg i bygges inn langs ytterkanten av det øvre mineraliserte og kalsiumrike sjiktet i skjellene. Skjell kan på mange måter betraktes som fiskens ferdsskriver i og med at det kontinuerlig skjer en «naturlige» merking av fisken.

Teknologi og menneske

I samarbeid med leverandører og forskningsinstitusjoner er SalMar involvert i flere prosjekter for å redusere risikoen for rømming av fisk. Prosjektene omfatter både utvikling av teknologi og driftsmetoder. AquaCulture Engineering (ACE) er en nær samarbeidspartner for SalMar, og SalMar er involvert i flere av prosjektene som gjennomføres på våre lokaliteter. Se mer om ACE under. Når det gjelder leverandører, har særlig samarbeidet med Aqualine om utvikling av sikrere merder med et helhetlig design vært viktig.

Aqualine AS har forbedret merdteknologien ved å utvikle et nytt konsept for oppbygging av merdsystemer i plast. SalMar var aktivt med i dette prosjektet sammen med andre store oppdrettsselskaper, og stilte lokaliteter til rådighet for testing. I tillegg var SINTEF Fiskeri og Havbruk, ACE og SINTEF Marintek leid inn i forbindelse med testing og dokumentasjon av prototyper. For Sal-

Mar var det viktig å få utviklet et konsept hvor samspillet mellom de ulike delene av oppdrettsanleggene var i fokus. En ønsket videre å redusere risikoen for slitasje mellom not og øvrige komponenter, forbedre arbeidsforholdene på merdkanten med hensyn til effektivitet og HMS, øke levetiden og redusere kostnader samt utvikle utstyr som egner seg for eksponerte lokaliteter. Merdsystemet Midgard dekker de skisserte behovene og ble i 2013 tatt i bruk i normal drift på SalMar-lokaliteter.

Havtek AS er en gründerbedrift som har utviklet og tatt patent på en notpose med innebygd overvåking. Noten har innebygget ledninger som via tilkoblede enheter detekterer eventuelle skader og hull. SalMar har vært en aktiv samarbeidspartner for Havtek AS i utviklingen av el-noten.

Den menneskelige faktoren som årsak til rømminger er i tillegg til kontinuerlig kvalitetsarbeid i SalMar fulgt opp i FHF-prosjektet «Menneskelige faktorer og rømming fra lakseoppdrettsanlegg. Prosjektet har som mål å etablere et kunnskapsgrunnlag for utvikling av løsninger som forebygger rømmingshendelser som følge av menneskelige feil. Prosjektet ble avsluttet i 2014, men erfaringer fra prosjektet er fortløpende tatt med i den pågående utviklingen av nytt styringssystem i SalMar.

Miljødokumentasjon

SalMar har gjennom sitt medlemskap i FHL deltatt i miljødokumentasjonsprosjekter. Prosjektene har som formål å etablere en dokumentasjon av miljøeffektene som en følge av lakseoppdrett. Denne typen dokumentasjon er en forutsetning for en saklig og rasjonell vurdering av dagens drift, og som et faglig grunnlag for hvordan næringen kan utvikle seg i de regionene som omfattes. SalMar har så langt engasjert seg i dokumentasjonsprosjekter i Møre og Romsdal og i Trøndelag. Prosjektene involverer flere FoU-institusjoner.



ACE, AquaCulture Engineering, ble etablert i 2006 og administrerer 3 FoU-konsesjoner på vegne av Sintef Fiskeri og Havbruk. I april 2009 signerte ACE og SalMar en samarbeids- og driftsavtale. Avtalen innebærer at SalMar Farming AS står for den kommersielle driften av konsesjonene i tilknytning til egne lokaliteter.

ACE fokuserer på hovedutfordringene i havbruksnæringen, f.eks. lus, rømming, HMS, utslipp, ved å forene forskningsinstitusjoner, leverandører og produsenter gjennom storskala prosjekter med hovedmål å utvikle og teste ny havbruksteknologi. Brukerne er gjerne nasjonale og internasjonale forskere og andre som vil gjøre praktiske forsøk og tester under mest mulig realistiske og kontrollerte forhold.

8 Fokuser på løsningen

Alle ansatte har ansvar for å komme med innspill til løsninger dersom man har eller står overfor en utfordring. Alle utfordringer representerer en mulighet for fremgang. I dette kapitlet har vi trukket fram en del eksempler på interne utviklingsprosjekter.

Medvirkning fra ansatte

For at SalMar skal utvikle seg og stadig være i fremgang, er det viktig at alle medarbeidere bidrar med sine synspunkter og løsningsforslag. For å legge til rette for dette, er det faste møter i avdelingene for planlegging og gjennomgang av det som skal gjøres.

Bærekraftig smoltproduksjon

SalMar har satt seg som mål at overlevelsen i sjø skal være >95% fra utsett til slakt. Mye av den gode jobben som må gjøres for å få dette til, innebærer å produsere robust settefisk. Det investeres mye i å gjøre denne delen av produksjonen så bærekraftig som mulig, og viktige stikkord er fiskevelferd, resirkulering, energigjenvinning og rømmingssikring. Under presenterer vi to store satsinger innenfor smoltproduksjon i SalMar.

Follafoss

Settefiskanlegget SalMar Settefisk AS avdeling Follafoss ble etablert i 1985. Gjennom årene har produksjonsanlegget gjennomgått en betydelig produksjonsutvidelse og modernisering. I dag framstår lokaliteten som et topp moderne produksjonsanlegg med produksjonstillatelse på 20 mill smolt pr år.

Settefiskanlegget utnytter spillenergi ved varmeveksling av avløpsvannet fra tremassefabrikken MM Karton FollaCell AS som ligger like ved anlegget. Totalt utvinnes om lag 20 mill kWh energi på denne måten. Energien brukes til oppvarming av produksjonsvannet i settefiskanlegget.

Produksjonsvannet til settefiskanlegget hentes fra Follafoss kraftverk. Det er installert kraftturbin i forsyningsledningen til settefiskanlegget. Dette betyr at det hentes ut inntil 1,5 MW el-energi fra vannforsyningen før vannet brukes til fiskeproduksjon.

Settefiskanlegget er opprinnelig bygget som et tradisjonelt gjennomstrømningsanlegg med et vannforbruk på inntil 60.000 l vann pr minutt (3600 m³/time). Siden 2007 er det etablert 4 avdelinger med resirkuleringsteknologi med inntil 97% rensing og gjenbruk av vann. I dag produseres om lag halvparten av produksjonen i disse resirkuleringsavdelingene. Dette gjør at en produksjonsøkning fra ca. 5 mill. smolt per år til om lag 13 mill. smolt pr år har kunnet skje uten økning av det totale vannforbruket.

Alt avløpsvann fra settefiskanlegget renses ved partikkelfiltrering før det slippes ut i resipienten. Slam fra renseanlegget leveres i henhold til gjeldende utslippskrav til gårdbruker som blander slammet med tradisjonell husdyrgjødsel for spredning på mark om jordforbedringsmiddel/gjødsel.



Smolten fra settefiskanlegget leveres til SalMars egne oppdrettsanlegg – hovedsakelig i Midt-Norge. Smolten fra anlegget har gjennom de siste årene vist svært gode prestasjoner i sjøen, ikke minst med tanke på overlevelse. Anlegget måles etter smoltens overlevelse i sjø 90 dager etter utsett, og har for de to siste smoltgenerasjonene prestert 97,8 og 98,4% overlevelse.

Nytt smoltanlegg på Senja i Troms

SalMar planlegger utbygging av nytt smoltanlegg i Tranøy kommune på Senja i Troms. Anlegget vil få en kapasitet på 15 millioner smolt pr år, hvor av ca. 4 millioner vil være stor smolt over 200 gram. For tiden klargjøres industriareal for et produksjonsanlegg på om lag 13000 m² grunnflate. Det planlegges byggestart våren 2015 og anlegget forventes ferdigstilt høst 2016. Første smolt fra det nye anlegget planlegges levert som 0-åring tidlig høst 2017.

Anlegget bygges med resirkuleringsteknologi med ca. 97% rensing og gjenbruk av produksjonsvannet. Oppvarming av produksjonsvannet vil skje med varmepumpeteknologi og alt avløp fra anlegget vil bli renset ved partikkelfjerning.

Det forventes at anlegget vil sysselsette om lag 15 personer.

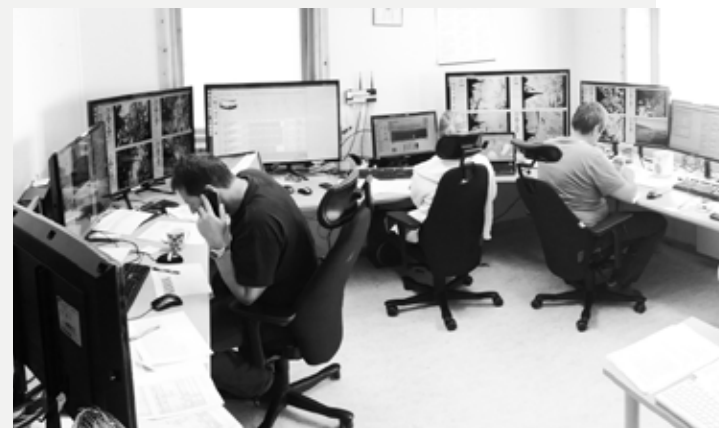
Innovasjonsarbeid knyttet til fôr og fôring

Det har gjennom 2014 vært jobbet med å optimalisere utfôring ved våre produksjonslokaliteter. Det har spesielt vært stort fokus på optimalisere fôringen de første 12 ukene i sjø, og størst mulig fôrtilgjengelighet i denne perioden, for å oppnå en frisk og robust fisk.

I 2013 etablert vi en prøveordning med et fôringssenter i Valvågen på Senja. Basert på erfaringer herfra etablerte vi våren 2014 et fôrsenter på Lysnes på Senja og i løpet av året ble inntil 10 produksjonslokaliteter i SalMar Nord fjernfôret samtidig fra kontrollrommet her. SalMar Nord sendte høsten 2014 også en søknad om tillatelse til etablering av undervisnings- og visningskonsesjon i tilknytning til dette fôrsenteret.

Ordningen med fjernfôring har gitt økt fokus på fôring og vurderes som et godt miljøtiltak i forhold til at det gir god vekst, kort omløps-tid og god MTB- og lokalitetsutnyttelse. Samtidig frigjøres mer tid til andre oppgaver for personellet på den enkelte lokalitet. Det har i 2013 og 2014 vært gjennomført utviklingsprosjekter sammen med NOFIMA for å optimalisere instrumentering (fôrings- og bi-massekontroll) i store merder som fjernfôres.

SalMar jobber sammen med sine leverandører med nye alternative oljeråvarer som vil redusere miljøavtrykket fra SalMars produksjon.



Fjernfôring fra Fôrsenteret i Valvågen

Produksjon av egen rensefisk

SalMar satser stort på bruk av rensefisk for å kontrollere nivået av lus. Egne og andre oppdretteres erfaringer tilsier at rognkjeks i merdene særlig gir god effekt de første månedene fisken er i sjøen. Konsernet fattet derfor en viktig strategisk beslutning om å bygge opp et nytt spesialtilpasset anlegg for produksjon av rognkjeks på Langstein i Trondheimsfjorden. Produksjonen startet opp i 2014, og vil foregå både på land og i sjø. Første parti av rognkjeks ble levert til våre matfiskanlegg i slutten av 2014. SalMar har tillatelse til å produsere 1 mill. rognkjeks, og planer klare for å øke produksjonen til 3 mill.



Sjøanlegg for rognkjeks, Langstein i Trondheimsfjorden. Foto: Grete Thobroe, NRK Midtnytt.



InnovaMar fra drøm til virkelighet

Slaktning og bearbeiding har helt siden SalMar ble stiftet i 1991 vært en sentral del av SalMar-konsernets strategi. Et av verdens mest innovative og kostnadseffektive anlegg for ilandføring, slakt og bearbeiding av laks, InnovaMar, ble tatt i bruk i 2011. Anlegget er på 17 500 kvadratmeter, og investeringen i bygg og maskiner ble på ca. NOK 550 millioner.

InnovaMar består av to avdelinger (slakteri og videreforedling), og det er lagt mye ressurser i å utfordre tradisjonelle løsninger. Innova-tiv teknologi i produksjonen både øker kvaliteten på sluttproduktet, reduserer kostnadene og forbedrer arbeidsmiljøet for de ansatte. Anlegget har en kapasitet på ca. 150 000 tonn laks per år.

I 2014 tok SalMar i bruk et nytt anlegg med ventemerder utenfor slakteriet. Anlegget består av 8 bur som hver kan ta 350 tonn. Anlegget er døgnbemannet, og det er kamerakontroll og kontinuerlig måling av oksygen og temperatur i alle bur. Størrelsen på det nye anlegget har økt fleksibiliteten slik at fisk av ulik størrelse og fra forskjellige lokaliteter kan være tilgjengelig for kundene.

I tillegg til fiskevelferd, arbeidsmiljø, effektivitet og trygg mat, har det vært fokus på energiforbruk, håndtering og bruk av avskjær samt redusert transportbehov gjennom økt salg av filet fremfor

helfisk. Ferdig produkt produseres online som pre-rigor vare, noe som innebærer store innsparinger i form av redusert behov for håndtering og innsatsfaktorer. Ved online produksjon unngår man å lagre hel fisk i containere med is/slush på kjølerom i 2-6 dager, og behovet for arbeidskraft og truck for intern håndtering og transport av disse reduseres. Produktet oppbevares kun i produksjonssoner i den tiden det tar å prosessere ferdig produkt fra hel fisk. Slik unngår man oppvarming av råstoff som i utgangspunktet er nedkjølt fra slakteriet, og sparer ytterligere bruk av is for å få temperaturen på ferdig vare ned til ønsket nivå (2 °C). I tillegg til miljøgevinster, gir online produksjon av pre-rigor filet også gevinster med hensyn på økt ferskhet og best mulig utbytte av råstoffet. SalMar har som mål å produsere så mye som mulig av laksen som pre-rigor filet.

Biprodukter (hode, ryggbein, avskjær) går direkte over til Nutrimar via interne bånd/rørsystemer. Dette sikrer høy grad av ferskhet og utbytte for foredling av dette råstoffet, og behov for innsatsfaktorer med hensyn til transport og håndtering av råstoffet er så å si fraværende.



Produktutvikling og emballaseløsninger

For å redusere utslipp og kostnader knyttet til transport av fisk, har SalMar satset stort på eksport av pre-rigor filet i stedet for hel fisk. På denne måten sparer man inn cirka 40% av vekten og dermed transportbehovet, da det kun er de deler av produktet som kunden utnytter seg av som sendes på bil. Økt bearbeiding innebærer dermed færre trailere på vegene og mindre utslipp. Siden det skjæres filet før utsendelse til markedet, sikrer vi etterlevelse av prinsippet om rett kvalitet til riktig kunde. Den andelen av filetene som nedgraderes på grunn av kvalitetslyter vil håndteres internt til formålstjenlige «B-produkter». I tillegg går alt avskjær fra produksjon av filet ved SalMars anlegg, InnovaMar på Frøya og Vikenco i Aukra til videre bearbeiding hos Nutrimar, slik at utnyttelsen av råstoffet er 100%.

Pr i dag pakkes cirka 30% av SalMars ferdige produkter av pre-rigor i gjenbrukskasser. Dette gir innsparing i form av redusert behov for is og sanering av polystyrenkasser. SalMar jobber aktivt for å øke andelen av produkter som transporteres i gjenbrukskasser, og knyttet til eksporten av pre-rigor filet, pågår det et prosjekt for å sjekke ut optimale emballaseløsninger. Gjenbrukskasser, forsendelser uten is og pakketeknologi som gir full sikkerhet bakteriologisk inngår i dette prosjektet som vil fortsette inn i 2015. Prosjektet omfatter resirkulerbar pappemballasje og transport uten is. Å fjerne isen vil redusere vekt og volum, og dermed også utslipp forbundet med transport av produktene.

TEKNISK INFORMASJON

Robust design som åpner for installasjon og operasjon av fiskeoppdrett på nye/mer værutsatte områder med gode biologiske forhold.

- Total høyde 67 m
- Diameter 110 m
- Volum 245.000 m³
- Vekt 5.600 tonn
- Høy HMS standard for fisk og personell
- Automatiserte operasjoner
- Senter søyle med bl.a. kontrollrom, boligkvarter, forsilo



Utnyttelse av råstoff:

Nutrimar AS ble opprettet i 2007 med utgangspunkt i å ta bedre vare på restråstoffet fra Salmar AS. Tradisjonelt har mye av restråstoffet fra lakseslakteriene blitt syretilsatt og solgt som lavverdi ensilasje.

I dag tar Nutrimar imot og foredler 100 % av alt råstoff som kommer fra InnovaMar, i tillegg tar vi imot alt råstoff fra slakteriet på Vikenco.

For mer info se: www.nutrimar.no

Råstoffet består av dagsfersk Innmat, Hoder, Rygger og avskjær fra slakteri og foredling. Produktene som lages i dag er Olje, Proteinkonsentrat og Mel. Alle produktene selges inn til fôrmarkedene som fôringsredienser, blant annet til fiskefôr og kyllingfôr.

Nutrimar har påbegynt bygging av ny fabrikk som vil være oppe å gå i 2016. I den nye fabrikk vil det bli laget enda mer høyverdige oljer og proteiner til både mat og dyrefôr.

Havbasert oppdrett på laksens betingelser

Ocean Farming AS har utviklet en teknisk konseptløsning for oppdrettsanlegg som er robust nok til å installeres og opereres i havnære områder. Konseptet er basert på løsninger fra oppdrettsindustrien og norsk offshoreindustri. Med det nye konseptet vil anlegg kunne etableres lenger til havs. Anleggene vil være nedsenkbare, og ha en fast struktur som gir fisken optimale forhold.

Konseptet er utviklet med tanke på hvilke operasjoner som skal gjennomføres. Dette betyr at fisken vil bli utsatt for mindre håndtering enn fisk i konvensjonelle anlegg. Den nye merdkonstruksjonen vil ha betydelig bedre gjennomstrømming enn dagens anlegg og vil

vesentlig redusere risikoen for rømming og lakselus. SalMar har så langt brukt i overkant av NOK 20 millioner i utviklingsarbeidet. Selskapet har allerede fått godkjent én lokalitet i Frohavet for etablering av den første "blå havmerden", men en eventuell realisering av prosjektet vil avhenge av de endelige kostnadsberegningene og at myndighetene setter rammebetingelsene som trengs for dette store løftet. En endelig investeringsbeslutning vil kunne bli tatt i løpet av 2015.

GRI-indeks

Tema		
Strategi og analyse		
	Uttalelser fra øverste beslutningstaker i organisasjonen	Side 6
Organisasjonsprofil		
	Navn på selskapet	Salmar ASA
	Primære merkevarer, produkter og tjenester	Oppdrett av atlantisk laks, konvensjonell og økologisk. Høyprofilert produkt: Frøyas.
	Lokalisering av selskapets hovedkontor	Kverva, 7266 Kverva
	Antall land der organisasjonen har virksomhet og navn på land med viktig virksomhet eller land som er særlig relevant for bærekraftspørsmålene som dekkes i rapporten	Side 16
	Eierskaps- og selskapsform	Salmar ASA er et allmennaksjeselskap som er registrert ved Oslo Børs. For videre informasjon, se årsrapporten for 2014.
	Markeder som dekkes	Side 16-17 Årsrapporten, note 23 til konsernets regnskap.
	Bedriftens størrelse	Årsrapporten.
	Antall ansatte etter ansettelsesforhold og kjønn	Side 20 Årsrapporten , note 24 til konsernets regnskap.
	Andel ansatte omfattet av kollektive lønnsavtaler	79,6%
	Virksomhetens leverandørkjede	Side 29
	Vesentlige endringer i størrelse, struktur, eierskap og leverandørkjede som fant sted i løpet av rapporteringsperioden	Side 21 og 33 Årsrapporten side 43 -44.
	Føre-var-prinsippet	Side 18
	Medlemskap i bransjeforeninger og/eller nasjonale / internasjonale interesseorganisasjoner	Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening (FHL), Næringslivets hovedorganisasjon (NHO), OrAqua – Organic Aquaculture, Federation of European Aquaculture Producers (FEAP),
Vesentlige aspekter og avgrensinger		Årsrapporten, note 6 til konsernets regnskap.
Dialog med interessenter		Side 19
Rapporteringsprofil		Side 18 og 19
Organisasjons- og miljøledelse		Side 18 og 19 Årsrapporten side 25-27
Etikk og integritet		Side 22. Årsrapport side 27
Økonomi		Side 22 Årsrapporten

Miljø		
EN1	Materialbruk	Side 30
EN3	Organisasjonens energiforbruk	Side 27
EN5	Energiintensitet	Side 27
EN6	Reduksjon av energiforbruk	Side 27
EN7	Reduksjon I energiforbruk knyttet til bruk av våre produkter	Side 29 og 30
EN8	Vannforbruk	Side 37
EN10	Resirkulering av vann	Side 37
EN12	Virksomhetens påvirkning på biodiversiteten	Side 24 og 34
EN15	Direkte utslipp av drivhusgasser (SCOPE 1)	Side 27
EN16	Indirekte utslipp av drivhusgasser (SCOPE 2)	Side 27
EN18	Intensitet drivhusgasser	Side 27
EN19	Reduksjon av utslipp av drivhusgasser	Side 27
EN24	Vesentlige utslipp (rømming av fisk)	Side 18 og 24
EN26	Vannmasser påvirket av utslipp fra virksomheten	Side 18 og 26
EN27	Hva vi gjør for å redusere virksomhetens innvirkning på miljøet	Side 23-27 og 32 - 41
EN31	Utgifter og investeringer for å beskytte miljøet	Side 23-27 og 32 - 41
EN33	Vesentlig faktisk og potensiell negative miljøpåvirkning i verdikjeden og gjennomførte tiltak	Side 29
Ansatte		
LA5	Total arbeidsstyrke som er omfattet av formelt HMS-arbeid	Side 18, 20 og 21
LA6	Skader, yrkessykdommer, tapt arbeidstid og dødsfall	Side 18, 20 og 21
LA10	Program for utvikling av ferdigheter og livslang læring	Side 21
LA11	Regelmessig vurdering av ytelse og karrieremuligheter	Side 21
Samfunn		
S01	Lokalsamfunn, analyse av påvirkning og utviklingsprogram	Side 21 og 22
S05	Bekreftede tilfeller av korrupsjon og iverksatte tiltak	Side 22
S06	Politiske bidrag	Side 21
Produktansvar		
PR1	Vurdering av produktenes innvirkning på helse og sikkerhet	Side 29 og 30
PR2	Etterlevelse av reguleringer av produktenes innvirkning på helse og sikkerhet	Side 29 og 30

SalMar ASA

7266 Kverva - Norge
Tlf. +47 72 44 79 00
Faks +47 72 44 79 01

www.salmar.no



SALMAR

Passion for Salmon