

Referat Stakeholdermøte 01.07.2020

Antall oppmøtte:

- 2 fra Kvarøy Fiskeoppdrett
- 7 gjester

1. Info Kvarøy Fiskeoppdrett.

- Kvarøy Fiskeoppdrett har i dag 26 ansatte, fordelt på sjø, førsentral, teknisk, salg/logistikk og administrasjon.
- Eier dessuten følgende bedrifter:
 - Kvarøy Smolt (tidligere Ranfjord Fiskeprodukter) har 10 ansatte.
 - Kvarøy Salmon har 1 ansatt i Norge og 5 ansatte i USA. Nytt selskap i år, jobber med eksport, salg og logistikk.
 - Helgeland Oppdrettsservice har 10 ansatte og to servicebåter.
- Er også deleier i en rekke bedrifter, bl.a:
 - Kvarøy Sjøhus
 - Salten N-950
 - Sjø Seaweed
 - Nordreker
 - Polarmat
 - Sleneset Aqua Service
 - Jakobsen Mekaniske
 - Arctic Cleanerfish
 - Nordland Fryseterminal
 - Lofoten Aqua
 - Fram Seafood
 - Polar Quality
- Lokalteter:
 - Vi produserer på 5 lokaliteter: Selsøyvær, Movikodden, Breiviken, Olvika og Ørnes
 - Selsøyvær er ikke vår lokalitet, og vi er nå på siste året vi kan produsere der før den leveres tilbake til eier.
 - Vi har en pågående søknad om ny lokalitet i Sørfjorden.
 - Ikke enkelt å finne egnede lokaliteter, siden det er så mange allerede i vårt område.
 - Har nettopp investert i landbasert oppdrett på Nesna (tidligst produksjonsstart i 2023).

- Vi har et smoltanlegg på Mo, men jobber også med å utrede muligheten for smoltanlegg på Kvarøy med vanntilførsel fra Tonnes. Etter møtet her skal Alf til Tonnes for et møte med grunneiere på Tonnes. Dette er et lengre kapittel, som krever lang planlegging.
- Hva skiller oss fra andre oppdrettere?
 - Mindre fisk i hver enhet: 2 % fisk, 98 % vann.
 - Den norske begrensningen er 2,5 % fisk.
 - Bruker ikke kobberimpregnering på nøter.
 - Bruker ingen antibiotika eller andre medikamenter.
 - Bruker rognkjeks som våpen mot lus.
 - Egen merkevare og eksport. Kvarøy Arctic ble lansert i USA 1. februar, og hatt enorm suksess hittil.
 - Har egen fôr-resept, levert av Biomar:
 - Naturlig fargestoff, produseres av gjæret bakterie.
 - Avskjær i fiskeolje for økt andel marine ingredienser. Siden det fettholdige avskjæret inneholder større andel miljøgifter blir all fiskeolje rensset.
 - Algeolje, produsert i Brasil. Dyrkes på restråstoff av sukkerproduksjon.
 - Fokus på fisk inn:fisk ut. Siste generasjon lå på 0,48/1 (0,48 kg fiskeråstoff i fôr pr 1 kg produsert laks).
 - Høyt fokus på Omega 3-innhold. Vår laks har nå litt høyere nivå enn villaks.
 - Bruker kun soya fra bærekraftige leverandører. All soya kommer fra EU.
 - Bruker ikke Ethoxyquin, som er et stoff som brukes under transport av fiskemel, for å hindre brann. Har ikke brukt dette på mange år.
- Spørsmål fra besøkende:
 - Dersom lokalitetene i området er oppbrukt, vil det si at det ikke er vekstmulighet her?
 - Svar: Nei, ikke nødvendigvis. Det er flere måter å øke vekst på uten å ha flere lokaliteter. For eksempel å sette ut større fisk, som vil korte ned produksjonstiden i sjø, og man kan sette ut oftere. Det er også et alternativ om vi bygger eget anlegg på land på Kvarøy, at dette blir et påvekstanlegg for smolt som gjør at vi kan vente med å sette ut fisken til den er blitt større.
 - Hvordan ser dere på muligheten for å kjøpe vekst når Nordland er i grønn sone?
 - Svar: Vi kan by på denne veksten, og kommer nok til å gjøre det, men prisen kommer antakeligvis til å bli mye høyere enn vi ønsker å by.

- Hvor stor produksjon vil anlegget på Nesna ha?
 - Svar: 15 000 tonn pr år. Dette er det dobbelte av hva Kvarøy Fiskeoppdrett produserer i dag.
- Hva er de største utfordringene med et slikt landbasert anlegg?
 - Svar: Fiskevelferd, at vi får nok vann inn i anlegget og at vannet har tilstrekkelig oksygen. Fisken kommer også til å produsere ganske mye slam. Dette, samt fôrrester, kommer til å bli samlet opp og brukt til produksjon av biogass og gjødsel.

2. Kvarøy Fiskeoppdrett har følgende sertifiseringer:

- Whole Foods Markets egen kvalitetsstandard.
Fokus på bl.a. lav tetthet i merdene, null bruk av antibiotika og hormoner, ivaretagelse av naturen og ingen bruk av syntetiske fargestoffer.
- GlobalG.A.P.
Fokuserer på å sikre trygg og sporbar sjømat til forbruker, og ansvarlig produksjon i forhold til dyrevelferd, miljø, ansatte og samfunn.
- Seafood Watch og Ocean Wise.
Nettsider som gir helhetlige vurderinger og anbefalinger om ulike tilbydere av sjømat. Basert på bærekraft, miljø, rømming og andre kriterier får forbrukere anbefalt de beste alternativer for sjømat.
- Aquaculture Stewardship Council.
Foreløpig er vi eneste oppdretter i Norge som har alle sine lokaliteter sertifisert. Egen presentasjon av ASC-standarden.
- Ut over dette jobber vi stadig med å få flere kvalitets-sertifiseringer på plass.

3. ASC – presentasjon av standarden og hva som skiller seg fra norske krav til lakseoppdrett.

- Ekstra miljøundersøkelser på havbunnen under alle anlegg hver produksjonssyklus.
 - Spesifikke krav til nivåer av bl.a dødt materiale og antall bunnlevende dyr.
- Kontinuerlig overvåkning av oksygen i sjø, med spesifikke krav til mengde oksygen målt. En må også regne ut hvor mye oksygen som trengs i forhold til mengde avfall fra fisk og fôr.
- Må ta jevnlig prøver av fôr, for å vise at det ikke er for mye fôrstøv.
- Det er ikke tillatt å bruke akustiske predatorskremmere.
- Dersom marine pattedyr eller sjøfugl dør i våre anlegg, må det loggføres og offentliggjøres.
Vår logg kan finnes på <https://app.manolinaqua.com/asc/company/kvaroy>
- Må delta i forskningsprosjekter
- Må kartlegge lokale ville laksefisk-bestander.
- Maks antall rømt fisk pr produksjons-syklus er 300 stk.
- Etter hver fullført produksjonssyklus må en regne ut antall uforklart svinn og offentliggjøre resultatet.
Vår logg kan finnes på <https://app.manolinaqua.com/asc/company/kvaroy>
- Alle råvarer i fôr må være sertifiserte og sporbare.

- Må regne ut Forage Fish Dependency Ratio, denne sier noe om hvor mye fisk som er brukt som råstoff i føret. Omtrent det samme som Fish in/Fish out, som nevnt i presentasjonen av Kvarøy Fiskeoppdrett.
 - Må regne ut energiforbruk og klimagassutslipp for hver fullført produksjons-syklus.
 - Må ha månedlige besøk fra fiskehelsetjenesten, dette er det dobbelte av hva norske myndigheter krever av oppdrettsnæringen.
 - All fisk som dør underveis i produksjonen må loggføres med spesifisert dødsårsak.
 - Minimumsalder for ansatte: 15 år.
 - Krav til å ha skriftlig anti-diskriminerings-policy, og system for å håndtere interne klager.
 - Krav til å bare bruke underleverandører som også stiller kravene til arbeidsmiljø i denne standarden.
 - Krav til å holde naboer og lokalsamfunn oppdatert og informert om ASC og bedriftens aktiviteter.
- Informasjon om bruk av medikamenter hos Kvarøy Fiskeoppdrett:
 - Vi ønsker å unngå all bruk av medikamenter, antibiotika og kjemisk avlusning.
 - Alle former for avlusning er uønskete situasjoner, men dersom vi ikke har annen utvei benytter vi ikke-medikamentell avlusning som for eksempel Optilicer (varmtvann) eller Hydrolicer (spyling).
4. Mer informasjon om ASC:
- Website: www.asc-aqua.org
 - På websiden kan en finne generell informasjon om ASC, manualer for de ulike standardene, samt informasjon om alle oppdrettsanlegg, slakterier og eksportører som har søkt ASC-godkjenning.
5. Informasjon om klagemuligheter og kanaler for å gi tilbakemeldinger.
- Alle tilbakemeldinger, positive og negative kan meldes inn via følgende kanaler:
 - Telefon:
Alf-Gøran Knutsen, 970 73 532
Eirin Silvik, 979 67 982
 - Epost:
alf@kvaroy.no
eirin@kvaroy.no
 - Brevpost: (foreløpig eneste alternativ for anonym klage/tilbakemelding)
Kvarøy Fiskeoppdrett AS
Bekkefjæra 28
8743 Indre Kvarøy