

Pressemelding

14.2.14

Norway Seafoods investerer i vekst i Nord-Norge

Norway Seafoods vil skape lønnsomhet i foredlingsvirksomheten. Det er planlagt å investere mellom 150 og 200 millioner kroner i filetanleggene i Nordland og Finnmark frem til 2017. Foredlingen videreføres og utvikles i 7 av de 8 kommuner hvor Norway Seafoods har foredlingsanlegg. Gjennom systematisk arbeid med kvalitet og innovasjon, skal selskapets vekststrategi trygge arbeidsplasser og øke omsetningen.

Sammen med de tillitsvalgte presenterer ledelsen i Norway Seafoods i dag en omforent plan for en ny struktur i filetproduksjonen. Selskapet skal utvikle sine anlegg i Stamsund, Melbu, Sørvær, Kjøllefjord, Berlevåg og Båtsfjord. I Hammerfest flyttes produksjonen fra Rypefjord til et nytt anlegg i Forsøl. Anlegget i Mehamn legges ut for salg. Planen er å investere mellom 150 og 200 millioner frem til 2017.

- Det er en offensiv strategi vi legger frem. Norway Seafoods skal bygge fremtidens torskenæring. Vi skal selge mer norsk torsk av høyere kvalitet. Og med bedre lønnsomhet for hele verdikjeden. Da må vi investere i foredlingen og spesialisere anleggene. En del av dette gjør at vi gradvis får mer teknologi og kunnskap bak hver arbeidsplass, sier konsernsjef Thomas Farstad.

Filetindustrien langs kysten har ikke tjent penger på 15 år, og flere tusen arbeidsplasser er forsvunnet. Permitteringene har blitt stadig flere og lenger også for Norway Seafoods' rundt 600 ansatte. I 2014 planlegger Norway Seafoods for første gang permitteringer i perioden fra august til november. På grunn av utdatert teknologi svekkes lønnsomheten enkelte steder av stadige driftsavbrudd,.

- For å kunne investere er vi nødt til å redusere kostnadene og skape lønnsomhet. Dagens virksomhet i Norway Seafoods gir et underskudd på 25 millioner kroner i et normalår. Kapasiteten i anleggene er tre ganger større enn produksjonsvolumet. Det er åpenbart for alle at nye grep må til for å sikre foredlingen og arbeidsplassene her. Fra ledelsens side har vi satt stor pris på at de tillitsvalgte har vært en så nær og konstruktiv medspiller i prosessen. Løsningen vi har landet på gir grunnlag for bedriftsøkonomisk lønnsomhet, samtidig som vi viderefører og styrker aktiviteten på småsteder hvor torskenæringen er viktigste næringsvei, sier Farstad.

Løsningen er et resultat av en lang og grundig intern prosess hvor tillitsvalgte har deltatt fortløpende. Fagforeningen er tilfreds med prosessen.

- Vi har samarbeidet tett med ledelsen gjennom denne prosessen, og stiller oss bak løsningen. Det er klart det er trist at kollegaer mister jobben, og jeg forstår den frustrasjonen som hver enkelt

føler. Men alternativet til det vi nå gjør ville vært tøffere sesongdrift, lengre permitteringer og små muligheter for utvikling. Selskapet må investere før egenkapitalen er borte. Den nye strukturen gir oss sikrere arbeidsplasser, ikke minst på de små stedene, og aktiviteten planlegges økt på de store anleggene, sier konserntillitsvalgt Bjarne Kristiansen.

Virksomheten i Mehamn legges nå ut for salg. Norway Seafoods har ikke lyktes med å skape lønnsomhet i anlegget.

- Vi er innstilt på å bidra til at eventuelle interessenter kan videreføre foredlingen i Mehamn. Vi har 22 ansatte i Mehamn, og arbeidsplassene er viktige i kommunen. Ingenting er bedre enn om andre kan drive anlegget videre. Men Norway Seafoods kommer ikke til å gjøre det, sier Farstad.

I Hammerfest flyttes produksjonen fra Rypefjord til Forsøl, hvor en ny produksjonslinje vil bli bygget opp i løpet av 2014. Bemanningen vil bli redusert fra 100 til omlag 45 arbeidsplasser. Salget av anlegget i Rypefjord vil frigjøre nødvendig kapital til å investere i Forsøl, og styrke Norway Seafoods gjennom investeringer andre steder, samt gi selskapet en gjeldsreduksjon.

Norway Seafoods legger opp til vekst i Stamsund, Melbu og Båtsfjord. I Stamsund er det allerede etablert et nytt skift, og det planlegges også å øke aktiviteten på Melbu med et skift om vinteren. Melbu er sentral i satsingen på ferdigvarer til forbruker, og den planlagte veksten i denne produktkategorien vil gi økt aktivitet i ferdigvareavdelingen på Melbu. Også i Båtsfjord vil selskapet vurdere mulighetene for å øke produksjonen på sikt.

- Nettopp det å selge mer torsk er helt sentralt i strategien. Vi må få nordmenn til å spise mer torsk. Og vi må sørge for at norsk torsk blir foretrukket i verdensmarkedet. Dette handler om kvalitet og produktutvikling. I 2013 introduserte Norway Seafoods sitt eget varemerke. Bare de siste månedene har Norway Seafoods lansert tre nye ferskprodukter av torsk. Skreifilet fra Melbu og torskeloins fra Stamsund selges nå på Rema 1000, og restaurantproduktet Arctic Supreme fra Båtsfjord og Sørvær er på vei til spisesteder i inn- og utland. Nye kvalitetsprodukter til forbrukerne er nøkkelen til lønnsomhet i alle ledd av torskenæringen, sier Farstad.

Om lag 70 prosent av råstoffet som foredles av Norway Seafoods leveres av kystflåten. Kystfisket er særlig viktig for å sikre tilgang på råvarer av god kvalitet. Derfor vil Norway Seafoods opprettholde og utvikle nettverket av kjøpestasjoner - og nye kan komme til. Levendelagring av torsk, som selskapet har testet ut i Båtsfjord, planlegges styrket, og det vil bli lagt til rette for dette i Melbu. Forsøl og andre steder kan også være aktuelle for levendelagring av torsk. Levendelagring er et bidrag til å utvikle kvalitetsmarkeder for fersk villfanget torsk. I Kjøllefjord vil selskapet bygge nye egenbuer, og vurdere å bygge en ny kjøpestasjon tilknyttet det eksisterende anlegget. En ny generasjon teknologi for filetproduksjon antas å bli tilgjengelig i løpet av et par år. Og en betydelig del av investeringene vil bli benyttet til oppgradering av de største anleggene når denne teknologien er klar.

Parallelt med at tilretteleggingen for kystflåten styrkes vil Norway Seafoods fortsette samarbeidet med HAVFISK om leveringer av fersk torsk i perioder der kystflåten fisker lite. I perioder høsten 2013 stod HAVFISK alene for mer enn 50 prosent av all fersk torsk landet i Norge.

- Vi vil utvikle samarbeidet med Norway Seafoods videre, og vi vil bidra med å se på hvilken ny teknologi som kan være aktuell på fartøyene for at Norway Seafoods skal nå sin målsetning om å øke torskekonsumet. I løpet av 2014 kommer vi til å bygge om to eksisterende frysetrålere slik at de vil ha kapasitet til å levere fersk torsk. Etter denne ombyggingen vil seks av våre ti trålere kunne levere fersk torsk, uttaler konsernsjef i HAVFISK Olav Holst-Dyrnes.

Selskapene avviser bestemt påstander om at Norway Seafoods og HAVFISK ikke overholder sine forpliktelser knyttet til leveringsplikten. Nærings- og fiskeridepartementet avklarte denne uken at det ikke er knyttet aktivitetsplikt til Mehamn.

- HAVFISK har ikke utfordret leveringsforpliktelsene. Vi legger til grunn at de planlagte endringene i Norway Seafoods vil ivareta de krav som er knyttet til HAVFISKS konsesjoner, og vi vil gjøre de nødvendige avklaringer mot fiskerimyndighetene for å sikre dette, sier konsernsjef Olav Holst-Dyrnes.

For ytterligere kommentarer, kontakt

<i>Thomas Farstad, konsernsjef</i>	<i>tel 76 00 20 00</i>
<i>Per Gunnar Hansen, produksjonsdirektør</i>	<i>mob 976 83 319</i>
<i>Bjarne Kristiansen, konserntillitsvalgt</i>	<i>mob 916 30 161</i>
<i>Olav Holst-Dyrnes, konsernsjef i HAVFISK</i>	<i>tel 70 11 86 00</i>