

Sterling White Halibut (SWH) er Norges ledende produsent av oppdrettet atlantisk kveite, og slakter ca 1300 tonn årlig. De største markedene våre er Norge, Sverige, UK, USA og Frankrike. Klekkeriet er lokalisert på Reipholmen i Vikna kommune. Her oppdrettes fisken fra egg og fram til ca 5-10 gram før den fraktes ned til Imsland i Vindafjorden. Via landanlegget Helland går den i sjøanlegg i Hjelmelands distriktet (ca 1,2kg) frem til slakt ved ca 5kg. Fisken bløgges på bløggestasjonen vår på Helland, før den transporteres videre for slakt i Egersund. Derfra distribueres fiskeproduktene ut til kundene. Prosessen å produsere en slaktekveite tar opp mot 5 år. SWH sin kveite er meget attraktiv blant våre kunder, og er meget anerkjent blant kokker over hele verden og benyttes også i anerkjente kokkekonkurranser som bl. a Bocuse d'Or og WACS Global Chef. Eierne av SWH i dag er TC Holding AS og Elektro Kompetanse AS.

På bakgrunn av økt interesse for kveiteprodukter ønsker Sterling White Halibut å ekspandere sine aktiviteter for å øke produksjonen av oppdrettskveite. Lokalitet Kvera ligger innenfor det samme geografiske området som resten av matfisk produksjonen til SWH og er dermed en meget egnet lokasjon for oss å ekspandere på. Ønsket vårt er å produsere maksimalt 5400tonn på denne lokaliteten. Oppbygging av biomasse vil skje gradvis. Produksjonstiden fra settefisk til slakteklar fisk regner vi som 3år på kveite.