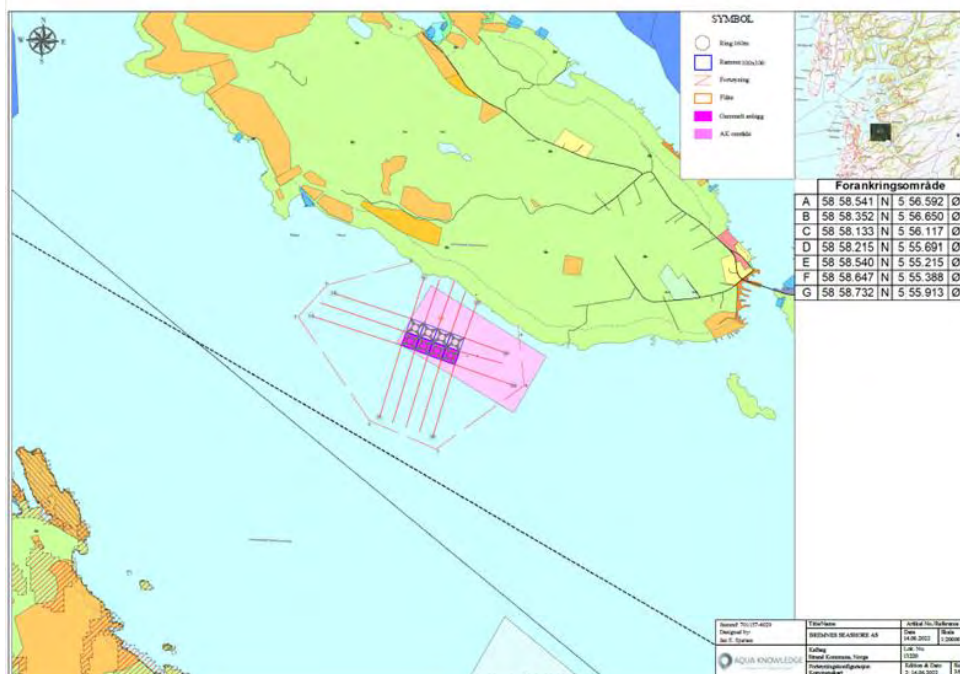


Rogaland Fylkeskommune
 Postboks 130 Sentrum
 4001 Stavanger

Bømlo, 22.7.2022

SØKNAD OM LØYVE TIL Å UTVIDE OPPDRETTSANLEGGET VED LOKALITET 13220 KALHAG I STRAND KOMMUNE

Vi søker med dette om løyve til å utvide oppdrettsanlegget ved lokalitet 13220 Kalhag frå 4 stk. merder til 8 stk. merder (omkrets 160 m).



Anlegget vil bli utvida på nordsida av eksisterande anlegg. Merdane vil være plassert innanfor AK-området.

Vi har gjennomført straummålinger og bølgeanalyser ved lokaliteten (sjå vedlegg). Vi gjennomfører jamnelege resipientkartleggingar (MOM-B, vedlagt) og disse viser gode forhold på lokaliteten. Vi har også gjennomført MOM-C-kartlegging (2020), KU Biologisk Mangfold (2016), samt Fjoresonekartlegging (2019).

Vi vil også nevne at vi starta Marin Overvåking i Rogaland i samarbeid med andre oppdrettarar i 2010 (Blue Planet). Også resultatene her viser god vannkvalitet og gode tareforekomster i Rogaland (<https://www.blueplanet.no/baerekraftig-havbruk> og vedlagt rapport). I perioden 2017-2019 var vi også med på eit stort prosjekt som ble gjennomført i Rogaland – **Strategi Lakselus 2017-2019 – en enhetlig proaktiv lusestrategi for Rogaland** (<https://www.blueplanet.no/kopi-av-om-blue-planet-2>). Dette er eit viktig grunnlag for å ha kontroll på lakselus i Rogaland.

Utviding av MTB på lokalitetane, vil i første omgang ikkje medføre ekstra produksjon, men vil gi meir rasjonelle anlegg. I oppdrettsnæringa så er det matfiskkonsesjonane som avgjerd kor mykje fisk som ein kan produsere. Det er ikkje storleiken på lokalitetane eller kor mange lokalitetar som ein disponerer. Det er likevel slik at ein kan få til ein betre produksjon med betre fiskehelse ved å ha store lokalitetar med god plass til fisken. Vi kan da fordele fisken på fleire merdar.

Skal vi auke produksjonen må vi få kontroll på lakselusa. Produksjonskapasiteten vil avhenge av lusesituasjonen i området jfr. FOR-2017-01-16-61 Forskrift om **produksjonsområder for akvakultur av matfisk i sjø av laks, ørret og regnbueørret (produksjonsområdeforskriften)**. I denne forskriften vil lusesituasjonen og påverknad på vill laksefisk avgjere om vi får auke produksjonen eller ikkje. Produksjonsauken blir da gitt på konsesjons/tillatelsesnivå. I denne forskriften er også ein konsekvens at ein kan få nedsatt MTB pr. konsesjon og redusert produksjonskapasitet dersom situasjonen tilseier det. Derfor vil ikkje ein auke av MTB på lokalitet påverke produksjonskapasiteten i Rogaland. I Rogaland fekk ein grønt trafikklys i 2019 og gult i 2021.

Bremnes Seashore AS er kjent for kvalitet, innovasjon og berekraft. Vi arbeider hardt for at vi og oppdrettsnæringa skal løyse dei utfordringane som næringa har.

Bremnes Seashore er ein av Norges leiande leverandørar av oppdrettslaks. Med lang erfaring, høg kunnskap om oppdrett og nytinking i alle ledd i prosessen, har vi utvikla kvalitetsprodukt som er etterspurde over heile verda.

Grunnfilosofien bak lakseproduksjonen til Bremnes Seashore er «Look to nature». Heilt frå laksen er rogn til han er vaksen prøver vi å kopiere tilhøva i naturen etter beste evne – ut frå det vi veit om biologien til villaksen. Ein frisk laks som trivest i merden er også ein laks som veks godt og blir fast og fin i kjøtet. Derfor legg vi stor vekt på å leggja til rette for god fiskehelse og fiskevelferd i anlegga våre.

Bremnes Seashore er ein del av konsernet Bremnes Fryseri som også har to salsselskap, Sjør og Salmon Brands. Konsernet har rundt 560 tilsette, fordelt på 28 anlegg i ni kommunar i Rogaland og Vestland. Vi har 23 matfisklokalitetar, og i tillegg tre eigne anlegg for produksjon av settefisk. Fellesnemnaren til desse lokalitetane er gode straumtilhøve og reint friskt vatn. Hovudkontoret vårt og vår topp moderne fabrikk for pakking og foredling av laks ligg i Øklandsvågen i Bømlo kommune.

Vi har nå starta utbygging av ny foredlingsfabrikk med ny kjøle- og fryseler. Vi skal investere 400 mill. NOK i løpet av dei neste 2-3 år.

Vi starta med oppdrett alt i 1959/60, og var såleis ein av dei første i landet. Vi har i dag hand om heile produksjonskjeda, frå rogn til settefisk og matfisk, til pakking, vidareforedling og sal. Vi produserer rundt 30 000 tonn laks per år, prosesserer rundt 50 000 tonn laks per år og omsetter for om lag 5 mrd. (2021).

Bremnes Seashore arbeidar etter verdiane utvikling, truverd og arbeidsglede. Vi ønskjer å skape sunne, trygge og gode arbeidsforhold for alle våre tilsette. Dette gjer vi ved hjelp av eit systematisk helse-, miljø- og sikkerheitsarbeid og gode velferdsordningar. Dyktige og engasjerte medarbeidarar er ein føresetnad for å kunne produsere varer av høg kvalitet. Dette har vi i rikt mon i Bremnes Seashore!

Heilt frå oppstarten har kvalitet vore sett i høgsetet. Forsking og utvikling har gjeve oss dei beste resultatane og våre eigne, patenterte produksjonsprosessar. Med ny teknologi produserer vi lakseprodukt med jamnare og høgare kvalitet enn konkurrentane, og vi har etablert SALMA som Noregs første og einaste merkevare for fersk fisk. SALMA har vunne fleire nasjonale og internasjonale prisar, og kom på 8. plass i kåringa av dei viktigaste oppfinningane i Norge dei siste 30 åra!

I innovasjonsprosjekta våre samarbeider våre eigne forskarar med leverandørar og forskingsinstitusjonar som NMBU, Nofima, Universitetet i Bergen, Veterinærinstituttet, Norce og Havforskningsinstituttet.

Berekraft er eit viktig satsingsområde. Både i eigen produksjon, men òg hos leverandørane våre. Bremnes Seashore er godkjend etter dei internasjonalt anerkjende standardane GLOBAL G.A.P., BRC og ASC. I tillegg oppfyller vi ei rekke spesifikke krav stilt av kundane våre. Vi ønskjer å levera trygge og gode produkt, og vil ha ein produksjon me kan vera stolte av. I arbeidet med å sikra kvaliteten på alt vi gjer, har vi sikra oss sertifiseringar som viser at vi oppfyller internasjonalt anerkjende standardar i høve trygg mat, HMS, fiskevelferd og miljø.

Stortinget har sagt at havbruksnæringa skal bli den nye kyst- og distriktsnæringa som skal overta etter at oljealderen er slutt i Norge. I ulike utredningar har det blitt estimert at ein skal kunne produsere oppimot 5 millionar tonn sjømat pr. år innan 2050. Dette er ei stor oppgåve. Skal ein få til dette må næringa vera berekraftig på alle plan og i tillegg må omdømmet vera slik at «folk flest» også oppfattar næringa som berekraftig.

Da vil vi ha behov for meir areal. Vi vil utvide produksjonen på dei beste lokalitetane våre, men vi vil også ha behov for fleire lokalitetar.

Vi arbeider iherdig for å motarbeide lakselus, som er ei av dei største utfordringane til laksenæringa.

Vi trur at vi i løpet av ganske få år har løyst utfordringa med lakselus.

Vi testar nå heilt ny teknologi for å fjerne lakselus kontinuerleg frå oppdrettsmerdane i anlegg i Vestland. Så langt er testresultata svært lovande.

Vi er også svært aktive i prosessen for å organisere oppdrettsnæringa i store produksjonsområde med felles brakklegging. Dette er prinsipp som landbruket har lykkast med gjennom sin tusenårige historie. Vi kan her nemne at på lokalitet Kalhag i Strand kommune har fått fram laks i 2018, med slaktestørrelse på 5 kg på 13-14 måneder som ikkje har vore behandla mot lakselus.

At kunnskap og utvikling har våre i høgsetet sidan starten viser igjen i våre investeringar i teknologiutvikling og innovasjon. I tillegg til at vi har bygd eit postsmoltanlegg på Trovåg, så er vi i gang med eit nytt postsmoltanlegg i Tytlandsvik i Hjelmeland kommune. Der bygger vi i samarbeid med Grieg Seafood Rogaland og lokale aktørar. Produksjonskapasiteten på Trovåg vil bli 6 mill. postsmolt på 500 gram. I Tytlandsvik vil vi produsere postsmolt med snittvekt på 700-1000 gram. Ferdig utbygd vil dette ha ein produksjonskapasitet på 10 mill. smolt.

Ved å anvende ein stor postsmolt kan ein sette ut fisken i ei storfisk not som vil forenkle driften vesentleg og redusere faren for rømming. Ein reknar da med å gjennomføre ein produksjonssyklus på 9-11 måneder. Dette er vesentlig kortere enn dagens produksjonssyklus som er på 15-18 måneder. Det er forventa at ein kortare produksjonssyklus i sjø vil medføre at utfordringen med både lakselus og sykdom blir vesentlig mindre. Vi planlegg nå vidare utbygging slik at vi kan kunne produsere 2 kg postsmolt og då kunne komme ned til ei produksjonstid i sjøanlegga på om lag 6 månader.

Vi ønskjer å vera med på å legge grunnlaget for at næringa skal få eit godt omdømme.

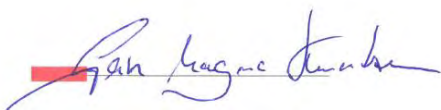
For å klare dette må vi jobbe aktivt med informasjon og kunnskapsdeling. Spesielt viktig blir det å nå fram med informasjon til den oppveksande generasjonen. Dette er viktig ikkje berre for omdømmet, men også for rekruttering. Skal vi nå måla for 2050 treng næringa god tilgang på engasjerte «hoder» og «hender». Vi har derfor bl.a. innleia eit særst godt samarbeid med Strand vgs. som vi ser fram til å utvikle i åra framover.

Bremnes Seashore har satsa på vidareforedling av laks og leverer i dag unike filetprodukt til ein krevjande marknad. Vi er nok mest kjent fordi vi produserer Salma, men har også andre produkt til kravstore kundar i mange land.

Vi vil presisere at Bremnes Seashore er det selskapet som har lagd flest arbeidsplasser pr. oppdrettskonsesjon i heile Norge. Vi trur på ei framtid med enda meir vidareforedling, men da blir det stadig viktigare med ein stabil forutsigbar produksjon året rundt.

Vi ber derfor med dette om hjelp til tilrettelegging slik at næringa kan vokse på ein god og berekraftig måte.

Venleg helsing/Kind regards,



GEIR MAGNE KNUTSEN

Fagsjef Strategi og Utvikling

Øklandsvegen 90, N-5430 Bremnes

E-post: geir-magne@seashore.no
Mobil: +47 918 33 233