

10 MAI 2019

HOFSETH

AQUA

Avd.: ..... Saksb.: .....

**Sykkylven Kommune**

Ordfører Odd Jostein Dronningshaug

Rådmann May-Helen Molvær Grimstad

Rådhuset

6230 Sykkylven

Ålesund, 09. mai 2019

**HOFSETH AQUA AS – SØKNAD OM DISPENSASJON FRA KOMMUNEPLANEN I SYKKYLVEN KOMMUNE**

Tidligere Fjordlaks Aqua, nå Hofseth Aqua, fikk 13. juli 2016 nye eiere da Hofseth International sammen med sin japanske partner Alliance Seafoods kjøpte selskapet.

Selskapet har etter oppkjøpet arbeidet målrettet mot å gjøre Hofseth Aqua til et ledende oppdrettselskap hva gjelder miljø, bærekraft, fiskehelse/ fiskevelferd og teknologi.

En del av dette arbeidet har bestått i å utrede og vurdere selskapets lokaliteter og lokalitetsstruktur i Storfjorden. Det nevnes at vi til dette arbeidet har innhentet kompetanse og kunnskap fra blant annet NTNU og Åkerblå AS.

Et ledd i dette arbeidet har vært å utrede mulige lokaliteter, herunder «Bugane» i Sykkylven kommune.

Forundersøkelsene og pågående undersøkelser / utredninger viser at området og lokaliteten er svært godt egnet til matfiskoppdrett av laks/regnbueørret.

- Forundersøkelse for «Bugane» vedlegges.

Som kjent er det ikke avsatt areal til slik virksomhet i «Bugane» og en videre søknadsprosess vil være avhengig av at det fra Sykkylven kommune sin side gis dispensasjon fra eksisterende plan.

**Hofseth Aqua AS søker med dette om dispensasjon fra kommunens arealplan.**

Kort om Hofseth International og Alliance Seafoods, og våre tanker rundt akvakultur i et globalt perspektiv og egenskapene til laksefisk som matfisk.

**Hofseth International**

Hofseth International er en av Europas største foredlere av laks/regnbueørret og kjøper i dag ca. 50 – 60 vogntog med fersk laks/regnbueørret i uken som videreføres til ferdigprodukter som fileter, porsjoner, røykt laks-/regnbueørret mm. ved selskapets tre foredlingsfabrikker på Sunnmøre, lokalisert i Syvde, på Valderøya og i Ålesund sentrum.

Grunnlaget for konsernet ble lagt i 2004 da Roger Hofseth kjøpte det gamle meieriet på Syvde. Tine hadde besluttet å legge ned driften og det ville medføre et betydelig tap av arbeidsplasser for Vanylven Kommune. Med støtte fra kommunen og Innovasjon Norge klarte vi å finansiere oppkjøpet samt gjøre de nødvendige

oppgradering for å starte med foredling av laksefisk. I dag er fabrikk i Syvde en hjørnestensbedrift i kommunen.

Andre selskaper har valgt flyttet foredling ut av Norge under påskudd av at det ikke er mulig å drive lønnsomt. Hofseth International har på sin side bevist at så ikke er tilfelle. Vi er overbevist om at det i det lange løp er mest lønnsomt å foredle fisken der fisken er. I tillegg kommer aspekter knyttet til kvalitet og miljø. Å sende fryst hel laksefisk til for eksempel Kina, for der å bli opptint, foredlet og så fryst igjen og solgt på det globale markedet, resulterer åpenbart i en dårligere kvalitet på fisken enn om den ble foredlet lokalt i Norge. I tillegg kommer miljøavtrykket som følge av transport. Med søkelyset på kvalitet og bærekraftig drift en ser i dag forventer vi at dette aspektet bare blir viktigere og viktigere i tiden som kommer. Følgelig er vårt mål å foredle all laks og regnbueørret fra Hofseth Aqua og vi er godt på vei allerede.

Brorparten av selskapets ferdigprodukter selges til ledende globale varehus og restaurantkjeder og i særlig grad til USA og vår største kunde «Costco Wholesale», verdens nest største varehus. Denne type kunder stiller ekstremt omfattende og strenge krav hva angår kvalitet, miljø og bærekraftig drift og nåløyet for å komme inn som leverandør er utrolig trangt.

I tillegg til at våre kunder stiller strenge krav med tanke på bærekraftighet tror vi genuint på at nøkkelen til fortsatt suksess for norsk fiskeindustri ligger i nettopp en forsvarlig og bærekraftig utvikling av naturressursene. Alle våre foredlingsanlegg, slakteri og matfiskanlegg er ASC godkjent (Aquaculture Stewardship Council). ASC er et globalt sertifiseringssystem som stiller strenge krav med tanke på miljø, bærekraftig drift, sporbarhet, bruk av kjemikalier, rømning, lus osv. Flere og flere oppdrettere sikter seg nå inn mot ASC-sertifisering.

For å ytterligere demonstrere vår tro på bærekraftig drift ønsker vi å trekke fram Hofseth Biocare. Dette selskapet er notert på Oslo børs og Hofseth International er største aksjonær i tillegg til leverandør. Selskapets forretningsmodell er å lage høy-verdi produkter som olje, protein og kalsium med basis i restråstoff fra foredling.

#### Alliance Seafoods

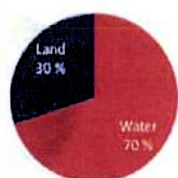
Alliance Seafoods er et heleid datterselskap av Yokorei, et japansk børsnotert selskap i Tokyo. Yokorei er japansk nest største aktør innen fryselaagre i Japan og har mange titalls anlegg rundt omkring i Japan og Asia. I tillegg har selskapet en betydelig virksomhet innen kjøp og salg av fisk, skalldyr og landbruksprodukter.

Hofseth International og Alliance Seafoods har hatt et samarbeid over flere år og eier Hofseth Aqua med 50% hver. I tillegg er Alliance Seafoods også aksjonær i Hofseth International samt Hofseth Biocare. Begge partene har store ambisjoner for Hofseth Aqua og ønsker å utvikle selskapet til et ledende oppdrettselskap hva angår bærekraftig drift, kvalitet og lønnsomhet.

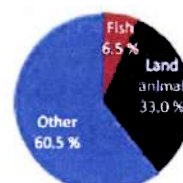
#### Akvakultur i et globalt perspektiv

70% av jordens overflate består av vann. Likevel produseres kun 6,5% av proteinkildene for menneskelig konsum her. Det sier seg selv at dette ikke er en optimal utnyttelse av jordens ressurser.

Jordens overflate



Proteinkilder – menneskelig konsum



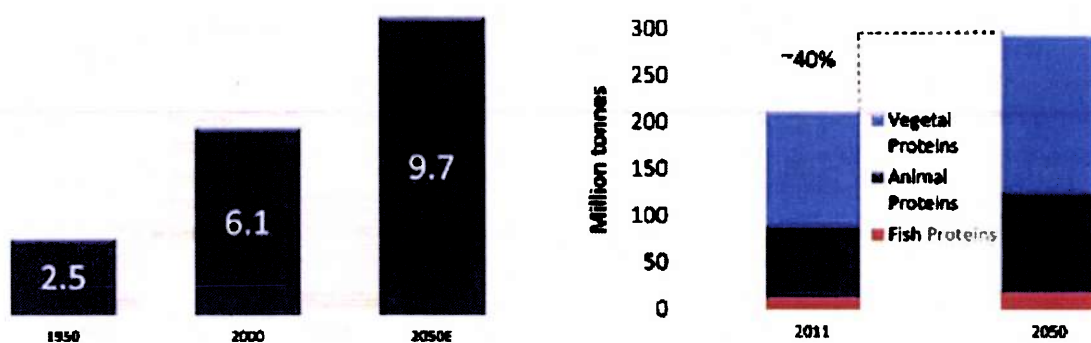
Kilde: Marine Harvest Salmon Industry Handbook 2016

Innen 2050 forventer FN at jordens befolkning vil nærme seg 10 milliarder mennesker. Dette representerer en økning på 60% bare siden år 2000. Dersom en antar at proteinkonsum per capita er konstant, tilsvarer dette en økning i etterspørselen etter protein på rundt 40%. FN forventer imidlertid en økning i etterspørselen etter protein tilsvarende det dobbelte. Dette henger blant annen sammen med at økende industrialisering i verden øker proteinkonsumet per capita som følge av folk i takt med økt levestandard blir mer bevisst på næringsinntaket sitt.

Samtidig vet en at potensialet for økning i produksjon av landbasert proteinkilder, herunder dyre- og vegetale proteiner, er begrenset. Således vil det være kritisk å sikre en bedre utnyttelse av ressursene havet kan tilby for å være istand til å mette jordens befolkning i årene som kommer.

Verdens befolkning (mrd.)

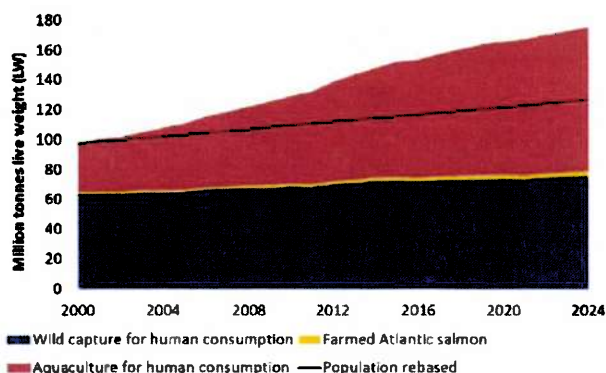
Nødvendig økning i proteinkonsum som følge av befolkningsvekst



Kilde: Marine Harvest Salmon Industry Handbook 2016

Som vist i figur under har konsumet av fisk økt betydelig de siste tiårene. Ser en imidlertid på hvor veksten kommer fra, er det nesten utelukkende fra oppdrettsfisk. De naturlige ressursene i havet er begrenset og fangst av villfisk har nesten vært konstant de siste tiårene. Følgende vil det for å kunne mette jordens befolkning være helt nødvendig med en sterk vekst i akvakultur i fortsettelsen. Verdensbanken estimerer blant annet at i 2030 vil akvakultur stå for 62% av all fisk for menneskelig konsum mot rundt 50% i 2014. Samtidig vet en at fisk idag kun står for 6,5% av det globale proteinkonsumet hvilket sier en del om potensialet for utvikling av akvakulturindustrien.

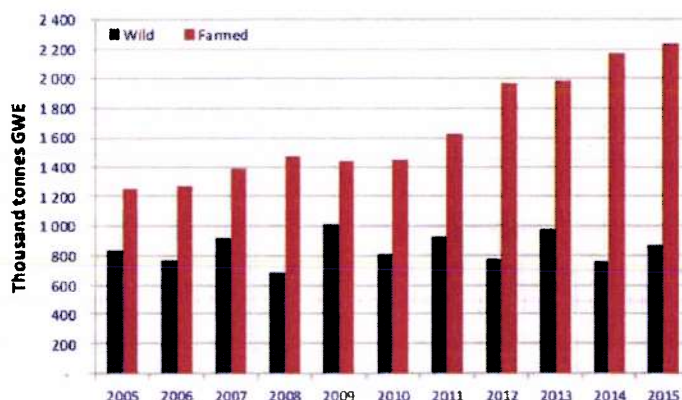
Menneskelig konsum av fisk



Kilde: Marine Harvest Salmon Industry Handbook 2016

Ser man på produksjon av laksefisk har villfangsten variert mellom 700.000 og 1.000.000 tonn per år de siste ti årene uten å kunne vise til noen vekst, rett og slett på grunn av naturgitte forhold. Oppdrett av laksefisk har derimot vist en sterk vekst. I 1999 passerte oppdrett for første gang villfanget laksefisk og de siste ti årene har oppdrett av laksefisk nesten fordoblet seg og utgjør idag ca 70% av all produsert laksefisk.

### Totalproduksjon av laksefisk







Kilde: Marine Harvest Salmon Industry Handbook 2016

### Egenskaper ved laks/regnbueørret

Laks og regnbueørret har en rekke egenskaper som forklarer den sterke veksten i konsumet. I tillegg til selve smaksopplevelsen og den brede anvendbarheten med tanke på ulike matretter, er laksefisk rik på høy-kvalitets proteiner, omega 3, vitaminer og mineraler. Dette gjør at økt konsum av laksefisk og annen sjømat vil bidra til å forbedre menneskers kosthold og helse. Følgelig anbefaler helsemyndigheter globalt et økt inntak av fisk på bekostning av kjøtt.

Sammenligner man laksefisk med tradisjonelt dyrekjøtt som kylling, gris og storfe ser en også at produksjon av laksfisk er en mye mer bærekraftig måte å produsere mat på, da laksen gir det desidert største utbyttet per enhet med for. Viser i så måte til tabell under som blant annet viser at 100 kg for gir 61 kg spisbart kjøtt for laksefisk mens tallene for kylling, gris og storfe varierer mellom 4 til 21 kg.





### Egenskaper laksefisk sammenlignet med andre proteinkilder

				
Protein Retention	31 %	21 %	18 %	15 %
Energy Retention	23 %	10 %	14 %	27 %
Edible Yield	68 %	46 %	52 %	41 %
Feed Conversion Ratio (FCR)	1.1	2.2	3.0	4-10
Edible Meat pr 100 kg fed	61 kg	21 kg	17 kg	4-10 kg

Kilde: Marine Harvest Salmon Industry Handbook 2016

Også når det gjelder selve miljøavtrykket, herunder CO2 og bruk av vann, er laksefisken i en særstilling sammenlignet med de tradisjonelle variantene av dyrekjøtt.

#### Miljøeffekter for laksefisk sammenlignet med andre proteinkilder

				
Carbon Footprint kg CO2/kg edible meat	2.9 kg	2.7 kg	5.9 kg	30 kg
Water Consumption litre/kg edible meat	2,000 litre (1)	4,300 litre	6,000 litre	15,400 litre

Kilde: Marine Harvest Salmon Industry Handbook 2016

#### Bakgrunn for ønske om ny lokalitet

Hofseth Aqua's ønske om å ta i bruk «Bugane» som ny lokalitet for produksjon av laks / regnbueørret henger sammen med at selskapet er i ferd med å endre og forbedre selskapets lokalitetsstruktur i Storfjorden med hensyn til miljø, bærekraft, fiskehelse og fiskevelferd.

Egnetheten ved «Bugane» som matfisklokalitet vurderes som svært god.

#### Investeringsplan

Hofseth Aqua har i etterkant av eierskiftet igangsatt en moderniseringsprosess av utstyrsparken, hvor det over de neste årene planlegges betydelig investeringer.

Når det kommer til Bugane så planlegges det et topp moderne anlegg med det siste av tekniske løsninger.

#### Lakselus

Fra slutten av 2014 til begynnelsen av 2016 hadde selskapet til dels store utfordringer knyttet til lakselus. Dette bør ses i sammenheng med at Selskapet den gang ikke var godt nok forberedt til å takle de utfordringene som gjorde seg gjeldene i denne perioden.

Ser man bort fra dette har selskapet historisk sett hatt lite problemer med lakselus. Dette skyldes Storfjordens gode biologiske forhold for oppdrett i form av brakkvann og ferskvannstilsig fra snøsmelting, ingen terskler, stor vanddybde og gode strømforhold.

Hofseth Aqua tok imidlertid konsekvensen av problemene i 2014 – 2016 og inngikk et samarbeid med blant annet Optimar om utvikling av Optilicer for mekanisk fjerning av lakselus ved bruk av oppvarmet sjøvann. Anlegget har vist seg å være svært effektivt og bidrar i dag til å holde utfordringene med lakselus under kontroll.

Utstyret / Optiliceren nå montert på egen flåte. Dette innebærer at Hofseth Aqua nå har en beredskap i forhold til lakselus som er ganske enestående i oppdrettssammenheng, da de fleste andre aktører er avhengig av eksterne tilbydere for å gjennomføre avlusning.

Bruk av Optilicer sammen med andre tiltak, herunder bruk av Stingray luselaser, har medført at selskapet nå meget god kontroll lakselusa i Storfjorden.

**Rømning**

Selskapet har et sterkt fokus og null toleranse mht. rømning. Det benyttes blant annet dykkere, ROV og kamera til månedlige og rutinemessig inspeksjoner av nøter. En sikrer på den måten at det ikke er skader eller tilløp til skader på nøter som kan resultere i rømning.

**Hofseth Aqua's bidrag til lokalsamfunnet**

Hofseth International sin virksomhet er tuftet på lokalsamfunnene vi opererer i og vi ønsker å bidra til å skape nye arbeidsplasser ute i kommunene. I tillegg har vi en klar preferanse for å bruke lokale leverandører så langt som det er mulig.

Hofseth Aqua har ellers et positivt og utstrakt samarbeid med villaksinteresser og elveeierlag i Storfjorden og på Sunnmøre.

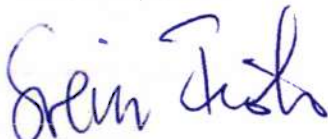
**Oppsummering**

Med bakgrunn i overnevnte henstiller vi kommunestyret i Sykkylven om å vurdere søknaden positivt og gi dispensasjon slik at Hofseth Aqua får muligheten til å utvikle oppdrettsaktiviteten i Storfjorden på en miljømessig og bærekraftig måte.

Ta gjerne kontakt ved spørsmål eller ønske om en nærmere presentasjon av selskapet og selskapets planer i Storfjorden.

Vi ser frem til å høre fra dere.

Med vennlig hilsen  
Hofseth Aqua AS



Svein Flølo  
COO

Vedlegg: Forundersøkelse for «bugane».