

INNOVASJONSPRIS SKAL JOBBE MER MED FOREDLET FISK

Skal selge gull-laks for 100 mill.



RULLER UT LAKSEN: Teamet fra Lerøy takker for å ha fått innovasjonsprisen fra Dagligvareleverandørenes forening.

HANDEL: Fylt laks fra Lerøy er kåret til årets beste nyvinning innenfor norsk dagligvarehandel. Nå håper selskapet på salgssuksess i frysedisken.

ANDERS HORNTVEDT
ANDERS.HORNTVEDT@FINANS24.NO

TØNSBERG: Torsdag kapret sjømatbedriften fra Bergen innovasjonsprisen på høstmøtet til Dagligvareleve-

randsveenes forening.

Lerøy fikk prisen for sine lakseprodukter. Så langt selges produktet kun til storfusholdninger, som eksempel Ikea-restaurantene.

På nyåret er tanken å få produktet inn i dagligvarekjedenes frysedisker.

Motivert og inspirert

– Dette er et relativt nytt produkt som ble lansert i august. Produksjonen vil ligge på oppunder 1200-1300 tonn det neste året, noe som vil gi en omsetning på oppunder 100 millioner kroner, sier Henning Beltestad, adm. direktør i Hallvard Lerøy, et dattersel-

skap i Lerøy Seafood Group.

Han er stolt, inspirert og motivert av prisen.

– Sjømatnæringen er kanskje det mest underutviklede segmentet innenfor dagligvarebransjen. En pris som dette hjelper helt klart på å få oss til å jobbe enda hardere, sier Beltestad.

Satser på foredling

Han tror norske sjømatbedrifter har

mye å berne på å jobbe med foredling fremover.

– Foredling er noe vi prioriterer høyt, for da blir det enklere for sjømatkategorien å vinne frem. Mange forbrukere ønsker å spise mer fisk, men ikke alle vet hvordan man skal tilberede den, sier Beltestad.

Produktet som vant prisen er en lakseporsjon med fyll av fiskefars og grønnsaker. Den er utviklet av bedriftens egne kref-

Lerøy Seafood Group



Mill. kr.	Q2 2005	Q2 2006
Omsetning	1623	1515
Driftsresultat (%)	221,6	51,7
Resultat for ekkert (%)	219	18,8

- For justering av biomasse
- En av de største leverandørene av sjømat i Norge
- Tilbyr fersk og frosset sjømat, ulike salter og lakseprodukter

Øvrige kandidater til prisen

- Santa Maria Extra Fine Selection of Spices
- Coca-Cola Norge & OCC
- Unge Innesse
- Sætre Sætres beste
- Nestlé Natur'Nes barremat
- Colgate-Palmolive
- Ajax trøst
- Nortura Økologiske Norgarden
- Bonaventura sales Snøfalk i farta
- Skibbaret Støiber-Laks B-pøkk frokøpøgg
- Kraft Foods Frens klassikere 300g
- Kraft Foods Philadelphia kremost
- Hallvard Lerøy Lakseporsjoner med grønnsakfyll
- Pierre Robert Group Pierre Robert Wool Collection
- Tine Nø fersk pizza/ferske dinger
- Lilleberg OMO Maskinvrens
- Findus Smoothie med yoghurt
- Sarslandshjeps Sarslandshjeps håndlaget serie
- Nidar Smøst Skorpløse
- Cadematti Asan bikini

FOTO: WILHELM SKOTTEN

Foredling er noe vi prioriterer høyt

HENNING BELTESTAD, ADM. DIREKTØR I HALLVARD LEROY AS

ter, som innbefatter mesterkokk Fredrik Hakl.

Haldl begynte som produktutviklingsjef i Lerøy i 2007.

Hjemmelaget preg

Juryen begrunnet valget med at

Lerøy-laksen er et enkelt, sunt og innovativt produkt. Det skal være det første industrielt fylte lakseproduktet med naturlige råstoffer og hjemmelaget preg.

DLEs Innovasjonspris ble opprettet i 2007 for å sette fokus på produktutvikling og innovasjon blant merkevarerleverandørene.