

Bærekraft i Gratanglaks



Gratanglaks

Vi feirer 40 år
med bærekraft!

[LES MER SIDE 4](#)

«Folkan vårres»
er de viktigste!

[LES MER SIDE 14](#)

Drivkraft og vekst
for Gratangen.

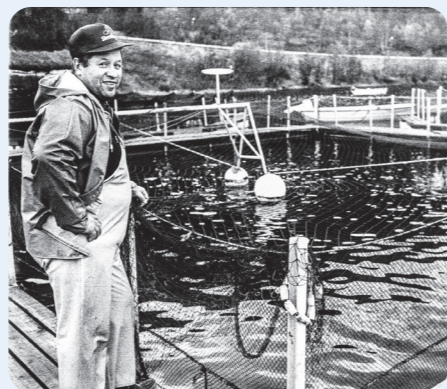
[LES MER SIDE 18](#)



| | | |
|------------------|---|----|
| | 40 år med bærekraft | 4 |
| | Ringvirkninger | 6 |
| Påvirkning | Vesentlighetanalyse, FNs bærekraftsmål og sertifiseringer | 10 |
| Nøkkeltall | Laksen vår | 12 |
| | Folkene våre | 14 |
| | – Arbeidshverdagen til våre ansatte | |
| | Lokalsamfunnet | 18 |
| | – Nytt liv i gammel brygge | |
| | Havet og planeten | 22 |
| | Klimagassutslipp | 26 |
| | Økonomisk bærekraft | 28 |
| GRI-rapportering | GRI-rapportering | 30 |

Innledning

40 år med bærekraft!



Grataglaks er en ekte familiebedrift som fyller 40 år i 2024. Når man ser bilder fra de første årene, er det vanskelig å forstå hvordan en næring med hjemmesnekret utstyr kunne bli så viktig for Gratangen og Nord-Norge. Både daglig leder Tore Lundberg og kona, kontorsjef Trine Lundberg, var begge med fra den spede begynnelsen.

– «Det er ingen tvil om at 80 tallet er fjernt fra der vi er i dag. Det var enkelt utstyr, basert på erfaring fra andre næringer – spesielt fiskeri. Vi hadde merder i tre som var 40 meter i omkrets og med fire meter dype nøter. Vi måtte selv finne ut hvordan vi skulle bygge utstyret, og hvordan vi skulle fortøye det. Det var litt av ei tid», forteller Tore, førti år etter oppstarten.

I begynnelsen var laksen en kostbar bigeskjeft som kom i tillegg til familiens fiskerisatsing. Da gründerbrødrene Geir og Tore Lundberg dro ut på fiske for å tjene penger, måtte andre familiemedlemmer ta vare på laksen.

– «Jeg husker godt at svigermor og jeg føret fisken. Da måtte vi trille sekker med fôr på 35 kg i trillebår. Det var tungt, men vi fikk det til», minnes Trine.

– «I tillegg til mye fysisk arbeid var den økonomiske biten utfordrende. Det var hardt å stable på beina de kronene som vi trengte for å komme i gang. I dag ville det ikke vært mulig å starte opp på en slik måte», fortsetter Tore.

Støtte fra bygda

Laksesatsingen til Lundbergfamilien ble varmt tatt

imot av lokalsamfunnet. Det var mange som stilte opp for å løse de mange arbeidsoppgavene som fulgte med en ny næring.

– «Det gjør meg varm i hjertet å tenke på at et helt samfunn var med å bygge opp bedriften. Det er så mange som har hjulpet oss på veien, ei hjelp som har vært avgjørende for at vi kom oss igjennom noen tøffe oppstartsår», forteller Tore.

– «Vi har vært veldig heldig med et lokalsamfunn som har ønsket at vi skulle lykkes», tilføyer Trine.

Grataglaks fikk sin første faste ansatte i 1984. I dag er det 45 personer som jobber i selskapet. Bedriften har blitt en viktig arbeidsgiver for Harstad-, Kvæfjord- og Ibestad kommune, i tillegg til hjemkommunen Gratangen.

– «Vi har vært heldig med en fantastisk, motivert gjeng som har bidratt hele veien. Gode hoder og hender som har hjulpet oss å nå ambisiøse mål. Det er jo alfa og omega for å lykkes», sier Tore.

– «Vi har en fantastisk stab. Uten dem ville vi ikke ha vært der vi er i dag», understreker Trine.



Et etablert konsern

I dag er Grataglaks en viktig hjørnesteinsbedrift og et konsern med flere virksomheter. Gjennom selskapene Astafjord Smolt, Håløy Havservice, Brønnbåt Nord og Astafjord Slakteri har de nå kontroll på hele verdikjeden, fra smolt til foredling. I tillegg til kompetansearbeidsplasser bidrar laksebedriftene med store skatteinntekter til kommunene. Lokalsamfunnet er viktig for Tore og Trine når de ser fremover.

– «Vi har aktiviteter der vi bor, med slakteri, smolt-produksjon og førsenter lokalt. Vi er utrolig glad i bygdene våre, og prioriterer derfor satsinger og innkjøp lokalt», sier Trine.

– «Det vi ønsker er å bygge samfunn. Det var en hovedgrunn til at vi startet opp, og er fortsatt motivasjonsfaktoren. Vårt mål er at det skal være liv laga å bo her i distriktet også de neste hundre årene», avslutter Tore.

Kort oppsummert har Grataglaks på førti år gått fra hjemmesnekret utstyr til et høyteknologisk konsern, i dag med 700 millioner i omsetning. I verdikjeden med tilhørende selskap, er det totalt 250 ansatte. Det produseres ca. 10 000 tonn laks, som tilsvarer 41 millioner måltider. ■

Konsesjoner:

- 1 for visning
- 2 grønne
- 2 ordinære
- 3 tilknyttet Seacalx

Komplett verdikjede

– mer verdi for lokalsamfunnene

Ringvirkninger 2023

I 40 år har Grataglaks vært en sentral aktør i lille Gratangen, og gjennom vår drift har vi skapt betydelige ringvirkninger. Vårt hjerte har alltid ligget i å bidra til nærmiljøet og de som bor her.



Samlede ringvirkninger i 2023

8

konsesjoner med total kapasitet på 17 220 tonn laks

55

ansatte hos Håløy Havservice

8 160

besøkende til vårt visningssenter

4–5

ansatte i jobb både internt og eksternt i Seacalx

60

arbeidsplasser og filetlinje Astafjord Slakteri



Alle våre lokaliteter er Global G.A.P. sertifisert og 2 lokaliteter ASC-sertifiserte

14

arbeidsplasser hos Kasseriet

2

lærlinger

17

arbeidsplasser hos Astafjord Smolt

48

arbeidsplasser, tre båter og en under bygging hos Brønnbåt Nord

166 tonn

produsert på forskningskonsesjoner

30

Potensiale for 30 nye årsverk i forbindelse med utviklingskonsesjon Øymerd

Ord fra våre samarbeidspartnere

«Medkila IL og Gratanglaks har hatt et samarbeid i mer enn 10 år. Vi er imponert over det samfunnsengasjementet som Gratanglaks viser både i egen kommune og i regionen rundt. Vi i Medkila er stolt samarbeidspartner med Gratanglaks.»

Ole Martin Linaker
Sportslig leder i Medkila IL



«Gratanglaks har i mange år støttet oss både med penger, men også med folk og utstyr, og de er en stor bidragsyter til at vi får Foldvikmarkedet til å gå rundt år etter år.»

Jonas Strand
Styreleder i kystlaget Gratangen



«Fundamentet i min skikarriere er lokalmiljøet. Det betyr mye for meg å ha en sponsor som Gratanglaks som ser muligheter og ikke begrensninger i distriktene. Slike verdier inspirerer meg til å nå mine mål!»

Erik Valnes
Nordnorsk skistjerne og samarbeidspartner



Vesentlighetsanalyse, FNs bærekraftsmål og sertifiseringer

Vesentlighetsanalyse

I 2023 reviderte vi vår vesentlighetsanalyse, basert på den første fra 2021. Med økt kompetanse og en dypere forståelse av våre påvirkningsmuligheter, har vi omformulert våre fokusområder. Vi utførte en dobbel vesentlighetsanalyse i tråd med CSRD-standarden, inkludert en vurdering av finansiell risiko og interessenters innspill. For å sikre en grundig gjennomgang, sendte vi ut spørreskjemaer og gjennomførte intervjuer med interessenter for å integrere deres perspektiver i vår bærekraftsstrategi.

FNs bærekraftsmål

FNs bærekraftsmål er en global handlingsplan for å utrydde fattigdom, bekjempe ulikhet og stoppe klimaendringer innen 2030. Basert på resultatene fra vesentlighetsanalysen gjennomført i 2021, har bærekraftsmål 3, 8, 11, 14 og 17 kommet frem som de med høyest prioritet. Vi vil derfor fokusere på disse fem målene.

Sertifiseringer

«Alle våre lokaliteter er Global G.A.P sertifiserte og i år er to ASC sertifiserte»

Å oppfylle kravene til sertifiseringene GlobalG.A.P og ASC krever mye arbeid, men det er verdt det både for miljøet og økonomien. Disse sertifiseringene dokumenterer at produksjonen vår er bærekraftig og oppfyller alle lovkrav, med ASC-sertifiseringen som stiller de strengeste kravene for å minimere negative miljømessige og sosiale påvirkninger. Ved å oppnå disse sertifiseringene sikrer vi ansvarlig havbruk og får et godt omdømme i markedet.

Målet er at alle våre lokaliteter skal ASC sertifiseres.

Les mer om vårt bærekraftsarbeid på vår hjemmeside under «Bærekraft».



Laksen vår

Helsen og velferden til laksen vår er veldig viktig for oss. Vi passer nøye på mange ting som kan påvirke laksens helse, som sykdommer, miljøet de lever i, og maten de spiser.

For å holde laksen sunn, sørger vi for at de har gode leveforhold og gir dem de vaksinene de trenger for å unngå vanlige sykdommer. Vi følger nøye med på hvor mange laks som dør og hvordan helsen deres er generelt. Vi bruker også ny teknologi, som for eksempel undervannskamera, for å oppdage helseproblemer tidlig.

En av næringens største utfordringer er lakselus. Vi jobber hardt for å forhindre at laksen vår blir infisert. Når vi må behandle laksen for lakselus, bruker vi en kombinasjon av mekaniske og kjemiske metoder. Vi velger behandlingsmetode ut ifra helsetilstand på fisken for å gjøre det så skånsomt som mulig. Disse tiltakene er viktige både for å beskytte laksen vår og miljøet rundt oppdrettsanleggene.

I 2023:

100%

Av laksen vår er vaksinert

0,17 stk.

Voksne hunn lus per fisk

7,09%

Dødelighet (inkludert Seacalx)

Lakselus

I 2023 gjennomførte vi **206 tellinger** av lakselus, en økning fra tidligere år. Gjennomsnittlig antall voksne hunn lus per fisk var **0,17**, noe som er på samme nivå som i 2022. Til tross for store utfordringer med lakselus, har vi hatt færre uker med overskridelse av lusegrensen satt av myndighetene.

Dødelighet

I 2023 har vi et dødelighetstall på **7,09%**, noe som er høyere enn vi har hatt på flere år. Beklageligvis hadde vi en høy dødelighet på en lokalitet i starten av året.

Les mer om hvordan vi jobber med fiskevelferd på vår hjemmeside under «Bærekraft».



Folkan vårres



Det er våre gode kollegaer gjør det mulig å levere millioner av måltider med god, trygg og sunn sjømat.

Vi prioriterer et inspirerende og motiverende arbeidsmiljø, som bidrar til trivsel, prestasjon og gode resultater. Dette gjør det også enklere å rekruttere nye medarbeidere, og vi er stolte av at stadig flere vil jobbe med oss.

Vi verdsetter våre ansatte høyt, investerer i opplæring og utvikling, og er opptatt av å

opprettholde vår kompetanse i en raskt utviklende næring. Arbeidsregionen vår dekker nå Harstad, Tjeldsund, Narvik og Gratangen. På grunn av mulighetene for turnusarbeid er vi aktuell både for Øksnes, Senja og Tromsø. Vi får flere søknader fra disse områdene – og arbeidsvei oppleves ikke å være til hinder.

Helse Miljø og Sikkerhet (HMS)

En av våre høyeste prioriteter er våre ansattes helse og sikkerhet. Vi har nulltoleranse for diskriminering og trakassering og vil skape en arbeidsplass der alle føler seg inkludert og verdsatt. Ved å fokusere på HMS (Helse, Miljø og Sikkerhet) og aktivt jobbe med holdningene våre, sørger vi for at alle kommer trygt hjem fra jobb.

Havbruksnæringen er en av de farligste yrkene i Norge. Ledelsen vår har derfor et stort ansvar for å følge opp HMS-arbeidet nøye. I 2023 var det 5 ganger vi oppdaget potensielt farlige situasjoner, men vi rettet opp i dem før det skjedde noe alvorlig. Vi hadde også én ulykke der en ansatt falt fra en stige, noe som førte til 2-3 måneders sykemelding.

I 2023:

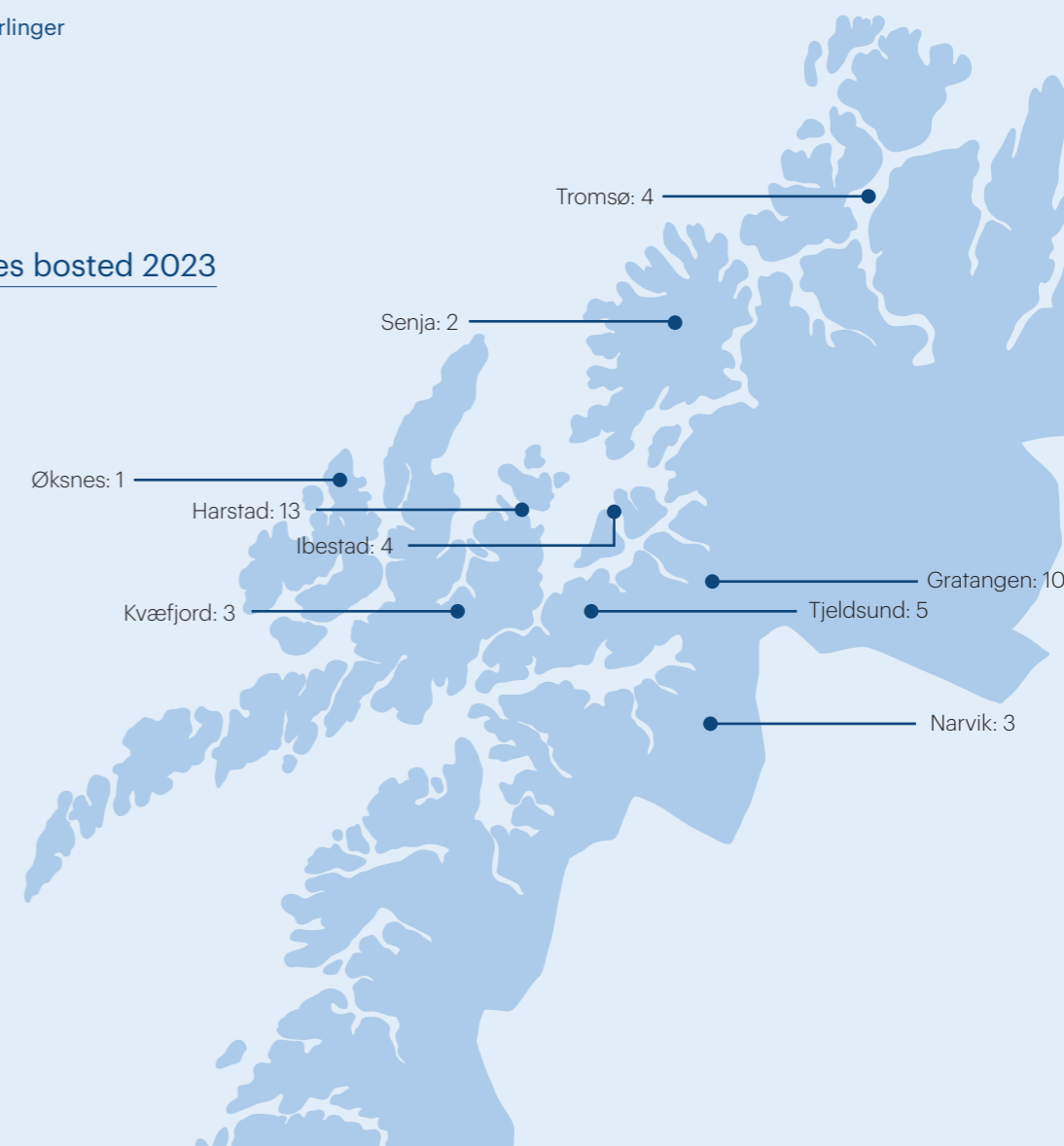
45 ansatte

32.457.488 kroner utbetalt i lønn

2,62% sykefravær

2 lærlinger

Ansattes bosted 2023



Arbeidshverdagen til våre ansatte

Familievennlig jobb

– Min jobb er å ta vare på fisken, og passe på at den trives og ikke rømmer. **Alexander Olsen** trenger ingen betenkningstid når vi spør hva han jobber med. 32-åringen fra Harstad er akvatekniker på Kjøtta-anlegget ved Grytøya, og han trives veldig godt.

– Det er spennende, for dagene er aldri like. Det er gode folk og godt samarbeid, så her blir jeg nok ei god stund framover, sier han. Med fartstid på Kystvakta og Hurtigruta, er Alexander glad for å ha en mer familievennlig jobb nå. Og det aller beste med jobben? Å være på havet, spesielt når det er 24 grader og vindstille som i dag, humrer Alexander.



Folkan e' best

18 år gamle **Mathias Henriksen** fra Bjerkvik er 1. års lærling på anlegget i Skjærvika rett utenfor Hillehamn. Bak seg har han to år på akvakultur ved Sortland VGS, Kleiva. Tilfeldighetene førte han rett inn i havbruket.

– Under koronaen så jeg en serie om lakseoppdrett, og syntes det så veldig spennende og artig ut. De jobba med fisk og kjørte båt, det ville jeg også! Mathias er fornøyd med valget, og liker praktisk arbeid. For tida går det i vedlikehold. Det aller beste med å jobbe i Gratanglaks, er folkene – for de er etter hans mening helt fantastiske. Målet hans er å ta fagbrev etter to år som lærling, og fortsette i drømmeyrket.



Kort vei fra merdkanten til kontoret

– Her i Gratanglaks er det ikke langt fra merdkanten til kontoret – det er åpen dør policy! **Håvard Nilsen** (52) er superfornøyd, både med arbeidsplassen og ledelsen. Han har gått fra å være lokalitetsleder til produksjonskoordinator, og slår fast at han har en fantastisk arbeidsplass med mange muligheter til å utvikle seg.

– Det er flotte utfordringer hver eneste dag. Jeg lærer noe nytt hele tida. Bransjen er ikke bare å være på merdkanten, mener han, det er utfordringer knyttet til teknologi, biologi, fiskevelferd, miljø m.m. Derfor er det bra at ledelsen legger til rette for folk som vil utvikle seg. Håvard har en bachelor i logistikk og forsyning, og liker å kunne planlegge og forutse ting.

– Det kommer dårlig vær, og da må du ha tatt høyde for det, slår han fast. I praksis er han støttefunksjon til forbua og operatørene.

– Hvis folkene på merdkanten har forslag til forbedringer, er det lett å kontakte ledelsen. De legger virkelig til rette for at vi skal trives og utvikle oss. Jeg liker jobben min veldig godt – jeg har jo drømmejobben!

Lokalsamfunnet

For Gratanglaks er et levende lokalsamfunn avgjørende. Vi vil at våre hjemkommuner skal være attraktive både nå og i fremtiden. Derfor velger vi bevisst lokale løsninger som fremmer sosial bærekraft.

I 2023:

Vi bidro med

kr 415.590

til lokale arrangementer, idrett og annonser.

Kr 7.749.439

totalt utbetalt til Gratangen, Harstad og Kvæfjord kommune for våre konsesjoner.





Foldvik brygge

Foldvik Brygge er mer enn en historisk bygning for oss – det er et symbol på samhold, kultur og lokal verdiskaping. Denne bryggen har vært et sentralt møtested for fiske og kystkultur, og fungerer i dag som en restaurant og pub som samler både fastboende og tilreisende.

Nytt liv i gammel brygge

Lokale tradisjoner og tilhørighet er grunnlaget for driften av Foldvik Brygge. Her mellom mektige fjell og rik fjord er bryggen restaurert i respekt for historie og lokal kultur. Men båndene er også sterke til dagens virkelighet, for Gratanglaks har sine merder på fjorden og det er ikke langt til slakte- og smoltanlegg.

Slik kan historie og den moderne verden knyttes sammen, og Foldvik framstår livskraftig og rustet for framtiden. Mange vil nok oppfatte Foldvik i Gratangen som en utkant, men for menneskene som bor og virker der er Foldvik sentrum i verden.

Gratangen Kystlag eier Foldvik Brygge, med Veronica Dinnessen som energisk leder av restaurant, pub og Gammelbutikken, en hyggelig kafé

som er åpen om sommeren. Veronica er selv oppvokst i Foldvik, og ble tidlig med på aktiviteten på bryggen. Tidligere rommet et av hovedhusene på Foldvik brygge både butikk, postkontor, legekontor og telegraf. Båter ble trukket opp til det nærliggende naustet, og på loftet ble det drevet med notbøteri. I dag er de tre nothjellene unike og fredete kulturminner.

Veronica Dinnessen forteller at hun har godt samarbeid med det lokale næringsliv, blant dem Gratanglaks.

«Når de har gjester og møter, booker de ofte bord hos oss. Vi tilbyr også catering. Maten vår er basert på lokale råvarer, vi har så mye å ta av fra havet. Folk i bygda er flinke til å bruke oss, og det setter vi stor pris på», sier Dinnessen.

Før jul inviteres det til julemarked, hvor lokale produsenter byr fram sine varer og tjenester. I august arrangeres Foldvik marked og kystkulturfestival. Da er det liv og røre i bygda, også mange tilreisende setter pris på det aktive bygdelivet ved sjøkanten.



Havet og planeten

Vi ønsker å redusere vårt fotavtrykk gjennom bærekraftig matproduksjon, slik at naturen rundt oss påvirkes minst mulig. For å beskytte marine økosystemer og bevare villaksen, arbeider vi kontinuerlig med å forhindre rømminger fra oppdrettsanleggene våre og optimalisere fôringspraksisen for å minimere fôrspill. Vi deltar også i et prosjekt som har som mål å bevare villaksen i lokale vassdrag, noe som bidrar til å opprettholde det biologiske mangfoldet i havet.

Våre ASC-sertifiserte lokaliteter følger strenge miljøkrav gjennom hele produksjonsprosessen. Vi tar stadig nye grep for å forbedre våre produksjonsmetoder. Dette inkluderer nødvendige brakklegginger og miljøundersøkelser av havbunnen for å overvåke miljøet under og rundt oppdrettsanleggene. Etter at fisken er slaktet ut, lar vi havet hvile og komme seg tilbake til normaltilstand, noe som bidrar til en enda mer bærekraftig lakseproduksjon.

Null registrerte rømminger

Havbruksnæringen i Norge har en nullvisjon for rømming, og de siste 25 årene har bransjen jobbet systematisk for å redusere risikoen for rømt fisk. Rømming kan føre til genetisk påvirkning av villaks, overføring av sykdommer, økonomiske tap og skade på omdømmet. Derfor er det viktig med tiltak, kontrollsystemer og opplæring i rømmingssikring. Vi har prosedyrer for å fange rømt fisk om uheldet skulle være ute. I 2023 hadde vi ingen rømte fisk, noe vi er stolte av.

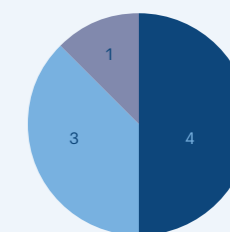


I 2023:

1,15* Biologisk førfaktor (inkludert Seacalx)

0 rømminger

8 bunnundersøkelser gjennomført, hvor fire scoret til meget god



● Meget god ● God ● Dårlig

Arealbruk

2 mål totalt areal eiendom på land

528 mål

totalt areal på sjø

*Markedsbasert metode



Klimagassutslipp

I løpet av hele 2023 ble Skøyen-anlegget drevet utelukkende på landstrøm, og tilsvarende brukte vi landstrøm i stor grad på Skjærvika-anlegget. I tillegg har også lokalitetene Sortevisa og Skardbergvika fått landstrøm installert i 2023. Disse tiltakene har medført en økning i elektrisitetsforbruket for 2023.

Energiforbruket vårt varierer fra år til år avhengig av hvilke lokaliteter som er i bruk og hvor lenge

de er i drift. I 2023 har vi hatt fem lokaliteter i bruk samtidig, mot fire i 2022. En av lokalitetene ligger lengre unna. Dette har ført til økt behov for drivstoff.

Fôrproduksjon, smoltproduksjon, slakteri, kasseproduksjon og brønnbåt utgjør de mest sentrale leddene i vår verdikjede. Våre beregninger er basert på energiforbruket oppgitt av leverandørene.

Utslippsintensitet 2023

8444 Tonn laks produsert (rund vekt)

25 248 Totalt CO₂e-utslipp i tonn*

2,99 Tonn CO₂e per tonn laks produsert

*Markedsbasert metode

Les hele vårt klimaregnskap med utregningsmetoder på vår nettside under «Bærekraft».





Økonomisk bærekraft

«Økonomisk bærekraft er selve grunnlaget for vår evne til å drive fremover – ikke bare for vår virksomhet, men også for å sikre et levedyktig lokalsamfunn.»

I 2023 har vi møtt flere utfordringer som har påvirket vår økonomi. Salgsvolumet har gått ned, noe som naturlig nok har påvirket omsetningen sammenlignet med 2022. Dette minner oss om hvor viktig det er å opprettholde og øke produksjonen for å sikre fortsatt vekst. I tillegg har grunnrenteskatten hatt stor påvirkning på økonomien vår, og den har økt de totale skatteutgiftene våre

betydelig. Til tross for dette har vi oppnådd sterke resultater og hatt en høy omsetning.

Men økonomisk bærekraft handler om mer enn bare tall og resultater. Vi er en del av et større økosystem, hvor vår suksess direkte påvirker arbeidsplasser, lokal verdiskaping og trivsel i området.

I 2023:

7 585 tonn* laks

Totalt salg (*rund vekt, inkludert Seacalx)

Kr 521.345.000

Total omsetning

Kr 102.059.000

Årsresultat

Kr >50.000.000

Skattebidrag fra selskapet

GRI-rapportering

Vi har valgt å følge Global Reporting Initiative (GRI) for vår rapportering fordi det er et omfattende og anerkjent rammeverk for bærekraftsrapportering. GRI-standarden hjelper oss å systematisk måle og kommunisere vår påvirkning på økonomi, miljø og samfunn. Ved å benytte GRI, sikrer vi åpenhet, sammenlignbarhet og troverdighet i våre bærekraftsrapporter, noe som er essensielt for våre interessenter og for å oppnå våre bærekraftsmål.

Les rapporteringen på nettsiden vår under «Bærekraft».



