



marineharvest

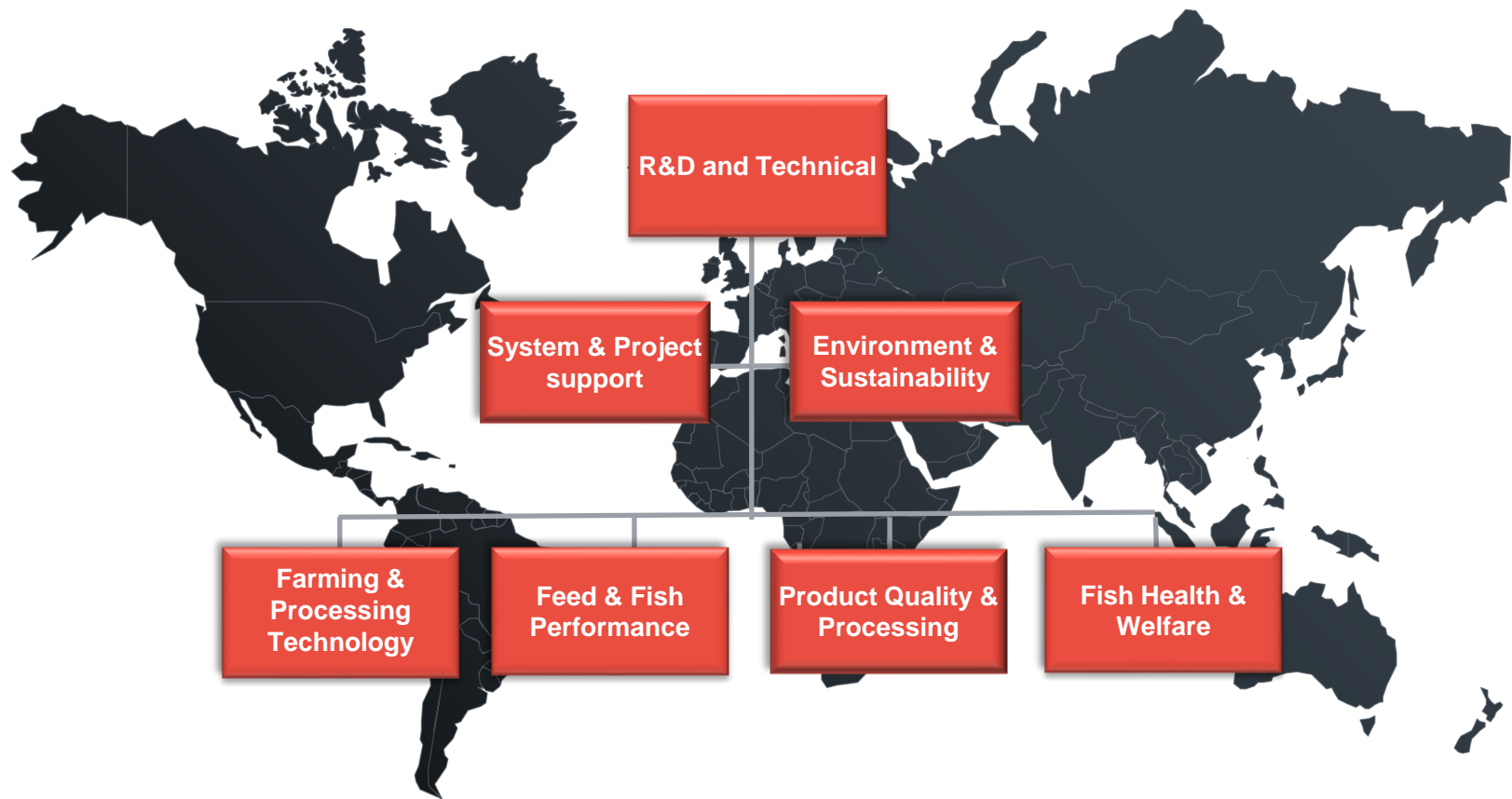


GLOBAL R&D  
AND TECHNICAL

# Laksebransjens utfordringer innenfor kvalitet og teknologiutvikling.

Værnes 23rd September 2014, Odd Medhus

# Marine Harvest Global R&D and Technical- 2014

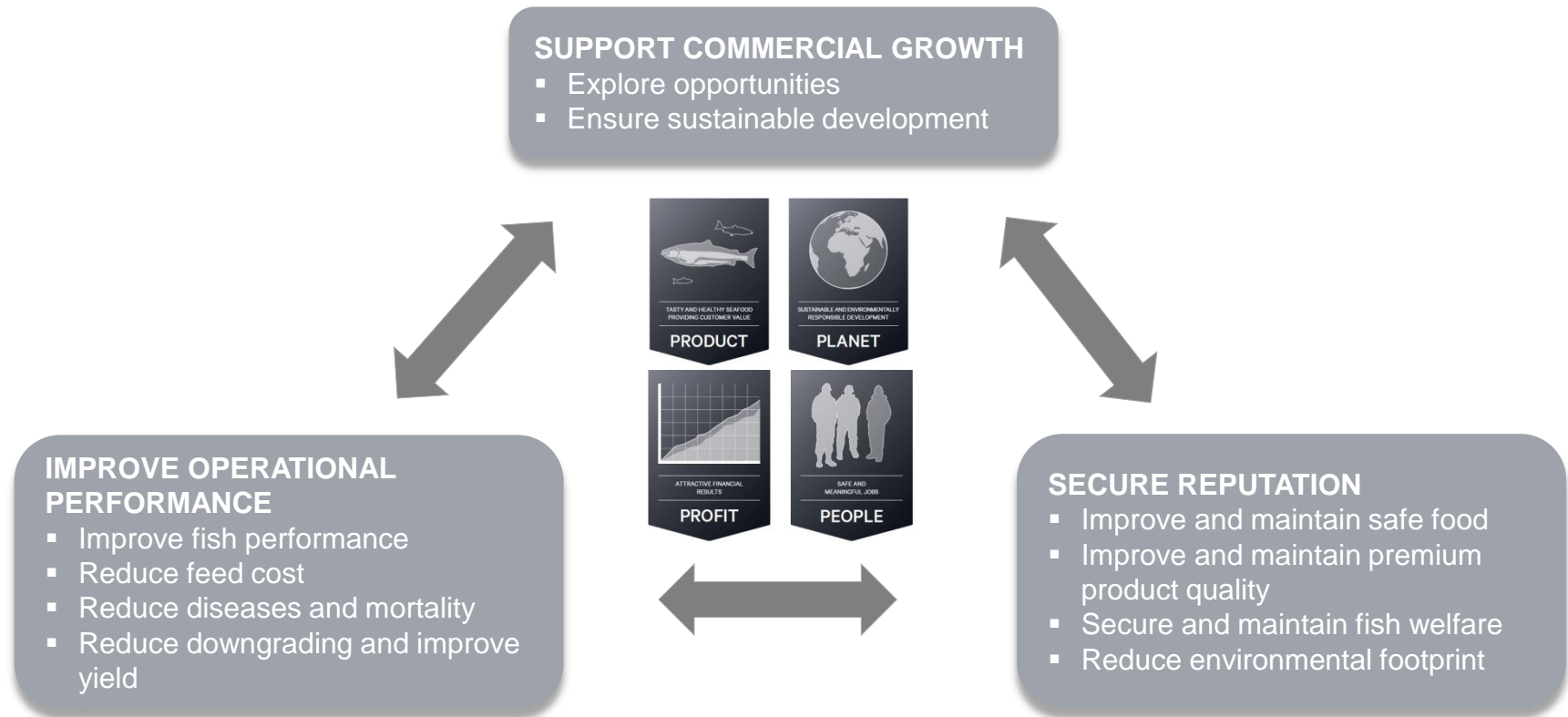


# Organisation and MH Group Management team



**Global R&D and Technical supports all BUs and the complete value chain**

## Guiding principles and ambitions



**Global R&D and Technical supports commercial growth, improve operational performance and secure corporate reputation**

---

# Laksebransjens utfordringer innenfor kvalitet og teknologiutvikling

## Laksebransjen ingen utfordringer innen kvalitet og teknologi utvikling

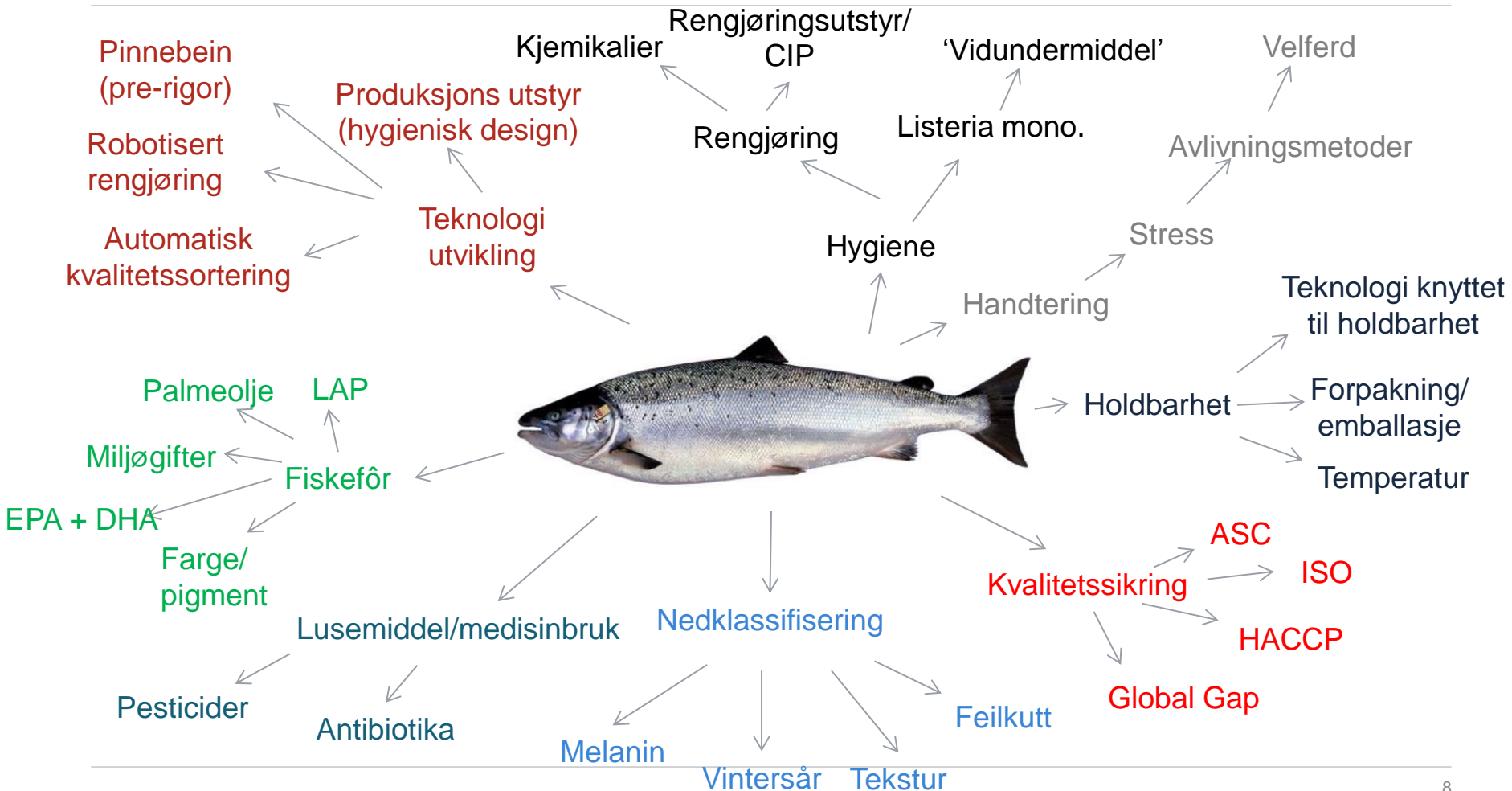




## Laksebransjen ingen utfordringer innen kvalitet og teknologi utvikling



# Eller har vi..?





## Hvilke faktorer kan gi størst utfordringer?



**Denne kan gi deg kreft**

- Det er en grunn til at man ikke finner norsk oppdrettslaks på vår restaurant, sier kjøkkensjef ved Maseo i Oslo.  
DEBATT: Tror du norsk oppdrettslaks kan være farlig å spise?



**Presser palmeolje ut av norsk fiskefôr**

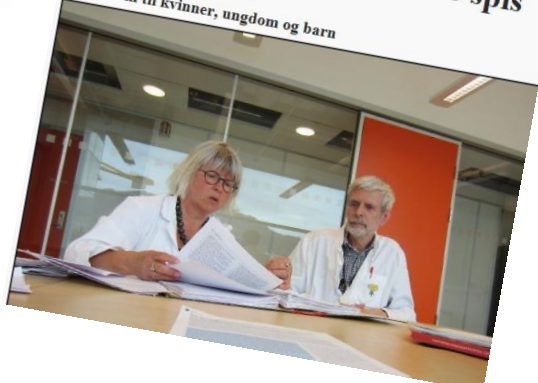


**Farlig bakterie funnet i norsk oppdrettslaks**

**Leger og professorer: - Ikke spis oppdrettslaks**  
Slår alarm til kvinner, ungdom og barn



**- Barn bør ikke spise oppdrettslaks**



## Laksebransjen i Norge er utsatt



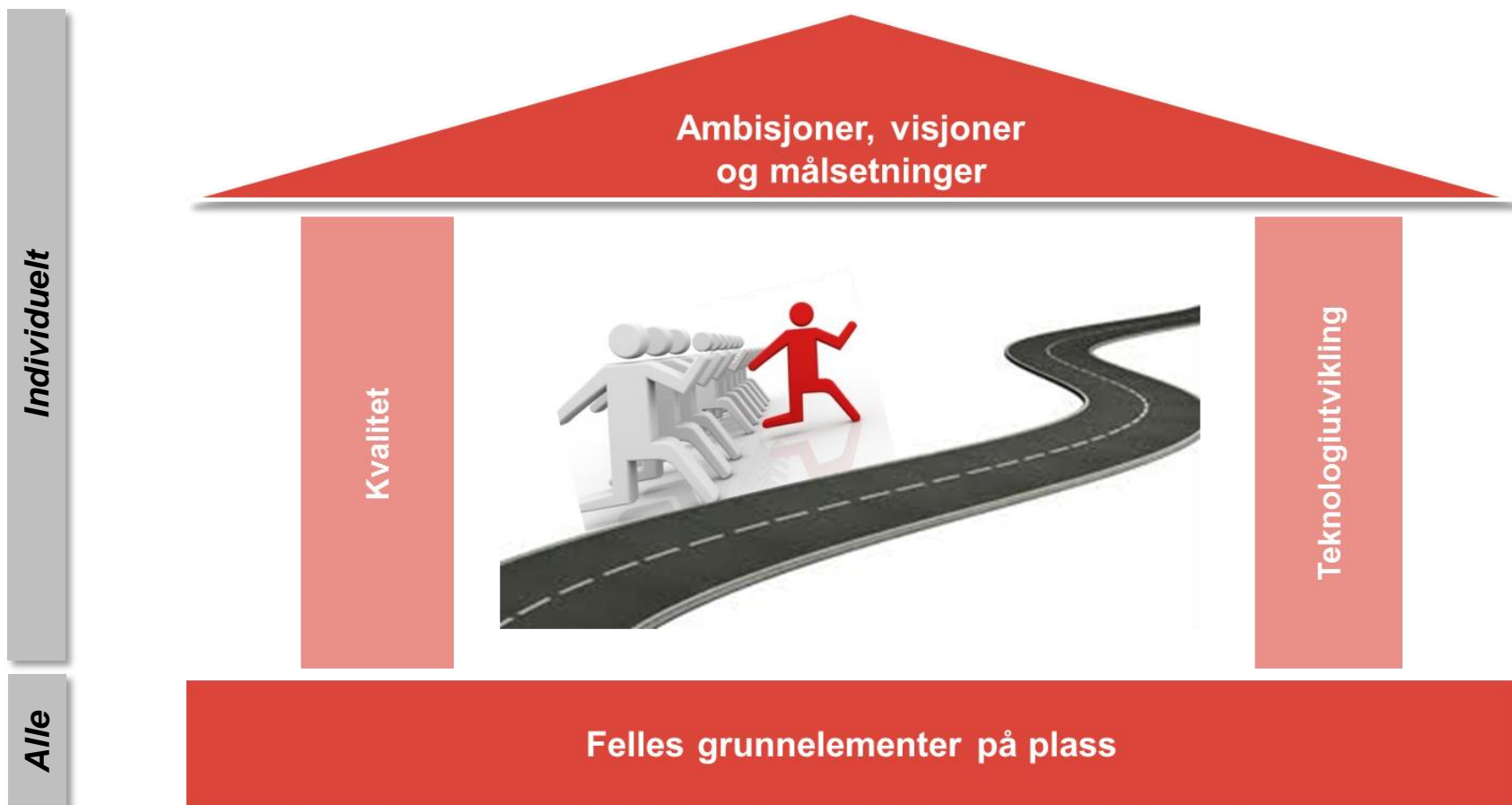
Norwegian Salmon er et brand som alle i den norske laksebransjen er en del av

## Sammen sikre laksebransjen

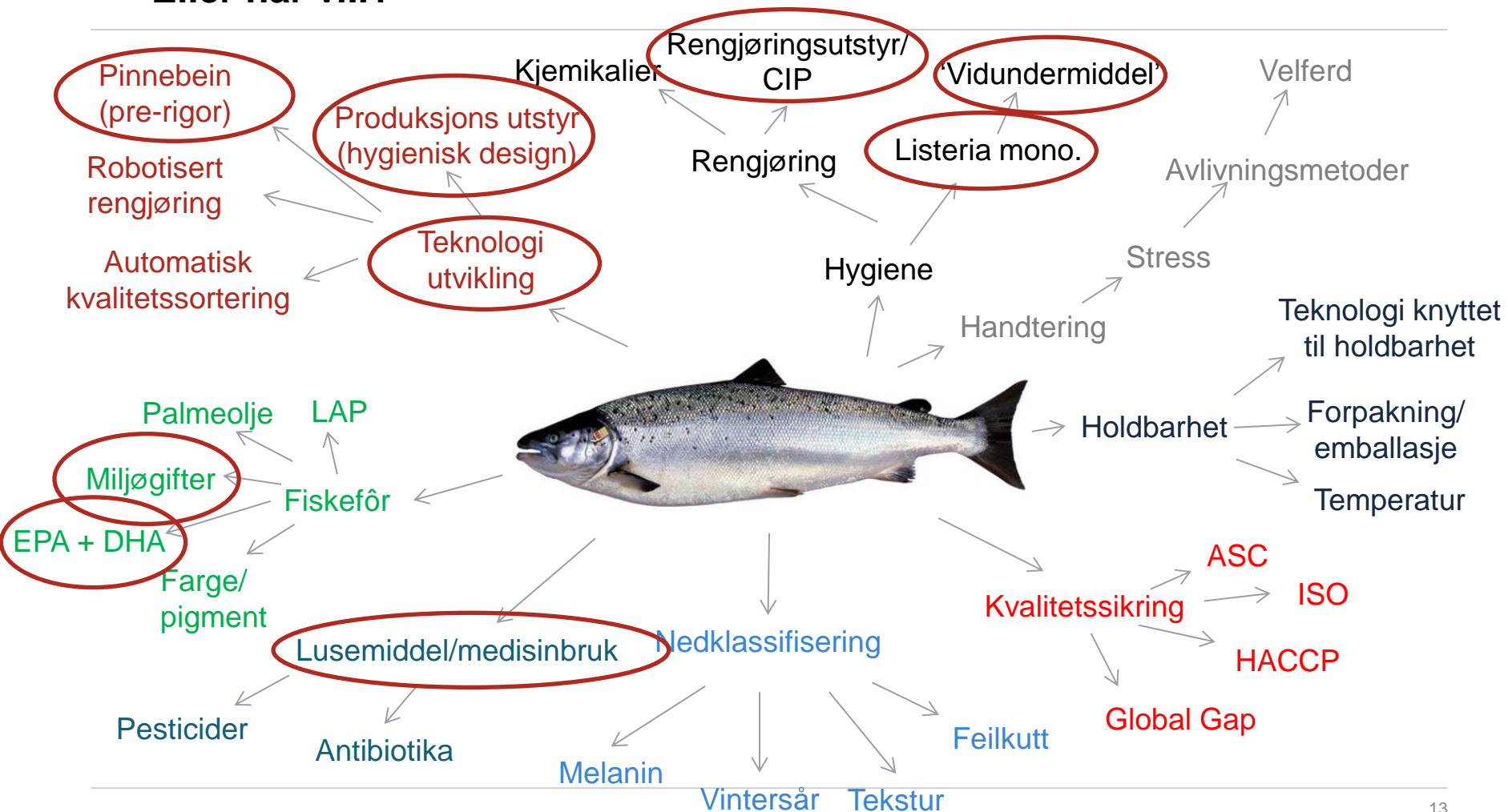


Vi må sammen sikre og videreutvikle brandet 'Norwegian Salmon'

## Sammen sikre laksebransjen

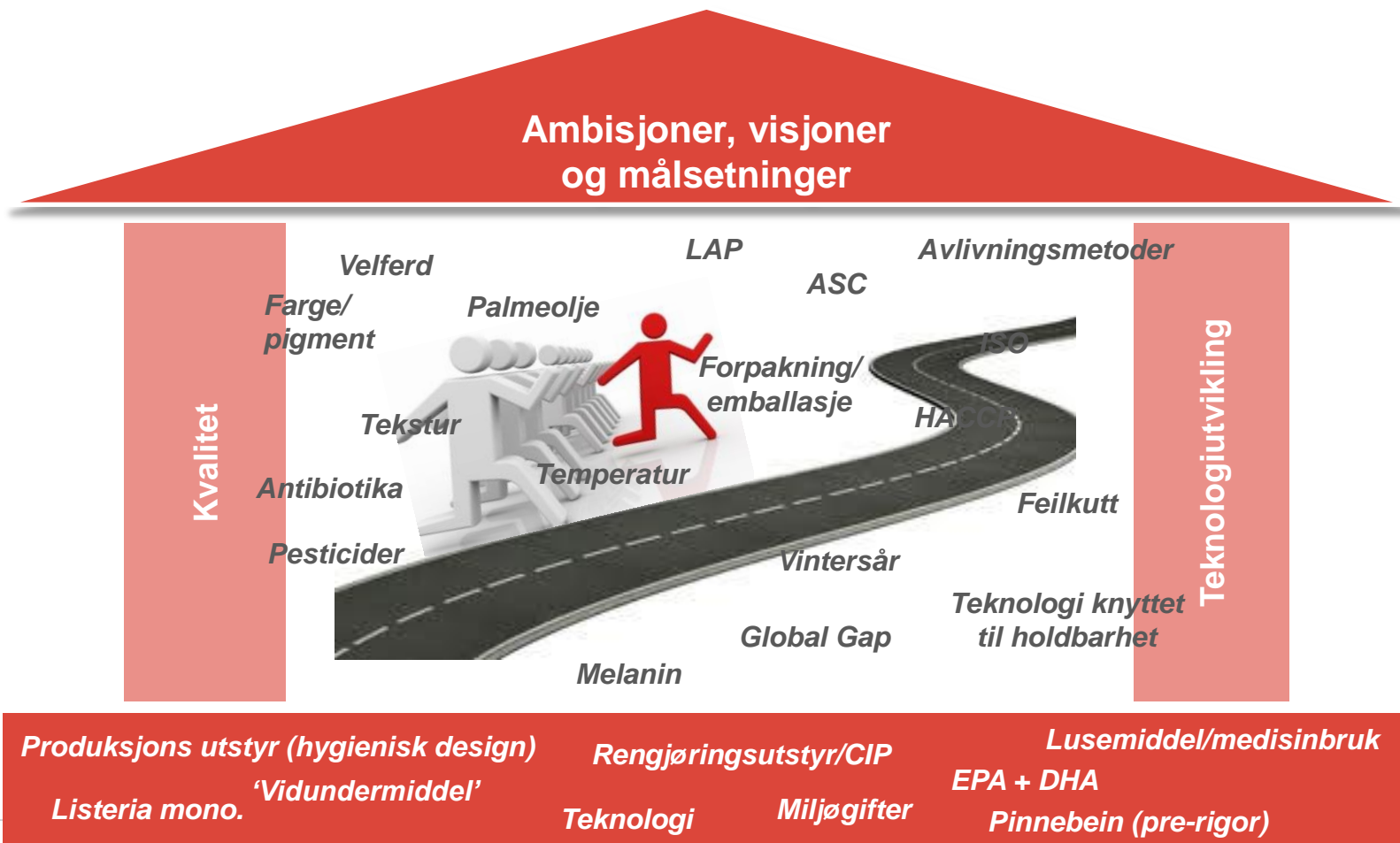


# Eller har vi..?





# Sammen sikre laksebransjen



## Fokus

---

1. Sikre kontroll på de områdene som kan gi størst fall høyde for Norwegian Salmon.
2. Kontinuerlig forbedringsprosjekter på de områdene som er kritiske.
3. Opplæring og implementering.



marineharvest

---

Leading The Blue Revolution