



ERVVIK

Havfiske

ERVVIK FISK

Miljøriktig linefanget

www.ervikfisk.com

www.ervikhavfiske.no

SF-1- s ”Frøyanes ”

og merkevaren

ERVIK
FISK

Miljøriktig linefanget

www.ervikfisk.com



ERVVIK

Havfiske

**ERVVIK
FISK**

Miljøriktig linefanget

www.ervil.fisk.com

www.ervil.havfiske.no



Frøyanes miljøvennlig og moderne

Forbrukerferdig

- Frøyanes tar vare på alt av fisk og fiskeprodukter om bord.
- Moderne fabrikk som produserer forbrukerferdig fisk – klar for middagsbordet
- Hermetikkfabrikk om bord.
- Også alt av biprodukter benyttes.
- Alle produkter pakkes om bord – klare for steikepanna eller fiskegryta til forbrukeren.
- Kundene kan se navnet på båten, og hvor og når fisken er fisket.
- Fiske etter torsk, hyse og sei har de mest krevende miljøsertifikater (MSC, KRAV og Debio).



ERVIK FISK

www.ervikfisk.com



Verdens mest moderne ...

Miljø

Miljøet er best mulig ivaretatt med:

- Dieselelektrisk framdrift
- Renseanlegg for NOX utslipp.
- Moderne, miljøvennlig fryseri.
- Skrog utformet for redusert brennstofforbruk.

**ERVIK
FISK**

www.ervikfisk.com



ERVIK
Havfiske

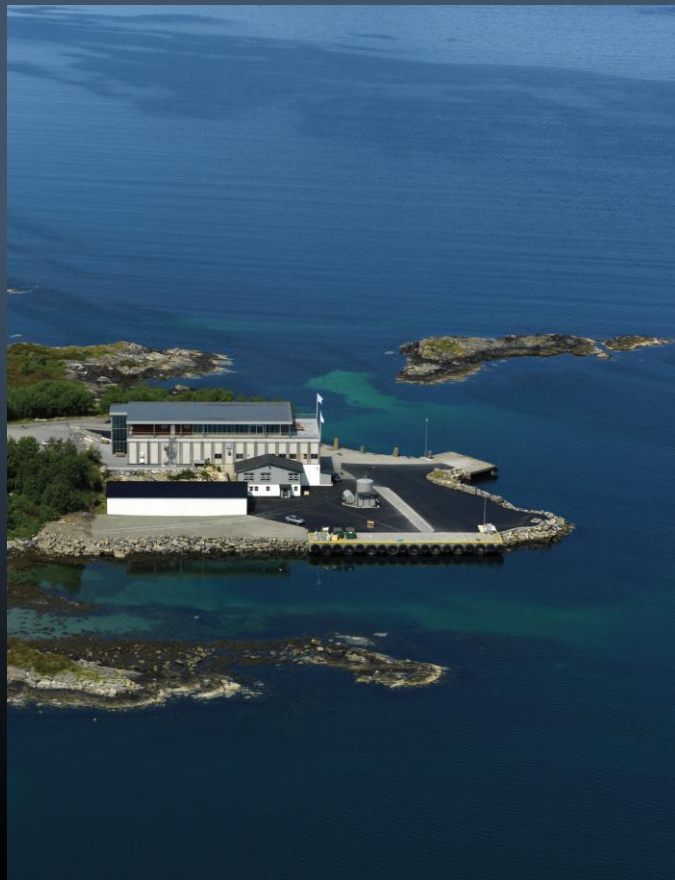
www.ervikhavfiske.no

Frøyanes



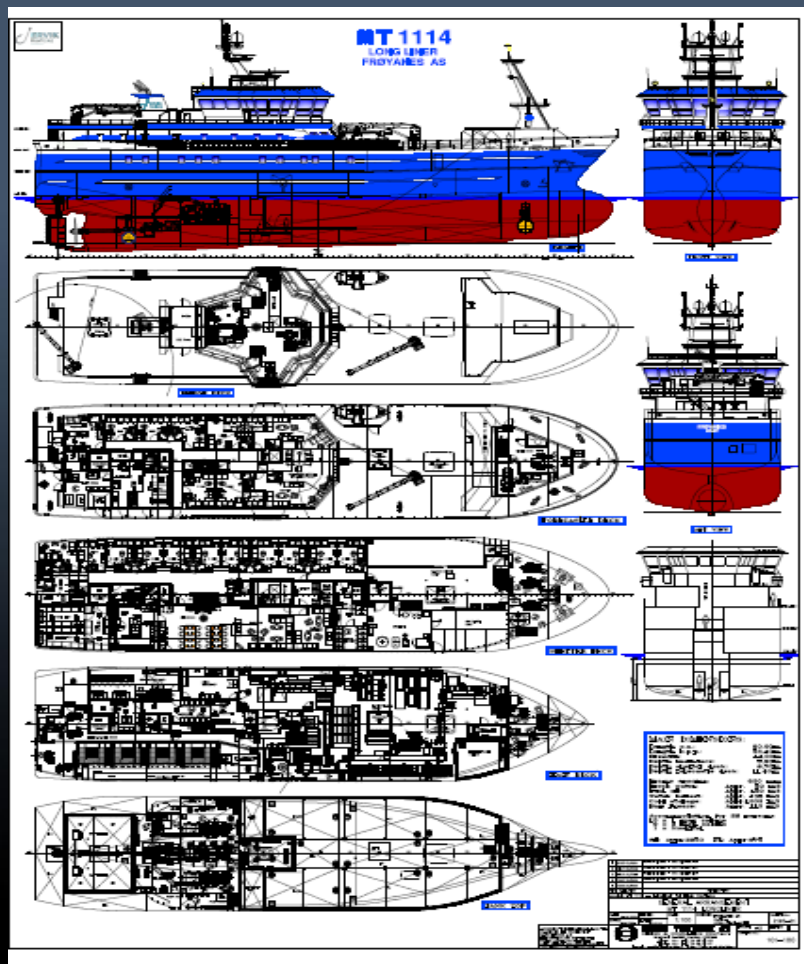
Miljøriktig linefanget

www.ervikhavfiske.no



Miljøriktig linefanget

www.ervikfisk.com





Biprodukter

Ervikfisk har en visjon om bruk av alle biprodukter fra fangst og produksjon. Dette oppnås ved å benytte allerede tilgjengelig teknologi, samt drive forskning og utvikling i samarbeid med aktuelle forskningsmiljø .

Ny båt bygges og innredes med tanke på dette. Biprodukter som skal utnyttes og bearbeides om bord er lever, rogn, melke, slo, hoder, avskjær og fiskesorter som i dag ikke er kommersielle.

Dette skal i størst mulig grad benyttes som menneskemat men også som ingredienser i næringsmidler, helsekost, farmasi, kosmetikk eller spesialfor til kjæledyr.



ERVIKFISK er et merkenavn for frossen fisk av meget høy kvalitet

Dette sikres gjennom:

- Linefanget fisk som tas levende om bord.
- I løpet av 4-5 timer er fisken klargjort for innfrysing i moderne fryserier om bord.
- Fisken vakuumpakkes uten å tines først.

Frysekjeden garanteres dermed fra båt til butikk.

Dette betyr at du som forbruker skal føle deg trygg for at det produktet du kjøper, på mange måter er bedre enn ferskt. Fersk fisk trenger tid fram til markedene, og kvaliteten forringes underveis, avhengig av transporttid.

Kjøper du ERVIK FISK, skal du gjøre dette i trygg forvisning om at du kjøper fisk som er så «fersk» som det er mulig å få den.



www.ervikfisk.com



ERVIK FISK

Opplæring på verdens mest moderne linebåt



Godt tilrettelagt
for lærlinger.

Viktig for rekruttering
av skipperer, maskinister
og mannskap.



www.ervikhavfiske.no

Opplæring på verdens mest moderne linebåt



Navigasjon Lærling

styrhus
fabrikk
teori
fiske

Maskin Lærling

maskin
fabrikk
teori
fiske

Messe/bysse Lærling

bysse
behandling
teori



ERVIK
Havfiske

www.ervikhavfiske.no



ERVVIK

Havfiske

ERVVIK
FISK

Miljøriktig linefanget

www.ervikfisk.com

www.ervikhavfiske.no