



Miljöpolicy

Lerøy Smögen Seafood är beläget mitt i hjärtat av Bohuslän med bara några meter till havet. Vår rökeriverksamhet startade redan år 1961, dåvarande Strannes Rökeri AB som grundades av Tage Stranne från Smögen.

På Lerøy Smögen Seafood arbetar vi idag med högförädling av lax och skaldjur och för oss är friska hav med hållbara bestånd av fisk och skaldjur en självklarhet. Vi arbetar långsiktigt och stegvis för detta i enlighet med koncernens miljövision:

”Take action today – for a difference tomorrow”.

Lerøy Smögen Seafood AB arbetar aktivt med att minska matsvinnet genom förbättringar i processen och förlänga hållbarhet på produkter genom sensoriska och mikrobiologiska tester. Att minska på matsvinnet är ett av våra och vår koncerns prioriterade områden där vi har uppsatta mål och har löpande uppföljning på.

Lerøy Smögen Seafood följer svensk lagstiftning och andra relevanta krav inom miljöområdet, arbetar med ständiga förbättringar och förebygger förorening främst inom verksamhetens prioriterade miljöområde.

Vårt fokus är att resurser så som råvaror, vatten och energi ska användas på ett så optimalt sätt som möjligt i våra processer, detta för att ha en så låg miljöbelastning som tekniskt och ekonomiskt är möjligt.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Philip Samuelsson". The signature is fluid and stylized, with a long horizontal stroke extending to the right. It is positioned above a thin horizontal line.

Philip Samuelsson

Verkställande Direktör
Lerøy Smögen Seafood AB
2024-05-03