



Korshags är vinnare av Martin & Servera Utmärningen 2015 i leverantörsklassen. Läs mer på sidan 24.



OM KORSHAGS

Familjeföretag i Falkenberg.

Certifiering ISO 22000 FSSC, MSC-certifikat sill, ekologisk produktion, FSC-certifikat.

55 årsanställda.

Laxen odlas i Norge. Korshags köper alltid färsk lax.

Makrillen fångas utanför Shetlandsöarna. Korshags köper makrill som fångas på hösten när fetthalten är rätt för rökning. MSC-märkt makrill går tyvärr inte att få tag på i dagsläget eftersom certifieringen drogs tillbaka 2012.

Sillen fångas utanför Norge. Korshags köper alltid sill som är MSC-certifierad och som fångas på hösten när fetthalten är rätt för rökning.





TILL BORDS MED: PERNILLA KORSHAG

Att verka för ett hållbart fiskebestånd och motverka utfiskning av hav och sjöar är viktigt. Men också att jobba med mångfaldsfrågor. Familjeföretaget Korshags – vinnare i Martin & Servera Utmaningen 2015 – lyckas med båda delarna.

KORSHAGS HAR RÖKT fisk sedan mitten av 1960-talet. Två tredjedelar av produktionen består av färsk norsk lax som röks eller gravas. Varmrökt makrill och varmrökt sill är de andra två storsäljarna.

– Att så mycket av vår fisk som möjligt är miljömärkt är en självklarhet, säger Pernilla. All vår sill är MSC-märkt och vi erbjuder ekologiskt odlad lax.

Socialt ansvar, miljö och kvalitet är tre av företagets ledord.

– Vi är glada över att Martin & Servera har samma värderingar som vi och ställer krav med sin fiskpolicy, säger Pernilla. Vi värdesätter långa, seriösa affärsrelationer. Vi ställer höga krav på våra leverantörer, liksom Martin & Servera gör på sina. Vårt hållbarhetsarbete byggs dock i störst utsträckning inifrån vårt eget företag.

Företaget vann under 2015 Martin & Servera Utmaningen Mer mångfald¹⁾.

– Tävlingen var lite av en ögonöppnare för oss i vårt arbete med mångfald, säger Pernilla. Det blev ett sätt att tydliggöra var vi står både internt och externt. Efter vinsten i Utmaningen har vårt arbete utvecklats ytterligare.

– För oss är det viktigt att sammansättningen av våra medarbetare speglar samhället i stort. Vi är övertygade om att en mix av människor ger mer än om alla är stöpta i samma form. Vi tror

att bättre beslut fattas som i sin tur ger bättre resultat och på sikt nöjdare kunder. Det får verksamheten att växa, vilket skapar fler arbetstillfällen som gagnar hela samhället.

Korshags arbetar kontinuerligt med att effektivisera produktionen och erbjuder till exempel hittelön för den som kan hitta på bra sätt att minska svinnet och använda spillprodukter.

– Mycket av vårt spill håller samma goda kvalitet som ordinarie produkter och används nu bland annat som ingrediens i våra laxsallader, patéer eller till produkter som salmon flakes eller pulled salmon.

Företaget använder el från vindkraft och utnyttjar spillvärme från kyl- och frysaggregaten till varmvatten. Att ha så korta transporter som möjligt är också viktigt. All produktion sker i Falkenberg. Laxen levereras till Falkenberg två dagar efter slakt i Norge. Laxen köps färsk och fulltrimmad, det vill säga putsad och klar, vilket innebär en bättre råvara, med mindre svinn för kunden.

– Vi röker vår fisk med halländsk alved, från ett lokalt FSC-certifierat skogsbruk, säger Pernilla. Den levereras på stock och så flisar vi den själva efter behov. Att köpa färdigflisad ved på säck hade varit både billigare och smidigare, men smaken på den rökta fisken blir enligt vår mening både godare och naturligare så här.

¹⁾ Läs juryns motivering på martinservera.se.