



UMLAX
SWEDISH LAPLAND



DET BÖRJADE MED HÄNGIVET ENGAGEMANG



Josef Nygren
Delägare & VD



Anna-Carin Jonsson
Marknadschef



Natur och fiske lockade grundaren Josef Nygren redan som barn. När han många år senare som nyexaminerad zooekolog, 1987, tillsammans med partnern Kenneth Klintefelt tog de första försiktiga stegen med odlad regnbåge och lite senare röding hade han lyckats mönstra en konstellation som förenade forskningsperspektiv och affärsmässighet. Därefter har det gått snabbt framåt.

Umlax producerar och säljer fjällröding, regnbåge och öring. Med produktionstillstånd av matfisk på 3000 ton årligen är företaget en av marknadens ledande aktörer. Ambitiös miljöhänsyn är tätt sammanlänkad med fiskodlingens själva natur. Rena vatten, starka fiskbestånd är också vår grundval. Därför är det nära samarbetet med forskningsvärlden och de hårt reglerade koncessionstillstånden något som ger vår verksamhet lämpliga långsiktiga förutsättningar.

Idag är Umlax ett välmående företag med mer än 30 anställda, fördelade på fem produktionsanläggningar plus en förädlingsanläggning i södra Lappland. Prestigelösa, positiva, lösningsorienterade med en dynamisk mix av akademiker och skickligt yrkesfolk är några av de omdömen som våra kunder gett oss under åren och som vi själva känner igen oss i.

Solida ägare borgar för trygg tillväxt

År 2007 sålde Kenneth sin del till en norsk ägarkonstellation företrädda av Steinar Olaisen, norsk vattenbrukspionjär, entreprenör och visionär. De nya ägarna har tillfört både industriell kompetens och kapital som tillsammans med den kompetens som fanns har möjliggjort en snabb expansion. I en tid när företaget växer kraftigt känns det tryggt att kunna luta sig mot solida finansiella resurser för kommande investeringar. Det är med tillförsikt vi ser på framtiden, potentialen är stor i Norden liksom övriga Europa.



Umlax fisk levereras i formgjutet
EPS-emballage från AC Cell.
Behöver du ett emballage för dina produkter?



0942-477 30 • www.accell.se

Vi hjälper dig med...

- ★ Arbetskläder
- ★ Profilkärl
- ★ Skyddsskor
- ★ Fordonsdekor
- ★ Textiltryck
- ★ Digitaltryck
- ★ Dekaler
- ★ Skyltar
- ★ Produktmärkning
- ★ Gravyr

Välkommen!

SCREEN & REKLAM I LYCKSELE AB

0950-37750 Sögvägen 5 Lycksele
www.screenochreklam.com

VATTENBRUKSCENTRUM NORR AB



Fiskavel i världsklass

I mer än 30 år har vi bedrivit avel på röding och regnbåge. Vår erfarenhet och framgång är basen för rödingodlingen i Norrlands inland.

Kontakt Vattenbrukscentrum Norr AB
Torleif Andersson Åvägen 17
0696-538 22 840 64 Kälarne
torleif.andersson@vbcn.se www.vbc.nu



HÖGA MILJÖKRAV HJÄLPER OSS ATT GÖRA RÄTT I ALLA LED

Fiskodling är en känslig produktion. På många avgörande sätt finns en relation till kretsloppet som vi hela tiden förhåller oss till.

En oförutsedd konsekvens av vattenregleringarna är att de har skapat allt näringsfattigare vatten. Fosfor som begränsar produktionen har minskat radikalt i systemet eller blivit oåtkomligt för växt- och djurlivet. Det utrymme som finns mellan det ursprungliga och dagens låga nivå nyttjar vi till att producera fisk i. Fisken har en unik förmåga att tillgodogöra sig foder. Det gör att det är möjligt att nå våra höga ambitioner att omvandla fodret till 100% fisk. Denna höga ambitionsnivå på resursutnyttjande tar vi med oss även i vår förädlingsanläggning och vidare i nästa led vid transporter. Både våra egna och de leveranser som är destinerade till kund. En balanserad produktionskedja med höga kvalitetskrav i alla led är det bästa sättet att hushålla med dyrbara resurser.

*“ Av 1 kg foder får vi
650 gram fiskfilé.
Att jämföra med 1 kg
foder till gris som ger 130
gram fläskfilé.*



FRÅN YNGEL TILL FISKDISK

I sättfiskodlingarna sker de första livsalstrande insatserna. Honans ägg befruktas med hanens mjölke och celledelningarna startar. I denna känsliga fas sker alla celledelningar som utvecklar och omformar det befruktade äggen så att de kläcks till så kallade gulesäcksyngel. Därefter lever ynglet av sin näringssäck i några veckor innan det kan äta speciellt anpassat fiskfoder.

Kunskap om våra fiskarters olika miljökrav och egenskaper är nödvändig för att kunna optimera produktionen. När ynglen når cirka tio gram flyttas de ut från sättfiskodlingen i specialbyggd transportutrustning till produktionsanläggningarna.

Umlax ABs odlingar finns i reglerade sötvatten i Svenska Lappland, både i älvar och i stora fjällsjöar. Några har landförbindelse och en ligger mitt i den stora sjön Malgomaj. Rena och kalla vatten är grundläggande förutsättningar för fiskarnas välbefinnande och tillväxt, vilket resulterar i vår fina kvalitet. Vi äger och har kontroll över hela produktionskedjan från ägg till leveransklar fisk, vilket är unikt och ger oss möjlighet att styra produktionen och leverera kontinuerligt.



När fisken slaktas försöker vi korta tiden från upptag till rensning så mycket som möjligt. En omedelbar nedkylning till under $+1^{\circ}$ sker alltid av den fisk som slaktats. Storleken avgör om vi använder manuell eller automatiserad rensning. Stora exemplar, uppemot 1 kg och större, hanteras manuellt liksom de riktigt små. Resten tar våra maskiner hand om.

Fisken sorteras noggrant på plats, med hänsyn till de specifika krav våra kunder definierat. Det kan gälla storlek eller sätt att förpacka fisken på. Det kan också finnas önskemål om att filéa och vacuumförpacka fisken. Sett ur kundperspektiv är det ett bekvämt sätt att få sin färdiga produkt till rätt plats. Inga onödiga mellanstationer, inga krokiga omvägar, bara raka vägen mot slutkund.

Stark marknad i Sverige och Finland

Idag är vi ledande rödingproducent i Sverige och Finland. Och vi ser även en efterfråga från övriga Europa. Distributionsnät finns och vi kan idag nå Mellaneuropa lika fort som vi når Malmö. För våra kunder är hållbarheten en nyckelfaktor i sammanhanget. Med en obruten kylkedja, efter det att vi levererat, ska fisken hålla toppkvalitet minst tio dagar efter leverans.



Jag och mina chaufförer är födda och uppvuxna i dalgången där fisken produceras. Vi vet vad kvalitét på fisk är. Vi hjälper Umlax med transporterna på vattnet, isen och på vägarna. Vi är stolta över att vara en länk i den totala kvalitétskedjan.

- VD Tor Mårtensson

Tel kontor: 0940 10060

Mob: 070 5577 234

Mail: tortrans@vilhelmina.ac

Fax: 0940 10302





VI SÄLJER LEVANDE FISKAR OCKSÅ

Turistindustrin är en vital del av Norrlands näringar. Genom att förse insjöar med odlad fisk medverkar vi till att skapa arbetstillfällen i ett spännande kommersiellt sammanhang.

Vi odlar och säljer levande fjällröding, öring och regnbåge i olika storlekar som vi levererar ut till fiskevattnen. Den odlade fisken avlastar dessutom fisketrycket från svaga bestånd och hotande stammar, till inplanterade vatten med hög fisktäthet och nära nog fångstgaranti. För kraftbolagens räkning genomför vi motsvarande uppdrag men med strikt gröna föresatser. Där vattenkraftsutbyggnaden försämrat fiskens naturliga reproduktionsförmåga får vi chansen att rycka in och kompensera förlusterna. Utplanteringen blir en affär som gagnar alla parter, helt enkelt.

Be Andersson om transporten!

Kyl- och frystransporter till Sverige, Norden & Baltikum

B. Andersson & Co Åkeri AB
Fiskhamnsgatan 3, 414 58 Göteborg
Tel: 031-420075, Mail: info@bandersson-akeri.se
www.bandersson-akeri.se



B. ANDERSSON ÅKERI AB





“150 gram röding fyller ditt veckobehov av Omega 3 och 6. Nyttig och enkel att tillaga.



FAKTA RÖDING & REGNBÅGE

*Rödingen (*salvelinus spp*) är en laxfisk som lever och trivs bäst i kalla syrerika fjälvatten. Rödingen förekommer i flera olika underarter. Den vi odlar är fjällrödingen (*Salvelinus alpinus*) av storrödingtyp, med ursprung i sjön Hornavan.*

Fisken har små fjäll med ljusa fläckar mot grönsilvrig bakgrund. Den spektakulära röda bukfärgen framträder speciellt i samband med leken. Fenorna är orangeröda med vackert vita ytterkanter. Den leker på hösten och kan väga över 10 kg, men odlas normalt till vikter under kilot. Fjällrödingen har ljusröd till röd köttfärg och fin textur i köttet; en mycket läcker matfisk. De köns mogna fiskarna kramas försiktigt på hösten och rommen befruktas med mjölke. När ynglen lämnar sin första känsliga tillväxtfas lyfter de från botten och börjar söka föda aktivt. Då får den ett välbalanserat yngelfoder och växer vidare, sorteras och flyttas under våren/sommaren ut till våra odlingsenheter i naturvatten. Här får de ett specialkomponerat foder för tillväxt och hälsa som ger dem möjligheter att bygga upp muskelmassa på ett riktigt sätt.

*Regnbåge (*Oncorhynchus mykiss*) finns idag spridd över en stor del av jorden men har sitt ursprung i Nordamerika. Den kännetecknas av ett brett rödviolett band (regnbågens färger) längs sidorna, vilket även gett den dess namn.*

Fisken leker på våren men har ytterst svårt att reproducera sig i vilt tillstånd i Sverige. Regnbågen kan bli närmare 15 kg tung men odlas normalt till vikter mellan 500 och 4000 gram.

Omtyckt av sportfiskare för sin kämpaglöd. Det är en mycket god matfisk som lämpar sig väl till gravning och kallrökning. Huvuddragen i odlingsprocessen är desamma som för rödingen, men arterna måste behandlas olika eftersom de är vitt skilda både avseende beteende och miljökrav.

EM LAX

Ledande inom rom och sättfisk



EM LAX grundades 1983 och är idag en ledande producent av rom och sättfisk i Sverige. Vi har inte bara en hög kvantitet utan också ett stort fokus på kvalitet.



Grevgatan 9, 593 32 Västervik | 070-318 38 75 | www.emlax.se



Din elinstallatör i Södra Lappland



Vi tackar för förtroendet att få ha levererat elinstallationer samt utföra serviceuppdrag på Umlax produktionsanläggningar i Vilhelmina och Malgomaj.

Vi utför alla typer av installationer inom el, tele och data för såväl privatpersoner, företag som offentlig sektor.

Anlita oss för ett tryggt och professionellt utförande.



millners@swipnet.se
0940-554 10



Foto: Per Svensson



Foto: Per Svensson

Vi är stolta och glada att vi fått utföra rörinstallationer och servicearbeten vid Umlax produktionsanläggningar i Vilhelmina och Malgomaj.

Ni kan med förtroende vända er till oss då det gäller alla typer av rörinstallationer och service.

www.vilhelminavarme.se
vvs@emarknad.se







UMLAX FJÄLLRÖDINGFILÉ MED KRÄMIG VÄSTERBOTTENSOST

När Anna-Carin Jonsson, Marknadschef på Umlax, sätter guldkant på vardagen kombinerar hon två norrländska klassiker. Mycket enkelt och mycket gott.

För 4 personer behöver du:

4 st Umlax fjällrödingfiléer
½ tsk citronpeppar och lite salt
200 gr Philadelphiaost
2 dl riven västerbottensost
200 gr kantareller eller champinjoner
15 st medelstora mandelpotatisar
smör, mjölkskvätt och riven muskotnöt.

Gör så här:

- 1) Sätt ugnen på 200 grader
- 2) Skala potatisarna och koka i saltat vatten tills de är mjuka. Mosa och blanda i en klick smör, lite varm mjölk och riv muskotnöt över.
- 3) Lägg filéerna på oljad ugnform. Krydda och salta.
- 4) Rör samman färskosten och västerbottensosten till en kräm och fördela över filéerna.
- 5) Tillaga fisken mitt i ugnen i cirka 15 min.
- 6) Ansa och skär svampen i mindre bitar och fräs i smör, och servera med potatismoset.

Mums!

GRAVAD UMLAX REGNBÅGSFILÉ MED SMÖR OCH GRÄDDSLUNGAD MANDELPOTATIS

Josef Nygren är VD på Umlax och låter långsamt regnbågens karaktär få växa fram. Med grädde och mandelpotatis till blir det fest.

För 4 personer behöver du:

600 gram Umlax regnbågsfiléer
1 msk strösocker
3 msk salt
1 tsk vitpepparkorn
50 gram grovskuren dill, även stjälkarna
15 st mandelpotatisar
smör, grädde, färsk dill, salt

Gör så här:

- 1) Förbered rätten genom att gnida in salt/sockerblandningen i regnbågsfiléerna och lägg sist dillen på dem. Lägg ihop filéerna med köttytan mot varandra. Lägg filéerna i en plastpåse i kylen och låt sedan fisken ligga så i 2–5 dagar. Ju längre tid, desto fastare fisk.
- 2) Skala mandelpotatisen och dela i stora bitar. Koka i saltat vatten tills de nästan är klara.
- 3) Smält smöret i pannan, lägg i potatisen och stek tills den fått fin yta.
- 4) Slå i en skvätt grädde och tillsätt salt samt dill.
- 5) Skär upp den gravade regnbågsfilén i tunna skivor och avnjut tillsammans med den slungade potatisen.







MÅNGA KONTROLLSTATIONER HJÄLPER OSS ATT PRODUCERA HÅLLBART

Umlax ställer höga krav på sin produktion, både för andras och för egen räkning. Om vi ska klara en uthållig tillväxt måste vi konsekvent harmoniera vår expansion med naturens resurser. Förutom den egenkontroll vi själva ombesörjer blir vi kontinuerligt granskade av länsstyrelsen avseende miljö och djurskydd.

Till odlingarna krävs också tillstånd för att inte störa det ekologiska systemet och kunna förebygga spridning av fisksjukdomar. Vi journalför löpande hälsotillstånd och agerar resolut om vi upptäcker avvikelser. Tillsyn sker även av transporten av den levande fisken.

God mat kräver omtanke

Livsmedelsperspektivet är centralt i vår produktion. God matfisk kräver de bästa förutsättningar. Att vi är certifierade att hantera livsmedel betyder att vi systematiskt följer upp och dokumenterar vårt arbete med fisken. Som fiskodlare arbetar vi i en övervakad process från ruta ett och framåt. Det innebär också en väsentlig trygghet att vi styr hela förloppet från avelsfisk till rensad fisk/filé hos kund. Med full insyn kan vi enkelt samordna och optimera produktionskedjans alla led.

Umlax deltar i forskningens framkant

Umlax deltagande i ett så kallat trippelhelix-företag, med forskning, näringsliv och samhällssektor samlat, förser oss med färsk spetskunskap. Från aktörer som SLU, Sveriges Lantbruksuniversitet, har vi under årens lopp fått många spännande uppslag kring fiskars beteende – och hur vi som odlare kan skapa ultimata livsbetingelser.



procontra

Feeding your passion for fish

Skretting är världens största producent av foder till vattenbruksindustrin. Vi är marknadsledande med innovativa foder och utfodringsexpertis. Allt vi gör syftar mot målet att bidra till den fantastiska slutprodukten – fisken på Din tallrik.

Vi är hängivet engagerade i utvecklingen av foder som ger fiskodlaren möjlighet att producera frisk och delikat fisk på ett ekologiskt hållbart sätt.

Det är vår passion!

www.skretting.com





DET ÄR LÄTT ATT BLI VISIONÄR I VÅRT FÖRETAG

Utan att förhåva oss gillar vi tanken på Umlax som ett nav för kreativa lappländska näringar. Det är i skärningspunkten mellan livsmedel, miljö och turism vi har en funktion att fylla – vår roll i samordnade aktioner mellan forskarvärlden, myndigheter och näringsliv ger oss dessutom nödvändigt mandat att bygga varaktiga strukturer.

När vi blickar en bit framåt ser vi Umlax som en del av det lokala samhällets starka företrädare. Kan vårt engagemang och omsorg långsiktigt bidra till att skapa arbetstillfällen och skärpa näringslivets gröna framtoning har vi nått långt. Men vi kan bättre än så. Rent konkret tror vi att Umlax på kommersiell grund kan:

Skapa värden i svenska Lappland

Genom att:

- Förse den nordiska och europeiska marknaden med röding av högsta kvalitet
- Med ett långsiktigt agerande främja samhället och miljön där vi verkar
- Vara en del i det nätverk som agerar för ett uthålligt vattenbruk
- Verka för att näringsfattiga sjöar får rätt näringsbalans



smakfull sjömat sedan 1899



Vår resa startade år 1899 då fiskaren Ole Mikkjel Lerøyen rodde in fisk och sålde på marknaden i Bergen, Norge. Idag är Lerøy en av de största leverantörerna av sjömat samt en av de största i världen på odling av lax. I Sverige är Lerøy en komplett leverantör av fisk- och skaldjursprodukter både till detaljhandeln och Restaurang & Storhushåll. Vår verksamhet omfattar distribution av färska och frysta fiskprodukter samt en produktion av högförädlade kyllda fisk- och skaldjursdelikatesser som rökt lax, skaldjur i lake och sallader. Lerøy arbetar kontinuerligt med att skapa nya innovativa produkter och lösningar till marknaden. Lerøys mission är "Creating Tasteful Solutions" och vår vision är "Lerøy i alla Kök".



För kontakt och information

www.leroy.se



KONTAKT

Umlax AB • Storgatan 47 • 921 32 Lycksele • Sverige
Tel 0046 (0)950 171 00 • order@umlax.se • www.umlax.se

