

Vi inspireras av  
våra leverantörer;  
Korshags



**"Vi röker vår fisk med halländsk  
alved, från ett lokalt FSC-  
certifierat skogsbruk."**

**Pernilla Korshag**



**Korta fakta om Korshags hållbarhetsarbete**

- All sill och makrill är MSC-märkt (från hållbart fiske).
- Genom att använda el från vindkraft minskar Korshags koldioxidutsläppen med ca 580 ton/år.
- Alveden som används för att röka fisken kommer från ett hållbart skogsbruk (FSC-certifierat) i Sibbarp, 2 mil från Falkenberg.
- Korshags nyttjar spillvärme från kyl- och frysggregat till varmvatten.
- Mångfald i fokus.





Pernilla Korshag,  
delägare och  
marknadschef,  
Korshags

## Familjeföretag vinnare i Utmaningen 2015:

# Hållbar produktion

**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 och makrill är MSC-märkt och vi erbjuder ekologiskt odlad lax, eftersom tillgången på ASC-certifierad lax än så länge är mycket begränsad.

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

– Vi är glada över att Martin & Servera har

**”All produktion sker i Falkenberg. Makrillen handfileas i Danmark – inte i Asien vilket hade varit billigare.”**

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 Martin & Servera Utmaningen 2015 som hölls på temat Mer mångfald.

– 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 till 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.

**Korshags använder** el från vindkraft och utnyttjar spillvärme från kyl- och frysggregaten till varmvatten. Att ha så korta transporter som möjligt är också viktigt. All produktion sker i Falkenberg. Makrillen handfileas i Danmark – inte i Asien vilket hade varit billigare. Laxen levereras till Falkenberg två dagar efter slakt i Norge. Laxen köps färsk och fulltrimmad, det vill säga putsad och klar, vilket innebär en dyrare råvara, men också uteblivet 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 bättre och naturligare så här.

### OM KORSHAGS

- Familjeföretag i Falkenberg.
- Certifiering ISO 22000 FSSC, MSC-certifikat sill och makrill, ekologisk produktion, FSC-certifikat.
- 50 årsanställda.