

Styrets beretning for 2005

Styret hadde i beretningsåret 7 møter hvor 43 saker ble behandlet.

Virksomhetens art

Norconserv AS er et FoU institutt innen næringsmiddelsektoren. Hovedaktivitetene er forskning og utvikling samt vitenformidling knyttet til industriell fremstilling av marine produkter med forlenget holdbarhet. Forskningsvirksomheten i Stiftelsen Norconserv, et bransjeinstitutt for hermetikkindustrien, ble i 2003 skilt ut til et eget selskap, Norconserv AS. Eierne i selskapet er Stiftelsen Norconserv (44%), Fiskeriforskning AS (51%) og IRIS AS (5%).

Den kompetanse Norconserv AS besitter innen fagfeltet konservering omfatter emballasje, varmebehandling og mikrobiologiske problemstillinger knyttet til produktenes holdbarhet. Kompetansen ansees som svært relevant for en fremtidig utvikling av kjølte ferdigretter så vel i forbrukermarkedet som innen HoReCa segmentet. En ytterligere spissing av kompetanse vil gi instituttet en unik og attraktiv kunnskap for måltidsnæringen.

Norconserv AS som forskningsinstitutt.

2005 var nok et godt år for Norconserv AS. Arbeidet i det Strategiske Instituttprogrammet "Videreforedling av oppdrettstorsk" gikk over i en ny fase med to stipendiater på plass og med ny prosjektleder hos Fiskeriforskning.

En målsetting for 2005 var å utvikle samarbeidsrelasjoner til flere internasjonale forskningsmiljøer. Det er opprettet kontakter med Campden & Chorleywood Food Research Association Group (CCFRA) i England. Dette er et forskningsmiljø som på mange måter har en parallell historie til Norconserv. Teknologisk sett er CCFRA komplementært til Norconserv AS, men med fokus rettet mot bakeri og grønn sektor. Samarbeidet blir fulgt opp og formaliseres i 2006. Et pågående stipendiatsamarbeid videreutvikles med Katholieke Universiteit i Leuven (BE), og man har begynt en tilnærming mot et instituttmiljø Tyskland, som er blant de mest sentrale i europeisk forskning innenfor områdene konservering.

Det er for tiden 3 dr. grads stipendiater ved instituttet. Dette vil erfaringsmessig slå positivt ut på publikasjonsraten. Instituttet hadde 6 publikasjoner i beretningsåret. Kompetansen styrkes med stipendiatsatsing på sentrale områder for Norconserv AS, med stedlige veiledere. Universitetsmiljøene, hvor stipendiatene formelt er knyttet opp med veileder, besitter utfyllende kompetanse til Norconserv AS, og gjennom stipendiatsamarbeid utvikles et godt samarbeid med disse.

Arbeidet i prosjektene gav en rekke konkrete resultater i form av presentasjoner, publikasjoner, søknader, seminarer/kurs og kompetanseoppbygging på nye områder, bl.a. modellering av varmegjennomgang og bruk av mikrobølgeoppvarming.

Viktig kompetanse på PCR-analyser bygges opp rundt den grunnbevilgningsfinansierte stipendiaten, som undersøker utviklingen av mikrobiell flora på hvitfisk og sammenhengene med hygienisk håndtering og pakketeknologi. Det er dessuten satt fokus på kontrollrutiner og instrumentelle metoder for å sikre at emballasjen er tett – en stadig viktigere parameter for dagens lett konserverte ferdigretter.

Forholdet mellom Norconserv AS og Fiskeriforskning har utviklet seg positivt i retning av styrket faglig og formelt samarbeid. Faglig sett opplever Norconserv AS å ha en utfyllende kompetanse i forhold til Fiskeriforskning. Totalt sett gir dette et bredere kompetansetilbud, noe næringsaktører har gitt positive tilbakemeldinger på.

Måltidets Hus

Det ble i 2005 vedtatt at Måltidets Hus skal bygges. Norconserv AS, sammen med Kunnskapsparken Eiendom AS, etablerer et eiendomsselskap, Måltidets Hus Eiendom AS, som skal stå som byggherre og eier av bygget. Det er i beretningsåret gjennomført forhandlinger mellom de to partene, som har resultert i et avtalesett som regulerer samarbeidet, eierforhold, driftsforhold samt leieforhold i nybygget. Tomt som er tildelt av Rogaland Fylkeskommune er makeskiftet med ønsket tomt for nybygget. Prosjektet støttes av Fiskeri- og kystdepartementet.

I Måltidets Hus vil Norconserv AS og Gastronomisk Institutt AS være sentrale leietakere. En god kobling mot måltidsnæringen vil være Fagforum for Mat og Drikke AS og andre tilsvarende næringsorganisasjoner, som også vil være leietakere i bygget.

For å sikre at Måltidets Hus har en forankring i næringen, er det etablert en ”faddergruppe” for prosjektet bestående av sentrale næringsaktører på nasjonalt plan. Det har vært avholdt et møte med ”faddergruppen”. Det er tett oppfølging av næringsaktører som ønsker å leie lokaler i Måltidets Hus.

Gjennom en begrenset idékonkurranse mellom arkitekter, er arkitektfirma valgt. Vinnerutkastet ivaretar Norconserv AS sine behov samt en fleksibilitet som gjør det mulig å imøtekomme synergier ved samlokalisering med andre kunnskapsmiljø. Romprogram for bygget utarbeides sammen med leietakere.

Samarbeid med Universitetet i Stavanger

Norconserv AS samarbeider stadig tettere med Universitetet i Stavanger (UiS). Forskere fra Norconserv AS er engasjert som forelesere i flere fag, og en er nå engasjert i en II- stilling på UiS. Stillingen finansieres av Norconserv AS. Det tilbys nå flere kurs som er innrettet mot Norconservs fagområder – både på Master- og Bachelor-nivå. UiS, som på sin side har definert Mat som ett av seks satsingsområder, går sammen med Norconserv inn for å knytte tettere bånd mot andre nasjonale forsknings- og utdanningsinstitusjoner med kontor i regionen (Bioforsk og Norges Veterinærhøgskole). Målsettingen er å kunne nytte hverandres

kompetanse i utviklingen av et godt faglig tilbud. Det er en målsetting å trekke inn undervisningskapasitet fra næringsmiddel-/fôrindustri med forskningsaktiviteter i regionen. På denne måten kan en engasjere flest mulig ressurser for å sikre at utdanningstilbudet på UiS tilpasses det regionale næringslivets behov.

Industriell tilknytning

Norconserv AS' virksomhet er næringsrettet og har en historisk forankring i bransjen. Stiftelsen NORCONSERV fungerer som et formelt koblingspunkt mot bransjen. Gjennom drøftinger med næringen avdekkes generiske behov som søkes løst gjennom forskningsaktiviteter. Verdifulle innspill fra bransjen, sammen med delfinansiering av prosjekter, har bidratt til at prosjekter innen alternativ steriliserbar emballasje er iverksatt.

Stiftelsen NORCONSERV bidrar også med finansiering av industriandelen i et Kompetanseprosjekt med Brukermedvirkning (KMB), som ble innvilget for 2006-2009. Prosjektet fokuserer på ulike aspekter knyttet til oppvarming v.h.a. mikrobølger eller radiofrekvensbølger, og skal også se på mulighetene for kombinasjon med modifisert atmosfærepakking.

For å sikre en vedvarende nær tilknytning til næringsmiddelindustrien, driver Norconserv AS ulike fora hvor industrirepresentanter møtes for gjensidig erfarings- og idéutveksling. Forum for varmebehandlede produkter og Forum for røkt sjømat er eksempler på slike.

Nettverksaktiviteter rettet mot catering- og storhusholdningssektoren (HoReCa-segmentet) har avdekket et spennende kompetansebehov. Dette behovet understreker de muligheter som ligger i et samarbeid mellom erfaringsbasert kokkefaglig kunnskap og vitenskapelig industriell kunnskap.

I beretningsåret var ca 50 bedrifter involvert i prosjekter og nettverk ved Norconserv AS.

Arbeidsmiljø

Arbeidsmiljøet i bedriften ansees som tilfredsstillende. Sykefraværet i 2005 var på 2,4 % av total arbeidstid. Det var i 2005 ingen personskader eller større skader på materiell.

Ytre miljø

Eventuelle kjemikalierester fra analyser blir levert til godkjent renovatør for destruksjon. Farlig avfall fra analysevirksomheten blir sterilisert før det blir destruert og deponert på dertil godkjent sted.

Bedriften har for øvrig ikke utslipp til det ytre miljø.

Organisasjon og likestilling

Av 27 ansatte er 15 kvinner. Ledelsen består av 2 menn og 1 kvinne. Det er ingen kvinner i styret. Lønnen til den enkelte fastsettes etter saklig vurdering av kompetanse, dyktighet,

arbeidsinnsats og stillingens ansvars- og arbeidsområde både for menn og kvinner. Begge kjønn stiller likt hva gjelder muligheter for både intern og ekstern videreutdanning.

Økonomi

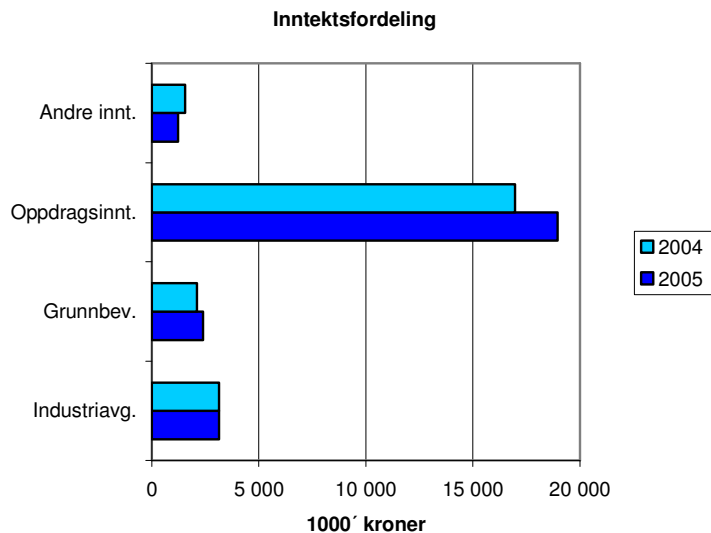
(tallene i parentes gjelder 2004)

Norconserv AS hadde i 2005 en brutto omsetning på kr. 25 750 506,- (kr. 23 766 003,-) med et årsresultat på kr. 1 208 924,- (kr. 1 659 162,-). Selskapets eiendeler på kr. 33,7 mill (kr. 32,3 mill) fordeler seg med kr. 15,3 mill (kr. 16,3 mill) på anleggsmidler og kr. 18,4 mill (kr. 16 mill) på omløpsmidler, hvorav bankinnskudd utgjør kr. 13,4 mill (kr. 12,0 mill).

Passivasiden består av egenkapital på kr. 11,3 mill (kr. 10,0 mill) og gjeld på kr. 22,5 mill (kr. 22,2 mill), hvorav kortsiktig gjeld er på kr. 6,0 mill (kr. 4,7 mill).

Styret foreslår at årsoverskuddet overføres til annen egenkapital.

Styrets forslag til disponering av årsoverskuddet er gjennomført i balansen.



Fremtidsutsikter

Det økonomiske fundamentet i selskapet er godt, og et positivt resultat også i 2005 viser at driftsorganisasjonen er godt tilpasset inntektsgrunnlaget. Basert på regnskapstall, ordresreserve og markedsforhold vurderes selskapets finansielle risiko til å være liten.

Styret finner forutsetninger for fortsatt drift av selskapet å være tilstede.

Styret takker de ansatte i Norconserv AS for innsatsen i beretningsåret.

Stavanger, 06.04.06

Wiktør Sørensen
Styreleder

Ulf Lem

Troels G. Jacobsen

Ivan C. Burkow

Dagbjørn Skipnes

Helge Bergslien
Adm.direktør