



RETT FRA HAVET



Foto: Knut-Ivar Johansen

www.lofotprodukt.no

Totalleverandør av fisk og sjømat

- En sunn og god samarbeidspartner

- Solid posisjon i det norske dagligvaremarkedet
- Bygget opp eget brand, som nå er markedsleder
- Fokus på ferske varer av høy kvalitet
- Kontrollert vekst i 15 år
- Premium produktportefølje
- Eget landsdekkende salgsapparat
- Engasjerte og motiverte selgere

Kombinasjonen av helsebringende og god mat er blitt svært etterspurt i markedet, derfor er våre produkter blitt en naturlig del av det norske folks matvaner. Siden etableringen i 1994 har vi hatt en jevn og god vekst både i omsetning, størrelse og sortiment, og er i dag markedsledende innen flere produktgrupper.

Vi er i dag ca 70 ansatte med solid kompetanse og erfaring, og kan skilte med flere prestisjetunge priser, som Mattilsynets Kvalitetspris, gullmedalje i NM røkt og gravet laks og kåret til årets sjømatbedrift.

Det er vi oppriktig stolte av!

I 2003 endret vi varemerke fra "Lofot-Delikatesser" til "Lofoten". Dette for å tydeliggjøre kvaliteten og bredden i sortimentet, samt spille på alle de positive verdiene som ligger i begrepet Lofoten, knyttet til fisk og fiskeforedling. Satsingen på design har vært et viktig bidrag til vår vekst og utvikling. Høsten 2009 mottok vi den prestisjetunge prisen Design Effekt Grand Prix, som første bedrift i Norge.

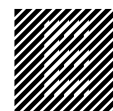
En lønnsom partner

Har du ennå ikke våre produkter i butikken, kan vi tilby et lønnsomt og godt samarbeid - og produkter som dine kunder setter pris på. Vårt mål er å være forbrukerens førstevalg når kvalitet, mangfold og inspirasjon teller.

Vi ønsker at forbrukerne skal oppleve at de kjøper det beste som finnes av denne type produkter når de kjøper fisk og sjømat fra "Lofoten". De kjenner kvaliteten på smaken og får en bedre matopplevelse.

De blir samtidig inspirerte til å bruke fisk og sjømat oftere og på nye og andre måter - og føler seg som gode kokker når fisk og sjømat fra "Lofoten" blir servert.

Lofoten - et navn som forplikter!



DESIGN EFFEKT GRAND PRIX
NORSK DESIGNRÅD







Rett fra havet!

Barentshavet er et av verdens rikeste områder for fisk, sjøfugl og marine pattedyr. Ikke rart navnet Lofoten assosieres til mektig natur, rent vann, ren luft og eventyrlig fiske.

På den måten er vi en tradisjonsbærer gjennom våre produkter, og vil aldri kompromisere med den kvalitet og de verdier Lofoten representerer.

Gjennom 15 år har vi derfor utviklet produktspekteret og etterlevd våre selvpålagte krav om kun å benytte de ypperste råvarene, kombinert med gamle oppskrifter og godt håndverk. Mye av råvarene hentes i havet av lokale fiskere, og av fiskeoppdrettere i Nordland. Råvarer kjøpes inn etter egne spesifikasjoner og gjennomgår nøye kvalitetskontroll før de går inn i produksjonen.

De siste seks årene har vi tatt steget fra å være en lokal produsent til å bli en nasjonal tilbyder, og vi er i dag representert i butikkhyller og kjøledisker i alle landets kommuner.

Kvalitet og sporbarhet

Våre produkter fremstilles under strenge krav til hygiene og kvalitetskontroll. Bedriften har etablerte systemer for å ivareta kvalitetssikring av produksjonen. Vi spiller på lag med våre leverandører. Sammen finner vi de beste produkt- og emballaseløsninger for våre kunder. Vi har eget prøvekjøkken for produktutvikling, og laboratorium for kvalitetskontroll. Vårt mål er å videreutvikle og tilpasse sortimentet til våre kunders ønsker og behov.

Vi er sertifisert etter standarden BRC og godkjent av Mattilsynet. Alle produkter kan spores tilbake til råvaren, som gjør at vi har full kontroll i hele verdikjeden – fra havet til tallerkenen.

Høy fagkompetanse

De fleste av våre fabrikkansatte innehar fagbrev innen industriell næringsmiddelproduksjon og besitter for øvrig stor matfaglig kompetanse. Dette, sammen med produksjonslinjer, teknologi og maskiner som representerer det mest moderne på markedet, gjør oss til en komplett leverandør av fisk og sjømat til det norske markedet.

Vi ser på oss selv som en innovativ bedrift, og har hele tiden fokus på utvikling både av produktspekter og designprofil.







Våre selgere

- dine servicemedarbeidere!

Vårt salgsapparat på nær 20 selgere er "ryggraden" i bedriftens salgsarbeid.

Selgerne har den daglige kontakten mot butikkledet i hele landet og sørger for at sortimentet er i henhold til avtale. De tar bestillinger, rydder i hyllene, sørger for matdemonstrasjoner, og framstår som en ressurs for handelen.

De fleste selgerne har fagbrev innenfor matfaglig retning (kokk, butikkslakter, kjøttkjærer, fiskehandler) og kjenner handelens innside fra tidligere jobber i butikk- og ferskvaredisk.

Våre selgere kan med stolthet tilby våre etterspurte og sunne matvarer.

Velkommen som kunde!



Fisk

– en viktig del av et sunt kosthold

Våre produkter er en naturlig del av et sunt kosthold, og har direkte innvirkning på folks helse. Kostholdet påvirker helsen vår gjennom hele livet. Ernæring og kosthold betyr mye for vekst og utvikling i fosterliv, spedbarnsalder og barne- og ungdomsår. Kostholdet tidlig i livet påvirker dessuten risikoen for å utvikle kroniske sykdommer som voksen.

Vi spiser mindre fisk nå enn tidligere i Norge, og ut fra et helsemessig synspunkt, er det gunstig om forbruket av både mager og fet fisk øker.

Fisk og sjømat er viktige kilder for livsnødvendige næringsstoffer som protein, vitamin B12, selen og jod. Sjømat har en gunstig fettsyresammensetning. Fet fisk og tran er de viktigste kildene for de lange flerumettede omega-3-fettsyrene, vitamin D og vitamin A, og er gunstige i forhold til hjerte- og karsykdommer og fosterets utvikling. I tillegg inneholder sjømat lite av det mettede fett.

Fisk inneholder 12 til 24 prosent protein, avhengig av fiskeslaget. Fiskeprotein inneholder alle essensielle aminosyrer. Dette gjør at fisk kan anvendes som eneste proteinkilde.



Produkter for enhver smak

- forbrukerpakninger

Våre produktserier dekker enhver smak, og er et resultat av gamle tradisjoner og moderne innovasjon. Felles for alle, er at de er basert på de aller beste råvarene og underlagt de strengeste krav til kvalitet og sikkerhet. Vi har produkter både i forbrukerpakninger og i løs vekt (velegnet til betjent ferskvaredisk).

Rett fra hjertet

Lofoten Rett fra Hjertet er en serie med sunne og gode fiskeprodukter med et høyt fiskeinnhold, som er basert på oppskrifter og tradisjoner utviklet gjennom flere generasjoner.

I tidligere tider ble fiskekaker, fiskepudding og fiskeboller laget i de fleste hjem langs kysten. Vi har tatt vare på de beste oppskriftene, slik at du fortsatt kan nyte den gode smaken av tradisjonell fiskemat.

De fleste av produktene i denne serien har nøkkelhullsmerking.



Rett på smak

Lofoten Rett på Smak er en serie med smaksrike og sunne fiskeprodukter til glede for alle som liker en spennig matopplevelse.

I serien finner du ulike produkter som alle kjennetegnes av at de smaker litt mer, i tillegg til at de inneholder mange nyttige næringsstoffer.



Rett til å nyte

Lofoten Rett til å nyte er en serie med sunne og gode kvalitetsprodukter fra havet, som like gjerne kan serveres til hverdags som til fest.

Serien består av mat som har lange tradisjoner i kyst-Norge, men som også kan tilberedes på moderne vis. Lofoten er en garanti for bruk av havets beste råvarer, og for alle som vet å verdsette en ekte delikatesse.



Laks og ørret

Våre påleggsprodukter av laks og ørret er tørrsaltet og røkt på einer. Sortimentet består av einerrøkt laks, einerrøkt ørret og gravet laks i mange ulike størrelser og bearbeidingsvarianter, som f.eks. hele sider, biter, ferdig oppskjærte og dobbelpakninger.

Produktene er basert på laks og ørret av superior kvalitet. Superior er beste kvalitetssortering for norsk oppdrettslaks og ørret.

For våre einerrøkte produkter av laks og ørret er vi i tillegg sertifisert for bruk av Spesialitetsmerket, som er en høyhengende utmerkelse, tildelt av det statlige organet KSL Matmerk.



Lofoten Quality

Lofoten Quality er en serie med caviarprodukter av høyeste kvalitet. Serien består av tradisjonelle caviarprodukter, som Lodderogn og Rognkjeksrogn, og eksklusive varianter som Løyrom, Ørretrogn og smakssatte Sushi-varianter. Produktene blir produsert hos vår kvalitetsgodkjente underleverandør på Skjælland Odde i Danmark. Der produseres caviar på glass under de strengeste kvalitetsnormer fra utsøkte råvarer i en lokal familiebedrift.



Andre produkter

Produktene som er tatt med her, er bare noen eksempler på vårt rikholdige sortiment. Lofoten tilbyr over 80 produkter i forbrukerpakninger til dagligvaremarkedet.

Eksempler på andre produkter er sild på glass, skalldyr i lake, fileter, fiskeskiver og tørrfisksnacks. Se vår hjemmeside for oversikt over hele sortimentet.



Høyhengende utmerkelser

Vårt sortiment tilfredsstiller de høyeste krav til produktsikkerhet og kvalitet.

Fabrikken er sertifisert etter den internasjonale BRC-standarden og er tildelt Mattilsynets Kvalitetspris.

I tillegg til dette er flere av produktene kvalifisert for bruk av myndighetenes nye merkeordning for sunnere matvarer, nøkkelhullet. Merkeordningen eies og drives av Helsedirektoratet og Mattilsynet.



Sertifikat nr. 906016



Produkter i løs vekt

Hjertefiskekaker, original

Den originale hjertefiskekaken er en viktig del av Lofotens sortiment. Nydelige fiskekaker, mild i smaken og populær blant barnefamilier. Fiskekakene kommer som kjølevarer i forpakninger á 2 kg, og egner seg derfor godt til salg i betjente fiskedisker.

Kundene kjenner fort igjen den karakteristiske hjerteformen, og produktet passer godt både som et sunt alternativ i lunsjen og ikke minst til familiemiddagen.



Hjertefiskekaker, store

Deilige store fiskekaker laget av ferske fileter av sei tilsatt gode smaker. Sortimentet består av store hjertefiskekaker med purre og store hjertefiskekaker med ost og bacon. Vi benytter bare naturlige ingredienser og råvarer av høy kvalitet, som Jarlsbergost og norsk purreløk.

Store hjertefiskekaker er nydelige i hamburgerbrød med litt salat, tomat, rødløk, urtesmør og salsa. Egner seg også godt på grillen.



Med hjerte for gode produkter

Lofotprodukt AS har en egen avdeling for produksjon av løsvektvarer i Godvik utenfor Bergen. Her jobber det 10 dyktige medarbeidere på en ny og moderne fabrikk. Avdelingen er en videreføring av fiskematprodusenten Madam Bergen, som er tuftet på Elna og Gudrun Hagelins fiskematproduksjon etablert i 1929. De gamle tradisjonene er videreført ved at den håndverksmessige måten å lage produktene på er ivaretatt.

Produktene er kjent for sin karakteristiske hjerteform. Et hjerte som både symboliserer sunnhet for sluttbrukeren og den stolthet og kjærlighet til faget som menneskene bak produktene representerer.

Hjertefiskekakene er tildelt en rekke utmerkelse og godord opp gjennom årene. Størst er gullmedaljen i NM i Sjømat.





Selskapene i Aquatic Gruppen er spesialisert mot hvert sitt område innen konseptet Trygg Mat, og vi tilbyr tverrfaglig spisskompetanse og produkter til støtte for våre kunder.

Aquatic AS er leverandør av kompetansestøtte til næringsmiddelindustrien og tilbyr alt fra prosjektledelse, fagstøtte, teknisk spisskompetanse, revisjonstjenester samt bedriftstilpassede og åpne kurs innenfor HACCP, hygiene, revisjon og andre aktuelle trygg mat temaer.

Aco Kjemi AS leverer vaske- og desinfeksjonsmidler, næringsmiddelgodkjente smøremidler, kjemi til tekniske avdelinger og mindre sprøyteutstyr for påføring av kjemi. For å sikre riktig bruk og ønsket måloppnåelse, gis det fagstøtte og oppfølging fra erfarne konsulenter.

Hygieneteknikk AS har spesialisert seg på leveranse av alle typer vaskeanlegg, og særlig store vaskeanlegg med høy grad av automatisering. Erfarne prosjektledere deltar i hele prosessen - fra prosjektering til ferdigstilling.

Aqua Pharma AS er importør av Aqua Des, en av de mest brukte desinfeksjonsmidlene godkjent for bruk innen aquakultur i Norge.

TRYGG MAT SKAPES GJENNOM BEVISSTE VALG!

www.aquatic.as

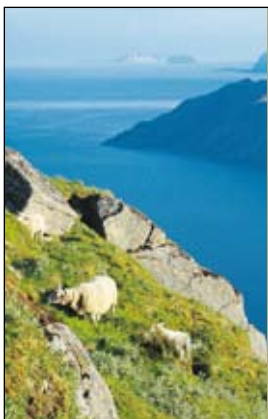
www.dialekta.no foto: Oda Hærem



Mer enn bare fisk

Lofotens it-systemer leveres av ADCom Sortland

76 11 30 00
sortland@adcomdata.no



Lofotlam er karakteristisk med sin gode kjøttfylde og unike mørhet. Smaken gir en vag følelse av vilt i tillegg til den runde og særegne aromaen. Testing og prøvespising har slått fast: Norske lam er i verdenstoppen og av disse skærer Lofotlam høyest på smak. Kjøttet er allerede blitt en ettertraktet vare på restauranter.



Storeidøya 87, 8370 Leknes

Telefon: 76 06 42 00 • Mobil: 94 13 06 01 • lofoten@lfr.no • www.lofotlam.info

Noiseless

Noiseless Kontorsenter AS
www.noiseless-lofoten.no

Canon eFe HOV DOKKA
KONTORINNREDNING



Strandveien 6
8300 Svolvær

Telefon: 76 07 08 57
Telefaks: 76 07 22 36

thor@thorsvaretransport.no

Prima laks as

8762 Sleneset | Tlf 75 09 39 00

Prima laks er hovedleverandør av laksfilet til Lofotprodukt AS. Selskapet ble etablert i 2001 og har som målsetting å være en seriøs og sikker leverandør av et høykvalitetsprodukt. Bedriften har 25 dyktige medarbeidere og jobber målrettet med å forbedre produksjonsprosessen. Hygienestandarden er svært høy.

*From the clear Arctic
waters of Norway.*



www.nordlaks.no



Vizuell.no FOTOS: HANS JACOB HAARSEN OG © BESPUNNET/GET FOR FISK

DYBVIK



KJÆRLIGHET FOR
KLIPPFISK SIDEN 1923

www.klippfisk.no
dybvik@klippfisk.no



Bransjeledende

Kap • Kvalitet • Service • Kunnskap

Maskiner som går og går...



Et godt sluttprodukt krever de beste leverandører og topp service
BWL Maskin representerer en unik samling bransjeledende, internasjonale leverandører. Det forplikter: BWL Service foretar installering og service på leverte maskiner og utstyr. Det sikrer at maskinene går og går...

bwl
maskin

Pb. 96, Industriv. 8, NO-1483 Skytta, Norway
Tel: +47 67 07 37 00 / Fax: +47 67 07 37 01
firmapost@bwl.no | Finn ut mer på www.bwl.no

Leverandør av kvalitetsfisk gjennom generasjoner



AkerSeafoods™
part of Aker

Hoved- og salgskontor for frossenfisk: Aker Seafoods ASA, PB. 1301 Vika, NO-0112 Oslo. Tel: 24 13 01 60, Fax: 24 13 01 61
Salgskontor for ferskfisk: Ålesund, Tel: 70 11 86 00, Fax: 70 11 86 80 www.akerseafoods.com



Kokt & Klar er middagstilbehør basert på nordnorske råvarer. Produksjonsmetoden tar vare på smak og næringsinnhold uten bruk av kunstige tilsetningsstoffer eller konserveringsmidler.

I dagligvaresortimentet til **Kokt & Klar** finner du: Fløtepotet, Krydderpotet, Ertestuing, Kålrotstappe, Matpotet og Bacalao.

Vi produserer også ulike middagsretter for Lofoten og andre industrikunder.

Kokt & Klar - Som hjemmelaget på få minutter!



Superfos® - en del av din hverdag



www.hammerstorph.no

You probably know our customers better than you know us, but our products are everywhere, and their content is being used everyday at home or at work...

www.superfos.com

Vår distributør i Norge: Hammerstorph AS - hammer@hammerstorph.no

VI HÅPER PÅ ET FORTSATT LANGT OG GODT SAMARBEID

LOFOTEN
KJØLESERVICE

KOMPETANSE - FLEXIBILITET - SERVICE - KVALITET

- Totalentreprenør av kulde
- Leverandør av storkjøkken og storhusholdning
- Varmepumper og air-condition

Øyaveien 61, 8373 Ballstad • Tlf 76 08 82 81 • post@lofoten-ks.no



ADVOKAT
ARNT EGIL TJØNNDAL
MNA

Tlf. +47 76 08 09 88 Besøksadr.: Storgt. 72, 1.etg.
Fax +47 76 08 19 67 Post: Boks 51, N-8376 Leknes

arnt.egil@tjonndal.no



Leverandør av krydder, tilsetningsstoffer
og emballasje til fiskeindustrien.
Gode råvarer fortjener ABC-produkter.



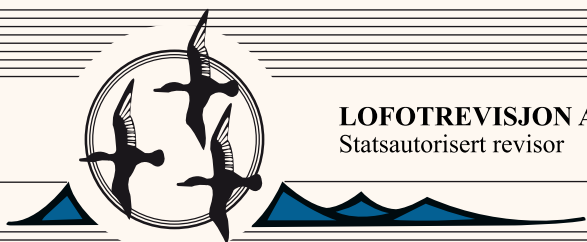
Arne B. Corneliusen AS

Tlf. 22 88 46 00 • www.abccorneliusen.no



Adresse Sødalen, 6520 Frei - Telefon 71 52 99 30 - Faks 71 52 99 39

LOFOTREVISJON AS
Statsautorisert revisor



Storgata 72, 8370 Leknes
Telefon: 76 08 22 28 Telefax: 76 08 22 27
E-post: epost@lofotrevisjon.no



Møller Bil[®] Ryen

- din Volkswagen leverandør

www.mollerbil.no/ryen
Enebakkveien 154 v/Ryenkrysset
Tlf 24 03 23 00



JS NORGE • www.jsnorge.no • NO-13371 • MAN



Lofotprodukt AS

Adresse: Storgata 29, 8370 LEKNES **Telefon:** 76 08 70 00 | **Faks:** 76 08 70 01
E-post: firmapost@lofotprodukt.no **Internett:** www.lofotprodukt.no

