

## Sveriges första landbaserade laxodling byggs i Värmland efter historiskt myndighetsbeslut

Efter att miljöprövningsenheten gett klartecken och överklagandetiden gått ut startar bygget av Sveriges första landbaserade laxodling i Säffle, Värmland. En miljardinvestering som väntas ge 100-tals arbetstillfällen och höja den nationella självförsörjningsgraden av mat. Fullt utbyggd kommer laxodlingen att stå för ca 20 procent av svenska totalkonsumtionen av lax.



Laxodlingen som omfattar 58 000 kvadratmeter kommer att byggas utanför Säffle, Värmland.

Premium Svensk Lax AB är bolaget som skriver industrihistoria. I mer än två år har bolaget arbetat med projektet, en av de största svenska industrisatsningarna inom Foodtech. Basen för projektet är en omfattande, grundlig process där miljöaspekten har varit i central från start. Anläggningen kommer att uppta 58 800 kvadratmeter på industrimark strax väster om Säffle. Fullt utbyggd är produktionskapaciteten 10 000 ton hel fisk per år.

För en månad sedan fick projektet klartecken som Sveriges första landbaserade laxuppfödning av miljöprövningsmyndigheten i Örebro. Den 30 september gick prövningstiden ut. Därmed inleds markarbetet redan i år och 2024 är anläggningen klar för fullskalig produktion.

*"Vi skriver industrihistoria när Premium Svensk Lax som första svenska företag sätter spaden i marken för ett av de största industriprojekten inom svensk foodtech. Det faktum att vår lösning svarar mot de höga miljökrav som svenska myndigheter ställer, är en bra grund för fortsatt expansion med liknande anläggningar i Sverige", säger vd, Sanja Miljevic.*

Anläggningen bygger på en miljövänlig teknik som är anpassad till inlandsförutsättningar utan direkt kontakt med intilliggande vattendrag. Vattnet tas från kommunalt VA och renas i anläggningens eget reningsverk innan det distribueras till det lokala reningsverket i Säffle.

Per Lindberg, tidigare vd i Epiroc och BillerudKorsnäs, är nyutträd styrelseordförande i Premium Svensk Lax AB.

*"Vi är de första som fått klartecken av svenska myndigheter för en miljövänlig och kostnadseffektiv produktion av lax på land. Med detta projekt tar vi tillvara den potential som den nya tekniken innebär, vilket skapar attraktiva möjligheter för investerare, kunder och fortsatt expansion", säger Per Lindberg.*

För Säffle kommun innebär den inlandsbaserade laxodlingen 100-tals nya jobb.

*"Från Säffle kommun upplever vi satsningen som metodisk och seriös och vi har stort förtroende för intressenterna bakom projektet. En satsning inom hållbar matproduktion har framtiden för sig och stämmer väl överens med kommunens vision, 'Vi*

*leder hållbar utveckling*", säger Dag Rogne, kommunstyrelsens ordförande.

Genom en landbaserad laxodling får svenska konsumenter tillgång till färsk, lokalt producerad lax utan miljögifter. Premium Svensk Lax kommer att använda dioxinfritt fiskmjöl och alger i foder. Miljöavtrycket minskas även genom kortare transporter och minskat matsvinn då laxen kan hålla sig färskare jämfört med den lax som importeras idag.

*För mer information:*

*Sanja Miljević VD, Premium Svensk Lax AB*

+47 488 43 838

[sanja@svensklax.com](mailto:sanja@svensklax.com)

*Per Lindberg, styrelseordförande Premium Svensk Lax AB*

+46 702 481 517