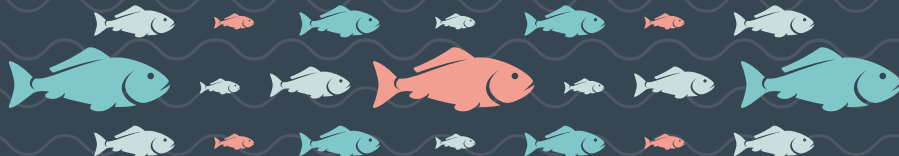


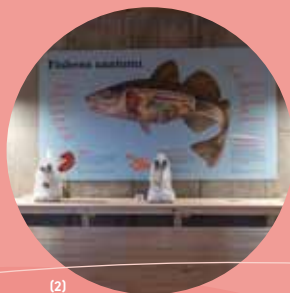
Rødvær

HAVBRUKSSENTER





(1)



(2)



(3)

UTFORSK RØVÆR

Røvær Havbrukssenter åpnet i mai 2018. Røvær Fjordbruk og Alsaker Fjordbruk står bak visningssenteret, som er det første i Rogaland. Visningssentrene skal øke kunnskapen om havbruk, være med på å bygge et godt omdømme for næringen, og gjøre at flere får øynene opp for alle mulighetene som finnes i havet.

Engasjerende læring i utstillingen ⁽¹⁾

Bli bedre kjent med havbruksnæringen og lær mer om havnasjonen Norge, om miljø, naturforhold og livet i havområdene rundt Røvær. Spennende spill og aktiviteter.

Se og utforsk på Tranhuset ⁽²⁾

Utforsk livet i fjæra og på dypere vann i de to utendørs akvariene. Ulike fisk, skjell, tang og tare, alt etter hva som er hentet opp av havet rundt Røvær. Inne i huset er det laboratorium med sløyebenk, mikroskop og plansjer på veggene der en kan lære om fiskens anatomi og sanser.

RIB-tur til havbruksanlegget ⁽³⁾

Bli med på en fartsfylt RIB-tur til havbruksanlegget, noen minutter fra kaien på Røvær. Du kommer tett på en av Norges største eksportnæringer og lærer mer om hva som skjer ute i merdene.

Røvær - bygget på ressursene i havet



Røvær ligger perfekt plassert, midt i rike havområder. Det har vært drevet fiske på Røvær helt siden vikingtiden.

I dag er havbruk en viktig næring for øysamfunnet. Røvær Fiskefarm startet med kveite i 1997, og i 2002 fikk de konsesjon for oppdrett av laks. Alsaker Fjordbruk kom inn på eiersiden, og selskapet fikk navnet Røvær Fjordbruk. Røvær Fjordbruk produserer 4-5000 tonn laks hvert år, og har 5 ansatte og 1 lærerling.

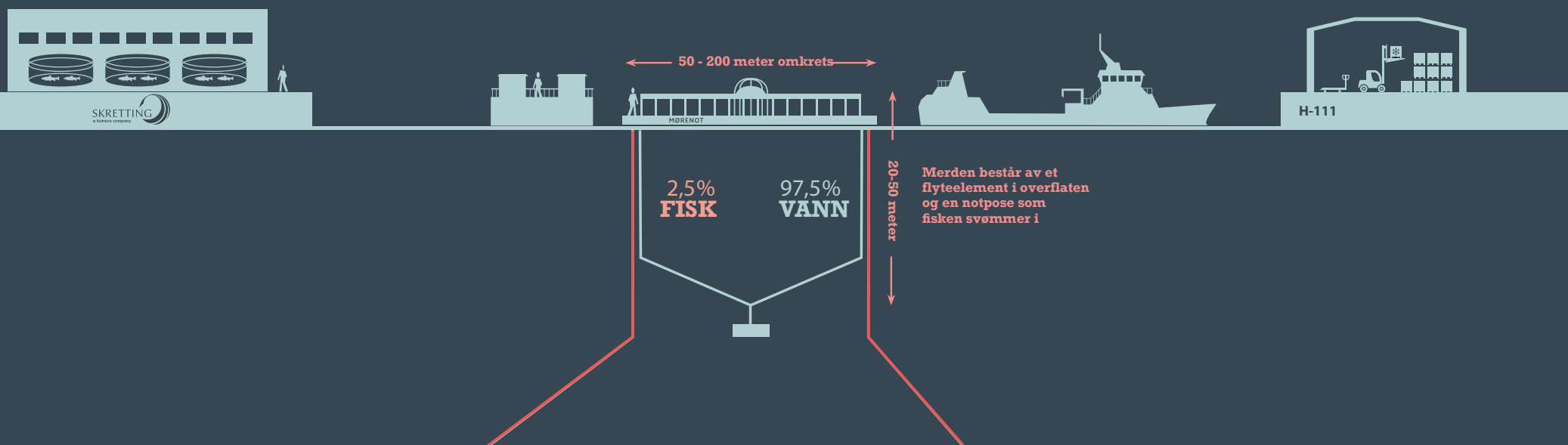
Det bor litt under 100 mennesker på Røvær. I tillegg til havbruk jobber de som bor her med fiske, på rutebåten, i barnehagen, skolen, butikken, leirskolen, hotellet og sommerkaféen. Faktisk pendler det flere ut til Røvær for å jobbe enn det er folk som drar fra øya på jobb.

Havet - vår fremtid

Jordens overflate består av 70 % vann. Likevel kommer bare 2 prosent av maten vi produserer fra havet. Havbruk er en av mange måter å gjøre nytte av de enorme ressursene som finnes i havet.

I dag er Norge verdens største produsenter av laks. I fremtiden vil kanskje andre arter, som tang, tare og alger, være viktigere?

Havbruk er omdiskutert, og har også sine utfordringer. Vi synes det er bra at folk er kritiske og stiller spørsmål. Det bidrar til utvikling og bedre løsninger. Vi håper du lærer litt mer om næringen gjennom et besøk på havbrukssenteret, og gjør deg opp din egen mening.





Vil du jobbe med havbruk?

Det stilles mange krav hvis du vil søke om tillatelse til å drive havbruk. Det deles ikke ut så mange konsesjoner, og det koster mye penger å starte opp selv.

Men det finnes mange arbeidsplasser i havbruk: Røkttere, veterinærer, fôrkonsulenter, teknisk personell, ansatte på brønnbåter og servicebåter, havforskere, matforskere, produktutviklere, ROV- og dronepiloter og folk som jobber med administrasjon, salg, logistikk og markedsføring, for å nevne noe.

Det er nå **33 000 årsverk** knyttet til havbruksnæringen i Norge. Hvert årsverk produserer varer og tjenester for **over 4 millioner kroner**.

I utstillingen på senteret kan du lese mer om jobb- og utdanningsmuligheter i og rundt havbruksnæringen.

Laksen starter livet sitt i ferskvann, på et **smoltanlegg**. De er klare for å settes ut i sjø når de er rundt **10 - 15 måneder**. Fra den er satt ut i sjø bruker den fra 10 - 18 måneder å vokse seg til rundt 5 kg.

2018 var nok et rekordår for norsk havbruksnæring. **Norge eksporterte 1,1 million tonn laks og ørret** til en verdi av 71 milliarder kroner.

Norsk laks er kjent over hele verden.

Noen av de landene som kjøper mest laks er Polen, Frankrike, Danmark og USA.

Vi kan produsere mer mat i havet.

Norge disponerer et område for potensiell matproduksjon som er på størrelse med jordbruksarealet i Norge, Sverige, Finland og Danmark til sammen.

Norsk fisk på tallerken



Norge sender så mye sjømat til utlandet at det kan serveres 37 millioner måltider med norsk fisk hver eneste dag.





Røvær, Røvær kulturhotell og Røvær Sjøhus
har egne facebook-sider med oppdatert informasjon.
Sjekk også ut rovar.no, rovarkulturhotell.no
og rovarhavbrukssenter.no

Epost: post@rovarhavbrukssenter.no

Vil du helst ta en prat?
Ring oss på mob: 970 74 810 / 52 71 80 35

