

Sóknarfaeri

September 2018

Frumkvæði og fagmennska í íslenskum sjávarútvegi



- » Gjörbreytt starf gæðastjóra
- » Kynna fiskvinnslubúnað með gervigreind
- » Nýsmíðabylgjan í sjávarútvegi heldur áfram

Í óvissunni felast tækifæri



Jóhann Ólafur Halldórsson
ritstjóri skrifar.

Enn er komið haust og nýtt fiskveiðiár hafið. Þau áramót eru alltaf ákveðin vendipunktur í sjávarútvegi þar sem nokkrir vegvísar fyrir komandi mánuði eru þar með ljósir, þ.e. úthlutun aflaheimilda. Aldrei verða allir fullkomlega sáttir við sinn hlut en þegar horft er á stóru myndina er almennt góð sátt um að fylgja vísindalegri ráðgjöf um veiðar og standa vörð um sjálfbærni fiskistofnana. Skammgóður vermir hefur aldrei borgað sig og sigandi lukka er best.

En það er líka svo að sjávarútvegur er atvinnugrein þar sem erfitt er að sjá hlutina fyrir með mikilli vissu. Afli sveiflast – ekki hvað síst hinum óútreiknanlegu loðnuveiðum. Veiðar hafa áhrif á fiskistofna og það gera líka umhverfispættir, þróun í hitastigi sjávar og þannig má áfram telja. Við erum þjód sem á í harðri samkeppni úti á afurðamörkuðum og getum auðveldlega tapað stöðu okkar þar á undraskömmum tíma. Slíkt hefur gerst í gegnum tíðina og

hafa margir bent á að áhrifa sjómannaverfallsins í árslok 2016 og ársbyrjun 2017 gæti á sumum mörkuðum enn. Þrátt fyrir að sjávarútvegurinn sé stór atvinnugrein og mjög öflug þá er hún líka viðkvæm fyrir mjög mörgum breytum í umhverfi sínu. Sterkt gengi krónunnar hefur til að mynda þrengt stöðu margra sjávarútvegsfyrirtækja að undanfögnu og neikvæðustu teiknin kunna að sjást í fækkun millistórra og lítilla fyrirtækja. Stór fyrirtæki eru sannarlega styrkur þessarar atvinnugreinar en það eru litlu fyrirtækin líka. Fjölbreytni hefur í gegnum tíðina verið aðalsmerki greinarinnar og um hana þarf að standa vörð þó stærðarhagkvæmni sé þróun sem verður ekki auðveldlega stöðvuð.

En talandi um vissu og óvissu er athyglisvert að fylgjast með íslenskum þjónustufyrirtækjum sem gera nú strandhögg á Rússlandsmarkaði. Hver hefði t.d. trúað því fyrir nokkrum árum að uppsjávarverksmiðja

yrði byggð á Kúrileyjum með íslenskum vinnslubúnaði? Eða að stærstu útgerðarfyrirtæki hins risavaxna Rússlands sæktu hönnun á nýjum skipum til Íslands? Þetta er hins vegar staðreynd þessa mánuðina og er gott dæmi um árangurinn af veiðimannahugsuninni. Þeir fiska sem róa. Auk þess að vera mikil innspýting fyrir þessi fyrirtæki, bæði hvað varðar þekkingu og framleiðslu þá er þetta gott dæmi um hvernig heimsmyndin hefur skroppið saman með nútímatækni, fjarskiptum og neti. Það hafði enginn vissu fyrir því að hægt væri að ná augum og eyrum Rússa hvað varðar tækni frá Íslandi en dæmin sanna að í því fólst einmitt tækifærið. Óvissan hefur á ákveðinn hátt alltaf verið það sem hefur skilað sjávarútvegi hvað best fram á veg.

Ritform fyrir atvinnulífið



■ Starfsfólk Ritforms í Reykjavík, frá vinstri: Valþór Hlökkversson framkvæmdastjóri, Ingibjörg Ágústsdóttir sölustjóri, Guðmundur Þorsteinsson (Gulli) hönnuður og Ingunn Hauksdóttir sem sér um bókhald og innheimtu. Aðrir í starfsmannahópnum eru Jóhann Ólafur Halldórsson ritstjóri á Akureyri og Hjörtur Gíslason í Grindavík sem heldur úti sjávarútvegsvefnum kvotinn.is.

Ritform er nýtt útgáfufyrirtæki sem sett var á laggirnar fyrr í sumar en starfsmenn þess höfðu áður með höndum útgáfu prent- og vefmiðla Athygli ehf. Félagið tók yfir þau útgáfuverkefni er áður voru á vegum Athygli en starfsmenn þess félags munu einbeita sér að ráðgjöf um almannatengsl.

Sama starfsfólk starfar að útgáfunni hjá Ritformi og annaðist þau verkefni hjá Athygli en það eru eigendur félagsins; Jóhann Ólafur Halldórsson ritstjóri og Valþór Hlökkversson framkvæmdastjóri,

sem áður voru í hluthafahópi Athygli, en auk þeirra þau Ingibjörg Ágústsdóttir sölustjóri, Guðmundur Þorsteinsson hönnuður, Hjörtur Gíslason ritstjóri Kvótans.is og Ingunn Hauksdóttir sem annast bókhald og innheimtu.

Blöð fyrir atvinnulífið

„Við horfum björtum augum til framtíðar og erum full tilhlökkunar að starfa undir merki Ritforms. Sumarið fór vel af stað og nýlega rann úr prentvélum í Pétursborg tímaritið Cool Atlantic á rússnesku en því var dreift á sjávarútvegssýningu í Pétursborg á dögunum.

Bláðið vakti gríðarlega athygli og fékk góðar viðtökur. Fram undan eru mörg spennandi verkefni og við munum einbeita okkur að blöðum og vefmiðlum með áherslu á sjávarútveg, ferðaþjónustu og byggingariðnaðinn. Við byggjum á samstarfi og sterkum tengslum við fjölmarga aðila í íslensku atvinnulífi. Blöðin okkar eru fyrir atvinnulífið,“ segir Valþór.

Spennandi vetur fram undan

Hjá Ritformi er mikil yfirsýn yfir íslenska auglýsingamarkaðinn. Ingibjörg Ágústsdóttir sölustjóri hefur starfað hjá Athygli og nú Rit-

formi í yfir 20 ár og byggt upp viðskiptatengsl við fjölda fyrirtækja í landinu. „Þetta nýja en um leið gamla starf leggst gríðarlega vel í mig. Það er alltaf gaman að breyta til og ég hlakka til að eiga samskipti við gamla viðskiptavinina mína símléiðis eða í gegnum netfangið inga@ritform.is. Mínnir ágætu kunnar, sem skipta hundruðum, munu áfram fá góða þjónustu og sterkan vettvang til að koma vörum sínum og þjónustu á framfæri. Það er spennandi vetur fram undan,“ segir Ingibjörg.

Margs konar þjónusta

Helstu miðlar Ritforms eru kynningarblöðin Sóknarfæri, Ævintýralandið Ísland og Akureyri auk tímaritanna Ægis, Cool Atlantic og Outdoors. Þá á Ritform sjávarútvegsvefinn Kvótann sem gerður er út frá Grindavík. Starfsmenn Ritforms hafa einnig með höndum ýmis útgáfuverkefni fyrir fyrirtæki og stofnanir og hafa þá heildarumsjón með verkinu allt frá textavinnslu til dreifingar.

ritform.is

Sóknarfæri

Frumkvæði og fagmennska í íslenskum sjávarútvegi



Útgefandi: Ritform ehf.
Ritstjóri: Jóhann Ólafur Halldórsson (ábm).
Umsjón, textavinnsla og umbrot: Ritform ehf.
Auglýsingar: Ingibjörg Ágústsdóttir
inga@ritform.is

Prentun: Landsprent ehf.

Dreift með prenaðri útgáfu Morgunblaðsins
föstudaginn 28. september 2018.

Rafræn útgáfa af blaðinu er á ritform.is



Gott til
endurvinnslu

Atlantica kolmuna- og makriltroll

hafa sannað gildi sitt á Íslandsmiðum



Hoffell SU – Atlantica 1660 makriltroll



Huginn VE – Atlantica 1660 og 1920 makriltroll



Guðrún Þorkelsdóttir SU - Atlantica 1660 makriltroll



Fagraberg FD – Atlantica 2600 kolmunatroll

Skip sem nota Atlantica troll

Hoffell SU	Atlantica 1660 makriltroll	Heimaey VE	Atlantica 1660 makriltroll
Huginn VE	Atlantica 1660 og 1920 makriltroll	Fagraberg FD	Atlantica 2600 kolmunatroll
Guðrún Þorkelsdóttir SU	Atlantica 1660 makriltroll	Polar Amaroq GR	Atlantica 2200 og 2800 makriltroll
Margrét EA	Atlantica 1920 makriltroll		

Atlantica troll stærðir: 1660 • 1920 • 2080 • 2200 • 2300 • 2600 • 2800

Í vörulistanum á www.isfell.is er að finna ítarlegar upplýsingar um alla vöruflokka.

Hafðu samband og kynntu þér vöruúrvalið og þjónustuna!

Fishing Service



ÍSFELL

Ísfell ehf, Óseyrarbraut 28
220 Hafnarfjörður, Sími 5200 500
www.isfell.is, isfell@isfell.is

Ragnheiður Rut Friðgeirsdóttir gæðastjóri í frystihúsi Samherja á Dalvík

Ör þróun í fiskivinnslu kallar á aukna þekkingu allra

„Þróunin í fiskivinnslunni er með þeim hætti að ég er sannfærð um að fólk þarf í mun meira mæli að sækja sér þekkingu með námi af ýmsu tagi, ekki bara þeir sem sinna stjórnendastörfum eða millistjórnendur heldur og ekki síst fólkið á gólfinu. Störfin eru að breytast og það kallar á sérþekkingu á þeirri miklu tæknivæðingu sem nú er og á eftir að aukast,“ segir Ragnheiður Rut Friðgeirsdóttir, gæðastjóri í frystihúsi Samherja á Dalvík.

Ragnheiður hefur starfað í frystihúsinu á Dalvík frá árinu 1999 en hafði áður komið þar inn sem sumarstarfsmaður á yngri árum. Hún er fædd og uppalin á Tungufelli í Svarfáðardal, yngsta barn foreldra sinna sem fluttu búferlum til Dalvíkur þegar hún var rétt að verða 10 ára gömul. „Ég fór snemma að vinna eins og sjálfsagt þótti á þeim árum, fékk sumarvinnu í salthúsinu 12 ára gömul, var svo tvö sumur í frystihúsinu og fór síðan í rækjuvinnsluna. Eftir grunnskólanám æluðust mál þannig að starfsferillinn varð einkum við afgreiðslu- og þjónustustörf,“ segir hún.

Var búin að prófa nánast öll störf í húsinu

Árið 1999, þegar Ragnheiður var gift fjögurra barna móðir, hóf hún störf að nýju í frystihúsinu og hafði þá ekki stigið þar inn fæti í rúma tvo áratugi.

„Breytingin var alveg rosaleg. Þegar ég byrjaði var nýlega búið að endurbýggja húsið að stórum hluta, nýjar línur höfðu verið settar upp, skurðarvélur og tæki af ýmsum toga frá Marel og m.a. annar lausfrystir. Þökkunarsalur fyrir smápakka var byggður árið 2000 og keypt inn ný tæki til þökkunar,“ segir hún, en á þessum tíma var fyrirtækið í eigu BGB-Snæfells. Samherji keypti fyrirtækið ári síðar, 2001.

„Þegar ég hóf störf að nýju í frystihúsinu var ég í öllum almennum störfum sem til féllu í húsinu, m.a. að snyrta á línu, við innröðun í frysta, þökkun og eftirlit. Í þessum mismunandi störfum var ég fyrstu tvö árin, var í nánast öllu og lærði hratt og mikið á skömmum tíma. Ég var eiginlega búin að prófa öll störf í húsinu ef frá er talið að hausa og keyra lyftara,“ segir Ragnheiður.

Gerum betur í dag en í gær

Hún tók við starfi gæðastjóra árið 2006 og hefur gegnt því síðan. „Til marks um hversu gríðarlega starf gæðastjóra hefur breyst á þessu tímabili má nefna að til að byrja með gat ég að hluta til verið inni í vinnslunni, var þar með eftirlit á afurðum og ýmislegt fleira sem heyrði undir gæðaeftirlitið, en hafði færi á að stökkva inn á skrifstofuna til að færa inn skráningar í rafrænt kerfi. Nú er starf gæðastjóra 100% skrifstofustarf, eftirlit með öllu ferlinu er mjög mikið með tilheyrandi skráningum. Við höfum það að leiðarljósi að gera ávallt betur í dag en í gær. Kröfur kaupenda eru mjög miklar og við gerum allt sem í okkar valdi stendur til að standa undir þeim,“ segir Ragnheiður.

Sem dæmi eru 250 til 300 afurðanúmer, vörunúmer í þorski og ýsu og fylgst er grannt með að hvert og eitt þeirra sé framleitt eftir þeim vinnsluleiðbeiningum sem hverju númeri fylgja. Framkvæmdar eru skoðanir á hverju afurðanúmeri á klukkustundar fresti, það er vigtað, mæld er bæði lengd og breidd, fylgst með hitastigi, þökkun, merkingum og frágangi. „Á hverjum degi erum við að vinna með um 40 númer að jafnaði, stundum meira, stundum minna,“ segir Ragnheiður og bætir við að



■ Ragnheiður Rut Friðgeirsdóttir, gæðastjóri. „Við höfum það ávallt að leiðarljósi að gera betur í dag en í gær.“



■ Ragnheiður og samstarfskona hennar í gæðaeftirlitinu, Hanna Kristín Gunnarsdóttir, skoða flökin í vinnslunni á Dalvík.

auk þess þurfi að sinna öðru eftirliti. „Í stuttu máli sagt er eftirlit með öllu; búnaði, húsnæði, þrífum, viðhaldi, umbúðum og allt skráð samvisskusamlega inn í kerfið.“

Gæði og rekjanleiki mikilvæg

Gæði og rekjanleiki eru afar mikilvæg atriði í fiskivinnslu og segir Ragnheiður að þau séu í öndvegi, númer 1. „Þetta byrjar allt saman um borð í fiskiskipunum okkar, meðferð aflans og kæling skiptir öllu máli upp á framhald vinnslunnar. Rekjanleikinn gerir kröfu um að hægt sé að rekja vöruna beint til okkar. Þegar hún er komin í hendur kaupenda eiga þeir að geta séð hvar fiskurinn var veiddur, af hvaða skipi hann kemur og um hvers konar veiðar var að ræða. Það sama gildir um umbúðirnar utan um vöruna; allt sem inn í húsið kemur fær lotunúmer sem skráð er að nýju þegar það fer í notkun. Þannig er hægt að rekja vöruna alveg frá upphafi til enda, hvoru megin sem er,“ segir hún.

Ragnheiður segir starf gæðastjóra felast í að hafa umsjón og bera ábyrgð á öllu gæðaeftirliti, skráningum í gæðakerfi og eftirfylgni gæðastaðla. Þá tekur hann á móti úttektaraðilum og kaupendum og svarar kvörtunum ef einhverjar eru. „Þetta er mjög

umfangsmikið starf og því skiptir höfuðmáli að hafa sér til aðstoðar gott starfsfólk í gæðaeftirlitinu. Ég er svo lánsöm að hafa einkar gott fólk með mér í þessu starfi, mín hægri hönd, Hanna Kristín Gunnarsdóttir getur til að mynda leyst mig af þegar á þarf að halda hvenær sem er,“ segir hún.

Ör þróun og auknar kröfur

Þekking og reynsla er það sem allt snýst um í starfi gæðastjóra og segir Ragnheiður að hún búi vel að langri reynslu í atvinnugreininni. „Þróunin er ör í öllu því sem lýtur að fiskivinnslunni og kröfurnar aukast sífellt. Ég hef reynt að sækja mér þekkingu með námi og námskeiðum á þessu sviði, nú síðast var ég í eins árs gæðastjórnunarnámi við Fiskitækniskólann í Grindavík, námi sem ætlað er þeim sem hyggjast sinna starfi gæðastjóra. Ég ók til Grindavíkur á tveggja vikna fresti á þessu tímabili og var þar í þrjú daga lotum í senn auk þess að sinna heimanámi. Það verður að segjast eins og er að þetta var mér, 55 ára gamalli konu töluvert átak, að setjast á ný á skólabekk í krefjandi námi. Ekki síst að mæta í próf með penna og heilann að vopni. En ánægjulegt þegar kom að útskrift í desember árið 2017. Ég er stolt af sjálfri mér og glöð með

diplómu upp á gæðastjórnunarnámið að loknu strembnu námi.“

Nýtt frystihús alger bylting

Samherji er nú að reisa nýtt frystihús á Dalvík, um 9.200 fermetra byggingu sem er þreföldun á húsnæði frá því sem nú er. „Þá verður nú lífið hjá mér og öðru starfsfólki með öðrum hætti. Vinnslan okkar núna er barn síns tíma og löngu sprungin hvað varðar stærð. Ég er eiginlega bara eins og barn að bíða jólanna, tilhlökkunin er mikil. Þetta verður alger bylting fyrir alla sem hér starfa en í leiðinni mikil áskorun,“ segir Ragnheiður. Hún hlakkar til að takast á við nýja hluti, nýtt skráningarkerfi í gæðamálum sem tekið verður upp og mun auðvelda vinnuna til muna. Hún segir að huga þurfi vel að uppbyggingu nýs kerfis og að læra á það og allt taki þetta tíma. Þá nefnir hún einnig að breyting verði á öryggismálum, en Samherja sé mjög umhugað að þau mál séu eins og best verði á kosið.

„Kröfur kaupenda aukast hvað varðar gæði vörunnar, rekjanleika og allan aðbúnað í kringum vinnsluna. Það verður virkilega gaman að starfa í svo tæknivæddri vinnslu, læra nýja hluti og gera okkar besta fyrir okkar kaupendur,“ segir Ragnheiður.

”

VELGENGNI VIÐ VEIÐAR ER ENGIN TILVILJUN



Systurskipin Páll Pálsson ÍS og Breki VE eru ný og fullkomin fiskiskip sem komu til heimahafna sinna í vor. Veiðar á þessum nýju skipum hafa gengið mjög vel, vinnsla og flæði á afla sömuleiðis. Í þeim báðum er RoteX™ Onboard frá Skaginn 3X sem tryggir fullkomna stjórn á blæðingar- og kæliferli aflans. Það tryggir jafnframt gæði hans og eykur geymsluþol.

Við óskum útgerð, áhöfnum og íbúum á Ísafirði og í Vestmannaeyjum áframhaldandi velgengni með nýju skipin.



SKAGINN 3X

www.skaginn3x.com

D-Tech ehf.

Matvælavinnslan sótt- hreinsuð á 10 mínútum

„Okkar starfsemi snýst um framleiðslu og markaðssetningu á sjálfvirkum sóttahreinsibúnaði fyrir matvælavinnslur. Þetta hófst allt í sjávarútvegi hér á landi fyrir 17 árum en við höfum verið að færa okkur á fleiri svið matvælavinnslunnar, bæði hérlendis og erlendis,“ segir Ragnar

Ólafsson, tæknistjóri fyrir-tækisins D-Tech ehf. sem staðsett er í húsi Sjávarklasans á Grandagarði. Fyrirtækið var meðal þeirra íslensku fyrirtækja sem kynntu sig á sjávarútvegssýningu í St. Pétersborg í Rússlandi nú í september en það hefur stofnað dótturfyrirtæki í

Póllandi um framleiðslu og markaðssetningu á sótt-hreinsikerfunum þar og segir Ragnar ekki síst horft til markaðssetningar í Austur-Evrópu.

„Við höfum þróað þennan búnað hér heima með Samey ehf. og það fyrirtæki sér um framleiðslu á kerfunum hér á landi. Við höfum



■ Sóttahreinsun nýlokið í vinnslusal. Engin bleyta, allt hreint og fint.

líka þróað og framleiðum sérstakan sóttahreinsilög fyrir kerfin og árangurinn af notkun þessarar heildarlausnar í matvælavinnslunum hefur verið mjög góður,“ segir Ragnar.



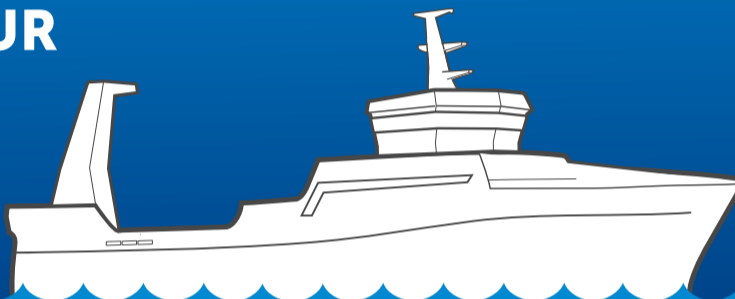
■ Hér má sjá þegar sóttahreinsunarboka fyllir vinnslusalinn og síðan hvernig umhorfs er strax að henni lokinni. Þetta tekur aðeins um 10 mínútur.



VARMA & VÉLAVERK EHF.

Vandað og varanlegt

BETRI HREINSUN Á OLÍU ÖRUGGARI REKSTUR MINNA VIÐHALD



Þjónustusími 585 1070



Boosterar fyrir svartolíu

Kerfi til meðhöndlunar á svartolíu. Nauðsynlegur búnaður fyrir vélar sem brenna svartolíu til að tryggja að olían sé með rétta seigju og þrýsting í olíuverkinu. Fjarlægir óæskileg aukaefni úr olíunni sem hafa áhrif á vélbúnaðinn.



Plötuvarmaskiptar

Fyrir sjó/vatn/olíu eða aðra vökva. Há nýting, sveigjanleiki og lítil plássþörf.



Ferskvatnseimarar

Til framleiðslu á hágæðaneysluvatni úr sjó. Hagkvæmir í notkun á glatvarma frá vélum. Unnt er að þrifa plötur án þess að taka eimara í sundur. Fæst í ýmsum stærðum.



Olíusíur

Sjálfhreinsandi olíusíur (Moatti). Hágæða síur með bakskolon sem hafa lítið þrýstifall.



Skilvindur

Skilvindur fyrir smurolíu, gasolíu og svartolíu sem mæta hörðustu kröfum vélaframleiðanda og tryggja öruggan rekstur á vélbúnaði.

Varma og vélaverk og Alfa Laval

Varma og vélaverk er samstarfsaðili Alfa Laval á búnaði fyrir skip og fyrir matvælaframleiðslu.

Varma og vélaverk býður lausnir fyrir meðhöndlun á olíu til að tryggja öruggan rekstur vélbúnaðar og til að minnka viðhald. Jafnframt tryggir nýjasta þróun í ALCAP með S-skilvindum að nýting á olíu er í hámarki.

Vara- og ihlutir fyrir Alfa Laval vélbúnað eru sérframleiddir til að mæta sérstaklega háum kröfum um nákvæmni og endingu.

Til að ná hámarksárangri er því nauðsynlegt að nota upprunavarahlutina GENUINE spare parts frá Alfa Laval.



KSB dælur og lokar



Bentone kynditæki

Bentone kynditæki af öllum stærðum ásamt þjónustu við kynditæki.



VARMA & VÉLAVERK EHF.

Vandað og varanlegt

Knarrarvogi 4 104 Reykjavík Sími 585 1070
vov@vov.is www.varmaverk.is

Öruggari framleiðsla og betri loftgæði

Kerfið heitir D-SAN og samanstendur af lögnum með sérstökum úðastútum á og síðan móðurstöðinni sjálfri sem dælir út sóttahreinsiefninu í þau rými sem við á. Þegar kerfið er keyrt þá verður til inni í rýmum sóttahreinsandi þoka sem fyllir allt rýmið.

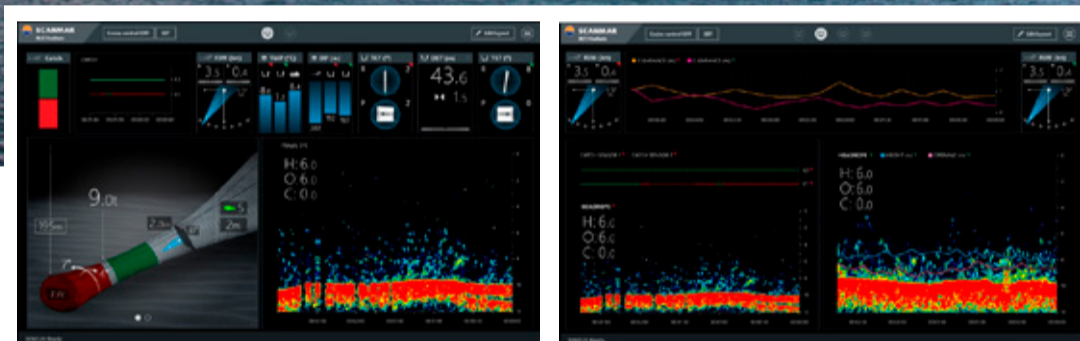
„Kerfið okkar vinnur hratt og vel þannig að sóttahreinsun í hverju rými fer niður í allt að 10 mínútur og mun skemmri tíma ef rýmin eru smá. Við ferli sem þetta tapast ekki dýrmætur tími fyrir vinnslurnar. Tölurnar sýna okkur mikinn árangur og yfirleitt hrífalla allar örverutölur í húsum og matvælunum sjálfum þar sem lausnin er tekin í notkun. Við sjáum líka mælingar sem sýna að loftgæði á vinnustöðunum stórbatna samfara þessu þannig að ávinningurinn af kerfinu er margþættur,“ segir Ragnar en sóttahreinsiefnið er umhverfisvænt og viðurkennt.

„Þetta sjálfvirka kerfi okkar notar aðeins um 5% af vatni og sóttahreinsiefni miðað við það sem algengt er þegar menn gera þetta handvirkt. Í vinnslum er líka oft mikið af vélbúnaði og mjög þröngt og sem dæmi um slíkt eru vinnsluþilför í frystitögurum. Með D-SAN kerfinu sóttahreinsun við slíka vinnslu á 10 mínútum. Tímasparnaðurinn er því gríðarlegur, fyrir utan öryggið fyrir allan vinnsluferilinn með þetta dýrmæta hráefni. Og tíminn sem ella fer í handsóttahreinsun nýtist þá til veida,“ segir Ragnar.

Dótturfyrirtæki í Póllandi

Eins og áður segir hefur D-Tech stofnað dótturfyrirtæki í Póllandi en stórar matvælavinnslur í kjúklingi og kjöti þar í landi hafa tekið kerfið í notkun, en það er víða að finna í fiskiðnaði og skipum hér á landi ásamt því að Matfugl hefur verið með kerfi frá D-Tech til margra ára. „Við höfum líka selt til Noregs, Skotlands, Kanada og Nýfundnalands og vonumst til að komast inn á Rússlandsmarkað þar sem mikið er að gerast um þessar mundir í skipum og landvinnslum,“ segir Ragnar.

Veður geta verið válynd en það er ávallt á vísan að róa með Scanmar



Sökk- og hæðarnemi



Hleranemi



Dýpis-, halla- og hitanemi



Aflanemi



Flæðinemi



Trollauga

Scanmar búnaður er þekktur fyrir áreiðanleika, endingu og lága bilanatiðni sem á sér ekki hliðstæðu.



SCANMAR

www.scanmar.is

Scanmar ehf. • Grandagarði 1A • Sími: 551 3300 • GSM: 691 4005 • Netfang: tm@scanmar.is

Marel kynnr fiskvinnslubúnað með gervigreind

Í dag lýkur árlegu Whitefish ShowHow Marel í sýningarhúsi fyrirtækisins í Kaupmannahöfn en þar hittast fulltrúar úr hvítfiskvinnslum víða að úr heiminum og fá kynningu á því nýjasta sem fyrirtækið er að þróa í vél- og hugbúnaði sínum. Meðal viðburða á sýningunni í ár er kynning á viðbótum við hið byltingarkennda Flexicut kerfi Marel sem miða að enn meiri sjálfvirkni í vinnslunni, betri hráefnismeðhöndlun, sjálfvirkni í pökkun með róbótum og fullum rekjanleika hvers bita gegnum vinnsluna. Sigurður Ólason, framkvæmdastjóri Fiskiðnaðarseturs Marel segir að fjórða iðnbyltingin sé hafin í framleiðslu á búnaði Marel og að notkun gervigreindar í vinnslubúnaði fyrirtækisins opni enn ný tækifæri til aukinnar verðmætasköpunar í fiskvinnslu.

Vélarnar „læra“ af mannum

„Áhersla okkar um þessar mundir er á vörubrúun og með fjórðu iðnbyltingunni og nýjustu tölvutækni, gervigreind og sýndarveruleika eru sífellt að opnast nýir möguleikar til að nýta tæknina í okkar tækjalausnum. Hún skilar okkur styttri vörubrúunartíma, meiri hraða í uppsetningum á vinnslukerfum og ýmsu öðru,“ segir Sigurður og nefnir sem dæmi að nú geti Marel prufukeyrt stórar vinnslulínur í sýndarveruleika áður en þær eru settar upp og leyst á því stigi ýmis mál sem áður hafi komið á yfirborðið á uppsetningartímanum.



■ Sigurður Ólason, forstöðumaður Fiskiðnaðarseturs Marel.

„Á sínum tíma komum við fram með Flexicut-vélina þar sem notuð var röntgentækni til að ná

THERMOLITE®

-40°C (CI-TESTED)

JÓN BERGSSON EHF.

Kletthálsi 15 - 110 Reykjavík
Sími 588 8886 - Fax 588 8944
jon@jonbergsson.is - www.jonbergsson.is

BEKINA
BOOTS BUILT TO LAST



■ Gestir á Marel Whitefish ShowHow í Kaupmannahöfn nú í vikunni fengu að kynna þvi allra nýjasta í tækjabúnaði fyrirtækisins.

sem bestum skurði og nýtingu á flökunum. Nú höfum við stigið skrefið enn lengra og bætt við gervigreind til að nýta röntgenmyndir og þrívíddarmyndir af flökunum og „kennum“ vélinni að meta flökin, þ.e. hvað er los í fisk-

inum, bein sem þarf að skera úr og svo framvegis. Og það skemmtilega er að þegar búið var að kenna vélinni með þessum hætti þá voru allir sammála henni um hvernig hún vann úr flökunum til að ná bestu nýtingu,“ segir Sigurður og

bætir við að nú geti þeir sem vinna með vélbúnað Marel stýrt og fylgst með vinnslunni í rauntíma í spjaldtölvum og snjallsímum, hvar sem þeir eru. Þetta opni einnig mikla möguleika í þjónustu við búnaðinn, hvort heldur er í vinnslum í landi eða í skipum úti á sjó.

„Í raun getum við sagt að í þessari tækni sem við erum að innleiða séu engar takmarkanir, nema þá einna helst mannhugurinn sjálfur,“ segir Sigurður.

Tækniávinningur fyrir bæði stærri og minni vinnslur

Sjálfvirkur vélbúnaður sem tekur sjálfstæðar ákvarðanir um bestu leið í vinnslunni hverju sinni segir Sigurður að sé ekki einskorðaður við stór vinnslukerfi heldur felist einnig mikil tækifæri fyrir minni fiskvinnslur í þessari þróun.

„Það njóta allir góðs af tækni- framförum okkar og við getum sagt með vissu að þær breyta vinnslum og breyta störfum. Við erum að færa okkur upp á annað stig fiskvinnslunnar og fiskiðnaðurinn sem grein er að taka hröðum breytingum. Þess vegna er mjög mikilvægt að við sem tækjaframleiðendur og fiskframleiðendurnir, stórir sem litlir, stefnum að sama markmiði og vinnum náið saman. Það er spennandi framtíð í fiskiðnaði,“ segir Sigurður.

VÖKUL AUGU Á SJÓNUM MEÐ FLIR

FLIR HITAMYNDAVÉLAR VEITA SKIPSTJÓRNARMÖNNUM
SÝN Í NIÐAMYRKRI EÐA ÞEGAR SÓL BLINDAR.



2017 Fyrirmyndarfyrirtæki
í rekstri

Váðaleysi ■ Væðing



FLIR HANDVÉLAR GEFA AUKNA SÝN Á BREYTINGUM
Á VÉLBÚNAÐI, KÆLIBÚNAÐI, RAFKERFUM, GLUSSALÖGNUM...

MEÐ REGLUBUNÐNUM SKOÐUNUM ER HÆGT AÐ BREGÐAST
VIÐ ÁÐUR EN UPP KEMUR BILUN EÐA TJÓN.



...VIÐ MÆLUM MEÐ ÞVÍ BESTA



SÍÐUMÚLA 28 / 108 REYKJAVÍK
SÍMI 510 5100 / ISMAR.IS



■ Frystitogarinn Sólberg ÓF 1 fékk úthlutað mestum heimildum fyrir nýhafið fiskveiðiár, eða sem nemur 2,7% af úthlutuðum heimildum í þorskígildum talið.

Aflaheimildir á nýju fiskveiðiári

**Þann 1. september síðastliðinn hófst nýtt fiskveiðiár og nema úthlutaðar aflaheimildir til fiskiskipaflo-
ans í heild 390 þúsund tonnum. Aukning frá fyrra
fiskveiðiári nam 25 þúsund tonnum og þar af er
aukning í aflaheimildum í þorski um 7 þúsund tonn.
Ýsukvótinn jókst hins vegar umtalsvert, eða um 15
þúsund tonn. Þá er aukning aflaheimildum í ufsa um
18 þúsund tonn. Það vekur athygli að nú fengu 540
skip úthlutað aflamarki samanborið við 489 á fyrra
fiskveiðiári. Skýringin á þessari miklu fjölgun liggur
í því að fjöldi skipa hefur veiðireynslu í hlýra því
hann veiðist víða í litlu magni sem meðafli. Fyrir
vikið eru fjölmörg skip sem ekki hafa búið yfir
neinum hlutdeildum nú komin með hlutdeild í hlýra
og fá því úthlutað aflamarki í honum.**

Togurum fjölgar á ný

Eftir langt tímabil þar sem fækkað hefur í flokki togara
fjölgar þeim nú milli fiskveiðiára en þeir eru samt sem áður
14 færri en við upphaf fiskveiðiársins 2013/2014, svo dæmi
sé tekið um þróunina. Togararnir eru nú 42 í íslenska
flotanum. Það skip sem fær úthlutað mestu aflamarki er
frystiskipið Sólberg ÓF 1 en það fær 10.760 þorskígildistonn
eða 2,7% af úthlutuðum þorskígildum.

Samkvæmt útgerðarflokkun Fiskistofu fengu skuttogarar
úthlutað tæpum 225 þúsund tonnum af því heildaraflamarki
sem úthlutað var að þessu sinni og skip með aflamark fá tæp
171 þúsund tonn. Batar með krókaafamark eru nú 315 og
fjölgar um 38, einkum vegna úthlutunar á hlýra. Skipum í
aflamarkskerfinu fjölgar um 13 á milli ára og eru nú 225.
Smábatar með aflamark og krókaafamarksbatar fá rúm
55.200 tonn. Vakin er athygli á því að til krókaafamarks
telst eingöngu úthlutun á þorski, ýsu, ufsa, gullkarfa, löngu,
keilu og steinbít og hlýra.

88% hjá fimmtíu stærstu

Fimmtíu stærstu fyrirtækin fá úthlutað sem nemur um
88,5% af því aflamarki sem úthlutað er. Þetta hlutfall hefur
lítið breyst á milli ára. Alls fá 416 fyrirtæki eða lögaðilar
úthlutað nú eða 44 fleiri aðilar en í fyrra. Sé lítið til þeirra
sem eru með mesta úthlutun fær HB Grandi, líkt og í fyrra,
mestu úthlutað til sinna skipa eða 9,4% af heildinni. Næst
kemur Samherji með 6,5% og þá FISK Seafood og Þorbjörn
hf. með um 5,5%.

Eftirfarandi er listi þeirra 10 fyrirtækja sem mestar

heimildir fá og voru sömu fyrirtæki á honum á síðasta
fiskveiðiári. Nokkur fyrirtæki hafa þó haft sætaskipti. HB
Grandi hf., Samherji hf., Vinnslustöðin hf., Vísir og
Síldarvinnslan hf. eru í sömu sætum. FISK-Seafood hf. og
Þorbjörn hf. hafa haft sætaskipti frá fyrri lista og Skinney-
Þinganes hf. færst upp. Brim hf. og Rammi hf. hafa færst
neðar. Hlutdeild þessara 10 fyrirtækja er í heild 50,84% en
var 49,74%. Tíu kvótahæstu fyrirtækin hafa því aukið
hlutdeild sína af heildinni miðað við síðustu fiskveiðiár.
Listinn er þannig:

Útgerð	ÞÍG kg.	Hlutfall
HB Grandi hf.	36.777.002	9,43%
Samherji Ísland ehf.	25.273.172	6,48%
FISK-Seafood ehf.	21.666.170	5,56%
Þorbjörn hf.	21.445.947	5,50%
Vísir hf.	17.310.962	4,44%
Skinney-Þinganes hf.	15.992.718	4,10%
Rammi hf.	15.748.613	4,04%
Brim hf.	15.579.693	3,99%
Vinnslustöðin hf.	15.228.538	3,90%
Síldarvinnslan hf.	13.266.920	3,40%

Útgerðarborgin Reykjavík

Þrjár heimahöfnir skera sig úr eins og undanfarin ár með að
skip sem þeim tilheyra fá talsvert meiru úthlutað í þors-
kígildum talið en þær hafnir sem á eftir koma. Mest fer til
skipa með heimahöfn í Reykjavík eða 11,6% af heildinni,
samanborið við 12,3% í fyrra. Næstmest fer nú til Grinda-
víkur, eða 11,0% af heildinni samanborið við 10,8% á fyrra
ári. Skip með heimahöfn í Vestmannaeyjum ráða fyrir
10,6% úthlutunarinnar samanborið við 9,9% í fyrra.

Fiskistofa bendir á að hlutfall sem fer til skipa hjá hverri
höfn fyrir sig breytist í flestum tilvikum eitthvað vegna
breytinga á þorskígildisstuðlum sem og tilfærslu aflahlut-
deilda á milli skipa með ólíka heimahöfn.

Séu listar 10 kvótamestu hafnanna skoðaðir fyrir nýhafið
fiskveiðiár og það gamla sést að Garður hefur komið inn á
listann í staðinn fyrir Ísafjörð en veigamiklar tilfærslur eru
ekki, líkt og áður segir. Þrátt fyrir að hlutfall af heild sé lægra
nú hjá tveimur af þremur kvótahæstu höfnunum er hlutfall
þessara 10 hafna í heild sinni hærra nú en á síðasta fisk-
veiðiári. Verður nú 62,9% en var 61,1% á síðasta fiskveiðiári.
Listinn er þannig þetta fiskveiðiárið:

FRÉTTASKÝRING



Jóhann Ólafur Halldórsson skrifar

Heimahöfn	Samtals	ÞÍG kg.	Hlutfall
Reykjavík	52.506.400	45.147.755	11,58%
Grindavík	46.749.394	42.709.072	10,95%
Vestmannaeyjar	54.313.673	41.386.094	10,61%
Akranes	24.886.337	19.020.935	4,88%
Akureyri	20.220.541	17.140.187	4,39%
Rif	16.404.479	17.134.742	4,39%
Dalvík	18.368.613	17.079.763	4,38%
Hornafjörður	23.790.413	17.075.869	4,38%
Sauðárkrókur	15.077.074	15.428.990	3,96%
Garður	14.588.324	13.091.155	3,36%

Þorskveiðiheimildir hjá nýju togurinum

Líkt og áður segir er frystitogarinn Sólberg ÓF 1 það
fiskiskip flotans sem hefur mestar heimildir til þorskveiða,
eða 6.150 tonn. Það er samt sem áður minni þorskafheim-
ildir en Kaldbakur EA hafði í fyrra og munar þar 1.200
tonnum. Athyglisvert er að sex af skipunum á þessum lista
komu ný til landsins á síðasta ári og segir þetta nokkuð til
um það hlutverk sem útgerðirnar ætla þeim. Þessi listi er
talsvert frábrugðinn því sem var í fyrra. Ný á honum eru

Drangey SK, Björg EA, Málmey SK, Páll Pálsson ÍS og Hjalteyrin EA en af listanum hafa á móti horfið Stefnir ÍS, Júlíus Geirmundsson ÍS, Gullver NS, Sirrý ÍS og Anna EA. Listinn er þannig:

Skíp	Heimahöfn	ÞÍG kg.
Sólberg ÓF 1	Ólafsfjörður	6.151.109
Drangey SK 2	Sauðárkrókur	5.421.900
Björgúlfur EA 312	Dalvík	4.321.945
Björg EA 7	Akureyri	4.268.865
Kaldbakur EA 1	Akureyri	4.246.630
Björgvin EA 311	Dalvík	4.241.368
Málmey SK 1	Sauðárkrókur	4.230.385
Páll Pálsson ÍS 102	Ísafjörður	3.371.038
Ljósafell SU 70	Fáskrúðsfjörður	3.349.779
Hjalteyrin EA 306	Dalvík	3.327.833

Aukning í ýsuni

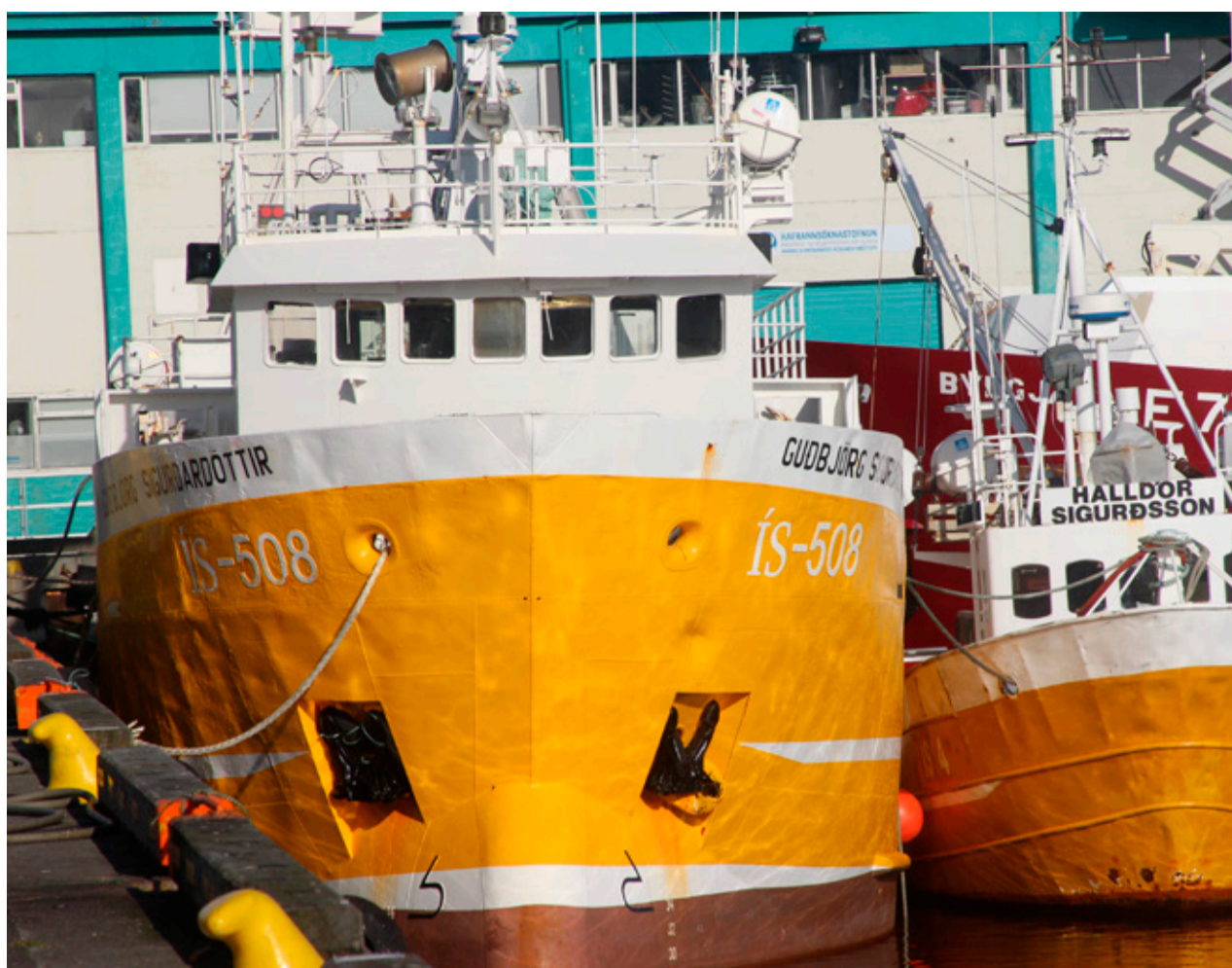
Sem fyrr segir jukust heimildir í ýsu um 15 þúsund tonn á þessu fiskveiðiári frá því fyrra. Líkt og síðast hefur frystitogarinn Guðmundur í Nesi mestar heimildir í ýsu, eða 1,484 þorskígildistonn. Í öðru sæti á þessum lista er nú nýjasta fiskiskip Vestmannaeyja, Breki VE með tæplega 1.170 tonna heimildir. Á þennan lista er nú kominn fiskiskiptogarinn Drangey SK en af listanum hvarf í staðinn frystitogarinn Arnar HU. Listi 10 kvótahæstu skipa í ýsu er þannig:

Skíp	Heimahöfn	ÞÍG kg.
Guðmundur í Nesi RE 13	Reykjavík	1.484.692
Breki VE 61	Vestmannaeyjar	1.169.283
Drangey SK 2	Sauðárkrókur	1.107.754
Vilhlem Þorsteinsson EA 11	Akureyri	992.279
Þórunn Sveinsdóttir VE 401	Vestmannaeyjar	975.206
Bergey VE 544	Vestmannaeyjar	950.493
Vestmannaey VE 444	Vestmannaeyjar	950.493
Börkur NK 122	Neskaupstaður	876.946
Höfrungur III AK 250	Akranes	850.290
Baldvin Njálsson GK 400	Garður	769.633

Kvótahæstir smábáta

Af krókaafلامarksbátum er Hafnarfjarðarbáturinn Kristján HF 100 með mestar heimildir, eða 2.544 tonn. Næstir honum koma Jónína Brynja ÍS í Bolungarvík og Gísli Súrsson GK í Grindavík.

Kvótahæstu smábátar með aflamark eru Bárður SH á Arnarstapa og Arnar SH í Stykkishólmi. Sömu bátar voru á toppi þessa lista á síðasta fiskveiðiári. Svona er listinn yfir 10 aflamarkshæstu krókaflabáta:



■ Heildaraukning aflamarks á þessu fiskveiðiári, miðað við það fyrra, nemur 25 þúsund tonnum.

Bátur	Heimahöfn	ÞÍG kg.	Bátur	Heimahöfn	ÞÍG kg.
Kristján HF 100	Hafnarfjörður	2.544.580	Bárður SH 81	Arnarstapi	679.145
Jónína Brynja ÍS 55	Bolungarvík	2.167.289	Arnar SH 157	Stykkishólmur	338.568
Gísli Súrsson GK 8	Grindavík	2.113.219	Björn Hólmsteinsson ÞH 164	Raufarhöfn	214.102
Óli á Stað GK 99	Grindavík	2.097.380	Ebbi AK 37	Akranes	174.007
Sandfell SU 75	Fáskrúðsfjörður	1.936.768	Nanna Ósk II ÞH 133	Raufarhöfn	163.803
Vigur SF 80	Hornafjörður	1.925.246	Haldór NS 302	Bakkafjörður	153.535
Bíldsey SH 65	Stykkishólmur	1.836.076	Kristinn ÞH 163	Raufarhöfn	135.834
Einar Guðnason ÍS 303	Suðureyri	1.461.088	Máni II ÁR 7	Eyrbakkki	135.584
Einar Hálfðans ÍS 11	Bolungarvík	1.436.393	Tjálf SU 63	Djúpivogur	106.157
Auður Vésteins SU 88	Stöðvarfjörður	1.409.747	Sæbjörn ÍS 121	Bolungarvík	94.253



ALHLIÐA LAUSNIR FYRIR VINDUBÚNAÐ

NAUST marine

Miðhella 4
221 Hafnarfjörður
414 8080
www.naust.is
naust@naust.is



SÓKNARFÆRI Á SNÆFELLSNESI

„Eru að murka úr okkur lífið“

Ólafur Rögnvaldsson, framkvæmdastjóri Hraðfrystihúss Hellissands, er verulega ósáttur við veiðigjaldið eins og það er innheimt nú. „Ef það er stefna stjórnvalda og annarra að leggja niður þessar útgerðir, skulu þau bara gera það almennilega í stað þess að vera að murka svona úr okkur lífið,“ segir hann.

Þegar blaðamaður bar að garði að höfninni á Rífi var verið að landa úr línuskipinu Rífsnesi, sem fyrirtækið gerir út ásamt öðru línuskipi, Örvari. „Þetta er bara annar túrinn hérna heima við. Uppistaðan er langa, ufsi og blálanga í bland við þorsk. Kannski helmingurinn þorskur. Um 50 tonn eftir túrinn. Hann fer svo aftur hérna út í skrap því það er ekkert farið að glæðast fyrir norðan,“ segir Ólafur.

Afkoman ekki nógu góð

Vinnsla á þorski og ýsu er í húsi Hraðfrystihúss Hellissands og fer þorskurinn aðallega ferskur til Bretlands og meginlands Evrópu. Aðrar tegundir fara á fiskmarkaði hér innanlands. Ólafur segir að afkoman af því sé ekki nægilega góð, mætti gjarnan vera betri.

„Við, sem erum sjóaðir í greininni, þekkjum það að hagurinn í veiðum og vinnslu er bara eins og sjórinn, eins og öldurnar á sjónum. Stundum eru toppar og stundum lægðir. Við erum sennilega í lægðinni núna og búnir að vera. Það er aðallega gengið sem er að gera okkur lífið leitt. Verðið erlendis er svipað og verið hefur.“

Innlendi kostnaðurinn vex stöðugt

„Við sjáum það reyndar ekki á innflutningnum að hátt gengi skili sér til okkar. Ég get ekki séð annað en að öll aðföng og annað hækki og hækki eins og enginn sé morgundagurinn. Það á til dæmis við um frauðplastið. Það er mjög miður, þegar svoleiðis er. Þegar menn haga sér þannig í skjóli sterkar stöðu á markaðnum, hlýtur lausnin að vera sú að snúa sér að einhverju öðru. Flytja fiskinn út í einhverju öðru en frauðplastkössum.“

Þannig hækkar innlendi kostnaðurinn stöðugt en minna kemur heim af krónum vegna gengisins. Við getum þar líka nefnt flutningskostnaðinn. Hann er mjög mikill. Við erum kannski að flytja 2.000 tonn af fiski að norðan og hingað heim til vinnslu á ári. Það er enginn smá kostnaður við það. Síðan hafa kolefnisgjöld hækkað og olían hækkar í verði. Allt bitnar þetta á okkur og minnkar afkomu veiða og vinnslu.“

Óásættanlegt að borga 12% tekna í veiðigjöld

Ólafur er heldur ekki sáttur við veiðigjaldið, segir það alveg óásættanlegt að vera að borga 12% af tekjum í veiðigjald. Hann segir að einhverja lausn verði að finna á því og 5 til 6% gæti verið nær lagi.



■ Ólafur Rögnvaldsson, framkvæmdastjóri Hraðfrystihúss Hellissands.



■ Línubáturinn Rífsnes SH.



■ Í vinnslu Hraðfrystihúss Hellissands.

„Við erum með 14 manns á hvorum bát. Eins og veiðigjaldið er núna erum við að borga sem samsvavar hlut átta manna beint til ríkisins. Það eru fjórir hlutir á hvorum bát, sem við þurfum að borga til ríkisins fyrir að fá að fara út á sjó og veiða. Eins og allir vita, sem til þekkja, eru línuveiðarnar mjög dýrar og kostnaðarfrekar miðað við troll. Það er okkar val að gera út á

línu, en ég hugsa að það væri nú ekki gott ef allir gerðu út á troll. Það yrði alltof einhæft og ekki eins góður fiskur. En því miður fáum við ekki lengur umbun í afurðaverði fyrir að vera með línufisk því afurðaverð fyrir fisk úr trolli og af línu er það sama í dag.“

Svo virðist að Íslendingar horfi aðeins á þessi þrjú til fjögur uppsjávarfyrirtæki sem eru að skila

miklum hagnaði, en við þessir meðalstóru og smærri erum ekki í þeim geira. Það hljóta allir sjá að breyta verður grunni veiðigjaldsins og alla vega færa það til samræmis við afkomuna eins og hún er í dag. Ef það er stefna stjórnvalda og annarra að leggja þessar útgerðir niður þá skulu þau bara gera það almennilega í stað þess að vera að murka svona úr okkur lífið. Það er ekki svona mikið til okkar að sækja þó ansi margir haldi að hægt sé að bjarga nánast hverju sem er í ríkisrekstrinum með því að taka bara nógu mikið af sjávarútveginum. Auðvitað er það ekki þannig og ég er reyndar þeirrar skoðunar að 10% ríkisstarfsmanna sé ofaukið. Þeir hafa ekkert í vinnunni að gera og þar væri hægt að sópa ansi vel út. Það er ekki hægt að búa til endalaus störf hjá ríkinu.“

Eftirlitsmyndavél á Fiskistofu?

Ólafur gagnrýnir einnig auknið umfang eftirlitsiðnaðarins, sem oft er svo nefndur. „Sem dæmi má nefna

Það er ekki svona mikið til okkar að sækja þó ansi margir haldi að hægt sé að bjarga nánast hverju sem er í ríkisrekstrinum með því að taka bara nógu mikið af sjávarútveginum. Auðvitað er það ekki þannig ...“

að eftirlitsiðnaðurinn er orðinn svo gríðarlega mikill að varla má labba niður stiga án þess að fá leyfi til þess. Svo á að setja eftirlitsmyndavélar um borð í skipin. Af hverju setja þeir ekki myndavélar upp á Fiskistofu til að sjá hvort þeir séu í vinnunni og hvað þeir séu að gera. Maður veit ekki hvar þetta endar og hverjir ætla að standa í því að lesa af öllum þessum myndavélum. Þessar hugmyndir eru bara brandari. Ef það eru einhverjir sem hafa eitthvað óhreint í pokahorninu þarf bara að taka á þeim og láta okkur hina sem förum að lögum og reglum í friði,“ segir Ólafur.



Merlo skotbómulyftarar



Handlyftivagnar málaðir, galvaniseraðir og ryðfriir



Pixy liðléttingar



Dulevo Sópar og skúringarvélar



John Deere dráttarvélar



Rafgeymar Sellur og hleðslutæki



Goupil rafmagnsbílar



Linde dísel með hydróstátisku drifi

Mest seldi disellyftarinn á Íslandi

Steinbock þjónustan, leiðandi fyrirtæki í rúm **45** ár í þjónustu á lyfturum.

Íslyft ehf
 STEINBOCK ÞJÓNUSTAN EHF
 Vesturvör 32 - 200 Kópavogur
 Sími 564 1600 - islyft@islyft.is

Taka á móti um 30.000 tonnum af fiski á ári

Rætt við Björn Arnaldsson, hafnarstjóra í Snæfellsbæ

Hafnir Snæfellsbæjar taka á móti um 30.000 tonnum af fiski á ári. Þar er öll aðstaða afar góð og er meðal annars umfangsmiklum framkvæmdum við höfnina á Rífi að ljúka. Öflug fyrirtæki í veiðum og vinnslu eru í sveitarfélaginu og aflaheimildir miklar. Hafnarstjóri í Snæfellsbæ er Björn Arnaldsson.

„Undir hafnir Snæfellsbæjar heyra hafnirnar á Rífi, Ólafsvík og Arnarstapa. Við eigum líka eina litla bryggju á Hellnum og aðra á Búðum. Þær síðastnefndu flokkast reyndar ekki sem hafnir, heldur heita lendingar í kerfinu. Þangað kemur nánast aldrei neinn sjóleiðina. En það er mikið um ferðamenn á báðum stöðunum ofan af landi. Þessar þrjú fyrrnefndu hafnir eru dæmigerðar fiskihafnir. Arnarstapi er fyrst og fremst fyrir smærri bátana og þeir stærstu sem þar eru að fara inn eru þessir 30 tonna bátar í litla kerfinu. Hún er það þröng höfnin á Stapa að það er ekki pláss fyrir stærri báta. Þeir landa á Rífi og í Ólafsvík,“ segir Björn.



■ Björn Arnaldsson, hafnarstjóri Snæfellsbæjar, segir miklu máli skipta að hafnarbótasjóður leggi fé til uppbyggingar og viðhalds hafna landsins.

Myndir Hjörtur Gislaason.

Mestu landað á Rífi

Hafnirnar eru allar opnar árið um kring, líka Arnarstapi. Þaðan er róið allt árið, mest strandveiðar á sumrin og þegar hann liggur í norðanáttum á veturna halda minni bátarnir sig í skjólinu sunnan við Nesið og róa frá Stapa. Mest hefur verið landað rúmum 3.000 tonnum á einu ári á Stapa. Fyrstu 8 mánuðina á þessu ári var landað um 1.400 tonnum þar.

„Landanir hjá okkur eru í kringum 30.000 tonn á ári, hefur farið upp í 32.000 og niður í 27.000. Mestu er landað á Rífi, um 15.000 til 16.000 tonnum og Ólafsvík er með um 12.000. Svo hafa komið ævintýraár eins og þegar makrillinn óð hér um allt. Þá tókum við á móti um 4.000 tonnum af makríl af handfærabátum.



■ Mikið er um smábáta í Höfninni á Ólafsvík, enda aðstæður þar mjög góðar.

Núna eru komin á land í kringum 1.000 tonn af makríl. Það hefur dregið úr þessum veiðum frá því sem var fyrir þremur árum. Þá voru allar trillur komnar með makrílruðullur. Í strandveiðinni erum við með um 8% af heildaraflanum í þremur



■ Miklar framkvæmdir hafa verið við höfnina á Rífi, stálþil endurnýjað og ný þekja steipt.

höfnum okkar. Við höfum farið upp í 10% og niður í 7,5%. Á þessu svæði sem nær frá Arnarstapa og norður að Súðavík eru flestir bátar og mestur afli, langleiðina í helmingur heildarinnar nú í sumar. Mesta skakfiskiríði hér er alltaf á fyrri hluta tímabilsins, í maí og júní, en svo er lengra að sækja í júlí og ágúst.“

Mest dæmigerðir vertíðarbátar

Hér í Snæfellsbæ eru þetta annars mest dæmigerðir vertíðarbátar, en það eru ekki margar hafnir sem búa við þær aðstæður. Þó má benda á Grindavík sem slíka höfn. Hérna í Ólafsvík eru langflestir bátarnir á snurvoð en nokkrir á þorskanetum. Svo eru gerðir héðan út smábátar á línu allt árið. Á Rífi eru dragnótarbátar og síðan þrjár stórir línubátar, Tjaldur, Örvar og Rífsnes, sem eru um 800 tonn og einn smærri, sem er Hamar. Allir eru þeir með beitningarvélur um borð og landa til vinnslu hjá fiskvinnslufyrirtækjunum þar. Þar er líka mjög öflug útgerð smábáta á línu. Þeirra á meðal eru nokkrir af stærri gerðinni, 30 tonn og 15 metra langir. Útgerðin í Snæ-

fellsbæ er öflug og fiskvinnslan sömuleiðis. Hér í Ólafsvík er fiskverkunin Valafell, sem er í flöttum saltfiski. Á Rífi eru svo Sjávaríðjan, KG fiskverkun og Hraðfrystihús Hellissands. Öll þessi fyrirtæki eru bæði í veiðum og vinnslu. Að auki er svo fiskþurrkunin Klumba í Ólafsvík. Fiskverkunin Bylgja varð gjaldþrota á síðasta hausti en nú hafa þrjár útgerðarmenn smábáta tekið húsið á leigu og frysta þar makríl í beitu fyrir sjálfa sig og aðra,“ segir Björn.

Svo má nefna að frá Ólafsvík er gerður út hvalaskoðunarbátur og hefur verið undanfarin ár. Með honum fara mörg þúsund farþegar á ári, en báturinn fer tvær ferðir á dag. Í sveitarfélaginu er mikið um ferðamenn allt árið um kring og sækja þeir mikið í höfnina á Stapa sem er mjög falleg og hefur verið lögð mikið síðustu ár.

Langstærsti hluturinn af lönduðum afla í Snæfellsbæ er þorskur, enda bátarnir með miklar þorskveiðiheimildir. Þar landa líka aðkomubátar þegar fiskast á miðunum þar fyrir utan. Fiskurinn fer bæði til vinnslu á svæðinu og á markað og til vinnslu annars staðar. Í sveitarfélaginu eru reknir tveir



Umbúðamiðlun ehf

s: 555 6677

umb.is

Okkar umbúðir eru ætlaðar undir matvæli

Vinsamlega skilið tómunum umbúðum strax á næsta fiskmarkað



fiskmarkaðir, Fiskmarkaður Íslands og Fiskmarkaður Snæfellsbæjar. Mikið af afla fer í gegnum þá báða.“

Aflaverðmæti um 7 milljarðar

„Aflaverðmæti í höfnum Snæfellsbæjar er allt að 7 milljörðum króna á ári að meðaltali. Þetta eru mikil verðmæti og tekjur okkar, aflagjöldin eru ákveðið hlutfall af því. Þau eru um 65% af heildartekjum okkar og því skiptir miklu máli fyrir okkur að fiskverð sé hátt. Árið 2016 voru tekjurnar 195 milljónir króna. Það var besta ár í sögu hafnanna eftir að allt var sameinað í eitt sveitarfélag, Snæfellsbæ. Í fyrra skriðum við rétt í 165 milljónir. Það var tvennt sem olli því, lækkanandi fiskverð og sjómannaferfall í nærri tvo mánuði. Landaður afla dróst því saman um 5.000 tonn. Nú sýnist mér að á fyrstu átta mánuðum ársins séum við með



■ Landað úr linubátum Tjaldi á Rífi.

5.000 tonnum meira afla en á sama tíma í fyrra.

Það er mikill styrkur fyrir sveit-

arfélagið hve öflugur sjávarútvegur er rekinn hér og sérstaklega ánægjulegt hve fyrirtækin eru sam-

félagslega sinnuð. Það vigtar svo mikið í svona samfélögum. Það er svo margt sem þau eru að styrkja, ekki bara íþróttir, líka björgunarsveitir og fleira.

Svo er verið að smíða nýjan bát sem kemur í febrúar. Það er Pétur Pétursson, útgerðarmaður Bárðar á Arnarstapa, sem er að láta smíða fyrir sig plastara í Danmörku. Ég held að hann sé 20 metra langur og enginn íslenskur plastbátur er svo stór. Það er ánægjulegt að menn séu að láta smíða fyrir sig nýja báta.“

Miklar framkvæmdir

„Við erum búnir að vera í heilmiklum framkvæmdum undanfarin ár. Nú erum við búnir að vera í mjög stóru verkefni í Rífi, endur-

nýja 200 metra langt stálþil og steypa nýja þekju á höfnina, rúmlega 5000 fermetra. Á síðustu 10 árum höfum við verið að framkvæma fyrir allt að 1.500 milljónir. Við gætum ekki verið að framkvæma svona mikið nema af því að hafnabótasjóður kemur að þessu með ákveðna styrki, að hámarki 75% af heildarkostnaði. Hafnir væru almennt ekki í svona miklum framkvæmdum nema hafnabótasjóður kæmi þar myndarlega við sögu. Við erum bara með 190 milljónir í árstekjur og ætli maður sér að framkvæma fyrir 500 milljónir, myndi maður ekki gera annað næstu 20 árin en að greiða niður lánin,“ segir Björn Arnaldsson.



■ Sighvatur GK 357 landar í Grindavíkurhöfn.

Mynd: Hjörtur Gíslason.

Farsælum ferli Sighvats að ljúka

Grindavíkurskipið Sighvatur GK 357 hefur lokið 53 ára farsælum ferli sínum og verður næsta sigling bátsins í brotajárn. Sighvatur hefur verið í eigu Vísis hf. í Grindavík í 36 ár, eða frá árinu 1982. Lauslega áætlað hefur hann borið að landi um 100.000 tonn af bolfiski á þeim tíma.

Skipið var smíðað í Boizenburg í Austur-Þýskalandi árið 1965 fyrir Síldarvinnsluna í Neskaupstað og hét þá Bjartur NK. Árið 1972 var það selt til Fiskaness í Grindavík og bar þá nafnið Grímseyingur. Árið 1976 keypti félagsútgerð Reynis Jóhannssonar og Benónýs Þórhallssonar skipið og fékk það þá nafnið Víkurberg. Skipið var árið 1979 selt Þormóði ramma hf. í Siglufirði og ári síðar var það skráð eign ríkissjóðs Íslands, bar nafnið Bjartur og var skráð sem rannsóknaskip. Vísir hf. keypti svo skipið í febrúar árið 1982.

Miklar breytingar hafa verið gerðar á skipinu frá upphafi. Meðal annars var skipt um vél í því og það yfirbyggt. Á skipinu voru stundaðar ýmsar veiðar, svo sem á síld og loðnu, þorsknetaveiðar og loks hins síðari ár línuveiðar með beitningarvél um borð. Skipaskrárnúmer skipsins er 975. Mikið breytt skip undir sama nafni, Sighvatur GK 57 tekur upp þráðinn þar sem sá gamli skilur hann eftir og heldur líklega á veiðar í næstu viku.

HÁGÆÐA HRÁEFNI

ÞARFNAST HÁGÆÐA VINNSLU

Meðhöndlun og vinnsla geta skipt sköpum fyrir gæði hráefnisins. Háþróaður tækja- og hugbúnaður frá Marel er hannaður til að hámarka afköst, gæði og nýtingu á hráefni.

marel.is

ADVANCING
FOOD PROCESSING

marel



■ Börn Guðmundar og Ingibjargar saman komin á góðum degi: Runólfur, Kristján, Páll Guðfinnur, Ingi Þór, Guðundur Smári, Svanur, María Magðalena og Unnsteinn.

”

Okkur var uppálagt það í upphafi þegar við komum inn í þetta fyrirtæki með foreldrum okkar að þetta væri Grundarfjarðar, ekki bara okkar. Hér fæddumst við og búum hér og ætlum að ljúka starfsævi okkar hér.“

Glæsilegt fiskiðjuver að rísa á Grundarfirði

„Allt verður nýtt nema flökunarvélnar. Við erum að kaupa stóran pakka frá Marel. Að auki er hluti af búnaðinum frá Skaganum 3X. Einnig er algerlega nýtt frystikerfi frá Kælismiðjunni Frost. Hönnuður hússins er Helgi Már Halldórsson á ASK arkitektum og verkfræðistofan Verkís var fengin að verkinu en í forsvari fyrir þá er Hjörtur Hansson. Ístak sér alfarið um byggingu hússins með ýmsa undirverktaka. Þetta hefur gengið frábærlega, samstarfið gott og allt er á áætlun. Við ætlum að hefja vinnslu í nýju húsi að morgni annars janúar á næsta ári. Þetta er í allt nálægt 3.000 fermetrum að stærð, sem er tvöfalt stærra en gamla húsið. Við erum að taka inn allt það nýjasta sem þekkt er í tækjum og hugbúnaði fyrir fiskvinnslu. Þarna getum við því unnið jöfnum höndum bæði þorsk, ufsa ýsu og karfa. Við verðum með tvær skurðarvélar, sem geta gengið samtímis og skilað fiski inn á tvær snyrti- og pökkunarlínur.“

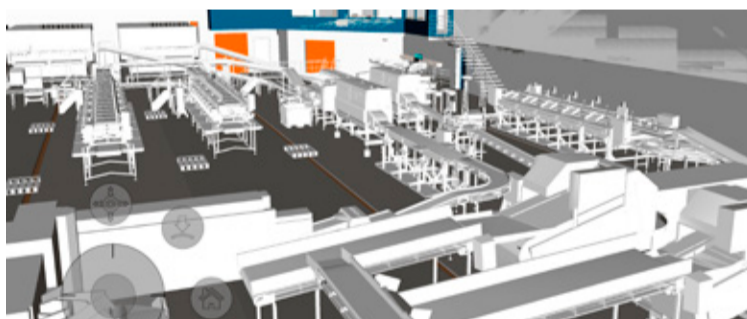
Bláðamaður heimsótti sjávarútvegsfyrirtækið G.Run nýlega, en bygging nýs fiskiðjuvers frá grunni er nú langt komin. Eigendur G. Run eru sjö af átta börnum Guðmundar Runólfssonar, skipstjóra og útgerðarmanns og eiginkonu hans Ingibjargar S. Kristjánsdóttur og Móses Geirmundsson frændi þeirra. Sjö barna Guðmundar og Ingibjargar starfa við fyrirtækið. Á staðnum naut bláðamaður leiðsagnar bræðrana Runólfs, Unnsteins og Guðmundar Smára, sem fóru yfir framkvæmdirnar, söguna, markmiðin og samfélagslega ábyrgð fyrirtækisins.

Tveggja ára framvinda

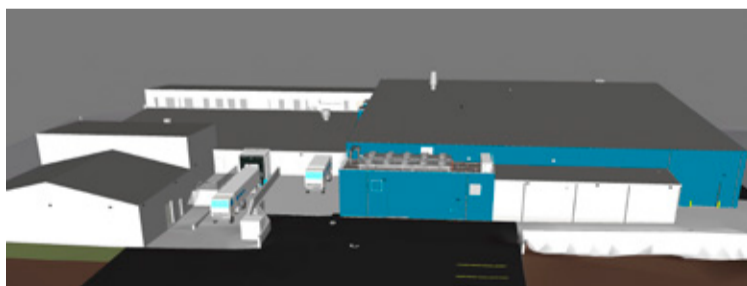
„Þetta er að verða tveggja ára fram-



■ Framhlið nýja hússins sem tengist við það gamla.



■ Yfirlit yfir vinnslusalinn eins og hann verður. Tveir stórir lausfrystar ganga inn í gamla húsið.



■ Hér sést á hlið hússins þar sem frystivélar verða og móttaka og afgreiðsla afurða út úr húsinu.

vinda en þegar við byrjuðum að teikna þetta fiskiðjuver, byrjuðum við að skipuleggja það bæði með Marel og Völku, uppsetningu að heildarverksmiðju til að átta okkur á því hve stórt hús við þyrftum að byggja utan um vinnsluna. Vinnslan var skipulögð fyrst, svo húsið utan um hana. Svo kom fljótlega í ljós að þetta yrði allt stærra í sniðum en við ætluðum. Við reiknuðum upphaflega með um 1.000 fermetrum en byggingin endaði í 2.700 fermetrum miðað við gólf-

flöt, viðbót við gamla húsið. Þegar við vorum búnir að setja upp þá vinnslulínu sem við vildum var vandamálið að finna lóð fyrir starfsemi. Hvergi var að fá nógu stóra lóð við höfnina og ef við færum þangað, sætum við uppi með gamla húsið með lítið notagildi. Við völdum því búnað sem féll að því að reisa nýja húsið við það gamla og geta þá nýtt það gamla fyrir tvo stóra Torry lausfrysta, sem gengju inn í það gamla og fyrir flokkun frá þeim.“



■ Framkvæmdir eins og þær stóðu fyrr í mánuðinum. Húsið komið upp og unnið að frágangi utan, sem innan.

Marel valið

Þegar búíð var að úthuga tækjalausnina var ákveðið að velja Marel. Mikið til vegna þess að fyrirtækið gat boðið heildarlausn fyrir vinnsluna en hjá GRun er verið að taka allt nýtt nema flökunarvélnar. Sömu leiðis nýtt frystikerfi frá Kælismiðjunni Frost og algjörlega nýjan búnað í móttöku frá Skaganum 3X. Í því eru tveir karahvolfarar með magasíni með frátöku inn á þvottavél og staflara, alveg sjálfvirk móttaka. Einnig var bætt við hausurum og einni flökunarvél frá Baa-der. Þegar ferskar afurðir eru teknar inn fara þær inn í mikinn kulda til að ná hitanum í afurðunum niður í núllið og halda hitastiginu stöðugu rétt ofan við frostmark.

Hámarka nýtingu

„Það sem ýtti okkur út í þessa uppbyggingu eru vatnsskurðarvélnar sem eru komnar á markaðinn, þessi íslenska hönnun sem er mjög spennandi bæði frá Völku og Marel. Við völdum vélar frá Marel og þær gera okkur kleift að hámarka nýtingu flaksins með tölustýrðum búnaði. Það sama á við pökkunarlínum, þar ætlum við líka að fá betri nýtingu með því að minnka yfirvigt. Með þessu getum við

framleitt bita fyrir okkar viðskiptavini sem eru í réttri þyngd og lögun, nokkuð sem mannhöndin ræður ekki við. Kröfurnar um nákvæmni og stöðugleika eru orðnar svo miklar að þeim verður ekki svarað öðruvísi en með tölvasjón í dag.

Við sáum fram á að ef við værum ekki með í þessari framþróun, að nýta okkur þessar vatnsskurðarvélar og alla þá möguleika í aukinni nýtingu sem þeim tilheyra, þá myndi landvinnslan hjá okkur líða undir lok innan fárra ára. Innlendur kostnaður, eins og laun, hefur hækkað og styrking krónunnar þýðir að færri krónur skila sér heim. Okkur væri því einn kostur vænstur, að spýta í lófana og gera betur.“

Gera ráð fyrir fiskkaupum á mörkuðum og jafnvel kvóta

Þeir bræður segja allt lagt undir í þessu mikla verkefni. „Við erum búnir að reikna það fram og til baka að afraksturinn með því að hámarka nýtinguna á flakinu og minnka yfirvigt, skilar sér í auknum tekjum á ótrúlega skömmum tíma. Það sem gerði okkur kleift að fara út í þessa miklu framkvæmd var sú leiðrétting sem við fengum á



■ Hringur og Helgi, bátar G.Run.



lánsviðskiptum við Landsbankann eftir hrúnið. Við teljum að við verðum, þegar upp er staðið, með eitt flottasta fiskiðjuver landsins. Hérna erum við að fara út í matvælavinnslu á hærri stigi. Við gerum ráð fyrir þeim möguleika að geta svo farið að pakka meira í neytendapakningar og nýta ró-bóta í pökkun til að hámarka þannig afraksturinn af því sem við erum að gera. Sjálfvirkni af þessu tagi tekur meira pláss og við gerum ráð fyrir því í þessari byggingu. Það er horft til framtíðar. Við munum því til dæmis geta tekið á móti pöntun á flakabitum af hvaða stærð sem er og lögun að morgni, unnið upp í hana sama dag, sent út í flug seinni hluta dags og sendingin verið komin til kaupanda daginn eftir og jafnvel á disk neytandans á þriðja degi frá veiðum. Fiskur veiddur í gær, unninn í dag, kominn erlendis á morgun.“

Gætu farið í 70 tonn á dag

Aðspurðir um afkastagetu segjast þeir bræður reikna með að húsið, eins og það er sett upp í dag og óbreyttum mannafla geri fyrirtækinu kleift að fara úr 18 tonna framleiðslu á dag í um 40 tonn.

„Við eigum alla möguleika á að fara í 70 tonn með lítilsháttar breytingu í þessu húsi. Til þess þurfum við meira hráefni en af

okkar skipum og horfum þá til fiskmarkaða en á ári hverju eru flutt héðan af Snæfellsnesi um 25.000 tonn af ónunnum fiski til vinnslu annars staðar. Ef við verð-

um ekki hæfir til að kaupa eitthvað af því, höfum við reiknað dæmið vitlaust. Einnig ættum við að vera færir um að kaupa viðbótar kvóta. Það sem þetta nýja fiskiðjuver færir

okkur í aukinni arðsemi á að gera okkur þetta mögulegt.“

Vinnslan í gamla húsinu verður í gangi þar til í nóvember, síðan verður að stoppa vinnsluna í tvo mánuði. Allt starfsfólk verður á launum þann tíma sem þessi umskipti eiga sér stað.

Samfélagsleg ábyrgð

„Við sýnum þá samfélagslegu ábyrgð með þessum framkvæmdum, að halda hér uppi veiðum og vinnslu og auka umsvifin. Okkur var uppálagt það í upphafi þegar við komum inn í þetta fyrirtæki með foreldrum okkar að þetta væri Grundarfjarðar, ekki bara okkar.

Hér fæddumst við og búum hér og ætlum að ljúka starfsævi okkar hér. Okkur var sköpuð þessi aðstaða, að geta gert héðan út og geta unnið fisk og skapað skilyrði til búsetu og verðmæti fyrir heimabyggð og landið allt. Hjá okkur vinna til sjós og lands um 10% íbúa Grundarfjarðar. Við berum ábyrgð gagnvart samfélaginu. Þetta skiptir miklu máli fyrir bæjarfélagið og sem dæmi má nefna, að eftir að þessi ákvörðun okkar um uppbyggingu lá fyrir, voru seldar 10 byggingarlóðir í bænum, þær fyrstu í afar langan tíma.“

Við óskum útgerð og áhöfn Kristjáns HF 100 til hamingju með nýjan og glæsilegan bát

Megi fengsæld og farsæld fylgja eigendum og áhöfn



Frá Ásafli koma eftirfarandi hlutir í bátinn:

Doosan aðalvél (800hp)
ZF Gír og stjórnþæki
ARG Stöðugleikabúnaður
Leece Neville Alternator
Wesmar bógskrúfa
TMP 500 L Krani
Skrúfa og búnaður frá BT Marine
Skrúfuhnifur – Ambassador Marine

Helac snúningsliður á afturlúgu
Tides Marine áspétti
Griffin forsíur á aðalvél og ljósavél
Stýristjakkur frá Marsili
Halyard slöngur
Whale handdælur
Cim lensidælur



Hinsta sigling gamla Kaldbaks

Það mikla aflskip sem lengstum hét Kaldbakur EA 301 fór í sína síðustu sjóferð á dögnum en skipið fór í niðurrif í Belgíu. Undir það síðasta hét skipið Sólbakur EA en nýtt skip ÚA fékk Kaldbaksnafnið og hélt til veiða í fyrra.

Gamli Kaldbakur EA var smíðaður í Astillaros Luzuriaga skipasmíðastöðinni á Spáni og kom til Akureyrar skömmu fyrir júl árið 1974. Þetta var annar tveggja Spánartogara ÚA. Skipið gegndi síðan lykilllutverki alla tíð í hráefnisöflun fyrir fiskvinnslu fyrirtækisins á Akureyri, allt þar til því var lagt á síðasta ári. Það var tæplega 60 metra langt og skráð rúmlega 1300 brúttótonn, búið rúmlega 2800 hestafla aðalvél.



Facebook
Ásafli



Instagram
asafi.is

asafi.is
ÁSAFL

HJALLAHRAUNI 2, 220 HAFNARFIRÐI

Sími: 562 3833
Opið 8:30 – 17 virka daga
asafi@asafi.is – asafi.is

Öflugur nýr línubátur frá Trefjum

Bátasmiðjan Trefjar í Hafnarfirði afhenti fyrir skömmu Útgerðarfélaginu Kambi í Hafnarfirði nýjan 30 tonna bát af gerðinni Cleopatra 46B, Kristján HF 100. Báturinn er búinn línubeitningargvél og er vel búinn búnaði til kælingar afla. Þetta er stærsti bátur þessarar gerðar sem Trefjar hafa afhent og með mestum búnaði. Samskonar bátur er í smíðum hjá Trefjum fyrir Þórsberg á Tálknafirði og verður afhentur nú á haustmánuðum.

„Þetta er alveg ný útfærsla frá okkur og stærri bátur en við höfum áður smíðað. Það kemur fram í mörgum öðrum þáttum,“ segir Högni Bergþórsson, markaðsstjóri Bátasmiðjunnar Trefja. Smíði bátsins hófst fyrir einu ári en Kristján HF er í hámarksstærð í minna bátakerfinu, sem gjarnan er talað um. Kristján HF hefur þegar farið í fyrstu róðra en aflinn fer til vinnslu hjá sama fyrirtæki, Útgerðarfélaginu Kambi. Nýi báturinn leysir af hólmi eldri Cleopatra bát með sama nafni.

Vel búinn tækjum

Kristján HF er 14 metra langur og hefur lestarrými fyrir 72 kör. Á yfirbyggðu milliþilfari er línubúnaður, þ.e. beitningavél, rekkakerfi og línuspil en tækjalínan er frá Mustad í Noregi. Aðgreint dráttarrými er á milliþilfarinu en þar er einnig aðgerðaradstaða, sem og þvotta- og kælibúnaður fyrir aflann.

Mörg fyrirtæki komu að smíði og uppsetningu bátsins, auk Bátasmiðjunnar Trefja. Allur vélbúnaður í bátinum er frá Ásafla ehf. Þar má nefna Doosan aðalvél sem er 880 hestöfl, ARG stöðguleikabúnað, löndunarkrana, Wesmar skrufubúnað, rafal, glussa- og dælubúnað og fleira. Stýrisbúnaður er einnig frá Ásafla en stýri frá KN vélsmiðju. Brimrún ehf. annaðist sölu- og uppsetningu allra siglinga-, fiskileitar- og fjarskiptatækja og er stór hluti þeirra tækja frá Furuno. Vökvakerfi bátsins er frá Danfoss, blóðgunar- og kælitankar frá Skaganum 3X ehf., móttöku-, meðafla- og beitukör frá Arctic Machinery og ís- og forkælir frá Kapp ehf. Færaspil og annar dekkbúnaður er frá Stálorku ehf. Líf-bátar og annar öryggisbúnaður bátsins kemur frá Víking.

Góður valkostur líka í stóra kerfinu

Kristján HF er með svefnrýmum fyrir sex menn í fjórum aðskildum klefum í lúkar. Upphituð stakka-geymsla er fyrir sex manns, stór matsalur, þvottavél og þurrkari. Það fer vel um áhafnarmedlími, hvort heldur er á vinnusvæðum eða í lúkar. Báturinn getur því verið í lengri útverum ef á þarf að halda.

„Það sem gerir þennan bát frábrugðinn öðrum frá okkur er að hann er styttri, breiðari og jafnframt hærri en þeir sem við höfum smíðað áður í þessum flokki línubáta. Þetta skilar sér t.d. í því að í lestina er hægt að setja þrjár hæðir af 460 lítra körum eða tvær af 660 lítra körum þannig að lestarrýmið er mun meira en við höfum verið með í bátum frá okkur áður. Á milliþilfarinu kemst líka fyrir mikill búnaður til kælingar- og afla-



■ Kristján HF 100 er 30 tonn að stærð og leysir eldri bát með sama nafni af hólmi hjá Útgerðarfélaginu Kambi.

Myndir: Trefjar.



■ Á milliþilfari eru blóðgunar- og kælitankar frá Skaganum 3X. Ís- og kælikerfi er frá Kapp ehf.



■ Allt við hendina hjá skipstjóranum. Tæki í brú eru öll frá Brimrúnu ehf.



■ Lest bátsins rúmar 72 fiskikör, 460 lítra.



■ Í bátinum eru svefnrými fyrir sex manns í fjórum klefum. Gott rými er í borðsal og eldhúsi.



■ Línubúnaður bátsins er frá Mustad.

meðferðar og því má segja að Kristján HF sé í senn öflugt veiðiskip og með allt sem þarf til að skila afla í hámarksgæðum að landi,“ segir Högni. Hann segir þessa útfærslu af bát frá Trefjum vafalítið einnig henta minni línubúnaði í stærri báta kerfinu mjög vel. „Ég held að það sé ekki vafi að þessi bátur eða lítið eitt stærri gæti hentað mörgum útgerðum og verið mjög hagkvæmur valkostur í endurnýjun. Þetta er mjög öflugt veiðitæki með góðri vinnuadstöðu,“ segir hann.

Lítill nýliðun áhyggjuefni

Framleiðsla Bátasmiðjunnar Trefja er að stærstum hluta í smærri bátum fyrir erlendan markað en Högni segir miklu skipta að fá verkefni á bord við Kristján HF og systurbátinn sem nú er verið að leggja lokahönd á fyrir Þórsberg ehf. „Áhyggjuefnið hér heima er auðvitað það hversu mikil fækkun hefur orðið í þessari smábátaútgerð og hversu lítil nýliðun er í útgerð minni báta. Sú þróun finnst mér að geti ekki verið góð fyrir greinina til lengri tíma lítið,“ segir hann.



■ Undirritun samninga í sumar um smíði búnaðar í verksmiðju í hafnarborginni Peropavlosk á Kamtsjatkaskaga. Verksmiðjan er annað tveggja sem Skaginn 3X, ásamt öðrum íslenskum fyrirtækjum, hefur samið um í Rússlandi.



■ Skaginn 3X er að ljúka stórra uppsjávarverksmiðju á Suðurey í Færeyjum. Afkastageta verksmiðjunnar verður vel á annað þúsund tonn á sólarhring.

Stór verkefni Skagans 3X og samstarfsfyrirtækja í Rússlandi

Fyrirtækið Skaginn 3X hefur ásamt samstarfsfyrirtækjum sínum gert mikilvæga samninga að undanförunu um framleiðslu- og uppsetningu á búnaði í tvær stórar verksmiðjur í Rússlandi, annars vegar uppsjávarverksmiðju á Kúrileyjum og hins vegar verksmiðju á Kamtsjatkaskaga þar sem bæði verður unninn uppsjávarfiskur og aðrar tegundir, t.d. lax og Alaskaufsi. Kælismiðjan Frost

annast kælikerfi í báðum verksmiðjunum, auk þess sem Rafeyri ehf. sér um rafmagnsþáttinn í verksmiðjunni á Kúrileyjum en vinna við uppsetningu á þeirri verksmiðju er nú þegar hafin og er áformað að vinnsla hefjist snemma árs 2019. Afkastageta verksmiðjunnar verður um 1000 tonn á sólarhring.

Verksmiðjan á Kúrileyjum er fyrir útgerðarfyrirtækið Gidrostroy en hún er staðsett á Shikotaneyju,

syðst í Eyjaklasanum og því nálægt Japan. Það hefur því tekið talsverðan tíma að flytja búnað í verksmiðjuna alla leið frá Íslandi.

Samið var um verksmiðjuna á Kamtsjatkaskaga í júlí síðastliðnum en hún verður byggð fyrir fyrirtækið Lenin Kolkhoz. Verksmiðjan verður í hafnarborginni Petropavlosk.

Gífurlegt magn af fiski
Skaginn 3X og Kælismiðjan Frost eru meðal íslenskra fyrirtækja sem

tóku höndum saman um sameiginlegt markaðsstarf á Rússlandsmarkaði undir merkjum fyrirtækisins Knarr Maritime og hefur það markaðsstarf nú þegar skilað góðum árangri. Ingólfur Árnason, framkvæmdastjóri Skagans 3X, segir rússneska markaðinn stóran og að mikil tækifæri séu fyrir hendi.

„Stóra atriðið er hversu gífurlegt magn af fiski er þarna í Austur-Rússlandi og skapar það möguleika fyrir okkar lausnir. Bæði hvað varðar landvinnslu sem og vinnsluskip.

Rússneski markaðurinn er að mörgu leyti öðruvísi en þeir markaðir sem höfum áður þekkt, það lýtur að t.d. fjarlægðinni, tungumálinu og svo er það einfaldlega þessi stærðargráða og magn af fiski,“ segir Ingólfur en að hans mati hefur samstarf fyrirtækjanna innan Knarr Maritime reynst mikilvægt, ekki síst hvað varðar lausnir fyrir vinnsluskip.

skaginn3x.com

Þeir kröfuhörðu velja

OPTIMICE

24 tíma þjónusta

Við óskum áhöfn og útgerð Kristjáns HF 100 hjartanlega til hamingju með nýja Optimice íspykknibúnaðinn

Kambur valdi eftirfarandi búnað frá Optimice í Kristján HF 100:

- FK-10 forkælir fyrir blæðiskrúfu.
- FK-20 forkælir fyrir kæliskrúfu
- BP-105 ísvél fyrir ís í lest.

Kælikeðjan rofnar aldrei

- Í skipinu • Við uppskipun • Við flutninga í landi

Íspykknibúnað og forkæla

- Rafnagnssparnaður í landi.
- Engin ísframleiðsla í landi.
- Enginn flutningur á ís um borð.
- Geymslupláss á ís um borð sparast.
- Engin tilfærsla á ís um borð.
- Sparar vinnu við að ísa fiskinn.



KAPP ehf

THE OPTIMICE COMPANY

Miðhraun 2 • 210 Garðabæ • 587 1300
Kapp@kapp.is • www.Kapp.is

Strandveiðikóngur sumarsins var með tæp 50 tonn í 48 róðrum

„Væri ekki í strandveiðunum ef mér þætti þetta ekki gaman“

segir Stefán Jónsson á Grími AK 1

„Ég hef alltaf jafn gaman að strandveiðunum og auðvitað er mjög ánægjulegt að vera aflahæstur þetta sumarið, þó ég hafi nú reyndar ekki verið að velta því fyrir mér sérstaklega. Ég væri ekki í þessu ár eftir ár nema hafa mjög gaman af veiðunum. Maður verður að hafa gaman af því sem maður gerir,“ segir Stefán Jónsson á strandveiðibátnum Grími AK 1 frá Akranesi sem vantaði aðeins tæplega 400 kíló uppá að ná 50 tonna afla í strandveiðinni í sumar. Stefán hefur stundað strandveiðar síðan 2011 og segir þetta sumar hafa verið það erfiðasta hvað veður áhrærir, bæði vindasamt og oft kalt í veðri.

„Þetta er langmesti afli sem ég hef náð í strandveiðunum og helgast að hluta af þeim breytingum sem voru gerðar á kerfinu. Á sínum tíma var ég hér á svæði D en hef síðan verið á Arnarstapa á svæði A og róði fyrir sunnan Snæfellsnes. Sú breyting að ufsinn er talinn meðafli og dagarnir eru fleiri breytir mjög miklu. Svo finnst mér líka vera meiri fiskur í sjónum og meira líf. Í fyrra fór ég síður vestur undir Jökul út af ufsanum og núna í sumar sótti ég frekar austur eftir vegna þess að þar var meira af



■ Smábátar í höfninni á Arnarstapa.

þorski. Þorskurinn var að sækja í síldarhrogn en síldin virðist vera að hrygna á stærra svæði en áður. Mér finnst bæði vera meira líf í sjónum og tók líka eftir að ég fékk fiskinn ofar í sjónum. Þetta var talsvert öðruvísi en í fyrra. Fiskurinn var stærri ef eitthvað er en þó talsvert blandaður,“ segir Stefán en hann réri frá Arnarstapa og fiskaði í heild 49.622 kg í 48 róðrum. Af

þeim afla var þorskur um 35 tonn.

Strandveiðar hófust þann 2. maí og lauk þann 30. ágúst en heimilt var að róa fjóra virka daga í viku, þ.e. mánudag til fimmtudags. Að hámarki var heimilt að koma með 650 þorskígildiskló í hverri veiðiferð en ufsi taldist ekki með til hámarksafla, samkvæmt reglugerð.

Versta sumarið veðurfarslega

„Lengst þurfti ég að sækja um 20 mílur, sérstaklega núna á síðasta hluta tímabilsins, en oftast fór ég 4-10 mílur út. Þetta var því mjög þægilegt hvað það varðar en hins vegar var veðrið í sumar hreint ekkert sérstakt. Ég hef ekki fengið jafn slæmt sumar veðurfarslega síðan ég byrjaði í strandveiðunum og maður finnur alveg fyrir þessu í

skrokknum. Baturinn er rúm 8 tonn eftir að ég lengdi hann á sínum tíma og ég hefði ekki viljað róa í sumar á minni bát en þetta. Ekki var nóg með að það væri vindasamt heldur bætti ekki úr skák að það var líka kalt,“ segir Stefán og segir að tíðarfarið hafi stundum komið í veg fyrir að hægt væri að fara á sjó. Hann telur að sú breyting sem gerð var á strandveiðikerf-

SJÁVARÚTVEGS-STARFSMAÐURINN

Elskar að meta saltfisk



Pólverjar eru umtalsverður hluti fólks sem starfar við sjávarútveginn hér á landi og hefur svo verið nokkuð lengi. Erfitt hefur verið að manna öll störf í fiskvinnslunni án aðstoðar útlendinga og er framlag þeirra til íslensks sjávarútvegs mjög mikið og þakkarvert. Því er við hæfi að maður vikkunar sé Piotr Marek Kozuch. Hann er verkstjóri og matsmaður í saltfiski hjá Odda hf. á Patreksfirði. Hann er sjávarútvegsstarfsmaður Sóknarfæris að þessu sinni.

Nafn?

Piotr Marek Kozuch.

Hvaðan ertu?

Ég er frá Póllandi.

Fjölskylduhagir?

Ég er búinn að vera giftur Wiolettu í 20 ár og eigum við tvö börn, soninn Mateusz sem er 24 ára gamall og dótturina Klaudiu sem er 13 ára gömul.

Hvar starfar þú núna?

Ég er verkstjóri og matsmaður í saltfiski hjá Odda hf. á Patreksfirði.

Hvenær hófst þú vinnu við sjávarútveg?

Árið 1998.

Hvað er það skemmtilegasta við að vinna við íslenskan sjávarútveg?

Ég elska að meta saltfisk.

En það erfiðasta?

Það hefur ekkert svoliðis komið upp.

Hvað er það skrytnasta sem þú hefur lent í í störfum þínum?

Kannski ekki skrytnasta en það sem kom mér á óvart þegar ég byrjaði hér, var hvað allir voru jákvæðir og tilbúnir að hjálpa.

Hver eftirminnilegasti vinnufélagi þinn?

Í gegnum tíðina er ég búinn að vinna með mörgu frábæru fólki en sá maður sem er mér efst í huga er fyrirverandi framkvæmdastjóri og núverandi stjórnarformaður Odda, Sigurður Viggósson.

Hver eru áhugamál þín?

Fótbolti og það sem ég uppgötvaði hér á Íslandi, fluguveiði. Þökk sé Skildi Pálmasyni.

Hver er uppáhaldsmaturinn þinn?

Það er margt en helst bara allir kjötréttir.

Hvert færir þú í draumfríð?

Ég mundi fara til Dóminíska lýðveldisins.

Lesið má um fleiri starfsmenn í sjávarútvegi á kvotinn.is

inu fyrir þetta tímabil hafi náð því markmiði að halda aftur af mönnum að fara á sjó í vondum veðrum. Breytingar á strandveiðikerfinu síðasta vor sættu gagnrýni sumra smábátasjómannanna og sýndist sitt hverjum.

„Þetta nýja fyrirkomulag er að mínu mati miklu manneskjulegra og afslappaðra þegar ekki er keppt við ákveðinn dagafjölda. Það komu dagar í sumar sem ég sleppti því að róa vegna veðurs sem ég hefði ekki gert í kerfinu eins og það var. Breytingarnar á kerfinu voru að mínu mati mjög til góðs og ég hefði kosið að smábátasjómenn stæðu þétt saman að baki Landsambandi smábátaeigenda í þessum breytingum. Það skiptir okkur miklu máli að allir standi saman í félaginu,“ segir Stefán.

Hærra fiskverð og betri afkoma

Fiskverð á mörkuðum sumarið



■ Grímur AK 1 stímar í land á síðasta degi strandveiða þetta sumarið. Þetta er langbesta aflaár Stefáns Jónssonar skipstjóra og það þrátt fyrir einstaklega erfitt sumar veðurfarslega séð.

Myndir: Guðmundur Ivarsson.

2017 var mjög lágt og afkoma strandveiðimanna eftir því með því allra slakasta. Margir í þeirra röðum voru þar af leiðandi tvístígandi en Stefán segir að sem betur fer hafi orðið talsverð breyting til batnaðar í sumar. „Aflaverðmæti hjá mér í fyrra var um 5,6 milljónir en um 9,6 milljónir núna þannig að afkoman var mun betri en reyndar aflinn líka talsvert meiri. Þorskur var í fyrra um 26 tonn en 35 tonn núna þannig að þróun fiskverðsins skiptir höfuðmáli,“ segir Stefán. Hann bjó um borð í bátinum á Arnarstapa og segir að vinnudagurinn hafi orðið mjög langur þegar lengst þurfti að sækja. „En svo kom líka fyrir að ég var stutt úti og náði skammtinum á

2-3 tímum. Þetta var mjög breytilegt.“

Bið næsta strandveiðitímatis Stefán stundar aðra atvinnu yfir vetrarmánaðina og tekur Grím AK á land á meðan. Veturinn er fljótur að líða og alltaf tilhlökkun að hefja róðra á ný þegar kemur fram á vorið. „Jú, vissulega fer að taka á í skrokknum þegar komið er fram undir lokin á þessari fjögurra mánaða törn sem strandveiðin er. En það vísar fyrir skemmtuninni sem þessu fylgir og ekki skemmdi fyrir að vita af því í restina að ég ætti möguleika á að verða aflahæstur í sumar. Það hleypti vitanlega svolitlu kappi í mann.“



■ Strandveiðafla landað í Norðurfirði á Ströndum sumarið 2018.

Nánast sama magn í strandveiðinni

Fjögurra mánaða strandveiðitímabili lauk í endaðan ágúst. Breytingar voru gerðar til reynslu á fyrirkomulagi veiðanna, sem getur haft áhrif á samanburð við veiðarnar í fyrra. Samkvæmt samantekt Landssambands smábátaeigenda náðu helmingi fleiri bátar því í ár að veiða meira en 30 tonn á tímabilinu eða 82 bátar. Veiðarnar gengu þó misvel á svæðunum. Aflinn var meiri á svæðum A og B en í fyrra en minni á svæðum C og D.

Í heild stunduðu 548 bátar strandveiðar í ár og fækkaði þeim milli ára um 46. Strandveiðibátarnir voru að meðaltali með 17,8 tonn í afla á tímabilinu en af einstökum svæðum var hann mestur á svæði A, 21,5 tonn. Strandveiðimenn höfðu margir hverjir á orði að tímabilið í ár hefði verið eitt það erfiðasta frá upphafi hvað veðurlagið varðar og það kann að skýra að aðeins 9 bátar nýttu alla þá 48 daga sem í boði voru en 23 bátar réru umfram þann dagafjölda í fyrra.

Heildaraflinn í strandveiðinni nam 9.781 en var 9.800 tonn í fyrra. Þar af var þorskur 9.070 tonn, eða 93% en það er tveimur prósentustigum lægra hlutfall en í fyrra. Aftur á móti fór ufsaflinn úr 355 tonnum í fyrra í 609 tonn í ár. Hæsta hlutfall þorsks var á svæði A, eða 96% en var 98% á sama svæði í fyrra. Lægsta hlutfallið var á svæði D en þar var þorskur 79% aflans en var 86% í fyrra.

FRAMTÍÐIN Í VEIÐUM OG VINNSLU

Byltingarkennd fiskveiðiskip, þróuð af íslenskum hátæknifyrirtækjum frá stefni aftur í skut.



KNARR
Icelandic Maritime Consortium

Brimrún
FURUNG

FROST

NAUST marine

NAUTIC

SKAGINN 3X

SKIPATÆKNI

„Mikill áhugi á lausnum okkar í Rússlandi“

segir Haraldur Árnason, framkvæmdastjóri Knarr Maritime ehf.

„Við getum ekki verið annað en ánægðir með þann árangur sem hefur náðst í verkefnaöflun í Rússlandi, sér í lagi í ljósi þess að við erum þar í mikilli samkeppni við stór, heimsþekkt og öflug fyrirtæki sem hafa verið lengi á þessum markaði. En okkur hefur tekist að vekja áhuga á lausnum íslensku fyrirtækjanna og nú þegar eru komin af stað stór verkefni bæði í landvinnslum og smíðum á skipum sem fyrirtæki innan Knarr hópsins koma að. Og við höfum góðar vonir um að fleiri verkefni verði að veruleika á næstunni,“ segir Haraldur Árnason, framkvæmdastjóri markaðsfyrirtækisins Knarr Maritime sem þekkt íslensk fyrirtæki í sjávarútvegi stóðu sameiginlega að stofnun á og var hleypt af stokkunum snemma árs 2017. Fyrirtækin eru Skaginn 3X, Kælismiðjan Frost, Naust Marine, Nautic, Skipatækni og Brimrún. Horft var sérstaklega til þess í byrjun að markaðssetja lausnir fyrirtækjanna til sjós og lands á hinum víðfeðma Rússlandsmarkaði.

Verkefni í höfn fyrir fjögur stærstu sjávarútvegsfyrirtæki Rússlands

Haraldur segir að forsvarsmenn Knarr hafi í fyrsta skrefi farið vilt um Rússland, heimsótt stærstu útgerðar- og fiskvinnslufyrirtækin og kynnt þeim þær lausnir sem íslensku fyrirtækin gætu boðið. „Við fundum að hjá mörgum fyrirtækjum voru nöfn sumra þessara fyrirtækja ágætlega þekkt en annarra minna. Hvað skipalausnirnar varðar vöktu nýjustu íslensku togararnir mikinn áhuga og nú er bæði búið að semja um hönnun og smíði á togurum fyrir útgerðarfyrirtækið Norebo og hönnun á krabbaskipum fyrir Russian Fisheries, sem er ein stærsta útgerð Rússlands. Skipin byggjast á hliðstæðri hönnun og



■ Haraldur Árnason, framkvæmdastjóri Knarr Maritime ehf.

hugmyndafræði en fjöldi þeirra skipa skýrist fljótlega. Smíði toganna fyrir Norebo er þegar hafin og verður kjölur númer eitt tilbúinn í nóvember. Þessi verkefni og stóru landverksmiðjurnar sem búið er að semja um fyrir JSC Gidrostroy á Kúrileyjum og Collective Farm Fishery by V.I. Lenin á Kamtsjatka-skaga eru stærstu verkefni sem nú þegar eru í höfn og framleiðsla hafin en það er ýmislegt fleira í farvatninu sem ekki er enn tímabært að greina frá. Viðskiptavinir okkar í þeim verkefnum sem þegar eru í höfn eru fjögur stærstu sjávarútvegsfyrirtækin í Rússlandi og það er til marks um hversu langt við höfum náð á markaðnum. Það er mikill áhugi á Knarr hópnunum í Rússlandi og við erum skýr valkostur þegar kemur að lausnum fyrir sjávarútveg, á því er ekki vafi,“ segir Haraldur en Knarr Maritime var með sýningarbás á sjávarútvegssýningunni í St. Pétursborg í fyrra og aftur nú fyrir í september og vakti básinn mikla athygli og var vel sóttur. Í básum rússnesku fyrirtækjanna sem samið hafa við þau íslensku um áður nefnd verkefni voru íslensku lausnirnar líka áberandi og meðal þeirra



■ Búið er að semja um hönnun á togurum fyrir rússneska fyrirtækið Norebo og krabbaskipum fyrir Russian Fisheries.



■ Íslensku fyrirtækin Skaginn 3X, Kælismiðjan Frost og Rafeyri annast vinnslubúnað, kælikerfi og rafmagnslagnir í þessari verksmiðju sem nú er verið að reisa á Kúrileyjum, skammt norður af Japan. Þetta verkefni er meðal þess sem markaðsstarf Knarr Maritime hefur skilað.



■ Bás Knarr Maritime á sjávarútvegssýningunni í St. Pétursborg í Rússlandi nú í september vakti mikla athygli og var fjölsóttur.

sem fræddust um þær voru forsetar Rússlands og Kína þegar þeir heimsóttu sýninguna. Óhætt er því að segja að nafn Íslands sé mun

oftar nefnt í rússneskum sjávarútvegi þessa dagana en fyrir fáeinum misserum síðan.

Dótturfyrirtæki í Moskvu

Haraldur segir heimsóknir til rússnesku sjávarútvegsfyrirtækjanna og beinar kynningar hafa verið mikilvægar en ekki síður að bæði hafi Knarr stofnað rússneskt dótturfyrirtæki í Moskvu og í St. Pétursborg hefur Nautic einnig stofnað dótturfyrirtæki í skipahönnun. Fimm starfsmenn eru á skrifstofu Knarr Rus í Moskvu og stýrir Jónas Tryggvason henni. Nautic Rus, dótturfyrirtæki Nautic á Íslandi rekur 45 manna skipaverkfræðideild í Pétursborg sem mun annast alla teiknivinnu fyrir skipaverkefni í Rússlandi á komandi árum.

„Með þessum hætti erum við að byggja upp þekkingarfyrirtæki á heimavelli okkar viðskiptavina og það fær mjög góðan hljómgrunn. Þetta atriði og það hvernig við nálgumst fyrirtækin með nýjum lausnum í bæði skipum og landvinnslum er á vissan hátt forskot sem við höfum umfram okkar samkeppnisáðila. En vissulega reynir mikið á fyrirtækin innan okkar hóps, bæði vegna stærðar verkefnanna, fjarlægðar, tungumáls og fleiri þátta. Styrkleiki fyrirtækjanna í Knarr-hópnunum er hins vegar mikill, bæði fjárhagslega og þekkingarlega og reynsla af stórum verkefnum erlendis. Það skiptir líka máli að við erum að bjóða stórar heildarlausnir á þessu sviði sem rússnesku fyrirtækin eru að sækjast eftir í sinni uppbyggingu,“ segir Haraldur.

knarr.is

Gestapjód á risaráðstefnu í sjávarútvegi

Ísland verður gestapjód á sjávarútvegsráðstefnunni North Atlantic Seafood Forum (NASF) í Bergen í Noregi dagana 5.-7. mars 2019. Undirbúningur þátttökunnar er hafinn hjá Íslandsstofu og hélt hún kynningarfund um verkefnið í síðustu viku. Þátttaka í ráðstefnunni er talin vera gott tækifæri fyrir Ísland til að kynna sig fyrir hagsmunaaðilum í sjávarútvegi á alþjóðavettvangi en um 900 gestir frá 30 löndum sækja ráðstefnuna.



■ Sem gestapjód á ráðstefnunni í Bergen skapast gott tækifæri til kynningar á íslenskum sjávarútvegi á alþjóðavettvangi.

900 ráðstefnugestir fjalla um málefni Norður-Atlantshafsins

North Atlantic Seafood Forum, sem haldin er árlega í Bergen í Noregi, er ein stærsta sjávarútvegsráðstefna heims. Þeir sem sækja ráðstefnuna eru áhrifafólk í alþjóðlegum sjávarútvegi sem og kaupendur, framleiðendur, sérfræðingar o.fl. Reikna má með að fjöldi gesta sé um 900 frá 30 löndum og u.þ.b. 300 fyrirtækjum. Á ráðstefnunni eru rædd málefni sem snerta einkum hagsmuni landa við Norður-Atlants-

haf. Þar er m.a. fjallað um nýsköpun, sjálfbærni, framboð og markaðsmál; 16 málstofur og 150 fyrirlestrar.

Íslenskum aðilum, fyrirtækjum í framleiðslu, sölu og þjónustu við sjávarútveg, aðilum í stuðningsumhverfi greinarinnar gefst tækifæri á að taka þátt, efla tengsl, taka þátt í samtali og taka þátt í því sem er að gerast í greininni á alþjóðavettvangi. Og kynna vörur sínar og þjónustu.

islandsstofa.is



UMBÚÐIR & PÖKKUN ERU OKKAR FAG



FERSKFISKKASSAR SEM ERU 100% ENDURVINNANLEGIR

CoolSeal kassinn er umhverfisvænn og því
góður valkostur í stað frauðplastkassa



Gámakassi, vélreistur
með styrkingu í hornum
skýr og góð prentun.

Nýr flugkassi, tvöföld langhlið
sem tryggir meiri styrk og
betri einangrun.



Rannsaka laxfiska og framleiða hrognkelsi

Rætt við Agnar Steinarsson, lífræðing hjá Hafró við Grindavík

„Við erum alltaf með nokkur verkefni í gangi og stærsta verkefnið núna er framleiðsla á hrognkelsum og sala til Færeyja og jafnvel eitthvað innanlands líka. Við erum með um helminginn af stöðinni undir hrognkelsi og erum að framleiða mátulega mikið fyrir okkur eða um 150.000 til 200.000 seiði. Þau eru núna á bilinu 3 til 15 grömm en þegar þau eru orðin 20 til 25 grömm fara þau til Færeyja að éta laxalús.“ segir Agnar Steinarsson, sérfræðingur við útibú Hafrannsóknastofnunar við Grindavík.

„Yfirleitt fara seiðin utan með flugi en kaupendurnir í Færeyjum eru núna að hanna gám til að flytja þau yfir. Þá kemur bara gámur einu sinni í viku hingað til lands og í hann fara um 25.000 seiði í einu. Stofnfiskur í Höfnum er miklu stærri en Hafró í þessari framleiðslu, komnir í 2 til 3 milljónir seiða á ári. Þetta byrjaði hérna og Stofnfiskur tók svo við þessu að mestu leyti þó við höldum áfram í smærri sniði.“

Hafró er líka með í gangi sérstakt verkefni í bleikju en hefur hætt með kynbætur á þorski. Þó er haldið áfram með langtíma vaxartilraunir á honum. Þá eru líka steinbítur og sandhverfa í seiðældisstöðinni, þari og sæyru í geymslu.

Tilraunir með ófrjóan lax

„Við erum einnig með verkefni í framleiðslu á ófrjóum laxi, þrífritna laxaseiði, sem enn eru aðeins í kringum eitt gramm að þyngd. Til þess höfum við fengið styrki bæði frá AVS sjóðnum og Umhverfis-



■ Agnar Steinarsson við eitt af þorskerunum. Þessir þorskar eru komnir á sjöunda árið.

sjóði sjókvíaeldis í samstarfi við nokkra aðila; Stofnfisk, Fiskeldi Austfjarða, Hólaskóla og Stjórn-Odda. Fiskeldi Austfjarða ætlar sér að setja út talsvert magn af þrífritna ófrjóum laxaseiðum sumarið 2019. Við ætlum að gera ýmsar tilraunir með þau, svo sem með hitastig í eldinu. Það er ákveðinn munur á ófrjóum fiski og frjóum, þó að



■ Þorskurinn dafnar vel í kerunum í stöðinni.



■ Nú eru að hefjast rannsóknir á ófrjóum laxaseiðum. Þessi eru um eitt gramm að þyngd.

RAFMÓTORAR



SCANVER 588 80 40
EHF www.scanver.is

GÍRAR - FÆRIBÖND - RAFMÓTORAR - LEGUR

vöxturinn sé svipaður. Það gæti til dæmis verið ákveðinn munur á kjörhita, en hitastig fyrir austan er fremur lágt. Við ætlum sem sagt að rannsaka það. Við erum líka með ófrjóa hrygnuhópa, en það er munur á ófrjóum hæng og hrygnu í eldinu. Hængurinn getur myndað svil, sem þó eru ófrjó. Sleppi hann úr kvíum getur hann leitað upp í ár og raskað eðlilegri hryngingu þar. Ófrjó hrygna, sem kann að sleppa, leitar ekki upp í ár og myndar ekki hrogn. Því er hrygnan kannski betri kostur í slíku eldi en hængurinn,“ segir Agnar.

Senegalflúra og sandhverfa

Í október hefst rannsókn á Senegalflúru í samstarfi við Stolt Sea Farm en nú er í gangi verkefni fyrir nýsköpunarfyrirtæki í þörungarækt. Þá eru þörungarnir tíndir í fjörum hér og settir í ker þar sem þeir vaxa síðan og verða svo að mikilli hollustuvöru.

„Við erum einnig með verkefni í sandhverfu á veturna. Við höfum reyndar ekki selt seiði undanfarin ár heldur aðallega hrogn til Hollands. Það mætti alveg vera meiri

starfsemi í sandhverfunni en hún minnkaði mikið eftir að Silfurstjarnan hætti að kaupa seiði til áframeldis og fór yfir í lax og bleikju. Við erum ennþá með fiskinn og getum því framleitt seiði, vilji einhver kaupa þau. Þetta er eftirsóttur matfiskur og við rétt skilyrði væri ábyggilega hægt að vera með arðbært eldi á henni.“

Kanna eldi bleikjuseiða í millisöltu vatni

Agnar segir félagi sinn, Tómas, vinna í stöðinni að verkefni í bleikjueldi í samstarfi við Samherja og Hólaskóla. Því fari senn að ljúka og annað hefjist í byrjun febrúar í samvinnu við Samherja.

„Í fyrra verkefninu var verið að kanna áhrif hitastigs og seltu á langtíma vöxt og kynþroska í bleikju. Í því nýja verður svo frumfóðrun bleikjunnar rannsökuð. Þá er einnig verið að kanna eldi bleikjuseiða við milliseltu, upp í 18 prómill. Þá er um að ræða bleikjuseiði frá 10 grömmum að þyngd. Hér á Reykjanesi er lítið hreint ferskvatn að fá til að vera með seiðaeldi. Vatnið er tekið úr bor-

holum og er smávegis blandað salti úr sjó í berglögunum.

Við erum töluvert að vinna með fyrirtækjum sem eru í lax- og bleikjueldi, enda er það eldið sem er efst á baugi hér. Við höfum ekki verið með nógu góðar aðstæður til að vera með rannsóknir á laxfiskum. Okkur vantar meira ferskvatn. En tilraunir hafa verið að aukast síðustu ár og við höfum verið að ala fiskinn í þessari lágu seltu sem við erum með í vatninu og það er að koma glettilega vel út.“

Kynbótum á þorski hætt en vöxturinn skrásettur

Hafró var mikið í þorski gegnum árin, en nú er þorskeldi dottið upp fyrir. Forsendur fyrir eldinu hafa gjörbreyst. Þorskstofnar eru flestir á uppleið og framboð því nokkuð gott og afurðaverð hefur lækkað. Verð á laxi hefur hækkað mikið og því er það mun hagkvæmari kostur en þorskeldi. Stöðin er þó enn með kynbótastofninn enda þurft að geta framleitt seiði til rannsókna.

„Við erum svo líka að gera alls konar rannsóknir á þorski, sem eru mjög spennandi. Við erum með al-

veg einstakar aðstæður í þessari stöð að mörgu leyti. Við getum verið með stöðugt hitastig árið um kring, verið með stór kör og mikið af vatni og getum því verið í rannsóknum, sem aðrir eiga erfitt með. Til dæmis verið með hitastig alveg frá 1 gráðu upp í 25 gráður. Við erum búnir að fylgja þessum fiskum eftir alveg frá hrogni til 6 til 7 ára aldurs með reglulegum mælingum. Við búum því yfir mikilli vitneskju um vöxt og viðgang þorskins og erum með ákveðnar kenningar um vöxtinn, sem komið hafa út úr þessum rannsóknum. Við vitum til dæmis að þorskurinn vex til að byrja með hraðar við hærri hitastig en þorskur í kaldari sjó, en síðan hægir á vexti fisksins í hlýrri sjónum og sá sem er í kaldari sjó, tekur fram úr hinum og verður á endanum mun stærri.“

Rekstur stöðvarinnar byggist að hluta til á sértekjum eins og sölu hrognkelsaseiða, en að öðru leyti á rannsóknastyrkjum og beinum framlögum. Áður var selt töluvert af sandhverfu- og þorskseiðum, en nú hafa hrognkelsin komið í þeirra stað. „Við vitum ekki hvort framleiðsla á hrognkelsaseiðum verður til frambúðar. Við höfum alltaf haldið að hvert ár yrði síðasta árið, en nú hefur þetta staðið yfir í fimm ár og gengur glimrandi vel.“



Þessara hrognkelsaseiða bíður það hlutverk að éta lús af fær-eysskum eldislaxi.

Halda laxinum hreinum

Agnar og félagar skrifuðu nýlega kafla um hrognkelsið í bók sem var að koma út um svokallaða hreinsifiska. Það voru fáir sem sáu það fyrir að hrognkelsin fengju slíka umfjöllun fyrir að éta lús af laxi og fengju þannig annað og jafnvel meira hlutverk en að útvega hrogn í kaviar.

Hrognkelsaseiðin eru sett út í kvíarnar með laxinum eða þegar sá tími kemur að von er á lús, og sjá um að halda honum hreinum. Laxinn étur seiðin ekki enda eru þau ekkert sérstakur munnsbiti og með náttúrulegar varnir, sem eru gaddarnir á hryggnum. Þetta er bara hið besta sambyli og því lýkur þegar laxinum er slátrað því þá fylgja hrognkelsin með og hafa lokið hlutverki sínum í viðkomandi eldiskví. Hrognkelsin eru líka notuð sem hreinsifiskur hér á Íslandi en Stofniskur hefur selt seiði til Arnarlax og Arctic Fish á Vestfjörðum og það gengur bara mjög vel. „Hrognkelsin hafa algjörlega slegið í gegn í Færeyjum og eru sterkasta vopnið í baráttunni við laxalúsina sem er gríðarlegt vandamál í færeysku laxeldi en laxeldi er sem kunnugt er stærsta útflutningsgrein Færeyja.“



■ Starfsmennirnir við hrognkelsakerin. Verið er að stærðarflokka seiðin. Njáll Jónsson er með flokkarann, Agnar Steinarsson, Kristján Sigurðsson með seiði í háfnum, Matthías Oddgeirsson og Tómas Árnason.

Myndir: Hjörtur Gíslason.



■ Kynbótum á þorski og framleiðslu þorskseiða hefur verið hætt, en rannsóknir á vaxtarferlinu hafa skilað athyglisverðum árangri.



Öryggisblakkir

BJARGA MANNSLÍFUM

Öllum þykir okkur mikilvægt að finna til öryggis í lífnu.

Dynjandi hefur verið leiðandi á sviði öryggisvara síðan 1954.

Hafðu samband.

Við veitum þér faglega aðstoð.

DYNJANDI
allt fyrir öryggið

Skeifunni 3h | Sími: 588 5080 | dynjandi.is



■ Alfred Tulinius, stjórnarformaður Nautic og Berglind Ásgeirsdóttir, sendiherra Íslands í Rússlandi, klippa á borða á sýningunni í St. Pétursborg og opnuðu þannig formlega íslensk-rússneska skipahönnunarfyrtækið Nautic Rus.

Ljósmyndir: Kristjana Óladóttir.



■ Farið yfir málin á sýningunni.

Íslensk fyrirtæki sýndu í Pétursborg

Alþjóðlega sjávarútvegssýningin Global Fishery Forum & Seafood Expo Russia var haldin í St. Pétursborg í Rússlandi fyrr í septembermánuði og settu íslensk fyrirtæki mark sitt á sýninguna. Tíu fyrirtæki sýndu í sérstökum þjóðarbás Íslands en básinn var samstarfsverkefni fyrirtækjanna, Íslandsstofu og sendiráðs Íslands í Rússlandi. Auk þess kynntu fjögur íslensk fyrirtæki sjávarútvegslausnir sínar og þjónustu í eigin básum á sýningunni.

Fyrirtækin sem þátt tóku í þjóðarbásnum voru Borgarplast, Brimrún, D-Tech, Kælismiðjan Frost, Knarr, Nautic, Naust Marine, Polar Doors, Skaginn 3X, Skipatækni og Valka. Þátttaka íslenskra fyrirtækja á sýningunni er til marks um tækifæri þeirra á rússneskum markaði og þótti vel til takast. Nú þegar hafa nokkur þeirra náð umtals-

verðum árangri í sölu á sjávarútvegstæknilausnum í Rússlandi og til marks um það var að á sýningunni var í bás Knarr hópsins formleg opnun á Nautic Rus, rússneskri verkfræðistofu á sviði skipahönnunar sem íslenska fyrirtækið Nautic ehf. eignaðist ráðandi hlut í fyrr á árinu. Í tilefni opunarinnar klipptu Berglind Ásgeirsdóttir, sendiherra Íslands í Rússlandi og Alfred Tulinius, stjórnarformaður, á borða á sýningunni til að marka formlega opnun Nautic Rus.

Íslenski hópurinn tók jafnframt þátt í ráðstefnuhluta sýningarinnar. Sendiráð Íslands í Moskvu og Íslandsstofa höfðu þar umsjón með skipulagningu smærri viðburðar þar sem hluti íslensku sendinefndarinnar kynnti vörur sínar og þjónustu auk þess taka þátt í pallborðsumræðum. Meðal ræðumanna voru Alfred Tulinius hjá Nautic Rus, og Jónas Tryggvason hjá Knarr.



■ Gestir við opnun Nautic Rus.

Cool Atlantic á rússnesku

Ritform ehf., sem á og gefur út sjávarútvegsmiðlana Sóknarfæri, vefritið Kvótann og tímaritið Ægi, gaf á sýningunni í St. Pétursborg út rússneska útgáfu af tímaritinu Cool Atlantic. Þar kynntu íslensk fyrirtæki sínar vörur og þjónustu en blaðið hefur verið fastur liður á sjávarútvegssýningunni í Brussel síðustu ár. Gerður var góður rómur að þessari kynningu á sýningunni og ekki síst að boðið væri upp á kynningarefni á rússnesku, fremur en ensku sem svo algengt er á sýningum af þessu tagi.

Fulltrúi Ritforms á sýningunni var Ingibjörg Ágústs dóttir sölustjóri en hún fylgdi blaðinu eftir á sýningunni og kynnti það fyrir gestum og gangandi ásamt Kristjönu Óladóttur. „Ég hef sótt svona sýningar erlendis og m.a. verið á Brusselsýningunni nokkur undanfarin ár. Þarna úti í Pétursborg voru menn gríðarlega ánægðir með þau viðskiptasambönd sem þar mynduðust og ég var mjög ánægð að sjá og heyra hvað mönnum fannst blaðið okkar glæsilegt. Þá voru Rússarnir afar ánægðir að fá blaðið á rússnesku og sögðust því ekki vanir að fá slíkt kynningarefni á sínu eigin tungumáli,“ segir Ingibjörg í samtali.



SEW EURODRIVE

Drifbúnaður

- 0,12 - 200 kW
- 10 - 200.000 Nm
- 0,01 - 1.100 RPM
- Sníðið að þínum þörfum

Við erum góðir í gírum

VARMA & VÉLAVERK EHF.

Vandað og varanlegt

Knarrarvogi 4 104 Rvk. Sími 585 1070 vov@vov.is www.vov.is



MARPORT

marport.com

533 3838

Nýsmíðabylgja heldur áfram í sjávarútvegi

Um langa hríð hefur verið réttilega á það benti að fiskiskipaflokkinn, og sér í lagi togaraflotinn, sé orðinn mjög gamall og þörf á endurnýjun. Mikil hrina var á síðasta ári og fram á þetta í komum nýrra togara til landsins og þeir eru nú allir komnir til veiða. Um er að ræða systurskipin Björgúlf EA, Björg EA, Kaldbak EA og Drangey SK sem eru í eigu Samherja, Útgerðarfélag Akureyringa og FISK Seafood. Einnig þrjú ferskfisktogara HB Granda, þ.e. Engey RE, Akurey RE og Viðey RE. Öll voru þessi skip smíðuð í Tyrklandi. Einnig frystitogari Ramma hf., Sólberg ÓF, sem kom í byrjun sumars 2017 og fyrr á þessu ári komu ferskfisktogararnir



■ Frystitogari er í smíðum fyrir HB Granda á Spáni.

Breki VE og Páll Pálsson ÍS frá Kína en Vinnslustöðin í Vestmannaeyjum og Hraðfrystihúsið Gunnvör eiga þau skip. Þá kom nýr bátur, Hafborg EA, til Grímseyjar fyrr á þessu ári.

Sjö skip frá Noregi

Þessi endurnýjun dugir þó skammt til að lækka meðalaldurinn verulega í togaraflotanum en útgerðirnar halda ótrauðar áfram í endurnýjunarferlinu. Samið var um smíði á sjö 29 metra ferskfisktogskipum fyrir fjögur útgerðarfyrirtæki síðasta vetur en skipin koma frá Noregi. Um er að ræða tvö skip fyrir Berg-Huginn, dótturfyrirtæki Síldarvinnslunnar, tvö fyrir Gjögur ehf., tvo fyrir Skinney-Þinganes og eitt fyrir Útgerðarfélag Akureyringa hf. Skrokkhlutar skipa Bergs-

Íslenski fiskurinn í aðalhlutverki á fullveldishátíð í Bremerhaven

Segja má að Ísland hafi yfirtekið hafnarsvæðið í Bremerhaven í Þýskalandi dagana 29. ágúst til 2. september síðastliðinn þegar þar voru haldnir sérstakir Íslandsdagar, hátíð skipulögð af bæjar- og hafnaryfirvöldum í Bremerhaven auk íslenskra og þýska fyrirtækja á svæðinu. Tilfnið var 100 ára fullveldisafmæli Íslands.

Dagskrá hátíðarinnar var fjölbreytt og má þar nefna siglingar á víkingaskipum, uppboðsmarkað með íslenskum ferskum fiski fyrir almenning og hestasýningar með íslenska hestinum. Íslandsstofa og

Iceland Responsible Fisheries komu að skipulagi nokkurra dagskrárlíða, einkum til að kynna sjávarfang og ábyrgar fiskveiðar. Einnig var efnt til kynningar á Íslandi sem áfangastað ferðamanna og íslenska hestinum. Sendiherra Íslands í Þýskalandi, Martin Eyjólfsson, tók virkan þátt í hátíðinni.

Málstofa um íslenska fiskinn og íslenskur landsliðskokkur með sýnikennslu

Sérstök málstofa um íslenskan fisk, Bremerhavener Fischforum, var haldin 30. ágúst í húsakynnum Seefischkochstudio. Martin sendiherra flutti ávarp og fulltrúi frá Ís-



■ Sjónvarpsstöðvar í Þýskalandi hafa fjallað um Íslandsdagana og eru allar slíkar umfjallanir dýrmætær fyrir kynningar- og markaðsstarf íslenskra sjávarafurða á þessum markaði.



■ Landsliðskokkurinn Fannar Vernharðsson tófráði fram girnilega rétti úr íslenskum fiski.

VIÐ ERUM GÓÐIR Í DÆLUM

- Þrepadælur
- Miðflótttaafldsælur
- Borholudælur
- Skolpdælur
- Hringrásardælur



KSB
þýsk gæðavara



VARMA & VÉLAVERK EHF.
Vandað og varanlegt

Knarrarvogi 4 104 Reykjavík Sími 585 1070 Fax 585 1071
vov@vov.is www.varmaverk.is

landsstofu hélt erindi um íslenskan fisk þar sem komið var inn á mikilvægi sjálfbærni, ábyrga fiskveiða og vottunar. Gullkarfi, ufsi og þorskur eru þær tegundir sem eru hvað mikilvægastar Íslendingum á þýska markaðnum, en þessar tegundir hafa einnig verið vottaðar af Iceland Responsible Fisheries. Gestir málstofunnar voru flestir hagsmunaaðilar úr þýskum sjávarútvegi, um 30 talsins. Eftir málstofuna bauð íslenskur landsliðskokkur til margra ára, Fannar Vernharðs-

son, upp á dýrindis þorskrétt sem svo sannarlega sló í gegn. Þar að auki var Fannar með sýnikennslu á sviði fyrir 80 manns og matreiðslunámskeið þar sem gullkarfi og ufsi voru í aðalhlutverki.

Fjölmiðlaboð og vinningsferð til Íslands

Íslandsstofa bauð fjölmiðlafólki að þiggja veitingar sem Fannar tófráði fram í Eldhúsinu, litlu húsi sem Íslandsstofa hefur notað í kynningarstarfi á erlendri grund. Nú þegar

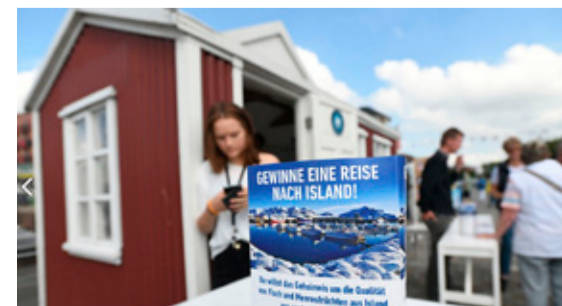
hefur verið fjallað um þessa kynningu og matreiðslu Fannars í sjónvarpsþáttum í Þýskalandi, m.a. á vefsvæði ARD stöðvarinnar sem er útbreiddasta sjónvarpsstöð Þýskalands. Fjöldi manns heimsótti Eldhúsið á Íslandsdögnum en þar var m.a. hægt að taka þátt í Facebook leik og vinna Íslandsferð. Þann vinning hlaut Wiebke Schuler frá Nordholz.

islandsstofa.is

responsiblefisheries.is



■ Fjöldi fólks heimsótti hafnarsvæðið í Bremerhaven á Íslandsdögnum.



■ Íslandsferð var í boði í laußléttum Facebook-leik.

Hugins verða smíðaðir í Noregi en skrokkhlutar fjögurra hinna skipanna verða smíðaðir í Víetnam og síðan fluttir til Noregs en skipasmíðastöðin Vard í Aukra setur skrokkhlutana saman og lýkur fullfrágangi skipanna. Skip Bergs-Hugins bera nöfnin Vestmannaey og Bergey og er þeirra að vænta til landsins fyrri hluta næsta sumars. Byrjað er að smíða skrokk Vestmannaeyjar og verður sá togari því fyrstur í röð þessara sjö nýsmíða.



■ Samið hefur verið um smíði á tveimur nýjum uppsjávarskipum í Danmörku sem afhent verða árið 2020. Annars vegar er nýr Vilhelm Þorsteinsson fyrir Samherja hf. og hins vegar Börkur NK fyrir Sildarvinnsluna í Neskaupstað. Skipin verða 88 metra löng og vel búin.



■ Sjö togskip eru væntanleg frá Noregi, þau fyrstu snemma næsta sumars.

Frystitogari og tvö uppsjávarskip

Þar með er þó ekki allt upptalið. Í skipasmíðastöðinni Astilleros Armon Gijon, nyrst á Spáni, er í smíðum nýr rúmlega 80 metra langur frystitogari fyrir HB Granda hf. sem áformað er að ljúka smíði á um mitt ár 2019. Það skip er hannað af Rolls Royce sem

einnig hannaði tvo nýja frystitogara DFFU, dótturfélags Samherja, sem lokið var smíði á í fyrra.

Þá tilkynnti Samherji hf. fyrir skömmu um sölu á aflaskipinu Vilhelm Þorsteinssyni EA til Rússlands og í framhaldinu um smíði á nýju 88 metra uppsjávarskipi í stað Vilhelms í skipasmíðastöðinni Karstensen Skipsvert í Danmörku. Nýr Vilhelm er væntanlegur um mitt ár 2020.

Loks hefur Sildarvinnslan einnig samið við Karstensen Skipsvert um smíði á skipi sömu gerðar og Vilhelm Þorsteinsson en það verður fimmta skip Sildarvinnslunnar sem kemur til með að bera nafnið Börkur NK. Miðað er við afhendingu á því skipi í árslok 2020.



■ Margsannað er að hollt er að taka lýsi. Rannsóknir sýna að hagkvæmir kostir geta verið í framleiðslu á lýsi úr slógi sem til fellur í frystitogurum.

Framleiðsla á slóglýsi gæti verið hagkvæm

Niðurstöðurnar rannsóknaverkefnis sýna að framleiðsla á slóglýsi um borð í frystitogurum geti verið hagkvæmur kostur, sérstaklega þegar horft er til eldri togara sem ekki hafa pláss fyrir mjölvinnslu. Umræddur búnaður tekur um 9 fermetra og gera þarf ráð fyrir geymslutönkum undir lýsi upp á u.þ.b. 15 rúmmetra rými.

Nýverið lauk vinnu við verkefnið „Sjóvinnsla á þorskalýsi.“ Verkefnið var styrkt af AVS rannsóknasjóði og unnið af Matís undir handleiðslu Marvins Inga Einarssonar. Markmið verkefnisins var að kanna hagvæmni þess að vinna lifur í hágæða þorskalýsi beint eftir vinnslu um borð og bera saman ávinning á slíkri vinnslu við löndun á heilli lifur.

Niðurstöður verkefnisins gáfu til kynna að ekki sé arðbært að vinna einungis þorsklifur um borð í togurum en meiri hagnaður er af því að landa henni ferskri. Hins vegar er hægt að auka hagnað verulega með því að vinna saman alla þorsk-, ufsa- og ýsulifur og hagnaður getur orðið enn meiri sé allt slóg unnið, þ.m.t. lifrin.

Meiri hagnaður reyndist vera af vinnslu lýsis um borð í frystitogurum samanborið við ísfisktogara, sé horft til þess að ísfisktogarar munu verða af tekjum með framleiðslu lýsis um borð. Það eru tekjur af lifur sem annars væri landað. Þetta á ekki við um frystitogara en þeir nýta lifur almennt ekki.



Á SJÓ...

Hjá Dynjanda færðu allt fyrir öryggið m.a. fatnað, heyrnarhlífar og samskiptabúnað sem uppfyllir ströngustu kröfur.

Dynjandi hefur verið leiðandi á sviði öryggisvara síðan 1954.

Hafðu samband.

Við veitum þér faglega aðstoð.



DYNJANDI

allt fyrir öryggið

Skeifunni 3h | Sími: 588 5080 | dynjandi.is

Naust Marine hefur vinduframleiðslu á Spáni

„Aukinn áhugi viðskiptavina í Rússlandi,“ segir Helgi Kristjánsson, markaðsstjóri

Íslenska vinduframleiðslufyrirtækið Naust Marine var meðal þeirra fyrirtækja sem tóku þátt í nýafstaðinni sjávarútvegssýningu í St. Pétursborg en það hefur á undanförunum árum selt stjórnkerfi fyrir vindur í mörg rússnesk skip. Helgi Kristjánsson, markaðsstjóri Naust Marine, segir mikil tækifæri á þessum markaði, ekki hvað síst í endurbyggingu eldri skipa en einnig í þeim nýsmiðum skipa sem framundan eru.

Naust Marine hefur sérhæft sig í framleiðslu á stjórnkerfum fyrir rafmagnsvindur og allt framundir þetta verið með undirverktaka í smíði á vindunum sjálfum. Fyrirtækið átti um tíma dótturfyrirtæki í Serbíu í smíði á vindum en nýverið var efnt til samstarfs um stofnun fyrirtækisins Naust Marine Spain með þrautreyndum starfsmönnum í vinduframleiðslu. Það segir Helgi vera mikinn áfanga fyrir Naust Marine. „Starfsmenn okkar á Spáni hafa allir mikla reynslu og þekkja til okkar framleiðslu á stjórnkerfunum í gegnum árin. Þessa dagana eru fyrstu vindurnar frá nýja fyrirtækinu á Spáni að fara í skip í Rússlandi og jafnframt eru fyrstu vindurnar að koma hingað til lands undir okkar merkjum en þær fara í frystitogarann Blæng á Neskaupstað. Jafnframt er verið að senda stórt vindukerfi til kaupanda í Seattle, kerfi sem er fyrir eitt af þessum stóru vinnsluskipum sem veiða Alaska ufsa í Beringshafi og eru gerð út frá Dutch Harbor á Aleutian eyja klasanum,“ segir Helgi en framleiðslan á Spáni er staðsett í Vigo og liggur því mjög vel við öllum flutningum.

Hafa þekkingu og reynslu að bjóða Rússum

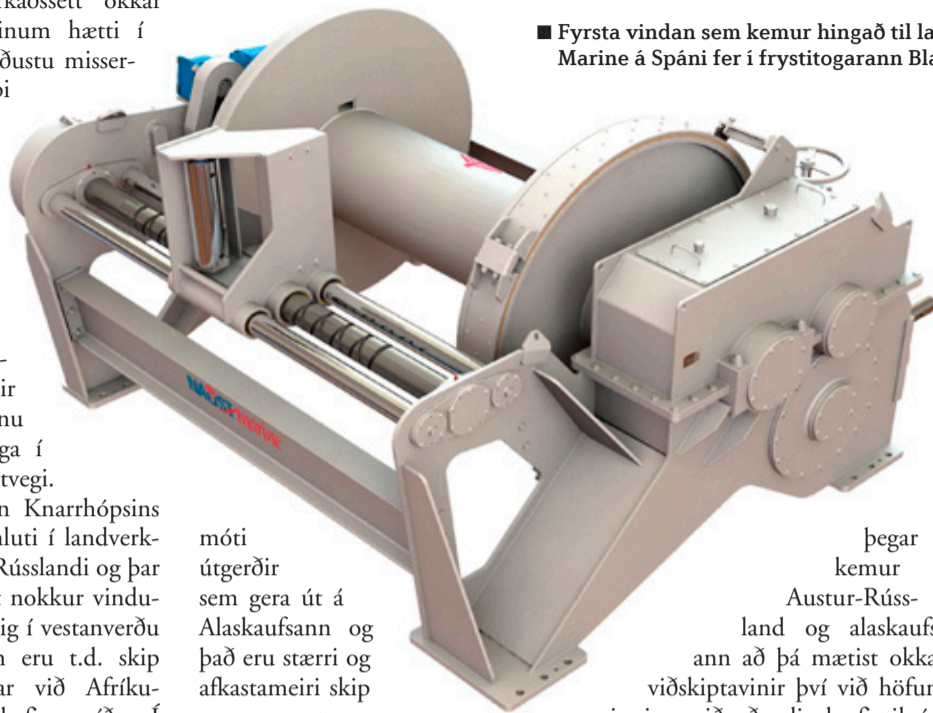
„Það má segja að almennt felist okkar stærsti markaður í endurbyggingum skipa og svo nýsmiðum þegar slík tækifæri gefast. Þetta á hvort tveggja við um Rússlandsmarkaðinn en það er aldrei neitt fast í hendi fyrr en búið er að semja og verkin komin af stað. Við

höfum bæði markaðssett okkar þjónustu með beinum hætti í Rússlandi og nú síðustu misserin einnig með hópi íslenskra fyrirtækja undir merkjum Knarr og það hefur skilað talsverðum fyrirspurnum,“ segir Helgi en að hans mati hafa Ísland og íslenskar tæknilausnir á sjávarútvegssviðinu vakið aukinn áhuga í rússneskum sjávarútvegi.

„Fyrirtæki innan Knarrhópsins eru að gera stóra hluti í landverksmiðjum í Austur-Rússlandi og þar höfum við líka selt nokkur vindukerfi í skip en einnig í vestanverðu Rússlandi þar sem eru t.d. skip sem stunda veiðar við Afríkustrendur, í Barentshafi og víðar. Í austurhluta Rússlands eru aftur á

móti útgerðir sem gera út á Alaskaufsann og það eru stærri og afkastameiri skip en eru vestanmeigin. Og svo má segja að

■ Fyrsta vindan sem kemur hingað til lands frá nýju dótturfyrirtæki Naust Marine á Spáni fer í frystitogarann Blæng í Neskaupstað.



þegar kemur í Austur-Rússland og alaskaufsann að þá mætist okkar viðskiptavinir því við höfum einnig verið að selja kerfi til útgerða á vesturströnd Bandaríkj-

anna sem eru á sömu miðum. Við höfum þess vegna góða þekkingu á veiðum útgerðanna í Austur-Rússlandi hvað þetta varðar og það er kostur,“ segir Helgi og bætir við að rafmagnsvindukerfi Naust Marine sé nú að finna í alls kyns skipum víða um heim.

„Rússland er þannig bara eitt af okkar markaðssvæðum en vissulega mjög stórt. En við horfum líka til okkar heimamarkaðar hér á Íslandi og ekki hvað síst nú í kjölfar þess að framleiða á rafmagnsvindum Naust Marine er hafin á Spáni.“

naustmarine.is

Sjávarútvegsráðstefnan 15.-16. nóvember

Vettvangur skrafs og ráðagerða

segir Helga Franklinsdóttir, formaður Sjávarútvegsráðstefnunnar ehf.

„Tilgangur Sjávarútvegsráðstefnunnar er að ná saman á einum stað fólki úr greininni og gefa því tækifæri til að bera saman bækur sínar. Þetta er vettvangur fyrir fólk að hittast, styrkja sambönd og samstarf. Þessi atvinnugrein er í örri þróun og ráðstefnan á að geta verið uppspretta nýrra hugmynda og hvatning til góðra verka,“ segir Helga Franklinsdóttir formaður Sjávarútvegsráðstefnunnar ehf.

Sjávarútvegsráðstefnan 2018 verður haldin í Hörpu dagana 15.-16. nóvember nk. en þetta er í 9. sinn sem hún er haldin. Ráðstefnan hefur verið haldin í Hörpu undanfarin ár og nú munu ráð-



■ Helga Franklinsdóttir: „Ég þori að fullyrða að ráðstefnugestir verða ekki fyrir vonbrigðum með fyrirlesarana á Sjávarútvegsráðstefnunni í ár.“

stefnugestir hreiðra um sig í Silfurbergi og Norðurljóssal á 2. hæð hússins auk þess sem veitingaástaða verður í Flóa á 1. hæðinni.

Byggt á breiddinni

Á Sjávarútvegsráðstefnunni 2018 verða 17 málstofur þar sem flutt verða um 85 erindi og hafa þau aldrei verið fleiri. „Við byggjum á breiddinni, en samtals hafa rúmlega 290 manns haldið erindi á Sjávarútvegsráðstefnunni frá því hún var sett á laggirnar árið 2010. Í gegnum árin hefur verið lögð áhersla á fjölbreytni í vali á fyrirlesurum en rúmlega 80% þeirra hafa aðeins einu sinni haldið erindi þannig að stöðugt er verið að kynna ný viðhorf og sjónarmið. Þetta hafa ráðstefnugestir kunnað vel að meta og ég þori að fullyrða að þeir verða ekki fyrir vonbrigðum með fyrirlesarana í ár,“ segir Helga í samtali.

Áhugaverð erindi

Þegar litið er yfir dagskrá Sjávarútvegsráðstefnunnar 2018 má sjá að hún er óhemju viðamikil. Kristján Þór Júlíusson sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra mun setja ráðstefnuna á fimmtudeginum og síðan mun taka við þétt dagskrá í söllum Silfurbergs og Norðurljósa. Meðal annars verða haldin erindi um sölu- og markaðsmál sjávarútvegsins og mikilvægi nýsköpunar, fjallað um framtíð smábátaútgerðar á Íslandi, umhverfismál sjávarútvegsins verða rædd í stóra samhenginu, saltfiskframleiðendur standa fyrir málstofu, rætt verður um stöðu á mikilvægustu bolfiskmörkuðum og haldin verður sérstök málstofa um vörumerkið Ísland, svo fáein dæmi séu nefnd.

Eftir lok ráðstefnunnar á föstudegi verður aðalfundur Sjávarútvegsráðstefnunnar ehf. haldinn í Norðurljósi. Allar upplýsingar um dagskrá og skráningu er að finna á vef ráðstefnunnar sjavarutvegsradstefnan.is.

Fjölmargar nýjungar

Meðal nýjunga á ráðstefnunni í ár má nefna að efnt verður til sérstakrar nemendamálstofu og hraðstefnumóts þar sem fólk í greininni segir frá sinni menntun og reynslu og miðlar gagnlegum upplýsingum til nema. Í nemendamálstofuna koma aðilar úr sjávarútveginum og segja frá sinni menntun og reynslu og miðla gagnlegum upplýsingum. Á hraðstefnumótinu verður nemum skipt í litla hópa og þeim gefinn kostur að eiga samtal við forsvarsmenn í sjávarútveginum. „Einnig má nefna að núna gefum við þjónustuaðilum í sjávarútveginum möguleika á að kynna vöru og þjónustu sem fyrirhugað er að markaðssetja eða er nýlega byrjað að selja. Það er von okkar að slíkar kynningar á Sjávarútvegsráðstefnunni verði árlegur viðburður.“

sjavarutvegsradstefnan.is

Ryðfrítt smíðastál

Allt til smíða úr ryðfríu stáli:

- Rör
- Prófilrör
- Stangarstál
- Plötur
- Suðufittings
- Skrúfaður fittings
- Suðulamir
- Slípivörur



METAL

Suðurhraun 12b 210 Garðabæ - Sími 545 4600

Stólpi Gámar

fyrir atvinnulífið



Stólpi Gámar bjóða gámalausnir fyrir atvinnulífið - til leigu eða sölu

- þurrgáma
- geymslugáma
- fleti og tankgáma
- hitastýrða gáma
- einangraða gáma
- gáma með hliðaropnun

Einnig gámahús og salernishús frá **Containex**, færanlega starfsmannaðstöðu frá **EuroWagon.dk**, gámar og vöruskemmur frá **BOS** og vörulyftur frá **ATN** og **Maber**



www.stolpigamar.is

Stólpi Gámar

Klettagörðum 5 | 104 Reykjavík | Óseyrarbraut 12 | 220 Hafnarfirði

Óskum íslenskum sjávarútvegi velfaranaðar á nýju fiskveiðiári



Sigurbjörn ehf.
Grímsey



Hvalur hf.
Reykjavíkurvegi 48
220 Hafnarfjörður



Vinna beitukóng, ígulkerahrogn og grjótkrabba

Fyrirtækið Royal Iceland í Reykjanesbæ vinnur beitukóng, grjótkrabba, ígulkerahrogn og ýmis önnur hrogn. Það gerir út bátana Blíðu og Fjólu. Blíða dregur grjótkrabba í gildrur og veiðir ígulkerin í plóg. Fjóla stundar makrílveiðar og dregur krabba í gildrur.

2-300 tonn af beitukóngi árlega

„Við erum búnir að vera að þessu í beitukóngnum frá 2014 með Blíðuna í Stykkishólmi. Keyptum þrotabú Sægarps á Grundarfirði sem var í veiðum og vinnslu og fluttum vinnsluna til Keflavíkur. Erum að veiða 200 til 300 tonn af beitukóngi á ári og erum einir um hituna, en veiðarnar eru aðalverkefni Blíðu. Bátinum var líka breytt til að geta dregið plóg og getur því verið til skiptis að draga gildrur fyrir beitukóng og plóg fyrir ígulker. Á haustin er Blíðan að veiða ígulker sem einnig eru unnin í Keflavík en það eru hrognin úr þeim sem eru nýtt,“ segir Lúðvík Börkur Jónsson, framkvæmdastjóri Royal Iceland.

Vinsæl vara víða um heim

Beitukóngurinn er soðinn og fer mest til Bandaríkjanna, Kína og Frakklands.

„Við sjóðum hann og flokkum eftir lit og stærð. Sá minnsti fer til Frakklands, venjulegur beitukóngur fer til Bandaríkjanna og ef hann er grænn, fer hann til Kína. Það er nokkuð flókið ferli að fá þetta allt til að ganga upp. Sæsniglar eins og beitukóngurinn er vinsæl vara víða um heim og Frakkar veiða til dæmis um 13.000 tonn árlega og Írar eitthvað svipað. Við erum því litlir hér á Íslandi í því samhengi með 200 til 300 tonn,“ segir Lúðvík Börkur.

Fara ekki auðveldustu leiðina

Ígulkerahrogn eru einhver dýrustu hrogn í heiminum. Þau eru fullunnin hjá Royal Iceland og fara langmest til Evrópu, þar sem þau eru notuð í sushi. „Við erum svo mikið í öðrum hrognum og vinnum alls konar afurðir úr þeim. Þetta er gamla Bakkavör, sem hét síðan Fram Food og við njótum þess dálítið í markaðsmálunum. Við erum með annan bát, Fjólu GK sem er á makríl þegar sú vertíð stendur yfir og veiðir líka grjótkrabba. Hann barst hingað með flutningaskipi fyrir 20 árum eða svo.“

Krabbaveiðin er aðallega á haustin og í fyrra var aflinn um 8 tonn. Þetta er langhlaup sem taka mun mörg ár að skila góðum árangri. Stjórnvöld þurfa að koma meira að þessu með því að liðka fyrir viðskiptum við lönd eins og Kína en þar eru mörg atriði sem þarf að leysa.

Mottóið mitt er að ef erfitt er að veiða, flókið að vinna afurðina og markaðirnir eru þröngir þá vil ég reyna að finna út úr hlutunum frekar en að fara bara í það sem auðveldast er í sjávarútvegi á hverjum

um tíma eins og svo margir gera,“ segir Lúðvík Börkur Jónsson.



■ Royal Iceland sérhæfir sig í veiðum og vinnslu á ígulkerum, beitukóngi og grjótkrabba. „Ég vil reyna að finna út úr hlutunum frekar en að fara bara í það sem auðveldast er í sjávarútvegi á hverjum tíma eins og svo margir gera,“ segir Lúðvík Börkur Jónsson, framkvæmdastjóri fyrirtækisins.



rsf.is

LANDIÐ ALLT EINN UPPBOÐSMARKAÐUR

Uppboðskerfi fiskmarkaða á Íslandi er einstakt í veröldinni. Það vekur athygli langt utan landsteinanna, enda eina rafræna uppboðskerfið sem tekur til allra seljenda og kaupenda fisks í einu landi.

Átaksverkefnið hefur fest sig í sessi og skilað góðum árangri

„Síðastliðin fimm ár höfum við náð að festa verkefnið í sessi, byggja upp tengslanet úti á mörkuðum og vettvang á samfélagsmiðlum til þess að koma okkar skilaboðum á framfæri,“ segir Kristinn Björnsson verkefnastjóri, matvæla, sjávarútvegs og landbúnaðar hjá Íslandsstofu. Frá árinu 2013 hafa Íslenskir saltfiskframleiðendur, SF og Íslandsstofa verið í markaðs-samstarfi sem snýst um að kynna saltaðar þorskafurðir á mörkuðum í Suður-Evrópu, helstu útflutningsmarkaði Íslendinga fyrir saltfisk. Einkum hefur sjónum verið beint að Spáni, Portúgal og Ítalíu.



■ Kristinn Björnsson verkefnastjóri, matvæla, sjávarútvegs og landbúnaðar hjá Íslandsstofu.

Um 20 útflytjendur saltfisks innan vébanda SF eru aðilar að verkefninu sem hrundið var af stað árið 2013. Upphafið má rekja til samdráttar á mörkuðum í kjölfar harðnandi samkeppni og þá var efnahagsástand í löndunum enn frekar bágborið eftir hrun. „Menn töldu þetta verkefni á sínum tíma mikilvægan lið í að móta sameiginlegar markaðsaðgerðir með virkri þátttöku hagsmunaaðila og það

gekk eftir. Ávinningur af þessu verkefni hefur verið góður,“ segir Kristinn. Samningar um verkefnið hafa verið gerðir til eins árs í senn og segir hann ekki annað í spilunum en að því verði haldið áfram. „Þetta byrjaði sem átaksverkefni vegna þeirrar stöðu sem uppi var, en hefur heldur betur sannað sig og því eru menn ekki tilbúnir að hætta þegar svo vel gengur.“



■ Um 20 útflytjendur saltfisks innan vébanda SF eru aðilar að verkefninu sem hrundið var af stað árið 2013.

Áhersla á beint samband inn á markaðinn

Hann segir markmið frá upphafi hafa verið það að treysta orðspor og ímynd saltaðra þorskafurða frá Íslandi sem úrvals afurða og áhersla hafi ætíð verið lögð á að vekja athygli á íslenskum uppruna og sérstöðu þegar kemur að gæðum og hreinleika. „Við höfum lagt mikla áherslu á að taka þátt í kynningum, komið okkur í beint samband við matreiðslumenn, veitingahús og kokkaskóla sem dæmi og þannig komist í kynni við lykilmenn á mörkuðum í þessum löndum, okkur hefur á þessum árum tekist að skapa áhuga kaupenda á íslenskum fiski auk þess sem nýir neytendur hafa bæst í hópinn.“

Samstarf við þá sem vilja tengja sig við íslenskan uppruna

Kristinn segir að árlega séu nokkuð margir viðburðir í löndunum, einkum á Spáni en einnig á Ítalíu og Portúgal. „Og við höfum slegist í hópinn, það er alltaf góð kynning sem felst í því að taka þátt í slíkum matartengdum viðburðum í þessum löndum og í raun sú aðferð sem mestum árangri skilar,“ segir

FAJ FRÍÐRIK A. JÓNSSON ehf.

Tækin í brúnna frá FAJ
Fyrir allar stærðir skipa og báta

SIMRAD

3G og 4G Breiðbands Radar



SIMRAD



Simrad sjálfstýringar

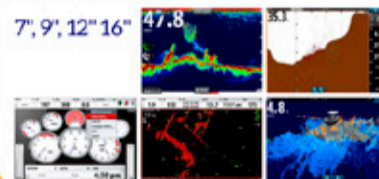
Góður aflestrarskjár.
Snúningshnappur.
Samhæfð útistýri.
STBY, WORK og AUTO
Notendaminni.

SIMRAD

Kortaplotter og fjölnotatæki

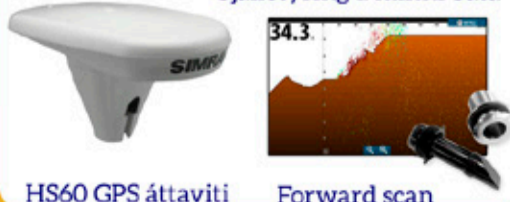
NSS evo 3

Kortaplotter.
Ratsjárskjár
Dýptarmælir
AIS upplýsingar



SIMRAD

Sjálfstýring f. minni báta



HS60 GPS áttaviti

Forward scan

SIMRAD

NSO Fjölnotatæki og skjástýring

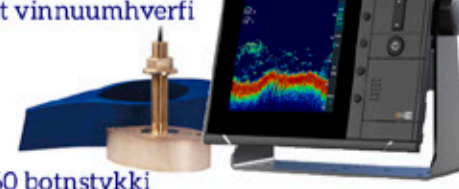
Stýring fyrir NSO kerfið



Siglingatölva fyrir einfalda tölvuskjá.

SIMRAD

SIMRAD Dýptarmælir Gott vinnuumhverfi



B260 botnstykki

Fríðrik A. Jónsson ehf
Miðhrauni 13 - 210 Garðabæ
S: 552 2111 - www.faj.is

Siglinga, fiskileitar og rafeindatæki



■ Árlega er efnt til fjölda viðburða á Spáni, Ítalíu og Portúgal þar sem íslenski salfiskurinn er rækilega kynntur.



■ Áhersla er lögð á beinar kynningar með samböndum við matreiðslumenn og veitingahús í Suður-Evrópulöndum og hefur það skilað góðum árangri.

hann. Með þessum hætti hefur tekist að skapa áhuga kaupenda á íslenskum fiski. Neytendum er boðið að smakka á vörinni, farið er í heimsóknir í kokkaskóla með salfiskkyrningar, tekið upp samstarf við veitingastaði vítt og breitt og þá hefur þátttaka í salfiskhátíðum einnig skilað góðum árangri.

„Við leggjum áherslu á kynningarsamstarf þar sem þorri kostnaðar liggur hjá samstarfsaðilum sem vilja tengja sig við íslenskan uppruna. Sem dæmi um slíka aðila má nefna La Sirena og DAMM á Spáni. Einnig höfum við í sumum tilfellum getað unnið með borgaryfirvöldum og sendiráðum, sem gefur okkur ýmsa möguleika sem

annars væru ekki fyrir hendi. Sem dæmi um það má nefna kynningu í Bilbao síðasta vor, en þar fengum við til liðs við okkur nýu matreiðslumenn sem allir kynntu íslenskan fisk á sínum veitingastöðum. Til þess að vekja athygli á þessu komum við upp bás miðsvæðis í Bilbao þar sem þessir kokkar elduðu „í beinni“ fyrir fólk sem átti leið hjá og dreifðu upplýsingum um veitingastaðina. Að minnsta kosti 2.000 manns fengu þannig að kynna íslenskan þorski og 60.000 manns í viðbót á svæðinu horfði á útsendingar í beinni á Facebook.“

Kristinn segir þáttökufyrirtækin hafa samráð sín á milli um

áherslu og val á markaðsaðgerðum, en að baki liggja rannsóknir sem gerðar hafa verið á mörkuðum. „Við höfum komið okkur upp slagorðinu; „Smakkaðu og deildu leyndarmálum íslenska þorsksins.“ Það hefur fallið í kramið hjá okkar viðskiptavinum,“ segir Kristinn. „Aðaláherslan er á gæðin og ferskleikann en einnig höfum við beint sjónum manna að ábyrgum fiskveiðum við Íslandsstrendur.“

Vef- og samfélagsmiðlar nýttast vel

Kristinn segir að vef- og samfélagsmiðlar hafi óspart verið nýttir til að ná til neytenda og matreiðslumanna í löndunum þremur og sú

aðferð nýttist vel. „Við höfum ekki yfir þeim fjármunum að ráða sem gera okkur kleift að útbúa dýrar sjónvarpsauglýsingar, vef- og samfélagsmiðlarnir hafa reynst okkur vel, með þeim náum við til fjölmenns og breiðs hóps. Við notum samfélagsmiðlana til þess að styðja við þær aðgerðir sem við stöndum fyrir úti á mörkuðum - flytjum fréttir, birtum myndir og hvetjum fólk til þess að heimsækja okkur. Nú til dags er hægt að ná til hópa á mjög markvissan hátt í gegnum samfélagsmiðla, án þess að það þurfi að kosta mikið.“ Samfélagsmiðlarnir eru einnig notaðir til þess að miðla lykilskilaboðum um íslenska fiskinn. „Á samfélagsmið-

um vinnum við eftir ákveðinni stefnu þar sem íslenska sjávarþorp- ið er táknið fyrir gæði íslensks sjávarfangs. Við höfum búið til efni sem nær mjög vel utan um þetta grunnstef. Á síðasta ári náðum við til 9 milljóna manna og alls fylgja okkur nú yfir 40 þúsund manns úti á þessum mörkuðum. Lykillinn að þessum árangri hefur verið að höfða til fólks sem hefur áhuga á gæðum, hreinni náttúru og sjálfbærni.“

islandsstofa.is

MARÁS

Allt fyrir nýsmíðina

YANMAR aðalvél
YANMAR hjálparvél
REINTJES niðurfærslugír
BERG skiptiskrúfa

STAMFORD ásrafali
SCANTROL autotroll
NORSAP skipstjórastólar



BJÖRG EA 7

YANMAR aðalvél
MEKANORD niðurfærslugír
VULKAN ástengi

KORSØR skiptiskrúfa
SLEIPNER bógskrúfa
SEAMECH vélstýring



HAFBORG EA 152

YANMAR aðalvél
ZF niðurfærslugír
ZF stjórtækir
SIMRAD sjálfstýring
CENTA ástengi

SIDE-POWER hliðarskrúfur
8" hljóðkútur
EUROPAFILTER smursía
SEPAR forsiur
PRESTOLITE alternator

TEIGNBRIDGE skrúfa
LASDROP öxulþétti
POLY FLEX vélarpúðar
FLOSCAN eyðslumælir



SANDFELL SU 75

YANMAR



Aðalvélar í skip og báta

SIDE-POWER



Hliðarskrúfur

ZF



Stjórtækir og girar

TOIMIL MARINE



Löndunarkranar

KOHLER
IN POWER. SINCE 1920.



Rafstöðvar og ljósavélar

Poly Flex



Mótorpúðar fyrir flestar vélar

Sjókopar - sjóinntök - sjósiur - lokar - zink



Sjókopar - sjóinntök - sjósiur - lokar - zink

ROLLWAY



Allar gerðir af legum

Prestolite electric



Alternatorar og DC rafalar

rule



12V og 24V lensidælur

TEIGNBRIDGE



Skrúfur

Marás ehf.
Miðhrauni 13 - 210 Garðabæ
Sími: 555 6444 - Fax: 565 7230
www.maras.is - postur@maras.is

Fagleg ráðgjöf, sala og þjónusta
Bjóðum aðeins viðurkenndan búnað

Sigurbjörn Rafn Úlfarsson framkvæmdastjóri Hólmadrangs á Hólmavík

Rækjuiðnaðurinn vonandi á leið upp úr öldudal

„Það er alltaf erfitt að koma sér upp brekkuna. Rækjuiðnaður hefur verið í nokkrum öldudal um skeið en mér finnst aðeins vera að rofa til, það eru jákvæð teikn á lofti um betri tíma,“ segir Sigurbjörn Rafn Úlfarsson, framkvæmdastjóri rækjuvinnslunnar Hólmadrangs á Hólmavík í Strandabyggð. Hólmadrangur er ein af stærstu og fullkonnustu rækjuvinnslum landsins. Rík hefð er fyrir slíkri á staðnum og hefur verið samfelld rækjuvinnsla á Hólmavík í yfir hálfu öld, frá árinu 1965. Hún byggðist í fyrstu upp á veiðum og vinnslu á innfjarðarrækju úr Húnaflóa en hin síðari ár hefur innflutt frosið hráefni verið uppistaða í vinnslunni.

Sigurbjörn segir að liðin ár hafi verið á brattann að sækja og umhverfi rækjuvinnslu ekki hagstætt. Veidar á rækju við Íslandsstrendur



■ Sigurbjörn Rafn Úlfarsson framkvæmdastjóri Hólmadrangs á Hólmavík segir að á brattann hafi verið að sækja undanfarin ár í rækjuiðnaði og umhverfið langt í frá hagstætt. Jákvæð teikn séu þó á lofti, eftirspurn eftir rækju hafi aukist og verið mjökast upp á við.

Stærsti árlegi vettvangur allra sem starfa í sjávarútveginum

Harpa 15. – 16. nóv.

Fimmtudagurinn 15. nóvember

Afhending gagna kl. 8.30

Silfurberg

09.00 Hraðstefnumót – Samtal forsvarsmanna í sjávarútvegi og nema

10.15 Opnunarmálstofa í Silfurbergi – Farsæll rekstur í sjávarútvegi

13.00 Málstofa A1 – Silfurberg A

Framtíð smábátaútgerðar á Íslandi

Málstofa B1 – Silfurberg B

Hönnun og starfsumhverfi í fiskvinnslu

Málstofa C1 – Norðurljós

Markaðsþróun: Stóra myndin

15.15 Málstofa A2 – Silfurberg A

Umhverfismál sjávarútvegsins

Málstofa B2 – Silfurberg B

Vottanir - markaðsaðgangur eða markaðshindranir?

Málstofa C2 – Norðurljós

Greining á íslenskum sjávarútvegi

Föstudagurinn 16. nóvember

08.30 Málstofa A3 – Silfurberg A

Nemendamálstofa: Tækifæri í námi og starfi – hvaða leið fór ég?

Málstofa B3 – Silfurberg B

Lausnir til að auðvelda ákvörðunartöku í sjávarútvegi

Málstofa C3 – Norðurljós

Málstofa saltfiskframleiðenda

09.45 Málstofa A4 – Silfurberg A

Ísland í fremstu röð?

Málstofa B4 – Silfurberg B

Lausnir til að auðvelda ákvörðunartöku í sjávarútvegi

Málstofa C4 – Norðurljós

Staða og þróun á mikilvægustu bolfiskmörkuðum

12.00 Málstofa A5 – Silfurberg A

Uppsývarveiðar á tímum loftslagsbreytinga

Málstofa B5 – Silfurberg B

Framtíðartækni

Málstofa C5 – Norðurljós

Uppruni og umhverfismál – áhrifa-valdar á kaup sjávarafurða

14.15 Lokamálstofa í Norðurljósi

Markaðssetning og vörumerkið Ísland

16.10 Norðurljós

Aðalfundur Sjávarútvegsráðstefnunnar ehf.

Aðalstyrktaraðilar Sjávarútvegsráðstefnunnar 2018

Arion banki
- fyrir framtíðina

WISE

ICELANDAIR
CARGO

EIMSKIP

ITUB

HB GRANDI

AVS

TM

ÓDDI

VSV



■ Hefð fyrir rækjuvinnslu er rík í Hólmavík, en þar hefur slík vinnsla verið rekin í yfir hálfu öld, frá árinu 1965.

séu ekki svipur hjá sjón þegar miðað er við fyrri ár og fyrirtækið hafi um árabíl reitt sig á innflutta frosna rækju. Um 90% af því hráefni sem unnið er hjá fyrirtækinu komi m.a. frá Kanada eða Noregi. Undanfarið hefur veiðst vel í Barentshafi og stór hluti hráefnis um þessar mundir komi þaðan en Sigurbjörn segir að þar séu finar afurðir á ferð.

100 dagar frá pöntun til greiðslu

„Verð á hráefni hefur verið mjög hátt og gerir vinnslunum vitanlega erfitt fyrir en það sem setur strík í reikninginn er að seljendur krefjast staðgreiðslu á farmi áður en hann fer í skip erlendis. Þá á eftir að flytja rækjuna heim, ef til vill að geyma hana örlítið og svo fer hún í vinnslu. Loks á að selja og mjög algengt hefur verið að kaupendur biðja um greiðslufrest í ákveðinn tíma. Þannig hafa oft liðið allt að

100 dagar frá því við pöntum og þar til við fáum greitt. Þetta ástand hefur verið okkur afar þungt,“ segir Sigurbjörn. Hann segir að ofan í kaupni sé lítil munur á hráefnisverði og því verði sem fengist hefur fyrir fullunna vöru. Hagnaður af vinnslunni hafi því verið sáralítill og arðsemi í lágmarki. „Afraksturinn hefur verið harla lítill, kaupendur hafa ekki verið tilbúnir að greiða það verð fyrir vöruna sem sanngjarn getur talist,“ segir Sigurbjörn.

Meira jafnvægi að nást

Hráefnisverð hefur á liðnum vikum aðeins verið að lækka og meira jafnvægi náð milli þess og afurðaverðs. Helstu markaðir fyrir rækju eru í Bretlandi auk þess sem eitthvað er selt til annarra Evrópulanda. Hitabylgja á nýliðnu sumri gerði að verkum að eftirspurn eftir rækju jókst verulega. „Fólk sækir minna í þungan mat en meira í

DUNDERDON

Snickers
WORKWEAR**Timberland PRO**
PRO SERIES

Nú fást

Snickers
WORKWEAR

vinnuföt í

BYKO
GERUM PETTA SAMAN

Hágæða vinnuföt

í miklu úrvali

Mikið úrval af öryggisvörum

uvex**MILLER****OTTER**

TOE GUARD

★ SOLID GEAR

Honeywell**Hultafors****Timberland PRO**
PRO SERIES**HILTI**

Verkfæri og festingar



■ Um 20 manns starfa hjá Hólmaðrang, stærsta fyrirtæki Strandabyggðar. Íbúar í Strandabyggð er um 500 talsins, þar af um 400 á Hólmaðrang.

léttari máltíðir og kaldar þegar veðurfar er með þessum hætti. Þar kemur rækjan sterk inn. Hún er vinsæl í salöt og samlokur. Með aukinni eftirspurn hefur verðið hækkað og það gerir umhverfið aðeins skaplegra,“ segir Sigurbjörn. „Við fáum fjöldann allan af fyrirspurnum og það stoppar varla símin.“ Það mun þó taka einhvern tíma að koma sér upp úr öldudalnum, en Sigurbjörn segir fjármálastofnanir varkárar. Fjármagnið hafi ekki næga þolinmæði. „Við getum unnið og selt allt það hráefni sem okkur býðst, en það er ákveðinn flöskuháls í þessu þegar kemur að því að fjármagna innkaupin.“

Burðarás í atvinnulífi

Um 20 manns starfa hjá Hólmaðrang, stærsta fyrirtæki Strandabyggðar, en íbúar í sveitarfélagsins eru um 500 talsins, þar af um 400 á Hólmaðrang. „Hólmaðrangur er burðarás atvinnulífs hér um slóðir. Hér er ekki rekin hefðbundin fiskvinnsla, ekkert frystihús en það er nokkur útgerð og töluvert um



■ Hólmaðrangur er ein af stærstu og fullkonnustu rækjuvinnslum landsins.

strandveiðibáta auk þess sem á Hólmaðrang er fiskmarkaður. Rækjuíðnaður er afar mikilvægur fyrir þetta svæði því við höfum ekkert annað á sjávarútvegssviðinu að hverfa að. Það er fjölbreytt atvinnulíf í kringum Ísafjörð og laxeldið hefur gefið atvinnulífi á suðurfjörðum Vestfjarða aukinn kraft. Þetta svæði, Norðurland vestra og Strandir, hefur ekki fengið næga athygli stjórnvalda. Það hefur aðeins orðið útundan og er eins og menn hafi ekki áttað sig á því á hverju íbúarnir byggja afkomu sína,“ segir Sigurbjörn. „Okkur þykir sem stjórnvöld hafi ekki áhuga fyrir þessari grein atvinnulífsins og átti sig ekki á mikilvægi hennar fyrir þetta landsvæði. Fókusinn er meiri á öðrum greinum.“

Á jaðarsvæði

Sigurbjörn segir alkunna að flutningar hér á landi kosti skilginginn, séu mjög dýrir. Hólmaðrangur flytur umtalsvert magn hráefnis til Hólmaðrangs sem og fullunna vöru þaðan. Bæði er um að ræða flutninga á sjó og landi. Til að fá flutningsjöfnun, styrk frá hinu opinbera vegna flutninga, segja reglur að fjarlægð frá stað og í næstu útflutningshöfn þurfi að vera 240 kílómetrar. Hólmaðrangur er á jaðarsvæði, vantar 12 kílómetra upp á að það mark náist en 233 kílómetrar eru frá Hólmaðrang til Reykjavíkur. „Það myndi muna okkur miklu ef flutningsjöfnun kæmi til en skilgreiningin er með þessum hætti og hún kemur sér afar illa fyrir okkar fyrirtæki,“ segir Sigurbjörn.

Vélvirkjameistari og nam heimspeki

Sigurbjörn tók við starfi framkvæmdastjóra Hólmaðrangs á liðnu vori. Hann er fæddur og uppalinn syðra en á ættir sínar að rekja í Birtufjörð á Ströndum. Hann er með BA-próf í heimspeki

frá Háskóla Íslands, er vélvirkjameistari frá Iðnskólanum í Reykjavík og stundar nám í viðskiptalögfræði við Háskólann á Bifröst. Sigurbjörn á fyrirtækið Go On ásamt bróður sínum, en það er í innflutningi á varahlutum og vélbúnaði og sér um uppsetningu á slíkum búnaði í báta og skip.

„Ég hef stóran hluta ævinnar starfað á hliðarlínunni í sjávarútvegi. Fyrir allmörgum árum unnum við með föður okkar í fjölskyldufyrirtækinu Vélorku og rákum það um árabíl, fluttum inn og sáum um uppsetningu á vélbúnaði í skip. Ég hafði ekki hug á öðru en halda áfram á sömu braut og skráði mig í véltækniáfræði við Tækniskólann en heillaðist þar af heimspekinni þegar við tókum einn áfanga í greininni. Ég söðlaði um og skráði mig í heimspeki við háskólann. Það var virkilega skemmtilegt, gaman að fást við eitthvað nýtt og annars konar en maður er vanur,“ segir Sigurbjörn.

Góður andi á Hólmaðrang

Eiginkona Sigurbjörns er Halldóra Jónsdóttir skurðhjúkrunarfræðingur. Hún starfar í Reykjavík en Sigurbjörn segir lítið mál að skutlast á milli. Vegir séu ágætir og mokað alla daga þegar þörf er á yfir vetrartímann. „Það er lítil fyrirstaða að ferðast milli staða og ekkert tiltökumál að skreppa í bæinn,“ segir hann en lífið á Hólmaðrang er gott og kann hann því vel. „Það er virkilega góður andi hér og fjölbreyttar tólmstundir í boði fyrir þá sem vilja og stutt að fara til að komast út í frábæra náttúru.“

Útgáfa til framtíðar

Ritform er nýtt útgáfufyrirtæki en starfsmenn félagsins höfðu áður með höndum útgáfu prent- og vefmiðla Athygli ehf. Eigendur félagsins eru Valþór Hlöðversson og Jóhann Ólafur Halldórsson en þeir voru áður í hluthafahópi Athygli ehf.

Fjölbreytt verkefni

Starfsmenn Ritforms eru með áratuga reynslu af hvers konar textavinnslu og fréttamiðlun, auglýsingasölu og fjármögnun verkefna, hönnun og umbroti, samskiptum við prentsmiðjur og dreifingaraðila.

Ritform leggur megin áherslu á útgáfu eigin miðla. Fyrirtækið annast einnig útgáfu tímarita og fréttablaða fyrir aðra og hefur þá heildarumsjón með verkinu, allt frá undirbúningi til lokafrágangs.

Sala auglýsinga

Hjá Ritformi er mikil yfirsýn yfir íslenska auglýsingamarkaðinn. Ingibjörg Ágústadóttir auglýsingastjóri hefur starfað hjá Athygli og nú Ritformi í yfir 20 ár og byggt upp viðskiptatengsl við hundruð fyrirtækja.

Hönnun og umbrot

Ritform tekur að sér hönnun af ýmsu tagi:

- ▶ Blaðaumbrot
- ▶ Ársskýrslur
- ▶ Auglýsingar
- ▶ Markpóstur
- ▶ Bæklingar
- ▶ Nafnspjöld

Við sjáum um öll samskipti við prentsmiðjur og finnum ávallt hagkvæmstu prentunina.

RIT FORM

Útgáfa fyrir atvinnulífið

FROST

KÆLISMIÐJAN FROST EHF.

Ferskt eða frosið - alla leið!



Alhliða þjónusta og heildarlausnir, hönnun og uppsetning smárra jafnt sem stórra kæli- og frystikerfa.

Frysti- og kæligeymslur, kæli- og frystiklefar, frysti-, kæli- og eldvarna-hurðir, veggeiningar, kæli- og frystiklefar, frystipressur, kælivélasam-stæður, tölvukælar, kælimiðilsdælar, lausfrystar, lokar og stjórnbúnaður, brauðunar- og fullvinnslulínur, plötufrystar, sjálfvirkir láréttir plötufrystar, eimsvalar, mjólkurtankar, loftpurkarar, RSW kerfi, varahlutir og margt fleira...

Kælismiðjan Frost ehf.
Fjölningata 4b, 603 Akureyri
Sími +354 464 9400
Fax +354 464 9401

Kælismiðjan Frost ehf.
Lyngás 20, 210 Garðabæ
Sími +354 464 9400
Fax +354 464 9402

frost@frost.is
www.frost.is

Samstarfsaðilar: PF Frost, Færeyjum

