Sóknarfæri

Desember 2020

Frumkvæði og fagmennska í íslensku atvinnulífi

Óskum landsmönnum gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári

- Bjartsýni á loðnuveiðar
- Framkvæmdagleði á Selfossi
- Rússneskur sjávarútvegur á hraðferð
- Bylting í frárennslismálum Akureyrar
- Ekta skata á að vera vel kæst
- Nýir valkostir á íbúðamarkaðnum í Reykjavík

RITFORM

Förum bjartsýn inn í nýtt ár

Jóhann Ólafur Halldórsson ritstjóri skrifar.

Árið 2020, sem hefur liðið eins og heil eilífð, er senn á enda. Árið sem var með allt öðrum hætti en nokkurn óraði fyrir um síðustu áramót. Við höfum upplifað áföll í okkar daglega lífi, margar fjölskyldur orðið fyrir atvinnu- og tekjumissi. Einkafyrirtæki, ríkissjóður og sveitarfélög hafa þurft að taka á sig byrðar til framtíðar og þannig má lengi telja. Öll erum við að verða vön áfallafréttunum og orðið óvissa er fastur liður í tilverunni.

En á hinn bóginn höfum við líka val. Við getum kosið að horfa á bjartari hliðina og hafa trú á því að eitthvað gott geti komið út úr þessu öllu saman. Vissulega er höggið mikið sem af heimsfaraldrinum hefur hlotist en engu að síður höfum við líka lært ýmislegt nýtt. Sumt vissum við þó innst inni. Við höfum þjálfast í fjarvinnu, lært að við þurfum kannski ekki endilega að skreppa heimshornanna á milli til að sitja einn fund. Við höfum vonandi lært að meta ýmislegt sem við þrátt fyrir allt höfum; öflugt heilbrigðiskerfi, sjávarauðlindina, getuna til að framleiða eigin matvæli, menntakerfið og unga fólkið sem hefur þurft að sætta sig við mikla skerðingu í sínu daglega lífi. Og síðast en ekki síst þá höfum við sýnt að við snúum bökum saman þegar á reynir. Við höfum séð að ýmsa innviði samfélagsins þarf að bæta og nú er lag. Á heilbrigðissviðinu, í samgöngukerfinu og menntakerfinu, svo aðeins séu fá atriði nefnd. Sagan sýnir að úr þrengingum sem þessum rísum við nokkuð hratt upp sem þjóðfélag og svo verður einnig nú. Þetta er fjarri því það versta sem yfir íslenskt samfélag hefur dunið. Munum það.

Við höfum á margan hátt val um hvernig við horfum á það áfall sem faraldurinn er. Tækifærin eru til staðar. Landið verður áfram eftirsótt, það munu aftur koma ferðamenn. Við höfum öflugt atvinnulíf og getum áfram framleitt verðmætar vörur til útflutnings og kannski verður heimsfaraldurinn sá áhrifavaldur sem mun gefa tækni og hugviti enn frekari byr undir báða vængi.

Í stuttu máli er niðurstaðan einföld. Við höfum allar forsendur til þess að fara bjartsýn inn í nýtt ár. Landið rís á ný, eins og það hefur alltaf gert.

Sóknarfæri sendir viðskiptavinum sínum, lesendum og landsmönnum öllum óskir um gleðileg jól. Megi árið 2021 verða þeim öllum gjöfult og gott.

Sóknarfæri
Frumkvæði og fagmennska í íslenskum sjávarútvegi

Útgefandi: Ritform ehf.
Ritstjóri: Jóhann Ólafur Halldórsson (ábm).
Umsjón, og textavinnsla: Ritform ehf.
Hönnun og umbrot: Guðmundur Þorsteinsson - Guddli.
Auglýsingar: Inga Ágústsdóttir inga@ritform.is

Prentun: Landsprent
Dreifing: Íslandspóstur

Rafræn útgáfa á blaðinu er á ritform.is
Við erum líka á Facebook

Gott til endurvinnslu

Óskum landsmönnum gleðilegra jóla
og farsældar á nýju ári

AUÐLINDIN ÆGIR cool atlantic Sóknarfæri

RITFORM
REYKJAVÍK | AKUREYRI | ritform.is

24 tíma þjónusta

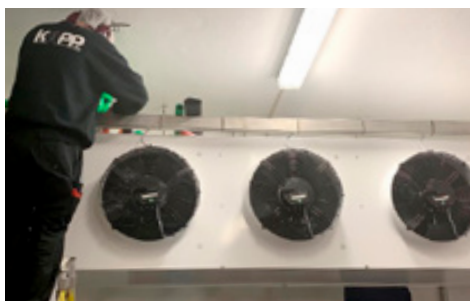
KÆLI ÞJÓNUSTA

Kæli- og frystikerfi í vöruhúsum. Hönnun, ráðgjöf, uppsetning og viðhald.

Kæli- og frystiklefar frá Incold í öllum stærðum og gerðum.

Carrier kælikerfi í allar gerðir bifreiða og flutningavagna.

Ammóníakskerfi um borð í skipi. Uppsetnig, viðhald og viðgerðir.



Þjónusta hjá viðskiptavinum.

Incold rennihurðir fyrir allar gerðir af kæli- og frystirýmum.

100% vistvænt CO2 kælikerfi frá SCM Frigo.

Uppsetning, þjónusta og viðgerðir fyrir matvöruverslanir ásamt 24/7 tíma vöktun.

Varmadælistöðvar fyrir þá sem ekki eiga kost á að nýta jarðvarma til húshitunar.

Hágæða kæli- og frystigámar frá Titan Containers.

ÖLL ALMENN ÞJÓNUSTA Á FRYSTI- OG KÆLITÆKJUM:

- Ráðgjöf
- Hönnun
- Smíði
- Umboð
- Uppsetning
- Viðhald
- Bilanagreining
- Viðgerðir
- 24/7 vaktþjónusta
- O.fl.

bæði á verkstæði okkar og hjá viðskiptavinum til sjávar og sveita.

VÖRUR

- Kæli- og frystiklefar
- Kælikerfi fyrir bíla
- Umhverfisvænar lausnir
- Varmaskiptar
- Kælihurðir
- Kæligámar
- Ísvélar
- Þjöppur
- Plötufrystar
- Blásarar
- Þurrkarar
- Kælimiðlar
- Vélakerfi
- o.fl. o.fl.

KÆLIKERFI

Þjónustum öll kælikerfi:

• CO2 • Ammoníak • RSW • OptimICE® • o.fl.

SAMSTARF OG FRAMLEIÐSLA Á GÆÐA VÖRUMERKJUM Í KÆLINGU

- OptimICE®
- SCM Frigo
- Incold
- Carrier
- Bitzer
- Howden
- Sabroe
- Carsoe
- Danfoss
- Bock
- Engie
- o.fl.

Við leggjum ríka áherslu
á góða þjónustu og vandað verk.

KAPP ehf

24 tíma þjónusta 664 1310

Miðhraun 2 · 210 Garðabær · Sími 587 1300 · kapp@kapp.is · www.kapp.is

Loftgæðin skipta miklu máli

FRAMKVÆMDIR

Ísmar byggir á 66 ára reynslu í ráðgjöf og sölu á búnaði til loftræsikerfa. Hjá fyrirtækinu starfa sérfræðingar sem hafa áralanga og víðtæka reynslu og þekkingu sem nýtist hönnuðum vel þegar kemur að vali á lausnum varðandi loftræsingu húsnæðis. „Ísmar býður upp á flest allan þann búnað sem þarf til loftræsinga í byggingum ásamt stjórnbúnaði. Við eigum fyrirliggjandi mikið úrval af síum fyrir loftræsikerfi ásamt jaðarbúnaði eins og vatnslokum spjaldlokumótorum, spennum, hraðabreytum og öðru sem þarf fyrir slík kerfi," segir Þórir Guðmundsson, verkfræðingur og forstöðumaður hústæknisviðs Ísmar í samtali.

Aukin krafa um loftræsikerfi

„Það má gjarnan minna á að við borðum um 1 kg af mat á dag og reynum að velja fæðuna af kostgæfni. Við drekkum um tvo lítra á dag og leggjum mikið upp úr gæðum þeirra drykkja sem við látum ofan í okkur. En við öndum líka að okkur um 20.000 lítrum af lofti á dag og það er full ástæða til að fjárfesta í búnaði til að gæði þess séu í lagi," segir Þórir. Hann segir að einn helsti birgir Ísmar sé Fläkt-Group sem framleiði allt sem tilheyrir loftræsikerfum, frá inntaki til innblásturs. Þeir hafi lengi verið í fremstu röð á sínu sviði en verksmiðjur þeirra eru flestar í Norður-Evrópu og Skandinavíu og þeir því að vinna á markaði þar sem kröfur og aðstæður eru hvað líkastar því sem eru hér á landi.

„Sérstaða Íslendinga liggur kannski í því að við höfum verið mun seinni að meðtaka nauðsyn þess að loftræsa vistarverur okkar. Oft hafa byggingaraðilar látið nægja að setja lágmarks útsog frá gluggalausum rýmum og ekkert hugsað fyrir því að koma lofti inn til móts við það loft sem er sogað út. Þá myndast undirþrýstingur í húsum sem getur dregið inn vatn sem síðan veldur skaða á húsnæði. Þetta er sem betur fer að breytast og nú er algengara að ábyrgir byggingaraðilar fari alla leið og setji sjálfstætt loftræsikerfi fyrir hverja íbúð. Við hjá Ísmar bjóðum upp á fjölbreyttar sérhannaðar lausnir fyrir íbúðarhúsnæði en við teljum að þess verði ekki langt að bíða að ekki verði byggð hús hér á landi án loftræsingar. Þróunin er öll í þá átt og neytendur munu gera kröfu um góð loftræsikerfi."

■ Ísmar býður upp á flest allan þann búnað sem þarf til loftræsinga í byggingum ásamt stjórnbúnaði.

Margar lausnir í boði

Við spyrjum Þóri um þróunina í kerfum sem snúa að iðnaðar- og skrifstofuhúsnæði og segir hann þau vera mun háþróaðari og öflugri en áður. „Ítrekað hafa hönnuðir leitað til okkar þegar verkkaupi hefur gert kröfu um hágæða loftræsikerfi og oftast hefur lausnin verið kerfi með loftræsisamstæðu með svökölluðu Econet varmaendurvinnslukerfi ásamt hita- og kæliröftum þar sem möguleiki er á að stilla hitastig við hverja starfsstöð og mæla CO_2 gildi loftsins og bæta við lofti eftir þörfum. Þessi búnaður er með samskiptatengingu sem gefur möguleika á að tengja búnaðinn hússtjórnarkerfi þannig að umsjónarmaður hússins getur fylgst með og breytt gildum á einfaldan hátt."

Annar af stærstu birgjum Ísmar er stjórntækjaframleiðandinn Honeywell sem hefur verið á markaði hér á landi frá 1954. Þórir segir að Honeywell hafi löngum verið þekkt fyrir gæði og berist Ísmar reglulega fyrirspurnir um íhluti í mjög gömul kerfi sem enn eru í gangi. Hann segir margar af stærri og flóknari byggingum landsins vera með stjórnbúnað frá Honeywell og megi þar nefna Landspítala, Flugstöð Leifs Eiríkssonar, Kringluna, Íslenska erfðagreiningu, Arionbanka ásamt fjölda iðnfyrirtækja og sundlauga. Með hússtjórnarkerfi frá Honeywell megi samþætta og halda yfirsýn á einum skjá yfir hin ýmsu kerfi í byggingum eins og hita- og loftræsikerfi, brunaviðvörunarkerfi, myndavélakerfi, sundlaugakerfi, öryggiskerfi o.s.frv.

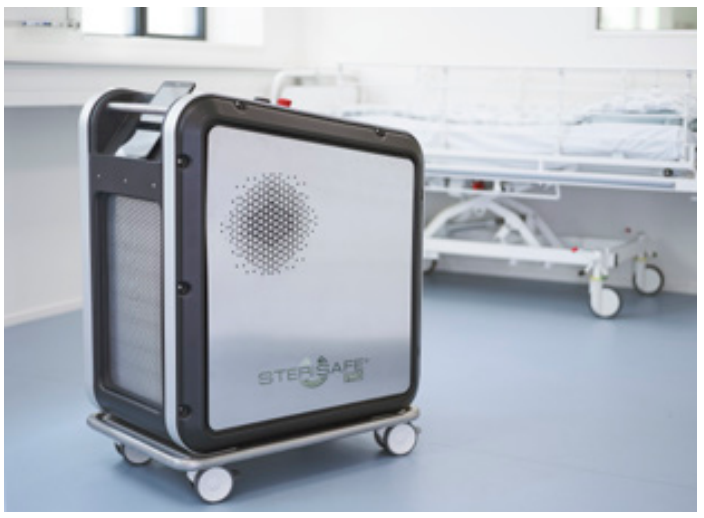
„En við bjóðum líka upp á annan búnað til loftræsinga, t.d. blásara frá þýska fyrirtækinu Ruck ventilatoren, en þar erum við að bjóða mjög góða vöru á sanngjörnu verði. Það fyrirtæki framleiðir ýmsar gerðir af stokkablásurum, kassablásurum og þakblásurum í mörgum stærðum. Við erum með mikið úrval af blásurum frá þeim á lager," segir Þórir að lokum.

ismar.is

Ozone til sótthreinsunar

Notkun á ozone hefur aukist mikið í útsogi frá stóreldhúsum síðustu ár. Með því að blanda ozoni við loft eyðist lykt og jafnframt minnkar fita í útsoginu sem annars myndi setjast innan á loftræsistokkana. Við það skapast mikil eldhætta auk þess að það getur verið mjög kostnaðarsamt að þrífa stokkana. „Við höfum undanfarin ár boðið ozone tæki fyrir eldhúsútsog frá danska fyrirtækinu Infuser. Glögglega má sjá árangurinn af notkun þessara tækja með því að skoða ástand stokkakerfisins fyrir og eftir uppsetningu á tækjunum," segir Þórir hjá Ísmar í samtali.

En ozone eyðir ekki bara lykt heldur drepur það flest skordýr, bakteríur og vírusa. Ein af framleiðsluvörum Infuser voru tæki til sótthreinsunar á m.a. sjúkrastofum og hótelherbergjum. Nýlega stofnuðu þeir fyrirtæki utan um þessi tæki sem heitir Sterisafe sem sérhæfir sig í framleiðslu og sölu á þessum tækjum og eftir að Covid-19 kom fram hafa þeir vart haft undan að framleiða slíkan búnað. Rannsóknir Dr. Brill Institute for Hyggiene and Micro biology hafa sýnt að tækið eyðir 99,999% af vírusi á yfirborði. Þetta er því gríðarlega öflug vörn gegn smiti.



Sterisafe tækin eyða 99,999% af vírusum á yfirborði og eru því gríðarlega öflug vörn gegn smiti.

Sameining í prentiðnaði

■ Konráð Ingi Jónsson, framkvæmdastjóri Litrófs: „Með þessari aðgerð erum við að styrkja reksturinn enn frekar og tryggja áfram góða alhliða prentþjónustu."

IÐNAÐUR

Prentsmiðjurnar Litróf, GuðjónÓ og Prenttækni hafa sameinast undir merki Litrófs en fyrirtækið er til húsa í Vatnagörðum 14 í Reykjavík. Fyrirtækin, sem öll eru rótgróin og vel þekkt hafa um áratugaskeið boðið alhliða prentþjónustu fyrir einstaklinga og fyrirtæki. Fyrir nokkru keypti Litróf bókbandsvinnustofuna Bókavirkið ehf. og er því með alla framleiðslulínuna fyrir bókagerð og getur boðið bæði kiljur og harðspjaldabækur.

Á sömu kennitölunni

„Litróf er orðið býsna gamalgróið fyrirtæki og hefur verið rekið á sömu kennitölunni í 77 ár en það var stofnað árið 1943. Litróf hefur vaxið talsvert á síðustu árum og hefur hlotið nafnbótina Framúrskarandi fyrirtæki undanfarin ár. Með sameiningunni við GuðjónÓ og Prenttækni erum við fyrst og fremst að bæta reksturinn enn frekar og tryggja áfram góða alhliða prentþjónustu fyrir fólk og fyrirtæki," segir Konráð Ingi Jónsson, framkvæmdastjóri Litrófs.

LITRÓF
UMHVERFISVOTTUÐ PRENTSMIÐJA

Svansvottuð smiðja

Prentsmiðjan Litróf er með Svansvottun sem tryggir lágmörkun neikvæðra áhrifa reksturs á umhverfi og heilsu. GuðjónÓ varð á sínum tíma fyrsta umhverfisvæna prentsmiðjan á Íslandi en síðar fengu Litróf og Prenttækni líka þá vottun. Umhverfisvottunin felur í sér nákvæmt eftirlit á allri efnisnotkun prentsmiðjunnar, m.a. til að minnka sóun á pappír og prentlitum. Það skilar sér beint í hagkvæmari rekstri á fyrirtækinu, bæði með lægri sorphirðu- og urðunargjöldum og mun betri nýtingu á hráefni.

litrof.is

UMBÚÐIR & PÖKKUN ERU OKKAR FAG

CoolSeal
SEAFOOD PACKAGING SYSTEM

FERSKFISKKASSAR SEM ERU 100% ENDURVINNANLEGIR

CoolSeal kassinn er umhverfisvænn og því góður valkostur í stað frauðplastkassa

100% RECYCLABLE. 5 PP 100% RECYCLABLE.

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

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

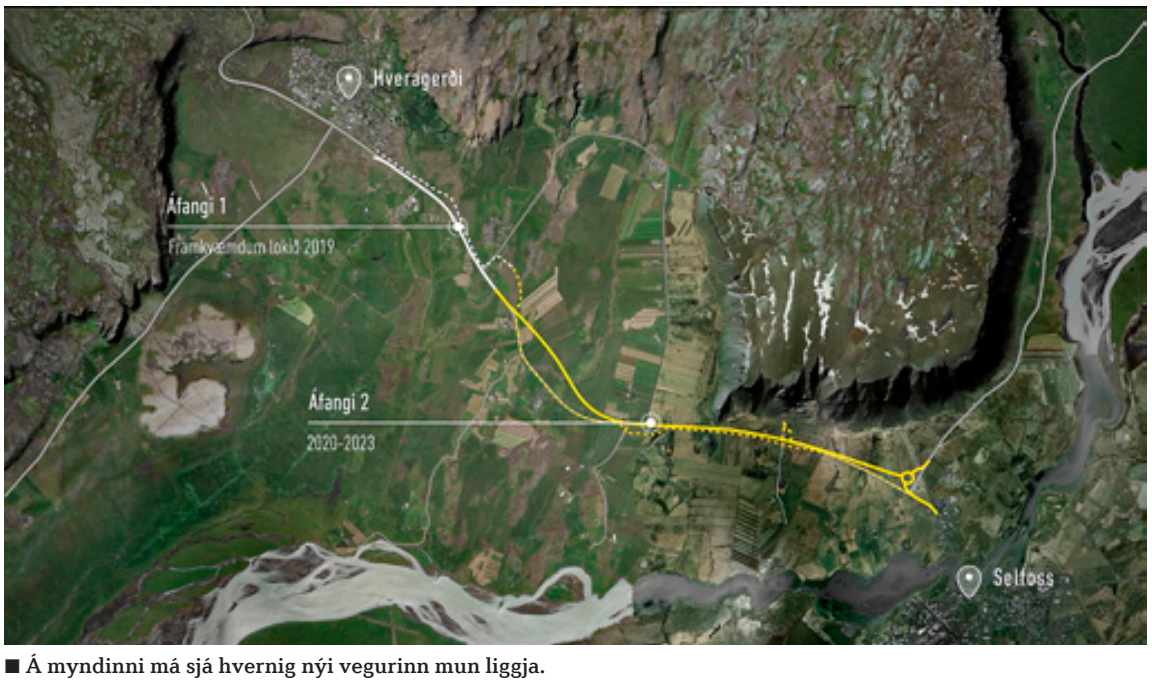
PRENTUN.IS

BRC CERTIFICATION BODY

Vörumerking
LÍMMIÐAPRENTUN

SAMHENTIR
UMBÚÐALAUSNIR

Suðurhraun 4 • 210 Garðabæ • Furuvöllum 3 • 600 Akureyri • Sími: 575 8000 • Fax: 575 8001 • www.samhentir.is



■ Á myndinni má sjá hvernig nýi vegurinn mun liggja.

■ Óhætt er að segja að bylting verði með nýja veginum.

Nýr Suðurlandsvegur milli Hveragerðis og Selfoss

Framkvæmdir ganga vel

SAMGÖNGUR

„Þetta hefur gengið nokkuð vel og ef eitthvað er þá er verkið aðeins á undan áætlun,“ segir Svanur Bjarnason, svæðistjóri Vegagerðarinnar á Suðurlandi, um þær framkvæmdir sem standa yfir á vegkaflanum milli Hveragerðis og Selfoss. Framkvæmdir, sem hófust í vor, eru beint framhald af fyrsta áfanga sem lauk í fyrra og eru unnar af Íslenskum aðalverktökum hf.

Samkvæmt Vegagerðinni er þarna um að ræða nýbyggingu Suðurlandsvegar að hluta og breikkun og endurgerð að hluta, alls rúmlega sjö kílómetra. Gerð verða ný vegamót við Kirkjuferjuveg og Hvammsveg eystri ásamt nýju hringtorgi við Biskupstungnabraut. Lagður verður nýr tæplega fimm kílómetra Ölfusvegur með hjólareinum ásamt breytingu á Þórustaðavegi og Biskupstungnabraut. Byggðar verða nýjar brýr á Gljúfurholtsá og Bakkárholtsá, undirgöng fyrir bíla við Þórustaði og við Kotströnd og byggð tvenn sérstök undirgöng fyrir reiðleiðir og gönguleiðir.

Ný Ölfusárbrú næsta verk

Svanur segir að á undanförnu hafi verktakar keyrt fyllingum og fargi út á sigsvæði undir Ingólfsfjalli og einnig hefur nú síðustu vikur verið unnið við Ölfusveg og Hringveg frá Hvammsvegi til austurs í landi Gljúfurholts og Akurholts. Efnið er sótt í tvær námur sem eru staðsettar nálægt þessum stöðum. „Annars vegar í Hvammi austan við Sogn og svo í Ingólfsfjalli. Efnið sem fór í fyrri hlutann sem var kláraður árið 2019 kom að mestu leyti úr Hvammi. En nú er verið að keyra jöfnum höndum úr þessum tveimur námum,“ segir Svanur.

Næsti áfangi í þessum framkvæmdum er að færa Hringveginn norður fyrir Selfoss með nýrri Ölfusárbrú, en áætlað er að framkvæmdum við veginn ljúki haustið 2023. „Það hefur verið talað um að halda áfram í beinu framhaldi þegar þetta verður búið. En mögulega verður það eitthvað fyrr því það er gert ráð fyrir að fjármagna þetta að hluta með gjaldtöku og stofna félag sem heldur utan um það. Það ætti að geta flýtt fyrir því að byrjað verði á þessu. Lögum hefur verið breytt þannig að heimilt sé að stofna þetta félag og stofnun þess er í undirbúningi,“ segir Svanur að lokum.

vegagerdin.is

■ Lega Suðurlandsvegar fyrir breytingu.

■ Nýi vegurinn.

■ Teikning að nýrri brú yfir Ölfusá sem mun færa hringveginn norður fyrir Selfoss.

Glæsileg söluhús við Ægisgarð

FRAMKVÆMDIR

Á síðasta ári hófust framkvæmdir við ný söluhýsi fyrir hafsækna ferðaþjónustu við Ægisgarð og voru þau fyrstu afhent í ágúst síðastliðnum. Nú er verið að úthluta síðustu húsunum en þau gjörbreyta ásýnd Gömlu hafnarinnar og eru sannkölluð staðarprýði. Yrki arkitektar önnuðust hönnun húsanna, verkfræðihönnun var í höndum Hnit og Verkís en aðalverktaki var E. Sigurðsson ehf.

Í Suðurbugt er nýr öldubrjótur kominn í gagnið ásamt því að svæðið hefur verið dýpkað, nýir landgangar hafa settir upp og fleira gert. Nýtt hús hefur verið reist sem hýsir rafdreifikerfi fyrir Faxagarð og Austurbakka fyrir skip sem þá geta tengst 1,5 MVA afli á lágspennu.

faxafloahafnir.is

■ Söluhýsin á Ægisgarði eru tilbúin en þau setja skemmtilegan svip á Gömlu höfnina. Ljósm. Verkís/ Dario Gustavo.

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

Næsta uppbyggingarsvæði í höfuðborginni

Um 8000 íbúðir á Ártúnshöfðanum

■ Yfirlitsmynd af Ártúnshöfða þar sem allt að 8000 íbúðir munu rísa á næstu árum.

SKIPULAGSMÁL

Í tillögu að viðauka við Aðalskipulag Reykjavíkur til ársins 2040 er gert ráð fyrir að eitt stærsta nýbyggingahverfi í borginni verði á næstu árum á Ártúnshöfða og við Elliðaárvog. Þar er áætlað að allt að 8000 íbúðir verði byggðar auk fjölbreytts húsnæðis fyrir þjónustu og aðra atvinnustarfsemi.

Eitt besta byggingarlandið

Þetta svæði er að mestu leyti fremur óhrjálegt í dag; malbikunarstöðvar, malarvinnsla og geymsluhúsnæði. Fyrir ekki svo mörgum áratugum var þetta svæði í útjaðri byggðar eða utan borgarmarka og þótti heppilegt fyrir ýmiss konar grófa atvinnustarfsemi. Flutningur þessarar starfsemi er þegar hafinn og samhliða uppbyggingu fjölbreytts borgarhverfis mun hún víkja að fullu. Ártúnshöfðinn er nefnilega frábært byggingarland með legu að sjó og útsýni til suðurs og vesturs.

Hugmyndir um þróun Ártúnshöfða og Elliðaárvogs hafa lengi verið á dagskrá. Árið 2015 var haldin hugmyndasamkeppni um þróun svæðisins og í framhaldi var unnið rammaskipulag sem var samþykkt í ársbyrjun 2016. Frá þeim tíma hefur verið unnið að deiliskipulagi einstakra hluta svæðisins og hefur t.d. skipulag fyrir stækkun Bryggjuhverfis til vesturs þegar verið samþykkt.

Miðborgin innan seilingar

Nálægðin við strandlengjuna og grænan útivistarás Elliðaárdals skapar svæðinu mikla sérstöðu í borgarlandslaginu. Það liggur auk þess nálægt miðju höfuðborgarsvæðisins og nálægð við stofnæðar skapar forsendur fyrir þéttbyggt borgarhverfi þar sem Borgarlína verður megin ásinn í almenningssamgöngum. Í hverfinu verða því megináherslur Græna plansins á þétta umhverfisvæna byggð, hágæða almenningssamgöngur og mikla möguleika til hjólreiða. Þar með verður grænt og fallegt hverfi að veruleika. Borgarlína mun beintengja Ártúnshöfða við miðborgina og virka sem framlenging menningar- og mannlífs fyrir austurhluta borgarinnar.

■ Hamarinn á svæði 1. Allt umhverfis byggðina verður þétt net göngustíga og greiður aðgangur að útivistarsvæðum.

■ Í fyrstu tveimur áföngum er gert ráð fyrir allt að 3.800 íbúðum.

■ Vinningstillaga C-40 frá árinu 2019 er hugsuð á svæði 2. Þar er umhverfisvæn borgarþróun höfð að leiðarljósi.

3.800 íbúðir í fyrstu

Undanfarin ár hefur verið unnið að deiliskipulagstillögum fyrir fyrstu uppbyggngarsvæðin á Ártúnshöfðanum, nánar tiltekið svæði 1 og 2. Sú vinna er langt komin og hafa margir aðilar lagt þar fram hugmyndir. Fasteignaþróunarfélögin Klasi og Heild eiga þarna lóðir og hafa frá árinu 2017 unnið náið með Reykjavíkurborg að þróun þeirra og undirbúningi uppbyggingar. Á þessum tveimur reitum er gert ráð fyrir allt að 3.800 íbúðum í bland við atvinnustarfsemi og blómlegt borgarlíf. Tillögurnar hafa verið unnar í samræmi við áherslur aðalskipulags borgarinnar og taka þær mið af nútímalegum áherslum borgarþróunar og verða skipulagsáætlanir þessara svæða umhverfisvottaðar af fagaðilum. Tillögur að skipulagi á svæðum 1 og 2 eru nú í sérstakri forkynningu og er að því unnið að formlegt auglýsingarferli deiliskipulagstillagna hefjist fyrir áramót.

SNJALLAR TRIMBLE LAUNSIR

TRIMBLE SITEVISION -
NÝTIR SÍMANN OG BER SAMAN HÖNNUN OG RAUNVERULEGAR AÐSTÆÐUR.

TRIMBLE CATALYST –
NÝ HUGSUN Í LANDMÆLINGUM ÞAR SEM SÍMINN ÞINN ER NÝTTUR ALLA LEIÐ

...VIÐ **MÆLUM** MEÐ ÞVÍ **BESTA**

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

Rússneskur sjávar-útvegur á hraðferð inn í nýja tíma

Rætt við Alfreð Tulinius, skipahönnuð hjá Nautic-RUS í Pétursborg

SJÁVARÚTVEGUR

„Í gegnum árin hafa hafa Rússar verið þekktir fyrir magn- og frumvinnslu en þeir hafa ekki verið mjög gæða-sinnaðir. Það atriði hefur breyst mikið. Inn í rússneskan sjávarútveg er komið yngra fólk sem hugsar öðruvísi, er kappsamt um að bæta gæði, nýta tækni, byggja upp ímynd og svo framvegis. Í nokkrum stórum rússneskum sjávarútvegsfyrirtækjum eru Íslendingar í stjórnunarstörfum en þess utan finnum við að það er mjög horft til Íslands í rússneskum sjávarútvegi og þess sem er verið að gera vel hér heima í greininni. Enda erum við nú þegar farin að sjá sjávarafurðir frá Rússlandi sem eru algjörlega á pari við það sem við best þekkjum í framleiðslunni á Íslandi. Það á líka við um framsæknar lausnir um borð í skipum, líkt og við erum að hanna fyrir rússneskan markað,“ segir Alfreð Tulinius, skipaverkfræð-ingur, sem stýrir skipahönnunarfyrir-tækinu Nautic-RUS í Pétursborg sem er dótturfyrirtæki Nautic á Íslandi sem Alfreð er aðaleigandi að. Fyrir-tækið í Pétursborg hefur vaxið hratt frá því Nautic stofnaði það árið 2018 og er nú með 50 manna starfslið í hönnun stórra sem smærri fiskiskipa en meðal verkefnanna er smíði tíu vinnsluskipa fyrir útgerðarfyrirtækið Norebo. Það fyrsta er nú langt komið en skipin verða smíðuð hvert á fætur öðru í skipasmíðastöð í Pétursborg. Og ýmis önnur skipahönnunarverk-efni eru í burðarliðnum hjá Nautic-RUS.

■ Alfreð Tulinius, skipaverkfræðingur og aðaleigandi Nautic ehf. hefur stýrt Nautic-RUS í Pétursborg síðustu ár. Hann segir rússneskan sjávarút-veg í miklu umbreytingaferli þessi misserin.

100 tonna afkastageta á sólarhring

Skipin 10 fyrir Norebo samkvæmt hönnun Nautic-RUS eru 83 metra löng og 16 metra breið fullvinnsluskip með yfir 100 tonna afkastagetu á sólarhring. Sex þeirra búin fyrir bolfiskveiðar og -vinnslu og er miðað við að þau dragi að jafnaði tvö troll en þau hafa einnig spilbúnað fyrir það þriðja. Í skipunum verður bæði flakavinnsla og heilfrysting auk þess sem mjölverksmiðja er um borð. Togararnir sex verða gerðir úr frá Murmansk svæðinu nyrst í Rússlandi.

Hinum fjórum skipunum er hins vegar ætlað að sækja í Alaska-ufsa og verða þau gerð úr frá Austur-Rússlandi. „Í þeim verður vinnslan svolítið frábrugðin og sérstaklega hvað varðar bræðsluna sem getur afkastað 200 tonnum af hráefni. Hún verður því tvöfalt afkastameiri en í bolfiskskipunum,“

Frumkvöðlar í skipahönnun

Óskum viðskiptavinum
og landsmönnum öllum gleðilegra jóla
og farsældar á nýju ári

NAUTIC

Ármúli 1 // 108 Reykjavík
Sími 5 400 515
nautic@nautic.is

nautic.is

■ Fjölbreyttur floti í togskipalínu Nautic, allt frá smærri skipum upp í fullbúin og háþróuð vinnsluskip.

segir Alfreð. Skipin eru búin 6.120 kW aðalvél, öflugum ljósavélum og 4,2 metra skrúfu.

Frumraun Rússa í smíði vinnsluskipa

„Í hönnun þessara skipa fórum við alla leið í hugmyndafræði sem við byrjuðum á þegar við hönnuðum ísfisktogarana fyrir Brim, áður HB Granda, á sínum tíma," segir Alfreð um útlit skipanna, sér í lagi hvað varðar framendann. Alfreð segir að eigandi Norebo hafi lagt ríka áherslu á þessa hönnun og að skipin verði sem glæsilegust í útliti.

„Annað mikilvægt atriði í hönnuninni er burðarfræðilega útfærslan sem gerir að verkum að við fáum súlulaust vinnsluþilfar. Það auðveldar verulega að koma vinnslubúnaðinum fyrir eins og best verður á kosið," segir Alfreð.

Togararnir tíu verða smíðaðir hver á fætur öðrum í Pétursborg en smíði skipanna markar tímamót í rússneskum sjávarútvegi og er náið fylgst með verkefninu þar í landi.

„Þetta vekur einfaldlega athygli vegna þess að skip af þessum toga hafa aldrei verið smíðuð í Rússlandi. Stóru rússnesku verksmiðjutogararnir sem við þekkjum voru allir smíðaðir á sínum tíma í Austur-Þýskalandi og Póllandi þannig að hér er um að ræða frumraun í smíði verksmiðjuskipa innan Rússlands. Þeir hafa mikla reynslu í smíði herskipa og það sem ég hef séð hingað til í smíðinni er með því besta sem ég hef séð í stálsmíði," segir Alfreð.

Fjárfestingarhvati við endurúthlutun aflaheimilda

Gríðarlegar fjárfestingar eru í rússneskum sjávarútvegi um þessar mundir sem á rætur að rekja til endurúthlutunar stjórnvalda á aflaheimildum en samhliða henni var búið til hvatakerfi til fjárfestinga í bæði landvinnslum og skipum. Þær segir Alfreð að hafi verið fyrir löngu orðnar tímabærar. Þetta gerðist á þann hátt að stjórnvöld héldu eftir 20% fyrri aflaheimilda sem fyrirtækin gátu endurheimt að hluta eða að fullu gegn nýfjárfestingum. Einnig voru settar reglur um að fjárfestingarnar yrðu að stærstum hluta að vera innan Rússlands og þannig skiluðu þær sér bæði inn í rússneskt efnahagskerfi, atvinnulíf og þekkingaruppbyggingu.

Alfreð segir að það sé ólíku saman að jafna að starfa í skipahönnun í Rússlandi og á Íslandi, sér í lagi í þeim miklu umbreytingum sem eru verða á greininni í Rússlandi. „Umfangið á sjávarútveginum í Rússlandi er svo gífurlegt og allar stærðir margfaldar, hvort sem litið er t.d á aflamagn eða stærð fyrirtækja," segir hann.

Viðskiptaþvinganirnar efla Rússland

Forvitnilegt er að heyra hvernig Alfreð upplifir rússneska samfélagið og áhrif viðskiptaþvingana Evrópusambandsins sem ákveðnar voru árið 2014. Þvinganirnar segir hann hafa haft þveröfug áhrif í Rússlandi og sú staðreynd eigi eftir að renna upp fyrir Evrópusambandinu.

„Viðskiptaþvinganirnar eru líkast til eitthvað það besta sem komið hefur fyrir Rússa á síðari tímum. Bara á þeim tíma sem ég hef verið í Pétursborg sé ég miklar breytingar í t.d. landbúnaðarframleiðslunni; nú framleiða Rússar frábært nautakjöt, þeir hafa þróað framleiðslu á mozarella-ostum sem áður komu alfarið frá Ítalíu og þannig má áfram telja á landbúnaðarsviðinu. Og raunar er framþróunin gríðarlega hröð í allri framleiðslu í Rússlandi þannig að breytingarnar í sjávarútvegi frá því sem var áður eru ekkert einsdæmi. En auðvitað skal tekið fram að Rússland er mjög stórt og fjölþætt samfélag þar sem miklu munar á stærstu borgunum og dreifbýlinu. Engu að síður er hraði breytinganna í þjóðfélaginu mjög skýr og greinilegur," segir Alfreð.

■ Stjórnendur og starfsmenn Nautic-RUS kynntu Guðna Jóhannessyni, forseta Íslands og Kristjáni Þór Júlíussynisjávarútvegsráðherra, starfsemina þegar þeir heimsóttu fyrirtækið í apríl 2018. Myndin var tekin við það tækifæri.

■ Fyrsta vinnsluskipið af tíu sem Nautic-RUS hannaði fyrir útgerðarfyrirtækið Norebo í Rússlandi er langt komið í skipasmíðastöð í Pétursborg. Ýmis önnur skipahönnunarverkefni í Rússlandi eru í burðarliðnum hjá Nautic-RUS.

Samkeppnisrisinn í austri

Alfreð segir að rússnesku útgerðirnar geri kröfur um útlit skipanna, tæknilausnir, aðbúnað áhafna, afkastagetu og í reynd öll þau sömu atriði og kollegar þeirra á Íslandi.

„Hér heima horfum líka mikið á olíuhagræðið en þar skilur á milli. Rússarnir segja nóg til af olíu og setja það atriði ekki mikið fyrir sig. Við erum að teikna skipin fyrir Norebo algjörlega niður í smæstu atriði, sem þýðir að við erum með innanhússhönnuði sem teikna innréttingar og svo framvegis. Vissulega eru ekki öll útgerðarfyrirtæki í Rússlandi komin svona langt en Norebo er klárleg mjög leiðandi í greininni og fyrir það sem koma skal. Og sem dæmi sjáum við að þeir vilja nota útlitið á skipunum sem hluta af ímyndinni á bak við sínar afurðir úti á mörkuðunum. Þetta er enn ein sönnun þess að Rússar eru í sínum sjávarútvegi að fara hratt í sömu átt og við Íslendingar," segir Alfreð og undirstrikar að vert sé fyrir íslenskan sjávarútveg að fylgjast mjög náið með því sem þessi risi í samanburði við okkur er að gera í sjávarútvegi og þróun fiskafurða.

„Við eigum kannski ekki beint að hafa áhyggjur af þróuninni hjá Rússum heldur eigum við að hafa áhyggjur af því hvort við erum með okkar sjávarútveg fastan í sama farinu. Við erum með gamalt hlutaskiptakerfi í útgerð sem er orðið marg plástrað og úrelt. Frystiskipaútgerðin er nánast aflögð á Íslandi, veiðieðlið sem var í gamla kerfinu er horfið og við erum með algjörlega stýrða sókn þar sem allt er fyrirfram njörvað niður í hlutaskiptum. Svo koma átökin um fiskverðið, auðlindagjöldin, gagnrýni á að sjávarútvegsfyrirtæki hagnist af rekstrinum og þannig má áfram telja. Á meðan þetta er að gerast er samkeppnin frá þjóðum eins og Rússlandi að vaxa hratt. Við getum tekist á við þessa samkeppni þrátt fyrir að við séum smá en við verðum að gæta þess að festast ekki í sömu förunum í því umhverfi sem við búum sjávarútveginum. Þegar maður er búinn að vera lengi í fjarlægð frá íslenskum sjávarútvegi þá finnst mér þetta verða enn meira áberandi," segir Alfreð Tulinius.

nautic.is

Endurnýtanleg ker
fyrir íslenskan sjávarútveg
sæplast
SÆPLAST | Gunnarsbraut 12 | 620 Dalvík | Sími: 460 5000 | www.saeplast.com

Sæplast lokar endurnýtingarhringum

IÐNAÐUR

„Þegar Sæplast hóf framleiðslu á polyethelene kerum fyrir 20 árum þá horfðum við til þess að þau yrðu endurvinnanleg að líftímanum loknum. Það var einn af stórum kostum þessarar vöru, auk styrks keranna, langs líftíma og fleiri þátta. Umhverfisvitundin var því strax á þeim tíma ríkur þáttur í þróun keranna. Þess vegna er ánægjulegt að við séum nú komin að þeim tímapunkti að sjá hráefni úr notuðum polyehtelene kerum nýtt í framleiðslu okkar á nýjum kerum," segir Arnar Snorrason, framkvæmdastjóri vöru- og markaðsþróunar Sæplasts ehf. sem er þessa dagana að framleiða í fyrsta sinn ker þar sem að hluta er notað hráefni sem endurunnið hefur verið úr eldra keri frá fyrirtækinu. Plastker Sæplast eru því með þessu í orðsins fyllstu merkingu að ganga í endurnýjun lífdaga og fyrstu kerin þessarar gerðar fara í notkun hjá dótturfyrirtæki Sæplasts, leigufyrirtækinu iTUB.

■ Polyethelene ker á bryggjunni á Dalvík. PE kerin sækja stöðugt á og eru nú orðin meirihluti keraframleiðslu Sæplasts hf. Notendur horfa ekki síst til þess að hægt er að endurvinna kerin og nota hráefnið í framleiðslu á nýjum PE kerum. Þeim endurnýtingarhring er Sæplast nú að loka með því að steypa fyrstu kerin þar sem endurvinnsluefnið er notað.

Skýrt dæmi um hringrásarhagkerfið

„Með framleiðslu PE keranna erum við að fylgja markmiðum hringrásarhagkerfisins; framleiðum gríðarlega sterka vöru með langan líftíma, það er hægt að gera við hana svo að hún endist lengur, hún er endurvinnanleg og síðast en ekki síst þá erum við með deilihagkerfi í gegnum leigufyrirtæki okkar, iTUB, en við erum einmitt að framleiða fyrstu kerin úr endurvinnsluefninu fyrir iTUB," segir Arnar og bætir við að þetta sé til marks um mikla samfélags- og umhverfislega vitund Sæplasts sem framleiðanda á vörum úr plasti. „Umræðan um plast og plastframleiðslu þykir okkur á köflum alltof neikvæð því við teljum okkur þvert á móti framleiða umhverfisvæna vöru. Í því sambandi má benda á að Sæplast er eina hverfisteypufyrirtækið í heiminum sem notar rafmagn til að knýja hverfisteypuofna," segir Arnar.

PE kerin sækja stöðugt á

Þegar Sæplast hóf árið 1984 framleiðslu á kerum var eingöngu um að ræða hverfisteypt ker sem einangruð eru með urethane efni, svokölluð PUR ker. Ytra lag þeirra er úr polyethelene en fyllingin úr urethane. PE kerin eru aftur á móti einangruð með polyethelene efni sem gerir að verkum að veggir þeira eru sterkari, þau eru öruggari í notkun og meðhöndlun matvæla og eru endurvinnanleg. Sævaldur Gunnarsson, svæðissölustjóri Sæplasts, segir framleiðslu og sölu PE keranna hafa jafnt og þétt aukist frá því fyrsta ker þessarar gerðar frá Sæplasti hf. fór á markaðinn.

„Í viðskiptavinahópi okkar eru notendur sem eingöngu kaupa þessi ker og vilja ekki nota annað. Aðrir eru smám saman að skipta PUR kerunum út fyrir PE ker," segir Sævaldur en frá upphafi hafa PE kerin verið mikið notuð í kjötiðnaði og sækja sífellt á í sjávarútvegi. Enda segja þeir Arnar og Sævaldur að nú séu PE ker orðin meirihluti keraframleiðslu Sæplasts hf.

■ Arnar Snorrason, framkvæmdastjóri vöru- og markaðsþróunar Sæplasts ehf.

■ Sævaldur Gunnarsson, svæðissölustjóri Sæplasts ehf.

„Eftir sem áður er framleiðsla PUR keranna mjög sterk hjá okkur enda falla þau vel að þörfum margra viðskiptavina. Það er mikilvægt fyrir okkur sem framleiðanda að geta áfram boðið viðskiptavinum upp á báðar gerðir kera en stíga skrefin samhliða og markvisst í átt að endurvinnsluframtíðinni og þeirri samfélagslegu ábyrgð sem er að geta tekið við kerum að líftíma loknum frá viðskiptavinum og endurnýtt þau," segir Sævaldur.

Endurnýtingar hringnum lokað

Arnar segir að undirbúningur þessa áfanga sem Sæplast er nú að ná hafi staðið um nokkurra ára skeið. Fyrirtækið hefur ásamt samstarfsaðilum erlendis þróað ferli sem gömul ker fara í en þau eru tætt niður og efni þeirra síðan meðhöndlað á ákveðinn hátt svo úr verði hráefni sem hægt er að nýta á nýjan leik í verksmiðjunni á Dalvík.

„Fyrsta skrefið er að geta nýtt þetta efni til íblöndunar í fylliefni keranna og endurunnið ker með þeim hætti. Þar með höfum við lokað þessum endurnýtingarhring á vörunni," segir Arnar og svarar því aðspurður að markmiðið sé að í framtíðinni verði hægt að steypa PE ker alfarið úr endurvinnsluefni.

„Til þess þarf lengra þróunarferli en við sjáum þennan möguleika fyrir okkur í framtíðinni. Við finnum að viðskiptavinir okkar eru, líkt og við, áhugasamir um að sýna samfélagslega ábyrgð og ná sem lengst í endurvinnslu og endurnýtingu með gæði, endingu og áreiðanleika umbúðanna í fyrirrúmi. Það er markmiðið," segir Arnar.

saeplast.is

Brotið niður og byggt á ný

FRAMKVÆMDIR

Stórvirkar vinnuvélar hafa brotið niður byggingar sem stóðu við Grensásveg 1 í Reykjavík en þær voru upphaflega reistar sem höfuðstöðvar Hitaveitu Reykjavíkur. Verkfræðistofan Mannvit var þar til húsa um skeið og síðast Kvikmyndaskóli Íslands. Á lóðinni hafa verið hönnuð fjögur fjölbýlishús auk skrifstofubyggingar sem rísa munu af grunni á næstu árum. Fyrsta áfanga þessarar miklu uppbyggingar á að vera lokið að ári.

■ Endurnýjun Skeifunnar í Reykjavík er hafin en á horni Grensásvegar og Suðurlandsbrautar munu á næstunni rísa svipmikil fjölbýlishús og skrifstofuhúsnæði.

Hönnun: ARCHUS/Rýma arkitektar.

Það er Fasteignafélagið G1 ehf. sem nú er að hefjast handa við byggingu 50 íbúða á lóðinni við gatnamót Grensásvegar og Suðurlandsbrautar. Um er að ræða fyrsta byggingaráfanga af fjórum. Íbúðirnar verða á stærðarbilinu 40-130 m², 2ja til 4 herbergja. Frá þessum stað er stutt í alla verslun og þjónustu og Laugardalurinn skammt undan. Lóðin liggur vel við samgöngum til allra átta, en Borgarlína mun liggja eftir Suðurlandsbraut skammt þar frá.

Árið 2017 voru kynntar áætlanir um að byggja á lóðinni stærsta hótel landsins, með 300 herbergjum. Hætt var við þau áform árið 2019. Á lóðinni munu hins vegar verða byggðar 186 íbúðir í fjórum fjölbýlishúsum sem verða 4ra til 7 hæða há með verslun og þjónustu á jarðhæðum sem snúa að Grensásvegi, Skeifunni og Suðurlandsbraut. Sjö hæða skrifstofubygging verður einnig á svæðinu og mun hún snúa að Suðurlandsbraut. Sameiginlegur bílakjallari á þremur hæðum verður undir húsunum en inngarður milli húsa verður eingöngu fyrir íbúa.

Arkitektar bygginganna eru Archus/Ríma arkitektar og Mannvit mun sjá um verkfræðihönnun og eftirlit. Fasteignafélagið G1 ehf. hefur gert samning við verktakafyrirtækið Viðskiptavit ehf. um smíði 50 íbúða í fyrsta áfanga eins og áður sagði.

wisefish
sjávarútvegslausnir

Fullbúin sjávarútvegslausn í áskrift Microsoft Dynamics 365 Business Central

Wise hefur verið leiðandi í þróun hugbúnaðarlausna fyrir sjávarútveg með WiseFish í fararbroddi sem er vottað af Microsoft.

WiseFish er sérsniðin hugbúnaðarlausn sem er hönnuð til að sinna þörfum sjávarútvegsfyrirtækja. WiseFish býr yfir fjölbreyttum eiginleikum og tekur tillit til allra hluta virðiskeðju sjávarfangsins, allt frá veiðum og framleiðslu til sölu og dreifingar.

Sérfræðingar WiseFish eru ávallt tilbúnir að miðla af víðtækri þekkingu og reynslu af þjónustu og hugbúnaðarþróun fyrir sjávarútveginn.

„Lykillinn að góðum árangri er hugbúnaður sem gefur okkur lykilupplýsingar í rauntíma. Við notum **WiseFish og WiseAnalyzer,** sem tryggir að staða, árangur og framlegð er alltaf ljós í lok dags.“

G.RUN

Guðmundur Smári Guðmundsson,
G.RUN Grundarfirði

WiseFish nær til allrar virðiskeðju sjávarútvegsins frá veiðum til sölu og dreifingar.

Wise lausnir ehf. » wise@wise.is » wisefsh.com

wise

Unnið á fjallsins brún!

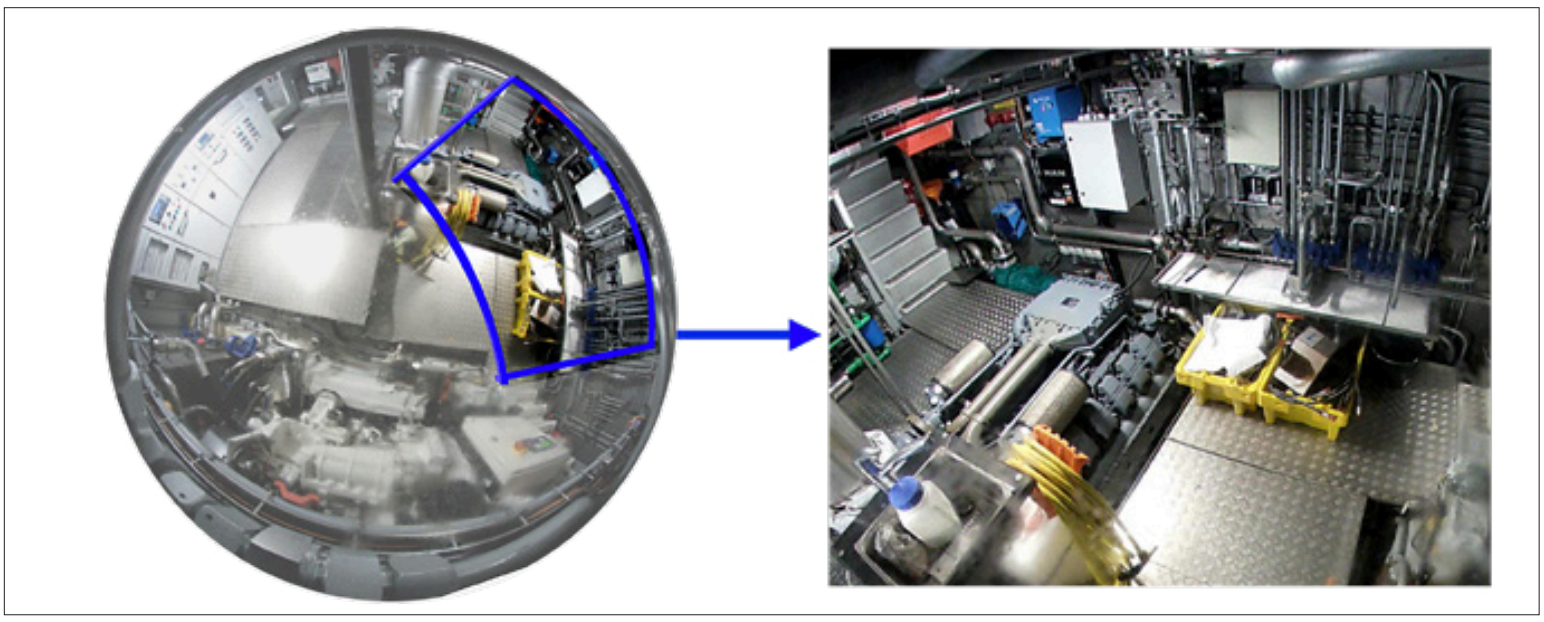
Það gerist ekki á hverjum degi að farið sé með vörubíla í um 1.100 metra hæð vegna verkefna en þetta gerðu starfsmenn Köfunarþjónustunnar ehf. og Finns ehf. fyrr í haust í Hlíðarfjalli ofan Akureyrar. Verkefnið var að koma fyrir svokölluðum sprengiturni í fjallsbrúninni en með búnaðinum er hægt að sprengja niður snjóhengjur í brúninni ofan skíðasvæðisins og framkalla þannig snjóflóð ef hætta er á að þau falli. Búnaðurinn er hluti af lokaáföngum í uppsetningu nýrrar stólalyftu á skíðasvæðinu í Hlíðarfjalli sem vonir standa til að hægt verði að taka í notkun á næstu vikum, leyfi snjóalög og sóttvarnareglur.

Á meðfylgjandi myndum má sjá mannskap, sérhæfð tæki og tól á brún Hlíðarfjalls. Sannarlega krefjandi vinnuaðstæður, eins og myndirnar bera með sér og líkast til betra að menn séu ekki lofthræddir!

Brimrún býður ný myndavélakerfi og nýjar sjálfstýringar

SJÁVARÚTVEGUR

Fyrirtækið Brimrún ehf. sem er mjög þekkt í sjávarútvegi á Íslandi mörg undanfarin ár fyrir sölu og þjónustu fiskileitar-, siglinga- og fjarskiptatækja hefur útvíkkað þjónustusvið sitt enn frekar og hafið sölu á myndavélum og myndavélakerfum fyrir skip. Önnur nýjung í þjónustu fyrirtækisins er sala og þjónusta á bresku sjálfstýringunum Navitrone.



■ Dæmi um 360 gráðu myndavél í vélarúmi og hvernig hægt er að kalla fram hluta rýmisins í staka mynd.

Hröð þróun í myndavélakerfunum

Sveinn K. Sveinsson, sölustjóri hjá Brimrún, segir mikla þróun hafa orðið í bæði myndavélakerfunum sjálfum á undanförnum árum og ekki síður í því hvernig hægt er að nota þennan búnað um borð í skipum.

„Myndavélakerfi um borð í skipum gegna mun víðtækara hlutverki en áður var. Það eru til margar útfærslur af myndavélum og með mismunandi virkni, allt upp í 360 gráðu vélar. Í stórum togurum er ekki óalgengt að það séu nokkrir tugir véla um borð sem gegna mismunandi hlutverkum en það er staðreynd að þessi búnaður bæði sparar sporin og einfaldar vinnuna, samhliða öryggisþættinum," segir Sveinn en Brimrún býður myndavélar annars vegar frá Bretlandi og hins vegar frá Suður-Kóreu. „Við lögðum áherslu á að finna öflugan og sterkan búnað, vélar úr ryðfríum efnum sem þola mikinn þrýsting og það álag sem fylgir sjóganginum og vondum veðrum. Aðalatriðið er að þessi búnaður sé traustur og endingargóður."

Nýtt umboð fyrir sjálfstýringar

Nýjasta viðbótin hjá Brimrún er sölu- og þjónustuumboð fyrir sjálfstýringar frá breska fyrirtækinu Navitrone Systems Ltd.

„Þetta eru mjög traustar sjálfstýringar sem eiga sér áratuga langa sögu og eru um borð í mörgum skipum og bátum hér á landi. Navitrone framleiðir þær fyrir alla flokka skipa og báta, allt frá smábátum upp í herskip. Eftir viðræður við Navitrone varð niðurstaðan að Brimrún tók að sér sölu- og þjónustuumboð á Íslandi og við erum því að byggja upp varahlutalager og annað sem þeirri þjónustu fylgir, auk þess að kynna

■ Vinsæl sjálfstýring frá breska fyrirtækinu Navitrone.

Navitrone sjálfstýringarnar úti á markaðnum," segir Sveinn.

Brúartæki í Vilhelm og Berki

Aðspurður segir Sveinn að kórónuveirufaraldurinn setji vissulega mark sitt á tækniþjónustu í sjávarútvegi, líkt og annað.

„Við, líkt og aðrir í sjávarútvegi, höfum þurft að grípa til ráðstafana í daglegum störfum. Við höfum verið með starfsmenn á okkar vegum í Karstensens skipasmíðastöðinni í Danmörku í haust þar sem við erum að ganga frá brúartækjum í nýju uppsjávarskipunum Vilhelm Þorsteinssyni EA og Berki NK sem væntanleg eru til landsins á næstu mánuðum. Það er öðruvísi að leysa svona verkefni við þessar aðstæður en allt gengur þetta upp. Talandi um þessar nýsmíðar, þá má geta þess að í báðum skipunum verða myndavélakerfi Brimrúnar og Navitron búnaður," segir Sveinn.

brimrun.is

ATVINNULÍF

■ Rahim Rostam við fyrsta Kurdo Kebab sem sem hann opnaði við Skipagötu á Akureyri í október 2019.

Kurdo Kebab – Akureyri og Ísafirði

Vill opna veitingastaði um allt land

„Þetta hefur gengið mjög vel," segir Rahim Rostami sem opnaði veitingastaðinn Kurdo Kebab í Skipagötunni á Akureyri í október árið 2019. Rúmu hálfu ári síðar opnaði hann Kurdo Pizza við Ráðhústorgið á Akureyri og opnaði svo Kurdo Kebab stað á Ísafirði í október. Hann hefur einnig tryggt sér húsnæði á Selfossi þar sem hann hyggst opna fjórða staðinn. Viðtökurnar hafa verið mjög góðar og segir Rahim að fólk sé mjög ánægt með þessa viðbót í flóru veitingastaða.

Íslendingar vilja eitthvað öðruvísi

Rahim er íranskur Kúrdi sem kom til Íslands sem flóttamaður frá Írak fyrir rúmum tveimur árum. Hann lærði matargerð í Noregi fyrir rúmum tíu árum síðan en þar bjó hann í þrjú ár. Matseðlar beggja staða, Kurdo Kebab og Kurdo Pizza, eru hannaðir af honum sjálfum auk þess sem hann býr sjálfur til kryddin.

Á Kurdo Kebab er boðið upp á kebab, shawrama, falafel, pítur og annan arabískan mat. Á Kurdo Pizza er að finna pizzur sem Rahim segir að margar hverjar finnist hvergi annars staðar. „Mér finnst eins og Íslendingar vilji eitthvað öðruvísi, ólíkt því sem er hérna fyrir," segir Rahim.

Féll fyrir landi og þjóð

Rahim segir að honum líði mjög vel á Íslandi. „Þetta er mjög rólegt land og mér líður mjög vel hérna. Fólkið er frábært. Ég elska Ísland og hér vil ég vera," segir Rahim og er draumur hans er að opna fleiri Kurdo staði á Íslandi. „Ég vil búa til vörumerki með veitingastöðum um allt Ísland," bætir Rahim við.

Hann er með fjölda fólks í vinnu og eru margir þeirra af erlendum uppruna. „Einn af starfsmönnunum er maður sem ég kynntist þegar ég bjó í Noregi. Þrír af starfsmönnunum eru flóttamenn, hérna eru líka tvær stelpur frá Póllandi og ein frá Litáen. Svo eru tveir af starfsmönnum mínum á Ísafirði líka flóttamenn," útskýrir Rahim.

Þrátt fyrir að hafa aðeins búið á Íslandi í stuttan tíma hefur Rahim náð ágætis tökum á tungumálinu. Hann hvetur starfsfólk sitt til að gera slíkt hið sama, læra íslensku og prófa sig áfram í vinnunni. „Ef þú elskar eitthvað þá geturðu lært það og lært það fljótt. Þegar ég kom til Íslands féll ég fyrir landinu og fór þá í skóla til að læra íslensku og klárði fimm stig þar. Nú gengur mér vel með íslenskuna og skil flest," segir Rahim.

kurdokebab.is

Aflann og vörur í örugga höfn

Ljósmynd: Pétur Þór Lárusson.

Ljósmynd: Pétur Kristjánsson.

Ljósmynd: Gunnlaugur Rögnvaldsson.

Ljósmynd: Pétur Þór Lárusson.

Ljósmynd: Pétur Þór Lárusson.

Ljósmynd: Pétur Þór Lárusson.

Ljósmynd: Pétur Þór Lárusson.

Faxaflóahafnir sf
Associated
Icelandic
Ports

Hið græna plan Reykjavíkurborgar

SKIPULAGSMÁL

Samkvæmt húsnæðisáætlun Reykjavíkurborgar, sem nýlega var uppfærð, eru 24.000 íbúðir í byggingu eða í undirbúningi í borginni um þessar mundir. Hér er um gríðarlegan vöxt að ræða eða sem nemur um 43% af þeirri byggð sem fyrir er í höfuðborginni. Haustið 2020 stóðu tölur þannig að 3.034 íbúðir voru í byggingu, búið var að samþykkja deiliskipulag fyrir 4.787 íbúðir, í skipulagsferli voru til viðbótar 9.442 íbúðareiningar og loks voru 9.815 einingar á svokölluðum þróunarreitum.

■ Uppbyggingin í Vatnsmýrinni er í algleymingi en á Hlíðarendasvæðinu verða um 740 íbúðir í nýrri byggð í næsta nágrenni miðbæjarins.

■ Í Kringum RÚV er risin þétt og sérstaklega vel hönnuð byggð þar sem eru 346 íbúðir. Þessa dagana er verið að flytja inn í síðustu íbúðirnar á reitnum.

Fordæmalaus uppbygging

Reykjavíkurborg hefur unnið að áætlun um hvernig sé rétt að bregðast við heimsfaraldrinum sem nú gengur yfir og vonandi sér fyrir endann á. Nefnist hún Græna planið og þar eru römmuð inn markmið er varða umhverfislega, fjárhagslega og félagslega sjálfbærni. Í græna planinu er áhersla á að borgin sæki fram og fjárfesti myndarlega á næstu misserum í stað þess að pakka í vörn og draga saman seglin.

Segja má að lykilatriði Græna plansins sé kraftmikil uppbygging íbúða í borginni með áherslu á þéttingu byggðar. Meira en 90% allrar uppbyggingar í Reykjavík á síðustu árum hefur því verið á þéttingarsvæðum og gert er ráð fyrir að næstu ár muni 80% nýrra íbúða rísa meðfram Borgarlínu.

Undanfarin ár hefur gríðarlega mikið verið byggt í Kvosinni og við Hverfisgötu og uppbygging íbúða á Hlíðarenda og Kirkjusandi er komin vel á veg. Umsvif hafa aukist verulega í Vogabyggð I og Vogabyggð II, þar sem fyrstu íbúarnir eru fluttir inn. Átak er hafið um byggingu hagkvæms húsnæðis fyrir ungt fólk og fyrstu kaupendur í Gufunesi og á Ártúnshöfða munu um 3.800 íbúðir rísa í fyrstu áföngum en allt að 6.000 íbúðir verða þar þegar svæðið verður fullbyggt.

■ Deiliskipulagsvinna stendur nú yfir í fyrstu áföngum nýrrar byggðar á Ártúnshöfða. Við fyrirhugað Krossmýrartorg verður m.a. tengistöð Borgarlínu.

Félagslegum þörfum mætt

Mikil áhersla hefur á liðnum árum verið lögð á blandað húsnæði á nýjum byggingarsvæðum. Umtalsverðir fjármunir hafa verið lagðir í sérstakar stuðningsaðgerðir og fjárframlög til húsnæðismála en slík fjárframlög nema á þessu ári rúmum 16 milljörðum króna. Á árunum 2021-2025 verður varið ríflega 86 milljörðum til þessara mála samkvæmt fimm ára fjárhagsáætlun borgarinnar sem nú er verið að staðfesta. Lykilsamstarfsaðilar í þessum verkefnum eru verkalýðshreyfingin í gegnum íbúðafélagið Bjarg, samtök stúdenta og eldri borgara auk Félagsbústaða sem reka félagslegt húsnæði borgarinnar og byggja búsetuúrræði fyrir fatlað fólk. Nú um áramótin verður búið að taka í notkun átta íbúðakjarna með 48 íbúðum fyrir fatlað fólk frá 2018 og átta aðrir kjarnar með 50 íbúðum verða teknir í notkun á næstu tveimur árum.

HIN HLIÐIN

Lífsreynsla í Rússlandi

Samkvæmt vegabréfinu er maður vikunnar að þessu sinni Akurnesingur og vinnur sem þjónustumaður hjá Völku. Hann fór í fyrsta sinn á sjó 12 ára gamall. Honum finnst indverskur matur góður og hann dreymir um heimsreisu með fjölskyldunni.

Nafn:

Úlfar Finnsson.

Hvaðan ertu?

Ég veit aldrei hverju ég á að svara þegar ég er spurður að þessari spurningu. En vegabréfið segir Akranes, svo ég fylgi því.

Fjölskylduhagir?

Ég á eiginkonu og eina litla skottu.

Hvar starfar þú núna?

Ég er þjónustumaður hjá Völku ehf.

Hvenær hófst þú vinnu við sjávarútveg?

Ég fór í fyrsta skiptið á sjó líklegast eitthvað í kringum 12 ára aldurinn. Fór reyndar bara tvo róðra og þeir verða að öllum líkindum ekki fleiri. Sumarið 2008, þegar ég var 16 ára, byrjaði ég hjá Skinney-Þinganesi á Hornafirði og hef verið meira og minna í sjávarútvegi síðan þá.

Hvað er það skemmtilegasta við að vinna við íslenskan sjávarútveg?

Það er gaman að sjá hversu hratt tækninni fleygir fram í fiskvinnslum, en það sem stendur upp úr er líklegast allt fólkið sem maður fær að kynnast í starfinu.

En það erfiðasta?

Þegar maður er staddur í fiskvinnslu í vinnslustoppi og það eru 100 manns að fylgjast með þér gera einhverjar hundakúnstir.

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

Á leiðinni til Rússlands þegar ég var að ferðast í bíl á milli landamæra Noregs og Rússlands keyrðum við í gegnum hersvæði. Þar mættum við skriðdrekum og allskyns herbílum. Keyra þarf í gegnum nokkur hlið til að komast í gegnum svæðið og þar var bíllinn stoppaður, fullklæddir hermenn með riffla komu inn í hann til að sjá vegabréf áður en okkur var hleypt áfram. Svo var farið í gegnum vopnaleitarhlið og maður var náttúrulega með allskyns verkfæri og búnað sem ekki var auðvelt að gera grein fyrir til hvers væri notaður. Þetta var svolítið óþægileg lífsreynsla.

Hver eftirminnilegasti vinnufélagi þinn?

Án efa núverandi vinnufélagi minn hann Dusan Loki Markovic.

Hver eru áhugamál þín?

Fjallahjól og að ferðast um óbyggðirnar fótgangandi og á bíl. Einnig finnst mér hrikalega gaman að versla á AliExpress!

Hver er uppáhaldsmaturinn þinn?

Indverskur matur.

Hvert færir þú í draumafríið?

Draumurinn væri að fara með fjölskyldunni í langa reisu þar sem komið væri m.a. við í Víetnam, Singapore, Japan, Ástralíu, Madagaskar og Galápagos.

Maður vikunnar er fastur liður á audlindin.is

Getur þú hugsað þér
gleðilega hátíð án rafmagns?

Við hjá RARIK óskum viðskiptavinum, samstarfsmönnum og landsmönnum öllum gleðilegra jóla með von um gott og orkuríkt ár. Við munum eins og áður leitast við að svara orkuþörf viðskiptavina yfir hátíðarnar, með öruggum hætti.

www.rarik.is

RARIK

Ný fráveituhreinsistöð Norðurorku komin í notkun

Bylting í fráveitumálum Akureyrar

FRAMKVÆMDIR

„Nýja hreinsistöðin er mjög stórt skref fyrir Akureyri. Með henni næst loks að uppfylla kröfur í fráveitumálum og við erum með þessu komin með fráveitumálin á sama stað og höfuðborgarsvæðið," segir Helgi Jóhannesson, forstjóri Norðurorku hf. á Akureyri um nýja fráveituhreinsistöð sem fyrirtækið hefur verið með í byggingu síðustu misseri og fór í fullan rekstur á dögunum. Stöðin er í Sandgerðisbót og er ein af stærstu hreinsistöðvum landsins. Hún kostaði um einn milljarð króna. Gísli-arkitekt ehf. á Akureyri hannaði húsið en verkfræðistofan EFLA annaðist verkfræðihönnun. Verktaki var SS-Byggir hf. Framkvæmdir hófust snemmsumars 2018.

■ Ný fráveituhreinsistöð Norðurorku í Sandgerðisbót er komin í notkun.

Mynd: Norðurorka/Auðunn Nielsson

Kostnaður um milljarður króna

Forsögu byggingar hreinsistöðvarinnar má rekja allt aftur til ársins 1991 þegar bæjarstjórn Akureyrar réði norskt verkfræðifyrirtæki til að hanna framtíðarfyrirkomulag fráveitukerfis bæjarins. Þeim línum sem þá voru lagðar hefur síðan verið fylgt í uppbyggingu kerfisins en einn stærsti áfangi þess var bygging hreinsistöðvar sem nú er loks orðin að veruleika. Norðurorka hf. yfirtók fráveitu bæjarins í ársbyrjun 2014 og voru þá hugmyndir um byggingu hreinsistöðvar endurmetnar, stöðin hönnuð og síðan ráðist í byggingu hennar.

Framkvæmdin var matsskyld samkvæmt lögum um mat á umhverfisáhrifum og var matsskýrsla unnin og lögð fyrir Skipulagsstofnun. Hún skilaði umsögn í byrjun árs 2017 þar sem sagt var að áhrif stöðvarinnar á landnotkun og viðtaka, þ.e. Eyjafjörð, væru almennt jákvæð enda þýðir tilkoma stöðvarinnar að skólpi er ekki lengur veitt óhreinsuðu frá Akureyri í fjörðinn. Hreinsistöð Norðurorku er fyrsta hreinsistöð landsins sem er byggð að undangengnu sérstöku umhverfismati.

Hugsað til framtíðar

Stöðin er svokölluð fyrsta þreps hreinsun sem þýðir að allir fastir hlutir í fráveituvatni eru síaðir frá með þriggja millimetra þrepasíun. Helgi segir að fasta efnið sé síað frá, því pakkað og að lokum er það flutt til urðunar á viðurkenndum urðunarstað.

„Viðtaki skólpvatnsins eftir hreinsunina er Eyjafjörðurinn og frá stöðinni eru tvær útrásir. Annars vegar 400 metra aðal útrás sem fer á 40 metra dýpi og hins vegar svokölluð álagsútrás sem er 90 metrar og nýtist við toppálag vegna hárrar sjávarstöðu sem og ef stöðin verður einhverra hluta vegna óvirk tímabundið. Þó Eyjafjörðurinn sé okkur hagstæður þar sem vatnsskipti í honum öllum eru á 9 sólarhringafresti, þá er mikið ánægjuefni að þeim áfanga hafi nú loks verið náð að fráveituvatn Akureyrar fari hreinsað út í fjörðinn," segir Helgi og vekur í þessu sambandi einnig athygli á að til að spara raforku er stöðin þannig útfærð að fráveituvatnið er sjálfrennandi í útrásunum í stað þess að því sé dælt með tilheyrandi búnaði, orkunotkun og rekstrarkostnaði. Síubúnaður stöðvarinnar er einnig hannaður með það fyrir augum að í framtíðinni sé mögulegt að lyfta honum upp eftir því sem sjávarstaða hækkar.

Tvöfalt kerfi er framtíðin

Meðal rennsli um hreinsistöðina er áætlað um 350 lítrar á sekúndu en stöðin er byggð fyrir rúmlega tvöfalt meira rennsli svo að horft er til langrar framtíðar. „Hluti af þessari framtíð er líka að byggja upp tvöfalt fráveitukerfi í öllum bænum, þ.e. að regnvatn og ofanvatn fari í sérstakt kerfi en ekki í fráveitukerfið. Við erum með tvöfalt kerfi í nýrri hverfunum en markmiðið er að eftir því sem götur eru endurnýjaðar í eldri hverfum þá verði þetta vatn tekið í sér kerfi og þannig verði dregið úr álaginu á fráveitukerfið sjálft. Í framtíðinni verður eflaust einnig hugað að hreinsun á regn- og yfirborðsvatninu áður en það fer út í sjó og á lóðinni í Sandgerðisbót höfum við rými til að koma fyrir frekari

■ Tryggvi fylgist með sigtinu sem hreinsar fasta efnið úr frárennslisvatninu. Það fer síðan í urðun á viðurkenndum urðunarstað.

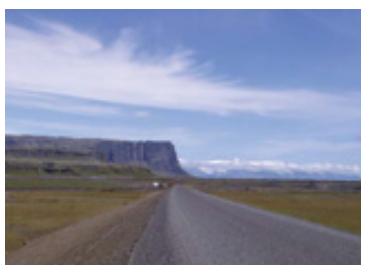
■ Hreinsistöðin hefur nú verið keyrð um nokkurra vikna skeið og eru starfsmenn Norðurorku hæstánægðir með útkomuna. Frá vinstri: Heiðar Austfjörð, Helgi Jóhannesson, forstjóri og Tryggvi Haraldsson.

hreinsun á fráveituvatninu, ef til kæmi," segir Helgi.

Ekki henda í klósettið!

Líkt og áður segir er allt fast efni sem situr eftir í sigtunum í hreinsistöðinni tekið frá og urðað. Starfsmenn Norðurorku hafa því nokkuð skýra mynd af því hvað sett er í klósettin. Blautklútar, eyrnapinnar, tíðavörur og ýmislegt annað sést í því sem berst með þessum hætti alla leið í gegnum kerfið en ætti með réttu að fara aðra leið í úrgangskerfi bæjarins. Því hvetja Helgi og starfsmenn hans Akureyringa til að nota klósettin ekki með þessum hætti fyrir rusl og draga þannig úr álagi á frárennsliskerfið.

no.is



■ Stöðugt er unnið að endurbótum á hringveginum. Ljósm. Vegagerðin.

Ný brú á Hverfisfljót

SAMGÖNGUR

Vegagerðin hefur kynnt fyrirhugaðar framkvæmdir við nýja tvíbreiða brú á hringveginum yfir Hverfisfljót í Skaftárhreppi í Vestur-Skaftafellssýslu. Þar með fækkar einbreiðum brúm en skipulega er unnið að útrýmingu þeirra í megin þjóðvegakerfinu. Vegagerðin áætlar að fljótlega verði hafist handa og hægt verði að taka mannvirkið í notkun haustið 2021.

Nýja brúin yfir Hverfisfljót verður 74 m löng og verður hún reist 20 m neðan núverandi brúar. Færa þarf þjóðveginn á rúmlega 2 km kafla vegna þessa. Einnig verður byggður nýr áningarstaður við Hverfisfljót í stað núverandi áningarstaðar sem hverfur undir nýjan veg. Á þessum stað er fallegt útsýni í átt að Lómagnúp og Öræfajökli og því er nauðsynlegt að byggja nýjan, öruggan og stærri áningarstað.

Ný brú yfir Hverfisfljót verður tengd núverandi vegakerfi með um 0,5 km löngum vegi vestan fljótsins og um 1,4 km löngum vegi austan þess. Kaflinn endar við nýja brú á Brunná sem verður tilbúin í nóvember 2020. Í framkvæmdinni felst einnig endurbygging hringvegarins á 0,2 km kafla austan Brunnár. Áætluð efnisþörf nýs vegar er um 60 þús. m^3 og er efnistaka fyrirhuguð úr skeringum nýs vegsvæðis, núverandi vegum og fjórum námum í nágrenninu. Samráð hefur verið haft við hagsmunaaðila og sveitarfélag við undirbúning framkvæmdarinnar. Vegagerðin telur að framkvæmdin hafi ekki í för með sér umtalsverð áhrif á umhverfið vegna umfangs, eðlis eða staðsetningar.

Í samþykktri 5 ára samgönguáætlun 2020-2024 er gert ráð fyrir 500 milljónum til breikkunar brúa á hverju ári 2020-2024. Ný brú á Hverfisfljót fellur undir þann lið. Endur- og nýlagning vegarins fellur undir viðhald vega, þ.e. styrkingar og endurbætur.

Loðnuvinnslan á Fáskrúðsfirði

Fellur aldrei niður dagur hjá okkur

„Þetta hefur verið ágætt ár og breytist ekki mikið úr þessu," segir Friðrik Mar Guðmundsson, framkvæmdastjóri Loðnuvinnslunnar á Fáskrúðsfirði, um árið sem er senn á enda. „Það er kostur að vera ekki með öll eggin í sömu körfunni. Hagfræðispekingar segja reyndar stundum að það sé betra að einbeita sér að fáum hlutum og gera þá vel heldur en að vera í mörgu og gera ekki vel. En það á ekki við í þessari atvinnugrein. Það er einu sinni þannig að stundum er eitthvað niðri og stundum er eitthvað uppi," bætir hann við.

Hann segir í þessu samhengi að Loðnuvinnslan hafi markvisst bætt við sig bolfiskkvóta síðustu ár. „Einmitt til þess að vera sterkari þegar uppsjávarfiskurinn er niðri. Þá á ég við loðnuleysi núna tvö ár í röð sem hefur veruleg áhrif. Við höfum núna það góðan kvóta að aldrei fellur úr dagur hjá okkur," útskýrir Friðrik.

Loðnuvinnslan hefur tæknivæðst mikið í bolfiskvinnslu. „Við erum þeirrar skoðunar að fyrirtæki verði ekki með í greininni nema að tæknivæðast. Eins og þetta er í dag erum við með helmingi meiri afköst á mann heldur en við vorum með fyrir fjórum árum, þ.e.a.s. að við erum með sama fjölda starfsfólks en tökum helmingi meira magn í gegn," segir Friðrik.

Hann segir að fyrirtækið sé stöðugt að endurbæta og laga. „Stærsta framkvæmdin í ár var nýr gufuþurrkari í fiskimjölsverksmiðjuna sem kom í staðinn fyrir tvo eldri sem voru yfir 40 ára gamlir og voru keyptir notaðir þegar við settum upp verksmiðjuna. Hann er engin léttavara, 110 tonna tæki og framkvæmdin í heild sinni kostaði yfir 200 milljónir króna. Síðan settum við ammoníak kælikerfi í Hoffell og var það um 150 milljóna króna framkvæmd," segir Friðrik.

Kökubærinn

Í sumar fékk Loðnuvinnslan jafnlaunavottun eftir að hafa uppfyllt kröfur þar um.

„Auðvitað erum við að uppfylla lög og reglur en það er mjög mikilvægt að fara í gegnum þetta ferli. Við komum í sjálfum sér mjög vel út úr því. Þetta snýst um að allir fái jöfn laun fyrir sömu störf," segir Friðrik.

Á heimasíðu og Facebook-síðu Loðnuvinnslunnar eru reglulega birtar fréttir af því sem hefur gerst hjá fyrirtækinu. Eitt af því sem er áberandi þar eru myndir af starfsfólki og viðskiptavinum fyrirtækisins með veglegar kökur. „Þegar erlendu skipin eru hjá okkur er það siður að það sé alltaf kaka þegar menn koma inn. Norðmennirnir kalla þetta Cakestown, Kökubæinn," segir Friðrik og hlær.

Þetta á einnig við um sérstök tilefni. „Ef menn eru að ná einhverri veltu, fara yfir einhverja tonnatölu eða þegar skipin fóru í milljarð í aflaverðmæti, þá var kaka. Þetta er góð og skemmtileg hefð þegar vel gengur," bætir Friðrik við.

Tekur á andlega

Samkvæmt Friðriki komu erfið tímabil í fyrstu og þriðju bylgju heimsfaraldursins í vor og í haust. „Eina vikuna í vor datt salan á ferskum þorskhnökkum niður um 90% og það tók um fjórar vikur að jafna sig. Þá var þetta komið í venjulega magn en verðið hafði lækkað um 10-15%. Svo gerðist það nákvæmlega sama í þriðju bylgjunni. Þetta hefur gengið allt saman en verið strögl," segir Friðrik sem hefur fundið fyrir því að markaðir eru viðkvæmir.

Hann segist einnig finna fyrir andlega íþyngjandi áhrifum heimsfaraldursins. „Við ákváðum í vor að fara yfir á vaktir, skipta hópnum í tvennt í bolfiskvinnslunni. Í dag er þetta þannig að menn eru með rúllandi matar- og kaffitíma þannig það eru bara fjórir til sex í mat og kaffi hverju sinni. Þannig að fólk er svolítið hætt að hittast. Maður finnur að þetta er farið að taka í andlega," segir Friðrik.

■ Friðrik Mar Guðmundsson, framkvæmdastjóri Loðnuvinnslunnar á Fáskrúðsfirði, segir að árið hafi verið ágætt.

■ Séð yfir vinnslusal Loðnuvinnslunnar. Fyrirtækið hefur hefur tæknivætt vinnsluna á síðustu árum og aukið kvótann í botnfiski til að geta betur mætti sveiflunum í uppsjávarveiðunum, sér í lagi loðnuveiðunum.

■ Friðrik Mar segir tæknivæðingu nauðsynlega í fiskvinnslunni.

Það er ekki síst erlent starfsfólk Loðnuvinnslunnar sem finnur fyrir áhrifum faraldursins. „Það komust ekki allir út í sumarfrí þar sem ástandið gat verið verra í heimalandinu og af sömu ástæðu kemst fólkið ekki heim um jólin eins og það hefur oftast gert. Útlendingarnir hafa áhyggjur af sínu fólki heima fyrir og komast ekki til fjölskyldunnar eða ákveða hreinlega að taka ekki áhættu," segir Friðrik.

Það sé þó ýmislegt sem megi læra af þessu tímabili. „Eins og hjá flestum er mikið um Teams-fundi og það er gott og blessað. Þeir koma aldrei í staðinn fyrir gamla mátann en auðvitað eiga menn eftir að nota slíkt miklu meira. Ég held að það sem maður hefur lært er að fyrirtæki eru ótrúlega sveigjanleg. Það er heilmikið mál að setja allar þessar kröfur á starfsfólk til að uppfylla þær reglur sem þarf að fara eftir þeim. En þetta hefur tekist alveg ótrúlega vel og starfsfólkið á heiður skilinn," segir Friðrik.

■ Hefð er fyrir því að t.d. áhafnir fiskiskipa Loðnuvinnslunnar og skipa sem landa hjá fyrirtækinu fái köku við sérstök tilefni.

■ Loðnuvinnslan fjárfesti í nýjum gufuþurrkara í fiskimjölsverksmiðjuna í ár.

Loðnumælingar gefa von

Friðrik er vongóður um loðnuvertíðina í vetur en veiðistopp hefur verið síðustu tvö ár. „Án þess að vera óraunhæfur þá tel ég góðar líkur á að það verði 300-400 þúsund tonna vertíð. Það byggi ég ekki á mælingum núna heldur ungloðnumælingum 2019. Þá mældust 83 milljarðar einstaklinga en það þurfa að mælast 50 milljarðar til þess að gefinn sé út kvóti. Árið 2018, sem átti að bera uppi vertíðina síðastliðinn vetur, náðist aldrei að mæla nema níu til tíu milljarða," segir Friðrik en ungloðnumælingar einu og hálfu ári fyrir vertíð gefa ákveðnar vísbendingar.

Hann segir einnig að nýlegar ungloðnumælingar gefi fögur fyrirheit. „Í haust mældust 144 milljarðar einstaklinga og það er næst mesta magn í 40 ára mælinga sögu. Ef þetta drepst ekki frá því að fiskurinn er mældur sem ungloðna, sem hefur yfirleitt ekki gerst, þá er útlit fyrir mjög góða vertíð 2022. Loðnustofninn virðist vera að búa til mikið af ungviði núna og þetta lítur vel út," útskýrir Friðrik.

Samkvæmt Friðriki er markaðurinn í loðnuhrognum og kvenloðnunni galtómur. „Það er mjög mikilvægt markaðslega að geta þjónustað þennan markað núna. Það er byrjað að nota síldarhrogn og flugfiskahrogn því menn finna alltaf vörur sem koma að einhverju leyti í staðinn. Það skiptir samt verulega máli að við náum hrognavertíð sem er um tíu þúsund tonn eða meira. Það myndi bjarga mjög miklu," segir hann.

Fjárfesting í nýsköpun

Kaupfélag Fáskrúðsfirðinga, sem á 83% hlut í Loðnuvinnslunni, fjárfesti í sumar í fyrirtækinu Responsible Foods ehf. sem framleiðir heilsunasl úr íslensku hráefni. Fyrirtækið notar brautryðjandi tækni til að vinna og þurrka matvæli og önnur hráefni hraðar og við lægra hitastig en áður. Á þennan hátt er hægt að framleiða vörur sem eru með mjög hátt næringargildi og langt geymsluþol. „Þetta getur skapað um fimm til tíu störf á næstu fimm árum," segir Friðrik.

Um þessar mundir er verið að útbúa 240 fermetra hús á Fáskrúðsfirði fyrir þessa framleiðslu „Við eigum húsið, en það er verið að innrétta það upp á nýtt. Það sem verður unnið úr fiski í þessu verkefni verður unnið á Fáskrúðsfirði en það sem er unnið úr osti, skyri og öðrum hráefnum verður unnið í Reykjavík. Það er aðallega stefnt á útflutningsmarkað en vörur frá fyrirtækinu eru komnar í búðir á Íslandi," segir Friðrik sem vonast til þess að framleiðsla geti hafist í vetur eða vor.

Hann segir Loðnuvinnsluna alltaf vera vakandi fyrir því að fjárfesta í nýsköpun. „Það sem er svo jákvætt við Loðnuvinnsluna er að samfélagið á félagið. Kaupfélagið á 83% í félaginu og þegar okkur gengur vel, eins og okkur hefur gengið undanfarin ár, þá erum við ekki bundin því að borga einhvern arð út úr byggðarlaginu," segir Friðrik.

Þannig nái fyrirtækið að byggja sig hratt upp. „Það er raunverulega reyndin síðustu ár að þetta samvinnufélagsform gerir það að verkum að þegar okkur gengur vel þá getum við nýtt það í efla okkur og efla innviðina. Við höfum fjárfest í kvóta á síðustu sjö árum fyrir um tíu milljarða og í tækjum og búnaði fyrir þrjá milljarða. Fjármunamyndum á þessu tímabili hefur líka verið um tíu milljarðar," segir Friðrik.

Mun taka tíma

Friðrik segir að næstu misseri ráðist af því hvernig löndum sem Loðnuvinnslan er í viðskiptum við tekst að takast á við efnahagsleg áhrif heimsfaraldursins. „Ég held að aðal málið sé að við verðum aldrei sterkari í viðskiptum heldur en löndin og fólkið sem notar vöruna okkar erlendis. Bretland hefur til dæmis farið rosalega illa út úr þessu og er auðvitað líka að kljást við Brexit, útgönguna úr Evrópusambandinu," tekur Friðrik sem dæmi.

Þessu fylgi ákveðin óvissa. „Hagvöxtur þessara landa þarf að ná sér á strik. Þetta byggir á því að okkar helstu viðskiptalönd nái sér upp í hagvexti. Ef það gengur og úr því við komumst svona í gegnum þetta ár þá lítur þetta ágætlega út. En þetta er stærsta málið, hvort hagvöxtur og neysla nái sér á strik í þessum löndum. Það tekur örugglega tíma," segir Friðrik að lokum.

Kári Þór Jóhannsson, fisksali a Ísafirði

Skata sem rífur í er ekta!

FISKNEYSLA

„Ég legg skötuna til hliðar á meðan ég tala við þig. Ég er að pakka og senda frá mér. Þetta er sá tími árs þegar gamlir Ísfirðingar hringja heim," sagði Kári Þór Jóhannsson, eigandi fiskbúðarinnar Sjávarfangs á Ísafirði, þegar blaðamaður Sóknarfæris náði í hann um miðjan desember. Kári var þá á fullu að undirbúa að senda skötu um allt land.

„Skatan er alltaf jafn vinsæl og margir hér fyrir vestan borða hana allt árið. Ég veit til þess að menn eru líka að borða skötu á Þorláksmessu að sumri Við erum aðallega með tindabikkju og hún er vel kæst," segir Kári og bætir við að í ár sé meira um að einstaklingar panti skötu. Minna sé um pantanir frá mötuneytum og hópum.

Hann segist senda 2-300 kíló af skötu út um landið og að margir brottfluttir Ísfirðingar séu á meðal viðskiptavina. „Hefðin virðist fylgja fólkinu. Þetta gengur frá foreldrum til barnanna og þau halda þessu áfram. Þetta er fjölskyldusamkoma og þú styrkir fjölskylduböndin. Fjölskyldan kemur saman áður en jólin ganga í garð," segir Kári.

Undirbúningur byrjar á haustin

Kári opnaði fiskbúðina Sjávarfang fyrir rúmum níu árum og hefur mikla reynslu þegar kemur að því að verka skötu. „Ég hef verið í skötunni í nærri 40 ár. Afi var einn af stofnendum Norðurtanga hérna á Ísafirði og þá var ég í skötuverkuninni fyrir fiskbúðina sem Gummi Sölva, heitinn, sá um. Þá fáu daga sem hann tók sér frí var ég settur yfir í búðinni," segir Kári og hlær.

Kári byrjar strax á haustin að undirbúa Þorláksmessuskötuna. „Þá fer ég að leggja drög að því hvernig ég ætli að tækla þetta. Þú verður alltaf að hafa tímann fyrir þér því þetta getur verið óhemju vinna. Núna kæsum við skötuna í körum í tvær til þrjá vikur, fer eftir hitastigi. Svo er hún roðrifin og henni pakkað. Áður fyrr var skatan líka þurrkuð og seld þannig í sveitirnar," segir Kári.

■ Kári Þór Jóhannsson, eigandi fiskbúðarinnar Sjávarfangs á Ísafirði.

Sterk hefð á Vestfjörðum

Þeir eru ansi margir sem tengja skötuhefðina við Vestfirði og Kári er ekki nokkrum vafa um ástæðuna fyrir því. „Þetta var bara svo sterkt hérna fyrir vestan. Vestfirðingar voru margir áður fyrr en hafa dreifst um allt land og tekið hefðirnar með sér. Mörg af mínum skólasystkinum héðan að vestan setja sig í samband við mig til að fa skötu. Hefðin er mjög sterk," segir Kári sem er fæddur og uppalinn Ísfirðingur.

Aðrir vilja meina að hefðin sé sprottin upp úr því að fólk hafi viljað borða skötu á Þorláksmessu til að jólamaturinn myndi bragðast betur. Kári hlær að því. „Þetta er bara afsökun til að fá aðra til að éta þetta," segir hann og hlær.

Vertíðarlok að hausti

Kári segir að hefðin hafi minna með jólin að gera heldur en margir halda. „Staðreyndin er að 23. desember eru raunverulega vertíðarlok að hausti. Menn gleyma því dálítið oft að áður fyrr voru þessir fjölskyldufagnaðir meira út af því að menn voru að koma heilir heim úr verunum. Þá voru haustin stundum mannskæð. Það sagði mér gamall maður að þegar pabbi hans kom heim úr verinu hafi lifnað yfir heimilinu því hann kom klyfjaður af skötu, signum og nýju fiski," rifjar Kári upp.

■ Vel kæst skata er nokkuð sem fjölmargir landsmenn telja ómissandi hluta jólahaldsins.

Sjálfur vill Kári hafa skötuveislunа einfalda og að vestfirskum sið. „Góð og vel kæst skata sem rífur aðeins í - það er ekta. Þú kælir hana kannski aðeins niður með því að setja á hana vestfirskan hnoðmör. Við höfum alltaf mör með skötu og saltfiski, rúgbrauð, kartöflur og rófur. Vestfirska hefðin, ekkert annað. Þjóðlegur vestfirskur réttur," segir Kári sem vill að lokum óska sjómönnum og landsmönnum öllum gleðilegrar hátíðar að vestan og vonar að allir gæði sér á góðgætinu að vestfirskum sið.

Vestfirðir

Dýrafjarðargöng opnuð með símtali

SAMGÖNGUR

Dýrafjarðargöng, ein mesta samgöngubót á Vestfjörðum, voru formlega opnuð 25. október síðastliðinn. Opnunarathöfnin var með afar óvenjulegu sniði því í stað þess að safna saman gestum og gangandi opnaði Sigurður Ingi Jóhannsson samgönguráðherra göngin með símtali enda ekki færi til mannfagnaða vegna Covid-19 eins og allir vita. Í stað ráðherra og fylgdarliðs voru það grunnskólabörn á Þingeyri sem fóru fyrst í gegnum göngin en með þeim í för var Gunnar Gísli Sigurðsson sem mokað hefur Hrafnseyrarheiði í nærri hálfa öld.

Í Framkvæmdafréttum Vegagerðarinnar kemur fram að vinna við Dýrafjarðargöng hafi hafist í júlí 2017 en fyrsta sprenging var 12. september sama ár. Rúmlega ári síðar eða 25. september 2018 sprengdi verktakinn síðustu færuna í göngunum Arnarfjarðarmegin og var lengd ganga þá orðin 3.657,6 m. Í kjölfarið færði verktakinn sig yfir í Dýrafjörð og var fyrsta sprenging þeim megin í október 2018. Síðasta alvöru gangasprengingin og gegnumbrot var föstudaginn 12. apríl 2019 sem var um tveimur mánuðum á undan verkáætlun. Það tók því eingöngu 19 mánuði að bora göngin sem eru 5,3 km að lengd.

■ Börnin í Grunnskóla Þingeyrar voru glöð að fá að fara fyrst í gegnum göngin. Ljósm. Ágúst Atlason/Vegagerðin.

Helstu magntölur

Fylling	580.000 m^3
Burðarlag vega utan ganga	59.000 m^3
Grjótvörn úr námu	14.000 m^3
Malbik	43.000 m^2
Klæðing á vegi	104.000 m^2
Steypa í brýr og vegskála	3.200 m^3
Sprautusteypa til styrkinga	13.000 m^3
Vatnsklæðing í göng	58.200 m^2
Bergboltar til styrkinga	20.000 stk
Ræsilagnir	18.400 m
Rafmagnsstrengir	74 km
Neyðarsímar	23 stk
Slökkvitæki	46 stk
Blásarar	16 stk

„Strax eftir gegnumbrot var hafist handa við lokastyrkingar og síðan vatnsklæðingu sem lauk í febrúar 2020. Steypa vegskála hófst í Dýrafirði vorið 2018, fyrsta skálasteypa var í byrjun júní og lauk uppsteypu vegskála 13. nóvember í Arnarfirði. Uppsteypa tæknirýma og neyðarrýma fór fram að miklu leyti samhliða og lauk í mars 2020 fyrir utan lítils háttar ásprautun. Hafin var vinna við jarðlagnir og vegagerð í göngunum strax eftir gegnumbrot en hægt var að vinna af meiri krafti eftir að klæðingum lauk. Göngin voru síðan malbikuð í maí 2020. Vinna við raflagnir hófst af fullum krafti að lokinni malbikun en þar á undan hafði farið fram mikil undirbúnings- og forvinna," segir í Framkvæmdafréttum.

Samhliða sjálfri gangagerðinni hófst smíði brúa yfir Mjólká og Hófsá í Arnarfirði sumarið 2018 og lauk framkvæmdum seinnipart sumars 2019 með steypu á yfirbyggingu beggja brúa. Vegagerð utan ganga hófst strax árið 2017 og var unnið af krafti við útlögn fyllinga og rofvarnir það ár og árið 2018. Minni þungi var í vegagerðinni 2019 en hún hófst síðan af krafti að nýju vorið 2020 og lauk henni ekki fyrr en um haustið 2020 með útlögn klæðingar.

vegagerdin.is

VIÐ GERUM ÚT Á GÓÐA ÞJÓNUSTU

Héraðsprent

FJARÐABYGGÐARHAFNIR

Mjóafjarðarhöfn
Norðfjarðarhöfn
Eskifjarðarhöfn
Mjóeyrarhöfn
Reyðarfjarðarhöfn
Fáskrúðsfjarðarhöfn
Stöðvarfjarðarhöfn
Breiðdalsvíkurhöfn

FJARÐABYGGÐ

www.fjardabyggd.is

FISKUR UM JÓLIN

Fiskisúpa frá Katalónínu

Hráefni

250 g hvítur fiskur, ýsa eða þorskur, flökin skorin í 2,5 sentímetra teninga
250 g skelflett rækja
250 g skelflettur humar, garnhreinsaður sjávarsalt og nýmalaður pipar
3 msk ólífuolía
4 hvítlauksrif skorin í þunnar sneiðar
2 tómatar skornir í teninga
250 g kartöflur flysjaðar og skornar í tenginga
½ bolli af hvítvíni
2 bollar fiski- eða kjúklingasoð
1 msk saffranþræðir
1 tsk sykur

Sósa

10 möndlur
1 stór hvítlauksgeiri
½ msk ólífuolía
1 msk steinselja

Ristið möndlurnar og hvítlauksgeirann í olíu á pönnu þar til hvort tveggja er orðið gullið. Látið þá olíuna renna af á pappír. Setjið í mortél og malið í mauk og bætið steinseljunni út í. Þetta má reyndar gera í matvinnsluvél líka. Setjið í skál og hellið einni ausu af soði út í og hrærið vel saman og leggið til hliðar.

Aðferð

Kryddið fiskinn með salti og pipar og leggið til hliðar. Hitið ólífuolíuna á djúpri pönnu. Setjið tómatana og hvítlaukinn út á, látið krauma og hrærið vel í uns tómatarnir eru orðnir að þéttu mauki. Bætið kartöflunum og víninu út á og hellið nægilega miklu af soði út á til að fljóti yfir kartöflurnar. Bætið salti, saffrani og sykri út á. Lokið pönnunni og látið sjóða á lágum hita í um 15 mínútur eða þar til kartöflurnar eru orðnar mjúkar.

Bætið nú fiskinum og humrinum út á pönnuna og hellið sósunni út á. Látið sjóða í 3 mínútur, bætið síðan rækjunum við og látið þær hitna.

Stráið steinselju yfir og berið fram með góðu brauði.

Hörpudiskur með basil og hvítlauk

Hráefni

12 stórir hörpudiskbitar samtals um 500 g
2 tsk hveiti
salt og nýmalaður svartur pipar
2 msk matarolía
1 ½ msk smjör
2 hvítlauksgeirar, marðir
1 bolli fersk basilíka
3 til 4 sítrónusneiðar

Aðferð

Byrjið á að þerra hörpudiskinn, stráið síðan smávegis af hveiti yfir bitana öðrum megin og kryddið með salti og pipar. Hitið stóra pönnu upp að meðalhita og hellið olíunni á pönnuna. Þegar olían er orðin snarpheit fer skelfiskurinn á pönnuna, kryddaða hliðin niður. Steikið bitana í 2-3 mínútur eða þar til þeir eru byrjaðir að brúnast. Stráið smávegis af hveiti og kryddi yfir á meðan. Snúið þá bitunum við þegar þeir eru orðnir lausir á pönnunni. Athugið að hveitið er notað til að skelbitarnir brúnist betur en því má að sjálfsögðu sleppa.

Bætið smjöri og hvítlauk á pönnuna, hrærið saman og steikið í um 2 mínútur. Takið pönnuna af hitanum og bætið basilíkunni út á hana og hrærið aðeins. Berið fram með sítrónusneiðum, fersku salati og ristuðu brauði. Kælt hvítvín myndi henta vel með þessum rétti, noti menn vín á annað borð.

Humar í hvítlaukssósu

Hráefni

800 g humarhalar
½ laukur skorinn í 4 fleyga
250 g smjör
2,5 dl hvítvín
2 msk hunang
6 stórir hvítlauksgeirar, marðir
1-2 msk ferskur sítrónusafi
1 tsk salt
svartur mulinn pipar eftir smekk
4-8 sítrónusneiðar
2 msk fersk steinselja, söxuð

Aðferð

Setjið rist í miðjan ofninn og stillið á grill, 225 gráður. Gott er að hafa ofnskúffu undir til að taka við leka úr humrinum.

Bræðið smjörið í litlum potti á miðlungs hita. Bætið hvítlauknum út í og látið krauma í 1-2 mínútur. Hellið svo hvítvíninu út í. Látið sjóða niður í um 2 mínútur. Bætið þá hunangi, sítrónusafa, salti og pipar út í. Hrærið vel í þar til allt hefur blandast saman og leggið til hliðar.

Klippið skelina á humrinum að ofan aftur að sporði og garnhreinsið hann. Losið um holdið og dragið það upp úr skelinni. Setjið lauk undir holdið.

Setjið humarinn á ofngrindina með holdhliðina upp. Penslið humarhalana með helmingi sósunnar. Bakið humarhalana í 3-4 mínútur eftir stærð. Berið humarinn fram með saxaðri ferskri steinselju, góðu ristuðu brauði og salati að eigin vali. Kælt hvítvín fer mjög vel með þessum rétti, fyrir þá sem vilja njóta slíkra veiga.

Bleikja Wellington

Hráefni

800 g bleikjuflök í fjórum jöfnum stykkjum, roð- og beinlaus
salt og sítrónupipar
2 msk smjör
3 geirar af hvítlauk, maukaðir
1 vorlaukur, saxaður
1 dl hvítvín
100 g rjómaostur
150 g ferskt spínat
2 msk brauðmylsna
¼ bolli rifinn parmesan ostur
1 pakkning af smjördegi, um það bil ½ kíló
1 egg

Aðferð

Kryddið bleikjuna með salti og sítrónupipar. Hitið smjör á pönnu og mýkið hvítlaukinn og vorlaukinn á henni á miðlungshita. Hækkið hitann og bætið hvítvíninu út á. Látið krauma í 5 mínútur og bætið síðan rjómaostinum út á og látið krauma í 1 mínútu. Bætið loks spínatinu, brauðmylsnunni og parmesan ostinum út á og látið malla þar til spínatið er orðið mjúkt.

Takið smjördeigið og fletjið út í hæfilega stærð fyrir bleikjubitana fjóra. Leggið bleikjubitana ofan á deigið og gætið þess að það sé nógu stórt til að hægt sé að loka „pakkanum“.

Deilið spínatblöndunni í fernt og smyrjið ofan á hvern bita fyrir sig. Penslið eggjarauðu á brúnir deigsins og lokið „pakkanum“ með gaffli. Leggið pakkana á bökunarpappír í ofnskúffu með samskeytin niður. Skerið munstur í deigið að ofan og penslið með eggjarauðunni.

Bakið bleikjuna í 25 til 30 mínútur við 180°C eða þar til deigið er orðið fallega gullið. Berið fram með fersku salati að eigin vali, hrísgrjónum og grænmetis- eða hvítlakssósu.

Mikið úrval af öryggisvörum

uvex · MILLER · OTTER · TOE GUARD · SOLID GEAR · Honeywell · Hultafors

Sérmerkjum fyrir fyrirtæki

HILTI

Verkfæri og festingar

HAGI ehf Stórhöfða 37 • 110 Reykjavík • S. 414-3700 • hagi@hagi.is • Hagi ehf HILTI

Kælismiðjan Frost í tilraunaverkefni með rússnesku nýsköpunarfyrirtæki

Tilraunir gerðar með frystingu afurða með hljóðbylgju- og rafsegultækni

IÐNAÐUR

„Þetta er gríðarlega áhugavert verkefni sem getur leitt af sér byltingu í frystitækni, mögulega mestu framþróun frá því að hraðfrystingin kom til sögunnar. Gangi okkar væntingar til tilraunanna eftir þá gætum við séð verulega gæðaaukningu frystra afurða, t.d. fisk- og kjötafurða, með tilheyrandi verðmætaaukningu," segir Guðmundur H. Hannesson, framkvæmdastjóri Kælismiðjunnar Frosts um tilraunaverkefni sem fyrirtækið er að hefja um þessar mundir hér á landi í samstarfi við Matís en um er að ræða frystingu með hljóðbylgju- og segultækni.

■ Áhugaverðar tilraunir að hefjast. Frá vinstri: Sæmundur Elíasson, starfsmaður Matís á Akureyri, Guðmundur H. Hannesson, framkvæmdastjóri Kælismiðjunnar Frosts og Jón Gunnlaugur Sigurjónsson, ábyrgðarstjóri Frosts við tækið frá Rússlandi sem notað verður í prófunum á frystingu með hljóðbylgju- og rafsegultækni.

Ferskleiki matvælanna helst óbreyttur

„Forsaga verkefnis er sú að við höfum samstarf við nýsköpunarfyrirtæki í Rússlandi sem hefur á síðustu árum þróað frystitækni með hljóðbylgjum og segulsviði. Tæknin er í grunninn sótt í aðferðir sem notaðar hafa verið til að frysta matvæli fyrir geimfara. Rússarnir héldu áfram að þróa hana fyrir matvælaframleiðslu og telja sig nú hafa náð þeim tökum á tækninni að hægt sé að frysta matvæli án þess að frystingin hafi áhrif á gæði vörunnar. Með öðrum orðum að uppþídd verði varan nákvæmlega eins og áður en hún var fyrir frystingu. Í frystiheiminum eru það stórar fréttir," segir Guðmundur en við hefðbundna hraðfrystingu á t.d. kjöti og fiski verður ískristallamyndun í holdinu sem sprengir frumur í holdinu og gæðin rýrna þegar varan er þídd upp á nýjan leik. Hljóðbylgju- og rafsegultæknin kemur hins vegar í veg fyrir stærri ískristallamyndun í vöðvafrumum og það þýðir að vara sem fryst er með þessum hætti getur haldið bæði vökvainnihaldi og ferskleika eftir frystinguna.

„Þetta opnar ekki aðeins mikla möguleika í frystingu matvæla á borð við kjöt og fisk heldur líka ávexti og grænmeti. Það hafa verið gerðar tilraunir með frystingu á vínberjum með hljóðbylgjutækninni í þróunarvinnunni í Rússlandi og kom í ljós að þau héldu ferskleika sínum að fullu eftir að hafa verið þídd upp eftir frystingu. Þetta gefur okkur vísbendingar um hversu mikil tækifæri gætu verið fólgin í tækninni fyrir fiskiðnað og aðra matvælavinnslu á Íslandi," segir Guðmundur.

Viðbótarbúnaður í hefðbundin frystitæki

Kælismiðjan Frost er þegar komin með lítið frystitæki með hljóðbylgjutækninni frá rússneska nýsköpunarfyrirtækinu inn á gólf og hefur fengið Matís til liðs við sig í prófanaferlinu hér á landi. Guðmundur segir að tilraunir verði gerðar á næstu vikum og mánuðum með tæknina hjá matvælafyrirtækjum sem framleiði frystar afurðir. En útheimtir þessi tækni verulegar breytingar á þeim frystikerfum sem fyrirtækin eru þegar með?

„Stóri kosturinn við þetta er einmitt sá að hér er aðeins um að ræða viðbótarbúnað við hefðbundinn frystitæki, búnað sem í flestum tilfellum er hægt að koma auðveldlega fyrir í eldri frystitækjum. Breyting á frystitækninni er því lítil hvað búnaðinn varðar en ávinningurinn í gæðum framleiðslunnar getur orðið mjög mikill fyrir okkar viðskiptavini. Það eru því margir tilbúnir að leggja okkur lið í þessum tilraunum til að sjá árangurinn," segir Guðmundur.

frost.is

Eignaumsjón

Vsk-endurgreiðsla upp á 300 milljónir!

ÞJÓNUSTA

Það sem af er þessu ári hefur Eignaumsjón sótt um endurgreiðslu á yfir 284 milljónum króna fyrir hönd húsfélaga í þjónustu félagsins vegna endurbóta, viðhalds og reksturs í tengslum við átakið Allir vinna. Ætla má að upphæðin fari í 300 milljónir fyrir árslok en til samanburðar námu endurgreiðslur á virðisaukaskatti til húsfélaga hjá Eignaumsjón allt árið 2019 samtals 169 milljónum króna. Þá hefur Skatturinn fallist á að endurgreiðslur vegna Allir vinna átaksins nái til hluta af vinnu við húsumsjón Eignaumsjónar.

■ Starfsfólk Eignaumsjónar ber saman bækur sínar á haustdögum, þegar fjarlægðarmörk miðuðust við metra á milli manna.

Átak skilar árangri

Það er ljóst að átakið Allir vinna er að skila árangri og fyrr í haust var tilkynnt um framlengingu þess til ársloka 2021. Skatturinn sér um framkvæmd átaksins og fyrstu níu mánuði þessa árs höfðu embættinu borist um 26.500 umsóknir um endurgreiðslu á virðisaukaskatti, samanborið við ríflega 7.000 umsóknir á sama tímabili árið 2019.

Eignaumsjón hefur árum saman gætt þess að virðisaukaskattsendurgreiðslur af byggingarframkvæmdum og viðhaldi skili sér til húsfélaga í þjónustu félagsins og nú geta húsfélög einnig fengið endurgreiddan virðisaukaskatt af vinnu vegna ýmiskonar þjónustu. Má þar nefna vinnu við þrif í sameign, þrif og sótthreinsun á sorpgeymslum og sorpílátum og garðvinnu, s.s. garðslátt og trjá- og runnaklippingar.

Nær líka til húsumsjónar

Þá er ánægjulegt að greina frá því að Skatturinn hefur fallist á að hluti af vinnu við húsumsjón Eignaumsjónar falli undir ákvæði um reglubundna umhirðu íbúðarhúsnæðis. Vinna er þegar hafin við að sækja um endurgreiðslur fyrir þau hús- og atvinnufélög sem valið hafa að láta Eignaumsjón annast reglubundna umsjón, eftirlit og fyrirbyggjandi viðhald með sameign fasteignar sinnar – og tryggja þannig að ástand hennar sé ávallt eins og best verður á kosið.

eignaumsjon.is

■ Hæsta byggingin á Hamraborgarsvæðinu mun rísa vestan gamla Félagsheimilisins sem lengstum hýsti bæjarskrifstofur Kópavogs. Samkvæmt drögum að deiliskipulagi verður þessi bygging 12 hæðir.

■ Á Traðarreit vestari er tillaga um fjölbýlishús á 1-7 hæðum. Atvinnustarfsemi verður á jarðhæð að mannlífsásnum og að Digranesvegi. Þarna gætu orðið um 280 íbúðir.

Miðbær Kópavogs tekur stakkaskiptum

Mannlífsás við Hamraborg

SKIPULAGSMÁL

Samkvæmt fyrirliggjandi tillögu að breyttu aðalskipulagi og deiliskipulagi verða byggðar um 550 íbúðir á Hamraborgarsvæðinu í Kópavogi. Gömlu bæjarskrifstofur Kópavogs að Fannborg 2, 4 og 6 verða rifnar til að rýma fyrir nýju húsnæði og sama á við um eldri íbúðarhús við Vallartröð og Neðstutröð. Nýjar íbúðir verða í fjölbreyttum stærðum og byggingarnar verða á bilinu ein til tólf hæðir og verða öll bílastæði neðanjarðar. Tillaga þessa efnis hefur verið samþykkt til kynningar.

Skipulagssvæðið afmarkast til austurs við Vallartröð að Digranesvegi og Fannborg 8 og Kópavogsháls til vesturs. Til suðurs afmarkast svæðið af Digranesvegi frá Vallartröð að Neðstutröð og meðfram Fannborg 1-7. Til norðurs afmarkast svæðið af Hamraborg 10-38. Svæðið er um 2,5 ha að stærð.

Samkvæmt tillögum sem PK arkitektar hafa lagt fram mun svonefndur mannlífsás, gata fyrir gangandi og hjólandi, liggja frá menningarhúsum Kópavogs alla leið að Kópavogsskóla, milli núverandi fjölbýlishúsa sem standa við Hamraborg og nýju húsanna. Gert er ráð fyrir verslun og þjónustu á jarðhæð nýju húsanna. Áhersla verður lögð á að skapa aðlaðandi umhverfi fyrir gangandi og hjólandi vegfarendur, og nýta kosti umhverfisins og staðsetningar í miðbæ Kópavogs. Í næsta nágrenni er ein stærsta skiptistöð Strætó á höfuðborgarsvæðinu og þar munu tvær leiðir Borgarlínu stoppa. Þá eru Menningarhús Kópavogs og stjórnsýsla Kópavogsbæjar innan seilingar auk þess sem margvíslega þjónustu er að finna í Hamraborg og næsta nágrenni.

Þess má geta að aðalskipulag fyrir svonefndan Traðarreit eystri hefur þegar verið samþykkt en á honum munu rísa fjölbýlishús með 180 íbúðum samtals. Sá reitur er á milli Menntaskólans í Kópavogi og Kópavogsskóla.

Eignaumsjón í 20 ár

ÞJÓNUSTA

Eignaumsjón hf., þjónustufyrirtæki sem sérhæfir sig í málefnum og rekstri húsfélaga, var stofnað á haustdögum árið 2000 og er því 20 ára um þessar mundir. Stofnendurnir höfðu allir reynslu af að þjóna eigendum fasteigna og höfðu þeir áður rekið Ráðgjafaþjónustu húsfélaga, Húsráð, um nokkurt skeið.

Fyrstu árin í rekstri Eignaumsjónar einkenndust af frumkvöðlastarfi, enda þurfti félagið að móta þjónustu sína frá grunni og kynna þennan nýja valkost fyrir eigendum fasteigna, sem reyndist mikið þolinmæðisverk.

Auk ráðgjafastarfa og útvegunar þjónustu- og viðhaldsaðila, varð umsjón fjármála húsfélaga grunnur í starfseminni. Sömuleiðis aðstoð við ákvarðanatöku og umsjón með fundahaldi, útgáfa húsfélagayfirlýsinga og fleira. Um tíma rak félagið tæknideild sem annaðist undirbúning og eftirlit með viðhaldi húsa. Sérstök deild sem annast rekstur atvinnuhúsnæðis var sett á laggirnar 2017. Sama ár tók Húsumsjón Eignaumsjónar til starfa. „Húsvörður í hlutastarfi“ er kjarninn í þeirri þjónustu sem felst í skilvirku eftirliti með sameign þeirra húsfélaga sem hana nýta. Í fyrra var svo rekstur Húsastoða, félags sem var í sambærilegri starfsemi og Eignaumsjón, sameinaður rekstrinum. Tókst sameiningin vel og styrkti reksturinn enn frekar.

Áhersla á hverjum tíma að mæta þörfum markaðarins

Segja má að stofnendur Eignaumsjónar hafi reynst framsýnir því á þeim 20 árum sem liðin eru hefur þjónustan sannarlega hitt í mark. Þótt hægt hafi miðað í upphafi hefur árlegur vöxtur á umsvifum verið um 20% og annast Eignaumsjón nú um 600 húsfélög og rekstrarfélög. Á bak við þessi félög eru um 12.500 íbúðir/eignir og um 2.000 eignir í atvinnuhúsnæði. Starfsmenn félagsins eru nú 26 talsins og eru konur í töluverðum meirihluta.

Frá upphafi hefur félagið lagt áherslu á að bæta og þróa starfsemina til að mæta sem best þörfum viðskiptavina sinna á hverjum tíma. Hlutleysi í störfum og hagsmunagæsla fyrir viðskiptavini, m.a. með því að leita ávallt bestu kjara fyrir þá í krafti fjöldans hefur alla tíð verið stefna félagsins. Jafnframt hafa bæði áreiðanleiki og sýnileiki við meðferð fjármuna og lausn verkefna ávallt verið mikilvægir þættir í þjónustu félagsins.

Í seinni tíð hefur aukin áhersla verið lögð á virka og hraða upplýsingagjöf til eigenda og stjórna húsfélaga, ásamt miðlun hagnýtra upplýsinga sem tengjast rekstri og starfsemi félaganna. Til að tryggja sem besta þjónustu hefur æ meiri áhersla verið lögð á almenna tækniþróun og aukna hæfni starfsfólks. Þar á meðal er smíði sérhannaðra upplýsingakerfa sem gegna lykilhlutverki í að auka skilvirkni og gæði þjónustunnar. Þá var nýlega stigið mikilvægt skref til að auka og efla þjónustu félagsins enn frekar með ráðningu byggingarverkfræðings, sem sinnir tæknilegum og ráðgefandi störfum hjá félaginu.

Horfa björtum augum til framtíðar

Í tilefni af 20 ára afmælinu hefur merki félagsins verið uppfært en lítið hefur farið fyrir hátíðahöldum vegna samkomutakmarkana út af Covid-19. Vonandi gefst tækifæri til þess fyrr en seinna en núna er í nægu að snúast hjá stjórnendum og starfsfólki við að leysa þau fjölmörgu verkefni sem upp koma á hverjum degi á tímum kórónuveirunnar. Samtímis er líka verið að huga að nýjungum og enn fjölþættari þjónustu, til að tryggja árangursríka framtíð félagsins.

eignaumsjon.is

■ **Eignaumsjón hefur alla tíð verið til húsa á Suðurlandsbraut 30 í Reykjavík, þar af síðustu árin á jarðhæðinni þar sem er bæði góð aðstaða fyrir starfsemina og gott fundaplass.**

Húsbók Eignaumsjónar

Húsbók Eignaumsjónar, sem mætti kalla afmælisgjöf félagsins til viðskiptavina sinna, var nýlega tekin í notkun. Innskráningin er aðgangsstýrð í gegnum www.island.is með rafrænum skilríkjum í snjallsíma eða íslykli, til að tryggja að einungis þeir sem eiga rétt á að skoða umrædd gögn hafi aðgang að þeim.

Allt notendaviðmót húsbókarinnar er nýtt af nálinni og er leitast við að hafa leiðakerfið sem fljótvirkast og þægilegast fyrir notendur. Þar geta eigendur og stjórnir húsfélaga á einfaldan hátt nálgast upplýsingar um málefni síns húsfélags og fylgst rafrænt með greiðslustöðu og verkefnum, hvar og hvenær sem þeim hentar. Í húsbókinni er líka leitast við að gera aðgengileg öll helstu gögn viðkomandi húsfélags. Því má segja að þar verði jafnóðum til drög að ástandssögu eignarinnar í gegnum framkvæmdir á vegum húsfélagsins og fundargerðir sem þar liggja að baki o.fl. Þannig verður húsbókin upplýsingabrunnur um ástand viðkomandi eigna, t.d. við kaup eða sölu, jafnframt því sem hún er upplýsingagátt til eigenda og stjórna húsfélaga í þjónustu hjá Eignaumsjón.

Heildarkvótinn fari ekki yfir 12%

SJÁVARÚTVEGUR

Páll Magnússon, þingmaður Sjálfstæðisflokksins hefur lagt fram frumvarp til breytinga á lögum um stjórn fiskveiða sem koma á í veg fyrir að fyrirtæki geti fengið umráð yfir meira en 12% af heildarkvóta hverju sinni. Samkvæmt greinargerð með frumvarpinu er markmiðið að afdráttarlaust verði kveðið á um að þegar einstakur aðili kaupir hlut í öðru útgerðarfyrirtæki sem á fiskiskip með aflahlutdeild, hvort sem keyptur er minnihluti eða meirihluti, leggist hið nýja hlutfall aflaheimildar við það sem fyrir var í eigu kaupanda. Samkvæmt því verði fyrirtækjum sem munu hafa hlutdeild umfram 12% gefinn festur til fimm ára til að lagfæra þá stöðu.

Í núverandi lögum eru hámarks umráð sett við 12% en ekki er þá miðað við eign í öðrum sjávarútvegsfyrirtækjum, svo fremi að ekki sé um meirihluta yfirráð að ræða. Ekkert fyrirtæki er nú með meira en 12% hlutdeild. Samkvæmt úthlutun aflamarks í upphafi fiskveiðiársins var Brim hf. með 9,40% og Samherji Ísland ehf. með 6,88%. Samherji á nú tæp 50% í Síldarvinnslunni og hlutdeild fyrirtækisins, reiknuð samkvæmt frumvarpi Páls, yrði rösklega 10%.

■ **„Eru breytingarnar því til einföldunar og ætlað að styrkja stoðir heilbrigðrar samkeppni í sjávarútvegi,“ segir í greinargerð með frumvarpi Páls Magnússonar, alþingismanns.**

„Sem dæmi má nefna að ef eigandi útgerðarfyrirtækis A sem á fyrir 5% aflahlutdeild kaupir 49% í útgerðarfyrirtæki B sem á alls 6% aflahlutdeild verður heildaraflahlutdeild útgerðarfyrirtækis A samtals þau 5% sem fyrir voru að viðbættum 49% af 6% aflahlutdeild seljanda, eða tæp 3%, þ.e. alls tæp 8%. Þeirri breytingu sem lögð er til með frumvarpinu er því ætlað að koma í veg fyrir að allt að helmingur allra aflaheimilda geti safnast á hendur eins aðila.

Þeirri breytingu sem lögð er til með þessu frumvarpi er ætlað að skýrar frekar þær reglur sem gilda um hámarksaflahlutdeild hverju sinni í lögum um stjórn fiskveiða og taka af allan vafa um að við kaup einstakra aðila á hlut í öðru útgerðarfyrirtæki leggst hlutfall aflahlutdeildar í eigu seljanda við þá aflahlutdeild sem fyrir er hjá kaupanda. Eru breytingarnar því til einföldunar og ætlað að styrkja stoðir heilbrigðrar samkeppni í sjávarútvegi,“ segir í greinargerð með frumvarpinu.

Golfklúbbur Selfoss

Nýta efnislosun í nýjar golfbrautir

■ Lögð er áhersla á að ganga hratt og vel frá yfirborði uppfyllingarsvæðanna og sá í þau.

■ Framkvæmdir við nýjar golfbrautir á Svarfshólsvelli á Selfossi.

FRAMKVÆMDIR

„Þetta er mjög áhugavert verkefni og til fyrirmyndir fyrir Sveitarfélagið Árborg. Þarna er verið að losa jarðefni frá byggingaframkvæmdum í sveitarfélaginu, þ.m.t. við nýja miðbæinn og nýju fjölnota íþróttahöllina. Við nýtum það í uppbyggingu á nýjum golfbrautum," segir Hlynur Geir Hjartarson, framkvæmdastjóri Golfklúbbs Selfoss.

Sveitarfélagið var í vandræðum með losun á jarðefni og hentaði þetta öllum aðilum vel. „Svo erum við að gera svæðið fallegt með því að mynda landslag úr efninu. Við sáum strax í efnið og lokum því. Þetta verður því strax skrúðgrænt, fallegt og flott," segir Hlynur en nú hafa verið losaðir tæplega 50 þúsund rúmmetrar af jarðefni á vallarsvæðið.

Fyrirhugað er að færa þjóðveg1 norður fyrir Selfoss með nýrri Ölfusárbrú. Þrjá brautir á Svarfhólsvelli, golfvellinum við Selfoss, fara undir vegsvæðið við brúna og þess vegna þurfti klúbburinn að gera nýjar golfbrautir. „Við erum að bjarga því sem átti að taka af okkur. Við fórum strax að vinna að því að gera fallegar brautir í staðinn og halda okkur þannig áfram í níu holu golfvelli," segir Hlynur.

Stefna að 18 holu golfvelli

Golfklúbbur Selfoss gerði samning við Vegagerðina um aðlögun vallarins árið 2018 og strax um haustið hófust framkvæmdir á nýju brautunum. „Við höfum lent í roki þar sem dúkar fuku og það hafa komið miklar rigningar inn á milli sem hafa skemmt svolítið fyrir okkur. En að öðru leyti gengur þetta bara nokkuð vel," segir Hlynur en stefnt er að því að opna nýju brautirnar næsta sumar.

Mikill vilji er til að halda framkvæmdum áfram eftir að nýju brautirnar verða opnaðar. „Við vonum að sveitarfélagið komi þarna inn og taki þátt í að byggja íþróttamannvirkið upp með okkur með því að klára 18 holu golfvöll. Við höfum ekki bolmagn í að fara í þær framkvæmdir og þurfum aðstoð eins og önnur íþróttafélög. Ef sveitarfélagið gefur grænt ljós þá höfum við þegar teiknað upp hvernig við ætlum að framkvæma þetta," segir Hlynur Geir.

Páll Sveinsson, formaður Golfklúbbs Selfoss, segir að fjölgun íbúa í Árborg og aukinni aðsókn verði að svara með stækkun golfvallarins. „Golfklúbbur Selfoss stefnir að því að vera miðstöð golfíþróttarinnar á Suðurlandi, með samkeppnishæfan keppnisvöll og bestu æfingaaðstöðu á landinu. Stærsti þéttbýliskjarni landsfjórðungsins á að okkar mati að geta veitt slíka þjónustu. Stækkun vallarins er einnig mikilvæg í tengslum við eflingu lýðheilsu í Árborg. Sveitarfélagið er orðið heilsueflandi sveitarfélag og kemur hið nýja svæði til með að þjónusta útiveru og almenna útivist með göngustígum, hlaupastígum og reiðstígum," segir Páll.

gosfolf.is

Bjóðum færibönd
af öllum stærðum og gerðum
Ýmislegt annað fyrir sjávarútveginn

GÚMMÍSTEYPA
Þ. LÁRUSSON EHF.

Gylfaflöt 3 • 112 Reykjavík • Sími: 567 4467 • gummisteypa@gummisteypa.is • www.gummisteypa.is

Íslenskur sjávarútvegur er á mikilli ferð

segir Guðbjartur Þórarinsson, framkvæmdastjóri þjónustufyrirtækisins Ísfells

SJÁVARÚTVEGUR

„Ísfell kemur mjög víða við sögu sjávarútveginum; í veiðarfæragerð, viðgerðum á veiðarfærum og veiðarfærasölu, í sölu öryggisbúnaðar, hífingar- og fallvarnarbúnaðar og síðast en ekki síst erum við í þjónustu við ört vaxandi fiskeldi á Íslandi. Íslenskur sjávarútvegur er í heild sinni á mikilli ferð og verður áhugavert að fylgja þróuninni á komandi árum," segir Guðbjartur Þórarinsson, framkvæmdastjóri Ísfells.

■ Guðbjartur Þórarinsson, framkvæmdastjóri Ísfells.

■ Veiðarfæraþjónusta Ísfells er víðfeðm. Hér er unnið við botntroll.

Veiðarfæraþjónustan stöðugt að vaxa

Veiðarfæraþjónustan er stór þáttur í starfsemi Ísfells og segir Guðbjartur hana í stöðugri þróun. „Sem dæmi vorum við að fá til landsins á dögunum strekkivindu fyrir togvíra sem við getum farið með hvert á land sem er. Hönnun og framleiðsla á togveiðarfærum er mikilvægur þáttur í starfseminni. Í hönnunarferlinu notum við m.a. tölvuhermun sem gefur okkur mikinn sveigjanleika þar sem við fáum niðurstöður nánast samtímis. Reynslan hefur sýnt að tölvuhermun gefur ótrúlega nákvæmar upplýsingar en samhliða þessu prófum við veiðarfærin einnig í flæðitönkum. Tæknin í hönnun og framleiðslu veiðarfæra er alltaf að aukast og skilar enn betri veiðarfærum," segir Guðbjartur og nefnir í þessu sambandi að Ísfell hafi einnig nýtt sér neðansjávarmyndavélar sem festar eru á togveiðarfæri til að taka upp myndefni sem nýtist við hönnun og uppsetningu veiðarfæra. Hann segir sömuleiðis að framfarir í efnum til veiðarfæragerðar hafi sitt að segja um þróun í veiðum. „Við notum eingöngu bestu fáanlegu efnin á markaðnum og vinnum mikið með erlendum birgjum okkar að framþróun þeirra," segir hann.

■ Fyrirtækið fékk á dögunum öfluga færanlega vírastrekkivindu sem hægt er að fara með hvert á land sem er.

■ Ísfell þjónustar víðar en í sjávarútveginum. Hér er starfsmaður í viðhaldsþjónustu Icelandair með fallvarnabúnað frá fyrirtækinu.

Ísfell er með starfsstöðvar og veiðarfæragerðir á sjö stöðum á landinu, þ.e. í Hafnarfirði, Vestmannaeyjum, á Húsavík, Akureyri, Sauðárkróki, Ólafsfirði og Flateyri. Allar eru þær mjög svipaðar að uppbyggingu en starfsstöðin á Flateyri þó með meiri áherslu og búnað sem snýr að þjónustu við fiskeldið.

Trú á loðnuvertíð í vetur

Ísfell býður þjónustu við veiðarfæri í öllum tegundum fiskveiða.

„Við leggjum einnig mikin metnað í að bjóða heildarlausnir fyrir net-, línu- og handfæraveiðar ásamt því að bjóða allar tegundir af beitu. Líkast til býður ekkert fyrirtæki hér á landi annað eins vöruúrval og þjónustu fyrir þessar veiðar og Ísfell gerir.

Aðalatriðið í þessu sem öðru er að bjóða góða vöru og þjónustu. Það hefur líka sannað sig hversu mikilvægt er að vera með breitt vöru og þjónustusvið. Þetta vegur allt hvort annað upp í lok dags. Vissulega finnum verulega, eins og aðrir, fyrir áhrifum loðnubrestsins tvö ár í röð en erum bjartsýn og trúum því að það verði loðnuvertíð í vetur og næstu ár. Markmið okkar er alltaf að gera vel í öllum okkar þjónustuþáttum," segir hann.

Öryggismálin vaxandi þjónustuþáttur

„Þjónusta við og framleiðsla á hífingar og fallvarnarbúnaði hefur verðið vaxandi þáttur í okkar starfsemi. Við bjóðum úttektir og yfirferðir á þessum búnaði með sérþjálfuðum starfsmönnum en segja má að kröfur fyrirtækja um að hafa öryggismál í stöðluðum ferlum hafi aukist enda orðin hluti af gæðakerfi flestra stærri fyrirtækja," segir Guðbjartur en Ísfell hefur t.d. eftirlit með hífingarbúnaði fyrir mörg fyrirtæki bæði á sjó og landi.

Fylgja eftir vexti fiskeldisins

Guðbjartur segir tækifæri fyrir Ísfell í aukinni þjónustu við fiskeldi en fyrirtækið hefur fjárfest í fullkomum búnaði á síðustu árum til að byggja þá þjónustu upp. Ísfell rekur t.d. tvær þjónustu- og þvottastöðvar fyrir sjókvíar, annars vegar á Flateyri og hins vegar í Hafnarfirði.

„Við bjóðum sérhannaðan búnað sem tengist sjó- og landeldi og má þar nefna netabúnað, uppdælukerfi og öryggis og vinnufatnað sem hannaður er fyrir þennan iðnað. Því til viðbótar eigum við dótturfyrirtækið Maris ehf. sem sérhæfir sig í þjónustu og tæknilausnum fyrir fiskeldisgreinina. Það er gríðarleg framþróun í hugbúnaði og tölvutækni og hefur Maris m.a. þróað skjámynda- og stýrikerfi fyrir landeldi ásamt því að bjóða heildarlausnir fyrir fiskeldi á landi. Tækniþjónusta Ísfells og Maris snertir því stóran hluta virðiskeðjunnar og við teljum okkur búa yfir mikilli þekkingu til að þjónusta þennan iðnað. Íslensk fyrirtæki, eins og okkar, hafa að mínu mati alla burði til að hasla sér enn frekar völl í þjónustu við fiskeldið á komandi árum. Það er fiskeldinu mikilvægt, eins og öðrum greinum sjávarútvegs, að geta sótt sér þjónustu og aðstoð við tækniþróun hér heima. Við þekkjum það af áralangri reynslu hvers virði það er fyrir viðskiptamanninn að hafa þjónustuna alltaf við hlið sér. Ég spái því að við komum til með að sjá enn frekar á komandi árum að tækniþekking sem íslensk fyrirtæki hafa þróað í kringum sjávarútveginn kemur til með að nýtast í þróun innan fiskeldisins," segir Guðbjartur.

isfell.is

Sundahöfn – enn betri aðstaða

ÞJÓNUSTA

Sundahöfn er eins og allir vita stærsta inn- og útflutningshöfn landsins. Þar er m.a. fullkomin aðstaða til vöruafgreiðslu og tvö vöruhótel, góð löndunaraðstaða og tvær frystigeymslur. Einnig státar Sundahöfn af því að vera stærsta höfn skemmtiferðaskipa sem hingað koma í venjulegu árferði. Við Sundahöfn er að finna mörg stærstu innflutningsfyrirtæki landsins með skrifstofur og vöruskemmur. Stöðugt er unnið að endurbótum í höfninni.

Nýr Sundabakki

Í Sundahöfn hefur verið lokið við byggingu Sundabakka en hann verður meginhafnarbakki fyrir farmstöð Eimskips í Vatnagörðum. Bakkagerðinni fylgdu sporbitar fyrir nýjan gámakrana félagsins sem tekinn var í notkun haustið 2019 samhliða því að gengið var frá yfirborði bakkans, lýsingu og veitutengingum. Við Klettagarða hefur verið unnið að landfyllingu þar sem nýtt er efni sem kemur úr lóð Landspítalans. Um verður að ræða 25.000-30.000 m² með frágengnum sjóvörnum en úr grunni spítalans fæst allt það grjót sem þarf til þess.

Stórverkefni á næstu árum

Næsta stórverkefni á vegum Faxaflóahafna er lenging Skarfabakka til suðurs að Kleppsbakka auk landfyllinga en þá leggjast af eldri bakkar í Vatnagörðum. Umfangsmesta verkefnið felst í mikilli landfyllingu fyrir framan vöruhótel Eimskips en í hana munu fara um 1.125.000 rúmmetrar af efni. Þarna verður til 300 metra langur hafnarbakki og 75.000 m² svæði fyrir gáma og aðra hafnarstarfsemi. Efni í þessa gríðarlegu landfyllingu fæst með dælingu af hafsbotni, þegar höfnin verður dýpkuð en einnig úr námum í landi. Áætlað er að framkvæmdir hefjist haustið 2022 en búið er að samþykkja skipulag á svæðinu.

■ Þjónusta vegna millilandasiglinga er mikilvægur þáttur í starfsemi Faxaflóahafna.

Ljósm. Faxaflóahafnir/Gunnar Ingi Leifsson.

Viðeyjarsund dýpkað

Í þróunaráætlun fyrir Sundahöfn felst einnig færsla Kleppsbakka til norðurs, lenging Sundabakka til suðurs og lenging Vogabakka til norðausturs. Samhliða þessum framkvæmdum ætla Faxaflóahafnir að dýpka siglingaleiðir um Viðeyjarsund og Kleppsvíkina. Dýpkunin er talin nauðsynleg vegna aukinnar djúpristu nýrri og sífellt stækkandi skipa sem leið eiga um höfnina.

faxafloahafnir.is

■ Hörður Sævaldsson, lektor í sjávarútvegsfræði við Háskólann á Akureyri.

■ Háskólinn á Akureyri.

Mennta stjórnendur fyrir alþjóðlegan sjávarútveg

SJÁVARÚTVEGUR

„Grunnurinn er að mennta nemendur í undirstöðugreinum sjávarútvegs, þjálfa beitingu faglegra vinnubragða við stefnumörkun, ákvarðanatöku, stjórnun og rannsóknir," segir Hörður Sævaldsson, lektor í sjávarútvegsfræði við Háskólann á Akureyri. „Að námi loknu eiga sjávarútvegsfræðingar að hafa yfirlit um virðiskeðju sjávarútvegs og geta tengt einstaka einingar saman til að ná heildarmyndinni."

Sjávarútvegsdeild Háskólans á Akureyri var stofnuð árið 1990 og hefur útskrifað um 270 sjávarútvegsfræðinga. Nemendunum fjölgaði jafnt og þétt fyrstu árin og voru um 10-15 nemendur útskrifaðir árlega. Eftir fækkun nemenda í aðdragandi bankahrunsins var námið endurskoðað í samvinnu við hagsmunaaðila og menntamálaráðuneytið.

Kynningarátak í framhaldsskólum virðist hafa virkað vel. „Síðustu ár höfum verið að innrita um 30-40 nemendur á ári og útskrifa um 20 á ári sem er langt yfir meðaltali," segir Hörður en á síðustu árum hafa hverju sinni verið um 90 nemendur í náminu.

Samstarf og fjarnám

Náminu er skipt upp í þrjá hluta; viðskiptagreinar, tæknigreinar og raungreinar. „Rúmlega þriðjungur af náminu er sérgreinar sjávarútvegs sem eru í boði í heild í öðrum háskólum á Íslandi, eins og fiskifræði, veiðitækni, vinnslutækni, auk níu annarra námskeiða um sjávarútveg," útskýrir Hörður.

Sjávarútvegsfræðin er einnig í samstarfi við aðrar deildir innan HA og aðra háskóla. „Við bjóðum upp á nám þar sem nemendur klára viðskipta- og sjávarútvegsfræði á fjórum árum. Þá er í boði viðskiptafræði með áherslu á sjávarútveg fyrir þá sem ekki hafa áhuga á umfangsmiklu raungreinanámi. Að auki er HA í samstarfi við bæði HR og HÍ um sjávarútvegsnám," segir Hörður.

Námið er skilgreint sem sveigjanlegt nám og eru 40-50% nemenda í fjárnámi. Nemandi horfir á fyrirlestra þegar honum hentar óháð staðsetningu en þarf að mæta í staðarlotur. „Það hefur hjálpað mikið í núverandi ástandi að hafa sveigjanlegt nám. Ég er með nemendur í Hollandi, Bandaríkjunum, Eskifirði og sumir eru hérna á Akureyri. Kennslustundirnar eru teknar upp og margar eru einnig í beinni útsendingu, þannig getum við átt í samtali við nemendur og fylgst með námsframvindu," segir Hörður.

Fylgja framförum í sjávarútvegi

Sjávarútvegurinn hefur tekið miklum framförum síðustu ár og námið fylgir þeirri þróun. „Við erum sífellt að bæta við nýjum námskeiðum til að halda í við tækniþróun og aukna alþjóðavæðingu.

Við upphaf námsins var markmiðið að mennta stjórnendur fyrir íslenskan sjávarútveg. Síðan hafa íslensku sjávarútvegsfyrirtækin fært út kvíarnar og eru komin með útgerðir, fiskvinnslur og standa í markaðsstarfi í mörgum löndum. Í dag eru um 10-15% þeirra sem eru útskrifaðir úr náminu hjá okkur að vinna erlendis. Við höfum því endurskilgreint þetta þannig að við erum að mennta stjórnendur fyrir alþjóðlegan sjávarútveg," segir Hörður.

Helmingur þeirra sem útskrifast úr náminu vinnur við sjávarútveg. „Það hefur fjölgað örlítið í sjávarútvegshlutanum frá síðustu könnun árið 2010. Stóra myndin er þannig að rúmlega helmingurinn var í sjávarútvegi, þriðjungur í viðskiptatengdum greinum og restin í rannsóknum og kennslu," segir Hörður að lokum.

unak.is

■ Guðjón Arngrímsson, Leó Árnason og Vignir Guðjónsson hjá Sigtúni þróunarfélagi.

Nýju gömlu húsin rísa á Selfossi

FRAMKVÆMDIR

„Það er allt á fullu og við stefnum ótrauðir að því að hefja starfsemi í stærstum hluta fyrsta áfanga næsta vor eða snemmsumars 2021," segir Vignir Guðjónsson, framkvæmdastjóri Sigtúns þróunarfélags sem stendur að uppbyggingu á nýjum miðbæ á Selfossi. Þar verða reist um 35 hús í klassískum íslenskum stíl sem öll eiga áður fyrirmyndir einhvers staðar á Íslandi. Framkvæmdir hófust síðla árs 2019 og sér fyrirtækið JÁVERK um framkvæmdir á staðnum.

Framkvæmdir hafa gengið vel þrátt fyrir að heimsfaraldurinn hafi haft sín áhrif. „Það er óhjákvæmilegt að svona ástand hafi áhrif, þótt að þau séu að óveruleg þegar kemur að sjálfum framkvæmdunum. Við erum að fá fólk og fyrirtæki til að vera með í ákveðinni hugmyndafræði þar sem ferðamenn skipta til dæmis miklu máli. Auðvitað hefur það áhrif að það séu engir ferðamenn. Við höfum því meðvitað hægt á ferlinu og beðið eftir því að það sæist fyrir endann á þessu ástandi. Það er að gerast núna og við erum að sjálfsögðu mjög ánægðir með það," segir Vignir.

Mathöll í Mjólkurbúi

Eitt af þeim húsum sem eru hluti af fyrri áfanga er hið svonefnda Gamla Mjólkurbú, sem stóð á Selfossi snemma á 20. öld. „Þarna verða átta til níu litlir veitingastaðir og barir og sýning um skyr og matarmenningu Íslands. Sannkallað matarmenningarhús þar sem mikið er lagt í hönnun, útlit og aðbúnað. Mjólkurbúið stendur við hið nýja Brúartorg og þetta svæði er hjarta fyrsta áfanga," segir Vignir.

Búið er að ráðstafa meirihluta

■ Húsin sem byggð eru í gömlum stíl eiga sér öll fyrirmyndir á Íslandi.

þeirra veitinga- og verslunarrýma sem eru í fyrsta áfanga. „Okkar helsta áskorun er að finna réttu blönduna af fyrirtækjum og vörumerkjum sem fólk kannast við, á móti einhvers konar lókal starfsemi sem skapar bænum sérstöðu. Þetta er vandasamt verk og við hlökkum til að geta sagt betur frá því fljótlega á nýju ári," segir Vignir.

Eins og í útlöndum

Húsin og rýmin í fyrsta áfanga eru fyrst og fremst ætluð verslunar- og veitingastarfsemi en í næstu áföngum verður meiri áhersla á skrifstofurými. Á efri hæðum húsa eru íbúðir sem verða seldar. Forsvarsmenn verkefnisins eru sérlega ánægðir með þau viðbrögð sem þeir hafa fengið. „Við förum reglulega með fólk í göngutúra um framkvæmdasvæðið, skoðum húsin sem eru komin upp og segjum frá því sem er í vændum. Við erum að skapa gamaldags íslenska bæjarmynd en þó hafa sumir haft á orði að þetta minni á útlönd. Við tökum því sem hrósi," segir Vignir.

Fyrir stuttu keypti Sigtún þróunarfélag hús Landsbankans á Selfossi. „Þetta var tækifæri sem við gátum ekki látið fram hjá okkur fara og þessi kaup undirstrika þá sannfæringu sem við höfum fyrir framtíðarmöguleikum bæjarins. Húsið er stór hluti af sögu og bæjarmynd Selfoss og í því liggja mikil menningarverðmæti sem við ætlum að fara vel með," segir Vignir.

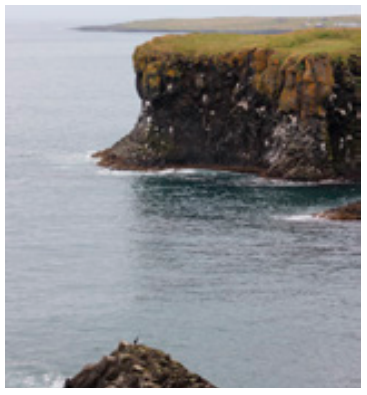
Undirbúningur að næstu áföngum framkvæmda stendur yfir og segist Vignir finna fyrir miklum

áhuga eftir því sem húsin rísa og fólk átti sig betur á þeim breytingum sem eru handan við hornið. „Við finnum fyrir áhuga og eftirspurn bæði frá fyrirtækjum sem þarna vilja vera með starfsemi eða aðstöðu fyrir starfsmenn og svo ekki síður frá fólki sem sér þarna huggulegan miðbæ í gömlum stíl þar sem væri gaman að eiga heimili," segir Vignir að lokum.

midbaerselfoss.is

■ Framkvæmdir við nýja miðbæinn á Selfossi ganga vel.

■ Gamla Mjólkurbúið mun hýsa mathöll og sýningu um skyr og matarmenningu Íslands.



■ Mikilvægt er fyrir Íslendinga og nágrannaþjóðir að fylgjast grannt með þróun hitastigs hafsvæðanna í norðri.

Flæði hlýsjávar til norðurs að aukast

Ný grein vísindamanna sýnir að varmaflutningur inn í heimskautahöfin er að aukast. Milli Grænlands og Skotlands streymir hlýr sjór sunnan úr Atlantshafi norður í Íshafið. Hann hækkar hitastigið til dæmis í Færeyjum, líkt og Golfstraumurinn gerir hér á Íslandi.

Straumurinn bræðir hafís og eykur lífslíkur uppsjávarfisks í norðurhöfum. Vegna þess hefur mikil áhersla verið lögð á að kanna streymið af hlýsjónum og breytingar á því. Margar þjóðir rannsaka þetta streymi og hefur Hafrannsóknastofnun Færeyja meðal annars gert mælingar á streyminu í meira en 20 ár. Rannsóknir stofnunarinnar hafa einkum beinst að hafstraumunum milli Íslands og Færeyja, sem nefndur hefur verið Færeyjastraumurinn og er hann öflugastur af þeim straumum sem liggja á norðurslóðir. Þá hefur stofnunin mælt strauminn sem liggur milli Hjaltlands og Færeyja í samvinnu við Skota.

Venjulega miðast mælingar á hafstraumum við tiltekin hafsvæði en nú í haust birti vísindatímaritið Nature Climate Change grein þar sem niðurstöður mælinga frá mörgum svæðum hafa verið samhæfðar. Greinin nefnist „Increased ocean heat transport into the Nordic Seas and Arctic Ocean over the period 1993-2016" og snýst einkum um varmaflutninginn yfir í Norðurhöfin. Helsta niðurstaða greinarinnar er að varmaflutningurinn hafi aukist um 7% frá árinu 2001. Rannsóknir Færeyinga hafa áður sýnt svipaða aukningu, en nýja greinin gefur betri yfirsýn þar sem þar eru teknir saman allir straumar inn og út úr norðurhöfunum. Aðalhöfundur greinarinnar er Takamasa Tsubouchi en meðhöfundar eru vísindamenn frá Noregi, Skotlandi, Íslandi og Færeyjum.

Reykjavíkurborg

Vesturbærinn í örum vexti

SKIPULAGSMÁL

Í nýútkomnu kynningarriti á vegum Reykjavíkurborgar kemur fram að samkvæmt deiliskipulagsbreytingum, sem samþykktar voru í ársbyrjun 2019, er nú ráðgert að reisa allt að 330 íbúðir á Héðinsreit sem afmarkast af Mýrargötu, Ánanaustum, Vesturgötu og Seljavegi. Búið er að rífa gömul hús á lóðunum Seljavegur 2 og Vesturgata 64 og endurbygging gamla Héðinshússins fyrir hótelstarfsemi er vel á veg komin. Þarna mun á næstu misserum rísa spennandi byggð sem mun verða eftirsótt ef að líkum lætur.

Seljavegur 2

Á lóðinni Seljavegur 2 er byggingarfélagið Contra ehf. að hefja byggingu 59 íbúða af 102 sem þar munu rísa. Byggð verða fjögur hús, 4ra til 5 hæða. Bílakjallari með 56 stæðum verður undir húsunum og atvinnustarfsemi á jarðhæð í þeim húsum sem snúa að Mýrargötu. Íbúðirnar verða á stærðarbilinu 35-139 m² og meðalstærð um 65 m².

Byggingaframkvæmdum verður skipt í tvo áfanga. Miðað er við að fyrri áfanga ljúki vorið 2022 og þeim síðari um einu ári síðar. Félagsbústaðir hafa forkaupsrétt að 2-3 íbúðum. Nokkrar íbúðir eru skilgreindar sem leiguíbúðir en aðrar íbúðir verða seldar á frjálsum markaði.

Vesturgata 64

Áætlað er að framkvæmdir við byggingu um 200 íbúða, sem Festir ehf. og Laxamýri ehf. undirbúa við Vesturgötu 64 á Héðinsreit, hefjist í vetur. Þar er heimilt að byggja allt að 228 íbúðir. Um er að ræða 2ja til 4-5 herbergja íbúðir og er meðalstærð um 90 m². Byggingarnar verða sex talsins, 4ra til 7 hæða og hæstar við Ánanaust en lægri við Vesturgötu þar sem byggð er lágreistari. Gert er ráð fyrir að skipta framkvæmdunum í nokkra áfanga og vonast er til að fyrsta áfanga ljúki eftir tvö og hálft til þrjú ár.

■ Nú eru að hefjast framkvæmdir við fyrstu nýju húsin sem rísa munu við Seljaveg 2 á Héðinsreitnum. Endurbygging gamla Héðinshússins fyrir hótelstarfsemi er vel á veg komin.

Hönnun: Arkþing-Nordic.

■ Við Vesturgötu 64 munu rísa a.m.k. 200 íbúðir á næstu misserum. Meðalstærð þeirra verður um 90 m².

Hönnun: jvantpsijker & partners

1943-2020
Íslensk framleiðsla í yfir 77 ár

RB springdýnurnar eru íslensk framleiðsla.

Gæðadýnur fyrir íslenska sjómenn.

Seljum einnig:

- yfirdýnur
- gelyfirdýnur
- þrýstijöfnunaryfirdýnur
- eggjabakkadýnur
- heilsukodda
- gelheilsukodda
- þrýstijöfnunarkodda
- dúnkodda
- fíberkodda

Fást í öllum stærðum.

Myndir á heimasíðunni: www.rbrum.is

RÚM
Stofnað 1943

Opið virka daga 09:00 til 18:00 / laugardaga 10:00 til 14:00

RB-rúm | Dalshrauni 8 | 220 Hafnarfirði | Sími 555 0397 | rbrum@rbrum.is | www.rbrum.is

Fjarðabyggðarhafnir

Miðstöð sjávarútvegs á Íslandi

SJÁVARÚTVEGUR

Fjarðabyggðarhafnir eru næst stærsta höfn landsins, með tæplega þriðjung af öllum vöruútflutningi landsmanna og óvíða er meiri fiskafla landað hér á landi. Átta hafnir eru í rekstri; ein í Mjóafirði, Norðfirði, Eskifirði, Fáskrúðsfirði, Stöðvarfirði, á Breiðdalsvík og tvær í Reyðarfirði. Starfsemi hafnanna er fjölbreytt og spannar allt frá Norðfjarðarhöfn og Mjóeyrarhöfn, sem eru með stærstu höfnum landsins, að Mjóafjarðarhöfn, sem er með þeim minnstu á landinu.

■ Norðfjarðarhöfn er stærsta löndunarhöfnin í Fjarðabyggð.

■ Fyrsta hluta rafvæðingar Mjóeyrarhafnar er lokið.

Hátt þjónustustig

Fjarðabyggðarhafnir þjóna skipum, bátum og öðrum sem leið eiga um hafnir Fjarðabyggðar eða hafnarsvæðin. Þjónusta hafnanna er ætluð útgerðum, fyrirtækjum og einstaklingum. Þjónusta er veitt allan sólarhringinn. Starfsstöðvar hafna eru opnar kl. 8:00-17:00 virka daga. Utan vinnutíma er þjónustu sinnt með útköllum í vaktsíma viðkomandi hafna.

Fjarðabyggðarhafnir eru með einn dráttarbát í rekstri og er togkraftur hans 27,8 tonn. Einnig er vatnsbyssa um borð sem afkastar 300 m^3/klst. Um gjald fyrir þjónustu dráttarbátsins fer samkvæmt gjaldskrá hafnarsjóðs Fjarðabyggðar.

Alla þjónustu er að fá í Fjarðabyggðarhöfnum. Fjölmörg öflug fyrirtæki eru reiðubúin að veita sjófarendum úrvals þjónustu, hvort heldur er á veiðarfærum, skipum, búnaði eða annarri þjónustu. Þá er úrval af verslunum og þjónustuaðilum í Fjarðabyggð, þar á meðal dagvöru- og lágvöruverðsverslanir, bankar og heilbrigðisþjónusta.

Stöðugar fjárfestingar og framkvæmdir

Öflugur sjávarútvegur í sveitarfélaginu er einn af máttarstólpum atvinnulífsins og hefur hafnarsjóður fjárfest mikið í aðstöðu vegna starfsemi sinnar á síðustu árum til að bregðast við þörfum og geta þjónustað viðskiptavini sína sem best. Enda má segja að Fjarðabyggð sé miðstöð sjávarútvegs á Íslandi með allri þeirri starfsemi geirans sem er að finna í sveitarfélaginu og er það stolt sveitarfélagsins að standa þétt við bakið á honum.

Nú síðast var unnið að því í sumar að dæla upp efni við Mjóeyrarhöfn sem lið í undirbúningi annars áfanga hafnarinnar. Auk þess hefur verið lokið fyrstu skref við rafvæðingu Mjóeyrarhafnar, en þar var sett upp ný spennistöð sem nýtast mun í framtíðinni við landtengingu skipa. Unnið hefur verið að krafti á þessu ári við uppbyggingu Eskifjarðarhafnar þar sem unnið er að gerð á nýjum hafnarkantur við nýtt uppsjávarfrystihús og rísandi frystigeymslu Eskju.

Á árinu 2021 er áætlað að fjárfestingar Fjarðabyggðarhafna muni nema um 450 milljónir króna. Stærsti þátturinn þar er áframhald á uppbyggingu hafnaraðstöðu á Eskifirði, upp á um 330 milljónir króna auk verkefna við aðrar hafnir. Það er því nóg fram undan og framtíðin björt hjá Fjarðabyggðarhöfnum.

fjardabyggd.is

Hátíðarkveðja
Við sendum landsmönnum öllum,
til sjávar og sveita, hátíðarkveðjur með þökk
fyrir samstarfið á árinu sem er að líða.
Skipstjórnarskólinn
Tækniskólinn

Búseti fyrir unga fólkið

FRAMKVÆMDIR

Búseti hefur á síðustu árum ráðist í hvert stórverkefnið á fætur öðru. Síðasta sumar afhenti félagið 78 búseturéttaríbúðir við Keilugranda í vesturbæ Reykjavíkur og næsta sumar verða afhentar 72 íbúðir við Árskóga í Mjódd. Þá eru hafnar framkvæmdir við Tangabryggju í bryggjuhverfi Reykjavíkur við Sundin en þar eru áformaðar 26 íbúðir á vegum félagsins.

Búseti hefur lengi reynst fyrstu kaupendum farsæll kostur en í þessum verkefnum hefur ungu fólki verið úthlutað búseturétti. „Félagið leggur sig auðvitað fram við að tryggja markmið um félagslega fjölbreytni en að undanförnu höfum við lagt áherslu á að mæta þörfum unga fólksins. Í dag er Búseti með 50 búseturéttarhafa sem eru yngri en 30 ára og við vonumst til að fjölga þeim enn frekar á næstunni. Á Keilugranda og í Árskógum eru samtals 45 stúdíóíbúðir en þær henta vel fyrstu kaupendum sem eignast búseturétt á einkar hagstæðum kjörum," segir Ágústa Guðmundsdóttir, forstöðumaður þjónustu- og samskiptasviðs Búseta í samtali.

Sem dæmi býðst fólki að kaupa nýja 42,2 m² stúdíóíbúð með búseturétti í Árskógum á 5.255.900 kr. og fá helming þess gjalds að láni. Lánakjör eru afar hagstæð þannig að útborgun er aðeins 2.627.950 kr. Mánaðarlegar greiðslur eru síðan tæplega 124.000 kr. en innifalið í þeirri upphæð er fjármagnskostnaður, skyldutryggingar, hiti, fasteignagjöld, hússjóður, þjónustugjald og framlag í viðhaldssjóð.

Hvernig virkar Búseti?

Búseti er húsnæðissamvinnufélag sem býður upp á fjölbreytt úrval fasteigna fyrir einstaklinga og fjölskyldur og er það öllum opið. Félagið var stofnað árið 1983 og á nú og rekur um 1.100 íbúðir á höfuðborgarsvæðinu. „Íbúðir Búseta eru í eigu á sjötta þúsund félagsmanna og þær eru reknar með ítrustu hagsmuni þeirra að leiðarljósi. Við horfum mjög til sjálfbærni við hönnun og byggingu húsanna og náum markmiðum okkar með samstarfi við hönnuði og verktaka með nútíma áherslum," segir Ágústa.

Kaup á búseturétti er valkostur fyrir þá sem vilja festu og öryggi en vilja ekki endilega kaupa fasteign. Þeir sem eiga búseturétt þurfa ekki að hafa áhyggjur af ytra viðhaldi og öðru sem fylgir því að eiga og reka fasteign en félagsmenn kaupa aðeins búseturéttinn og greiða svo fast mánaðarlegt búsetugjald sem tryggir öruggt húsnæði til lífstíðar eða eins lengi og fólk kýs. „Í þessu kerfi er minni fjárbinding samanborið við að kaupa sér eigin íbúð. Þá má geta þess að í þessu kerfi Búseta skapast réttur til vaxtabóta eins og um væri að ræða kaup á húsnæði. Við finnum greinilega fyrir auknum áhuga ungs fólks á þessu búsetuformi en það er í samræmi við þróunina í nágrannalöndunum þar sem búseturéttarformið er orðið býsna algengt."

buseti.is

■ Næsta sumar mun Búseti afhenda 72 íbúðir við Árskóga 5-7 en þar verða 26 stúdíóíbúðir auk 14 tveggja herbergja íbúða og 32 þriggja herbergja íbúða.

■ Við Keilugranda í Reykjavík eru risin glæsileg hús á vegum Búseta þar sem m.a. er að finna íbúðir fyrir ungt fólk. A2F arkitektar eiga heiðurinn af hönnun húsanna.

Góð millileið kaupa og leigu

Sigrún Harpa Stefánsdóttir læknanemi, flutti sl. sumar inn í húsnæði Búseta á Keilugrandanum en hún segir staðsetninguna eina af ástæðunum sem heilluðu þegar kom að vali á húsnæði. „Ég kann mjög vel við mig hérna, það er skemmtilegt að búa í Vesturbænum og ég get auðveldlega farið gangandi á milli staða. Það er stutt í bæði Háskólann og Landspítalann og svo er frábært að ganga meðfram sjónum hér rétt fyrir utan."

„Búseti er að mínu mati hentugt fyrirkomulag fyrir námsmenn því það er gott að þurfa ekki að taka hátt lán á meðan maður er í löngu námi. Kaup á búseturétti eru eiginlega mitt á milli þess að kaupa sér íbúð og vera á leigumarkaði. Ég mæli algjörlega með þessari leið en hún er mun betri en að kaupa íbúð á almennum markaði. Ég borga lægra mánaðargjald en fólkið í kringum mig sem er að leigja á almennum leigumarkaði en hef sama húsnæðisöryggi og þau sem hafa keypt sér íbúð. Ég er líka mjög ánægð með íbúðina sjálfa. Þetta er skemmtileg stúdíóíbúð sem er vel skipulögð og rýmið vel nýtt. Svefnherbergið er afmarkað með vegg sem er mikill kostur. Svo er líka æðislegt hvernig húsin eru byggð í nokkurs konar hring með notalegum sameiginlegum garði í miðjunni."

■ Sigrún Harpa er ánægð á Keilugrandanum.

■ Fulltrúar Völku ehf. og belgíska fyrirtækisins Gadus þegar samkomulag var gert um uppsetningu vinnslulínunnar í Belgíu.

Gadus í Belgíu kaupir vinnslulínu af Völku

Belgíski fiskframleiðandinn Gadus og hátæknifyrirtækið Valka ehf. á Íslandi hafa undirritað samning um afgreiðslu á skurðarlínu fyrir laxa- og hvítfiskflök. Línan verður sett upp nú í desember og mun hún auka sveigjanleika og fjölbreytni fyrirtækisins í framleiðslu flakabita verulega, samkvæmt frétt frá Völku. Með sjálfvirku skurðarkerfi getur Gadus bætt nýtingu á hverju flaki og boðið upp á nýjar afurðir sem hefði orðið erfitt eða ómögulegt að gera að öllu óbreyttu. Nýja skurðarkerfið getur skorið í sveigi og horn og í raun og veru í hvaða lögun sem er til að gernýta hvert flak. Sem dæmi um það getur nýja kerfið skorið laxaflakið í bita af mörgum stærðum og þunnildi og sporð á sama tíma í bita.

Gagnkvæm ánægja

„Við erum mjög þakklát fyrir traustið sem Gadus sýnir Völku og getu fyrirtækisins til að þróa, hanna og framleiða tæknibúnað sem uppfyllir óskir fyrirtækisins um framleiðslu á hágæða afurðum," segir Daniel Niddam, svæðissölustjóri hjá Völku.

„Við erum ánægðir með þennan samning við Völku og erum spenntir yfir því að ná sem mestu út úr þeirri lausn sem þeir hafa fært okkur," segir Philip Duyck, forstjóri of Gadus. „Þetta er lykilatriði vinnu okkar við að breyta vinnslunni og gerir okkur kleift að tryggja okkur samninga til langs tíma við viðskipavini okkar í smásölu. Það er einnig einstaklega ánægjulegt hvernig fyrirtækin hafa getað unnið saman á mjög árangursríkan hátt á tímum Covid-19. Valka á miklar þakkir skildar fyrir frábæra samvinnu og dugnað."

valka.is

20 ára reynsla og þekking!

Hagnýtt verkfæri
fyrir fasteignaeigendur

» Gott viðmót
» Fagleg þekking
» Skilvirkar lausnir
» Gagnsæjar upplýsingar

EIGNAumsjón | 20 ára

Suðurlandsbraut 30
108 Reykjavík - Sími 585 4800
thjonusta@eignaumsjon.is
eignaumsjon.is

Óskum landsmönnum gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári

matís

G.RUN

Valka

Set ehf • Röraframleiðsla

navis

Skinney · Þinganes hf

MARKUS LIFENET

ÞORBJÖRN
Hafnargötu 12 · 240 Grindavík

ÖLFUS
olfus@olfus.is
thorlakshofn.is

VÉLAR OG SKIP

Seyðisfjarðarhöfn

112
EINN EINN TVEIR

SKORRI
SÉRFRÆÐINGAR Í RAFGEYMUM

Félag skipstjórnarmanna

VM
Félag vélstjóra og málmtæknimanna

SVN
Síldarvinnslan hf

GPG
SEAFOOD

RAFTÍÐNI EHF
Sími 552 8710 raftidni@raftidni.is
rafvélaverkstæði - vindingar
skipaþjónusta - raflagnir - viðhald
Grandagarður 16 · 101 Reykjavík

Vestmannaeyjahöfn

SEGULL

HAFNARFJARÐARHÖFN

FMS
Fiskmarkaður Suðurnesja hf
www.fms.is

FISKKAUP HF.

SKIPARADIÓ
MARINE ELECTRONIC SERVICE

Vinnslustöðin Vestmannaeyjum VSV

STÁLSMIÐJAN FRAMTAK EHF

Vopnafjarðarhöfn

D-TECH

Háskólinn á Akureyri
University of Akureyri

EIÐARFÆRA ÞJÓNUSTAN ehf

FROST

VSS VAKTSTÖÐ SIGLINGA

SÓNAR
HEILDARLAUSN Í SIGLINGATÆKJUM

Fisktækniskólinn
Icelandic College of Fisheries

AGS fiskmarkaður
Grímsey

Frumherji

Gjögur
Kringlunni 7 - 103 Reykjavík

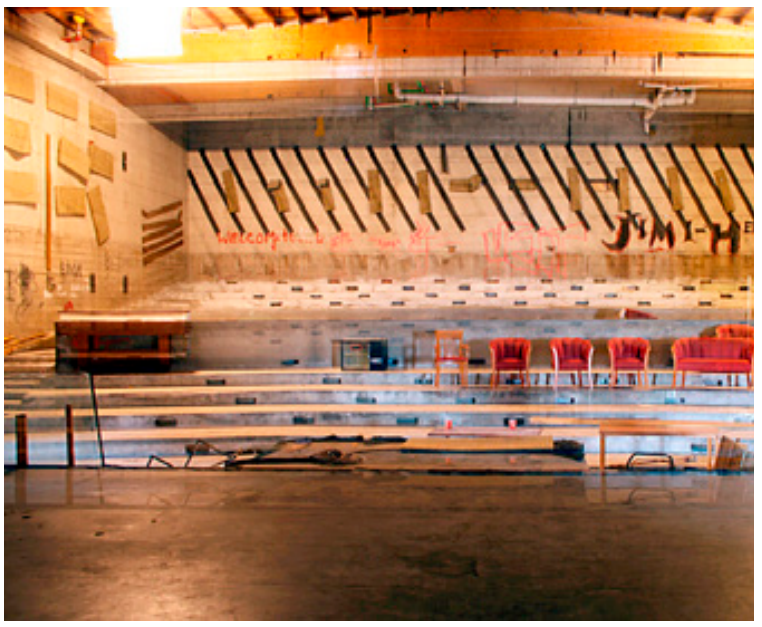
Brúin

Hafnir Ísafjarðarbæjar

Fiskmarkaður Þórshafnar ehf.

Sunnlendingar fái nýjan menningarsal haustið 2022

■ Kjartan Björnsson, bæjarfulltrúi í Árborg, Bjarni Benediktsson, fjármálaráðherra og Guðbjörg Jónsdóttir sem er í byggingarnefnd menningarsalsins.



■ Menningarsalurinn hefur verið ófrágenginn í tæp 50 ár en nú stendur til að ljúka verkefnin

FRAMKVÆMDIR

„Við vonumst til þess að geta hafið hönnun næsta vor og boðið verkið út til framkvæmda í framhaldi af því, í lok árs 2021 eða byrjun árs 2022. Við viljum helst bjóða þetta út til eins aðila sem klárar verkið frá A til Ö. Þá gætu Sunnlendingar verið komnir með nýjan menningarsal haustið 2022," segir Kjartan Björnsson, bæjarfulltrúi í Sveitarfélaginu Árborg, um ófrágenginn menningarsal sveitarfélagsins sem nú er áformað að ljúka við.

Menningarsalurinn, sem er í Hótel Selfossi, hefur staðið ófrágenginn í tæp 50 ár. Fyrsta skóflustungan fyrir húsið var tekin árið 1972. „Teikningarnar eru út af fyrir sig magnaðar. Þær standast ótrúlega vel tímans tönn, sviðið og fleira, ótrúlega gott rými. Það er allt í standi með hann eins langt og það nær með 50 ára gamla hönnun," útskýrir Kjartan en áætlað er að salurinn taki um 300 manns í sæti.

Fjármagn tryggt til framkvæmda

Barist hefur verið fyrir því síðustu áratugi að menningarsalurinn verði byggður upp. Eignarhald hússins, þ.m.t. salarins, hefur breyst nokkrum sinnum á þeim tíma en Sveitarfélagið Árborg eignaðist salinn árið 2013. „Síðan hefur ekki linnt látum og ég ætlaði mér ekki að hætta í bæjarstjórn fyrr en að salurinn yrði orðinn að veruleika og nú hyllir undir það í fyrsta sinn í fullri alvöru," segir Kjartan.

Aukafjárveiting upp á 140,5 milljónir króna til framkvæmda við menningarsalinn er í fjárlögum fyrir árið 2021 og er gert ráð fyrir annarri eins upphæð árið 2022. Þetta er hluti af fjárfestingaráætlun ríkisstjórnarinnar til að sporna gegn niðursveiflu í efnahagslífinu í kjölfar heimsfaraldursins. „Svo hefur sveitarfélagið samþykkt um 200 milljónir í sinni fjárhagsáætlun fyrir næstu þrjú ár," segir Kjartan sem situr í byggingarnefnd um salinn sem hefur fundað reglulega frá því í sumar.

„Við höfum hitt mjög marga fagaðila og reynt að fá fram hvað þeir geta hugsa sér að hafa í þessum sal. Síðan höfum við farið í Hljómahöllina í Keflavík, Salinn í Kópavogi og Hof á Akureyri og eigum eftir að fara í Hörpu. Þetta er liður í því að kynna okkur hvernig er best að gera þetta," segir Kjartan sem reiknar með að ferlið gæti tekið um eitt og hálft til tvö ár.

arborg.is

Bruggsmiðjan Kaldi

Íslendingar æstir í jólabjórinn

■ Sigurður Bragi Ólafsson, verkstjóri og yfirbruggari, Bruggsmiðju Kalda, smakkar á bjórnum.

Bruggsmiðjan Kaldi hóf framleiðslu á bjór í dósum fyrr á þessu ári og hefur sú nýjung mælst vel fyrir. Fyrstu dósirnar komu á markað í júlí og hefur þeim verið vel tekið. Nú hafa þrjár tegundir verið fáanlegar í dósum; Ljós-Kaldi, Sumar-Kaldi og Jóla-Kaldi. „Ef við tökum Ljósan-Kalda, til dæmis, sem hefur einungis verið í gleri hingað til, þá hefur dósasalan nánast jafnað söluna á glerinu. Það er bara hrein viðbót. Þetta er annar markhópur sem vill fá bjórinn í dós," segir Sigurður Bragi Ólafsson, verkstjóri og yfirbruggari Bruggsmiðjunnar Kalda.

Framleiðsla á Kalda í dós átti að hefjast í vor en frestaðist vegna heimsfaraldursins. „Það átti að koma fimm manna teymi frá Ítalíu og tveir frá Bandaríkjunum en það komst enginn vegna Covid. Þannig að við fengum að leysa úr því sjálf hérna. Þetta var svona eins og flókinn IKEA skápur," segir Sigurður en verkið tók um þrjár vikur. „Þetta gekk furðu vel miðað við það hversu mikil búnaður þetta er."

Fleiri tegundir í dósum á nýju ári

Sigurður segir að fleiri tegundir verði seldar í dósum í framtíðinni. „Við reiknum með að Kaldi-Lite gæti komið á markað í dósum," segir Sigurður og bætir við að New England IPA bjór frá þeim, sem hefur hingað til hefur einungis verið seldur á dælum, gæti einnig farið á markað í dósum.

Jóla-Kaldi kom í verslanir í byrjun nóvember en hann var fyrst seldur árið 2008. Hann hefur alltaf verið gríðarlega vinsæll jólabjór, líkt og Súkkulaði-Porter sem hefur verið seldur sem jólabjór síðustu fimm ár. „Súkkulaði-Porter er svolítið barnið mitt," segir Sigurður en það er einn af hans uppáhalds bjórum frá Kalda.

Sigurður hefur ekki komist yfir það að smakka nema lítinn hluta jólabjóranna sem eru alls 88 þetta árið. „Þegar Jóla-Kaldi kom inn var hann sjöundi íslenski jólabjórinn í ÁTVR. Nú er ekki lengur hægt að smakka alla jólabjórana," segir Sigurður.

Bóluefnið kemur milli jóla og nýárs

Bruggsmiðjan Kaldi og Borg brugghús sameinuðu krafta sína til að búa til bjór sem mun koma út milli jóla og nýárs. „Hann mun heita Bóluefnið og er þetta belgískur trippel. Hann verður í 750 ml. flösku með korktappa. Þetta á að vera bjórinn til að kveðja versta ár í manna minnum og þegar klukkan slær tólf á áramótunum þá verður hægt að slá tappann úr flöskunni," segir Sigurður en aðeins fara um þúsund flöskur í sölu.

Bjórböð Kalda hafa verið gríðarlega vinsæl undanfarin ár en það þurfti að loka þeim tímabundið vegna sóttvarnarreglna þar sem þau fylgja reglum um baðstaði. „Við munum opna aftur um leið og það er leyfilegt. Við byrjuðum í vor með rútuferðir frá Akureyri í Bjórböðin sem gekk mjög vel," segir Sigurður. „Við erum auðvitað með mjög góðan veitingastað líka sem er ennþá opinn og getur fólk tekið matinn með. Við verðum svo með veglegan jólamatseðil í desember."

bruggsmidjan.is
bjorbodin.is

72 NÝJAR ÍBÚÐIR

VIÐ ÁRSKÓGA 5-7 Í MJÓDD

Vandaðar íbúðir í rótgrónu hverfi

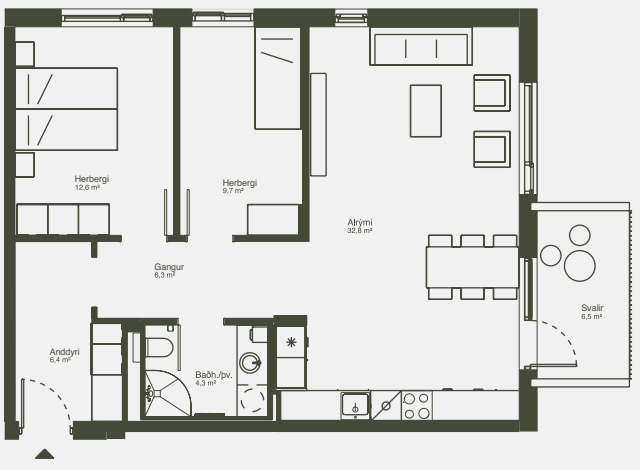
TIL SÖLU

Fallegar stúdíó, tveggja og þriggja herbergja íbúðir fyrir alla aldurshópa

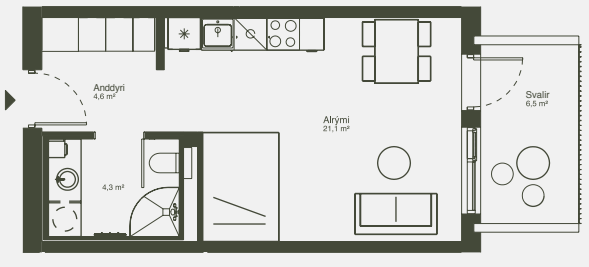
Fjöldi Herb.	Útborgun verð frá:	Búseturéttur verð frá:	Búsetugjald verð frá:
Stúdíó	kr. 2,6 millj.	kr. 5,3 millj.	kr. 123,923
2ja herb.	kr. 3,9 millj.	kr. 7,7 millj.	kr. 173,098
3ja herb.	kr. 4,9 millj.	kr. 9,9 millj.	kr. 216,388

ÚTBORGUN FRÁ 2,6 MILLJ.

Miðað við búseturétt stúdíóíbúðar á kr. 5.255.900 með 50% láni.



Grunnmynd: 3ja herb. 95,5 m². Stæði í bílageymslu fylgir.



Grunnmynd: Stúdíóíbúð, 43 m².

ÁVINNINGUR

- Örugg búseta
- Minni fjárbinding
- Réttur til vaxtabóta
- Lægri kaup- og sölukostnaður
- Búseti sér um ytra viðhald

VANDAÐUR FRÁGANGUR

- Fullbúnar íbúðir með gólfefnum
- Vandaðar innréttingar
- Mjög gott aðgengi og hljóðvist
- Hjólaaðstaða til fyrirmyndar
- Aðgengi að samkomusal

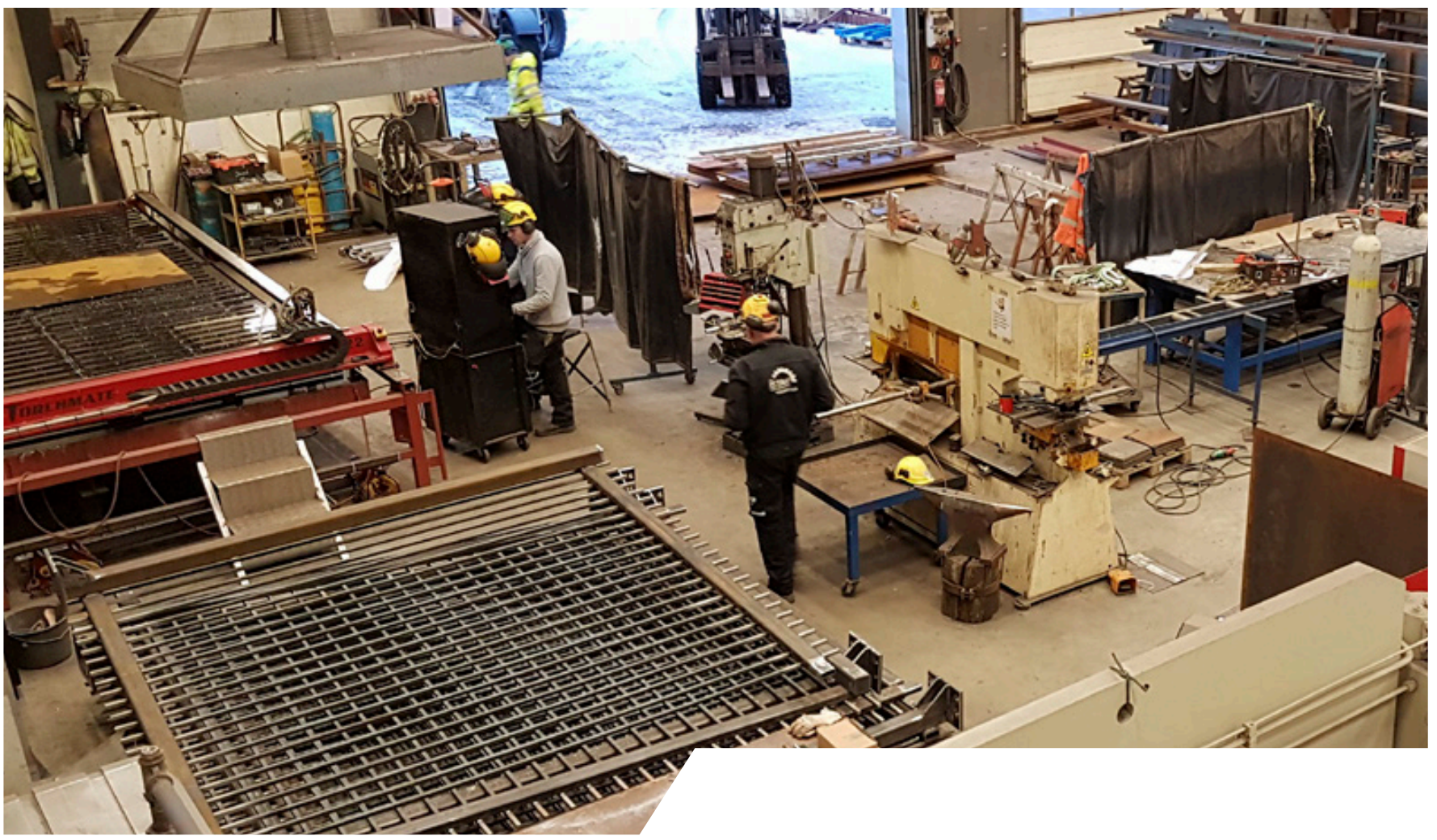
INNIFALIÐ Í BÚSETUGJALDI

Fjármagnskostnaður, skyldutryggingar, hiti, fasteignagjöld, hússjóður, þjónustugjald og framlag í viðhaldssjóð.

50% FJÁRMÖGNUN

Auglýst verð á búseturéttum miðast við staðgreiðslu. Í boði er allt að 50% fjármögnun á búseturéttinum frá Landsbankanum byggt á lánareglum bankans.

S: 556 1000 **BUSETI@BUSETI.IS** **ARSKOGAR.BUSETI.IS**



VÉLSMIÐJA ÍSTAKS

Í vélsmiðju Ístaks starfa faglærðir menn með mikla reynslu af stórum og smáum verkefnum í stálsmíði. Í samstarfi við viðskiptavini hefur vélsmiðjan einnig tekið að sér hönnun á margvíslegum verkum sem smíðuð eru í vélsmiðjunni.

Vélsmiðjan starfar í um 1.300fm húsnæði og er vel tækjum búin í stálsmíði og plötusmíði. Þar af er um 100fm sand-blástursklefi og 300fm málningarsalur. Öll aðstaða er til staðar til að taka við stórum og flóknum verkefnum jafnt sem minni verkum.

ÍSTAK VÉLSMIÐJA

Ístak hf - Bugðufljóti 19 - 270 Mosfellsbær - Sími 530 2700 - istak@istak.is - www.istak.is