Сентябрь // 2021

cool atlantic

Решения технических проблем на мировом уровне в Исландии

wisefish
решения для рыбной отрасли

WiseFish в Cloud

WiseFish - это компьютерное ERP-обеспечение, покрывающее все процессы - от вылова и аквакультур - до производства, продаж и дистрибуции

План подписки на WiseFish гибок и индивидуализирован

Помесячная плата за программное обновление и обслуживание

wise

Wise » Ofanleiti 2, Reykjavík » Hafnarstræti 93-95, Akureyri » Iceland
+354 545 3200 » sales@wise.is » wisefish.com

Предохладители

≃ 0°C

ПОЛУЧИТЕ МАКСИМАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

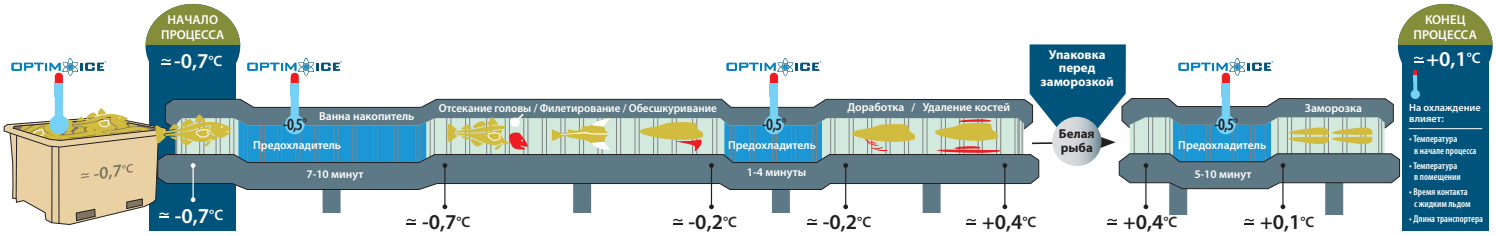
Павильон E
Стенд E-2

Предохлаждение обеспечивает максимально близкую к 0°C температуру рыбы в течение всего цикла переработки, чем достигается наилучшее качество и более длинный срок хранения

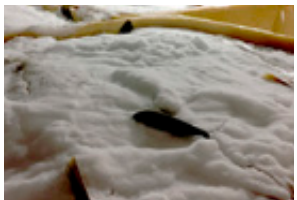
OPTIMICE®

Охлаждение от OptimICE®

- Непосредственно после вылова
- Охлаждение на всех этапах переработки
- На транспортерах рыбофабрики
- Для упаковки и транспортировки



ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАШИМИ УСТАНОВКАМИ ЖИДКОГО ЛЬДА - WWW.KAPP.IS



Исландские изобретательно высокотехнолог

С точки зрения численности населения, Исландия - это микоргосударство. С точки зрения рыбного хозяйства - Исландия гораздо крупнее. Рыбная ловля и рыбная промышленность были на протяжении тысячи лет основой этого северного государства, рыба на протяжении долгого времени была главной статьей экспорта Исландии. И до сих пор рыбопромышленность остается ведущей среди остальных отраслей промышленности Исландии, несмотря на понижение ее удельной доли в экспорте страны в связи с его диверсификацией.

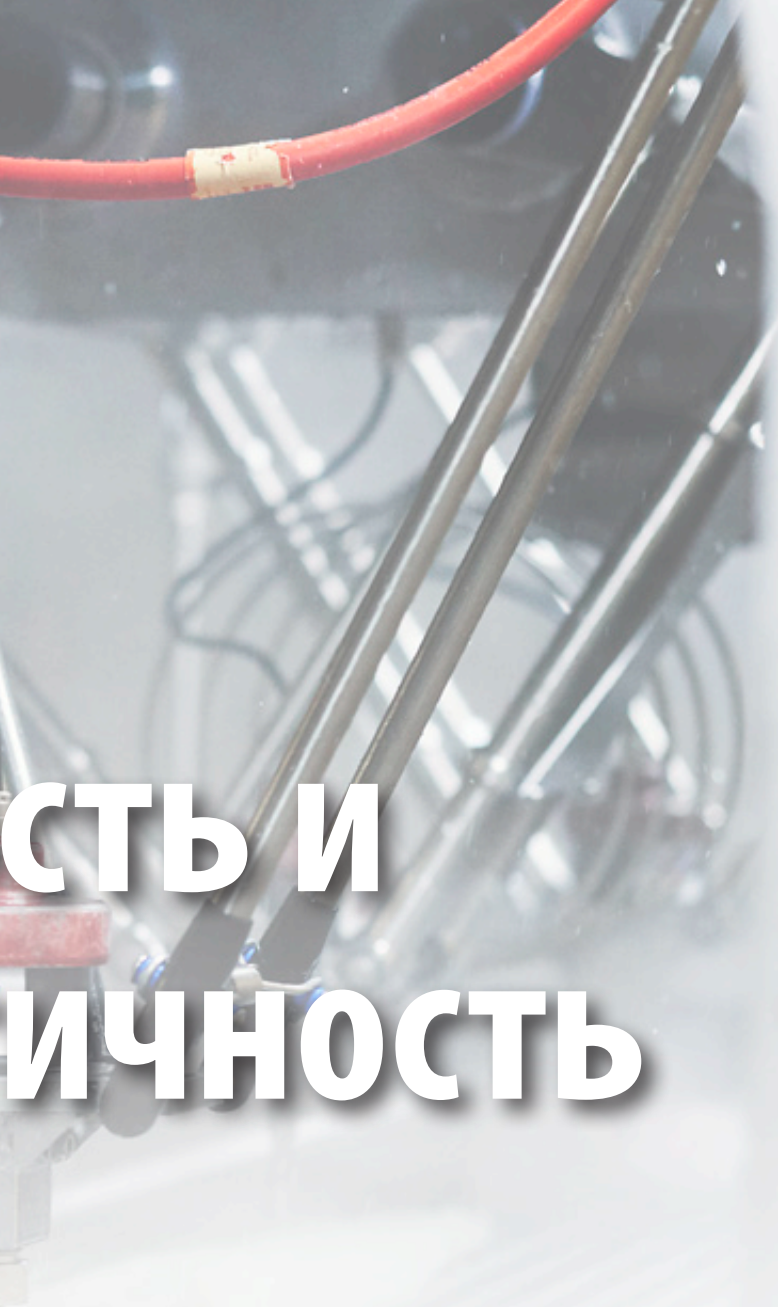
Окруженные богатыми рыбой водами, исландцы всегда рассматривали себя как нацию рыбаков. В связи с таким серьезным значением рыбы в их жизни устойчивый рыбный промысел и чистая окружающая среда приобретают для них огромную важность. Исландцы поэтому очень рады повышению внимания к проблеме загрязнения морских вод пластмассовыми отходами, о чем в мире сейчас ведется все больше дискуссий. Мы осознаем, что повышение степени загрязнения негативно сказывается на экосистемах океана и на состоянии рыбных ресурсов.

Издатель:
Ritform ehf
Vatnagarðar 14
104 Reykjavík,
Iceland
www.ritform.is

Редактор:
Valþór Hlöðversson, valthor@ritform.is

Менеджер по продажам:
Inga Ágústsdóttir, inga@ritform.is

Бесплатно распространяется на выставке Нева, С.Петербург 21.-24. сентября 2021 г.



сть и
ичность

На протяжении последних десятилетий рыбодобыча в Исландии регулируется системой квот, и несмотря на ведущиеся по этому поводу дебаты, благодаря ей рыбные запасы - основа Исландского народного хозяйства - увеличились.

Ведь запасы эти ограничены, и для маленькой нации они жизненно важны. Поэтому следует думать о будущем, а не ограничиваться краткосрочной перспективой и сиюминутной выгодой.

Период времени между моментом вылова рыбы и моментом поступления ее в качестве готового продукта покупателям зарубежом - это главная забота современных, инновационных исландских компаний, многие из которых представляют свои услуги и продукты здесь в Санкт-Петербурге, и они в данной отрасли являются ключевыми - идет ли речь о конструировании новых судов, производственных технологиях на море и на суше, о методах транспортировки, или же о научных разработках. Рыбопромышленность в Исландии и России весьма схожи между собой, поэтому технологические решения и ноу-хау, разработанные исландцами за последние годы, могут помочь успешному развитию рыбопромышленности России.

Ведь главная цель обеих стран - производить свежую рыбную продукцию высшего качества для потребителей по всему миру. И сегодня - лучше чем вчера.

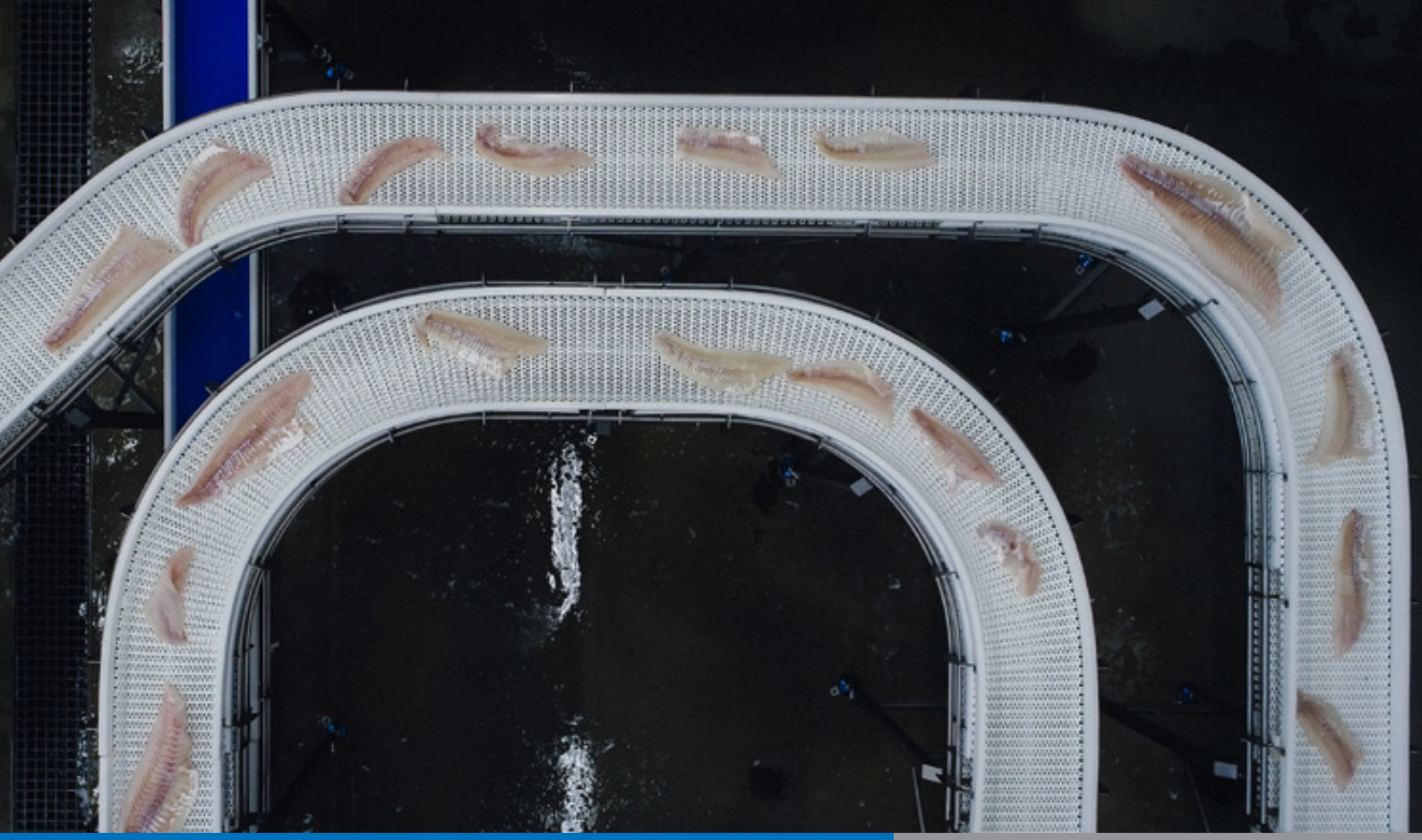
Морские технологии, вдохновленные Исландией

Исландия с населением чуть более 370 000 человек, что сопоставимо с одним из московских районов, стала мировым лидером в рыбной промышленности. Исландские технологические компании являются одними из лучших в своей области, и Исландия известна во всем мире благодаря своей выдающейся индустрии морских технологий с ее инновационными решениями.

Исландская «модель» основана на инновационных решениях, где особое внимание уделяется устойчивости, правильной обработке улова. Данная область очень эффективна, и основные ее критерии - получение максимальной ценности из продуктов с использованием самых передовых технологий и оборудования. Благодаря опыту, накопленному на протяжении веков, рыбная промышленность Исландии завоевала признание и стала мировым лидером в этой области. Это очень современная, технологически инновационная и высокоэффективная отрасль. Для достижения этой цели были предприняты большие усилия, а также не малую роль сыграло ответственное и устойчивое управление природными ресурсами и научными знаниями. Данная отрасль ориентирована на потребности рынка. Сильная конкуренция требует постоянного выбора лучших и наиболее эффективных и экономически выгодных проектов. Это означает удовлетворение растущих потребностей рынка за счет высокого качества продукта и высоких стандартов.

Исландские технологии для рыбопромышленности и Россия

Исландский промысловый флот недавно прошел процесс обновления, основанный на новом дизайне судов, которые оснащены современным высокотехнологичным оборудованием. Это вывело отрасль на новый уровень производительности. Поэтому исландские компании могут предлагать и поставлять практически все решения, которые пользуются спросом и представляют интерес для



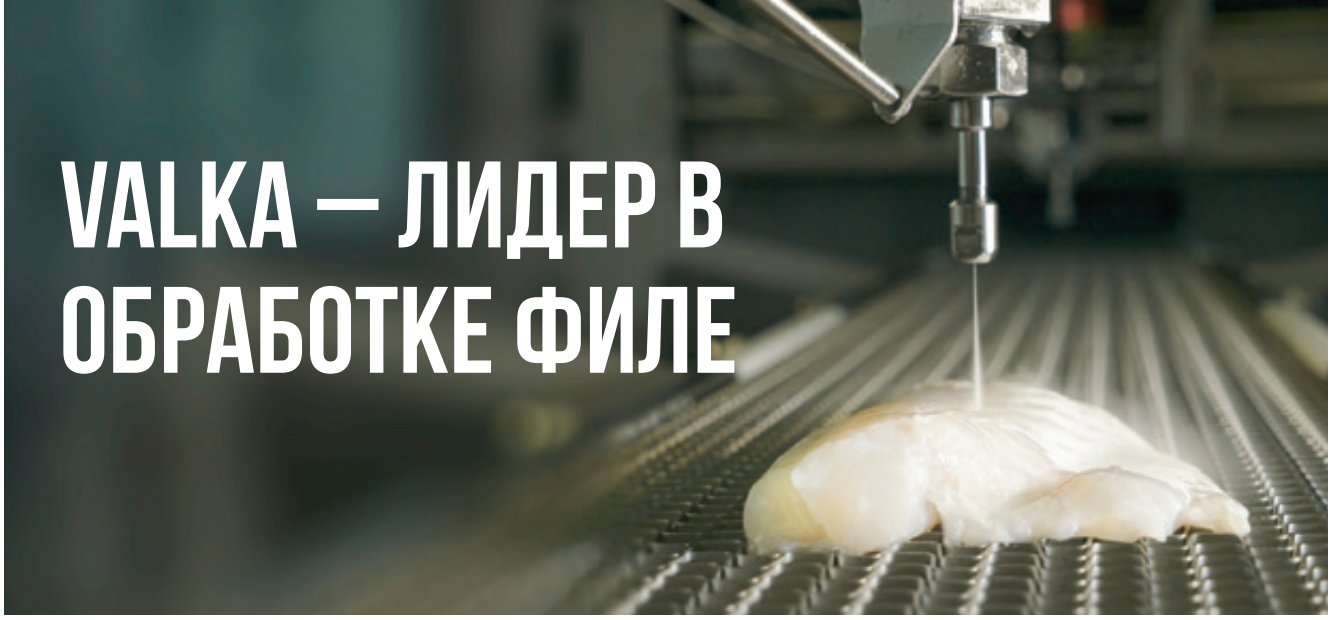
www.businessiceland.is

российского рынка в настоящий момент: проектирование судов, рыболовных сетей, электрических лебедок, оборудования для переработки рыбы как на борту, так и на суше, системы охлаждения и управленческие решения для контроля продукта с момента улова до появления его на полках магазинов.

Организация "Promote Iceland" в сотрудничестве с Посольством Исландии в России активно поддерживает исландские компании в их рекламной деятельности на российском рынке. В последние годы несколько торговых делегаций из Исландии посетили различные регионы России, а представители исландских компаний активно участвовали в выставках и отраслевых мероприятиях. Исландские компании имеют высокий уровень заинтересованности в российском бизнесе и укреплении партнерских отношений, а также поиске новых возможностей на российском рынке.

УЧАСТИЕ В ВЫСТАВКЕ НЕВА!

Международная рыбная выставка в Санкт-Петербурге является одним из ключевых событий в жизни данной отрасли хозяйства. Люди, работающие на различных предприятиях отрасли, встречаются со своими коллегами, укрепляют взаимные связи, знакомятся с новинками техники, и расширяют деловое сотрудничество. Мы сердечно приглашаем всех на эту выставку с тем, чтобы познакомиться с исландскими инновациями и производственнымии технологиями. Добро пожаловать на выставку НЕВА, Санкт-Петербург, 21.-24. Сентября 2021 г.!



VALKA – ЛИДЕР В ОБРАБОТКЕ ФИЛЕ

Используя свои высокие технологии, исландская компания Valka фокусируется на разработке прогрессивных систем для рыбоперерабатывающей отрасли, которые создают реальную ценность для клиента.

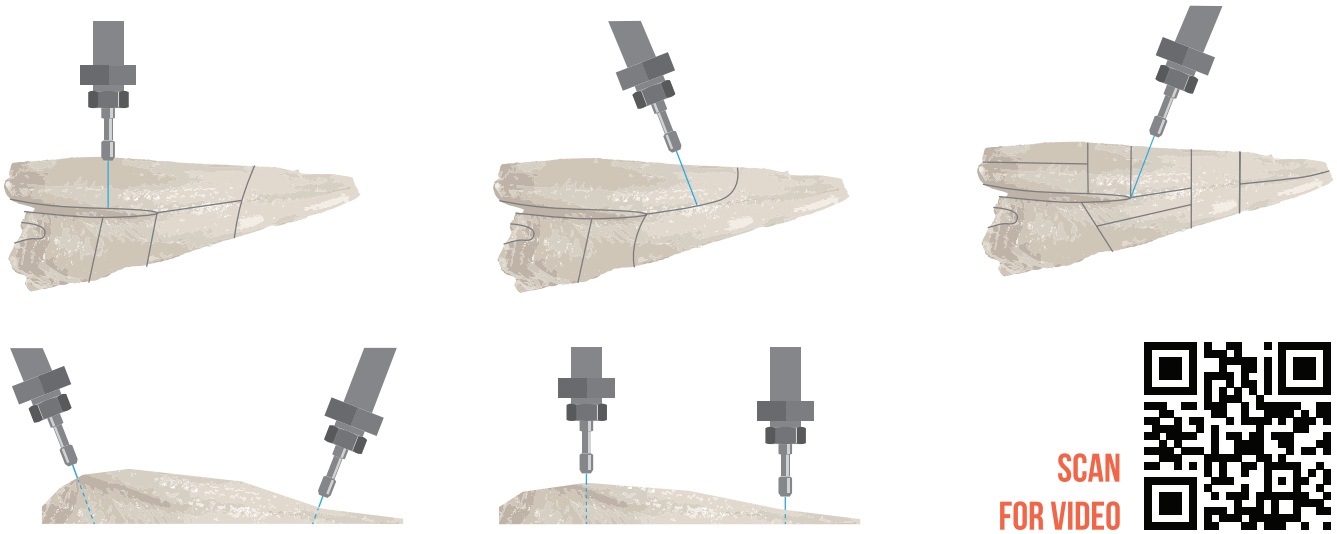
Благодаря перспективному подходу к отрасли, Valka постоянно внедряет инновационные продукты. В настоящее время Valka имеет офисы в Исландии и Норвегии со своими клиентами, расположенными в Европе и США.

РЕВОЛЮЦИОННАЯ СИСТЕМА РЕЗКИ ФИЛЕ VALKA МЕНЯЕТ ИНДУСТРИЮ

В 2011 году Valka впервые представила революционную систему резки филе, которая значительно изменила отрасль переработки в целом. Машина использует комбинацию обработки 3D-изображений с помощью рентгеновских снимков и управляемые роботом струй воды для обнаружения и резки костей и частей филе с высокой точностью в соответствии с требованиями заказчика. Данная система не только автоматизирует трудоемкие и повторяющиеся задачи, но также значительно повышает ценность продукта благодаря возможному более интенсивному использованию.

ПАРАМЕТРЫ БЕСКОНЕЧНОЙ РЕЖУЩЕЙ СТРУКТУРЫ

Возможности, которые система резки от Valka предоставляет клиенту, многочисленны. Комбинация роботов позволяет с высокой точностью автоматически вырезать даже самые сложные фигуры филе и участки на основе любой комбинации веса, длины, ширины и толщины. В быстро меняющейся среде, где спрос на системы такого типа растет, система резки от Valka отвечает всем современным требованиям и предоставляет клиенту высококачественный продукт разных форм, добиться которых невозможно при использовании любого другого оборудования.



SCAN FOR VIDEO

Valka поставляет свое оборудование компании Samherji, которая строит самый передовой перерабатывающий завод в мире для донных рыб

Исландская компания Samherji инвестирует более 20 миллионов евро в строительство своего нового передового завода по перерработке донных рыб в Дальвике. Это будет самый крупный контракт на поставку оборудования, а новый объект станет самым инновационным предприятием по переработке такого типа рыб в мире.

Сделка включает в себя множество машин, охватывающих весь производственный процесс, от филетировки до паллетных установок: например, девять линий резки, шесть водоструйных резаков, системы оценки качества для свежих порций и замороженных изделий, а также другое сопутствующее оборудование от Valka.

Сделка ориентирована на фокус компании Samherji: использование технологий в рыболовстве для переработки сырья на суше.

МАКСИМАЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА

- Система обеспечивает максимальную ценность для каждого филе, - говорит Агуст Сигурдарсон, менеджер по маркетингу компании Valka . - Используя эту прорывную технологию, обрезание кости будет на 2%-3% меньше, что обеспечивает более тщательное извлечение костей из филе-.

-Технология обеспечивает высокую гибкость и точность порционирования, тем самым удовлетворяя потребности рынка по-новому, - говорит Агуст.

НОВЫЙ УРОВЕНЬ АВТОМАТИЗАЦИИ В ОБРАБОТКЕ РЫБЫ

-Значительные улучшения в обработке сырья и продуктов устраняют необходимость в промежуточном хранении,- добавляет Agust. Усовершенствования сводят к минимуму время обработки, начиная со стадии филетировки и заканчивая упаковокой; они также исключают необходимость привлечения ручного труда.

«В компании мы благодарны за возможность участвовать в этом технологическом развитии, инициированном компанией Samherji. Мы рады принять участие в этом амбициозном проекте и с нетерпением ожидаем поставки системы, которая создаст дополнительную ценность для наших клиентов », - сказал Хельги Хьялмарссон, генеральный директор Valka.

Гестур Гейрссон (Gestur Geirsson) - управляющий директор по производству в Samherji - говорит, что сотрудничество выведет обработку донных рыб до «следующего уровня автоматизации».

«Эта новая технология позволяет нам лучше обслуживать наших клиентов, предоставляя более индивидуальные продукты, которые соответствуют потребностям конкретного заказчика».

Новая технология позволяет производить продукты, которые были невозможны или непрактичны всего несколько лет назад. По словам Агуста, даже методы искусственного интеллекта помогут в планировании производства.

Valka

ВАЙЗФИШ - БУДУЩЕЕ РЫБОЛОВЕЦКОЙ ОТРАСЛИ

Рыболовецкая отрасль хозяйства в Исландии добилась за последние десятилетия огромных успехов не в последнюю очередь благодаря обширным инновациям и новейшим технологиям в данной отрасли. Йоун Хейдар Паульссон, руководитель отдела продаж и экономических связей фирмы ВАЙЗ, говорит, что постоянно меняющаяся ситуация в сфере торгово-экономических отношений в современном мире повседневно оказывает серьезное влияние на ценовую политику в деятельности рыболовецкой отрасли.

ВАЙЗ по праву заслужила себе отличную репутацию в области поиска наилучших вариантов, дающих пользователям возможности принятия хорошо обоснованных и успешных решений в данной сфере бизнеса. Решения, предлагаемые фирмой ВАЙЗ, основываются на новейших разработках в области торговых отношений и бухгалтерского учета системы МАЙКРОСОФТ ДАЙНЭМИК 365 БИЗНЕС СЕНТРАЛ. ВАЙЗ предлагает систему - она называется ВАЙЗФИШ -уникальных решений для работы каждого конкретного предприятия рыболовецкой отрасли.

Йоун Хейдар Паульссон, руководитель отдела продаж и экономических связей фирмы ВАЙЗ: "В настоящее время нужно в полной мере использовать имеющиеся технические возможности для принятия решений, связанных с получением увеличенной прибыли от каждого улова."

Йоун Хейдар утверждает, что около 80-90 процентов всей рыболовной квоты Исландии так или иначе используют данную систему.

ВСЕ КЛЮЧЕВЫЕ СВЕДЕНИЯ В ОДНОМ МЕСТЕ

"Кардинальная разница между системой ВАЙЗФИШ и другими системами заключается в том, что в ВАЙЗФИШ вся информация, имеющая отношение к формированию цен на рыбопродукты, собрана в одном месте, что дает уникальную возможность для контроля всех ключевых моментов - от вылова рыбы и ее переработки до продаж и дистрибуции.С использованием и совершенствованием системы БИЗНЕС СЕНТРАЛ от МАЙКРОСОФТ данная услуга (которой на сегодняшний день пользуются примерно 160 000 предприятий по всему миру) абсолютно надежна и предлагает конкретные варианты для решения конкретных проблем, связанных с таможенными правилами, языковыми трудностями и так далее. Пользователи в большинстве стран мира могут свободно присоединяться к данной системе и находить для себя наилучшие решения в каждом конкретном случае. Мы в нашей фирме ВАЙЗ создали специальное программное приложение под названием "FISKUR" (рыба) для данной системы. Мы нацелены на то, чтобы профессионально и конкретизированно отвечать всем требованиям, которые предьявляет нам наша отрасль хозяйства. ВАЙЗФИШ таким образом является первой системой подобного рода, которая собрала воедино и в одном месте все данные, касающиеся деятельности рыболовецкой отрасли."

БЫСТРЫЕ И ВЕРНЫЕ РЕШЕНИЯ

"Допустим, что начальнику производства поступило 20 тонн рыбы, из которой возможно произвести 100 различных продуктов. Каким образом использовать данный обьем рыбы - зависит от большого количества факторов, таких, например, как размер и возраст рыбы, выбор наилучшего варианта упаковки, уровень цен на те или иные продукты на тот момент, то, чего ждут потенциальные покупатели и так далее.

То есть, для того, чтобы выбрать наилучший вариант использования данного улова, необходимо принять во внимание по крайней мере 30-40 различных факторов. Чтобы собрать воедино все необходимые для принятия решения сведения наша система извлекает информацию из по крайней мере ста различных источников. В системе ВАЙЗФИШ учитываются все данные по выходу рыболовецких судов в море, обьемы вылова рыбы, температурные показатели, места вылова и тому подобное, так что тем самым предоставляется возможность осуществлять постоянный контроль за состоянием сырья, его количеством, условиями хранения, размерами, возрастом, и всеми другими необходимыми данными. И когда судно заходит в порт назначения, начальник производства уже принял решение относительно того, как и что конкретно делать с выловленной рыбой. В данном случае предлагаемая нами система оказывает неоценимую помощь при принятии решений относительно того, каким образом перерабатывать выловленное сырье с учетом требований и специфики рынка на данный момент, а также того, каким образом произведенные продукты будут продаваться дальше».

ПОВЫШЕНИЕ УСТОЙЧИВОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ - УЛУЧШЕНИЕ ЭКОЛОГИИ

Йоун Хейдар далее добавляет, что помощь от использования данной системы при принятии решений ведет не только к повышению финансовой выгоды, но и к повышению устойчивой эффективности работы и улучшению экологии. Например, показатели выброса в атмосферу углекислого газа оказывают все большее влияние на выбор покупателями тех или иных продуктов, и вся та информация, которую обеспечивает система ВАЙЗФИШ, позволяет наиболее рационально и эффективно, с наименьшим потерями, обеспечить весь процесс - от выхода судна в море до поступления готовых рыбопродуктов потребителям. Тем самым также возможно избежать излишних рейсов и соответственно излишних выбросов в атмосферу углекислого газа, что в свою очередь предотвращает возникновение температурных колебаний, оказывающих воздействие на качество и сохранность рыбопродуктов.

“ Очевидно, что наличие полноценной и качественной информации играет неоценимую роль в принятии наилучших и наиболее эффективных решений в каждом конкретном случае. Используя нашу систему обеспечения всесторонней информации мы готовы продвигаться и дальше вперед . На сегодняшний день нужно еще лучше использовать наши технические достижения при принятии решений для извлечения максимальных доходов из вылавливаемой рыбы” - с оптимизмом говорит в завершение Йоун Хейдар.

wisefish

НОВАЯ ВЕРСИЯ ВАЙЗФИШ

В настоящее время фирма ВАЙЗ, в сотрудничестве с консалтинговой фирмой ИТЕРА, усиленно работает над новой, улучшенной, версией программы, еще более удобной для ее пользователей. Целью является выведение новой версии фирмы ВАЙЗ на рынок МАЙКРОСОФТ, но для этого система должна отвечать всем строгим требованиям, касающимся ее качества, эффективности и поддержки. Новая версия явится приложением к БИЗНЕС СЕНТРАЛ, а не составной ее частью, что облегчит всем пользователям ее установку и эксплуатацию. В то же время будет задействован вариант «облака МАЙКРОСОФТ», что уже будет кардинальным шагом вперед и откроет возможности для дальнейшим технических инноваций, и в частности дальнейшей эффективизации использования системы, о которой идет речь.

Надежные элементы управления лебедкой

Полные технологические решения для рыболовных траулеров

www.naustmarine.com

Управление с мостика ATW для лебедок

Управление лебедкой в понелях контроля

Управление лебедкой в понелях контроля

Вспомогательные лебедки

ESG: электрический тросоукладчик

Траловые лебедки

NAUST marine

Miðhella 4 | 221 Hafnarfjörður Исландия | Тел.: +354 414 8080

«Наша цель – создать лучшее конструкторское бюро в России»

Конструкторское бюро «Наутик Рус», открытое в Санкт-Петербурге три года назад исландским морским инженером Альфредом Тулиниусом, в современном проектировании рыбопромыслового флота занимает особое место. Это, по сути, единственная компания, способная обеспечить полный цикл проектно-дизайнерских работ европейского уровня. В основе успеха, считает Альфред Тулиниус, лежит интегрированный метод и… любовь к России, вера в нашу страну.

Господин Тулиниус, расскажите немного о себе. И как родилось ваше решение работать в России, тем более во времена санкций?
Для контекста нашего разговора важно то, что я с 15 лет начинал как рыбак, работал на многих суднах, и сейчас постоянно общаюсь с рыбаками. Морскому инженеру очень важно знать и чувствовать, как происходит процесс ловли и переработки рыбы, в каких условиях живут и работают члены команды.

Профессию морского инженера я получил в Дании в начале 80-х, степень MBA в Канаде в 1993 году. За 40 лет в морском проектировании мне довелось поработать во многих странах. На моих глазах и при моем участии модернизировался промысловый флот Исландии. Мы прошли этот этап и теперь экспортируем знания и опыт. До основания КБ в России я, конечно же, бывал в вашей стране, встречался с людьми из отрасли, но решился основать российскую компанию, только найдя партнеров. Меня очень привлекает интеллектуальный потенциал России. Здесь много высокообразованных специалистов, молодых инженеров, они быстро учатся передовым методам проектирования. Сегодня моя цель – создать передовое, лучшее конструкторское бюро в России в области проектирования рыболовных судов и передать свой опыт молодым российским инженерам. Это не благотворительность. Я делаю бизнес в вашей стране, но моя личная философия такова: если тебя пригласили на праздник, надо что-то дать взамен, а не просто прийти, поесть и уйти, как это делают некоторые мои коллеги. Пусть это прозвучит несколько высокопарно, но половина моего сердца принадлежит России. Поэтому мне не все равно, как обстоят дела на судостроительных заводах, почему столько проблем и трудностей. Некоторые из них мы способны решить и показываем, как это сделать.

В чем на ваш взгляд принципиальная разница между современным западным и постсоветским подходом в проектировании судов рыбопромыслового флота?
За последние десятилетия, именно тогда, когда в России почти ничего не строилось, в рыболовном судостроении кардинально изменился конструкторский подход. Если раньше рыбоперерабатывающее оборудование старались «впихнуть» в контуры судна, то теперь именно фабрика определяет параметры корабля. Высокотехнологичное оборудование не нуждается в таком количестве работников, как раньше. Уровень автоматизации будет только повышаться. Это объективный процесс. В современных проектах упор делается на энергоэффективности всех судовых систем, технологии вылова и переработки, эргономике. Рыбаку должно быть комфортно работать и отдыхать. От этого зависит качество продукции. Если проектант всё это знает, он способен предложить интегрированный подход.

Что такое для вас идеальный заказчик?
Мы очень довольны сотрудничеством с Норебо. Я имею в виду большую серию траулеров для Севера и Дальнего Востока. Думаю, и они довольны нами тоже, если решили разместить у нас второй заказ. Так вот, с Норебо мы работаем, как говорят в Исландии, «on the floor», напряженно и плодотворно, «в полевых

условиях». Мне импонирует, что этот заказчик отлично разбирается в вопросах поиска и ловли рыбы, а также в технологиях переработки, хорошо понимает, какое оборудование ему нужно и четко формулирует задачу. При этом особо ценно, что заказчик анализирует и наши предложения, способен оценить их и принять, если сочтет более выгодными и продуктивными.

Чем отличается Ваше КБ от «классической» схемы работы русских проектных бюро? Я имею в виду алгоритм, смеху взаимодействия с заказчиками и верфями?

Наше КБ сильно тем, что мы предлагаем полный цикл проектных работ, а именно концепт-проект, ПДСП, рабочую конструкторскую документацию для верфи, включая дизайн интерьеров, разработку приемо-сдаточной и эксплуатационной документации, техническую поддержку, надзор на всех стадиях строительства. Почему это важно? Если исполнитель один, то нет промежуточных звеньев, интерпретаций. Снимается проблема непонимания, разночтения, “испорченного телефона”. Заказчик получает именно то, что хотел. Для ускорения процесса проектирования у нас создан IT-отдел, в результате выпуск и проверка документации проходит в автоматическом режиме. Мы используем 3D-моделирование Foran 80. Для экономии времени и оперативности работы мы поставили контейнерный офис рядом со строящимся судном. Контейнер оборудован скоростным интернетом, принтером, плоттером, то есть при необходимости любой чертеж можно распечатать прямо на месте, показать исполнителям актуальную 3d-модель.

- Планируете ли вы укрупнять компанию? Ведь программа инвестквот показала эффективность, и сейчас начинается второй этап.

- У нас в штате 55 человек, в основном молодые российские инженеры. Я доволен их работой, однако увеличивать штат пока не планирую. Уж очень не хочется превращаться в большое КБ с бесконечными совещаниями и протоколами.

По Вашему мнению, какие новые проекты будут востребованы на российском и мировом рынке в ближайшее время?

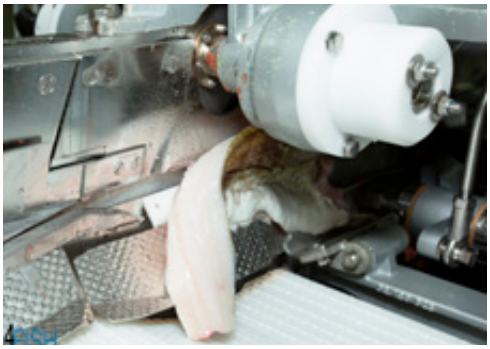
- Мы считаем, что фокус судостроения в области рыболовства будет смещаться с больших траулеров-процессоров, обрабатывающих рыбу в море, на интегрированные структуры, позволяющие загрузить работой береговые рыбоперерабатывающие фабрики. Это позволит развивать прибрежные районы, создавать там технологичные и высокооплачиваемые рабочие места. Особенно злободневна реализация таких проектов на Дальнем Востоке России. Мы со своей стороны готовы предложить потенциальным заказчикам как проекты высокопроизводительных морозильных траулеров, способных поставлять для береговой переработки мороженое сырьё, так и проекты малых прибрежных рыболовных судов длиной 15-20 метров с системой автоматического ярусного лова, способных обеспечивать добычу и поставку охлажденной рыбы для малых, «семейных», рыболовных компаний. По нашему мнению, такие проекты могут быть интересными не только с коммерческой точки зрения, но и с социальной, обеспечивая развитие прибрежных территорий и местного малого бизнеса. Конечно, для реализации таких идей необходимо как развитие местных мощностей по переработке рыбы, так и портовой инфраструктуры, возможностей для малых компаний реализовывать свой улов. Это те вопросы, которые необходимо в комплексе, интегрированно решать совместно с государственными структурами. Мы готовы внести свой вклад в части разработки проектов рыболовных судов, идеально подходящих для отдалённых территорий.

И в заключении несколько слов о том, над чем «Наутик Рус» работает сейчас, а также о ближайших планах.

На днях Nautic Ehf подписал договор с исландской рыболовной компанией на проектирование траулера 48x14 м (регистровая длина менее 45 м) для строительства в Турции. Эта веха знаменует собой новую эру в жизненном цикле Наутик Рус, поскольку компания будет впервые экспортировать проект, разработанный на территории России для западного судостроения.

В настоящее время мы работаем с компанией ЯМСы, входящей в группу Норебо над проектом ярусолова для Дальневосточного региона. Кроме того, мы ведем переговоры с рядом потенциальных клиентов, но пока рано говорить о них. Важно, что у нас есть серьезные прорывные разработки как для крупнотоннажного, так и для прибрежного флота. Мы открыты для сотрудничества и открытого общения со всеми участниками рыбной и судостроительной отраслей!

Высокое качество обесшкуривания и филетирования при резке



ТС-100 - лучшее качество филе

ТС-100 в действии

ТС-100 - это удивительно эффективное устройство из Исландии, которое легко интегрируется в линию филетирования. Оно было разработано на одном из самых передовых рыбных заводов Исландии в Грюндарфьордуре и показал замечательные результаты в сокращении дефектов в обработке стенок брюшка, более легкого 3D-сканирования и продолжительном свойстве ножей оставаться острыми.

ТС-100 разработан Анстайном Гудмундсоном, который работает главным инженером в рыболовной компании G.Run ltd. последние 30 лет. С 2014 года, когда он представил окончательную версию машины, она является неотъемлемой частью линии переработки G.Run. Полученные результаты показывают улучшение качества продукции на 20%, а также на 25% более высокую производительность всей линии переработки. Многие другие заводы используют ТС-100, демонстрируя такие же результаты.

Никакой дополнительный специалист не нужен - никаких дополнительных затрат на рабочую силу.

Для получения дополнительной информации, изображений и видеороликов, пожалуйста, посетите наш веб-сайт.

Система резки ТС-100

- Продукты более высокого качества
- Легче помещать рыбу в филетировочную машину
- Филе отлично отделяется от хвоста рыбы
- Лучшее качество обесшкуривания / безупречное филе
- Отсутствие дополнительных затрат на оплату труда

Сайт: www.4fish.is Тел.: +354 897 6830
E-mail: 4fish@4fish.is

4FISH

Рыбу не поймаешь, если ее не ловить!

Исландская рыбная экспо-выставка будет во второй раз проходить 21-23.09.2022 в экспоцентре «Лейгардальсхетль» в Рейкьявике.

Первая такая выставка была с большим успехом проведена в 2016г. при участии более 100 компаний и 15000 гостей из Исландии и из-за рубежа.

Забронируйте себе стенд сейчас на этой крупнейшей экспозиции рыбной промышленности Северной Атлантики!

ICELAND FISHING EXPO 2022

www.icelandfishexpo.is

Markus Lifenet - лидер обеспечения безопасности на борту и спасения в море

www.markusnet.com

Petur: Петур Тх. Петурссон, глава Markus Lifenet

Проработав много лет в порту г. Хапнарфьордур, глава Markus Lifenet, Петур Петурссон по праву гордится достижениями компании. Не смотря на трудности, компания стабильно развивалась за последние годы. Сейчас в ее штате 6 человек, и имеются клиенты по всему миру.

Будущее компании Markus Lifenet тем более впечатляет, что ей доверили разработку новых стандартов ISO по спасению на море - в развитие новых правил SOLAS, III 17-1. Данная роль поставила новые задачи перед компанией Markus Lifenet - пионером в этой области. Петур Петурссон говорит, что при разработке этих новых стандартов упор делается на человеческий фактор, в особенности на повышение культуры спасения, поскольку к спасению на море надо относиться в высшей степени серьезно.

Просто и удобно

Не всегда факт, что человек, собирающийся погрузиться в ледяную воду для спасения утопающего, всегда точно знает, что конкретно нужно делать в экстремальной ситуации. Не у каждого есть смелость и присутствие духа, требующиеся в таких ситуациях. Наша спасательная система Markus Net многократно с честью выходила из самых суровых испытаний. Она проста, удобна, эффективна, и к тому же дешевле существующих на мировом рынке аналогов. Большинство наших систем спасения на море разработаны таким образом, что их в течении считанных секунд легко может развернуть один человек, а двое или четверо затем поднимут потерпевшего на борт. Для этого может быть также использован и легкий кран.

Твердая уверенность

39 лет назад шкипер Маркус Торгейрссон начал работу по созданию Markus Net, специально для спасения людей на море в самых тяжелых условиях. Тогда идея казалось новой, и в то же время простой. Спустя годы продукция Markus Lifenet стала важной составляющей спасательного оборудования на коммерческих судах - благодаря предвидению г-н. Торгейрсона и его уверенности в своей идее, а также неустанной - на протяжении более 30 лет- работе Петура по сбору и распространению информации о техниках и ноу-хау по спасению на море.

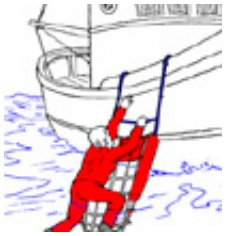
MARKUS® LIFENET

Markusnet type MS

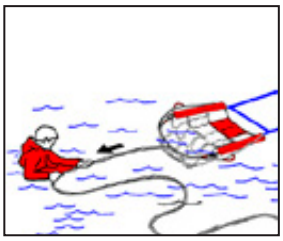
Применение Markus Net

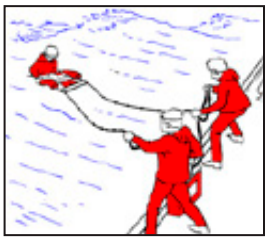
попадание в Markus Net

другие варианты использования



Инструкция к применению





Освободите соединительный трос и контейнер. Поднимите контейнер, сняв его с крючка, и перенесите его куда нужно. Развяжите и откройте бросковый мешок. Освободите и бросьте бросковый линь потерпевшему. Когда тот ухватится за линь, отпустите сеть и подъемные лини. Регулируйте натяжение подъемных линий по мере того, как потерпевший подтягивает к себе сеть. Все время поддерживайте линии в натянутом состоянии! Затем подтягивайте потерпевшего к борту и поднимайте его на палубу.

Разрешение-сертификат LLOYD REGISTER - SOLAS № SAS S160032

РАЗРЕШЕНИЕ ИСЛАДСКОЙ МОРСКОЙ АДМИНИСТРАЦИИ № 06.11.2014

Дополнительная инфо на сайте: **www.markusnet.com**

Безопасность и спасение утопающих - наша забота и наша специализация

Manufacturer: Markus Lifenet Ltd. Hvaleyrarbraut 27, IS-220 Hafnarfjordur, Iceland.
Tel. Intern.: +354 565 1375 - Email: sales@markusnet.com – www.markusnet.com

КУРИО LTD СТРЕМИТСЯ К ПОВЫШЕНИЮ ЭФФЕКТИВИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СЫРЬЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Исландская фирма КУРИО LTD - часть группы МАРЕЛЬ- является одной из лидирующих в мире фирм, производящих высокотехнологичное оборудование для обработки морепродуктов и предлагающих высокоэффективные приспособления для обезглавливания, филетирования, обесшкуривания рыбы, а также для заточки режущих инструментов.

Фирмы МАРЕЛЬ и КУРИО имеют долгую историю сотрудничества в области осуществления проектов «под ключ» по всему миру, включая передовое программное обеспечение от фирмы МАРЕЛЬ для совершенствования и безукоризненного функционирования оборудования на всех стадиях обработки морепродуктов. Фирма КУРИО использует в своей деятельности сеть продаж и сервиса МАРЕЛЬ, распространяющуюся на весь мир, с тем чтобы наиболее полноценно обеспечивать сервис своих клиентов во всех странах.

Флагманским оборудованием КУРИО является платформа С-2011 для филетирования белой рыбы- уникальная система филетирования, основанная на единой дизайнерской концепции. В ней присутствуют 4 стандартных рамовых модели и две увеличенных рамовых модели, на 95% состоящих из идентичных компонентов, обеспечивающих несравненный уровень мобильности и эффективности при обработке рыбы самых разных видов и размеров. Позволяя обрабатывать рыбу весом от 400 гр до 12 кг на стандартной рамовой модели и рыбу весом от 3 кг до 18 кг на увеличенной модели, платформа С-2011 является наиболее динамичной в мире филетировочной системой для обработки белой рыбы.

Предлагая своим клиентам высокую и стабильную эффективность работы, простой и удобный интерфэйс, а также простой и понятный доступ к процессам повседневного обслуживания, ремонта и чистки, оборудование фирмы КУРИО является несомненным фаворитом большинства исландских производителей филе. Постоянно увеличивается экспорт данного оборудования во многие страны мира, в частности, в Великобританию, Норвегию, США, Литву, Польшу, Испанию, Португалию, Бельгию, Ирландию, Голландию, Данию, Францию и Россию.

Постоянное совершенствование на протяжении двух десятилетий.

"Ключевым фактором деятельности КУРИО является непрестанное совершенствование выпускаемой ею продукции. Мы непрерывно улучшаем наши технологии, постоянно делая нашу отличную технику еще лучше, все время находя наилучшие решения для повышения эффективности всего процесса рыбопереработки и ее рентабельности", - говорит основатель и руководитель фирмы КУРИО г-н Этлиди Хрейнссон.

Одна из последних новинок фирмы КУРИО - оборудование С-4020 для обезглавливания рыбы, созданное для обезглавливания и возможного потрошения белой рыбы, красной рыбы и различных видов аквакультур.

"Оборудование С-4020 может использоваться само по себе или в качестве части линии рыбообработки вкупе с нашими филетировочными машинами - как на берегу, так и в море", - говорит г-н Хрейнссон.

www.curio.is

Инновационное рыбоперерабатывающее оборудование

Для обезглавливания, обесшкуривания и филетировки белой рыбы и лосося

Curio c-2011 - это самая многофункциональная филетировочная платформа в мире. Она уникальна тем, что каждая из ее моделей **XS**,**S**, **M&L** и **XL&XXL** базируется на одной и той же машинной платформе, где более 95% компонентов - одни и те же. Модели рассчитаны на рыбу весом от 450 гр до 18 кг (с головой, потрошеная).

Филетировочная машина

[C-2011]

Данная машина отличается устойчивой эффективностью работы, прочностью и надежностью и подходит для обработки белой рыбы, лосося и форели. Простой интерфейс позволяет оператору легко переходить с одного вида рыбы на другой, выбирать различные настройки и скорости, и работать в максимальной безопасности.

Машина для обезглавливания

[C-3027]

Данная машина предназначена для обезглавливания белой рыбы (трески, пикши, сайды), а также лосося и других видов рыб. Простой интерфейс позволяет оператору легко переходить с одного вида рыбы на другой, выбирать различные настройки и скорости, и работать в максимальной безопасности.

Ножеточильная машина

[C-2015]

Данная машина предлагает простое и эффективное затачивание применяемых в разделочных машинах различных циркулярных ножей.

Машина для обесшкуривания

[C-2031]

Данная машина - новейшая разработка в линии продуктов Curio. Она рассчитана на все виды белой рыбы, лосося и форели. Главная ее задача - максимально аккуратное удаление шкуры. Мы используем различные технологии для сохранения плотности филе на протяжении всего процесса, благодаря чему на выходе получаем продукт прекрасного качества.

Мы доставляем запчасти ежедневно и по всему миру

Curio ehf. | Eyrartröð 4 | 220 Hafnarfirði | Iceland | Tel: +354 5874040 | curio@curio.is | www.curio.is
Curio Food Machinery Ltd | PO Box 11772, Peterhead, AB42 4WB, Scotland | Tel: +44 (0) 1779 821070 | sales@curiofoodmachinery.com

КОНТРОЛИРУЙ!

Крупнейшие международные компании в области рыбопереработки выбирают рыбоперерабатывающие машины, а также решения, предоставляемые компанией Velfag - в целях достижения оптимального выхода и качества филе, максимальных его обьемов, и потому, что эти машины позволяют перерабатывать рыбу всех размеров при мимнимальных затратах на это.

Система контроля качества рыбообрабатывающего оборудования фирмы Velfag предлагает возможность постоянного мониторинга все процессов рыбопереработки, - подгонки ее под индивидуальные нужды в каждом конкретном случае - передачи всей информации прямо на ваш компьютер - для вашего непосредственного контроля за процессами работы и обнаружения неполадок.

Берлин
Berlin NC 105

Сольберг
Sólberg ÓF 1

Гранит
Granit H-II-AV

Присоединяйтесь к лидерам рыбопереработки

velfag.com

M705

M705 является полностью компьютеризированной филетировочной машиной.

M505

машина для обезглавливания

M521

Машина для обезглавливания рыбы M521 создана как для обезглавливания целой рыбы, так и для удаления подчелюстной кости у заранее обезглавленной рыбы.

M725

M725 является полностью компьютеризированной филетировочной машиной для рыбы крупных размеров- от 20 кг и выше.

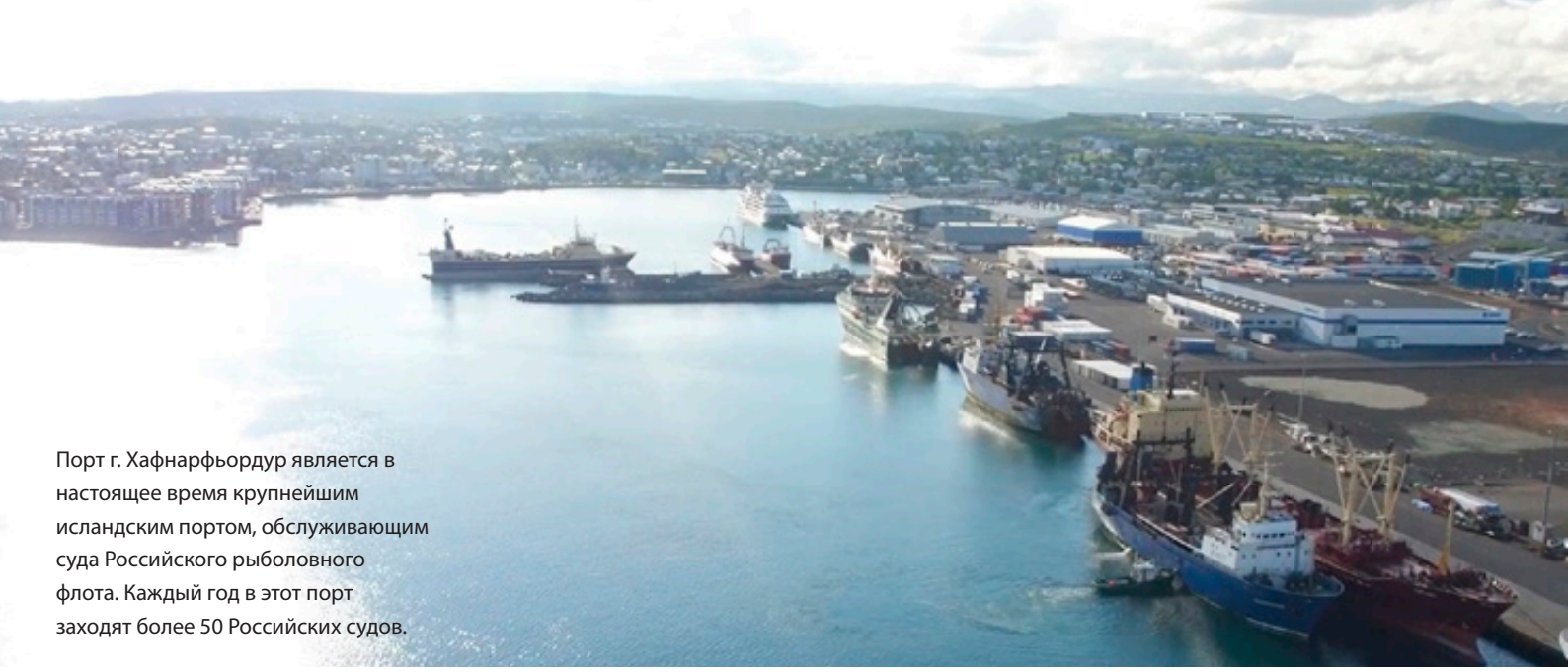
M825

машина для обесшкуривания

VÉLFAG

РЫБООБРАБАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ

Vélfag ehf. // Baldursnes 2 / 603 Akureyri /// Múlavegur 18 / 625 Ólafsfjörður /// +354 466 2635 // sales@velfag.com /// ICELAND



Порт г. Хафнарфьордур является в настоящее время крупнейшим исландским портом, обслуживающим суда Российского рыболовного флота. Каждый год в этот порт заходят более 50 Российских судов.

Порт г. Хафнарфьордур

Ключевой порт для Российских рыболовецких судов

-Данный порт - действительно ключевой для рыболовецких судов из России поистинне их домашний порт в Исландии. Сюда они заходят более 50 раз в год и получают все необходимое обслуживание. На протяжении многих лет мы обслуживаем российские суда и их экипажи, и за эти годы у нас с ними сложились прекрасные отношения, которые мы намерены улучшать и в будущем. Мы всегда говорим Российским морякам "добро пожаловать" - сказал капитан порта Людвиг Гейрссон.

Обслуживание рыболовного флота

Порт в г. Хафнарфьордур существует с незапамятных времен, сам город и был, собственно, построен вокруг рыболовецкого порта. Он очень удачно расположен с природной точки зрения, а благодаря постоянному развитию стал одним из самых надежных портов Исландии.

В самом городе есть все необходимые для рыболовного промысла обслуживающие предприятия. Здесь находятся самые крупные в стране ремонтные и обслуживающие мастерские, а также ведущие предприятия по производству рыболовных снастей и другого оборудования - такие, как Marel, Isfell и Hampidjan. Неподалеку находится международный аэропорт Кефлавик, откуда можно доставить необходимые запчасти и куда легко добираться членам экипажей.

Русские - всегда желанные гости!

С самого начала порт г. Хафнарфьордур был рассчитан на обслуживание рыболовных судов любых размеров и категорий. В порту находятся большой пункт по приемке рыбы, рынок свежей рыбы, а также самое крупное в стране морозильное помещение. В порту предлагаются самые разные услуги, например, перегрузка рыбы прямо на транспортные суда.

- Все эти факторы способствовали тому, что на сегодняшний день мы являемся самым большим Исландским портом, обслуживающим суда рыболовного флота. К нам заходят Российские траулеры, ведущие лов в районе Рейкьянесского подводного хребта, заходят к нам и траулеры из Гренландии. Все они являются для нас важными клиентами и получают весь необходимый сервис. Для этого у нас в порту и на предприятиях на его территории есть квалифицированный персонал. Российские моряки - всегда желанные гости в нашем порту - говорит капитан порта г. Хафнарфьордур Людвиг Гейрссон.

www.hafnarfjardarhofn.is

D-Tech - решение вопроса автоматической дезинфекции

D-Tech представляет собой революционную дезинфекционную технику, которая отвечает потребностям предприятий современной пищевой промышленности, где требуются современные, эффективные и недорогие методы дезинфекции.

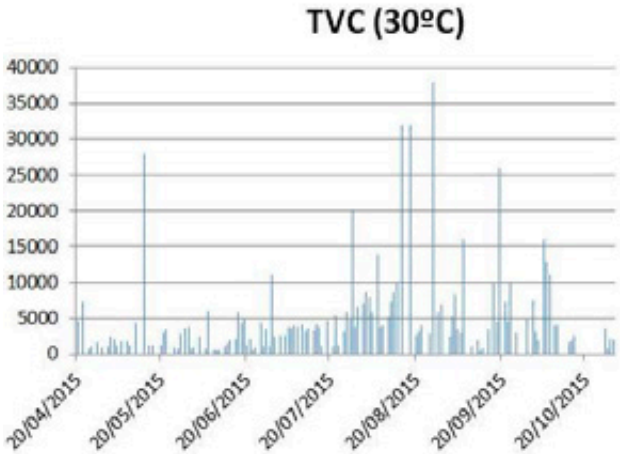
D-Tech - это система, создающая своего рода дезинфицирующий туман там, где эта дезинфекция производится путем распыления мельчайших частиц дезинфицирующего вещества, эффективно уничтожающего все вредные микробы.

Эффективность на 360 градусов!

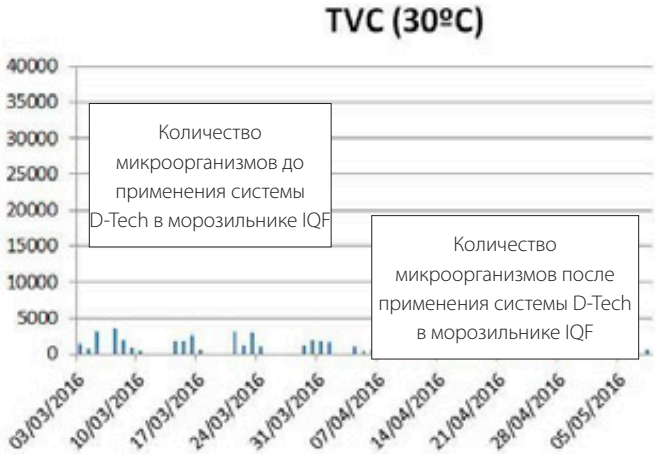
D-Tech технология отличается целым рядом преимуществ по сравнению с технологиями уже существующими:

» более высокая степень эффективности дезинфекции
» меньшее потребление воды
» меньший расход химических средств
» автоматизация процесса дезинфекции
» контроль за процессом по интернету

Существенное снижение количества микроорганизмов!



Вышеуказанные показатели взяты на производстве по переработке креветки, при использовании традиционных методов дезинфекции и очистки.



Вышеукзанные показатели взяты на том же производстве - до и после дезинфекции с применением системы D-Tech.

D-TECH
Обеспечение гигиены

D-Tech ehf.
Urðarhvarfi 14, 203 Kópavogur
Tel.: 00354-692-5040 - ICELAND
email: ragnar@d-tech.is

BUSINESS ICELAND

Бизнес Исландия является общественной/ частной партнерской группой, созданной для улучшения конкурентноспособности исландских компаний на международных рынках и для стимуляции экономического роста путем увеличения обьемов экспорта.