

# Sjávarútvegur

MIDVIKUDAGUR 25. SEPTEMBER 2019

Kynningar: Laxar Fiskeldi



FRÉTTABLAÐIÐ/VILHELM

**Simberg**



**sæplast**

**VERKFÆRA  
SALAN**

# Opnar dyr að verðmætum störfum

Fiskvinnsla á Íslandi snýst ekki lengur um vosbúð og erfiðisstörf. Nútíma fiskvinnslur eru hátæknivæddar og krefjast fagþekkingar og kunnáttu. Tækifærin eru mörg og launin góð, eins og aðsókn í Fisktækniskóla Íslands sýnir.

Íslendingar líta enn svolítið niður á sjávarútveginn en átta sig ekki á að vinna við sæ og sjávarfang er alls ekki lengur jafn harðneskjuleg og hún var á árum áður. Íslenskur sjávarútvegur hefur tekið gríðarlegum tækniframförum á undanföllum áratugum og mér finnst ég heppin að vera þátttakandi í þessu virkilega spennandi verkefni og geta fylgst með hraðri framþróun starfsgreinarinnar,“ segir Ásdís Vilborg Pálsdóttir, verkefnastjóri hjá Fisktækniskóla Íslands.

Höfuðstöðvar Fisktækniskólans eru í Grindavík en kennt er víðsvegar um landið, þar á meðal á Sauðárkróki, Dalvík, Höfn, Akureyri og Ísafirði.

„Stærstur hluti nemenda er ungir Íslendingar og bæði kynin sækja í námið. Við vinnum í nánu samstarfi við vinnustaði, framhaldsskóla og heimamenn á hverjum stað og það hefur skilað frábærum árangri. Frá Sauðárkróki hafa yfir 30 nemendur útskrifast og af Tröllaskaganum útskrifuðust 22 nemendur frá Dalvík og Ólafsfirði. Við finnum vel að fólk sé sjálft og fiskvinnslur landsins gera æ meiri kröfur um þekkingu og færni til að vinna störf í hátæknivinnslum og nú þegar ný fiskvinnsla ris á Dalvík er aðsókn í skólann að sama skapi mikil því allir vilja hafa menntun til að hafa forgang að vinnu í sinni heimabyggð,“ útskýrir Ásdís.

## Hulinn en spennandi heimur

Fisktækniskóli Íslands tók á móti sínum fyrstu nemendum árið 2012, eftir þriggja ára undir-



Ungir Íslendingar eru einkar spenntir fyrir námi sem mætir fjölbreyttum starfstækifærum í íslenskum sjávarútvegi.



Fiskvinnsla er ekki lengur unnin í kulda og trekki heldur í hátæknibúnaði.

búningsvinnu. Nemendur ljúka tveggja ára grunnnámi á framhaldsskólastigi og skiptist námið í bóklegar og verklegar annir til skiptis.

„Í náminu fræðast nemendur um þau fjölmörgu störf sem fyrir liggja í bláa hagkerfinu, eins og sjávarútvegurinn kallast. Þeir fara inn á mismunandi staði til að kynna sér hvaða störf eru unnin í sjávarútvegi nú til dags, allt frá laxeldi og sjöeldi, hausapurrkun, saltfiskvinnslu, ferskvinnslu til sjós og lands, í söluþyrntækjum og innan hátæknifyrirtækja í fiskiðnaði. Þá fara sumir á sjó og vinsælt er að fara til fiskveiða á línubátum frá Grindavík,“ útskýrir Ásdís.

Hún segir grunnám Fisktækni-

skólans opna nemendum freistandi sýn á áður ókunnar möguleika til starfa í íslenskum sjávarútvegi.

„Sjávarútvegurinn er mörgum hulinn heimur og ekki vanþörf á að kynna hann fyrir ungu kynslóðinni. Í sumar vorum við líka í fyrsta sinn með sjávarauðlinda-skóla um bláa hagkerfið fyrir nemendur 9. bekkjar í Grindavík. Þá fóru krakkarnir um borð í Sæbjörgina og heimsóttu fyrirtæki í sjávarútvegi og kom þeim á óvart hversu margvísleg störf geta beðið þeirra í sjávarútvegi,“ segir Ásdís.

## Lykill að góðum störfum

Eftir tveggja ára grunnám við Fisktækniskóla Íslands er hægt að sækja um þriðja námsárið



Ásdís Vilborg Pálsdóttir er verkefnastjóri Fisktækniskóla Íslands.

sem helgast af sérnámi á ýmsum sviðum sjávarútvegs.

„Sérnámið vinnum við í samstarfi við fyrirtæki á almennum markaði eins og gæðastjórnunarnám í samstarfi við Sýni, vinnslutækniþraut í samstarfi við Marel og fiskeldisnám í samstarfi við Hólaskóla. Í framhaldinu hafa nemendur svo farið í sjávarútvegsfræði í Háskólanum á Akureyri, nýsköpunarnám í Háskólanum í Reykjavík eða lært til skipstjóra, stýrimanns eða vélstjóra hjá Tækniskólanum. Námið hjá okkur opnar því nemendum nýja sýn og tækifæri til að inna af hendi verðmæt störf innan íslensks sjávarútvegs,“ segir Ásdís.

Hún segir sérnám Fisktækniskóla Íslands einstaklega spennandi valkost.

„Vinnslutækninámskeiðið hjá Marel er ótrúlega flott nám. Með aukinni tækjavæðingu hafa margar fiskvinnslur komið sér upp fullkomnum vinnslulínum, tækjum og hugbúnaði til fram-

leiðslustýringar. Vinnslurnar eru orðnar hátæknivæddir vinnustaðir sem þurfa á starfsfólki með þekkingu að halda til að stýra þessum búnaði og tækjum til að hámarka afköst, samtímis því að halda góðum gæðum. Við undirrituðum líka nýlega samstarfssamning við Arnarlax sem í verða vonandi allar fiskeldisstöðvar landsins og þar munu nemendur í sjöeldi læra um vinnureglur við slíkar vinnslur, hvernig á að fæða fiskinn, líffræði, um búnað og tæki, og alla mögulega þætti. Þetta er skemmtilegt verkefni að fyrirmynd Norðmanna og leggur Björn Hempel, framkvæmdastjóri Arnarlax, mikla áherslu á að námið sé með svipuðu sniði og Norðmenn hafa til að starfsmenn fyrirtækisins séu menntaðir á því sviði sem þeir vinna við og geti skilað sem bestu frá sér.“

## Þekking mikilvæg og dýrmæt

Ásdís segir sjávarútveg vera séríðnað sem krefjast heildarþekkingar.

„Það er líðin tíð að fólk gangi inn í fiskvinnslur af götunni, ekki frekar en að aðrir færu í önnur iðnaðarstörf án þess að læra til þeirra fyrst. Í dag er hún hátæknivinnsla á heimsmælikvarða og öll erfiðisstörf í fiskvinnslu eru að hverfa,“ segir Ásdís sem í Fisktækniskólanum hefur verið í samstarfi við fiskvinnsluskóla í Noregi og Danmörku undanfarin sjö ár.

„Þar vinnur enginn í sjávarútvegi án þess að hafa réttindi til þess. Breytingarnar eru orðnar svo miklar og hraðar að ekki veitir af fag- og tækniþekkingu til að geta unnið sem best úr afurðinni,“ upplýsir Ásdís.

Um síðustu áramót tók Fisktækniskóli Íslands við námi í netagerð.

„Kennsla í veiðarfæratækni hafði legið niðri um langa hríð og þekkingin var að týnast niður. Því var gert átak í að uppfæra námið og nú er hægt að taka það í fjarnámi þótt verknámið fari fram á starfsstöðvum um land allt. Margir hafa kosið að taka sérgreinar í fjarnámi og gleðilegt að segja frá að nú stunda um 30 manns nám í netagerð við skólann,“ segir Ásdís.

Hún segir eftirspurn til náms í Fisktækniskólanum mjög góða.

„Til að byrja með voru nemendur í eldri kantinum en nú fjölmennar ungir nemendur í námið enda sjá þau með því nærkominn tækifæri til að komast inn í bláa hagkerfið og þann spennandi heim sem sjávarútvegurinn er. Laun í sjávarútvegi hafa alltaf verið góð og umhverfið eru ekki lengur kuldi, trekkur og vosbúð heldur tæknivæddur og spennandi heimur að vinna í.“



## Átt þú rétt á styrk ?

- Sjómennt er fræðslusjóður sjómanna og útgerðarfélaganna
- Sjómennt styrkir starfsmenntun sjómanna beint til fyrirtækja í útgerð.
- Sjóðurinn veitir styrki í fræðsluverkefni á vegum stéttarfélaganna.
- Sjóðurinn veitir styrki til einstaklinga og sjá stéttarfélagin um afgreiðslu þeirra í umboði Sjómenntar
- Kynntu þér rétt þinn á [www.sjomennt.is](http://www.sjomennt.is)



**Sjómennt**

Guðrúnartún 1 • 105 Reykjavík

Sími 599 1450

[sjomennt@sjomennt.is](mailto:sjomennt@sjomennt.is)



Gauri Halldórsson.

Starfsfólk Laxa starfar í samræmi við umhverfisstefnu fyrirtækisins og öflugt eftirlit tryggir að öllum reglum sé fylgt.

# Sjálfbær framleiðsla á hágæða laxi

Laxar Fiskeldi framleiðir mörg þúsund tonn af laxi á ári hverju. Fyrirtækið leggur áherslu á umhverfisvæna og sjálfbæra framleiðslu og starfrækir öflugt innra eftirlit til að tryggja góð vinnubrögð.

Laxar Fiskeldi ehf. er fiskeldisfyrirtæki sem framleiðir hágæða lax fyrir kröfuhörustu markaði heims bæði í Evrópu og Bandaríkjunum. Fyrirtækið starfrækir þrjár seiðaeldisstöðvar í Ölfusi og sjókvíaelði í Reyðarfirði. Á þessu ári framleiðir fyrirtækið 6.000 tonn af laxi, en á næsta ári er fyrirhugað að framleiða að minnsta kosti 9.000 tonn. Öll vinnsla og þökkun afurða fer fram hjá Búlandstindi á Djúpavogi, en Búlandstindur er að hluta í eigu Laxa Fiskeldis og þar starfa um 60 manns.

„Á undanförunum árum hefur félagið fjárfest fyrir um 7-8 milljarða í uppbyggingu þess í Ölfusi og í Fjarðabyggð,“ segir Jens Gardar Helgason, framkvæmdastjóri Laxa. „Þetta eru umfangsmiklar fjárfestingar í fyrsta flokks búnaði, fullkomnum fódurpramma og fódurbúnaði, vottaðar og verðlaunaðar eldiskvíar frá Aqualine, skipum og margt fleira. Við leggjum mikla á áherslu á að



Laxar Fiskeldi starfrækir þrjár seiðaeldisstöðvar í Ölfusi og sjókvíaelði í Reyðarfirði.

vera með besta mögulega búnað sem völ er á.“

Um miðjan september hófst slátrun hjá fyrirtækinu á Djúpavogi. „Slátrud verður um 4.000 tonnum af laxi fram til áramóta en fyrsta slátrunin hjá okkur hófst í lok ágúst á síðasta ári. Fiskurinn hefur vaxið vel hjá okkur og við erum að standast öll okkar áform um hágæða vöru. Við reiknum með að ársframleiðsla okkar í ár verði um 6.000 tonn,“ segir Jens.

## Búnaður og fódur er fyrsta flokks

„Laxar Fiskeldi leggur áherslu á samfélagslega ábyrgð og að starfsemi félagsins uppfylli öll skilyrði umhverfissjónarmiða. Markmið okkar er að bjóða upp á hágæða vöru framleidda með þekkingu og sjálfbærni að leiðarljósi,“ segir Jens. „Við sjáum til þess að starfsemi sé sjálfbær og að umhverfis- og öryggismál séu í forgangi að öllu leyti.

Við notum sjálfbærnivottað



Jens Gardar Helgason framkvæmdastjóri segir að markmið Laxa sé að bjóða upp á hágæða vöru framleidda með þekkingu og sjálfbærni að leiðarljósi.

fóður frá Skretting, en það er hágæðafóður sem tryggir að laxinn vex og dafnar í næringarríka hágæðavöru sem er framleidd af virðingu og í sátt við umhverfið,“ segir Jens. „Við notum eingöngu fyrsta flokks hráefni og við notum hvorki nein sýklalyf né erfðabreytt hráefni.“

## Öflugt innra eftirlit

„Reynt og vel þjálfað starfsfólk Laxa starfar í samræmi við umhverfisstefnu fyrirtækisins og allir, hvort sem það er starfsfólk, verktafar eða gestir, þurfa að fara eftir öryggisreglum fyrirtækisins,“ segir Jens. „Alls starfa um fjórutíu

manns hjá fyrirtækinu, að frátöldum starfsmönnum sláturstöðvarinnar hjá Búlandstindi.

Hjá okkur er starfrækt öflugt innra eftirlit með allri starfsemi fyrirtækisins, þar sem fylgst er með öllum verkferlum og séð til þess að þeir standist yfstrustu kröfur um hreinlæti, gæði, umhverfisvernd, fagmennsku og ábyrgð,“ segir Jens.

Við hjá Loxum erum stolt af því að starfa við atvinnugrein sem eykur enn frekar sjálfbæra byggðafestu, leggur sitt af mörkum til gjaldeyrissköpunar og framleiðir hágæða matvæli með lágsta kolefnisspori sem til er.“



# STÖÐUG VÖRUPRÓUN

*er kjarninn sem  
við byggjum á*

*Við erum í Laugardalshöll á  
“Iceland Fishing Expo”  
Sjávarútvegur 2019  
og sýnum þar í fyrsta skipti  
ljósleiðarakapalinn*

**DYNICE**  
OPTICAL DATA

**25. - 27.  
september**

**Sýningarsvæði  
A-6**

**HAMPIÐJAN**  
[www.hampidjan.is](http://www.hampidjan.is)

**Veiðarfæri eru okkar fag**