



Sjávar- útvegurinn

23. september 2016

MYND/GVA



OKKAR HÆFNI – ÞINN HAGUR

Egersund Net er hluti af Egersund Group, sem stofnað var árið 1952. Upp úr 1970 hóf Egersund Net eigin netaframleiðslu og varð sjálfstætt félag árið 1996. Allar götur síðan hefur Egersund Net skapað sér orðspor sem leiðandi fyrirtæki í Evrópu í framleiðslu og þjónustu á búnaði til fiskeldis.

Gaman að starfa við hvalaskoðun

Hvalaskoðunarferðir hafa verið mjög vinsælar á Norðurlandi. Nokkur fyrirtæki við Eyjafjörð sérhæfa sig í hvalaskoðun og nýtt fyrirtæki fór af stað í maí sem heitir Whale Watching Akureyri. Heiða Friðjónsdóttir líftæknifræðingur starfar þar og hefur farið í nokkrar sjóferðir.

Elin Albertsdóttir
elin@365.is



Heiða segir að hvalaskoðun sé sívaxandi atvinnugrein á Norðurlandi. Erlendir ferðamenn eru 98% farþega. Á Húsavík hefur verið öflug starfsemi hvalaskoðunarbáta og sömuleiðis á Dalvík. Heiða segir að nánast undantekningalaust sjáist hvalur í ferðunum og ekki þarf að sigla langt út til að komast á slóðir þeirra. „Við förum aldrei lengra en út í Hrísey,“ segir hún. „Það var ansi mikið að gera í sumar en nú er farið að hægjast um með haustinu,“ segir hún.

Skjálfaflói og Eyjafjörður eru heppilegir til hvalaskoðunar. Sjá má hrefnur, höfrunga, hnúfubaka og jafnvel steypireyðar á góðum degi. Fuglalífið þykir sömuleiðis einstakt.

Heiða segir að þetta sé mjög skemmtilegt starf. Alltaf eru leiðbeinendur um borð sem lýsa því sem fyrir augu ber. „Það er fólk sem er menntað sem sjávarlífræðingar eða með aðra líftæknimenntun. Þegar ég hef farið í ferðir aðstoðar maður fólk með hlýja galla, við seljum veitingar og þess háttar. Oftast er talað við fólk á ensku en þegar við fáum hópa, til dæmis Þjóðverja, þá fáum við leiðsögumenn með þýskukunnáttu,“ segir hún. „Mér sýnist fólk koma alls staðar frá, meira að segja frá Ástralíu. Marg-



Hvalaskoðun laðar að erlenda ferðamenn á Norðurlandi. Þessi mynd er frá Húsavík.

ir farþegar skemmtiferðaskipa vilja fara í hvalaskoðun.“

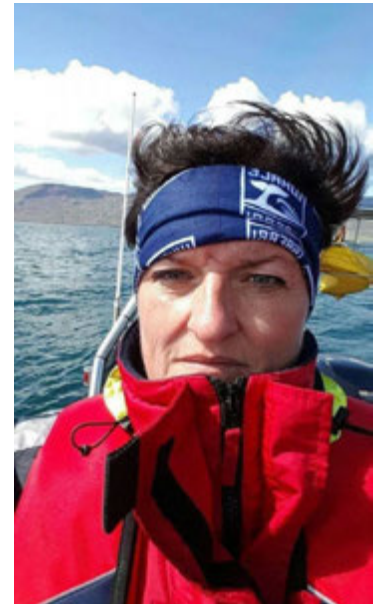
Ekki alltaf sléttur sjór

Svandís Lóa Ágústsdóttir starfði fyrir Sæferðir fyrir nokkrum árum í hvalaskoðunarferðum. Skipið var gert út frá Ólafsvík en hefur hætt siglingum. „Það var auglýst eftir starfsmanni og mig langaði að prófa svona starf. Ég sótti líka um árið áður en þá var karlmaður ráðinn,“ segir Svandís. „Starfið fólst í því að hugsa

um farþegana, selja veitingar og fylgjast með fólkinu um borð. Þetta gat verið erfitt starf því það var ekki alltaf sléttur sjór. Stundum varð fólk sjóveikt og kastaði upp. Stundum komu stórir hópar, ég man eftir 100 manna hópi frá Kína en félagið bauð upp á sérstakar hópferðir. Farnar voru tvær ferðir á dag, morgun og síðdegis. Rúturnar komu snemma á morgnana en yfirleitt voru færri gestir seinni partinn,“ útskýrir Svandís. Hún segir að þetta hafi



Svandís Lóa Ágústsdóttir vann á hvalabáti sem gerður var út frá Ólafsvík.



Heiða Friðjónsdóttir starfar hjá Whale Watching Akureyri.

Hvalaskoðun er vaxandi atvinnugrein á Norðurlandi. Erlendir ferðamenn eru 98% farþega.

Heiða Friðjónsdóttir

verið skemmtileg vinna og aldrei þurfti að sigla langt til að sjá hval.“

Svandís bjó á þessum tíma í Ólafsvík en tók sig upp fyrr á þessu ári og flutti til Dalvíkur. „Hér á Dalvík eru hvalaskoðunarbátar og ég hef heyrt að það sé mikið að gera hjá þeim. Flestir farþegar eru útlendingar og það er mikill vöxtur í þessari atvinnugrein,“ segir Svandís sem dreif sig í pungaprófið þegar hún var í sjómennskunni.

ISS Ísland ehf. sérfræðingar í þrifum í matvælafyrirtækjum



ISS hefur sinnt þrifum í matvælafyrirtækjum og í fiskiðnaði frá árinu 2000. Fyrirtækið er hluti af alþjóðlegu keðjunni ISS A/S sem er með 515 þúsund starfsmenn í vinnu í 53 löndum. Hjá ISS á Íslandi starfa 720 manns og þar af starfa um 70 eingöngu við þrif í kjöt- og fiskvinnslufyrirtækjum.

„Vöxtur fyrirtækisins hér á landi hefur verið nokkuð stöðugur og jafn undanfarin ár,“ segir Björk Baldvinsdóttir, sviðsstjóri sölu- og viðskiptaþróunar hjá ISS á Íslandi.

„ISS hefur margra ára reynslu í þrifum. Við erum sífellt að þróa tækni, áhöld, aðferðir og verklag til að auka öryggið enn meira og stuðla að betri og hagkvæmari vinnubrögðum. Við þrifin notum við eigin búnað sem er sérhannaður til að tryggja að viðkvæm vinnslutæki skemmist ekki. Þetta snýst um betri ferla, betra gæðakerfi og skilvirkari vinnubrögð og síðast en ekki síst um þjálfun starfsfólks.“

Strangt verklag

„Við erum sérfræðingar í þrifum í matvælafyrirtækjum þar sem skiptir máli að vinna samkvæmt ströngum umgengnis- og verklagsreglum og öll skráning og skjalfesting er gríðarlega mikilvæg.“

Það felst öryggi í því fyrir stjórnendur í matvælaíðnaði að hafa aðgang að fyrirtæki með sérhæft starfsfólk til að sjá um þennan mikilvæga þátt í starfsemi. Þetta skiptir ekki síst máli fyrir þá sem selja afurðir á kröfuharða erlenda markaði. Við leggjum áherslu á að aðstoða fyrirtækin þannig að stjórnendur geti einbeitt sér betur að kjarnastarfsemi,“ segir Björk. „Þjónustustjóri matvælasviðs ISS er Haukur Björnsson en



Björk Baldvinsdóttir, sviðsstjóri sölu- og viðskiptaþróunar. MYND/ISS



Haukur Björnsson, þjónustustjóri matvælasviðs ISS.

hann er þrautreyndur í faginu og býr yfir gríðarlegri reynslu og viðtækri þekkingu á öllu sem lýtur að fiskvinnslu eftir áratuga störf í greininni.“

Mörg stærstu sjávarútvegsfyrirtæki landsins nýta sér þjónustu ISS á Íslandi. Þar má meðal annars nefna HB Granda, Síldarvinnsluna í Neskaupstað og Vinnslustöðina í Vestmannaeyjum.

Nánari upplýsingar er að finna á www.iss.is

Það felst öryggi í því fyrir stjórnendur í matvælaíðnaði að hafa aðgang að fyrirtæki með sérhæft starfsfólk til að sjá um þennan mikilvæga þátt.

Björk Baldvinsdóttir



„Við erum sérfræðingar í þrifum í matvælafyrirtækjum þar sem skiptir máli að vinna samkvæmt ströngum umgengnis- og verklagsreglum.“

**Hafið
hefur
kennt
okkur**



Hafið hefur kennt okkur auðmýkt gagnvart náttúruöflunum og ábyrgðartilfinningu gagnvart lífríkinu. Hafið hefur kennt okkur að hagnýta tæknina af virðingu fyrir fiskum og mönnum.

Starfsfólk Vísis þakkar fyrir fimmtíu ára sögu og hlakkar til að standa áfram í stafni íslensks sjávarútvegs.

Visirhf.is

Ætlað að ýta undir áhuga ungs fólks

Sjávarútvegur er ein rótgrónasta atvinnugrein landsins. Mikill uppgangur er í greininni og hvert nýsköpunarverkefnið rekur annað. Yngsta kynslóðin er þó ekki endilega meðvituð um söguna og möguleikana sem felast í sjónum. Til að bregðast við því var ákveðið að ráðast í gerð heimasíðu og smáforrits um íslenskan sjávarútveg fyrir grunnskólabörn. Hvort tveggja var formlega kynnt í gær.

Vera Einarsdóttir
vera@365.is



Ný heimasíða og nýtt smáforrit um íslenskan sjávarútveg sem hvort tveggja hefur fengið nafnið Trillan var kynnt í gær en þá atti Gunnar Bragi Sveinsson sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra kappi við unglunga í spurningakeppni sem byggir á Trillunni. Bæði heimasíðan og smáforritið er ætlað til fræðslu á grunnskólastigi. Markmið Trillunnar er að nemendur kynnist sjávarútveginum og hlutverki hans í íslensku samfélagi á skemmtilegan og lífligan máta. Sjávarútvegurinn spannar mjög vítt svið og er ætlunin að kveikja áhuga nemenda á ólíkum hlíðum þessa rótgróna en fjölbreytta atvinnuvegar.

Með heimasíðunni og forritinu verður bæði hægt að lesa sér til gagns og gamans sem og prófa kunnáttu sína á gagnvirknan hátt í skemmtilegum spurningaleik. Um er að ræða nýtt tól sem kennarar, foreldrar og aðrir geta notað til að fræða ungmenni um sjávarútvegin og tengdar atvinnugreinar.

„Við vitum að til þess að áfram verði nýsköpun í sjávarútveginum þá þurfum við að efla áhuga unga fólksins á þeim tækifærum sem felast í hafinu. Það erum við að gera með verkefni eins og Trillunni.



Þór segir hugmyndina hafa kviknað fyrir þremur árum. Hún er nú orðin að veruleika.

Við vitum að til þess að áfram verði nýsköpun í sjávarútveginum þá þurfum við að efla áhuga unga fólksins á þeim tækifærum sem felast í hafinu.



Þór Sigfússon



Trillan gefur ungu fólki betri tilfinningu fyrir því hvað er í sjónum og hvernig megi nýta það.

Kennsluáferðir eru að breytast og fara í meira mæli fram í gegn um snjallforrit. Trillan er svar við því.

Undirbúningur og hugmynda- vinna hófst fyrir þremur árum í klasasamstarfi flestra skóla sem sinna haftengdum greinum á Íslandi. Þar var strax mikill áhugi á að finna leiðir til að efla áhuga ungs fólks. Trillan er

afrakstur þess starfs,“ segir Þór Sigfússon, framkvæmdastjóri Íslenska sjávarklasans. Hann segir nýja kynslóð nú geta fengið aðeins betri tilfinningu fyrir því hvað er í sjónum og með hvaða hætti megi nýta það.

Að sögn Þórs hefur ekki verið um auðgan garð að gresja í kennslu- efni tengdu sjávarútveginum í grunnskólum landsins og margir sem gera sér jafnvel ekki grein fyrir því að sjávarútvegurinn er ein meginuppistaðan í íslensku samfélagi. „Þá hefur orðið mikil breyting í íslensku skólakerfi á síðustu árum. Kennslan er orðin fjölbreyttari og fer að einhverju leyti fram í gegn um tölvur. Mikil eftirspurn er eftir íslenskum kennsluforritum

og fjölga þeim hratt. Það þykir því mikilvægt að mæta þessari þróun og kveikja áhuga nemenda á sjávarútvegi í gegnum smáforrit fyrir snjallsíma og spjaldtölvur.“

Í aðalnámsskrá grunnskólanna er þess krafist að nemendur öðlist skilning á sögu landsins og atvinnulífi. Verkefnið tengist því að sögn Þórs beint inn í aðalnámsskrá grunnskólanna. „Líflæg uppsetning fræðslu og gagnvirkra leikja er þó hönnuð með stóran markhóp í huga. Bæði heimasíðan og forritið inniheldur því efni sem ætti að höfða til allra.

Hægt er að nálgast forritið í Appstore og Playstore. Heimasíða verkefnisins er www.trillan.is.

Flytur í sérútbúið húsnæði



Würth á Íslandi ehf. var stofnað árið 1988 og stýttist því í þrjátíu ára afmælið. Fyrirtækið þjónustar allan almennan iðnað og er sjávarútvegurinn þar á meðal. Mikil aukning er líka í staðgreiðslu til viðskiptavina í verslunum. Fyrirtækið flytur höfuðstöðvarnar á Íslandi í sérútbúið 2.700 fermetra húsnæði í Norðlingaholti í nóvember og verður opnað með pompi og prakt eftir áramót.

Würth-samsteypan, sem er með höfuðstöðvar í Þýskalandi, samanstendur af 413 fyrirtækjum í 84 löndum með ríflega 70 þúsund starfsmenn. „Við erum 38 starfsmenn hér heima og störfum um allt land. Við erum með tvær verslanir í Reykjavík, eina á Akureyri og svo bætist við verslun í Norðlingaholtinu. Eins erum við með starfsmenn fyrir austan og vestan. Okkar bragur er að heimsækja alla verslandi viðskiptavini en bíða ekki eftir að þeir komi til okkar og hefur það gefist vel,“ segir Róbert H. Hnífsdal Halldórsson, sölu- og markaðsstjóri Würth.

Höfuðstöðvar Würth hafa hingað til verið að Vesturhrauni 5 í Garðabæ en verða fluttar að Norðlingabraut 8 í nóvember og er stefnt að því að opna með pompi og prakt eftir áramót. „Við viljum gefa okkur góðan tíma í að koma öllu fyrir og gera þetta svolítið grand,“ segir Róbert.

Byggt til framtíðar

„Þetta hús er hannað fyrir okkur og lagað að okkar starfsemi. Það er mun stærra en húsnæðið sem við erum í, eða um 2.700 fermetrar. Við erum hins vegar að byggja til framtíðar og horfum til næstu 25 ára.“

Würth á Íslandi einbeitti sér í fyrstu að þjónustu við bifreiðaverkstæði en síðan við tré- og málmíðn- aðinn sem og allan almennan iðnað. „Í dag eru álverin og bílaverkstæðin okkar stærstu viðskiptavinir. Mikil aukning er þó í staðgreiðslu til almennra viðskiptavina í verslunum. Hingað kemur fólk að kaupa öryggi, perur og þurrkublöð fyrir bílinn en mikið af þessu er hætt að fást á bensinstöðvum,“ segir Róbert.



Nýju höfuðstöðvarnar verða í 2.700 fermetra húsnæði í Norðlingaholti. Þær verða opnaðar eftir áramót. MYND/EYÞÓR

Hann segir um 40.000 manns keyra fram hjá nýju höfuðstöðvunum á dag. „Við munum hvetja almenning til að líta við enda sinnum við ekki einungis iðnaðarmönnum heldur líka hinum venjulega bílskúrsgrúskara.“

Þjónusta sjávarútveginn á sjó og landi

Róbert segir þjónustu við sjávarútveginn stóran hluta af starfsemi. „Vélstjórnarnir þurfa ýmsar

efnavörur og kitti og fiskvinnslan í landi hin ýmsu vinnuföt og persónuhlífar,“ segir Róbert en Würth hefur löngum staðið mjög framarlega í hvers

kyns hönskum svo dæmi sé nefnd. Vöruúrvalið í Würth er að sögn Róberts breitt og gott. „Við erum með allar gerðir af festingum. Má þar nefna bolta, skrúfur, snitteina, rær, skinnur og hnoð. Sömuleiðis mikið af efnavörum eins og hreinsiefnum, smurefnum og límeftum. Þá erum við með persónuhlífar eins og gleraugu, hanska, andlitsgrímur, heyrnarhlífar, eyrnatappa og hjálma ásamt vinnufatnaði og skóm.

Í Würth fást líka slípivörur eins og borar, snitt-

tappar, skurðar- og slípskífur. „Þá erum við með allar gerðir af handverkfærum sem og rafmagns- og loftverkfæri.“ Fyrir tveimur árum bættust svo við stærri tæki fyrir verkstæði en þetta eru lyftur, hjólastillitæki og dekkjavélar svo dæmi sé nefnd. Eins hillukerfi og verkfæravagnar.

Eftir flutning höfuðstöðvanna í nýtt og glæsilegt húsnæði verður eftir sem áður starfrækt verslun í hverfinu nálægt Vesturhrauni en samningar standa yfir um nýtt húsnæði. Sömuleiðis er verslun að Bíldshöfða 16 og Tryggvabraut 24 á Akureyri.



Róbert H. Hnífsdal Halldórsson, sölu- og markaðsstjóri Würth.

Við munum hvetja almenning til að líta við enda sinnum við ekki einungis iðnaðarmanninum heldur líka hinum venjulega bílskúrsgrúskara.

Róbert H. Hnífsdal Halldórsson

Ferðamenn fylgjast með vinnslunni

Fiskvinnslan Stakkavík í Grindavík fór nánast fyrir tilviljun inn í ferðapjónustubransann. Upplifun ánægðs Þjóðverja rataði í þýska ferðahandbók og nú heimsækja Þjóðverjar fiskvinnsluna í stórum stíl en í Stakkavík er hægt að fylgjast með vinnslunni úr sjó og alla leið í súpaskál.

Ragnheiður
Tryggvadóttir
heida@365.is



„Þetta byrjaði bara smátt og smátt og í raun var ekkert á dagskránni að taka á móti ferðamönnum,“ segir Margrét Benediksdóttir en hún tekur á móti gestum í Fiskvinnslunni Stakkavík í Grindavík. Breytingar á húsnæði fiskvinnslunnar hafi opnað fyrir ýmsa notkunarmöguleika og hlutirnir undið upp á sig.

„Við stækkuðum húsnæðið fyrir nokkrum árum, bættum við skrifstofum og fengum eldhúsaðstöðu og fleira. Okkur vantaði einnig nýja stakkageymslu og þegar hún var gerð myndaðist gólfpláss þar sem útbúinn var salur. Niðri í vinnslusalnum voru einnig gerðar breytingar og byggt glerrými þar sem unnið er að snyrtingu á fiski en þar myndaðist gjarnan gegnumtrekkur. Í framhaldinu var byggður útsýnispallur þar fyrir ofan og þaðan er hægt að horfa yfir allan salinn og fylgjast með vinnslunni eins og hún leggur sig. Þangað fórum við að fara með gesti og sýna þeim vinnsluna,“ útskýrir Margrét og segir flóru gestanna margbreytilega, bæði líti einstaklingar við en mikið sé um að hópar panti leiðsögn.

„Við erum að fá alls konar hópa fyrir utan erlenda ferðamenn. Hingað koma líka einstaklingar, skólahópar, saumaklúbbar og vinnustað-



Af útsýnispallinum sést yfir alla vinnsluna.



Breytingar á húsnæði fiskvinnslunnar opnuðu fyrir ýmsa notkunarmöguleika og smám saman fór boltinn að rúlla.

ir í óvissuferðum. Fisktækniskólinn hefur komið hingað með nemendur en svo hafa leikskólarnir líka komið

Í framhaldinu var byggður útsýnispallur og þaðan er hægt að horfa yfir allan salinn og fylgjast með vinnslunni eins og hún leggur sig. Þangað fórum við að fara með gesti og sýna þeim vinnsluna.

Margrét Benediksdóttir

í heimsókn. Á sumrin fáum við sérstaklega mikið af Þjóðverjum. Við lentum í einhverri þýskri ferða-



„Á sumrin fáum við sérstaklega mikið af Þjóðverjum. Við lentum í einhverri þýskri ferðahandbók eftir að Þjóðverji sem hafði komið í heimsókn skrifaði um okkur þar ytra og listaði okkur sem eitthvað sem „ekki mætti missa af“. Það er bara rosalega skemmtilegt,“ segir Margrét. MYNDIR/STAKKAVÍK EHF.

handbók eftir að Þjóðverji sem hafði komið í heimsókn skrifaði um okkur þar ytra og listaði okkur sem eitthvað sem „ekki mætti missa af“. Það er bara rosalega skemmtilegt,“ segir Margrét.

En hvers konar dagskrá er boðið upp á í fiskvinnslunni? „Vinnutíminn hjá okkur er frá klukkan 7 á morgnana til 15 virka daga, þó stundum lengur og annað slagið um helgar. Ef um stóra hópa er að ræða höfum við opið um helgar. Við erum með myndband af verkuninni sem sýnir allt sem fer fram á gólfinu en auk þess erum við með mjög áhuga-

vert myndband sem sýnir bát fara út á sjó. Hann leggur línu og kafari fer niður og myndar fiskinn bita á krókana. Þar sést vel hvað hann er drjúgur að stela beitu af krókunum. Myndband þetta hefur slegið rækilega í gegn og er það talsett á ensku, þýsku og íslensku. Þá þjóðum við upp á fiskisúpu og fish and chips ef pantað er með dagsfyrirvara. Verðinu er stillt í hóf,“ segir Margrét.

Nánari upplýsingar eru á heimasíðunni www.stakkavik.is



HRADFRYSTIHÚS
HELLISSANDS HF

Hjartanlega til hamingju með **OPTIMICE** ísþykknibúnaðinn

Hraðfrystihús Hellissands hf valdi gæði, reynslu og rekstraröryggi!

OPTIMICE

Hraðfrystihús Hellissands valdi Optim-ICE® til að fá hámarkskælihraða bæði fyrir Rifsnes SH 44 og Örvar SH 777.



BP-120 Ísþykknivél



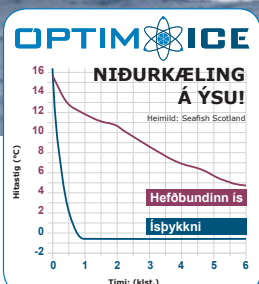
T-2000 Forðatankur



Örvar SH 777



Rifsnes SH 44



Mikilvægt er að kæla aflann hratt fyrstu klukkustundirnar eftir veiði, það lengir geymslupól verulega.

optimar **KAPP**
Iceland

Stórsýningin Sjávarútvegur 2016

Sjávarútvegur 2016 er ómissandi sýning fyrir alla þá sem starfa í sjávarútvegi og hafa áhuga á greininni. Hún er haldin í Laugardalshöll sem er eina íþróttamiðstöðin hérlendis sem er sérhönnuð undir sýningar. Rúmlega 120 fyrirtæki munu sýna í báðum sölum hallarinnar.

Stórsýningin Sjávarútvegur 2016 – Iceland Fishing Expo verður haldin í Laugardalshöll dagana 28.-30. september. Sýningin er sú stærsta sem haldin hefur verið á árinu og um leið fyrsta alþjóðlega sjávarútvegssýningin sem eingöngu er skipulögð af innlendum aðilum.

Undirbúningurinn hefur staðið yfir í tæplega tvö ár að sögn Ólafs M. Jóhannessonar, framkvæmdastjóra sýningarinnar. Hann segir að rúmlega 120 fyrirtæki, bæði innlend og erlend, muni kynna fjölbreyttar vörur sínar og þjónustu í báðum sýningarsölum Laugardalshallar og mikið verði um dýrdir. „Svona sýning er einfaldlega ómissandi fyrir alla þá sem starfa í sjávarútvegi og hafa áhuga á greininni. Hún verður bæði mjög fagleg en ekki síður skemmtileg. Einn stærsti kostur svona stórra sýninga er að þar hittast fulltrúar úr fjölbreyttum fyrirtækjum greinarinnar og spjalla saman, kynnast vörum hver annars eða stofna til viðskipta. Gestir njóta þess síðan að kynnast ólíkum þáttum þessarar mikilvægustu atvinnugreinar þjóðarinnar. Til að auka enn frekar á notalegheitin munum við starfrækja glæsilegan veitingastað á þöllum milli sýningar- og svæða þannig að hér verður frábær stemning.“

Sérhönnuð höll

Ólafur var kallaður á fund með fulltrúum 24 fyrirtækja á sínum tíma og þannig fór boltinn að rúlla af stað. „Við höfum fundið mikinn meðbyr strax frá upphafi og fundið fyrir miklum áhuga meðal innlendra og erlendra fyrirtækja.

Það eru ekki mörg ár síðan fólk tengdi fyrirtæki í sjávarútvegi við gamaldags útgerðir en í dag er flóra fyrirtækja orðin fjölbreytt innan greinarinnar. Öflug nýsköpun hefur farið þar fram undanfarin ár en íslenskar vörur og hugvit er flutt út í stórum stíl. Gestir sýningarinnar munu sjá þennan mikla fjölbreytileika hér í Laugardalshöll.“

Það eru mörg ár síðan svo stór sýning hefur verið haldin í Laugardalshöllinni en Ólafur segir ákvörðun um staðarval í raun hafa verið einfalda. „Það eru ekki allir sem vita að Laugardalshöll er eina íþróttamiðstöðin hér á landi sem er sérhönnuð undir sýningar. Fyrir vikið er hægt að stýra mjög vel þáttum á borð við lýsingu, loftræstingu og hljóðvist. Á svona fjölmennum sýningum skipta svona hlutir miklu máli, bæði fyrir sýnendur en ekki síður alla gestina. Hér eru líka næg bílastæði sem er einnig nauðsynlegt.“

Skemmtileg verðlaun

Það eru margir aðrir sem koma að skipulagningu sýningarinnar að sögn Ólafs og nefnir hann þar helst fyrirtækin Iceland Travel, Athygli og Sýningarkerfi. „Athygli hefur verið með öflugna kynningu hér heima og erlendis. Iceland Travel hefur annast skipulag skráningar fyrir okkur og marga fleiri þætti sýningarinnar og Sýningarkerfi, sem hafa starfað í 30 ár, buðu upp á góð tilboð á sýningarkerfum.“

Nokkur samtök innan sjávarútvegsins eru stuðningsaðilar sýningarinnar en þau munu veita



Ólafur M. Jóhannesson, framkvæmdastjóri Sjávarútvegs 2016. MYND/RAX

Einn stærsti kostur svona stórra sýninga er að þar hittast fulltrúar úr fjölbreyttum fyrirtækjum greinarinnar og spjalla saman, kynnast vörum hvers annars eða stofna til viðskipta.

Ólafur M. Jóhannesson

viðurkenningar á sýningunni að sögn Ólafs. „Það eru Sjómanna-samband Íslands, Landssamband smábátæigenda, Samtök fyrirtækja í sjávarútvegi, SFÚ, Félag vélstjóra og máltæknimanna, VM, Samtök fiskframleiðenda og útflytjenda og Íslenski sjávarklasinn. Þessi samtök munu veita ýmsar viðurkenningar á sérstakri opnun miðvikudaginn 28. september sem eingöngu er ætluð boðsgestum. Mig grunar að mesti spennurinn sé fyrir því hver verður valinn Trillukarl ársins

en að auki verða mörg skemmtileg verðlaun veitt.“

Sýningin stendur yfir dagana 28.-30. september. Opnunarathöfn fyrir boðsgesti er kl. 14.00 miðvikudaginn 28. september, þar sem m.a. nokkrar viðurkenningar verða veittar. Húsið verður opnað kl. 15 fyrir almenna gesti sama dag og er opið til 19.00. Fimmtudag og föstudag er sýningin opin milli 10 og 18.

Allar nánari upplýsingar má finna á www.icelandfishexpo.is

Það nýjasta í fiskileitarlausnum

Sónar ehf. í Hafnarfirði hefur vaxið jafnt og þétt síðasta áratug. Fyrirtækið býður upp á vönduð siglinga-, fiskileitar- og og fjarskiptatæki fyrir skip og báta. Starfsmenn hlakka mikið til sýningarinnar í Laugardalshöll þar sem þeir ætla að kynna nýjustu lausnir á sínu sviði.

Sónar ehf. í Hafnarfirði býður upp á heildarlausnir í siglinga-, fjarskipta- og fiskileitartækjum fyrir skip og báta. Fyrirtækið var stofnað árið 2005 af þeim Guðmundi Bragasyni og Vilhjálmi Árnasyni. Í upphafi störfuðu þeir bara tveir en reksturinn hefur undið upp á sig jafnt og þétt og í dag eru starfsmenn sjö talsins að sögn Vilhjálms sem er framkvæmdastjóri fyrirtækisins. „Það má segja að við getum útvegað allt sem þarf hvað tæki varðar í brúna á skipum og bátum af öllum stærðum ásamt miklu úrvali loftneta auk fleiri tækja.“

Vaxandi umsvif hafa verið í sölu og þjónustu á fjarskiptabúnaði frá SAILOR að sögn Guðmundar, sem gegnir stöðu markaðs- og sölustjóra, enda gæðavara sem skipstjórnendur þekkja af góðu einu. „Við erum auk þess með gamlgróin og heimsþekkt vörumerki eins og JRC, Kaijo, SeaTel, Raymarine, Wesmar, ComNav, Kannad og fjölda annarra merkja,“ bætir hann við.

Mögnuð tæki

Á Sjávarútvegssýningunni ætla Sónar að leggja áherslu á að kynna það nýjasta í ýmsum fiskileitarlausnum að sögn þeirra félaga. „Við erum eina fyrirtæki landsins með umboð fyrir svonefnda fjölgeisladyptarmæla en það eru dyptarmælar sem sýna 120° þver-sniðsmynd undir skipinu, ýmist



þvert á skip (WASSP) eða þvert á skip og fram/aftur (SeapiX). Að sjá fisk- og botnupplýsingar á svo stóru svæði undir skipinu er mjög mikilvægt og gerir allar veiðar markvissari. Bæði WASSP og SeapiX fjölgeisladyptarmælarn-

ir nota nýjustu CHIRP tækni og hafa rækilega sannað sig, m.a. við makríl- og síldveiðar. Við hvetjum því skipstjórnendur og útgerðarmenn til að kíkja á nýjustu útgáfur þessara mögnuðu fiskileitartækja á bás okkar í Laugardalshöll.“

Á sýningunni verður einnig frumsýndur nýr Split Beam dyptarmælir frá KAIJO sem er þekkt fyrir að framleiða afar vandaða og öfluga dyptarmæla og sönartæki að þeirra sögn. „Einnig kynnum við nýjar sjónvarpslausn-

„Við hvetjum því skipstjórnendur og útgerðarmenn að kíkja á nýjustu útgáfur þessara mögnuðu fiskileitartækja á bás okkar í Laugardalshöll,“ segja Vilhjálmur Árnason framkvæmdastjóri (t.v.) og Guðmundur Bragason, sölu- og markaðsstjóri Sónar. MYND/EYÞÓR

ir frá Seatel, fjarskiptalausnir frá Sailor, Doppler Current straum-mæli frá JRC og IP myndavéla-lausnir frá Raymarine svo fátt eitt sé nefnt.“

Endurnýjun fram undan

Sónar ehf. hefur verið mjög framarlega í tækjapökkum fyrir nýsmíðar línuskipa og báta alveg frá upphafi. „Nýlegar nýsmíðar sem voru með öll tæki frá okkur eru Vigur SF-80 og Gullhólmi SH-201. Nú erum við að vinna við uppsetningu tækjapakka í nýsmíðar fyrir Stakkavík og Einhamar Seafood svo dæmi sé tekin. Við horfum einnig til þess að stærri línuskip eru mörg hver orðin afar gömul og þegar kemur að að endurnýjun þá erum við tilbúnir með fjölbreyttar lausnir í siglinga- og fjarskiptatækjum.

Við höfum frá stofnun fyrirtækisins lagt mikla áherslu á að þjónusta okkar sé eins og best verði á kosið og finnum að það kunna notendur okkar vel að meta. Við hlökkum mikið til að hitta sem flesta í Laugardagshöllinni 28. til 30. september.“



Laugardalshöll er sérhönnuð undir sýningar og býður upp á tvo rúmgóða sýningarsali. Næg bílastæði eru fyrir gesti stórsýningarinnar Sjávarútvegur 2016. MYND/LAUGARDALSHÖLL

Mennirnir á bak við tjöldin

Undanfarin ár hefur Nortek einbeitt sér æ meira að fyrirtækjum í sjávarútvegi. Fyrirtækið, sem er leiðandi hér á landi í ýmsum öryggis- og tæknilausnum, á 20 ára afmæli í ár og verður með einn af stærstu básum sýningarinnar ásamt Nordata, dótturfyrirtæki sínu.

Nortek er leiðandi fyrirtæki hér á landi í ýmsum öryggis- og tæknilausnum og hefur verið það frá stofnun fyrir 20 árum. Meðal helstu vara sem Nortek býður upp á eru aðgangsstýringar, brunaviðvörðunarkerfi, innbrotaviðvörðunarkerfi, eftirlitsmyndavélakerfi og slökkvikerfi.

Undanfarin ár hefur Nortek einbeitt sér æ meira að fyrirtækjum í sjávarútvegi og í dag koma um 40% af veltu fyrirtækisins þaðan. Ólíkt stærri öryggisfyrirtækjum hér á landi, sem eru sýnilegri með notkun starfsmanna á vettvangi, eru starfsmenn Nortek meira „mennirnir á bak við tjöldin“ að sögn Björgvins Tómassonar, framkvæmdastjóra fyrirtækisins, og vísar þar í þekkt atríði með Spaugstofunni. „Við fókusum á tæknina sjálfa og réttu tækin. Við erum stolt af því að fagna 20 ára afmæli í ár en fyrirtækið var stofnað á Akureyri á sínum tíma. Í dag reukum við tvær starfsstöðvar, eina á Akureyri og aðra í Reykjavík.“

Hrunið breytti miklu

Viðskiptavinir Nortek eru um allt land og í ólíkum greinum þótt sjávarútvegsfyrirtækin séu fyrirferðarmikil. Það var einmitt eftir bankahrun sem starfsmenn fyrirtækisins hófu að beina sjónum sínum enn frekar að sjávarútvegi að sögn Björgvins. „Við höfum mikla vörubróun á þeim tíma og þá helst í kringum fiskiskipin okkar. Núna erum við t.d. með sjö stór verkefni í skipasmíðastöðvum í Tyrklandi. Þar er verið að smíða skip í ýmsum stærðum fyrir nokkrar stórar íslenskar útgerðir, þ.á.m. Samherja, Fisk Seafood, Útgerðarfélag Akureyringa og HB Granda. Búnaður sem við útvegam í þessi skip er m.a. brunavarnarkerfi, myndavélakerfi, orkustjórnunarkerfi, upplýsingakerfi og gagnaver með kælingu svo eitthvað sé nefnt.“

Við fókusum á tæknina sjálfa og réttu tækin. Við erum stolt af því að fagna 20 ára afmæli í ár en fyrirtækið var stofnað á Akureyri á sínum tíma.

Björgvin Tómasson

Gott sýningarhús

Mikil tilhlökkun er meðal starfsmanna Nortek vegna sjávarútvegssýningarinnar að sögn Björgvins. Sjálfur segist hann gríðarlega ánægður með sýninguna og ekki síður staðsetninguna. „Ég hef alltaf verið hrifinn af Laugardalshöllinni, sérstaklega nýja frjálsíþróttahúsinu, sem er að mínu mati sérstaklega gott sýningarhús. Þar er t.d. mun betri hljóðvist en víðast hvar annars staðar sem er mjög gott fyrir bæði sýnendur og sýningargesti.“

Nortek, ásamt dótturfyrirtæki sínu Nordata, verður með einn af stærstu básum sýningarinnar (B-13) auk þess að vera með rúmgott útsvæði. „Tilfnið er fyrst og fremst 20 ára afmæli Nortek í ár og vildum við því gera eitthvað eftirminnilegt af því tilefni. Við verðum þar fyrst og fremst til að styrkja tengslin við viðskiptavinum okkar. Íslenski markaðurinn er auðvitað lítill og eftir 20 ár þekkjum við þá marga vel en það er alltaf gaman að kynna nýjum líka. Svona sýning er líka mikilvæg almennt fyrir útgerðina og fiskvinnsluna í landinu því nær allir sölu- og þjónustuaðilar verða þar undir einu þaki. Þannig geta flestir spjallað saman á meðan sýningin stendur yfir í stað þess að eyða mörgum dögum í að ferðast á milli birgja.“



„Svona sýning er líka mikilvæg almennt fyrir útgerðina og fiskvinnsluna í landinu því nær allir sölu- og þjónustuaðilar verða þar undir einu þaki,“ segir Björgvin Tómasson, framkvæmdastjóri Nortek, sem tekur þátt í Sjávarútvegi 2016. MYND/ANTON BRINK

Íslenskur sjávarútvegur og markaðsstarf erlendis

Íslandsstofa og forverar hennar hafa sinnt þjónustu við íslenskan sjávarútveg í um 30 ár. Fyrirtækjum í framleiðslu og sölu á sjávarafurðum, sem og fyrirtækjum sem þjónusta sjávarútveginn, býðst fjölbreytt þjónusta, allt frá ráðgjöf og aðstoð í undirbúningi útflutnings, til þátttöku í markaðsverkefnum á erlendum mörkuðum.

Markaðsstarf Iceland Responsible Fisheries

Íslandsstofa kynnir íslenskar sjávarafurðir undir merkjum Iceland Responsible Fisheries skv. samningi við Ábyrgar fiskveiðar ses. Kynningin miðar að því að treysta stöðu sjávarafurða á erlendum mörkuðum og styrkja ímynd Íslands sem upprunalds sjávarafurða þar sem stundaðar eru ábyrgar fiskveiðar. Vottun fiskistofna skiptir miklu í markaðsstarfinu, en hún staðfestir ábyrga fiskveiðistjórnun og góða umgengi um vistkerfi sjávar. Á vefnum ResponsibleFisheries.is er að finna ítarlegar upplýsingar um vottunarverkefnið, þátttöku fyrir-tækja o.fl.

Lífið er saltfiskur - í Suður-Evrópu

Fyrirtækjum í framleiðslu og sölu á söltuðum þorskafurðum býðst að taka þátt í markaðsverkefni sem miðar að því að styrkja stöðu saltaðra þorskafurða á Spáni, Ítalíu og í Portúgal. Gæði, ferskleiki og fagmennska eru meginskilaboðin og íslenska sjávarþorpið er í öndvegi í kynningunni sem er unnin undir slagorðinu „Smakkaðu og deildu leyndarmáli íslenska þorsksins (bacalao)“. Áhersla hefur verið á viðburði erlendis, samstarf við matreiðslumenn og dreifingaraðila erlendis, kynningar í kokkaskólum, notkun samfélagsmiðla auk þess sem blaðamönnum hefur verið boðið til Íslands til að kynna sér upprunandi.

Að sýna sig og sjá aðra

Íslandsstofa skipuleggur þátttöku fyrirtækja í sjávarútvegssýningum og kaupstefnum erlendis sem og ferðir viðskiptasendinefnda. Á sýningum í Boston, Brussel og Qingdao í Kína eru þjóðarbásar undir merkjum Íslands sem tryggir meiri slagkraft í kynningu og markaðsstarfi.

Hugvit og lausnir fyrir sjávarútveg

Íslandsstofa vinnur að því að auka áhuga og eftirspurn erlendis eftir íslensku hugviti og lausnum sem



Sergi Arola og Eneko Atxa, Michelin-stjörnukokkar, voru með sýnikennslu fyrir gesti á Madrid Fusion, einni virtustu matarráðstefnu heims.



Björgvin Þór Björgvinsson, Andri Marteinnsson og Berglind Steindórsdóttir, starfsmenn Íslandsstofu, á sjávarútvegssýningunni í Brussel að kynna íslenskar sjávarafurðir og tæki og búnað fyrir sjávarútveg.

miða að aukinni nýtingu sjávarfangs og hagkvæmni í rekstri fyrirtækja í sjávarútvegi.

Renndu ekki blint í sjóinn

Með ráðgjöf, hjálfun og miðlun upplýsinga til fyrirtækja sem sækja á erlenda markaði, er lagður grunnur að góðum undirbúningi markaðssóknar og vali á markaði. Alþjóðlegt net ráðgjafafyrirtækja og viðskiptafulltrúa í sendiráðum Íslands erlendis, veitir íslenskum

fyrirtækjum aðstoð á markaði og við að finna réttu samstarfsaðilana. Íslenskum fyrirtækjum stendur til boða að taka þátt í ýmsum verkefnum og námskeiðum á vegum Íslandsstofu til að auka færni í útflutningi. Má þar nefna útflutningsverkefnið ÚH og handleiðsluverkefnið Ústím.

Nánari upplýsingar á islandsstofa.is og responsiblefisheries.is.

Gríðarlega öflugir LED skipakastarar

200W 22.000lm - 300W 33.000lm - 400W 44.000lm - 440W 48.400lm

60° - 90° - 120° ljósgeisli - 5 ára ábyrgð - Frábær verð



LUDVIKSSON EHF - LEDLJÓS

www.ledljós.is - ludviksson@ludviksson.com

S: 565 8911



Við verðum á
Sjávarútvegssýningunni
28-30 september

KRAFTVÉLAR

Dalvegur 6-8 • 201 Kópavogur • Sími 535 3500
Draupnigata 6 • 603 Akureyri • Sími 535 3526
www.kraftvelar.is • kraftvelar@kraftvelar.is

YANMAR

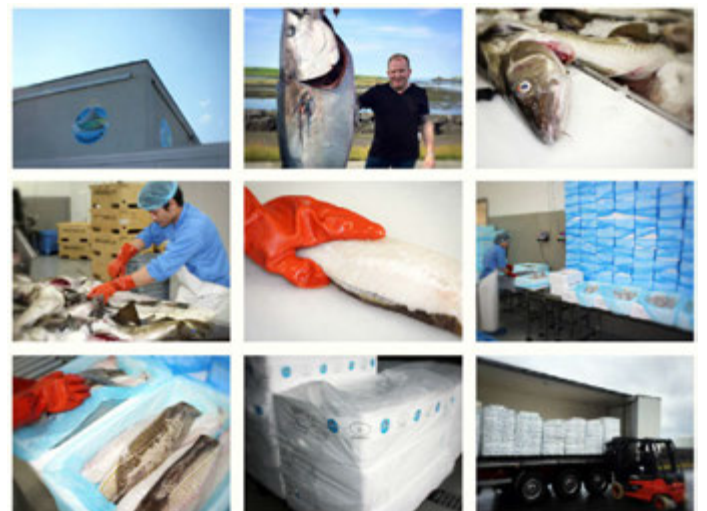
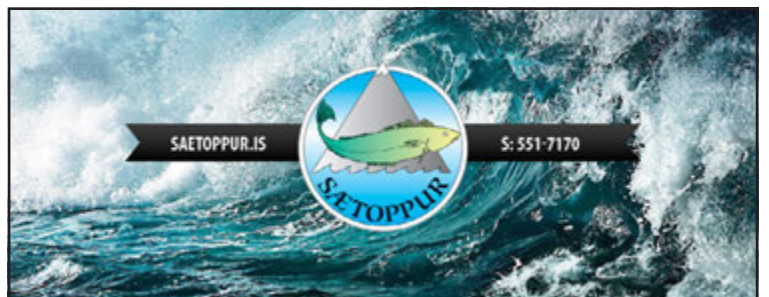
FYRIR SJÁVARÚTVEGINN



ÁREIÐANLEGAR OG
ENDINGARGÓÐAR

MARÁS

Miðhrauni 13 ♦ 210 Garðabæ ♦ Sími: 555-6444 ♦ www.maras.is



Sætoppur ehf. • Lónsbraut 6 • 220 Hafnarfirði
Sími 551 7170 • www.saetoppur.is



Þegar togvírnum er spólað fullkomlega undir stöðugu átaki er núningur í lágmarki þannig að togvírinn endist mun betur.



Taugin fer í gegnum vírastrekkítækið á hafnarbakkanum. Þetta leiðir til þess að togvírinn er undir stöðugu átaki í gegnum allt innsetningarferlið.

Átaksvindur eru góð viðbót við þjónustunet Hampiðjunnar

Ný þjónusta **Hampiðjunnar** í notkun á vírastrekkítæki hefur reynst bylting fyrir togara sem þurfa að taka nýja togvira og togtaugar um borð. Tæknin hefur verið notuð í Danmörku í yfir ár en nú hafa undirstöður fyrir slíkt tæki verið settar upp í Reykjavík og Vestmannaeyjum. Síðan verður þessi þjónusta líka í boði á næsta ári í Neskaupstað, þegar nýtt netaverkstæði Fjarðaneta verður tekið í notkun í lok árs 2017.

Haraldur Árnason hjá Hampiðjunnar segir að vírastrekkítækið sé raunar ekki nýtt af nálinni því að tækin, sem framleidd eru af fyrirtækinu Ibercisa á Spáni, hafi verið notuð erlendis og þá aðallega fyrir olíuinað og því sé nýjung að nota þau við þjónustu fiskiskipa.

„Við höfum notað vírastrekkítæki hjá Cosmos Trawl, í Hirtshals í Danmörku, í rúmt ár með mjög góðum árangri. Tuttugu skip hafa notast við þessa nýju þjónustu og hafa viðskiptavinir okkar verið mjög sáttir við niðurstöðuna og þjónustuna,“ segir Haraldur.

Einföld en skilvirk aðferð

Haraldur útskýrir virkna. „Grundvallaratriðið er einfalt; nýir togvírur eða DynIce taugar eru átakstrekkir inn á togspil skipanna, en í stað þess að fara beint af tromlunni verður til milli-stig þar sem taugin fer í gegnum vírastrekkítækið á hafnarbakkanum. Þetta leiðir til þess að togvírinn er undir stöðugu átaki í gegnum allt innsetningarferlið.“

Þegar togvírinn er tekinn inn á gamla mátann er átakið breytilegt, og það verður ávallt einhver núningur á milli víranna. Þegar togvírnum er spólað fullkomlega undir stöðugu átaki er núningur í lágmarki þannig að togvírinn endist mun betur. „Við gerum ráð fyrir að hann endist einu og jafnvel tveimur árum lengur,“ segir Haraldur.

Fyrsta skipti sem togvírarnir raðast 100% rétt

„Þetta er bráðnaðsynlegt tæki og ég skil það hreinlega ekki hvernig maður fór eiginlega að hér áður fyrr. Það er ekki eins og maður hafi ekki tekið nýja togvira um borð fyrr, en þetta er í fyrsta



Haraldur Árnason framkvæmdastjóri hjá Hampiðjunnar. MYND/GVA

Þetta er bráðnaðsynlegt tæki og ég skil það hreinlega ekki hvernig maður fór eiginlega að hér áður fyrr. Þetta er í fyrsta skiptið sem þeir raðast rétt inn á spiltromlurnar.

Jón Valgeirsson, skipstjóri Bergey VE

skiptið sem þeir raðast rétt inn á spiltromlurnar. Munurinn er ótrúlegur og allt hefur virkað fullkomlega.“

Þetta segir Jón Valgeirsson, skipstjóri á togaranum Bergey VE, en fyrir síðustu veiðiferð var skipt um togvira skipsins og nýir vírar teknir um borð. Vírarnir voru keyptir hjá útibúi Hampiðjunnar í Vestmannaeyjum og þeim var komið fyrir á spilunum undir álagi með nýju vírastrekkítæki



Nýr togvír tekinn um borð í togara í Hirtshals í Danmörku



Vírarnir raðast 100% rétt. Hér er spiltromla á Bergey VE.

sem Hampiðjan í Vestmannaeyjum setti upp á bryggjunni á athafnasvæði félagsins fyrir í sumar. Þetta er fyrsta tækið sinnar tegundar á Íslandi en að sögn Inga Freys Ágústssonar, netagerðarmeistara og útibússtjóra Hampiðjunnar í Eyjum, hefur sambærilegt tæki verið í notkun hjá Cosmos Trawl, dótturfélagi Hampiðjunnar í Danmörku, með góðum árangri í u.þ.b. eitt ár.

„Við létum steypa undirstöð-

ur fyrir tækið hér á bryggjunni og með því að þræða togvira í gegnum það getum við stjórnað átakinu á þeim þegar þeir eru teknir inn á tromlurnar um borð í skipunum. Fyrir minni togara eins og Bergey hentar vel að þetta sé gert undir fjögurra til átta tonna átaki en eftir því sem skipin eru stærri og eru með meiri vír úti þarf átakið að vera meira í upphafi,“ segir Ingi Freyr Ágústsson.

Að sögn Jóns skipstjóra hefur þeirri aðferð verið beitt fram að þessu að reynt er að strekkja á togvírnum með því að hengja stökkakeðjur í vírendann en það hafi aldrei gefið mjög góða raun.

„Það er e.t.v. hægt að ná einhverjum árangri í rjómablíðu þegar maður ræður við aðstæður. Heilt yfir hefur þetta þó aldrei komið vel út og það er ekki fyrr en nú að við fáum 100% röðun á vírunum inn á tromluna. Ég hefði ekki trúað þessu að óreyndu,“ segir Jón Valgeirsson.

Á þremur stöðum á landinu

„Við verðum með eitt vírastrekkítæki hér á landi sem flutt verður á milli staða. Það er ekki erfitt að flytja það og því er hægt að aka því hvert á land sem er og smella í undirstöðurnar sem við höfum sett upp, til að spóla togvira þegar á þarf að halda,“ útskýrir Haraldur enda segir hann það iðulega vera verkefni sem vitað sé um með nokkrum fyrirvara og því ekki vandamál að hafa búnaðinn tilbúinn þegar þörf krefur.

Þjónustunet Hampiðjunnar

Haraldur segir að þjónustubátturinn sé afar mikilvægur í starfsemi Hampiðjunnar en í dag er Hampiðjan með 35 starfsstöðvar í tólf löndum.

„Starfsstöðvarnar eru flestar við Norður-Atlantshaf enda markaðurinn þar stór. Með nýjum og endurbættum skipaflota þar sem skipin verða fullkomnari en áður er mjög mikilvægt að bjóða viðskiptavinum okkar upp á góða þjónustu hvar sem þeir þurfa á henni að halda og er átaksvindan liður í því að bæta þjónustuna enn frekar.“

Salt - Umbúðir - Íbætiefni



Kíktu á heimasíðuna
www.saltkaup.is



Salt - Umbúðir - Íbætiefni

Saltkaup ehf | Cuxhavengata 1 | 220 Hafnarfjörður | Sími 560 4300 | saltkaup.is



Páll Gunnar Pálsson Hugtakasafn fiskiánaðarins Matás EKKI Á SAFN

Brýnt að samræma merkingu hugtaka

Páll Gunnar Pálsson hefur tekið saman Hugtakasafn fiskiánaðarins þar sem ýmsum hugtökum úr fiskiánaðinum er gefin skýrari merking. Hugtakasafnið nýtist starfsfólki í sjávarútvegi við gerð vörulýsinga og við alls konar samskipti.

Lilja Björk
Hauksdóttir
liljabjork@365.is



Hugtakasafn fiskiánaðarins hefur það markmið að taka saman hugtök í fiskiánaðinum og skýra merkingu þeirra með orðum og myndum, ef hægt er. Þetta segir Páll Gunnar Pálsson, verkefnastjóri hjá Matás og höfundur hugtakasafnsins. Hann rak sig á að aðilar innan sjávarútvegsins töluðu með ólíkum hætti um svipaða og jafnvel sömu hluti. „Þetta var eitt af því sem ég var að reka mig á þegar ég var að greina gögn í sjávarútvegi en ég hef undanfarið verið að vinna að verkefnum sem kallast Aukin verðmæti gagna. Þau eru unnin í samstarfi við SFS, Tollinn, Hagstofu, Icelandic og Íslenskar sjávarafurðir og hafa með það að gera að hægt sé að átta sig á hvaða verðmæti það eru sem við erum að flytja úr landi í sjávarútvegi,“ útskýrir hann.

Algengur misskilningur

Það er fátt mikilvægara í samskiptum um mikil verðmæti en að skilningur á orðum og hugtökum sé sá hinn sami að sögn Páls Gunnars og því brýnt að samræma merkingu þeirra. „Í Tollskránni má finna yfir hundrað hugtök, sum torskilín og önnur ekki notuð í réttu samhengi. Ítrekað kemur fram misskilningur í flokkun og vörulýsingum vegna þessa. Það hefur gert það að verkum að menn leggja mismunandi skilning í þetta og þá er sama varan að fara í mismunandi flokka eftir því hver útflytjandinn er.“

Páll Gunnar segir þetta vera ástæðuna fyrir því að þriðja verðmætasta fiskteg-

undin sem við flytjum út frá Íslandi heitir „annar fiskur“. „Mikið af vörulýsingum hjá tollinum er til dæmis „annar bolffiskur“, „annar uppsjávarfiskur“ eða jafnvel „annað fiskkyns ótalið annars staðar“ sem gerir það að verkum að fólk er oft búið að fara í gegnum allan listann og finnur engan stað fyrir sínar vörur, sér þá flokkinn „annar fiskur“ einhvers staðar og smellir vörunni sinni þar. „Annar fiskur“ er um tuttugu milljarðar að verðmætum sem er álíka mikið og við flytjum út af síld og makríl og þess háttar og mér finnst miður að við skulum ekki vita meira um þetta,“ segir hann.

Leið til að auka verðmæti gagna

Af því tilefni að fólk var að nota svo ólík hugtök um ákveðna hluti þá datt Páli Gunnari í hug að búa til Hugtakasafn fiskiánaðarins. „Þar fer ég skipulega í gegnum hvað er verið að vinna í fiski á Íslandi og hvað við erum að kalla hlutina og reyni að sýna í máli og myndum hvað er átt við hverju sinni. Ég byggði þetta upp eins og vinnsluferli í fiskvinnslufyrirtæki. Byrjaði á varðveisluaðferðinni, hvort afurðin væri frosin, söltuð, niðursoðin og svo framvegis. Hélt svo áfram og tala um heila fiska og flök. Og svo hvort roð eða bein séu í flökunum. Þannig hélt ég síðan áfram að búa til orðskýringar við öll þessi hugtök sem er að finna í sjávarútvegi.“

Í hugtakasafninu eru nú rúmlega níutíu hugtök og eru myndir við flest þeirra. Páll Gunnar segir safnið geta tvímælaust gagnast í reglugerðar- og lagasmíðum hins opinbera og gert samskipti milli viðskiptaáðila markvissari. Það sé mikilvægt fyrir starfsfólk á þessum vettvangi að geta leitað í hugtakasafn af þessum toga til stuðnings. „Þetta er það sem ég kalla leið til að auka verðmæti gagna í sjávarútvegi.“



Verkfræðiráðgjöf fyrir sjávarútveg

Verkís er öflugt og framsækið ráðgjafarfyrirtæki sem býður fyrsta flokks þjónustu á öllum sviðum verkfræði.

Ofanleiti 2 | 103 Reykjavík | verkis@verkis.is | www.verkis.is



Hugtakasafn fiskiánaðarins má nálgast á Menntaneti sjávarútvegsins, menntanet.is.



Prentun og umbúðir

FERSKLEIKI ALLA LEIÐ

Umbúðalausnir fyrir sjávarútveg

Hágæða vörur eins og íslenskar sjávarafurðir þurfa vandaðar umbúðir til að viðhalda ferskleika á leiðarenda. Hjá Odda bjóðum við allar stærðir og gerðir umbúða fyrir sjávarútveg, bæði úr pappa og plasti.



Bylgjukassar



Icelandic umbúðir



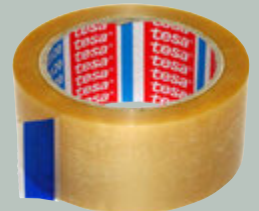
Öskjur



Plastpokar



Vacuumpokar



Límbönd

Hvernig getum við aðstoðað þig?
Hafðu samband við viðskiptastjóra
í síma **515 5000** og kynntu þér málið.

www.odd.is

NOKKRAR SKEMMTILEGAR STAÐREYNDIR UM FISKA

- Steinbítur er með rúmlega 27 þúsund bragðlauka. Menn hafa um sjö þúsund.
- Sæhestar eru einu fiskarnir sem synda uppréttir.
- Flestir varalitir innihalda hreistur af fiski.
- Flestir fiskar klekjast úr eggjum en hvíthákarlinn eignast lifandi afkvæmi.
- Fiskar nota ýmis lágtíðnihljóð til að eiga samskipti sín á milli. Þeir stynja, flauta, skrækja, rymja, rýta, krunka, hvæsa og svo framvegis. Þeir hrista sig og gnísta tönnum en þeir hafa engin raddbönd og nota aðra hluta líkamans til að framkalla hljóð.
- Hákarlar eru einu fiskarnir sem hafa augnlök.
- Flestir fiskar hafa bragðlauka um allan líkamann.
- Um þriðjungur karlkyns fiska í vötnum Bretlands er talinn skipta um kyn vegna skólpmengunar manna.
- Fiskar geta drukknad í vatni. Eins og menn, þurfa fiskar súrefni, þannig að ef ekki er nægt súrefni í vatninu kafna þeir.
- Fiskurinn í miðri torfunni stjórnar torfunni. Fiskunum sem eru utar í torfunni er því stjórnað af þeim sem eru í miðjunni. Aðeins beinfiskar geta synt í mjög samstæðum vöðum.
- Fæstir fiskar geta synt afturábak. Þeir sem geta það eru aðallega í einhverri álfjölskyldunni.



Hlýtur verðlaun fyrir nýsköpun

Einar Þór Lárusson hlýtur Nýsköpunarverðlaun Íslenska sjávarklasans sem afhent verða við opnun Sjávarútvegssýningarinnar hinn 28. september. Frá þessu greinir á vef Íslenska sjávarklasans www.sjavarklasinn.is.

Einar á langa og merka sögu í nýsköpun tengdri íslenskum matvælaeignum og sjávarútvegi. Eftir störf hjá niðursuðuverksmiðjunni ORA hóf hann nám í niðursuðufræði við Norges Hermetikkfagskole í Stavangri í Noregi. Þaðan lá leiðin til Vardö í Norður-Noregi til náms í fisktækni við Statens fagskola for fiskeindustri. Einar starfaði sem niðursuðufræðingur í Noregi að námi loknu.

Eftir 6 ára veru í Noregi sneri hann aftur til Íslands og varð verksmiðjustjóri hjá nýstofnaðri niðursuðuverksmiðju í Grindavík.

Frá síðustu aldamótum hefur Einar tekið þátt í allmörgum verkefnum fyrir saltfiskiðnaðinn á Íslandi. Þá hefur hann einnig komið að mótun Fisktækniskólans og Codlands í Grindavík. Nú síðastliðin þrjú ár hefur Einar komið að stóru verkefni á vegum Haustaks á Reykjanesi. Þetta verkefni snýst um slógnýtingu og endurnýtingu á fiskisalti. Einar hefur liðsinnt fjölmörgum frumkvöðlum og fyrirtækjum við vöruþróun á Íslandi og erlendis. Í dag starfar Einar hjá Ísam, ORA, Akraþor og Lýsi.

Búðu þig undir ferska framtíð

Það er sama hvað grunnhugmyndin er einföld og þekkingin djúp: Til að byggja upp fyrirtæki þarf trausta samstarfsaðila sem trú á það sem þú ert að gera.

Arion fyrirtækjapjónusta



Alda Agnes Gylfadóttir
frankvæmdastjóri
Einhamar Seafood í Grindavík

1989

„Þegar ég byrjaði var allt fryst, allir frystar landsins fullir og það tók einhverjar vikur að koma fiskinum á markað.“

2016

„Hjá okkur er ekki framleitt eitt einasta flak sem ekki er búið að panta. Fiskurinn er kominn til neytanda í Boston 36 tímum eftir löndun.“



Fyrirtaks nýting

Íslendingar nýta mun meira af hverjum fiski en nágrannaþjóðir. Á meðan flestar þjóðir nýta um 50 prósent nýtum við yfir 80 prósent. Íslenski sjávarklasinn hefur það að markmiði að nýta allan fisk sem best og hefur látið gera lýsandi mynd því til skýringar. Hún sýnir allar þær afurðir sem Íslendingar framleiða úr þorski. Þar má sjá jafnt matvörur, snyrtivörur, læknigávörur, heilsuvörur og fleira. Mikil nýsköpun á sér stað í greinni og gengur hún að miklu leyti út á að nýta áður ónýtta hluta fisksins.