

Morgunblaðið



200
MÍLUR



Morgunblaðið/Hafþór Hreiðarsson

Breytingar verða að byggjast á hagsýni og varfærni

Það er ekki óvanalegt og alls ekki óeðlilegt að fólk hafi skoðun á einni helstu undirstöðugrein íslensks efnahagslífs. Umræðurnar hafa staðið í áraradír og hreint ekki alltaf verið á vingjarnlegum nótum. Eitt hjóta þó allir að vera sammála um og það er að sjávarútvegurinn hefur stuðlað

að stórbættum kjörum á Íslandi, en þó er auðvitað ýmislegt sem betur má fara. Skrifaðar hafa verið ótal skýrslur og lagður fram fjöldi tillagna. Hins vegar hefur ekki verið unnið mat á þjóðhagslegum áhrifum sjávarútvegsins og heldur ekki verið lagt mat á

efnahagsleg tækifæri eða áhættur sem fylgja mörgum þeim tillögum sem nú eru til umræðu um breytingar á fiskveiðistjórnunarkerfinu. Það er erfitt að ákveða að hefja vegferð ef maður veit ekki hvar maður er eða hvert maður er að fara.

Eitt er þó víst og það er að það getur verið áhættusamt að gera breytingar breytinganna vegna, ekki síst í ljósi þess hve veigamikill sjávarútvegurinn er í að viðhalda lífskjörum Íslendinga. Illa ígrundaðar breytingar gætu bitnað á þeim sem síst skyldi. gso@mbl.is

26.08.2023



Morgunblaðið/Kristinn

6

„Að vera vélstjóri á sjó snýst um að læra að redda sér,“ segir Heiður Berglind Þorsteinsdóttir.



Morgunblaðið/Helgi Bjarnason

12-13

Landað var 1,3 milljónum tonna af sjávarafurðum á Íslandi á fiskveiðiárinu. Greinin skiptir mörg byggðarlög miklu máli.



Morgunblaðið/Árni Sæberg

14

Að mati Heiðrúnar Lindar Marteinsdóttur framkvæmdastjóra SFS er brýnt að ljúka mati á þjóðhagslegum ávinningi íslenska fiskveiðistjórnunarkerfisins.



Morgunblaðið/RAX

10

Eftirlitsmenn Fiskistofu verða minna varir við brottkast í dróna-eftirliti stofnunarinnar.



18

Sæplast kveður olfuna í haust og verður framleiðslan á Dalvík alfarið rafknúin frá haustinu, að sögn Arnars Snorrasonar framkvæmdastjóra Sæplasts.



Útgefandi
Árvakur

Umsjón
Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Bládamenn
Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Auglýsingar
Bjarni Ólafur Guðmundsson
daddi@k100.is

Forsíðumyndina tók
Hafþór Hreiðarsson

Prentun
Landsprent ehf.

UMBÚÐIR & PÖKKUN ERU OKKAR FAG



Kassar, öskjur, ferskfiskkassar, pokar, milliarkir ásamt annarri rekstrarvöru.




Vöumerking

sala@samhentir.is - samhentir.is
5758000 - Suðurhraun 4a, 210 Garðabæ

vorumerking@vorumerking.is
vorumerking.is - 4142500
Suðurhraun 6, 210 Garðabæ


Samhentir

Útgerð lítilla báta á sér stað í hjarta Íslendinga

Arthur Bogason, formaður Landssambands smábátaveigenda (LS), segir smábátaveiðar eiga stað í hjarta Íslendinga og að það sé mannréttindamál að hver Íslendingur hafi aðgengi að auðlindinni til að framfleyta sér og fjölskyldu sinni. Hann kveðst finna fyrir stöðnun í máli smábátasjómannna vegna þess hve ráðamenn eru hræddir við breytingar, en smábátasjómenn eru hvergi hættir.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Það er alveg mökkur af fiski á miðunum og það er eins og stjórnsýslan og vísindin eigi rosalega erfitt með að viðurkenna að það sé staðan. Við upplifðum það í þessu góðæri, sem svo sannarlega er, að Hafrannsóknastofnun mælir þorskstofninn 6% stærri en í fyrra en leggur engu að síður til einungis 1% aukningu. Það er hjákátlegt að fylgjast með þessu, því að það er alveg útilokað að þeir geti mælt þetta með svona mikilli nákvæmni,“ segir Arthur.

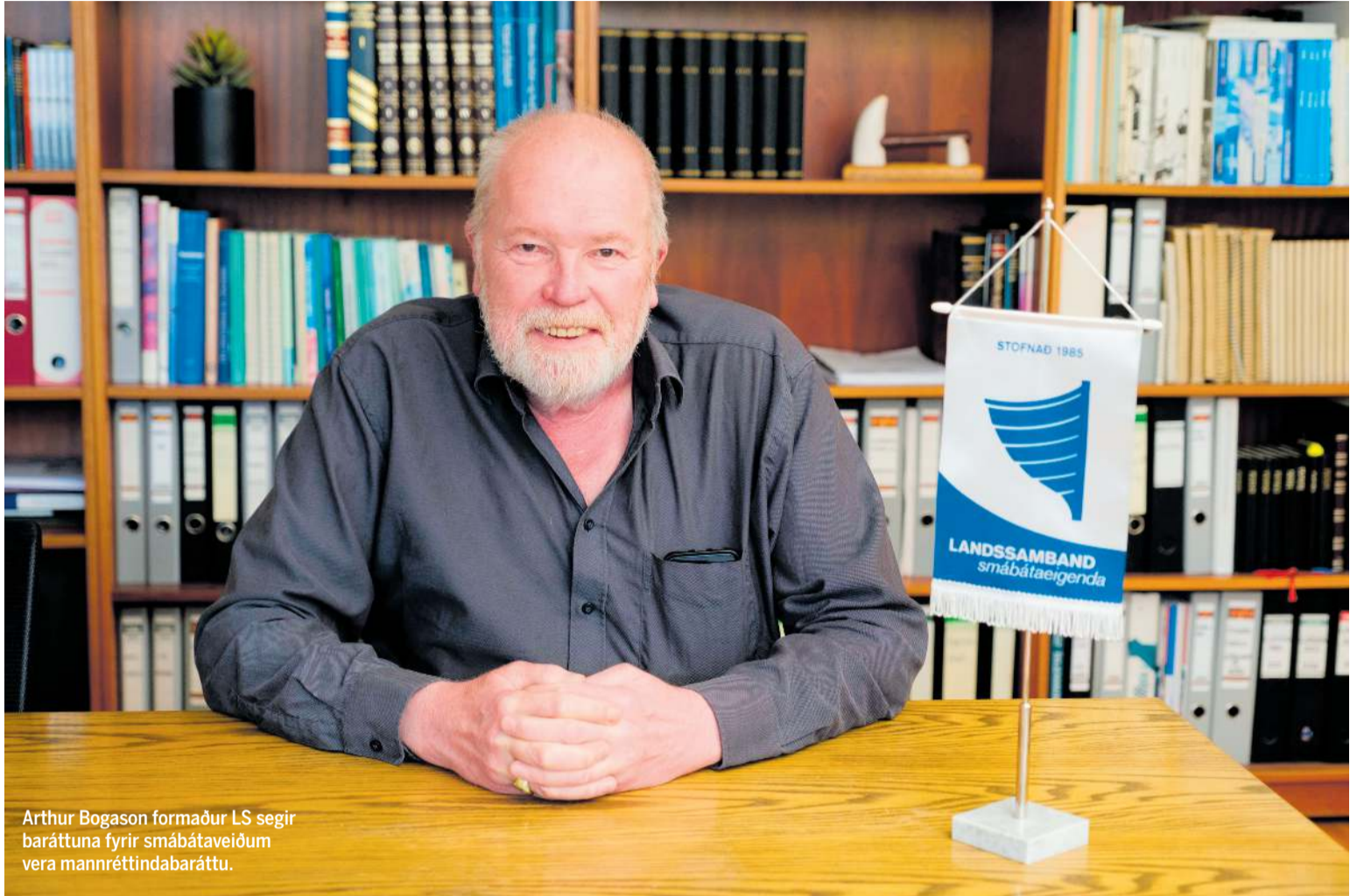
Hann segir það engu máli skipta hvaða veiðarfæri sé verið að nota eða hvar veiðar eru framkvæmdar, um allt séu sjómenn að upplifa mikinn þorsk á miðunum. „Ég held ég hafi aldrei upplifað svona mikinn samhljóm meðal þeirra sem sækja sjóinn. Þeir upplifa ekkert í líkingu við það sem Hafrannsóknastofnun er að leggja til. Þegar veigaminnta veiðarfærið er að veiða sífellt meira á hverja sóknareiningu um allt land, er eitthvað annað að gerast en að stofninn hafi bara orðið eitthvað örlítið stærri.“

Miðin fyllast ekki af smábátum

Óánægja smábátasjómannna með ráðgjöf Hafrannsóknastofnunar er ekki ný af nálinni og virðist vera árlegur viðburður, eitthvað sem Arthur viðurkennir. En hvað þarf til að hægt verði að höggva á þennan þráláta hnút?

„Þetta er ekki bara óánægja smábátasjómannna. Við heyrum í skipstjórum stóru skipanna og manna sem eru að veiða á stórum skipum og þeir eru hjartanlega sammála þessu. Það er hins vegar miklu sjaldgæfara að þeir gefi sitt álit á þessu opinberlega. Fyrir stuttu hittí ég mæta menn sem eru í stórutgerð og þeir eru algjörlega sammála því sem við höfum verið að segja hjá LS en þeir sögðust jafnframt ekki ætla að básúna það út um borg og bý.“

Ég myndi gjarnan vilja hafa einhverja töfralausn á þessu, en maður þarf ekki að vera Einstein til að sjá að þetta er kolfast í ákveðnum hjólförum. Við höfum bent á það í langan tíma að þorskveiðin getur verið miklu meiri við landið, en það er ekkert að breytast, það er ekkert að fara upp í þær tölur sem talað var um að myndi nást [með ráðgjöf vísindamanna]. Ég veit ekki hvað þarf til að breyta þessu, en það hlýtur að þurfa að koma til einhver kerfisbreyting eða viðhorfsbreyting hjá stofnuninni. Einhverjar tilraun-



Arthur Bogason formaður LS segir baráttuna fyrir smábátaveiðum vera mannréttindabaráttu.

Morgunblaðið/Kristinn Magnússon



Morgunblaðið/Góli

Ekki hafa miklar breytingar verið gerðar undanfarnin ár til að styrkja stöðu smábátatúgerða, að mati formanns LS. Smábátasjómenn munu þó berjast áfram.

ir eða nýjar aðferðir virðast ekki vera í sjónmáli hjá þeim.“

Arthur bendir á að lögð hafi verið fram tillaga að nýrri aðferð

í tilraunaskyni á fundi fulltrúa LS og Strandveiðifélags Íslands með Katrínu Jakobsdóttur forsætisráðherra 14. ágúst. Hugmyndin gengur

út á að gera þriggja til fimm ára tilraun þar sem strandveiðibátum verði heimilt að veiða tólf daga í þá fjóra mánuði eins og lagt er upp með (maí, júní, júlí og ágúst), alls 48 daga, án þess veiðarnar verði háðar aflaheimildum sem veidunum er ráðstafað eins og nú. Að loknu tilraunatímabili yrði síðan lagt mat á fiskifræðileg áhrif veiðanna og þróun í fjölda strandveiðibáta.

„Við höfum haldið því fram að veiðar þessara báta hafi engu skipt í sambandi við afkomu þorskstofnsins og þó þessar veiðar yrðu festar í sessi með 48 dögum – eins og við höfum farið fram á – þá er engin hætt á því að það verði komnir einhverjir fimm þúsund strandveiðibátar á miðin. Nú hafa þessar veiðar verið frá 2009 og hefur mesti fjöldi báta verið 2012 þegar þeir voru 761 og svo eru 750 bátar í ár. Ég man að þegar þetta kerfi fór af stað að þingmenn þutu upp og höfðu miklar áhyggjur af því að miðin myndu fyllast af smábátum. Það gerist ekki, þetta er erfíð atvinnugrein og þetta er ekki fyrir alla.“

Skíthræddir við breytingar

Arthur segir ljóst að það séu margir kostir við að styðja frekar við veiðar smábáta, ekki síst handfærveiðar. „Á sama tíma og verið er að tala um umhverfismál, bæði varðandi orkunotkun og áhrif veiðarfæra á lífríki hafsins, hafa handfærin alltaf vinninginn. Það væri því sjálfsgagt og eðlilegt mál að auka þeirra hlut í þessum potti.“

Fram hafa komið vísindarannsóknir sem benda til þess að tilefni sé til að vernda frekar lífríki á hafsbotni en nú er gert, til þess meðal annars að vernda uppvaxtar-svæði nytjastofna. Slík vernd gæti m.a. falið í sér bann við togveiðum á ákveðnum svæðum. Arthur segir ljóst að það séu öfugmæli við yfirlýsta stefnu um að tryggja betri umgengni við umhverfið að skapa ekki frekari hvata og leita leiða til þess að auka vægi veiða þar sem nýtt eru veiðarfæri sem skaða síður lífríkið.

Arthur er eldri en tvævetur þegar kemur að baráttu fyrir

hagsmunum smábátasjómannna og var formaður LS þegar samtökin voru stofnuð 1985. Það er því vert að spyrja hvort hann hafi orðið þess áskynja að árangur hafi náðst í baráttunni síðustu ár.

„Ég verð að viðurkenna að mér þykir þetta hafa verið mjög mikið status quo. Ég finn að það er vilji meðal einhverra á Alþingi til breytinga, en það er líka eins og með ýmislegt í lífinu að menn eru skíthræddir við breytingar. Ég held að það hamli verulega.“

Pólitíkin er líka misjöfn. Við höfum upplifað það að hlusta á æstu ráðamenn tala meðal annars niður til strandveiðanna og meðan við búum við svoléiðis er kannski ekki mikilla viðhorfsbreytinga að vænta, því miður. En við ætlum að halda áfram og mikilvægt að menn á Alþingi og í ríkisstjórn viti að það skiptir engu máli hvernig hlutirnir þróast, við erum ekki að fara að gefast upp. Við teljum okkur vera með mjög góðan málstað sem er þess virði að berjast fyrir.“

Mikill stuðningur

Þá segir Arthur skoðanakönnun sem Félagsvísindastofnun Háskóla Íslands vann fyrir matvælaráðuneytið um viðhorf Íslendinga til sjávarútvegsmála í tengslum við stefnumótunarverkefnið „Auðlindin okkar“ hafi sýnt mikinn stuðning við málstað smábátasjómannna meðal almennings. Vísar hann meðal annars til þess að 72,3% svarenda í könnuninni sögðust telja að hlutfall strandveiða af heildarkvóta ætti að vera hærra en í dag, þar af sagði 31,1% að þetta hlutfall ætti að vera mun hærra.

„Þetta er ekki í fyrsta sinn sem þetta kemur fram í skoðanakönnun. Það er dálítið langt síðan við létum gera stóra könnun hjá Gallup og þar kom nákvæmlega sami stuðningurinn út. Það er ekki nýtt að í hjarta Íslendinga þá er hluti af sjávarútvegsmenningu að viðhalda útgerð lítilla báta. Ég hef lítið svo á að baráttan fyrir smábátaveiðum sé hluti af mannréttindabaráttu. Hinn almenni Íslendingur á að hafa glugga inn í fiskveiðarnar til að geta haft tækifæri til framfærslu.“

HRAÐFRYSTIHÚSIÐ-GUNNVÖR HF.

Við stuðlum að verðmætasköpun í íslenskum sjávarútvegi



Við stuðlum að verðmætasköpun í íslenskum sjávarútvegi



Síldarvinnslan hf
www.svn.is

Síldarvinnslan hf | Hafnarbraut 6 | 740 Fjarðarbyggð | Sími 470 7000 | svn@svn.is | www.svn.is

Óvænt var draumastarfið vélstjóri

Heiður Berglind Þorsteinsdóttir hefur alltaf haft áhuga á vélum og hvernig þær virka og sá alltaf fyrir sér að hún myndi enda í vélaverkfræði á háskólastigi. Hún ákvað þó að elta áhugann áður en þangað var komið og skráði sig í vélstjórnarnám í Tækniskólanum og hóf samhliða því sjósókn. Fyrst var heiður Berglind á fiskiskipum en starfar nú sem vélstjóri á varðskipinu Þór og er ekki á leið í land í brád, þó hefur hún ekki útilokað að það gæti komið að háskólanámi síðar.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Ég hafði eiginlega ekkert heyrt um þetta áður eða þælt í þessu, aldrei farið á sjó eða neitt svoleiðis. Ég hef hins vegar alltaf haft áhuga á vélbúnaði og hvernig hann virkar, mikið þælt í því þegar ég var í sveit sem krakki en ég er úr bænum,“ segir heiður Berglind spurð hvað hafi orðið til þess að hún ákvað að læra vélstjórn.

„Ég hafði hugsað mér að fara í vélaverkfræði, margir með svona áhuga vilja fara í verkfræði. Ég ákvað að taka A-stigið í vélstjórn með stúdentsprófinu því það gæti verið góður grunnur að vélaverkfræðinni. En svo þegar ég fór að vinna við þetta og fór á sjó áttaði ég mig á því hvað ég hafði mikinn áhuga á verklegu hlíðinni. Mér fannst líka dásamlegt að vera á sjó – það er æðisleg tilfinning – og hafði þá allt í einu meiri áhuga á því en að fara í vélaverkfræðina.“

Mætti óvart í fyrsta túr

Samhliða náminu réð heiður Berglind sig sem háseta á línuskip og vann einnig í smiðjum. Á sjó byrjaði hún sem háseti og var einnig stundum vélavörður. „Var að leysa af einn og einn túr á meðan ég var í náminu og þá áttaði ég mig á því hvað það er gaman að vera á sjó,“ segir hún.

En hvernig kom það til að þú fórst á sjó?

„Ég hringdi í alla skipstjóra á öllum mögulegum skipum sem ég gat fengið símanúmer hjá. Það var svolítið erfitt að fá fyrsta plássíð. Það hringdi síðan í mig skipstjóri sem hafði fengið númerið mitt hjá öðrum skipstjóra sem ég hafði talað við og hann hafði misskilið og hélt að ég hefði farið áður í túr á hinu skipinu. Þegar ég mæti um borð í Fjölni GK þá fær hann að vita að ég er bara að mæta í fyrsta túr. Það



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Heiður Berglind Þorsteinsdóttir, vélstjóri á varðskipinu Þór, segir að sér líði vel á sjó og er ekki á leið í land.

gekk samt voðalega vel og ég fann ekkert fyrir sjóveiki.

Túrin var mjög finn, skipstjórnin frábær og áhöfnin alveg æðisleg og tók mér rosalega vel. Maður þurfti að sanna sig svolítið fyrst, maður fann það alveg, en um leið og maður var kominn inn í vinnuna var þetta ótrúlega skemmtilegt.“

Með vélstjórnann í blóðinu

Berglind Heiður lætur ekki deigan síga þótt stífar kröfur séu gerðar til skipverja á fiskiskipum. „Ég fór í einn túr að leysa af sem háseti á línuskipi sem ég hafði ekki farið á áður. Ég frétti að yfirmaðurinn minn þar hefði ekki viljað fá konu á sína vakt. Hann ákvað að senda mig neðst í skipið í að stafla beitunni á lyftu. Venjulega fara tveir í þetta, en hann sagði að ég ætti ekki að koma upp fyrir en ég væri búin að þessu. Þegar ég var búin fannst honum ég greinilega allt í lagi, þá var búið að prófa mig. Eftir þetta var þetta bara æðislegur túr,“ segir hún og hlær.

Oft gengur sjósókn í ættir og átti heiður Berglind ekki von á að það ætti einnig við um sig þegar hún valdi að hefja nám í vélstjórn. „Ég vissi að afi minn hafði unnið eitthvað á gámaskipum áður en pabbi fæddist. Annars vissi ég ekki af neinum í fjölskyldunni sem hefði farið þessa leið en það kipti sér enginn af fjölskyldu eða vinum upp við það að ég ákvað að fara í þetta nám. Svo komst ég að því þegar ég var að útskrifast sem vélstjóri að langafi minn hafði verið vélstjóri.“

Fékk loks eigin klefa

Eftir útskrift hóf hún störf á varðskipinu Tý, sem nú hefur verið selt úr landi, og fékk síðar stöðu á Þór. „Þegar ég byrja á Tý upplifi ég í fyrsta skipti að vera ein í klefa og



Morgunblaðið/Árni Sæberg

Varðskipið Þór er góður vinnustaður að sögn vélstjórnans um borð.

með klósett inni í klefanum, það var mikill lúxus. Áður vorum við alltaf tvö í klefa,“ rifjar hún upp.

„Þetta er alveg æðislegt, svo fjölbreytt og skemmtileg vinna. Maður er alltaf að læra eitthvað nýtt, sem mér finnst alveg æðislegt,“ segir hún og kveðst þrífast vel um borð í Þór og er vinnuástaðan þar sérstaklega góð.

En um hvað snýst starf vélstjóra? „Að vera vélstjóri á sjó snýst um að læra að redda sér. Ef eitthvað bílar þarf maður að finna leiðir til að laga það þótt maður sé ekki endilega með allt sem maður þarf. Ef það vantar eitthvað þarf maður kannski að smíða það sem maður vantar úr einhverju sem er kannski ekki neitt. Það þarf að finna út úr bilunum, þetta er hálfgerð þraut og þarf að vera mikil hugsun á bak við það sem maður gerir.“

En er ekki hætt við að maður slyst til að gera eitthvað sem virkar ekki? „Það kemur alveg fyrir,“ svarar

Heiður Berglind og hlær. „Þetta getur alveg reynt á þolinmæðina en það vegur upp á móti hvað það er gaman þegar gengur upp að laga eitthvað.“

EKKI Á LEIÐ Í LAND

Heiður Berglind segir ekki erfitt að vera þrjár vikur í senn frá landi. „Þetta er bara svo rosalega skemmtilegt umhverfi, sérstaklega þegar áhöfnin vinnur vel saman. Það er margt sem við gerum saman áhöfnin og þetta verður hálfgerð fjölskylda. Svo er maður einhvern veginn með ákveðið hugarfarar um að maður sé kominn í annað umhverfi og svo er líka góð líkamsrækt um borð sem hjálpar helling.“

Ákveðið álag fylgir því að vera vélstjóri á fiskiskipi og varðskipi en eðlilega er einhver munur á verkefnum, að sögn hennar. „Hjá Gæslunni koma rólegir tímar en þegar er mikið að gera eins og í kringum útköll er mikið álag. Á fiskiskipunum er unnið allan tímann, fer kannski smá eftir hvernig fiskast, en vaktirnar eru lengri. Sem vélstjóri hjá Gæslunni er maður eiginlega bara í því en á fiskiskipum eru vélstjórnarnir líka í fiskinum. Það er alveg gaman líka og ég hef saknað þess og hef þælt í að taka einn og einn túr aftur.“

Spurð um framtíðina segir hún allt mjög opið en nú líði sér vel hjá Landhelgisgæslunni. Þú ert þá ekkert á leið í land í brád?

„Nei, það er ekki planið alla vega. Þetta er það skemmtilegasta sem ég geri. Mér finnst mjög gaman hvað þetta er fjölbreytt starf, maður veit aldrei hvað maður er að fara út í þegar maður mætir á vakt.“

Hún segist ekki útiloka frekara nám og að allt sé opið, en hún kveðst einnig hafa löngun til að prófa fleiri ný verkefni innan Landhelgisgæslunnar.



Starf vélstjórnans er krefjandi en það snýst aðallega um að redda sér, útskýrir heiður Berglind sem segir starfið skemmtilegt.

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum



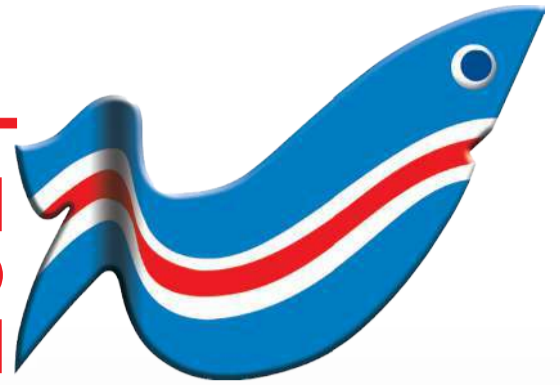
Þjóðum MESTA úrval á Íslandi af smáum og stórum vogum



Hlíðasmára 14 | S: 588 2122
www.eltak.is

18 TO 20 SEP 2024 | Smárinn
Kópavogur
Iceland

14th Icelandic
Fisheries
Exhibition
& Awards 2024
IN PERSON | ONLINE



14. Íslenska sjávarútvegssýningin verður haldin í september 2024.

Við hlökkum til að taka á móti þér 2024.
Íslenska sjávarútvegssýningin spannar allar
hliðar sjávarútvegsins frá fiskileit, veiðum,
vinnslu og pökkun til markaðssetningar og
dreifingar fullunninnar vöru.



Hafið samband við skipulagsteymi okkar til nálgast frekari upplýsingar um þátttöku á
sýningunni eða tengingar við sýninguna.

Visit: Icefish.is
Contact: +44 1329 825 335
or Email: info@icefish.is



#Icefish

Organised by: **mercatormedia**³
magazines|events|online

Media Partner: **WORLD FISHING**
& AQUACULTURE SINCE 1952

Vilja umbúðir á ensku frekar en kínversku og tengja íslenskar sjávarafurðir við hreinleika

Kínamarkaður er byrjaður að taka við sér á ný eftir hrun í sölu í kórónuveirufaraldri en þar eru sæbjúgu vinsæl gjafavara.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Sæbjúgnaveiðar byrjuðu árið 2008 sem tilraunastarfsemi og hliðarbúgrein hjá Hafnarnesi VER hf. en eru í dag orðnar uppistaðan í rekstri félagsins.

„Það var ekki fyrr en í kringum 2015-16 að sæbjúgun fóru að skila okkur einhverri afkomu en fyrstu árin vorum við aðallega að stunda þessar veiðar sem n.k. frumkvöðlastarf og rákum veiðarnar með tapi. Í dag framleiðri Hafnarnes VER



Ólafur Hannesson

einnig saltfisk og harðfisk en sæbjúgun eru orðin lífæðin í okkar fyrirtæki,“ segir Ólafur Hannesson framkvæmdastjóri.

Vinnsla sæbjúgnanna fer fram í Þorlákshöfn en Hafnarnes VER gerir út bátana Friðrik Sigurðsson ÁR 17, Jóhannu ÁR 205. Er það Jóhanna sem notuð er í sæbjúgnaveiðarnar og stundar hún sínar veiðar ýmist á Austfjörðum eða Vestfjörðum.

Skemmir fyrir öllum ef gæðin eru ekki í lagi

Kína er langstærsti markaðurinn fyrir íslensk sæbjúgu og segir Ólafur að sæbjúgnaræktun sé orðin nokkuð stór atvinnugrein þar í landi. „En það er ekki sama varan og fer ræktunin farm við misjafnar aðstæður, svo það þykir eftirsótt að komast í villtu sæbjúgun.“

Það hefur tekið tíma að byggja



Það er ekki laust við að þurrkuð sæbjúgu minni á nýstorknað hraun. Kínverjar telja þau allra meina bót og má finna ófár rannsóknir því til stuðnings.



Hluti framleiðslunnar er þurrkaður innanlands eftir kúnstarinnar reglum.

upp orðspor íslensku vörunnar og segir Ólafur að enn sem komið er lendi íslensk sæbjúgu í milli-flokki og þyki jafnvel frekar ódýr. „Eftirspurnin er ágæt en það mætti kannski kalla okkar vöru verkamannasæbjúgu,“ segir hann glettinn.

Meðal þess sem torelaði markaðssetningu vörunnar framan af var að gæði íslenskra sæbjúgna gátu verið mjög misjöfn eftir því hver framleiðandinn var. „Það er lyklatríði í þessu eins og sölu annarra sjávarafurða að skila staðlaðri vöru með jöfnum gæðum og er hætt við því að um leið og einn kaupandi fær laka sendingu frá Íslandi þá stimpli hann öll íslensk sæbjúgu sem léleg. Á móti kemur að kaupendahópurinn er ekki risastór og ef framleiðendur standa sig vel þá átta kaupendur sig á því og byrja að treysta vörunni betur,“ útskýrir Ólafur. „Í dag eru aðeins tvö fyrirtæki sem framleiða meira en 90% af öllum íslenskum sæbjúgum og búið að tryggja gæðin og stöðugleikann nokkuð vel.“

Bætir Ólafur við að það hjálpi við markaðsstarfið að kínverskir neytendur tengja Ísland við hreinleika og ferskleika, og raunar leggja þeir mikið upp úr því að kaupa erlenda vöru frekar en kínverska. „Til samanburðar voru tveir kaupendur hjá okkur sem seldu þurrkuð sæbjúgu frá okkur til kínverskra ferðamanna í neytendapakningum í sömu versluninni í Reykjavík,

annars vegar með enskum merkingum og hins vegar með kínverskum merkingum. Sæbjúgun í ensku umbúðunum ruku út en hin varla hreyfðust og ástæðan sú að sæbjúgu eru ekki hvað síst gjafavara og er Kínverjum mjög í mun að geta sýnt öðrum að þeir hafa keypt innflutta vöru frekar en innlenda, enda ákveðið stöðutákn.“

Mýkir liðamót og eflir ef til vill kynorku

Í Kína eru sæbjúgu einkum notuð sem hráefni í súpur. „Það þykir voða fínt að bjóða gestum upp á sæbjúgna- og hákarlauggasúpu en hráefnið er líka notað í kássur, og einnig eldað svipað og fisk- og kjótméti og borið fram með grænmeti og tilheyrandi. Megináherslan er þó á súpunar eftir því sem ég hef upplifað,“ segir Ólafur

Sæbjúgun gefa súpum ágætt sjávarbragð og segir Ólafur að minni á þann keim sem fæst með bláskel. „En fólk neytir sæbjúgna fyrst og fremst út af jákvæðum áhrifum á heilsuna og þykir t.d. gera liðamótunum gott en sæbjúgu eru sneisafull af næringarefnum.“

Til marks um heilnæmi sæbjúgna fer hluti af þurrkaðri framleiðslu Hafnarnesi VER til íslensks kaupanda sem mylur sæbjúgun og selur sem fæðubótarefni um allan heim, en til viðbótar við liðamótin er talið líklegt að sæbjúgu hafi jákvæð áhrif á húð, augu, þvaggfærakerfi og gefi jafnvel aukna kynorku. Segir Ólafur að rannsóknir hafi staðfest



Fríðrik Sigurðsson á siglingu. Félagið framleiðir saltfisk, harðfisk og sæbjúgu.

sumt af virkni sæbjúgnanna. „En eins og gildir með öll vítamín og bætiefni þá eru áhrifin mismunandi á milli einstaklinga. Veit ég að sumt fólk greinir engan mun, en svo eru aðrir sem hafa greint mér frá að þeir hafi hætt að taka gigtarlyf sín þökk sé íslenskum sæbjúgum.“

Hefðbundin áramóttagjöf

Það er vegna jákvæðra áhrifa á heilsuna að sæbjúgu eru mjög vinsæl gjafavara í Kína og er þar komin skýringin á því hvers vegna salan hrundi í kórónuveirufaraldrinum. „Þurrkuð sæbjúgu eru tákmynd heilsu í Kína og þykja þess vegna víðeigandi gjöf þegar fólk stendur á tímamótum í lífinu, s.s. þegar nýtt ár gengur í garð. Vitaskuld hafði kórónuveirufaraldurinn neikvæð áhrif á kínverskan veitingastaðamarkað en mestu munaði um að allar samkomur lágu niðri. Ekki bætti úr skák að flutningar urðu mjög dýrir í faraldrinum, og verðið á sæbjúgum hríðlækkaði,“ útskýrir Ólafur.

Núna er faraldurinn að baki, kínverskt samfélag aftur að komast í eðlilegt horf og sæbjúgnamarkaðurinn vaknaður til lífsins á ný. „Í faraldrinum þurftum við á tímabili að hætta veidum því að allar okkar frystigeymslur voru fullar, en núna náum við a.m.k. sem betur fer að selja allt sem við framleiðum,“ segir Ólafur. „Síðasta ár gekk þokkalega en verðin voru þó enn niðri í kjallara. Um síðustu kínversku

áramót, sem voru í febrúar, sáum við eftirspurnina aukast töluvert miðað við árið á undan og horfurnar ágæt. Samt þurfum við að gæta að því að blíkur eru á lofti í kínversku efnahagslífi og hefur gengið á ýmsu hjá þeim í sumar.“

Rangnefni að tala um „sæbjúgnaplóg“

Sæbjúgun eru merkileg lífvera sem lifir á hafsbötni. Er talið að til séu a.m.k. þúsund tegundir sæbjúgna en íslenski stofninn hefur ekki verið mikið rannsakður. „Hafró skilgreinir íslensk sæbjúgu sem staðbundinn stofn en rannsóknir erlendis frá sýna að sæbjúgu hreyfa sig meira en áður hafði verið talið,“ segir Ólafur og útskýrir að þrátt fyrir að hafa ekki ganglimi geti sæbjúgun blásið sig út og þannig flotið með hafstraumum. „Við sjáum það t.d. við veiðar að sæbjúgun virðast skynja og sækja í rótið sem verður við veiðarnar. Fara veiðarnar þá stundum hægt af stað en síðan fyllist pokinn.“

Við veiðarnar er notaður svokallaður sæbjúgnaplógur sem Ólafur segir þó rangnefni og réttara væri að tala um sæbjúgnadrugi enda verður lítið rask á sjávarbotninum. Veiðarnar fara fram þar sem botninn er sem sléttastur: „Fremst er biti á hjólum sem að ferðast eftir botninum og dregur á eftir sér keðjur. Þessar keðjur verða til þess að sæbjúgun lyftast upp, og svífa inn í poka sem dreginn er aftast.“

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum



Þjóðum **MESTA** úrval á Íslandi af smáum og stórum vogum



Hlíðasmára 14 | S: 588 2122
www.eltak.is



Verðmætið er ekki rýrt í roðinu

Takk sjómenn fyrir ykkar mikilvægu störf
og fyrir að gefa okkur tækifæri til að bjarga mannlífum.

KERECIS ÍSAFIRÐI
SUNDSTRÆTI 38
400 ÍSAFJÖRÐUR
+354 419 8000

KERECIS REYKJAVÍK
LAUGAVEGUR 77
101 REYKJAVÍK
+354 419 8000

KERECIS ÞÝSKALAND
MELLI-BEESE-STRASSE 11
50829 KÖLN

KERECIS BANDARÍKIN
2101 WILSON BLVD
SUITE 900
ARLINGTON
VIRGINIA 22201
+1 703 287 8752

KERECIS.COM

kerecis®

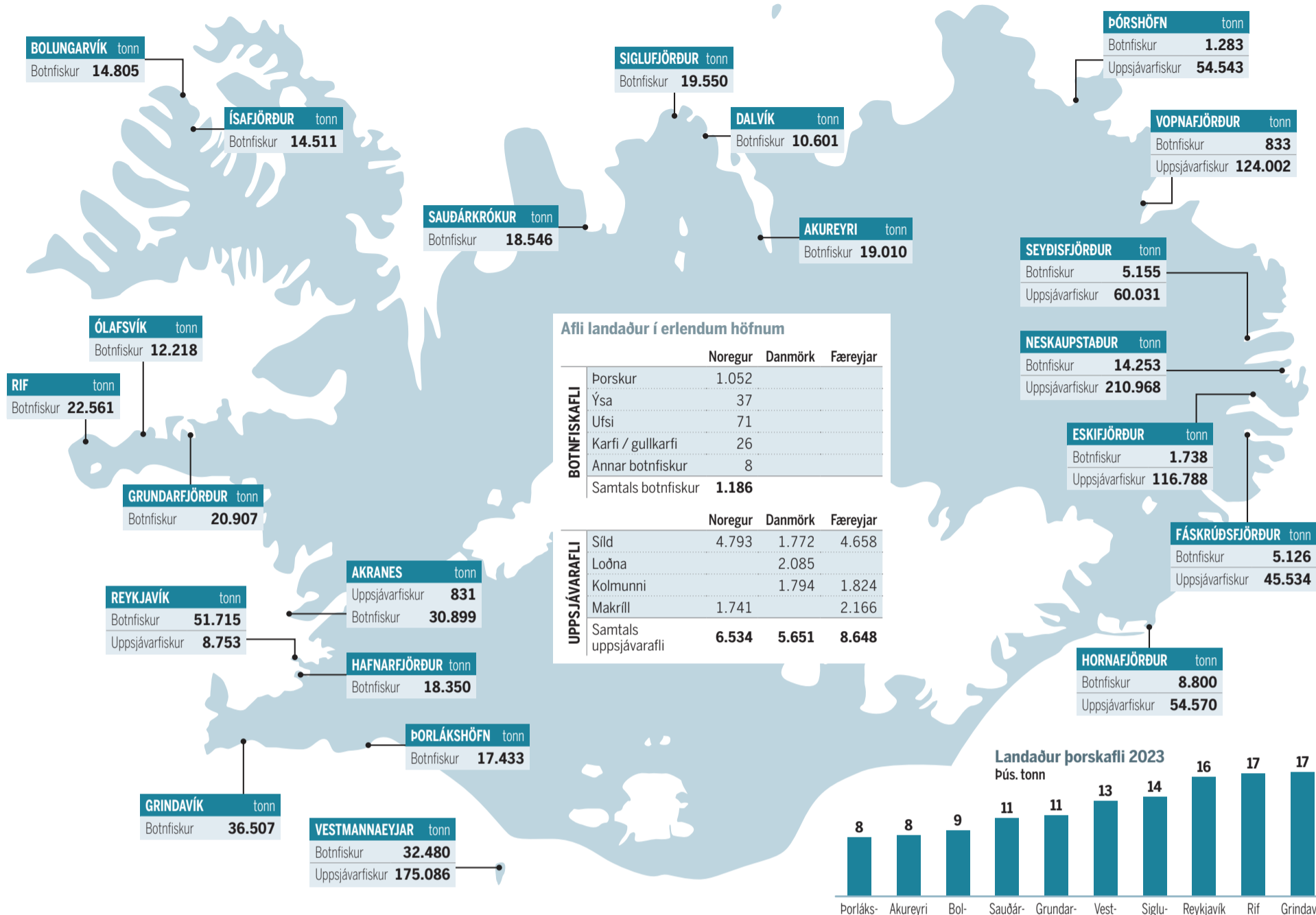
SAMSUNG

Galaxy S23 Ultra

Vertu betri
hugmyndasmiður

samsungmobile.is

Löndunarhafnir fiskveiðiárið 2022-2023, tonn aflu



Löndunarhafnir með yfir 1.000 tonn af lönduðum aflu, botnfiskur og uppsjávarafli, fiskveiðiárið 2022-2023, tonn

	BOTNFISKUR						UPPSJÁVARAFLI					Annar afli		Samtals
	Þorskur	Ýsa	Ufsi	Karfi / gullkarfi	Annar botnfiskur	Samtals botnfiskur	Síld	Loðna	Kolmunn	Makrill	Samtals uppsjávarafli			
Neskaupstaður	6.955	2.146	1.748	954	2.450	14.253	48.774	63.152	64.009	35.033	210.968	252	225.473	
Vestmannaeyjar	13.050	8.368	5.139	2.658	3.265	32.480	32.543	81.530	36.067	24.946	175.086	637	208.203	
Vopnafjörður	608	128	11	11	75	833	22.224	33.134	45.714	22.930	124.002	131	124.966	
Eskifjörður	1.083	458	102	37	58	1.738	15.493	38.529	48.305	14.461	116.788	96	118.622	
Seyðisfjörður	2.801	1.116	618	352	268	5.155	44	21.311	38.573	103	60.031	1	65.187	
Hornafjörður	5.454	1.431	1.104	96	715	8.800	23.414	20.757	209	10.190	54.570	93	63.463	
Reykjavík	16.348	6.470	9.748	9.211	9.938	51.715	6.338	2.413	2	8.753	8.753	423	60.891	
Þórshöfn	937	93	42	3	208	1.283	17.009	26.584	353	10.597	54.543	23	55.849	
Fáskrúðsfjörður	1.850	1.075	1.197	379	625	5.126	6.339	15.590	18.047	5.558	45.534	101	50.761	
Grindavík	17.022	5.680	4.322	2.295	7.188	36.507						297	36.804	
Akranes	682	76	42	7	24	831	187	24.966	5.746		30.899	340	32.070	
Rif	16.795	2.740	356	419	2.251	22.561						46	22.607	
Siglufjörður	13.656	3.307	1.294	527	766	19.550	1				1	1.836	21.387	
Grundarfjörður	11.087	4.185	1.404	1.954	2.277	20.907						229	21.136	
Akureyri	8.426	1.406	816	959	7.403	19.010			13		13	236	19.259	
Sauðárkrókur	10.719	2.846	2.258	1.541	1.182	18.546						268	18.814	
Hafnarfjörður	7.498	3.695	2.993	1.645	2.519	18.350						205	18.555	
Þorlákshöfn	8.127	3.413	2.412	999	2.482	17.433						331	17.764	
Ísafjörður	7.988	2.537	1.903	1.235	848	14.511						628	15.139	
Bolungarvík	9.087	2.337	1.081	392	1.908	14.805						261	15.066	
Ólafsvík	8.017	1.958	295	274	1.674	12.218				1	1	130	12.349	
Dalvík	7.166	1.219	1.259	659	298	10.601						186	10.787	
Sandgerði	4.763	1.363	1.579	175	1.663	9.543				1	1	249	9.793	
Skagaströnd	6.495	2.285	164	65	335	9.344						236	9.580	
Patreksfjörður	3.647	514	109	102	1.186	5.558						278	5.836	
Djúpivogur	3.521	693	291	24	587	5.116						132	5.248	
Stöðvarfjörður	2.446	709	8	7	340	3.510						537	4.047	
Suðureyri	2.157	775	174	10	630	3.746						1	3.747	
Stykkishólmur	1.803	17	88	3	24	1.935						1.297	3.232	
Keflavík	2.615	133	35	15	87	2.885				48	48	167	3.100	
Raufarhöfn	1.982	142	31	11	77	2.243						109	2.352	
Húsavík	1.550	180	104	17	374	2.225						122	2.347	
Arnarstapi	1.474	298	216	19	140	2.147						7	2.154	
Tálknafjörður	1.496	158	39	7	331	2.031							2.031	
Þingeyri	785	148	2		677	1.612						335	1.947	
Breiðdalsvík	631	185	5	1	477	1.299						607	1.906	
Bakkafjörður	1.188	229	36	6	58	1.517						200	1.717	
Reyðarfjörður							55		1.227	1.282		332	1.614	
Grímsey	678	19	755	20	53	1.525						44	1.569	
Drangsnæs	635	371	2	1	39	1.048						348	1.396	
Næstu 18 hafnir þar sem landað var aflu	3.353	719	85	13	367	4.537						770	5.307	

Sjávarútvegur kjölfesta atvinnulífs

Glögglega sést þegar lítið er á tölur yfir löndun afla á fiskveiði-árinu 2022/2023 að sjávarútvegurinn er undirstaða margra byggðarlaga um land allt.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Sjávarútvegur er ekki bara hluti af sögu sjávarbyggðanna sem nú mynda Fjarðabyggð – hann er hluti af daglegu lífi okkar og undirbyggir lífsgæði íbúa í samfélagi okkar. Nokkur af öflugustu útgerðarfyrirtækjum landsins eru í Fjarðabyggð og má áætla að hjá þeim starfi yfir 600 manns í samfélagi sem telur í dag um 5.300 íbúa. Það þýðir að í nánast hverri fjölskyldu eru aðilar sem vinna í sjávarútvegi eða fyrirtækjum sem þjónusta sjávarútveginn á einn eða annan hátt. Þetta geta verið aðilar sem starfa í þjónustu tengdri höfnunum, í veiðarfæragerð, þjónustu iðn- og verktakafyrirtækja eða annarri verslun og þjónustu,“ segir Jóna Árný Þórðardóttir bæjarstjóri Fjarðabyggðar.

Hún bendir á að Fjarðabyggðarhafnir séu nú næststærsta höfn landsins á eftir Faxaflóahöfnunum í heildarútlutningi vara og að stóru hlutfalli af fiskafli íslenskra skipaflotans sé landað í höfnum sveitarfélagsins.

„Sjávarútvegur sem atvinnugrein er í stöðugri nýsköpun og



Jóna Árný Þórðardóttir bæjarstjóri Fjarðabyggðar.

tækniþróun sem laðar að sér aukna fjárfestingu og hæfa einstaklinga til Fjarðabyggðar. Það skiptir okkur verulegu máli og leitast greinin eftir því að fá til sín hæfa einstaklinga alls staðar að. [...] Það sem okkur skortir helst núna er fleira fólk. Hér eru spennandi störf til staðar og uppbygging húsnæðis hefur verið að aukast víða í sveitarfélaginu sem er ein forsenda þess að fá fleira fólk til starfa. Ég vil hvetja þá sem eru í framsæknum þælingum að horfa til okkar – það er margt spennandi í gangi í Fjarðabyggð,“ fullyrðir Jóna Árný.

Hún segir Fjarðabyggð sem samfélag vera afskaplega stolt af því hve framsækinn og þróaður sjávarútvegurinn í byggðarlaginu er. „Líka hvað fulltrúar fyrirtækjanna eru ávallt reiðubúnir í samtal og samstarf á ýmsum sviðum – hvort sem það er við hugmyndaríka frumkvöðla og fjárfesta eða að taka þátt í fjölbreyttum verkefnum sem unnið er að í samfélaginu. Fleiri atvinnugreinar eru líka að byggjast upp sem telja má til hafskinnar starfsemi eins og t.d. fiskeldi. Þar er búið að vera heilmikil fjárfesting í innviðum og mannaúdi undanfarnar ár.“



Fannar Jónasson bæjarstjóri Grindavíkurbæjar.

Öflugasta verstöð landsins

„Sjávarútvegur hefur frá ómunatíð verið höfuðatvinnuvegur Grindvíkinga. Útgerð og fiskvinnsla eru kraftmiklar atvinnugreinar og burðarstöðir atvinnulífsins í samfélaginu. Íbúarnir geta þakkað farsæld sína hafinu þó að mikill vöxtur hafi einnig orðið á ýmsum öðrum sviðum, svo sem ferðaþjónustu, líftækni og fiskeldi,“ segir Fannar Jónasson bæjarstjóri Grindavíkur.

„Grindavík er ein öflugasta verstöð landsins. Að meðaltali hefur þar verið landað hartnær 40.000 tonnum á ári undanfarnar ár og þar

er uppistaðan bolffiskur. Úthlut- að aflamark Grindavíkurhafnar hefur verið næsthæst á landinu og höfnin hefur verið í þriðja sæti á landinu yfir verðmæti landaðs afla. Útgerðar- og fiskvinnslufyrirtækin Þorbjörn og Vísir eru ekki aðeins með þeim öflugustu héraendis, heldur einnig á sinn hátt til eftirbreyttri ýmsum öðrum þjóðum hvað varðar nýtingu á hráefninu. Þau hafa sýnt mikið frumkvæði í því að fullnýta allan fisk sem að landi kemur og er það til fyrirmyndar. Í Grindavík eru auk þess fleiri sterkir aðilar sem byggja afkomu sína á veiðum og vinnslu. Fiskeldi á landi er enn fremur umfangsmikið í Grindavík og uppi eru áform um stóruaúka framleiðslu á næstu árum,“ segir hann.

Hann bendir á að hlutdeild Grindavíkurhafnar í heildarverðmæti landaðs afla íslenskra fiskiskipa hafi farið vaxandi og hæst náð um 10% en íbúar Grindavíkur eru aðeins 1% landsmanna. Við þetta bætast stórfelld áform um eldi í nágrenni bæjarins.

„Í Grindavík er mjög góð höfn sem hefur fyrst og fremst nýst sem fiskiskipahöfn fram að þessu. Verkfræðistofan Efla hefur nýlengi við gerð ítarlegrar skipulags- og þarfagreiningar fyrir Grindavíkurhöfn sem miðar að auknu rekstraröryggi og fjölbættari nýtingu hafnarinnar en verið hefur. Niðurstöðurnar eru þær að stöðugur vöxtur verði í hafnarstarfseminni næsta áratuginn, skipaumerfð muni aukast sem og farmflutningar um höfnina. Til að mæta aukinni umferð þarf að ráðast í framkvæmdir og uppbyggingu á innviðum. Í þessu sambandi hafa farið fram víðræður við Vegagerðina um frekari hafnarbætur og varnargarða,“ segir Fannar.

FRAMTÍÐIN LIGGUR Í TÆKNINÁMI

Tækifærin sem felast í haftengdum greinum eru stórkostleg. Gæðaviðmið munu hækka á næstunni auk þess sem það blasir við mikill vöxtur í nýsköpun, þróun nýrrar tækni og bættra vinnsluaðferða.

Fisktækniskóli Íslands býður uppá fjölbreytt nám sem undirbýr nemendur fyrir störf við haftengda starfsemi. Námið er byggt þannig upp að önnur hver önn er kennd í skóla en hin á vinnustað þar sem stefnan er að bjóða nemendum upp á vinnustað sem starfar innan þess sérsviðs sem stefnan er tekin á.

FISKTÆKNI tveggja ára framhaldsnám er grunnurinn að náminu en í framhaldinu er hægt að bæta við sig þriðja árinu í sérhæfingu í eftirfarandi greinum:

FISKELDISTÆKNI

VINNSLUTÆKNI

GÆÐASTJÓRNUN

SJÁVARAKADEMÍA – HAFTENGD NÝSKÖPUN

VEIÐARFÆRATÆKNI (LÖGGILD IÐNGREIN)



Á námstímanum er farið í fjölmargar heimsóknir í fyrirtæki og stofnanir sem starfa innan bláa hagkerfisins auk þess sem farið er í tvær námsferðir erlendis til samstarfsskóla okkar í Danmörku og Noregi.

„Ef við ætlum að stefna fram á við, þá verðum við að vita hvar við stöndum“

Að mati framkvæmdastjóra Samtaka fyrirækja í sjávarútvegi er brýnt að ljúka mati á þjóðhagslegum ávinningi íslenska fiskveiðistjórnunarkerfisis þar sem kerfið er borið saman við lausnir annarra landa.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Hljóðið í íslenskum sjávarútvegsfyrirtækjum er nokkuð gott um þessar mundir og greinileg bjartsýni innan greinarinnar. „Heilt á litið er ekki yfir miklu að kvarta og víða gengur reksturinn mjög vel, þrátt fyrir áskoranir eins og mikinn niðurskurð í þorski á umliðnum árum, válegum tíðindi af gullkarfa og djúpkarfa og stríði í Úkraínu. Allt hefur þetta sett svip sinn á rekstur í sjávarútvegi,“ segir Heiðrún Lind Marteinsdóttir framkvæmdastjóri SFS, Samtaka fyrirækja í sjávarútvegi.

„Við erum líka að stefna inn í haustið þar sem nokkur stór mál verða til umfjöllunar á vettvangi stjórnmalanna. Fyrirhuguð er skýrsla matvælaráðuneytis á næstu misserum sem tengist stefnumótun í sjávarútvegi undir heitinu Auðlindin okkar og þar verður vafalaust sitthvað jákvætt en annað varasamt, eins og gengur og gerist. Við höfum séð aði margar skýrslu í sjávarútvegi og tókum þessu eins og hverju öðru verkefni, en umræða um sjávarútveg er alltaf af hinu góða.“

Þau mál sem Heiðrún er að vísa til hafa að gera með samstarfsáttmála ríkisstjórnarinnar sem m.a. tæpir á stöðu sjávarútvegsins. „Í sáttmálanum er tiltekið að setja skuli á laggirnar starfshóp sem hefur það hlutverk að meta þjóðhagslegan ávinning af íslenska fiskveiðistjórnunarkerfinu og bera saman við þau kerfi sem aðrar þjóðir nota. Enn sem komið er hefur þessi grunnvinna ekki farið fram, að ég best veit, en það er hins



Morgunblaðið/Árni Sæberg

Heiðrún segir það ósanngjarnt að þurfa að keppa við fiskvinnslur erlendis sem njóta ríkulegra styrkja frá hinu opinbera.



Morgunblaðið/Eggert

Heiðrún bendir á hvernig íslenska fiskveiðistjórnunarkerfið hefur skapað sterka hvata til að fjárfesta í nýsköpun.

vegar nauðsynlegt að fá þennan samanburð og mat á ávinningi eða kostnaði ólíkra kerfa innan fiskveiðistjórnunarkerfisis svo að byggja megi næstu ákvarðanir um lagaumhverfi fiskveiða á réttum forsendum. Ef við ætlum að stefna fram á við, þá verðum við að vita hvar við stöndum í dag.“

Innbyrðis ósamræmi í sumum tillögum

Í þessu sambandi nefnir Heiðrún að matvælaráðherra hafi fyrr á þessu kjörtímabili skipað fjóra vinnuhópa sem starfað hafa undir formerkjum fyrrnefnds verkefnis, Auðlindin okkar. Hver hópur einblínnir á tiltekið svið: samfélag, aðgengi, tækifæri og umhverfi. „Hóparnir hafa skilað um 60 bráðabirgða tillögum sem snerta sjávarútveg og eru margar þeirra mjög góðar, en aðrar síðri,“ útskýrir Heiðrún. „Síðan eru sumar tillögurnar ætlaðar til útfærslu og aðrar til frekari umræðu, en það er óljóst í mínum huga hver munur-

inn á þessu er og hvernig verði þá unnið að útfærslum eða frekari umræðum. Þá er reyndar líka ljóst að innbyrðis ósamræmi er í mörgum tillögum. Í mínum huga er af þessum sökum mikil vinna eftir.“

Til að vinna nánar úr þessum tillögum, tryggja vandaða ákvarðanatöku, segir Heiðrún að fyrst þurfi að ljúka þeirri mats- og sam- anburðarvinnu sem stjórnarsáttmálinn fjallar um. „Við verðum að hafa sem gleggsta mynd af því hvar við stöndum í dag, og hvað reynsla annarra þjóða kennir okkur um hvernig við getum þokað greininni fram á við. Í samræmi við markmið fiskveiðistjórnunarkerfisis ber okkur að stuðla að því að hámarka verðmætasköpun í sjávarútvegi á grunni þriggja stöða sjálfbærni; umhverfis, efnahags og samfélags. Það er nokkuð flókin jafnvægislist að láta þessa þætti vinna saman og þess vegna þarf að fgrunda vel allar breytingar sem fyrirhuguð er að gera á kerfinu. Þar sem markmiðið er að skila auðlindinni í sama eða

betra ásigkomulagi til næstu kynslóða, þá verðum við alltaf að hafa í huga hver áhrif einstakra breytinga kunna að verða – ekki aðeins í dag, heldur líka hvaða áhrif kunna að koma fram eftir tíu, fimmtán eða tuttugu ár. Við megum aldrei falla í þá gryfju að taka ákvarðanir sem aðeins duga fram yfir næstu alþingiskosningar. Þá erum við einfaldlega að fara gáleysislega með lífskjör komandi kynslóða. Ég hygg að það vilji enginn.“

Keppt við ríkisstyrktar fiskvinnslur í öðrum löndum

Spurð um það hvað ítarlegur samanburður við aðrar fiskveiðipjóðir kunnir að leiða í ljós segir Heiðrún að flest bendi til að íslenska fiskveiðistjórnunarkerfið sé í hópi þeirra bestu í heimi. „Í öllu falli kvíði ég ekki samanburðinum. Að sjálfsgöðu er alltaf eitthvað sem má bæta, og eitthvað sem læra má af reynslu annarra þjóða, og höfum við verið að lagfæra og eiga við íslenska kerfið allt síðan því



Kerfi spúluð á hafnarbakkanum. Meðal verkefna framundan er að ganga frá kjarasamningum sjómanna.

var komið á í sinni frumstæðustu mynd snemma á 9. áratugnum,“ segir hún. „Ef það er síðan eitthvað eitt sem mér finnst mikilvægara en annað að við lærum í þessari vinnu allri, þá er það líklega tengt rekstrar- skilyrðum fyrir fiskvinnslu, en áhersla íslenskra sjávarútvegsfyrirtækja hefur verið á aukna verðmætasköpun með frekari vinnslu afurða hér á landi. Þarna stöndum við frændþjóðum okkar frammar, en sem dæmi þá flytja Norðmenn nær allan þorsk óunninn úr landi. Verðmætasköpun í frekari vinnslu á norskum þorski á sér því stað á láglaunasvæðum, eins og í Asú og Austur-Evrópu. Þarna finnst mér íslenskur sjávarútvegur hafa sýnt ábyrgð við nýtingu auðlindarinnar, þannig að samfélagið í heild njóti. Þetta gleymist æði oft.“

Ítrekar Heiðrúna að bæta þurfi samkeppnishæfni fiskvinnslu á Íslandi, þannig að þessi staða verði tryggð. „Samkeppnin við fiskvinnslur í öðrum löndum sem njóta ríkulegra styrkja úr opinberum sjóðum og greiða til muna lægri laun er einfaldlega ósanngjörnt og það þarf lítið út af að bregða til þess að við verðum undir í þessari keppni. Ég vona að vinna matvælaráðuneytis við samanburð á milli landa varpi ljósi á þessa stöðu og að við finnum leiðir til þess að tryggja áframhaldandi – og aukna – verðmætasköpun í fullvinnslu afurða hér heima. Hvað frekari væntingar til þessarar miklu stefnumótunar varðar, þá verður líka að nefna hafrannsóknir. Þær þarf einfaldlega að bæta til muna. Áralangur niðurskurður í vöktun nytjastofna og auknar kröfur neytenda hafa leitt til þess að við erum komin í ákveðið öngstræti, eiginlegt hættuspil ef svo má kalla.“

Kerfi sem skapar hvata til nýsköpunar

Sennilega tekst það seint að skapa fullkomna sátt um íslenska fiskveiðistjórnunarfélagið eru fáir sem andæmæla því að að það fyrirkomulag sem varð fyrir valinu skapaði mjög sterka hvata til að hámarka verðmætasköpun. „Það er vel þess virði að reyna að skilja vel

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum



Þjóðum MESTA úrval á Íslandi af smáum og stórum vogum



Hlíðasmára 14 | S: 588 2122
www.eltak.is



Morgunblaðið/Eggert

Markaðsverkefnifer vel af stað

Fyrir nokkrum misserum hleypti SFS, í samstarfi við Íslandsstofu, af stokkunum nýju verkefni sem snýr að sameiginlegri markaðssetningu íslensks sjávarfangs á erlendum mörkuðum. Heiðrún segir markaðsmál greinarinnar vera að breytast og þróast í takt við breytta tækni og neyslumynstur. Áhersla greinarinnar hafi að miklu leyti verið á sölu til birgja, verslana og veitingastaða, en síður unnið að beinni markaðssetningu til neytenda. Þeirri vinnu hafi nú verið bætt við, þó áfram sé að sjálfsögðu lögð áhersla á það sem hefur virkað í viðskiptum með íslenskar sjávarafurðir í gegnum áratuginna.

„Með frekari verðmætasköpun og vinnslu hér heima erum við óneitanlega að færa okkur nær neytandanum. Þetta kallar á að við fræðum neytandann betur um hina íslensku afurð, til þess að auka líkurnar á því að hann mæti í verslun eða á veitingastað og spyrji þar hvort að

fiskurinn á matseðlinum eða í kæliborðinu er íslenskur. Með aukinni neytendavitund erum við þannig að stuðla að aukinni eftirspurn verslana og veitingastaða eftir íslenskum fiski.“

Kórónuveirufaraldurinn brast á skömmu eftir að SFS og Íslandsstofa settu markaðsverkefnið af stað og segir Heiðrún að það sé núna fyrst sem að komin er almennileg reynsla af átakinu. „Það er ekki tjaldað til einnar nætur í þessum málum. Um er að ræða flókið samspil margra þátta, svo það er ekki hlaupið að því að mæla árangurinn á skömmum tíma. Þó benda fyrstu tölur til þess að verkefnið Fishmas, sem við keyrðum í Bretlandi í faraldrinum, hafi vissulega skilað sér í töluvert aukinni vitund, og bættri þekkingu markhópsins á íslenskum fiski og íslenskum sjávarútvegi. Við höldum því ótraud áfram. Það er allt að vinna í þessum efnunum.“

hvað það er við íslenska fiskveiðistjórnunarkerfið sem veldur því að sjávarútvegstengd nýsköpun er jafn blómleg og raun ber vitni,“ segir Heiðrún.

Í þessu sambandi nefnir hún nýlegar fréttir af sölu lækningavörufyrirtækisins Kerecis sem erlendir fjárfestar keyptu fyrir fjárfyrir í sumar. Bendir Heiðrún á að starfsemi Kerecis byggji á hugmynd sem gengur út á að fullnýta hliðarafurðir sem verða til í fiskvinnslum, og að gæði hliðarafurðanna ráðist síðan af framförum sem hafa orðið í vinnslu og kælingu. „Grunnstöðir greinarinnar hafa orðið til þess að leysa úr læðingi mikla nýsköpun í iðnaði og tækni. Þessi nýsköpun verður ekki til í tómarúmi. Snar áhrifaþáttur er sú staðreynd að fiskveiðistjórnunarkerfið byggir á varanlegum og framseljanlegum aflaheimildum. Með því móti hefur tekist að flétta saman hagsmuni eigenda auðlindarinnar og hagsmuni þeirra sem nýta auðlindina, þar sem báðir þessir hagaðilar hafa langtímasýn að leiðarljósi í allri ákvarðanatöku. Það er af þessum

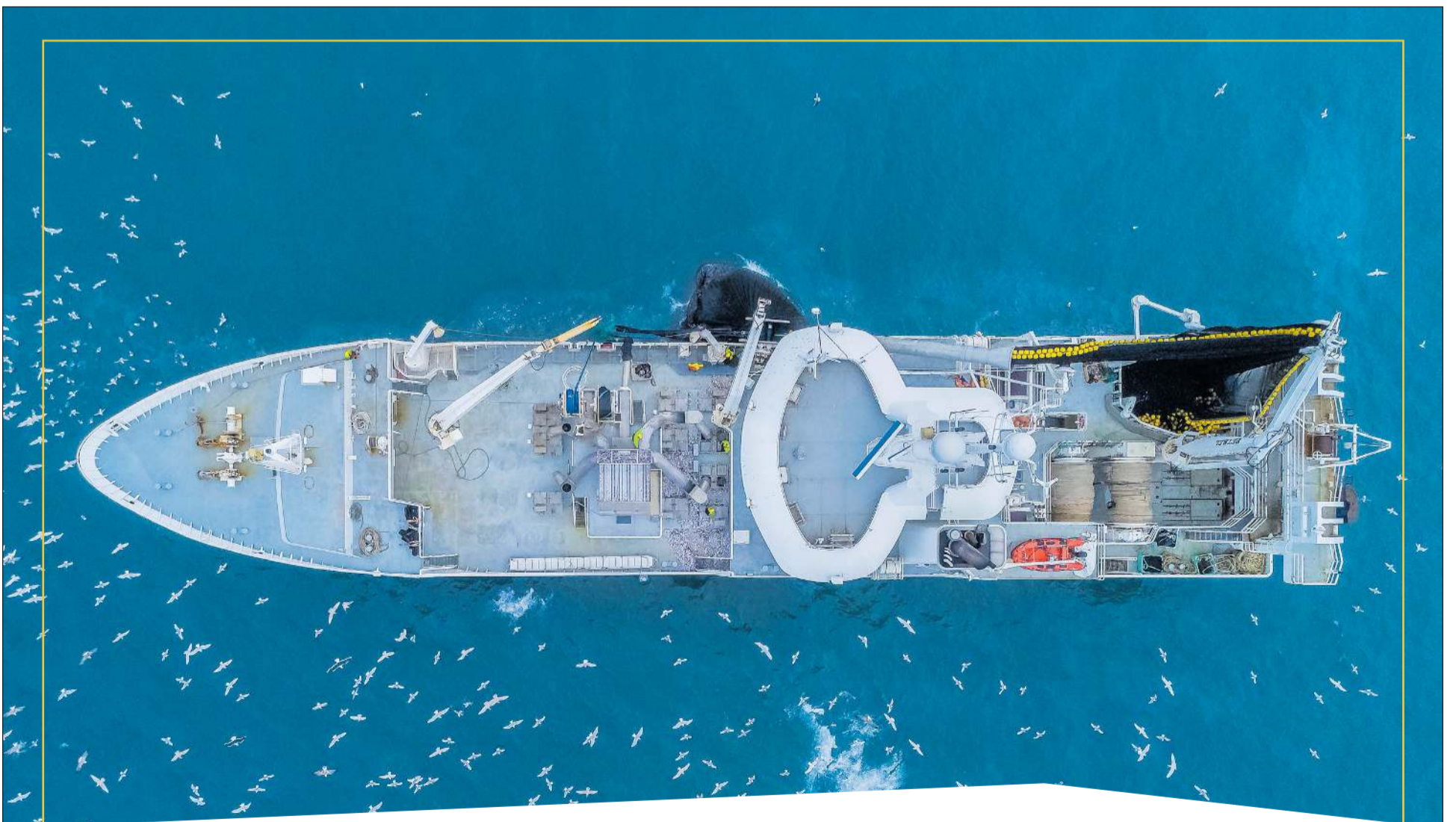
sökum sem sjávarútvegur hefur verið tilbúinn að taka áhættu með fjármagni og þekkingu til þess að stuðla að nýsköpun, þannig að meiri verðmæti verði til í framtíð. Væru veiðiheimildirnar ekki varanlegar og ekki framseljanlegar þá er hætt við því að mun minni hvatar væru innan greinarinnar um að ráðast í fjárfestingar til langs tíma, og skammtímagróðinn yrði meira heillandi. Það kann ekki góðri lukku að stýra þegar kemur að auðlindum sem nýtast eiga kynslóð fram af kynslóð.“

Klára þarf kjarasamninga

Eitt af þeim verkefnum sem SFS standa frammi fyrir á næstu misserum er að ljúka kjarasamningsgerð við stéttarfélag sjómanna. Kom það mörgum á óvart að sjómenn skyldu fella kjarasamning sem borinn var undir atkvæði snemma á árinu. „Skipstjórnarmenn samþykktu samninginn og hafa unnið á grundvelli hans síðan í febrúar, og heyrir ég ekki annað en að almenn ánægja sé með þann samning. En verkefnið fer ekki frá

okkur og hinum stéttafélögnum og þurfum við að halda dampi og halda áfram samtali um hvernig sigla megi nýjum samningi í höfn,“ segir Heiðrún.

Blessunarlega hefur það ekki valdið truflunum þó samningar sjómanna hafi verið lausir um langt skeið. „Það er góður gangur í sjávarútvegnum og þar af leiðandi hafa kjör sjómanna verið fádæma góð á undanförunum árum. Ég skynja það þannig, að það sé takmarkaður þrýstingur af hálfu stéttarfélaganna að klára kjarasamningsgerðina. Ég hef klárað mér aðeins í kollinum yfir því og ekki gott að vera með lausa samninga til lengri tíma. Okkur hefur verið falið að klára kjarasamninga og þar skorumst við ekki undan ábyrgð. Staðan er auðvitað erfið þegar sjómenn hafa þegar felld einn samning nokkuð afgerandi, en verkefnið fer ekki frá okkur. Við sem sitjum við samningaborðið, SFS og stéttarfélag sjómanna, skuldum sjómönnum og útgerðum einfaldlega samning. Það þarf því að slá í klárinn og finna lausn sem allir geta felld sig við.“





Morgunblaðið/Eggert

Jónas R. Viðarsson segir ýmsum spurningum ósvarað s.s. um hvernig laga þurfi reglugerðir að tæknilegum þáttum sem hafa áhrif á stærð og lengd skipa sem ganga fyrir rafmagni eða metanóli.

Skoða ýmsar leiðir til að gera sjávarútveg enn umhverfisvænni

Á samnorrænni ráðstefnu í september verður sjónum beint að orkuskiptum greinarrinnar og með hvaða hætti megi draga enn frekar úr umhverfisáhrifum veiða og vinnslu.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbli.is

Á undanförunum árum hafa umhverfisáhrif sjávarútvegsins fengið æ meiri athygli og hafa áhugaverðar hugmyndir komið fram um hvernig gera mætti greinina enn umhverfisvænni.

Hinn 13. september verður haldin ráðstefna á vegum AG-Fisk, sem er starfshópur undir norrænu ráðherranefndinni, þar sem flutt verða erindi um nýjustu lausnir og rannsóknir sem snerta annars vegar umhverfisáhrif sjávarafurða og hins vegar orkuskipti í greininni. Ráðstefnan er haldin í Hörpu og er öllum opin, en skráning fer fram í gegnum facebooksíðu viðburðarins.

Jónas R. Viðarsson er sviðsstjóri verðmætasköpunar hjá Matís og stýrir hann viðburðinum fyrir hönd AG-Fisk: „Ísland fer um þessar mundir með formennsku í norrænu ráðherranefndinni og hafði matvælaráðuneytið frumkvæði að því að velja nokkur verkefni sem sett yrðu í forgang hjá AG-Fisk á meðan Ísland leiðir starfið, en AG-Fisk er samráðsvettvangur um sjávarútvegsfélagsmál sem starfar þvert á öll Norðurlöndin,“ útskýrir Jónas.



Morgunblaðið/Óskar Pétur Friðriksson

Rafmagnaður Herjólfur á siglingu. Tilraunir með orkuskipti flotans eru þegar hafnar.

Fiskurinn er með forskot

Vitundarvakning hefur átt sér stað bæði hjá neytendum og í atvinnulífinu um mikilvægi sjálfbærrar matvælaframleiðslu og segir Jónas að þar hafi sjávarútvegur greinilegt forskot. „Staðan er sú að það eru fá matvæli sem hafa jafn lítil umhverfisáhrif og fiskur sem veiddur er úr sjálfbært nýttum stofnum, en svo virðist sem hinn almenni neytandi hafi allt aðra ímynd af vörinni. Ekki er nóg með að umhverfisáhrifin séu lítil í samanburði við flesta aðra prótínframleiðslu, heldur halda þau áfram að minnka, þökk sé tækni framförum og vegna aðgerða sem hafa hjálpað til að styrkja villta fiskistofna á norðurslóðum,“ útskýrir hann. „Ný og betur hönnuð skip hafa verið tekin í notkun sem eyða minna af olíu við veiðarnar og eins

hefur tekist að draga úr orkunotkun við vinnslu og flutninga á fiskinum.“

Á ráðstefnunni verður farið um víðan völl og segir Jónas að tilgangurinn sé að veita bæði sérfræðingum og almennungi gott yfirlit yfir sviðið. Erindin fjalla m.a. um hönnun skipa, véla og veiðarfæra, orkuskipti og stöðu umhverfismála í norrænum sjávarútvegi. Segir hann ráðstefnuna kjörið tækifæri fyrir aðila sem láta sig sjávarútveginn eða orkumál varða til þess að koma saman, efla tengslanet sitt, ræða stöðuna á málaflokknum eins og hún er í dag, og koma auga á tækifærin sem liggja í framtíðinni.

Af erindum sem Jónas bíður sérstaklega spenntur eftir að heyrna má nefna fyrirlestur Daða Más Kristóferssonar prófessors við Háskóla Íslands en hann hefur rýnt í hvernig

íslenskum sjávarútvegi hefur tekist að minnka olíunotkun á hvert veitt kíló af fiski á undanförunum 40 árum.

„Einnig taka til máls sérfræðingar sem rannsakað hafa áhrif togveiðarfæra á sjávarbotninn, en rannsóknir benda til að þessi tegund veiða kunni að valda raski sem losar koltvísýring sem ella héldist bundinn neðansjavar. Var því meðal annars haldið fram í vísindagrein sem kom út í tímaritinu Nature að koltvísýringsslosunin sem af þessu hlýst væri sambærileg við losun allra flugvéla á heimsvísu,“ segir Jónas. „Er þó ekki samhljómur á meðal vísindamanna um hvort togveiðarnar hafi svona mikil áhrif eða hvaða breytingar má gera til að lágmarka rask á sjávarbotni enn frekar og munu öll sjónarmið fá að heyrast á ráðstefnunni.“

Verður rafmagn eða metanól ofan á?


Orkuskipti í sjávarútvegi eru mjög áhugavert umræðuefni en þar er ýmsum spurningum enn ósvarað s.s. um hvort fiskiskip framtíðarinnar geti notað rafmagn, vetni eða metanól sem eldsneyti, og hvernig laga þarf innviði og regluverk að notkun nýrra orkugjafa. „Á ráðstefnunni verður farið yfir reynslu norskra stjórnvalda sem ráðist hafa í alls kyns tilraunaverkefni og verða gestir fræddir um hvað hefur gefist vel og eins hvað hefði mátt betur fara. Einnig fáum við til okkar fulltrúa SFS sem skoðar hvaða stefnubreyting gæti þurft að eiga sér stað hjá stjórnvöldum til að skapa réttu hvatana til að greiða fyrir orkuskiptum í greininni.“

Minnir Jónas á að áskoranirnar séu ekki bara tæknilegs eðlis heldur gæti þurft að bæta við undanþágukvæðum í lög um fiskveiðar sem tækju tillit til þeirra breytinga sem gera þarf á hönnun skipa til að nota

umhverfisvæna orkugjafa. „Sem dæmi þá hefur metanól helmingi minni orkurýmd en olía sem þýðir að leggja þarf þeim mun meira pláss um borð í skipum undir eldsneytistanka. Þar sem gerðar eru skýrar stærðar- og lengdarkröfur til skipa svo þau fái aðgang að gjöfulem fiskimiðum nálægt landi er hætt við að skip sem gengi fyrir metanóli þyrfti annaðhvort að vera stærra en sambærileg skip með hefðbundna vél eða hafa minna pláss í lestinni fyrir aflann.“

Segir Jónas áhugavert að fylgjast með þróuninni og eru m.a. þreifingar í gangi um hvort nýta megi tvínn-vélar í dagróðrabátum. „Ákvæði hefur verið bætt inn í reglur um strandveiðar sem heimila bátum sem nota orkusparandi lausnir að veiða ögn meira, en það er mat flestra að þau viðbótarkíló sem sjómenn fá að koma með í land nægi engan vegginn til að vega upp á móti kostnaðinum við fjárfestingu í nýrri aflrás,“ útskýrir hann. „Þá eru nú þegar dæmi um að íslensk útgerðarfyrirtæki hafi lagt í umtalsverðan kostnað til að prófa nýja orkugjafa, Útgerðarfélag Reykjavíkur hefur sem dæmi farið í hundraða milljóna króna fjárfestingar við að breyta togara sínum svo að hann geti gengið fyrir metanóli. Orkusjóður styður verkefnið en þó er um að ræða risavaxna fjárfestingu fyrir fyrirtækið og virðingartvert framtak.“

Loks segir Jónas að skoða þurfi orkuskiptin með tilliti til samkeppnishæfni sjávarútvegsins en það getur sett greinina í erfiða stöðu ef umhverfisvænu orkugjafarnir valda útgerðum kostnaðarauka. „Það er alls ekki sjálfgefið að grænu orkugjafarnir verði ódýrari en olían, og jafnvel líklegri en ekki að þeir verði dýrari þegar upp er staðið.“



Við erum stolt að stuðla að
verðmætasköpun í
Íslenskum sjávarútvegi



Simberg ehf
Askalind 2, 201 Kópavogur

JAKOB VALGEIR EHF



Fyrst á heimsvísu að nýta eingöngu rafmagn

Sæplast er rótgróið íslenskt félag og þekkja flestir kerin sem það framleiðir og sjást í hverri íslenskri höfn. Innanlandsmarkaður er hins vegar lítil í stóra samhenginu og eru flestar vörur fluttar á erlenda markaði. Mikilvæg skref hafa verið tekin undanfarin ár í þágu aukinnar endurvinnslu, en það sem meira er, það stefnir í að Sæplast verði fyrsta hverfisteypuverksmiðjan á heimsvísu sem nýtir aðeins rafmagn sem orkugjafa.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Unnið er nú hörðum höndum að orkuskiptum í verksmiðju Sæplasts á Dalvík, að sögn Arnars Snorrasonar, framkvæmdastjóra Sæplasts í Evrópu. „Á haustmánuðum förum við í að skipta út framleiðsluofni sem hefur verið að nýta olíu sem orkugjafa, en sá ný mun nota rafmagn. Þetta er mikilvægt skref fyrir okkur, við erum þegar með afkastamesta framleiðsluofninn okkar knúinn rafmagn, en með þessu náum við því markmiði okkar að öll keraframleiðslan verði knúin með umhverfisvænni orku og þannig verðum við fyrsta hverfisteypuverksmiðjan í heiminum sem getur státað af slíku.“

Hann segir Sæplast hafa í samstarfi við birgja félagsins verið brautryðjanda í þróun framleiðsluofna sem gengið geta fyrir rafmagn. Þá sé þessi áfangi leið til að sýna ábyrgð í verki, en á sama tíma mæta sífellt auknum kröfum viðskiptavina um umhverfisvænni framleiðslumáta.

Settu sér markmið

Á síðasta ári gengu íslenskir fjárfestar frá kaupum á hverfisteypustarfsemi Berry Global Inc., m.a. á Sæplasti og Tempru, og var reksturinn færður undir Rotovia hf. sem er félag í eigu framtakssjóðanna SÍA IV og Freyju ásamt lykilstjórnendum. Þannig er rekstur Sæplasts á ný í íslenskri eigu og fagnar félagið 40 árum á næsta ári.

Rotovia er nú stærsta hverfisteypufélag í Evrópu og starfa um 800 starfsmenn hjá samsteypunni sem rekur tóu verksmiðjur í sjö löndum og hefur söluveiningar í öllum heimshlutum. Hjá Sæplasti á Dalvík starfa um 65 starfsmenn en auk þess er vöruhúsi í Noregi og verksmiðjur á Spáni og í Kanada. „Við erum með þétt net sölumanna um allan heim og vinnum markvisst að vöruþróun í samstarfi við kröfuharða viðskipta-



Hjá Sæplasti á Dalvík starfa um 75 og verður fyrirtækið það fyrsta sinna tegundar sem nýtir aðeins rafmagn í framleiðsluna.

vini okkar,” segir Arnar. Hann segir að strax við eigendaskiptin hafi verið farið í umfangsmikið stefnumótunarferli og liður í því hafi meðal annars verið að taka ákvörðun um að kveðja olíu sem orkugjafa. „Það fyrsta sem við gerðum var að marka skýra stefnu til næstu ára um hvar og með hverjum við viljum vaxa og ekki síst hvernig.“

Með nýja stefnu í hendi fylgdi aukin áhersla á umhverfisþætti. „Eitt af því sem við settum sérstaklega á oddinn var hringrásarhagkerfið, sem hefur mikið vægi í stefnu okkar. Það hefur orðið gróðarlega mikil eftirspurn meðal okkar viðskiptavina um margnota umbúðir. Við erum að sjá að mörg fyrirtæki hafa sett sér markmið um samfélagslega ábyrgð og stefnu um að uppfylla heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna og með margnota umbúðum erum við að mæta okkar viðskiptavinum hvað það varðar.“

Umfangsmikil endurvinnsla

Arnar útskýrir að í upphafi hafi ker Sæplasts verið úr plastefninu fjöletýleni (e. polyethylene) og einangruð með pólýúretan (e. polyurethane) og lengi voru flestar vörur félagsins úr þessu efni. Töluverðar breytingar hafa hins vegar orðið undanfarin ár og „í dag er langstærsti hluti framleiðslunnar okkar hannaður þannig að hann er hundrað prósent úr fjöletýleni (e. polyethylene) sem gerir það að verkum að öll okkar ker eru hundrað prósent endurvinnanleg. Eldri hönnun gerði þessa aðferð endurvinnslu mjög erfiða, nánast ógerlega. Þetta er niðurstaða markvissrar vöruþróunar til að mæta kröfu á mörkuðum um að ákveðið hlutfall af plastinu sé endurunnið. Þegar kerin hafa lokið hlutverki sínu eftir um 10 til 15 ár viljum við fá okkar ker til baka í endurvinnslu.“

Er hægt að endurvinnna ker Sæplasts að fullu?

„Já. Við erum farin að mala alveg niður ker úr hundrað prósent fjöletýleni og svo er sérstakt ferli



Arnar Snorrason framkvæmdastjóri Sæplasts segir framleiðsluna í stöðugri þróun og hefur verið lögd áhersla á endurvinnslu og umhverfisvæna orkugjafa.



Keraleigan iTUB hefur reynst vel og er í stöðugum vexti.

sem við þurfum að fara í gegnum með efnið til að geta komið því aftur inn í okkar framleiðsluferli. Þetta er eitthvað sem við höfum verið að þróa undanfarin tvö, þrjú ár og við erum komin á þann stað að geta gert þetta með góðu móti og viljum því gjarnan fá til okkar notuð ker til þess að endurvinnna þau.“

Endurvinnsla á plasti hafi verið

kostnaðarsöm og dýr. Er tæknin komin á það stig að þetta sé farið að borga sig, eða eru viðskiptavinir meira líklegir til að vera reiðubúnir til þess að greiða fyrir ker úr endurvinnanlegu eða endurunnu efni? „Kostnaður hefur farið lækkandi, en endurunnið hráefni er ekki ódýrara en nýtt hráefni eins og staðan er í dag. Það sem hvetur

okkur áfram í þessu er í fyrsta lagi vilji okkar til að axla ábyrgð á okkar framleiðslu og svo eru það sum lönd og ákveðnir viðskiptavinir sem gera nú kröfu um að ákveðið hlutfall af vörunni sé úr endurunnu plasti.“

Þar sem megnið af framleiðslu Sæplasts er flutt á erlenda markaði er notuðum kerum safnað saman í Evrópu þar sem þau eru mulin niður áður en þau eru nýtt í gerð nýrra kera.

Aukin áhersla á öryggi

Viðskiptavinir Sæplasts gera miklar kröfur til öryggis og skiptir þá engu í hvað kerin eru notuð, útskýrir Arnar. Sé verið að geyma matvæli í kerunum þarf að uppfylla kröfur um matvælaöryggi, en auk þess sem kerin eru notuð í sjávarútvegi er vaxandi notkun einnig í kjúklinga- og svínarékt ásamt endurvinnsluöðnaði.

Jafnframt er gerð krafa til keranna um að þau séu örugg við flutning og að starfsfólk sem vinnur á hverjum degi í kringum kerin upplifi þau örugg. „Síðan vilja neytendur viðskiptavina okkar vita að varan sé örugg. Með auknu öryggi er komið í veg fyrir mikla soun í allri virðiskeðjunni,” segir Arnar.

Það eru víða tækifæri til frekari vaxtar fyrir margnota ker Sæplasts, að sögn Arnars, sem bendir á að rétt um áratugur er síðan Sæplast kom upp keraleigunni iTUB í samstarfi við lykilverksmiðjuna félagsins. Þetta býður viðskiptavinum upp á töluverðan sveigjanleika, finnist þeim ekki fýsilegur kostur að festa kaup á kerum. „Þessu hefur verið mjög vel tekið og umsvifin hafa vaxið ár frá ári.“

Þá hefur verið unnið markvisst að því undanfarin ár innan raða Sæplasts að finna leiðir til að létta vörur félagsins. „Nota minna plast og stytta framleiðsluferlið. Þarna höfum við verið að vinna með samspil vöruhönnunar og framleiðslutækninnar,” segir Arnar, sem bendir á að það séu sífellt að skapast frekari tækifæri til sóknar í keraframleiðslu.

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum



Þjóðum MESTA úrval á Íslandi af smáum og stórum vogum



Hlíðasmára 14 | S: 588 2122
www.eltak.is

Skarar fram úr bátum bandaríska sjóhersins

Rafnars-bátsskrokkurinn skaraði fram úr sambærilegum bát bandaríska sjóhersins og eru það ekki einu tíðindin af þessari íslensku hönnun heldur mun Rafnar þurfa að auka framleiðslugetu á næstunni til þess að mæta aukinni eftirspurn.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Keith Hubble, sérfræðingur í bátatækni hjá TSM Group, kynnti nýverið á ráðstefnu um rekstur hraðbáta, High Speed Boat Operations Forum 2023, í Gautaborg að íslenski bátsskrokkurinn frá haftækniyrirtækinu Rafnari hefði á allan hátt reynst stöðugri en sambærilegur hraðbátur bandaríska sjóhersins. Hann sagðist einnig telja að sú staðreynd að bátar með skrokkum Rafnars fara mun betur með áhafnar meðlimi geti dregið verulega úr meiðslum og langtímaörorku hjá þessum hópi, að því er fram kemur í tilkynningu frá Rafnari.

Hubble kynnti á ráðstefnunni samanburðarprófanir sínar á hraðbáti frá Rafnari annars vegar og hraðbáti sérsveitar bandaríska sjóhersins hins vegar. Sá síðarnefndi var framleiddur hjá stórfyrirtækinu USMI, sem framleitt hefur hundruð báta fyrir



Ljósmynd/Rafnar

Bátar frá Rafnari reynast vel í prófunum og bendir flest til þess að mikill vöxtur verði hjá fyrirtækinu á næstunni.

sjóherinn, og kom hann mun verr út í veltungi og hreyfingum en báturinn frá Rafnari. USMI-báturinn varð samkvæmt rannsókninni fyrir mun meiri kröftum (álagi) á alla mögulega vegu, bæði frá hliðunum og frá aftanverðum og framanverðum bátunum. Munurinn gat numið frá 1,5-2 sinnum meiri kröftum og upp í 5,5 sinnum meiri í verstu tilfellunum. Prófanirnar fóru fram á sjó utan við Norfolk-flotastöðina í Virgínuríki í byrjun þessa árs. Þá segir í tilkynningunni að

tilgangur Hubble með samanburðarprófunum sínum á bátunum tveimur hafi verið að kynna nýja tækni sem fyrirtækið hefur þróað sem mælir álag á báta og áhafnir báta og skipa. Tæknin byggist á skynjurum sem komið er fyrir á útlimum skipstjórnenda og á bátunum sjálfum og mæla hreyfingar þeirra í rauntíma.

Stóraukin eftirspurn

Að sögn Benedikts Orra Einarssonar forstjóra Rafnars sýna þessar

niðurstöður kosti þess að kaupa bát með skrokk frá Rafnari þar sem hann leiði til minni meiðsla og minni þreytu skipstjórnenda, áhafna og farþega.

„Það var ánægjulegt að heyra reyndan sérfræðing segja það sama og við höfum vitað í mörg ár, þ.e. að Rafnarsskrokkurinn er einstakur hvað við kemur stöðugleika á sjó og skellur mun minna en sambærilegir bátar, ásamt því að draga verulega úr meiðslum og langtímaörorku.

Þessar niðurstöður hafa vakið mikla alþjóðlega athygli og eru gríðarlega dýrmætar fyrir okkar sölustarf. Við finnum m.a. fyrir auknum áhuga frá fagaðilum eins og sérsveitum og landhelgisgæslum um allan heim og fyrirlesturinn er búinn að fá hátt í hundruð þúsund áhorf á netinu á nokkrum vikum. Stóra verkefnið fram undan hjá okkur er að auka framleiðslugetu til þess að mæta aukinni eftirspurn,“ er haft eftir Benedikt Orra í tilkynningunni.



OKKAR HÆFNI – ÞINN HAGUR

Egersund Ísland var stofnað árið 2004 og hefur síðan þá framleitt og þróað veiðarfæri og búnað til uppsjávarveiða. Egersund Ísland er hluti af Egersund Group sem stofnað var árið 1952. Egersund og dótturfyrirtæki þess eru leiðandi fyrirtæki á sviði framleiðslu og þróunar veiðarfæra.



www.egersund.is

Ekki svo flókið að matreiða ígulkerin

Aggi á Moss hefur gaman af að elda ókæsta skötu. Erlendir matgæðingar segjast hvergi hafa smakkað betri ígulker.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Ef einhver kann að meta gæði íslensks sjávarfangs þá eru það matreiðslumenn á heimsins bestu veitingastöðum. Agnar Sverrisson, eða Aggi eins og hann er kallaður, er yfirmatreiðslumaður á veitingastaðnum Moss í Bláa lóninu en líkt og margir lesendur ættu að vita var í sumar tilkynnt að staðnum hefði hlotnast Michelin-stjarna.

Spurður hvað þurfi til að fá þessa miklu viðurkenningu segir Aggi að það sé algjört grundvallatriði að hafa aðgang að besta hráefni sem völ er á og þar jafnist fátt á við íslenskan fisk. Starfaði Aggi erlendis um langt skeið og segir hann kollega sína í öðrum löndum oft sækja sérstaklega í íslenskt hráefni gæðanna vegna, þá einkum íslenskan þorsk en einnig íslensk ígulker.

Spurður hvað það sé sem þurfi til, til að verðskulda Michelin-stjörnu segir Aggi að fyrst og fremst sé miðað við gæði matarins og að stöðugleiki sé í gæðunum. „Þetta er eins og í fótboltanum, þar sem þau lið sem ná að spila alltaf jafn vel vinna deildirnar. Maturinn má ekki vera misgóður á milli daga.“

Aggi segist lengi hafa haldið að þættir á borð við þjónustu og umgjörð hefðu líka mikið vægi við stjörnuvjöfnina en nýlega las hann grein þar sem vinnubrögðum Michelin var ljóstrað upp og kom þar fram að stjörnuvjöfnin snerist alfarið um matseldina: „Það er bara maturinn sem þau spá í: hráefnið, eldunin, framsetningin og auðvitað bragðið.“

Ígulkerin þurfa að vera ísköld

Ígulkerin eru í hávegum höfð hjá Moss en vikulega fær veitingastað-



Það þarf að vinna ótal handtök í eldhúsi veitingastaðar með Michelin-stjörnu. Að sögn Agga byggir stjarnan m.a. á því að matseldin sé jafngóð alla daga.

urinn sendingu frá Ísafirði af lifandi ígulkerjum og þykja þau mikill herramannsmatur. „Erlendir matgæðingar sem koma til okkar hafa gjarnan á orði að þetta séu bestu ígulker sem þeir hafi smakkað, svo að greinilegt er að við erum með mjög sérstaka vöru,“ útskýrir Aggi og bætir við að nær öll íslenska ígulkerjauppskeran sé flutt úr landi.

Að matreiða ígulker er hreint ekki svo flókið, en skiljanlegt að frístundakokkar séu hikandi við að spreyta sig á þessari framandi og furðulegu sjávarveru, með alla sína brodda. Segir Aggi að ígulkerið þurfi að vera enn kvíkt þegar ferlið hefst, en byrjað er á að skera gat á skelina og hreinsa holdið innan úr skelinni með öllu tilheyrandi. „Því næst er skelin þrífín vel, svo komum við holdinu aftur fyrir á sínum stað, bætum við ögn af kaviar, smá lime, og lokum skelinni aftur.“

Miklu máli skiptir að bera ígulkerið fram ískalt, ofan á ísmolum, og huga þarf vandlega að gæðunum. Segir Aggi að ígulkerin lifi í um 4-5 daga eftir afhendingu og við verum verði fyrst af öllu að lykta af ígulkerinu og henda þeim sem hafa slæma lykt. Spurður hversu mikil vinna það sé að gera ígulkerin klár segir Aggi að það taki tvo menn um það bil tvo tíma að fara í gegnum hundrað ígulker. „Við setjum einfaldlega á okkur uppvöskunarhanska, náum í góð skæri og hefjumst handa.“

Er ígulkerið afskaplega gott ef það er matreitt á þessa vísu og upplagt að njóta þess með góðu hvítvíni, kampavíni eða vodka. „Svo fer líka vel á því að nota ígulker í sósur til að fá fram skemmtilegt bragð, en ef hún er borin fram hrá þá er kælingin algjört lykilatriði.“

Ekki er allt það sjávarfang sem Aggi notar fengið á Íslandi og er hann tilneyddur að fá humar frá norskum sjómönnum. „Vikulega fæ ég sendan lifandi humar alla leið frá Noregi, en slíkt fékk ég aldrei frá íslenskum framleiðendum heldur barst íslenski humarinn alltaf frosinn. En núna er yfir höfuð ekki hægt að fá íslenskan humar enda stofninn illa á sig kominn.“

Aggi þykir mikil eftirsjá að íslenska humrinum og segir hann hráefnið hafa verið í upphaldi hjá kokkum bæði innanlands sem erlendis. „Íslenski humarinn er mjög sérstakur en ég get alveg staðfest það að sá norski er ekkert síðri.“

Skatan þarf að vera mjög fersk

Aggi heldur líka mikið upp á skötuna og segir það synd að Íslendingar þekki þennan bragðgóða fisk ekki öðruvísi en kæstan. Er það þó lykilatriði að skatan sé sem ferskust því að orðin þriggja daga gömul fer að bera á ammóníakskeim af henni. „En skatan er meiri háttar ef hún er elduð fersk og er bæði bragðgóð og með skemmtilega áferð.“



Aggi saknar íslenska humarsins en segir þann norska þó engu síðri.

Áhuga-matreiðslumönnum bendir Aggi á að um tegundir eins og þorskindi hið gagnstæða: að betra sé að elda fiskinn þegar hann er ekki alveg nýveiddur. „Daglega berst okkur þorskur frá Grindavík, en við þurfum að gæta að því að elda fiskinn ekki of snemma. Ef ég myndi t.d. reyna að matreiða þorsk sem hefði kannski verið veiddur fyrir aðeins tveimur tímum þá myndi hann verða hrár í miðjunni því dauðastirðnunin er ekki afstaðin,“ segir Aggi og bætir við að hann taki ekki annað í mál en að nota línuveiddan þorsk.

Heldur Aggi einnig mikið upp á lax en reynir að sneiða hjá laxi úr

sjókvíaldi og langbest sé að nota villtan lax. „Mér berast fimm eða sex villtir laxar yfir sumarið en þess á milli nota ég lax úr landeldi. Eldislaxinn er þrýðilegur en villti laxinn mun betri og færir munurinn ekki á milli mála ef fólk fengi að smakka villtan lax og eldislax hlið við hlið.“

Aggi þykja gæði lax úr sjókvíaldi ekki lakari en hann sneiðir hjá þeirri vöru af prinsippástæðum. „Ég get einfaldlega ekki samþykkt það að laxeldi fari þannig fram að eldislax sleppi af og til úr kvíunum og upp í árnar þar sem hann eyðileggur villta stofninn, og það er áhyggjuefni hve slæmt ástand villta laxins er orðið.“

Villtur íslenskur lax að hætti Moss

Confit-eldaður lax

400 g villtur lax (ef hann fæst ekki, þá landeldislax)
150 g sykur
150 g salt
1 sítróna

Aðferð:

Salti og sykri er blandað saman og borkurinn af sítrónunni rifinn út í. Laxinn er bein- og roðhreinsaður. Síðan er helmingnum af saltblöndunni dreift í botninn á fati og laxinn lagður í blönduna og restinni af saltblöndunni er dreift ofan á. Laxinn er grafinn í 2 klst. og svo skolaður með köldu vatni. Laxinn er skammtaður í 60-70 g bita og vakúppakkað með ólífúolíu. Laxinn er eldaður á 45°C í 20 mínútur í sous vide-vatnsbaði, svo er hann kældur.



Til að verðskulda stjörnu þarf að muna að huga vel að framsetningunni.

Piparrótarskyr

200 g skyr
1 tsk. piparrótarmauk
Klípa af salti
Sítrónusafi úr ½ sítrónu

Aðferð:

Öllu blandað saman í skál og smakkað til með salti og sítrónusafa.

Gúrketningar

½ gúrka
Salt
Sykur
1 tsk. Hvítvínседik

Aðferð:

Gúrkan er skorin í fernt og kjarninn skorinn úr, síðan er hún skorin í teninga og þeir síðan kryddaðir til með klípu af salti, sykri og hvítvínседikinu.

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum



Þjóðum MESTA úrval á Íslandi af smáum og stórum vogum



Hlíðasmára 14 | S: 588 2122
www.eltak.is



Við erum stolt að stuðla að
verðmætasköpun í
Íslenskum sjávarútvegi



G.RUN



ESKJA



ICE FISH FARM



Umbúðamiðlun

ÚTGERÐARFÉLAG
REYKJAVÍKUR HF.



Félag skipstjórnarmanna



70% veiðileyfissviptinga vegna brottkasts

Alls hafa 23 ákvarðanir um veiðileyfissviptingar verið birtar á vef Fiskistofu á fiskveiðiarinu 2022/2023, en því lýkur 31. ágúst. Langflestar ákvarðanir um sviptingu koma til vegna brottkasts. Tilgangurinn með birtingu ákvarðana hefur verið sagður aukið gagnsæi í störfum stofnunarinnar. Lengsta staka sviptingin á fiskveiðiarinu er heilar átta vikur.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Birtar hafa verið 23 ákvarðanir um veiðileyfissviptingu. Þar af eru 16 ákvarðanir um leyfissviptingu, eða 70%, vegna brottkasts mála. Þrjár ákvarðanir snúa að aflaskráningarbrotum, tvær eru vegna vigtunarbrotu og tvær vegna annars konar brota. Sviptingarnar ná til 22 sjófarar sem samanlagt hafa verið svipt veiðileyfi í 49 vikur.

Tíu leyfissviptingar eru í eina viku, tíu í tvær vikur, ein í þrjár vikur, tvær í fjórar vikur og ein nær heilum átta vikur.

Tímabundin veiðileyfissvipting er líklega harðasta verkfæri Fiskistofu til að refsa fyrir brot í sjávarútvegi, en slík aðgerð hefur víðtæk áhrif á efnahag þeirra einstaklinga sem málið varðar, ekki bara verður tekjutap hjá útgerð heldur einnig hjá sjómönnum og starfsfólki í vinnslum í landi. Löng veiðileyfissvipting getur því haft veruleg áhrif á allt atvinnulíf í smærri bygðarlögum og áhrif á efnahag fjölda fjölskyldna.

Lengsta sviptingin í máli Onna

Lengsta staka veiðileyfissviptingin nær til dragnótarbátsins Onna HU sem gerður hefur verið út frá Skagaströnd, en báturinn var sviptur leyfi til veiða í atvinnuskyni í átta vikur vegna brottkasts, frá og með 4. nóvember á síðasta ári. Utgerðin var jafnframt færð til lögreglustjórans á Norðurlandi vestra.

Snýr málið að tveimur atvikum árið 2021 en í því fyrra sést til skipverja sleppa fullum poka af fiski út í sjó og áætlað Fiskistofa að um hafi verið að ræða tvö tonn. Skipstjórnin á Onna HU bar fyrir sig að „ofurtogið hefði slitnað frá pokanum og vír sem fer í blökkina hafi farið í gegn. Ekki hafi verið hægt að þræða vírinn aftur og bóman (kraninn) hafi verið soðin föst og því ekki verið hægt að taka



Ljósmynd/Ríkarður Ríkarósson

Onni HU gerður út frá Skagaströnd var sviptur veiðileyfi í átta vikur, lengst allra sjófarar sem svipt voru leyfi á fiskveiðiarinu 2022/2023.

pokann um borð,“ að því er segir í gögnum málsins.

Þrisvar hjá sama fyrirtæki

Þrjú skip Nesfisks voru svipt veiðileyfi á fiskveiðiarinu sem er að líða. Fyrst var Sigurfarir GK sviptur veiðileyfi í fjórar vikur frá og með 20. janúar síðastliðnum vegna brottkasts sem Fiskistofa skilgreindi sem „meiriháttar brot“.

Þá var dragnóta- og netabáturinn Siggí Bjarna GK-5 sviptur leyfi til veiða í atvinnuskyni í þrjár vikur vegna „meiriháttar brota“ sem Fiskistofa flokkar undir „refsi-næmt athafnaleysi“ og hefur málið verið kært til lögreglustjórans á Suðurnesjum.

Síðast í júlí var birt ákvörðun Fiskistofu um að sviptu nýjan togara Nesfisks, Baldvin Njálsson

GK, veiðileyfi í tvær vikur fyrir að landa 104 kössum fram hjá vigt 4. nóvember 2022. „Voru þrjár álkassar (bretti með álgrind) hífðir upp úr skipinu og lagðir beint á hafnarbakkann þar sem skipverjar affermdu kassana. Í þeim voru hvítir kassar merktir Nesfiski ehf. með frystum fiskafurðum (ýsflök) úr skipinu. Voru kassarnir hífðar í land og færðu skipverjar þá beint í einkabifreiðar sem þar var lagt á hafnarbakkanum. Voru kassarnir færðir í bifreiðarnar án þess að vera vigtaðir á hafnarvog í löndunarhöfn eins og reglur kveða á um,“ segir í ákvörðuninni.

Einn bátur sviptur í þriggung

Á fiskveiðiarinu hefur Emilía AK hlotið næst lengstu leyfissviptinguna en hefur einnig fengið

þær fleiri en nokkuð annað sjófar. Alls hefur Emilía AK verið svipt veiðileyfi þrisvar á fiskveiðiarinu og samanlagt í sjö vikur.

Fiskistofa svipti bátinn fyrst leyfi til veiða í eina viku vegna vigtarbrots sem átti sér stað í september á síðasta ári, með ákvörðun 10. febrúar síðastliðinn. Svo tilkynnti stofnunin 23. mars að Emilía yrði svipt leyfi í fjórar vikur til viðbótar fyrir að hafa ekki skilað aflaupplýsingum í 71 aðgreindu tilviki og of seint í níu á síðasta ári. Í júlí var síðan ákveðið að svipta bátinn leyfi til veiða í atvinnuskyni í tvær vikur frá og með 1. ágúst síðastliðnum fyrir að hafa ekki skilað aflaupplýsingum í átta veiðiferðum í apríl á þessu ári.

Böðvar Ingvason, sem gerir Emilíu út, hefur sagt útgerðina

hafa „mátt þola gríðarlega hörku, embættismannahroka og valdníðslu af hálfu Fiskistofu. [...] Fiskistofa hefur níðst á útgerð Emilíu AK með ærumeiðandi ummælum á opinberum vettvangi,“ að því er segir í skriflegri yfirlýsingu hans vegna ákvarðana Fiskistofu.

Aukið gagnsæi

Ákveðið var á síðasta ári að hefja birtingu ákvarðana um veiðileyfissviptingar og gera þannig almenningsinn sýn í ákvarðanir stofnunarinnar. Þegar ákvörðun um birtingar var tekin fengust þær upplýsingar frá Fiskistofu að markmiðið væri að auka gagnsæi í starfsemi stofnunarinnar. Þónokkrar líkur eru á að birtingu ákvarðana sé einnig ætlað fælingarhlutverk og þannig að draga úr brotum í sjávarútvegi.

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum



Þjóðum **MESTA** úrval á Íslandi af smáum og stórum vogum



Hlíðasmára 14 | S: 588 2122
www.eltak.is

„Skipin eru eins og ný“

Systurskipin Björgúlfur EA og Björg EA eru komin úr slipp og því tilbúin til að takast á við nýtt fiskveiðiár. Skipin fóru bæði í slipp hjá Slippnum Akureyri og voru þau máluð og unnið að endurbótum um borð.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Björgúlfur og Björg eru tvö af fjórum systurskipum sem smíðuð voru hjá Cemre-skipasmíðastöðinni í Tyrklandi. Björgúlfur kom nýr til Akureyrar í júní 2017 og Björg í lok október sama ár. Hin skipin eru Kaldbakur EA-1 sem Samherji gerir einnig út og Drangey SK-2 sem FISK Seafood gerir út.

Kristján Vilhelmsson, framkvæmdastjóri útgerðarsviðs Samherja, segir í færslu á vef Samherja að tími hafi verið kominn á hreinsun skrokka skipanna. „Þegar skipin voru byggð var vandað til allra verka og málningin hefur því



Ljósmynd/Samherji

Nýmáluð Björg EA við bryggju á Akureyri. Björg er eitt af fjórum systurskipum.

enst mjög vel, aðeins hefur þurft að lagfæra skemmdir sem alltaf verða á skrokkum skipa. Núna létum við sem sagt háþrýstipvo skrokka skipanna og mála. Þetta er nauðsynlegt að gera reglulega, fjarlægja gróður og þvo allt salt í burtu áður en málað er. Síðast en ekki síst stuðlar góð og markviss hreinsun að betri orkunýtingu og sparnaði í olíunotkun, þannig að hvatarnir eru margir í þessum efnunum.“

Þá hafi einnig verið tímabært að huga að lagfæringum um borð í skipunum tveimur. „Það eru margir slitfletir um borð í

fiskiskipum sem stöðugt þarf að fylgjast með og lagfæra. Stýrisbúnaður var meðal annars yfirfarinn og uppferður í öðru skipanna, svo ég nefni sem dæmi. Þessi systurskip hafa reynst afskaplega vel en auðvitað þarf stöðugt að endurnýja ýmsa hluti, það er bara hefðbundið og sjálfsagt viðhald. Í tengslum við sumarleyfi starfsfólks vinnsluhúsanna á Dalvík og Akureyri er sjósóknin ekki eins stíf og tími gefst því til viðhalds og endurbóta. Skertar veiðiheildir hafa líka sít að segja í þessum efnunum en nýtt fiskveiðiár hefst þann 1. septem-

ber,“ segir Kristján.

Hann segir mikla ánægju vera með vinnu starfsmanna Slippins á Akureyri. „Skipin eru eins og ný, auk þess sem allar tímaáætlanir skip taki yfirleitt eftir nýmáluðum skipum, mér sýnist að minnsta kosti að margir taki myndir af systurskipunum eftir að þau voru máluð svona vel og það er bara skemmtilegt.“



Við erum þátttakendur í
verðmætasköpun í
íslenskum sjávarútvegi





**Við stuðlum að
verðmætasköpun í
íslenskum sjávarútvegi**

