

Morgunblaðið



2000
MÍLUR



Morgunblaðið/Eggert

Glíman við náttúruöflin snertir alla anga samfélagsins

Það hefur verið órjúfanlegur þáttur í sjósókn að leggja líf og limi að veði í átökum við náttúruöflin, en þess var kannski ekki að vænta í jafn miklum mæli fyrir starfsfólk útgerðanna í landi þegar skjálftahrina hófst og Grindavík var rýmd vegna hættu á eldgosi.

Atburðirnir minntu okkur á að Ísland er land náttúruvár, hvort sem það er veðurofsi, snjóflóð, skriðuföll, jarðskjálftar eða eldgos. Á sama tíma kom í ljós einstök samheldni landsmanna, sem reynd-

ust Grindvíkingum vel, en einnig sást samheldni innan sjávarútvegsins þar sem fyrirtæki aðstoðuðu önnur við að koma afurðum til kaupenda úti í heimi.

Það er hugsanlega einmitt í slíkum hremmingum sem reynir á samtakamátt Íslendinga og er alveg ljóst að atburðirnir á Reykjanesi eru ekki þeir síðustu í langri sögu náttúruhamfara á Íslandi. Það eina sem hægt er að gera er að tryggja að viðbragðs-

aðilar hafi allt sem þeir þurfa til að tryggja af fremsta megni öryggi og heilsu landsmanna.

Þessi jól skulum við sérstaklega þakka viðbragðsaðilum fyrir óeigingjarnt framlag þeirra. Við skulum einnig hjálpa fólkinu sem sækir sjóinn og styrkja myndarlega endurnýjun sjóbjörgunarskipa Landsbjargar.

Gleðileg jó! gso@mbl.is

09.12.2023



Morgunblaðið/Eggert

8

„Við búum í dag við kerfi sem stuðlar að sjálfbærri nýtingu og skapar hvata til að hámarka þau verðmæti,“ segir Hrefna Karlsdóttir.



Ljósmynd/Óskar Ragnarsson

22-23

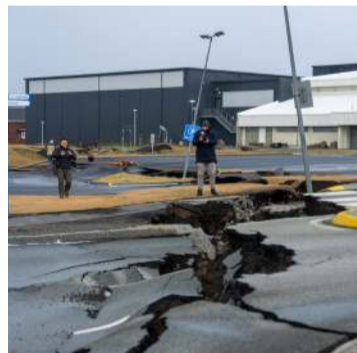
Fóðrun laxfiska byggist á innsæi og að sumu leyti á nákvæmri vöktun og vísindalegri nálgun.



4

Björn J. Gunnarsson segir ekkert í hendi með fjármögnun endurnýjunar björgunarskipa Landsbjargar.

Ljósmynd/Landsbjörg



Morgunblaðið/Eypór Árnason

12

Beðið er eftir því að Náttúruhamfaratrygging Íslands taki afstöðu til þess hvort húsnæði Stakkavíkur sé í nothæfu ástandi.



Ljósmynd/Erlendur Bogason

30

Fresta þarf kortlagningu erfða þorsks rétt utan lögsögunnar á Dohrnbanka sem vísindamenn telja íslenskan en grænlenk skip veiða.



Útgefandi
Árvakur

Umsjón
Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Bládamenn
Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Auglýsingar
Bjarni Ólafur Guðmundsson
daddi@k100.is

Forsíðumyndina tók
Þorgeir Baldursson

Prentun
Landsprent ehf.

Starfsfólk Samhentra
óskar landsmönnum
gleðilegra jóla og farsældar
á komandi ári.



Samhentir

samhentir.is- 575 8000 - sala@samhentir.is

Endurnýjun björgunarskipaflotans ekki örugg

Landsbjörg leggur nú allt í sölurnar til að tryggja áframhaldandi fjármögnun á endurnýjun björgunarskipaflotans. Alls hefur tekist að smíða þrjú ný skip af þrettán og er nú aðeins eitt skip í smíðum hjá KewaTec í Finnlandi. Samningurinn við skipasmíðastöðina er háður því lágmarki að eitt skip sé í smíðum hverju sinni og er talið varða öryggi sjófarenda að takist að halda dampi.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Slysavarnafélagið Landsbjörg rekur þrettán sjöbjörgunarskip og eru þau gerð út frá plássum um allt land og sinna þau mikilvægu hlutverki í að tryggja öryggi sjófarenda sem og í öðrum öryggisverkefnum. Skipin eru þó mörg komin til ára sinna og var ákveðið að undirbúa endurnýjun þeirra árið 2017. Smíði skipanna var boðin út og hófst smíði síðari hluta 2021. Fyrsta skipið, Þór, var svo afhent haustið 2022.

„Við erum komin með þrjú skip og er verið að smíða það fjórða núna, það verður afhent á haustmánuðum 2024. Það mun fara á Rif og leysa þar af 40 ára gamalt skip. Þá eru komin fjögur af þrettán skipum sem stendur til að endurnýja,“ segir Björn J. Gunnarsson, verkefnastjóri sjöbjörgunar hjá Slysavarnafélaginu Landsbjörg.

Spurður um stöðu fjármögnunar verkefnisins svarar hann: „Staðan er að það eru samtöl í gangi en ekkert í hendi. Þetta verkefni ræðst af fjármögnuninni og þetta er stærsta fjárfesting sem Slysavarnafélagið Landsbjörg hefur farið í í hundrað ára ferli, hvert skip kostar um 300 milljónir. Þetta stendur og fellur með þessum samtölum og vonandi skila þau árangri.“

Björn segir ríkissjóð hafa í upphafi rausnarlega boðist til að greiða 50% af kostnaði við smíði fyrstu fimm skipanna. Verkefnið hafi þó fyrst komist á flug þegar Sjóvá ákvað að styðja endurnýjunina með 142 milljónum króna, við það hafi verið hægt að hefja smíði fyrstu þriggja skipanna en nú þurfi að halda dampi.

Samstarfið við skipasmíðastöðina KewaTec í Finnlandi hefur verið mjög gott að sögn Björns, sem útskýrir að samningarnir séu háðir því að smíðað sé að minnsta kosti eitt nýtt skip á hverju ári. Það er því mikil undir að tryggja endurnýjuninni fjármagn svo áætlunin standist. „Við hefðum helst viljað smíða þrjú skip á ári til að ná að endurnýja flotann.“

Hafa mikla trú á nýju skipunum

„Eftir því sem tíminn líður þá lendum við bara í því að gömlu skipin – sem hafa reynst okkur vel – halda áfram að eldast og þau eldast hratt. Það verður sífellt erfiðara að finna varahluti í skipin. Þau sigla hægar og hafa minni drægni, auk þess að vera dýrari í rekstri en nýju skipin,“ segir Björn.

Hann segist stundum fá sting þegar er útkall. „Þó við séum með afar traustar áhafnir og rosalega gott fólk sem sinnir viðhaldi á skipunum okkar – þá erum við að tala um kannski 40 ára gömul skip. Maður vonar það besta en maður veit líka að þetta er gamall vélbúnaður. Þegar þessi Arun Class-skip komu til Íslands voru þau keypt notuð af konunglega breska sjöbjörgunarfélaginu og búið að úrelða þau í Bretlandi.“

Er öryggi sjófarenda í húfi ef endurnýjunin staðnar?

„Við höfum haft gífurlega trú á nýju skipunum, bæði áhafnirnar sem sigla þeim og við sem komum að rekstrinum. Það sýndi sig mjög vel hvers þau voru megnug í útkalli sem varð í lok október á Húnaflóa þegar kom upp leki í fiskiskipi. Þetta leit mjög illa út og var því kallað út á hæsta forgangi.“

Þá fór björgunarskipið Húnaþjörg af stað frá Skagaströnd og nýja skipið Sigurvin frá Siglufurði. Húnaþjörgin siglir 29 sjómílur og Sigurvin siglir 61 sjómílu og skipin mæta á sama tíma á staðinn. Sigurvin var ekki á fullri ferð allan tímann því þeir slógu af eftir fyrsta klukkutímann eftir að fréttist að dæluvarnarmann eftir að fréttist að dæluvarnarmann um borð í fiskiskipinu. Ef ekki hefði verið slegið af hefði Sigurvin verið á undan þó sigla þyrfti helmingi lengur.“

Björgunarskipið Þór á æfingu. Nýju skipin hafa í útköllum sýnt að þau séu með mikla yfirburði í samanburði við eldri skip.



Ljósmynd/Arnór Arnórsson



Ljósmynd/Landsbjörg

Björn J. Gunnarsson segir endurnýjun björgunarskipaflotans standa og falla með fjármögnun verkefnisins.

Nýju skipin mun betri á alla vegu

Lengd nýju björgunarskipanna er mest 16 metrar en skráð lengd er 14 metrar og nesta breidd er 4,8 metrar. Dráttargeta þeirra er 4 til 5 tonn og hefur björgunarskipið Sigurvin náð að draga varðskipið Freyju á æfingu, en Freyja er stærsta skip sem skráð er hér á landi. Aðalvélnarar eru tvær 551kw Scania og næst 30-32 hnúta hraði með snigildrifi. Farsvið er um 400 sjómílu eða um 740 kílómetrar sem er nánast tvöfalt meira en eldri björgunarskip.

Til samanburðar eru eldri skip félagsins af Arun Class-gerð og voru hönnuð á árunum 1965-1971, en fóru þá í smíði, og voru smíðuð frá 1971-1990. Allur búnaður tekur mið af því, þrátt fyrir reglulegar uppfærslur. Arun Class-skipin eru 16 metrar að lengd og er mesta breidd 5 metrar. Þau eru knúin af tveimur Caterpillar 362kw-vélum

sem gefur raunhæða í útkalli um 14 hnúta og farsvið um 250 sjómílu miðað við bestu aðstæður.

Í nýju skipunum eru fjarðrandi sæti með fjögurra punkta öryggisbeltum fyrir áhöfn sem telur sex. Skipin hafa getu til að bjarga allt að 60 manns í yrtustu neyð, en pláss er fyrir 40 í hverju skipi. Skipin eru sjálfréttandi og búið nýjstu kynslóð siglingartækja til leitar og björgunarstarfa, þar á meðal botnsjá. Skipin eru búið hitamyndavélum, miðunarstöð og nútíma fjarstjórnartækjum.

Aðstaða áhafnar er með besta móti. Um borð er salerni, lítil eldhúskrókur með ísskáp þar sem áhöfn getur hitað kaffi og mat. Svefnpláss er fyrir þrjá í kojum í lúkarnum sem gerir áhöfninni kleift að sinna lengra úthaldi.

Finnska skipasmíðastöðin KewaTec smíðar skipin.

Meiri drægni og aukinn hraði

Björn segir fleiri dæmi um yfirburði nýju skipanna og rífar upp að þegar ákveðið var að rýma Grindavík vegna hættu á eldgosi þyrfti einnig að rýma höfnina. Í höfninni voru

þó nokkur sjóför sem ekki voru með haffærnesskírteini og í misgóðu ástandi. „Samgöngustofa gaf Landhelgisgæslunni leyfi til að sigla þessum skipum úr höfninni ef þeim væri fylgt. Við vorum búið að færa björgunarskipið í Grindavík úr höfn

inni vegna ástandsins. Áhöfnin hafði sínum eigin hnöppum að hneppa við þessar aðstæður og við vorum ekkert að kalla hana út.“

Við kölluðum út gamla björgunarskipið Hannes P. Hafstein frá Sandgerði, nýja björgunarskipið Þór

í Vestmannaeyjum og nýjasta skipið Jóhannes Briem frá Reykjavík. Við erum farin að kalla út skip frá Vestmannaeyjum og Reykjavík til Grindavíkur og skipin mæta á svipuðum tíma. Við erum að sjá helmingi meira farsvið á helmingi styttri tíma.“

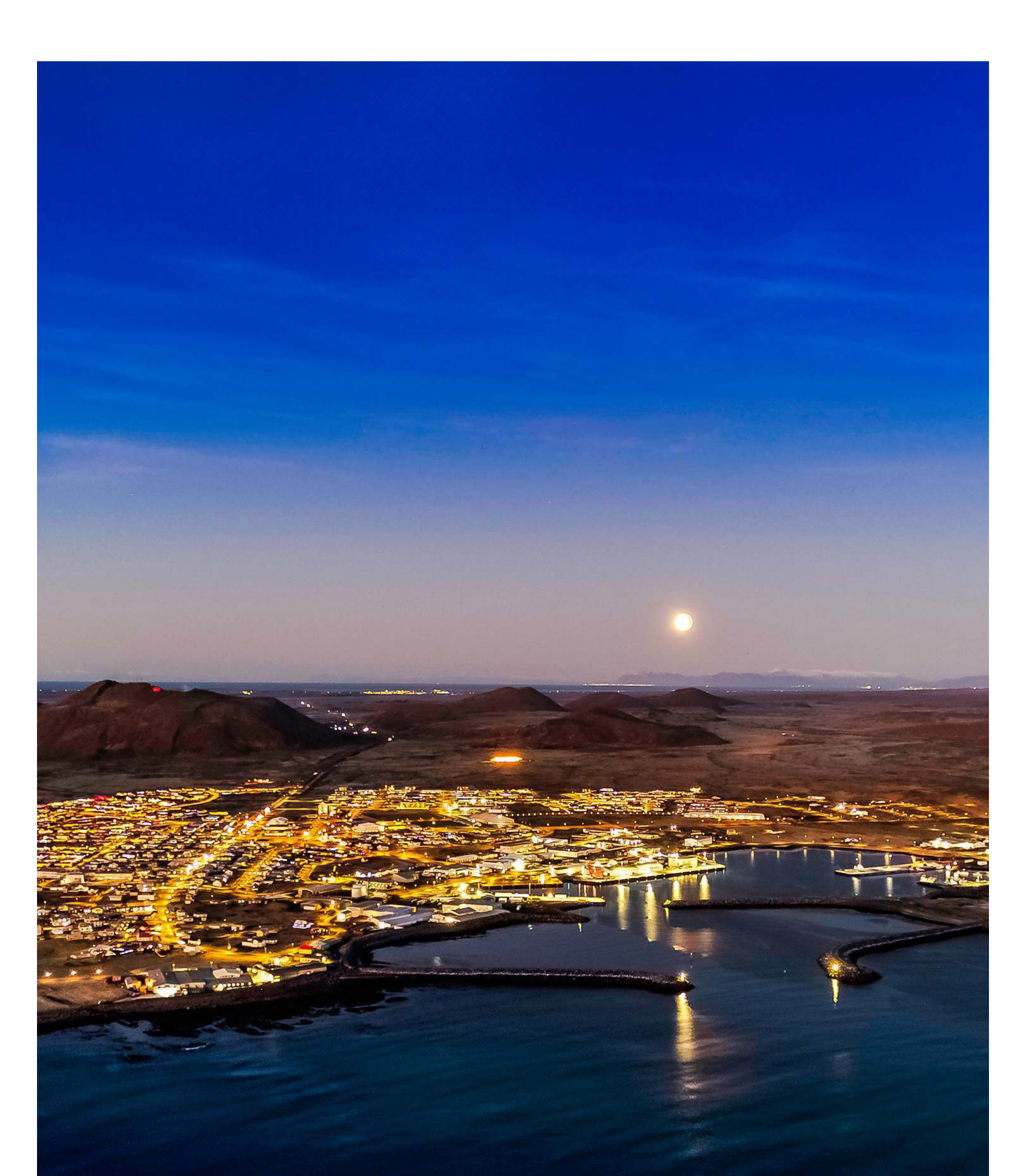
Ljóst er að smíði nýju skipanna hafi verið afar góð fjárfesting að mati Björns. „Auk björgunarskipanna þrettán eru einnig reknir fimm björgunarbátar frá Rafnari og fleiri bátar af öðrum gerðum. Við tókum í notkun tvo nýja Rafnars-báta á þessu ári á Flateyri og Húsavík. Fyrst og fremst eru við að reyna að endurnýja stóru skipin því það eru þau sem eru hryggjarstykkid í öryggi sjófarenda. Við búum á eyju og þurfum að geta tryggt öryggi sjófarenda hringinn í kringum landið. Þetta er mjög dýr fjárfesting og það er mjög krefjandi og erfitt fyrir okkur að finna fjármagn.“

Gífurlegt álag

Óhætt er að segja að verkefnið hafi verið næg hjá björgunarskipum Landsbjargar á árinu og hafa þau sinnt 165 útköllum það sem af er ári. Björgunarskipið Þór aðstoðar þessa dagana daglega við flutninga til og frá Vestmannaeyjum vegna hættustigs Almannavarna í kjölfar skemmda á vatnslögn til Eyja.

„Það er gífurlegt álag á öllu félaginu allan ársins hring. Það er mikið álag á skipunum okkar til dæmis á Ísafirði og í Bolungarvík vegna ferðamanna á Hornströndum. Það fór farþegabátur upp í fjöru við Hornbjargsvita í sumar þar sem Gísli Jóns frá Ísafirði og Kobbi Láka frá Bolungarvík náðu að draga hann á flot og til hafnar þrátt fyrir leka. Töluverður mikill erill hefur verið á björgunarskipunum og björgunarbátunum okkar hringinn í kringum landið.“

Sinnt hefur verið krefjandi og erfíðum útköllum um allt land, útskýrir Björn. „Fyrir skömmu sinni Vörður II frá Patreksfirði lykilllutverki þegar Bjarni Sæmundsson strandaði í Patreksfirði. Hafbjörgin í Neskaupstað aðstoðaði vegna snjóflóða, hlíðin ofan kaupstaðarinnar var lýst upp frá skipinu til eftirlits og myndavélar þess notaðar í sama tilgangi.“



**Við sendum starfsfólki okkar,
fjölskyldum þeirra og öllum
grindvíkingum bestu óskir um
gleðileg jól.**

**Megi samstaða og samhugur
okkar og allra íslendinga vera
okkur hvatning á þessum
sögulegu tímum.**



Visirhf.is



Morgunblaðið/Líney



Ljósmynd/Sigurður R. Kristinsson

Áhöfn Geirs gaf sér tíma til að líta upp frá jólahreingerningu á bátnum og spjalla við blaðamann. Feðgarnir Jóhann H. Jónasson og Jónas Jóhannsson útgerðarmaður og eigandi Geirs ásamt hluta áhafnarinnar, sem stendur á milli þeirra: F.v. Sigfús Kristjánsson, Jón Hafliðason, Jón Marinósson og Björgvin Grant.

Eitt stærsta þorskhól ársins var hjá Geir í byrjun apríl, rúm 50 tonn í dragnót í Pistilfirðinum.

Skipstjórinn á Geir lætur vel af aflabrögðunum

Sigurður R. Kristinsson á Geir PH-150 segir forréttindi að starfa hjá einni af síðustu fjölskylduútgerðum landsins.

Líney Sigurðardóttir
skrifar frá Þórshöfn

Jólahreingerning stóð sem hæst um borð í Geir PH-150 um síðustu mánaðamót þegar blaðamann bar að garði og var þar ekki ódurturinn á. Karlarnir voru á kafi í þrifum og eigandi útgerðarinnar, Jónas Jóhannsson, lét ekki sitt eftir liggja í frágangi.

Geirinn var rétt kominn úr síðasta túr ársins og áhöfnin því á leið í frí að loknum þrifum. Jónas er ánægður með mannskap sinn og segir þá alla trausta aflbrögðsmenn.

Sigurður R. Kristinsson er skipstjóri á Geir og lætur vel af aflabrögðum ársins:

„Þetta var ágætis ár, eiginlega metár í afla þótt aflaverðmætið hafi verið ögn minna en í fyrra,“ sagði Sigurður og er nokkuð ánægður með árið, heildarfla ársins var um 1.850 tonn upp úr sjó, blandaður afli.

Sigurður hefur nánast alla starfsævina verið um borð í Geir, rúm þrjátíu ár, en starfsaldur meirihluta áhafnarinnar er langur sem segir sitt um útgerðina en í áhöfn eru sex til sjö menn. „Ég tel það forréttindi að vinna hjá einni af síðustu fjölskylduútgerðum landsins,

rótgrónu heimafólki, og öllum fiski er landað á hæsta mögulega verði og vel hugsað um mannskap á allan hátt,“ sagði Sigurður, sáttur um borð í Geirnum.

Þetta er fimmta skipið í sögu Geirsútgerðarinnar sem ber nafnið Geir. Hann kom nýsmíðaður í heimahöfn árið 2000, 115 tonna dragnóta- og netaveiðiskip og áhöfnin kallar skipið enn „nýja Geirinn“.

Sigurður segir dragnótina aðalveiðarfærið, netavertíð hefur styst undanfarin ár en er helst í febrúar og mars. „Við vorum í haust á Skjálflandaflóa og Eyjafirði en í sumar við Seyðisfjörð og suður undir Hornafirði og Lónsbugt,“ sagði Sigurður.

Geirfuglarnir, eins og þeir eru oft nefndir hér í heimahögunum, halda svo á netaveiðar í

Pistilfirði í febrúar og svo væntanlega á dragnót í lok mars.

Skötuveisla og jólahlaðborð

Jólahéðirnar eru árvissar á Geirnum og er skötuveislan ein af þeim. „Við kæsum tinda-skötu sjálfir um borð og síðan er haldin dýröleg skötuveisla skömmu fyrir jól í útgerðarhúsi Geirs, þar sem skatan er aðalréttur auk ýmiss góðgætis og guðaveiga. Skatan fer beint í hendur Jónasar útgerðarmanns sem hefur það leiðindahlutverk að roðrífa hana með naglbít og undirbúa í pottinn,“ sagði Sigurður Ragnar. Jólahlaðborð er líka í boði útgerðarinnar ásamt hóteltgistingu en Akureyri varð fyrir valinu í þetta sinn og áhöfnin dvelur þar um helgina ásamt mökum.

„Leggjum línuna hvenær sem veður leyfir“

Félagarnir á Degi PH sækja sjóinn eins langt fram að jólum og veður og markaður leyfa.

Líney Sigurðardóttir
skrifar frá Þórshöfn

Jóhann Ægir Halldórsson á línubátum Degi PH stundar sjóinn stíft ásamt félagá sínum, Gunnari H. Jóhannssyni, en báðir hófu þeir sjómennsku ungir að árum.

„Við förum út og leggjum línuna hvenær sem veður leyfir en síðustu daga í nóvember hefur verið fínt sjóveður. Við erum með 30 bala, svona 10 til 15 þúsund króka,“ sagði Jóhann en þeir landa öllu á Fiskmarkað Þórshafnar. Veði

hefur verið ágæt þegar gefur á sjó. Hann segir verið þökkalegt fyrir góðan fisk, ýsuverð er þó frekar lélegt. Dagur er 15 tonna plastbátur, Gáski, og aðstaða um borð mjög þægileg en fiskmarkaðskörin passa t.d. beint í lest hans.

Þeir sjá sjálfir um að stokka upp línuna og beita svo frístundir eru fáar, nema á brældögum. Hann segir aðstæður í höfninni stundum erfðar fyrir smábáta yfir vetrartímam. „Í kuldatíð frýs allt í höfninni svo það þarf að keyra upp bátinn til að brjótast í gegnum krappa og ís, við verðum stundum hálffastir hér í höfninni vegna þess,“ sagði hann og telur úrbóta þörf.

Jóhann, sem aldrei hefur unnið við annað en sjómennsku, segir það merkilegt að hann sé nánast alltaf sjóveikur í byrjun. Hann lætur það ekki stoppa sig enda eru íslenskir sjómenn kjarnakarlar. Á sjómennskuferlinum hefur Jóhann séð ýmsar breytingar gegnum



Morgunblaðið/Líney

Skammdegismyrkríð var lagst yfir þegar Jóhann Ægir Halldórsson og Gunnar H. Jóhannsson komu til löndunar á línubátum Degi PH með ágætis afla. Þeir láta ekki deigan síga fram að jólum.

tíðina, einkum segir hann greinilegt hversu mikið alls konar regluverk hefur aukist, öllum til trafala og ama.

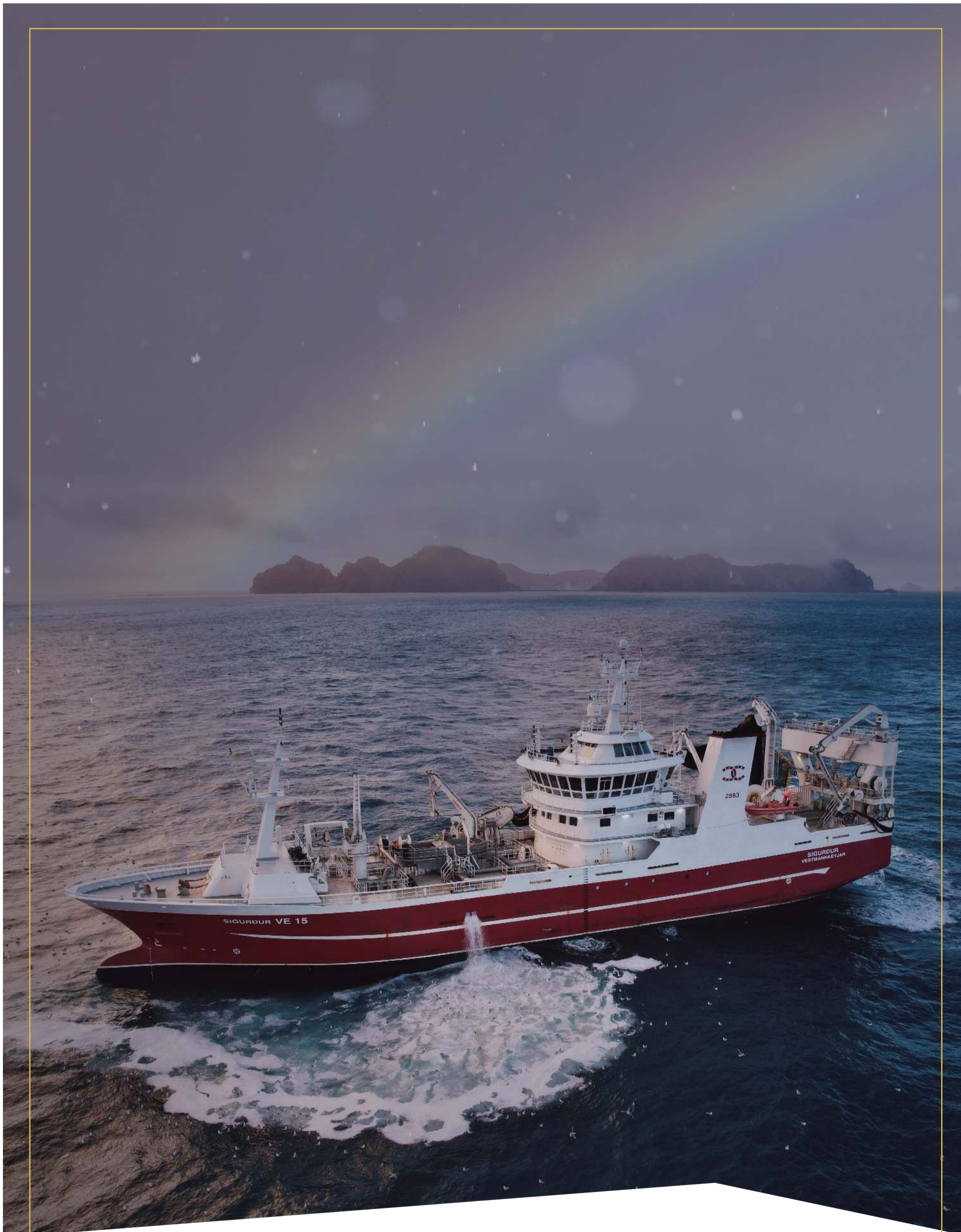
Þeir félagar á Degi halda ótrauðir áfram

að sækja sjóinn langleiðina fram að jólum ef veður og markaður leyfa, sagði Jóhann, sem kominn var í beituskúrinn ásamt Gunnari félagá sínum, byrjaðir að fást við línuna.

Gledilega hátíð

Merry Christmas Glädilig Jól Feliz Navidad God Jul Frohe Weihnachten

HAMPIÐJAN



Gleðileg Jól

Sendum starfsfólki okkar, viðskiptavinum og landsmönnum öllum okkar bestu óskir um gleðileg jól og farsælt komandi ár. Með þökk fyrir samfylgdina í gegnum árin.

 **ÍSFÉLAG**

Velgengnin byggð á góðri umgjörð

Sérfræðingur SFF bendir á að nóg sé að glíma við sveiflur í auðlindinni og verðsveiflur á mörkuðum, þó að ekki bætist við óstöðugleiki þegar kemur að fyrirkomulagi fiskveiða.

Íslendingum þykir hafa tekist að skapa einkar góða lagalega umgjörð utan um fiskveiðar og segir Hrefna Karlsdóttir að með innleiðingu aflamarkskerfisins og framsali á sínum tíma hafi stjórnvöld lagt grunninn að uppbyggingu og velgengni íslensks sjávarútvegs. „Það er eðlilegt að reglurnar séu landsmönnum hugleiknar og viðbúið að í árunna rás séu gerðar ýmsar minni háttar breytingar og betrubætur á kerfinu, en brýnt er að missa ekki sjónar á því hversu mikilvægt það er fyrir sjávarútveginn, og um leið fyrir hagsæld í landinu, að sem mestur stöðugleiki og fyrirsjáanleiki sé til staðar.“

Hrefna er með doktorsgráðu í hagsögu frá Gautaborgarháskóla en þar rannsakaði hún fyrstu samningaviðræðurnar sem gerðar voru á áttíngangi Norðaustur-Atlantshafs-fiskveiðinefndarinnar (NEAFC). Frá árinu 2017 hefur Hrefna starfað sem sérfræðingur hjá SFS þar sem hún vinnur einkum að málum er varða fiskveiðistjórnun og samninga við erlend ríki, en hún var áður hjá Hagstofu Íslands, atvinnu- og nýsköpunarráðuneytinu og Fiskistofu.

„Við búum í dag við kerfi sem stuðlar að sjálfbærri nýtingu og skapar hvata til að hámarka þau verðmæti sem hægt er að gera úr takmarkaðri en endurnýjanlegri auðlind. Íslenskum sjávarútvegsfyrirtækjum gengur vel að selja afurðir á erlendum mörkuðum þrátt fyrir mjög harða samkeppni, og það er brýnt að skilja að árangur greinarinnar er ekki eitthvað sem gerðist af sjálfu sér, heldur er hann afrakstur langtímapróunar sem hófst á 9.



„Á Íslandi eru flest störf í sjávarútvegi heilsársstörf, ólíkt því sem þekktist í mörgum nágrannalöndum okkar þar sem algengt er að vinna í kringum fiskveiðar og -vinnslu sé árstíðabundin.“ segir Hrefna Karlsdóttir þegar hún gefur dæmi um ávinninginn af skipulagi íslenskra fiskveiða.

áratugnum,“ útskýrir Hrefna. „Þó að aflamarkskerfi hafi verið komið á þá er það fyrst þegar veiðheimildir verða framseljanlegar í upphafi 10. áratugarins að hægt er að ráðast í nauðsynlega hagræðingu og auka skilvirkni og algjör viðsnúningur varð frá því sem áður var, þegar tap var á bæði veiðum og vinnslu, en á sama tíma var dregið úr veiðiálagi á þorskinum. Það tók þó áratug þar til að afkoma í greinni varð betri og enn lengri tíma að byggja upp þorskstofninn, okkar mikilvægasta fiskstofn. Þau tryggja fiskveiðiréttindi sem felast í kerfinu eru lykkillinn að því að skapa langtímahugsun í sjávarútvegi sem ég held að sé einnig mikilvæg forsenda fyrir því að þegar byggja þarf upp fiskstofn með mögulega skerðingu í aflamarki – sem tekur á í rekstri fyrirtækja – þá skiptir máli að þeir sem taka á sig skerðinguna viti að þegar árangur slíkra aðgerða skilar sér þá fáir menn skerðinguna til baka.“

Hrefna ítrekar að tryggja fiskveiðiréttindi og sá fyrirsjáanleiki sem felst í þeim sé algjör forsenda fyrir því að hægt sé að skipuleggja starfsemi innan sjávarútvegsins. „Til að mynda fjárfestingar sem hafa orðið í betri skipum og bættir vinnslutækni sem aftur hafa leitt til aukinnar verðmætisköpunar og samkeppnishæfni á mörkuðum. Það er fjárfest í gæðum og hagkvæmni, ekki auknum afla.“

Hafa fjárfest í forskoti

Hvar ætli greinin væri stödd í dag ef ekki væri fyrir þessar fjárfestingar? Hrefna segir mjög áhugavert að bera íslenskan sjávarútveg saman við sjávarútveg annarra þjóða. „Norskur sjávarútvegur er nærtækt dæmi, og veiðar Norðmanna á þorski alveg sérstaklega, en eins og margir vita þá fer stór hluti af þorskafli Norðmanna til vinnslu í Kína og þaðan á markaði á Vesturlöndum. Við erum að keppa við afurðir sem eru unnar í löndum þar sem laun eru lág, því skiptir svo miklu máli að íslenskur sjávarútvegur geti verið samkeppnishæfur á sama tíma og við vinnum fiskinn hér heima. Það að fyrirtæki hafi getað fjárfest í nýrri vinnslutækni hefur skapað okkur forskot í þessum efnunum. Við þurfum hins vegar sífellt að vera að bæta okkur og þróa til að



Morgunblaðið/Árni Sæberg

Um borð í Vigra á makrílveiðum. Hart er tekist á um sameiginlega stofna.

halda þessu forskoti og samkeppnishæfni okkar.“

Ávinningurinn birtist á ýmsa aðra vegu og nefnir Hrefna að fyrirkomulag fiskveiða á Íslandi hjálpi til að stuðla að stöðugleika í atvinnu í sjávarútveginum. „Á Íslandi eru flest störf í sjávarútvegi heilsársstörf, ólíkt því sem þekktist í mörgum nágrannalöndum okkar þar sem algengt er að vinna í kringum fiskveiðar og -vinnslu sé árstíðabundin. Þá hefur tæknivæðing greinarinnar líka breytt eðli þeirra starfa sem unnin eru í sjávarútvegi: íslensk sjávarútvegsfyrirtæki eru í auknum mæli að ráða til sín sérhæft og menntað starfsfólk.“

Hrefna segir heldur ekki mega gleyma samstarfi sjávarútvegsins og annarra greina, t.d. áralöngu samstarfi sjávarútvegsfyrirtækja og iðnfyrirtækja í þróun vinnslu- og tæknibúnaðar fyrir skip og fiskvinnslur. Nýsköpunarfyrirtæki hafi líka nýtt hliðarafurðir úr sjávarútvegi með frábærum árangri og nægir þar að nefna nýsköpunarfyrirtækin Kerecis og Primex.

„Þá hefur það sýnt sig að öflugur sjávarútvegur reynist hagkerfinu ómissandi stöð þegar á móti blæs. Við sáum það t.d. gerast í bankahrinum, og aftur í kórónuveirufaraldrinum, sjávarútvegurinn

stórir stofnar sem á göngum sínum fara á milli lögsögu margra þjóða og að samningaborðinu koma sex til sjö strandríki.“

„Samningur um sameiginlegar kolmunnaveiðar var gerður árið 2011 en sprakk 2016 og makrílsamkomulagið frá 2014 var eingöngu hlutasamkomulag þar sem ekki voru öll strandríki um borð en Íslandi var haldið utan þess samnings í áráðir,“ útskýrir Hrefna. „Þetta makrílsamkomulag rann út í sandinn þegar Bretar – sem urðu sjálfstætt strandríki við útgönguna úr ESB – neituðu að endurnýja hann skömmu eftir útgöngu.“

Samningaviðræður um alla þessa stofna hafa verið haldnar í ár og verður áframhaldið eftir áramót. „Stift hefur verið fundað um norsk-íslensku síðina í ár en þar hefur verið samningslaust frá 2013/14 þegar Færeyingar ákváðu að endurnýja ekki gildandi strandríkjasamkomulag frá 2007. Þar hefur einnig orðið breyting á, en Evrópusambandið sem var aðili að fyrri strandríkjasamningi ásamt Noregi, Færeyjum, Íslandi og Rússlandi hefur ekki lengur stöðu strandríkis m.t.t. síldarstofnsins heldur eru það Bretar. Ráðgjöfin sem kom sl. haust sýnir hrakandi stöðu stofnsins og ekki er útlit fyrir sterka nýja árganga á næstunni.“

„Þetta eru miklir hagsmunir og mikil verðmæti sem þarna er verið að reyna að skipta á milli og það er aldrei auðvelt,“ segir Hrefna og bendir á að það muni um hvert prósent. „Ekki er til nein ein reikniformúla til að finna rétta skiptingu fyrir fullt og allt en í viðræðum er tekið tillit til þátta eins og viðveru stofns í lögsögu hvers ríkis, veiðisögu, framlagi þeirra til rannsóknar og jafnvel fleiri þátta. Að lokum snýst þetta um að hreyfa prósentustig fram og til baka. Það fær enginn sínar ytrustu kröfur í slíkum viðræðum en mikilvægt er að ríki fari frá samningaborðinu sátt og með það sem þau telja réttlátan hlut sinn. Ef ekki, er hætta á að samkomulagið haldi ekki til lengri tíma. Ísland á mikið undir í þessum stofnum og að þeir séu stórir og gefi sterka árganga, enda skapa veiðar og vinnsla afurða úr þeim íslenska þjóðarþúinu gríðarleg verðmæti á ári hverju.“ ai@mbl.is

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum



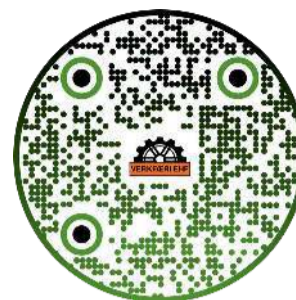
Þjóðum MESTA úrval á Íslandi af smáum og stórum vogum



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

MERLO

35.7 CS



STUTTUR AFHENDINGARTÍMI



FULLKOMINN
FYRIR
ÍSLENSKAR
AÐSTÆÐUR

Verkfæri ehf – Tónahvarfi 3, 203 Kópavogur
Lækjarvellir 2b, Akureyri
S.544 4210 – sale@verkfaeriehf.is

vvv.is



Óheppilegt ef loðnuveiðar hefjast seint

Nýr framkvæmdastjóri LVF segir það draga dikk á eftir sér ef útflytjendur geta ekki veitt neina loðnu og að það valdi því að markaðir glattist.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbi.is

Sumar var tilkynnt að Garðar Ágúst Svavarsson hefði verið ráðinn framkvæmdastjóri Loðnuvinnslunnar á Fáskrúðsfirði (LVF). Tók hann við starfinu af Friðriki Mar Guðmundssyni sem hafði þá stýrt félaginu í um það bil áratug.

Strangt til tekið er Garðar kaupfélagsstjóri hjá Kaupfélagi Fáskrúðsfirðinga, og í gegnum það félag framkvæmdastjóri Loðnuvinnslunnar, en kaupfélagið – sem fagnaði



Garðar Ágúst Svavarsson

90 ára afmæli í ágúst – er aðal-eigandi LVF með rösklega 83% hlutfjár. Verslunarreksturinn heyrir í dag sögunni til og snýst starfsemi kaupfélagsins því fyrst og fremst um rekstur LVF, auk þess að

halda utan um nokkrar fasteignir á svæðinu.

Garðar bendir á að það felist mikill styrkur í því fyrirkomulagi sem er á eignarhaldi útgerðarinnar og kaupfélagsins sem tryggir að samfélagið allt á hlutdeild í ákvörðunum sem miklu máli skipta fyrir atvinnulíf svæðisins. „Kaupfélagið hefur það verkefni fyrst og fremst að efla byggð og byggja samfélagið upp og er stjórnin samansett af fólki með brennandi áhuga á rekstrinum og sameiginlegum markmiðum félagsmanna. Stjórn félagsins er t.d. skipuð hjúkrunarfræðingi, rannsóknarlögreglumanni, kennara, vélstjóra og vélvirkja og er þetta fólk fúst að fórnna tíma sínum til að setja sig inn í hvern krók og kima í rekstrinum. Félagsmenn kaupfélagsins eru fyrst og fremst heimamenn og allir með sama atkvæðisrétt.“



Hoffell á siglingu. Skipið hefur verið í notkun í hálföld og var smíðað í Japan.

Ljósmynd/Óskar Þór Guðmundsson

Í sjávarútvegi í aldarfjórðung

Ótal verkefni eru fram undan en undanfarnar vikur og mánuði hefur Garðar verið að koma sér fyrir í starfinu og staðið í flutningum með fjölskyldu sína. Hann hefur búið á höfuðborgarsvæðinu alla sína tíð en lengi verið viðriðinn sjávarútveginn. „Faðir minn vann í fjölda ára hjá Bæjarútgerð Reykjavíkur og síðar hjá Granda, og var ég ráðinn sem sumarstarfsmaður hjá Granda 1999 sem síðar varð HB Grandi og heitir nú Brim. Vann ég þar öll sumur með námi og gekk í ýmis störf, en síðar tóku við verkefni hjá framleiðslu-stöðvum félagsins, við söluveildina og að lokum tók ég við stjórnun uppsjávarsviðs.“

Garðar kann afskaplega vel við sig fyrstu dagana á Fáskrúðsfirði og honum þykir góður andi í samfélaginu. Kona hans og fjögur börn eru væntanleg í mánuðinum en börnin eru á aldrinum 5 til 18 ára og ættu ekki að eiga í neinum vanda með að aðlagast nýjum stað. „Þessi 18 ára er að klára skóla fyrir sunnan og reikna ég ekki með honum mikið fyrir austan fyrst um sinn. Hann verður eflaust mest fyrir sunnan og fagnar því að fá frí frá okkur foreldrunum,“ útskýrir Garðar.

Ljósafell á sjó í hálföld

Eins og fyrr segir nær saga kaupfélagsins allt aftur til ársins 1933 en LVF varð til árið 2001 og hóf rekstur 2002. Fól stofnunin í sér samruna sjávarútvegshluta og iðnaðarstarf-

Pörf á betri brú yfir Sléttuá

Ástand samgönguinnviða á landsbyggðinni hefur verið töluvert til umræðu upp á síðkastið og verið bent á hvernig ýmsar beturbætur á vegakerfinu gætu stutt við atvinnulífið á mörgum svæðum.

Garðar segir það LVF til trafala að ekki sé í öllum tilfellum hægt að fullnýta burðargetu gáma og flutningabíla þegar fyrirtækið flytur afurðir sínar norður til Reyðarfjarðar vegna þungatakmarkana á einni brú. „Það léttir samgöngurnar að hringvegurinn liggur í gegnum jarðargöng á milli Fáskrúðsfjarðar og Reyðarfjarðar. Það er hins vegar afleitt að á þeirri leið sé einbreið

brú sem sætir verulegum þungatakmörkunum. Þegar Loðnuvinnslan kaupir stærri tæki til notkunar í rekstur félagsins getur uppsetning þeirra tækja strandað á því að nauðsynlegir kranar komast ekki á staðinn. Þeir þurfa að sæta lagi og þræða leið yfir ána til að komast á áfangastað og áin er sannarlega ekki fær allan ársins hring. Það er mikið öryggisatriði að hafa kost á því að koma þessum tækjum á staðinn með stuttum fyrirvara svo ekki sé talað um öryggi íbúanna á svæðinu. Brúin yfir Sléttuá er umferðarþyngsta einbreiða brú á Austurlandi og því brýn þörf á úrbótum.“

semi Kaupfélags Fáskrúðsfirðinga annars vegar og Loðnuvinnslunnar hf. hins vegar en síðarnefnda félagið var stofnað 1994 og starfrækti nýja fiskimjölverksmiðju frá ársbyrjun 1996.

Í dag spannar starfsemi LVF rekstur fiskimjölverksmiðju, frystihúss, uppsjávarfrystihúss og síldarsöltunar. Félagið gerir einnig út ísfisktogarann Ljósafell SU 70, flottrolls- og nótaveiðiskipið Hoffell SU 80 og línubátinn Sandfell sem keyptur var með veiðiheimildum frá Grindavík árið 2016, í gegnum dótturfélagið Hjálmar ehf. LVF rekur jafnframt vélaverkstæði, rafmagnsverkstæði og trésmíðaverkstæði.

„Þann 15. september sl. var haldin afmælishátíð í tilefni af 90 ára afmæli Kaupfélagsins og því að 50 ár voru liðin frá sjósetningu Ljósafells en skipið er einn af gömlu Japanstogurum. Hin skipin eru yngri; Hoffellið smíðað í Danmörku 2008 og Sandfell á Íslandi árið 2014 og ekki má gleyma að nefna línubátinn Hafrafell sem LVF á að hluta,“ segir Garðar og bætir við að samtals starfi um 180 manns hjá LVF að staðaldri.

Kaupendur brattir í Asíu

Veiðar hafa gengið vel að undanförunu og reksturinn er sterkur um þessar mundir en Garðar nefnir

sem dæmi að úr Hoffellinu hafi verið framleidd meiri hrogn en úr nokkru öðru skipi á síðustu vertíð.

Salan gengur líka vel fyrir sig þó hægst hafi verulega á mörkuðum síðustu mánuði og verð gefið eitthvað eftir. „Uppsjávarafurðirnar seljum við mest inn á Asíu og Austur-Evrópu. Við erum eina íslenska félagið sem í dag saltar síld í einhverju magni til útflutnings og fer sú vara að stórum hluta til skandinavískra kaupenda. Ferskan bolfisk seljum við mest til Frakklands en sá frysti dreifist nokkuð víða um Evrópu og Ameríku. Loks framleiddum við mjöl og lýsi sem fer mestmegnis til fóðurframleiðslu fyrir laxeldi í Noregi,“ útskýrir Garðar.

Spurður hvort greina megi titring á Asíumarkaði, m.a. í ljósi fréttar af versnandi efnahagsástandi í Kína, segir Garðar að horfurnar fyrir sölu sjávarafurða til Asíu séu ágætær. „Ég heimsótti nýverið viðskiptavini í Kína og öðrum löndum í Asíu og mér fannst þeir bera sig býsna vel. Greina má að það hefur hægst á öllu, heilt yfir, og Kína verið lengi að ná sér á strík eftir kórónuveirufaraldurinn en okkar samstarfsaðilar eru brattir.“

Enn er ekki hægt að selja inn á Rússlandsmarkað en það olli framleiðendum uppsjávartegunda miklum búsiðjum á sínum tíma, þegar sá markaður lokaðist í ágúst árið 2015. Innrás Rússlandshers í Úkraínu hefur ekki bætt ástandið. „Þessi tvö lönd hafa verið sterkir markaðir fyrir loðnuhænginn en á móti kemur að aðrir markaðir fyrir loðnu eru ágætlega á sig komnir og sala á loðnuhrygnu inn á Asíu gengur vel. Mjög góð hrognafurðing og landið allt þýðir að útgerðir sitja á töluverðum birgðum og mun sala þeirra því taka lengri tíma en oft áður.“

Greinin bíður spennu eftir því að loðnuveiðar fari aftur af stað en rannsóknir gefa ekki tilefni til mikillar bjartsýni. „Þetta er skammlífur stofn og getur gengið í gegnum miklar breytingar á stuttum tíma. Bætur ekki úr skák að mælingarnar fara oft fram við mjög erfiðar aðstæður og ótal umhverfisþættir sem spila þar inn í,“ útskýrir Garðar. „Þá er óheppilegt ef veiðarnar fara seint af stað, gott væri að geta byrjað veiðar snemma þegar fitan er sem mest í fiskinum.“

Útflytjendur vita að ástand loðnuustofnsins er sveiflukennt og hafa lært að haga rekstri sínum þannig að þeir ráði fjárhagslega við sveiflurnar. Garðar bendir þó á að það geti dregið dikk á eftir sér ef það gerist að engin loðna veiðist. „Það skiptir miklu máli að eiga vöru til að bjóða kaupendum og útgerðir finna það greinilega að ef þær geta ekki skaffað vöruna þá tapa þær mörkuðum og það getur tekið langan tíma að byggja viðskiptasamböndin upp að nýju.“

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

Gleðileg jól og farsælt komandi ár með þökkum fyrir viðskiptin á liðandi ári



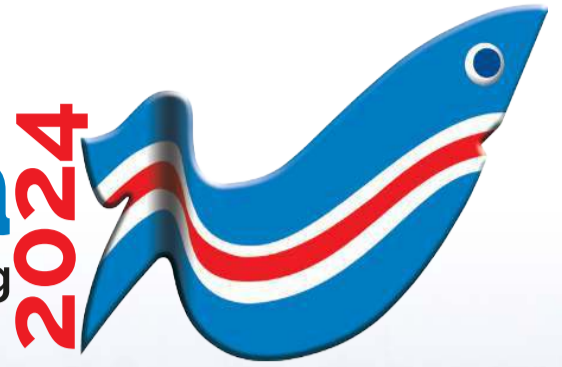
**GÚMMISTEYPA
P. LÁRUSSON EHF.**

18
til
20

SEP
2024

Smáranum
Kópavogi
Íslandi

14.
Íslenska
sjávarútvegssýningin og
sjávarútvegsverðlaunin



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.

Vefsíðu: Icefish.is

Sími: +44 1329 825 335

Netfangið: info@icefish.is

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

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



#Icefish

Bindur vonir við að vinnsluhúsið sé ekki ónýtt

Ástand vinnsluhúss Stakkavíkur eftir jarðhræringarnar sem herjað hafa á Grindavík er ekki gott að sögn Hermanns Ólafssonar framkvæmdastjóra útgerðarinnar. Nýlega hafi verið fjárfest fyrir um 100 milljónir til að gera upp aðstöðu til að sýna ferðamönnum íslenskar línuveiðar og vinnslu, en nú bíða um hundrað starfsmenn Stakkavíkur eftir því að vita hvort húsið verði dæmt ónýtt.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Staðan á húsnæðinu er ekki góð. Þetta lítur ekki vel út. Ég bíð bara eftir svari frá Náttúruhamfaratryggingu Íslands. Þeir komu og tóku þetta út og nú er bara spurning hvað þeir vilja gera – hvort þeir dæmi húsið ónýtt,“ segir Hermann. „Húsið er á sprungu og ég veit ekkert hvernig þeir meta það. Þetta lítur mjög illa út en þetta er fljótt að taka á sig aðra mynd ef byrjað er að laga. Þetta eru aðallega gólf og veggir sem hafa orðið fyrir skemmdum. Það er örugglega hægt að laga þetta en maður bíður bara eftir niðurstöðunni svo maður geti byrjað. Það er það sem er verst, að bíða.“

Hann kveðst hafa óskað eftir að málið fái flýtimeðferð hjá Náttúruhamfaratryggingu Íslands sökum þess að þetta er stór vinnustaður í Grindavík þar sem starfa um hundrað manns og skiptir miklu máli að hefja lagfæringar sem fyrst svo hægt verði að koma vinnslu í gang þegar vetrarvertíðin hefst. „Ef við fengjum svar strax um að húsið væri nothæft væri hægt að byrja um leið, ef það væri á morgun gæti húsið verið tilbúið kannski um 20. janúar.“

Hermann segist ekki vilja hugsa til þess hvað verður ef ekki verður mögulegt að lagfæra húsið. „Ég bara veit ekkert hvað við gerum ef þetta verður dæmt ónýtt. Ég er bara bjartsýnn og trúi því að við fáum að gera við.“

Ferðamannaástandan nýppgerð

Spurður hver staðan sé á tækjabúnaði vinnslunnar svarar Hermann: „Það er allt í fína með það. Við erum



Morgunblaðið/RAX

Hermann segir vinnsluhús Stakkavíkur ekki líta vel út eftir jarðhræringarnar, en vonast til að geta hafist handa við viðgerðir.

búin að fara með eitthvað úr húsi og svo erum við að losa restina svo við getum fært þetta til svo hægt verði að brjóta upp gólf. Ég sýndi manni sem hannaði húsið aðstæðurnar og honum fannst að það ætti að vera

bara áfram gakk og gera við þetta í hveli.“

Stakkavík er einstakt sjávarútvegsfyrirtæki, sérstaklega vegna þess að vinnsluhúsið er þannig gert að það þjónar einnig sem áfangastaður fyrir

ferðamenn og þá sem vilja kynna íslenskum línuveiðum. „Þetta er svolítið sérstakt, að geta séð á myndbandi bátinn fara á sjó, verða vitni að því hvernig fiskurinn bitur á neðansjárvar, sjá hann koma á land,

að því loknu fara á sýningarpallinn yfir vinnslunni og sjá fiskinn unninn og svo fara inn að borða fisk.“

Þegar hinir kröftugu jarðskjálftar hófust og ákveðið var að rýma Grindavík var nýlokið endurbótum á allri aðstöðu. „Við vorum búin að taka sýningarsalinn svoleiðis aldeilis í gegn. Stækka hann og leggja nýtt parket, nýja lýsingu og allt. Við ætlum heldur betur að fara að gefa í þegar kemur að túristunum og fara að taka inn stærri hópa. Við vorum búin að setja yfir 100 milljónir í að gera þetta fint og flott.“

Sé húsið dæmt nothæft hefur Hermann litlar áhyggjur af því að koma aðstöðunni fyrir ferðamenn í toppstand, enda sé þetta enn í þokkalegu ásigkomulagi sem og sýningarpallurinn yfir vinnslunni.

Útgerðin höktir

Spurður hvort starfsmennirnir hafa eitthvað við að vera nú þegar vinnslan er alveg stöpp svarar Hermann að margir séu einfaldlega í frí. „Margir hverjir eru útlendingar og fóru margir bara heim í jólafrí. En við erum með nokkra sem eru að vinna við að taka vélarnar út og vonandi hjálpa til við að undirbúa viðgerðina.“

Stakkavík gerir út þrjá línubáta og fjóra netabáta, en hægt hefur verið á veiðum á meðan engin vinnsla er í gangi, að sögn Hermanns.

„Útgerðin höktir. Við erum eitthvað að veiða og selja frá okkur, en reynum að eiga eitthvað eftir af kvótanum þegar við förum í gang aftur eftir áramót. Kvótinn er ekkert að fara frá okkur, við verðum ekki í vanda með að ná honum en við getum ekki beðið lengi. Það eru bara nokkrir mánuðir liðnir af kvótaárinu og vertíðin öll eftir.“

Kveðst þakklátur starfsfólkinu

Vinnsla í húsnæði Þorbjarnar hf. í Grindavík er komin í gang eftir að allt stöðvaðist við rýmingu bæjarins 10. nóvember, en ekki er búið að ná fullum afköstum. Töluverðum hluta af afla útgerðarinnar er nú landað víðs vegar um landið og honum ekið til Grindavíkur.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Vinnslan okkar í Grindavík er búin að vera í gangi í rúma viku, en við erum bara á 60% afköstum. Það vantar töluvert af fólki – margir farið til útlanda og fólk sem er of langt í burtu til að geta sótt vinnu. Við reiknum með að strax og heimilt verður fyrir fólk að gista í bænum gætum við komið verbúðunum í gang og fólk þá komið þangað. Þá gætum við farið að vinna á fullum afköstum,“ segir Gunnar Tómasson, framkvæmdastjóri Þorbjarnar.

„Við erum ánægð hvað fólk hefur tekið vel í það að halda áfram að vinna við þetta við erfiðar aðstæður. Það hefur verið vont að sækja vinnuna og sumir að koma af Suðurlandi og úr Reykjavík – tilbúin að keyra langan veg í vinnuna. Við erum bara þakklát fyrir hvernig fólk hefur brugðist við,“ segir hann.

Allir fengið sitt

Ekki hefur verið hægt á veiðum þrátt fyrir ástandið, en Gunnar segir standa til að stöðva veiðar aðeins fyrr en venjulega á þessum árstíma. „Tvö skip hafa verið að veiða fyrir vinnsluna og annað þeirra hefur verið að landa meðal annars í Grindavík og svo hefur verið landað úti á landi. Línubáturinn hefur verið að landa í Grundarfirði og á Siglufirði og við höfum bara keyrt aflann til Grindavíkur. Okkur hefur tekist að taka allan okkar afla til okkar frá því að við settum vinnsluna í gang.“



Morgunblaðið/Eggert

Gunnar Tómasson, framkvæmdastjóri Þorbjarnar hf., segir hafa tekist að afhenda kaupendum fisk þrátt fyrir ástandið.

Hefur verið hægt að tryggja afhendingaröryggið í þessum hremmingum?

„Við höfum staðið við okkar áætlanir. Þegar þetta kom upp á

fór aflinn til fyrirtækja sem eru að sinna sömu kaupendum og við. Þannig var öruggt að okkar kaupendur fengju sinn fisk á meðan ástandið var verst. Við fengum líka

inni á sömu stöðum með vinnsluna okkar og gátum haldið áfram að pakka og ganga frá því sem þegar var í pípunum hjá okkur. Það hafa allir fengið sitt.“

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

mbl.is

Fiskneysla jókst gífurlega þegar verð lækkaði

Verðlækkun verslana á fiskafurðum í Noregi síðastliðið haust skilaði 25% söluaukningu. Ljóst þykir að þetta sanni að fólk vilji neyta fiskjar sé hann á viðráðanlegu verði. Lítil fiskneysla er lýðheilsuvandamál á Íslandi.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Dagvöruverslunin Kiwi í Noregi ákvað í haust að lækka verð á fiski jafn mikið og nemur virðisaukaskatti þar í landi og bauð því „vsk-lausan“ fisk. Ákváðu í kjölfarið aðrar verslunarkeðjur að gera hið sama og tóku einnig þátt Rema 1000 og Coop Extra. Sjávarfurðaráð Noregs (Norges Sjømatråd) segir frá því í færslu á vef sínum að við lækkunina hafi selt magn í dagvöruverslunum aukist verulega. „Það er ánægjulegt að sjá að fólk vill borða meiri fisk,“ segir Agnete Bell hjá sjávarfurðaráðinu. Hún kveðst fagna áttakinu sem Kiwi hratt af stað. Verðlækkunin hélst í sex vikur frá miðjum ágúst til 1. október. Á þessum tíma seldi Kiwi 457 tonnum meiri fisk í verslunum sínum en sama tíma á síðasta ári. Þetta er 48,4% aukning milli ára.

Töluverð aukning varð í sölu á frosnum fiski hjá verslunum þremur og nam samanlögð aukning í magni 25% á tímabilinu borið saman



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Fiskneysla Íslendinga hefur minnkað mikið. Spurning er hvort hún myndi aukast ef fiskur væri ódýrari.

við sama tímabil í fyrra. Laxinn reyndist einstaklega vinsæll og jókst sala hans um 43%. Einnig varð veruleg aukning í seldu magni unninna sjávarafurða, svo sem fiskibolla, fiskborgara og fiskgratíns.

78% á einni viku

Í fréttatilkynningu kveðast stjórnendur Kiwi sannfærðir um að átakið sýni að verð hafi áhrif á hvað fólk setur í innkaupakörfunu. Benda þeir á að skoðanakönnun sem unnin var

af Respons í sumar hafi sýnt að fjórir af hverjum tíu hafi valið að sleppa því að kaupa fisk vegna þeirra efnahagsþrenginga sem hafa átt sér stað undanfarin misseri.

Í tölum verslunarinnar kemur fram að fyrstu vikuna sem virðisaukinn var tekinn af fiski jókst salan um 78% í verslunum Kiwi miðað við sölnu í sömu viku í fyrra.

„Yfirvöld hvetja okkur til að borða tvær til þrjár fiskmáltíðir á viku en þá verða þau að ýta undir það. Það

er ekki nóg að tala og gefa góð ráð. Að fylgja þessum góðu ráðum þarf einfaldlega að verða ódýrara,“ sagði Jan Paul Bjørkøy, forstjóri Kiwi, við tilefnið.

Léttisaltaður þorskur vinsæll

Coop Extra sá 40% söluaukningu á fiski síðastliðið haust eftir að verslunin lækkaði verð um 20%.

„Léttisaltaður þorskur með roði, silungsflok með roði og heitreyktur piparmakríll voru þær þrjár vörur

sem jukust mest í sölu. Við sáum líka að laxflök, reyktur lax, fiskibollur og fiskborgarar voru vinsæl meðal viðskiptavina á þessu tímabili,“ segir Simen Kjønnås Thorsen, upplýsingafulltrúi Coop Extra, í færslunni á vef sjávarfurðaráðsins. Hann viðurkennir þó að eftir sem leið á herferðina hafi dregið úr söluaukningunni.

Lítill fiskneysla lýðheilsuvandamál á Íslandi

Út frá reynslunni í Noregi má draga þá ályktun að fiskneysla kynni að aukast hér á landi ef verð væri lægra, en það þykir orðið vandamál hér á landi vegna þess hve lítið Íslendingar neyta fiskjar.

Könnun á mataræði Íslendinga 2019-2021 sem unnin var af Embætti landlæknis og Rannsóknastofu í næringarfræði við Háskóla Íslands hefur sýnt fram á að „jóðneyslan hefur minnkað talsvert frá því í síðustu landskönnun [...] aðallega vegna minni mjólkurneyslu og vegna lítillar fiskneyslu í yngsta aldurshópi kvenna. Um einn fjórði þátttakenda nær ráðlögðum dagskammti af jödi. [...] Meðaljóðneysla er undir ráðlögðum dagskammti hjá 80% kvenna og 60% karla, en 24% kvenna í yngsta aldurshópnum eru undir lágmarksþörf á jödi.“

Fjallað var um það í fréttum RÚV í febrúar að Embætti landlæknis hefði áhyggjur af þessari þróun ekki síst í ljósi þess að jóðskortur hefði í fyrsta sinn greinst í barnshafandi konum, en jóðskortur getur haft neikvæð áhrif á vöxt og þroska fósturs.

Sé lítil fiskneysla lýðheilsuvandamál er spurning hvort það ætti að vera forgangsmál hins opinbera að hvetja til aukinnar neyslu og vinna að auknum fjárhagslegum hvötum sem stýðja við aukna fiskneyslu?



Við látum allt snúast um jólin

Við sendum öllum landsmönnum óskir um gleðilega hátíð. Megi gangverk jólanna vera taktfast og framleiða óstöðvandi hamingju og frið á heimilum og vinnustöðum um allt land.

www.hd.is



„Við fengum mjög gott verð fyrir hvalkjötið“

Lítið fjölskyldufyrirtæki á Árskógssandi ruddi brautina fyrir sölu íslenskra sjávarafurða til Japans árið 1978.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Á löngum og merkilegum ferli hefur Sigurður Tryggvi Konráðsson upplifað frá fyrstu hendi þær miklu breytingar sem orðið hafa á íslenskum sjávarútvegi.

Árið 1961 hóf Sigurður veiðar á eigin bát, Sólrúnu EA 151, sem hann gerði út með bróður sínum Alfreð og Konráði Sigurðssyni föður þeirra. Um var að ræða 12 tonna dekkbát sem smíðaður var af Kristjáni Nóa Kristjánssyni á Akureyri – Nóa skipasmið eins og hann var kallaður – og var heimahöfn feðganna á Árskógssandi við Eyjafjörð, skammt sunnan við Dalvík.

„Ég hafði þá í nokkur ár verið á sjó á Áskeli frá Grenivík en var orðinn þreyttur á að vera undir annarra stjórn og langaði að vera minn eigin húsbóndi. Svipaða sögu var að segja um föður minn og bróður, og þá var móðir mín ættuð frá Árskógssandi. Vorum við reiðubúin að setjast þar að, og þótti vænlegast að sækja sjóinn því ekki vorum við bændur,“ segir Sigurður glettinn.

Skip útgerðarinnar hafa ýmist fengið nöfnin Sólrún eða Særún en í árána rás hefur flotinn tekið breytingum í takt við vaxandi eða minnkandi umsvif og allar þær breytingar sem orðið hafa á fiskveiðum á svæðinu. „Við byrjuðum á handfærum fyrsta sumarið og var aflinn saltaður um borð í þessum litla bát, en síðar tókum við að veiða í net og á línu, og loks bættust hrefnuveiðar við,“ útskýrir Sigurður.

Það gerðist nánast fyrir tilviljun að hvalveiðar urðu stór hluti af starfsemi. „Eitt vorið vitjuðum við veiðarfæra úti við Gjöggrahrygg og sjáum að þar hafði hreft sig og synt í hringi. Það var mikið bras, en með hjálp annarra báta náðum við þessu dýri og var það fyrsta hreftan sem við lönduðum. Við sáum að það var hægt að nota bátinn til hvalveiða og sendum við erindi til Noregs með meðmælum séra Kára Valssonar og reyndist lítil vandi að fá að kaupa skutulbyssu frá Kongsberg sem við settum á bátinn.“

Reyndist Sólrún einkar fjölhæft fley og var hún alla jafna nýtt til netaveiða en þegar sást til hreftu var hægt að brúka byssuna. „Nokkrum árum síðar leitaði Samband íslenskra samvinnufélaga til okkar og spurði hvort við hefðum áhuga á að selja hreftkjöt til Japans, og held ég að við höfum verið með þeim fyrstu hér á landi til að selja sjávarafurðir á Japansmarkað.“

Sendu 70 tonn af hreftkjöti í einu

Sambandið hélt utan um viðskiptin en japönsku kaupendurnir sendu fulltrúa sína til Íslands ár hvert til að gera úttekt á veiðum og vinnslu feðganna á Árskógssandi. Varði útflutningurinn frá 1978 til 1985 þegar hvalveiðar voru bannaðar. „Það er erfitt að segja til um það með nákvæmni hversu mikið magn við seldum til Japans enda var bókhaldið kannski ekki í jafn föstum skorðum á þessum tíma og það er í dag, en ég man að eitt skiptið fluttum við út 70 tonn af hvalkjöti í einu lagi. Höfðum við þá byggt stóran frystiklefa sem við síðan fylltum af hráefni og tæmdum fyrir eina sendingu. Þegar mest lét veiddum við sennilega á bilinu 60 til 70 hreftur á ári,“ segir Sigurður en þá hafði félagið eignast stærri bát, 27 tonna, sem í dag er notaður sem hvalaskoðunarbátur og gerður út frá Húsavík.

Hreftkjötið var skorið í blokkir sem voru síðan lausfrystar á pönn-



Sigurður Tryggvi Konráðsson gerir glaðbeittur að aflanum. Fyrir aftan hann má sjá starfsmann Hafró, Kristján Frey Pétursson, og Sigurð Konráðsson.



Sigurður og Pétur sonur hans (t.v.) á sjóstangaveiðimóti í Grímsey. Pétur hefur núna tekið við sem framkvæmdastjóri útgerðarinnar.



F.v.: Konráð Þór Sigurðsson, Sigurður Tryggvi Konráðsson, Sigurður Konráðsson, Kristján Frey Pétursson, Karen Lind Árnadóttir og Smári Frey Kristjánsson.



Sólrún á siglingu á góðviðrisdegi. Nafnið hefur fylgt félaginu frá upphafi.

um og því næst settar í poka. Sigurður minnr á að töluverð eftirspurn hafi verið eftir vörinni innanlands og sennilega hafi um 75 til 80% af hreftkjötinu farið til Japans en restin á diska Íslendinga.

Japanir eru þekktir fyrir að vera mjög kröfuharðir þegar kemur að sjávarafurðum en Sigurður segir þá aldrei hafa haft neitt út á vöruna að setja, og raunar hafi þeir ekki bara viljað kaupa kjötið af hreftunum heldur rengið líka. „Benedikt Sveinsson hjá Sambandinu var okkar milliliður þegar Japanir komu í heimsókn. Ég talaði bara íslensku en Benedikt gat rætt við Japanina á ensku. Samskiptin voru mjög góð og lutu einkum að því hvernig við flokkuðum kjötið en þeir vildu skipta afurðunum af hreftunum í tólf eða þrettán flokka.“

Það heyrir á Sigurði að hann minnst þessara ára með hlýju. „Við vorum á netum á veturna, sölтуðum sjálfir fiskinn og fluttum út í gegnum SÍF, en með vorinu fórum við yfir í hreftunarn og var þá meiri vinna í kringum veiðar og vinnslu og hugsa ég að það hafi starfað tuttugu manns

hjá útgerðinni þegar mest var að gera. Þetta var mjög góður tími fyrir rekstur félagsins og við fengum mjög gott verð fyrir hvalkjötið, en ég man að fyrir hvert kíló sem við seldum til Japans fengum við jafnmikið greitt og kindakjöt kostaði út úr búð á Íslandi.“

Aftur á upphafsreit

Erfðasta tímabilið var hins vegar á fyrsta áratug þessarar aldar, og mátti litlu muna að það riði útgerðinni að fullu. Sigurður segir félagið hafa komist ágætlega út úr þeim hræringum sem fylgdu innleiðingu kvótakerfisins en árin 2000 til 2007 hafi sterk króna sligað starfsemi. „Við fengum sífellt færri krónur fyrir framleiðsluna og sjósóknin varð dýrari og dýrari. Á hvert uxu skuldirnar uns við áttum ekki annarra kosta völ en að selja 240 tonna línubát sem við höfðum eignast, og nánast allan kvótann, og byrja upp á nýtt með útgerð smábáta.“

Spurður hvort hann hefði viljað sjá fiskveiðistjórnunarkerfið þróast með öðrum hætti segir Sigurður

að sér líki ekki nýlegar hugmyndir um að minnka hlut krókakerfisins. Þá hefði honum þótt hyggilegra að móta kvótakerfið með öðrum hætti á sínum tíma. „Það var ljóst að veiðar voru ekki sjálfbærar og eina leiðin að fækka þeim sem sóttu sjóinn, en eftir á að hyggja held ég að það hefði verið eðlilegra að kvóti þeirra sem heltust úr lestinni hefði farið í sameiginlegan pott sem dreift hefði verið til þeirra sem eftir voru, frekar en að fara til hæstbjóðanda. Í staðinn fór það svo að þeir sem höfðu nægan pening á bak við sig eignuðust meiri kvóta en hinir sátu eftir með jafnlítið og áður.“

Fiskur, hótél og handverksbjór

Í dag gerir félagið út 25 tonna beitingavélabátinn Sólrúnu EA 151 og 15 tonna netabátinn Særúnu EA 251 og segir Sigurður að gangi ágætlega þó að bátarnir gætu hæglega veitt helmingi meira ef þeir mættu. Uppistaðan í veiðunum er þorskur, ýsa og ufsi og fer aflinn allur á markað.

Sigurður hefur kvatt félagið og Pétur sonur hans tekið við keflinu

sem framkvæmdastjóri. Er gaman frá því að segja að Sigurður á í dag stórfjölskyldu á Árskógssandi og nágrenni og eru barnabörnin farin að vinna hjá útgerðinni. „Prí af strákunum mínum starfa hér hjá útgerðinni ásamt tengdadóttur minni og tveimur sonarsonum og eru þau núverandi eigendur Sólrúnar ehf. Fjórdi sonurinn er síðan vélstjóri á Ólafsfirði. Önnur dóttir mín býr á Akureyri og rekur þar bílaverkstæði með eiginmanni sínum og hin á Árskógsströnd og rekur þar Bruggverksmiðjuna Kalda.“

Árskógssandur nýtur í dag góðs af fjölgun ferðamanna en þar leggst Hríseyjarferjan að landi og hefur smám saman byggst upp alls kyns þjónusta fyrir þá sem eiga leið um byggðina, s.s. hvalaskoðunarferðir og bjórböð. Þannig bættist hótélrekstur nýverið við verkefni fjölskyldunnar. „Hótél Kaldi er í gömlu fiskverkunarhúsi sem var komið í eigu Samherja og notað sem geymsla fyrir alls kyns búnað,“ segir Sigurður. „Dóttur minni þótti mega nýta húsið betur svo að úr varð að kaupa fasteignina, gera hana upp og breyta í hótél.“

Felast tækifæri í að fódra lax með próteini úr laxi?

Er umhverfisvænna að stuðla að sjálfráni laxfiska í sjókvíum? Það telja vísindamenn við norska tækniháskólann í Þrándheimi (NTNU). Leggja þeir til að afgangshráefni úr laxeldi verði nýtt í fódur fyrir greinina.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Einn helsti kostnaðarliður laxeldis er fódur og er megnið innflutt. Vísindamenn við NTNU vilja meina að hægt sé að minnka kolefnissporið og verða minna háð innfluttu fódri með því að nýta frekar eitthvað sem er framleitt í nálægð við eldið.

„Norðmenn flytja nú út mikið af heilum laxi með haus, roði og beinum. Við gætum þess í stað notað þetta afgangshráefni til að búa til matvæli eða laxafóðursefni hér á landi,“ hefur vísindafréttavefurinn Forskning.no eftir Ingrid Schafroth Sandbakken. Hún er doktorsnemi hjá náttúruvísindasviði NTNU og hefur hún hlotið rannsóknastyrk hjá Nutrinar í Þrándheimi sem sérhæfir sig í framleiðslu sjálfbærra fóðurefna fyrir fiskeldið.

Aðeins eru fjarlægð innfli þegar lax fer í slátrun og þegar hann er flakaður er enn töluvert af næringarefnum eftir í hverjum fiski. Rétt eins og Íslendingar hafa náð miklum árangri í fullnýtingu hvítfisks er



Morgunblaðið/Helgi Bjarnason

Vísindamenn telja mikil verðmæti vera í slori og afskurði sem fellur til í laxeldinu.

spurning hvort ekki séu mikil tækifæri í fullnýtingu laxfiska hér á landi. Nutrinar telur svo vera í Noregi að minnsta kosti og hefur fjárfest töluvert í uppfærslu á framleiðsluferli verksmiðju sinnar í Noregi með það að markmiði að ná fram 100% nýtingu afgangna sem falla til í laxeldisgeiranum þar á landi.

Slor og afskurður eru verðmæti

„Úr afgangshráefni er hægt að búa til laxaolíu og laxamjöl sem og

laxavatnsrof (e. salmon hydrolysate). Það gerum við hjá Nutrinar,“ segir Sandbakken. Tekur fyrirtækið við afgangshráefni frá starfsstöð Salmar á eyjunni Frøya vestur af Þrándheimi.

Laxavatnsrof verður til þegar ensím sem meðal annars má finna náttúrulega í maga dýra eru nýtt til að brjóta niður hráefnið. Laxavatnsrofinu er síðan komið aftur inn í fæðukeðjuna með því að hafa það í laxafóðri. Kostirnir við að nota laxavatnsrof eru sagðir vera að efnid

er auðmeltanlegt og að fiskum finnst það bragðast vel þannig að þeir éta meira.

Í dag er efnid mest nýtt í gældýrafóður, en það er ekkert því til fyrirstöðu að nýta efnid í laxeldinu.

Ekki eru taldar ástæður til að hafa sérstakar áhyggjur af því að verið sé að stuðla að sjálfráni þar sem próteinin eru brotin það mikið niður að þau eru óþekktanleg án erfðafræðirannsóknar. „Laxinn er ránfiskur. Í náttúrunni gera ránfiskar

engan greinarmun á tegundum. Þeir gera aðeins greinarmun á því hverju þeir geta komið í munninn og hverju ekki,“ útskýrir hún.

„Við höfum gríðarlega þörf fyrir nýtt staðbundið og sjálfbært fóðurefni fyrir eldislax,“ segir Kjos Five.

Betri árangur

Óhætt er að segja að rannsóknir norsku vísindamanna hjá Nutrinar og NTNU hafi borið árangur því ekki aðeins hefur komið í ljós að laxinn étur vatnsrof af laxi, heldur fengust einnig mjög jákvæðar niðurstöður þegar eftirsóttasta efninu í laxafóðri – fiskimjöli – var skipt út fyrir laxvatnsrof. „Við komumst að því að laxinn stækkaði hraðar og varð stærri ef hann var blandaður með laxavatnsrofi í fóðrinu,“ segir Sandbakken.

Hafa vísindamennirnir komist að því að fiskurinn mæltir prótein og aminosýrur betur og gleypir meira af steinefnum í vatnsrofsfóðri en úr fódri með viðbættu fiskimjöli.

Hagfelld viðbót?

Spurning er hvort nýting efna af þessum toga hér á landi væri ekki til þess fallin að styðja við jákvæðari viðskiptajöfnuð við útlönd sem og að minnka kolefnisspor. Þegar liggja fyrir metnaðarfull áform um nýja fóðurverksmiðju hér á landi sem er samstarfsverkefni Síldarvinnslunnar og Biomar, en Síldarvinnslan er jafnframt meirihlutaeigandi í fóðurverksmiðjunni Laxá á Akureyri.

Búist er við því að mjöl og lýsi sem Síldarvinnslan framleiðir verði nýtt í fóðurframleiðsluna í nýrri verksmiðju og er stefnt að því að Ísland geti framleitt nægt fóður fyrir innlandan markað. Nýting afgangshráefnis sem til verður í laxeldi hér á landi myndi eflaust styðja við slíka framtíðarsýn.



ESKJA



Við sendum landsmönnum öllum hugheilar jóla- og nýárskveðjur með þökk fyrir árið sem er að líða.



*Stjórn og starfsfólk
Síldarvinnslunnar hf.
sendir öllum landsmönnum
hugheilar jóla- og nýárskvedjur*





Síldarvinnslan hf





Morgunblaðið/Alfons

Ekki verður lengur hægt að skila aflaupplýsingum með Aflaranum.

Aflarinn heyrir sögunni til

Aflarinn ehf. hefur sagt upp samningi sínum við Fiskistofu um aðgang að vefþjónustu fyrir skil aflaupplýsinga. Fiskistofa vekur athygli á þessu í tilkynningu á vef sínum. Þar segir að samningur Aflarans við Fiskistofu falli úr gildi 1. janúar 2024 og ekki verði hægt að nota þjónustu þeirra við skil aflaupplýsinga frá og með þeim degi. Utgerðaraðilar sem njóta þjónustu Aflarans við skil aflaupplýsinga verði því að leita til nýs þjónustuaðila.

„Fiskistofa áréttar fyrir skipstjórnarmönnum að í millitíðinni þurfi að gæta að því að skrá aflaupplýsingar í rétttri röð í viðmóti kerfis Aflarans ehf., svo upplýsingarnar berist með réttum hætti til vefþjónustu Fiskistofu. Ábyrgð á réttum skilum aflaupplýsinga í samræmi við lög og stjórnvaldsfyrirmæli hvílir á skipstjórnarmanni fiskiskips,“ segir í tilkynningunni.

Bendir stofnunin á að upplýsingar um afladagbók sé að finna á heimasíðu Fiskistofu, ásamt upplýsingum um þá þjónustuaðila sem hlotið hafa samþykki að uppfylltum kröfum stofnunarinnar um skil aflaupplýsinga í vefþjónustu.

Aflarinn hóf göngu sína í byrjun árs 2022 og var markmiðið að bjóða einfalt viðmót til að skila inn afladagbókum til Fiskistofu. Um er að ræða heimasíðu sem gerði notendum kleift að nota kerfið í fartölvum, snjallsímum eða spjaldtölvum. Í tilkynningu á facebooksíðu Aflarans segir: „Vegna óviðráðanlegra aðstæðna kemur aflarinn til með að loka núna um áramótin 2024. Við þökkum samstarfið undanfarin ár.“ gso@mbl.is

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum



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



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

Bjarni Rúnar Heimisson telur mikilvægt að uppboðskerfi fiskmarkaðanna þróist í takt við samfélaginn.



Morgunblaðið/Eyþór Arnason

Hafa ekki boðið upp minna magn í rúman áratug

Samdráttur í útgefnum aflaheimildum á undanförunum árum sést vel á því magni sem selt er í gegnum fiskmarkaði landsins og bendir flest til þess að heildarmagn sem fer í gegnum fiskmarkaðina í ár verði minnsta magn í rúman áratug, að sögn Bjarna Rúnar Heimissonar, framkvæmdastjóra Reiknistofu fiskmarkaða (RSF). Tækifæri eru þó í því að auka magn af nýjum tegundum, svo sem laxi.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Við seldum 105 þúsund tonn í fyrra og 115 þúsund tonn árið þar áður. Þetta er tíu þúsund tonna lækun milli 2021 og 2022. Þetta verður líklega rúmlega fimm þúsund tonnum minna magn á þessu ári en í fyrra. Fiskmarkaðirnir hafa selt um 92.500 tonn það sem af er ári. Við munum enda aðeins ofar en árið 2011 þegar 91 þúsund tonn voru seld á mörkuðunum,“ segir Bjarni Rúnar.

Ráðgjöf Hafrannsóknastofnunar um hámarksveiði á þorski fyrir fiskveiðiárið 2023/2024 nam 208 þúsund tonnum og er 211 þúsund tonn fyrir 2023/2024. Hún hefur dregist saman úr 272 þúsund tonnum árið 2019/2020. Strandveiðar voru stöðvaðar óvenju snemma síðastliðið sumar, 12. júlí, þar sem margir bátar sóttu sjóinn og heimildir sem ráðstafað var veiðunum voru af skornum skammti. Þó var veitt mesta hlutfall af leyflegum heildarafla frá því að strandveiðar hófust.

Ráðgjöf í ýsu hefur þó vaxið mikið á þessum tíma og var fyrir síðasta fiskveiðiárið 2023/2024 nam 208 þúsund tonnum og er 211 þúsund tonn fyrir 2023/2024 er ýsuráðgjöfin rúm 76 þúsund tonn.

„Við erum að sjá þróun í takt við lækun í aflaheimildum og vegur minnkun á strandveiðiþorski þungt. Aukning í ýsunni vegur eitthvað á móti þessu. Það hefur aldrei farið minna en hundrað þúsund tonn í gegnum fiskmarkaðina á síðastliðnum áratug en við erum líka að fara neðar en það á þessu ári,“ segir Bjarni Rúnar.

Opnir fyrir nýjum tegundum

Hann segir þó RSF og fiskmarkaðina tilbúna til að bæta við nýjum tegundum og seldi Arctic Fish í fyrsta sinn eldislax á innlendum fiskmörkuðum 23. nóvember þegar fyrirtækið bauð tvö tonn. Bindur Bjarni Rúnar vonir við að þetta séu merki um það sem koma skal.

„Við erum opnir fyrir öllu, hvort



Morgunblaðið/Hafþór Hreiðarsson

Stöðvun strandveiða óvenju snemma síðastliðið sumar hafði veruleg áhrif á hráefni sem stóð til boða á fiskmörkuðum landsins.

sem það er lax eða einhverjar sérstakar afurðir – það hefur eitthvað af afurðum farið í gegn líka. Við viljum í samvinnu við fiskmarkaðina auka vöruframboðið, hvort sem það er lax eða eitthvað annað. Við þurfum auðvitað að sjá hvort okkar uppboðsáferð hentar laxinum og ef þarf að breyta til þá leitum við leiða til að leysa það. Við viljum hafa fjölbreytt úrval og verðum að vera tilbúin að breytast með tímanum.

Þessi bransi er aldrei fullmótaður. Það eru alltaf einhverjar nýjungar og við reynum af fremsta megni að gera alltaf betur. Við viljum auðvitað fleiri uppboð og meira magn, stundum taka uppboðin langan tíma og við erum alltaf að leita leiða til að vera með hraðvirkari uppboð.“

Hugbúnaðaryrirtæki

Bjarni Rúnar segir uppboðin sem fram fara í gegnum kerfi RSF að mestu hafa verið óbreytt frá því að nýjasta uppboðsklukkan var tekin

upp 2017, en þróunin nú sé mest í bakvinnslunni.

„Hlutverk okkar hjá Reiknistofu fiskmarkaða er að koma hugbúnaðarþróuninni á okkar kerfi í almennilegt horf og koma þessu inn í nútímann. Þessu hefur verið aðeins ábótavant, við höfum tekið stór skref á undanengnum árum. Það hafa orðið miklar breytingar á síðustu tíu til tuttugu árum, þetta fyrirtæki er stofnað 1992 og var þá nánast einhvers konar bókhaldsskrifstofa en er núna orðið hugbúnaðarfyrirtæki.“

Þetta er stórt og mikilvægt kerfi og mikilvægt að það sé að nýta alltaf nýjustu og bestu lausnina í hugbúnaðargerð. Það sem við höfum verið að leita eftir er að finna út hvaða tæki og tól sem aðrir nota geta stutt við okkar kerfi. Við erum til dæmis að færa okkur í skýið, en höfum ekki verið þar áður. Í tengslum við það erum við að uppfæra allt kerfið okkar. Það er ákveðin uppsöfnuð tækniskuld – eins og það er kallað í tækniþransanum –

sem við erum að reyna að vinna upp.“

RSF sinnir uppboðum alla virka daga auk sunnudaga og hefjast þau klukkan eitt, en í júlí og ágúst eru uppboðin ekki á sunnudögum. „Það er í raun bara eitt uppboð á dag, sem byrjar klukkan eitt, en á einu uppboði geta verið margir uppboðshlutar, sem sagt stæður. Í dag voru til dæmis 640 stæður og rúmlega 440 tonn. Þetta er mjög bundið árstíðum, eins og í kringum strandveiðarnar getur þetta alveg náð um þúsund tonnum, en svo getum við farið í lítil uppboð. Þetta fer allt eftir veðri og vindum, ekki síst kvóta-stöðunni,“ útskýrir Bjarni Rúnar.

Spurður um umfang uppboðsins hverju sinni svarar hann: „Við fáum á bilinu hundrað til tvö hundruð kaupendur á ári en þeir eru ekki allir alltaf með. Þátttakan er mjög breytileg. Að meðaltali eru þetta kannski um hundrað kaupendur í uppboði, en þegar er mikið í boði eru fleiri, kannski 150 kaupendur, og svo eru kannski færri ef það er lítið í boði.“

Ljúft að '24 vera til

ÞAR SEM ÞÚSUND HJÖRTU SLÁ Í TAKT!

EYJATÓNLEIKAR 27. JANÚAR Í ELDBORG

JÓN JÓNSSON · SALKÁ SÓL · FRIDRIK DÓR · RAGGA GÍSLA
EMMSJÉ GAUTI · VÉDÍS HERVÖR · BJARTMAR · ÞÓRARINN ÓLA · ALBERT TÓRSHAMAR
HLJÓMSVEITIN MOLDA · KARLA- OG KVENNAKÓRAR VESTMANNAEYJA

ÁSAMT STÓRHLJÓMSVEIT UNDIR STJÓRN ÞÓRIS ÚLFARSSONAR

ENN Á NÝ KOMA EYJAMENN OG VINIR ÞEIRRA SAMAN Í HÖRPU OG HLUSTA
Á FRÁBÆRA LISTAMENN FLYTJA MÖRG AF BESTU LÖGUM EYJANNA.

TRYGGÐU ÞÉR MIÐA STRAX Í DAG!



Sjávarútvegurinn er drifinn áfram af gögnum

Hugbúnaðarlausnir leika stórt hlutverk í að auka gæði og afköst í fiskiðnaði. Með rétttri öflun og úrvinnslu gagna er t.d. hægt að bæta vinnubrögð við veiðar og vinnslu og fræða neytendur betur.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Það einkennir íslensk sjávarútvegsfyrirtæki að vera óhrædd við að taka nýjustu tækni í sína þjónustu. Er nú svo komið að greinin öll er mjög tæknivædd og lætur nærri að þurfi hugbúnað til að vakta hvert skref allt frá veiðum og þar til fiskurinn er kominn á disk neytenda.

Hugbúnaðarfyrirtækið Maritech hefur fyrir löngu skapað sér gott orðspor á sviði tæknaútsisna og nýsköpunar fyrir sjávarútveginn og má finna viðskiptavinum félagsins um víða veröld. Konráð Hatlemark Olavsson er framkvæmdastjóri Maritech á Íslandi og segir hann mega rekja sögu fyrirtækisins allt aftur til ársins 1970. „Þá var félagið stofnað á Averøy, sem er miðja vegu milli bæjanna Molde og Kristiansund í Noregi. Fljótlega helgaði félagið sig smíði hugbúnaðarlausna og lagði megináherslu



„Löndun, vinnsla, nýting, pökkun, lagerstaða, sala, flutningur og rekjanleiki – allt eru þetta hlutir sem þarf að skrá og stýra, og án góðs hugbúnaðar getur utnumhaldið orðið erfitt,“ segir Konráð Olavsson.

Morgunblaðið/Árni Sæberg

á sjávarútveginn. Felst styrkleiki Maritech ekki síst í gerð sérsniðinna lausna og þá hefur þróunin verið í þá

átt að bjóða viðskiptavinum upp á hugbúnaðarþjónustu í skýinu.“ Starfa í dag um 130 manns hjá

Maritech en félagið er með starfsstöðvar í Noregi, Kanada, Síle og á Íslandi. „Við höfum verið að stækka alþjóðlega en viðskiptavinir okkar eru einkum í þessum löndum, auk Skotlands og Bandaríkjanna,“ segir Konráð en sem dæmi um umsvif félagsins þá er áætlað að um 70% af öllum þeim fiski sem norskur sjávarútvegur selur úr landi fari a.m.k. einu sinni í gegnum kerfi sem nýta hugbúnað Maritech.

Allt ferlið getur talað saman

Hvort sem um er að ræða villtan fisk eða eldisfisk forritar Maritech hugbúnað fyrir alla virðiskeeðjuna. „Fiskiðnaður hefur verið að þróast í gegnum áratugin, frá því að vera drifinn af handafli yfir í að vélvæðast og sjálfvirknivæðast. Öll þessi nýja tækni krefst nákvæmrrar stjórnunar og samstillingar, og um leið er það hlutverk fyrirtækis eins og okkar að reyna að auðvelda hlutina og tryggja stjórnendum sem bestan aðgang að skýrum upplýsingum og notendavænum stjórnartækjum,“ segir Konráð og bætir við að sá tími sé löngu liðinn að hægt sé að nota eitthvað eins einfalt og Excel-skjal til að halda utan um öll þau gögn sem verða til í daglegum rekstri smás eða meðalstórs sjávarútvegsfyrirtækis.

„Þörfin fyrir gagnaöflun og úrvinnslu hefst strax á kvótastiginu, og síðan þarf hugbúnað til að vakta veiðarnar sjálfar, skrásetja framvindu þeirra og tilkynna til réttra aðila. Löndun, vinnsla, nýting, pökkun, lagerstaða, sala, flutningur og rekjanleiki – allt eru þetta hlutir sem þarf að skrá og stýra, og án góðs hugbúnaðar getur utnumhaldið orðið erfitt.“

Konráð bendir á að þær vélar sem greinin reiðir sig á í dag safni gögnum í sífellu, sem miðla þarf til annarra véla í vinnsluferlinu, og eins til starfsmanna. Þá er brýnt að allar vélar og hugbúnaður geti talað saman og snúast lausnir Maritech m.a. um að brúa bilið á milli búnaðar frá ólíkum framleiðendum. Er þá allt ferlið samstillt, og hægt að miðla upplýsingum frá einum stað til annars til að auka skilvirkni. „Lagerinn getur þannig vitað með góðum fyrirvara hvaða vörum þarf að taka á móti eða undirbúa til dreifingar, og söluheldin vitað upp á há hvaða afurðir er hægt að bjóða kaupendum, og hvaða flutningsskjöl þarf að undirbúa.“

Gögnin fylgja fiskinum

Er ljóst að sjávarútvegur er orðinn gagnadrifinn atvinnugrein og má

reikna með að á bak við hvern seldan fisk sé ógrynni gagna sem nýta má með ýmsum hætti. „Ein af vörum okkar, Maritech Eye, er gott dæmi um þessa þróun en um er að ræða mynda- og greiningarbúnað sem skannar hvert fiskflak á mun breiðara tíðnisviði en mannsaugað nemur. Tækið getur t.d. séð hvort of mikið af blóði sé í tilteknu flaki, eða ormar, hvort það sé mikið los í fiskinum, eða hvort magahimna ellegar skinnrestar loði við flaki.“

Konráð bendir á að með tækni á borð við Maritech Eye megji, ef allt ferli hvers fiskis er vandlega greint og skráð, byrja að leita leiða til að auka gæði og afköst enn frekar. „Það má koma auga á galla í flaki í rauntíma og grípa strax inn í ef þarf t.d. að lagfæra stillingar á flöknarvél. Ef fiskurinn er marinn má kíkja á veiðitölur og sjá hvort hollíð var stórt, eða athuga hvernig fiskurinn var blóðgaður, og reyna að breyta vinnubrögðum í samræmi. Ef hlutfall orma er hátt má freista þess að greina nákvæmlega á hvaða slóðum fiskurinn kom í netin, og þannig koll af kalli. Þetta er tæknilegur veruleiki sem er að breyta á.“

Neytendur þurfa upplýsingar

Segir Konráð að áhugaverðar hugmyndir hafi meira að segja komið fram um að tengja hvern fisk og jafnvel hvern fiskbita við bálka-keðju. „Upplýsingarnar geta þá fylgt fiskinum alla leið til kaupenda á fiskmörkuðum og til almennra neytenda sem gætu skannað kóða á fiskpakkningu úti í búð og séð t.d. nákvæmlega hvar og hvernig fiskurinn var veiddur, og hreinlega fengið nafnið á þeim sem veiddu fiskinn og verkuðu.“

Með aðgengi að nákvæmum upplýsingum gæti almenningur síðan tekið betri ákvarðanir um eigin neyslu. „Meðal þess sem hægt er að mæla og miðla er kolefnisfótspor vörunnar og sjálfbærni veiðanna,“ segir Konráð og minnir á að íslenskar sjávarafurðir státi af lágu kolefnisspori í samanburði við flesta aðra próteingjafa. „Þróunin hefur verið sú að leggja það á herðar neytenda að versla með ábyrgum hætti og þannig leggja sitt af mörkuðum, en oft vantar fólk nægilegar upplýsingar til að geta tekið rétta ákvörðun. Er það núna tæknilega mögulegt að neytandinn geti t.d. séð það svart á hvítu hvaða fiskur var veiddur við góðar aðstæður og á forsendum sjálfbærs kvótakerfis, og ljóst að það verður síaukin krafa um að meiri upplýsingar fylgi vörunni.“



Gleðilega hátíð!

Ísfell óskar viðskiptavinum og landsmönnum gleðiríkrar hátíðar og farsældar á nýju ári.

Ísfell wishes you a very happy holiday season and a peaceful and prosperous New Year.

Starfsfólk Ísfells / Greetings from Ísfell.

isfell.is




Við óskum starfsfólki í íslenskum sjávarútvegi og fjölskyldum þeirra gleðilegra jóla og friðar og hamingju á nýju ári



Flutti á Djúpavog fyrir börnin

Fyrir nokkrum árum ákvað Ester Sigurðardóttir að breyta um starfsvettvang. Hún var forvitin um fiskeldi og fræðir lesendur um að það að fódra laxa kalli á nákvæmni og innsæi.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Samhliða örum vexti fiskeldis hefur orðið til fjöldi nýrra starfa í greininni. Ester Sigurðardóttir gekk til liðs við Fiskeldi Austfjarða (Ice Fish Farm) fyrir þremur og hálfu ári og gegnir í dag stöðu fódra. Þar á undan tók hún að sér ýmis stjórnunarstörf og verkefni fyrir ólík fyrirtæki, en hún menntaði sig í upplýsingastjórnun í Dyflinni.

Ester ólst upp á höfuðborgarsvæðinu en í náminu erlendis tók hugurinn að leita til Djúpavogs. „Ég hafði byrjað viðbótarnám í Danmörku en snéri aftur til Íslands, og eftir að heim kom tók ég þá ákvörðun að betra væri að ala börnin mín upp úti á landsbyggðinni, en taka að mér störf í fjarvinnu fyrir vinnuveitendur á höfuðborgarsvæðinu og víðar,“ segir Ester söguna og óhætt er að kalla hana brautryðjanda á sviði fjarvinnu enda var ekki útbreitt á þessum tíma að vinna yfir netið fyrir fyrirtæki í öðrum landslutum og jafnvel í öðrum löndum.

Sem barn hafði Ester heimsótt Djúpavog reglulega og þekkti hún



Ljósmynd/Óskar Ragnarsson

„Svæðið er sannkölluð útivistarparadís og þetta er frábær staður fyrir börn,“ segir Ester um dvölin á Djúpavogi. Hún hreifst af metnaðinum í fiskeldinu.

Því bæjarfélagið ágætlega. „Ég vissi nokkuð vel hvað ég var að fara út í, þó að ég hafi upphaflega hugsað mér að búa hérna í aðeins tvö ár. Dvölin

varð mun lengri en það og börnin eru núna bæði vaxin úr grasi; annað komið í háskólanám í Reykjavík og hitt í framhaldsskóla á Egilsstöðum.“

Ester sér ekki eftir ákvörðuninni enda gott samfélag á Djúpavogi og þar fá bæði börn og fullorðnir að njóta þeirra fríðinda að vera í miklu

návígi við náttúruna. „Svæðið er sannkölluð útivistarparadís og þetta er frábær staður fyrir börn. Íþróttar- og tónlistarlíf bæjarins er öflugt



MARÁS



FRÍÐRIK A. JÓNSSON ehf.

YANMAR aðalvél
FINNOY niðurfærslugirar
VULKAN ástengi
NORIS vélaeftirlitskerfi
STAMFORD Rafalar
SCANTROL autotroll



ASKELL PH48

SIMRAD sjálfstýring
OLEX þrívíddarplotter
Sailor fjarskiptatæki
PHONTEC kallkerfi
ICOM talstöðvakerfi



BERGEY VE144

YANMAR aðalvél
YANMAR hjálparvél
REINTJES niðurfærslugirar
BERG skiptiskrúfa
STAMFORD ásráfalli
SCANTROL autotroll
NORSAP skipstjórnastólar



KALDBAKUR EA1

Sendum sjómönnum og fjölskyldum þeirra hugheilar jóla- og nýárskveðjur með ósk um gæfuríkt komandi ár.




Aðalvél - Hjálparvél




Rafmagns togvindur




Simrad AP70 Sjálfstýring
NF80, FU80 og QS80 útistýri
(fjarstýringar)




Sailor VHF, MF/HF talstöðvar
ICOM GMDSS talstöðvar og
innanskipssamskipti, hjálmakerfi.

Marás ehf
Miðhrauni 13 - Garðabæ
S: 555 6444
postur@maras.is - www.maras.is

Fríðrik A. Jónsson ehf
Miðhrauni 13 - Garðabæ
S: 552 2111
faj@faj.is - www.faj.is



Ljósmynd/Óskar Ragnarsson

Fóðurgjöfni er fjarstýrt í gegnum þar til gerða stjórnstöð og allt ferlið rækilega vaktað.

og foreldrarir duglegir að skutla börnunum yfir til næstu bæja ef þar er eitthvað alveg sérstakt í boði.“

Mynda gott teymi

Það var ekki fyrr en nokkru eftir að Ester settist að á Djúpavogi að starfsemi Fiskeldis Austfjarða fór á fullan skrið. Er fyrirtækið í dag með skrifstofur á Eskifirði og Djúpavogi og með eldiskviar í Berufirði, Fáskrúðsfirði og Reyðarfirði. Spurð hvers vegna hún ákvað að skipta um starfsvettvang segir Ester að hún hafi verið forvitin um greinina og langað að breyta um umhverfi. „Það getur verið krefjandi til lengdar að vinna fjarvinnu einn heima við og það voru jákvæð umskipti fyrir mig að finna strax hve góð teymisvinna er hjá fyrirtækinu. Unnið er eftir

vönduðum gæðakerfum og allir sem að eldinu koma eru áhugasamir og vilja leggja sig fram við að vinna sína vinnu vel.“

Það var ekki fyrirstaða að Ester hefði enga reynslu á sviði fiskeldis og framan af var hún í n.k. starfsþjálfun hjá fyrirtækinu þar sem hún náði fljótt tökum á undirstöðuatriðunum. Í dag snúa störf Esterar einkum að fódur en hún heldur einnig utan um nýsköpunarverkefni sem miðar að því að nýta myndavélataekni og gervigreind til að vakta ástand fiskanna í kvíum og tryggja velferð þeirra.

Vöktunar- og velferðarverkefnið sem Ester vinnur að fer fram í samstarfi við erlend fyrirtæki sem þróa hafa tæknina og hún vonast til að búnaðurinn hjálpi starfsfólki að vakta ástand eldisfiska af mun meiri

nákvæmni en áður og í rauntíma, og grípa tafarlaust til aðgerða ef vart verður við vandamál. „Við verðum að hugsa vel um það sem við erum með í höndunum, og allir sem hér starfa eru meðvitaðir um að í þessum málum sem öðrum þurfa allir að gera sitt besta.“

Allir fiskarnir fá nóg

Ester þarf ekki að sigla út að kvíunum dag hvern heldur er fódurinn stýrt úr landi. Myndavélar eru notaðar til að vakta kvíarnar frá öllum sjónarhornum, bæði ofan- og neðansjávar, en loftþrýstingur er notaður til að flytja fódrið af fódurpramma við kvíarnar og dreifa til fisksins.

Af lýsingum Esterar að dæma byggir fódurinn að sumu leyti á innsæi og að sumu leyti á nákvæmri



Morgunblaðið/Eggert

Fiskeldið í Berufirði. Það einfaldar starfsemi til muna að svæðið hefur haldist laust við laxalús.

vöktun og vísindalegrí nálgun. „Haga þarf fódurinn eftir aðstæðum hverju sinni og t.d. taka tillit til stærðar fisksins og veðurskilyrða. Þegar fiskurinn er nýkominn í kvíarnar reynum við að nota dagsbirtuna eins mikið og við getum og gefum honum fódur eins lengi og hægt er. Smám saman venjum við laxinn við þrjár eða færri fóðurgjafir á dag, með það að markmiði að hann aðlagist því að fódurinn fari aðeins fram einu sinni á dag.“

Mælar og myndavélar sýna starfsfólki í stjórnstöð fyrirtækisins m.a. hvernig súrefnisbúskapurinn er í kvíunum og hve mikill straumur er í firðinum. „Við byrjum daginn á að athuga hvort allt sé eins og það á að vera í kvíunum og hvort fiskurinn hegði sér eins og vanalega. Ef allt er í

lagi þá hefjum við fódur og vöktum ferlið með myndavélum á yfirborðinu og neðansjávar,“ útskýrir Ester.

Er þá búið að flytja út á pramma fódur sem hæfir stærð og næringarþörf fisksins en Ester bendir sérstaklega á að eldiskilyrði séu hagfeld hjá Fiskeldi Austfjarða og laxalús hafi ekki látið á sér kræla, sem einfaldi eldið til muna.

Skipta má fódurinn í nokkra hluta og segir Ester að vanalega sé miklu fódri dreift yfir kvína í fyrstu atrennu. „Með því tryggjum við að fiskarnir allir fái fódur frá upphafi, en með myndavélum má sjá þegar fódurmolararnir taka að falla neðar í kvína. Þá hægjum við á fódurinn um helming, og þannig koll af kolli þangað til allir fiskar í kvínni eru mettir.“

VIÐ ÓSKUM VIÐSKIPTAVINUM OG LANDSMÖNNUM ÖLLUM

Gleðilegra jóla

OG FARSÆLDAR Á KOMANDI ÁRI
MEÐ ÞÖKKUM FYRIR ÁRIÐ SEM ER AÐ LÍÐA


Arnarlax
SUSTAINABLE ICELANDIC SALMON



Reynir B. Eiríksson framkvæmdastjóri við nýju Uno-vélina. Hönnunin er bæði stílhrein og úthugsuð.



Vélfag hefur bætt við sig fjölda nýrra starfsmanna að undanförunu og stefnir í að reksturinn slái öll met á þessu ári.



Handlagnir sérfræðingar Vélfags að störfum á verksmiðjugólfinu.

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum

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

ELTAK EMF

-vogir eru okkar fag

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

Uno á að geta leyst fimm fiskvinnsluvélar af hólmi

Nýjasta vara Vélfags hefur m.a. þá kosti að þurfa minna pláss, minna vatn og færri starfsfólk.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Pá eru spennandi tímar hjá Vélfagi: senn verður fyrsta UNO-vélin afhent kaupanda í Noregi og verið er að bæta við starfsfólki til að leggja grunninn að enn öflugri rekstri.

Reynir B. Eiríksson er framkvæmdastjóri Vélfags og segir hann að í dag starfi 36 manns hjá félaginu: „Á þessu ári hefur starfsfólki fjölgað um 40%, m.a. til að geta annað betur eftirspurn og líka til að auka skipulag í daglegum rekstri. Það stefnir í metár í rekstri Vélfags, en velta hefur aukið talsvert á árinu sem er að líða. Hjónin Bjarni Sigurgarðarsson og Ólöf Ýr Lárusdóttir sem stofnuðu félagið hafa um langt skeið verið allt í öllu og í senn gegnt hlutverki framkvæmdastjóra, fjármálastjóra, og sölustjóra en með nýju starfsfólki verður til meiri verkaskipting og munu þau Bjarni og Ólöf þá geta helgað sig betur vörubrún þar sem kraftur þeirra og hugvit nýtist best.“

Vélfag var stofnað árið 1995 en Bjarni hafði þá starfað lengi sem „Marine-maður“ hjá skuttogaranum Sólbergi. „Hann var byrjaður að smíða varhluti sjálfur því hann sá að gera mátti ýmsar betrubætur á búnaðinum um borð.“ útskýrir Reynir en reksturinn snerist framan af um varahlutasmiði og lagfæringar. „Árið 2004 átti Bjarni til næga varahluti til að smíða eina vél og leit þá dagsins ljós fyrsta flökunarvélin á heimsvísu sem smíðuð var úr ryðfríu stáli og plasti.“

Flökunarvélin gaf góða raun, enda áreiðanleg og vönduð en stálið hefur þann kost fram yfir hefðbundið ál – og þá alveg sérstaklega um borð í skipum – að það tærist ekki með sama hætti.

Þannig þróaðist starfsemi Vélfags jafnt og þétt og smíðar félagið í dag hausara, flökunarvélar og roðfletti-vélar sem seldar eru til kaupenda víða um heim. Hafa vélar nýverið verið seldar til kaupenda hér á landi, til Írlands, Þýskalands og Noregs og sem fyrr segir er nú þegar ljóst að

metvelta verður hjá félaginu á þessu ári.

Einn fyrir alla

Nýjasta varan er vélin Uno en eins og nafnið er vísbending um er þar á ferðinni alhlíða vél sem getur leyst fjórar eða fimm fiskvinnsluvélar af hólmi. „Uno felur í sér byltingu fyrir vinnslu á hvítum fiski því bæði styttri hún ferli fiskisins í gegnum vinnsluna og notar nýstárlega nálgun við að fjarlægja beingaröðinn,“ segir Reynir.

Fer fiskurinn inn um annan enda Uno og kemur út um hinn endann, hausaður, úrbeinaður, flakaður, röntgenmyndaður, gædagreindur og frystur. „Þá tekur vélin lítið pláss og rúmast á um það bil þriðjungi þess gólfplatnar sem þyrfti undir hefðbundinn fiskvinnslubúnað. Samt er aðgengi að öllum pörtum mjög gott og ef viðgerða er þörf má ýmist skipta um varahluti eða hreinlega skipta einni einingu út fyrir aðra. Aðeins þarf að losa fimm eða sex bolta til að kippa frá einum hluta vélarinnar og setja nýjan inn í staðinn.“

Hönnun Uno fórnar ekki afköstum en dregur samt sem áður úr rekstrararkostnaði s.s. með því að nota færri starfsfólk, minna pláss og minna vatn. „Leið fiskisins í gegnum kerfið er styttri og þarf því ekki að sprauta eins miklu vatni á færribönd og aðra vélarhluta. Hvað hagkvæmnina snertir er Uno að haka við öll boxin,“ segir Reynir.

Um borð í skipum ætti smæð Uno að þýða að áhöfnin hefur meira pláss til að athafna sig og hjá vinnslum í landi segir Reynir að Uno bjóði upp á að auka afkastagetu án þess að þurfa endilega að byggja nýjan vinnslusal.

Sem fyrr segir verður fyrsta Uno-vélin afhent í Noregi en nýverið var gengið frá samningi við Brim um fyrstu Uno-vélina sem sett verður upp innanlands. „Það er Kambur, dótturfélag Brims, sem kaupir fyrstu vélina og hefur forkaupsrétt að fimm Uno-vélum til viðbótar. Er óhætt að segja að Uno hafi fengið mjög góð viðbrögð og ljóst að margir kaupendur bíða spennir eftir að kynna sér tæknina nánar og vonandi kaupa af okkur vélar.“



Við óskum starfsfólki í íslenskum sjávarútvegi og fjölskyldum þeirra gleðilegra jóla og friðar og hamingju á nýju ári



Vinna að aukinni skilvirkni veiðieftirlitsins

Fiskistofa stofnaði til alþjóðlegs samstarfs eftirlitsaðila í fyrra um nýjungar í rafrænni vöktun fiskveiða. Vonað er að vinnan skili aðferðum sem auki skilvirkni eftirlits. Stofnunin á von á öflugum dróna um áramótin sem talið er að verði bylting í eftirliti stofnunarinnar.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Á síðasta ári voru 30 ár frá stofnun Fiskistofu og í tilefni af afmælinu kom hugmynd um að hefja nýtt verkefni og var ákveðið að stofna vinnuhóp um nýjungar í rafrænni vöktun fiskveiða með þátttöku fulltrúa frá Kanada, Grænlandi, Færeyjum, Noregi, Danmörku, Svíþjóð og Bretlandi, útskýrir Elín B. Ragnarsdóttir, sviðsstjóri veiðieftirlits stofnunarinnar.

Vinnunni er skipt upp í fjóra hópa og eru í þeim sérfræðingar á hverju sviði frá eftirlitsstofnunum þátttökurkja.

Dóróthea Jónsdóttir, deildarstjóri greininga og þróunar á veiðieftirlitssviði Fiskistofu, fer fyrir hópi sem fjallar um áhættustýringu er snýr að því að greina hvar sé mesta hættan á að brot séu framín, en með þeim upplýsingum er hægt að beina eftirlitinu á rétta staði og auka skilvirkni.

„Við erum að reyna að byggja upp



Togaraflotinn getur átt von á því að dróni Fiskistofu fylgist með veiðum hans á næsta ári.

Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

þekkingu og ekki síst deila þekkingu sem hvert land fyrir sig hefur öðlast í tengslum við áhættustýringu. Löndin eru mislangt komin í sjálfvirknivæðingu áhættugreiningar og nú í desember stefnum við að því að deila þeim upplýsingum um þann hugbúnað sem við nýtum.

Í mínum hóp erum við að safna gögnum um aðferðir allra aðila sem síðan verða sett í skýrslu sem getur nýst öllum þeim sem taka þátt í mótun áhættugreiningar. Hjá Fiskistofu hyggjumst við nýta upplýsingarnar til að gera áhættustýringuna sjálfvirkna og þannig getum við náð betri árangri í gerð eftirlitsáætlunar. Við erum öll að glíma við sama vandamálið sem er takmarkaður mannauður

og fjármagn. Við erum að skapa samstarf milli landa þar sem við deilum aðferðum og hvaða leiðir eru færar til að hámarka þekju eftirlitsins.

Ríkin eru mislangt komin í sjálfvirknivæðingu áhættugreininga að sögn Dórótheu og eru sum að styðjast við excel-skjöl, en Fiskistofa notar Power BI. „Það er mjög hátt flækjustig í allri þessari gagnauvinnslu, það er mjög mikið af gögnum sem við erum að safna. Við erum að reyna að afla upplýsinga um aðferðir sem notaðar eru til að finna einföldustu og bestu lausnina.“

Elín segir hina þrjá hópana skoða rekjanleika afla alveg frá veiðum að diskni neytenda. „Í þessu samhengi er unnið að því að reyna að setja upp

staðlaðan rekjanleika þannig að við erum að skoða sömu þætti á milli landa. Síðan er annar hópur að skoða hvernig sé hægt að deila upplýsingum milli landa, til dæmis aflatölum og upplýsingum um skip. Síðan er hópur að skoða fjareftirlit eins og notkun dróna.“

Bylting í drónaeftirliti

Fiskistofa hefur stuðst við drónaeftirlit hér á landi um nokkurt skeið og kveðst Elín sannfærð um að drónaeftirlitið færir á nýtt stig á næsta ári. „Við erum að fara að fá mun stærri og langdrægari dróna þannig að við getum farið að fylgjast með stærri skipum. Hann er væntanlegur um áramótin og svo byrjum við nýtt ár

á þjálfun starfsfólks á drónann. Ég á von á því að við verðum komin með drónann í virkni á fyrsta ársfjórðungi. Þetta er dróni með margfalt flugþol miðað við þá sem við erum með núna og verður algjör bylting, held ég.“

Hvað er þetta langdrægur dróni? 15 til 20 kílómetra?

„Miklu meira en það,“ svarar Elín og hlær. „Ég ætla ekki að gefa upp öll tækniatriði, það er enn verið að þróa hann. Við erum í ákveðnu þróunarferli með framleiðandanum í Hollandi. Ég get þó sagt að hann getur flogið á allt að 100 kílómetra hraða og hefur fjögurra til fimm tíma flugþol. Ég held að við getum að minnsta kosti farið að fylgjast með á Halamiðum.“

Vinnslur gætu framleitt eigin sóttthreinsiefni úr sjó

Gæti hver fiskvinnsla landsins sjálf framleitt allt sóttthreinsiefni sem hún notar með aðeins rafmagni og sjó? Það vill Erlendur Geir Arnarson framkvæmdastjóri Ísblikks meina. Hann hefur sett upp nokkur tæki hér á landi sem framleiða svokallað ECA-vatn.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Þarna er tekinn saltvatnspækill ásamt vatni eða sjó inn í tæki þar sem þetta er rafauðgað og þá verður til virka efnið hýpóklórsýra og natríumhýpóklóríð. Hýpóklórsýra er sama efni og hvítu blóðkornin okkar framleiða til að berjast við vírusa og bakteríur. Þetta er um það bil 80% áhrifameira en klór, en af því að þetta er efni sem líkaminn okkar framleiðir er þetta algjörlega hættulaust fyrir allar lífverur,“ svarar Erlendur, spurður hvernig ECA-vatn er framleitt.

„Það eina sem þarf er sjór og rafmagn þannig að hver framleiðdur lítri kostar nánast ekki neitt. Það er gríðarlegur sparnaður í þessu fyrir utan rosalegan samdrátt í kolefnissporinu. Þar sem búið er að setja upp þessar vélar framleiða menn sjálfir efnið á staðnum í staðinn fyrir að flytja frá öðrum löndum plastbrúsa eða tanka með kemískum eitrefnum. Bæði þarf að sigla með það eða fljúga og svo þarf að farga



Ljósmynd/Ísblikk

Erlendur Geir Arnarson framkvæmdastjóri Ísblikks við hlið ECA-tækisins sem komið var upp hjá Búlandstindi.

umbúðunum. Með þessu hverfa öll þessi vandamál og hægt að framleiða bara eftir þörfum,“ segir hann.

Erfitt að koma á markað

Fyrsta tækið sem sett var upp hér á landi var hjá fiskverkun Ásbergs (nú Miðnes) árið 2019, en síðan hafa tækin sem framleiða ECA-vatnið verið sett upp „í fiskvinnslu, laxaslátrun, kjúklingabúu, þörungurækt og þetta hefur verið notað á leikskóla til að sóttthreinsa allt sem börnin koma nálægt, eins og leikföng og skiptiborð. Þetta hefur víða leyst sprittið af hólmi,“ útskýrir Erlendur.

Hvernig var að koma þessu á markaðinn á Íslandi?

„Það var bara rosalega erfitt,“ segir hann og hlær. „Auðvitað eru margir skeptískir því þetta hljómar allt of vel til að geta verið satt. Núna erum við komnir með dálítið af vélum í umferð og það eru mjög margir á hliðarlínunni og fylgjast með hvernig reynslan verður.“

Óhætt að sleppa í sjó

Erlendur segir aðferðina viðurkennda og tækin með evrópska vottun og að efnið sé alveg hættulaust gagnvart lífverum og heilsu

manna. „Það er meðal annars verið að blanda þetta í drykkjavatn, t.d. er vatnsveitan í Árósum búin í nýju hverfi að sleppa öllum þessum gömlu efnum eins og ósón og vatnslýsingu til að sóttthreinsa neyslumatnið en notar þetta bara í mjög litlum styrkleika.“

Þá hafi Búlandstindur á Djúpavogi einnig tekið ECA-vatni í notkun eftir að ISA-veira greindist í eldinu á Austurfjörðum. „Fólki hugnaðist illa að nota klór til þess. Þá var farið að skoða þetta hjá okkur. Við Djúpavog getur seltustig sjávar verið mjög breytilegt út af bráðnun og þá er

saltvatnspækill nýttur sem viðbót ef seltan er of lítil, en annars framleiða þeir þetta bara úr sjó. Þegar þessu er sleppt út í sjó brotnar þetta bara aftur niður í salt og vatn.“

Þá hafi Thor landeldi (áður Landeldi) tekið í notkun þessa tækni þegar slátrun fyrstu laxanna þar hófst. Þá var félagið ekki komið með sláturaðstöðu og þurfti að setja upp tímabundna slátrun. „Þeir voru með rosalegar efasemdir. Við áttum samtöl og þeir fóru til MATÍS til að athuga hvort þeir mættu nota þessa aðferð. MATÍS gaf leyfi fyrir notkun á þessu og ég mætti með ECA-vatni.“ Við slátrun laxins var blóðvatni safnað í þar til gerð ílát og var ECA-vatni hellt út í. „Það fóru bara nokkrir lítrar og svo var mælt og var ekkert líf í þessu. Þá var blóðvatninu bara sleppt í hraunið.“

Einfaldar þrif

Erlendur útskýrir að möguleikarnir með þessa tækni sé endalausir. Það sé hægt að koma upp dælum og skömmturum og tengja við tæki af ólíkum toga og hægt að nýta í mismunandi styrkleika á mismunandi svæðum í öllu framleiðsluferlinu.

„Þetta steindrepur bakteríur sem eiga það til að finnast í matvælaframleiðslu eins og t.d. listeríu og salmonellu. Ef þessu er blandað í litlu magni í allt vatn sem er að renna, þá ertu með stöðuga sóttthreinsun. Þannig að þú ert ekki bara að sóttthreinsa í lok dags heldur er sóttthreinsunin í gangi stöðugt eins lengi og vatn er að renna.“

Hann segir áhófnina á færeyska fiskiskipinu Nordborg hafa góða reynslu af því að nota lausnina á sjó. „Skipstjórnin segir gólfíð aldrei verða hált á vinnsludekkinu, þeir þurftu alltaf að stoppa áður og spúla til að geta staðið. Svo þegar þrifið er í lok lárs er allt einfaldara því það er allt laust alls staðar.“

Návígi við greinina grundvöllur nýsköpunar

Arna Lára Jónsdóttir, bæjarstjóri á Ísafirði, segir sjávarútveginn eina mikilvægustu atvinnugreinina á svæðinu og að návígið við greinina hafi skapað grundvöll fyrir vöxt nýsköpunarfyrirtækja. Hún segir íbúa ekki hafa verið hissa á niðurstöðu Ríkisendurskoðunar um fiskeldið þar sem samfélagið á svæðinu hafi í áraradír óskað eftir skýrari ramma og auknu eftirliti.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Sjávarútvegur er ein af undirstöðugreinum þessa samfélags, þó það hafi komið fleiri atvinnugreinir henni til stuðnings þá skiptir sjávarútvegurinn okkur gríðarlega miklu máli,“ útskýrir Arna Lára. Hún segir hins vegar jákvætt að stöðum atvinnulífsins hafi fjölgað á svæðinu á undanförunum árum og áratugum.



Arna Lára Jónsdóttir

„Það er mjög sterk hefð hér fyrir nýsköpun og tækniþróun. Við erum hér með Kerecis, en einnig má nefna 3X Technology og Sjótækni sem dæmi. Þetta návígi við greinina

hefur skapað grundvöll fyrir nýjar lausnir og nýjar hugmyndir. Svo er þetta kannski tengt fólkinu sem hér býr, það er lausnamiðað og fullt af seiglu og þrautseigju,“ segir Arna Lára. Fagnar hún því að Ístækni hafi fest kaup á búnaði Skagans 3X í bænum, en félagið mun sérhæfa sig í hönnun og framleiðslu á búnaði og tækjum fyrir sjávarútveg, laxeldi og annan matvælaíðnað.

Ísafjörður er enn ein af tíu stærstu löndunarhöfnum bolfisks á landinu og hefur verið landað rúmlega 13 þúsund tonn þá sem af er ári, þar af 5.500 tonn af þorski. Suðureyri er einnig hluti af sveitar-



Morgunblaðið/Helgi Bjarnason

Óskað hefur verið eftir skýrari ramma utan um sjókvíaldíð í áraradír, segir bæjarstjórinn á Ísafirði.

félaginu og hefur 3.800 tonn verið landað þar þá sem af er ári og eru um tvö þúsund tonn af þessum afla þorskur.

Þrátt fyrir að þó nokkru hlutfalli af heildarafla í þorski sé landað á svæðinu er ljóst að aflinn er minni en hann var þegar mest lét fyrir áratugum. „Við erum með eitt öflugasta sjávarútvegsfyrirtækið á landinu hérna á svæðinu, Gunnvöru. Svo erum við með mjög öfluga smábátaútgæro á Suðureyri. Það

hafa samt orðið miklar breytingar en líka breytingar á samfélaginu, en við erum sjávarútvegsbær og höfum alltaf lifað á þessu.“

Sjórinn ekki staður fyrir konu

Spurð hvort hún hafi einhverja reynslu af greininni sjálf kveðst hún hafa unnið í frystihúsi eins og margir hafa gert á yngri árum. „Maður gat valið að fara í frystihúsi eða rækjuna. Afí var nú alltaf í smábátaútgæro á sumrin, en hann taldi það ekki vera

stað fyrir konu að vera á sjó. Það þótti honum ekki vera staður fyrir stelpur,“ segir Arna Lára og hlær.

Fiskeldið hefur vaxið hratt á undanförunum árum og hafa áhrifin verið sýnileg á Ísafirði. „Það er mikið fiskeldi í þessum bæ og er Háafell starfandi í þessu sveitarfélagi, en Arctic Fish er hér líka með talsverða starfsemi.

Við hér á norðanverðum Vestfjörðum erum aðeins á eftir þeim á sunnanverðum Vestfjörðum.“

Hafa óskað eftir breytingum

Arna Lára segir þá miklu umræðu um fiskeldisgreinina sem hefur átt sér stað í íslensku samfélagi að undanförunum kunna að ýta undir nauðsynlegar breytingar. „Það þarf að byggja betri og sterkari ramma í kringum fiskeldið. Við eigum allt undir að þetta gangi vel og þá þarf að vera gott eftirlit, skýr rammi og það þarf að eiga sér stað þekkingaruppbygging og eftirlits- og tæknistörf að vera nálægt greininni. Við höfum verið mjög spennit fyrir stefnumótun matvælaráðherra og höfum tekið markvisst þátt í þeirri vegferð. Við höfum trú á að þetta færi okkur fram á við og nauðsynlegt að vel gangi, af því að við getum ekki haft svona slys eins og varð hér í haust. Slíkar slysasleppingar eru ekki hluti af sjálfbærri grein.“

Arna Lára segist ekki skynja annað en að heimamenn séu nokkuð samstiga í þessari nálgun. „Við höfum verið að kalla eftir skýrum ramma til fjölda ára. Það hefur verið krafa þessa samfélags að hér verði stundaðar rannsóknir, stundað eftirlit og að greinin skili einhverju til samfélagsins. Þetta hefur verið okkar baráttumál til margra ára.

Greinin hefur bara verið komin langt á undan stjórnvöldum, eins og skýrsla ríkisendurskoðanda leiddi í ljós. Þetta voru engar nýjar fréttir fyrir okkur og kom okkur ekki á óvart. Við höfum verið að benda á þetta í mörg ár með ályktunum og samtölum við stjórnvöld.“



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.



Egersund
Ísland
PART OF EGERSUND GROUP

www.egersund.is

Grafinn lax tekur enga stund

Sævar Lárusson kokkur hefur gaman af að lífga upp á veisluborðið á jólum með súpum eða smáréttum úr dýrindis íslensku sjávarfangi.

Ásgeir Ingvarsson
ai@mbl.is

Desember þykir mörgum gott að taka af og til frí frá öllum reyktum og saltaðum jólamatnum og fá sér léttan og ljúffengan fiskrétt. Sævar Lárusson, yfirkokkur á Kol á Skólavörðustíg, segir að einn mest seldi rétturinn á veitingastaðnum sé fiskur dagsins. Nota kokkarnir þá besta fáanlega hráefni hverju sinni og setja í spennandi búning með áhugaverðu meðlæti. „Um þessar mundir setjum við fisk dagsins í jólabúning og erum t.d. með meðlæti á borð við rósakál, rifsberjasósu og fondant-kartöflur sem eiga vel við þennan tíma árs. Er upplagt að skola fiskinum niður með jólakokteil hússins sem er nk. Waldorf-salat í kokteils-búningi. Lýsingin kann að hljóma undarlega en þetta hanastél hefur slegið í gegn og hefur allt það til að bera sem einkennir gott Waldorf-salat, s.s. vínberin, valhneturnar og selleríð.“

Maukar humarskelina

Kol býður upp á nokkrar gerðir jólamatseðla en á einum þeirra má finna freistandi humarsúpu með saffrani og kókós. Sævari þykir sjálfum gott að matreiða kókóssúpu fyrir heimilismeðlimi sína á jóluum og notar áhugaverða aðferð til að framkalla kröftugt bragð. „Fyrir tveimur árum fór ég þá leið að taka humarinn úr skelinni og ristaði síðan skeljarnar í stórum heimilispotti með grænmeti, tómatauiki og vatni svo að úr varð gott soð. Því næst setti ég allt saman í blöndunarvél og lét vélina ganga þar til innihaldið var orðið að mauki sem ég svo síaði og notaði sem grunn að súpunni,“ útskýrir hann. „Við gerum það sama með villibráðarsúpu á matseðlinum, þar sem við tökum beingarönn og afskurðinn af rjúpunum, ristum



Sævar kann að nostra við humarsúpu og hefur ákveðið lag á því að magna upp humarbragðið.

Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

og maukum. Þetta magnar upp bragðið og er engu líkt.“

Á veitingastaðnum er farin sú leið að elda humarsúpu sár en smjörsteikja humarhalana. Hölunum er síðan komið fyrir ofan í súpuskálunum ásamt grænmeti, rjómaosti, og brauðteningum, og súpunni bætt við þegar diskurinn er kominn á borð, og hitar súpan þá upp humarhalana.

Kavíar lífgar líka upp á dimmstu daga ársins og segir Sævar frábært að setja t.d. ögn af kavíar á nýsteiktar smápönnukökur eða jafnvel á laufabrauð og er þá komið fyrir taks snakk. „Þeir sem vilja fara ögn lengra geta t.d. prufað að skera reyktan silung niður í teninga, setja í skál, blanda saman við góðan íslenskan rjómaost og krydda með svörtum pipar eftir smekk. Þetta má svo setja á nýsteiktar blín-pönnukökur og skammt af kavíar ofan á.“

Mælir Sævar eindregið með að lesendur noti sjávarfang til að lífga upp á matarboðin sín um jólin, og getur t.d. humarsúpan hér að ofan verið upplagður forréttur, og humarsnuttur á laufabrauði sömuleiðis. Verður þá veisluborðið fjölbreyttara og sjávarréttirnir auk þess ögn léttari í maga en hefðbundnir íslenskir aðalréttir á jóluum.

Jólalegar kryddblöndur

Grafinn og reyktur lax er líka ómissandi hluti af kræsingum jólaanna og gera jólamatseðlar Kols þessum hátíðarmat mjög góð skil. Reykta laxinn fær Kol hjá Reykhúsinu í Hafnarfirði enda segir Sævar að það þurfi helst að nota sérhæfðan reykofn til að reykja lax svo vel sé, en hann tekur það sérstaklega fram að allur lax á matseðlinum er fenginn úr sjálfbærri landeldi.

Að grafa lax er hins vegar öllu einfaldara. „Það tekur enga stund að útbúa laxinn en þarf auðvitað að bíða í tvo eða þrjú daga eftir að hann hefur verið hjúpaður. Má bregða á leik og gera tilraunir með alls konar krydd, og svo er líka upplagt að grafa aðrar fisktegundir í stuttan tíma fyrir eldun.“

Uppistaðan í kryddblöndunni er jafn partur af sykri og salti. „Síðan



Saffran- og kókoshumarsúpa

Humarsúpan

Humarsóð 2 l
Rjómi 2 l
Kókósmjól 500 ml
Saffran 2x klípur
Brúnað smjör 100 g
Sítróna 1 stk. (börkur)
Appelsína 1 stk. (börkur)
Lárviðarlauf 6 stk.
Kardimommur 6 stk.
Hvítvín 100 ml
Karrí 1 msk.

Byrjum á að brúna smjórið í potti með lárviðarlaufum, kardimommum, saffrani og karrí. Því næst bætum við út í hvítvíni, soði, rjóma og kókósmjól. Leyfum þessu að malla á lágum hita. Við viljum alls ekki sjóða súpu.

Alveg í restina þá smökkuð við hana til með sítrónu og appelsínu.

Brauðteningar

Brioche-brauð 1 hleifur
Sítróna 1/2 stk. (börkur)
Rósmaín 1 grein
Chili 1/2 stk.
Salt
Smjör

Skerið brauðið niður í litla teninga. Fínsaxið rósmaín, sítrónubörk og chili.

Setjið nokkra smjörteninga í pott eða pönnu og bætið öllu út í. Hrærum vel í brauðteningunum, þar til þeir verða gullinbrúnir. Bætið við salti eftir smekk.

Dillrjómaostur

Dill 1 lítið búnt
Rjómaostur 200 g
Hunang 1 msk.
Salt 1 msk.

Saxið dill og blandið öllu vel í skál. Mér finnst best að setja rjómaostinn í sprautupoka og gefa fallegar doppur ofan í skálina sem ég ætla að bera súpu fram í.

Smjörsteiktir humarharar

Humarinn er skelfléttur og hreinsaður. Notið skeljar í soð.

Steikið humarinn upp úr smjöri, steinselju, hvítlauk og salti. Kreistið smá af lime- eða sítrónusafa yfir.

má nota alls konar krydd út í þessa mixtúru, og við hæfi í desember að t.d. stökkva út og ná í smá greni af næsta tré og rífa það út í blönduna, bæta við appelsínuberki,

kardimommum eða kanil. Því næst er flak af t.d. laxi, löngu, þorski eða smálúðu látið liggja í blöndunni í 15 til 20 mínútur og síðan eldað með hefðbundnum hætti. Er hold fisksins

þá búið að draga í sig mikið af bragðinu úr kryddblöndunni og það sem ella væri ósköp hversdagslegur fiskréttur er orðið að hátíðlegum rétti til að njóta í desember.“

VOGIR

ELTAK sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum



Þjóðum MESTA úrval á Íslandi af smáum og stórum vogum



-vogir eru okkar fag

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



Við óskum starfsfólki í íslenskum sjávarútvegi og fjölskyldum þeirra gleðilegra jóla og friðar og hamingju á nýju ári



SAMHERJI

HVALUR HF
Reykjavíkurvegi 48
220 Hafnarfirði



HAFNARFJARÐARHÖFN

JAKOB VALGEIR EHF



**RAFIÐNÁÐARSAMBAND
ÍSLANDS**



ÞORBJÖRN

SKIPASÝN
ICELANDIC



Erfðagreining þorsks sett á ís vegna fjárskorts

Á málstofu í lok nóvember kynnti starfsfólk Hafrannsóknastofnunar þorskrannsóknir sem staðið hafa yfir síðustu tvö ár. Rannsóknirnar voru liður í fimm ára átaksverkefni, sem nú verður lagt á ís vegna skorts á fjárheimildum. Eitt af því sem þarf að bíða er kortlagning erfða þorsks rétt utan lögsögunnar á Dohrnbanka sem vísindamenn telja íslenskan en grænlenk skip veiða.

Gunnlaugur Snær Ólafsson
gso@mbl.is

Umræddri málstofu var skipt í þrjú hluta; hrygning, ungvíði og fæða, stofngerð og kortlagning og greining þorskveiða. „Við vorum að kynna afrakstur tveggja ára vinnu eftir að hafa lagt í fimm ára átaksverkefni í þorskrannsóknunum og vorum með nokkuð metnaðarfull áform. Áætlanir í fyrstu gerðu ráð fyrir að veittar yrðu um 200 milljónir króna á ári í átakið, en svo fór þetta í hundrað milljónir í tvö ár og svo náði þetta ekki fram að ganga við afgreiðslu fjárlaganna fyrir næsta ár,“ segir Jónas Páll Jónasson, sviðsstjóri botnsjávarsviðs Hafrannsóknastofnunar.

„Okkur finnst þetta auðvitað bagalegt að ná ekki að klára því það eru uppi núna margar ákallandi spurningar um þorskin. Meðal annars spurningar um þorskin á Dohrnbanka. Veiðar Grænlandinga hafa aukist þar síðustu árin og það er verið að veiða um 20 þúsund tonn. Þetta er kannski ekki stóra magnið en þetta eru kannski einhver tíu prósent af ráðlögðu aflamarki sem er verið að veiða öfugum megin við lögsöguna. Þetta er þorskur sem við teljum líklegt að sé ættaður héðan,“ útskýrir Jónas.

Hann segir ljóst að kortlagning þessa þorsks snúi beint að nýtingarrétti Íslands og bendir á að það geti skaðað hagsmunum Íslands að hafa ekki safnað gögnum sem styðja rétt Íslendinga til nýtingar á þessum þorski auk þess sem veiðin á íslenskum stofni utan ráðgjafar stuðli að ofveiði. „Við byrjuðum á umfangsmiklu erfðafræðiverkefni til að greina þennan þorsk og það er mikilvægt að við stöndum í lappirn- ar og gerum það vel.“

Dýrar rannsóknir

Er það ótvírætt að erfðafræðirannsóknin fari á ís vegna þess að framlag til átaksverkefnisins er ekki á fjárlögum?

„Við þurfum að ljúka þeim verkefnum sem byrjað var á en þetta átak fer því miður í dvala. Við stefndum að því að gera meira næstu ár en það bara fæst ekki fjármagn í það.“

Jónas segir þó að reiknað sé með því að vinna úr þeim erfðafræðigögnum sem þegar hefur verið aflað en mun fleiri gögn þarf til að ljúka rannsókninni. Jafnframt geti erfðarannsóknir hjálpað við að skýra betur göngur þorsksins. „Það eru alltaf að koma ný tæki og tól í erfðafræðinni til að hjálpa okkur að skilja betur stofngerðina. Það hefur verið mikil þróun í gegnum tíðina og núna erum við farin að skoða stærri þátt af erfðamenginu og getum greint betur gögnin sem koma úr slíkum rannsóknum.“

Hann viðurkennir að erfðafræðirannsóknir séu dýrar, en bendir á að vegna mikilla framfara verði þær sífellt ódýrari með hverju árinu miðað við það mikla magn upplýsinga sem fást með slíkum rannsóknum.

Ekki nýjar göngur

Göngur þorsks milli Íslandsmiða og Grænlandsmiða eru ekki nýjar af nálinni og hafa verið þekktar frá upphafi fiskifræðinnar á Íslandi, að sögn Jónasar. Kveðst hann sérstaklega vera að vísa til göngu þorsks frá Grænlandi til Íslands.

„Allir þessir stóru þorskárgangar hafa komið úr Grænlandsgöngum og það virðist vera – miðað við reynslu síðustu ára – ákveðin efri mörk framléiðslu á þorski hér við Ísland. Við þurfum að fá þorsk sem elst annars staðar upp til að fá þessa risastóru árganga,“ útskýrir hann.

Spurður hvort það skýri að veiði hafi ekki verið á svipuðu róli og



Morgunblaðið/Hákon

Jónas Páll Jónasson segir bagalegt að geta ekki haldið áfram átaksverkefni í þorskrannsóknunum þar sem mörgum knýjandi spurningum er enn ósvarað.



Ljósmynd/Hafrannsóknastofnun/Svanhildur Egilsdóttir

Það hafa ekki komið inn stórir árgangar af þorski á Íslandsmið af Grænlandsmiðum í um fjóra áratugi.

fyrir upptöku kvótakerfisins, svarar Jónas því játandi. „Við höfum fylgt aflareglu sem sett er í samstarfi stjórnvalda og hagaðila og það sem hefur gerst er að hrygningarstofninn hefur stækkað mjög upp úr aldamótum. Við höfum náð þeim stofni upp og náð upp aflanum líka, upp yfir tvö hundruð þúsund tonn og ráðgjöfin fyrir fiskveiðiárið 2023/2024 er einhver 211 þúsund tonn. Það sem hefur gerst frá 1985 er að við höfum ekki fengið stóra árganga inn í stofninn til að bera uppi meiri veiði.“

Núna erum við að fá hámarksafrakstur úr hverjum nýliða í stofninum. Með því að við höfum verið að stækka hrygningarstofninn og viðmiðunarstofninn hafa veiðarnar gengið betur, þær eru arðbærari þar sem það er auðveldara að skækja fiskinn. Ég held að allir séu

sammála um að afli á sóknareiningu hafi aukist hvort sem það er í veiðum með botnvörpu eða á línu, en sóknin hefur minnkað. Meira fæst þá með minni álagi á veiðislóðina.“

Hann segir lakari nýliðun hafa verið í þorski, en það sé þó ekki algilt og bendir hann á ýsuna en þar hafa þrír góðir árgangar komið á síðustu árum.

Enn tækifæri

Öll von um eflar rannsóknir er þó ekki úti og kveðst Jónas vilja sjá formfastara samstarf milli Hafrannsóknastofnunar og útgerða til að tryggja upplýsingaflæði. Nefnir hann að nokkrar útgerðir hafi á undanförunum misserum fjárfest í töluverðum búnaði sem skráir ýmsar upplýsingar um afla, meðal annars sjálfvirkni- og gervi- greindarlausnum sem tegunda-

greini og stærðarmæli afla. Þá eru jafnframt til ýmsar upplýsingar um háttalag og umhverfi veiðarfæra og skipa, sem gætu reynst gagnlegar.

Með því að efla samstarfið milli stofnunarinnar og útgerða yrði hægt að nýta betur upplýsingar sem þegar eru til öllum til hagsbóta. „Með þessu er hægt að fá betri skilning á því sem er að gerast á miðunum, en við þurfum líka að efla okkar meginrannsóknir tengdar veiðarfærum og þróun þeirra.“

Fyrstu vísbendingar um viðsnúning humars

Jónas hefur áður borið ábyrgð á og sinnt rannsóknum og stofnmati fyrir humar, hörpuðisk og sæbjúgu. Spurður um horfurnar fyrir humarstofninn í ljósi veiðibanns sem staðið hefur yfir frá árinu 2022 vegna alvarlegs nýliðunarbrests,

Nýr sviðsstjóri

Jónas Páll Jónasson tók við starfi sviðsstjóra botnsjávarsviðs Hafrannsóknastofnunar síðastliðið sumar. Hann hafði áður starfað á botnsjávarsviði Hafrannsóknastofnunar frá árinu 2011 og hefur meðal annars verið ábyrgur fyrir rannsóknum og stofnmati fyrir humar, hörpuðisk og sæbjúgu.

Jafnframt hafði Jónas tekið að sér ráðgjöf og rannsóknavinnu fyrir aðra hryggleysingja ásamt rannsóknum á bolfiskum, auk þess sem hann hefur haft umsjón með og kennt á stofnmatslínu sjávarútvegsskóla GRÓ-FTP sem hefur aðsetur á Hafrannsóknastofnun.

Jónas tekur við af Guðbjörgu Ástu Ólafsdóttur en hún tók við af Guðmundi Þórðarsyni á síðasta ári.

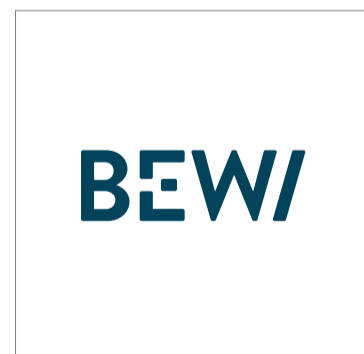
svarar Jónas að vísbendingar séu um að stofninn sé að taka við sér.

„Við fórum núna, síðasta sumar, í stofnmælingu með myndavélar-tækni þar sem við vorum að telja humarholur. Við sáum fyrstu góðu vísbendinguna um viðsnúning. Þetta eru fyrstu vísbendingarnar eftir um tólf til þrettán ár þar sem var lítil sem engin nýliðun í humarstofninum. Það sem kannski skemmdi gleðina var að við sáum lítið af ungunum humri í togsýnum sjálfum, en á myndum sá ég nokkra örmáa humra sem voru að grafa holur.“

Ráðgjöfin verður þó ekki birt fyrr en í kringum áramótin að sögn Jónasar, en Hafrannsóknastofnun tilkynnti í sumar með fyrirvara að líklega væri stofninn að styrkjast. Það er þó óljóst hvenær veiðar geta hafist á ný.



Við óskum starfsfólki í íslenskum sjávarútvegi og fjölskyldum þeirra gleðilegra jóla og friðar og hamingju á nýju ári



Þau fiska sem þróá

Aukið virði sjávarafurða í krafti
rannsókna og nýsköpunar

