

Fiskeldi

10. MARS 2017



„Við erum ekki með neina efnanotkun í okkar framleiðslu og íslenskan eldislax má því skilgreina sem græna matvælaframleiðslu, sem er frábært.“

MYND/ANTON BRINK

Njótum góðs af sushi-byltingunni

Fiskeldi er í mikilli sókn, að sögn Höskuldar Steinarssonar, framkvæmdastjóra Landssambands fiskeldisstöðva.

Laxeldi er greinilega í mikilli sókn á Íslandi, bæði í landstöðvum og ekki síður í sjókvíaeldi. Þar er mesti vöxturinn fram undan, enda umhverfisvæn og hagkvæm prótínframleiðsla miðað við margar aðrar greinar,“ segir Höskuldur.

Umframeftirspurn er eftir laxi á heimsvísu og hafa íslenskar laxeldisstöðvar vart undan við að anna eftirspurn. „Sushi-byltingin hefur líka haft áhrif á eftirspurnina. Um langt skeið hefur verið mikil eftirspurn eftir eldislaxi og íslensku fiskeldisfyrirtækin selja um 99% af sinni framleiðslu til útflutnings.“

Vottaður lax í Whole Foods

Langmest er selt á Bandaríkjamarkað en þar í landi kann fólk vel að meta íslenskan eldisfisk. „Við erum í aðstöðu til að framleiða vottaðan lax og þeir eru spenntir fyrir því. Við erum ekki með neina efnanotkun í okkar framleiðslu og íslenskan eldislax má því skilgreina sem græna matvælaframleiðslu, sem er frábært. Það þýðir engin efnanotkun, engin sýklalyf og engin aflúsunaryf. Matvælalandið Ísland á auðvitað að vera þar. Þetta tikkar í box hjá verslanakeðjum eins og Whole Foods, sem leggur mikla áherslu á að bjóða aðeins fyrsta flokks hráefni frá vottuðum fram-

„Það að er engin spurning um að fiskeldið er afar landsbyggðarvæn grein. Það hefur orðið viðsnúningur í sumum bæjum þar sem atvinnulífið hefur verið einsleitt á köflum.“

leiðendum. Framleiðendur fá einnig gott verð fyrir sína vöru,“ segir Höskuldur.

Aðrir mikilvægir markaðir eru í Evrópu og útflutningur til Asíu hefst innan skamms. Þá er áhugi í Ástralíu fyrir að kaupa eldislax af Íslendingum.

Aukning ár frá ári

„Framleiðsla á eldislaxi í sjókvímum var um 6.000 tonn á ári en á síðasta ári var heildarframleiðslan í íslensku fiskeldi um 15.000 tonn. Við sjáum fram á að eftir tvö ár verðum við komin yfir 20.000 tonn á ári í laxinum og fyrir árið 2020 verður framleiðslan vonandi komin

vel yfir 40.000 tonn. Ef það gengur eftir verður eldisfiskur á Íslandi orðinn stærri búgrein en landbúnaðurinn,“ segir hann og nefnir einnig að í fyrra hafi verið framleidd 4.000 tonn af eldisbleikju. „Hvergi í heiminum er framleitt jafnmikið af bleikju og á Íslandi.“

Landsbyggðarvæn grein

Landsbyggðin hefur notið góðs af fiskeldi og atvinnuuppbyggingu í kringum greinina. „Það er engin spurning um að fiskeldið er afar landsbyggðavæn grein. Það hefur orðið viðsnúningur í sumum bæjum þar sem atvinnulífið hefur verið einsleitt á köflum. Á sumum stöðum er sýnileg breyting og greinilegt að unga fólk er að flytja heim, leikskólarnir eru að fyllast og bekkir í grunnskólum að stækka. Fiskeldið leiðir ekki aðeins af sér bein störf heldur mikið af afleiddum störfum, svo sem í iðnaði, vélsmíðjum, bátapjónustu og tækni-störfum.“

Að sögn Höskuldar er umhverfislega séð hagkvæmt að geta nýtt strandlínuna til matvælaframleiðslu því þá þarf hvorki að taka upp land né ganga á vatnsauðlindir landsins. „Strandnýting er að aukast um allan heim. Sjókvíaeldi er ekki aðeins að aukast við stendur Íslands heldur um allan heim og er farið að tala um Bláu byltinguna. Eldið mun draga vagninn í dýrprótínframleiðslu framtíðarinnar, enda getur mannkynið ekki gengið endalaust á auðlindir sínar.“

Sterk fyrirtæki sameinast

Pentair Aquatic Eco Systems keypti Vaka á síðasta ári. Vaki er því orðinn hluti af stóru alþjóðlegu fyrirtæki sem ætlar sér stóra hluti á næstunni.

Á síðasta ári fagnaði Vaki fiskeldiskerfi 30 ára afmæli sínu. Á þessum þremur áratugum hefur mjög margt breyst í fiskeldi hér á landi og um allan heim. Stærstu breytingarnar í rekstri fyrirtækisins urðu þó í nóvember síðastliðnum þegar Pentair Aquatic Eco Systems keypti öll hlutabréfi Vaka og er Vaki því orðinn hluti af þessu stóra fyrirtæki sem ætlar sér mikinn hlut á fiskeldissviðinu á næstu árum að sögn Hermanns Kristjánssonar, forstjóra Vaka. „Pentair er alþjóðlegt fyrirtæki skráð á hlutabréfmarkaði bæði í New York og London. Fyrirtækið er með ársveltu upp á nálægt 900 milljarða króna og hefur innanborðs rúmlega 30.000 starfsmenn um allan heim. Það starfar á nokkrum stórum sviðum, meðal annars innan iðnaðar, orku, matvæla og vatnsmeðhöndlunar hvers konar.“

Aukinn fókus er á fiskeldi innan þessa stóra fyrirtækis að sögn Hermanns og eru kaupin á Vaka ætluð til þess að tryggja framgang á helstu mörkuðum. „Það á sérstaklega við um í Noregi, Skotlandi og Chile þar sem Vaki hefur verið með starfsemi um árabíl og er með afar góða markaðsstöðu. Enda eru



Starfsfólk Vaka horfir því björtum augum til aukinna umsvifa og nýrra áskorana á næstu árum á bæði innlendum og erlendum markaði.

Björg Ormslev Ásgeirsdóttir er markaðsstjóri Vaka og David Jarron er sölustjóri fyrirtækisins. MYND/ANTON BRINK

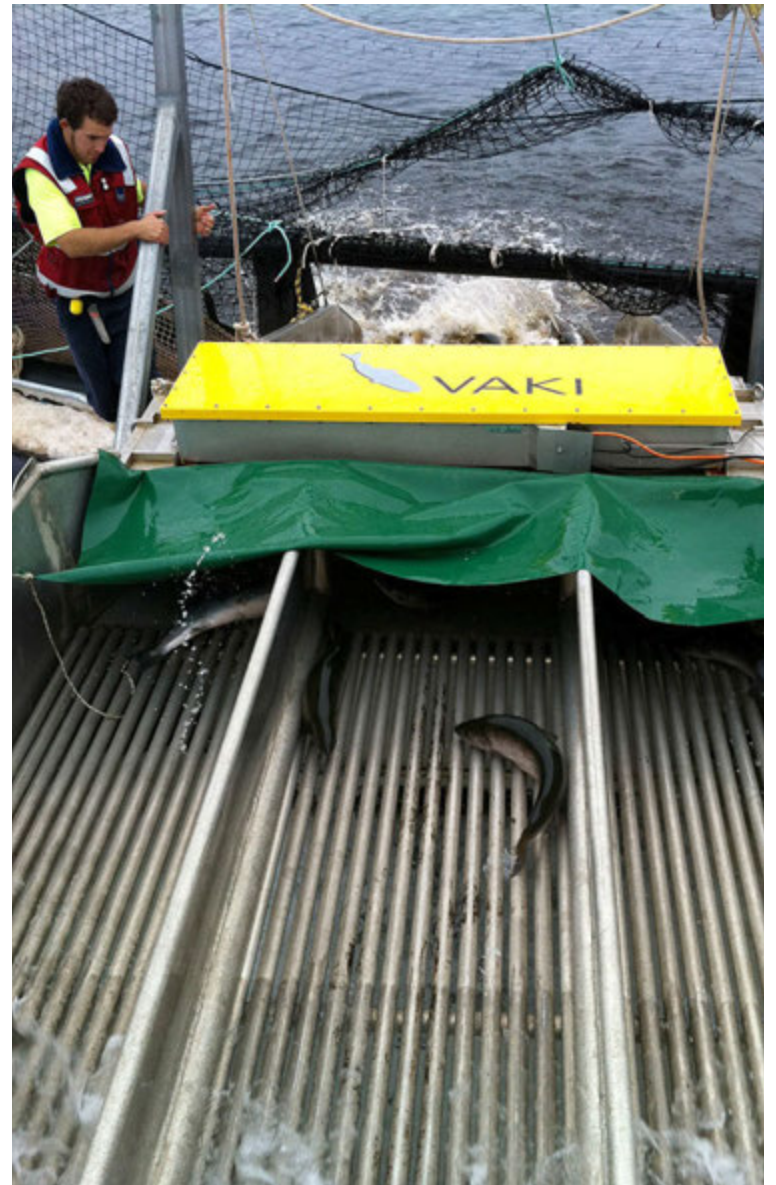
um 95% af tekjum okkar vegna útflutnings en næstum allar vörur okkar hafi verið þróaðar í samvinnu við íslenska fiskeldismenn og hlökkum við til áframhaldandi samstarfs.“

Betra vöruúrval

Með nýjum eigendum verða þær breytingar helstar hér heima að vöruúrvalið sem Vaki hefur að bjóða viðskiptavinum sínum eykst til muna, segir Hermann. „Til viðbótar við allar þær vörur sem

Vaki hefur þróað og selt um árabíl eins og fiskiteljara, stærðarmæla, flokkara, fiskidælur og fúðurkerfi verður nú boðið upp á Point4 súr-efnissteina og eftirlitsbúnað margs konar, UV filtera, vatnsdælur af öllum stærðum, hreinsikerfi, loftun, ljós, ráðgjöf og hönnun á heildarlausnum í endurnýtingarkerfum í fiskeldi.“

Áfram verður mikil áhersla á markaðstengda vöruþróun og með auknu vöruúrvali þarf að bæta við sölu- og þjónustufólki bæði hér



Einn af fiskiteljum Vaka í notkun í Tasmaníu.

heima og í dótturfélögum erlendis. „Starfsfólk Vaka horfir því björtum augum til aukinna umsvifa og nýrra áskorana á næstu árum á bæði innlendum og erlendum

markaði,“ bætir Björg Ormslev Ásgeirsdóttir, markaðsstjóri Vaka. Nánari upplýsingar um Vaka og vörur fyrirtækisins má finna á www.vaki.is.

SALT - Umbúðir - Íbætiefni

Tunnur

Íbætiefni

Laxakassar

Arkir

Fötur

Öskjur

Coex pokar

Fínt salt

Vacumpokar

Salt-sekkir

Frágangsvörur í miklu úrvali

- Strekkifilmur
- Límbönd
- Brettir
- Stoðir og pappahorn
- Bindborðar og margt fleira.

Kíktu á heimasíðuna www.saltkaup.is

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

TOHATSU

Japanskir hágæða utanborðsmótorar sem hafa reynst mjög vel við Íslenskar aðstæður. Sterkir, eyðslugrannir og á mjög hagstæðu verði. Stærð frá 2,5 upp í 250hö. Tvígangis og fjórgangis mótorar fáanlegir.

Harðbotna rib bátar í hæsta gæðaflokki. Rómaðir fyrir stöðugleika og hæfni í úthafssiglingu. Fáanlegir í mörgum stærðum og útfærslum.

Adventure

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

#akraborgin

AKRABORGIN

HJÖRTUR HJARTAR
SPORT OG ROKK
ALLA VIRKA DAGA 16:00 - 18:00

ALLTAF VIÐ HÖNDINA

Þú getur lesið Fréttablaðið í heild sinni á Vísit og í Fréttablaðs-appinu

FRÉTTABLAÐIÐ
...all samþykkt



MIKILVÆGUR HLEKKUR

Eimskip er leiðandi flutningafyrirtæki á Norður-Atlantshafi með tengingar við alþjóðlega markaði og sérhæfingu í flutningsmiðlun um allan heim, með þá framtíðarsýn að vera framúrskarandi í flutningalausnum og þjónustu.



Korngördum 2 | 104 Reykjavík | eimskip.is



Grand Hótel Reykjavík
13.-14. mars

Skráning fer fram á www.strandbunadur.is

Mánudaginn 13. mars - Afhending gagna 12:00

Málstofa - sameiginleg - Gullteigur

Strandbúnaður á Íslandi: Staða, framtíðarsýn og skipulag

Málstofa A1 - Gullteigur

Framtíð bleikjueldis á Íslandi

Málstofa B1 - Hvammur

Þörungargækt og nýting þörungna

Þriðjudagurinn 14. mars

Málstofa A2 - Gullteigur A

Ræktun bláskeljar

Málstofa B2 - Gullteigur B

Menntun í strandbúnaði

Málstofa A3 - Gullteigur A

Framtíð laxeldis og umhverfismál

Málstofa B3 - Gullteigur B

Vaxtarsprotar strandbúnaðar

Málstofa - sameiginleg - Gullteigur

Íslenskur strandbúnaðar og alþjóðlegt samhengi

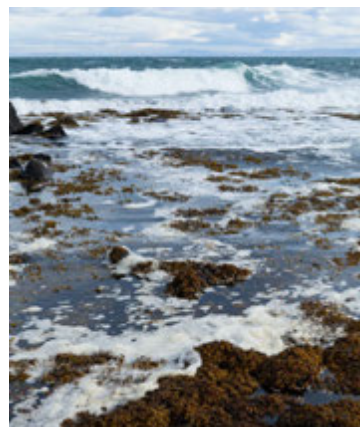


www.strandbunadur.is

Smáþörungavinnsla er vaxandi atvinnugrein

Strandbúnaður er félag sem ætlað er að stuðla að faglegri og fræðandi umfjöllun um strandbúnað og styðja þannig við menntun, rannsóknir, þróun og stefnumótun innan greinarinnar. Strandbúnaður er samheiti yfir atvinnugreinar sem tengjast nýtingu land- eða sjávargæða í og við strandlengju landsins.

Strandbúnaður stendur að ráðstefnu fyrir fiskeldi, skeldýra- og þörungargækt sem fer fram á Grand hóteli 13. og 14. mars. Þar verða flutt tæplega 50 erindi í átta málstofum. Staða, framtíðarsýn og skipulag strandbúnaðar á Íslandi verður rætt auk þörungargæktunar og nýtingar þörungna svo eitthvað sé nefnt. Stórþörungar og náttúrulegir kalk- og kísilþörungar hafa um nokkurt skeið verið nýttir á Íslandi en ræktun smáþörungna er ung atvinnugrein í hraðri sókn. Nú eru starfandi a.m.k. fimm fyrirtæki sem eru að hasla sér völl í ræktun smáþörungna. Ræktunin á Íslandi fer fram í lokuðum kerfum, sem felur í sér rekstraröryggi og hreinleika sem skilar hærra vöruverði á markaði, borið saman við þörungna sem ræktadír eru utanhúss á heitari og sólríkari svæðum. Smáþörungargæktun á Íslandi á því margt sameiginlegt með gróðurhúsargæktun. Lífvirk efni sem vinna má úr þörungum eru margs konar, til dæmis er þegar verið að vinna bæði andoxunarefnið astaxanthin og fitur sem eru ríkar af ómega-fitusýrum á Íslandi. Kristján Leósson, framkvæmda-



Í næstu viku verður ráðstefna fyrir fiskeldi, skeldýra- og þörungargækt á Grand hóteli. Ráðstefnan fer fram dagana 13.-14. mars.

stjóri hjá Nýsköpunarmiðstöð Íslands, segir að nokkur fyrirtæki sérhæfi sig í framleiðslu á andoxunarefninu astaxanthin úr þörungnum Haematococcus pluvisalis en í fyrirlestur á ráðstefnunni verði fjallað um ræktunartækni og vinnslu út frá reynslu tveggja slíkra fyrirtækja. „Á síðustu 5 árum hafa

verið stofnuð nokkur fyrirtæki sem eru að þróa smáþörungargæktun innandyra. Það sem þarf til framleiðslunnar er vatn, koltvísýringur, næring og mikil lýsing.“ útskýrir Kristján. „Aðgangur að hreinu vatni og umhverfissvænu rafmagni gefur möguleika á jafnri framleiðslu allt árið þar sem hreinleiki er tryggður og vistspor lágmarkað. Einnig hefur verið til skoðunar að nýta koltvísýringsafgas frá jarðhitavirkjunum fyrir smáþörungafframleiðslu.“

Andoxunarefni úr smáþörungum eru notuð í fæðubótarefni og í lyfjaíðnað. „Smáþörungar eru mjög fjölbreytt tegund og enn er þörf á mikilli þróunar- og rannsóknarvinnu til að kortleggja nýtingarmöguleika þeirra. Fyrirtækin á Íslandi eru enn sem komið er aðallega að einbeita sér að andoxunarefnum og fitusýrum úr smáþörungum. Þetta er atvinnugrein í þróun og með mikla framtíðarmöguleika,“ segir Kristján.

Á ráðstefnunni verður m.a. fjallað um ræktunartæknina.

Frekari upplýsingar má finna á heimasíðunni www.strandbunadur.is

mjollfrigg.is

HEILDARLAUSNIR Í HREINSUN OG SMITVÖRNUM FISKELDISFYRIRTÆKJA

SÉRTÆKAR LAUSNIR OG RÁÐGJÖF

Mjöll Frigg er þjónustudrifið hreinlætisfyrirtæki sem veitir faglega ráðgjöf og býður hreinlætislausnir til viðskiptavina sinna.

Mjöll Frigg er stærsti framleiðandi á hreinlætisvörum á Íslandi en flytur einnig inn önnur hreinsiefni og hreinlætistæki.

Mjöll Frigg er í samstarfi við belgíska fyrirtækið Cid Lines sem sérhæfir sig m.a. í framleiðslu á sóthreinsiefnum fyrir fiskeldi.

Mjöll Frigg selur Virasure sóthreinsiduftið í samstarfi við Fish Vet group.



mjöll frigg
-hreinlega sterkari

NORÐURHELLU 10 | 221 HAFNARFJÖRÐUR | SÍMI 512 3000

ALLTAF VIÐ HÖNDINA

Þú getur lesið Fréttablaðið í heild sinni á Vísi og í Fréttablaðs-appinu



Þú færð appið á visir.is/fbl eða beint í gegnum App Store, Google Play og Microsoft.

FRÉTTABLAÐIÐ
... allt sem þú þarft



Fóðurverksmiðjan Laxá hf. sérhæfir sig í framleiðslu á náttúrulegu fiskafóðri fyrir:

**Bleikju
Lax
Regnbogasilung
Þorsk**



Fóðurverksmiðjan Laxá hf. - Krossanes - 603 Akureyri
Sími: 460 7200 - laxa@laxa.is - www.laxa.is