

Stærsti árlegi vettvangur allra sem starfa í sjávarútveginum



SJÁVARÚTVEGS
RÁÐSTEFNAN

KYNNINGARBLAÐ

Sjávarútvegsráðstefnunnar 2016

Sjávarútvegsráðstefnan 2016 í Hörpu, 24.-25. nóvember



WWW.SJAVARUTVEGSRADSTEFNAN.IS



Stjórn Sjávarútvegsráðstefnunnar 2015/2016. Efri röð frá vinstri: Björn Brimar Hákonarson, Alda Gylfadóttir formaður, Mikael Tal Grétarsson og Sverrir Guðmundsson. Neðri röð frá vinstri: Sara Lind Þrúðardóttir, Sigrún Mjöll Halldórsdóttir og Hrefna Karlsdóttir.

Formáli

Næsta Sjávarútvegsráðstefna verður haldin 24.-25. nóvember 2016 í Hörpu. Sjávarútvegsráðstefnan er stærsti árlegi vettvangur allra sem starfa í sjávarútveginum, þar sem menn hittast, styrkja sambönd og samstarf í greininni.

Stjórn Sjávarútvegsráðstefnunnar

Í stjórn Sjávarútvegsráðstefnunnar eru nú sjö manns en verður fjölgað upp í átta á næsta aðalfundi félagsins. Í stjórn Sjávarútvegsráðstefnunnar sitja nú: Alda Gylfadóttir sem er formaður, Björn Brimar Hákonarson, Hrefna Karlsdóttir, Mikael Tal Grétarsson, Sigrún Mjöll Halldórsdóttir, Sverrir Guðmundsson og Sara Lind Þrúðardóttir. Stjórnarseta í



Sjávarútvegsráðstefnunni er sjálfböðastarf, en rúmlega 20 manns hafa setið í stjórn félagsins sem jafnframt er ráðstefnuráð. Þeirra framlag verður seint þakkað.

Hefur þú áhuga?

Árlega er skipt um helming stjórnar Sjávarútvegsráðstefnunnar. Ef þú hefur hugmyndir um mikilvægt efni til að fjalla um á ráðstefnunni þá er kjörið tækifæri að gefa kost á sér í stjórn Sjávarútvegsráðstefnunnar. Aðalfundur og stjórnarkjör verður haldið í lok ráðstefnunnar, föstudaginn, þann 25. nóvember.

Sjávarútvegsráðstefnunni 2016

Á Sjávarútvegsráðstefnunni 2016 eru 13 málstofur og flutt verða um 70 erindi og hafa

aldrei verið fleiri. Hér á eftir í þessu kynningarblaði munu umsjónarmenn málstofa segja frá því helsta sem lagt er upp með að komi fram í nokkrum málstofanna. Í opnu kynningarblaðsins er að finna dagskrá með heiti málstofa, erinda og nafn fyrirlesara.

Aðalstyrktaraðilar eru kjölfestan í fjármögnun

Eimskip, HB Grand, Icelandair Cargo, Icelandic Group, Landsbankinn, Prentsmiðjan Oddi og Tryggingamiðstöðin eru aðalstyrktaraðilar Sjávarútvegsráðstefnunnar 2016. Einnig er fjöldi annarra styrktaraðila og er yfirlit yfir þá að finna á vefsíðu ráðstefnunnar. Sjávarútvegsráðstefnan þakkar fyrir framlag styrktaraðila sem gefur okkur kost á að halda ráðstefnugjaldi í hófi.

Alda Agnes Gylfadóttir, formaður stjórnar Sjávarútvegsráðstefnunnar ehf.

Íslenskur sjávarútvegur þarf samfélagslegan skilning

Íslenskur sjávarútvegur hefur stökkbreyst á tiltölulega fáum árum. Það þarf ekki að horfa marga áratugi aftur til að muna þá tíð að fiski var gegndarlaust mokað upp og í allt of mörgum tilfellum landað í gúanó þegar frystihús landsins höfðu ekki undan.

Þar að auki var stórum hluta af svokölluðum aukaafurðum hent, bræddur eða urðaður, eins og slógi, roði, lifur svo eitthvað sé nefnt og þótti ekki tiltökumál.

Þetta var fyrir tilkomu kvótans. Engin stjórn var á sókninni og virðing fyrir hráefninu eins og að ofan greinir.

Með tilkomu kvótans urðu miklar breytingar. Hin síðari ár virðist landinn horfa mest til eignarhaldsins á auðlindinni með tilkomu hans, en minna horft til þeirra góðu afleiðinga sem kvótinn hafði á umgengni við fiskimiðin.

Íslendingar hafa lifað af sínum sjávarútvegi. Engir styrkir eða niðurgreiðslur hafa fengist frá hinu opinbera, eins og þekktist í geiranum annars staðar í heiminum.

Með tilkomu kvótans varð hugarfarsbreyting og menn fóru að leita leiða til að hámarka virði og afkomu greinarinnar og nýta allt hráefni sem barst að landi. Fyrirtæki eins og Marel urðu brautryðjendur í heiminum í hönnun og þróun tækja og búnaðar til fullvinnslu afla á sem hagkvæmasta hátt. Í kjölfarið hafa svo fylgt fyrirtæki á borð við Völk, Velfag, Skagann, Curio og svo mætti lengi telja. Á síðastliðnum áratug hefur svo orðið bylting í hugsun um virðisaukandi fullvinnslu á aukaafurðum eða hliðarafurðum á borð við slóg, roð og aðrar afurðir sem áður voru verðlitlar eða verðlausar. Þessar afurðir eru nú nýttar í matvæli, fæðubótarefni og lækningavörur svo eitthvað sé nefnt.

Alls staðar í heiminum er litíð til Íslands af virðingu í sjálfbærum veiðum og vinnslu. Við þykjum fremst á meðal jafningja á öllum sviðum greinarinnar leyfi ég mér að fullyrða. Menn eru sífellt að leita nýrra leiða í skilvirkni og olíusparnaði í nýsmíði flotans, með stærri skrúfum, betri nýtingu á orkugjöfum og meiri sjálfvirkni um borð. Allt stuðlar þetta einnig að aukinni samfélagslegri ábyrgð íslensks sjávarútvegs.

Að þessu sögðu er því með öllu óskiljanlegt hvornig íslenskt samfélag og fjölmiðlar fjalla um elsta og aðalatvinnuveg þjóðarinnar. Í umræðu síðustu ára hefur ekkert komist annað að en að auka á óstöðuleika greinarinnar með umfjöllun um að bjóða upp allar aflaheimildir eða skattþína greinina umfram aðra atvinnuvegi þessa lands. Íslenskur sjávarútvegur hefur aldrei getað lifað við ákveðnar leikreglur eða stöðugleika nema til afar skamms tíma í einu. Slíkt er ótækt í rekstri fyrirtækja, í þessari grein eins og öðrum.

Alda Agnes Gylfadóttir, formaður stjórnar Sjávarútvegsráðstefnunnar ehf.



Núverandi og fyrrverandi stjórnarmenn Sjávarútvegsráðstefnunnar ehf.

Eftirtaldir aðilar sitja nú í stjórn Sjávarútvegsráðstefnunnar:

- Alda Gylfadóttir, formaður
- Björn Brimar Hákonarson
- Hrefna Karlsdóttir
- Mikael Tal Grétarsson
- Sigrún Mjöll Halldórsdóttir
- Sverrir Guðmundsson
- Sara Lind Þrúðardóttir

Fyrrverandi stjórnarmenn:

- Svavar Svavarsson, 18. febrúar - 7. september 2010
- Guðbrandur Sigurðsson, 18. febrúar 2010 til 14. október 2011 og 22. nóvember 2013 til 20. nóvember 2015.
- Halldór Ármannsson, 18. febrúar 2010 - 14. október 2011
- Halldór Þórarinnsson, 18. febrúar 2010 - 14. október 2011
- Sjöfn Sigurgísladóttir, 18. febrúar 2010 - 14. október 2011
- Hjörtur Gíslason, 18. febrúar 2010 - 9. nóvember 2012
- Finnogi Alfreðsson, 14. október 2011 - 9. nóvember 2012
- Kristján Hjaltason, 7. september 2010 - 9. nóvember 2012
- Anna Kristín Daníelsdóttir, 14. október 2011 - 22. nóvember 2013
- Inga Jóna Friðgeirsdóttir, 14. október 2011 - 22. nóvember 2013
- Lúðvík Börkur Jónsson, 14. október 2011 - 22. nóvember 2013
- Erla Kristinsdóttir, 9 nóvember 2012 - 21. nóvember 2014
- Gísli Gíslason, 9 nóvember 2012 - 21. nóvember 2014
- Grímur Valdimarsson, 9 nóvember 2012 - 21. nóvember 2014
- Bylgja Hauksdóttir, 22. nóvember 2013 - 20. nóvember 2015.
- Rannveig Björnsdóttir, 22. nóvember 2013 - 20. nóvember 2015



Útgefandi: Sjávarútvegsráðstefnan ehf.

Umsjón með útgáfu: Valdimar Ingi Gunnarsson (valdimar@sjavarutvegur.is)

Prentun: Landsprent

Upplag: 8.000 eintök.

Öflugur samstarfsaðili í sjávarútvegi

Hjá Landsbankanum starfar öflugur hópur sérfræðinga með mikla reynslu sem aðstoðar þig við að koma hugmyndum í framkvæmd. Við tökum virkan þátt í uppbyggingu í sjávarútvegi og erum traustur bakhjarl og samstarfsaðili.



Sjávarútvegsráðstefnan

valdimar@sjavarutvegur.is

Hugmyndin að Sjávarútvegsráðstefnunni er að skapa samskiptavettvang allra þeirra sem koma að sjávarútvegi á Íslandi. Innan þessa hóps eru þeir sem starfa við veiðar, eldi, frumvinnslu, framhaldsvinnslu, sölu og markaðssetningu, þjónustu og rannsóknir og þróun, einnig opinberir aðilar, kennarar og nemendur, fjölmiðlar og aðrir áhugamenn. Í dag eru ýmsar ráðstefnur og fundir innan sjávarútvegsins en þá yfirleitt tengt einstökum félögum, samtökum eða efni.

Hlutverk
Félagið er ekki hagsmunasamtök einstakra hópa og vinnur ekki að hagsmunagæslu. Hlutverk félagsins er að halda árlega sjávarútvegsráðstefnu og er tilgangur hennar að:

- stuðla að faglegri og fræðandi umfjöllun um sjávarútveg
- vera vettvangur fyrir samskipti allra þeirra sem koma að sjávarútvegi á Íslandi.

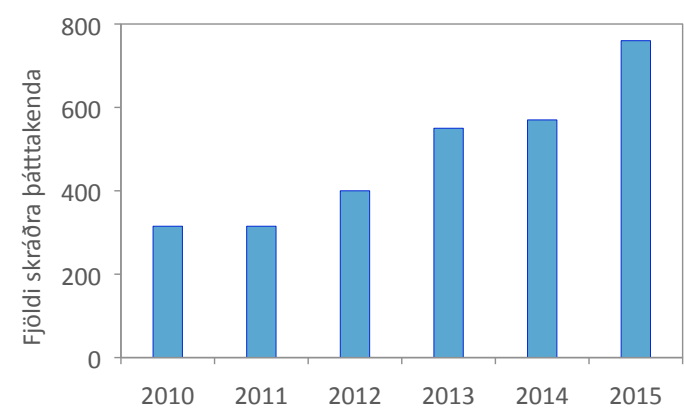
Skipulag félagsins
Aðalfundur félagsins kýs átta manna stjórn sem er jafnframt ráðstefnuráð. Stjórn félagsins skipuleggur og sér um framkvæmd sjávarútvegsráðstefnunnar. Við val á stjórn félagsins er leitast við að hún endurspegli sem best starfsemi sjávarútvegs. Til að tryggja að sjónarmið sem flestra innan greinarinnar heyrir er gert ráð fyrir reglulegri endurnýjun með því að skipta út helmingi stjórnar á hverju ári. Nú hafa 23 setið í stjórn félagsins frá og með árinu 2010.

Sjávarútvegsráðstefnan er fyrir alla!
Markmið sjávarútvegsráðstefnunnar er að ná saman á einum stað þversneið af greininni til að vinna að framförum og sókn. Sjávarútvegsráðstefnan er vettvangur þar sem menn hittast, styrkja sambönd og samstarf í greininni. Á ráðstefnunni er fjallað um mikilvæg viðfangsefni á sviði sjávarútvegs og vonast er að hún verði uppspretta hugmynda og hvatning til góðra verka.

Breiður hópur þátttakenda
Frá því að fyrsta sjávarútvegsráðstefnan var haldin hefur þátttakendum fjölgað mikið (mynd 1). Á fyrstu ráðstefnunni var fjöldi skráðra þátttakenda rúmlega 300 en voru komnir upp í rúmlega 750 árið 2015. Það er breiður hópur sem mætir á sjávarútvegs-



Sjávarútvegsráðstefnan 2016 verður haldin í Hörpu. Á árunum 2010-2014 var Sjávarútvegsráðstefnan haldin á Grand Hótel en Hilton Reykjavík Nordica árið 2015.

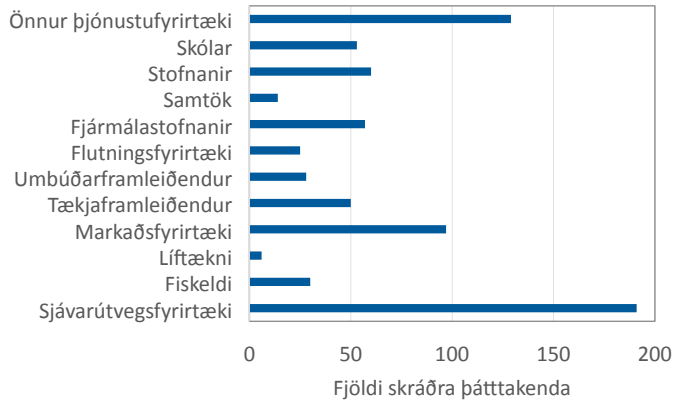


Fjöldi skráðra þátttakenda á sjávarútvegsráðstefnunum 2010-2015.

ráðstefnuna (mynd 2). Af einstökum hópum mæta flestir frá sjávarútvegsfyrirtækjum, þ.e.a.s. útgerðum og fiskvinnslum eða tæplega 200 manns á árinu 2015. Frá markaðsfyrirtækjum voru þátttakendur tæplega 100 manns en minna frá öðrum hópum.

Konur og ungt fólk
Við höfum lagt áherslu á að fá breiðan aldurshóp á sjávarútvegsráðstefnuna. Til að ná því markmiði hefur nemum verið

boðinn verulegur afsláttur á ráðstefnugjöldum. Jafnframt höfum við einnig boðið stórum hópi nema frá Háskólanum frá Akureyri. Nemarnir hafa einnig styrkt ráðstefnuna með ákveðnu vinnuframlagi. Ungafólkið er okkar framtíðar viðskiptavinir. Kvenfólk er í miklum minnihluta þátttakenda á sjávarútvegsráðstefnunni. Við höfum reynt að auka hlut kvenna m.a. með því að auka fjölda kvenfyrirlesara. Hlutfall kvenna sem haldið hafa



Fjöldi þátttakenda á sjávarútvegsráðstefnunni 2015 eftir hópum.

erindi er þó undir 20%, en gera má ráð fyrir að það hækki með aukinni þátttöku kvenna í sjávarútvegi.

Sjöunda ráðstefnan
Sjávarútvegsráðstefnan 2016 er sjöunda ráðstefna vettvangsins en fyrsta ráðstefnan var haldin á Grand Hótel á árinu 2010. Í fimm ár var Sjávarútvegsráðstefnan haldin á Grand Hótel en vegna aukins fjölda ráðstefnugesta var ráðstefnan flutt yfir á Hilton Reykjavík Nordica árið 2015. Aðsóknin jókst mikið árið 2015 og nú tókum við stóra stökkið og færum okkur yfir í Hörpu sem gefur okkur kost á að bjóða okkar viðskiptavinum betri þjónustu.

Byggjum á breiddinni
Við byggjum á breiddinni, en samtals hafa um 200 aðilar

haldið erindi á sjávarútvegsráðstefnunum 2010-2015. Rúmlega 80% þeirra aðila hafa aðeins einu sinni haldið erindi og fram hefur komið hjá ráðstefnugestum hversu margir flottir fyrirlesarar hafa komið fram. Við reynum að hafa breiðan hóp fyrirlesara til að tryggja að sem fjölbreyttust sjónarmið ná fram.

Skráning
Sjávarútvegsráðstefnan 2016 verður haldin 24.-25. Nóvember í Hörpu. Tæplega 400 manns eru nú skráðir áður en eiginlega skráning hefst. Hér er aðallega um að ræða fyrirlesara og boðsmiða sem styrktaraðilar og fleiri hafa til umráða. Skráning hófst á netinu um miðjan október á vef ráðstefnunnar: www.sjavarutvegsradstefnan.is.

Til að tryggja að sjónarmið sem flestra innan greinarinnar heyrir er gert ráð fyrir reglulegri endurnýjun með því að skipta út helmingi stjórnar á hverju ári.

YFIR HAFIÐ OG HEIM



Eimskip er leiðandi flutningafyrirtæki sem veitir alhliða flutningaþjónustu, byggða á áreiðanlegu og skilvirku framleiðslukerfi á Norður-Atlantshafi og alþjóðlegri frystiflutningsmiðlun, með framúrskarandi þjónustu að leiðarljósi.

Eimskip myndar þannig trausta og órjúfanlega keðju flutninga frá sendanda til móttakanda, yfir hafið og heim.



Korngörðum 2 | 104 Reykjavík | 525 7000 | eimskip.is

Íslenskur sjávarútvegur og utanríkismál



Hrefna Karlsdóttir
umsjónarmaður málstofunnar

Víðtæk og öflug hagsmunagæsla íslenskra stjórnvalda í málefnum sjávarútvegsins þarf að vega þungt í utanríkisstefnu íslenskra stjórnvalda á hverjum tíma. Á degi hverjum er unnið að því innan samtaka, fyrirtækja og stjórnarráðs að gæta fjölbreyttra hagsmuna íslensks sjávarútvegs á alþjóðavettvangi.

Íslenskur sjávarútvegur á mikil undir því að stefnumörkun og ákvarðanir á fjölþjóðavettvangi um málefni er varða nýtingu lifandi auðlinda hafsins séu ábyrgar, skynsamlegar og sjálfbærar. Virk og öflug þátttaka af hálfu fulltrúa stjórnvalda er því nauðsynleg við samningagerð alþjóðasamninga sem og á vettvangi svæðisbundinna



Skip í Reykjavíkurhöfn (ljósmynd: SFS)

samninga sem Ísland er aðili að. Þarft er að gæta réttar Íslands sem strandríkis þegar kemur að strandríkjasamningum og stjórnvöld þurfa að vera vel undirbún þegar kemur að samningaviðræðum, hvort sem um er að ræða strandríkjasamninga eða tvíhliða fiskveiðisamninga. Samstarf við hagsmunasamtök í sjávarútvegi er mikilsvert í þessu sambandi.

Aukin þátttaka og áhrif ýmissa frjálsra félagasamtaka á mállefni hafsins á alþjóðavettvangi kallar á að íslensk stjórnvöld séu vakandi og reiðubún til að gæta sjávarútvegshagsmuna okkar og þeirra grunnstefnu Íslands sem

felst í sjálfbærri nýtingu lifandi auðlinda hafsins. Ísland hefur ávallt verið leiðandi í umræðum á sjávarútvegsvettvangi Saminuðu þjóðanna, t.d. við gerð bæði Hafréttar- og Úthafsveiðisamningsins, samnings um hafnríkiseftirlit, sjálfbæra nýtingu lifandi auðlinda hafsins, baráttu gegn sjóræningjaveiðum o.fl. Innan Matvælastofnunar SP, FAO, hafa íslensk stjórnvöld verið virkir gerendur um áratuga skeið og starfað með öðrum sjávarútvegsþjóðum að sameiginlegum hagsmunum.

Það skiptir miklu máli að vel sé fylgst með umræðu og framgangi mála á alþjóðavettvangi

um nýtingu hafsins. Í húfi eru gríðarlegir hagsmunir fyrir þjóð sem byggir afkomu sína af svo stórum hluta á sjávarútvegi eins og Íslendingar. Það er því brýn nauðsyn að við séum virkir þátttakendur þar sem ákvarðanir um málefni hafsins eru teknar á alþjóðavettvangi. Þá þarf stöðugt að vinna að bættum markaðsaðgangi fyrir sjávarafurðir með niðurfellingu og lækkun tolla sem og frívæðingum.

Sjávarútvegurinn er ein af kjarnaútflutningsgreinum Íslendinga og útfluttur sjávarafurðir skapa mikil gjaldvegisverðmæti á ári hverju. Lykilmarkaðir fyrir íslenskar

sjávarafurðir eru oft rótgrónir og hafa verið byggðir upp á áralöngu trausti milli seljanda og kaupanda en samkeppnin á mörkuðum er hörð.

Aðstæður í markaðslöndum fyrir íslenskar sjávarafurðir skipta miklu máli og dæmin sanna að þau geta breyst yfir nótt. Stjórn mála eða efnahagslegur órói í viðskiptalöndum okkar getur haft beinar afleiðingar á sölu íslensks sjávarfangs og skiptir þá miklu máli að íslensk stjórnvöld séu þess meðvituð og í stakk bún til að standa við bakið á sjávarútveginum í öflugu samráði við hagsmunasamtök og vinna þannig að enn frekari framgangi lykilútflutningsgreinar landsins.

Stjórnvöld gegna stoðhlutverki í útflutningi sjávarafurða og eiga að stuðla að því að umhverfi útflutnings sé stöðugt og lágmarka pólitíska áhættu þegar ákvarðanir eru teknar sem áhrif geta haft á útflutning.

Samskipti milli stjórnvalda og sjávarútvegsins þurfa að vera góð og samtal þarf að eiga sér stað áður en veigamiklar ákvarðanir eru teknar sem geta haft mikil áhrif. Dyrnar þurfa ávallt að vera opnar til samráðs.

Tæknibreytingar við fiskveiðar og fiskileit



Alda Gylfadóttir
umsjónarmaður málstofunnar

Á síðustu áratugum hefur átt sér stað mikil tæknibylting bæði í fiskileitartækjum ásamt mikilli þróun í veiðarfærum. Sú bylting hefur leitt af sér betri afkastagetu fiskiskipafloftans til að nálgast helstu nytjastofna á sem skemmstum tíma með hámarks nýtingu skipa á úthaldsdag.

Fiskileitin sem slík er oftast byggð á líkum, oft miðað við hegðun stofna árin á undan. Á þessu er þó sú undantekning að hegðunarmynstur okkar helstu nytjastofna tekur breytingum, ásamt breytingum sem eiga sér stað í hafinu. Þar að auki getur stofn ákveðinna tegunda verið undir væntingum eða ákveðnar tegundir finnast ekki á hefðbundnum veiðislóðum.

Hegðunarmynstur okkar helstu nytjastofna hefur breyst



Það getur oft verið erfitt að finna þorskin, en í þessu tilviki þarf engin dýr fiskileitartæki.

mikið síðustu áratugi. Fiskur hefur leitað meira norður á bóginn, sennilega er hlýnun sjávar helsti orsakavaldur, sem og breytt lífríki hafsins.

Skipstjórnendur almennt leitast við að miðla upplýsingum sín á milli um afla og ástand fiskimiðana frá degi til dags. Það er jafn mikilvægt að vita hvar fiskast lítið eins og þegar fiskast mikið. Sú vitneskja kann að breyta stöðunni um hvar skyldi leita næst.

Helstu tækniframfarir
Öll fiskileitartæki hafa þróast meira og minna í tölvutækt viðmót. Öll þessi þróun fiski-

leitartækja, hvort heldur sem það eru dýptarmælir eða sónar (Astik), hafa leitt af sér betri greiningu upplýsinga í hafinu í námunda við skipið, ásamt betri greiningu við erfiðari aðstæður t.d. á meira dýpi, í leiðinda sjólagi og veltingi. Allar þessar upplýsingar nýtast við fiskileit á viðkomandi miðum og hafa framleiðendur verið ötulir að betrubæta tækin.

Tæknilegar framfarir við togveiðar
Fyrir nokkrum áratugum kom fram á sjónarsviðið ný tækni þar sem skipstjórnendur fengu upplýsingar frá veiðarfærinu á

rauntíma, sem var mikil bylting. Fyrstir komu aflanemar, sem sendu þráðlausar upplýsingar til skips, sem sagði til um hvort fiskur væri kominn í poka veiðarfæris. Þannig gátu menn séð hvort lóðning dýptarmælis væri að skila sér.

Stuttu á eftir aflanemum komu svokölluð höfuðlínustykki. Höfuðlínustykki er eins konar lítill dýptarmælir sem festur er á höfuðlínu togvörpu og sendis þráðlaust. Stykkið sýnir opnun veiðarfæris, sýnir hita við botninn og greinir fisk sem er að koma inn í vörpu. Þar að auki leiddi notkun til þess að menn fóru að nota minni lengd togvíra, miðað við dýpi sem var verið að veiða á, sem einnig leiddi til þess að það dró verulega úr veiðarfæratjóni við hefðbundnar botntrollsveiðar.

Þróunin varð síðan hröð. Allskyns nemar voru þróaðir t.d. hlerafjarlægðarnemar, hitanemar, hallanemar, skiljunemi (fyrir rækjutroll), skekkju- og strauhraðanemi, til notkunar fyrir togveiðar. Allt þetta sendir þráðlaust upplýsingar um veiðarfærið, beint í brúna, hvernig veiðarfærið væri að vinna.

Það má segja að mikið af þessari tækni hafi komið að notum við uppsjávarveiðar eftir að

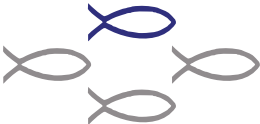
menn fóru að veiða uppsjávarfisk í flottroll. En við flottrollsveiðar notast skipstjórnendur einnig við mjög fullkomin höfuðlínustykki sem eru tengd með samskiptakapli milli skips og veiðarfæris. Með þess lags höfuðlínustykkjum geta menn fengið meiri upplýsingar, t.d. séð rammann á trollopinu og séð hvort fiskur er að koma inn í veiðarfærið, hvort heldur sem það er í mitt trollopið eða til hliðar. Jú, trollopið á flottrollum er margfalt stærra en á botntrolli.

Það má segja að menn séu farnir að greina strax ef veiðarfærið er ekki að virka sem skyldi. Einnig sjá menn strax hvort toghlerar eru ekki að vinna eins og þeir eiga að gera. Áður fyrr gátu menn lent í því líku reiðileysi, fiskuðu lítið sem ekkert miðað við sambærileg skip, án þess að gera sér fyllilega grein fyrir orsökinni. Þessi búnaður er allur að skila sér í dag í betri framlegð við veiðar.

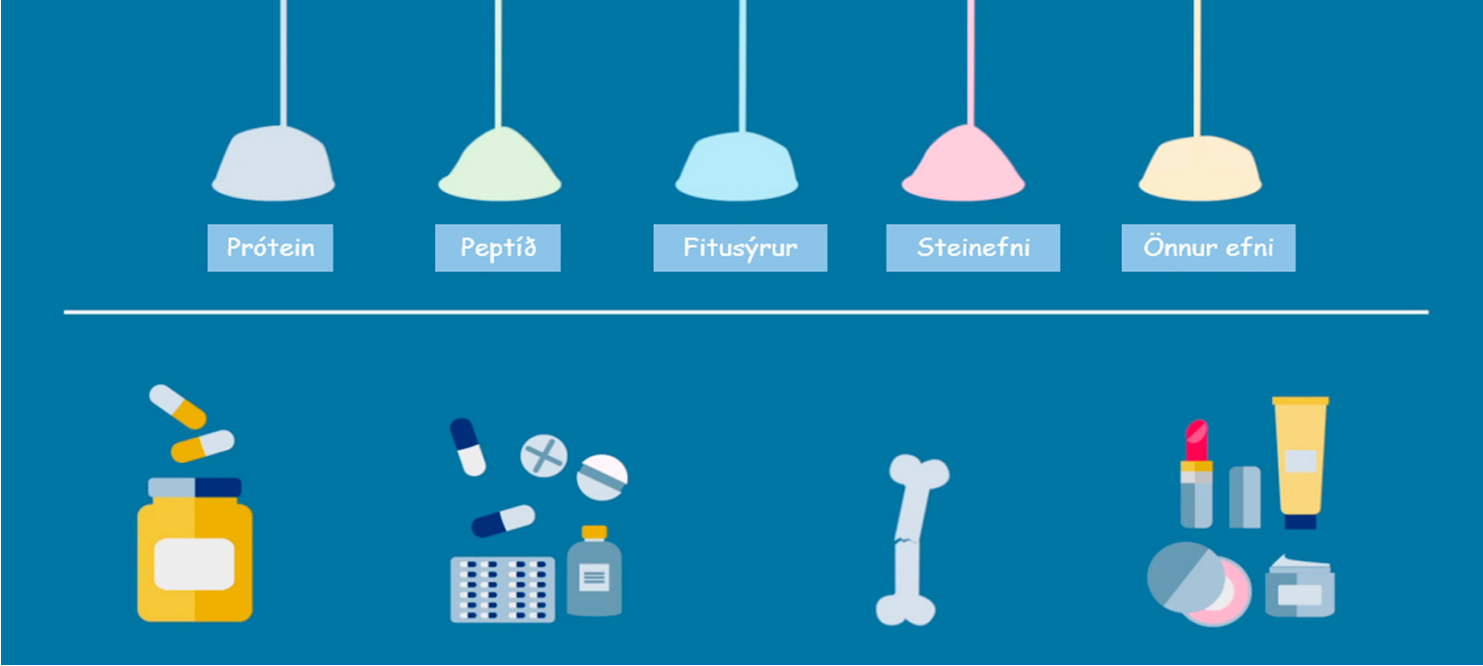
Með aukinni tækni varð mikil þróun á hönnun botnvörpu og flotvörpu. Einnig varð bylting í hönnun á toghlerum, bæði fyrir botntroll og flotvörpu, sem miðaðist að því að gera veiðar auðveldari við allar aðstæður og hnitmiðaðri miðað við togkraft og stærð skipa.



*Góður kostur
-á hvers manns disk!*


norðanfiskur

Norðanfiskur er framleiðslu- og sölufyrirtæki sem sérhæfir sig í fullvinnslu á sjávarfangi jafnt í neytendaumbúðir sem fyrir stórnotendur. Markmiðið er að hámarka verðmæti hráefnisins og framreiða hágæða vöru sem neytendur kunna að meta.



Dæmi um fullnýtingu í verðmætar afurðir. Mynd frá Norden, NordBio og Mátis.

Fullnýting í verðmætar afurðir

Á síðustu árum hefur fullnýting hráefnis úr hafinu aukist verulega. Þessi ánægjulega þróun er bæði tilkomin vegna umhverfislegra sjónarmiða sem og af hagkvæmnisástæðum. Í stað þess að henda hráefni er það nýtt í verðmætar afurðir sem aftur hvetur til aukinnar hagsældar. Þessi aukna hagsæld felst m.a. í fjölgun á fjölbreyttum störfum, meiri gjaldeyri og auknu vöruúrvali á markaði.

Hagtölur benda til að árið 2015 hafi 77% af þorskafla verið nýtt í afurðir sem var neytt í landinu eða flutt út. Hráefni er því greinilega til staðar. Mikilvægt er að fullnýta þetta hráefni, við viljum nýta náttúruauðlindir okkar á sjálfbæran hátt og vinna gegn matarsóun. Ef litið er til heimsins alls þá eru í dag um 5% þeirra hráefna sem ráðstafað er til matvælaframleiðslu veidd eða alin í vatni á meðan 70% af



Margrét Geirsdóttir
málstofustjóri

yfirborði jarðar eru þakin vatni – og ef litið væri til rúmmáls í stað flatarmáls verður enn frekar ljóst að hér eru sóknartækifærin mikil.

Störfin sem skapast eru margskonar s.s. hátæknileg störf þar vísindamenn vinna að því að uppgötva nýjar og frumlegar aðferðir við að nýta hráefnið, störf í sjávariðnaði við að framleiða nýjar vörur, markaðsstörf og önnur afleidd störf. Nýjar vörur eru



Sigrún Mjöll Halldórsdóttir
umsjónarmaður málstofunnar

t.d. fæðubótarefni, snyrtivörur, lækningavörur og ný matvæli.

Meðhöndlun á aukahráefni er gríðarlega mikilvæg í þessu samhengi. Það er ekki hægt að framleiða hágæða vörur úr ónýtu hráefni. Dæmi um hráefni sem falla til við bolfiskvinnslu eru hrogn, svil, lifur, sundmagi, haus með og án klumbu, fés, kinnar, gellur, sporðar, dálkar, hryggir og roð. Skeljar falla til við vinnslu á skelfiski. Þessi hráefni innihalda prótein, olíu, snefil-

efni og fjölsýkrur. Hluti af þessu hráefni hefur verið nýttur án frekari vinnslu í gegnum árin svo sem hrogn og gellur. Marn-ingur, fiskimjöl og lýsi eru dæmi um afurðir sem lengi hafa verið á markaði. Enn frekari möguleikar eru til staðar enda er mikilvægt að öll egginn séu ekki sett í sömu körfuna. Úr próteini er hægt að vinna peptíð, sem talin eru geta haft mismunandi lífvirkni, og amínósýrur, roð og bein innhalda próteinið kollagen sem m.a. er hægt að umbreyta í gelatín til að nota í matvælavinnslu, bein innihalda kalk og önnur steinefni, innflyi innihalda verðmæt ensím og svona mætti lengi telja. Til að það geti verið raunhæft er mikilvægt að hægt sé að staðfesta virkni þeirra efna sem unnin eru úr hráefninu.

Hjá Mátis og öðrum rannsóknastofnunum svo sem Háskóla Íslands hefur verið unnið að öflun þekkingar og aðstöðu

til að gera það mögulegt. Nýlega hafa mörg íslensk frumkvöðlafyrirtæki spröttið upp sem sérhæfa sig í að fullnýta hliðarafurðir sjávarútvegsins í verðmætar afurðir. Nokkur þeirra munu segja okkur á SÚR 2016 frá því í hvers konar vörur þau eru að fullnýta aukahráefni. Fjölbreytnin er þar mikil frá vörum sem hafa verið auðguð með Ómega-3 fiskolíu og hágæða lýsi, peptíð unnin úr af-skurði, kollagen úr roði og ensím úr innflyum í lækningavörur.

Út við sjóndeildarhringinn bíða svo fleiri tækifæri – og möguleikar á fullnýtingu afurða sem styðja við bláa lífhagkerfið, til dæmis að vinna steinefni úr beinum, nýta marning sem surimi og vinna prótein úr blóði svo dæmi séu tekin. Framtíðin er björt og á Íslandi höfum allt sem þarf til að halda áfram þeirri jákvæðu þróun sem hefur verið á fullnýtingu á hráefni úr hafinu í verðmætar afurðir.

Staða og tækifæri á bolfiskmörkuðum



Mikael Tal Grétarsson
umsjónarmaður málstofunnar

Ísland hefur lengi verið vinsæll áfangastaður fyrir erlenda ferðamenn, en vitneskja og vitund um einstaka náttúrufegurð sem landið hefur upp á að bjóða hefur oft verið takmörkuð. Á undanfórnum árum hefur vitundin og ímynd Íslands og íslenskrar náttúru breyst hratt á



Landvinnsla Útgerðarfélags Akureyringa á Akureyri.

erlendri grundu. Eftirspurn fólks hvaðanæva úr heiminum til að líta þessa fögru náttúru augum hefur aukist hratt með ýmis tækifæri og vandamál sem því kann að fylgja. Tækifærin fyrir sjávarútveginn sem fylgja þessari þróun eru mikil. Ímynd Íslands og vitund um náttúruna nýttist vel við markaðsfærslu á þeim náttúru-

afurðum sem landið hefur upp á að bjóða. Það að bjóða erlendum kaupendum spriklandi ferska, villta, heilnæma náttúruafurð, í sátt og samlyndi við umhverfið á sjálfbæran máta er hugsanlega vanmetin afurð á mörkuðum rétt eins og ferðaþjónustan okkar var fyrir fáum árum síðan. Að efla vitneskju neytenda

um afurðirnar okkar og styrkja ímynd á mörkuðum hlýtur að teljast til tækifæra sem vert er að ná. Langtímahorfur hljóta að teljast bjartar.

Íslenskur bolfiskiðnaður er án efa fremstur í heiminum hvað varðar gæði og verðmætasköpun. Það er mikið lán að eiga aðgengi að þessari takmörkuðu auðlind. Við sem vinnum með einum eða öðrum hætti að nýtingu hennar berum ríka ábyrgð á að hámarka þau verðmæti sem úr auðlindinni fást, þjóðinni til heilla.

Margar jákvæðar fréttir berast af bolfiskmörkuðum, en einnig eru á sumum stöðum blikur á lofti. Lífríkið í hafinu virðist í blóma, staða bolfiskstofna virðist sterk og að eflast. Á sama tíma stendur íslenskt efnahagslíf í miklum blóma

og bjartir tímar virðast framundan. Styrking krónunnar hefur oft reynst framleiðsluiðnaði á Íslandi erfið. Skortur á vinnuafli er mun-aðarvandamál, en vandamál samt. Sögulega mikilvægasti markaður okkar í Englandi hefur ákveðið að segja skilið við Evrópusam-bandið og gengisfelling pund-sins hefur umtalsverð áhrif, markaðir í sunnanverðri Evrópu hafa reynst þyngri en áður. En nýir og spennandi markaðir hafa verið að opnast. Samkeppni frá samkeppnislöndum er mikil og á eflaust eftir að eflast enn frekar.

Allt eru þetta í raun spurningar og margt er óljóst í stöðunni. Á Sjávarútvegsráðstefnunni 2016 verður farið yfir stöðu bol-fiskmarkaða og þau tækifæri sem þar er að finna til framtíðar.



Aukin verðmætasköpun í uppsjávarfiski og grænu skrefin



Björn Brimar Hákonarson
umsjónarmaður málstofu

Þróun vinnslu á uppsjávartegundum úr hafinu við Ísland síðustu tvo áratugi verður best lýst sem byltingu. Uppsjávargeirinn hefur þróað aðferðir í samvinnu við rannsóknastofnanir og tæknifyrirtæki til þess að bæta aflameðferð og nýtingu þessara tegunda þannig að verðmæti þeirra hefur margfaldast og áhrif á umhverfið minnkað. Nú er svo komið að uppistaðan af okkar tegundum í uppsjávarfiski er nýtt til manneldis og það hráefni sem unnið er úr í fiskimjöl og lýsi er að mestu afskurður úr manneldisvinnslu. Sú tækni og það fyrirkomulag sem þróað hefur verið hér er orðin sjálfstæð útflutningsvara og horfa aðrar þjóðir til okkar sem fyrirmynd. En hvernig komumst við á þennan stað? Í þessari málstofu skoðum við þróun loðnuvinnslu og loðnuhrognavinnslu frá upphafi til vorra daga.

Sindri Sigurðsson frá SVN fer yfir þróun í loðnufrystingu frá upphafi til okkar daga. Fljótlega eftir að loðnuveiðar hófust af einhverjum krafti við landið uppgötvuðu menn að fryst loðna var greinilega vara sem kaupendur í Asíu vildu en gallinn var að hún veiddist á sama tíma og þorskvertið stóð sem hæst. Mannaflí var hreinlega ekki til í þorpunum til þess að vinna á sama tíma bæði loðnu og þorsk með þeirri tækni sem til boða stóð, þetta varð hvati til þess að þróa nýjar vinnsluáðferðir. Á hverri vertíð var ný tækni reynd og smám saman þróast vinnslan í þann iðnað sem hún er í dag.

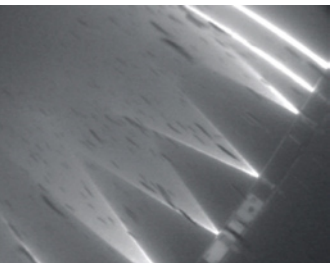
Steindór Gunnarsson mun svo fræða okkur um upphaf og þróun loðnuhrognavinnslu. Það eru ekki margir sem vita það að loðnuhrognavinnsla var fundin upp hér á landi á áttunda áratugnum. Þau verðmæti

sem í dag eru sköpuð í þessari grein eru öll tilkomin af þróunarvinnu hjá sjávarútvegsfyrirtækjunum í samvinnu við viðskiptavininn, rannsóknastofnanir og tæknifyrirtæki. Það sem er líka sérstakt við þróun loðnuhrognavinnslu er að hrognin eru einungis framleidd í um 15 daga á ári því að það er sá gluggi þar sem hrognin eru nægjanlega þroskuð til nýtingar. Prófanir á nýrri tækni ásamt hugmyndum að endurbótum gerast á þessu stutta tímabili ár hvert.

Í upphafi voru loðnuhrogn framleidd sem síldarhrognalíki. Síldarhrogn voru þekkt vara sem framleidd var (og er enn framleidd) í Skandinavíu. Það var ekki bara fyrir útsjónarsemi og hugmyndaauði þeirra sem þróa loðnuhrognavinnsluna að dæmið gekk upp heldur þurfti markaðsmenn til líka. Íslenskir sölumenn sjávarafurða unnu að því að selja vöruna og loðnuhrogn urðu svo þegar fram í sækir sérstök vara og nú eru loðnuhrogn vel þekkt afurð sem matreiðslumenn um allan heim sækjast eftir. Steindór segir okkur frá fyrstu hendi frá þessu ævintýri en hann er einn af frumkvöðlum loðnuhrognavinnslu, fyrst sem vinnslumaður og síðar sem sölumaður sjávarafurða.

Fiskimjöls og lýsisiðnaður okkar er orðinn hátæknigrein á heimsmælikvarða. Íslenskar fiskimjölsverksmiðjur framleiða mjöl og lýsi sem notað er í fóður hjá stærstu og kröfuhörðustu fiskeldisfyrirtækjum heims. Kröfur eru miklar ekki bara til næringarinnihalds lýsisins og mjölsins heldur líka til lágmörkunar vistsporsins. Garðar Svavarsson hjá HB Granda ætlar að segja okkur frá þeim framförum sem orðið hafa verið síðustu ár í iðnaðinum og hvað er framundan.

Hvernig er staðan í sjónum? Hvernig pluma okkar helstu stofnar sig í hafinu? Eru þeir að vaxa eða í niðursveiflu? Breytt hitastig sjávar hefur breytt viðkomu og göngumynstri sumra uppsjávartegunda, tegundir eins og t.d. makrill blómstra í heitari sjó á meðan heimskautafiskurinn loðna virðist eiga erfiðara uppdráttar. Guðmundur Jóhann Óskarsson frá Haftró ætlar að koma og kynna okkur stöðu og horfur í stofnum okkar helstu uppsjávartegunda.



Myndirnar sýna viðbrögð fiska við ljósi í keri og við geislum ljósvörpu á togslóð.



Framúrstefnuhugmynd Sjávarútvegsráðstefnunnar 2011

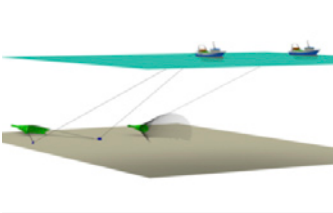
Veiðitilraunir með ljósvörpu

Tilraunaútgáfa ljósvörpu hefur að undanförunni verið í prófunum á togslóð. Annars vegar er unnið að veiðitilraunum sem ætlað er að afla þekkingar og reynslu hvernig best sé að beita ljósgeislum til veiða. Hins vegar er verið að prófa tækjabúnað og aðlaga hann að tilraunum.

Ljósvarpa er togveiðarfæri sem notar ljósgeisla í því skyni að smala sjávarlífverum. Geislar vörpunnar birtast í sjó eins og upplýst band, sem kemur þá í stað grandara, fótrepis og fremri nethluta hefðbundinnar togvörpu. Sjávarlífverur bregðast við og forðast ljósgeisla líkt og um væri að ræða band. Þannig er hugmyndin að smala fiski upp af sjávarbotni eða í sjónum og inn í poka. Veiðarfærið er með sjálfvirku hæðarstýri, sem getur haldið vörpunni nákvæmlega í skilgreindri fjarlægð frá botni.

Ljósvarpan er hátækniveiðarfæri þar sem ljósgeislar eru notaðir í stað bands í núverandi flot- og botntrollum. Kveikjan að hugmyndinni um ljósvörpuna er þörfin á að draga úr olíunotkun við togveiðar og að hlífa sjávarbotninum.

Á markaði verða menn varir við aukna meðvitund neytenda



Samanburður á hefðbundinni vörpu og ljósvörpu.



Frá vinstri: Geir Sveinsson, Halla Jónsdóttir og Einar Hreinsson sem voru með bestu framúrstefnuhugmyndina á árinu 2011.

um umhverfisáhrif matvæla. Líklegt er að kröfur aukist um minni losun gróðurhúsalofttegunda og umhverfisvænni veiðiáðferðir, samhliða sjálfbærri nýtingu fiskimiða. Ljósvarpan er tilraun til að þróa nýtt umhverfisvænt og afkastamikið veiðarfæri, sem samhliða dregur úr rekstrarkostnaði við togveiðar og veitir útgerðum samkeppnisforskot á markaði



Ljósvarpa við veiðitilraunir á innfjarðarrækju í Ísafjarðardjúpi.

ásamt því að tryggja aukna fiskneyslu meðvitaðra neytenda á næstu áratugum.

Ljósvarpa er sérlega umhverfisvæn að tvennu leyti. Annars vegar er neti og hlerum með umtalsverða togmótstöðu skipt út fyrir ljósgeisla sem hafa enga togmótstöðu og sparar þannig orku við veiðar og dregur úr losun gróðurhúsalofttegunda. Hins vegar snertir veiðarfærið ekki botn og raskar því ekki búsvæðum sjávarlífvera.

Veiðitilraunum með ljósvörpu verður fram haldið næstu misserin í samvinnu Optitogs ehf., Hafrannsóknastofnunar og Nýsköpunarmiðstöðvar Íslands. Verkefnið er styrkt af Tækniþróunarsjóði, AVS, Orkusjóði og Frumkvöðlasjóði Íslandsbanka.

Framúrstefnuhugmynd Sjávarútvegsráðstefnunnar

valdimar@sjavarutvegur.is

Framúrstefnuhugmyndum er ætlað að vera grunnur að umræðum um eflingu sjávarútvegs og tengdra greina. Stjórn Sjávarútvegsráðstefnunnar (SÚR) kom áttakinu af stað á annarri ráðstefnu vettvangsins árið 2011. Markmiðið er að hugmyndirnar séu framsæknaðar og frumlegar og skapi umræðugrundvöll eða nýja hugsun.

Tryggingamiðstöðin er stuðningsaðili
Tryggingamiðstöðin hefur styrkt verkefnið frá upphafi. Eftirfarandi verðlaun og kynning fyrir bestu hugmyndirnar eru nú veittar:

- Verðlaunafé að upphæð 500 þúsund kr.
- Þrjár bestu hugmyndirnar fá kynningu og sérstaka viðurkenningu á Sjávar-

- útvegsráðstefnunni.
- Þrjár bestu hugmyndirnar fá sýningarbás á ráðstefnunni til að kynna sínar hugmyndir.
- Fleiri hugmyndir fá síðan sérstaka kynningu í ráðstefnuhefti Sjávarútvegsráðstefnunnar.
- 10 bestu hugmyndasmíðirnir fá frítt fyrir einn á ráðstefnuna.

Vettvangur til að kynna hugmyndir
Tímafrestur til að skila inn framúrstefnuhugmynd á þessu ári er liðinn. Góðar hugmyndir þurfa góðan tíma til að þroskast, byrjaðu nú að setja þína hugmynd á blað og sendu okkur á næsta ári. E.t.v. er mesti ávinningurinn að hugmynda-smíðir fái tækifæri að kynna sínar framúrstefnuhugmynd á Sjávarvegsráðstefnunni. Árið 2015 voru fjórar framúrstefnuhugmyndir kynntar og gert

er ráð fyrir svipuðum fjölda á þessu ári. Til að styðja enn frekar við góðar framúrstefnuhugmyndir verða bestu hugmyndir hvers árs að finna í ráðstefnuheftum á næstu árum og kynningarblöðum gefnum út af Sjávarútvegsráðstefnunni.

Bestu hugmyndirnar
Við höfum fengið sendar inn fjölmargar góðar hugmyndir og er að finna kynningu af þeim bestu í ráðstefnuheftum Sjávarútvegsráðstefnunnar sem er að finna á vef félagsins (www.sjavarutvegsradstefnan.is). Við þökkum hugmynda-smíðum sem hafa sent okkur framúrstefnuhugmyndir á síðustu árum. Sumar framúrstefnuhugmyndir eru orðnar söluvara en aðrar eru ennþá í þróun. Við munum fylgjast með þróun þessara framúrstefnuhugmynda á næstu árum og gera grein fyrir framgangi þeirra.

Fimmtudagurinn 24. nóvember

09:00 Afhending gagna

SILFURBERG

Íslenskur sjávarútvegur og utanríkismál

Umsjónarmaður: Hrefna Karlsdóttir, Ábyrgar fiskveiðar
Málstofustjóri: Alda Gylfadóttir, Einhamar Seafood

10:30 Opnun, forseti Íslands

10:35 Utanríkisstefna Íslands í sjávarútvegsmálum,

Stefán Haukur Jóhannesson, Utanríkisráðuneytið

10:50 Áhrif viðskiptabanns Rússlands á fiskútflutning frá Íslandi,

Teitur Gylfason, Iceland Seafood

11:05 Brexit, Gunnar Snorri Gunnarsson, Utanríkisráðuneytið

11:20 Höfum við séð það svartara?,

Jens Garðar Helgason, Samtök fyrirtækja í sjávarútvegi

11:35 Umræður

11:55 Afhending framúrstefnuverðlauna, Hjálmar Sigurþórsson, Tryggingarmiðstöðin



SJÁVARÚTVEGS
RÁÐSTEFNAN

Örfyrirlestrar í málstofunni
Fullnýting í verðmætar afurðir
frá eftirtöldum fyrirtækjum:

Iceprotein, Hólmfríður Sveinsdóttir

Zymetech, Bjarki Stefánsson

Primex, Hélène Liette Lauzon

Codland, Davíð Tómas Davíðsson

Ankra (framúrstefnuhugmynd), Kristín Ýr Pétursdóttir

Grímur kokkur, Grímur Þór Gíslason

Margildi (framúrstefnuhugmynd); Snorri Hreggviðsson

Matur: 12:00-13:00

 Málstofa A1 Silfurberg B	Málstofa B1 Silfurberg A	Málstofa C1 Norðurljós
Sala og dreifing á íslenskum fiski á HORECA	Sögur af þróun í sjávarútvegi á Íslandi	Tæknibreytingar við fiskveiðar og fiskleit
Umsjónarmaður: Sara Lind Þrúðardóttir, Icelandic Group Málstofustjóri: Axel Pétur Ásgeirsson, Bacco Seaproducts	Umsjónarmaður: Sigrún Mjöll Halldórsdóttir, Matís Málstofustjóri: Guðbjörg Heiða Guðmundsdóttir, Marel	Umsjónarmaður: Alda Gylfadóttir, Einhamar Seafood Málstofustjóri: Þorsteinn Sigurðsson, Hafrannsóknastofnun
13:00 Íslendingar eiga að nota fræga sjónvarpskokka vestanhafs til að koma bandarískum neytendum á bragðið! Gaute Hogh, Founder and Director CO +	13:00 Sagan um saltfiskinn, Sigurjón Arason, Háskóli Íslands/ Matís	13:00 Hvernig er hægt að nýta skráningar frá Afladagbókum við skipulag veiða? Steingrímur Gunnarsson, Trackwell
13:20 Icelandic fish and chips í Bandaríkjunum – áhrif á markaðssetningu á íslenskum fiski, Björn Jóhannesson, Icelandic fish and chips	13:20 Ævintýri ferskfisk flakanna, Sæmundur Eliasson, Matís	13:15 Erindi skipstjóra botnveiðiskips – Hvaða tæki eru til staðar og hvað vantar? vantar fyrirlesara
13:35 The German Horeca Market: Status and Trends and how the market leader in fish deals with that. Hartwig Retzlaff, Deutsche See GmbH	13:40 Makrill, óvæntur gestur á Íslandsmiðum, Magnea Karlsdóttir, Matís	13:30 Erindi skipstjóra uppsjávarveiðiskips – Hvaða tæki eru til staðar og hvað vantar? Geir Zoega, skipstjóri á Polar Amaroq
13:50 Markaðsverkefni á söltuðum þorski í Suður-Evrópu, hver er reynslan og hvað hefur áunnist? Guðný Káradóttir, Íslandsstofu	14:00 Tækniþróun byggð á vísindum, Bergur Guðmundsson, Marel	13:45 Framúrstefnuhugmynd: Marsýn, upplýsingakerfi fyrir sæfarendur, Guðrún Marteinsdóttir, Háskóli Íslands
14:05 Hvernig getum við nýtt kokka og matarhátíðir til að kynna íslenskan fisk og efla eftirspurn á erlendum mörkuðum? Baldvin Jónsson stofnandi 'Food & Fun' Festival and Sustainable Iceland	14:20 Umræður	14:00 Ný leið til að spá fyrir um útbreiðslu síldar við Ísland, Jed Macdonald, Háskóli Íslands
14:20 Umræður		14:15 Umræður

*Þýðing úr íslensku í ensku

Kaffi: 14:45-15:15

 Málstofa A2 Silfurberg B	Málstofa B2 Silfurberg A	Málstofa C2 Norðurljós
Vottun og áhrif á sölu íslenskra sjávarafurða	Fullnýting í verðmætar afurðir	Orkunotkun og orkusparnaður við veiðar og siglingu
Umsjónarmaður: Sara Lind Þrúðardóttir, Icelandic Group Málstofustjóri: Ína Björg Össurardóttir, Nýfiskur	Umsjónarmaður: Sigrún Mjöll Halldórsdóttir, Matís Málstofustjóri: Margrét Geirsdóttir, Matís	Umsjónarmaður: Alda Gylfadóttir, Einhamar Seafood Málstofustjóri: Jónas Viðarsson, Matís
15:15 Hvað þýðir það hefur ef íslenski þorskurinn fer á válista? Hlynur Guðjónsson, Aðalræðisskrifstofa Íslands í New York	15:15 Leiðin til framtíðarvaxtar liggur um lífhagkerfið, Sveinn Margeirsson, Matís	15:15 Yfirlitserindi um orkunotkun, Kristján Vilhelmsson, Samherji
15:35 Hverjar eru kröfur kaupanda og af hverju? Valgerður Ásta Guðmundsdóttir, Rannsóknarþjónustan Sýni	15:35 Meðhöndlun á aukahráefni, Einar Þór Lárusson, Ora	15:45 Tvinnskip og græn tækni, Hjörtur Emilsson, NAVIS
15:50 Hverjir eru að votta sjálfbærni og rekjanleika og hvert stefnir þróunin? Kristján Þórarinnsson, Samtök fyrirtækja í sjávarútvegi	15:50 Sjö örfyrirlestrar – Afurðir úr aukahráefni	16:00 Stórar skrifur og orkusparnaður, Rakel Sævarsdóttir, Skipasýn
16:05 Hver er upplifun framleiðenda ? Þorsteinn Magnússon, Ný-Fiskur	16:40 Umræður	16:15 Hönnun veiðafæra og orkusparnaður, Haraldur Árnason, Hampiðjan
16:20 Erindi frá ISF um þeirra stefnu varðandi umsóknir um MSC vottun á komandi árum, Kristinn Hjálmarsson, ISF		16:30 Umræður
16:35 Umræður með fulltrúum frá MSC og IRF		

Föstudagurinn 25. nóvember

 Málstofa A3 Silfurberg B	Málstofa B3 Silfurberg A	Málstofa C3 Norðurljós
Laxeldi á Íslandi í alþjóðlegri samkeppni – Staða – Framtíðarsýn -Stefna	Þróun í olíuverði – ógnir og tækifæri í okkar viðskiptalöndum	„Fiskifræði sjómannsins“ og Hafró
Umsjónarmaður: Sverrir Guðmundsson, SG consulting Málstofustjóri: Hermann Kristjánsson, Vaki fiskeldiskerfi	Umsjónarmaður: Björn Brímar Hákonarsson, Ísfélag Vestmanneyja Málstofustjóri: Haukur Ómarsson, Landsbankinn	Umsjónarmaður: Hrefna Karlsdóttir, Ábyrgar fiskveiðar Málstofustjóri: Sigurgeir Þorgeirsson, Atvinnu- og nýsköpunarráðuneyti
09:30 Staða fiskeldis á Íslandi og áskoranir, Höskuldur Steinarsson, Landssamband fiskeldisstöðva	09:30 Þróun í olíuverðs – Hagræn áhrif á greinina, Hallveig Ólafsdóttir, Samtök fyrirtækja í sjávarútvegi	09:30 Samstarf Hafrannsóknastofnunar og sjómanna - hvað hefur Hafró gert til að tengjast sjómönnum og nýta upplýsingar frá þeim?
09:45 Competitiveness in Icelandic Salmon Farming in global perspective, Peter Strand, Arnarlax	09:50 Hvað áhrif hefur olíuverð á afkomu Ísfélags Vestmannaeyja? Örvar Guðni Arnarsson, Ísfélag Vestmanneyja	Þorsteinn Sigurðsson, Hafrannsóknastofnun
10:05 Innovation in Scottish fish farming, Heather Jones, Scottish Aquaculture Innovation Centre	10:10 Þróun á skreiðarmörkuðum, Árni Bjarnason, Íslenska umboðssalan	09:50 Viðhorf skipstjóra á bolfiskveiðum, Grétar Þorgeirsson, skipstjóri á Svan KE-77
10:25 Hvað má læra af Norðmönnum, og hvað alls ekki, í þróun íslenska eldisins, Gunnar Davíðsson, Fylkissjórn	10:30 Áhrif olíuverðs á markaði fyrir uppsjávarfisk, Hermann Stefánsson, Iceland Pelagic	10:05 Viðhorf skipstjóra á uppsjávarveiðum, Guðlaugur Jónsson skipstjóri á Venus NS-150
Troms fylkis	10:50 Umræður	10:20 Viðhorf Landssamband smábátaeigenda, Örn Pálsson, Landssamband smábátaeigenda
10:45 Challenges in “Super Smolts” production, Ragnar Joensen, Marine Harvest, Noregi		10:35 Þáttur sjómanna í öflun, miðlun og túlkum upplýsinga um Fiskistofna: hugleiðing um mikilvægi og þróun viðhorfa. Kristján Þórarinsson, Samtök fyrirtækja í sjávarútvegi
11:05 Umræður		10:50 Umræður

Kaffi 11:20-11:50

 Málstofa A4 Silfurberg B	Málstofa B4 Silfurberg A	Málstofa C4 Norðurljós
Laxeldi á Íslandi í alþjóðlegri samkeppni – Staða – Framtíðarsýn -Stefna (frh.)	Aukin verðmætasköpun í uppsjávarfiski og grænu skrefin	Þróun og framtíðarhorfur í bolfisk-vinnslutækni
Umsjónarmaður: Sverrir Guðmundsson, SG consulting Málstofustjóri: Hermann Kristjánsson, Vaki fiskeldiskerfi	Umsjónarmaður: Björn Brimar Hákonarsson, Ísfélag Vestmanneyja Málstofustjóri: Páll Scheving, Ísfélag Vestmanneyja	Umsjónarmaður: Mikael Tal Grétarsson, Icelandair Cargo Málstofustjóri: Alda Gylfadóttir, Einhamar Seafood
11:50 When will we operate fish farming with an iPhone?, Jostein Refsnes, Triton, Noregi	11:50 Staða og horfur í veiðum á uppsjávarfiskum á næstu árum og áratugum, Guðmundur Jóhann Óskarsson, Hafrannsóknastofnun	11:50 Yfirlit yfir fiskvinnslutækni í bolfiskvinnslu, Ólafur Sigmarsson, Hraðfrystihús Hellisands
12:10 Tækni, Aðferðir, Nýjungar, Benedikt Hálfðanarson, Vaki fiskeldiskerfi	12:10 Þróun í frystingu á loðnu, Sindri Sigurðsson, Sildarvinnslan	12:05 Tækninýjungar á vinnsludekki frystitogara, Björn Frimannsson, Rammi
12:30 Latest innovations and developments in well boat services, Roger Halsebakk, Sölvtrans Noregi	12:30 Upphaf og þróun loðnuhrognavinnslu á Íslandi, Steindór Gunnarsson, sjálfstætt starfandi ráðgjafi	12:20 Er hægt að ná fullkominni sjálfvirknivæðingu í fiskvinnslu?
12:50 Markaðssetning á eldislaxi, Kristian Matthíasson, Arnarlax	12:50 Grænu skrefin í fiskimjölsvinnslu – notkun rafmagns, hreinsun á frárennsli og vottun, Garðar Svavarsson, HB Grandi	Gisli Kristjánsson, HB Grandi
13:05 Umræður	13:10 Umræður	12:35 Álit vinnslustjóra á þeim búnaði sem er til staðar og framtíðarsýn, Ómar Enoksson, Vísir
		12:50 Umræður með fulltrúum frá tækjaframleiðendum

Kaffi 13:40-14:10

 Norðurljós	Kaldalón
Staða og tækifæri á bolfiskmörkuðum	Aðalfundur Sjávarútvegsráðstefnunnar ehf.
Umsjónarmaður: Mikael Tal Grétarsson, Icelandair Cargo Málstofustjóri: Sigurgeir Brynjar Kristgeirsson, Vinnslustöðin	
14:10 Þróun og horfur á Bretlandsmarkaði, Stuart Caborn, Youngs Bluecrest	16:00 Kosning fjögurra nýrra fulltrúa í stjórn. Skipulag Sjávarútvegsráðstefnu 2017 o.fl.
14:35 Framboð og eftirspurn á hvítfiski og tækifæri á nýjum mörkuðum, Jón Prándur Stefánsson, Marko Partners	
14:40 Branding og tækifæri á nýjum mörkuðum, Helgi Anton Eiríksson, Iceland Seafood International,	
15:00 Staða og þróun á bolfiskmörkuðum, Andrei Kouznetsov, Marine Harvest VAP Europe	
15:20 Umræður	
15:40 Lokaávarp, Sjávarútvegsráðherra	
15:45 Ráðstefnulok	

Sala og dreifing á íslenskum fiski inn á hótél- og veitingahúsamarkaðinn

Project „Iceland“?



Sara Lind Prúðardóttir
umsjónarmaður málstofunnar

Mikið hefur verið rætt og ritað um hvernig eflla megi markaðssetningu á íslenskum sjávarafurðum og þar með auka virði einnar mikilvægustu útflutningsvöru Íslendinga. Sitt sýnist hverjum hvaða leið er best í því.

Ein sú leið sem talin er vera vænleg til árangurs er að sækja markvisst inn á veitingahúsamarkaðinn á erlendum mörkuðum og þannig eflla og auka ímynd íslenskra sjávarafurða sem myndi ýta undir frekari útbreiðslu og eftirspurn frá neytendum. En hvernig skyldi vera best að snúa sér í því? Ættum við að einblína á eina tegund umfram aðrar? Einn markað umfram annan? Einn markhóp umfram annan? Eina tegund eða eitt markaðssvæði samtímis?

Um daginn pöntuðum við mæðgur okkur heimsent sushi í kvöldmat, sem við gerum sjálf-sagt 2-3 í mánuði enda vinsælasti skyndibiti heimilisins. Þar sem við sátum og gæddum okkur á laxasushi-bitum og laxa sashimi rifjaðist upp fyrir mér að það eru ekki nema þrjátíu ár síðan lax var í fyrsta skipti notaður sem hráefni í sushi, þökk sé Thor Listau, þáverandi sjávarútvegsráðherra Noregs, sem mætti jafnvel kalla guðföður „laxasushi“.

Í dag þætti flestum, ef ekki öllum, óhugsandi að lax væri ekki partur af sushi. En árið 1970 var Japan á allt öðrum stað en það er núna. Landið var alveg sjálfbært hvað varðar sjávarfang og annað allri eftirspurn heimafyrir – sem var sérstaklega tilkomumikið þar sem meðalneysla á íbúa var um sextíu kíló á mann árlega. Túnfiskur og Seabream var fyrst og fremst notað í sushi en aldrei lax. Þótti hann ekki gæðavara, auk ótta við sýkingar og sníkjudýr, og var hann frekar notaður í ódýrar máltíðir.

Svo hvernig tókst Noregi, landi sem er hinum megin á hnettinum að breyta þessu?

Árið 1974, ferðaðist sendinefnd norskra þingmanna til Japans til að styrkja samskipti milli landanna tveggja. Meðal þeirra var Thor Listau, meðlimur sjávarútvegsnefndar Noregs (og síðar sjávarútvegsráðherra). Hann tók strax eftir því að túnfiskur var talinn besta hágæða fiskafurðin í Japan, seldur háu



Norskur útflutningur á laxi jókst um 250% milli 1980 og 1994 sem síðast en ekki síst má þakka „Project Japan“ sem breytti japanskri matargerð á heimsvísu.

verði á mörkuðum. Laxinn hins vegar var í lélegum gæðum og var einungis matreiddur steiktur eða þurrkaður og seldur á lágu verði. Á þessum tíma átti Noregur meiri birgðir af eldislaxi en þeir vissu hvað þeir ættu að gera við. Thor sneri því til baka úr ferðinni með þá hugmynd að selja norskan lax til Japan.

Það var þó ekki fyrr en 1980 að innflutningur á norskum laxi hófst loks til Japan. Sambland af ofveiði, nýjum reglum og ört vaxandi fólksfjölda gerði það að verkum að Japan var ekki lengur sjálfbært í að uppfylla eftirspurn eftir sjávarfangi og ríkisstjórnin var að leita til annarra landa til að mæta innlendri eftirspurn eftir fiski. Þó að þetta hefði verið mikilvægt skref að koma

norska laxinum inn á markaðinn, var magnið langt undir væntingum Norðmanna þar sem Japanir vildu ekki nota lax í annað en fullleddaðar máltíðir þar sem þeirra skoðun var að lax næði ekki þeim gæðustuðli að hægt væri að borða hann hráan eða nota í sushi eins og túnfisk og seabream.

Thor var falið að þrefalda útflutning af norskum laxi til Japans vegna fyrri aðkomu hans að norskum sjávarútvegi og undanfarinna heimsókna til landsins. Hann vissi að eina leiðin til

að ná þessum markmiðum væri að gjörbreyta viðhorfum Japana á laxi. Og þar með fæddist „Project Japan“.

Árið 1985 sneri Thor aftur til Japans og nú í fylgd með tutugu bestu útflutjendum sjávarafurða Noregs svo þeir gætu frá fyrstu hendi séð möguleika markaðarins. Á meðan lax var vissulega til sölu var ekki litið á hann sem gæðavöru og hann aldrei borinn fram eða borðaður hrár af ótta við sníkjudýr.

Thor og sendinefnd hans hófust nú markvisst handa við að kynna gæði norska laxins fyrir japönskum ráðamendum, gæðahótelum, veitingahúsum og matreiðslumönnum.

Mikil áhersla var lögð á að kynna fyrir þeim gæði og hreinleika laxins, og að smakka hann hráan. Einnig var farið í átak við að fá áhrifamikla kokka til að nota norska laxinn í sushi. Áður en langt um leið fór lax að birtast á veitingastöðum og í verslunum um allt Japan, og innan fárra ára komst hann á sama gæðastall og túnfiskur og seabream.

Norskur útflutningur á laxi jókst um 250% milli 1980 og 1994 sem síðast en ekki síst má þakka „Project Japan“ sem breytti japanskri matargerð á heimsvísu.

Við á Japan má nú finna myndir upp á vegg í veitingahúsum af norskum fjörðum og strandlengjum sem tákn um að þeir bjóði bara upp á hágæða hráefni. „Project Japan“ olli mikilli uppveiflu í norskum fiskiðnaði og breiddi út laxasushi út um allan heim sem hollan og ljúffengan skyndibita – sem

er í dag með þeim vinsælasta í heimi.

Þessi litla dæmisaga vekur mann til umhugsunar um hvernig sé best að nálgast samþætlegt verkefni í dag út frá íslenskum sjávarútvegi. Frá því að „Project Japan“ tókst að gera lax að undirstöðu í einum vinsælasta skyndibita heims hefur margt breyst. Kröfur um gagnsæi í virðisbreytingu, uppruna, sjálfbærni, vottanir, áhuga á matargerð með tilkomu matreiðsluþátta sem njóta mikilla vinsælda á ljósvakamiðlum um allan heim, Youtube og öðrum samfélagsmiðlum hefur breytt landslaginu svo um munar.

Í málstofunni „Sala og dreifing á íslenskum fiski inn á hótél- og veitingahúsamarkaðinn“ veltum við upp þessum spurningum og skoðum mismunandi leiðir sem hægt væri að fara. Við heyrum frá Gaute Høgh sem er stofnandi og framkvæmdastjóri CO+ sem er alþjóðlegt fyrirtæki með höfuðstöðvar í Kaupmannahöfn og sérhæfir sig í markaðsráðgjöf og vörumerkjavinna. Fyrirtækið var stofnað árið 2005 en hann var jafnframt einn af stofnendum og annar eigandi Kunde og Co sem er ein stærsta auglýsingastofa á Norðurlöndunum.

Björn Jóhannesson frá Icelandic Fish and Chips sem nú hyggur á opnun veitingastaðar í New York deilir með okkur sinni sýn á hvernig sé best að feta sig inn á erlenda markaði.

Guðný Káradóttir segir okkur frá markaðsverkefni á söltuðum þorski í Suður-Evrópu sem staðið hefur í þrjú ár. Þar hefur einmitt verið farið markvisst í að taka upp samstarf með þekktum kokkum og matreiðslumanna-skólum þar sem þeir kynnast hráefninu strax í námi. Guðný segir okkur frá hver reynslan hefur verið og hvað hefur áunnist í þessu verkefni.

Hartwig Retzlaff frá Deutsche See deilir með okkur hvernig þétt dreifingarnet og örugg afhending af 20 dreifingarstöðvum um Þýskaland gerir kleift að mæta kröfum þýska HORECA markaðarins fyrir ferskan fisk frá Íslandi. Þá hefur fyrirtækið gengið skrefinu lengra og býður kokkum til Íslands til að treysta í sessi áhuga þeirra á að kaupa frá Íslandi. Haldið verður námskeið fyrir þá þar sem þeir fara í vinnslur og fá síðan leiðsögn og hugmyndir um eldamennsku frá íslenskum kokkum.

Síðast en ekki síst mun Baldvin Jónsson, framkvæmdastjóri Matvælalandsins Ísland og stofnandi Food & Fun matarháttarárinnar, sem er flestum Íslendingum vel kunn, deila með okkur af sinni reynslu og visku-brunni og þeim miklu tækifærum Íslendinga í að tengja matarháttir og þekktu kokka enn frekar við sjálfbærni og sjálfbærar fiskafurðir.



FERSKLEIKI ALLA LEIÐ



Prentun og umbúðir

Umbúðalausnir fyrir sjávarútveg

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



Bylgjukassar



Icelandic umbúðir



Öskjur



Plastpokar



Vacuumpokar



Límbönd

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

www.odd.is

Sögur af þróun í sjávarútvegi á Íslandi



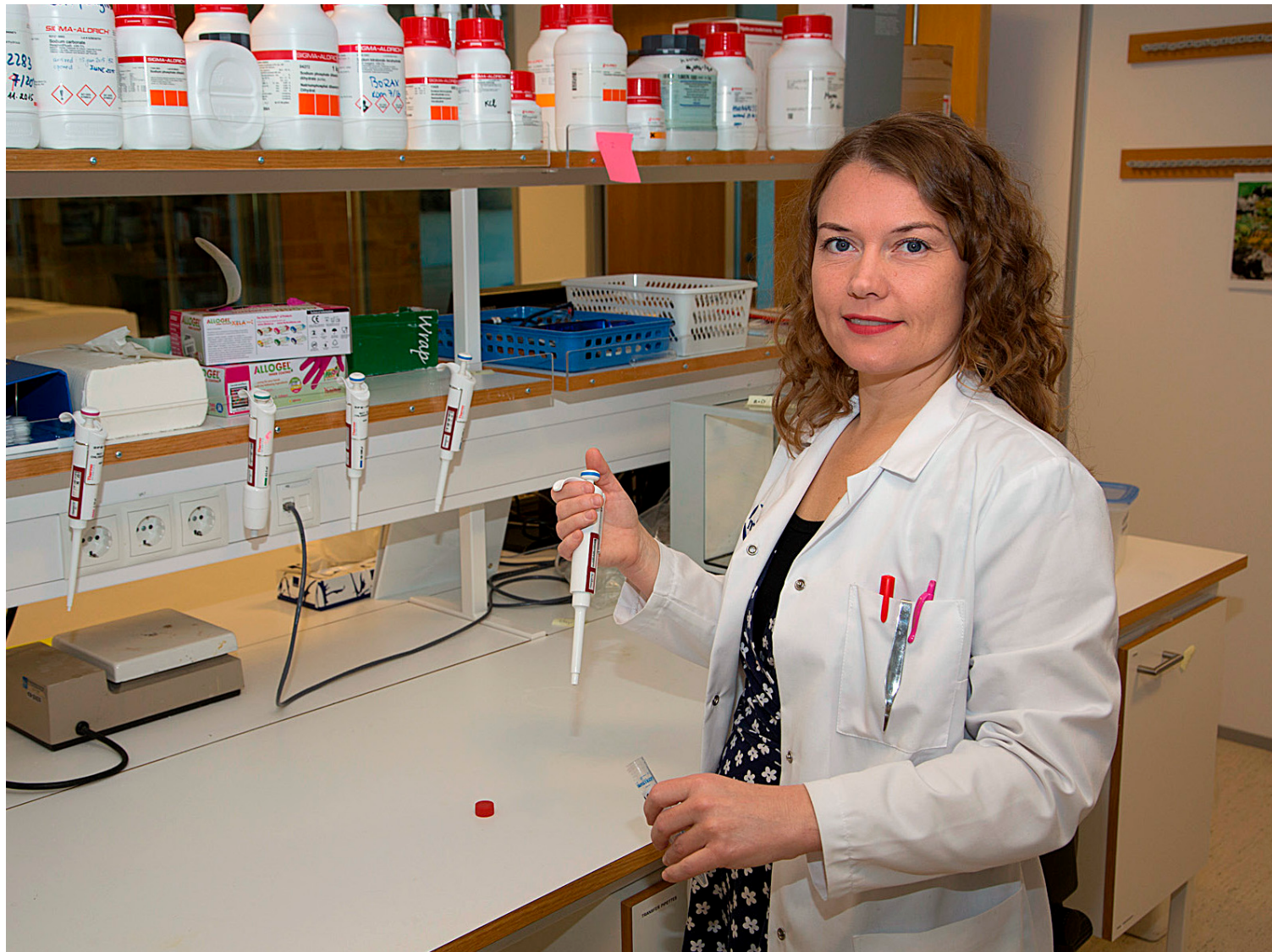
Sigurjón Arason
fyrirlesari á málstofunni



Sigrún Mjöll Halldórsdóttir
umsjónarmaður málstofunnar

Á undanförunum áratugum hefur orðið mikil og jákvæð þróun í sjávarútvegi á Íslandi. Þróunin hefur verið í takt við þörfina hverju sinni. Vandamál sem koma upp við vinnslu eða vegna gæða afurða eru áskorun fyrir vísindamenn til að finna lausnir og gera enn betur. Þess vegna eru tengslin á milli iðnaðarins og rannsóknaraðila svo gríðarlega mikilvæg. Mikilvægt er að sjómenn, vísindamenn og aðrir aðilar sem koma að sjávarútvegi á Íslandi horfi saman til framtíðar með það að markmiði að vera fremstir í þróun afurða og lausna sjávarútvegsins. Því betri tengsl þeim mun fleiri lausnir. Í þessari málstofu verða sagðar sögur af því hvernig vísindin hafa fleytt þróuninni í sjávarútvegi á Íslandi fram í átt að hagkvæmari vinnslu, bættri nýtingu og auknum gæðum.

Rekja má rannsóknir í sjávarútvegi aftur til ársins 1934 þegar Rannsóknastofu Fiskifélags Íslands var komið á fót að undirlagi dr. Þórðar Þorbjarnarsonar, en á grunni hennar varð Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins til árið 1965 (Matís frá 2007). Aðrar helstu vörður á þeirri vegferð eru tilkoma Fiskvinnsluskólans um 1970, upphaf matvælafræðikennslu við Háskóla Íslands 1978, stofnun sjávarútvegsbrautar Háskólans á Akureyri upp úr 1990 og um 2000 er aukin áhersla á kraftmikið rannsóknanátt í samstarfi við atvinnu- og þjóðlíf með auknum árangri í rannsóknum, nýsköpun og alþjóðlegu samstarfi. Rannsóknasjóðir og fyrirtæki hafa styrkt rannsóknir, þróun og nýsköpun í sjávarútvegi. En mikilvægasta skrefið á síðari árum var stofnun AVS rannsóknasjóðs í sjávarútvegi árið 2003 en AVS stendur fyrir auknið verðmæti sjávarfangs. Einnig hafa Tækniþróunarsjóður og Rannsóknasjóður Íslands



Rannsóknastofnanir og háskólar hafa lagt mikið af mörkum við þróun sjávarútvegs á Íslandi.

Með áratuga reynslu af ferskfiskbransanum hefur Logi áhugaverðar sögur að rifja upp og góða yfirsýn yfir þá þróun sem hefur átt sér stað síðan hann hóf ævintýrið.

komið að rannsóknum í sjávarútvegi. Að auki hafa fengist styrkir að utan, úr rannsóknasjóðum Evrópu og víðar.

Sagan um saltfiskinn

Saltfiskverkun hefur breyst á nokkrum árum úr því að vera tilölulega einföld saltfiskvinnsla í vinnslu sem krefst mikillar þekkingar til að ná bestum árangri og þetta hefur náðst í miklu starfi á milli sjávarútvegsfyrirtækja, markaðsaðila, þekkingarfyrirtækja og vísindasamfélagsins. Á síðustu árum hefur

orðið til mikil þekking á verkun saltfiskafurða og þessi þekking hefur stuðlað að markvissari ferlastýringu sem hefur leitt af sér betri nýtingu og afurðir með réttari gæðum sem uppfylla betur eftirspurn neytenda. Þessi þekking er síðan notuð til að ná enn lengra við vinnslu og verkun saltfiskafurða til að mæta væntingum saltfisksneytenda á helstu mörkuðum. Ný afurð, sem er framleidd fyrir sömu markaði er léttisöltuð flök og var sú vara þróuð til að mæta eftirspurn yngri kynslóðarinnar um vöru með minna saltinnihald. Með meiri og betri þekkingu á verkunarferlunum og stöðugleika afurða er auðveldara að skaffa rétta afurð á markaði og samtímis bæta afkomu greinarinnar. Sigurjón mun segja okkur nánar af þessu á ráðstefnunni.

Ævintýri ferskfisk flakanna,

Sæmundur Elíasson mun fjalla um ævintýri ferskfiskflakanna og tók hann viðtal við Loga Þormóðsson sem mun verða sýnt á ráðstefnunni. Logi var einn af frumkvöðlunum á þessu sviði. Hóf hann rekstur fyrirtækisins Tross í Sandgerði árið 1977. Með áratuga reynslu af ferskfiskbransanum hefur Logi áhugaverðar sögur að rifja upp og góða yfirsýn yfir þá þróun sem hefur átt sér stað síðan hann hóf ævintýrið.

Útflutningsverðmæti ferskra flaka hefur aukist mjög mikið á síðustu árum. Fyrir tíu árum var talið að geymslupól ferskra flaka væri sjö dagar en með nýrri þekkingu, þróun á vinnsluferlum, betri þökkunartækni og meiri vöruvöndun hefur geymslupólið aukist mikið og auðveldara að tryggja rétt gæði fersks fisk til neytenda. Þess vegna er hægt að framleiða miklu meira af ferskum flökum. Betri meðferð á fiski á öllum stigum virðisheðjunnar hefur breytt miklu. Þessum árangri má að miklu leyti þakka miklu og góðu samstarfi sjávarútvegs-, markaðs- og tæknifyrirtækja og nánú samstarfi við þekkingar- og vísindasamfélagið.

Makrill, óvæntur gestur á Íslandsmiðum

Magnea Karlsdóttir mun fjalla um makrill, hinn óvænta gest á Íslandsmiðum á ráðstefnunni. Veiðar á makrill í umtalsverðu magni við Íslandsstrendur hófust fyrir tæpum tíu árum. Makrillinn gengur inn í íslenska lögsögu í fæðisleit, en yfir sumarið safnar hann sér upp forða fyrir vetursetuna. Þessi mikla fitusöfnun veldur því að fiskholdið verður mjög laust í sér. Fyrstu árin fór stærsti hluti aflans í fiskmjöls- og lýsisvinnslu en aðeins lítill hluti hans fór til manneldis.

Til að auka verðmæti aflans

þarf að nýta stærri hluta hans til manneldis og til að svo geti orðið er mikilvægt að finna leiðir til að bæta geymslupól makrills um borð í veiðiskipum. Þróun vinnslubúnaðar til að geta unnið þennan viðkvæma fisk í frystar vörur og finna markaði fyrir þessar vörur var mikil áskorun og tókst ótrúlega vel til. Þessum árangri má að miklu leyti þakka miklu og góðu samstarfi sjávarútvegs-, markaðs- og tæknifyrirtækja og nánú samstarfi við þekkingar- og vísindasamfélagið.

Tækniþróun byggð á vísindum

Bergur Guðmundsson mun segja frá tækniþróun byggðri á vísindum sem hefur orðið í íslenskum sjávarútvegi undanfarna áratugi. Íslenskur sjávarútvegur hefur gengið í gegnum miklar breytingar á undanförunum áratugum og gríðarlegar tækni framfarir hafa orðið sem hafa gert iðnaðinn hagkvæmari og aukið vörugæði og ekki síst gæði starfanna í greininni. Þessar tækni framfarir hafa orðið til með miklu og nánú samstarfi iðnaðarins við vísinda- og þekkingarsamfélagið og þeirra fjölmörgu tæknifyrirtækja sem framleiða búnað fyrir sjávarútveg sem sum hver eru sprottin beint upp úr jarðvegi þessa samstarfs. Farið verður yfir hvernig vísindin hafa leitt af sér þróun í vinnslutækni.

Icelandic Seafood –
vörumerki í fremstu
röð í sjávarútvegi á
alþjóðlegum mörkuðum

ICELANDIC[®]
SEAFOOD

www.icelandic.is



Orkunotkun og orkusparnað við veiðar og siglingu

Með stærri áskorunum sem íslenskt atvinnulíf og samfélagið í heild stendur frammi fyrir á komandi árum er að draga úr útblæstri gróðurhúsalofttegunda, bæta orkunýtingu og auka vægi endurnýtanlegra orkugjafa. Ríkisstjórn Íslands hefur tilkynnt að hún ætlar að fylgja sameiginlegri ákvörðun Evrópuríkja, frá COP21 ráðstefnunni í París á síðasta ári, um að minnka losun gróðurhúsalofttegunda um 40% til ársins 2030. Samfara því hafa yfirvöld gefið út sóknaráætlun í loftslagsmálum þar sem sjávarútvegurinn er tilgreindur sem einn af þeim atvinnuvegum sem geti lagt umtalsvert að mörkum til þessarar baráttu. Útblástur gróðurhúsalofttegunda er að stórum hluta kominn til vegna notkunar á jarðefnaeldsneyti og er hlutur sjávarútvegsins í heildarútblæstri vegna eldsneytisnotkunar á Íslandi um fjórðungur.

Auk þess að bætt orkunýting sjávarútvegsins geti dregið verulega úr útblæstri gróðurhúsalofttegunda munu slíkar framfarir hafa umtalsverð áhrif til lækkunar á kostnaði fyrir útgerðirnar. Árið 2014 var olíu- og eldsneytiskostn-



Jónas Viðarsson,
málfostustjóri

aður tæplega 14% af heildarútgerðarkostnaði íslenskra sjávarútvegsfyrirtækja og er eldsneytiskostnaður næststærsti útgjaldaliðurinn í rekstri fiskiskipa, næst á eftir launakostnaði. Það er því eftir verulegum fjárhæðum að slægjast með því að draga úr eldsneytisnotkun. Þá er einnig alltaf að verða mikilvægara í markaðssetningu á sjávarfangi að geta sýnt fram á sem minnst sotsport lokaafurðar.

Miklar framfarir hafa þegar átt sér stað í að draga úr eldsneytisnotkun íslenskra fiskiskipaflotans og er auk þess ljóst að við stöndum nú frammi fyrir einum stærstu framfarasporum sem tekin hafa verið til að bæta orkunýtingu í flotanum, þegar nýir togarar HB Granda, Samherja, ÚA, FISK Seafood,



Alda Gylfadóttir,
umsjónarmaður málfostu

HG og VSV verða afhentir á komandi mánuðum. Gert er ráð fyrir að nýju togararnir

verði allt að helmingi sparneytnari en þau skip sem þeir koma í staðinn fyrir.

Fjöldi fyrirtækja, samtaka og stofnana hefur komið að þróun tækni til að bæta orkunýtingu fiskiskipa. Sumar þessara lausna eru þegar í notkun, en aðrar eru í þróun. Má í því samhengi nefna fyrirtæki á borð við Marorku, Navis, SkipaSýn, Hampiðjuna og fyrirtæki innan sjávarklasans; samtök á borð við SFS, Hafid - Öndvegissetur um sjálfbæra nýtingu og verndun hafsins;

og stofnanir eins og Orkustofnun, Atvinnuvega- og Nýsköpunarráðuneytið, háskólana og fjölda fleiri aðila.

Í októberbyrjun var haldinn ráðstefna hér á landi undir yfyrskriftinni „Making Marine Applications Greener 2016“ þar sem staðið var fyrir hugmyndasamkeppni um vistvæn framtíðarskip. Hvorki fleiri né færri en 16 umsóknir bárust, sem sýnir vel þá grósku sem í gangi er á þessum vettvangi.

Ljóst er að engan veginn er unnt að fjalla um orkunotkun og orkusparnað við fiskveiðar á stakri málfostu Sjávarútvegsráðstefnunnar svo vel sé, en skipuleggendur hafa hins vegar leitast við að velja framsögur með það í huga að fá fram sem víðtækasta umfangun um viðfangsefnið og mögulegt er. Aðalræðumaður verður Kristján Vilhelmsson hjá Samherja, sem mun nálgast viðfangsefnið frá sjónarhól útgerðarinnar. Í framhaldi munu svo Haraldur Árnason frá Hampiðjunni, Hjörtur Emilsson frá NAVIS og Rakel Sævarsdóttir frá Skipasýn greina frá því helsta sem þeirra fyrirtæki hafa beint sjónum að til að bæta orkunýtingu í flotanum.



Árið 2014 var olíu- og eldsneytiskostnaður tæplega 14% af heildarútgerðarkostnaði.

Laxeldi á Íslandi í alþjóðlegri samkeppni – Staða – Framtíðarsýn – Stefna



Hermann Kristjánsson,
málfostustjóri

Akveðnum árangri hefur verið náð og tekist hefur að sýna fram á að hér á landi eru aðstæður að minnsta kosti nægjanlega góðar til að hægt sé að stækka greinina verulega og að hún geti haft umtalsverð þjóðhagsleg og þjóðfélagsleg áhrif. Laxeldi hefur verið töluvert í umræðunni hér á landi og mikill áhugi er á greininni sem stendur frammi fyrir krefjandi áskorunum.

Af þessum ástæðum hefur



Sverrir Guðmundsson,
umsjónarmaður málfostunnar

verið ákveðið að hafa tvær veglegar málfostur tileinkaðar fiskeldinu á Sjávarútvegsráðstefnunni og bjóða upp á fjölbreytt efni, sett fram af færustu mönnum á sínu sviði. Markmiðið með þessum tveimur málfostum um fiskeldi er að skýra núverandi stöðu greinarinnar og leggja grunn að stefnumótun hennar hér á landi með því að sækja í reynslu, þekkingu og yfirsýn erlendra fagaðila og byggja áframhaldandi umræðu á staðreynndum.



Fiskeldið á Íslandi stendur á miklum tímamótum um þessar mundir.

Að miklu leyti mun framsaga vera í höndum þessara erlendu aðila sem koma á mismunandi hátt að fiskeldinu í Noregi, Skotlandi og Færeyjum. Fjölbreytt erindi verða haldin þar sem kafað verður í nýjustu tækni

brunnbáta sem og nýjustu tækni í eldinu almennt, skipulags- og þróunarmál í Skotlandi verða krufin, framleiðsla á stórseiðum á landi verður kynnt og fjallað verður um stöðu fiskeldis á Íslandi og framtíðarhorfur.

Einnig verður fjallað um sölu og markaðsmál þeirra afurða sem alin eru á Íslandi og hvaða möguleikar felast í sérstöðu okkar.

Ráðstefnan er fyrir alla sem hafa áhuga á fiskeldi.

Þróun í olíuverði – ógnir og tækifæri í okkar viðskiptalöndum



Björn Brimar Hákonarson
umsjónarmaður málstofu

Árið 2013 hófst mikil lækkun olíuverðs sem virðist hafa náð lágmarki í lok síðasta árs. Árin þar á undan var olíuverð til-
tölulega stöðugt. Hvaða áhrif hefur þessi lækkun heims-
markaðsverðs olíu á sjávarút-
veginn á Íslandi? Eru áhrifin á sjávarútveginn jákvæð af því olían lækkar og hrávara lækkar eða vegur lokun mark-
aða fyrir fisk í olíuútflut-
ingslöndum og/eða lækkað af-
urðaverð þangað herra? Þessu ætlar málstofan að svara.

Olía er stór kostnaðarliður í rekstri útgerða í landinu og olíuverð hefur líka óbein áhrif til lækkunar á rekstrar-
kostnaði í gegnum aðra liði, þetta er hinn jákvæði hluti olíuverðlækkunar og svo sannarlega hefur það hjálpað til við rekstur sumra félaga. Það á þó ekki við öll félög og hefur olíuverðslækkunin haft miklar afleiðingar í sölu uppsjávarafurða og þurrkaðra afurða og segja má að þetta tvennt hafi áhrif á nánast all-
ar vinnslur landsins.

Nokkur af okkar stóru við-
skiptalöndum byggja afkomu sína að miklu leyti af olíu-
útflutningi og svona mikil lækkun á olíuverði hefur áhrif á lífsafkomu í þessum löndum. Afleiðing hruns í út-
flutningstekjum þekkjum við hér á landi of vel en þær eru t.d: virði gjaldmiðils lækkar, verð innfluttra hækkar og af-
leiðingin er verðbólga. Kaup-
máttur í olíuútflutningslönd-
unum minnkar og það hefur áhrif á verð á okkar afurðum inn í þessi lönd til lækkunar. Pólitískur órói getur myndast við aðstæður sem þessar og erfitt getur verið að halda rík-
isfjármálum í jafnvægi. Lok-
anir á innflutning, pólitískar viðskiptahindranir, innflutn-
ingshöft og gjaldeyrishöft í þessum viðskiptalöndum er eitthvað sem greinin hefur þurft að glíma við í kjölfar lækkunarinnar.

Málstofan mun fjalla um áhrif olíuverðs á greinina í heild, áhrif á rekstur eins af stóru uppsjávarfyrirtækj-
unum og svo á útflutning uppsjávarfisks og þurrkaðra afurða.

Leiðin til framtíðar liggur um lífhagkerfið!



Sveinn Margeirsson,
fyrirlesari í málstofunni
Fullnýting til verðmætari afurðir

Lífhagkerfið (Bioeconomy) er hugtak sem hefur vaxið fiskur um hrygg sl. ár. Lífhagkerfi byggir á nýtingu lifandi

auðlinda á landi og í sjó þar sem leitast er við að hámarka ávinn-
ing án þess að ganga á auðlind-
irnar. Nýverið var kynnt vinna um mótun lífhagkerfisstefnu fyrir Ísland, sem tók m.a. tillit til þeirrar sérstöðu sem íslensk-
ur sjávarútvegur og nýting auð-
linda hafsins hefur á Íslandi. Öll Norðurlöndin hafa þegar skil-
greint eða vinna að skilgrein-
ingu lífhagkerfisstefnu.

Rannsóknáætlanir austan hafs og vestan taka aukið mið af heildstæðri sýn á nýtingu lífaud-
linda, í stað þess að einblína á einstakar frumframleiðslugrein-
ar. Í þessu felast mikil tækifæri

fyrir íslenskan sjávarútveg, sem hefur þegar getið sér gott orð fyrir framsækni og getur orðið fyrirmynd að því hvernig nýting auðlinda hafsins helst í hendur við varnir gegn mengun, ábyrga stjórn virðisbætur og ný störf sem byggja á góðum rekstri fyrirtækja.

Sem dæmi um tækifærin í lífhagkerfinu má nefna að störf-
um í vísinda- og rannsókn-
þjónustuhluta bandaríska lífhagkerfisins fjölgaði frá 2001-
2011 um 468 þúsund (28%). Á sama árabili fór fjöldi starfa við framleiðslu tölva og raftækja niður um 840 þúsund.

Bláa lífhagkerfið er mikil-
vægur hluti lífhagkerfisins, en líklega sá hluti þess sem minnst er þróaður og á því mest inni. Í Evrópu eru ríflega 420 þúsund störf talin innan bláa lífhagkerfisins og er þá einungis horft til fiskveiða, fiskeldis og vinnslu sjávaraf-
urða. Sú vinna sem þegar hef-
ur farið fram í tengslum við stefnumótun innan Evrópu um matvælaframleiðslu til 2030 (FOOD2030) gefur til kynna að Evrópubúar líti í aukn-
um mæli til hafsins varðandi vaxtarmöguleika matvæla-
framleiðslu.

Þróun og framtíðarhorfur í bolfiskvinnslutækni



Mikael Tal Grétarsson
umsjónarmaður málstofunnar

Við Íslendingar segjum stoltir frá ýmsum metum sem við eigum. Íslending-
ar erum leiðandi í tækniþróun í fiskvinnslu á heimsvísu. Við eigum einstakan hátækni iðnað sem býr yfir miklum nýsköp-
unarkrafti, úrræðasemi og frum-
kvæði. Enn eitt skýrt dæmi um þá miklu seiglu, sveigjanleika

og krafta sem eru í íslenskum sjávarútvegi. Við sjáum fram á tíma þar sem efnahagslífið á Ís-
landi er að blómstra. Styrking krónunnar hefur sögulega oft reynst framleiðslugreinum eins og fiskvinnslunni erfið. Þar spilar launakostnaður stórt hlutverk. Í slíku árferði er samkeppni um vinnuafli landsins. Eftir því sem mannshöndin kemur minna að framleiðsluferli sjávarafurða má leiða líkum að því að samkeppn-
ishæfni greinarinnar eflist og hún verður minna háð stöðu efnahagslífsins hverju sinni í landinu.

En eru mörk á þeim þróunar-
möguleikum sem felast í sjálf-
virknivæðingu í fiskvinnslu? Getur tæknin orðið fyllilega sam-
keppnishæf eða betri hvað nýt-
ingu og aðra gæða þætti varðar?



Starfsstöð HB Granda í Reykjavíkurbörn.

Er hún það kannski nú þegar? Hvað með snyrtingu, orma-
hreinsun og fleiri þætti, er raun-
hæft að þeir geti orðið fyllilega sjálfvirkir?

Á Sjávarútvegsráðstefnunni 2016 munum við leitast við að heyra í iðnaðinum um þessi mál og svara ýmsum spurningum um hvernig nýjar tækninýjungar

hafa reynst og með hvaða hætti tæknifyrirtækin sjá fyrir sér að þróunin gæti orðið til framtíðar.

Við skipulagningu og fram-
kvæmd málstofunnar er farin sú leið að fá aðila úr fiskvinnslu-
fyrirtækjum og frystitogurum til að flytja erindi. Í umræðum í lok málstofunnar taka þátt fulltrúar frá tækjaframleiðendum.

„Fiskifræði sjómannsins“ og Hafró



Hrefna Karlsdóttir
umsjónarmaður málstofunnar

Íslandi sér Hafrann-
sóknastofnun um rann-
sóknir á nytjastofnum sjávar og veitir stjórnvöldum ráðgjöf um veiði og hefur gert svo í áratugi. Ekki eru þó mörg ár síðan stjórnmalamenn áttu það til að fylgja ekki ráðgjöf Hafrannsóknastofnunar um hámarksafli í ýmsum veiðum.



Árni Friðriksson, rannsóknaskip Hafrannsóknastofnunar.

(Ljósmynd: Kristján Þórarinnsson).

Í dag ríkir þokkaleg sátt um að fylgja beri ráðgjöf stofnunar-
innar og því skiptir miklu máli að milli stofnunarinnar og útvegsins ríki traust. Stór hluti þeirra gagna sem unnið er með

innan Hafrannsóknastofnunar kemur frá skipstjórnarmönnum, t.a.m. í formi afladagbóka. Sam-
vinna og samráð milli stofn-
unarinnar og útgerðar skiptir miklu máli.

Ávallt eru uppi efasemdaradd-
ir um aðferðir og niðurstöður rannsókna en mikilvægt er að menn hugsi til langs tíma og skammtímasjónarmið ráði ekki för í umræðunni. Krafan um að veiðar séu sjálfbærar verður ávallt háværi og íslensk stjórn-
völd og hagsmunaaðilar í sjávar-
útvegi eiga að vera leiðandi í þeim efnum.

Stundum kemur upp sú staða að sjómenn og fiskifræðingar líta ólíkum augum á ástand fiski-
stofna og veiðipól. Í því sam-
hengi er gjarnan talað um „fiski-
fræði sjómannsins“ til mótvægis við þá fiskifræði sem byggir á hefðbundnum vísindum. Í málstofunni verða reifuð sjón-
armið um hlutverk sjómanna í tengslum við mat á ástandi fiski-
stofna og nýtingu þeirra.

Vottun og áhrif á sölu íslenskra sjávarafurða

Af hverju eigum við að sækjast eftir því að innleiða alþjóðlega gæðastaðla innan fiskvinnslunnar? Af hverju dugar ekki að fá úttektaraðila Matvælastofnunar annað slagið og gera úrbætur samkvæmt þeirra lista af frávikum? Hvernig á að velja besta alþjóðlega gæðastaðalinn? Mun aukavinna við stærri staðla gefa okkur hærri afurðaverð?

Margar spurningar koma upp þegar málefni alþjóðlegra gæðastaðla eru rædd, sérstaklega þegar fiskvinnslur hafa í gegnum árin sett upp gæðahandbækur sem standast kröfur MAST. Svör okkar við þessum spurningum hér fyrir ofan eru: Matvælaöryggi; Matvælaöryggi; Kaupendur velja; Kannski, en gefur aðgang að fleiri tryggum kaupendum sem fá ekki að kaupa af öðrum en vottuðum matvælaframleiðendum.

Matvælastofnun hefur takmarkaðan mannafla, vald, tíma og sérfræðipækkingu til að geta farið svona djúpt í gæðastjórnunarkerfið (QMS, Quality Management System), það sem þeir vilja tryggja er matvælaöryggi samkvæmt MAST. Skoðunarhandbókinni (vísanir í matvælalöggjöfina og reglugerðir) svo fyrirtækið geti fengið útgefið framleiðsluleyfi og reglulegar úttektir eftir það til að viðhalda leyfinu. Framleiðendur fá mikið traust til að gera sitt besta til að tryggja matvælaöryggi.

Þetta byrjar allt á kröfum neytenda sama hvort það er sjálfsagða krafan um örugg matvæli eða sjálfbærar veiðar og rekjanleika. Matvælalöggjöfin setur okkur reglur um hvernig við sem fiskvinnslur skulum vinna svo það sé hægt að standast kröfurnar um matvælaöryggi á Íslandi. Matvælastofnun kemur svo reglulega með úttektir þar sem þeir verða að sannfærast af starfsmönnum, skráningargögnum og sjáanlegu verklagi að allt standist þessa löggjöf. Við eigum öll með glöðu geði að sameinast í að standast þær kröfur með sóma.

Þó svo MAST hafi samþykkt HACCP kerfið í fiskvinnslunni er ekki sjálfgefið að erlendir kaupendur samþykki það sem ásættanlegt HACCP kerfi.



En það eru oft vankantar við innleiðingu alþjóðlegra gæðastaðla sem geta komið upp því það er ekki alltaf starfandi gæðastjóri með þá þekkingu, reynslu, þjálfun eða tíma til að setja upp QMS eins og ISO 22000, IFS, BRC o.fl. Það sem erlendir kaupendur gera ef vottun er ekki til staðar er að senda sína eigin úttektaraðila sem koma með svipaða úttektarskýrslu og þessir alþjóðlegu gæðastaðlar sem þeir vonast til að fiskvinnslan standist, a.m.k. þá mikilvægustu eins og HACCP-kröfurnar, því annars mega þeir ekki kaupa fiskinn af fiskvinnslunni. Þó svo að MAST hafi samþykkt HACCP-kerfið í fiskvinnslunni er ekki sjálfgefið að erlendir kaupendur samþykki það sem ásættanlegt HACCP kerfi.

Hvað bæta alþjóðlegir gæðastaðlar við kröfur MAST?

Það sem hefur virkað best sem lýsing á svona gæðastjórnunarkerfum (QMS) eins og ISO22000, IFS eða BRC er að þetta er eins og stór viðbót í verkfærakassann til að bæta/uppfæra alla ferla innan fyrirtækisins, sama hvort það eigi við um framleiðslu-

stjórnun, starfsmannahald, heilbrigði, umhverfi, eftirlit, viðhald, nýtingu, gæði og síðast en ekki síst matvælaöryggi. Eina leiðin til að innleiða gott QMS er að fá einstakling sem hefur í fyrsta lagi áhugann og svo auðvitað þekkinguna. Ráða sérfræðing, senda starfsmann á námskeið, eða ráða tímabundinn ráðgjafa til að starta ferlinu rétt og virkja alla stjórnendur til að tileinka sér gæðavitund og rökhugsun innan kerfisins.

Það er enginn einn starfsmaður sem getur tryggt bestu nýtinguna á svona stóru QMS en einn starfsmaður dugur til að viðhalda vottuninni en það tryggir ekki fulla notkun á verkfærakassanum fyrr en allir fara taka þátt og sýna áhuga. Mikilvægt er að gefa sér tíma í að byggja sérsniðið gæðakerfi svo allir geti skilið tilganginn, fá þannig áhuga og metnað til að tryggja matvælaöryggi og vera með sífelldar endurbætur á QMS. En til að þetta virki allt rétt frá byrjun hefur það sýnt sig samkvæmt erlendum rannsóknum og reynslu annarra fyrirtækja að það gengur langbest að innleiða og viðhalda góðu QMS þegar æðstu stjórnendur taka þátt. Enda er það ein af aðalkröfum flestra alþjóðlegra gæðastaðla að stjórnendur beri ábyrgð á kerfinu, „Management Commitment“, að stjórnendur gefi sér tíma og taki þátt. Það hefur sýnt sig af reynslu fyrirtækja á Íslandi sem hafa verið að innleiða svona QMS að þegar starfsmenn sjá og finna að allir yfirstjórnendur taki þátt og skilji mikilvægi kerfisins og nýti alla þætti þess



Ina Björg Össurardóttir, málstofustjóri



Sara Lind Þrúðardóttir, umsjónarmaður málstofu

þá gangi innleiðing og viðhald langbest. Það er ekkert verra en það að leggja sig allan fram í eitthvert verkefni sem er svo aldrei notað eða sýnilegt af neinum og breytti engu fyrir neinn.

Gæðastjóri samkvæmt alþjóðlegum gæðastöðlum má ekki vera undir framleiðslustjóra eða öðrum millistjórnendum í framleiðsluferlinu þegar varan er matvæli sem endar á borði neytenda, heldur á hann að vera beint undir framkvæmdastjóra svo hann hafi vald til að stoppa framleiðslu, losun afurða eða framkvæma innkallanir ef það er einhver ógnun á matvælaöryggi.

Á endanum snýst þetta allt um matvælaöryggi

Það er alltaf að aukast að keðjan sé óslitin af vottuðum fyrirtækjum frá fiskvinnslunni til neytenda. Ísland má ekki dragast aftur úr í þeirri stefnu því á endanum þá snýst þetta allt um matvælaöryggi. Þegar allir skilja tilganginn með þessum mismunandi vottunum og læra að fullnýta verkfærakassann þá er það alltaf fiskvinnslan sjálf sem græðir mest. Í framhaldinu er raunhæft að vera með mismunandi verð á afurðum þegar hráefnisöflun og vinnsla í landi hefur fengið bestu meðhöndlun og gæðastýringu sem völ er á alla leið til neytenda.

Það munu allar vinnslur fá einhverjar kvartanir vegna beina eða orma þó svo að allir gæðastaðlar hafi verið innleiddir, en þetta snýst um að þegar kvörtun berst þá er hún skráð, henni fylgt eftir og strax gerðar viðeigandi úrbætur sem eru endurskoðaðar með æðstu stjórnendum svo allir geti verið samstíga í að halda áfram stefnunni að sama markmiði.

Það er ekkert sem bannar íslenskum fiskvinnslum að setja upp sitt eigið samvinnuverkefni með leiðbeinandi gæðakerfi sem allar íslenskar fiskvinnslur myndu nota sem grunn að uppsetningu alþjóðlegra gæðastaðla. Það myndi lyfta upp íslenskum fiski í keppninni um bestu gæðamyndina. Gæðamynd og matvælaöryggi á að vera saman efst á lista yfir markmið allra íslenskra fiskvinnsla.

SAI Global er vottunarstofa sem við í Icelandic Ný-Fiski höfum notað í nokkur ár og er SAI Global í samstarfi við

fyrirtækið Rannsóknabjónustuna Sýni í Reykjavík. Í Sýni eru íslenskir úttektaraðilar samþykktir af SAI Global sem framkvæma vottunarúttektir á MSC, IRF og BRC. SAI Global býður einnig upp á vottun samkvæmt fleiri matvælastöðlum s.s. ISO 22000 FSSC og IFS.

Það gefur íslenskum fyrirtækjum tækifæri á að fá íslenskutalandi úttektaraðila sem var ekki mikið um fyrir nokkrum árum. Einnig hafa íslenskir úttektaraðilar meiri þekkingu og skilning á hvernig allt virkar á Íslandi og auðveldar á vissan hátt að komast í gegnum vottunina í fyrstu skiptin. Fiskvinnslur munu verða reynslunni ríkari og fá aukaþekkingu í vasann eftir hverja úttekt. Einnig er það okkar reynsla að þau hjá Sýni, og örugglega fleiri fyrirtækjum, séu með viðamikla þekkingu á alþjóðlegum stöðlum og geta selt ráðgjöf við innleiðinguna og leiðbeint hvernig fiskvinnslur eiga að snúa sér í þeim málum. Það er bara til bóta fyrir íslensk fyrirtæki að innleiða þessa staðla sama hvort það sé til að nýta sem góð verkfæri í verkfærakassann, með markmið að innleiða bestu stjórnunina og tryggja matvælaöryggi. Á endanum er það bónus að fá vottun á gott gæðastjórnunarkerfi því kerfið getur hjálpað þó svo að vottunin sé ekki til staðar.

Linkar á heimasíður nokkurra algengra vottana í matvælaíðnaði:

BRC GLOBAL STANDARD – Food Safety, version 7
<http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers/Food/Food-Issue7>

IFS Internation Featured Standards – IFS Food
<https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/251-ifs-food-en>

ISO 22000 – Food Safety Management
<http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm>

FERSKLEIKINN ER SAMVINNA

Pegar ferskleikinn skiptir höfuðmáli er helsta fyrirstaðan ekki fjarlægðin, heldur tíminn sem líður.

Saman vinnum við að því að hámarka verðmæti íslenskra sjávarafurða með því að viðhalda bestu mögulegum gæðum og ferskleika.

Því tíminn flýgur

ICELANDAIR
CARGO 

Samann í lífsins ólgusjó



„Þá voru bara hörkutól á togurum“

1963 - Halldór Georg Magnússon fór í sinn fyrsta túr þegar hann var 16 ára. Þá munstraði hann sig á nýsköpunartogarann Ask RE.

1966 - Eftir að Aski RE er lagt fer Halldór á togarann Sigurð RE. Hann varði allri sinni sjómannstíð á togurum, meðal annars á Karlsefni, Dagstjörnunni, Guðmundi Jónssyni og Ásgeiri.

1981 - Halldór ræður sig til útgerðarfélagsins Ögurvíkur. Hann stundaði sjósókn á skipum Ögurvíkur í hartnær 32 ár.

2013 - Halldór kemur í land eftir 50 gjöful ár á sjónum. Hans síðasti túr var á frystitogaranum Frera RE sem var upphaflega einn af hinum svonefndu Spánartogurum.

*Í 60 ár hefur saga
TM verið samofin
sögu sjósóknara og
sjávarútvegs*

Árið 1956 urðu tímamót í sögu sjávarútvegs á Íslandi.

Þetta ár var TM stofnað af aðilum sem tengdust sjávarútvegi sterkum böndum. Félagið er í dag leiðandi á sviði váttryggingaþjónustu fyrir sjávarútveginn og hefur sérhæft sig í lausnum sem tryggja hagsmuni atvinnugreinarinnar, jafnt á sjó sem landi.

Hjá TM starfar sérstakt teymi sem hefur yfirgripsmikla þekkingu á sjávarútvegi og sérstökum þörfum hans á sviði váttrygginga.

TÍMA/MÓT með

