

KONUR ERU LÍKA
Í SJÁVARÚTVEGI



Endurnýjun botnfiskvinnslu Brims

Staðan í dag og horft til framtíðar



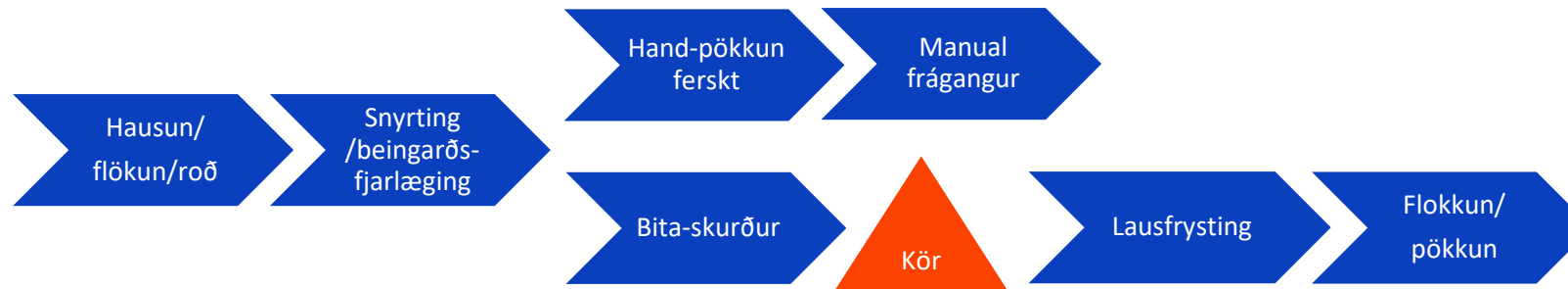
Vinnslan í Norðurgarði

- Þorskur – 12.000 tonn
 - Ferskir hnakkar, flök og bakflök, lausfrystir bitar
- Ufsi – 6.000 tonn
 - Ferskir hnakkar, lausfrystir hnakkar og flakabitar
- Karfi – 5.000 tonn
 - Ferskir og lausfrystir hnakkar og flök (pbi / pbo)



Vinnslan fyrir breytingar

- Beingarður fjarlægður á snyrtilínu
- Handpökkun á ferskum afurðum
- Handvirkur frágangur á ferskum afurðum
- Kominn tími á endurnýjun tækjabúnaðar og húsnæðis

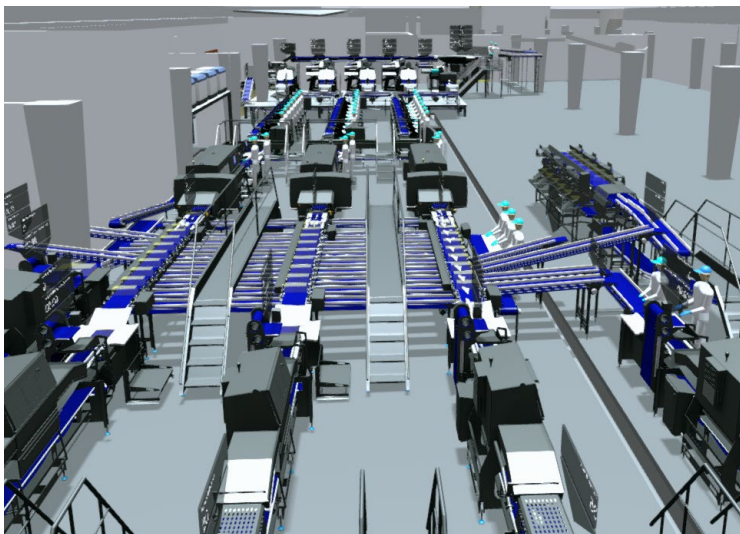
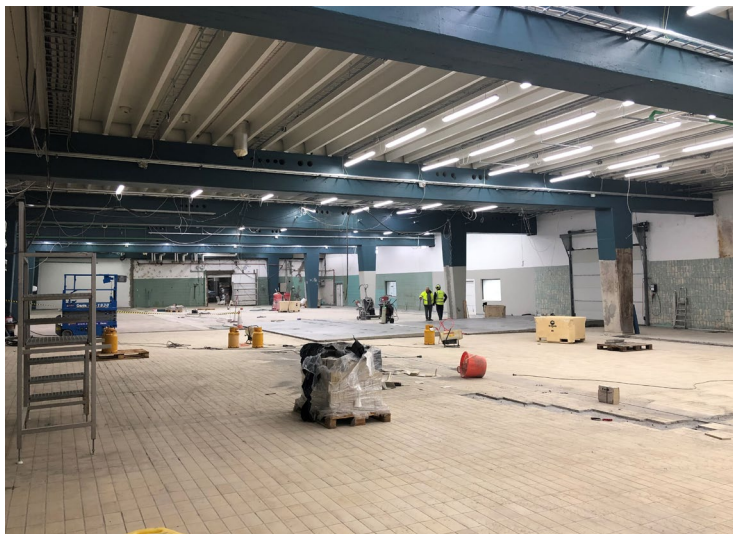
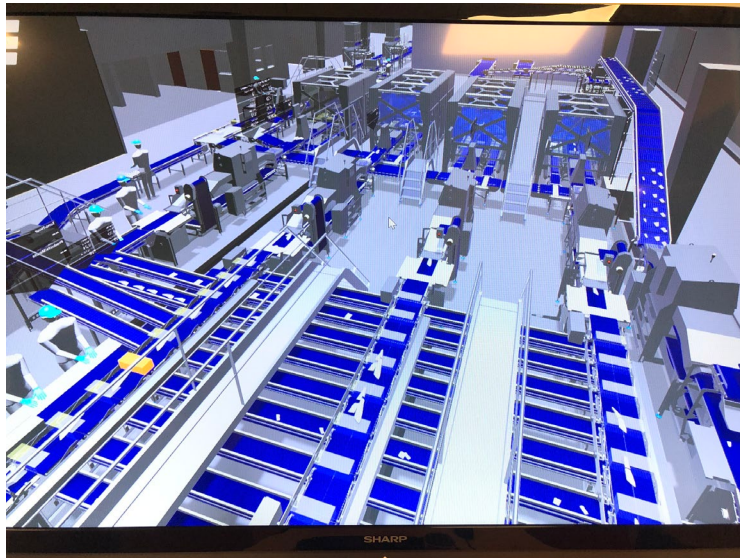
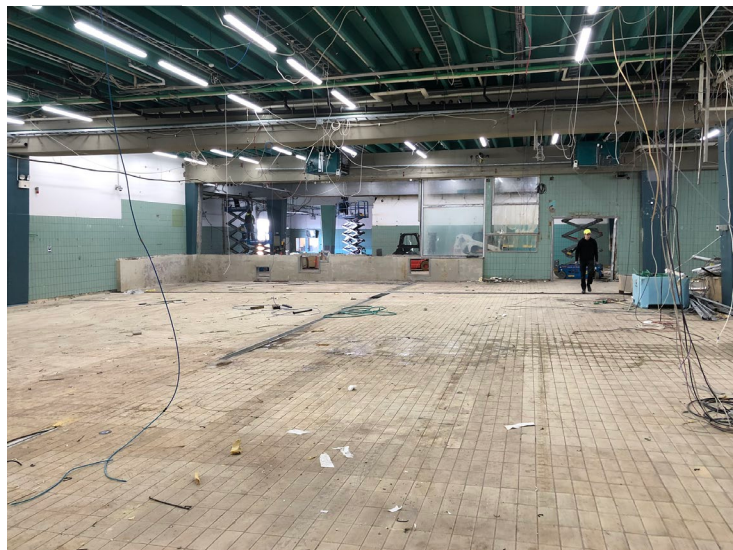


Áherslur í hönnun

- Straumlínulögun
- Aukin sjálfvirkni
- Sveigjanleiki í framleiðslu
- Bætt vinnuaðstaða
- Bætt upplýsingatækni



Framkvæmdir

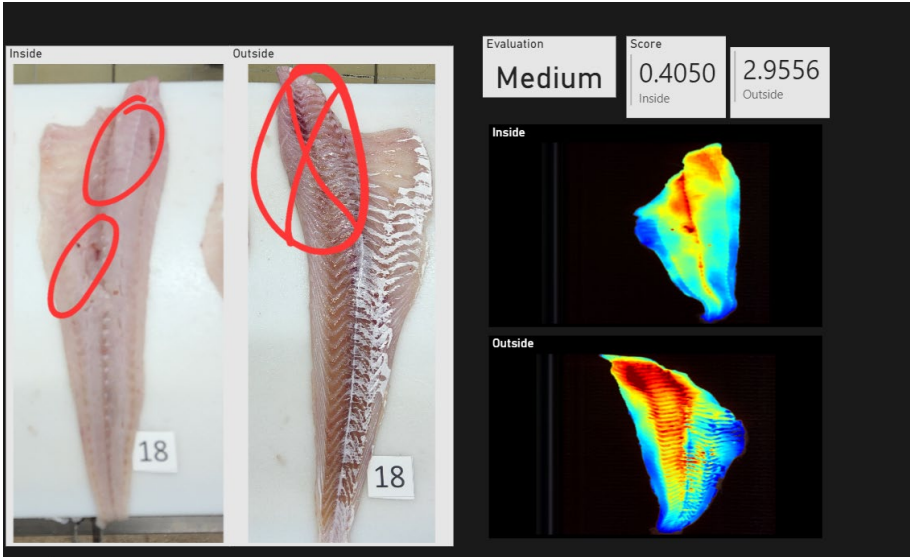
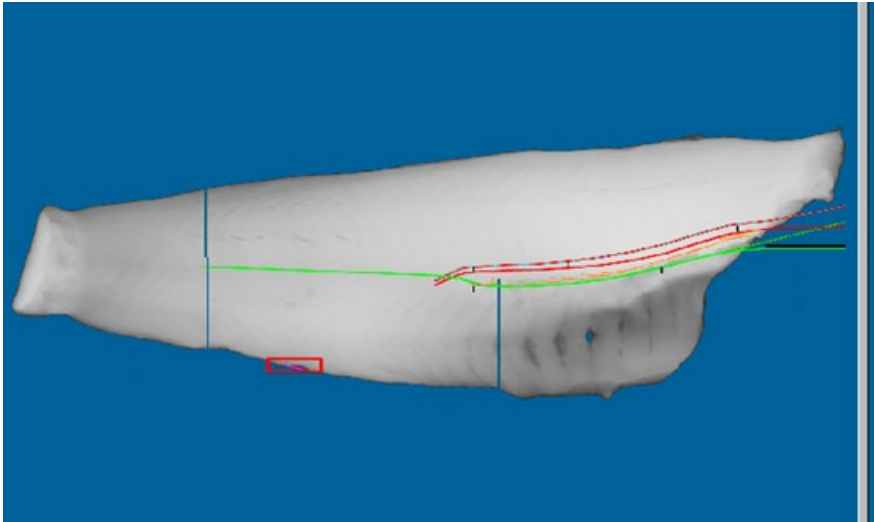
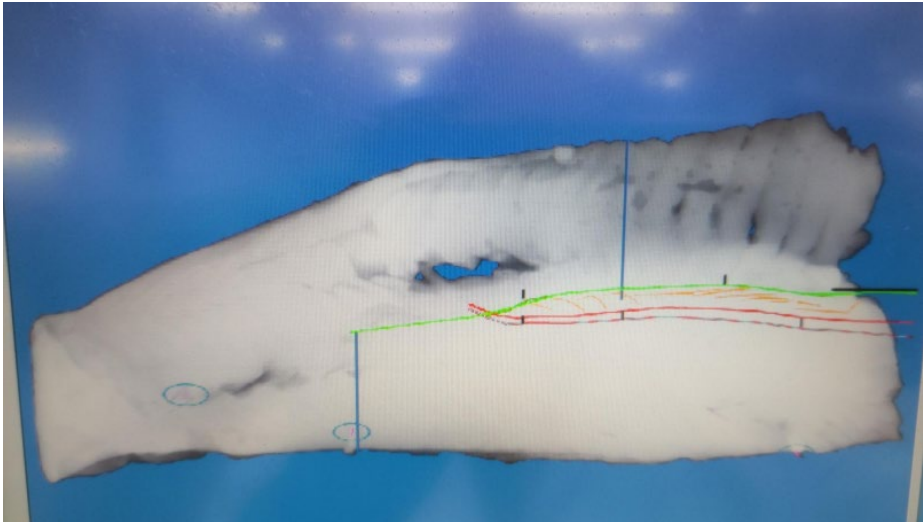
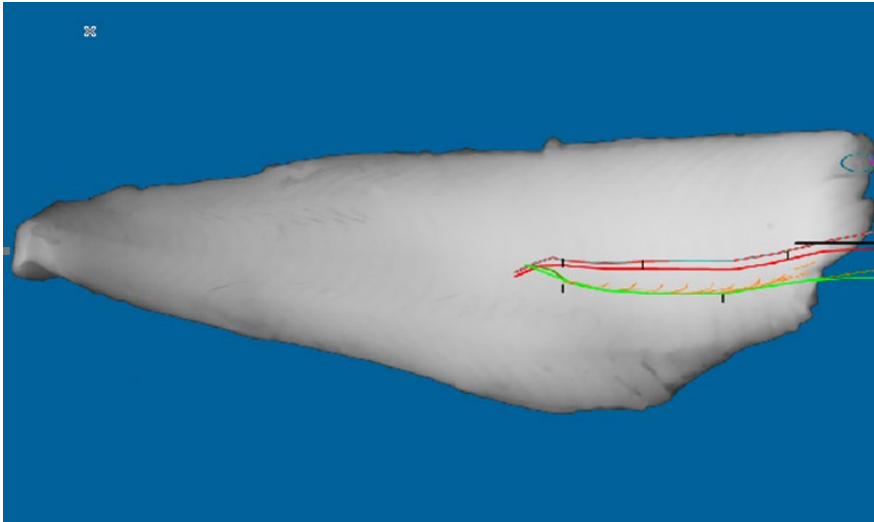


Ávinningur af nýrri vinnslu

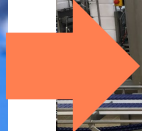
- Endurnýjun á gömlum tækjabúnaði
- Aukin sjálfvirkni í bitaskurði
- Sjálfvirkni í pökkun á ferskum afurðum og frágangi
- Aukin afköst í lausfrystingu
- Betri meðhöndlun hráefnis og afurða
- Bættur rekjanleiki og yfirsýn með upplýsingatækni
- Stöðugar úrbætur



Gæðamat



© 2006 The Authors
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd

[illegible]

Innmötun og rework



Umhverfismál

- Flutningur
- Umbúðir
- Ferskt og frosið





BRIM