



Langa ehf.

Uppbygging fyrirtækisins 2010-2019

Hallgrímur Steinsson

Efnisyfirlit

- Fiskpurrrkun á Íslandi og í Eyjum
- Saga fyrirtækisins
- Uppsetning verksmiðjunnar
 - 7x grindapurrrkklifar og færibandaklefi
- Framleiðsluferillinn í Löngu
 - Forpurrrkun – eftirpurrrkun – jöfnun – útflutningur
- Markaðurinn í Nígeríu – miklar sveiflur á Íslandi og í Nígeríu
- Kreppa í Nígeríu 2015-2016
- Þýðing fyrirtækisins fyrir sjávarútveg í Eyjum



Fiskþurrkun á Íslandi og í Eyjum

Afhverju að þurrka fisk?

- Fiskþurrkun er aðferð til að auka geymslupól líkt og með margar aðrar gerðir fiskvinnslu
- Með því að fjarlægja vatnið úr fiskinum fer vatnsvirkni í holdinu niður fyrir það mark að örverur (bakteríur, mygla) geti lifað
- Langmestur hluti skemmda í matvælum er vegna örvera. Geymslupól upp á meira en ár.
- Fiskþurrkun hentar mjög vel til að selja á stað þar sem umhverfishitastig er mjög hátt og raforkukerfið er mjög vanþróað -> Nígería



Fiskþurrkun í Eyjum

- Fiskþurrkun er aldagömul aðferð við verkun á fiski, einkum þorski. Var flattur fiskur af vetrarvertíðum sólþurrkaður á stakkstæðum áður en hann var seldur úr landi. Hin aðferðin var að gera siginn fisk sem var hengdur upp á sporðinum og útiþurrkaður
- Útaf misjöfnu tíðarfari var byggt þurrkhús austan til á Eyjunni sem var með því fyrsta sem fór undir hraun í febrúar 1973.
- Fyrirtækin Freyr(fyrir gos) og Stakkur (eftir gos) þurrkhús voru stórtæk í fiskþurrkun.
- Stakkur byggði húsið sem Marhólmur er núna í og starfaði til 1991. Almennt voru síðri vörflokkarnir í saltfiski settir í þurrkun þar.



Islands - myndafélag

STAKKSTÆÐI

Ljósmynd: R. Serup/Verkfæðingafélag Íslands

Fiskpurrrkun í Eyjum

- Fiskur hafði líka verið hengdur upp á hjalla hér í Eyjum líklega frá um 1950. Þetta var stundum gert til að bjarga fiski frá skemmdum, einn af mörkuðunum fyrir hjallafiskinn var Ítalía þar sem er löng hefð enn í dag fyrir skreið.
- Síðar hófst útflutningur til Nígeríu og hausar voru hengdir upp á hjalla fyrir þann útflutning. Er þetta um og eftir 1960 sem Nígeríuútflutningurinn hefst
- Verður algjört hrun í fiskpurrrkun á árunum 1982-1985 út af gjaldeyrisskorti í Nígeríu. Hafði nokkuð mikið verið framleitt hér og menn töpuðu miklu þegar heilu skipsfarmarnir voru ekki greiddir.
- Útipurrrkun er hins vegar erfið í Vestmannaeyjum
 - Háð umhverfisaðstæðum
 - Hér er mesti rakinn á öllu landinu
 - Verðfellur ef varan frýs
 - Fiskifluga verpir í fiskinn ef rakinn er ekki farinn úr þegar hlýnar
- Ystiklettur var svo stofnaður árið 2006 á Eiðisvegi og byrjað að purrka aukaafurðir úr fiskvinnslu til Nígeríu.



Heyskapur austur á túnnum í júlí 1955.
Purrrhúsið á Urðum fyrir miðri mynd. Allt þetta svæði fór undir
hraun á fyrstu vikum eldgossins á Heimaey 1973.



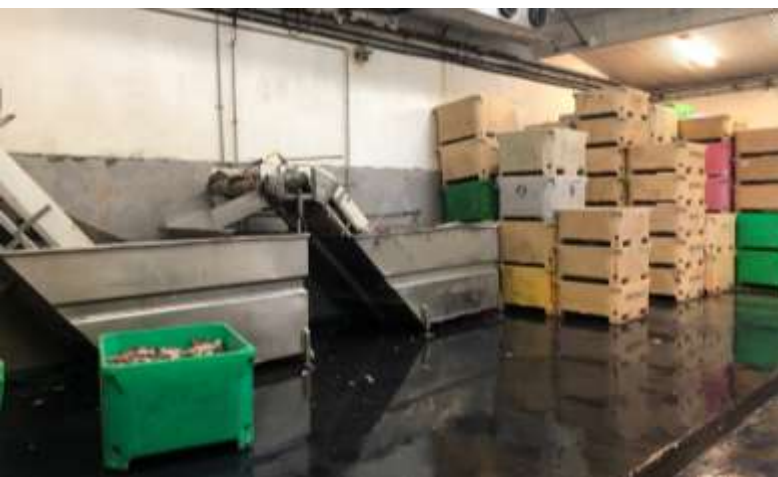
Langa ehf. – stofnun 2010

- Eftir erfiðleika í rekstri hjá Ystaklett gerist það að Vinnslustöðin, Godthaab og Huginn kaupa sig inn í reksturinn. Elías Árni Jónsson var ráðinn sem fjármálastjóri og starfar enn og Víkingur Smárasón var verksmiðjustjóri.
- Var strax farið í að reyna að koma framleiðslu fyrirtækisins í hæsta gæðaflokk í Nígeríu og verksmiðjunni allri breytt. Þessar breytingar stóðu nánast samfelldt yfir í 5 ár en eftir að þurrkklefunum hafði verið breytt var byggður færibandapurrkklefi. Framleiðslan liðlega tvöfaldaðist.
- Markaðurinn var mjög góður á þessum árum. Gengið á íslensku krónunni lágt eftir hrun og olíuverð í hæstu hæðum sem gerði gengi nígerísku naírunnar mjög sterkt.
- Svo góð staða í greininni á þeim tíma að það var hægt að kaupa heilan fisk t.d. Löngu eða jafnvel þorsk stundum og þverskera hann í svokallaðri kótiletuvél og þurrka inn á Nígeríumarkað með ágætri afkomu.





Langa ehf. – Verksmiðjan - framleiðsluferillinn

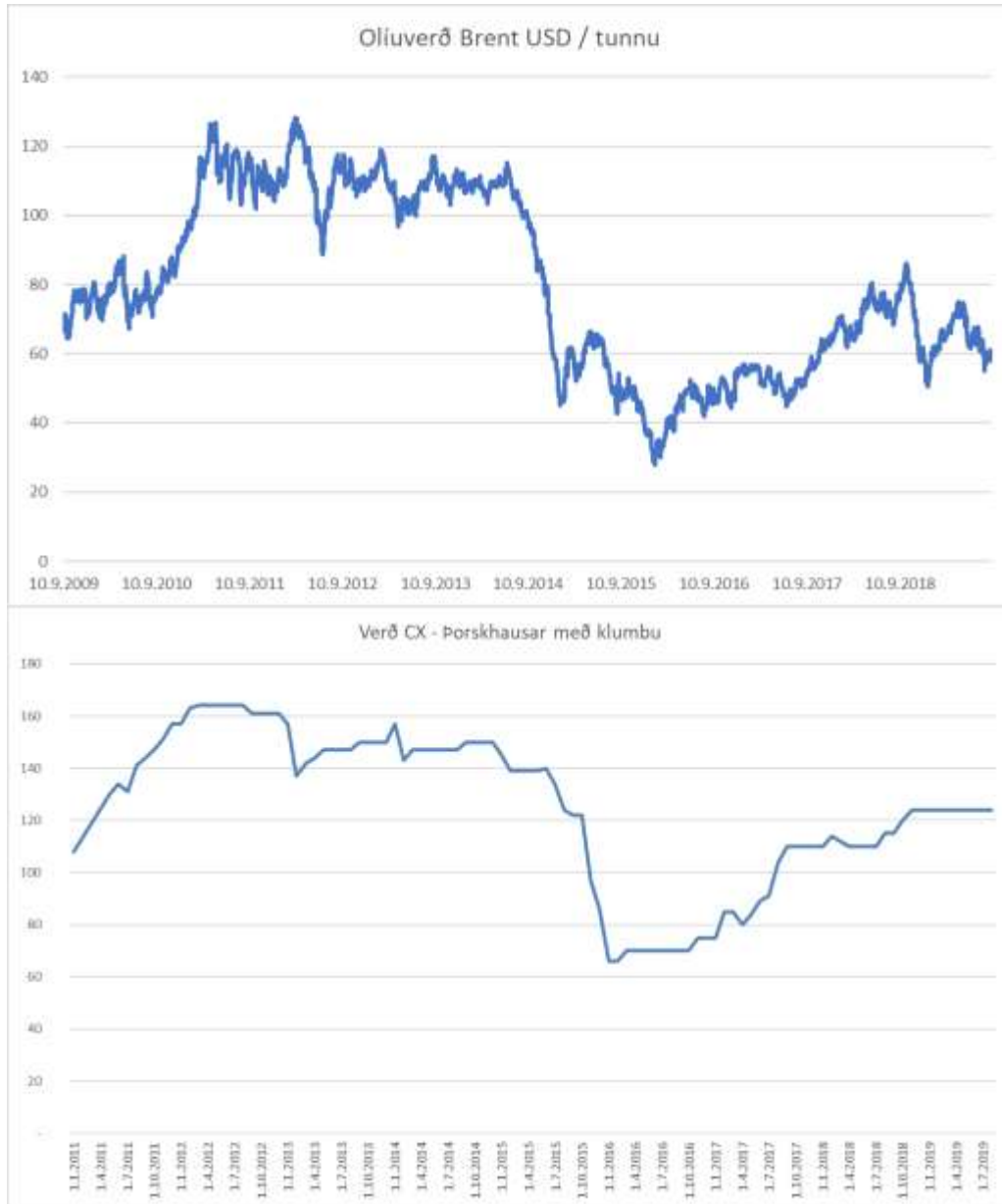


- Móttaka – áröðun á grindur / innmötun í bandapurrkara – eftirpurrkun – jöfnun
- Ferillinn er fremur einfaldur. Fiskurinn er þvegin í vatni (ekki sjó) áður en hann er settur í þurrk.
 - Forþurrkunin (minnst þrír dagar). Um 22-25°C og góður vindhraði í klefunum. Sjálfvirk spjöld sjá um að halda rakastigi í klefunum lágu (ca. 30%-40%)
 - Sett í kassa og eftirþurrkað (1-5 dagar). Hér er notaður hærri hiti og svo eru sjálfvirkar rakastýringar á eftirþurrkunarrýminu sem draga út loft og halda rakastiginu lágu.
 - Þegar rétt rakastig er komið í vöru er varan látin standa í jöfnunarrými við hærri rakastig þar til henni er pakkað
 - Pakkað í 30 kg strigapoka, ca. 700 pokar í gám. Pakkað að öllu jöfnu eftir okkar hentugleika, ekki eftir pöntunum frá kaupanda.
- Í fyrirtækinu starfa 20-30 manns að jafnaði. Við notum 10% af heita vatninu frá veitunni í Eyjum. Erum líka með stöðugustu notendum á raforku. Stöðug 7-900 kW notkun, um 500 þús kWh á mánuði alla mánuði ársins.

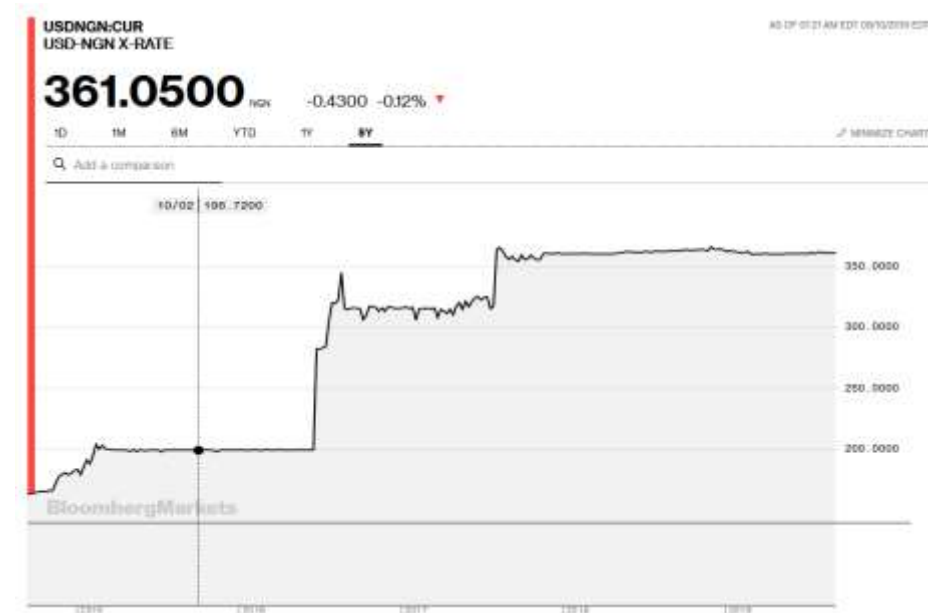
Langa ehf. - Verksmiðjan

- Í dag er verksmiðjan með 7x klefa fyrir þurrkgrindur (hausar að mestu) og færibandaklefa sem tekur að mestu afskurð og bein.
- 25 – 30 starfsmenn vinna í fyrirtækinu daglega. Færibandaklefinn er keyrður frá morgni og til kvölds stærsta hluta ársins. Í honum vinna 2x menn og þurrka um 400 tonn á mánuði en um 10-12 manns eru í áröðun á grindur og annarri fiskvinnslu (gellur, kótiletur, frágangur á þurrkaða fiskinum)
- Hráefnismagn er háð veiðum og vinnslu sem er verulega sveiflukennd. Hámarksafköst um 1250 tonn hráefni / mánuði. Oft mikil áskorun að komast í gegnum allt magnið á hávertíð. Mikið flutt til okkar aðra mánuði með gámum gegnum millilandaskipið frá Reykjavík og með Fiskfrakt.
- Vestmannaeyjar eru kalt svæði. Dýrasta svæði á landinu með tilliti til orkukostnaðar. Líklega 2-3 falt dýrara heita vatnið okkar en á hitaveitusvæðum til iðnaðar. Kalda vatnið hjá okkur eins og heita vatnið annars staðar. Höfum þurft að fjárfesta í miklum búnaði og kosta miklu til að vera samkeppnishæfir. Varmadæla fyrir færibandaklefann af því veitan gat ekki skaffað nægilegt magn af heitu vatni þegar klefinn var byggður.

Langa ehf. – markaðurinn í Nígeríu – fylgni við olíuverð



- Verðið helst í hendur við kaupmátt venjulegs fólks í Nígeríu
- Skráða gengið er ekki alltaf það sem við vinnum eftir, í langan tíma þurfti að vinna á svartamarkaðsgengi þar sem það voru gjaldeyrishöft í Nígeríu. Það gengi fór í 510 / USD lægst haustið 2016
- Ríkisstjórnin skiptist á að vera með sunnanmenn í forsvari (kristnir) og norðanmenn (múslimar). Núna eru múslimar að stjórna en kristinn varaforseti.
- Tollar voru hækkaðir í krísunni upp í 20% (lúxus tollavöruflokkur) en stendur líklegast til að lækka niður í 10% aftur.



Langa ehf. – Markaðurinn í Nígeríu

- Uppruni þessara viðskipta er að einhverju leiti óljós en talið er að þetta sé aldagamalt og hafi verið stunduð vöruskipti með þurrkaðan fisk fyrir aðrar vörur alveg síðan á 17-18 öld. Síðar var varpað þurrkuðum fiski úr flugvélum sem hjálparaðstoð í Biafra borgarstríðinu. En mín kynslóð og eldra fólk kannast við að vera beðið um að hugsa til barnanna í Biafra frekar en að leifa mat.
- Seinna varð Nígería stór olíuútflytjandi og þá hófst innflutningur vörunnar frá Noregi, Íslandi og Færeyjum.
- Í dag er Ísland langstærsta landið en stærsta einstaka verksmiðjan er þó í Færeyjum í Leirvík (FMP – Faroe Marine Products)
- Lítil hluti landsins sem neytir vörunnar, þó um 20 milljón manns. Eitthvað af vörunni þó selt til nágrannalandanna: Benín, Ghana og Cameroon. Markaðurinn hefur stækkað mikið á síðustu áratugum eftir að innþurrkunin hófst. Heilþurrkuð norsk skreið er líka seld þangað, B-vara.
- Heildsalar kaupa heila gáma af framleiðendum á Íslandi og selja svo smásölum úr vöruhúsum. Smásalarnir selja svo hausana í stykkjatali eða skera niður í minni einingar. Húsmæður kaupa svo vöru til að setja í súpur, svipað og við kaupum lambalæri fyrir sunnudagamatinn.



Langa ehf. – Markaðurinn - Vöruflokkar

- Mikil flóra af vöruflokkum: með / án klumbu, haus með hrygg úr handflökun, afskurður m/án roði og bein nokkrir vöruflokkar. Þorskur, ufsi, ýsa, langa og keila. Fyrir hrun þurrkuðum við kolmunna og jafnvel horaða loðnu.
- Heill fiskur í kótilettur. Var algengt fyrir Nígeríukreppu. Háð verði á fiski í dag, helst keila í dag.



Langa ehf. – Markaðurinn í Nígeríu - samantekið

- Nígería er fátækt land (GDP/mann 1.968 USD árið 2017 samanborið við 70.057 hjá Íslandi). Landið er þó ríkt af auðlindum á margan hátt en stjórnkerfið er mjög ólíkt okkar kerfi og mikil spilling.
- Okkar viðskipti við þá hafa þó gengið vel á síðustu árum og gekk vel hjá Löngu að leysa úr tjónum tengd hruni á markaðnum. Skiptir þar mestu að hafa traust langtímasamband með einum stórum kaupanda og gott sölufyrirtæki.
- Þessi markaður stækkar jafnt og þétt og er mikilvægt að umgangast framleiðsluna með virðingu og huga vel að gæðum. Raforkudreifikerfið í Nígeríu er svo frumstætt að þurrkaður fiskur er eina leiðin til að koma í veg fyrir skemmdir á matvælum.
- Verðin eru mjög samkeppnishæf sem verja okkar stöðu ágætlega í samkeppni við aðrar leiðir til að vinna bein, hausa og aðrar aukaafurðir úr fiskvinnslu.



Kreppa í Nígeríu – 2014 til 2016

- Árið 2014 byrjaði þó staðan að breytast þegar olíuverð sem hafði hæst farið í 160 USD/tunnu fór að síga, það átti eftir að fara lægst niður fyrir 30 USD/tunnu á næstu tveim árum. Nígería er fyrst og fremst olíuútflutningsríki. Gjaldmiðillinn féll frá því að vera um 160 Naírir/USD og niður fyrir 510 Naírir/USD. Kaupmáttur venjulegs fólks þurrkaðist út.
- Varan tekur meira en tvo mánuði að komast frá Íslandi til Nígeríu og er því mjög erfitt að taka stórar verðlækkunar fyrir kaupendur. Varan sem var of hátt verðlögð safnaðist því saman í vöruhúsum. Kaupendur hættu að vilja taka vöru og kerfið stöðvaðist nánast alveg í nokkurn tíma veturinn 2015/2016.
- Framleiðendur héldu áfram að senda út í mörgum tilvikum og margir lentu í mjög miklum tjónum þegar dýr vara sem hafði verið framleidd þurfti að lækka mikið í verði. Samið var um afslætti fyrir kaupendur eftir á til að þeir færu ekki á hausinn.
- Margir framleiðendur hérna á Íslandi hættu á árunum eftir: Laugafiskur á Akranesi (HB Grandi), Flúðafiskur, Toppfiskur á Bakkafirði, Miðhraun á Snæfellsnesi og Haustak á Egilsstöðum.
- Langa dregur verulega saman seglin í framleiðslunni en hætti aldrei að þurrka. Margar aðrar verksmiðjur hættu líka að borga fyrir hráefni en hráefni fyrir þurrkanir hafði verið komið mjög hátt fyrir kreppu. Upp undir 80 kr / kg fyrir þorskhausa.



Langa ehf. – 2016 til 2019 Breytt rekstrarumhverfi eftir Nígeríukreppu

- Árið 2016 um haustið tók ég við af Víkingi sem hætti mánuði seinna
- Þar sem verksmiðjum hafði fækkað ákváðum við að sækja inn á hráefnismarkaðinn þá vöruflokka sem var enn góð eftirspurn eftir í Nígeríu. Höfum reynt að hámarka afköst verksmiðjunnar síðustu þrjú ár.
- Höfum verið með allra stærstu framleiðendum á Íslandi síðustu 3 ár hvort sem litið er til magns eða verðmætis framleiðslunnar. Framleiddum meira árið 2018 en 2015 sem hafði verið metár, stefnir í annað metár í framleiðslu núna 2019 í Löngu.
- Stærsti hlutinn af hráefninu er úr Eyjum en líka keypt af höfuðborgarsvæðinu til að jafna sveiflur í hráefnismagni og geta alltaf verið með vinnslu.
- Hausar (~60%), Bein (~20%) og afskurður (~20%). Mun minna um heilan fisk í kótilettur eða óhefðbundna vöruflokka.



Langa ehf. – lærdómur eftir hrun á Nígeríumarkaði

Nokkur atriði voru lykilatriði í því að skila fyrirtækinu gegnum þessa erfiðu tíma:

- Langa hafði komið að stofnun sölufélagsins Lava Seafood sem er stjórnað af Kristmanni Pálmasyni. Hann stóð sig vel í upplýsingagjöf fyrir okkur til að lágmarka okkar tjón.
- Langa bjó að því að helstu eigendur stóðu vel á bak við félagið enda helstu birgjar þess.
- Fyrirtækið hafði gott orðspor varðandi gæðamál þannig að varan hélt áfram að seljast umfram aðra vöru
- Verksmiðjan var vel uppsett og hagkvæm í rekstri með tilliti til launa- og orkukostnaðar. Vel í stakk búin að takast á við framleiðsluaukningu þegar aðrir framleiðendur heltust úr lestinni.
- Vorum með einn kaupanda sem við snerum okkur að fullu að og höfum eingöngu sent á hann eftir hrun. Leysum öll vandamál í góðu samkomulagi með honum. Hann er orðinn stærsti innflytjandi á þurrkuðum fiski í Nígeríu í dag.



Langa ehf. – Hlutverk og þýðing fyrir fiskvinnslu í Eyjum

- Það skiptir máli fyrir fyrirtæki í fiskvinnslu að hafa þurrkun hér í Eyjum.
 - Áður en fyrirtækið tók til starfa voru aukaafurðir frá fiskvinnslu vandamál hjá framleiðendum. Það gat verið vandamál að hreinlega losna við hausa og hryggi. Tekjur af þessum vöruflokkum tóku mið af flutningskostnaði og gat jafnvel verið kostnaður að losa sig við aukaafurðir.
 - Í dag fæst borgað markaðsverð hérna í Eyjum og þarf ekki að flytja neitt frá Eyjum. Langa notar hins vegar Fiskfrakt til að flytja hráefni til sín og jafna þannig sveiflur í hráefnismagni.
 - Fiskfrakt flutningurinn er svo notaður af öðrum framleiðendum til að flytja afurðir og úrgang frá fiskvinnslunum sem er óvinnandi í Vestmannaeyjum: t.d. lifur til lýsisbræðslu, roð, slóg og útflutningur í Mykines frá Þorlákshöfn. Þessir flutningar eru á góðum verðum og tækin eru sér útbúin til þess að flytja fisk til að lágmarka ónæði um borð í Herjólfu.
 - Annað atriði sem eflaust fáir hugsa til eru karamál. Þurrkverksmiðjur eru lokastöð fyrir kör frá fiskvinnslu þannig að það myndast um 100-150 kör á dag á vertíðinni í Löngu sem auðveldar karamálin talsvert fyrir útgerðir. Hér hefur á síðustu árum varla orðið neinn karaskortur jafnvel á hávertíð.
 - Langa styður við fiskvinnslu í Eyjum, og stólar á hana.



Langa ehf. – Hópurinn í dag

Stjórn:

Daði Pálsson

Páll Guðmundsson

Arnar Sigurmundsson

Framkvæmdastjóri

Hallgrímur Steinsson

Fjármálastjóri

Elías Árni Jónsson

Skrifstofustjóri

Halla Björk Hallgrímsdóttir / Katrín Andréðóttir

Framleiðslustjóri

Sindri Haraldsson

Viðhaldsstjóri

Guðmundur Björgvinsson

Fiskfrakt

Styrmir Jóhannsson

Matráður

Sonja Andréðóttir

Altmuligmaður

Slawek Bulga



Langa ehf. – Niðurlag – hvað er framundan?

- Frá því fyrirtækið var stofnað 2010 hefur átt sér mikið uppbyggingarstarf og er verksmiðjan í dag eitt stærsta fyrirtækið á sínum markaði.
 - Framleiðum um 11-12 gáma á mánuði, heildarinnflutningurinn á Nígeríu er um 120 í meðalmánuði
- Höfum hug á að þróa einhverjar aðrar tekjulindir og færa kvíarnar inn á aðra markaði. Leitum að réttu tækifærunum til þess. Aðrar aukaafurðir eða dýrari vörur inn á markaði sem passa við það sem við erum að gera í dag.
- Fyrirtækið er líklega gott dæmi um hvað er hægt að gera þegar menn vinna saman. Óvíst að fyrirtækið hefði getað verið byggt upp jafn vel af einum eiganda eða staðið af sér þá miklu erfiðleika sem gengu yfir 2015-2016. Í sameiningu geta menn gert stærri hluti og staðið af sér meiri áföll og byggt upp öflugri einingar til langs tíma.

Takk Fyrir!

