

Stefnir í framleiðslumet hjá Löngu



Fluttir eru út 11-12 gámar af þurrkuðum fiskafurðum frá Löngu mánaðarlega.

Miklar sveiflur hafa alltaf einkennt útflutning á þurrkuðum fiskafurðum frá Íslandi til Nígeríu í gegnum tíðina en þó sérstaklega undanfarin ár. Við lá að útflutningur og framleiðsla legðist alfar-ið niður 2015-2016 í kjölfar efnahagskreppu í Nígeríu. Íslenskir fiskþurrkendir lögðu margir upp laupana en aðrir streittust við, eins og Langa í Vestmannaeyjum. Allt önnur mynd blasir nú við.

GUÐJÓN GUÐMUNDSSON
gugu@fiskifrettir.is

Í hádegisgerindri Þekkingarseturs Vestmannaeyja í síðustu viku sagði Hallgrímur Steins-son framkvæmdastjóri að það stefndi í metár í framleiðslu hjá



Hallgrímur Steinsson.

Löngu á þessu ári. Verð hafi hækkað umtalsvert og eftirspurn er jöfn og góð. Langa er í eigu Vinnslu- stöðvarinnar, Godthaab og Hugins og getur fyrirtækið því jafnan gengið að hráefninu vísu á vissum árstímum þótt fyrirtækið kaupir einnig hráefni uppi á landi til að halda uppi stöðugleika í

vinnslunni. Í verksmiðjunni eru sjö klefar fyrir þurrkgrindur að mestu fyrir hausa og færibandaklefa sem tekur að mestu afskurð og bein. 25-30 manns vinna hjá fyrirtækinu. Færibandaklefinn er keyrður frá morgni til kvölds stærsta hluta ársins. Í honum vinna tveir menn og þurrka um 400 tonn á mánuði en um 10-12 manns eru í áróðun á grindur og annarri fiskvinnslu og þurrka 600-700 tonn á mánuði.

Fylgni olíuverðs og útflutningsverðmæta

Hallgrímur segir að margt mæli með fiskþurrkun í Vestmannaeyjum, ekki síst mikið framboð hráefnis, en á móti kemur að Vestmannaeyjar eru kalt svæði og líklega hvergi kostnaðarsam- ara með tilliti til orkunotkunar

að þurrka fisk þar. Samanburðurinn í þessum efnunum er erfiður við samkeppnisaðila eins og Haustak og Háteig sem eru staðsett á Reykjanesi í miðju orku- vinnslusvæði HS Orku.

Hallgrímur segir mikla fylgni á verði á þurrkuðum fiskafurðum til Nígeríu og olíuverðs. Undirstöðugreinin í Nígeríu er olíuvinnsla og þegar heims- markaðsverðið er hátt er verð á þurrkuðum fiskafurðum hátt.

Árin 2014-2016 reið yfir kreppa í Nígeríu þegar olíu- verð, sem hafði farið hæst í 160 dollara tunnan, hrapaði niður í 30 dollara tunnan þegar verðið var lægst. Kaupmáttur dróst gríðarlega saman þegar gengi nærunnar féll og tekin voru upp gjalddeyrishöft. Birgðir söfnuðust upp í landinu og innlendir framleiðendur neyddust til að semja um lækkanir. Upp frá þessu hættu margir framleiðendur eins og Laugafiskur á Akra- nesi, Flúðafiskur, Toppfiskur á Bakkafirði, Miðhraun og Haus- tak á Egilsstöðum. Langa dró verulega saman seglin en hélt þó framleiðslu áfram. Á tímabili hafi Langa verið farin að borga með vörinni.

Sístækkandi markaður

Hallgrímur hóf störf hjá Löngu 2016 eða um það leyti sem að- eins fór að birta til á Nígeríu- markaði.

„Verð voru aðeins farin að hækka en við ákváðum að há- marka áfköst verksmiðjunnar og sækja inn á hefðbundna vörflokka þar sem alltaf hef- ur verið eftirspurn. Upp frá því höfum við haldið þessari stefnu og náð því að vera með allra stærstu fyrirtækjunum á þessu sviði undanfarin tvö til þrjú ár, hvort sem litið er til magns eða verðmætis framleiðslunnar. Við settum framleiðslumet í fyrra og það stefnir í nýtt fram- leiðslumet á þessu ári,“ segir Hallgrímur.

Langa framleiðir 40-50 vöru- flokka af þurrkuðum fiskafurðum inn á Nígeríumarkað. Fyr- ir afurðirnar fæst gott verð, að sögn Hallgríms. 700 pökar, um 100 tonn upp úr sjó, komast fyrir í einum 40 feta gámi og 80% af innihaldinu er prótein. Hallgrímur segir að Nígeríu- markaður fari sístækkandi og hafi margfaldast eftir að inni- þurrkun hófst 1993. Í heildina eru fluttir út 120-130 gámar á mánuði til Nígeríu, þar af flyt- ur Langa út 11-12 gáma mánað- arlega.

„Við erum mjög ánægðir með þessi viðskipti. Verðið sem Ní- geríumenn greiða fyrir afurð- irnar er mjög samkeppnishæft miðað við verð sem fengist eftir öðrum leiðum fyrir þessar aukaafurðir fiskvinnslunnar.“

“ Verðið sem Nígeríumenn greiða fyrir afurðirnar er mjög samkeppnishæft miðað við verð sem fengist eftir öðrum leiðum fyrir þessar aukaafurðir fiskvinnslunnar.