

Nýjungagirnir fyrirtækjanna einstök

Valka ehf. er að setja upp laxavinnslu fyrir Salmar í Noregi. Helgi Hjálmarsson framkvæmdastjóri segir þetta væntanlega verða afkastamestu vinnslu í heimi. Einnig er Valka að vinna að verksmiðju fyrir Murmansk Seafood í Rússlandi. Stærsta verkefni Völku til þessa er hátæknivinnsla

Samherja á Dalvík. Helgi fjallaði um þetta í erindi hjá Þekkingarsetri Vestmannaeyja nýverið.

„Við erum náttúrlega hvergi nærri hætt,“ sagði hann og lýsti í stuttu máli þeim verkefnum sem sjá má fyrir sér í fiskvinnslu framtíðarinnar. „Það eru endalaus tækifæri

og svo er verið að fínþússa. Það er margt hægt að bæta.“

Jafnframt sagði hann einstakt hvað íslensku sjávarútvegsfyrirtækin eru „nýjungagjörn og tilbúin að fara í svona verkefni. Ég held að það tíðkist nú ekkert á mörgum stöðum.“

■ Helgi Hjálmarsson í Völku var með sjávarútvegserindi í Eyjum

Tækifærin aldrei verið meiri

Helgi segir nýjungagirni Íslendinga einstaka í sinni röð. Megnið af hátækni-búnaðinum í nýja vinnsluhúsinu á Dalvík er frá Völku og nú er fyrirtækið að setja upp laxavinnslu fyrir Salmar í Noregi. Það verður að sögn Helga væntanlega afkastamesta vinnsla í heimi.

GUÐSTEINN BJARNASON
gudsteinn@fiskifrettir.is

Þetta er náttúrulega einstakt, hvað íslensku sjávarútvegsfyrirtækin eru nýjungagjörn og tilbúin að fara í svona verkefni. Ég held að það tíðkist nú ekkert á mörgum stöðum,“ sagði Helgi Hjálmarsson, stofnandi og framkvæmdastjóri Völku, þegar hann flutti erindi í Þekkingarsetri Vestmannaeyja miðvikudaginn 24. mars síðastliðinn.

Það neikvæða við staðsetninguna hér á landi séu hins vegar þær sveiflur sem eru á gengi íslensku krónunnar. Þær sveiflur geti verið gríðarlega erfiðar fyrir iðnfyrirtæki á öðru sviði, en eru heldur víðráðanlegri í sjávarútvegi.

„Við förum úr því að vera með nánast hæstu laun í heimi 2006-2007, svo kemur hrúnið 2008 og við dettum niður í Austur-Evrópuklassa af launum.“

Síðan þegar komið er fram á 2016 til 2017 erum við aftur komin með „eiginlega hæstu laun í heimi. Núna er þetta svona kannski að nálgast eitthvað jafnvægi, en að takast á við þessar sveiflur gerir þetta mjög krefjandi.“

Stærsta verkefnið

Metþátttaka var þegar Helgi flutti erindi sitt í röð sjávarútvegserinda sem Þekkingarsetri Vestmannaeyja hefur staðið fyrir undanfarin misseri. Þetta erindi var hið 23. í röðinni og bar yfirskriftina: Hvernig lítur nútíma fiskvinnsla út og hvernig gæti fiskvinnsla framtíðarinnar litið út?

Meginefni erindisins var þó lýsing á nýju fiskvinnsluhúsi Samherja á Dalvík, en megnið af tækjabúnaðinum í húsinu er frá Völku.

„Þetta er stærsta einstaka verkefni Völku, þessi verksmiðja,“ sagði Helgi. Megnið af þeirri tækni sem nú er komin í húsið á Dalvík var fyrst sett upp í vinnsluhúsi ÚA á Akureyri árið 2019.

„Það eru nokkrar nýjungar þarna á Dalvík sem voru ekki þar. Svo stendur til að gera einhverjar uppfærslur í vor þegar þetta er komið endanlega komin á koppinn.“



Helgi Hjálmarsson, stofnandi og framkvæmdastjóri tæknifyrirtækisins Völku.

MYND/VALKA



Starfsmenn Völku leggja lokahönd á búnaðinn í hátæknavinnslu Samherja á Dalvík þegar húsið var tekið í notkun síðasta sumar.

MYND/GUÐSTEINN BJARNASON

Markmiðin þegar hafist var handa við þetta verkefni voru þau að afkastagetan væri 100 tonn á dag, mikil áhersla var lögð á sveigjanleika, meðal annars varðandi möguleika í bitaframleiðslu og afurðaleiðirnar eru þrjár: ferskt, frosið og vakúmpakkað.

„Við lögðum mikla áherslu á að hráefnismeðhöndlun væri sem best, með engum millilagerum og flæði án þess að hlutir væru að falla milli banda og svo framvegis. Svo er hámarksnýting, sem sagt annars vegar viljum við lágmarka beingarðinn og það allt saman og svo til viðbótar viljum við hávirðisafurðirnar, og þá náttúrulega lágmarka afskurð líka í bestun á hverju flaki. Svo þessu til viðbótar viljum við lágmarka erfið og endurtekin störf og svo viljum við auka skilvirkni.“

Af öðrum stórum verkefnum Völku nefndi Helgi verksmiðju í Rússlandi, Murmansk Seafood, þar sem búnaðurinn er allur frá Völku. Svo er Valka þessa dagana að vinna að laxavinnslu fyrir Salmar í Noregi. Þar verður Salmar með „stórt laxakerfi sem verður væntanlega afkastamesta vinnsla í heimi þegar það fer að rúlla. Við erum byrjaðir að setja þá línu upp.“

Landvinnslunni bjargað?

Hann sagði stundum spurt hvort tækniþróunin sé að útrýma störfunum eða hvort það sé kannski frekar þannig að tæknin sé að bjarga landvinnslunni.

„Þegar við vorum að byrja 2012 vorum við með bestu skurðarvélina í heiminum sem fór inn í að skera beingarð úr flökum. Gerðum það upphaflega með HB

Granda sem var þá og er Brim í dag, og þá kom frétt á Íslandi um að nú tapist öll störfin en í Noregi níu mánuðum síðar mátu menn það svo að þessi tækni væri að bjarga landvinnslunni. Það væri hægt að vinna meira af fiski á staðnum.“

Bæði á Íslandi og í Noregi, sem eru aðalmarkaðir Völku, hefur vinnuaflíð verið dýrt þannig að ef fýsilegt eigi að vera að vinna fiskinn í neytendaafurðir þá sé „lykilatriðið að tæknin sé nægjanleg til að það svari kostnaði að vinna þetta. Ég held að það sé engin spurning að þessi vinna sem við höfum verið í undanfarin ár hefur tvímælalaust bætt samkeppnisstöðu þessa iðnaðar og gerir það að verkum að það skapast fleiri möguleika til að vinna frekar úr þessum afurðum.“

“

Það eru endalaus tækifæri og svo er verið að fínþússa. Það er margt hægt að bæta.

Fiskvinnsla framtíðarinnar

„Við erum náttúrulega hvergi nærri hætt,“ sagði hann undir lok erindisins og lýsti í stuttu máli þeim verkefnum sem sjá má fyrir sér í fiskvinnslu framtíðarinnar. „Það eru endalaus tækifæri og svo er verið að fínþússa. Það er margt hægt að bæta.“

Allt hafi gengið upp í verksmiðjunni á Dalvík og skilvirknin aukist mikið frá því sem var í gamla vinnsluhúsinu þar í bæ, en þar eru líka viðbótarverkefni framundan.

„Sjálfvirkni í gæðamati er eitt af því sem við höfum viljað gera, bæði gagnvart heilum fiski og svo erum við náttúrulega komin með þessa tegundagreiningu og svo líka í flökum. Svo hafa menn lengi talað um sjálfvirka mótun á heilum fiski.“

Enn er starfsfólk að vinna við að raða inn á hausara, flökunarvélur og roðrifur.

„Svo er hægt að bæta sig í nákvæmni á skurðinum og að sjá fyrir sér sjálfvirkari snyrtingu.“

Einnig væri hægt að bæta flæði á milli tækja og svo eru möguleikar á að bæta hugbúnaðinn sem vinnur úr upplýsingum um pantanir á hráefni til að ná meiri verðmætum úr aflanum. Ekki fór hann þó nánar út í það hvernig fiskvinnsla framtíðarinnar gæti litið út, enda má líklega segja að hún sé nú þegar í meginatriðum orðin að veruleika, ekki bara á Dalvík heldur víðar hér á landi.