



» MIKLAR AFLEIÐINGAR VÍÐA UM HEIM

Kristján Hjaltason skrifar um áhrif heimsfaraldursins á neyslu, framleiðslu og sölu sjávarafurða og líklegt framhald. 3. grein af 3. » 5

BEITIR
EHF

Nýsmíði og hönnun
úr rústfríu stáli

Sími: 424 6650 | www.beitir.is

Fiskifréttir

FIMMTUDAGUR

25. JÚNÍ 2021

25. tbl. 40. árg.



Á glórulausu verði

Harðfiskverkunin Sporður á Borgarfirði eystri hefur ekki undan að framleiða, en rólegt hefur verið yfir veiðum framan af sumri. » 2

Mun reynast dýrt

Ástand sjávar fer ört versnandi og verði helstu ógnum ekki mætt strax má búast við verulega neikvæðum áhrifum á heimsbúskapinn. » 3



Orkuskipti í sjávarútvegi

Mikil óvissa er enn um hvaða eldsneyti geti tekið við sem framtíðareldsneyti fiskiskipaflotans. » 7



Segja má að þrjár kynslóðir fiskiskipa hafi verið samskipa á Eyjafirði fyrir skemmstu. Krístrún RE, sem gerir út á grálúðunet, er lengst frá í mynd en strandveiðibáturinn Gunnar Níelsson EA er á milli Krístrúnar og trillunnar Grétu, sem er fremst. MYND/PORGEIR BALDURSSON

Hefja smíði á stálbátum í Njarðvík

Fyrstu hugmyndir um smíði öflugs báts í krókaafلامarkskerfinu kviknuðu fyrir u.þ.b. sex árum,“ segir Þráinn Jónsson, framkvæmdastjóri Skipasmíðastöðvar Njarðvíkur, um samstarfsverkefni fyrirtækisins og Akkan-Maritime í Tyrklandi, um smíði á stálbátum fyrir íslenskan og mögulega erlendan markað síðar.

Báturinn er hannaður af Ráðgarði Skiparáðgjöf í samstarfi við Skipasmíðastöð Njarðvíkur. Skrokkurinn kemur innréttadur til landsins með hluta vélbúnaðar ófrá-genginn, en skrokkurinn er innan við 30% af heildarsmíðinni.

Þráinn segir að fyrirtækið hafi orðið þess áskynja að útgerðir úr báðum kerfum

hugi að endurnýjun báta og líti þá gjarnan til stálbáta. Hann segir að fyrirtækinu hafi borist fyrirspurnir frá útgerðum stærri báta, t.a.m. snurvoðarbáta og rækjubáta, og þá um smíði á allt að 24 metra löngum bátum. Upp sé að koma endurnýjunarþörf í þeim flota auk tækifæra sem uppbygging í kringum þjónustu við fiskeldi á Íslandi gefi. » 4

Stólpi Gámar
SALA • LEIGA • VIBGERÐIR

Frystigámar / Sala og leiga 10 / 20 og 40 ft.

Seljum einnig og leigjum gámahús, geymslugáma og salernishús í ýmsum stærðum og gerðum. Bjóðum sérlausnir, sniðnar að þörfum viðskiptavina.

Hafðu samband!

Stólpi Gámar
Klettagördum 5 | 104 Reykjavík | Sími 568 0100
www.stolpigamar.is

■ Áhrif kórónufaraldursins á fiskisölu - 3. grein af 3

Miklar afleiðingar víða um heim

Framleiðendur og smásalar munu leggja mikið á sig til þess að halda í einhverja af þeim neytendum sem hafa snúið sér að vörum þeirra í heimsfaraldrinum. Þeirra á meðal eru Birds Eye, Findus og Iglo, sem eru sterkustu vörumerkin með frýstar afurðir í Evrópu, en salan hjá þeim hefur vaxið verulega.

Aukin smásala hafði ekki bara jákvæð áhrif. Verslanir vildu eðlilega nýta sér breytta kauphegðun og laga sig að henni. Þar sem verksmiðjur höfðu oft ekki undan að mæta aukinni þörf fækkuðu smásölukeðjur oft þeim afurðum sem þær seldu, sem þýddi meira magn af sumu hráefni en um leið minna af öðru.

Þó að oft hafi verið pressa á verð til smásölu vegna sterkrar samningsstöðu verslunarkeðja og þrýstingur frá mörgum framleiðendum að selja meira í þessa dreifingu hefur verð t.d. á frystum afurðum haldist sterkt síðasta ár, enda geta ekki allir framleiðendur mætt kröfum um nákvæma þyngd og stærð skammta. Sérhæfing í framleiðslu borgar sig.

Önnur þróun, sem hófst ekki með faraldrinum en ýtti undir hana, er aukin krafa um beinlausar afurðir. Flestar keðjur og heimsendingarfyrirtæki vilja mæta þeim kröfum og taka ekki nýja vöru til sölu nema hún sé beinlaus. Í þessu liggja tækifæri fyrir íslenska framleiðendur, með frábært hráefni. Eins fyrir íslenska framleiðendur skurðarvéla sem sjá um að fjarlægja bein og skera niður í þá skammta sem eftirspurn er eftir.

Neikvæð áhrif í Kína

Kínverjar hafa frá því í haust sett miklar hömlur á innflutning á hráefni til vinnslu í landinu, t.d. með kröfum um að ekki megi finna snefil af Covid-19 veirunni á umbúðum innfluttra frystra afurða. Ef eitthvað finnst sem vekur grun um veiruna verður varan annaðhvort að fara til baka eða henni er eytt. Með tímanum leyfðu kínversk yfirvöld innflutning á matvöru ef umbúðirnar voru sótthreinsaðar, en þessar aðgerðir og tafir við innflutning hafa aukið kostnað framleiðenda mikið.

Frekari afleiðingar sáust í haust, þegar eftirspurn eftir ýmsum neytandavörum jókst í Evrópu og N-Ameríku, líklega vegna aukinnar kaupgetu þar sem fólk ferðaðist ekki. Einnig jókst útflutningur frá Kína það mikið að skortur varð á gámum, verð fyrir flutninga margfaldaðist og hafnir í t.d. Bandaríkjunum voru fullar af gámaskipum sem biðu losunar. Ekki er séð fyrir endann á skorti á flutningsgetu og háu verði.



Það hefur ekki leynt sér síðustu vikurnar að faraldurinn er á undanhaldi á Vesturlöndum og neysla utan heimilis hefur tekið við sér síðasta mánuðinn eða svo.

MYND/KRISTJÁN HJALTASON

Til viðbótar höfðu smit í fiskvinnslum í Alaska og á vinnsluskipum þær afleiðingar að loka þurfti verksmiðjum og leggja skipum í margar vikur til að ná utan um vandann. Þetta hefur leitt til skorts á ýmsum vörum, fækkun framleiðenda í Kína og stóraukins kostnaðar margra framleiðenda og dreifenda.

Jákvæðar horfur

Það hefur ekki leynt sér síðustu vikurnar að faraldurinn er á undanhaldi á Vesturlöndum og neysla utan heimilis hefur tekið við sér síðasta mánuðinn eða svo. Þessi þróun mun halda

áfram og sala til veitingahúsmarkaðarinnar mun aukast. Ferðalögum fjölga, skemmtiferðaskip fara aftur á sjó og ferðamenn verða enn á ný mikilvægir neytendur. Fólk eldar mun meira en áður og er líklegt að það haldist eitthvað. Ólíklegt er að veitingahúsmarkaðurinn ná aftur fyrri stærð á þessu ári og því mun smásalan enn bera sölnu uppi.

Ekki má gleyma því að við erum stöðugt að tala um Vesturlönd; flest lönd í heiminum eru ekki komin með bólu efni og eiga eftir að ná tökum á útbreiðslu veirunnar. Evrópa og Bandaríkin eru því ekki með „opið hús“, en á móti

kemur að Bretar og Bandaríkjamenn munu ferðast mikið innan eigin lands og Evrópubúar innan sinna lands og til annarra landa Evrópusambandsins. Aukin bjartsýni er í Bandaríkjunum og Evrópu á horfur í efnahagsmálum, sem mun nýtast sjávarútveginum vel.

Að lokum

Í þessum greinum hef ég lýst því sem gerst hefur rúmt síðasta árið og reynt að draga fram helstu breytingar fyrir sjávarútvegin. Áhrifanna mun gæta næstu árin því það mun taka tíma að koma á einhverju jafnvægi í framleiðslu og sölu. Líklegt er

SKOÐUN



Kristján Hjaltason

“

Ólíklegt er að veitingahúsmarkaðurinn ná aftur fyrri stærð á þessu ári og því mun smásalan enn bera sölnu uppi.

að margir framleiðendur endurskoði samsetningu kaupendahópsins, dreifi áhættunni betur og styrki samningsstöðuna þar sem þess er þörf. Mikilvægast er þó að þeir nýti sér þau tækifæri sem hafa opnast og vinni nánar með viðskiptavinum sínum til þess að tryggja áunna stöðu á nýjum mörkuðum.

Höfundur býr í Berlín, hann hefur starfað sem sölustjóri hjá Norebo Europe frá 2009 og sér um sölu á frystum afurðum á meginlandi Evrópu. Kristján er einn af stofnendum Sjávarútvegsráðstefnunnar. Fyrri tvær greinar þessarar greinaraðar birtust í Fiskifréttum 10. og 17. júní.

Mest allur fiskur lifandi úr trollinu

„Við fengum þessa nýju fjögurra byrða skálmapoka með T90 neti og DynIce kvikklinum í fyrrahaust. Reynslan af notkun þeirra er mjög góð. Þessir nýju skálmapokar skila betra hráefni sem er allra hagur. Pokinn opnaðist mun betur en við vorum vanir og smár fiskur skildist lifandi út, gæðamunurinn er ótvíræður í samanburði við hefðbundna tveggja byrða pokann.“

segir Eiríkur Jónsson, skipstjóri á Isfisktogaranum Akurey AK, sem er einn hinna glæsilegu togara Brims.

HAMPIÐJAN

- veiðarfæri eru okkar fag