

▣ Stærstu frystigeymslur landsins eru í Neskaupstað

Um 90 þúsund tonn fóru um geymslurnar árið 2012

Heimir Ásgeirsson, yfirverkstjóri frystigeymslanna, horfir upp stæður af frosum afurðum.

LJÓSM. BIRGIR ISLEIFUR



Árið 2000 reisti Síldarvinnslan hf. stóra frysti- og kæligeymslu á athafnasvæði sínu við höfnina í Neskaupstað. Byggingin var 4000 fermetrar að stærð og var henni skipt upp í þrjár einingar. Tvær eininganna voru gerðar fyrir frystar afurðir en sú þriðja fyrir geymslu á kældum eða frystum afurðum. Í byggingunni var unnt að geyma um 7 þúsund tonn af frystum afurðum og var húsið stærsta hús sinnar tegundar á landinu.

Ýmsir urðu til þess að gagnrýna þessa fjárfestingu Síldarvinnslunnar og töldu að óþarfi væri að hafa svo mikið geymslurými fyrir frystar afurðir. Forsvarsmenn fyrirtækisins færðu hins vegar skýr rök fyrir fjárfestingunni. Fyrirtækið hefði tekið í notkun nýtt og afkastamikil fiskiðjuveri árið 1997 og væri mikilvægt að hafa nægt rými fyrir afurðir þess. Eins væri gert ráð fyrir að vinnsluskip sem frystu aflann um borð gætu landað honum til geymslu í húsinu. Lögð var áhersla á að stundum gætu markaðsaðstæður verið þannig að brýnt væri að geta frestað sölu og geymt framleiðsluna í einhvern tíma og af þeirri ástæðu væri mikilvægt að koma upp rúm-góðri frystigeymslu. Eins væri mikilvægt að hafa geymslur vegna þess að sumir kaupendur vildu frekar

fá framleiðsluna afhenta í smærri skömmtum en áður og því þyrfti framleiðandinn að geta geymt vöruna í ríkari mæli.

Nýja frystigeymslan var fljót að sanna gildi sitt. Framleiðsla á frystum afurðum jókst ár frá ári í fiskiðjuveri Síldarvinnslunnar og með sívaxandi frystingu á uppsjávafisk í úti á sjó varð eftirspurnin eftir rými í húsinu sífellt meiri. Haustið 2005 töldu forsvarsmenn Síldarvinnslunnar að tími væri kominn til að reisa nýja frystigeymslu til viðbótar við þá sem fyrir var. Framkvæmdir við byggingu hennar hófust í októbermánuði það ár og var húsið tekið í notkun á loðnuvertíðinni 2006. Þessi nýja bygging var áföst eldri geymslunni og er mun stærri en hún eða um 7000 fermetrar. Húsið skyldi rúma á bilinu 13-14 þúsund tonn af frystum afurðum og samtals var því auðveldlega unnt að geyma yfir 20 þúsund tonn af afurðum í frystigeymslunum tveimur.

Tilkoma frystigeymslanna gerði Síldarvinnslunni kleift að bjóða upp á þjónustu sem önnur sjá-

arútvegsfyrirtæki gátu ekki veitt í sama mæli. Þessi þjónusta hefur þýtt mjög aukin viðskipti skipa sem frysta uppsjávafisk um borð og hefur umferð slíkra skipa um höfnina í Neskaupstað farið vaxandi. Jafnframt hefur aukin framleiðsla fiskiðjuversins þýtt að frystigeymslurnar hafa sífellt nýst betur en möguleikar á geymslu afurða í þeim komið sér vel í samskiptum við erlenda kaupendur.

Á síðustu árum hefur magn afurða sem farið hefur um frystigeymslurnar í Neskaupstað farið vaxandi ár frá ári. Árið 2008 voru það 47 þúsund tonn, árið 2009 um 50 þúsund tonn, árið 2010 um 68 þúsund tonn, árið 2011 um 77 þúsund tonn og á síðasta ári um 90 þúsund tonn. Þetta mikla geymslurými þýðir að oft eru miklar annir við landanir og útskipanir á frystum afurðum í höfninni og á álagstímum bíða gjarnan skip í röðum eftir því að fá afgreiðslu.

Heimir Ásgeirsson hefur verið yfirverkstjóri í frystigeymslunum frá upphafi og stýrt þeirri starfsemi

sem þar fer fram ásamt því að hafa umsjón með löndun og útskipun á frystum afurðum. Heimir leggur áherslu á að starfsemi hafi farið vaxandi frá upphafi. Til að byrja með var hann eini starfsmaðurinn en nú eru starfsmennirnir í frystigeymslunum þrjú til fimm. Heimir segir að afköst fiskiðjuvers Síldarvinnslunnar hafi aukist og eins berist meiri afli að landi frá vinnsluskipum sem frysta aflann um borð. Í upphafi voru vinnsluskipin fleiri en síðar varð en nú eru skipin stærri og farmarnir í samræmi við það. Gott dæmi er Kristína, stærsta fiskiskip í eigu Íslendinga, sem getur komið með 2.200 tonn af frystum afurðum að landi úr einni veiðiferð. Þó unnt sé að taka á móti 20.000 tonnum af frystum fiski til geymslu í frystigeymslunum hefur stundum verið þörf á meira rými að sögn Heimis. Fyrir hefur komið að geymslurnar hafi verið yfirfullar. Þá hafa oft mikil þrengsli skapast í höfninni í Neskaupstað vegna umferðar vinnsluskipa og flutningaskipa sem koma og taka frystar afurðir. Nú stendur það hins vegar til bóta því framkvæmdir eru hafnar við stækkun hafnarinnar og gjörbreyttast þá allar aðstæður til hins betra.

Heimir segir að 90% af þeim fiski sem fari um frystigeymslurnar sé uppsjávafiskur. Afurðirnar fari helst til Austur-Evrópu og þá einkum til Rússlands, Hvíta-Rússlands, Úkraínu og Póllands. Þá er Afríku-markaður mjög vaxandi. Loðnuafurðir fara einnig í töluverðum mæli til Japans og makrill fer reyndar einnig þangað í nokkrum mæli.

Langmest af afurðunum úr frystigeymslunum er flutt á brott með skipum sem koma til Neskaupstaðar en eins setja starfsmennirnir afurðir í gáma sem ekið er með til Reyðarfjarðar eða Seyðisfjarðar þar sem þeir fara um borð í skip. Að undanförmu hafa um 1000 gámar verið fluttir landleiðis til Reyðarfjarðar og Seyðisfjarðar eða um 20 gámar á viku. Og flutningabílar þurfa að aka yfir Oddskarð með gámana og í gegnum Oddskarðsgöng. Skarðið er í yfir 600 metra hæð og göngin eru einbreidd með blindhæð. Til þess að komast í gegnum göngin með gámana þurfa bílarnir að nota sérubúna vagna. Nú horfir þetta til betri vegar því framkvæmdir við Norðfjarðargöng eru að hefjast og ekki fer á milli mála að þar er um að ræða gífurlega þarft mannvirki.

» Framleiðsla á frystum afurðum jókst ár frá ári í fiskiðjuveri Síldarvinnslunnar og með sívaxandi frystingu á uppsjávafisk í úti á sjó varð eftirspurnin eftir rými í húsinu sífellt meiri.



Löndun á frystum makrill úr Barða NK.



Fiskiðjuveri Síldarvinnslunnar lengst til vinstri og þá frystigeymslurnar sem rúmar yfir 20.000 tonn af frystum afurðum.



Útskipun á frystum afurðum úr frystigeymslunum Síldarvinnslunnar.

LJÓSM. ÞÓRHILDUR EIR SIGURGEIRSDÓTTIR

LJÓSM. ÞÓRGEIR BALDURSSON

LJÓSM. ÞÓRHILDUR EIR