

ÍSLAND

Atvinnuhættir og menning

Bók 3

ÍSLAND - atvinnuhættir og menning 2020

Útgefandi:

Sagaz ehf.

www.isat.is

Hönnun og umbrot:

Ragnheiður Linda Eyjólfsdóttir,

grafískur hönnuður FÍT

Prentun:

Specialtrykkeriet Arco A/S, Danmörk.

Bókin er prentuð á umhverfsvænan pappír.



© 2022 Upplýsingar í þessari bók má ekki afrita með
neinum hætti, svo sem með ljósmyndun, prentun,
hljóðritun eða á annan sambærilegan hátt, að hluta
eða í heild, án skriflegs leyfis útgefanda.
Sagaz ehf. tekur ekki ábyrgð á innsendu efni.

ISBN:

978-9935-9680-0-5 (Ritröð)

978-9935-9680-3-0

ÍSLAND
Atvinnuhættir og menning 2020

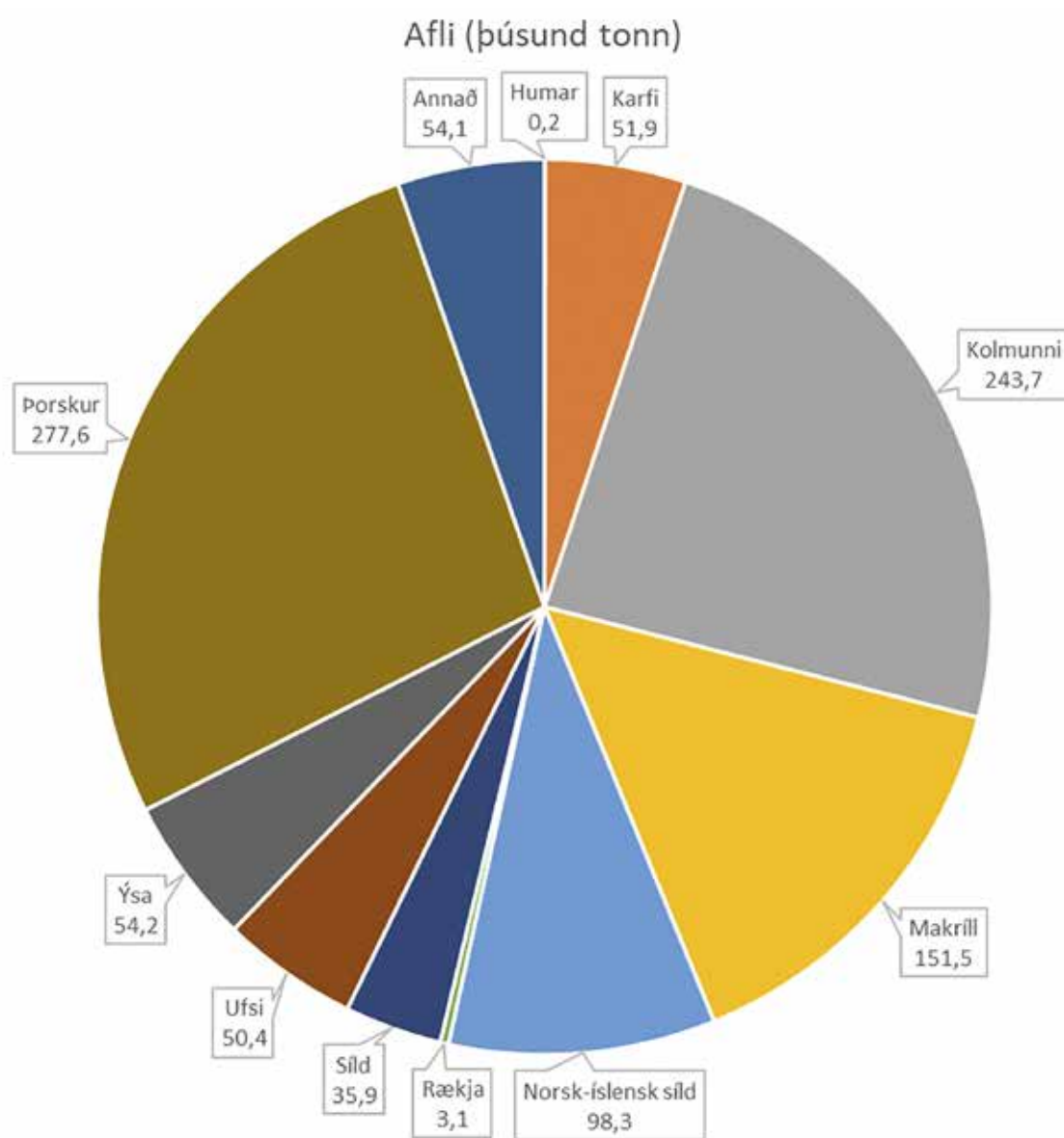


Efnisyfirlit

Sjávarútvegur	8
Fiskveiðar 2020	10
Fiskvinnsla og útgerð	12
Fiskmarkaðir	122
Fiskeldi	136
Nýsköpun og rannsóknir.....	146
Ýmis þjónusta	152
Flutningar og samgöngur	182
Ferðapjónusta	256
Heimskreppa í alþjóðlegri ferðapjónustu.....	258
Afbreyting	262
Hótel og veitingastaðir.....	300
Nafnaskrá	348



Fiskveiðar 2020





Helstu tegundir



Porskur



Makrill



Steinbitur



Ýsa



Kolmunni



Gulldepla



Síld



Litli Karfi



Gullkarfi



Ufsi



Humar



Loðna



Rækja



Skarkoli

Ljósm. Svanhildur Egilsdóttir, Hafrannsóknarstofnun.



Svava Friðgeirsdóttir og Sævald Pálsson.



Bergur 5 keyptur 2005 kemur til heimahafnar eftir lagfæringar í Póllandí.

Bergur



Feðgarnir í brúnni á Berg: Elías Geir, Sævald, Grétar Þór og Sigurgeir.



Erna og Ásdís.



Bergur 5 VE 44.

Bergur ehf. var stofnað árið 1954 af Magnúsi Bergssyni og Kristni Pálssyni. Árið 1966 keypti Sævald Pálsson bróðir Kristins, Magnús Bergsson út úr fyrirtækinu. Á fyrstu árum útgerðarinnar var Kristinn Pálsson skipstjóri á Berg VE 44 og Sævald stýrimaður. Eftir að Kristinn fór í land tók Sævald alfarið við skipstjórn á skipinu. Árið 1972 var útgerðarfélagið Bergur-Huginn stofnað en að því stóðu útgerðarfélagin Bergur hf. og Huginn hf. og var megin tilgangur hins sameinaða félags að festa kaup á skuttogara og hefja útgerð hans. Þeir bræður Kristinn og Sævald Pálssynir, útgerðarmenn frá Þingholti í Vestmannaeyjum, renndu hýru auga til skuttogaraútgerðar og fengu mág sinn, Guðmund Inga Guðmundsson útgerðarmann Hugins Ve 55, til liðs við sig og saman stofnuðu þeir útgerðarfélagið Berg-Hugin ehf. sem síðan festi kaup á skuttogaranum Vestmannaey VE 54. Árið 1983 keyptu Sævald og kona hans Svava Friðgeirsdóttir útgerð Bergs af Kristni. Þeir bræður höfðu átt farsælt samstarf í mörg ár þar til Sævald tók yfir útgerð Bergs. Sævald kaupir Berg þar sem á þessum tíma var verið að kaupa togskiptið Bergrey frá Ólafsvík og komnar upp hugmyndir um að selja Berg VE 44 og snúa sér alfarið að togveiðum. Á þeim tímamarki ákvað Sævald að fara út úr rekstrinum með Berg VE og stofna sína eigin útgerð. Alla tíð stóð eiginkona Sævalds, Svava Friðgeirsdóttir við hlið Sævalds og mátti segja að hún hafi verið í mörg ár útgerðarstjóri í raun þó titillinn hafi ekki verið opinber, en með árunum komu börnin meira og meira að rekstrinum bæði á sjó og á landi.

Eigendur og aðsetur

Eigendur Bergs eru Sævald Pálsson og Svava ásamt börnunum þeirra: Elíasi Geir, Sigurgeiri, Grétari Þór, Ásdísi og Ernu. Elías Geir er útgerðarstjóri og Ásdís fjármálastjóri. Í stjórn Bergs sitja: Sævald, Elías, Ásdís og Sigurgeir. Bergur ehf hefur alla tíð verið til húsa í Vestmannaeyjum og skrifstofa er nú í húsnæði við Strandveg.

Skipin sem útgerðin átti eru nokkur

Fyrsti Bergur var smíðaður í Svíþjóð 1944, keyptur til Eyja 1954, sökk á Faxaflóa haustið 1962. Mannbjörg varð en litlu mátti muna. Bergur númer tvö var smíðaður í Noregi 1963 og seldur 1979 og varð þá Katrín VE. Bergur númer þrjú var smíðaður í Þýskalandi 1964. Hann var keyptur 1977 og seldur 1989, Bergur númer fjögur var smíðaður í Noregi 1967 og keyptur til Eyja 1989, árið 2000 lauk miklum breytingum á honum. Bergur númer fimm var smíðaður 1998, var keyptur til Eyja 2005 og er enn í fullri drift. Fjórða Berg var breytt þrisvar sinnum og í hvert sinn var allt að því um nýtt skip að ræða, árið 1996-1997 fór skipið til Póllands og var skipt um skrokk á skipinu og það stækkað úr 500 tonnum í 1200 tonn. Eftir það var skipt um vél og sett ný brú og skipið var breikkað um þrjá metra. Eftir þetta gat skipið einnig stundað flottrollsveiðar með öflugri vél og nýjum togsþilum en áður var það einungis gert út á nót. Á þessum árum með þetta skip, voru stundaðar uppsjárveiðar með nót og flottrolli. Sævald var enn skipstjóri á þessum árum en tveir af sonum hans voru á Berg, allir synirnir þrír eru með skipstjóra- og stýrimannaréttindi og tóku við af föður sínum. Árið 2005 urðu kaflaskil



Andri VE 244.

Örn VE 244.

Í sögu Bergs ehf. þegar ákveðið var að selja Ísfélagi Vestmannaeyja skip og aflaheimildir í uppsjávarfiski og fara í bolfiskútgerð. Skipta út uppsjávarskipi fyrir togara, í október 2005 kom sá Bergur sem enn er í útgerð í dag, togskip sem hefur reynst mjög vel. Á því skipi voru þeir bræður Gretar og Sigurgeir skipstjórar til skiptis.

Í gegnum árin hefur útgerðin gengið upp og niður, þar hefur áhrif ástand á mörkuðum, aðstæður í samfélaginu, aflabrögð annars vegar og hins vegar afskipti stjórnmalamanna af sjávarútvegi, ekki alltaf verið fast í hendi hvernig aðstæður voru frá ári til árs. Erfiðleikar hafa komið upp í gegnum árin og eitt það erfiðasta sem útgerðin gekk í gegnum var árið 1991 þegar Bergur 4, brann við bryggju í einni landlegu og skipsmaður lést, hann hafði verið um borð í bátum um nóttina, þetta reyndi mikið á starfsmenn Bergs á þeim tíma. Á tímabili kom upp hugmynd um að fjölga skipum útgerðarinnar og Örn VE 244, 113 tonna togveiðiskip var keypt, en stuttu áður hafði Bergur verið endurnýjaður, keypt var loðnuskip frá Grindavík sem var nýbúið að breyta með nýjum spilum, töluvert stærri vél og með útslegið afturskip. Hitt skipið var selt norður í land. Það urðu breytingar á kvótakerfinu stuttu eftir að Örn Ve var keyptur. Sóknarmark var afnumið og öll skip sett á aflamark, þannig að reksturinn gekk ekki vegna lítls kvóta og skipið var því selt til Stokkseyrarútgerðar Hásteins ÁR. Í stað hans kom frá þeirri útgerð 50 tonna trébátur sem fékk nafnið Andri VE 244, hann var gerður út í stuttan tíma, m.a. á humarveiðar. Þessi tilraun Bergs ehf. til að auka sinn flota gekk ekki. Eftir það hélt útgerðin sig við sitt eina skip Berg VE 44.

Mannauður

Mannskapur hjá útgerðinni hefur verið fjölbreyttur og mikið af góðu starfsfólki og góðum sjómönnum um borð í gegnum árin. Undanfarin ár hefur sami kjarninn verið um borð í Berg og við stjórnvölin. Bræðurnir Sigurgeir og Grétar, Ásdís á skrifstofunni, Elías útgerðarstjóri og svo hefur næsta kynslóð tekið við. Um borð hafa barnabörn Sævalds, þeir Kristgeir Orri Grétarson og Einar Ottó Hallgrímsson báðir menntaðir stýrimann, verið undanfarin ár. En þar sem skipið hefur aðeins verið gert út hluta af ári, hefur mannskapurinn aðeins verið breytilegur, en sem fyrr segir sami kjarninn haldist.

Framtíðin

Breytingar eru framundan hjá útgerðarfélaginu Bergui ehf. En þann 24. október 2020 var undirritaður samningur um kaup Bergs-Hugins ehf. á útgerðarfélaginu Bergi ehf. í Vestmannaeyjum. Saga Bergs-Hugins og Bergs sé samofin en upphaf hennar má rekja til ársins 1954 þegar vélbáturinn Bergur VE 44 var keyptur til Vestmannaeyja, en þá var Bergur hf. stofnað af þeim Kristni Pálssyni og Magnúsi Bergssyni tengdaföður hans. Sem fyrr segir fór Sævald út út rekstrinum árið 1983 og stofnaði sína eigin útgerð Berg ehf. Sævald Pálsson stundaði sjómennsku í rúma hálfá öld, var skipstjóri í rúm 40 ár og hann ásamt fjölskyldu sinni voru í útgerð í 37 ár. Hann og fjölskyldan hafa alla tíð unnið við sjávarútveginn og skilað sínu til samfélagsins í Vestmannaeyjum, en nú er komið að kaflaskilum þar sem fjölskyldan skilur sátt við eftir öll þessi ár.



Fjölskyldan þegar Bergur kom árið 2005. Frá vinstri: Gylfi Sigurjónsson með Sævald, Erna Sævaldsdóttir, Sævald Hallgrímsson, Svava Grétarsdóttir, Grétar og Einar Ottó Hallgrímsson, Sigurgeir, Kristný Tryggvadóttir, Kristgeir Grétarson, Halla Björk Hallgrímsdóttir, Hallgrímur Tryggvason, Ásdís, Ágúst Emil Grétarsson, Bergur Gylfason, Svava og Daniel Gylfason, Sævald, Anna Rós Hallgrímsdóttir, Gunnlaugur Eliasson, Anna Gerða Bjarnadóttir, Bjarney Elíasdóttir, Elías Geir og Andri bór Gylfason.



Fullkomin tækjabúnaður á sjó.

Brim



Guðmundur Kristjánsson, forstjóri.

Brim hf. er sjávarútvegsfyrirtæki í Reykjavík sem rekur jafnframt fiskimjölsverksmiðju á Akranesi, uppsjávarfrystihús og fiskimjölsverksmiðju á Vopnafirði og annast sölu sjávarafurða á mörkuðum víða um heim. Áhersla er lögð á háþróaða tækni við veiðar og vinnslu og stöðuga þróun á vörum, framleiðslu og leiðum til markaðsetningar og sölu. Virðing fyrir umhverfinu og lífríki sjávar er grundvöllur starfsemi Brims og góð umgengni um auðlindina og ábyrgar fiskveiðar eru í fyrirrúmi svo komandi kynslóðir geti notið hennar áfram. Fyrirtækið var árið 2019 fyrst íslenskra sjávarútvegsfyrirtækja valið Umhverfisfyrirtæki ársins á Íslandi af Samtökum atvinnulífsins.

Tryggir framboð af heilnæmu sjávarfangi

Hlutverk Brims er að hámarka verðmæti úr sameiginlegum náttúruauðlindum sem félaginu og starfsfólki er treyst fyrir og að tryggja viðskiptavinum um allan heim stöðugt framboð af heilnæmu sjávarfangi sem unnið er úr sjálfbærum stofnum. Brim leggur áherslu á samfélagslega ábyrgð enda hefur það ætíð verið metnaður fyrirtækisins að öll starfsemi þess endurspegli ábyrgð gagnvart auðlindum sjávar og samfélaginu.

Vöxtur byggir á hugviti, nýsköpun og samvinnu

Vöxtur félagsins byggir á aukinni arðsemi, nýsköpun og samvinnu við innlenda og erlenda aðila í sjávarútvegi. Hráefnið sem fyrirtækið vinnur úr er af skornum skammti vegna þess að auðlindir sjávar eru takmarkaðar og nýting þeirra byggir á lögum og reglum sem takmarka veiðar einstakra sjávarútvegsfyrirtækja og tryggja sjálfbærni veiðanna. Vöxturinn byggir því á hugviti og felst í að auka verðmæti þeirra afurða sem koma á land með nýsköpun, vöruþróun og markaðssetningu. Einnig eru tækifæri til vaxtar með samvinnu við aðra um vinnslu afurða, markaðssetningu og sölu en Brim á þegar í slíku samstarfi við ýmsa innlenda aðila og grænlenka sjávarútvegsfyrirtækið Arctic Prime Fisheries.

Yfir hundrað ára saga

Brim hf. var stofnað 13. nóvember árið 1985 við sameiningu Bæjarútgerðar Reykjavíkur og Ísbjarnarins. Hét fyrirtækið fyrst Grandi hf. en um aldamótin breyttist það í HB Grandi hf. Árið 2019 var nafninu breytt í Brim hf.

Upphaf félagsins má í raun rekja allt aftur til útræðis og árdaga vélskipaútgerðar við Faxaflóa á fyrsta áratug 19. aldar. Að baki félaginu standa vel á annan tug eldri féлага sem hafa sameinast Brimi eða einhverjum forvera þess og eru þess vegna hluti af langri sögu félagsins. Af eldri félögum má nefna Miðnes í Sandgerði, Harald Böðvarsson á Akranesi, Hraðfrystistöð Reykjavíkur, Ísbjörninn í Reykjavík og Bæjarútgerð Reykjavíkur sem var stofnuð þegar fyrsti nýsköpunartogarinn, Ingólfur Arnarson, kom til landsins árið 1947. Öll áður nefnd fyrirtæki voru stofnuð á fyrrihluta 20. aldar. Síðar sameinuðust Brimi útgerðarfélagin Tangi, Svanurinn og í dag á Brim einnig útgerðarfélagið Ögurvík. Fram á miðjan níunda áratug 20. aldar jókst



Frá afhendingu Umhverfisverðlauna atvinnulífsins 2019. Torfi Þ. Þorsteinsson, forstöðumaður samfélagstengsla Brims, Ragna Sara Jónsdóttir, formaður valnefndar Umhverfisverðlauna atvinnulífsins, Guðni Th. Jóhannesson, forseti Íslands, Guðmundur Kristjánsson, forstjóri Brims, Ingólfur Steingrímsson, forstöðumaður innkaupa og rekstrarefirlits Brims og Hildur Hauksdóttir, sérfræðingur SFS í umhverfismálum.



Akurey AK 10.



Framhald á næstu opnu →



Hátækni-frystihús Brims.





Venus NS 150.



Vigur RE 71.

Heildarafli togara var 45.326 tonn en var 50.469 tonn árið 2019. Afli á úthaldsdag var 27,7 tonn en 29,2 tonn árið 2019. Kristján HF 100 veiddi 1.100 tonn, miðað við slægðan afla frá maí byrjun til ársloka. Heildarafli uppsjávarskipanna var 7.143 tonnum minni árið 2020 en 2019 eða 81.582 tonn samanborið við 88.725 tonn árið áður.

veiðigeta íslenska flotans hratt sem leiddi til mikillar ofveiði, offjárferinga í greininni og óhagræðis. Með tilkomu kvótakerfisins hafa bæði fiskistofnarnir og sjávarútvegsfyrirtækin eflst og að sama skapi hefur sjávarútvegsfyrirtækjum fækkað. Brim hefur styrkt stöðu sína hin síðari ár í harðri alþjóðlegri samkeppni. Í dag er fyrirtækið með mestu fiskveiðiheimildir fyrirtækja á Íslandi og greiddi mest allra félaga í veiðigjöld ári 2020. Saga Brims er því á margan hátt saga útgerðar og fiskvinnslu í Reykjavík og sjávarútvegs á Íslandi.

Spannar alla virðiskeðjuna

Brim er með samþættan rekstur veiða, vinnslu, markaðssetningar og sölu sem stuðlar að skilvirkari framleiðslu og tryggir óhefta leið aflans til kaupanda. Hlutverk starfsfólks spannar því alla virðiskeðjuna í sjávarútvegi og ræður fyrirtækið því auðveldlega við að rekja slóð afurðanna frá afhendingu alla leið aftur til sjávar.

Brim stundar ábyrgar fiskveiðar sem byggja bæði á alþjóðalögum og landslögum um m.a. fiskvernd, notkun veiðafæra og úthlutun aflaheimilda á grundvelli vísindalegra forsenda Hafrannsóknarstofnunar. Á árinu 2020 var Brimi úthlutað til veiða um 52 þúsund tonn af botnfisktegundum og 84 þúsund tonn af uppsjávarfiski.

Öflugur búnaður til lands og sjávar

Til bolfiskveiða gerir félagið út sex togara, ísfisktogarana Akurey AK 10, Viðey RE 50 og Helgu Maríu 1 og frystitogarana Örfyrisey RE 4, Höfrung III AK 4 og Vigur RE 71 og að auki krókabátinn Kristján HF 100. Þá gerir fyrirtækið út uppsjávarskipin Víking AK 100 og Venus NS 50. Nýju skip Brims eru í fremstu röð íslenskra fiskveiðiskipa. Öll eru fiskiskipin búin nýjum og fullkomnum veiðibúnaði og tækjum sem tryggja góða meðhöndlun á afla og gott hráefni til löndunar. Brim vinnur aflann ýmist í Reykjavík, Hafnarfirði, Vopnafirði, Akranesi eða úti á sjó í frystitogurum sínum. Botnfiskvinnsla í landi fer fram í Norðurgarði í Reykjavík. Á árinu 2020 var allur vinnslubúnaður þar endurnýjaður og leystu fullkomnar vatnsskurðarvélar frá Marel eldri vinnsluvélar af hólmi og róbótar raða og flytja framleiðsluvörur á brettum, þeir sinna núna störfum sem áður voru unnin af starfsfólki. Þessi störf voru í mörgum tilfellum líkamlega erfið og slysaætta mikil. Það jákvæða við róbótana er að slysaætta er minni.

Í Norðurgarði er lögð áhersla á framleiðslu flaka og flakastykkja úr karfa, ufsa og þorski. Fiskiðjuverið framleiðir frystar og ferskar afurðir allan ársins hring. Ferskar afurðir eru sendar samdægurs með flugi eða kæligámum á erlenda markaði en þær frystu eru fluttar út í frystigámum eða með brettaskipum. Frystitogararnir vinna eigin afla nýveiddan eins og t.d. grálúðu, karfa, þorsk og gulllax beint í afurðir á erlenda markaði.

Uppsjávarafurðir Brims eru unnar á Vopnafirði og á Akranesi. Á Vopnafirði er sérhæfð vinnsla á loðnu, síld og makríl. Loðnan er heilfryst eða unnin úr henni hrogn. Makrill er ýmist heilfrystur eða hauseður og slógdreginn. Síldin er ýmist heilfryst eða unnin úr henni flök. Þá er einnig starfrækt fiskimjólverksmiðja sem vinnur úr fráflokki, loðnuhrati og afskurði síldar og makríls



Makrill.



Öfrisey RE 4.



Viðey RE 50.

Framhald á næstu opnu →



auk kolmunna. Meginhluti afurðanna er notaður í fóðurgerð en verksmiðjan er einnig vottuð til framleiðslu á lýsi til mannelis. Á Akranesi er vinnsla loðnuhrogna og fiskimjölsverksmiðja.

Gæðavörur seldar um allan heim

Markaðs- og sölustarf félagsins er tvíþætt. Í höfuðstöðvum vinna markaðs- og sölustjórar fyrir markaði í Evrópu og Norður-Ameríku annars vegar og hins vegar rekur Brim dótturfyrirtæki í Asíu sem selja afurðir einkum í Kína og Japan undir merkjum Brim Seafood og Icelandic Seafood.



Kristján HF 100.



Höfuðstöðvar Brims við Norðurgarð.

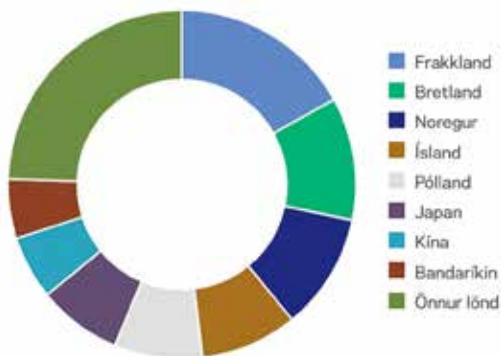


Helga María RE 1.

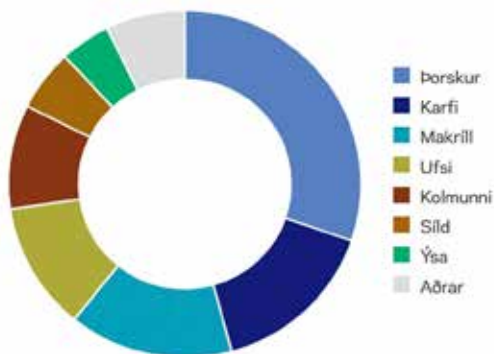


Vikingur AK 100.

MARKADSLÖND



SALA EFTIR TEGUNDUM



Aðsetur og mannaúður

Aðalskrifstofur Brims eru við Norðurgarð í Reykjavík. Þar er yfirstjórn botnfisk- og uppsjávarsviðs ásamt fjármála-, markaðs- og mannaússviði. Hjá fyrirtækinu eru unnin um 800 ársverk til sjós og lands. Lykillinn að velgengni fyrirtækisins felst í framúrskarandi starfsfólki á sjó og landi sem leggur sig fram við að skila gæðavörum til kaupenda og neytenda.

Almenningshlutafélag á markaði – gagnsæi í fyrirrúmi

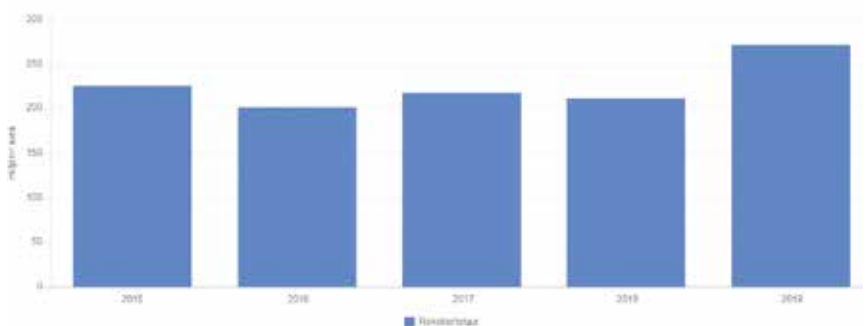
Brim hf. er eina íslenska sjávarútvegsfyrirtækið sem skráð er í kauphöllinni Nasdaq Iceland. Skráð hlutafé Brims hf. var 1.956 milljónir króna í árslok 2020. Gengi bréfanna er breytilegt en hefur frá ársbyrjun 2018 verið frá 30 og upp í 55 á fyrsta árshluta 2021. Hluthafar eru um 850. Í árslok 2019 voru eftirfarandi þeir stærstu: Útgerðarfélag Reykjavíkur hf. og dótturfélag þess áttu samtals 44,0%, Lífeyrissjóður starfsmanna ríkisins A-deild átti 11,5%, Lífeyrissjóður verslunarmanna 11,0% og KG Fiskverkun á Rífi sem átti ríflega 5%. Hlutaþréf í félaginu ganga kaupum og solum á markaði og allar upplýsingar um veltu félagsins og eignir jafnt sem ófjárhagslega þætti eins og umhverfisáhrif, mannaúðsmál og fleira eru opinberar og gagnsærar. Með skráningu félagsins á markað nást fram markmið um dreifða eignaraðild og gagnsæi í meðferð og miðlun upplýsinga.

Stjórn og stjórnendur

Aðalfundur félagsins kýs á ári hverju stjórn félagsins. Frá aðalfundi 2021 er stjórnin eftirfarandi: Kristján P. Davíðsson, formaður, Anna G. Sverrisdóttir, Hjálmar Kristjánsson, Magnús Gústafsson og Krístrún Heimisdóttir.

Forstjóri félagsins er Guðmundur Kristjánsson, framkvæmdastjóri fjármála er Inga Jóna Friðgeirsdóttir, framkvæmdastjóri rekstrarsviðs er Ægir Páll Friðbertsson og framkvæmdastjóri nýsköpunar, sjálfbærni og fjárfestatengsla er Gréta María Grétarsdóttir.

REKSTRARTEKJUR





Athafnasvæði Brims á Vopnafirði.

Framhald á næstu opnu 



Skip í höfn á Þorlákssmessu.



Búlandstindur, bryggjan og bátarnir á Djúpavogi.
Ljós. Elva Sigurðardóttir.



Bryggjan á Djúpavogi. / Mynd Óskar Ragnarsson.

Búlandstindur



Agnieszka Maria Lagoda. / Ljós. Fermin Galeano Gaekel.

Árið 1945 tóku nokkrir vaskir aðilar sig saman og stofnuðu hraðfrystihús á Djúpavogi til þess að svara þörf samfélagsins á auknu atvinnuöryggi og uppbyggingu á staðnum. Eftir nokkra undirbúningsfundi og söfnun hlutafjár var haldinn stofnfundur fyrir tilstilli Kaupfélags Berufjarðar sem var langstærsti eignaraðilinn að félaginu og sá um bókhald og daglegan rekstur og tveimur árum síðar, árið 1947 hófst rekstur sem markaði tímamót á Djúpavogi. Framkvæmdastjóri Búlandstinds er Elís Hlynur Grétarsson og í stjórn sitja Jens Garðar Helgason, Guðmundur Gíslason og Hávard Grøntvedt.

Sagan

Segja má að sagan hafi endurtekið sig 60 árum síðar þegar tímamót urðu í rekstri fiskvinnslunnar. Til stóð að hætta rekstri árið 2015 með tilheyrandi atvinnuleysi þeirra 30 sem þar störfuðu og 5000 m² atvinnuhúsnæði hefði engan tilgang. Enn á ný settust vaskir aðilar að borðinu og börðust fyrir áframhaldandi starfsemi frystihússins, einni af stærstu lífæð samfélagsins. Einn af þeim sem lögðu nótt við nýtan dag við að finna leiðir til að halda fiskvinnslu á staðnum var Fáskrúðsfirðingurinn Elís Hlynur Grétarsson sem starfaði á þessum tíma sem verkstjóri og einn af eigendum fiskvinnslufyrirtækisins Ósness ehf. lítills fjölskyldufyrirtækis sem lagði áherslu á þorsk og saltfiskvinnslu. Eftir fjölmarga fundi og samtöl keyptu Ósnes ehf. og Fiskeldi Austfjarða ehf. með fremstan í flokki Guðmund Gíslason, búnað og húsnæði fiskvinnslunnar. Markmið frá byrjun var áframhaldandi bolfiskvinnsla og uppbygging laxasláturhúss. Samningur var gerður við útgerðirnar Eyfreyjunes og Sigurð Ólafsson frá Hornafirði um að landa bolfiski í fyrirtækið. Fiskurinn frá þeim hélt lífi í fyrirtækinu fyrstu 2 árin. Einnig festi Búlandstindur kaup á dagróðra línubát sem fékk nafnið Sunnutindur, en ljóst var frá upphafi að meira þurfti til en bolfiskinn sem veiðheimildir þessara útgerða gáfu. En grundvöllur áframhaldandi reksturs var þó laxinn og var traustið sett á laxeldi þrátt fyrir að fiskeldi á Austurlandi hafi verið rétt að byrja og mikið óöryggi sem fyrirtækin stóðu frammi fyrir. Ekki höfðu allir trú á þessari atvinnugrein sem aldrei hafði gefið vel af sér við Íslandsstrendur. Fyrirtækin höfðu trú, sýndu kjark og þrautsegju og tóku séns sem hefur heldur betur skilað sér 5 árum síðar.

Starfsemin

Þrátt fyrir brösuglega byrjun í fiskeldi á Austfjörðum fóru hlutirnir fljótt að ganga og fljótlega varð ljóst að þörf yrði á að tæknivæða og auka afköst jafnt og þétt til að hafa undan eldisframsleiðslu þegar hún tæki á flug. Í september 2020 var settur upp hátæknibúnaður sem samanstendur af fiskinnmötun og gæðaskoðun, sjálfvirkum heilfisk flokkara og kassakerfi sem heldur utan um kassana sem fiskurinn er settur í. Árið 2015 var 300 tonnum af laxfiski slátrað en árið 2020 var slátrað um 8000 tonnum, auk þess sem augin gæði og rekjanleiki er mun betur tryggður. Til samanburðar fór þorskvinnsla frá 1200 tonnum árið 2015 í 2100 tonn árið 2019. Það er gríðalega mikilvægt fyrir fyrirtækið að halda úti vinnslu á báðum þessum



Dionysus Rizon.
Ljós. Fermin Galeano Gaekel.



Hluti starfsfólks, vorið 2020.

tegundum. Margir óttast að með aukinni tækni fækki störfum en á svipuðum tíma og nýju tækin komu í hús hófu 5 nýir starfsmenn störf við framleiðslu í Búlandstindi og hafði því starfsmannafjöldi aukist frá 30 í yfir 70 á 5 árum. Störfín eru fjölbreyttari en áður, sértæk störf sem krefjast sértæktrar menntunnar í bland við hefðbundnari fiskvinnslustörf. Í Búlandstindi er öflug nýliða- og starfsfræðsla og endurmenntun.

Mannauður

Fyrirtækið starfar nú undir fyrirkomulagi teymisvinnu sem byggir á trausti, öryggi, virðingu og dreifðri ábyrgð milli allra. Í Búlandstindi eru fjölmargar starfsstöðvar og nokkur teymi sem vinna náið saman. Með því að skipta fyrirtækinu í smærri einingar gefst tækifæri til að vinna nánar með hverjum og einum, með það að leiðarljósi að hvert teymi geti alltaf náð betri árangri. Reglulega eru haldnir teymisfundir þar sem starfsmönnum gefst tækifæri á að tjá sig, skiptast á skoðunum, setja sér markmið, fá endurmenntun og fleira. Eigendur Búlandstinds vita að starfsmennirnir gegna lykilhlutverki í fyrirtækinu og því er lögð rík áhersla á samvinnu, hvetjandi stjórnunarhætti og jákvæðar samskiptaaðferðir. Öflugur tækjabúnaður og háleitar hugsjónir eru til lítils ef starfsfólkið er ekki líka öflugt, samstillt, upplýst og áhugasamt.

Aðsetur og vinnsla

Starfsemi Búlandstinds er öll á Djúpavogi í upprunalegu húsnæði Búlandstinds sem hefur í gegnum tíðina tekið stakkaskiptum í takt við nýja tækni, kröfur og þörf. Mikil nýsköpun hefur átt sér stað með tilkomu laxins og hefur Elís trú á að næstu 5 ár verði jafn viðburðarrík og undanfarin 5 ár, ekkert lát er á hugmyndum og háleitum markmiðum. Búlandstindur verður áfram leiðandi í heildarlausnum með framleiðslu á frosnum, ferskum og söltuðum fiski og að veita viðskiptavinum fyrsta flokks vöru og topp þjónustu. Nú þegar er hafin vöruþróun og tilraunavinsla á laxaflokkum en hingað til hefur laxinn verið sendur heilfrystur til kaupenda. Enn meiri fullvinsla er mjög líkleg. Einnig er framundan að opna kassaverksmiðju á Djúpavogi sem mun skapa atvinnu fyrir 4-6 og framleiða allar umbúðir fyrir laxinn. Þetta mun spara mikinn flutning á umbúðum milli staða sem er í takt við umhverfisstefnu fyrirtækisins.



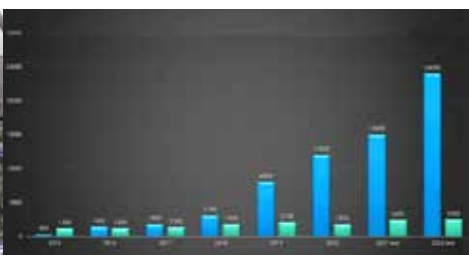
Elís Grétarsson framkvæmdastjóri. / Ljós. Fermin Galeano Gaekel.



Jóna Kristín Sigurðardóttir. / Ljós. Fermin Galeano Gaekel.



Hátæknibúnaður sem samanstendur af fiskinnmötun og gæðaskoðun, sjálfvirkum heilfiskflokkara og kassakerfi.



■ Lax ■ Þorskur



Grímsey ST 2.



Dranganes.

Drangur



Óskar Albert Torfason, framkvæmdastjóri.

Fiskvinnslan Drangur ehf. var stofnað 27. janúar 2000 á Drangnesi og var því 20 ára 2020. Hátíðarhöld þurftu að bíða betri tíma þar sem samkomutakmarkannir voru í gildi vegna Covid-19 mest allt afmælisárið. Stofnendur voru 31 talsins. Kaldraneshreppur, Kaupfélag Steingrímsfjarðar, útgerðarmenn á Drangnesi, Byggðastofnun og einstaklingar sem létu sig málið varða. Fiskvinnslan Drangur ehf. er framleiðslufyrirtæki í matvælaíðnaði, sem vinnur afurðir úr Húnaflóa. Bolfiski, þorsk og ýsu. Helstu afurðir eru fersk frosin flök, söltuð flök og léttisöltuð. Grásleppa er stór hluti af vinnslunni, hrogn, söltuð fersk og fryst grásleppa. Bláskel fersk og frosin er hluti af framleiðslunni, en Fiskvinnslan Drangur ehf. hefur unnið skelina fyrir Strandaskel ehf. sem Drangur er hluthafi í.

Starfsemin

Útgerðarfélagið Skúli ehf. sem er að hluta í eigu Fiskvinnslunnar Drangur ehf. á tvo 15 tonna báta, Benna ST 5 og Skúla ST 75, sem sjá Fiskvinnslunni fyrir hráefni ásamt Grímsey ST 2 og Sigurey ST 22 sem er í eigu Friðgeirs Höskuldssonar og Sigurbjörgu Halldórsdóttur. Skúli og Benni eru gerðir út á línu og grásleppunet en Grímsey sem er 65 tonna stálbatú er gerður út á dragnót, Sigurey 15 tonna stálbatú er gerður út á bláskel og grásleppunet. Auk þess landa 10 heimabátar grásleppu hjá vinnslunni.



Gunnar Jóhannsson, formaður.

Samfélagið

Fiskvinnslan Drangur hefur komið að ýmsum samfélagslegum verkefnum eins og bryggjuhátíðum og þegar Verslunarfélag Drangnes var stofnað 2019 var Fiskvinnslan einn af hluthöfunum.

Mannauður

Stjórn Fiskvinnslunnar skipa Gunnar Jóhannsson, Hveravík formaður, Jenný Jensdóttir Drangnesi, Haraldur Vignir Ingólfsson, Drangnesi, Matthías Sævar Lýðsson, Húsavík og Sigurjón Þorsteinsson, Hafnarfirði. Framkvæmdastjóri er Óskar Albert Torfason og hefur verið frá stofnun félagsins. Sunna Jakobína Einarssdóttir er skrifstofustjóri og Daníel Elí Ingason er gæðastjóri. 15 mans starfa hjá fiskvinnslunni og 10 hjá útgerðarfélaginu Skúla.



Sunna Jakobína Einarssdóttir, skrifstofustjóri.



Aðalbraut 30, Drangnesi.



Zbyszek Tomás Hjörtur Óskar Daniel Aron Pavel Richard
Petra Daniel Eli Tekla Krystyna Martyna

Starfsfólk Drangs árið 2020.



Benni ST 5 og Skúli ST 75.



Daniel Aron.



Löndun grásleppu.



Guðbjörg Karlsdóttir.



Tomas og Zbyszek.



Slæging og hreinsun á grásleppu.



Soðinn kræklingur.



Vésteinn GK-88. / Ljós. Jón Steinar Sæmundsson.

Einhamar Seafood



Stefán Kristjánsson, forstjóri/eigandi.



Helena Sandra Antonsdóttir, skrifstofustjóri/eigandi.



Alda Agnes Gylfadóttir, framkvæmdastjóri.



Óskar Sveinsson, útgerðarstjóri

Einhamar Seafood er sjávarútvegsfyrirtæki sem framleiðir hágæða þorsk- og ýsuafurðir fyrir markaði í Bandaríkjunum, Bretlandi og Evrópu. Félagið starfrækir fiskvinnslu í Grindavík þar sem framleiddar eru afurðir úr besta mögulega hráefni sem völ er á. Eigendur félagsins eru hjónin Stefán Kristjánsson og Helena Sandra Antonsdóttir.

Einhamar Seafood var stofnað árið 2003 og var fyrst um sinn útgerðarfélag. Árið 2007 hóf félagið fiskvinnslu sem hefur vaxið jafnt og þétt og er Einhamar Seafood í dag meðal öflugustu ferskiskframleiðenda á Íslandi. Hjá félaginu starfa um 70 reynslumiklir starfsmenn til lands og sjávar.

Undanfarin ár hefur framleiðsla fiskvinnslunnar numið um 5-6.000 tonnum árlega. Félagið vinnur þorsk- og ýsuafurðir en annar afli er seldur á fiskmörkuðum.

Sérstaða Einhamar Seafood felst meðal annars í því að fiskvinnslan vinnur aðeins línuveiddan fisk og selur aðeins ferskar afurðir. Áhersla er lögð á sjálfbærar veiðar og vinnslu, nýting hráefnis er 100% og eru allar aukaafurðir seldar á viðkomandi markaði. Frá stofnun Einhamar Seafood hefur mikil framþróun átt sér stað í veiðum og vinnslu. Félagið hefur lagt sig fram um að vera í fararbroddi í innleiðingu nýrrar tækni og hefur unnið náðið með samstarfsaðilum á því sviði.

Félagið er MSC vottað og hefur verið valið framúrskarandi fyrirtæki 2018-2021 af Creditinfo og fyrirmyndarfyrirtæki í rekstri 2017-2021 af Keldunni.

Framkvæmdastjórn

Stefán Kristjánsson forstjóri, Alda Agnes Gylfadóttir framkvæmdastjóri, Helena Sandra Antonsdóttir skrifstofustjóri, Óskar Sveinsson útgerðarstjóri, Hafliði Hjaltalín Ingólfsson verkstjóri, Hermann Ingi Einarsson gæðastjóri/verkstjóri.

Aðalstjórn

Stefán Kristjánsson, formaður stjórnar, Helena Sandra Antonsdóttir og Sigurður Þór Snorrason.

Framtíðarsýn og stefna

Stefna Einhamar Seafood er að vera í fararbroddi í íslenskum sjávarútvegi og nýta nýjustu tækni til að hámarka afköst og gæði framleiðslu afurða úr sjálfbærum fiskistofnum umhverfis Ísland í sátt við umhverfi og samfélag.

Flotinn

Einhamar Seafood gerir út bátinn Gísla Súrsson GK-8 auk þess sem bátarnir Auður Vésteins SU-88 og Vésteinn GK-88 landa öllum þorsk- og ýsuafli til vinnslunnar. Bátarnir eru allir 15 metra langir og 30 brúttótonn af gerðinni Cleopatra 50, smíðaðir af Trefjum árin 2014 og 2018. Bátarnir bera 14 tonn af fiski í lest í 460 ltr lágkörum. 3x rótor blæðikerfi er um borð sem og lyftukör fyrir meðafli. Þeir eru búnir Mustad beitingarvélakerfi með 20.000 krókum. Stór forkælir



Stjórnendur við sjósetningu Gísla Súrssonar GK-8 árið 2014.



Alda Agnes Gylfadóttir og sjómenn við löndun.

framleiðir 2 tonn af kældum sjó á klst. sem rennur í gegnum blæðikerfið til hreinsunar og forkælingar afla. Einnig er um borð krapavél sem framleiðir ísþykkni fyrir kör í lest og tryggir ferskleika frá veiðum til vinnslu.

Bátarnir eru gerðir út allan ársins hring, frá Stöðvarfirði stærstan hluta ársins en frá Grindavík á vertíð frá janúar til maí. Ársafli er um 1.800 tonn á hvern bát og meðalafli í hverjum róðri um 10 tonn.

Vinnslan

Fiskvinnsla Einhamar Seafood er staðsett í Grindavík í nálægð við alþjóðaflugvöllinn í Keflavík. Nálægðin við flugvöllinn og gjöful fiskimið skiptir sköpum þegar tryggja þarf ferskleika afurða. Viðskiptabátar Einhamar Seafood eru alla jafna í 14-18 klst. róðrum, höfn í höfn. Fiskurinn er síðan fluttur til vinnslunnar yfir nótt, hann unninn fyrir hádegi og afurðir komnar í flug til viðskiptavina í Evrópu og vestanhafs seinnipart sama dag. Degi síðar er hann kominn á disk neytanda. Meginreglan er sú að ekki líði nema 36 klst. að jafnaði frá því fiskurinn er veiddur þar til hann er kominn á borð neytanda.

Fiskvinnsla félagsins er búin nýjustu tækjum til vinnslu afurða og hefur lengi unnið með hátæknifyrirtækjum á þessu sviði. Árið 2020 var sjálfvirk vatnsskurðarvél, afurðaflokkari og pökkunarlína frá Marel tekin í notkun. Þessi viðbót stuðlar að aukinni afkastagetu, bættri nýtingu og fjölbreyttara vöruframboði.

Einhamar Seafood er eitt af leiðandi framleiðslufyrirtækjum á Íslandi sem framleiðir og selur inn á kröfuharða markaði sem vilja eingöngu línuveiddan fisk og MSC vottaðan úr sjálfbærum veiðum. Viðskiptavinir félagsins gera ríkar kröfur varðandi veiðarfæri, gæði, ferskleika og afhendingaröryggi og hafa margir hverjir verið í viðskiptum við félagið frá upphafi.



Alda Agnes Gylfadóttir og Helena Sandra Antonsdóttir með viðurkenninguna Framúrskarandi fyrirteki.



Tæknivædd fiskvinnsla tryggir gæði afurða og fjölbreytt vöruframboð.



Stefán og Kristján faðir hans við hátíðlega stund.



Auður Vésteins SU-88 og Gíslí Súrsson GK-8.



Höfðingar sem þessi vekja lukku sjómanna.



Fimmta kynslóðin að vinna í Ektafiski.



Fimmtu kynslóðinni kenndur hákarlaskurður.

Ektafiskur



Elvar Reykjalin, eigandi og stjórnandi.

Ektafiskur ehf. er alfarið í eigu Elvars Reykjalin eins og verið hefur frá formlegri stofnun þess árið 2000. Ektafiskur ehf. var stofnaður upp úr fyrirtækinu Trausti sf. sem var rekið af sömu fjölskyldu í marga áratugi. Hér hjá okkur er það enn hefðin og handverkið sem ræður ríkjum, allur fiskur er handflakaður og saltaður eins og afi kenndi pabba, pabbi kenndi mér og ég er nú að kenna 5 kynslóðinni sem farin er að vinna við fyrirtækið. Ektafiskur er til húsa að Hafnargötu 6, 621 Dalvík.

Starfsemin

Lítill breyting varð á starfsemi Ektafisks ehf. á árinu 2020 þrátt fyrir COVID-19. Við náðum að halda svipaðri sölu og undanfarin ár bæði innanlands og utan. Við vorum ekki bjartsýn á þetta ár vegna ferðapjónustuhlutans hjá fyrirtækinu sem hefur verið mjög vaxandi undanfarin ár en okkur á óvart kom mikið af íslenskum ferðamönnum sem að sjálfsgöðu gátu lítið ferðast erlendis en voru því duglegri að ferðast um eigið land. Ferðapjónustan okkar samanstendur af veitingahúsinu Baccalá Bar sem er að mestu fiskistaður með áherslu á saltfiskrétti þar á meðal saltfiskpizzu sem er mjög vinsæl. Við reukum einnig vinsælt tjalðsvæði með mjög góðri aðstöðu með rafmagni, mörgum klósettum og sturtum. Einnig reukum við geysivinsæla heita potta í Sandvíkurfjörunni sem er eina sandfaran á Norðurlandi sem snýr á móti suðri. Pottarnir eru opnir allan ársins hring frá kl. 9.00 á morgnana til kl. 22.00 á kvöldin. Hér á Hauganesi reka vinir okkar hjá Whales, tvo hvalaskoðunarbáta og er það elsta starfandi hvalaskoðunarfyrirtæki landsins. Við hjá Ektafiski bjóðum hópum upp á það sem við köllum Factory tour, þetta er aðallega stílað upp á erlenda ferðamenn og er mjög vinsælt. Þar förum við með þá í leiki, gefum snafsa og hákarl, segjum sögur og grín. Nú styttist í merkilegan áfanga hjá okkur í Ektafiski en fyrstu pakkningarnar fóru á markað í janúar 1991 þannig, að á næsta ári verður neytendapakkinga hlutinn í fyrirtækinu 30 ára. Höfum við staðið öll áföll af okkur gegnum árin þó oft hafi munað litlu.

Á sumrin þegar ferðapjónustan er í hámarki eru 14 manns á launaskrá hjá fyrirtækinu.

Sérstaða

Sérstaða Ektafisk á markaði er að allur saltfiskur er unninn samkvæmt gömlu hefðinni og geymdur í salti í allt að 6 mánuði áður en hann er útvatnaður og pakkaður.

Við hjá Ektafiski erum dugleg að taka upp nýjungar. Það nýjasta hjá okkur er framleiðsla á saltsteini fyrir búfé úr afsalti sem kemur úr saltfiskvinnslunni. Í því salti er mikið af hollum efnem sem koma sér vel fyrir búfé.

Framtíðarsýn

Við erum bjartsýn á framtíðina, fyrirtækið styrkir sig í sessi ár frá ári og full ástæða til bjartsýni.



Saltfiskur.



Baccalá Bar.



Loftmynd af Hauganesi.



Saltfiskur á Baccalá Bar.



Heitir pottar.



Útvatnaður saltfiskur á Ítalíu.



Hólmaborg SU 11, aflakóngur Eskju.

Eskja

Eskifjörður

Eskifjörður er lítill innfjörður inn úr Reyðarfirði. Bærinn á meiri sögu en margir aðrir því 1786 aflétti Danakonungur einokunarversluninni og tilnefndi sex kaupstaði á Íslandi. Eskifjörður var einn af þeim. Þar af leiðandi var verslun og viðskipi leiðandi atvinnuvegur staðarins til að byrja með uns fiskveiðar og vinnsla fóru að ryðja sér til rúms. Í kring um 1920 voru 15 til 20 smábátar gerðir út frá Eskifirði og unnu útgerðarmenn sjálfir sinn afla í salt. Saltfiskurinn var síðan seldur verslununum og öðrum fiskkaupendum. Einnig má nefna það að lækur Austfirðinga og sýslumaður höfðu aðsetur á Eskifirði auk þess sem Landsbankinn byggði þar upp aðalútibú sitt á Austfjörðum.

Eskja

Eskja er sjávarútvegsfyrirtæki á Eskifirði sem hefur verið leiðandi afl í íslenskum sjávarútvegi síðustu 70 árin. Fyrirtækið hét áður Hraðfrystihús Eskifjarðar og var stofnað 8. maí 1944. Markmiðið var að skjóta styrkum stoðum undir fábreytilegt atvinnulíf bæjarins. Stofnendur félagsins voru um þrjú hundruð einstaklingar og fyrirtæki á staðnum.

Hugmynd stofnenda var að frysta sjávarfang af bátum heimamanna og selja afurðir til kaupenda erlendis. Frysting á fiski var nýr möguleiki í fiskvinnslu sem menn vildu nýta sér og horfðu til framtíðar með.

Strax eftir að félagið var stofnað var hafist handa við að reisa frystihús í miðbæ Eskifjarðar en það var ekki tilbúið til vinnslu fyrr en 1948. Einkum var það skortur á byggingarefni sem tafði. Fljótlega fór að bera á því að hráefnisöflun til frystihússins gekk erfiðlega einkum vegna þess að útgerðarmenn á Eskifirði kusu frekar að fara á vertíð suður með sjó, til Hornafjarðar, Vestmannaeyja og Sandgerðis og landa þar.

Til að bregðast við þessu ákvað stjórn félagsins 1958 að láta smíða 120 tonna stálskip í Noregi og fékk það nafnið Hólmanes. Þetta hleypti lífi í starfsemi félagsins og fyllti stjórnarmenn slíku kappi að ákveðið var að semja um smíði á tveimur 220 tonna stálbátum til viðbótar. Þetta ráðslag reyndist eittrað epli því þegar gengið var fellt um 60% þá reyndust þessar skuldbindingar félaginu ofviða. Það var því úr vöndu að ráða.

Alli ríki

Á Eskifirði hafði orðið til lítið útgerðarfélag sem hét Jón Kjartansson hf. Eigendur þess voru bræðurnir Aðalsteinn og Kristinn Jónssynir og hafði þetta félag keypt lítinn 70 tonna eikarbát sem fékk nafnið Jón Kjartansson. Þeir höfðu haslað sér völl í síldveiðum fyrst og fremst og malaði félagið gull enda hafði síldin dúkkað upp fyrir austan þessi árin.

Það varð því frystihúsinu til bjargar að þeir bræður keyptu mikinn meirihluta hlutfjár félagsins án þess þó að eldra hlutfé væri fært niður. Þar með tók Aðalsteinn Jónsson við forystu Hraðfrystihúss Eskifjarðar hf.



Þorsteinn Kristjánsson, forstjóri.



Erna Þorsteinsdóttir, stjórnarformaður.



Hólmanes SU 120.



Jón Kjartansson SU-111.

Framhald á næstu opnu →



Á loðnumiðum. / Mynd úr safni.



Alli Jóns (Alli ríki).



Hólmatindur SU 220.



Skip um kvöld. / Ljós. G. Tamzok.



Bræðslan.



Uppsjávarfrystihús.

Uppbygging

Í framhaldi af þessu hófst mikið blómaskeið. Síldveiðar og söltun hennar yfirkeyrði allt samfélag á Eskifirði næstu árin. Frystihúsið var starfrækt nær eingöngu á vetrum en mjöl og lýsisvinnsla félagsins varð fljótlega aðalstoð félagsins. 1966 var byggð ný mjöl- og lýsisverksmiðja á uppþyllingu í Eskifjarðarbotni og þótt síldin hyrfi um 1968 þá hefur hún malað gull úr loðnu, kolmunna, makríl og nú aftur síld.

Aðalsteinn var forgöngumaður þess að Hraðfrystihús Eskifjarðar hf., eignaðist einn af fyrstu skuttogurum sem komu til landsins. Auk þess var félagið í fararbroddi þeirra sem hófu veiðar á uppsjávarfiski, loðnu, kolmunna, makríl og síld, upp úr 1970.

Þegar umsvif félagsins voru hvað mest rak það sex skip, frystihús, mjöl og lýsisvinnsla, saltfiskvinnsla, skreiðarvinnsla og rækjuvinnsla. Auk þessa voru öflugar stoðdeildir við frumvinnsluna, véla-, rafmagns- og bílaverkstæði, netagerð og nótasköð.

Aðalsteinn Jónsson lét af störfum árið 2000 og hafa arftakar hans stýrt fyrirtækinu eftir hans dag, fyrst Elfar Aðalsteinsson, sem stóð fyrir verulegum breytingum á rekstri Hraðfrystihúss Eskifjarðar, hafði forgöngu með að nafni félagsins var breytt í Eskju hf. og réðst í það að sniða félaginu stakk eftir vexti. Hann lét af störfum 2004.

Í framhaldi af því keypti félag þeirra hjóna, Þorsteins Kristjánssonar og Bjarkar Aðalsteinsdóttur allt hlutafélf Elfars og Kristins Aðalsteinssonar og hefur Þorsteinn verið forstjóri Eskju síðan. Þorsteinn hefur staðið fyrir endurnýjun skipaflota félagsins og nú hefur verið reist nýtt og nútímalegt uppsjávarfrystihús við hlið mjöl- og lýsisvinnslu, þannig að nú er starfsemi félagsins í landi öll á sama stað.

Eskja 2020

Á síðustu árum hefur félagið snúið sér eingöngu að veiðum og vinnslu á uppsjávarfiski, loðnu, síld, makríl og kolmunna. Það á fjögur stór uppsjávarveiðiskip, Jón Kjartansson SU 111, Aðalstein Jónsson SU 11, Guðrúnu Þorkelsdóttur SU 211 og Jón Kjartansson II SU 311. Í landi starfrækir félagið, mjöl og lýsisvinnsla, uppsjávarfrystihús og loðnuhrognvinnsla. Starfsmenn fyrirtækisins eru um 130 talsins.

Framleiðsluvörur Eskju eru fyrst og fremst fiskafurðir til útflutnings, fiskimjöl og lýsi, fryst síld og makrill auk frystrar hrognaloðnu og loðnuhrogna.

Markmið fyrirtækisins eru að standa í fremstu röð, nota ávallt bestu framleiðslutækni sem völ er á og framleiða hágæðavörur úr íslenskum fiski fyrir kröfuhörðustu markaði heims. Þá leggjum við einnig ríka áherslu á fræðslu og endurmenntun starfsfólks okkar.

Eskja hefur frá fyrstu tíð haft það að leiðarljósi að umgangast fiskimiðin umhverfis Ísland af ábyrgð og virðingu í samræmi við lög og reglur og að lágmarka umhverfisáhrif starfseminnar. Að lokum skulu dregin fram orð Alla ríka sem hann lauk hverjum fundi félagsins með:

„Það er bjart framundan“



Eskjuriðið um sumar 2019.



Eskjuriðið um vetur 2020.



Skip í höfn. / Ljós m. G. Tamzok.



Mjöl- og ljýsivinnsla Eskju. / Ljós m. G. Tamzok.



Málmeý SK-1 í heimahöfn. / Ljós. Gísli Svan Einarsson.

FISK Seafood



Friðbjörn Ásbjörnsson, framkvæmdastjóri FISK Seafood.

FISK Seafood ehf. er eitt öflugasta útvegsfyrirtæki landsins og starfar á öllum stigum virðis_keðjunnar, veiðum, vinnslu og sölu. Innan fyrirtækisins er víðtæk þekking og reynsla á veiðum, vinnslu og markaðssetningu, ásamt ríkum skilningi á samþættingu og samvinnu þessara þátta. Starfsfólk fyrirtækisins leggur ríka áherslu á góða umgengni um auðlindir til lands og sjávar ásamt ríkum skilningi á sjálfbærri nýtingu á takmarkaðri náttúruauðlind. Þessi þekking og virðing endurspeglast í allri starfsemi FISK Seafood. FISK Seafood ehf. hefur orðið til með kaupum og samrunum nokkurra fyrirtækja á umliðnum áratugum. Þessi félög eru: Fiskiðja Sauðárkróks hf., Útgerðarfélag Skagfirðinga hf., Skagfirðingur hf., Skjöldur hf., Hraðfrystihús Grundarfjarðar hf. og Skagstrendingur hf. auk þess hefur félagið styrkt sig mikið á síðustu árum í aflamarki og hefur félagið í dag 23.814 þorskígildi til umráða.

FISK Seafood ehf. er í eigu Kaupfélags Skagfirðinga sem var stofnað árið 1889. Framkvæmdastjóri fyrirtækisins er Friðbjörn Ásbjörnsson.

Í stjórn FISK Seafood eru: Þórólfur Gíslason stjórnarformaður, Bjarni Maronsson, Herdís Á. Sæmundardóttir, Sigurjón Rúnar Rafnsson og Ingileif Oddsdóttir.

Upphafid

Upphafid má rekja til stofnunar Fiskiðju Sauðárkróks hf. á Þorláksmessu 1955 og voru upphaflegir eigendur Kaupfélag Skagfirðinga (KS) og Sauðárkrókskaupstaður.

Árið 1959 óskaði Sauðárkrókskaupstaður eftir því að losa um tengslin við Fiskiðjuna og varð úr að KS keypti hlut kaupstaðarins í félaginu. Fiskvinnsla var stopul og hráefnisöflun ótrygg allt fram til þess að Útgerðarfélag Skagfirðinga var stofnað 1968. Upp frá því hefur togaraútgerð og vinnsla afla hennar verið mjög ríkur þáttur í atvinnulífi á Sauðárkróki. Framan af gekk rekstur Útgerðarfélags Skagfirðinga nokkuð vel en þó var lausafjárskortur félaginu löngum erfiður og varð það til ráða að lokum að togurum Útgerðarfélags Skagfirðinga var skipt upp milli eigenda.

Blásið til sóknar

Skagfirðingur hf. var stofnaður 1989 af KS og Sauðárkrókskaupstað til að sjá um rekstur togara sem kom í hlut nýstofnaðs fyrirtækis, en það voru Hegrans SK-2 (skipnr.1492) og Skafli SK-3 (skipnr.1337) frá Útgerðarfélagi Skagfirðinga og Skagfirðingur SK-4 (skipnr.1285) frá Fiskiðju Sauðárkróks. Árið eftir var síðan togarinn sem bar nafnið Skagfirðingur (skipnr.1285) skipt út fyrir togarann Vigra sem fékk þá nafnið Skagfirðingur SK-4 (skipnr.1265). Ekki var þarna látið staðar numið því á árinu 1993 var hlutur Þormóðs Ramma hf. í Skildi hf. á Sauðárkróki keyptur, þar með kom togarinn Drangey (skipnr.1348), það félag var síðan sameinað Skagfirðingi hf. 1995. Áfram var haldið að auka og bæta togaraflotann því árið 1994 var keyptur frystitogarinn Sjóli HF-1 frá Hafnarfirði og fékk hann nafnið Málmeý SK-1 (skipnr.1833). Árið 1995 kaupir Skagfirðingur hf. allar eigur Fiskiðjunnar hf. og var nafni



Farsæll SH-30.



Sigurborg SH-12.

Framhald á næstu opnu 

fyrirtækisins breytt í Fiskiðjan Skagfirðingur hf.

Fiskiðjan Skagfirðingur hf. kaupir öll hlutabréf í Skagstrendingi hf. árið 2004 og þar með frystitogarana Arnar HU-1 (skipnr.2265) og Örvar HU-2 (skipnr. 2197). Síðar sama ár var nafni fyrirtækisins breytt í FISK Seafood.

Árið 2017 eignast FISK Seafood útgerðar og fiskvinnslufélagið Soffanías Cecilsson hf. í Grundarfirði og er það nú dótturfélag í 100% eigu FISK Seafood.

Árið 2018 keypti FISK Seafood eignarhaldsfélag þriðjungs hlut alls hlutafjár í Vinnslustöðinni í Vestmannaeyjum.

Skipaflotinn

Árið 2021 gera FISK Seafood og Soffanías Cecilsson út fimm skip. Frystitogarinn Arnar HU-1 og togararnir Málmey SK-1 og Drangey SK-2 eru gerðir út frá Sauðárkróki en ísfisktogararnir Farsæll SH-30 og Sigurborg SH-12 eru gerðir út frá Grundarfirði. Frystitogarinn Arnar HU-1 (skipnr.2265) var smíðaður í Tomrefjord Noregi árið 1986. Hann var keyptur hingað til lands frá Rússlandi um áramótin 1995-96 og varð gerður út af Skagstrendingi allt til ársins 2004 en þá færðist eignarhaldið yfir til FISK Seafood sem hefur gert skipið út síðan.

Frystitogarinn Málmey SK-1 (skipnr.1833) var smíðaður í Slipp & Maskinabrick Flekkefjord Noregi árið 1987. FISK Seafood eignaðist skipið 1994 og gerði skipið út sem frystitogara allt til ársins 2014 en þá var skipinu breytt í ísfisktogara haustið 2014.

Drangey SK-2 (skipnr.2893) var smíðuð í Cemre Shipyard Tyrklandi 2017 fyrir FISK Seafood. Uppbygging búnaðar á millidekki Drangeyjar og Málmeyjar er svipaður. Stærsti kostur millidekks Drangeyjar er að gengið er frá aflanum í ker uppi á vinnsludekki. Kerin fara síðan með lyftu niður í lest skipsins. Þessi aðferð að ganga frá fiskinum í ker á milli dekki við bestu aðstæður bætir mjög alla meðferð á fiskinum og vinnuaðstæður sjómanna.

Farsæll SH-30 (skipnr.2749) var smíðaður í Ching Fu Gaoxiang Taiwan árið 2009. FISK Seafood eignaðist skipið 2019 og er skipið gert út frá Grundarfirði.

Sigurborg SH-12 (skipnr.2740) var smíðuð í Nordship Gdynia Póllandi árið 2006. Soffanías Cecilsson ehf. í Grundarfirði eignaðist skipið 2019 og er skipið gert út frá Grundarfirði.

Landvinnslur

FISK Seafood hefur á síðustu árum unnið markvisst að því að auka afkastagetu landvinnslanna í takti við veiðigetu ísfisktogaranna. Samhliða því hefur á síðustu árum verið lögð mikil vinna í að tæknivæða húsin og auka sjálfvirkni eins og kostur er til að fækka einhæfum og erfiðum störfum.

Frystihús FISK Seafood er staðsett á Sauðárkróki og er uppistaða framleiðslunnar léttsaltaðar þors- og ufsaafurðir, sem seldar eru víða um heim en sterkustu markaðssvæðin fyrir léttsaltaðar afurðir eru í suður Evrópu, t.d. á Spáni. Fullkomin þurrkverksmiðja var tekin í gagnið árið 2015 á Sauðárkróki. FISK Seafood hafði áður eingöngu þurrkað úti á hjöllum og var þurrktími



*Þurrkstöð FISK Seafood á Sauðárkrúki.
Ljós. Gísli Svan Einarsson.*



Soffanías Cecilsson Grundarfirði.



Starfsfólk í landvinnslu FISK Seafood á Sauðárkrúki.

venjulega um 2-3 mánuðir. Með tilkomu verksmiðjunnar styttest þurrktíminn í 1-2 vikur og framleiðslan varð stöðugari og gæði afurðana tryggari. Jafnframt urðu vinnuaðstæður miklu betri og öruggari. Afurðarnar fara aðallega til Nígeríu. Saltfiskvinnsla er starfrækt hjá Soffanías Cecilssyni ehf. í Grundarfirði en saltfiskverkun hefur verið starfrækt undir nafni Soffanías Cecilssonar frá árinu 1965. Útgerðarsaga félagsins hófst hins vegar árið 1936 er Soffanías ásamt bróður sínum Bæringi keyptu fyrsta bátinn. Afurðir félagsins fara aðalega til Spánnar, Ítalíu og Portúgal.

Starfsmenn FISK og Soffaníasar eru samtals 268 í árslok 2020.

Fyrirtæki í sókn

FISK Seafood hefur ávallt lagt áherslu á að hagnýta sér fullkomnustu tækni sem völ er á við veiðar og vinnslu. Ekkert fyrirtæki vex og dafnar án góðs starfsfólks því er ein af grunnstöðum FISK Seafood hæft, traust og áreiðanlegt starfsfólk, bæði til sjós og lands sem er tilbúið að vinna saman. FISK Seafood er vinnustaður þar sem leitast er við að búa vel að starfsfólki hvað varðar vinnuöryggi og aðstöðu. Fyrirtækið hefur öfluga öryggisstefnu þar sem áherslan er á að tryggja velferð og öryggi starfsfólks með fyrirbyggandi aðgerðum. FISK Seafood leggur áherslu á jafnrétti með því að hvetja bæði karla og konur til að ganga til liðs við fyrirtækið. FISK Seafood leggur áherslu á jafnrétti og árið 2020 hlaut félagið jafnlaunavottun skv. ÍST 85:2012 staðli.

FISK Seafood starfar á alþjóðlegum markaði og eru afurðir fyrirtækisins seldar víða um heim. Á þeim grundvelli vinnur fyrirtækið að því að óskir og þarfir markaðarins verði ávallt hafðar að leiðarljósi við framleiðslu, stjórnun og ákvarðanatöku.

Drangey SK-2 að koma í fyrsta skipti til heimahafnar á Sauðárkrúki þann 19. ágúst 2017. / Ljós. Gísli Svan Einarsson.





FISK Seafood Háeyri 1, Sauðárkrúki. / Mynd Gíslí Svan Einarsson.

Arnar HU-1. / Mynd Gíslí Svan Einarsson.





Kristrún RE 177.

Fiskkaup

Fiskkaup hf. er fjölskyldufyrirtæki sem var stofnað árið 1983 af Jóni Ásbjörnssyni. Af samfélagslegri ábyrgð leggur fyrirtækið höfuðáherslu á ábyrgar og sjálfbærar fiskveiðar í sátt við umhverfið.

Sagan

Sögu fyrirtækisins má rekja aftur til 1950 en Jón, stofnandi Fiskkaupa hafði áður rekið fiskbúð og grásleppuverkun í áraraðir við Reykjavíkurböfn með föður sínum, Ásbirni Jónssyni. Í dag er fyrirtækið rekið af þriðju kynslóð fjölskyldunnar en Ásbjörn, sonur Jóns Ásbjörnssonar er framkvæmdarstjóri fyrirtækisins. Fjórða kynslóð er nú þegar starfandi hjá fyrirtækinu. Meginmarkmið Fiskkaupa í upphafi var að kaupa fisk af bátum og salta eða senda ferskan til fiskmarkaða í Bretlandi. Möguleiki á útflutningi hafði þá nýlega opnast og átti Jón Ásbjörnsson, stofnandi Fiskkaupa frumkvæðið að því. Um 1988 fékk fyrirtækið fyrst allra leyfi til að selja eigin saltfiskafurðir fram hjá SÍF sem hafði haft einokun fram að því. Leyfið takmarkaðist fyrst við sölu saltfisksflaka á Spáni sem gaf Fiskkaupum verulegt samkeppnisforskot umfram önnur fyrirtæki þar sem hærra verð fékkst fyrir fiskinn. Fyrirtækið óx mjög hratt í kjölfar þessa og var komið með útibú í Ólafsvík, Grímsey og á Patreksfirði með yfir 100 manns í vinnu um 1993. Sama ár keypti Fiskkaup hf. 2.500 fermetra húsnæði Ríkisskipa við Reykjavíkurböfn og breytti því í fiskverkun.

Vegna minnkandi kvóta og aukinnar samkeppni um hráefnið upp úr 1995 var ákveðið að sameina alla fiskvinnslu Fiskkaupa á einum stað í Reykjavík árið 1996. Fiskkaup hóf útgerð árið 1994 með kaupum á línubátum Alberti Ólafssyni frá Keflavík. Með útgerðinni varð reksturinn ekki eins háður innlendum fiskmörkuðum um hráefni sem þýddi jafnframt meiri stöðugleika í vinnslunni. Árið 2008 festi fyrirtækið svo kaup á stærra línuskipi sem fékk nafnið Kristrún, en „gamla Kristrún“ fékk nafnið Kristrún II.

Velta og hagnaður Fiskkaupa hefur aukist jafnt og þétt síðustu ár og hefur afkoman verið góð. Veltan nam rúmlega 3,4 milljörðum króna árið 2019. EBIDTA var 400 milljónir.

Ábyrgar og sjálfbærar fiskveiðar

Fiskkaup stundar ábyrgar fiskveiðar. Markmið Fiskkaupa er að stunda ábyrgar veiðar úr fiskistofnum á Íslandsmiðum og stuðla að sem bestri sátt við lífríki hafsins og umhverfið. Fyrirtækið hefur þá trú að mikilvægt sé að viðhalda heilbrigði vistkerfi fyrir komandi kynslóðir. Þá eru umhverfsvæn veiðarfæri notuð við veiðarnar og er eingöngu notaður línuveiddur fiskur við framleiðsluna. Fiskkaup vinnur samkvæmt HACCP gæðastöðlum.

Fiskkaup hafa hlotið MSC vottun vegna veiða og framleiðslu á afurðum úr þorski en MSC staðallinn er sá víðtækasti og virtasti í heiminum fyrir sjálfbærar fiskveiðar.

Fiskkaup eiga og gera út línu- og netaskipið Kristrúnu RE 177 og krókaafslmarksbátanna Jón Ásbjörnsson RE 777 og Höllu Daníelsdóttur RE 770.

Grálúðuveiðar hafa verið hornsteinninn í rekstri fyrirtækisins síðustu ár. Afli skipa félagsins á



Feðgarnir Ásbjörn Jónsson og Ásbjörn Daniel Ásbjörnsson.



Jón Ásbjörnsson RE 777.



Nýja fiskvinnsluhús Fiskaupa.

fiskveiðiárinu 2018-2019 og 2019-2020 var um 67.500 þoskígildistonn, en af þessum 7.500 þoskígildistonnum er um 6.700 tonn grálúða. Línu- og netaskipið Krístrún RE-177 hefur verið gerð út allt árið og hafa veiðarnar gengið vel og afli um 2.000 tonn af grálúðu á ári. Aðsetur Fiskaupa er á Fiskislóð 34 við Reykjavíkurhöfn og starfrækir fyrirtækið fullkomna fiskvinnslu sérhannaða fyrir starfsemina í nýjum húsakynnum. Fyrsta flokks aðstaða með nýjustu tækni tryggir bestu möguleg gæði og stöðugleika allt árið um kring. Nýr og afar fullkominn fiskvinnslubúnaður frá Völku var tekin í notkun í janúar 2021. Það gerir fyrirtækinu kleift að framleiða fullunnar fiskafurðir fyrir mjög kröfuharðan markað.

Gott starfsfólk lykillinn að gæðavöru

Hjá Fiskaupum starfa um 80 manns. Starfsmannaveltan er lítil og starfsaldur hár en meðal starfsaldur skrifstofufólks Fiskaupa er um 18-19 ár. Mikið er lagt upp úr þjálfun starfsfólks og um leið að aðbúnaður þess sé sem bestur. Gott starfsfólk skiptir höfuðmáli í framleiðslu gæðavara og leggur því Fiskaup mikinn metnað í að ráða til sín gott starfsfólk.



Vinnslusalur.



Suðureyri við Súgandafjörð.

Fiskvinnslan Íslandssaga



Vinnslusalur.



Ferskýsa.

Árið 1999 voru eignir Básafells hf. á Suðureyri seldar og kraftar þeirra nýttir við stofnun nýrrar fiskvinnslu. Hún hlaut nafnið Fiskvinnslan Íslandssaga hf. og var opinberlega stofnuð 6. desember árið 1999.

Starfsemin

Með í kaupunum fylgdi 5,9 tonna trefjaplastbátur, Hrönn IS, með 212 tonna þorskvóta. Smábátar af þessari stærðargráðu eru mjög algengir á Suðureyri, en sjálfur bærinn býr að 1000 tonna heildarkvóta. Þess má geta að árið 2019 var heildaraflinn hjá vinnslunni um 4000 tonn, en um 4500 tonn fóru í heild sinni í gegnum höfnina sama ár. Útgerðin er hvað líflægust á sumarvertíðum þegar fjöldinn allur af aðkomubátum landar af la sínum og er óhætt að segja að þá ríki sannkölluð verstöðvarstemning eins og hún þekktist á gömlu síldarárunum. Norðureyri útgerðarfélag sem sömu eigendur eru að og Fiskvinnslunnar Íslandssögu gerir í dag út tvo smábáta Von ÍS 213 sem að er í eigu félagsins ásamt leigubát Arney HU 203. Nýsmíði á vegum Norðureyrar var afhent í lok ársins 2020 en báturinn var í smíðum hjá Trefjum í Hafnarfirði. Kvóti Norðureyrar er í dag um 1200 þíg.

Íslandssaga er eina fiskvinnslan á Suðureyri og eru helstu afurðirnar unnar úr þorski, ýsu og steinbít. Mesta áherslu leggur fyrirtækið á framleiðslu úr fiski af smábátum með þorskaflahámark.

Fishermann er vinnslufyrirtæki sem er í framleiðslu á fullunninni vöru beint til neytenda, auk þess rekur Fisherman hótél og kaffihús

Fiskur á markað

Helstu markaði er að finna í Bandaríkjunum, en þangað fer um 50% af sjávarfangi sem bæði er sent ferskt og frosið. Í hinum 50% er mestmegnis um að ræða bæði ferskan og frosinn fisk sem fer á markað í hinum ýmsu löndum Evrópu. Í hefðbundnu útflutningsferli til Bandaríkjanna er ferskur fiskur sendur út með flutningabíl um miðjan daginn. Um sólarhring síðar eru afurðirnar sendar með flugi frá Keflavíkurflugvelli. Fyrirtækið skuldbindur sig til að ekki megi líða lengur en einn sólarhringur frá því að fiski er pakkað og þangað til hann fer í loftið. Varðandi Evrópuflugið er um styttri tíma að ræða, en hann fer venjulegast morguninn eftir.

Samfélagið

Fiskvinnslan Íslandssaga telur sig bera ríkar skyldur til samfélagsins og vill á allan hátt styðja við svipaðan rekstur í sinni heimabyggð. Lögð er rík áhersla á að unga fólk sem býr á Suðureyri viti af fyrirtækinu og sýni því virðingu. Einnig er lagt mikið upp úr því að skapa gagnkvæmt og jákvætt viðmót á milli yfirmanna og starfsmanna.



Einar Guðnason ÍS 303.

Stjórnendur og aðsetur

Framkvæmdastjóri fyrirtækisins er Óðinn Gestsson. Hann er fæddur á Suðureyri, en gekk síðar í Stýrimannaskólann í Reykjavík og starfaði í 10 ár sem skipstjóri og sjómaður í Keflavík. Óðinn kom aftur til Suðureyrar árið 1990 og starfaði hjá fiskiðjunni Freyju á Básfelli áður en hann réðst til núverandi starfa.

Stjórn: Guðni Albert Einarsson, Jón Páll Hreinsson og Jón Þór Gunnarsson.

Aðsetur Íslandssögu hf. er að Freyjugötu 2 og er starfsmannafjöldinn 35. Veltan á árinu 2019 var um 1.500 milljónir. Auk þess starfa hjá Norðureyri við útgerð um 10 manns.

Harður vetur.





Þorsteinn skipstjóri og Kristinn Hólm, stýrimaður og skipstjóri.



Frosti PH 229.

Frosti



Þórgunnur Inga Sigurgeirsdóttir.

Upphafid

Það má segja að upphafið að þessu fyrirtæki megi rekja til ársins 1898. Ágúst Jónsson, sem er langafi Þorsteins og Sigurgeirs og afi Harðar og Jakobs, átti árabát sem hét Jón TH 16, kona hans hét Kristjána. Fyrsti Frosti TH 21 sem við vitum um í okkar ætt kaupir langafi okkar árið 1903, sem var sexæringur. Synir Ágústs, þeir Þorsteinn og Guðjón tóku við af föður sínum árið 1936, en hann lést þá 82 ára að aldri. Kona Guðjóns hét Sigríður Jóhannsdóttir, þau eignuðust þrjár dætur. Guðjón lést árið 1940 rúmlega fimmtugur að aldri. Þorsteinn hélt áfram með útgerðina til ársins 1974. Hörður og Jakob unnu við útgerðina með föður sínum síðustu árin, Jakob sem skipstjóri og Hörður sem landformaður.

Sagan

Árið 1973 stofnuðu Hörður Þorsteinsson og Þórgunnur Inga Sigurgeirsdóttir ásamt Jakobi Þorsteinessyni og sonum Harðar og Ingu, þeim Þorsteini Ágústs og Sigurgeir, hlutfélagið Frosta ehf. Samið var um smíði á 30 tonna bát við skipasmíðastöðina Vör hf. á Akureyri. Báturinn fékk nafnið Frosti PH 230 og kom til Grenivíkur 22. júní 1974. Jakob var skipstjóri og Þorsteinn og Sigurgeir voru með honum á sjónum. Hörður sá um útgerðina í landi.

Á þessum bát voru stundaðar línu- og handfæraveiðar og einnig verið á dragnót.

Árið 1978 var Frosti seldur og í hans stað keyptur 130 tonna eikarbátur frá Húsavík sem hét Jón Sör. (1094). Þeim báti var einnig gefið nafnið Frosti og bar einkennisnúmerið PH 220.

Á þessum bát voru stundaðar línu-, neta- og togveiðar, bæði á rækju og bolfski. Jakob var skipstjóri, Þorsteinn stýrimaður og Sigurgeir vélstjóri. Síðar var byggt yfir þilfar bátsins og vélbúnaður endurnýjaður. Árið 1984 veikist Hörður mjög illa og kom ekki aftur til starfa. Þá fór Jakob í land og Þorsteinn tók við sem skipstjóri og hefur verið það síðan.



Sóley Ísaksdóttir og Þorsteinn Harðarson.



Sigurgeir Harðarson og Helga Sigríður Helgadóttir.



Þórgunnur Inga og börn. Frá vinstri: Hafdís, Kristín Helga, Þorsteinn, Þórgunnur Inga og Sigurgeir.



Efri mynd, fyrsti Frosti þH 230.
Neðri mynd, annar Frosti þH 220.



Efri mynd, þriðji Frosti þH 229.
Neðri mynd, fjórði Frosti þH 229.



Frosti þH 229 í dag.

Árið 1990 kaupir Frosti ehf. Hjalteyrina af Samherja og gekk Frosti þH 220 upp í kaupin. Skipið var smíðað í Skotlandi árið 1979. Fékk skipið nafnið Frosti og bar einkennisnúmerið þH 229. Þetta skip átti Frosti ehf. til ársins 1995, en þá var togarinn seldur til Kanada.

Árið 1995 kaupir Frosti ehf. Jóhann Gíslason ÁS 42 af Landsbankanum. Fékk skipið nafnið Frosti þH 229. Fyrsta árið var skipið gert út á ísfisk. Árið 1996 var settur í skipið búnaður fyrir heilfrystingu og ári síðar var skipið útbúið fyrir flakafrystingu. Árið 1998 lést Jakob 67 ára að aldri. Jakob var ókvæntur og barnlaus. Hörður lést árið 1999, 69 ára. Börn Harðar og Ingu eru, Þorsteinn Ágúst, Sigurgeir, Kristín Helga og Hafdís. Frosta þH 229 gerði Frosti ehf. út til ársins 2012, en þá var það selt til Kanada, þá kaupir Frosti ehf., Smáey VE og er það Frosti í dag. Alla tíð síðan árið 1903 hefur verið til bátur í okkar ætt sem ber nafnið Frosti. Þorsteinn og Sigurgeir eru fjórði ætliðurinn í röðinni í útgerðarsögunni.

Frosti frá Grenivík landaði yfir þúsund tonnnum af aflu í mars

Arnar Geir Halldórsson | 4. apríl 2017 15:52



Íslandsmeistarar með 1.030 tonn.



Hörður Björnsson PH 260.



Jökull PH 299.

GPG Seafood



Gunnar Gíslason, framkvæmdastjóri.

GPG Seafood ehf. er meðal stærstu og umfangsmestu framleiðenda saltfisks hér á landi. Fyrirtækið stundar jafnframt útgerð skipa og báta, ýmist í eigin nafni eða í félagi við aðra og er sá floti ýmist gerður út á línu, net eða troll. Meginhluti starfseminnar hefur frá upphafi verið til húsa að Suðurgarði 4-6, við höfnina á Húsavík. Reksturinn fer einnig fram á Raufarhöfn og Bakkafirði. Hjá GPG starfa í kringum 90 manns á sjó og landi og er meðaltalsveltan á ársgrundvelli um 4 milljarðar króna. Fyrirtækið er alfarið í eigu Gunnlaugs Karl Hreinssonar sem á jafnframt stóran eignarhlut í sjávarútvegsfyrirtækinu Þórsnes í Stykkishólmi sem hann eignaðist árið 2004. Félögin eru rekin alveg aðskilinn.

Bakgrunnurinn og upphafið

GPG Seafood dregur nafn sitt annarsvegar af upphafsstöfum útgerðarfyrirtækisins Geira Péturs og hinsvegar frá Gunnlaugi Karli Hreinssyni. Frá árinu 2005 hefur hann farið með 100% eignarhlut í fyrirtækinu. Gunnlaugur er fæddur á Húsavík árið 1966 og ólst þar upp við sjómennsku og fiskvinnslu. Árið 1990 útskrifaðist hann úr Stýrimannaskólanum og Fiskvinnsluskólanum. Eftir að námi lauk bjó Gunnlaugur í nokkur ár á Þórshöfn við Langanes og starfaði þar sem verkstjóri í hraðfrystihúsinu á staðnum. Eftir það var aftur sest að á Húsavík þar sem Gunnlaugur hóf starfsemi GPG fiskverkunar árið 1997 og þá í félagi við Sigurð Olgeirsson, útgerðarmann á rækjufrystitogaranum Geira Péturs PH-344.

Við stofnun GPG fiskverkunar árið 1997 voru fest kaup á 1100 fm húsnæði, sunnanmegin við Húsavíkurhöfn og átti eftir að bætast þar við 500 fm viðbygging sem fór að mestu undir kæliklefa. Þurrkun hausa og hryggja hófst árið 1999 og til að byrja með fór hún fram í leiguhúsnæði í Reykjahverfi í S-Þingeyjasýslu. Árið 2001 færðist sú starfsemi yfir í nærliggjandi húsnæði GPG fiskverkunar, þar sem áður hafði verið starfrækt Netagerð Húsavíkur.

Gunnlaugur var framkvæmdastjóri félagsins lengi vel en er nú stjórnarformaður fyrirtækisins og Gunnar Gíslason er framkvæmdastjóri frá því í september 2020.

Starfstöðvar og skip

Félagið er með 3 starfstöðvar, Húsavík, Raufarhöfn og á Bakkafirði. Frá upphafi hefur það verið meginhlutverk á Húsavík að verka saltfisk úr þorskafuldum sem síðan fara á markað á meginlandi Evrópu og frá árinu 1999 hefur fyrirtækið jafnframt þurkað hausa og hryggi sem send eru til Afríku.

Á Raufarhöfn eru unnar léttsaltaðar þorskafuldir ásamt hrognavinnslu og á Bakkfirði eru unnin saltfiskflök.

GPG Seafood á fjögur skip/báta, línu og netaskipin Jökull PH 299 og Hörð Björnsson PH 264 og línubátana Háey II PH 275 og Halldór NS 302.



Gunnlaugur undirritar kaup á Viking báti.



Háey bH 275.



Halldór NS 302.

Framhald á næstu opnu →

Afurðavinnslan

Vinnsla og verkun saltfisks hjá GPG Seafood fer fram með aldagömlu fyrirkomulagi, nema hvað að þökkunar- og framleiðslulínan hefur orðið sífellt fullkomnari í seinni tíð. Þorskurinn er fluttur út, lagður í saltvatn (þækil) og er loks „lageraður“ í sérstökum saltkörum. Síðan tekur við tölvustýrt vinnsluferli með nákvæmum flæðivogum sem vigta og flokka hverja afurð eftir þyngd, útliti og gæðum. Helstu kaupendur á meginlandi Evrópu eru Miðjarðarhafsbjórðir eins og Spánn, Portúgal, Grikkland og Ítalía.

Mikil áhersla er lögð á fullnýtingu allra afurða hjá GPG. Þannig er hrogn- og lifrataka fastur þáttur í vinnslunni en hún fer hún eingöngu fram á Raufarhöfn. Hrognin koma að mestu úr loðnu, þorski og grásleppu og eru þau söltuð og fryst til útflutnings á Evrópu-, Ameríku- og Asíumarkað. Öll lifur sem til fellur er send til frekari vinnslu hjá ýmsum framleiðendum innanlands.

Allir hausar og hryggir sem falla til við vinnsluna eru þurrkaðir í sérútbúnum þurrkklefum sem sjá til þess að vörugæðin séu hin sömu árið um kring. Vinnulagið er með þeim hætti að afurðir eru lagðar á sérstakar grindur sem raðast hvor ofan á aðra og þannig er þeim keyrt í gegnum klefana. Þar heitu lofti blásið í gegn og þannig viðhelst stöðugt hitastig allan tímann. Heildartími þurrkunarferlis tekur um 6 daga. Að því loknu hefst hefðbundin þökkun tilbúinna afurða í strigapoka og eru þær sendar með flutningaskipum á Afríkumarkað.

Heildarmagn útfluttra afurða hjá GPG fiskverkun nemur um 6-8.000 tonnum á ársgrundvelli. Fyrirtækið er þó aðeins með aflaheimildir (kvóta) upp um 4000 tonn og því þarf að leigja töluverðan hluta þeirra til rekstrarins ásamt því að kaupa sjávarafurðir á fiskmörkuðum. Með því móti er starfseminni haldið gangandi allt árið.

Sala afurðanna

GPG Seafood selur að töluverðu leiti sínar afurðir sjálf, sem fara þá til viðskiptavina í Evrópu. Unnið hefur verið að því markvisst í mörg ár að hafa góð viðskiptasambönd beint við viðskiptavini og hafa þar með beinan aðgang að markaðsupplýsingum. Til að viðhalda góðum og öflugum viðskipasamböndum er farið í heimsóknir til viðskiptavina reglulega eða þeim boðið að koma að skoða framleiðsluna í vinnslum fyrirtækisins. Jafnframt er unnið með íslenskum söluaðilum sem selja afurðir GPG Seafood víða um heim. Starfsmenn félagsins eru einnig duglegir að sækja sjávarútvegssýningar á sínum helstu markaðssvæðum til að kynna sér nýjungar og efla tengslamyndum við sína viðskiptavini.

GPG Seafood fjárfestingar

GPG Seafood keypti helmingshlut í spænska fyrirtækinu ELBA árið 2017 og seldi það svo tveimur árum síðar til Iceland Seafood International og eignaðist þar með eignarhlut í því félagi. GPG Seafood keypti í desember 2019 Halldór Fiskvinnslu á Bakkafirði ásamt bátnum Halldóri NS. Fiskvinnslan hefur verið sameinuð undir GPG Seafood. Á Bakkafirði er verið að vinna mest



Léttsöltuð flök.



Hrogn.



Gellur.



Mynd úr MBL / Ljós. Hafþór Helgason.



Unnið á lyftara.



Purrkaður fiskur.

saltfiskflök inná markaði í suður Evrópu eftir að fjárfest var í nýrri flökunarvél.
 GPG Seafood samdi um nýsmíði á nýjum línubát við Víking báta í mars 2020 og er áætlað að fá hann afhentan vorið 2021.
 GPG Seafood fjárfesti í skipinu Nanoq í desember 2020 og mun skipið heita Jökull ÞH 299 og verður gerður út frá Raufarhöfn eins og Háey II og Hörður Björnsson.



Verkstjóri á Bakkafirði við nýja flökunarvél.



Halldór NS 302.



Úr vinnslusalnum.



Mynd úr MBL / Ljós. Hafþór Helgason.





Alexander við innmötun í suðupotta.



Hreinsiband. Anna, Hafdís, Guðmundur og Ísa.k



Lukasz, Davit, Valdimar og Guðni moka sjó af þakinu.

Hólmadrangur



Sigurbjörn Rafn Úlfarsson, rekstrarstjóri.

Rækjuvinnsla hófst á Hólmavík árið 1965 með handpillun á rækju að frumkvæði Þorgeirs Guðmundssonar kaupfélagstjóra og Jóhanns Guðmundssonar útgerðarmanns. Í upphafi var búnaður mjög frumstæður og var til að mynda gamall aflóga gufuketill dreginn upp á land úr flæðamálinu til að nota við suðu á rækjunni. Síðan þá hefur rækjuvinnsla verið starfrækt á Hólmavík og vaxið ásmegin. Búnaður er orðinn mjög fullkominn og gæði framleiðslunnar eins og best gerist á heimsvísu, enda fer framleiðslan eftir ströngustu stöðlum og vottunum. Lengst af var vinnslan á forræði Kaupfélags Steingrímsfjarðar en 13. október 1978 var Hólmadrangur hf. stofnaður um rækjuvinnsluna og lét meðal annars smíða skuttogarann Hólmadrang ST 70 árið 1983 en útgerðarhlutanum hefur verið hætt í dag. Í desember 2001 var félaginu breytt í einkahlutafélag. Kaupfélag Steingrímsfjarðar fór út úr rekstrinum árið 2019 þegar að dótturfélag Samherja hf., Snæfell ehf. keypti reksturinn og rekur nú vinnsluna á Hólmavík. Fljótlega eftir að rækjuvinnslan hófst árið 1965 varð vinnslan einn helsti burðarás atvinnulífsins á Hólmavík og er Hólmadrangur ehf. einn af stærstu vinnustöðum á Strandabyggð.



Hamingjudagar. Hafdís og Jóhanna skammta kakó og sjávarréttasúpu.

Starfsemin

Árið 2020 störfuðu 23 fastráðnir starfsmenn við fyrirtækið. Vinnslugeta Hólmadrangs ehf. er um 5.000 tonn á ári af ópillaðri rækju. Í verksmiðjunni er rækjan soðin, pilluð, hreinsuð, fryst, stærðarflokkuð, íshúðuð og pökkuð í ýmsar pakkningastærðir eftir þörfum kaupenda. Rækjan er afhent frá Hólmadrangi frosin og tilbúin til neyslu við þýðingu, t.d. beint í salöt, súpur, pastarétti, samlokur, eggjakökur, djúpsteikt eða á pönnuna með hvítlauk. Stærstu viðskiptavinir Hólmadrangs ehf. eru dreifingaraðilar inn á smásölumarkað í Bretlandi, s.s. til stórra verslunarkeðja, veitingaþjónustu, hótela og veitingastaða, enda er rækjan vinsæl á veisluborðið og í allskonar heilsurétti. Árið 2020 dróst framleiðslan saman vegna minnkandi eftirspurnar á mörkuðum í skugga COVID-19 faraldurs, en afurðin er flutt út að mestu til Bretlands. Búist er við því að markaðir glæðist aftur um mitt árið 2021 þegar sól hækkar á lofti og fólk sækir á ný veislur og veitingastaði. Við vinnsluna fellur til rækjuskel sem er nýtt til margra hluta og er send til áframvinnslu, í vinnsluvatninu leynast einnig ónýttir möguleikar.

Stjórnendur

Rekstrarstjóri Hólmadrangs ehf. er Sigurbjörn Rafn Úlfarsson, Gestur Geirsson er framkvæmdastjóri landvinnslu Samherja hf. sem Hólmadrangur ehf. heyrir undir. Stjórnarformaður Hólmadrangs ehf. er Viktoría Rán Ólafsdóttir.

Framtíðin

Stjórnendur og starfsfólk Hólmadrangs horfir bjartsýnum augum til framtíðar með auknum markaðsmöguleikum og þróunar á vörum úr rækjunni.



Leikskólinn í heimsókn.



Áhöfnin á Ásdísi IS 2.

Mýrarholt

Árið 2011 keypti Blakknes ehf. í Bolungarvík, í eigu bræðranna Guðmundar og Jóns Þ. Einarssona, Mýrarholt ehf., útgerðarfélag frá Ólafsvík. Fyrstu árin gerði félagið út bát sinn Albatros ÍS 111(2519) á línu- og handfæraveiðar. Í maí 2014 keypt Mýrarholt ehf. dragnótarbátinn Ásdísi ÍS 2 (2340) ásamt rækjuhlutdeild í Ísafjarðardjúpi en báturinn bar áður nöfnin, Margrét, Valgerður og Friðrik Bergmann en heitir í dag Egill ÍS 77. Í maí 2014 hóf félagið dragnótaveiðar sem síðan hefur verið aðalstarfsemi félagsins. Upphaflega var lagt upp með að nýta Ásdísi til rækjuveiða en ákveðið var að prufa dragnótaveiðar fram að rækjuveiðum. Kom það ágætlega út þannig ákveðið var að halda þeim áfram. Í febrúar 2017 keypti félagið Ásdísi ÍS 2 (2313) sem áður bar nafnið Örn GK 114 ásamt aflaheimildum. Hafði gamla Ásdísi 2340 reynst okkur afar vel en vegna mikilla veiða inn á milli var draumurinn að fá skip með stærri lest, krapakerfi og að bæta við sig aflaheimildum sem gerðist með kaupum á Erni Gk. Dragnótaveiðar félagsins hafa gengið mjög vel og frá maí 2014 til september 2020 var dragnótaraflinn 9.406 tonn og rækjuafli í Ísafjarðardjúpi 524 tonn. Afli báta félagsins er aðallega seldur á fiskmarkaði en rækjan er seld Kampa ehf. á Ísafirði.

Á árunum 2014-2020 hefur félagið fjárfest mikið, aðallega í aflaheimildum eða fyrir rúmar 1.200 millj. kr. Félagið býr yfir um 700 þorskígildistonnunum sem er langt undir veiði báta félagsins en á árunum 2014-2020 er félagið búið að leigja aflaheimildir fyrir 1.400 millj. kr. Aflaverðmæti báta félagsins á þessu tímabili er 3.213 millj. kr.

Helsta áskorun félagsins er að láta enda ná saman en það hefur sloppið til hingað til. Vegna þess að fiskerí hefur verið gott yfir sumartíman og við með frábæra áhöfn um borð sem sýnir sig í aflabrögðum og gæði hráefnisins sem við komum með til lands.

Nú í lok árs 2020 var farið í stórar framkvæmdir um borð í Ásdísi, skipt var um aðalvél, gír tekinn upp og sett hliðarskrúfa að framan ásamt ýmsu öðru. Eru því spennandi tímar framundan en óvissan er alltaf mikil ár hvert fyrir svona lítið útgerðafyrirtæki.

Mannauður

Í áhöfn Ásdísar eru fjórir um borð hverju sinni, skipstjórar hafa verið Einar Guðmundsson og Guðmundur Konráðsson. Gunnar Þórisson vélstjóri og Egill Jónsson stýrimaður en hann er núna farinn að máta sig í skipstjórastólinn. Aðrir í áhöfn eru Einar Ási Guðmundsson, Guðjón Ingólfsson og Karl Guðmundur Kjartansson, en ávallt eru tveir í fríi. Fleiri hafa komið að dragnótaveiðunum, allt dugmiklir sjómenn. Guðjón Ingólfsson hefur öll árin róið handfæra- og línubátum Albatros fyrir utan sumarið 2020.

Hluthafar

Stærstu hluthafar Mýrarholt ehf. í dag eru Vébjarnarnúpur ehf. (í eigu Guðmundar og Jóns Þ. Einarssona), Einar Guðmundsson, Gunnar Þórisson og Elías Jónsson.



Ásdís IS 2.



Hraðfrystihús Hellissands



Yfirlit yfir vinnslusal hjá HH.



Útgerðarfirmarkæði Hraðfrystihús Hellissands hf. á að baki yfir 70 ára sögu og er þetta því eitt af elstu firmarkæjum á sínu sviði hér á landi. Óhætt er að segja að reksturinn hafi farið í gegnum marga öldudali sem styrk stjórn firmarkæisins hefur staðið af sér. Hraðfrystihús Hellissands hf. er mikilvægur hlekkur í atvinnulífi í Snæfellsbæjar þá sérstaklega Rífs og Hellissands. Mörg heimili og þjónustufyrirtæki byggja afkomu sína á tilvist og velgengni Hraðfrystihúss Hellissands.

Sagan

Hraðfrystihús Hellissands ehf. var stofnað árið 1941 og stóð það á Hellissandi. Fyrir þann tíma hafði ekki verið fyrir hendi nein aðstaða til fullvinnslu sjávarafurða. Slæmar samgönguleiðir einangruðu plássíð og var því erfitt að koma aflanum í burtu. Ekki voru neindir vegir til staðar undir Ólafsvíkurenni né fyrir Jökul og því talið eðlilegast að sæta sjávarföllum til að geta ekið fjöruna fyrir Ennið. Eina úrræðið var að íbúar og útgerðarmenn leiddu saman hesta sína og stofnuðu frystihús. Á fyrstu árunum gekk firmarkæði í gegnum mikla erfiðleika og var oft á tímum stutt í gjaldprot. Um miðja síðustu öld gegndi Sigurður Ágústsson starfi þingmanns fyrir Snæfellinga og ákvað hann að tala við vin sinn Rögnvald Ólafsson frá Brimsvöllum til að taka við rekstrinum. Með tilkomu Rögnvaldar árið 1950 var farið í það að fá aukið hlutafé inni firmarkæði. Kristján Jóhann Kristjánsson hjá Kassagerð Reykjavíkur ásamt öðrum, lögðu inn aukið hlutafé í firmarkæði. Hlutafjárukningin varð til þess að skjóta styrkari stoðum undir reksturinn og koma firmarkæinu á réttan kjöl. Með bættri samgöngum, stærri bátum og betri hafnaraðstöðu á Rífi fóru málin að snúast til betri vegar. Meiri afli barst að landi sem skilaði sér í tryggari atvinnu á svæðinu. Á sjöunda áratugnum þótti orðið nauðsynlegt að fullnýta afurðirnar betur með fjölbreyttari vinnsluáðferðum samhliða frystingu og var þá farið út í skreiðar- og saltfiskverkun auk þess að fiskimjölsverksmiðja hafði verið starfrækt frá árinu 1952. Þrátt fyrir dafnandi hag gekk reksturinn oft í gegnum miklar þrengingar. Árið 1983 varð firmarkæði fyrir miklu tjóni þegar frystihúsið brann til grunna. Eftir það var tekin ákvörðun um að byggja nýtt frystihús á hafnarbakkanum við Ríf og var það húsnæði tekið í notkun árið 1984.

Vinnsla

Árið 1987 fór Hraðfrystihús Hellissands að einbeita sér enn meir að rækjuveiðum, enda annáluð mið á Vesturlandi og Vestfjarðarmiðum. Á síðari hluta tíunda áratugarins kom mikið bakslag í rækjustofninn hér við land sem að olli því að veiðiheimildir minnkuðu mikið. Í kjölfarið lagði sjávarútvegsráðuneytið fram reglugerð um veiðar án seiðaskilju og gildir hún en í dag. Þetta varð til þess að Hraðfrystihús Hellissands hætti að stunda rækjuveiðar. Samdrátturinn lét einnig á sér kræla á öðrum sviðum vinnslunar. Vegna áherslubreytinga á markaði í kringum 1990 ákvað Hraðfrystihús Hellissands að hætta að verka skreið og saltfisk. Árið 1990 til dagsins í dag hefur vinnslan nær einungis selt ferska þorsknakka og sporða til Bretlands. Einnig eru seldir hnakkar og sporðar til Bandaríkjanna, Frakklands og Belgíu.



Örvur SH / Mynd Hafþór Hreiðarsson.



Rífsnes SH-44.

Megnið af afurðum er flutt flugleiðina yfir til meginlandsins. Einnig er sjóleiðin líka notuð við flutning á fisk. Þorsveiðiheimildir fyrirtækisins eru í kringum 3.800 tonn og aðrar afurðir svo sem ýsa, ufsi, langa, keila, steinbitur og karfi eru hátt í 700 tonn.

Floti

Hraðfrystihús Hellissands fór seint út í það að gera út sín eigin skip. Árið 1980 keypti fyrirtækið ásamt Baldri Kristinssyni 230 tonna skip, Rífsnes SH-44, sem var útbúið öllum helstu veiðarfærum en var þó mest gert útá troll. Árið 1999 keypti Hraðfrystihús Hellissands hlutinn hjá Baldri og varð þá Rífsnes SH-44 í eigu Hraðfrystihússins. Helsti rekstrargrundvöllur Hraðfrystihúss Hellissands var að senda út ferskan fisk til meginlandsins og til að tryggja betri öflun á hráefni festi Hraðfrystihúsið kaup á 668 brúttótonna skipi árið 2008. Skipið fékk nafnið Örvur SH-777 og leysti það af hólmi eldra skip með sama nafni, var það skip keypt árið 1993. Árið 2013 festi Hraðfrystihús Hellissands kaup á 775 brúttótonna línuskipi sem fékk sama nafn og forveri þess Rífsnes SH-44, sem seldur var til Vísis í Grindavík. Með kaupnum var Hraðfrystihúsið að styrkja stöðu sína í hráefnisöflun. Þess má geta að bæði skipin eru í fullum rekstri og starfa 28 sjómenn um borð í skipunum og starfa í kringum 50 manns í vinnslu hraðfrystihússins árið 2020. Árið 2020 keypti hraðfrystihús Hellissands Esjar SH með rúmum 650 þorsgildum.

Stjórnendur og hluthafar

Árið 1974 hóf núverandi framkvæmdarstjóri Hraðfrystihúss Hellissands, Ólafur Rögnvaldsson (f. 1954), störf hjá föður sínum en hafði hann verið viðloðandi fyrirtækið frá barnsaldri. Rögnvaldur Ólafsson féll frá árið 1994 og hefur Ólafur Rögnvaldsson stjórnað rekstrinum frá þeim degi. Ólafur Rögnvaldsson á þrjá syni, þá Rögnvald Ólafsson, Örvur Ólafsson og Jón Steinar Ólafsson og hafa þeir komið í auknum mæli að stjórn fyrirtækisins. Rögnvaldur hóf störf árið 1998, Örvur árið 2012 og Jón Steinar árið 2019. Ólafur Rögnvaldsson og fjölskylda hans eru eigendur alls hlutfjár í Hraðfrystihúsi Hellissands hf.



Eigendur og Stjórnendur HH. Frá hægri: Rögnvaldur Ólafsson, Ólafur Rögnvaldsson, Jón Steinar Ólafsson og Örvur Ólafsson.



Feðgarnir. Frá vinstri: Örvur Ólafsson, Jón Steinar Ólafsson, Ólafur Rögnvaldsson og Rögnvaldur Ólafsson.





Guðmundur Ingi Guðmundsson, 27 ára að byrja í útgerð.



Áhöfnin á Huginn 1972. Aflakóngar og fiskikóngar.

Huginn



Huginn VE-65.



Stofnendur Hugins í Noregi. Frá vinstri: Óskar Sigurðsson, Soffía Zophaníasdóttir, Kristín Pálsdóttir og Guðmundur Ingi Guðmundsson.

Huginn ehf. er útgerðarfélag sem stofnað var í Vestmannaeyjum af Guðmundi Inga Guðmundssyni og konu hans Kristínu Pálsdóttur sem voru þekkt fyrir dugnað og eljusemi. Með þeim í félaginu var einnig Óskar Sigurðsson eigandi Vinnslustöðvarinnar í Vestmannaeyjum. Hann hafði mikla trú á Guðmundi Inga, þessum unga fullhuga sem með sjómansblóð í æðum hafði starfað við sjósókn í Vestmannaeyjum. Á 27. afmælisdegi Inga, eins og hann var títt nefndur, festi hann kaup á sínu fyrsta fleyi sem kom til Eyja frá Ísafirði 22. október 1959. Það telst vera stofndagur útgerðarinnar.

Sagan

Huginn VE-65 varð mikið aflaskip og eitt leiddi af öðru þangað til þeir félagar létu smíða Huginn II í Noregi og það stóð ekki á aflabrogðunum. Huginn II VE-55 kom til Vestmannaeyja 1964. Hann var 216 tonna stálskip og varð tíðum aflahæsta skip Vestmannaeyja og Guðmundur Ingi fiskikóngur. Guðmundur Ingi tók nokkra snúninga í útgerð í félagi við aðra sem leiddi til þess að árið 1972 var fyrsti skuttogarinn smíaður og keyptur til Vestmannaeyja. Enn var hann stórhuga og 1973 var gerður samningur um smíði á nýju stálskipi sem að sjálfsögðu hlaut nafnið Huginn VE-55. Það skip var selt til Rússlands árið 2003.

Áfram skyldi haldið til veiða og 1998 var samið við skipasmíðastöð í Síle um smíði á nýju fjölveiðiskipi sem hlaut sama nafn. Það var tilbúið til afhendingar í júnílok 2001 og Huginn VE-55 var farinn til til veiða fáeinum dögum síðar. Um þetta leyti voru synir Guðmundar Inga komnir að útgerðinni Hugin ehf. Guðmundur Huginn og Gylfi Viðar voru orðnir skipstjórar en Páll Þór framkvæmdastjóri fyrirtækisins. Þarna varð breyting á eignarhaldi félagsins með aðkomu SR mjöls sem sameinaðist Síldarvinnslunni í Neskaupstað en að lokum keypti fjölskylda Guðmundar Inga hlut Síldarvinnslunnar sem fór yfir til Vinnslustöðvarinnar hf. í Vestmannaeyjum.

Rekstur Hugins ehf. var traustur og hagkvæmur og eigendur félagsins fylgdust vel með og tileinkuðu sér nýjustu tækni í veiðum á hverjum tíma til að auka afköst og bæta nýtingu aflans.

Makrílveiðar

Vegna fjölveiðieiginleika Hugins VE var horft til þess að veiða kolmunna og norsk-íslenska síld. Markverðast var hins vegar frumkvæði Hugins ehf. í makrílveiðum. Félagið tók þátt í rannsóknnum á makríl og með fjárfestingum í fullkomnum veiðitækjum og nýjum vinnsluaðferðum tókst því að framléiða á annað þúsund tonn af hausuðum makríl fyrir Bandaríkjamarkað. Hjá Huginn ehf. hefur síðan þá verið varið miklum tíma og fjármunum til að afla þekkingar á makríl, makrílveiðum og makrílvinnslu. Framsýni Hugins í þessum efnem vakti athygli og kom sér vel fyrir sjávarútveginn yfirleitt og auðvitað líka fyrir íslenskt þjóðarbú. Það sannaðist hins vegar að „fáir njóta eldanna sem fyrstir kveikja þá“. Þessir frumkvöðlar þurftu síðar að sæta skerðingu aflaheimilda í makríl þegar stjórnvöld ákváðu að úthluta útgerðum, án nokkurrar reynslu við vinnslu og veiðar makríls, veiðiheimildum í makríl.



Huginn í lengingu 2018.



Huginn VE-55 smíðaður í Chile 2001, lengdur í Póllandi 2018.

Eignarhald

Enn og aftur varð breyting á eignarhaldi Hugins árið 2021. Þá eignaðist Vinnslustöðin hf. allt hlutafé í Huginn ehf. ásamt aflaheimildum og gerir eftir það Huginn VE-55 út á síld, loðnu, kolmunna og makríl. Vinnslustöðin starfrækir félagið í óbreyttri mynd og skipstjóri á Huginn VE-55 er nú Guðmundur Ingi Guðmundsson (2022), alnafni afa síns. Nú er því þriðji ættliður skipstjórans tekinn við. Hinir eru bræðurnir Guðmundur Huginn og Gylfi Viðar. Fjölskyldan hefur löngum verið trú og trygg sinni heimabyggð og talið mikilvægt að Huginn VE-55, hið sögufræga aflaskip, verði áfram gert út frá Vestmannaeyjum.

Ekki hefur hér allra verið getið sem komu að Huginn ehf. en á vef Vinnslustöðvarinnar: vsv.is, er að finna ljósmyndir og brot úr sögu útgerðarinnar með aflatölum og ártölum auk fjölda ljósmynda af skipum og áhöfn.



Huginn VE-55 lengdur í Póllandi 2018.



Huginn VE-55, smíðaður í Mandal í Noregi 1974.



Huginn II smíðaður í Noregi 1963.



Huginn VE-65, smíðaður í Mandal í Noregi 1974.



Sigurður er uppsjávarskip sem var smíðað hjá Celiktrans í Tyrklandi og afhent árið 2014. Skipið er 80,3m langt, 17m breitt og 3.763BT.

Ísfélag Vestmannaeyja



Stjórn félagsins árið 2021. Aftari röð frá vinstri: Einar Sigurðsson, Gunnlaugur S. Gunnlaugsson, Sigurbjörn Magnússon. Fremri röð frá vinstri: Stefán B. Friðriksson og Guðbjörg M. Matthíasdóttir.

Ísfélag Vestmannaeyja hf. var stofnað 1. desember árið 1901 og er elsta starfandi hlutafélag landsins. Tilgangur félagsins var að byggja og reka íshús til geymslu á beitu og vinna þannig bæði útgerðarmönnum og bæjarfélaginu gagn.

Sagan

Árið 1896 bjuggu í Vestmannaeyjum innan við 600 manns. Línuöldin svokallaða skall hratt á og helsta beitan á línu var gota, ýsa og langa. Síldin, hin mikla tálbeita, var ekki til taks enda erfitt að geyma hana þar sem engin voru frosthúsin. Skipshafnir byggðu sér kofa úr torfi og grjóti og söfnuðu þar snjó og ís á veturna. Í þessum kofum var síldin geymd, ef hún bauðst. Um aldamótin mátti finna slíka kofa víðs vegar um Heimaey. Hins vegar var lítið um snjó á veturna þá sem nú og höfðu menn oft mikið fyrir að afla hans og færa í kofana. Mönnum varð því fljótlega ljóst að beitugeymslur sem þessar voru ekki líklegar til árangurs til lengri tíma. Íshús, líkt og víða þekktust, þyrftu Eyjamenn að eignast. Sunnudaginn 15. september 1901 var haldinn almennur fundur í kaupúninu þar sem umræðuefnið var bygging íshúss. Fundurinn var vel sóttur og létu menn í ljós mikinn áhuga á málinu. Eftir nokkra umræðu gáfu sig fram 45 fundarmenn sem reiðubúnir voru að leggja fram hlutafé til stofnunar hlutafélags um íshúsið. Fór svo að samtals safnaðist hlutafé upp á 1.400 krónur. Kosin var fimm manna nefnd til að undirbúa stofnun félagsins og kynna sér gerð íshúsa. Voru það merkir menn samtímans sem komu þar að; Magnús Jónsson, Sigurður Sigurfinnsson, Gísli Lárusson, Magnús Guðmundsson og Árni Filippusson. Þann 1. desember 1901 var boðað til stofnfundar þar sem samþykkt voru lög félagsins, teikningar, og kostnaðaráætlun íshússins og fyrsta stjórn félagsins kosin. Í hana voru kosnir; Þorsteinn Jónsson héraðslæknir, Árni Filippusson bókarí, og Gísli J. Johnsen verslunarmaður. Varamaður var Magnús Guðmundsson útvegsbóndi. Ísfélag Vestmannaeyja er í meirihlutaeigu Fram ehf. Í stjórn félagsins eru, Gunnlaugur Sævar Gunnlaugsson, sem jafnframt er stjórnarformaður, Guðbjörg Matthíasdóttir, Einar Sigurðsson og Sigurbjörn Magnússon. Framkvæmdarstjóri félagsins er Stefán B. Friðriksson.

Starfsemi

Félagið er með starfsemi í Vestmannaeyjum og á Þórshöfn á Langanesi. Í Vestmannaeyjum er rekið frystihús sem er sérhæft til vinnslu á uppsjávarafla, s.s. loðnu, síldar og makríls. Frystigetan er um 450 tonn á sólarhring. Á milli uppsjávartíða er unninn bolfiskur, þ.e. þorskur, ufsi og ýsa, í frystar og ferskar afurðir. Einnig er í framleitt fiskimjöl og -lýsi úr loðnu, síld, makríl og kolmunna í fiskimjölsverksmiðju félagsins. Framleiðslugeta verksmiðjunnar er um 1.200 tonn af hráefni á sólarhring. Á Þórshöfn er rekið öflugt frystihús þar sem unninn er bolfiskur og uppsjávarkosur. Bolfiskvinnslan byggist á þorsk- og ufsavinnslu. Þar er einnig framleitt fiskimjöl og lýsi. Framleiðslugeta verksmiðjunnar er um 1.000 tonn af hráefni á sólarhring. Ísfélagið gerir út fjögur uppsjávarskip, tvö bolfiskskip og einn krókabát.



Hópmynd af starfsfólki fiskimjölsverksmiðjunnar á Þórshöfn.

Ísfélagið hefur lagt mikla áherslu á uppsjávartíði og hefur í dag yfir að ráða 20% af loðnukvóta



Starfsfólk fiskvinnslunnar í Vestmannaeyjum.



Yfirlitsmynd af frystihúsi félagsins í Vestmannaeyjum.

á Íslandi. Lagt hefur verið í miklar fjárfestingar bæði til lands og sjós. Félagið hefur endurnýjað skipaflotann að öllu leyti frá árinu 2012 og í fiskimjölsverksmiðju félagsins í Vestmannaeyjum má nú finna eina fullkornustu hreinsistöð í heiminum. Allt frárennsli frá verksmiðjunni og frystihúsi félagsins er hreinsað. Félagið á hlut í tveimur sölufyrirtækjum, annarsvegar Iceland Pelagic ehf., sem selur aðallega frystar uppsjávarafurðir og hins vegar StorMar ehf., sem selur ferskar og frosnar bolfiskafurðir til Evrópu.

Stjórnendur og starfsfólk

Framkvæmdarstjóri félagsins er Stefán Friðriksson. Fjármálastjóri er Örvar Guðni Arnarsson. Eyþór Harðarson er útgerðarstjóri. Björn Brimar Hákonarson er framleiðslustjóri frystihússins í Vestmannaeyjum og Siggeir Stefánsson framleiðslustjóri á Þórshöfn. Verksmiðjustjóri mjölverksmiðjunnar í Vestmannaeyjum er Páll Scheving og Rafn Jónsson verksmiðjustjóri á Þórshöfn. Hjá Ísfélaginu starfa tæplega 230 manns. Um 80 starfsmenn eru á Þórshöfn, um 50 eru á sjó og u.þ.b. 100 í landsvinnslu og á skrifstofu félagsins í Vestmannaeyjum.



Heimaeý VE 1 á loðnuveiðum fyrir utan Grindvík. 250 tonn af loðnu náðust í þessu kast.



Starfsmannafélagið fór til Barcelona í september 2021 og heimsótti m.a. Iceland Seafood.

Jakob Valgeir

Fyrirtækið var stofnað í Bolungarvík í apríl árið 1985. Stofnendur eru bræðurnir Flosi Valgeir Jakobsson og Finnbogi Jakobsson. Eigendur að Jakobi Valgeir ehf. eru nú Jakob Valgeir Flosason, Guðbjartur Flosason og Brynjólfur Flosason. Framkvæmdastjóri er Jakob Valgeir Flosason. Jakob Valgeir ehf. er hluthafi í Iceland Seafood, Klofningi, Fiskmarkaði Vestfjarða og Iceland Westfjords Seafood.

Starfsemin

Í gegnum tíðina hafa orðið umtalsverðar breytingar á rekstrinum. Fyrstu árin störfuðu 6 manns hjá fyrirtækinu en í dag eru starfsmenn um 120. Gerðir eru út 3 bátar, togarinn SIRRÝ ÍS 36 og tveir línubátar, Jónína Brynja ÍS 55 og Fríða Dagmar ÍS 103. Félagið á einnig snurvoðarbátinn Þorlák ÍS 15 og er hann leigður út. Á árinu 2020, hafði félagið um 5700 þorsgildistonn til ráðstöfunar. Jakob Valgeir ehf. hefur sérhæft sig í vinnslu léttisaltaðra þorskafurða sem fluttar eru nær eingöngu til Spánnar, Ítalíu og Brasilíu. Sérstaða fyrirtækisins á samkeppnismarkaðnum er bitaniðurskurður. Hráefni er að mestu fengið af eigin bátum.

Staða Jakobs Valgeirs ehf. verður að teljast mjög góð. Í dag er verið að ljúka við 2500 fm viðbyggingu. Stefnan er að auka framleiðslugetuna umtalsvert ásamt því að tæknivæðast.

Aðild og viðurkenningar

Jakob Valgeir ehf. er aðili að SFS, SA, SSU og KIS.

Fyrirtækið hefur verið í hópi fyrirmyndarfyrirtækja á Creditinfo listanum síðastliðin 3 ár.

COVID-19

Á tímum heimsfaraldursins hefur verið farið að tillögum sóttvarnayfirvalda og viðbragðsáætlun fylgt.

Markaðs- og samfélagsmál

Markaðsmál Jakobs Valgeirs ehf. fara alfarið í gegnum Iceland Seafood. Fyrirtækið er hins vegar öflugur stuðningsaðili ýmissa félagssamtaka og íþróttafélaga í heimabyggð.

Aðsetur

Fyrirtækið er til húsa að Grundarstíg 5 í Bolungarvík. www.jv.is



Jónína Brynja ÍS 55.



Sirrý ÍS 36.

Þorlákur ÍS 15.





KG fiskverkun



Sögu KG má rekja til ársins 1955 þegar Kristján Guðmundsson samdi um nýsmíði á fiskiskipi við skipasmíðastöð í Esbjerg í Danmörku sem fékk nafnið Tjaldur SH 175 sem kom til landsins í febrúar 1956. Árið 1964 hóf Kristján að verka fisk á Rifi þar sem hann hafði stundað útgerð um skeið. Árið eftir reisir hann fiskverkun þar sem bæði var verkuð skreið og saltfiskur. Á þessum árum er keypt nýlegt stálskip byggt á Ísafirði, í samstarfi við aðra, sem einnig fékk nafnið Tjaldur.

Sagan

KG fiskverkun er stofnuð árið 1989 upp úr einkarekstri Kristjáns af honum sjálfum og sonum hans, Hjálmar og Guðmundi. Við upphaf kvótakerfisins var félagið aðeins með einn bát í rekstri og fékk mjög lítinn kvóta úthlutaðan á þann bát. Fiskverkunin hafði að mestu byggst upp á því að kaupa fisk af norðlenskum vertíðarbátum sem stundað höfðu veiðar í Breiðarfirði. Eftir upptöku kvótakerfisins hættu Norðlendingar að koma á vertíð í Breiðafjörð og var það ein ástæða þess að félagið hóf kaup á varanlegum aflaheimildum.

Skipin

Árið 1991 var tekin ákvörðun um að láta smíða tvö stór og fullkomin línuveiðiskip í Noregi sem komu til landsins árið eftir og fengu nafnið Tjaldur og Tjaldur II. Þetta voru fyrstu skipin sem voru smíðuð fyrir Íslendinga sem sérhönnuð línuveiðiskip. Fyrirtækinu er skipt upp árið 1998 af Hjálmar og Guðmundi og tók Hjálmar þá aflarið við rekstri KG fiskverkunar á Rifi en Guðmundur við rekstri Tjalds. Keyptur var bátur sem fékk nafnið Faxaborg og var hún í notkun til ársins 2007 þegar Tjaldur var aftur keyptur til KG fiskverkunar.

Starfsemin

Í dag er KG fiskverkun sérhæft saltfiskverkunarfyrirtæki með sérhæfingu á gæða saltfiskflökum á Spánarmarkað í nánu samstarfi við kaupendur. Árið 2007 var nýtt og fullkomið fiskverkunarhús tekið í notkun við höfnina á Rifi. Nú starfa um 45 manns hjá félaginu, þar af 21 á sjó. Hjálmar er forstjóri og eiginkona hans Lydía Rafnsdóttir er stjórnarformaður KG fiskverkunar og eru þau einu eigendur fyrirtækisins. Hjálmar ásamt sonum sínum Fannari og Daða sjá um allan daglegan rekstur félagsins, útgerð, vinnslu og sölu á saltfiski til Spánar.







Suðureyri. / Ljós. Einar Ómarsson.

Klofningur



Guðni Albert Einarsson, framkvæmdastjóri.



Einar Valur Kristjánsson, stjórnarformaður.



Óðinn Gestsson, stjórnarmaður.



Jakob Valgeir Flosason, stjórnarmaður.

Sjávarþorpið Suðureyri stendur við Súgandafjörð, sem er nyrstur svokallaðra Vesturfjarða á Vestfjarðakjálkanum. Fjörðurinn er langur og þorpið stendur yst í honum að sunnanverðu og stendur Suðureyri ásamt Bolungarvík á elsta bergi Íslands. Suðureyri er hluti af Ísafjarðarbæ sem m.a. er myndaður af þorpunum Þingeyri við Dýrafjörð og Flateyri við Önundarfjörð, auk Ísafjarðar, sem stendur við Skutulsfjörð í Ísafjarðardjúpi. Árið 1996 voru fyrrnefnd byggðarlög í Ísafjarðarbæ tengd saman með jarðgöngum, sem eru samtals um tíu kílómetrar að lengd.

Sagan

Upphaf fastrar byggðar á Suðureyri við Súgandafjörð má rekja til aldamótana 1900 þegar fyrsta húsaþyrpingin myndaðist. Samgöngur við Suðureyri voru þá nánast eingöngu bundnar skipaferðum. Á þessum árum kom sér vel að eiga jörð, sem var í senn hentug til sauðfjárbúskapar og sjóróðra.

Nálægðin við gjöful fiskimið hefur gert Suðureyri að eftirsóknarverðum útgerðarstað.

Vistvænn staður - sjálfbærar veiðar

Sjávarþorpið Suðureyri er vistvænt þorp. Héðan er gerður út fjöldi smábáta sem sækir á hin gjöfulu fiskimið svæðisins. Fiskurinn er ýmist veiddur á línu eða handfæri og unninn að mestu leyti í Fiskvinnslunni Íslandssögu, nýr og ferskur, strax og honum hefur verið landað.

Ferskt hráefni - nútíma fiskvinnsla

Eftir fengsæla dagsferð koma smábátarnir að landi með glænýjan fisk til vinnslu í sjávarþorpinu Suðureyri. Sjómenn í sjávarþorpinu Suðureyri kappkosta að stunda sjálfbærar, vistvænar veiðar, í fullkominni sátt við náttúruna. Þeir vita að með því tryggja þeir framtíð sína og barna sinna. Hjá Fiskvinnslunni Íslandssögu, aðal fiskvinnslu þorpsins eru flökin af fisknum fullunnin á örstuttum tíma og pökkuð í neytendaumbúðir fyrir erlenda markaði. Aðeins 36 stundum frá því að komið er með fiskinn að landi í sjávarþorpinu, er hann kominn í söluborð stórmarkaða víða um Evrópu og Ameríku.

Ekkert til spillis

Mikil áhersla er lögð á fullvinnslu þess afla sem komið er með að landi í sjávarþorpinu Suðureyri. Fyrirtækið Klofningur eh.f var stofnað árið 1997 og hefur sérhæft sig í úrvinnslu aukaafurða úr fiski og náð afar athyglisverðum árangri. Það sem ekki er unnið í Fiskvinnslunni Íslandssögu og flestöllum öðrum fiskvinnslum á Vestfjörðum, svo sem hausar, hryggir og afskurður, fer til frekari vinnslu í fyrirtækinu Klofningi ehf. Þar eru fiskhausarnir og hluti hryggja þurrkaðir við jarðvarma og síðan fluttir út til Nígeríu. Marningur er unninn úr afskurði og hryggjum og er fluttur út á sömu slóðir. Það sem ekki fer til manneldis er hakkað og fryst í dýrafóður og m.a. flutt út til Danmerkur. Ekki er nauðsynlegt að nota vörubretti við flutninginn á



Súgandafjörður. / Ljósmynd. Einar Ómarsson.

fóðrinu, þar sem dýrafóðrið er í frystingunni mótað á sérstakan hátt sem bretti, og sparast þar með umbúðir, sem síðar þyrfti að farga með ænum kostnaði og tilheyrandi mengun. Súgafirðingar hafa lagt metnað sinn í að fylgja þeirri nútímalegu umhverfisstefnu að nýta helst endurnýjanlega orku, þar sem því verður við komið, spara aðra orkugjafa, svo sem olíu, og lágmarka úrgang og mengun. Þannig vilja þeir byggja upp sjávarþorpið Suðureyri.

Orkan úr firðinum

Sjávarþorpið Suðureyri er eini þéttbýliskjarninn í Ísafjarðarbæ sem býr við þau forréttindi að njóta jarðvarma. Rétt innan við þorpið eru borholur, sem úr kemur nægilegt vatn til að hita öll húsin í þorpinu og auk þess sundlaugina, sem er eina útisundlaugin í Ísafjarðarbæ og öll hin glæsilegasta. Í botni Súgandafjarðar er einnig að finna vatnsaflsvirkjun, sem m.a. framleiðir rafmagn fyrir Súgafirðinga. Það má því segja, að sjávarþorpið Suðureyri sé nokkurn veginn sjálfbært hvað orkuöflun varðar. Það má því segja, að erfitt sé að finna vistvænna sjávarþorp en Suðureyri við Súgandafjörð. Á Vestfjörðum finnst jarðhiti á mörgum stöðum, en óvíða svo nálægt þéttbýli að hagkvæmt sé að nýta hann til húshitunar. Súgandafjörður er eini þéttbýlisstaðurinn í Ísafjarðarbæ sem getur nýtt jarðhitann til húshitunar.

Sundlaugar hafa verið byggðar á Vestfjörðum í nágrenni við jarðhita, svo sem í Reykjanesi í Ísafjarðardjúpi, í Tálknafirði og í Strandasýslu. Sundlaugin í sjávarþorpinu Suðureyri hefur mikið aðdráttarafl og þangað koma íbúar víða að úr Ísafjarðarbæ auk ferðamanna, sem heyrta hafa af lauginni. Það er þægilegt að geta skroppið í laugina og heitu pottana eftir annríki dagsins og slappað þar af í heilnæmu vatninu.

Það má því segja, að erfitt sé að finna vistvænna sjávarþorp en Suðureyri við Súgandafjörð.



Suðureyri, vetur. / Ljósmynd. Einar Ómarsson.



Stakkhamar SH 223.

Kristinn Jón Friðbjólfsson / Sjávariðjan Rifi



Frá vinstri: Erla, Bergþóra, Alexander Friðbjólfur, Kristjana, Þorbjörg, Halldór og Kristinn Jón.

Kristinn Jón Friðbjólfsson ehf. og Sjávariðjan Rifi hf.

Segja má að saga útgerðar Kristins Jóns hefjist árið 1974 þegar þau hjónin Kristinn Jón Friðbjólfsson og Þorbjörg Alexandersdóttir keyptu vélskipið Hamar SH-224, 240 lesta skip. Það skip var smíðað í Selby á Englandi árið 1964. Það var vonduð smíði og hefur skipið enst vel og nú 55 árum síðar er skipið í fullri notkun. Því hefur ávallt verið vel við haldið og endurnýjað eftir þörfum.

Eigendur og stjórnendur

Kristinn J. Friðbjólfsson ehf. og Sjávariðjan Rifi hf. eru fjölskyldufyrirtæki hafa fjölskyldu-meðlimir lagt hönd á plóg við rekstur þeirra. Eigendur fyrirtækisins eru hjónin Kristinn Jón Friðbjólfsson og Þorbjörg Alexandersdóttir ásamt börnum þeirra Erlu, Kristjönu og Bergþóru Kristinsdætrum og Halldóri og Alexander Kristinssonum. Alexander er framkvæmdastjóri Sjávariðjunnar og Halldór útgerðarstjóri Kristins Jóns ehf. Árið 2000 var rekstri fyrirtækisins breytt úr einkarekstri þeirra hjóna í einkahlutafélag.

Sagan

Hamar er gerður út á línuveiðar og er hann með beitningarvél um borð. Hamar er í aflamarkskerfinu og því miðast útgerð hans við þær veiðheimildir sem fyrirtækið á. Annar bátur fyrirtækisins er Stakkhamar SH-223. Sá bátur var smíðaður hjá Siglufjarðar Seig. Báturinn er 15 metra langur. Hann var afhentur til eiganda í Júlí 2015. Hann er búinn beitningarvél og krapavél og öðrum góðum búnaði til línuveiða. Hann hefur reynst gott skip og fiskað mjög vel. Stakkhamar er í krókaafلامarkskerfinu.

Sjávariðjan Rifi hf.

Árið 1994 var Sjávariðjan Rifi hf. stofnuð af Kristni Jóni og fjölskyldu. Sjávariðjan er fiskvinnsla sem vinnur afla bátanna tveggja og nýtir sér einnig afla annarra báta ásamt því að kaupa fisk af fiskmörkuðum. Á þessum 25 starfsárum Sjávariðjunnar hefur orðspor fyrirtækisins vaxið og dafnað þar sem kappkostað er að hafa gæði og hreinleika í fyrirrúmi. Lagt er upp með að vinna einungis línúfisk úr bátum fyrirtækisins og annarra.

Starfsemin

Starfsemi Sjávariðjunnar felst í fullvinnslu á fyrsta flokks sjávarafurðum úr þorski. Stærstum hluta er pakkað ferskt í frauðkassa og sendur flugleiðis á áfangastaði í Evrópu og Norður Ameríku. Árið 2015 fjárfesti fyrirtækið í vatnskurðarvél frá Vöku sem er búin röntgentækni sem felur í sér að hún greinir hvar öll bein eru staðsett og því næst tekur við vatnsskurðarvél sem sker flakið eftir óskum kaupanda, s.s. varðandi stærð og þyngd bita. Ári seinna var samvalsflokkari tekin í gagnið sem vigtar ferska afurði og raðar í frauðkassa eftir óskum kaupanda.



Úrvinnslusal Sjávariðjunar.

Gæðakerfi

Sjávariðjan leggur mikla áherslu á að tryggja mikil gæði, hreinleika og afhendingaröryggi. Sjávariðjan styðst við HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) og Sjávariðjan er einnig með innra eftirlit sem tryggir hollustu matvæla, öruggt starfsumhverfi og einfaldar alla vinnuferla. Sjávariðjan er með rekjanleikavottun frá MSC.

Hamar SH 224.





Porskausar á leið í þurrkun.

Laugafiskur



Theodór Ingibergsson, framkvæmdastjóri.

Fiskþurrkunarfyrirtækið Laugafiskur ehf. var stofnað árið 1993 og hét þá Fiskverkun Háteigur hf. Fiskverkun Háteigur var stofnuð af þeim hjónum Magnúsi Björgvinsyni og Huldu Mattíasdóttur ásamt börnum þeirra. Snemma árs 2017 kaupir Nesfiskur ehf. og Skinny-Pinganes hf. Fiskverkun Háteigs til helminga og svo seint á árinu 2017 kaupir Brim hf. Þriðjungs hlut í félaginu og nafninu er breytt í Laugafiskur ehf. og eiga eigendur félagsins allir jafnan hlut. Framkvæmdastjóri Laugafisks er Theodór Ingibergsson.

Starfsemin

Markmið með stofnun fyrirtækisins er að þurrka hausa, hryggi og fleiri afurðir og nýta til þess tilfallandi hráefni frá eigendum. Að auki kemur hráefni frá öðrum fiskvinnslufyrirtækjum. Framleiðsla fyrirtækisins hefur alla tíð farið á markað í Nígíeríu þar sem rík hefð er fyrir neyslu rétta úr þurrkuðum fiski. Allt vöruþróunarstaf Laugafisks er miðað við eðli markaðarins í Nígíeríu og hefur fyrirtækinu orðið vel ágengt með nýjar afurðir.

Rekstur

Rekstur Laugafisks hefur tekið umtalsverðum breytingum síðan núverandi eigendur keyptu félagið. Árið 2018 var farið í miklar framkvæmdir og endurbætur bæði á húsnæði og tækjabúnaði Laugafisks. Framleiðslugetan var aukin til muna ásamt því að sjálfvirkni var aukin í framleiðsluferlinu. Starfsmenn Laugafisks eru 35 talsins.







Hoffell SU 80 kemur frá Færeyjum úr slipp. Skipið er 22 ára.
Ljósm. Friðrik Mar, júlí 2020.

Loðnuvinnslan

Loðnuvinnslan hf. (LVF) var stofnuð 29. október 2001 og er dótturfélag Kaupfélags Fáskrúðsfirðinga sem stofnað var 6. ágúst 1933 og starfar enn af miklum dug, en nú sem eignarhaldsfélag og aðaleigandi Loðnuvinsslunnar. Kaupfélagið hefur starfað á Fáskrúðsfirði í tæp 90 ár og á upphafsárum þess stundaði félagið eingöngu verslunarrekstur en með árunum varð sjávarútvegurinn stöðugt stærri þáttur í starfsemi félagsins. Fiskverkun hófst þegar á upphafsárum en útgerð árið 1953. Félagið hefur alla tíð rekið umfangsmikla atvinnustarfsemi á Fáskrúðsfirði. Má þar nefna verslun, sláturhús og sölu landbúnaðarvara, fiskvinnslu, útgerð, fiskmjölsverksmiðju, vélaverkstæði, rafmagnsverkstæði og trésmiðaverkstæði. Þá var félagið með umbod fyrir Olíufélagið hf. og Samvinnutryggingar um langt árabíl eða allt frá stofnun þess 1964. Einnig rak félagið Gistihúsið Valhöll, þar sem líka var veitingarekstur.

Kaupfélagið hefur allt frá stofnun þess og fram til dagsins í dag reynt eftir megni að styðja við góð samfélagsleg verkefni á félagssvæði sínu. Á árunum 1994 til 2001 var starfandi hlutafélag undir nafninu Loðnuvinnslan, sem rak fiskmjölsverksmiðju og átti Kaupfélagið 42% eignarhlut í umræddu félagi. Þegar tekin var sú ákvörðun að færa rekstur sjávarútvegshluta kaupfélagsins í hlutafélag var fiskmjölsverksmiðjan sameinuð hinu nýja félagi og ákveðið var að halda nafninu Loðnuvinnslan hf. Vefsíða: www.lvf.is

Stjórn Kaupfélags Fáskrúðsfirðinga skipa:

Steinn Jónasson stjórnarformaður, Elvar Óskarsson, Högni Páll Harðarson, Arnfríður Hafþórsdóttir og Óskar Þór Guðmundsson. Varamenn í stjórn eru: Elsa Sigrún Elísdóttir, Jóna Björg Jónsdóttir og Ólafur Níels Eiríksson. Kaupfélagsstjóri er Friðrik Mar Guðmundsson.

Stjórn Loðnuvinsslunnar skipa:

Elvar Óskarsson stjórnarformaður, Högni Páll Harðarson, Steinn Jónasson, Elsa Sigrún Elísdóttir og Arnfríður Hafþórsdóttir. Varamenn í stjórn: Jóna Björg Jónsdóttir og Jónína Guðrún Óskarsdóttir. Framkvæmdastjóri Loðnuvinsslunnar er Friðrik Mar Guðmundsson.

Starfsemin í dag

Loðnuvinnslan rekur í dag tvö frystihús, annað fyrir bolfisk og hitt fyrir uppsjávarfisk, fiskmjölsverksmiðju, síldarverkun, gerir út togarann Ljósafell SU 70 og fjölveiðiskipið Hoffell SU 80. Auk þess rekur LVF vélaverkstæði, rafmagnsverkstæði og trésmiðaverkstæði. Einnig starfrækir félagið frysti- og kæligeymslu sem er á viðlegukanti og rúmar um 10.000 tonn af afurðum. Á undan förunum árum hefur fyrirtækið lagt mikla áherslu á að tæknivæða alla vinnslu og hefur nú yfir að ráða nútímalegum og tæknivæddum frystihúsum fyrir bæði uppsjávarfisk og bolfisk. Þá hefur mikil endurnýjun átt sér stað í fiskmjölsverksmiðjunni og allri starfsemi tengdri henni. Verulegar fjárfestingar í aflaheimildum hafa farið fram undanfarin ár sem gerir það að verkum að skip fyrirtækisins og landvinnslan hafa næg verkefni.



Ljósafell SU 70 kemur til Fáskrúðsfjarðar eftir slíptöku í Reykjavík. Skipið er 48 ára 2021 og býð að fara í breytingar tvisvar til Póllands. / Ljós. Friðrik Mar, september 2019.

Framhald á næstu síðu →



Stjórn Loðnurvinnslunnar, maí 2021. Frá vinstri aftari röð: Högni Páll Harðarson varaformaður, Arnfríður Eide Hafþórsdóttir ritari, Elsa Sigrún Ellisdóttir meðstjórnandi, Steinn Björgvin Jónasson meðstjórnandi. Frá vinstri fremri röð: Friðrik Mar Guðmundsson framkvæmdarstjóri, Elvar Óskarsson stjórnarformaður, Kjartan Reynisson útgerðarstjóri. / Ljós. Jónína G. Óskarsdóttir.



Stjórn Kaupfélags Fáskrúðsfirðinga, maí 2021. Frá vinstri aftari röð: Högni Páll Harðarson meðstjórnandi, Arnfríður Eide Hafþórsdóttir varaformaður, Óskar Þór Guðmundsson ritari og Elvar Óskarson meðstjórnandi. Frá vinstri fremri röð: Friðrik Mar Guðmundsson kaupfélagsstjóri, Steinn Björgvin Jónasson stjórnarformaður og Kjartan Reynisson fulltrúi kaupfélagsstjóra / Ljós. Jónína G. Óskarsdóttir.



Sandfell SU 75 og Hafrafell SU 65 að landa á Stöðvarfirði.
Ljósm. Friðrik Mar, maí 2019.

Mikið hráefni hefur einnig verið keypt af erlendum skipum, s.s. loðna og kolmunni sem allt fer til vinnslu í bræðslu og uppsjávarfrystihúsi LVF á Fáskrúðsfirði.

Loðnuvinnslan kemur líka að útgerð tveggja línubáta, annars vegar í gegnum dótturfélagið Hjálmar ehf sem á og rekur línubátinn Sandfell SU 75, og hins vegar í gegnum 49% hlutdeild í Háuöxl ehf. sem á og rekur línubátinn Hafrafell SU 65.

Tilgangur og markmið

Aðaltilgangur og markmið Kaupfélags Fáskrúðsfirðinga er að stuðla að öflugu atvinnulífi á Fáskrúðsfirði og með því tryggja heimamönnum ásættanleg búsetuskilyrði. Með þessu fyrirkomulagi, þ.e að Kaupfélag Fáskrúðsfirðinga og þar með Fáskrúðsfirðingar sjálfir, séu aðaleigendur Loðnuvinnslunnar (83%) hefur náðst að tryggja eignarhald heimamanna á atvinnustarfseminni og þar með aflaheimildum. Með eignarhaldi af þessu tagi nýtur Loðnuvinnslan nokkura sérstöðu því það eru í raun félagar í Kaupfélaginu, íbúar Fáskrúðsfjarðar, sem hafa bæði töglin og hagldirnar og samkvæmt lýðræðislegum reglum er fólk kosið til stjórnarsetu. Vegna þessarar sérstöðu fer sá hagnaður sem kann að myndast af rekstrinum til uppbyggingar fyrirtækisins og út í samfélagið í formi styrkja sem Loðnuvinnslan veitir af miklum myndarskap. Á síðustu 8 árum hefur Loðnuvinnslan og Kaupfélagið styrkt félagasamtök í samfélaginu um samtals 230 milljónir.

Framtíðarsýn

Framtíðarsýn Loðnuvinnslunnar er nokkuð skýr og fjallar um frekari tæknivæðingu og hagræðingu varðandi húsnæði starfseminnar en hún fer öll fram á Fáskrúðsfirði.

Mannauður

Hjá LVF starfa um 170 manns að jafnaði. Fyrirtækið er afar ríkt af mannauði og innan raða þess starfar fólk með hina ýmsu sérfræðipækkingu. Þá bíður LVF upp á námskeið fyrir starfsfólk og virkt starfsmannafélag er starfandi.

Rekstur

Rekstur Loðnuvinnslunnar hefur gengið vel undanfarin misseri og hefur fyrirtækið skilað umtalsverðum hagnaði síðustu ár. Uppbygging innviða hefur gengið hratt og vel. LVF hefur styrkt stöðu sína og stendur föstum fótum í íslenskum sjávarútvegi sem glögglega má sjá á góðri afkomu síðustu ára.





Maggý VE 108 núverandi bátur félagsins.



Ólafur Bjarni Ólason, starfsmaður félagsins og Viðar Elíasson, eigandi.

Narfi



Stofnendur og eigendur félagsins,
Guðmunda A. Bjarnadóttir og Viðar Elíasson.

Stofnendur og eigendur Narfa ehf. eru Viðar Elíasson og Guðmunda Bjarnadóttir og var félagið stofnað 22. nóvember 1994. Heimilisfesti félagsins var í upphafi að Strembugötu 8 í Vestmannaeyjum og var tilgangur félagsins rekstur fiskiskips, fasteigna og annar skyldur atvinnurekstur. Rekstur félagsins var í jörnum fyrstu árin og í bókum félagsins fyrir árið 1997 stendur að eigendur sjái um bókhald og þjónustu við útgerðina. Einnig sjá eigendur og börn þeirra um afskurð af netum launalaust. Þannig voru fyrstu árin í útgerðarsögunni, allir í fjölskyldunni lögðu sitt lóð á vogarskálarnar.

Aflaheimildir og skip

Á aðalfundi félagsins fyrir árið 1998, var ákveðið að reyna auka við aflaheimildir félagsins og í febrúar er Narfi VE 108 seldur til útgerðarfélagins Þorra ehf. Í framhaldinu kaupir Narfi ehf. fiskiskipið Drífu VE 76, 96 brúttórúmlasta stálskip af Stíganda ehf. og fékk skipið nafnið Narfi VE. Með kaupunum fylgdu aflaheimildir í humri sem hentaði félaginu vel því stefnan var að efla þannig landvinnsluna.

Áður höfðum við stofnað félagið Gymi ehf. En tilgangur þess félags var að byggja fiskvinnsluhús að Eiði 12 í Vestmannaeyjum. Gaman er að geta þess að feður (okkar hjóna) eigendanna, Bjarni Sighvatsson og Elías Gunnlaugsson tóku fyrstu skóflustunguna að hinu nýja fiskvinnsluhúsi sem var reist á 10 mánuðum af húsasmíðameisturunum Ólafi Lárussyni og Viðari Elíassyni. Fiskvinnla VE hóf rekstur 18. mars 2000. Í fyrstu var unnin saltfiskur og humar á ársgrundvelli og á þessum tímapunkti vorum við komin með um það bil tuttugu manna vinnustað. Við létum þó ekki staðar numið heldur jukum við kvótann með kaupum á útgerð Baldurs VE ásamt Sigurjóni Óskarssyni sem gerir út Þórunni Sveinsdóttur VE 401. Aflaheimildum var skipt til helminga og fiskiskipið sett í úreldingu. Við þessi kaup jukust tekjur félagsins til muna. Árið 2003 er gengið frá kaupum á Gissuri Hvíta SF 35 sem var 166 brúttórúmlasta stálskip smíðað í Noregi 1965 ásamt veiðiheimildum í humri af Berg Huginn ehf. Í framhaldi seljum við bát félagsins til Dufþaks ehf. án aflaheimilda.

Tekjur félagsins jukust smátt og smátt og reksturinn gekk ágætlega. Í efnahagshruninu 2008 jukust skuldir félagsins umtalsvert og var ákveðið að selja fiskiskipið sem var óhagkvæmt í rekstri. Árið 2013 keypti félagið síðan Ósk KE án aflaheimilda af útgerðarfélaginu Ósk ehf. sem gert var út frá Keflavík. Fékk hann nafnið Maggý VE 108. Á þessum tíma ganga veiðar á humri mjög vel og ástand humarstofnsins virtist gott. Þetta skipti félagið miklu máli þar sem áhersla var lögð á veiðar og vinnslu á humri, sérstaklega í því ljósi að á sama tíma varð verðfall í saltfiski og sú ákvörðun tekin að hætta að framleiða saltfisk. Í stað þess var farið í að frysta botnfisk. Árið 2016 verða svo umskipti í veiðum á humri. Veiðar gengu mjög illa og humarinn sem barst að landi var allur mjög stór. Þetta er afleiðing lélegrar nýliðunar og undanfarin ár hefur humarkvótinn aðeins verið lítið brot af því sem áður var. Á þessum tímapunkti er ekkert sem segir að það muni breytast mikið á komandi árum. Humarinn er mjög hægvaхта tegund og allar breytingar þar taka tíma.



Fyrsta skóflustungan. Frá vinstri: Bjarni Sighvatsson og Elías Gunnlaugsson.



Fiskvinnsluhús félagsins byggt 2000.

Starfsfólk, eignarhald og aðsetur

Í dag er félagið með um 10 manns á launaskrá og framtíð félagsins er töluvert háð því hvernig framvinda humarstofnsins verður. Eignarhald félagsins hefur ekkert breyst í gegnum árin og er aðsetur félagsins að Eiði 12 þar sem fiskvinnsla félagsins er til húsa.

Framtíðarsýn

Frá stofnun Narfa ehf. hefur mikið breyst. Bátum hefur fækkað og aflaheimildir færst á færri og stærri félag. Mikil þróun hefur orðið í tæknivæðingu bæði til sjós og lands varðandi vinnslu á fiski. Hefur tæknin leyst mannhöndina af hólmi og afköst aukist til muna.

Eins og rakið er í sögunni hér að ofan hefur Narfi ehf. alla tíð þurft að fjárfesta í sínum aflaheimildum. Á næstu árum munum við einbeita okkur að útgerð Maggý VE og vonast til að geta gripið þau tækifæri sem gefast.



Þriðji bátur félagsins (Gissur hvíti).



Egill Jóhannsson, Harpa Reynisdóttir, Þórsteina Sigurbjörnsdóttir og Bjarni Geir Viðarsson.



Vinna við að klæða loft fiskvinnsluhúss. Frá vinstri: Sindri Viðarsson og Bjarni Geir Viðarsson.



Fyrsti bátur félagsins til vinstri (Ágústa Haraldsdóttir) og annar bátur félagsins til hægri (Drifa).



Ein af ferskustu afurðum frá Nora, 800 gr+ þorskhnaðkar.



Lifandi hörpuskel úr Álftafirði, handtýnd af kafara.

Nora Seafood



Sveinbjörn Hjálmarsson kafari við skelfiskköfun.



Inngangur að Harðfiskverkun Finnþoga.

NORA er nýsköpunarfyrirtæki í sjávarútvegi sem var stofnað árið 2014. Stofnendur eru Hallvarður Aspelund og Víðir Ingbórsson. Víðir hefur verið viðloðin sjávarútveg frá unga aldri. Hann stundaði sjómennsku með föður sínum og hóf að selja fisk á erlenda markaði árið 2009. Grunnur starfseminnar var lagður með samböndum hans og reynslu.

Í upphafi ársins 2013 fór Víðir að kynna sér sölu á vannýttum aukaafurðum. Úr varð verkefni sem þróaðist svo fljótlega yfir í fleiri nýsköpunarverkefni og var þá kominn framtíðar grunnur að rekstri NORA. Síðan þá hafa mörg verkefni bæst við og keypti NORA Harðfiskverkun Finnþoga á Ísafirði árið 2020. Velta NORA hefur nær tvöfaldast árlega frá stofnun og var rúmar 500 m.kr. árið 2020. Starfsmenn eru í dag 5 talsins og starfa frá skrifstofu félagsins á Ísafirði í Sindragötu. Hjá NORA starfar kafari sem kafar eftir skelfisk í Ísafjarðardjúpi í hverri viku. Hjá Harðfiskverkun Finnþoga starfa að jafnaði tveir. Sérstaða félagsins hefur alltaf verið að koma auga á ný tækifæri og selja afurðir í hæsta gæðaflokki. Afurðir frá NORA eru eftirsóttar meðal færustu matreiðslumanna hérlendis og erlendis. Hjá NORA starfar framúrskarandi teymi karla og kvenna sem geta tekist á við hvaða áskoranir sem er.

Vinnulag og framleiðsluferli

Meirihluti afurða NORA er ferskt sjávarfang sem fer út flugleiðina. Krafa okkar viðskiptavina er ferskleiki og hröð afhending. Skelfiskur úr Ísafjarðardjúpi fer flugleiðina lifandi og er jafnvel kominn á disk neytenda sólahring síðar. Frá fiskmörkuðum sækjum við í ferskasta fiskinn daglega. Við höldum úti virkum samfélagsmiðlum og leyfum áhugasömum að fylgjast með því sem við erum að gera hér fyrir Vestan. Einnig eigum við gríðargott samstarf við útgerðarfyrirtæki á svæðinu og eldisfyrirtæki. Við hófum sölu á eldisfiski árið 2015 og er lax, bleikja og fjarðarurriði í dag um 40% af heildarsölnunni.

Harðfiskur frá Harðfiskverkun Finnþoga er vinsæll og er seldur víða um land. Hjallapurkaður harðfiskur er einstök vara og má nefna að fáir staðir henta jafn vel og Vestfirðir fyrir hjallapurkun. Það er vegna þess hve kalt og vindasamt er á þurrkartímanum frá september til apríl. Tveir hjallar eru nýttir til framleiðslunnar, einn á Eyrarhlíð og annar á Arnarnesi, báðir liggja þeir í Skutulsfirði.

Skipulag og sérstaða

Hjá NORA vinnur mjög framsækið teymi sem er mjög sveigjanlegt. Teymið skiptist í innanlands- og útflutningsdeild en mikill samgangur er þó milli deilda. Fyrirtækið er alþjóðlegt og teymið þarf að ferðast nokkuð vegna vinnu. Til Ísafjarðar fáum við heimsóknir frá viðskiptavinum og þá sýnum við þeim náttúrufegurðina.



Lúða hengd upp til herðingar í hjallinum í Arnardal.

Framtíðarsýn

Stefnan er sett á að nýta áfram vel það sem við höfum nú þegar. Einnig að finna ný tækifæri og fylgjast vel með tækninýjungum. NORA fékk nýlega úthlutað lóð. Þar er stefnan sett á að hafa alla starfsemi undir einu þaki.

Hjá Harðfiskverkun Finnþoga er stefnt á að koma harðfiski á kortið víða erlendis og er sú vinna hafin af fullum krafti. Krafa heimsbyggðarinnar að borða hollari fæðu sem stuðlar að góðri uppbyggingu líkamans. Harðfiskur er einn besti prótínjafinn sem völ er á.

Umfram allt annað; að bera virðingu fyrir sjónum og því sem þaðan kemur.



Nora teymið. Efri röð frá vinstri: Viðir Ísfeld Ingbórsson, Eyleif Hauksdóttir, Ingólfur Hallgrímsson og Agnes Aspelund. Neðri röð frá vinstri: Sveinbjörn Hjálmarsson og Sigtryggur Stefánsson.



Ásgeir Logi Ásgeirsson, framkvæmdastjóri í vettvangsferð til Nígeríu að skoða markaðinn.

Norlandia



Starfsmenn Norlandia við dagleg störf í vinnslu. Á myndinni eru Ísak K. Halldórsson, Hilmar Svavarsson, Hjörtur Þ. Logason og Þorvaldur Hreinsson.

Norlandia ehf. var stofnað árið 1994 sem útflutningsfyrirtæki á þurrkuðum saltfiski til Brasilíu. Árið 2002 hóf fyrirtækið að þurrka sjávarafurðir á Nígeríumarkað og hefur sú starfsemi vaxið jafnt og þétt síðan.

Eigendur og stjórnendur

Norlandia ehf. er fjölskyldufyrirtæki. Eigendur eru Sæunn Axelsdóttir, Ásgeir Logi Ásgeirsson, Axel Pétur Ásgeirsson, S. Frímánn Ásgeirsson og Kristján Ragnar Ásgeirsson.

Ásgeir Logi Ásgeirsson er framkvæmdastjóri, Kristján Ragnar Ásgeirsson er fjármálastjóri.

Stjórnina skipa Kristján Ragnar, formaður, Ásgeir Logi og Axel Pétur.

Starfsemin

Norlandia ehf. fékkst upphaflega við þurrkun og útflutning á saltfiski, en smá saman hefur dregið úr þeirri starfsemi en þurrkun á fiskhausum, afskurði og beinum fyrir Nígeríumarkað er orðin megin stoðin í framleiðslu fyrirtækisins.

Inniþurrkun er þróun frá gömlu útiþurrkuninni, þegar hausar voru hengdir út á hjalla þann hluta árs er flugan olli ekki vandræðum. Við inniþurrkun er notast við rafmagn og heitt vatn til að þurrka afurðirnar í þar til gerðum klefum og er nú hægt að þurrka allt árið um kring. Hefur þessi aðferð breiðst út á Íslandi síðustu áratugina og eru nú fluttar út inniþurrkaðar afurðir á Nígeríumarkað fyrir 10-15 milljarða króna á ári hverju.

Mannauður og aðsetur

Hjá Norlandia starfa að jafnaði 10 manns. Starfsemin er til húsa að Múlavegi 3a í Ólafsfirði, húsi sem þjónað hefur ýmiskonar framleiðslu frá því að það var byggt, fyrst sem niðurlagningarverksmiðja, þá sem hraðfrystihús, saltfiskvinnsla, fiskimjölsverksmiðja og loks fiskþurrkun.

Brasilía

Tengslin við Brasilíu hafa ekki verið rofin og flytur fyrirtækið enn út afurðir þangað af og til. Fyrirtækið fór ekki varhluta af þeirri óvissu sem fylgdi COVID-19 heimsfaraldrinum árið 2020. Hafði faraldurinn áhrif á afurðaverð og flutningskostnað svo eitthvað sé nefnt. Ekki komu upp veikindi tengd faraldrinum á árinu.



Ottó Jakobsson stjórnarmaður í vettvangskönnun.

Salka Fiskmiðlun

Salka - Fiskmiðlun hf. er útflytjandi á sjávarafurðum með áherslu á þurrkaðar vörur fyrir Nígíeríumarkað. Fyrirtækið var stofnað árið 1987 og hefur síðan þá verið útflytjandi á fiskafurðum framleiddum á Íslandi, Færeyjum og Noregi. Fyrirtækið hefur sérhæft sig í þurrkuðum vörum sem framleiddar eru fyrir Nígíeríumarkað, en þær samanstanda af þurrkuðum hausum, beinum og öðrum þeim aukaafurðum sem falla til við framleiðslu á flökum og flakaafurðum fyrir Evrópu- og Ameríkumarkað. Fyrirtækið hefur mjög sterka stöðu á markaðinum í Nígíeríu þar sem það starfar. Einnig hefur fyrirtækið sinnt sölu á fiskafurðum á aðra markaði og þá helst til Asíu.

Starfsemin

Aðsetur fyrirtækisins er á Dalvík og starfa hjá því þrjú starfsmenn sem stendur, Elvar Einarsson framkvæmdastjóri, Heiða Hilmarsdóttir skrifstofustjóri og Snorri Eldjárn Hauksson, fjármálastjóri. Fyrirtækið hefur verið þátttakandi í Fiskideginum mikil frá upphafi og hefur bús fyrirtækisins og klæðnaður starfsmanna vakið mikla athygli gesta auk þess sem harðfiskurinn sem gefinn er til smakks hefur verið afar vinsæll meðal gesta hátíðarinnar.

Verkefni

Árið 2003 hafði Salka - Fiskmiðlun hf. ásamt Klofningi ehf. á Suðureyri frumkvæði að þátttöku íslenskra og færeyskra skreiðarframleiðenda og flutningsaðila þeirra í samfélagsverkefni í Nígíeríu sem nefnt hefur verið Augnaðgerðarverkefnið í Calabar. Um er að ræða stuðning við sjúkrahús sem sérhæfir sig í augasteinaaðgerðum á fátæku fólki sem er orðið blint vegna skýs á auga. eru þessar aðgerðir sem eru sjúklingunum að kostnaðarlausu nú orðnar yfir 40.000 talsins frá upphafi svo að vegna þessa verkefnis eru nú, þegar þetta er skrifað, rúm 40.000 þakklát augu sjáandi sem áður voru blind.



Úr viðskiptaferð til Nígíeríu 2018. Guðni Einarsson framkvæmdastjóri Klofnings hf. og Elvar Einarsson ásamt lífvörðum og bílstjóra.



Frá Fiskideginum mikla 2019. Frá vinstri: Starfsmenn Sölkufiskmiðlunar hf., Haukur Snorrason, Heiða Hilmarsdóttir, Elvar Einarsson.

Skreiðarhjallar í Noregi





Núpur BA 69.



Framleiðsla.

Oddi



Skjöldur Pálmason, framkvæmdastjóri.



Sigurður Viggósson, stjórnarformaður.

Oddi hf. er stærsta sjávarútvegsfyrirtækið á sunnanverðum Vestfjörðum í dag. Starfsemin hefur falist í útgerð og vinnslu á bolfiski ásamt markaðssetningu á dýrmætu íslensku sjávarfangi á erlendri grund. Árið 2020 bættist svo við vinnsla á laxi. Fjölbreytni einkennir framleiðslu og er fyrst og fremst á ferskum, frystum og söltuðum afurðum undir mjög ströngum gæðastöðlum. Þessi stefna hefur skilað sér í traustu orðspori Odda fyrir gæði og ferskleika vörunnar. Fyrirtækið er með aðsetur að Eyrargötu 1 á Patreksfirði (við Patrekshöfn) og starfa hjá því um 75 manns á sjó og í landi.

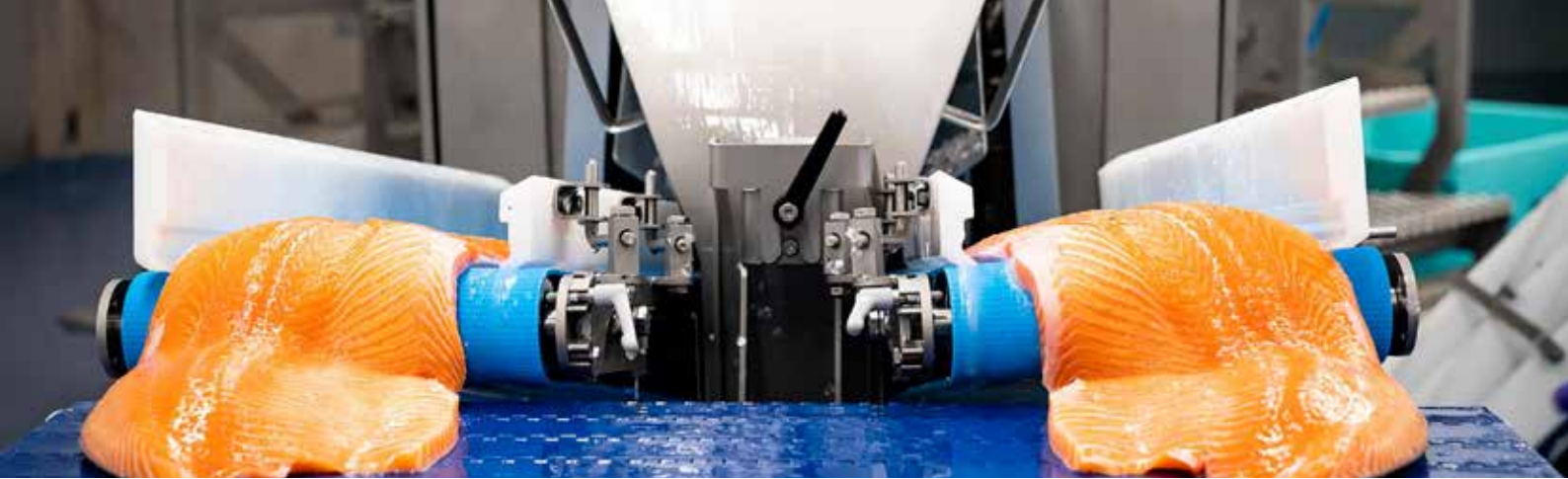
Stjórnarformaður: Sigurður Viggósson. Framkvæmdastjóri: Skjöldur Pálmason. Skrifstofu- og útgerðarstjóri: Ari Hafliðason. Framleiðslustjóri: Vignir Fannar Víkingsson. Yfirvélstjóri í landi: Smári Gestsson. Skipstjórar: Jón Bessi Árnason - Núpur BA, Þorsteinn Ólafsson - Patrekur BA. Yfirvélstjórar á skipum félagsins: Einar Jón Sveinsson og Magnús Áskelsson.

Upphafið og framgangurinn

Oddi er gamalgróið fyrirtæki á Patreksfirði en rekstur þess hófst árið 1967. Stofnendur voru skipstjórinn Jón Magnússon og stýrimaðurinn Hjalti Gíslason ásamt eiginkonum sínum Lilju Jónsdóttur og Helgu Pálsdóttur auk Sigurgeirs Magnússonar, bankastarfsmanns. Rekstur Odda hófst í smáum stíl en upphaflegur tilgangur starfseminnar var að vinna afla af 100 lesta bátnum Vestra BA-63. Samfara því fór fyrirtækið af stað með skreiðar- og saltfisksverkun í 600 fm nýbyggingu við höfnina á Patreksfirði. Með auknu umfangi var húsnæðið stækkað og náði um 2600 fm árið 1981. Sökum hruns á erlendum mörkuðum, lagðist skreiðarverkun alfarið af árið 1982. Saltfiskurinn er ennþá mikilvæg framleiðsla þó að það magn sem fer í þá vinnslu sé miklu minna en áður. Síðustu ár hafa ferskar afurðir tekið fram úr og frystar sjávarafurðir fylgja þar strax á eftir. Líkt og önnur íslensk sjávarútvegsfyrirtæki gekk Oddi í gegnum rekstarörðugleika á níunda áratug síðustu aldar. Í lok ársins 1989 var uppbygging fyrirtæksins stokkuð upp. Ákveðið var að opna eignarhaldið með stofnun almenningshlutafélags sem nyti stuðnings og þátttöku sveitarfélagsins ásamt öðrum fjárfestum. Markmið þessara aðgerða var að rífa starfsemi Odda upp sem kjölfestuna í atvinnulífi Patreksfjarðar, eftir mikil áföll árin á undan. Áhrifin af þessari umbreytingu létu ekki á sér standa. Hlutafé var aukið verulega og gerði félaginu kleift að fjárfesta í nýbygguð frystihúsi Hraðfrystihúss Patreksfjarðar við Patrekshöfn auk þess sem skipakosturinn var endurbættur og fjárfest í aflaheimildum. Eftir hrúnið 2008 varð aftur áfall í starfseminni og í framhaldi var félagið endurreist með lykilstjórnendum og stuðningi fagfjárfesta. Fljótlega var fjárfest í nýjum tæknibúnaði og útgerð og félagið þannig styrkt til að takast á við nýjar áskoranir. Árið 2020 var svo fjárfest í laxavinnslubúnaði til að nýta tækifæri sem laxeldið á fjörðunum gefur. Eignarhald breyttist svo frekar árið 2020 þegar lykilstjórnendur félagsins Skjöldur og Sigurður verða aðaleigendur félagsins. Oddi er nú stærsti atvinnuveitandinn á Patreksfirði. Velta fyrirtækisins á ári hefur verið um 2000-2200 milljónir króna en stefnir vel yfir 3000 milljónir eftir að laxavinnslan hófst.

Útgerðin

Útgerð Odda hefur að meginmarkmiði að stunda ábyrgar veiðar á íslenskum fiskistofnum, í fullri sátt og virðingu við lífríki sjávar á miðunum umhverfis landið. Einnig er sífellt unnið að því að auka aflaheimildir félagsins og hámarka nýtingu þeirra. Á síðustu árum hafa skipin



Laxavinnsla.

gengið í gegnum miklar endurbætur, sem miða að betri aðbúnaði um borð, tryggari gæðum hráefnis og hagkvæmari rekstri útgerðarinnar. Öllu hráefni hennar er nú landað til eigin vinnslu en um 60% aflans kemur frá skipum fyrirtækisins, Núpi BA 69 og Patreki BA 64, auk aðkeypts sjávarfangs af fiskmörkuðum og af ýmsum krókabátum sem gerðir eru út á svæðinu.

Vinnslan

Hjá Odda er unnið úr um 4-5000 tonnum af hráefni á ári, einkum úr þorski, steinbít og ýsu. Um ¾ hluti aflans er þorskur en hann er unnin jöfnum höndum í ferskar afurðir, frystar og saltaðar afurðir. Félagið var lengi vel einn af stærstu framleiðendum steinbítisafurða hér á landi en veiði og framleiðsla á steinbít hefur minnkað mjög mikið frá því sem áður var. Vinnslusalur félagsins er vel búinn hraðvirkum og háþrúðum tæknibúnaði sem hefur vakandi auga með framleiðslunni og gæðum hennar. Samkeppnishæfni vinnslunnar felst í sveigjanleika, afköstum og hagkvæmri framleiðslu. Markaðssetning afurða er unnin í nánú sambandi við erlenda kaupendur, ásamt því að eiga í samstarfi við sölusamtök og fagaðila um sölu afurða á erlendri grundu. Oddi selur mest af sínum afurðum í gegnum helstu sölu- og markaðsfyrirtæki landsins og er Bacco ehf. stærsti viðskiptavinur félagsins. Oddi fer einnig með hlut í nokkrum öðrum hlutafélögum sem tengjast t.d. útgerð, vinnslu aukaafurða og fasteignum. Þá eru einnig í gangi ýmiss samstarfsverkefni við opinbera aðila og fleiri til að styrkja atvinnulífið á svæðinu. Að auki lætur Oddi reglulega eitthvað af hendi rakna til ýmissa góðgerðamálefna og átaksverkefna í heimabyggð. Nánari upplýsingar um starfsemi Odda má nálgast inn á vefsíðunni: www.oddihf.is

Skipasaga Odda

Oddi var stofnaður árið 1967 sem hlutafélag um fiskvinnslu til að vinna afla af 100 lesta bátsins Vestra BA 63 í eigu sömu aðila. Annað samnefnt 200 lesta fley kom til heimahafnar frá Sauðárkróki árið 1972 en þá hafði Jón Magnússon ásamt fleirum stofnað í kringum þann rekstur útgerðarfélagið Vestra hf. Umrætt skip var selt árið 1993 og í staðinn keyptur 30 lesta bátur undir sama nafni. Árið 2000 lét Oddi hf. og Vestri ehf. smíða tvö 100 lesta skip í Kína. Oddi seldi sitt skip árið 2004 og Vestri sitt árið 2005 og í staðinn keypti Vestri 230 lesta skip frá Stykkishólmi. Jón Magnússon og félagar komu að stofnun fleiri útgerðarféлага á áttunda áratugnum. Eitt þeirra var Patrekur hf., stofnað 1975, sem keypti gamla 180 lesta stálbát Garðar BA 64, sem upphaflega var smíðaður árið 1912, en hann var lagður í sátur í Patrefirði árið 1980. Sama félag lét smíða fyrir sig í Stykkishólmi 172 lesta stálskipið Patrek BA-64 sem kom til heimahafnar árið 1982. Öll þessi fyrirtæki voru rekin sem ein heild undir stjórn Jóns Magnússonar og var afli bátanna meginuppistaðan í hráefnisöflun Odda hf. Árið 1977 kom fyrirtækið ásamt Ólafi Magnússyni, skipstjóra og Leif Halldórssyni stýrimanni að stofnun útgerðarfélagsins Blakks. Félagið keypti og gerði út 230 lesta bátinn Pálma BA 30 sem seldur var burt árið 1982. Eftir að Odda var breytt í almenningshlutafélag árið 1989 bættust við þrjú skip; 172 lesta fjölveiðiskipið Patrekur BA 64, 231 lesta togskipið Látravík BA 66 og Núpur BA 69 sem er sérútbúið til línuveiða. Skipafloki tengdur Odda í dag samanstendur af fyrrgreindum 255 lesta línubát Núpi BA 69 og 200 lesta línubátum Patreki BA 64.



Löndun.



Fiskvinnsla.

Samherji



Útgerðarfélag Akureyringa.



Baadermaður fiskvinnslu ÚA á Akureyri.



Virt gæðaeftirlit.

Árið 1983 hóf Samherji hf. rekstur frystitogara sem bar nafnið Akureyrin EA og er það ár talið formlegt stofnár Samherja. Félög í samstæðu Samherja hf. eru í hópi umsvifamestu sjávarútvegsfyrirtækja landsins og byggist rekstur samstæðunnar fyrst og fremst á veiðum á bolfiski og uppsjávarfiski, landvinnslu á bolfiski og rækju, fiskeldi auk markaðs- og sölustarfsemi. Fiskiskip samstæðunnar stunda veiðar bæði innan og utan íslensku fiskveiðilögsögunnar. Landvinnslan samanstendur af fullkomnum og tæknivæddum vinnslum í Dalvíkurbyggð, á Akureyri og á Hólmavík. Samstæðan rekur fiskeldisstöðvar í Grindavík, á Núpum og í Öxarfirði auk vinnslu afurða í Sandgerði. Allt eldið fer fram á landstöðvum og er umhverfsvænt, sjálfbært og 100% rekjanlegt. Höfuðstöðvar Samherja eru á Akureyri og eru starfsmenn alls rúmlega sex hundruð.

Samherji kappkostar að umgangast lífríki hafsins af virðingu og nýta sjávarauðlindina með sjálfbærum hætti. Einnig að efla hagkvæmni orkunotkunar og auka jafnframt notkun umhverfsvænnar orku í starfsemi. Samherji hefur um árabíl verið í forystu í þróun, tækni og tækja til veiða og vinnslu í náinni samvinnu við íslensk tæknifyrirtæki. Hefur skipafloki félagsins verið í stöðugri endurnýjun og sömu sögu er að segja um húsnæði og vinnsluvélar í landvinnslu. Samherji framleiðir afurðir sínar eftir viðurkenndum stöðlum sem tryggja eiga sjálfbærni, rekjanleika og heilnæmi afurðanna. Stefna Samherja er að hámarka nýtingu á hráefnum og framleiða heilnæmar gæðaaferðir. Afurðir fyrirtækisins eru framleiddar undir vörumerkinu ICE FRESH SEAFOOD og sölu og markaðssetningu annast dótturfélag Samherja Ice Fresh Seafood ehf.

Stefna og samfélagsmál

Stefna Samherja er að vera leiðandi á atvinnumarkaði og starfa í sátt við umhverfi og samfélag. Samherji leggur upp með að ráða til starfa hæft starfsfólk og bjóða upp á öruggt og heilsusamlegt vinnuumhverfi. Stöðugt er því unnið að umbótum í öryggis-, heilsu- og vinnuverndarmálum.

Samherji hefur frá upphafi veitt styrki til ýmissa samfélagsverkefna og leggur þannig sitt af mörkum til að stuðla að framförum í samfélaginu og velferð komandi kynslóða. Hefur megin áhersla til þessa verið styrkveitingar á sviði íþróttar- og æskulýðsstarfs en þó einnig á stuðning við önnur almenn verkefni, oftast heilsutengd. Samherji hefur verið stoltur styrktaraðili íþróttasambands fatlaðra um árabíl.

Kynslóðaskipti í eignarhaldi

Stjórn Samherja samþykkti á árinu 2018 skiptingu Samherja í Samherja hf. íslenskt eignarhaldsfélag og Samherja Holding ehf., félag um erlenda starfsemi. Í kjölfarið hófst undirbúningur á breytingum á eignarhaldi sem kunngjört var um miðjan maí 2020.

Aðaleigendur Samherja hf., þau Þorsteinn Már Baldvinsson, Helga Steinunn Guðmundsdóttir, Kristján Vilhelmsson og Kolbrún Ingólfssdóttir, framseldu hlutabréfaeign sína í Samherja hf.



Hátæknibúnaður í fiskvinnslu.



Vinnslu stjórnað.

Framhald á næstu opnu →

til barna sinna. Stærstu hluthafar urðu Baldvin Þorsteinsson, Katla Þorsteinsdóttir, Dagný Linda Kristjánsdóttir, Halldór Örn Kristjánsson, Kristján Bjarni Kristjánsson og Katrín Kristjánsdóttir. Í tilkynningu vegna þessara tímamóta sagði að með þessum hætti vildu stofnendur Samherja treysta og viðhalda þeim mikilvægu fjölskyldutengslum sem félagið hefur ávallt byggt á og verið hornsteinn í rekstrinum.

Þorsteinn Már Baldvinsson, forstjóri og Kristján Vilhelmsson, útgerðarstjóri gegna áfram störfum sínum hjá Samherja eftir sem áður.

„Við frændurnir höfum fullan metnað til að taka þátt í áframhaldandi rekstri Samherja. Félagið á mikla og bjarta framtíð fyrir sér og hefur vaxið og dafnað þrátt fyrir ýmsa erfiðleika. Starfsfólk okkar hefur sýnt eigendum og félaginu einstakt traust og lagt grunn að þeim stöðugleika sem er lykilatriði í rekstrinum. Nú fáum við nýja kynslóð til liðs við okkur. Við fáum tækifæri til að halda áfram að skapa verðmæti með fullnýtingu hráefnis, veita vinnu og starfsöryggi og tryggja enn frekar þau mikilvægu gildi um sjálfbærni og vandaða umgengni um auðlindina sem verið hefur stefna Samherja frá upphafi.“



Fjarvinnsla er ríkur þáttur í starfsemi Samherja.



Þorsteinn Már Baldvinsson lengst til vinstri og Kristján Vilhelmsson lengst til hægri með styrkþegum 2015.



Systurskip. Björg EA7, Kaldbakur EA1 og Björgúlfur EA 312.



Björgvin EA 311. / Ljósmynd: Þorgeir Baldursson.



kaldbakur EA 1.



Björgúlfur EA 312.



Björg EA 7.

Útgerð

Skip Samherja eru gerð út frá Akureyri og Dalvíkurbyggð. Skipakosturinn tekur eðlilega nokkrum breytingum frá ári til árs enda er lögð mikil áhersla á tæknilega fullkomnun og hagkvæmni.

Björgvin EA 311

Björgvin EA 311 er elsta skip Samherja, smíðað 1988 í Flekkefjord í Noregi. Skipið hefur ávallt verið í góðu viðhaldi og áhöfnin hefur gætt þess að fara vel með skipið í gegnum árin. Skrokklag skipsins hefur alltaf þótt býsna athyglisvert. Segja má að með hönnun skipsins hafi í fyrsta sinn verið þróað stefni sem Bárður Hafsteinsson útfærði síðan enn frekar við hönnun nokkurra togara sem smíðaðir hafa verið í Tyrklandi á síðustu árum og hafa reynst afar vel.

Þrjú ný skip

Árið 2017 var viðburðaríkt útgerðarsögu Samherja, félagið fékk það ár afhent þrjú systurskip – ísfisktogara – sem smíðuð voru í Cemre skipasmíðastöðinni í Tyrklandi. Skipin eru 62 metra löng og 13,5 metra breið. Skipin voru hönnuð af verkfræðistofunni Skipatækni og Bárði Hafsteinessyni í samvinnu við eigendur. Skipin eru tæknilega fullkomin og áhersla var lögð á hagkvæmni í orkunýtingu og sjóhæfni. Til dæmis er áhersla lögð á að nýta afgangsvarma til upphitunar á vélbúnaði og vistarverum. Einnig býður hitakerfið upp á að tengjast hitaveitu í landi, svo ekki þurfi að brenna olíu þegar skipin liggja við bryggju.

Skrokklagið er nýstárlegt og eykur sjóhæfni og orkunýtingu. Stefnið hleypir öldunni upp á nefið á stefninu án þess að brjóta hana og þá er einnig mjög gott sjóstreymi að tiltölulega stórri skrufu. Í öllu þessu er fólgin orkusparnaður.

Eftir að skipin komu til Íslands, sá Slippurinn á Akureyri um að setja ýmsan búnað í þau, svo sem aðgerðar- og kælibúnað.

Kaldbakur EA 1

kom til heimahafnar á Akureyri 27. febrúar 2017 en þá voru liðin 17 ár síðan nýsmíðað skip Samherja, Vilhelm Þorsteinsson EA, kom til Akureyrar. Fjöldi bæjarbúa tók á móti skipinu og var þeim boðað að skoða hið nýja skip.

Björgúlfur EA 312

kom til heimahafnar á Dalvík 1. júní 2017. Hinn nýji Björgúlfur er sá þriðji í röðinni en fjórutíu ár voru síðan nýsmíðaður Björgúlfur eldri lagðist að bryggju í heimahöfninni Dalvík.

Björg EA 7

lagðist í fyrsta sinn að bryggju á Akureyri 31. október 2017.



Vilhelm Þorsteinsson EA 11.

Framhald á næstu opnu →

Harðbakur EA 3

Nýr Harðbakur EA 3 kom til heimahafnar á Akureyri 9. nóvember 2019 en skipið er í eigu ÚA, sem er dótturfélag Samherja. Þetta nafn og númer, Harðbakur EA 3, hafa togarar ÚA áður farsælega borið. Harðbakur er eitt af sjö skipum sem fjórar íslenskar útgerðir tóku sig saman um að láta smíða hjá Vard-Aukra í Noregi, Vard-samsteypan í Noregi sá um hönnun skipanna í samvinnu við kaupendur.

Slippurinn á Akureyri smíðaði vinnslubúnað skipsins.

Vilhelm Þorsteinsson EA 11

Vilhelm Þorsteinsson EA 11, nýtt skip til uppsjárveiða sem var smíðað sérstaklega fyrir Samherja, sigldi inn Eyjafjörðinn í fyrsta sinn 2. apríl 2021. Vilhelm Þorsteinsson er stórt, glæsilegt og fullkomið skip, 89 metrar á lengd og 16,6 metrar á breidd.

Burðargetan er vel yfir þrjú þúsund tonn í þrettán lestartönkum þar sem aflinn er kældur til að sem best hráefni komi að landi.

Karstensens skipasmíðastöðin í Danmörku hannaði og smíðaði skipið eftir þörfum Samherja og naut ráðgjafar starfsfólks Samherja við verkið. Heimsfaraldurinn COVID-19 setti strik í reikninginn við smíðina sem tafðist umtalsvert. Því var beðið eftir skipinu með mikilli eftirvæntingu en samningar um smíði þess voru undirritaðir 4. september 2018 en þann dag hefðu tvíburarnir Baldvin og Þorsteinn Vilhelmssynir orðið 90 ára. Nýsmíðin leysti af hólmi eldri Vilhelm Þorsteinsson EA 11 sem kom nýr til landsins um síðustu aldamót.

Anna EA 305

Anna EA 305 er línuveiðiskip, 52 metrar að lengd og 11 metra breitt.

Skipið var smíðað í Noregi 2001 og sjö árum síðar voru gerðar miklar endurbætur á því. Samherji keypti skipið 2013 og var það þá nefnt Anna.

Oddeyrin EA 210

Segja má að tímamót hafi orðið í útgerðarsögu landsins þann 7. júlí 2021 er Oddeyrin EA 210 kom til heimahafnar á Akureyri eftir gagngerar breytingar hjá dönsku skipasmíðastöðinni Karstensens í Danmörku. Samherji keypti uppsjárveiðiskip og lét breyta því fyrir bolfiskeiðar, jafnframt er hægt að dæla fiski um borð og geyma lifandi í sex sér útbúnum tönkum. Í þeim er einnig hægt að kæla fiskinn, ef hann er ekki fluttur lifandi til lands.

Slippurinn á Akureyri smíðaði ýmsan búnað um borð, aðallega á vinnsludekki.



Harðbakur EA 3.



Vilhelm Þorsteinsson EA 11.



Anna EA 305.



Oddeyrin EA 210. / Ljós. Hafþór Hreiðarsson.



Nýtt fiskvinnsluhús Samherja á Dalvík.



Samherji, Laugar í Reykjadal.



Fiskvinnslan á Dalvík.



Hátæknibúnaður í nýju fiskvinnsluhúsi Samherja á Dalvík.

Landvinnsla

Landvinnsla afurða er stór þáttur í starfsemi Samherja hf. Á Akureyri rekur félagið fiskvinnsluhús Útgerðarfélag Akureyringa, sem er mjög tæknivætt. Á Dalvík er nýtt fiskvinnsluhús, sem er tæknilega mjög fullkomið og íslensk hátækni áberandi, líkt og í vinnsluhúsinu á Akureyri. Aðbúnaður starfsfólks á þessum starfsstöðum er góður og hefur vakið athygli víða. Á Hólmavík er rækjuvinnsla. Á Laugum í Þingeyjarsveit er hausþurrkun.

Akureyri

Í nóvember 2015 hófst starfsemi í nýju og glæsilegu húsnæði Útgerðarfélag Akureyringa við Fiskitanga á Akureyri. Aðeins eitt ár leið frá því ákveðið var að rífa gamla bragga og reisa hið nýja húsnæði þar til það var tilbúið til notkunar. Húsið var hannað til að mæta ýrtruðu kröfum fyrir framtíðar fiskvinnslu. Hátt er til lofts og vítt til veggja. Í húsinu eru nýjar sjálfvirkar pökkunarlínur fyrir bæði ferskar og frosnar afurðir. Með þessari nýju byggingu og nýjum búnaði voru stigin stór skref inn í framtíðina og möguleikar til að þjóna viðskiptavinum jukust til mikilla muna. Nýja fiskvinnsluhúsið vakti mikla athygli, bæði fyrir góðan aðbúnað og íslenska hátækni.

Dalvík

Vinnsla hófst í nýju fiskvinnsluhúsi Samherja á Dalvík 14. ágúst 2020, tæknilega eitt fullkoma fiskvinnsluhús landsins í bolfiskvinnslu, líkt og fiskvinnsluhúsið á Akureyri var, þegar það var tekið í notkun. Framkvæmdir og þróun á búnaði í húsinu, sem er um 9.000 fermetrar, stóðu yfir í fjögur ár og íslensk hátækni er áberandi. Nýja húsið leysti af hólmi eldra húsnæði á Dalvík, sem þótti á margan hátt óhentugt. Tækin í húsinu og hugbúnaðurinn sem stýrir þeim er afrakstur þróunarsamstarfs Samherja og fyrirtækjanna sem framleiddu þau. Framleiðsluferlið er allt tölvustýrt og skráningar tryggja rekjanleika vörunnar frá veiðum til vinnslu. Allur aðbúnaður starfsfólks er eins og best verður á kosið. Þegar vinnsla hófst formlega geysaði heimsfaraldurinn COVID-19. Gestur Geirsson framkvæmdastjóri landvinnslu sagði á fyrsta degi starfseminnar að nokkurn tíma tæki að þjálfa starfsfólkið. Heimsfaraldurinn gerði það hins vegar að verkum að engum var hleypt inn í húsið nema starfsfólkinu, þannig að áskoranirnar voru margar. Þrátt fyrir þessa stöðu gekk fyrsta árið vel, enda starfsfólkið staðráðið í að standa saman, þannig að vinnslan gæti gengið sem best, sem varð raunin.

Laugar

ÚA starfrækir fiskþurrkun að Laugum í Reykjadal. Þar fer fram þurrkun hausa og hryggja. Starfsmenn eru um tuttugu.

Hólmavík

Samherji rekur rækjuvinnslu á Hólmavík en rík hefð er fyrir rækjuvinnslu þar. Starfsmenn á Hólmavík eru liðlega tuttugu.



Hausaburkkun á Laugum í Þingeyjarsveit.

Framhald á næstu opnu 



Athafnasvæði Útgerðarfélags Akureyringa á Akureyri.



Laxeldi í Öxarfirði.



Fiskeldi á Núpum, ný ker í aðaleldi.

Fiskeldi Samherja

Fiskeldi Samherja ehf. kemur að öllum stigum eldis og vinnslu, allt frá hrognum til neytenda. Fiskeldi Samherja rekur eina klakfiskstöð að Sigtúnum í Öxarfirði, eina klakstöð fyrir hrogn að Núpum í Ölfusi, þrjár seiðastöðvar og tvær áframeldisstöðvar fyrir bleikju, aðra á Stað við Grindavík og hina að Vatnsleysuströnd. Einnig rekur fyrirtækið áframeldisstöð fyrir lax að Núpsmýri í Öxarfirði. Allt eru þetta landeldisstöðvar sem nýta jarðvarma og notast við borholuvatn, ýmist ferskt eða ísalt, við framleiðslu á eldisfiski. Til að vinna afurðir frá eldinu eru starfræktar tvær vinnslur, önnur í Öxarfirði þar sem laxi er slátrað og pakkað og síðan fullkomin hátæknivinnsla í Sandgerði þar sem bleikju er slátrað og hún unnin í fjölbreyttar neytendaumbúðir.

Stækkun í Öxarfirði

Stjórn Samherja fiskeldis ákvað að stækka landeldisstöð félagsins í Öxarfirði um helming, þannig að framleiðslan verði um þrjúþúsund tonn af laxi á ári. Miðað er við að frakvæmdum ljúki seinni hluta árs 2023. Segja má að þessi stækkun sé undanfari áforma Samherja um að byggja upp allt að 40.000 tonna landeldi á Reykjanesi. Með stækkuninni fyrir norðan verði hægt að pófa nýja hluti og nýta þá reynslu sem skapast, áður en hafist verður handa á Reykjanesi.

Landeldi í Auðlindagarði á Reykjanesi

Um miðjan júní 2021 undirritaði Samherji fiskeldi samninga við HS Orku um uppbyggingu laxeldis á landi í Auðlindagarðinum við Reykjanesvirkjun. Markmiðið með eldinu er að framleiða heilnæma gæðavöru með lágu vistspori. Aðstæður í Auðlindagarðinum þykja hagstæðar þegar kemur að aðgengi að raforku, jarðhita, ylsjó og jarðsjó.

Félagið hefur tryggt sér aðgang að sjó og raforku til framleiðslu allt að 40 þúsund tonnum af laxi á landi árlega. Uppbyggingin verður í þremur áföngum á næstu ellefu árum. Landeldisstöðin verður staðsett við Reykjanesvirkjun og mun samanstanda af seiðastöð, áframeldisstöð og frumvinnsluhúsi ásamt þjónustubyggingum.

Í Auðlindagarðinum í kringum jarðvarmavirkjanir HS Orku hefur byggst upp samfélag fyrirtækja sem nýta affallsstrauma frá virkjunum. Framkvæmdirnar við fyrirhugað laxeldi styðja við markmið Auðlindagarðsins um nýtingu affallsstrauma frá jarðvarmavirkjunum sem annars renna ónýttir til sjávar.



Fiskeldi í Öxarfirði.



Sigurður Ólafsson SF 44 kemur að landi eftir veiðiferð.

Sigurður Ólafsson



Ólafur Björn Þorbjörnsson, skipstjóri og eigandi.



Stofnendur félagsins. Fá vinstri: Sigurbjörg Karlsdóttir, Ólafur Björn Þorbjörnsson, Baldur Bjarnason, Óskar Guðmundsson og Laufey Óskarsdóttir.



Ólafur Björn Þorbjörnsson og Óskar Guðmundsson, skipstjórar og eigendur.

Hinn 10. maí 1972 var skrifað undir kaupsamning á 78 tonna trébáti Þerney KE af Einari Sigurðsýni (Ríka) og var Þerney gefið nafnið Sigurður Ólafsson SF 44. Skömmu síðar var stofnað hlutafélagið Sigurður Ólafsson ehf. Stofnendur voru Ólafur Björn Þorbjörnsson skipstjóri, Sigurbjörg Karlsdóttir, Óskar Guðmundsson skipstjóri, Laufey Óskarsdóttir og Baldur Bjarnason vélstjóri. Tilgangur félagsins var að reka útgerð og skylda starfsemi. Byggt var 500 fm fiskverkunar- og veiðarfærahús. Sigurður Ólafsson SF44 var gerður út á línu, net og humartroll. Sá Ólafur Björn og Óskar um skipstjórn og Baldur um vélstjórn og voru að jafnaði 7-10 ársverk hjá fyrirtækinu fyrstu árin. Árið 1979 var ákveðið að stækka bátinn og var þá 70 tonna trébátnum skipt út fyrir 105 tonna stálbát. Sá bátur hafði verið smíðaður 1960 fyrir Guðmund Runólfsson og hét í upphafi Runólfur SH 135 og síðar Sigurvon og Sigurður Sveinsson áður en hann kemur til Hornafjarðar og fær þá sama nafn og trébáturinn hafði borið, eða Sigurður Ólafsson SF 44. Báturinn var svo áfram gerður helst út á línu, net og troll en einnig til síldveiða í reknet. 1986 var Hrellir ehf. stofnaður af Sigurði Ólafssyni ehf., Guðjóni Þorbjörnssyni og eigendum Garðeyjar ehf. og var tilgangur félagsins útflutningur á fiski og flutninga/bryggjuþjónusta við útgerðir.

Starfsemin

Fiskmarkaður Hornafjarðar var stofnaður 1992 og var Sigurður Ólafsson ehf. og Hrellir ehf. stofnfélagar. 1999 var útflutningsstarfsemi og bryggjuþjónusta Hrellis ehf., seld inn í Fiskmarkað Hornafjarðar og Guðjón kaupir allt hlutafélagins sem frá þeim tíma er eingöngu ráðgjafafyrirtæki í sjávarútvegi. Árið 1987 var svo Sigurði Ólafssyni SF 44 siglt til Þýskalands þar sem hann var lengdur, yfirbyggður og breytt í nótabát. Kom hann úr þeim framkvæmdum í september 1987 og fór þá beint til síldveiða með hringnót og svo áfram næstu ár var honum haldið til veiða með net, fiskitroll og humartroll, auk nótaveiðana en nótaveiðar voru stundaðar á bátnum frá 1987 og til 1998 en þá var síldarkvótanum skipt út fyrir þorsk. Árið 1987 var svo að auki keyptur Sómi 800 sem gefið var nafnið Kalli SF 144 og var hann svo gerður út á handfæri á sumrin og sá Óskar um skipstjórn á honum en þess á milli sá hann um netavinnu í landi en Ólafur og Baldur áfram um skip- og vélstjórn á Sigurði Ólafssyni SF 44. Ársverk félagsins á þessum árum voru áfram u.þ.b. 11 en misjafnt var hversu margir voru í áhöfn eftir því á hvaða veiðafæri var gert út en kjarni mannskapsins jafnan sá sami. Árið 1995 stofnar Sigurður Ólafsson ehf. ásamt nokkrum aðilum á Hornafriði útgerðafyrirtækið Melavík ehf. Keyptur var bátur sem fékk sama nafn eða Melavík SF 34 og var hann gerður út til línuveiða. Melavík ehf. var svo seld ásamt kvóta til Fiskiðjusamlags Húsavíkur árið 2002. Árið 2002 var Sómanum skipt út fyrir nýrri Sómabát og sá Óskar áfram um skipstjórn auk landvinnu. Sigurður Ólafsson SF 44 hefur svo til þessa dags verið gerður út á mismunandi veiðafæri eftir ástandi, mörkuðum og hentugleika hverju sinni þar sem alltaf hefur verið hugsað um að hámarka verðmæti þess afla sem borin er að landi og eftir að kvótakerfið kom á var enn meira lagt í að stilla útgerðina af miðað við mestu verðmæti hverju sinni.



Fyrsti bátur útgerðarinnar 1972 var trébátur sem fékk nafnið Sigurður Ólafsson SF 44.

Undanfarin ár hefur aflanum nánast eingöngu verið landað á fiskmarkað en humar seldur ferskur beint til veitingastaða. Útgerðarmynstur bátana hefur verið þannig að Kalli SF 144 hefur verið gerður út til strandveiða á sumrin. Sigurður Ólafsson hefur verið gerður út á þorskeiðar í net á vetrarvertíð frá janúar og fram í apríl, en þá hefur verið skipt yfir á humartroll og humar veiddur fram á mitt sumar. Á haustin hefur svo verið stunduð trollveiði í humar- eða fiskitroll eins og betur hefur hentað hverju sinni. Áhöfnin er að jafnaði 7 fastar stöður en svo hafa þrír lausamenn sem bæst við á netaveiðum, því þá eru 10 í áhöfn þannig að með starfsmönnum í landi eru þetta u.þ.b. 10-12 ársverk hjá félaginu. Í gegn um tíðina hefur að auki verið fjárfest í fiskveiðiheimildum, bæði beint og með því að kaupa upp smærri útgerðir.

Mannauður

Starfsmannavelta fyrirtækisins hefur alltaf verið mjög lítil með föstum kjarna og mjög hægum mannbreytingum í öllum stöðum. Flestir manna hafa verið árum saman og jafnvel áratugi í vinnu hjá fyrirtækinu. Rekstur félagsins hefur að jafnaði gengið vel en sveiflast með mörkuðum, afurðaverði og rekstargrundvelli hverju sinni. Stjórn félagsins hefur alla tíð verið í höndum eigenda félagsins sem í upphafi vorum fimm en tveir ef þeim eru látnir í dag, eða þau Baldur Bjarnason d. 19. maí 2010 og Sigurbjörg Karlsdóttir d. 6. júní 2017. Árið 2018 fer Ólafur skipstjóri í land og við skipstjórn á Sigurði Ólafssyni SF 44 tekur Sigurður Ólafsson sem áður var stýrimaður og afleysingaskipstjóri. Ólafur fer þá í landvinnuna með Óskari. Á síðustu árum hefur svo þriðji ættliður Ólafs komið til starfa um borð í Sigurði Ólafsson SF 44. Í dag er stjórn félagsins skipuð þeim Ólafi Birni Þorbjörnssyni, Óskari Guðmundssyni og Kristínu Einarsdóttur sem öll eru eigendur og Sigurður Ólafsson til vara.

Aðsetur

Árið 1996 var skipt um húsnæði og stærra og hentugra húsnæði keypt að Krosseyjarvegi 17 og þar hefur síðan verið vinnuástaða útgerðarinnar á neðri hæð en efri hæð skrifstofurýmis leigð út til bókhaldsstofu.



Sæþór SF 244, einn af þeim minni bátum sem útgerðin hefur keypt og selt svo aftur.



Áhöfnin á Sigurði Ólafssyni vertíðina 2011.



Baldur Bjarnason, vélstjóri og eigandi í vélarrúminu.



Stjórn, varastjórn og framkvæmdastjóri Síldarvinnslunnar.
Frá vinstri: Ingi Jóhann Guðmundsson,
Guðmundur R. Gíslason, Arna Bryndís Baldvins McClure,
Gunnþór B. Ingvason framkvæmdastjóri,
Anna Guðmundsdóttir, Þorsteinn Már Baldvinsson,
Björk Þórarinsdóttir og Halldór Jónasson.
Ljósm. Smári Geirsson.

Síldarvinnslan

Stofnfundur Síldarvinnslunnar hf. var haldinn í Neskaupstað 11. desember 1957. Helsta ástæðan fyrir stofnun félagsins var aukin síldveiði úti fyrir Austfjörðum. Síldarsöltun hafði hafist á ný í Neskaupstað eftir langt hlé árið 1952 en vöntun á afkastamikilli síldarverksmiðju var dragbítur á slíka starfsemi. Fyrir lá að ef Neskaupstaður ætti að verða síldarbær sem stæði undir nafni yrði að reisa þar síldarverksmiðju sem tæki við úrgangi frá söltunarstöðvum auk þess afla sem ekki reyndist hæfur til söltunar. Fyrsta verkefni hins nýja félags skyldi verða að reisa slíka verksmiðju. Öruggt þótti að verksmiðja á þessum stað myndi fá nægilegt hráefni yfir vertíðartímann því síldin veiddist skammt frá landi og á annan tug síldarbáta voru gerðir út frá Neskaupstað þegar hér var komið sögu. Í upphafi var Samvinnufélag útgerðarmanna í Neskaupstað (SÚN) stærsti hluthafinn í Síldarvinnslunni með 60% hlut. Bæjarsjóður Neskaupstaðar átti 10% og Dráttarbrautin hf. í Neskaupstað 6%. Aðrir hluthafar voru 32 talsins og voru það bæði fyrirtæki og einstaklingar. Samkvæmt stofnsamningi, sem samþykktur var á stofnfundi Síldarvinnslunnar, var megintilgangur félagsins að reisa og reka síldarverksmiðju, síldarverkun og annan skyldan rekstur.

Upphaf starfseminnar

Fljótlega eftir stofnun Síldarvinnslunnar var tekin ákvörðun um að reisa 2.400 mála síldarverksmiðju. Vélsmiðjan Héðinn í Reykjavík var fengin til að hanna verksmiðjuna en ákveðið var að festa kaup á notuðum vélbúnaði frá síldarverksmiðjunni á Dagverðareyri við Eyjafjörð. Framkvæmdir við byggingu verksmiðjunnar hófust í aprílmánuði 1958 og 17. júlí um sumarið var tekið á móti fyrstu síldinni til vinnslu.

Um 4.000 tonn af síld bárust til verksmiðjunnar á fyrstu vertíðinni og þótti tilkoma hennar marka skýr þáttaskil í atvinnusögu Neskaupstaðar. Á næstu árum tók verksmiðjan á móti miklu hráefni og skilaði góðum arði. Það var hún sem lagði grunn að sterku fyrirtæki. Síðar var verksmiðjan endurbætt og voru oft slegin met á hinum svonefndu síldarárum. Verksmiðjan tók á móti mestu hráefni árið 1966 en þá voru unnin í henni 107.533 tonn af síld.

Útgerð hafin – fjölþættari starfsemi

Árið 1963 tók stjórn Síldarvinnslunnar ákvörðun um að fyrirtækið skyldi hefja útgerð. Samið var um smíði á tveimur 264 tonna síldveiðiskípum í Austur-Þýskalandi og átti rekstur þeirra að stuðla að öruggari hráefnisöflun fyrir síldarverksmiðju fyrirtækisins. Skipin tvö, sem fengu nafnið Barði og Bjartur, komu í fyrsta sinn til heimahafnar í mars- og maímánuði 1965 og gekk útgerð þeirra vel frá upphafi.

Velgengi á útgerðarsviðinu leiddi brátt til þess að Síldarvinnslan festi kaup á tveimur skipum til viðbótar. Síldveiðiskipið Börkur kom nýtt til landsins árið 1966 og ári síðar bættist Birtingur í flotann. Bæði þessi skip voru rúmlega 300 tonn að stærð og smíðuð í Noregi.

Mikil breyting varð á framleiðslustarfsemi Síldarvinnslunnar í marsmánuði 1965. Þá var



Fyrsti hefðbundni skuttogarin í eigu Íslendinga var Barði NK. Síldarvinnslan festi kaup á skipinu árið 1970. / Ljós. Guðmundur Sveinsson.



Síldarvinnslan hóf útgerð árið 1965 en þá eignaðist fyrirtækið tvö síldveiðiskip, Barða og Bjart. Myndin er tekin á síldarmiðunum sumarið 1967 og sýnir Bjart kominn með fullfermi og að gefa Barða úr nóttinni. Ljós. Kristján Vilmondarson.

gengið frá kaupsamningi á milli Síldarvinnslunnar og SÚN sem fól í sér að Síldarvinnslan festi kaup á eftirtöldum eignum og framleiðslutækjum sem SÚN hafði átt og rekið: Hraðfrystihús, fiskimjölsverksmiðja, lifrabræðsla, ísframleiðsla, fiskhjallar og helmingshlutur í síldarsöltunarstöð. Með þessum kaupum jukust umsvif Síldarvinnslunnar mikið. Fyrirtækið hóf að sinna fiskiðnaði með fjölbreyttum hætti og starfsfólki fjölgaði mikið. Kaupin vöktu einnig athygli vegna þess að þarna var í reynd dótturfélag að festa kaup á öllum helstu eignum móðurfélags.

Að því kom að veiðar úr norsk-íslenska síldarstofninum brugðust og þá færðust áherslur Síldarvinnslunnar yfir á botnfisk- og loðnuveiðar. Árið 1970 markaði nokkur þáttaskil í sögu fyrirtækisins en þá festi það kaup á fyrsta fullbúna skuttogara Íslendinga. Skipið var keypt notað frá Frakklandi og fékk nafnið Barði. Annar skuttogari, Bjartur, bættist síðan í flota fyrirtækisins árið 1973 og sá þriðji, Birtingur, árið 1977. Síldarvinnslan hóf móttöku á loðnu árið 1968 og brátt urðu veiðar og vinnsla loðnu mikilvægur þáttur í starfsemi fyrirtækisins. Sama ár hóf Síldarvinnslan saltfiskverkun í verulegum mæli þannig að segja má að starfsemi fyrirtækisins hafi sífellt orðið fjölbreyttari.

Síldarvinnslan þurfti oft að aðlaga starfsemi sína breyttum aðstæðum á sviði veiða og vinnslu. Árið 1973 festi fyrirtækið kaup á stóru nótaskipi, Berki, sem ætlað var að tryggja verksmiðjunni í Neskaupstað aukið hráefni. Árið 1981 var annað nótaskip keypt, Beitir, sem jafnframt var ætlað að tryggja að hráefni bærist til Neskaupstaðar. Ári eftir kaupin á Beiti voru gerðar breytingar á skipinu þannig að það gat lagt stund á loðnu- og botnfiskveiðar jöfnum höndum. Beiti var síðan breytt í frystitogara árið 1987 og árið 1989 var skuttogarin Barði keyptur en hann hafði möguleika á því að heilfrysta aflann um borð. Árið 1996 var flökunarlína síðan sett í Barða. Rækjufrystitogarin Blængur var keyptur árið 1993 og var hann eitt af fyrstu skipunum í eigu Íslendinga sem sérútbúið var til rækjuveiða. Vegna samdráttar í rækjuveiðum var Blængur seldur árið 1998.

Staðreyndin er sú að Síldarvinnslan var ávallt að gera breytingar á starfsemi sinni. Veiðar breyttust og þróuðust og sífellt þurfti að vera vakandi yfir því hvernig skynsamlegast var að hagnýta aflann.

Snjóflóðin 1974 voru mikið áfall

Föstudagsins 20. desember árið 1974 verður lengi minnst í Neskaupstað. Þann dag féllu tvö snjóflóð innarlega í bænum og lögðu helstu framleiðslutæki bæjarbúa í rúst og stórskemmdu önnur. Tólf manns týndu lífi í flóðunum. Fyrri flóðið féll á helsta athafnasvæði Síldarvinnslunnar og geryðilagði loðnuverksmiðjuna og fleiri byggingar og tanka sem stóðu í grenndinni. Fiskvinnslustöðin skemmdist einnig mikið og starfsmannahús sem stóð ofan við hana brotnaði í spón. Sjö af þeim sem fórust í flóðunum voru fastir starfsmenn Síldarvinnslunnar. Tjón Síldarvinnslunnar af völdum þessara náttúruhamfara var gífurlegt og þrátt fyrir fögur fyrirheit fór því fjárríkið allt tjón fyrirtækisins fengist bætt. Ótrúlega skömmu eftir flóðin tóku

Framhald á næstu opnu →



Fiskimjölsverksmiðja Sildarvinnslunnar á Seyðisfirði.
Ljós. Ómar Bogason.



Sjaldgæft er að makrill sé veiddur í nótt við Ísland en það gerði Börkur NK árið 2017. Á myndinni sést 540 tonna kast sem Börkur fékk 21. september það ár.
Ljós. Hálfán Hálfánarson.

hjól atvinnulífsins að snúast á ný. Niðurlagningaverksmiðja Sildarvinnslunnar hóf starfsemi fljótlega, en sú verksmiðja hafði tekið til starfa árið 1971. Allur báta- og togarafiskur var saltaður í fyrstu en 20. mars 1975 hófst vinnsla í hraðfrystihúsi fyrirtækisins á ný. Vegna hamfaranna var engin loðnuvinnsla í Neskaupstað á árinu 1975. Í ársbyrjun 1975 var tekin ákvörðun um að reisa nýja loðnuverksmiðju við nýju höfnina fyrir botni fjarðarins. Í júlímánuði hófust framkvæmdir við byggingu verksmiðjunnar og 12. febrúar 1976 var fyrstu loðnunni landað til vinnslu í henni.

Fyrirtæki í vörn og sókn

Á árunum eftir snjóflóðin og fram yfir 1990 var rekstur Sildarvinnslunnar fjarri því að vera dans á rósum. Að vísu voru keypt skip á þessu tímabili en fjárfestingarnar voru fyrirtækinu erfiðar. Á umræddum tíma var afurðaverð oft lágt og rekstrarskilyrði óhagstæð. Undir lok þessa skeiðs mátti þó eygja bjartari tíma.

Árið 1994 urðu nokkur þáttaskil í sögu Sildarvinnslunnar en þá var tekin ákvörðun um að skrá hlutabréf í fyrirtækinu á markaði og mikið vaxtarskeið hófst. Segja má að þetta vaxtarskeið standi enn þó Sildarvinnslan hafi verið skráð úr Kauphöllinni 2004. Tímabilið sem hér um ræðir einkenndist fyrst af hlutafjárukningu en allan tímann af góðri afkomu og auknum styrk á flestum sviðum. Ýmislegt var fyrirtækinu hagstætt eins og til dæmis veiðar úr norsk-íslenska síldarstofninum, kolmunnaveiðar og síðast en ekki síst makrílveiðar.

Sildarvinnslan hefur fjárfest mikið á þessu tímabili og styrkt undirstöður sínar. Má í því sambandi nefna endurbætur á fiskimjölsverksmiðju, skipakaup, byggingu nýs fiskiðjuvers í Neskaupstað og stórra frystigeymsla þar. Þá hefur fyrirtækið vaxið mikið vegna kaupa á fyrirtækjum og samruna við fyrirtæki. Í því sambandi má nefna samruna Sildarvinnslunnar og SR-mjöls og kaupin á útgerðarfélagunum Bergi-Hugin ehf. í Vestmannaeyjum, Runólfi Hallfreðssyni ehf. á Akranesi og Gullbergi hf. á Seyðisfirði. Þá festi Sildarvinnslan einnig kaup á Brimbergi ehf. á Seyðisfirði sem rak frystihús á staðnum.

Mikil breyting varð á eignarhaldi fyrirtækisins í kjölfar þess að hlutabréfin fóru á markað. Nú eru hluthafar um 300. Helstu eigendur eru Samherji hf. með 44,64% eignarhlut, Kjálkanes ehf. með 34,23%, Samvinnufélag útgerðarmanna í Neskaupstað á 10,97%, Snæfugl ehf. 5,29% og Hraunlón ehf. 1,62%.

Starfsmannafjöldi og tækniþróun

Mikilvægt er fyrir sjávarútvegsfyrirtæki eins og Sildarvinnsluna að hagnýta sér fullkomnustu tækni sem völ er á hverju sinni. Í sumum tilvikum hefur fyrirtækið verið í fararbroddi hvað varðar innleiðingu nýjunga og má í því sambandi nefna útgerð skuttogara og byggingu fiskiðjuvers í Neskaupstað sem sérstaklega var útbúið til vinnslu á uppsjávartegundum.

Ekkert fyrirtæki vex og dafnar án góðs starfsfólks og Sildarvinnslan hefur ávallt notið samvisskusamra og dugmikilla starfsmanna. Á fyrstu starfsárunum eða til ársins 1965 rak



Fiskimjölsverksmiðja Sildarvinnslunnar í Neskaupstað. / Ljós. Hünbogi Sólon Gunnþórsson.

Framhald á næstu opnu →

fyrirtækið einungis síldarverksmiðju og þá voru fastir starfsmenn tiltölulega fáir en fjölgaði yfir sumartímamann á meðan á síldarvertíð stóð. Á árinu 1965 urðu þáttaskil en þá hóf fyrirtækið útgerð tveggja síldveiðiskipa auk þess að hefja rekstur þeirra framleiðslutækja sem Samvinnufélag útgerðarmanna (SÚN) hafði áður átt og rekið. Við þessi tímamót fjölgaði starfsmönnum mikið og má nefna að í hraðfrystihúsinu, sem SÚN hafði áður rekið, störfuðu gjarnan 70-100 manns auk þeirra sem störfuðu við síldarsöltun, í síldarverksmiðju eða voru í áhöfnum síldarskipanna.

Með auknum umsvifum fjölgaði starfsmönnum enn frekar. Skipaflotinn stækkaði og voru skipin orðin fimm árið 1981. Árið 1968 hófst saltfiskverkun í stórum stíl og varð verkun á saltfiski og skreið umsvifamikill þáttur starfseminnar. Þegar mest var umleikis störfuðu á annað hundrað manns í saltfiskverkunarstöðinni. Þá skal nefnt að Sildarvinnslan hóf að reka Dráttarbrautina á árinu 1972 og þar voru starfsmenn á bilinu 20 til 40.

Á áratugnum 1987-1997 voru starfsmenn Sildarvinnslunnar gjarnan um 360 talsins en upp úr því fór þeim að fækka verulega bæði vegna tæknivæðingar og eins vegna ýmissa breytinga á vinnslu og útgerð. Endurbætur á fiskimjölsverksmiðju árið 1996 leiddi til fækkunar starfa þar og eins fækkaði störfum við síldarsöltun vegna aukinnar vélvæðingar. Með tilkomu nýs fiskiðjuvers árið 1997 fækkaði störfum mikið bæði við vinnslu á uppsjávarfiski og bolfiski. Þá var saltfiskverkun hætt árið 1999 og síldarsöltun að mestu árið 2002. Þá hætti Sildarvinnslan einnig rekstri Dráttarbrautarinnar árið 2002.

Þegar samruni Sildarvinnslunnar og SR-mjöls var ákveðinn um áramótin 2002-2003 störfuðu 284 hjá Sildarvinnslunni og 172 hjá SR-mjöli eða samtals 456 manns. Strax eftir samrunann var hafist handa við að fækka fiskimjölsverksmiðjum, einfalda starfsemina eins og frekast var kostur og selja ýmis stoðfyrirtæki þannig að tveimur árum eftir samrunann voru starfsmennirnir um 260 talsins.



Norðfjarðarhöfn í októbermánuði 2016. Helsta athafnasvæði Sildarvinnslunnar er við höfnina. Lengst til vinstri sést fiskimjölsverksmiðjan en fyrir miðri mynd og til hægri sjást fiskiðjuver og frystigeymslur. / Ljós. Hlynur Sveinsson.



Skip Bergs-Hugins, Bergey og Vestmannaey, í höfn í Vestmannaeyjum. Myndin er tekin í októbermánuði 2020. Ljós. Guðmundur Alfreðsson.



Bjarni Ólafsson AK að dæla makríl. Skipið er gert út af Runólfi Hallfreðssyni ehf. / Ljós. Helgi Freyr Ólason.



Beitir NK. Síldarvinnslan festi kaup á skipinu árið 2015. Ljós. Hákon Ernason.

Árið 2007 voru starfsmenn Síldarvinnslunnar 202 að tölu og fimm árum síðar voru þeir um 230. Fjöldgun starfsmanna hefur átt sér stað á síðari árum vegna kaupa á fyrirtækjunum á Seyðisfirði, Bergi-Hugin ehf. í Vestmannaeyjum og Runólfi Hallfreðssyni ehf. á Akranesi þannig að starfsmannafjöldinn er nú um 360.

Á meðal öflugustu sjávarútvegsfyrirtækja landsins

Síldarvinnslan er á meðal öflugustu sjávarútvegsfyrirtækja landsins og sennilega hið öflugusta, þegar einungis er horft til veiða og vinnslu á uppsjávartegundum.

Meginþættir starfseminnar á árinu 2020 eru eftirtaldir:

Fiskimjölsværksmiðjur í Neskaupstað og á Seyðisfirði

Fiskiðjuver í Neskaupstað þar sem megináhersla er lögð á vinnslu uppsjávartegunda

Frystihús á Seyðisfirði þar sem unninn er bolfskur

Frystigeymslur í Neskaupstað

Útgerð uppsjávarskipanna Beitir NK og Barkar NK

Útgerð uppsjávarskipins Bjarna Ólafssonar AK sem er í eigu dótturfélagsins Runólfs Hallfreðssonar ehf.

Útgerð ísfisktogarans Gullvers NS

Útgerð ísfisktogaranna Vestmannaeyjar VE og Bergeyjar VE sem eru í eigu dótturfélagsins Bergs-Hugins ehf.

Útgerð frystitogarans Blængs NK

Síldarvinnslan á hlutdeild í nokkrum fyrirtækjum og skulu hér hin helstu nefnd: Síldarvinnslan á 33% í grænenska fyrirtækinu Polar Pelagic sem gerir út uppsjávarskipið Polar Amaroq. Fyrirtækið á einnig meirihlutann í fôðuverksmiðjunni Laxá hf. á Akureyri. Þá á fyrirtækið hlut í útgerðarfélaginu Atlantic Coast í New Bedford í Bandaríkjunum en það gerir út út þrjá báta til hörpuskelsveiða.

Stjórn Síldarvinnslunnar hf.

Þorsteinn Már Baldvínsson, formaður, Guðmundur R. Gíslason, varaformaður, Ingi Jóhann Guðmundsson, Anna Guðmundsdóttir, Björk Þórarinsdóttir, Arna Bryndís Baldvins McClure, varamaður og Halldór Jónasson, varamaður.

Framkvæmdastjórn

Gunnþór B. Ingvason, forstjóri, Jón Már Jónsson, framkvæmdastjóri landvinnslu og Axel Ísaksson, fjármálastjóri.

www.svn.is



Makríl dælt um borð í Börk NK haustið 2017. / Ljós. Guadalupe Laiz.



Ljósmyndir Pepe Brix.

Skinney - Þinganes



Sagan, stofnendur, eigendur

Útgerðar- og fiskvinnslufyrirtækið Skinney-Þinganes varð til við samruna þriggja fyrirtækja árið 1999 þegar Skinney hf. og Þinganes hf. tóku höndum saman og keyptu Borgey hf. Borgey var elst þessara fyrirtækja, stofnað vorið 1946 af Kaupfélagi Austur-Skaftfellinga. Saga útgerðarfélaganna Skinneyjar og Þinganes er öllu skemmri en Borgeyjar. Skinney var stofnuð í maí 1968 en Þinganes fjórum árum síðar. Voru þau dæmigerð fjölskyldufyrirtæki, stofnendur Skinneyjar voru Ásgrímur Halldórsson (1925–1996), sonur hans, Ingólfur Ásgrímsson, og Birgir Sigurðsson skipstjóri, ásamt eiginkonum sínum, Guðrúnu Ingólfssdóttur (1920–2004), Siggerði Aðalsteinsdóttur og Jónu Eðvaldsdóttur (1939–1981). Eru Birgir og Ingólfur meðal aðaleigenda Skinneyjar-Þinganes ásamt bræðrunum Gunnari og Ingvaldi Ásgeirssonum en þeir stofnuðu Þinganes í félagi við mág sinn, Sverri Guðnason (1937–1988), ásamt eiginkonum sínum, Ásgerði Arnardóttur (1946–2020), Grétu Friðriksdóttur og Erlu Ásgeirsdóttur.

Stjórnendur

Stjórn og varastjórn Skinneyjar-Þinganes skipa: Gunnar Ásgeirsson, formaður, Ingvaldur Ásgeirsson, Ingólfur Ásgrímsson, Katrín Ásgrímsdóttir, Margrét Ingólfssdóttir, Sigurður Ægir Birgisson og Margrét Ásgeirsdóttir. Framkvæmdastjórn félagsins skipa: Aðalsteinn Ingólfsson, forstjóri, Ásgeir Gunnarsson, framkvæmdastjóri útgerðar og Guðrún Ingólfssdóttir, fjármálastjóri.

Vinnulag og framleiðsluferli

SP rekur þrjár verksmiðjur: fiskimjölsverksmiðju á Höfn, fjölþætta vinnslu á Höfn fyrir uppsjávarfisk, bolfisk og humar og sérhæfða vinnslu á bolfiski í Þorlákshöfn. Flestar vinnslulínurnar eru sérsmíðaðar fyrir fyrirtækið í nánu samstarfi við leiðandi aðila á því sviði. Mikil endurnýjun hefur átt sér stað í flota Skinneyjar-Þinganes. Fyrirtækið gerir út tvö uppsjávarskip, tvö ný togveiðiskip, einn línubát og tvö nýendurbætt fjölveiðiskip sem geta verið á netum, snurvoð og trolli. Til að styðja við rekstur útgerðar og landvinnslu rekur Skinney-Þinganes stoðeildir sem sinna daglegu viðhaldi og þjónustu.

Vörur

Skinney-Þinganes ræður yfir aflaheimildum úr margvíslegum tegundum en í grundvallaratriðum má skipta aflanum í uppsjávarfisk (sild, loðna og makrill), bolfisk (ýsa, þorskur ufsi og fleiri tegundir) og humar. Uppsjávarfiskur er frystur, ýmist flakaðu, heill eða hausaður, en hluti aflans er unninn í mjöl og lýsi. Bolfiskur er unninn í ferskar vörur, frystar og saltaðar. Humarinn er flokkaður í verðflokk og ræður stærð og útlit humarsins mestu um flokkunina. Langstærstur hluti afurða fyrirtækisins er seldur úr landi og eru markaðir dreifðir yfir mörg lönd og heimsálfur.





Framhald á næstu opnu [→](#)





Ljósmynd. Pepe Brix

Mannauður

Hjá Skinney - Þinganes starfa um það bil 280–300 manns að jafnaði. Mikil þekking á ólíkum sviðum er til staðar innan fyrirtækisins. Skinney-Þinganes gerir nú út sjö fiskiskip með samtals um 90 sjómönnum, við landvinnsluna starfa nálægt 140 manns og í hinum ýmsu stoðeildum (veiðarfæragerð, vélaverkstæði, rafmagnsverkstæði, viðhald fasteigna, þrífadeild, mötuneyti og skrifstofu) starfa nálægt 70 manns.

Lögð er áhersla á að tryggja góðan aðbúnað starfsfólks og eru öryggismál í fyrirrúmi. Bakgrunnur, þjóðerni, menntun og aldur starfsfólksins er ólíkur en hópurinn er samhentur. Tækniframfarir hafa létt á mannaflaþörf en með auknum umsvifum og fjárfestingum hefur fyrirtækið getað haldið jöfnum fjölda fólks í vinnu. Yfir sumartímann hafa unglingar verið ráðnir til starfa, einkum í humarvinnslu.







Sólrun EA 151, keypt frá Þorlákshöfn 2018. Er gerð út á línu með beitningarvél. Var lengd, skipt um vél og endurbyggð að hluta á Siglufirði 2020. / Ljósm. Þorgeir Baldursson.

Sólrun

Útgerðarfyrirtækið Sólrun ehf. hefur verið starfrækt innan sömu fjölskyldunnar í 60 ár og hafa á þeim tíma fimm ættliðir fjölskyldunnar starfað við útgerðina. Á þessum 60 árum hefur fyrirtækið gert út fjölda skipa og báta ásamt því að reka fiskverkun í 45 ár. Útgerðarsaga fjölskyldunnar á Árskógssandi er þó enn lengri og nær a.m.k. aftur til 1900 en þá stundaði Sigurður Flóvent Sigurðsson útgerð á Árskógssandi. Sólrun ehf. er með aðsetur á Sjávargötu 2-4 á Árskógssandi og starfa hjá fyrirtækinu 6 - 10 manns ýmist á sjó eða við móttöku og sölu afla, netavinnu o.fl. í landi.

Upphaf

Sameignafélagið Sólrun hóf starfsemi á Árskógssandi árið 1961. Stofnandi þess var Konráð Sigurðsson (1902 – 1994) ásamt sonum hans Sigurði og Alfreð. Fyrstu árin snerist reksturinn í kringum útgerð 12 tonna eikarbátsins Sólrunar, sem smíðaður var á Akureyri. Hann var lengstum gerður út á línu, neta og dragnótaveiðar á þorski og ýsu, auk hrefnu á tímabili. Ráðstöfun afurða fór fram með þeim hætti að ýsan var seld til nálæggra frystihúsa á meðan þorskurinn var fluttur og saltaður í eigin fiskverkun á Árskógssandi. Þess ber að geta að sameiginleg nafngift fyrirtækis og báts kom upphaflega frá eiginkonu Konráðs, Soffíu Júníu Sigurðardóttur (1906-2000), sem fannst sem frá því stafaði friðsæl og falleg birta.

Hlutafélagið Sólrun

Árið 1971 var stofnað hlutfélag í kringum rekstur Sólrunar. Fjórum árum síðar var gamli 12 tonna eikarbáturinn Sólrun seldur og í staðinn keyptur annar 27 tonna sem hlaut sama nafn. Mikil tímamót urðu síðan árið 1980 þegar 73 tonna stálbáturinn Særún bættist við útgerðina. Á þeim tímamarki hafði Sólrun hf. stundað hrefnuveiðar í nokkur ár, í Eyjafirðinum og úti fyrir Norðurlandi, en þær voru mjög umfangsmiklar á tímabili og námu um helmingi heildarveltunnar þar til algert hvalveiðibann gekk í gildi árið 1986.

Árið 1987 áttu sér stað veigamiklar breytingar í 10 manna eigendahópi Sólrunar. Hann samanstóð þá stofnandanum Konráði Sigurðssyni ásamt fjölskylda hans og tengdafólki. Við uppskiptingu eignahlutar fór Gunnlaugur Konráðsson og fjölskylda hans út úr fyrirtækinu. Auk þess var báturinn Sólrun seldur og með því fór um helmingur veiðiheimilda eða um 200 tonn. Eftir stóð Særún ásamt nýjum 10 tonna aflamarksbáti, Þyti.

Árið 1990 var 73 tonna Særúnin seld. Í staðinn keypt 150 tonna skip frá Þorlákshöfn sem hlaut gamla nafnið Sólrun, en um svipað leyti bættist lítill bátur við sem fékk hinsvegar nafnið Særún. Árið 1999 var Sólrunu skipt út fyrir enn stærra og samnefnt skip upp á 200 tonn en það var selt árið 2003 og minnkaði þá kvótinn að sama skapi. Um svipað leyti keypti fyrirtækið dagabát sem fékk nafnið Sólrun. Mikið skarð var síðan höggvið í reksturinn árið 2006 þegar Fiskverkun Sólrunar hætti starfsemi, en við það misstu um 30 manns vinnuna. Þegar mest lét var unnið upp úr 2-3000 tonnum á ári hjá fyrirtækinu sem skilaði af sér framleiðsluverðmætum upp á 600-700 milljónir á ársgrundvelli. Samhliða því var reksturinn endurskipulagður, Þytur sem



Særún EA 251, keypt frá Breiðdalsvík 2018, stærð 12 tonn.
Er gerð út á grásleppu og þorskanet. / Ljós. Þorgeir Baldursson.

var gerður út í aflamarki var seldur ásamt öllum veiðiheimildum. Vorið 2007 var keyptur 12 tonna bátur með umtalsverðum veiðiheimildum í krókaflamarki og fékk hann nafnið Sólrún. Næstu árin gerði fyrirtækið út þrjá 8-12 tonna báta í krókaflamarki, Sólrún EA 151, Særún EA 251 og Rún EA 351 og er sameiginleg kvótastaða þeirra um 400 tonn. Þeir voru gerðir út á landbeitta línu og grásleppunet.

Síðustu árin

Nokkrar breytingar hafa orðið á rekstrinum á síðustu árum. Sigurður Tryggvi Konráðsson og Ingibjörg Þorlaug Þorsteinsdóttir seldu sinn hlut í fyrirtækinu í árslok 2014 en þau höfðu verið í eigendahópnum frá upphafi. Um svipað leyti var ákveðið að breyta um áherslu í útgerðinni ákveðið var að selja alla bátana sem fyrir voru og kaupa aðra í staðinn. Keyptur var 15 tonna beitningavélabátur sem fékk nafnið Særún EA 251 og 25 tonna netabátur sem fékk nafnið Sólrún EA 151 og voru þessir bátar í útgerð hjá Sólrúnu næstu 3 árin, en í nóvember 2017 eyðilagðist Sólrún EA 151 í eldsvoða. Í stað hennar var keyptur 15 tonna línubeitningabátur, síðan hann var keyptur er búið að gera miklar endurbætur á honum og er hann í dag 25 tonn, þessi bátur fékk nafnið Sólrún EA 151 og er það áttundi bátur fyrirtækisins með sama nafni. Beitningavélabáturinn Særún var síðan seldur 2018 og 12 tonna netabátur keyptur í staðinn og fékk hann nafnið Særún EA 251 og er það fimmti bátur fyrirtækisins með sama nafni. Síðustu ár hefur Sólrún ehf. starfrækt útgerð, löndunar og fiskmarkaðsþjónustu. Í dag gerir fyrirtækið út tvo báta, 25 tonna línubeitningabát í krókaflamarki Sólrúnu EA 151 og 12 tonna netabát í aflamarki Særúnu EA 251 og er sameiginleg kvótastaða þeirra um 550 tonn.

Eigendur

Eigendur fyrirtækisins í dag eru Ólafur Sigurðsson, Pétur Sigurðsson, Bára Höskuldsdóttir, Svavar Örn Sigurðsson, Haraldur Ólafsson og Kristján Freyr Pétursson. Þau er öll virkir þátttakendur í rekstrinum í dag.



Eigendur Sólrúnar ehf. frá vinstri, Haraldur Ólafsson, Kristján Freyr Pétursson, Ólafur Sigurðsson, Bára Höskuldsdóttir, Pétur Sigurðsson og Svavar Sigurðsson. Ljós. Sindri Svan Ólafsson.



Stofnendur og eigendur Svalþúfa, Magnús Gylfason, Gylfi Magnússon, og Arnar Gylfason.

Svalþúfa



Guðrún BA 127.



Fyrirmyndarfyrirtæki. Magnús Gylfason, Arnbjörg Gylfadóttir Blöndal og Arnar Gylfason.

Fiskvinnslan Svalþúfa ehf. var stofnuð haustið 1995. Stofnendur og eigendur Svalþúfu eru Gylfi Magnússon, Magnús Gylfason og Arnar Gylfason. Magnús er framkvæmastjóri Svalþúfu, Gylfi er stjórnarformaður og Arnar verkstjóri. Þeir feðgar sáu að það voru miklir möguleikar í að fullnýta aukaafurðir í fiski, sérstaklega á mörkuðum fyrir saltaðar afurðir og vorum þeir tilbúnir í slaginn á þessum tímamarki. Starfsemin byrjaði í litlu leiguhúsnæði að Óseyrarbraut 9 í Hafnarfirði í eigu Íslensku Umboðssöslunnar sem var á þeim tíma eitt af stærstu útflutningsaðilum á fiskafurðum hérlendis. Svalþúfa átti í áralöngu farsælu viðskiptasambandi við Íslensku umboðssösluna sem var af svipuðu meiði og Svalþúfa, þ.e. fjölskyldufyrirtæki. Svalþúfa keypti húsnæðið af Íslensku Umboðssöslunni árið 2016. Þeir feðgar byrjuðu þrír saman í vinnslunni en fyrirtækið var fljótt að vaxa, fljótlega jókst veltan og starfmönnum fjölgaði eftir því sem hráefnið jókst og er nú að jafnaði 35-40 manns sem starfa þar og fleiri þegar mest hefur verið. Áratuga reynsla og kunnáttu Gylfa Magnússonar úr fiskvinnslunni Bakka hf. í Ólafsvík, hefur nýst vel hjá Svalþúfu en Bakki var lengi vel ein af stærstu saltfiskverkunum á landinu stofnað árið 1965 af Magnúsi Kristjánssyni föður Gylfa, Oliver bróður hans og Guðmundi Jenssyni mági þeirra. Nafn fyrirtækisins á einnig upptök sín á þær slóðir því örnefnið Svalþúfa kemur af sunnanverðu Snæfellsnesi er þekkt úr þjóðsögnum og er einnig vel þekkt sem fiskimið.

Starfsemin

Sérstaða og tilgangur félagsins er og hefur alltaf verið kaup og sala á fiski, þ.e. að framleiða gæðavöru til útflutnings, fullnýta svokallaðar aukaafurðir og byggja upp öflugt fiskvinnslufyrirtæki í Hafnarfirði þar sem hefur verið mikil vinnsla alveg frá fyrsta degi og er enn. Ekki leið á löngu þar til byrjað var að þurrka hausa á hjöllum í Hafnarfirði og einnig var boðið upp á alls kyns þjónustu við fiskvinnslur í hverfinu svo sem slægingarþjónustu. Haldið er fast í gamlar og góðar hefðir svo sem við að gella og seila og hengja á hjalla með sömu aðferðum og hafa verið notaðar síðastliðna öld.

Þegar Svalþúfa var stofnuð 1995 var fyrirtækið meðal þeirra fyrstu sem verkuðu eingöngu aukaafurðir hér á landi en Svalþúfa hefur sérhæft sig í fullnýtingu fiskafurða. Áður fyrr fór stór hluti þessara aukaafurða í bræðslu, þ.e. framleiðslu á lýsi og mjöli. Hjá Svalþúfu eru framleiddar afurðir úr öllum hvítum fiski, þ.e. þorski, ýsu, lönga, keilu og ufsa en það sem ekki nýtist þ.e.a.s. feitur fiskur, s.s. karfi, steinbitur, lax o.fl. er selt áfram í framleiðslu á dýrafóðri eða brætt í lýsi og mjöl. Hráefnið kemur aðallega úr Hafnarfirði en einnig utan af landi. Aðalframleiðsluvörur Svalþúfu hafa verið frá upphafi saltaðir beinlausir roðlausir bitar sem kallast migas, fés, söltuð klumbubein, gellur og fleira, síðan allar tegundir af þurrkuðum hausum og beinum, allt eftir ströngustu reglum. Saltaðar afurðir eru seldar og fluttar sjóleiðis til Evrópu þ.e. til Portúgals, Spánnar og nýlega hefur Frakkland bæst við. Þurrkaðar afurðir eru seldar til Nígeríu í Afríku. Svalþúfa stofnaði árið 2003 dótturfyrirtæki í Vestmannaeyjum Lóndranga ehf. og rak það í nokkur ár. Lóndrangar voru eins og Svalþúfa aukaafurðafyrirtæki í fiski. Í apríl 2010 festu



Guðrún BA 127.

eigendur kaup á bátnum Guðrúnu BA 127 og hefur hann aðallega verið á strandveiðum á Snæfellsnesi og einnig á Vestfjörðum. Frá upphafi og til dagsins í dag hefur aflinn verið seldur á fiskmarkaði. Starfsemin hefur vaxið ár frá ári, reksturinn gengið mjög vel og undir styrkri stjórn hefur Svalpúfa m.a. verið valið fyrirmyndarfyrirtæki ársins sl. 5 ár. Ýmislegt hefur þó skiljanlega gengið á sl. 25 ár, t.d. árið 2012 dundi yfir áfall þegar varð stórbruni í einu vinnsluhúsinu og úr varð mikið tjón. Langan tíma tók að koma húsakostum í fyrra horf en starfsemin féll ekki niður einn dag heldur var allt sett á fullt að færa starfsemina í annan húsakost sem Svalpúfa hafði til umráða svo vinnslan myndi ekki falla niður. Allir lögðust á eitt að halda starfseminni óbreyttri og halda ótrauð áfram. Reglulega hafa einnig markaðir í Nígíeríu lokast til skamms tíma af ýmsum ástæðum og sá markaður því nokkuð sveiflukenndur en alltaf komið til baka. Einnig er reksturinn mjög háður gengi íslensku krónunnar.

Mannauður

Svalpúfa hefur alla tíð verið afar heppið með starfsfólk og haldist vel á fólki. Þeir erlendu starfsmenn sem hafa verið lengst eru komnir með yfir 20 ára starfsaldur. Starfsemin er að miklu leyti byggð upp af erlendu vinnuafli en hvort sem um er að ræða erlent eða innlent vinnuafli þá hefur starfsfólkið átt langan starfsaldur og er það eitt það mikilvægasta í rekstri fyrirtækja af þessu tagi.

Framtíðin

Horfur til næstu ára eru nokkuð góðar hvað varðar markaði bæði í söltuðum og þurrkuðum afurðum. Aukning hefur verið á framleiðslu stanslaust frá fyrsta degi en Svalpúfa selur í dag, árið 2020, yfir 1350 tonn af söltuðum afurðum og u.þ.b. 500 tonn af þurrkuðum afurðum og tekur við yfir 6000 tonnum af hráefni á hverju ári. Svalpúfa hefur átt velgengi að fagna frá upphafi og líta eigendur því björtum augum til framtíðar og hafa fulla trú á að fyrirtækið haldi áfram að vaxa og dafna.



Svalpúfa við Lóndranga undir Jökli, Snæfellsnesi.



Skreiðarhjallar Svalpúfu við Krísuvíkurveg.



Björg Hauks ÍS 33.



Otur II ÍS 173.

Útgerðarfélagið Otur / Siglunes

Útgerðarfélagið Otur ehf., Siglunes hf. og Lífsbjörg ehf. eru allt fyrirtæki sem eru í eigu Matthíasar Sveinssonar. Bátar og skip sem tilheyra þessum fyrirtækjum eru eftirfarandi: Finnbjörn ÍS 68 sem er dragnótarbátur, Otur ÍS 73 sem er gerður út á handfæri og Otur II ÍS 173 sem er línubátur sem gerir út á landbeitta línu.

Sagan og starfsemi

Útgerðarfélagið Otur ehf. var stofnað árið 2011 af Matthíasi Sveinssyni og Sverri Karl Matthíassyni. Árið 2011 kom upp sú hugmynd að fara út í nýsmíði á tveimur bátum af gerðinni Sómi 870. Markmiðið var að hafa þá klára fyrir sumarið 2012 og hefja á þeim veiðar á svæði B á strandveiðum, nánar tiltekið í Norðurfirði á Ströndum. Þegar nýsmíðin var kominn í ferli þá bættist þriðji aðillinn í hópinn. Þá voru systurskipin orðin þrjú talsins. Strandveiðikerfinu á þessum tíma var þannig háttað að landinu var skipt í 4 svæði: A, B, C og D. Hvert og eitt svæði fékk úthlutaðan kvóta til að veiða fyrir hvern mánuð fyrir sig. Miðað við úthlutun og fjölda báta þá fannst okkur Svæði B henta best upp á að ná sem mestum afla á bátana yfir sumarið. Leiðin lá því norður á Strandir lok apríl 2012. Við sváfum í bátunum allt sumarið og fengum að kynna þessu frábæru heimafólki og gjöfulem fiskimiðum sem Húnaflóinn hefur upp á að bjóða. Aflabrögð voru góð yfir sumarið. Næsta vor snérum við aftur norður á Strandir og tók við annað strandveiðitímabil sem gekk enn betur en það fyrra. Að loknum strandveiðunum haustið 2013 sigldum við feðgar á Otri í heimahöfn sem er Ísafjörður og komum við seint að kvöldi þar í höfn. Þar hittum við mann á bryggjunni sem sagðist vera skipstjóri á 31 feta línubáti sem gerður var út frá Ísafirði. Við spjölluðum lengi saman og það kemur til tals að mögulega eigi að selja útgerðina sem hann vinnur fyrir ásamt kvóta og bát (Björg Hauks ÍS-33). Í framhaldi af þessu samtali þá hefjast viðræður og síðar meir fjárfestir Útgerðarfélagið Otur í kvóta og bát. Kvótinn var samtals 217.753 þorskígildi, mest þorskur, ýsa og steinbítur. Þar með fórum við að gera Björgu Hauks út á línuveiðar frá Ísafirði. Róið var með 32-36 bala og hver bali innihélt 450 króka. Með þessum hætti var róið alla daga þegar veður leyfði fiskveiðiárið 2013-2014. Heildarafli Bjargar Hauks þetta fiskveiðiár var 360.946 kg upp úr sjó sem er ágætis afli miðað við 8 tonna bát. Næsta fiskveiðiár 2014-2015 þá jókst kvótastaðan á Björgu Hauks ÍS 33 úr 217.753 í 244.484 þorskígildi.

Áfram var róið með sama hætti en markmiðið var alltaf að fjárfesta í stærri bát. Svo gerðist það í janúar 2015, að útgerð frá Siglufirði var til sölu. Það var Siglunes hf. sem gerði út 15 tonna línubát sem gerði út á landbeitta línu og voru aflaheimildir rúm 400.000 þorskígildi, að stærstum hluta þorskur. Það var ákveðið að kaupa allar eignir félagsins. Þetta styrkti útgerðina og var róið á báðum bátum út fiskveiðiárið 14/15.

Í byrjun fiskveiðiársins 15/16 var úthlutun á þessa tvo báta samtals 703.033 þorskígildi. Otur II fer þá í allsherjar breytingar, meðal annars var skipt um vél, settur skutkassi, pera að framan, útbúið þurrpúst o.fl. Á meðan réri áhöfnin á Björgu Hauks fram í lok desember 2015. Gekk strákunum nokkuð vel á Björgu Hauks og fiskuðu þeir 264.362 kg upp úr sjó frá



Otur Ís 73.



Finnbjörn Ís 68.

1. september -31. desember 2015. Eftir að Otur II ÍS 173 hafði verið breytt í lok desember 2015, þá byrjaði áhöfnin á Otri II að róa og gekk veiði vel út það fiskveiðiár. Alls komu 738.931 kg upp úr sjó frá 27. desember 2015-31. ágúst 2016 (Sjá töflu). Heildaraflí hjá þessum tveimur bátum var samtals 1.164.439 kg upp úr sjó (Sjá töflu). Kvótastaðan hefur haldist mjög svipuð síðan Siglunes hf. var keypt inn í útgerðina.

Upplýsingar um endanlega vigtaðan afla hjá eftirfarandi bátum

Fiskveiðiár	Otur ÍS 73 landaður afli (strandveiðar + kvótaskak)	Otur II ÍS 173 landaður afli	Björg Hauks ÍS 33 landaður afli	Samtals
11/12	26.195			26.195
12/13	30.332			30.332
13/14	16.834		360.946	377.780
14/15	15.364	337.591	203.591	556.546
15/16	22.705	703.033	425.508	1.151.246
16/17	23.527	905.293	207.688	1.136.508
17/18	30.231	1.134.275	212.766	1.377.272
18/19	39.023	996.077		1.035.100
Samtals kg	204.211	4.076.269	1.410.499	5.690.979

Fiskveiðiárið 16/17 var fyrsta fiskveiðiárið sem Otur II nær að róa allt fiskveiðiárið og var heildaraflí það fiskveiðiárið 905.293 kg upp úr sjó. Björg Hauks réri að hluta til það fiskveiðiár og landaði 207.688 kg upp úr sjó. Fiskveiðiárið 17/18 var síðasta árið sem Björg Hauks var á veiðum fyrir Útgerðarfélagið Otur og var hún seld til Noregs haustið 2018. Allt aflamark af Björgu Hauks var fært yfir á Otur II. Heildaraflí hjá Otur II fiskveiðiárið 17/18 var 1.134.275 kg upp úr sjó.

Á fiskveiðiarinu 18/19 var úthlutun á Otur II 789.795 þorskígildi. Heildaraflí hjá Otur II var 996.077 kg upp úr sjó, mest þorskur. Við feðgar vorum lengi búnir að fylgjast með dragnótarbátum um landið og þá aðallega á Vestfjörðum. Vorið 2019 kemur á sölu bátur sem ber heitið Finnbjörn ÍS 68 (áður Farsæll GK) sem var keyptur til Bolungarvíkur árið 2015. Við þekktum til eigandans og skipstjórans á Finnbirni og ákváðum að kaupa af honum útgerðina, en báturinn hafði verið gerður út á leigukvóta. Áhöfnin fylgdi bátinum og í dag er verið að svipast um eftir aflaheimildum til að kaupa á bátinn. Á meðan verður leigður kvóti á bátinn og einnig færður þorskur af Otri II ÍS 173 yfir á Finnbjörn ÍS 68.

Framtíðarsýn

Stefna Útgerðarfélagins Oturs er að efla bæði kvótastöðu og skipakost á komandi árum.



Máni HF 149.

Útvík



Margrét HF 148.



Frá vinstri: Sigurjón Þorsteinsson og Kristinn Þór Jóseppson.

Útvík hf. var stofnað í september 1973 af þeim Vilhjálmi Jónssyni, Jóni Pálmari Ólafssyni, Karli Njálssyni, Guðrínu Vilhjálmsdóttir og Guðrínu Á. Sigurðadóttur. Fljótlega eftir stofnun byggði félagið 300 fm húsnæði undir reksturinn að Eyrartröð 9, Hafnarfirði. Hjónin Þorsteinn Svavarsson og Jóna Jónsdóttir kaupa allt hlutfé félagsins í júní 1979. Þau ráðast í endurbætur á húsnæðinu og er það útbúið til fiskvinnslu. Vinnsla hefst svo í húsi félagsins eftir endurbætur árið 1981.

Útvík hf. kaupir helming í 30 tonna bát árið 1981 í félagi við Valdimar Halldórsson úr Garði í Gerðahreppi. Valdimar selur Útvík sinn hlut í bátinum árið 1982. Báturinn stundaði línu og netaveiðar frá Sandgerði og færaveiðar frá Drangnesi tvö sumur. Útvík selur bátinn austur á Bakkafjörð árið 1983 með samningi um löndun tvær vertíðir hjá Útvík hf.

Nýir eigendur gerðu því bátinn út næstu tvö ár frá Reykjavík og Þorlákshöfn.

Árið 1984 festir Útvík kaup á m.b. Margréti frá Siglufirði, sem var 11 tonna bátalónsbátur og síðan 1987 kaupir Útvík annan samskonar bát, m.b. Mána frá Suðureyri og lögðu þeir báðir upp aflann hjá fyrirtækinu.

Starfsemin

Unnið var í saltfisk og skreið fyrstu árin en árið 1988 voru sett upp frystitæki og frystiklefi og hófst þá vinnsla í frystingu og ferskan fisk sem að mestu leyti var seldur til Ora hf., til niðursuðu. Einnig voru unnin grásleppuhrogn.

Árið 1992 var ákveðið, til að tryggja grundvöll fiskvinnslunnar, að festa kaup á stálbátum m.b. Magnúsi Guðmundssyni ÍS. Frá Flateyri. M.b. Máni var settur upp í kaupin. Fékk nýi báturinn nafn og einkennisstafi m.b. Mána HF 149.

M.b. Máni var lengdur árið 1994 og aftur árið 1996, þegar sett voru í hann snurvoðarspil og var hann næstu ár gerður út á snurvoð og netaveiðar þar til hann var seldur til Ísafjarðar ásamt kvóta árið 2005. Árið 1997 var húsnæði Útvíkur hf. stækkað þegar byggt var við húsið úr stálgrind u.þ.b. 380 fm. Húsnæðið var svo aftur stækkað um aðra 380 fm árið 2001.

Eftir sölu á m.b. Mána HF 149, árið 2005 voru keyptir til félagsins tveir smábátar sem fengu nöfn forvera sinna, m.b. Margrét HF 149 og m.b. Máni HF 149. Voru þeir gerðir út á línu og handfæri þar til þeir voru seldir og útgerð hætt.

Árið 2007 ákváðu eigendur Útvík hf. síðan að hætta fiskvinnslu og var húsnæðið selt til Sigurjóns Þorsteinssonar hjá Fiskvinnslunni Útvík hf. og rekur hann nú fiskvinnslu þar.



Starfsfólk fiskvinnslu við forsetaheimsókn haustið 2019.

Valafell

Valafell ehf. er útgerðar- og fiskvinnslufyrirtæki í Ólafsvík. Var stofnað árið 1961 af Kirkjusandi hf. Árið 1969 kaupa feðgarnir Jónas og Björn Erlingur fyrirtækið af Kirkjusandi hf. í Ólafsvík. Árið 1981 kaupir Björn Erlingur Jónasson og Kristín Vigfúsdóttir hlut föður Björns Erlings í fyrirtæknunni og gera út Ólaf Bjarnasson SH 137 sem er 112 lesta bátur smíðaður á Akranesi árið 1973 og er hann gerður út á dragnót og net. Árið 1990 var tekið í notkun nýtt fiskvinnsluhús fyrir saltfiskvinnslu. Árið 2011 var flutt í stærra húsnæði eftir miklar endurbætur á því húsi og keypt ný tæki.



Stjórn Valafells: Gyða Hlín, Vigfús, Björn Erlingur, Kristín og Lára Jóna.



Ólafur Bjarnason SH 137.



Ólafshús á Patreksfirði sem útgerðin Vestri ehf. hefur látið gera upp á afar vandaðan hátt bæði að utan og innan.



Vestri BA 63.

Vestri



Jón Árnason, skipstjóri.

Vestri ehf. á Patreksfirði hóf útgerð á 100 lesta bát sem keyptur var frá Bolungarvík árið 1967. Hét báturinn þá Heiðrún ÍS en fékk heitið Vestri BA við komuna á Patreksfjörð og hafa öll skip útgerðarinnar borið það nafn. Skipstjóri var Jón Magnússon sem einnig stofnaði Odda hf. á Patreksfirði og hélt hann um stjórnvölinn á öllum fyrstu skipum útgerðarinnar.

Sagan, eigendur og aðsetur

Árið 1972 var stofnað hlutfélag um útgerðina og voru stofnendur þau Jón Magnússon, Lilja Jónsdóttir, Ólafur Magnússon, Kristín Pálsdóttir og Sigurgeir Magnússon. Síðar gerðist Kristinn Guðjónsson huthafi. Sama ár var ráðist í kaup og rekstur á 200 lesta skipi sem keypt var frá Sauðárkróki. Árið 1993 var því skipt út fyrir 30 lesta línu- og dragnótabát en hann var seldur árið 2000. Það ár var hafin smíði á nýju 100 lesta skipi í Kína sem koma skyldi í stað þess eldra og var það útbúið á dragnótaveiðar. Þetta skip kom hingað til lands ásamt fleiri sams konar skipum sem flutt voru hingað sjóleiðina á einu flutningaskipi frá Kína. Skipið var síðan selt árið 2005 en þá var keypt 200 lesta skip frá Stykkishólmi sem er enn í útgerð Vestra ehf. og ber samkvæmt hefðinni heitið Vestri BA 63. Skipið er útbúið á dragnóta- og togveiðar. Skipstjóri er Jón Árnason, yfirstýrimaður er Guðmundur Jóhann Sæmundsson og yfirvélstjóri er Gunnar Pétur Héðinsson. Jón Árnason og Sigurður Viggósson stjórnarformaður eru stærstu hluthafar í Vestra ehf. en aðrir hluthafar eru börn Jóns Magnússonar og Lilju Jónsdóttur annars vegar og hins vegar erfingjar Ólafs Magnússonar og Báru Pálsdóttur. Framkvæmdastjóri er Jón Árnason. Í stjórn eru Sigurður Viggósson, formaður, Jón Árnason og Arnheiður Jónsdóttir. Skrifstofur Vestra ehf. eru í Ólafshúsi, Aðalstræti 5 á Patreksfirði, sem er eitt elsta hús á Patreksfirði og nýlega endurbýgt af útgerðinni. Heimahöfn Vestra er á Patreksfirði og voru starfsmenn 9 talsins árið 2020.



Arnheiður Jónsdóttir, stjórnarmaður.

Veiðar og stefna

Í upphafi var Vestri gerður út á línu og net en á síðasta áratug síðustu aldar og þeim fyrsta þeirrar tuttugustu og fyrstu var gert út á dragnót. Síðustu tíu ár hefur verið gert út á togveiðar, helming ársins á botnfiskveiðum og hinn helminginn á rækjuveiðum. Stefna stjórnar félagsins er að halda áfram á sömu miðum með óbreyttum rekstri. Áfram verður því gert út á bolffisk og rækju.

Samfélagsmál

Vestri hefur stutt við margvísleg góð mál á Patreksfirði frá upphafi og bæði á sviði góðgerðamála og menningarmála. Sjómannadagurinn á Patreksfirði var eitt þeirra verkefna sem útgerðin kom að í mörg ár.



Sigurður Viggósson, stjórnarformaður.



Einar Hálfdáns ÍS 11.



Guðjón Ingólfsson.

Vébjarnarnúpur

Árið 2008 keypti Blakknes ehf. í Bolungarvík, í eigu bræðranna Guðmundar og Jóns Þ. Einarssona Klitt ehf. en nafni þess var síðar breytt í Vébjarnarnúpur ehf. Félaginu fylgdu nokkur tonn af krókaflahlutdeildum sem voru leigð Blakknesi ehf. Lítil starfsemi var hjá félaginu fyrstu árin en í desember 2017 keypti félagið Einar Hálfdáns ÍS 11(2790) af Blakknesi ehf. ásamt aflaheimildum sem var aðallega steinbítur. Á Einari Hálfdáns starfa 10 starfsmenn, 6 í landi við handbeitningu og fjórir á sjó, en tveir á sjó í einu og tveir í fríi. Blakknes ehf. lét smíða Einar Hálfdáns ÍS 11(2790) hjá Trefjum ehf. í Hafnarfirði og fór sinn fyrsta róður frá Bolungarvík 27. október 2009. Báturinn hefur reynst afar vel og á þeim 11 árum sem báturinn hefur verið gerður út frá Bolungarvík hefur hann landað 13.370 tonnum, aðallega, þorski, steinbít og ýsu. Afla bátsins er aðallega seldur á fiskmarkaði.

Reksturinn

Félagið býr yfir um 136 þorskígildistonnnum, aðallega steinbít. Helsta áskorun félagsins er að láta reksturinn vera réttu megin við núllið sem er erfitt þar sem aflaheimildir félagsins eru alltof litlar. Rekstur línubáta með handbeitri línu hefur þyngst mjög mikið á síðustu árum. Miklar hækkanir hafa verið í launum, beitu og leigu aflaheimilda. Steinbítveiðar eru stór hluti af rekstri línubáta með handbeitri línu, en nokkra mánuði á ári fiskast nánast eingöngu steinbítur á línuna. Afkoma af steinbítveiðum hefur versnað síðustu ár. Einhverra hluta vegna hafa reiknimeistarar fengið það út að veiðigjöld á steinbít eigi að vera svipuð og í þorski þrátt fyrir að verð steinbíts nái ekki helming á verði þorsks, allavega meðan hann veiðist hér fyrir vestan.

Mannauður

Í áhöfn Einars Hálfdáns eru þrír í dag, tveir á sjó og einn í fríi. Ásmundur Harðarson er skipstjóri, Birgir Már Jóhannsson afleysingarskipstjóri og Jón Egill Guðmundsson háseti. Lengst af hafa Pétur Jónsson og Guðjón Ingólfsson verið skipstjórar, en einnig hafa feðgarnir Guðmundur Einarsson og Einar Guðmundsson verið skipstjórar á bátnum. Steinar Ásgeirsson og Rúnar Geir Guðmundsson voru einnig lengi á bátnum og leystu einnig af sem skipstjórar. Við beitningu í landi er Hrólfur Einarsson landformaður. Lengst hafa þessir unnið við beitningu: Grzegorz Urbanowski, Suphansa Phongsawat, Siriporn Singsawat, Sitthidet Singsawat og Baldur G. Ingimarsson. Margt ungmennið í Bolungarvík hóf sína fyrstu vinnu við beitningu á Einari Hálfdáns ÍS 11. Eigendur Einars Hálfdáns ÍS-11 hafa verið mjög heppnir með sitt starfsfólk, allt dugnarðarfólk.

Eigendur

Vébjarnarnúpur ehf. er í eigu bræðranna Guðmundar og Jóns Þ. Einarssona.



Ásmundur Harðarson og Pétur Jónsson.



Beitningarfólkið.



Guðmundur og Jón Þ. Einarssynir.



Forsetar Þýskalands og Íslands, Frank-Walter Steinmeier og Guðni Th. Jóhannesson, um borð í Breka VE í Vestmannaeyjahöfn í júní 2019. Með þeim í brúnni eru Sigurgeir B. Kristgeirsson framkvæmdastjóri t.v. og Magnús Ríkardósson skipstjóri. Þýska þjóðhöfðingjanum líkaði að heyra að langmikilvægasti tæknibúnaður togarans til orkusparnaðar (skrúfa, vél, gir) væri hannaður og/eða framleiddur af þýsku fyrirtækjunum MAN og Reintjes.

Vinnslustöðin í Vestmannaeyjum

Vinnslustöðin hf. í Vestmannaeyjum er í hópi umsvifamestu sjávarútvegsfyrirtækja landsins þegar þetta er skráð (apríl 2022).

Um Vinnslustöðina

Hluthafar eru um 230 talsins, flestir fyrrum útgerðarmenn í Eyjum eða starfsmenn félagsins búsettir í Eyjum.

- Félagið á og gerir út 7 skip: togarann Breka, togbátana Brynjólf og Drangavík, netaskipið KAP II og uppsjávarskipin Hugin, Kap og Ísleif. Breki er fyrsta nýsmíði félagsins, smíði hans lauk í Kína 2018. Breki og Páll Pálsson ÍS eru systurskip, þau fyrstu í íslenska flotanum með stóra, hæggenga skrúfu (þvermál 4,7 metrar). Markmiðið með slíkri hönnun skipanna var að spara olíu og það gekk heldur betur eftir. Olíunotkun Breka á hvert kíló afla er 40% minni en annarra togara af sambærilegri stærð.

- Félagið rekur uppsjávartölvuhús sem tekið var í gagnið 2016. Þar er umfangsmikil vinnsla loðnu, loðnuhrogna, síldar og makríls.

- Félagið tók í notkun nýtt mjöhlhús á athafnasvæði sínu og nýja frystigeymslu, Kleifarfröst, á árunum 2015 og 2016. Kleifarfröst er stærsta hús Vestmannaeyja og rúmar 10.000-12.000 tonn af afurðum.

- Botnfiskvinnsla félagsins er einkum í saltfiski eftir að Vinnslustöðin keypti Grupeixe, vinnslu- og söluvirkni fyrir saltfisk í Portúgal. Vinnslustöðin saltar þorsk og ufsa í Eyjum og afurðirnar eru fluttar á markaði í Portúgal, á Spáni og í Karabíska hafinu. Frysting botnfisks á vegum félagsins í Eyjum hefur dregist saman á sama tíma og saltfiskvinnsla eykst verulega.

- Vinnslustöðin á meirihluta í Marhólum, félagi sem vinnur verðmætar útflutningsafurðir úr loðnuhrognum og þorskrognum. Umsvif Marhólma hafa aukist mjög á fáum árum.

- Vinnslustöðin á hlut í Löngu, fyrirtæki í Eyjum sem þurrkar hausa og bein fyrir Nígíerumarkað.

- Vinnslustöðin á hlut í lðunni Seafood, fyrirtæki í Eyjum sem sýður niður lifur til sölu á markaði í Evrópuríkjum.

- Vinnslustöðin keypti á árinu 2021 meirihluta í Hólmaskeri í Hafnarfirði, fyrirtæki sem sérhæfir sig í að handflaka ýsu, frysta og selja á markað á austurströnd Bandaríkjanna.

Erlenda starfsemin

Vinnslustöðin hóf árið 2003 að selja hluta afurða sinna milliliðalaust til viðskiptavina sinna erlendis. Fyrsti viðskiptavinur félagsins þá var Maruha Nichiro, langstærsta sjávarútvegstæki veraldar með höfuðstöðvar í Japan. Velta þess jafngildir þrefaldri veltu allra fyrirtækja í íslenskum sjávarútvegi.

Vinnslustöðin færði hratt út kvíar í markaðs- og sölustarfseminni og starfrækir nú söluskrifstofur í Portúgal, Frakklandi, Þýskalandi, Japan og Rússlandi. Segja má að engir milliliðir séu lengur í samskiptum Vinnslustöðvarinnar og viðskiptavina hennar. Það reynist bæði félaginu og kaupendum afurðanna til gæfu og gengis.





Portúgalskt teymi frá sjónvarpsfréttastöðinni CNN var í Eyjum í þrjú daga í apríl 2022, fyrst og fremst til að ná í myndefni og upplýsingar um saltfiskframleiðslu Vinnslustöðvarinnar fyrir markað í Portúgal. Til vinstri eru Sverrir Haraldsson, sviðsstjóri botnfiskvinnslu VSV, Nuno Araujo, framkvæmdastjóri Grupeixe í Portúgal og Hallgrímur Þórðarson sjávarútvegsfræðingur hjá VSV.

Vinnslustöðin sendi ferska loðnu flugleiðis til Japans í febrúar 2022 og kynnti vöruna á fjölmiðlafundi hjá AEON, stærstu verslunarkeðju Japana í Tokyo. Stefán Haukur Jóhannesson, sendiherra Íslands í Japan og Eyjapeyi, tók þátt í kynningunni.

Framhald á næstu opnu →

Dæmi um þetta er að Vinnslustöðin keypti á árinu 2017 hlut í loðnuframleiðslufyrirtækinu Okada Suisan í Yamaguchi í Japan. Þar með tengdist félagið enn betur markaði Japana fyrir loðnuafurðir og styrkti bein samskipti og viðskipti við markað sem reynst hefur Eyjamönnum mikilvægur og farsæll um áratuga skeið.

Í febrúar 2022 keypti dótturfélag Vinnslustöðvarinnar í Þýskalandi lítið fiskvinnslu- og söluvyrirtæki þar, Rheinland, með það að markmiði að styrkja markaðsstarfsemi þar um slóðir, einkum hvað varðar sölu á karfa.

Markmið fjárfestinga í Grupeixe í Portúgal, Okada Susian í Japan og Rheinland í Þýskalandi er eitt og hið sama, það er að auka vinnsluvirði sjávarafurða sem eiga uppruna sinn á Íslandsmiðum. Þannig er jafnframt stuðlað að því að samþætta starfsemi félags sem ræður yfir ferlinu frá veiðum til vinnslu, sölu og markaðsmála á mörkuðum í flestum heimsálfum.

Sögumolar

Alls 105 útvegsmenn stofnuðu Vinnslu- og sölumiðstöð fiskframleiðenda í Vestmannaeyjum 30. desember 1946 og „sameinuðust um fiskvinnslu til hagsbóta fyrir sig og byggðarlagið“. Sú stefnuyfirlýsing hefur átt við Vinnslustöðina alla tíð. Með stofnun félagsins var meðal annars brugðist við verðfalli á ferskum fiski í Englandi á stríðsárunum.

Nafni félagsins var breytt árið 1953 og síðan þá hefur það heitið Vinnslustöðin. Hún var stofnuð sem samlagsfélag en varð síðar hlutafélag. Félagið starfaði framan af eingöngu í fiskvinnslu en árið 1976 urðu kaflaskil þegar Vinnslustöðin, Fiskiðjan og Ísfélag Vestmannaeyja stofnuðu útgerðarfyrirtækið Klakk og keyptu fyrsta togarann, Klakk. Í janúar 1980 tók Vinnslustöðin þátt í að stofna útgerðarfélagið Samtog sem gerði út togara næstu árin. Samtog var lagt niður 1990. Vinnslustöðin eignaðist þá Breka en Fiskiðjan Sindra og Klakk.

Árið 1992 var örlagaár í sögu Vestmannaeyja þegar flestar stærri fiskvinnslustöðvar Eyjanna voru sameinaðar undir merkjum Vinnslustöðvarinnar annars vegar og Ísfélagsins hins vegar. Þá sameinuðust Fiskiðjan, Fiskimjölsværksmiðjan – FIVE, Lifrarsamlagið, Gunnar Ólafsson & Co. og Knörr undir merkjum Vinnslustöðvarinnar.

Á árinu 1994 seldu Bjarni Sighvatsson og fjölskylda Íslenskum sjávarafurðum hf. hlut sinn í Vinnslustöðinni. Íslenskar sjávarafurðir, Olúfélagið hf. og Vátryggingafélag Íslands hf. urðu þar með stærstu hluthafar félagsins. Í kjölfarið var Meitillinn í Þorlákshöfn sameinaður félaginu 1996.

Miklir erfiðleikar steðjuðu að Vinnslustöðinni árið 1999. Félagið var endurskipulagt og öllum deildum þess lokað sem skiluðu tapi. Við þessar ráðstafanir misstu 170 af 320 starfsmönnum vinnuna, í Vestmannaeyjum og Þorlákshöfn.

Frá 2000 hefur rekstur félagsins gengið vel og hefur það vaxið og dafnað með kaupum og við að sameinast öðrum útgerðarfélögum. Þannig sameinaðist Gandí ehf. (gerði út línuskipið Gandí VE), Vinnslustöðinni árið 2000 og Úndína (gerði út togbátinn Björgu VE) árið 2002.





Árið 2003 sameinaðist Ísleifur ehf., er gerði út samnefndan loðnubát, Vinnslustöðinni og síðar Ufsaberg, sem gerði út togbátinn Gullberg VE, árið 2014.

Árið 2013 var Útgerðarfélagið Stígandi keypt, það gerði út samnefndan togbát.

Árið 2017 var Útgerðarfélagið Glófaxi keypt, það gerði út samnefndan netabát.

Þá keypti Vinnslustöðin útgerðarfélagið Hugin ehf. árið 2021 og þar með fjölveiðiskipið Hugin VE og aflaheimildir í síld, loðnu, kolmunna og makríl. Vinnslustöðin átti fyrir 48% í Hugin en eignaðist þarna félagið allt.





Eyjamenn í meirihluta í eigendahópnum

Vinnslustöðin gekk í gegnum erfiðleikaskeið á síðustu árum 20. aldar og allur rekstur félagsins var endurskipulagður 1999. Í lok árs 2002 urðu breytingar í hluthafahópnum og meirihluti eignarhalds í félaginu var á ný á forræði Eyjamanna. Heimamenn í Eyjum eiga nú um tvo þriðju hluta í Vinnslustöðinni hf. en FISK-Seafood ehf. á Sauðárkróki á þriðjungshlut eftir að félagið gerðist meðeigandi Eyjamanna á árinu 2018.





Löndun.

Vísir



Þekkingarverðlaunin 2018.

Vísir hf. er rótgróið, kröftugt og framsækið íslenskt sjávarútvegsfyrirtæki sem sinnir öllu í senn útgerð, vinnslu og sölu. Fyrirtækið leggur ríka áherslu á ábyrgar veiðar, hátæknivinnslu og vörugæði. Vísir býr yfir góðum skipaflota útbúnum til línuveiða og rekur saltfiskvinnslu og frystihús í Grindavík. Fyrirtækið framleiðir fjölbreyttar afurðir fyrir breiðan hóp kröfuharðra viðskiptavina vítt og breitt um heiminn. Hjá Vísí starfa um 300 manns sem leikið hafa stórt hlutverk í farsælum rekstri fyrirtækisins og tekið virkan þátt í þeirri miklu tækniþróun sem átt hefur sér stað í íslenskum sjávarútvegi á síðustu árum.

Sagan

Fjölskyldufyrirtækið Vísir hóf starfsemi sína í Grindavík þann 1. desember árið 1965. Aðalstofnandi þess og forstjóri til margra ára var Páll Hreinn Pálsson. Hann fæddist í Reykjavík árið 1932 og ólst upp á Þingeyri við Dýrafjörð. Þar bjó fjölskylda hans alla tíð, í hjarta þorpsins, að Aðalstræti 4. Foreldrar hans voru Jóhanna Daðey Gísladóttir og Páll Jónsson, skipstjóri. Þau hjónin gerðu út bátana Fjölmi ÍS 7 og Hilmi ÍS 39, en Páll fórst sviplega með þeim síðarnefnda á Faxaflóa árið 1943. Þrátt fyrir þetta mikla andstreymi hélt fjölskyldan ótraud áfram. Jóhanna Daðey gerði Fjölmi áfram út til síldveiða og fiskflutninga þar til hann sökk eftir árekstur við enskt póstskip árið 1945. Páll yngri var aðeins ellefu ára þegar hann hóf störf sem léttadregur á Fjölmi. Síðan leiddi eitt af öðru í sjómenskunni og árið 1953 útskrifaðist hann úr Stýrimannaskólanum. Sama ár keypti hann, í félagi við aðra, 100 tonna bát sem hlaut nafnið Fjölmi ÍS 177 og var gerður út á línu.

Árið 1955 kvæntist Páll, Margréti Sighvatsdóttur frá Ragnheiðarstöðum í Flóa. Þau hjónin settust að í Keflavík en fluttu til Grindavíkur eftir stofnun Vísis árið 1965. Í fyrstu bjuggu þau með börnum sínum á efri hæð fiskvinnslunnar og hjálpuðust að við að koma rekstrinum af stað. Margrét sá til dæmis oft um að elda handa starfsmönnum fyrirtækisins ásamt því að hugsa um börnin þeirra sex, sem fóru snemma að taka þátt í vinnslunni. Börn Páls og Margrétar eru Margrét, Páll Jóhann, Pétur Hafsteinn, Kristín Elísabet, Svanhvít Daðey og Sólný Ingibjörg, sem öll hafa komið að rekstri fyrirtækisins á einn eða annan hátt, ásamt mökum sínum. Páll Hreinn Pálsson var forstjóri félagsins allt til ársins 2000 og eftir það stjórnarformaður allt þar til hann lést, árið 2015. Árið 2001 var hann sæmdur heiðursmerki hinnar íslensku fálkaorðu fyrir störf sín í sjávarútvegi og fiskvinnslu.

Útgerð

Veiðistefna Vísis byggist á línuútgerð, rekjanleika og öflugri sóknarstýringu. Rekjanleikinn gefur nákvæmar upplýsingar um framleiðsluferilinn og eru allar afurðir rekjanlegar niður á veiðislóð hvers skips. Með þessu rekjanleikakerfi er einnig hægt að stýra bátunum í það hráefni sem markaðurinn þarf hverju sinni, miðað við veiðireynslu síðustu ára. Þannig nýtir fyrirtækið best aflaheimildir sínar og hámarkar verðmæti þeirra. Gert er út allan ársins hring til að tryggja stöðugan aðgang að afurðum. Vísir gerir út fimm stór línuskip og tvo minni



Unnið við saltfisk.



Fjölur GK 157 með Eldey í baksýn.

Framhald á næstu opnu →

báta. Línuskipin eru Fjölur GK 157, Jóhanna Gísladóttir GK 557, Kristín GK 457, Sighvatur GK 57, Páll Jónsson GK 7 og bátarnir eru Daðey GK 777 og Sævík GK 757.

Öll eru skipin búin sjálfvirkum beitningarvélum og eru endurnýjuð reglulega svo að þau séu ávallt búin bestu fánlegum tækjum. Árið 2019 kom fyrsta nýsmíði fyrirtækisins, nýr Páll Jónsson GK 7, til Grindavíkur og leysti af hólmi eldra skip Vísis með sama nafni. Hinn nýi Páll Jónsson er fyrsta íslenska línuskipið með sjálfvirkri rekkakerfi en það léttir á álagi og vinnu um borð. Nýja skipið mun því styðja enn betur við stefnu fyrirtækisins um ábyrgar veiðar, hátæknivinnslu og vörugæði.

Vinnsla og verkun

Vísir er með tvenns konar vinnslu: hefðbundna saltfiskverkun og frystihús, þar sem úrval sjávarafurða er fullunnið úr fyrsta flokks hráefni. Algengustu fisktegundirnar eru þorskur, ýsa, keila og langa ásamt steinbít, blálöngu og ufsa, sem kemur þó í hús í minna mæli. Í kringum 18.000 tonn af hráefni fara í gegnum vinnslurnar á ári hverju. Ör tæknipróun síðustu ára hefur ýtt undir samfelld vinnsluferli, allt frá veiðum til endanlegra afurða, auk þess hafa ný tæki aukið gæði afurða, leyst af hólmi erfiðustu störfun og minnkað álag á starfsfólki.

Verkun saltfisks hefur verið ein helsta stoðin í Vísi frá stofnun fyrirtækisins og hefur saltfiskvinnslan verið rekin í sama húsnæðinu í Grindavík alla tíð. Þó hefur búnaðurinn tekið miklum breytingum á þessum tíma og mikið rannsóknar- og þróunarstarf verið unnið til þess að verkunin varðveiti gæði hráefnisins sem best. Framleiðslan á þessari hefðbundnu vöru er mjög framsækin og sérhæfð og því rata afurðirnar inn á bestu markaði í sunnanverðri Evrópu. Frystihús Vísis er eitt af tæknivæddustu vinnsluhúsum á landinu og vel útbúið til að framleiða fjölbreyttar afurðir, bæði ferskar og frystar. Vísir hefur átt afar farsælt samstarf við mörg íslensk tæknifyrirtæki og frystihúsið ber þess glögg merki, þar sem framleiðslan byggist á íslensku hugviti, hönnun og framleiðslu. Ný tegund af skurðarvélum var þróuð á sama tíma og frystihúsið var byggt árið 2014 og var það upphafið að einni mestu sjálfvirknivæðingu sem sést hefur um áráraðir í fiskvinnslunni. Árið 2019 kom síðan fyrsti róbótinn inn í vinnsluna. Hann raðar fiskbitum í kassa af mikilli nákvæmni og léttir það mikið á starfsfólki. Þannig heldur þróunin áfram og tæknin leysir af hólmi einhæf og erfið störf á sama tíma og störfum í gæðaeftirliti og vélstjórn fjölga.

Hágæða afurðir

Vísir framleiðir fiskafurðir fyrir kröfuharða neytendur sem sækjast eftir fyrsta flokks íslensku hráefni. Fiskurinn er veiddur og unninn eftir þörfum markaðarins. Fyrirtækið leggur sig fram um að viðhalda traustu og góðu sambandi við viðskiptavinum og reynir af fremsta megni að uppfylla þarfir þeirra og óskir. Tæknivæddar vinnslur gefa Vísi sveigjanleika til að mæta ólíkum kröfum viðskiptavina sinna. Skilvirk gæðaeftirliti í gegnum allt ferlið skilar viðskiptavinum fjölbreyttum hágæðaaufurðum allt árið um kring. Samhliða þessu hefur Vísir lagt aukna áherslu



Frystihúsið.



Hágæða afurðir úr frystihúsinu.



Skip í höfn.



Pakkaður saltfiskur.

á gæðamál og árið 2018 hlaut fyrirtækið IFS vottun á gæðakerfi sitt.

Stærstu markaðir Vísis fyrir saltfisk eru Spánn, Ítalía og Grikkland. Ferskar og frystar afurðir eru að mestu fluttar til viðskiptavina í Evrópu og Norður-Ameríku þar sem flök og bitar eru framleiddir eftir þörfum þeirra og óskum. Nálægð Vísis við alþjóðaflugvöll og útflutningshöfn hefur gert fyrirtækið einstaklega hæft til framleiðslu og afhendingar á ferskum afurðum. Léttsaltaðar og lausfrystar afurðir hafa á síðustu árum þróast í að vera mikilvægur hluti af framleiðslunni og fara að stærstum hluta inn á hefðbundna saltfiskmarkaði.

Ábyrgð

Vísir leggur áherslu á ábyrga umgengni við auðlindir, umhverfismál og velferð starfsmanna. Fyrirtækið nýtir auðlindir landsins á sjálfbæran hátt með fullnýtingu, rekjanleika og umhverfisvitund. Vísir er aðili að Ábyrgum fiskveiðum (Iceland Responsible Fisheries) sem hlotið hefur vottun á íslenskum þorski, ýsu, ufsa og gullkarfa. Fyrirtækið er einnig með MSC vottun sem uppfyllir kröfur um rekjanleika sjávarafurða úr sjálfbærum fiskistofnum. Þannig er sýnt fram á, með gagnsæjum hætti, að staðið sé að fiskveiðum og fiskveiðistjórnun á Íslandi á ábyrgan og viðurkenndan hátt, í samræmi við kröfur Matvæla- og landbúnaðarstofnunar Sameinuðu Þjóðanna, FAO.

Stefna fyrirtækisins er að lágmarka umhverfisáhrif starfseminnar og með sjálfvirkum skráningum á notkun auðlinda og aðfanga er unnið að því að minnka kolefnisfótspor fyrirtækisins. Stjórnendur Vísis eru meðvitaðir um að styrkur fyrirtækisins felist í mannaúði þess og því er áhersla lögð á öryggi og velferð starfsmanna. Öryggisstefna félagsins hefur að markmiði slysaust vinnuumhverfi, með virkri þátttöku og stuðningi stjórnenda og starfsmanna. Með jafnréttisstefnu Vísis er unnið að því að tryggja jafnan rétt og jafna stöðu kvenna og karla og jöfn tækifæri einstaklinga, óháð kyni, kynhneigð, aldri, þjóðernisuppruna og stjórnmála- eða trúarskoðana.



Staðsetning Vísis.



Frystihúsið.

Nýsköpun og framfarir

Vísir hefur lengi verið annnt um að fullnýta hráefni sitt og hefur unnið markvisst að því að hámarka verðmæti þess. Árið 1999 stofnaði Vísir fyrirtækið Haustak hf., ásamt Þorbirni hf. í Grindavík. Haustak sérhæfir sig í þurrkun á ýmsum fiskafurðum og þangað sendir Vísir hefðbundar aukaafurðir eins og hausa og bein sem eru þurrkuð og seld til Nígeríu.

Árið 2012 stofnaði Vísir svo ásamt Þorbirni og Sjávarklasanum félagið Codland til að stuðla að framþróun í sjávarútvegi, með áherslu á samstarf. Með tilkomu Codland kom formlegur vettvangur til að hámarka nýtingu sjávarafurða og hvetja til umræðu og samstarfs sem skapar grundvöll að frekari þróun og auknu verðmæti afurða. Það samstarf hefur leitt til þess að stofnað hefur verið nýtt félag með fleiri aðilum og hefur það reist nýja verksmiðju í Grindavík sem framleiðir kollagen úr fiskroði. Á síðustu árum hafa orðið miklar framfarir í sjávarútvegi og hefur Vísir tekið virkan þátt í þeirri þróun. Árið 2018 hlaut fyrirtækið Þekkingarverðlaun Félags viðskipta- og hagfræðinga, fyrir að vera leiðandi í stafrænum lausnum og fyrir að hafa með nýsköpun í tækni bætt rekstrarumhverfi fyrirtækisins. Sagði í umsögn dómnefndar að Vísir hefði með innleiðingu stafrænna lausna náð hagræðingu í rekstri með virkri stýringu flotans, aukinni nýtingu og hærra hlutfalli af betur borgandi afurðum. Pétur Hafsteinn Pálsson, framkvæmdastjóri Vísis, veitti verðlaununum viðtöku og var að vonum ánægður með viðurkenninguna: „Þetta er góð viðurkenning fyrir þá vinnu sem starfsfólk okkar hefur unnið síðasta áratuginn og mikil hvatning til að halda áfram á sömu braut.“



Saltfiskur.



Frystitogarinn Tómas Þorvaldsson GK 10.



Línuskiði Hrafn GK 111.

Þorbjörn



Stjórnendur fyrirtækisins: fv. Gerður Sigríður Tómasdóttir, Gunnar Tómasson og Eiríkur Tómasson.

Þorbjörn hf. stundar mjög umsvifamikla útgerð og fiskvinnslu í Grindavík. Mikið starf hefur verið unnið í hagræðingu og tæknivæðingu framleiðslunnar og veiðanna og hefur mjög jákvæður árangur náðst. Hjá fyrirtækinu starfa í dag um 290 manns, en ársverkin eru í kringum 300. Starfsmannaföldin skiptist þannig að á sjó eru 160, í landvinnslu eru 114, í framkvæmdastjórn eru 6, á skrifstofu eru 7 og þjónustudeildum eru 3. Fyrirtækið gerir út tvö flakafrystiskip, tvö línuskip og eitt togskip. Skipin eru með aflaheimildir sem nema yfir 20.000 þorskígildum. Veiðiheimildunum hefur verið safnað af um 45 fiskiskipum frá því að kvótakerfi við fiskveiðar var komið á árið 1984, með kaupum á aflahlutdeild, tilfærslum og hagræðingaraðgerðum, samkvæmt lögum um stjórn fiskveiða. Þetta hefur verið mikið átak, sem treyst hefur grundvöll Þorbjarnar hf. og starfsmanna fyrirtækisins, sem koma af öllu landinu. Má geta þess að um 70% sjómanna okkar eru búsettir annarsstaðar en í Grindavík. Stjórnendur fyrirtækisins hafa lagt sig fram um að byggja upp öflugt og nútímalegt fyrirtæki og veita þannig bæði fyrirtækinu og starfsmönnum þess öruggari og ábatasamari tilveru og er um leið öflugur bakhjarl í atvinnulífnum í Grindavík.

Stjórn:

Formaður: Gerður Sigríður Tómasdóttir
Gunnar Tómasson
Gunnlaugur Eiríksson
Forstjóri: Eiríkur Tómasson
Framkvæmdastjóri: Gunnar Tómasson

Endurnýjun skipaflotans

Fyrri hluta árs 2015 seldi Þorbjörn hf. frystitogarann Hrafn GK (smíðarár 1983) til Rússlands, togarinn hafði verið í eigu félagsins frá árinu 1999. Vorið 2019 tók fyrirtækið á móti frystitogara, í flotann, sem var keyptur frá Grænlandi og fékk hann nafnið Tómas Þorvaldsson GK 10. Í ársbyrjun 2021 seldi Þorbjörn frystitogarann Gnúp GK 11, sem var í eigu félagsins frá árinu 1994, hann var seldur til Rússlands. Félagið keypti líka vorið 2020 togskip frá Vestmannaeyjum og fékk það nafnið Sturla GK 12. Þá var línuskiði Tómas Þorvaldsson GK, sem kom fyrst inn í flota félagsins árið 1975 (smíðarár 1966), seldur vorið 2018 til niðurrífs. Sturla GK líka línuskip, sem félagið keypti árið 2004 (smíðarár 1967) var líka selt til niðurrífs í árslok 2020.

Landvinnsla

Saltfisk- og ferskflakavinnsla fyrirtækisins er í Grindavík. Línuskip fyrirtækisins hafa verið á bolfiskveiðum og aflað fiskvinnslu fyrirtækisins hráefnis og selt hluta aflans á innlendum- og erlendum fiskmörkuðum. Fyrirtækið hefur nýtt sér ýmsar hagkvæmar lausnir í saltfiskverkun hér á landi. Þar ber hæst tölvustýrt flokkunar- og matskerfi sem hefur að stærstum hluta leyst mannhöndina af hólmi. Kerfið er í stakk búið til þess að flokka saltfiskinn niður eftir þyngd og gæðum. Þá eru fyrir hendi sérstakir rafknúnir saltdreifararar sem sinna sama starfi og skóflusaltarinn gerði áður. Megin uppistaðan í saltfiskframleiðslunni er söltun þorsflaka og er Spánn aðal markaðslandið fyrir þá vöru. Í ferskflakavinnslu fyrirtækisins eru notaðar nýjustu gerðir af tölvustýrðum fiskvinnsluvélum til að tryggja hámarks nýtingu og gæði. Á síðustu árum hefur töluvert magn verið framleitt af ferskum þorsflökum, en góður markaður hefur skapast fyrir þá vöru víðar í Evrópu, einnig hefur hluti framleiðslunnar farið til Bandaríkjanna. Fersku flökin eru flutt héðan á erlenda markaði ýmist með skipum eða með flugvélum, þá eru flökin tilbúin til dreifingar í markaðslandinu daginn eftir vinnslu og frágang hér á landi.



Tómas Þorvaldsson fyrsti framkvæmdastjóri félagsins (1953-1985).



Starfsfólk vinnur við nýjar fullkomnar tölvustýrðar vinnslulínur.

Framhald á næstu opnu →

Sumarið 2020 var unnið að því að sameina saltfisk- og ferskvinnslu fyrirtækisins í eitt hús og var því lokið um haustið. Í dag eru landvinnslur fyrirtækisins þá orðnar tvær, önnur í Grindavík og hin í Vogum. Nú er stefnt að því að sameina vinnsluna í Vogunum vinnslunni í Grindavík.

Sjóvinnsla

Flakafrystitogarar Þorbjarnar hf. hafa verið á bolfisk- og grálúðuveiðum innan landhelgi og karfaveiðum bæði innan og utan landhelgi. Helstu tegundir eru þorskur, ýsa, ufsi, karfi og grálúða auk þess hafa skipin veitt töluvert af gulllaxi og markíl undanfarin ár. Þorsk-, ýsu-, og ufsaflokk eru eingöngu unnin roðlaus og beinlaus fyrir Bandaríkjamarkað. Evrópumarkaður tekur flökin ýmist með eða án roðs og beina. Karfinn er ekki flakaður um borð en stærstur hluti hans er hauseður og unninn fyrir fyrir markaði í Evrópu og Asíu en Kórea hefur verið að taka nokkurt magn af heilfrystum karfa. Grálúðan er haus- og sporðskorin og er mest seld til Kóreu, Taiwan og Japans, en einnig til Evrópu. Þá hefur útflutningur aukist á heilfrystri grálúðu til Kína. Grálúðuhausar og sporðar eru einnig seldir til Asíu á ágætu verði.

Markaðsmál

Afurðir Þorbjarnar eru seldar um mest allan heim. Afurðir frystiskipa félagsins hafa verið seldar til Evrópu, Bandaríkjanna, Kanada og Asíu. Frystur makrill hefur verið seldur til Japans, en einnig til Rússlands, Bandaríkjanna, Afríku, Kóreu og Kína. Þá hefur síld og makrill líka verið notaður sem beita við línuveiðar. Saltfiskur blautverkaður, hefur verið seldur til, Spánar, Ítalíu og Grikklands, en lítilhátar til Portúgals, auk Suður-Ameríkulanda. Skreið hefur verið seld til Ítalíu og Nígeríu. Frystur fiskur hefur verið seldur til Bandaríkjanna, Asíu, Bretlands og annarra Evrópulanda.

Útflutningur

Til þess að hráefnið nýtist sem best í vinnslunni, þá er mikið lagt upp úr þekkingu á neyslunum viðkomandi landa. Í Portúgal telst saltfiskur til hátíðarmatar. Hæsta verðið fæst fyrir stóran, þykkann, flattan og saltaðan þorsk. Fiskurinn er fyrst þurrkaður, en rétt fyrir matreiðslu er hann útvatnaður og skorinn í hæfilega stór stykki. Í Miðjarðarhafs löndum á borð við Spán, Ítalíu og Grikkland tíðkast hvítur og þykkur saltfiskur af ýmsum stærðum og er hann snæddur bæði fluttur og flakaður. Í öllum þessum löndum er fyrir hendi aldagömul hefð fyrir saltfiskneyslu og er þar leitað fyrst og fremst eftir verkunar- og fiskbragði.

Í Bandaríkjunum eru fiskafurðir fyrirtækisins mest seldar til veitingahúsa, mótuneyta, sjúkrahúsa og skóla. Einstaklingar kaupa helst sjófrystan fisk sem skorinn hefur verið í hæfilegar stærðir þannig að hver biti passi á einn disk. Bandaríkjamenn hafa löngum viljað elda sjávarfangið í djúpsteiktu deigi eða í raspi, en upp á síðkastið hefur eftirspurnin orðið meiri eftir fiskmeti í sínum náttúrulega hvíta lit. Í Japan er sjófrysti karfinn unninn á fjölbreytilegasta máta. Hann er skorinn niður í litla „kótiletubita“, fluttur og flakaður, en hryggurinn fylgir ávallt öðru flakinu. Karfinn er einnig settur í ýmsar sósar, en vinsælust þeirra er „sake lees“ sósa sem myndast



Frystitogarin Hrafn Sveinbjarnarson GK 255.



Frágangur og þökkun á þorskflak.



Þorbjörn hf. rak í félagi við aðra síldarsöltunarplanið Hafliða hf. á Siglufirði á „síldarárunum“.



Hrafn Sveinbjarnarson GK 255 háfar síld úr nóttinni á síldarmiðunum fyrir norðan land árið 1958.



Fyrir á árum þegar mikill fiskur barst á land og húsnæði fyrirtækisins nægði ekki, var brugðið á það ráð að stofla saltfiskinum utandyra undir stórum seglum (myndin er tekin vorið 1959).



Tæringur á leið í röður frá Grindavík árið 1922.

sem afgangsafurð við bruggun á hrísgrjónavíninu „Sake“, þjóðardrykk Japana. Grálúðan er skorin í þunnar sneiðar og matreidd á svipaðan hátt eins og karfinn, en hún er einnig notuð hrá í ýmsa sushirétti. Í Bretlandi er mikil og sterk hefð fyrir fiskneyslu, þar er mikið selt af fiski í tilbúnum réttum. Markaður fyrir ferskan fisk í neytendapakkingum er vaxandi. En þekktastir eru Bretar án efa fyrir hinn fræga fiskrétt „Fish and Chips“ sem eru djúpsteikt þorsflök með steiktum kartöflum. Í dag eru nær eingöngu notuð sjófryst þorsflök í „Fish and Chips“. Þá er töluvert af fiskafurðum selt til fyrirtækja hér innanlands. Þar má helst nefna afskurð og heilfrystan fisk, sem fyrirtæki nýta sér til framhaldsvinnslu.

Öryggismál

Þorbjörn hf. hefur alla tíð haft öryggismál starfsmanna fyrirtækisins í fyrirrúmi. Sérstakur öryggisstjóri var ráðinn til fyrirtækisins árið 2017 og hefur hann ásamt stjórnendum og starfsmönnum fyrirtækisins unnið ötulllega að öryggismálum og velferð starfsmanna, nú þegar hefur verulegur árangur náðst og skráðum slysum hefur fækkað umtalsvert.

Samfélagsleg ábyrgð

Þorbjörn hf. hefur undirritað stefnu Samtaka fyrirtækja í sjávarútvegi (SFS) í samfélagslegri ábyrgð, sem grundvallast á heimsmarkmiðum Sameinuðu þjóðanna og bera þannig ábyrgð á að henni sé framfylgt. Þorbjörn hf. hefur innleitt jafnlaunakerfi og á árinu 2020 fékk Þorbjörn hf. jafnlaunavottun, sem felur í sér faglega úttekt innan fyrirtækisins á launum starfsfólks, starfaflokkun og öðrum þáttum sem hafa áhrif á kjör starfsmanna.

Þátttaka í öðrum félögum

Þorbjörn hf. og Vísir hf. eiga saman fyrirtækið Haustak hf., það var stofnað haustið 1999. Fyrirtækið sérhæfir sig í að þurrka og verka bolfisk, fiskhousa og fiskafskurð. Haustak selur sínar afurðir aðallega til Nígeríu. Fyrirtækið rekur öflugar þurrkverksmiðjur á Reykjanesi. Hjá Haustaki starfa rúmlega 60 manns. Framleiðslan nam um 2.500 tonnum af þurrkaðri skreið, hausum og beinum, auk 330 tn. af lifrarlýsi til manneldis. Velta fyrirtækisins var um 1,2 milljarðar króna árið 2020. Um áratuga skeið undirbjó Codland fyrirtæki Þorbjarnar hf. og Vísir í Grindavík byggingu verksmiðju til að vinna fiskroð. Árið 2013 var félagið Marine Collagen stofnað og eru hluthafar félagsins Brim hf., Samherji hf., Vísir hf. og Þorbjörn hf., ásamt spænska félaginu Junca. Strax var hafist handa við að undirbúa byggingu verksmiðju í Grindavík til að einangra collagen og gelatín úr fiskroði. Fullkomin verksmiðja byggð á nýjustu og bestu tækni var svo tilbúin árið 2020. Vorið 2019 stofnaði Þorbjörn hf. markaðsfyrirtæki á Spáni ásamt tveimur Spánverjum. Félagið heitir Artic Saga og á Þorbjörn hf. 70% eignahlut. Artic Saga selur og dreifir saltfisk- og sjófrystum afurðum fyrir Þorbjörn hf. og önnur sjávarútvegafyrirtæki aðallega á Spáni. Þorbjörn hf. seldi á árinu 2020 eignarhlut sinn í markaðsfyrirtækinu Pytheas í Grikklandi, kaupandinn var Vísir hf.



Línuskiptið Valdimar GK 195.



Ísfisktogarinn Sturla GK 12.

COVID-19 árið 2020 hvernig gekk

Strax í byrjun marsmánaðar 2020 þegar flest markaðslönd fyrirtækisins fóru að grípa til hertra aðgerða vegna veirufaraldursins sem fékk nafnið COVID-19, þá þyngdi veruleg fyrir í sölu og dreifingu afurða félagsins. Fyrstu verulegu vandræðin voru í **Kína** þar sem veiran herjaði fyrst þetta hafði ekki mikil áhrif á vöruflæði fyrirtækisins. **Asíulöndin** fóru að mestu í eðlilegt horf fljótlega um vorið 2020 nema **Kína** þar kom upp mikil hræðsla við að veiran lifði á umbúðum frystra matvæla og tafðist verulega tollafgreiðsla inn til Kína og varði það allt árið 2020.

Bandaríkin nánast stoppuðu ferðir fólks frá **Evrópu**, þetta hafði veruleg áhrif á flutning á ferskum fiski til **Bandaríkjanna** sem treystir alfarið á fragtflutninga með flugi. Flugferðum fækkaði verulega og fragt hækkaði í kjölfarið, þetta breyttist þó þegar líða tók á vorið og flugfélögin fjölguðu flugvélum í fragt flugi. Á meginlandi **Evrópu** lokuðu veitingarstaðir, hótél, skemmtiferðaskip og mótuneyti fyrirtækja og stofnana lentu í vandræðum. Sum bæjarfélög lokuðu á flutninga inn á sitt svæði og olli það vandræðum hjá flutningafyrirtækjum við að dreifa vöru. Þetta lagaðist þegar fólk fór að átta sig á hegðun veirunnar og fólk fór að loka sig meira af, vinna heima og versla matvöru í stórmörkuðunum og hverfisverslunum. Heimsendingarþjónusta með matvæli tók verulega við sér og t.d. í **Bretlandi** brugðu veitingastaðir á það ráð að efla heimsendingar t.d. „fish and chips“ veitingastaðir og hafði þetta verulega jákvæð áhrif á viðskipti með sjófryst þorsk- og ýsuflök sem er stór hluti af framleiðslu frystitogara fyrirtækisins. Á **Spáni** fóru fyrirtæki sem hafa sérhæft sig í að útvatna og dreifa saltfiski að leggja enn meiri áherslu á viðskipti við stórmarkaði og hverfisverslanir og fóru að pakka fiskbitum sem áður höfðu farið til veitingastaða í minni pakkningar sem hentuðu einstaklingum og fjölskyldum. Þannig fóru flestir að reyna að aðlaga sig að breyttum aðstæðum og koma til móts við neytendur. Þegar lítið er yfir árið í heild þá fór ástandið að batna þegar leið fram á haustið og um áramótin 2020/2021 var birgðastaða fyrirtækisins sambærileg við það sem eðlilegt er.

Gæðamarkmið

Gæðamarkmið í vinnsluferli fiskafurða er að framleiða ávallt vöru eftir kröfum viðskiptavina og að sinna gæðamálum af kostgæfni á markaðsvæðum fyrirtækisins. Settar hafa verið upp starfsreglur sem byggja á áhættugreiningu (HAACP) þar sem heilnæmi og gæði eru höfð að leiðarljósi. Lagt er upp úr virku gæðaeftirliti og við framleiðslu eru reglur um eftirlit og mat á sjávarafurðum lögð til grundvallar, svo og gæðahandbækur og þökkunarreglur söluðaðaðila. Afurðir sem ekki teljast neyslufærar eru aðgreindar og þeim eytt. Starfsfólki fyrirtækisins ber að fylgja gæðamarkmiðum og er því veitt kerfisbundin þjálfun til þess. Þorbjörn hf. er meðlimur í Ábyrgum fiskveiðum ses. (Iceland Responsible Fisheries) og notar merki félagsins á allar framleiðsluvörur sínar.

Skipakostur

Frystitogarar:

Hrafn Sveinbjarnarson GK 255

Tómas Þorvaldsson GK 10

Línuskip:

Valdimar GK 195

Hrafn GK 111

Ísfisktogari:

Sturla GK 12





Indriði Kristins BA 751. / Ljósmynd. Jón Steinar Sæmundsson.

Pórsberg

Útgerðar- og fiskvinnslufyrirtækið Pórsberg ehf. var stofnað á Tálknafirði árið 1975. Stofnendur þess voru Magnús Kr. Guðmundsson og kona hans Jóna Sigurðardóttir ásamt Særúnu, Sigurði, börnum þeirra og Guðjóni Indriðasyni, manni Særúnar. Guðjón Indriðason er núverandi framkvæmdastjóri fyrirtækisins. Þess má geta að á fyrri tíð var Magnús þekktur sem skipstjóri á aflasælum síldarbátum á borð við Guðmund á Sveinseyri, Sæfara og Jörund III. Á árunum 1984-93 rak Pórsberg ásamt öðrum, fiskeldisfyrirtækið Þórslax hf. Það var á sínum tíma mjög umfangsmikið í laxeldi og var með eldi bæði í sjó og á landi.

Skipulag og sérstaða

Árið 1983 eignaðist fyrirtækið Maríu Júlíu BA-36 sem var 108 tonn. Skipið var upphaflega byggt sem björgunarskúta Vestfirðinga. Lengi vel þjónaði María Júlía Landhelgisgæslunni og tók t.d. þátt í þorskastríði við Breta árið 1958, þegar landhelgin var færð út um 12 míllur, en henni var breytt í fiskiskip árið 1968. Pórsberg hefur í gegnum tíðina átt 13 báta og þar af er Kópur BA-175 stærstur. Í dag gerir Pórsberg út tvo krókaflamarkslínubáta, Indriða Kristins BA-751 og Steinunni BA-517. Indriði Kristins BA-751 var smíðaður í Trefjum árið 2019, báturinn er 30 tonn og er gerður út allt árið. Steinunn BA-517 var smíðuð hjá Trefjum 2007. Báturinn er 15 tonn og er gerður út lengstan hluta ársins.

Aðsetur

Frá upphafi hefur Pórsberg ehf. rekið saltfiskverkunarhús við Strandgötu. Á vormánuðum árið 2000 festi Pórsberg ehf. kaup á frystihúsi Hraðfrystihúss Tálknafjarðar. Húsnæðinu var breytt að hluta.

Árið 2015 hætti Pórsberg ehf. starfsemi í fiskvinnslu og breytti starfseminni í útgerð krókaflamarksbáta. Árið 2018 var húsnæði hraðfrystihússins selt.

Starfsmenn og velta

Eftir lokun vinnslunnar minnkaði starfsmannafjöldi úr 75 niður í 15 og starfsmenn hjá fyrirtækinu í dag eru sjómenn og stjórnendur. Í stjórn fyrirtækisins eru Finnur Jónsson stjórnarformaður, Krístrún A. Guðjónsdóttir og Ægir Páll Friðbertsson. Varamenn eru Magnús Kristján Guðjónsson, Indriði Kristinn Guðjónsson og Guðmundur Kristjánsson. Framkvæmdastjóri fyrirtækisins er Guðjón Indriðason.

Pórsberg ehf. keypti fyrirtækið Grábrók ehf. af Brim hf. sem átti krókabátinn Steinunni HF 108. Steinunn er með tæplega 800 þorsgildistonn. Fyrir Grábrók var greitt með hlut í Pórsbergi til Brims hf. sem á eftir viðskiptin 40% hlut í Pórsbergi.



Ljósmynd úr einkasafni. Frá vinstri: Sigurður Jónsson, vélstjóri, Indriði Kr. Guðjónsson, skipstjóri, Guðmundur Einar Magnússon, Magnús Kr. Guðjónsson, skipstjóri og Guðjón Indriðason, framkvæmdastjóri Pórsberg ehf.



Indriði Kristins BA 751. / Ljósmynd. Jón Steinar Sæmundsson.



Steinunn BA 517. / Ljósmynd. Jón Steinar Sæmundsson.



Pórsnes



Pórsnes er útgerðar- og fiskvinnslufyrirtæki sem stofnsett var af Kaupfélagi Stykkishólms árið 1955 og er því orðið 65 ára gamalt og búið að fara í gegnum uppsveiflur og niðursveiflur í gegnum tíðina, eins og títt hefur verið um slík fyrirtæki á Íslandi. Reksturinn hófst með því að keyptur var 69 tónna eikarbátur, Pórsnes SH 108 og hefur fyrirtækið vaxið út frá því. Gert var út á net og aflinn verkaður í saltfisk. Lífið var því saltfiskur framan af. Árið 1975 var ráðist í að byggja nýtt fiskverkunahús en á sama tíma og það var tekið í notkun, fékk fyrirtækið afhentan nýjan bát, Pórsnes II. Nýja verkunahúsið var 2000 fm á einu gólfi. Vöxtur fyrirtækisins hélt áfram og í kringum 1980 var litla Pórsnesið selt og keyptur stærri bátur frá Patreksfirði, Helga Guðmundsdóttir BA, sem hlaut nafnið Pórsnes eins og sá gamli.

Sagan

Árið 1982 fær Pórsnes ehf. leyfi til að vinna skelfisk og var unninn skelfiskur alveg þar til að skelfiskstofninn hrundi í kringum 2003, ásamt með saltfiskvinnslunni. Stórar breytingar héldu áfram að eiga sér stað og árin 1985-1987 er ráðist í stórbreytingar á Pórsnesi og Pórsnesi II. Samhliða er ráðist í að stækka vinnsluna með 1000 fermetra viðbyggingu. Ástæðan var sú að keypt var rækjuverksmiðja frá Noregi og farið í rækjuvinnslu. Stóð sú vinnsla stutt yfir þar sem rækjan var sett í kvóta og fyrirtækið fékk lítið sem engan kvóta í rækju.

Árið 1998 var ráðist í kaup á nýjum bátum, Bjarna Sveini SH 103 og hraðfiskibátnum Jónsnesi SH 118. Voru bátar fyrirtækisins því orðnir fjórir um þetta leyti.

Árið 2001 voru keypt öll hlutabréf í Rækjunesi h.f og voru félagin síðan sameinuð undir nafni Pórsnes ehf. Kaupin voru gerð til að styrkja og efla Hörpudiskvinnslu Pórsnes.

Í kringum 2003 hrynur skelstofninn vegna sýkingar og hafði það veruleg áhrif á afkomu félagsins og má segja að það hafi staðið tæpt, ekki síst vegna kaupanna á Rækjunesi. Var farið í uppsagnir til að mæta þessu mikla áfalli.

Árið 2004 kaupir Gunnlaugur Hreinsson allt hlutafé í Pórsnesi og hefur rekið það síðan og árið 2016 keypti núverandi framkvæmdastjóri, Eggert Halldórsson 15% hlut af Gunnlaugi og eiga þeir félagið saman og reka í dag. Í dag á félagið einn bát en gerir út tvo. Pórsnes SH 109 sem keyptur var frá Noregi 2017 og Bíldsey SH 65 sem Sæfell hf. á. Pórsnes er hluthafi í Sæfelli hf. Pórsnes SH er aðallega gerður út á þorsk og grálúðuveiðar en Bíldsey er gerð út á línu. Í dag er eingöngu unnin flattur saltfiskur í vinnslu félagsins og er unnið úr 4-5 þúsund tonnum árlega. Pórsnes ehf. er einn af stærri vinnustöðum í Stykkishólmi og vinna þar að jafnaði 50-60 manns.

Framtíðin

Framtíðin er björt, fiskistofnar sterkir ef frá er talinn hörpudiskurinn. Eina ógnin eru stjórnvöld og hvað þau hyggjast gera með fiskveiðistjórnunarkerfið.







Snæfellsbær.



Fiskmarkaður Íslands.

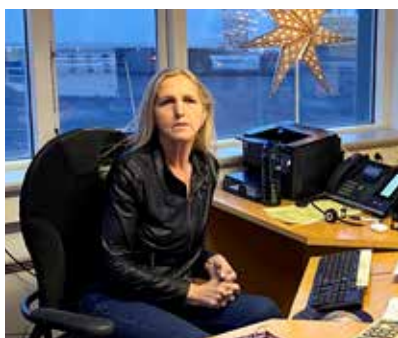
Fiskmarkaður Íslands



Aron Baldursson, framkvæmdastjóri.

Fiskmarkaður Íslands hf. rekur uppboðsmarkað með fisk á Íslandi, fyrirtækið er brú milli útgerðar og fiskvinnslu. Hann miðlar fiski frá seljendum til kaupenda og annast alla umsýslu við þá yfirfærslu. Grundvallarmarkmið starfseminnar er að gæta fyllstu óhlutdrægni gagnvart þeim er skipta við markaðinn. Fiskmarkaðurinn vinnur því bæði fyrir kaupendur og seljendur og veitir þeim margvíslega þjónustu í tengslum við meðhöndlun fisksins. Meirihluti þess afla sem seldur er hjá Fiskmarkaði Íslands er af dagróðrabátum og er fiskurinn oftast seldur áður en honum er landað. Það tryggir kaupandanum góðan og ferskan fisk. Við löndun er þess gætt að fiskurinn sé vel ísaður og að honum sé raðað í einangruð fiskker, jafnframt er hitastig fisksins mælt og það skráð.

Allur fiskur er seldur á uppboði sem fer fram á internetinu í gegnum uppboðskerfi Reiknistofu fiskmarkaða alla virka daga sem og sunnudaga að aðskildum sumarmánuðum. Kaupendur geta tengst uppboðskerfinu frá tölvum sínum hvar sem er í heiminum og boðið í allan þann fisk sem er í boði víða um land. Það fyrirkomulag er mikil bylting frá því sem áður var þegar fiskur var aðeins boðinn upp á hverri starfsstöð fyrir sig á staðbundnum markaði. Fiskmarkaður Íslands heldur á tæpum 40% eignarhaldi í Reiknistofu Fiskmarkaða.



Sigurbjörg Erla Bráinsdóttir, gjaldkeri og bókhald.

Gæði og vottanir

Fiskmarkaður Íslands leggur mikið upp úr gæðum og tryggir að hráefnið sé geymt við kjöraðstæður hverju sinni. Í febrúar 2017 fékk flokkunar- og slægingarstöð fyrirtækisins rekjanleikavottun MSC og staðfestir sú vottun að hráefni sem fer í gegnum stöðina sé upprunnið úr sjálfbærum fiskstofnum. Reiknistofa fiskmarkaða hefur einnig fengið rekjanleikavottun MSC sem þýðir að allur fiskur sem fellur undir þær fisktegundir sem hafa verið vottaðar og er seldur á uppboði frá Fiskmarkaði Íslands er með slíka vottun, nema fiskurinn komi frá öðrum seljendum en skipum og bátum sem ekki hefur hlotið rekjanleikavottunina. Krafa um MSC vottun hefur aukist mikið síðastliðin ár og með þessu móti hefur Fiskmarkaður Íslands komið til móts við þær auknu kröfur sem gerðar eru til hráefnisins.

Sagan

Fiskmarkaður Íslands hf. á sér sögu allt frá árinu 1991 þegar félagið var fyrst stofnað í nóvember það ár undir heitinu Fiskmarkaður Breiðafjarðar hf. Um var að ræða samstarfsverkefni hjá sveitarfélögunum á Snæfellsnesi en fyrir þann tíma var mikið magn af fiski flutt burt af svæðinu. Með stofnun fiskmarkaðsins vildu Snæfellingar m.a. efla atvinnulíf á svæðinu ásamt því að bæta stöðu sjávarútvegs í héraðinu.

Starfsemin

Eiginleg starfsemi Fiskmarkaðar Breiðafjarðar hf. hófst með opnun starfsstöðvar í Ólafsvík og fór fyrsta uppboðið fram 8. janúar 1992. Fljótlega voru einnig opnaðar starfsstöðvar í öðrum þéttbýliskjörnum á Snæfellsnesi. Fyrst um sinn var starfsemi félagsins rekin í leiguhúsnæði.



Sæbjörn Elvan Vigfússon, sölumál.



Höfnin á Arnarstapa.

Árið 1997 var nýtt hús tekið í notkun á hafnarsvæðinu í Ólafsvík undir aðalstöðvar félagsins, þar sem aðalstöðvar Fiskmarkaðs Íslands hf. eru enn, og ári síðar festi félagið kaup á húsnæði í Rífi. Við það breyttist öll aðstaða og ásýnd félagsins til hins betra. Þarna mátti öllum hafa verið orðið ljóst að með víðtæku samstarfi Snæfellinga hafði tekist að byggja upp sterkt og öflugt fyrirtæki á svæðinu.

Á árunum 1999-2001 tvöfölduðust umsvif félagsins. Árið 1999 var Fiskmarkaður Snæfellsness hf., sem einnig var rekinn í Ólafsvík, sameinaður félaginu og ári síðar var Faxamarkaður hf. í Reykjavík, sem einnig var með starfsemi á Akranesi, sameinaður Fiskmarkaði Breiðafjarðar hf. og nafni þess breytt í Fiskmarkaður Íslands hf. Á árinu 2001 keypti félagið allt hlutafé í Fiskmarkaði Suðurlands hf. og sameinaði það Fiskmarkaði Íslands hf. Við það bættist við starfsstöð í Þorlákshöfn.

Flokkunar- og slægingarþjónusta í Rífi bættist við starfsemina 2006 og á árinu 2007 var allt hlutafé í fiskmarkaðnum Örva ehf. á Skagaströnd keypt og það félag sameinað Fiskmarkaði Íslands hf.

Eftir mikinn vöxt á ekki löngum tíma tóku við ár þar sem starfsemi og rekstur Fiskmarkaðs Íslands gekk vel og var félagið var með starfsemi á níu stöðum á landinu.

Þjónustan

Til að bæta þjónustu við viðskiptamenn opnaði Fiskmarkaður Íslands nýja starfsstöð í Bolungarvík haustið 2017 og ári síðar var opnuð ný starfsstöð á Sauðárkróki. Í nóvember árið 2017 lokaði félagið aftur á móti starfsstöð sinni á Akranesi vegna minni umsvifa á því svæði. Félagið er í dag með starfsemi á tíu stöðum: Arnarstapa, Bolungarvík, Grundarfirði, Ólafsvík, Reykjavík, Rífi, Sauðárkróki, Skagaströnd, Stykkishólmi og Þorlákshöfn.

Starfsemi Fiskmarkaðs Íslands hf. hefur frá upphafi gengið vel og haft jákvæð áhrif á sjávarútveg og samfélögin á starfssvæði sínu. Á síðustu árum hefur félagið selt á bilinu 28-30% af heildarafla sem seldur er á uppboði á fiskmörkuðum landsvísu. Árangur við uppbyggingu og rekstur Fiskmarkaðs Íslands hefur frá upphafi byggst á traustu starfsfólki og viðskiptavinum félagsins

Stjórn

Guðmundur Smári Guðmundsson, formaður.

Meðstjórnendur: Illugi Jens Jónasson, Kristján Guðmundsson, Pétur Pétursson og Sigurður V. Sigurðsson.

Aron Baldursson, framkvæmdastjóri.



Smári Björgvinsson, rekstrarstjóri - eignaumsýsla.



Fiskmarkaður Norðurlands

Fiskmarkaður Norðurlands er tengiliður á milli útgerðar og fiskvinnslu. Hann miðlar fiski frá seljendum til kaupenda og annast alla umsýslu við þá yfirfærslu. Fiskmarkaðurinn vinnur bæði fyrir kaupendur og seljendur og veitir þeim margvíslega þjónustu við meðhöndlun fisksins. Fiskmarkaður Norðurlands leggur mikla áherslu á vönduð vinnubrögð við meðhöndlun á fiski og traust samband við viðskiptavini.

Sagan

- Stjórn Fiskmiðlunar Norðurlands hf. samþykkir að hefja rekstur gólfmarkaðar á fiski í samvinnu við Harald hf. í mars 1990. 11. apríl 1990 er komið starfsleyfi frá Sjávarútvegsráðuneytinu.
- Í nóvember 1993 varð samtenging við Fiskmarkað Hafnarfjarðar. Hugmyndir um samtengingu fleiri markaða í svokallaðan „Íslandsmarkað“. Allan tímann á meðan Fiskmiðlun Norðurlands hf. rak markaðinn var hann staðsettur í húsnæði Haraldar hf. á Dalvík.
- Árið 1994 kaupir Helgi Jónatansson Fiskmarkað Dalvíkur. Allt frá árinu 1994 til 1. nóvember 2013 rak Helgi fiskmarkaðinn í húsnæði að Ránarbraut 2b.
- Í október 2013 keypti Valeska Fiskmarkað Dalvíkur og breyttist hann þar með í Fiskmarkað Norðurlands og flutti í nýtt húsnæði að Ránarbraut 1. Með samstarfi þessara fyrirtækja verða til enn frekari tækifæri á hagræðingu og samnýtingu starfsmanna og tækja. Árið 2019 kaupir Samherji hf. 50% hlut í félaginu til að styðja enn frekar við þá hagræðingu.

Starfsleyfi og aðsetur

Fiskmarkaður Norðurlands er með starfsleyfi á Dalvík, Akureyri, Grímsey, Hrísey, Árskógsströnd og Hafnarfirði. Verið er að hefja byggingu á 800 fm stálgrindahúsi í Hafnarfjarðarhöfn en það húsnæði á meðal annars að hýsa starfsemi Fiskmarkaðar Norðurlands.

Stjórnendur og starfsfólk

Fastir starfsmenn fyrirtækisins eru tveir og svo er notast við aðkeypt vinnuafli frá tengdum fyrirtækjum ef þarf. Framkvæmdastjóri er Benedikt Magnússon en aðstoðarmaður hans er Arnór Óðinn Björnsson. Stjórnarformaður er Óskar Óskarsson.



Lilja Björk Ólafsdóttir og Óskar Óskarsson, eigendur.



Benedikt Snær Magnússon framkvæmdastjóri og Arnór Óðinn Björnsson.





Innsiglingin í Sandgerði.

Fiskmarkaður Suðurnesja



Ragnar Hjörtur Kristjánsson, framkvæmdastjóri.

Miðlun sjávarafurða frá fiskiskipum til neytenda hefur þróast ört á síðustu þrjátíu árum. Með tilkomu fiskmarkaða hafa söluferli orðið skilvirkari og allar boðleiðir styst til muna sem stuðlar að hraðara söluferli, þannig að ferskleiki og gæði vörunnar haldast óskert alla leið. Í dag eru afurðir boðnar upp á frjálsum uppboðsmarkaði og geta viðskiptavinir í því skyni nýtt sér fullkomin uppboðskerfi á Internetinu. Þetta gerir að verkum að stærsti hluti viðskipta fer fram úti á rúmsjó, afurðin hefur jafnan verið seld þegar spriklandi fiskurinn kemur inn fyrir borðstokkinn. Þegar skipin koma í land bíða starfsmenn fiskmarkaða við bryggju og eru reiðubúnir að taka við aflanum og miðla honum til framleiðenda.

Starfsemin

Í dag er Fiskmarkaður Suðurnesja næststærstur sinnar tegundar hér á landi. Megintilgangur starfseminnar er að reka öflugt miðlunarnet sjávarafurða um land allt auk þess að stýra reglulegum uppboðum í landi. Aðalskrifstofa fyrirtækisins er að Hafnargötu 8 í Sandgerði en útstöðvar eru reknar við fjórar aðrar hafnir sem er að finna í Grindavík, á Ísafirði, á Höfn á Hornafirði og í Hafnarfirði. Fiskmarkaður Suðurnesja fer jafnframt með hlut í Fiskmarkaði Siglufjarðar (75%), Fiskmarkaði Patreksfjarðar (51%), Umbúðamiðlun (38,7%) og Reiknistofu fiskmarkaða (53%).

Starfsfólk

Hjá Fiskmarkaði Suðurnesja starfa 20 manns sem sinna fjölbættum hlutverkum um land allt. Fyrirtækið þykir eftirsóttur vinnustaður en meðalstarfsaldur þar er um 15 ár. Meðaltalsvelta á ársgrundvelli er um 460 milljónir króna.

Samræmd uppboð

Fiskmarkaður Suðurnesja er sá elsti sinnar tegundar sem enn er starfræktur. Starfsemin hófst þann 24. maí 1987 og fór fyrsta uppboðið fram þann 14. september sama ár. Strax í upphafi var ákveðið að halda uppboð á nýveiddu sjávarfangi á tveimur stöðum samtímis, í Njarðvík og Grindavík. Þetta var fyrir tíma Internets og farsíma og því notuðust kaupendur og seljendur við þá einföldu aðferð að hringja hver í annan úr borðsímum. Þrátt fyrir frumstæða tækni til að byrja með tóku fleiri fiskmarkaðir að bætast við eins og Hafnarfjörður, Þorlákshöfn og Sandgerði. Árið 1992 stóð Fiskmarkaður Suðurnesja í fyrsta skipti fyrir rafrænu uppboði með samræmdri tækni síma og tölvu. Með því var stigið mikilvægt skref í stofnun Reiknistofu fiskmarkaða sem einnig kemur við sögu í þessu ritverki. Meginhlutverk hennar er að tengja saman alla fiskmarkaði landsins í gegnum sölu- og uppboðskerfi ásamt umsjón með sérhæfðri uppboðsklukkunni. Reiknistofa fiskmarkaða sér jafnframt um alla umsjónu uppboðskerfa og greiðslumiðlun, auk þess að hafa auga með hvort allar ábyrgðir séu í lagi. Þetta fyrirkomulag samræmdra uppboða hefur vakið athygli út fyrir landsteinana og þykir í raun einsdæmi í heiminum, sem fleiri þjóðir hafa tekið upp þó í litlum mæli sé.



Þórður Magni Kjartansson, skrifstofustjóri.



Styrmir, Birkir og Páll í Grindavík.

Framhald á næstu síðu



Þjónusta við sjávarútveginn

Þegar starfsemi Fiskmarkaðs Suðurnesja hófst var þjónustuhluti fyrirtækisins frekar ómótaður. Engar móttökustöðvar voru starfræktar og var ætlast til þess að kaupendur kæmu sjálfir upp að skipshlið og vitjuðu afurða sinna. Brátt kom í ljós að við þessar aðstæður væri full þörf á að mynda heppilega tengingu á milli seljenda og kaupenda. Í kjölfarið þróaðist þetta fyrirkomulag hjá Fiskmarkaði Suðurnesja þar sem tekið er á móti nýveiddum sjávarafurðum við bryggju. Þar eru fiskikörin til reiðu og afurðir vigtaðar, ísaðar og teknar í hús áður en þeim er komið til kaupenda. Einnig gefst möguleiki á því að láta útvega fyrir sig ákveðna fisktegund eða vissa aflasamsetningu og er þá unnið að því að finna seljanda fyrir viðkomandi beiðni. Í öllu þjónustuferlinu verður síðan að hafa í huga að ferskleiki og útlit vörunnar búa til virði hennar gagnvart neytendum og því er lögð rík áhersla á að allur flutningur og afhending gangi snögglega og snyrtilega fyrir sig.

Framsækin miðlun sjávarafurða

Fiskmarkaður Suðurnesja er nútímalegur og framsækinn vinnustaður þar sem gagnvirk tölvuvæðing hefur orðið til þess að staðsetning athafnasvæða er ekki lengur nein fyrirstaða. Seljandinn er úti á sjó og kaupandinn í landi en saman eiga þeir blómleg viðskipti í gegnum uppboðskerfi fiskmarkaða og hittast jafnvel aldrei í eigin persónu. Af þessu má ráða að liðin er sú tíð þegar hafnarverkamenn á eyrinni eyddu morgninum við uppskipun eða útskipun og komu síðan að aðgerðarvinnu eftir hádegi. Í dag er fyrirkomulagið með þeim hætti að frá bátnum berast nákvæmar sundurliðanir á magni, samsetningu og stærð aflans ásamt tilkynningum um löndunarstað og komutíma. Stöðvarstjórar í hverri höfn sjá um að mata upplýsingar inn í uppboðskerfið. Síðan er það hlutverk Fiskmarkaðs Suðurnesja að sjá um að miðla aflanum til væntanlegra viðskiptavina með milligöngu Reiknistofu fiskmarkaða. Þróunin hefur orðið sú að um 65-70% sjávarafurða eru þegar seld áður en skipin ná landi. Sá fiskur sem eftir stendur er boðinn upp í móttökuhúsum fyrirtækisins og fara uppboð fram alla daga vikunnar nema laugardaga, kl. 13:00 að staðartíma.

Móttökuhús

Á ársgrundvelli fara í gegnum fyrirtækið um 25.000 tonn af sjávarafurðum. Tæplega helmingur hefur viðkomu í tveimur móttökuhúsum. Annað þeirra er 1.700 fm og er í höfuðstöðvunum í Sandgerði og hitt er um 1.400 fm og er að finna í Grindavík. Hið síðarnefnda var tekið í notkun árið 2008 og hlaut þetta sama ár sérstaka viðurkenningu frá Grindavíkurbæ fyrir snyrtilegt umhverfi. Að öðru leyti eru öll athafnasvæði fyrirtækisins hringinn í kringum landið eins og best verður á kosið.

Starfsemin á nýrri öld

Á nýrri öld hefur starfsemi Fiskmarkaðs Suðurnesja verið í sífelldri þróun og mikið verið hagrætt í rekstrinum en á sama tíma unnið hörðum höndum að því að efla skilvirkni og minnka allan rekstrarkostnað. Fyrirtækið hefur ýmist sameinast félögum sem það átti stóran hlut í eða selt önnur úr rekstrinum. Á sama tíma hefur rekstrinum á öðrum stöðum verið breytt. Þá hefur jafnframt mikil áhersla verið lögð á að hlúa vel að öllum vaxtarbroddum í rekstri en þegar þetta er ritað hefur t.d. markaðurinn á Höfn á Hornarfirði komið mjög vel út á ársgrundvelli. Í farsælum rekstri Fiskmarkaðs Suðurnesja er framtíðin uppfull af ferskum tækifærum. Framkvæmdastjóri Fiskmarkaðs Suðurnesja hf. síðustu 19 árin hefur verið Ragnar H. Kristjánsson. www.fms.is

Sólsetur við Garðskaga. / Ljós. Esther Elín.





Signý SH og Sverrir HU í Ólafsvíkurhöfn.



Löndun í Ólafsvík á makrillvertið.

Fiskmarkaður Snæfellsbæjar

Fiskmarkaður Snæfellsbæjar var stofnaður 28. september 2015. Stofnendur voru fyrirtækin Bjartsýnn ehf., Fossdalur ehf., Landi ehf., Litla Lón ehf., Nónvarða ehf. og Sverrisútgerðin ehf. Í stjórn fyrirtækisins eru Þorsteinn Bárðarson formaður, Heiðar Magnússon, Sigurður Jónsson og Ásbjörn Óttarsson. Varamenn, Brynja Mjöll og Jens Brynjólfsson. Friðbjörn Ásbjörnsson var ráðinn framkvæmdastjóri við stofnun og starfaði sem slíkur fram í nóvember 2017 þegar núverandi framkvæmdastjóri Andri Steinn Benediktsson tók við.

Vöxtur

Stofnendur félagsins ætluðu í fyrstu að stofna löndunarþjónustu þar sem skortur var á þeirri þjónustu í Snæfellsbæ á þeim tíma. Í ferlinu þróaðist sú hugmynd yfir í það að stofnaður var fiskmarkaður sem fékk nafnið Fiskmarkaður Snæfellsbæjar. Fiskmarkaðurinn var upphaflega til húsa á Snoppuvegi 1 í Ólafsvík en markaðurinn sprengdi fljótlega það hús utan af sér og flutti yfir á Ennisbraut 34 þar sem hann hefur verið starfræktur síðan. Nú 5 árum eftir stofnun hefur Fiskmarkaður Snæfellsbæjar fest kaup á húsnaði á Bankastræti 1 í Ólafsvík og stefnt er að því að markaðurinn flytji þangað í byrjun árs 2021. Fiskmarkaðir Snæfellsbæjar eru starfræktir í Snæfellsbæ, Grundarfirði, Tálknarfirði, Akranesi, Skagatrönd og á Sauðárkróki. Í Snæfellsbæ og í Grundarfirði hafa starfsmenn markaðarins í Snæfellsbæ sinnt allri þjónustu. Á Tálknarfirði sér FG ehf. um þjónustuna og á Akranesi Emelía útgerð ehf. Á Skagatrönd er markaðurinn með einn starfsmann. Fiskmarkaðurinn keypti árið 2020 Ísverksmiðjuna af HG Geysla. Fyrsta sala Fiskmarkaðs Snæfellsbæjar var þann 28.12.2015. Árið 2016 seldi markaðurinn 4.600 tonn, árið 2017 7.600 tonn, árið 2018 12.900 tonn og árið 2019 fór salan í 15.800 tonn.

Mannauður

Þegar markaðurinn hóf göngu sína voru þar tveir fastráðnir starfsmenn. Vöxturinn hefur verið hraður á þessum 5 fyrstu árum markaðarins og í dag eru starfsmennirnir 12 auk margra góðra verktaka sem sinna löndunum, ísframleiðslu og afgreiðslu.

Þjónusta

Fiskmarkaður Snæfellsbæjar sérhæfir sig í margvíslegri þjónustu við seljendur og kaupendur. Meðal verkefna fyrirtækisins eru sala, löndun, vigtun, gámafrágangur, íssala og lausfrysting. Í Snæfellsbæ er markaðurinn auk þess bæði með flokkun og slægingu.



Steinunn SH á veiðum í Breiðafirði.



Andri Steinn Benediktsson, framkvæmdastjóri.



Starfsmaður við löndun í Ólafsvík.



Löndun.



Sirry ís, eini togarinn í Bolungarvík, gerður út af Jakobi Valgeir.

Fiskmarkaður Vestfjarða - FMVEST



Jón Þorgeir og Guðmundur Einarsynir. Eigendur að Ásdís Ís sem gerð er út á dragnót.

Fyrirtækið Fiskmarkaður Vestfjarða í þeirri mynd sem við þekkjum í dag var stofnað árið 2013 þegar Fiskmarkaður Bolungarvíkur og Suðureyrar og Fiskmarkaður Vestfjarða sameinuðust undir nafni þess síðarnefnda. Eigendur Fiskmarkaðs Vestfjarða eru Jakob Valgeir ehf., B15 ehf., Fimbull ehf. og Sammi ehf. Fyrirtækið er til húsa á tveimur stöðum, að Árbæjarkanti 3 og Hafnargötu 12. Í Árbæjarkanti eru skrifstofur, móttaka, slægingaraðstaða, kæli og útkeyrslusalur. Í Hafnargötu er að finna aðstöðu fyrir lyftara, ísvélina, kæli og fleira. Ekki líður þó að löngu þar til að starfsemi fyrirtækisins flytur öll í glænýtt og stærra húsnæði sem verið er að byggja og áætlað er að verði tilbúið í haust. Kemur nýja húsnæðið til með að leysa allt eldra húsnæði af og verður öll starfsemi Fiskmarkaðar Vestfjarða undir sama þaki. Með tilkomu nýja hússins getur fyrirtækið haldið áfram vaxa og dafna og boðið viðskiptavinum upp á framúrskarandi þjónustu.

Mannauður

Hjá markaðnum eru 18 stöðugildi á ársgrunni sem skiptast niður í sölu, afgreiðslu og móttöku, löndunarþjónustu og slægingarþjónustu. Nokkrar sveiflur eru í starfsmannahaldi eftir árstíma en yfir sumartímamann þegar strandveiðar og sjóstangveiði byrja og dragnótaveiði eykst þá er oft þörf á fleiri starfskröftum. Framkvæmdarstjóri Fiskmarkaðs Vestfjarða er Samúel Samúelsson og hefur hann gegnt því starfi allt frá stofnun árið 2013. Á þessu tíma hefur reksturinn gengið vel og var fyrirtækið meðal annars í hópi framúrskarandi fyrirtækja á lista Creditinfo árið 2020. Þá eru samfélagsmál fyrirtækinu mikilvæg og hefur það alla tíð styrkt myndarlega við íþróttastarf á svæðinu.

Starfsemi

Starfsemi fyrirtækisins einskorðast þó ekki öll við Bolungarvík þar sem einnig er boðið upp á þjónustu á Flateyri, Suðureyri og Þingeyri. Sú þjónusta er unnin af verktökum í samstarfi við Fiskmarkaðinn á hverjum stað fyrir sig og hefur það fyrirkomulag gengið vel. Fiskmarkaður Vestfjarða er einn stærsti fiskmarkaður á Íslandi og sér meðal annars um að tengja saman útgerðir og fiskvinnslur og miðla fiski frá seljendum til kaupenda. Fiskmarkaðurinn vinnur bæði fyrir kaupendur og seljendur og veitir þeim margvíslega þjónustu í tengslum við meðhöndlun á fiski. Nýverið gerði Fiskmarkaður Vestfjarða samstarfssamning við kerjaleigufyrirtækið iTUB ehf. um að iTUB sjái fiskmarkaðnum og þeirra viðskiptavinum fyrir kerjum fyrir landaðan afla sem lagður er upp til fiskmarkaðarinnar á Bolungarvík, Suðureyri, Flateyri og Þingeyri. Það sem átti stóran hlut í því að markaðurinn ákvað að taka upp iTUB kör er meðal annars það hversu umhverfisvæn þau eru og hversu góða stefnu iTUB er með sem varðar endurnýtingu og endurvinnslu. Þá halda kerin einnig betur þyngd sinni og rétt vigtun afla upp úr sjó á hafnarvigt er lykillinn að því að viðskipti seljanda og kaupanda séu rétt. En allir hlutaðeigandi þurfa að geta treyst því að vigt umbúða sé sem stöðugust til að afli sér rétt vigtaður.



Þrátt fyrir kórónuveirufaraldur um allan heim hefur gengið merkilega vel að selja fisk og var meðalverð gott á síðasta ári. Þetta leit ekkert sérstaklega vel út þarna í mars í fyrra og gripum við til þess að setja hluta af fólkinu okkar á hlutabótaleiðina, en fljótlega kom í ljós að ótrúlega vel rættist úr sölumálum. Við endurgreiddum því mánuði síðar það sem við höfðum fengið vegna hlutabóta. Verð fyrir fiskinn lækkaði á þessum tíma, en það voru kaupendur að aflanum áfram og bátarnir gátu haldið áfram að róa. Það mátti hins vegar ekki mikið út af bregða og ef magnið var of mikið kom það strax fram í verði og um tíma voru ekki full afköst. Frá því faraldurinn hófst gripum við strax til sóttvarnaraðgerða með því að auka þrif og vera ekki fleiri í vinnu á sama tíma en mátti hverju sinni. Þá var um tíma grímuskylda á staðnum, en í dag er bara að fylgja þessu almenna, spritta sig og mæta ekki til vinnu ef minnstu einkenni eru til staðar.

Árið hefur farið ágætlega af stað en á hverju ári selur markaðurinn um 12.000 – 14.000 tonn sem boðinn er upp eða seldur í beinni sölu alla uppboðsdaga á árinu. Fimm línubátar frá Bolungarvík landa hjá markaðnum en það eru; Otur II ÍS, Einar Hálfháns ÍS, Jónína Brynja ÍS, Friða Dagmar ÍS og Guðmundur Einarsson ÍS. Einnig landa þar dragnótabátarnir Þorlákur ÍS, Ásdís ÍS, Finnbjörn ÍS, Egill ÍS og togarinn Sirrý ÍS að hluta. Jakob Valgeir ehf. gerir út þrjá línubátanna og togarann og er stærsti hluthafinn í fiskmarkaðnum, sem sér einnig um slægingu fyrir útgerðina og fleira. Ásamt þessum bátum bætast svo við aðkomubátar af og til yfir árið ásamt strandveiðibátum og sjóstangveiðibátum.





Þeir koma í allra kvikinda líki inná Fiskmarkað Vestmannaeyja.

Fiskmarkaður Vestmannaeyja



Garðar B. Sigurjónsson, framkvæmdastjóri Fiskmarkaðs Vestmannaeyja mundar tvær löngur.

Sjávarútvegur hefur ávallt verið einn af mættarstólpum Vestmannaeyja og því liggur í augum uppi að hér þurfi að vera starfandi fiskmarkaður.

Sagan

Boðað var til stofnfundar um rekstur Fiskmarkaðar í Vestmannaeyjum 8. október 1987 og formlega tók markaðurinn til starfa 12. janúar 1988 er fyrsta uppboðið fór fram undir stjórn nýráðins framkvæmdastjóra, Finns Sigurgeirssonar. Stjórnina skipuðu stjórnarformaður Sigurður Einarsson, Arnar Sigurmundsson, Steingrímur Sigurðsson, Bjarni Sveinsson, Hilmar Rósmundsson og Jóhannes Kristinsson.

Þessi mynd af Fiskmarkaði Vestmannaeyja var þó ekki mjög langlíf þar sem það vantaði betri tengsl uppá land og of fáir kaupendur hér á eyjunni.

Þar var þó farið af stað aftur árið 1991 þegar félagarnir Sigurður Gísli Þórarinsson og Snorri Jónsson ákváðu að láta slag standa og stofna Fiskmarkað Vestmannaeyja, aftur.

Þeir ráku þá hvor sitt útflutningsfyrirtækið hér í bæ og voru farnir að selja fisk bæði innan bæjar og upp á land án þess að hafa nokkra greiðsluþryggingu. Þetta fannst þeim óvarlegt og ótryggt gagnvart útgerðum þeim sem þeir seldu fyrir og ræddu þetta oft á bryggjunum og bar allt að sama brunni, þeim fannst að þetta væri möguleiki.

Eitt af því fyrsta sem þurfti að athuga var hvort Herjólfur, og þá sérstaklega nýr Herjólfur, mundi flytja fisk til meginlandsins ef hann seldist þangað. Svarið var jákvætt en það gekk illa að fá fiskinn fluttan þegar að kom og gekk svo langt að einu sinni var fullum vagni, sem búið var að koma um borð og ganga frá, ekið aftur í land hér og fiskurinn skilinn eftir. En þetta er auðvitað liðin tíð og nú fer ferskur fiskur á hverjum virkum degi milli lands og eyja með Herjólf. Þeir félagar skrifuðu fiskverkendum, útgerðum og þjónustufyrirtækjum við sjávarútveginn og töldu að þau fyrirtæki sem þjónuðu flotanum hefðu áhuga á að halda bátunum heima við, en mikið var farið að bera á því að útgerðarmenn létu báta sína landa á stóru fiskmörkuðunum í Hafnarfirði og Reykjavík. Þar með fluttist þjónusta við þessa báta að einhverju leyti úr plássinu. Einnig fannst þeim að með tilkomu markaðar hér væri líklegt að aðkomubátar kæmu til löndunar og þyrftu þar með einhverja fyrirgreiðslu. En skemmst er frá að segja að sárafá þjónustufyrirtæki sáu sér hag í því að taka þátt í opnun markaðarins. Eftir að hafa rætt við ýmsa aðila, tryggt sér húsnæði og fleira var haldinn undirbúningsfundur í Alþýðuhúsinu. Þar mættu allmargir heimamenn ásamt stórum hópi Suðurnesjamanna sem hingað kom með þá hugsun að stofna hér útibú frá Fiskmarkaði Suðurnesja. En það varð úr að á þessum fundi var kosin undirbúningsnefnd að stofnun fiskmarkaðar.

Nefnd þessi hóf störf þá um haustið og ákveðið að hefja rekstur markaðar í byrjun vertíðar. Formlegur stofnfundur var svo haldinn í Akógeshúsinu þann 4. október 1991.

Fyrsta uppboðið fór fram í ársbyrjun 1992 og voru seld 418 tonn fyrsta mánuðinn. Síðan hefur mikið vatn runnið til sjávar og mikið af fiski verið selt í gegnum FMV.



Árni Sigurður Pétursson sér til þess að allt gangi smurt fyrir sig.

Aðsetur

Á tveggja ára afmæli markaðarins var svo komið að hann var búinn að sprengja utan af sér upphaflega húsnæðið, þó að mönnum þætti það gróflega stórt í upphafi. Fiskmarkaðurinn fluttist í Stakkhúsið en er nú til húsa á botni Friðarhafnar.

Þjónusta

Fiskmarkaður Vestmannaeyja hefur fest sig í sessi hér á landi og á ári fara um 5.500 tonn af fiski í gegnum markaðinn.

Fiskmarkaður Vestmannaeyja þjónustar aðallega útgerðirnar hér í Vestmannaeyjum og einnig þær fjölmörgu trillur sem eru duglegar við veiðar. Fiskurinn kemur í hús og er vigtaður eftir kúnstarinnar reglum áður en hann er skráður á uppboð Reiknistofu Fiskmarkaðanna. Þar er hann boðinn upp og að lokum sendur um land allt til þeirra fjölmörgu kaupenda sem skráðir eru. Á sama tíma og þetta er starf sem krefst mikillar vinnur þá þarf að vanda til verka. Fiskurinn þarf að vera rétt vigtaður svo allar upplýsingar séu réttar, bæði fyrir seljendur og kaupendur. Kaupendur og seljendur treysta því að rétt sé farið með hráefnið og að allir viti hvað þeir eru að kaupa og selja. Það getur reynst krefjandi að vigta og skrá allan afla fyrir uppboðið á hverjum degi og þá sér í lagi þegar nokkur hundruð kör af fiski er landað á morgnana. Það er þó þannig að starfsmenn Fiskmarkaðs Vestmannaeyja er duglegt fólk sem lætur þetta vinnutörn ekki á sig fá.

Starfsfólk og stjórnendur

Hjá fyrirtækinu starfa 4 starfsmenn og stjórn Fiskmarkaðs Vestmannaeyja er þannig skipuð: Stjórnarformaður: Eypór Harðarson. Stjórn: Aron Baldursson, Leifur Gunnarsson, Sindri Viðarsson og Þórður Rafn Sigurðsson. Framkvæmdastjóri: Garðar B. Sigurjónsson.



Starfsmenn Fiskmarkaðs Vestmannaeyja sjá til þess að allt sé rétt vigtað og skráð niður.



Lifið er fiskur!

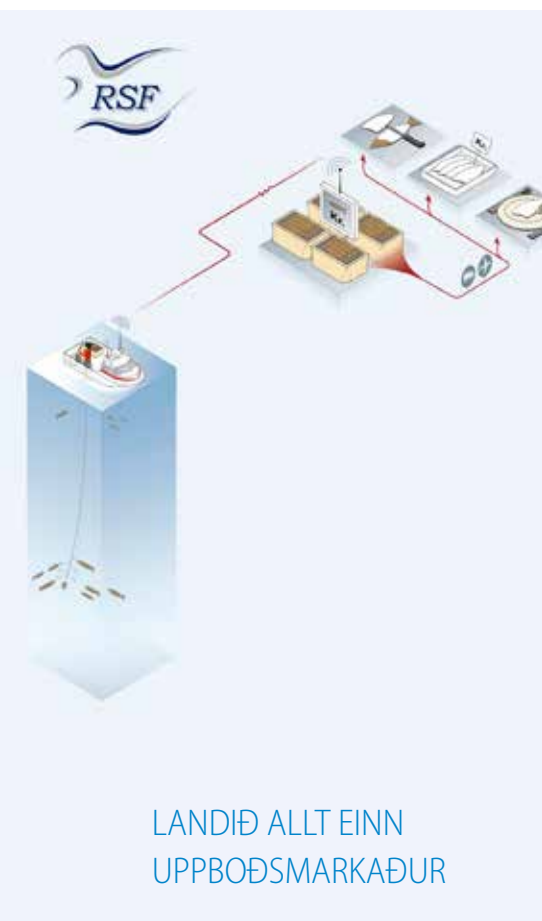


Jóel Þór og Kjartan Sigurðsson á fullu í talningu á fiski.



Eyjan fagra!

Reiknistofa Fiskmarkaða



LANDIÐ ALLT EINN UPPBOÐSMARKAÐUR

Uppboðskerfi fiskmarkaða á Íslandi er einstakt í veröldinni. Það vekur athygli langt utan landsteinanna, enda eina rafræna uppboðskerfið sem tekur til allra seljenda og kaupenda fisks í einu landi

Reiknistofa fiskmarkaða hf. var stofnuð árið 1992. Starfsemi fyrirtækisins miðar að því að tengja saman alla fiskmarkaði á landinu í eitt uppboðs- og tölvukerfi. Eigendur RSF eru þrjú fiskmarkaðir; FMS hf., Fiskmarkaður Íslands hf. og Fiskmarkaður Vestmannaeyja hf. Skrifstofa RSF er staðsett í Reykjanesbæ. Uppboðskerfi fiskmarkaðanna á Íslandi er einstakt í veröldinni. Það vekur athygli langt utan landsteinanna, enda eina rafræna uppboðskerfið sem tekur til allra seljenda og kaupenda fisks í einu landi. www.rsf.is

Fimmti hver bolfiskur seldur á markaði

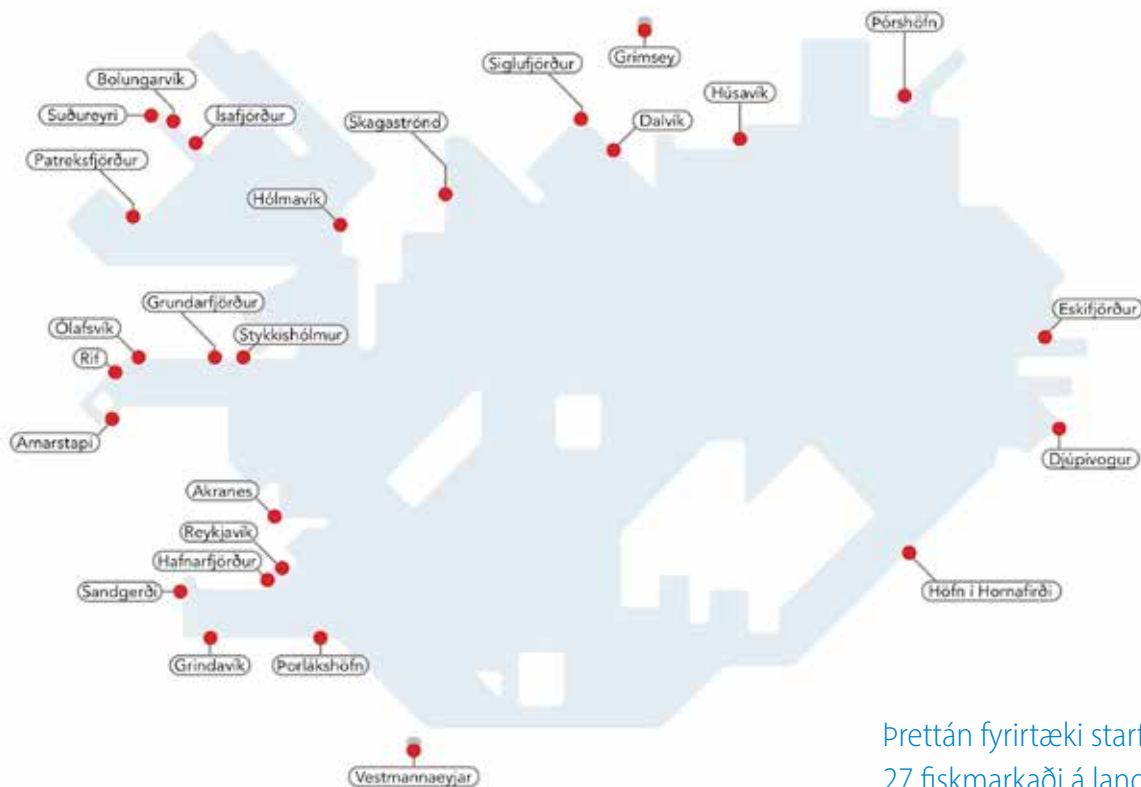
Langflest skip og bátar á Íslandsmiðum koma við sögu á fiskmörkuðum á Íslandi. Fimmti hver bolfiskur skiptir til dæmis um eiganda í þessum rafrænu viðskiptum þar sem jafnvel er boðið í óveiddan fisk og hann seldur hæstbjóðanda. Seljendur skrá til uppboðs, tegundir fisks, stærð, tonnafjölda, veiðitíma, veiðisvæði og löndunarstað hjá viðkomandi fiskmörkuðum. Kaupendur bjóða í fiskinn óséðan. Oftast eru það fiskvinnslufyrirtæki, útflytjendur ferskfisks í gámum eða flugi en einnig fiskbúðir, stór veitingahús, harðfiskverkendur og fleiri. Erlendir kaupendur bjóða líka í fisk á íslenskum mörkuðum og láta vinna hann hér heima eða flytja út óunninn. Umfangsmikið flutningsnet á landi tengist fiskmörkuðum. Fiskvinnslufyrirtæki á Norðurlandi á til dæmis nógan þorsk en vantar steinbít til vinnslu. Fyrirtæki á Snæfellsnesi á nóg af steinbíti en vantar þorsk. Bæði kaupa þau það sem skortir til vinnslunnar á uppboði fiskmarkaða og flytja fiskinn á milli landshluta á sama tíma. Þannig meðal annars birtast hin frjálsu viðskipti á markaði þar sem verðlag ræðst af framboði og eftirspurn á hverjum tíma.

Allir bjóðendur sitja við sama borð

Uppboð fiskmarkaða fer fram kl. 13 alla virka daga og annast RSF uppboðshald í umboði fiskmarkaðanna (einnig á sunnudögum að vetrarlagi). Starfsmenn fiskmarkaða skrá til uppboðs það sem seljendur hafa fram að færa hverju sinni. Kaupendur sitja allir við sama borð á rafrænu uppboði á vef RSF. Á þriðja hundrað kaupendur hérlendis og tíu erlendis keyptu fisk á uppboðunum árið 2020. Fullkomið tölvukerfi mælir í upphafi hraða í rafrænum samskiptum við hvern einasta kaupanda sem skráður er til leiks hérlendis og erlendis og leiðréttir upp á tíunda þúsundasta hluta úr sekúndu ef á þarf að halda. Þannig er tryggt að kaupendur í Japan, Þýskalandi og á Akureyri hafi sömu möguleika í samkeppni um fiskinn. Sá er fyrstur yfir á hnapp á lykilorðinu fær viðkomandi boð slegið sér. Vegalengdir á heimskortinu breyta hér engu um möguleika og hraða í viðskiptum. Uppboðin ganga afar fljótt og vel fyrir sig. Boðin eru upp 400-600 númer á klukkustund eða eitt boð á innan við tíu sekúndum að jafnaði.

Markaðir skapa verðmæti

Fiskmarkaðir hafa með starfsemi sinni frá 1987 aukið verulega verðmæti sjávarafurða og verðmætasköpun í sjávarútvegi. Þeir skutu þannig stóðum undir sérhæfingu í fiskvinnslu.



Prettán fyrirtæki starfrækja
27 fiskmarkaði á landinu

Sérhæfð vinnsla framleiðir fyrir sérhæfða seljendur sem borga þá jafnframt meira fyrir vöruna en ella. Mörg dæmi eru um fisktegundir sem voru verðlausar áður en eru verðmætar á markaði nú. Nægir að nefna skötuselinn. Sá er nú seldur fyrir mörg hundruð krónur kílóíð en var lengi vel hvorki talinn matfiskur né verðmæti af öðru tagi. Markaðirnir hafa líka stuðlað að betri hráefnismeðferð. Lítt kældur fiskur fellur í verði á uppboði en vel ísaður og kældur afli er mun betri og verðmætari markaðsvara. Ársvelta fiskmarkaðanna í gegnum RSF er um 30 milljarðar króna á ári (samanlögð sala og þjónusta að viðbættum virðisaukaskatti). Prettán fyrirtæki reka fiskmarkaði á 27 stöðum á landinu. Þau seldu fisk frá alls 55 löndunarhöfnum 2020.

- *Árið 2020 voru seld rúmlega 115 þúsund tonn á mörkuðunum.*
- *Föst stöðugildi á fiskmörkuðum eru yfir 130. þar við bætist fjöldi afleiddra starfa vegna þjónustu sem fyrirtækin veita, svo sem við löndun, vigtun, slægingu, ísun og afgreiðslu á bíla til flutnings á landi eða í gáma til útflutnings.*
- *Viðskiptavinir fiskmarkaða greiða þeim u.þ.b. 3,8% af aflaverðmæti í sölupóknun og móttökugjöld.*

Greitt er sérstaklega fyrir viðbótarþjónustu (til dæmis löndun, vigtun, slægingu, ísun og bílaafgreiðslu). Tölvukerfi RSF er lykilforsenda farsæls uppboðs og ábyrgðar kaupenda. Allir fiskmarkaðir landsins eru tengdir sameiginlegu uppboðs- og upplýsingakerfi RSF.

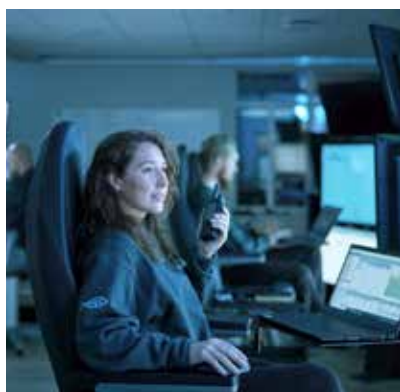
- *Öll sala er tryggð með bankaábyrgð eða fyrirframgreiðslu.*
- *Reiknistofan gerir upp við fiskmarkaði á hverjum föstudegi.*
- *Allar upplýsingar um uppboð, viðskipti og samskipti eru skráðar í gagnagrunn kerfisins og þar geta viðskiptavinir sjálfir fylgst með verðlagi, framboði og sölu. Hér er allt á einum stað sem varðar einstaka viðskiptavini og viðskipti á mörkuðunum í heild sinni til skemmri eða lengri tíma. Upplýsingakerfið er skilvirkt, aðgengilegt og notendavænt.*



Arnarlax



Björn Hembre, forstjóri.



Fiskeldisfyrirtækið Arnarlax var stofnað á Bíldudal árið 2010 eftir undirbúningsvinnu sem hófst árið 2008. Það var hópur heimamanna og brottfluttir Bílddælingar sem komu hugmyndinni í framkvæmd í viðleitni sinni til að skapa atvinnutækifæri á svæðinu en Bíldudalur var á þessum tíma skilgreindur sem brothætt byggð. Meðal stofnenda var Matthías Garðarsson sem hafði kynnst fiskeldi þegar hann bjó í Noregi en hann er fæddur og uppalinn á Bíldudal og varð snemma kjölfestufjórðingur í verkefninu ásamt syni sínum Kristian B. Matthíassyni. Árið 2013 kom Kjartan Ólafsson inn sem stjórnarformaður félagsins og hefur hann fylgt því síðan.

Arnarlax fór ágætlega af stað og árið 2013 hafði Arnarlax leyfi til að ala rúm 3.000 tonn af fiski og sama ár var seiðaframleiðsla sett af stað að Gileyri í Tálknafirði. Fyrstu seiðin voru sett í sjó árið 2014 í Arnarfirði og ævintýrið þar með formlega hafði. Fyrsti framkvæmdastjóri Arnarlax á upphafsárum félagsins var Bílddælingurinn Víkingur Gunnarsson en Kristian B. Matthíasson tók við stöðunni árið 2014.

Það var gríðarlegt átak að koma verkefninu af stað og að mörgu að hyggja. Fjármögnunarferlið var mikið áhersluatriði á upphafsárum félagsins enda fjármagnsfrekt að byggja upp fyrirtæki upp frá grunni samhliða uppbyggingu greinarinnar á Íslandi. Árin 2014-2015 kom inn breiður hópur fjárfesta m.a. Tryggingamiðstöðin, Pactum AS og SalMar AS. Aðkoma SalMar tryggði félaginu jafnframt þolinmótt fjármagn en jafnframt komu þeir inn með mikla þekkingu og reynslu á eldisrekstri sem styrkti stoðir Arnarlax enn frekar. Arnarlax keypti fyrirtækið Fjarðalax árið 2016 sem styrkti uppbyggingu virðisikeðjunnar, en Fjarðalax var þá með starfsemi í Arnarfirði, Patreksfirði og Tálknafirði. Þeir áttu einnig 50% hlut í seiðaeldisstöðinni Íspór í Þorlákshöfn.

Árið 2018 var SalMar orðinn stærsti eigandi Arnarlax og árið 2019 tók Björn Hembre við sem forstjóri félagsins af Kristian B. Matthíassyni. Björn hefur áralanga reynslu af fiskeldi og frá upphafi lagt áherslu á að styrkja verkferla og innviði Arnarlax til að tryggja farsæla áframhaldandi uppbyggingu þess og greinarinnar á Íslandi.

Arnarlax hefur frá upphafi lagt áherslu á að fjárfesta í allri virðisikeðjunni, allt frá eigin seiðaframleiðslu, sjóeldi, vinnslu, sölu- og markaðsmálum.

Vottanir

Árið 2018 fékk Arnarlax fyrstu ASC-vottun félagsins en árið 2021 hafði öll framleiðsla Arnarlax hlotið ASC-vottun (Aquaculture Stewardship Council). ASC vottunin staðfestir að Arnarlax vinnur með það að leiðarljósi að lágmarka áhrif á umhverfi í sjó og landi, að fiskurinn sé heilbrigður og að samstarf við starfsmenn og samfélag sé í góðum farvegi.

Árið 2021 hlaut Arnarlax BRC Global Standard matvælaöryggisvottun fyrir vinnslu sem vottar það að allir verkferlar í vinnslu standast kröfur um gæði og matvælaöryggi á alþjóðlegum vettvangi. Viðskiptavinir geta þannig treyst því að laxinn er unnin á sem bestan og öruggastan hátt frá vinnslu og þar til að hann kemur til þeirra.



Framleiðslan

Helstu útflutningsmarkaðir eru í Evrópu en sala til Norður-Ameríku fer vaxandi. Ísland er í kjöraðstöðu er kemur að flutningi til Norður-Ameríku og hafa skipaflutningar með ferskan lax til Bandaríkjanna tekist vonum fram. Viðtökur á markaði hafa verið góðar og umsagnir frá þeim sem leggja mat á afurðirnar eru á sama máli.

Laxinn frá Arnarlaxi er í góðum gæðum og er aðal uppistaðan í næringarinnihaldi hans prótein og hollar fitusýrur. Einnig er laxinn í sterkri stöðu er kemur að kolefnisfótspori í samanburði við aðra próteingjafa eins og t.d. nautakjöt.

Árið 2021 voru framleidd 11.500 tonn en félagið gerir ráð fyrir töluverðri aukningu á framleiðslu á næstu árum. Nú árið 2022 samanstendur Arnarlax teymið af rúmlega 180 manns á öllum stigum virðiskeðjunnar og nær til fimm mismunandi sveitarfélaga þar sem Arnarlax er með starfsemi á Bíldudal, Patreksfirði og Reykjavík ásamt seiðaframleiðslu í Tálknafirði, Þorlákshöfn og að Hallkelshólum. Þessu til viðbótar hafa fjölmörg afleidd störf skapast í bæði þjónustu við greinina sem og öðrum afleiddum störfum tilkomnum vegna aukinna umsvifa á starfssvæðum félagsins.

Í upphafi var lagt af stað með þá hugsjón að styrkja byggðir á Vestfjörðum og það má nú með sanni segja að með fiskeldinu hafi það gengið eftir. Úttekt KPMG frá febrúar 2021 sýnir að fjölsfjölgun á Vestfjörðum hefur orðið um 3,7% frá árunum 2016 til lok árs 2020 og samkvæmt mati sömu úttektar kemur fram að 1.850 manns gætu byggt lífsafkomu sína á fiskeldi beint eða óbeint miðað við 64.500 tonna hámarkslífmassa á svæðinu.

Hugsjón framsýnna og framtakssamra manna á Bíldudal er nú orðin að stóru og framsæknu fyrirtæki sem skapar atvinnu og tekjur á Vestfjörðum og víðar en á árinu 2021 skilaði fiskeldi tæpum 5% af heildar útflutningsverðmætum þjóðarinnar.





Sjókvíar í Berufirði.

Fiskeldi Austfjarða



Guðmundur Gíslason, forstjóri.

Þegar Fiskeldi Austfjarða var sett á laggirnar árið 2012 þá hafði mikið vatn runnið til sjávar í fiskeldismálum og sitt sýndist hverjum um að ráðast í stórar fjárfestingar og laxeldi í kvíum við Íslandsstrendur. Ýmsir sáu þó kostina við slíkan rekstur og svo vitnað sé til Guðmundar Gíslasonar, forsvarsmanns fyrirækisins þá hafði hann ástríðu til að stofna fyrirtæki með það fyrir augum að framleiða hágæða eldislax fyrir kröfuharðan erlendan markað. Hugmyndir um framleiðsluhætti voru nú talsvert breyttar frá því sem áður var. Það þótti t.d. vænlegra að setja stærra og öflugri seiði í sjó fyrsta kastið, tryggja betri flutningsmáta á milli seiðastöðva og sjávar, og með sterkari seiðum var líklegra að þau þyldu íslenskar aðstæður betur þyrftu þar af leiðandi skemmri vaxtartíma í sjónum.

Starfsemin

Í dag samanstendur framleiðslan af seiðastöðvum í landi og sjókvíum á Austurlandi. Búnaður við sjókvíarnar er í dag orðinn mun betri en hann var fyrr á árum. Kvíarnar eru mun stærra en áður, sem gefur fiskinum meira rými. Sem dæmi þá er fiskfylli í einni sjókví ekki nema 2% af heildarrými kvíarinnar. Í þriðja lagi kemur til fódrið sem notað er við eldið. Gamla fódrið samanstóð af fiskilysi sem átti það til að storkna í kulda, en laxinn gat átt í erfiðleikum með að melta það fóður. Fódrið sem notað er í dag er úr repjuolíu sem storknar ekki þótt kalt sé í veðri yfir vetrartímamann svo fiskurinn dafnar og vex þrátt fyrir lágan sjávarhita.

Með þetta til staðar; stærra seiði, stærra kvíar, betri flutningsmáta og fóður sem hentar skapaðist grundvöllur til að fara út í laxeldi á ný. Vestfirðingar voru komnir rétt af stað en ákveðin svæði við Norður-Noreg með svipaða hitakúrfu og Ísland þykja henta best til laxeldis af öllum svæðum í heiminum. Sem þýðir: Lægstur kostnaður við framleiðsluna og bestur árangur. Hafist var handa í Berufirði þar sem Grandi hafði verið með kvíar undir þorskeldi sem ekki tókst sem skyldi og þar reis fyrsta laxeldisstöðin. Regnbogasilungur var einnig alinn þarna en árangurinn af því varð undir væntingum svo menn einbeittu sér að laxinum sem virtist dafna vel.

Eigendur og fjárfestingar

Með Guðmundi Gíslasyni voru þeir Þórður Þórðarson, lögfræðingur og Jónatan Þórðarson, fiskeldisfræðingur sem báðir höfðu haft talsverða reynslu af fiskeldi, en Guðmundur hafði áður verið hjá Bifreiðum og Landbúnaðarvélum; alls ófróður um allt sem viðkom fiskeldi en með yfirgripsmikla þekkingu á viðskiptum og markaðsmálum.

Við að feta sig inn á nýtt starfssvið hafði hann löngun til að skapa einhverja framleiðsluvöru sem gæti fært auknar gjalddeyristekjur til landsins og sá fyrir sér að það mætti vel hugsa sér að gera það með laxeldi, nú þegar réttar aðstæður voru fyrir hendi. Að framleiða hágæða eldislax; ef ekki besta lax í heimi og selja hann til Whole Foods, kröfuharðasta matvæla kaupanda í heimi, var það markmið sem lagt var upp með. Allt kapp var lagt á að sannfæra fjárfesta og aðra sem málið varðaði um að þetta væri mögulegt en hljómgrunnur var fremur lítill framan



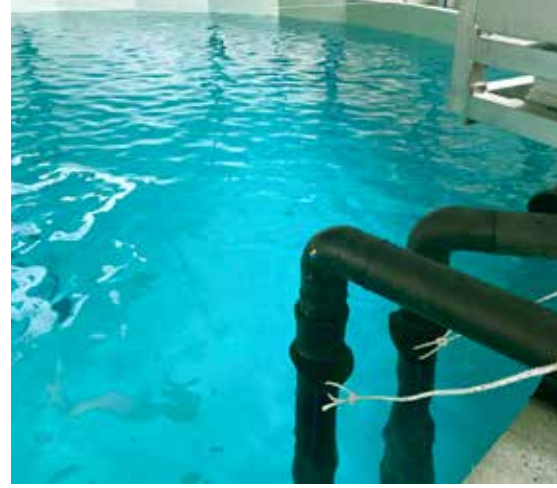
5 kg slægður lax, var 14 mándi í sjó. Umhverfissvottaður, sjálfbærnisvottaður og uppfyllir að vera seldur í kröfuharðasta kaupanda í heimi. Whole Foods í Bandaríkjunum.



Laxahrogn.



Seiðaeildi á Kópaskeri. Fyrstu seiðin í júlí 2021, 9 mánuðum eftir fyrstu skóflustungu.



af svo menn þurftu að vinna í hlutunum sjálfir. Tveimur árum síðar var hægt að sýna fram á vöxt og árangur, svo þá fóru fjárfestar að taka við sér. Stærri kvíum var komið fyrir, öflugri tækjum og fleira fólk fengið til starfa þannig að unnt væri að taka næsta skref fram á við. Fyrirtækið eignaðist helmingshlut í seiðaeidisstöðinni Ísþór í Þorlákshöfn 2014 og komst í að rækta stærri og öflugri seiði sem fóru í sjó 2016 og 2018 var farið að slátra. Þá voru sjálfbærnisvottanir og ýmsar aðrar mikilvægar vottanir komnar í hús. Þar á meðal Whole Foods vottun og lífræn vottun ESB en aðeins fjögur önnur fyrirtæki í heiminum standast þau ströngu skilyrði sem sett eru fyrir slíkri vottun. Óneitanlega kom það sér vel fyrir frekari sókn á breiðari markaði á heimsvísu með vistvænan hágæða eldislax frá Íslandsströndum.

Vinnsla

Aðstæður fyrir austan þykja afspyrnu góðar fyrir laxeldi frá landfæðilegu sjónarmiði sökum þess að þar er að finna djúpa firði og en ekki síst öflugt fólk sem starfar við eldið og vinnsluna. Útgerðarfélagið Vísir á Djúpavogi hafði verið með fiskvinnslu á staðnum og var leitað eftir samstarfi við að slátra laxinum í vinnslusalnum en þegar til átti að taka þá var annað látið ganga fyrir. Vísismenn fóru síðar frá Djúpavogi og afhentu Fiskeldi Austfjarða vinnsluhúsið sem tókst að halda þar í vinnu á bilinu 20 til 30 manns og þar með halda samfélaginu gangandi ásamt því að fá úthlutað byggðakvóta svo hægt væri að róa til fiskjar á móti. Vinnsluhúsið var og er nægilega stórt til að deila því í tvo hluta, hvar í öðrum hlutanum fer fram vinnsla á þorski og öðrum fiski sem veiðist og laxaslátrunin fer fram í hinum hlutanum. Vinnslan á eldislaxi í dag telur um 150 tonn af laxi á dag sem er búið ganga frá, pakka í kassa og raða út í gám til flutnings í lok dags.

Framtíðarsýn

Allt snýst um stærðarhagkvæmni, en í dag er framleiðslumagnið ekki nægilegt til að setja upp fullvinnslu þannig að öðru hverju verður framleiðsluhlé sem er viðráðanlegt á meðan ekki er fleira fólk í vinnu.

Til að unnt verði að ná upp æskilegri stærðarhagkvæmni þá þarf að fjárfesta enn frekar í stórum og dýrum tækjabúnaði til að auka framleiðsluna enn frekar og sækja á fleiri markaði erlendis. Það er framtíðarsýn þeirra hjá Fiskeldi Austfjarða.



Búlandstindur í Berufirði og þar undir er eldisstöðin Svarthamar.



Seiðum er dælt frá landeldisstöðinni Kópaskeri haust 2021.





Lax að stökkva í stöðinni á Bjargi.

Laxar



Jens Garðar Helgason, framkvæmdastjóri.



Grétar Finnsson, fjármálastjóri.



Lars Måsöval, stjórnarformaður.

Laxar fiskeldi er fiskeldisfyrirtæki sem framleiðir hágæða lax fyrir kröfuhörðustu markaði heims bæði í Evrópu og Bandaríkjunum. Fyrirtækið er stofnað árið 2005 með það að markmiði að hefja umfangsmikla framleiðslu á laxi með því að ala upp seiði í Ölfusi og sjókvíaleldi á Austurlandi. Stofnendur fyrirtækisins voru bræðurnir Gunnar Steinn Gunnarsson og Einar Örn Gunnarsson ásamt Helga Sigurðssyni og öðrum fjárfestum. Framkvæmdastjóri félagsins er Jens Garðar Helgason, búsettur á Eskifirði. Í dag eru 60 hluthafar í félaginu. Stærstu hluthafarnir er norska fiskeldisfyrirtækið Måsöval ásamt Skinney-Pinganes á Hornafirði.

Fyrirtækið er með höfuðstöðvar á Eskifirði en er einnig með skrifstofur í Kópavogi.

Framkvæmdastjórn

Jens Garðar Helgason - framkvæmdastjóri, Grétar Elías Finnsson - fjármálastjóri, Jóhannes Sigurðsson - framleiðslustjóri seiðaeldis, Helgi G. Sigurðsson - verkefnastjóri, Einar Örn Gunnarsson - umsjónarmaður leyfismála, Gunnar Steinn Gunnarsson - framleiðslustjóri sjókvíaleldis og Kristján Ingimarsson – gæða- og mannaúdsstjóri.

Aðalstjórn

Lars Måsöval - stjórnarformaður, Asle Rønning, Aðalsteinn Ingólfsson, Einar Örn Gunnarsson, Laurits Valderhaug og Havard Grontvedt.

Starfsemin

Laxar fylgja ítrustu kröfum við framleiðslu sína og hafa virkt innra eftirlit með starfsemi sinni. Allt kapp er lagt á að framleiða hágæða vöru með umhverfisvænum og sjálfbærum hætti. Laxar framleiða lax frá klaki til slátrunar úr hrognum frá Stofnfiski. Seiðaeldisstöðvar Laxa eru staðsettar í Ölfusi þar sem seiðin eru klakin og alin upp við kjöraðstæður þar sem gott aðgengi er að sjó og vatni. Seiðaeldisstöðvarnar eru þrjár, á Bakka, Fiskilóni og við Laxabraut. Fyrirtækið hefur fjárfest umtalsvert á undanföllum árum við að útbúa fyrsta flokks aðstæður til seiðaeldis með vel þjálfuð og reynslumiklu starfsfólki á svæðinu.

Þegar laxinn hefur verið alinn upp í Ölfusi er hann fluttur á Reyðarfjörð þar sem hann er fóðraður í sjókvíaleldisstöðvum fyrirtækisins í Reyðarfirði. Þar rekur fyrirtækið fullkomið sjókvíaleldi með 16.000 tonna framleiðsluheimild. Laxar hafa yfir að ráða öflugum fiskeldisbúnaði sem fylgir nýjustu tækni og þróun sem er forsenda þess að vera leiðandi á sínu sviði. Fyrirtækið hefur því fjárfest í fyrsta flokks fóðurþróunum, sjókvíum og öðrum eldisbúnaði á undanföllum árum. Sjókvíar Laxa koma frá Aqualine og eru fyrsta flokks kvíar sérhannaðar til að þola íslenskar aðstæður, koma í veg fyrir sleppingar og tryggja góðar vinnuaðstæður.

Við sjókvía- og seiðaeldið kappkostar fyrirtækið við að tryggja: Öflugt innra eftirlit, hágæða fóður og góða fóðurnýtingu, lágt kolefnisspor, hámarks fiskivelferð sem tryggir góð vaxtarskilyrði og stuttan eldistíma í sjó.



Start fíðrun á stöðinni á Gripalda.



Sólarlag á stöðinni á Þjargi



Seiðastöð félagsins að Laxabraut, Ólfusi

Vinnsla afurða

Á Djúpavogi er starfrækt öflugt sláturhús, Búlandstindur sem er í eigu Laxa og fleiri samstarfsaðila. Framleiðslugeta sláturhússins er 125 tonn á dag. Hjá Búlandstindi eru 82 starfsmenn.

Afurðin

Eftirspurn eftir heilnæmri og umhverfsvænni próteinafurð eins og laxi vex stöðugt í heiminum samhliða því sem próteinþörf heimsins vex. Lax er ein umhverfsvænasta matvælaframleiðsla sem til er, rík af próteinum, há í fitusýrum (Omega) og flokkast sem „ofurfæða“ (Super-food). Áskorunum í loftslagsmálum og fæðuöflun heimsins verður ekki mætt með auknum landbúnaði einum og sér heldur mun aukið fiskeldi spila lykilhlutverk í að efla fæðuöflun og þörf heimsins á næstu áratugum. Samkvæmt Matvælastofnun Sameinuðu þjóðanna (FAO) mun heimsbyggðin þurfa að tvöfalda matvælaframleiðslu sína fyrir árið 2050 til að mæta mannfjöldaaukningu jarðarinnar en nú þegar koma meira en 50% af framleiddum fiskafurðum í heiminum frá fiskeldi. Á Íslandi eru einu bestu aðstæður heims til ræktunnar á laxi í sjó vegna hagstæðs hitastigs sjávar í fjörðum landsins. Laxeldi á Íslandi hefur það að markmiði að hafa umhverfislegar, efnahagslegar og félagslegar aðstæður að leiðarljósi í framtíðarþróun á sjálfbærni laxeldis sem nú þegar hefur staðfest gildi sín sem kjölfesta í samfélagslegri uppbyggingu á Íslandi. Með aukinni fiskneyslu tókum við umhverfislega ábyrgð og minnkum okkar persónlega kolefnisfótspor. Mesta losun koltvísýrings þegar kemur að laxeldi tengist framleiðslu fiskifóðurs og er laxeldið sjálft því umhverfsvænasta próteinframleiðsla til mannelis sem á sér stað í öllum matvælaíðnaði. Laxar leggja mikla áherslu á starfa í sátt við náttúru og samfélögin sem við störfum í. Virkt innra og ytra eftirlit er með starfsemi Laxa þar sem lögð er áhersla á sjálfbærni í allri starfsemi fyrirtækisins.

Mannauður

Í starfsmannahópi Laxa starfar öflugur og fjölbreyttur hópur fólks með mikla reynslu og þekkingu á sínu sviði. Mikil áhersla er lögð á menntun og þjálfun starfsfólks þar sem allir eru hvattir til að sérhæfa sig á sviðum sem tengjast fiskeldi með stuðningi Laxa. Mikil starfsánægja mælist innan fyrirtækisins og kappkostar fyrirtækið við að viðhalda ánægju, metnaði og framsækni. Um sextíu starfsmenn starfa hjá Löxum og mun sá fjöldi aukast á næstu árum með aukinni framleiðslu fyrirtækisins.

Framtíðarsýn

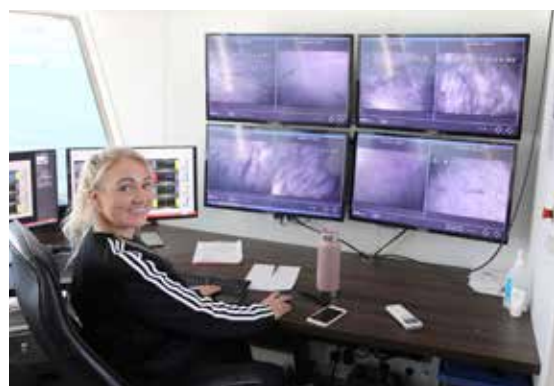
Laxar hafa vaxið með miklum hraða á undanförunum árum og stefnir á frekari uppbyggingu á næstu árum. Stefna fyrirtækisins er að byggja upp leiðandi eldisfyrirtæki þar sem þekking og tækni er í fyrirrúmi en jafnframt fjárhagslegur styrkur til að takast á við áskoranir. Meginstef starfseminnar er að byggja upp sjálfbæra starfsemi í sátt við umhverfi og samfélag.



Pétur Aron Atlason, stöðvarstjóri með Reyðarfjörð og Eskifjörð í bakgrunni.



Stöðin Gripaldi.



Sara Atladóttir, fíðrari hjá Löxum.



Lónin.



Kópasker.

Rifós



Fannar H. Þorvaldsson, framkvæmdastjóri.

Rifós var stofnað 1992 af heimamönnum upp úr gjaldþroti ISNO hf. sem hafði verið með starfsemi í Lónunum frá því um 1980. ISNO flutti inn norska stofninn Movi, sem er hluti af þeim laxastofni sem er í eldi á Íslandi. Aðsetur Rifós hf. Lónin er í Kelduhverfi og á Kópaskeri.

Sagan

Fyrstu árin var Rifós eina fyrirtækið sem framleiddi lax á Íslandi. Voru þá á milli 90 og 100 hluthafar að fyrirtækinu. Flestir þeirra Keldhverfingar og fólk þeim tengt. Svo var allt til 2020 er Fiskeldi Austfjarða kaupir meirihluta og á nú 99,5% hlutfjár.

Töluverð uppbygging var í Rifós fyrstu árin. Farið var í að leggja þriggja fasa rafmagn. Fjárfest var í nýjum búrum og ýmsum búnaði tengdum kvíunum.

Rifós framleiddi eingöngu lax á fyrstu 10 árum starfseminnar. Oftast var þetta á bilinu 400 til 600 tonn. Laxinn var að mestu seldur innanlands en einnig var hann seldur til Evrópu og Bandaríkjana. Laxinn úr Rifós þótti alltaf mjög góður.

Reksturinn á fyrirtækinu gekk mjög vel fyrsta áratuginn. Hagnaður varð af rekstrinum flest ár. En árið 2001 drapst á einni nóttu tæp 400 tonn af laxi í Lónunum vegna brennisteinsvetnis, sem myndaðist vegna uppsafnaðs úrgangs undir kvíum, tjóninu má að einhverju leiti kenna um þekkingarleysi á hvað gerist við svona aðstæður. Eftir þetta var dælt undan búrum annað hvert ár. Rifós stóð þetta áfall á sér þar sem félagið átti töluverðan varasjóð. Annað áfall kom upp síðar þegar nýrnaveiki kom inn í stöðina með aðkeyptum seiðum, sem varð þess valdandi að laxeldið var talið illmögulegt og ákveðið var að fara alfarið í bleikjueldi og fjárfest í búnaði til vinnslu á henni. Bleikjan var aðallega útflutningsvara og var bæði seld heil og í flökum.

Með aðkomu Fiskeldis Austfjarða var lögð meiri áhersla á laxaseiðaframleiðslu, og á árinu 2020 var ákveðið að hætta í bleikju, meðal annars vegna lélegrar sölu útaf COVID-19 og minnka smítalag á seiðaframleiðslu. Rifós var sett undir sjókvíareglugerð þó að eldið sé í Lóni en ekki í sjó, samkvæmt þeirri reglugerð þarf allur búnaður að vera vottaður og uppfylla kvíarnar í Lóninu það ekki, svo ljóst var að þar þyrfti til mikla fjárfestingu sem ekki þótti vænleg á þessum tímamarki. Miklar framkvæmdir hafa verið kringum seiðaeldi Rifóss síðustu misseri. Byggt var stórt stálgrindarhús, gamla stöðin tekin í gegn og mikið bætt, nú er verið að byggja nýja klakstöð og nýja áframleiðslu með sjó á Kópaskeri. Þessum byggingum hafa fylgt miklar fjárfestingar á búnaði og tækjum.

Starfsfólk

Í upphafi voru starfsmenn 8 til 10 en í dag eru 22 starfsmenn hjá Rifós þannig að það var fjölgað um 6 starfsmenn þegar hætt var í bleikju og farið alfarið í laxaseiðaframleiðslu.

Uppbygging

Í árslok 2020 er verið að slátra síðustu bleikjunum úr Lóninu og laxaseiðaframleiðslan komin





Fiskeldisker með nýjstu tækni.



Allt affallsvatn er hreinsað.

á fullt. Á síðasta ári var lokið við að byggja 1760 fm hús yfir ker. Nú er verið að reisa nýja 740 fm klakstöð. Þar eru tekin inn hrogn og frumfóðruð. Þá er verið að byggja áframeldishús á Kópaskeri sem er 2400 fm og hýsir átta 900 rúmmetra ker. Seiði, sem eru 60 til 70 grömm, verða flutt frá Rifós Lónum, bólusett og í sjógöngubúningi, í 13 gráðu heitan sjó á Kópaskeri. Þar verða þau alin í 300 til 400 gramma þyngd og síðan flutt þaðan í Brunnbát á Austfirði.

Samfélagsmál

Rifós hefur lengst af verið aðili að samtökum fiskeldisaðila. Fyrirtækið hefur stutt við íþróttir og góð málefni í nærumhverfinu.



Starfsmenn og verktafar, myndin er tekin þegar fyrsta dæla var sett í gang á Kópaskeri.



Guðmundur Snorri Benediktsson.





Séð yfir þrjú eldisker Tungusilungs á Keldeyri sem er rétt innan við þorpið á Tálknafirði.



Tungusilungur



Eigendur Tungusilungs: Margrét Magnúsdóttir, Freyja Magnúsdóttir, Sædis Magnúsdóttir, Ragnar Þór Marinósson og Magnús Kr. Guðmundsson.

Fjölskyldufyrirtæki

Tungusilungur ehf. er rógroíð fjölskyldufyrirtæki á Tálknafirði og eitt elsta fiskeldisfyrirtæki landsins. Magnús Kr. Guðmundsson stofnaði Tungusilung árið 2002 en hann hefur áratuga reynslu af ferskvatnseldi og vinnslu fiskafurða. Magnús er af mörgum kunnugur enda hefur hann verið viðloðandi sjávarútveg í yfir áttatíu ár. Síðan fyrirtækið var stofnað hefur það stækkað hægt og rólega. Dætur hans fimm komu snemma inn í reksturinn, seinna komu inn barnabörn Magnúsar og nú starfa barnabarnabörn hans þar í skólafríum á sumrin. Núverandi eigendur Tungusilungs eru Magnús og þrjár dætur hans Sædis, Margrét og Freyja og barnabörnin Ragnar Þór og Árný Hekla.

Starfsemin

Starfsemin skiptist í landeldi við strendur Tálknafjarðar og fiskvinnslu í þorpinu. Þar starfa 10 manns sem mörgum þykir eflaust ekki mikið en í litlu sjávarþorpi telur það þeim mun meira og samfélagsleg ábyrgð fyrirtækisins því talsverð. Tungusilungur sérhæfir sig í framleiðslu hágæða sælkeravöru á borð við birkireyktan regnbogasilung, reyktu og grafna bleikju, ferska bleikju og regnbogapaté. Stór hluti ferskvörunnar fer í útflutning og á fiskmarkað innanlands en aðrar afurðir fást í verslunum víða um land.

Verðlaunavörur

Lengi vel hefur kynning á vörunum verið lágstemmd, rómur þeirra einfaldleg spurst út og eftirspurn ávallt verið næg. Árið 2019 var þó ákveðið að blása til sóknar og auka markaðssetninguna. Útbjuggum við sjálf heimasíðu, virkni aukin á samfélagsmiðlunum Facebook og Instagram og ákveðið að taka þátt í jólamatarmarkaði í Hörpunni í desember 2019. Á jólamatarmarkaðnum gekk allt framur björtustu vonum og salan á fyrri deginum svo mikil að allar vörur kláruðust fyrir lok dags. Þá voru góð ráð dýr en starfsfólkið á Tálknafirði sá þó til þess að áfylling barst rétt fyrir opnun á sunnudeginum. Í kjölfar vel heppnaðrar kynningar og hvatningar frá matreiðslufólki sem smakkaði það sem við höfðum upp á að bjóða var ákveðið að taka þátt í Fagkeppni meistarafélags kjötiðnaðarmanna 2020. Sendar voru fjórar vörur inn í keppnina og skemmst er frá því að segja að allar vörurnar unnu til verðlauna; gull fyrir reyktu bleikju og regnbogapaté, silfur fyrir grafna bleikju og brons fyrir reyktu silunginn. Svo skemmtilega vildi til að þegar tilkynningin um verðlaunin barst var stórfjölskyldan samankomin í 90 ára afmælisveislu Magnúsar. Það var vel við hæfi að fagna saman enn einni rósinni í hnappgat hans því eflaust eru fáir sem státa af eins glæstum ferli í sjávarútvegi og hann.



Frá matarmarkaðnum í Hörpunni jólin 2019. Freyja ásamt Marinó eiginmanni sínum, þrjú af sex börnum hennar Kristrún, Árný Hekla og Ragnar og barnabörnin Ragna Evey og Þórarinn Marinó.

Söguágrip

Í gegnum tíðina hefur Magnús hlotið fjölda margar viðurkenningar, m.a. Fálkaorðuna sem honum var veitt árið 2004 fyrir störf að sjávarútvegsmálum og 2011 var hann heiðraður



Freyja Magnúsdóttir, framkvæmdastjóri, ásamt Danyi Liu tengdadóttur sinni og Ping Song móður hennar auk Lech Raszkiewich.

af Landsambandi fiskeldisstöðva fyrir áratuga starf í fiskeldi á Tálknafirði. Hann á að baki einstæðan feril sem skipstjóri, útvegsmaður, fiskverkandi og fiskeldisbóndi. Hann hóf sinn sjómannsferil 9 ára gamall og var skráður háseti 12 ára á Gylli BA-272. Síðar tók hann þar við sem skipstjóri aðeins 17 ára að aldri. Sumarið 1964 setti hann aflamet þegar hann sem skipstjóri á Jörundi RE-300 landaði stærsta síldarfarmi sem saltaður hefur verið upp upp úr einu skipi. Hann hefur stundað línu-, dragnótar- og netaveiðar og hugvitssemi hans gagnast enn þeim sem línuveiðar stunda því hann fann bæði upp dráttarkarlinn og línubrautina. Fyrir það þáði hann engin höfundarlaun önnur en ánægjuna af að hafa unnið gott verk til heilla íslensku sjávarútvegi. Árið 1975 stofnaði hann útgerðina og fiskvinnsluna Þórsberg sem lengi vel var stærsti vinnuveitandi á Tálknafirði.

Fiskeldi hefur lengi verið áhugamál Magnúsar og hóf hann tilraunir með klak, seiða- og frameldi í kringum 1984. Fyrst með lax, síðan þorsk en síðast bleikju og regnbogasilung. Það má því með sannri segja að Tungusilungur sé byggður upp af áratuga reynslu og þekkingu Magnúsar. Hann er þekktur fyrir mikinn kraft og dugnað og er enn viðloðandi fyrirtækið nú níræður að aldri því eins og hann segir sjálfur: „Á meðan maður stendur í lappirnar þá reynir maður að gera eitthvert gagn.“

Framtíðarsýn

Mikill kraftur er í afkomendum Magnúsar á Tálknafirði og það ríkir bjartsýni yfir framtíð Tungusilungs. Sem endranær verður aðaláhersla lögð á gæði umfram magn. Stefnt er að því að byggja áfram á traustum grunni og stækka bleikjueldið jafnt og þétt, bæta eldiskerin, vinnsluna og vinnuaðstæður og ná þannig fram meiri afköstum.

Einnig geta verið möguleikar á að fjölga vöruflokkum í samstarfi við önnur fyrirtæki á svæðinu því mikill uppgangur hefur verið í fiskeldi á sunnanverðum Vestfjörðum undanfarin ár. Tungusilungur lítur svo á að öll þau fyrirtæki sem nú starfa á svæðinu geti sótt styrk til hvors annars og í samvinnu framleitt og selt mikið magn af hágæðamatvælum erlendis sem og innanlands.

Tungusilungur fæst í mörgum matvöruverslunum, fiskbúðum og bakaríum, bæði á höfuðborgarsvæðinu og út á landi. Tungusilungur er til húsa að Strandgötu 39 á Tálknafirði. Fyrirspurnir má senda á netfangið tungusilungur@simnet.is eða í gegnum Facebook-síðu Tungusilungs. Einnig er hægt að hringja í síma 456-2664 og 774-2523. Skemmtilegast er þó að gera sér ferð um héraðið, versla á staðnum, spjalla við starfsfólkið og skoða starfseminu í leiðinni.

www.tungusilungur.is

Framkvæmdastjóri Tungusilungs, Freyja Magnúsdóttir.



Mynd til vinstri: Magnús Kr. Guðmundsson stofnandi og forstjóri Tungusilungs, á níræðisafmæli sínu þann 16. mars 2020. Mynd til hægri: Morgunblaðið nóvember 2004.



Framleiðslustjóri Tungusilungs, Ragnar Þór Marinósson.



Sérútbúin geymslusiló.

Arctic Protein



Pavle Estrajher, forstjóri.

Tímalína Arctic Proten

2016

Arctic Protein stofanð á Bíldudal.
Arctic Protein flytur í Borgarnes.

2017

Arctic Protein fær 10 ára samning við Arnarlax til uppbyggingar innviða fyrir fiskeldi og meðhöndlunar aukafurða. Arctic Protein fer í hlutfjárútbóð til að ná í meira fjármagn. Markó Partners leggur Arctic Protein til fjármagn til uppbyggingar.

2018

Sala laxaolíu og laxafóðurs á bandarískum markaði hefst í tilraunaskyni.

2019

Samningar um reglubundnar siglingar og söllu á meltu.

Markó Partners ehf. og Hordafur AS fjárfesta í Arctic Protein hf. og fjárfesting í innviðauppbyggingu fyrir vestan hefst.

2020

Kaup á um 3.000 M3 tönkum frá Sauðárkróki og fjárfesting og uppbygging á framleiðslu- og geymslustöðvum á Bíldudal og Patreksfirði.

Arctic Protein var stofnað árið 2014 í Arnarfirði sem hluti af innviðauppbyggingu fyrir fiskeldi. Fyrirtækið lagði í fyrstu áherslu á framleiðslu laxamjöls og -olíu með lítilli fiskimjölsverksmiðju Héðins hf. sem var einkonar þróunarverkefni fyrir meðhöndlun aukafurða úr fiskeldi sem staðsett er í Borgarnesi.

Starfsemi

Með aðkomu Markó Partners og Hordafur 2019 varð áherslubreyting með fjárfestingu á innviðum fyrir vestan, með meltuframleiðslu úr aukaafurðum (K3) og afföllum (K2). Auk þess er unnið að sjálfbærum lausnum fyrir meðhöndlun aukaafurða fyrir hefðbundin sjávarútveg fyrir vestan og norðan.

Arctic Protein vinnur náið með norska fyrirtækinu Hordafur AS sem framleiðir m.a. olíu og próteín úr afföllum af aukaafurðum í fiskeldi og sjávarútvegi. Úr hráefninu er megináhersla lögð á vinnslu ýmiskonar fóðurs fyrir fiska og dýr. Afurðir Arctic Protein eru því í endanlegri útkomu að mestu notaðar í fóður og fluttar til m.a. Evrópu og Asíu en sumt er einnig sett á markaði í Noregi.

Söfnun og geymsla K2 (category 2 og category 3) og K3 meltuafurðir

Arctic Protein er með samning við sérútbúin tankskip sem koma í áætlunarsiglingum til Íslands til að safna meltu úr fiskeldi, sláturhúsum, sjávarútvegi og öðrum hlutum framleiðslunnar. Einnig á Arctic Protein sérútbúin geymslusiló og minni einingar sem auðvelda söfnun og geymslu hráefnis. Umfram afkastageta og sérstakur útbúnaður vegna óvæntra atvika í fiskeldi eru hluti af lausnum og þjónustu Arctic Protein við fiskeldið. Aðal starfsemi Arctic Protein hf. er að þjónusta fiskeldi og fiskvinnslu, aðallega á Vestfjörðum en fyrirtækið er stöðugt að stækka og á áætlun er að setja upp nýjar starfsstöðvar á landsvísi. Arctic Protein er nú þegar að vinna með tveimur laxeldisfyrirtækjum en aukaafurðum og afföllum er safnað og geymdar í meltutönkum sem upprunarlega koma úr olíuiðnaði en eru aðlagðar til nýrrar notkunar. Reglulegar skipasiglingar til söfnunar hráefnis eru frá söfnunarstöðvum félagsins.





Bolungarvík, þar sem framleiðslan fer fram.



Dropi

Fyrirtækið var stofnað í október 2012 af 3 konum, þeim Önnu Sigríði Jörundsdóttur, Birgittu Baldursdóttur og Sigrúnu Sigurðardóttur. Hugmyndin að verkefninu kviknaði í MBA námi við HÍ sem stofnendur stunduðu 2009-2011. Ætlunin var að útbúa og koma á markað gæluþýrlysi. Þegar nánar var skoðað varð frumkvöðlum ljóst að nútíma framleiðsla á hefðbundnu lýsi til mannelis hafði fjarlægst mjög upprunann. Ákveðið var að fara í samstarf við Matis um þróun á framleiðslu á lýsi til mannelis sem væri lík þeirri framleiðslu sem var áður fyrr. Fyrsta afurð fyrirtækisins kom á markað í apríl 2015 en það var Dropi fljótandi lýsi og einnig lýsishylki úr fiskgelatíni. Árið 2016 bættist Ragnar Jóhannsson við sem hluthafi en hann hafði unnið með stofnendum frá upphafi. Í dag sjá Anna Sigríður og Sigrún um framleiðslu og rekstur fyrirtækisins í Bolungarvík en Óttar Kristinn Bjarnason sér um sölu- og markaðsstarf með aðsetur í Kópavogi. Stjórn fyrirtækisins skipa; Kristinn Jörundsson formaður, Ársæll Baldursson og Ingibjörg Þórdís Jónsdóttir.

Vinnulag og framleiðsluferli

Þekkingarleit frumkvöðla leiddi í ljós að hefðbundin framleiðsla á fiskiolíu væri komin langt frá uppruninum. Stefnan var því sett á að framleiða olíu úr þorsklifur sem innihéldi öll upprunaleg næringarefni. Ákveðið var að vinna eingöngu úr fersku hráefni sem tekið er af dagróðrabátum og kaldvinna það. Ekki er vitað um annan fiskiolíu-framleiðanda í heiminum með ámóta framleiðslu.

Skipulag og sérstaða

Sérstaða fyrirtækisins er framleiðsluferlið, ásamt staðsetningu verksmiðju, sögu framleiðslunnar og rekjanleika hráefnisins, en það er einsdæmi á alþjóðavísu í þessum flokki fiskiolía. Í olíunni er hátt gildi af furan fitusýrum sem vernda sérstaklega fyrir oxun fituefna í líkamanum. Sérstaða vörunnar, saga frumkvöðla og falleg hönnun á umbúðum gefur vörunni gæðastimpil. Bragðefnin sem notuð eru í framleiðslu bragðbættis Dropa eru lífrænar ilmjkjarnaolíur.

Framtíðarsýn

Stefnt er á aukningu í sölu í Bandaríkjunum og Bretlandi með frekari dreifingu til verslana. Jafnframt er horft til annarra ríkja í Evrópu þar sem hefð er fyrir lýsi. Mikill áhugi hefur verið frá Kína og stefnt á þann markað innan 5 ára. Í dag eru 7 vörutegundir í vörlínu Dropa en unnið er í frekari þróun og stefnt á nýjar vörur á næstunni.

Aðsetur, velta og hagnaður

Verksmiðjan er staðsett við höfnina í Bolungarvík. Staðsetning vinnslunnar byggir á nálægð við ein fengsælustu fiskimið landsins en gríðarlegum afla er landað í Bolungarvíkurhöfn. Verksmiðjan er staðsett 50 metra frá löndunarstað og 200 metra frá fiskmarkaðinum. Helstu markaðir Dropa fyrir utan Ísland eru Bandaríkin og Bretland. Í upphaflegu vörlínuna hafa bæst við fljótandi lýsi með engiferbragði og fennelbragði og hylki með grænmyntu. Dropa hefur verið vel tekið á þeim mörkuðum sem hann er seldur á. Stöðugur vöxtur hefur verið í sölu ár frá ári. Eftir góðan vöxt fyrstu 2 árin þurfti fyrirtækið að breyta til í sölumálum til þess að taka ennþá stærra skref til framtíðar. Það hefur tekist mjög vel og hafa sölutekjur fyrirtækisins aukist mikið síðustu 2 ár.



Stofnendur frá vinstri: Birgitta Baldursdóttir, Sigrún Sigurðardóttir og Anna Sigríður Jörundsdóttir.



Dropi er einungis með upprunalegum vítamínum frá náttúrunnar hendi.



Náttúrustofa Vestfjarða



Stjórn Náttúrustofu Vestfjarða.

Náttúrustofa Vestfjarða (NAVE) hóf starfsemi í ársbyrjun 1997. NAVE er alhliða rannsóknar- og þjónustustofnun á Vestfjörðum. Náttúrustofan starfar eftir lögum um Náttúrufræðistofnun Íslands og Náttúrustofur og er rekin af sveitarfélögum á Vestfjörðum með stuðningi ríkisins. Verkefni náttúrustofunnar er öflun og miðlun upplýsinga um náttúru Vestfjarða. Einnig er hlutverk NAVE að gera viðeigandi gögn aðgengileg þeim sem á þurfa að halda. Náttúrustofa Vestfjarða tekur að sér margvísleg verkefni á þessu sviði fyrir sveitarfélög, fyrirtæki, stofnanir og einkaaðila ásamt því að móta og framkvæma sínar eigin rannsóknir.

Hlutverk stofunnar

1. að safna gögnum, varðveita heimildir um náttúrufar og stunda vísindalegar náttúru-rannsóknir, einkum í þeim landshluta þar sem náttúrustofan starfar,
2. að stuðla að æskilegri landnýtingu og náttúruvernd og veita fræðslu um umhverfismál og náttúrufræði og aðstoða við gerð náttúrusýninga,
3. að veita náttúruverndarnefndum á starfssvæði stofunnar upplýsingar og ráðgjöf á verksviði stofunnar samkvæmt ákvörðun stjórnar náttúrustofu hverju sinni,
4. að veita ráðgjöf á verksviði stofunnar, sinna rannsóknum og sjá um vöktun gegn greiðslu að beiðni sveitarfélaga, ríkis eða stofnana þeirra, einstaklinga, fyrirtækja eða annarra aðila,
5. að annast almennt eftirlit með náttúru landsins, sbr. 7. gr. náttúruverndarlaga, nr. 44/1999, einkum í þeim landshluta þar sem NAVE starfar; Náttúruvernd ríkisins skal gera samning um slíkt eftirlit við náttúrustofur sem staðfestur er af ráðherra. Heimilt er náttúrustofu að gerast aðili að sýningarsafni, en fjárhagur slíks safns og stofunnar skal vera aðskilinn.



Fornleifauppgröftur.

Stjórn stofunnar

Formaður: Smári Haraldsson, líffræðingur. Meðstjórnendur: Guðrún Anna Finnbogadóttir, verkefnastjóri og Sigríður Gísladóttir, dýralæknir. Varamenn: Þorgeir Pálsson sveitarstjóri, Ólafur Þór Ólafsson sveitarstjóri og Bragi Þór Thoroddsen sveitarstjóri.

Verkefni stofunnar

Vísindarannsóknir í tengslum við líffræðilegan fjölbreytileika; vistfræði íslenskra fjarða; gróðurfar, fugla, ferskvatnsvistkerfi og áhrifa fiskeldis á sjávarvistgerðir. Einnig stundar stofnunin fornleifarannsóknir og landslagsgreiningar og rekur Náttúrugripasafn Bolungarvíkur þar sem að stofan leggur áherslu á miðlun vísindalegrar þekkingar á skiljanlegan hátt til almennings.

Starfsmenn stofunnar

Sigurður Halldór Árnason, M.Sc., forstöðumaður, Cristian Gallo, M.Sc., Hulda Birna Albertsdóttir, Hafdís Sturlaugsdóttir, M.Sc., Friðbjörg Matthíasdóttir, Guðrún Steingrímisdóttir, Margrét Hrönn Hallmundsdóttir, Margrét Thorsteinsson og Kristín Sylvía Ragnarsdóttir.



Fornleifar.



Aðsetur

Náttúrustofa Vestfjarða er til húsa að Aðalstræti 12, 415 Bolungarvík. nave@nave.is



Sigurður Halldór Árnason, M.Sc., forstöðumaður.



Margrét Hrönn Hallmundsdóttir, sérfræðingur.



Friðbjörg Matthíasdóttir, bókari.



Cristian Gallo, M.Sc., sérfræðingur.



Kristín Sýlvía Ragnarsdóttir, aðstoðarmaður.



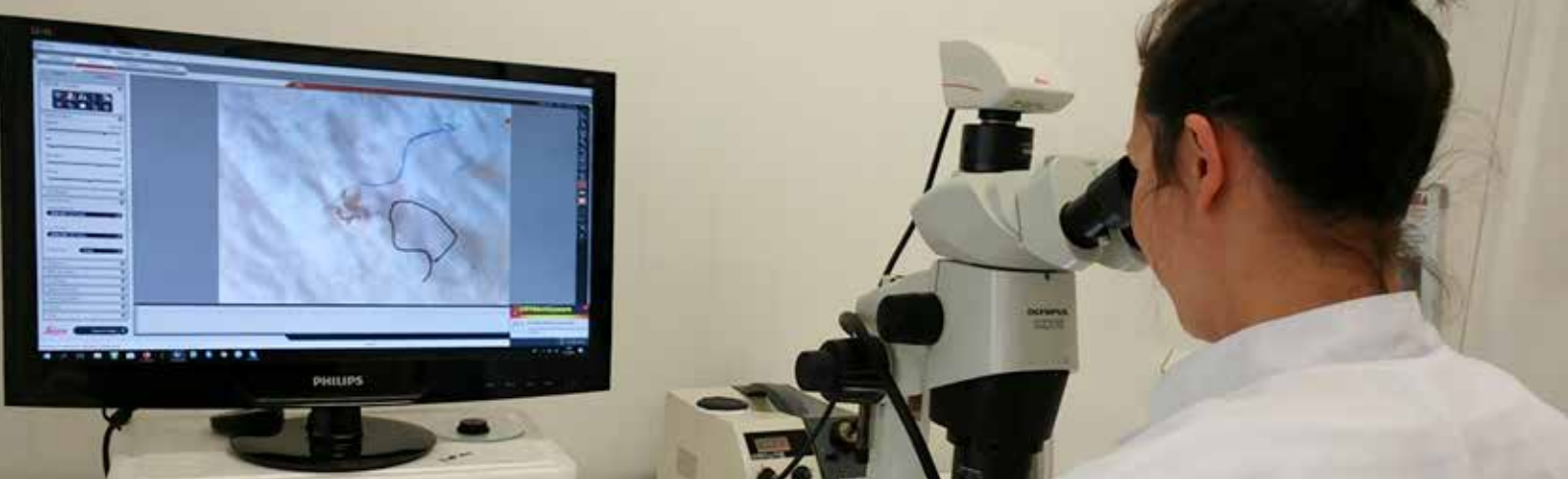
Guðrún Steingrimsdóttir, aðstoðarmaður.



Margrét Thorsteinsson, sérfræðingur.



Hulda Birna Albertsdóttir, deildarstjóri.



Karin Zech við örplastrannsóknir.

Sjávarlíftækniþróun BioPol



Eyjólfur Guðmundsson rektor Háskólans á Akureyri og Adolf H. Bernsen stjórnarformaður undirrita samstarfssamning.

Sjávarlíftækniþróun BioPol ehf. var stofnað þann 5. júlí 2007 en hóf formlega starfsemi þann 1. september 2007. Í stjórn félagsins eru: Adolf H. Bernsen, formaður, Hjörleifur Einarsson, Steindór R. Haraldsson, Sigríður Gestsdóttir og Rögnvaldur Ólafsson.

Forsaga

Á vegum sveitarfélagsins Skagastrandar var frá því í apríl 2007 unnið að stofnun sjávarlíftækniþróun á Skagaströnd í samstarfi við Hjörleif Einarsson, prófessor við Háskólann á Akureyri. Í framhaldi af undirbúnings- og stefnumótunarvinnu stofnaði sveitarfélagið sjávarlíftækniþróun Bio Pol ehf. sem hefur það verkefni að koma á fót rannsóknarsetri í samstarfi við Háskólann á Akureyri. Stofnfé BioPol ehf. er 7.000.000 og hefur verið óbreytt frá stofnun. Halldór Gunnar Ólafsson sjávarútvegsfræðingur var ráðinn sem framkvæmdastjóri BioPol ehf og hefur hann starfað fyrir félagið frá því að starfsemi hófst. Á fyrstu misserum voru undirritaðir samstarfssamningar við Háskólann á Akureyri og Scottish Association for Marine Science SAMS, Hafrannsóknarstofnun, Veidimálastofnun og Selasetur Íslands.



Heimsókn í Vörusmiðju; Sigrún H. Indriðadóttir smáframleiðandi og Þóráð Kolbrún R. Gylfadóttir Ferðamála-, iðnaðar- og nýsköpunarráðgjafi.

Hlutverk og þjónusta

Kjarnastarfsemi setursins byggist á rannsóknum á lífríki Húnaflóa. Markmið rannsókna eiga m.a. beinast að möguleikum á nýtingu sjávarfangs sem ekki hefur haft skilgreind not eða eiginleikar ekki verið þekktir. Einnig rannsóknarstarfinu ætlað að beinst að umhverfissvöktun með sérstaka áherslu á að fylgjast með breytingum á lífríkinu, áhrifavöldum og afleiðingum. Á vettvangi lífríkisrannsókna verði byggt upp samstarf við sambærilegar rannsóknarstofur bæði innan lands og utan. Horft verði til þess að innlendar rannsóknarstofur á þessu sviði myndi þekkingarklasa og jafnframt verði ræktað gott samstarf við erlendar rannsóknarstofur á borð við Scottish Association for Marine Science. Sérstaklega verði horft til þess að mynda samstarf milli rannsóknarstofa á sviði sjávarlíftækni og líftækni í Bretlandi og Noregi til þess að útbúa sameignlegar styrkumsóknir til Evrópusambandsins.

Með uppsetningu og skilgreiningu á varðveisluaðferðum og búnaði til varanlegrar og tryggjar gæslu lífsýna verði byggður upp lífsýnabanki fyrir sjávarlífverur í vistkerfi hafsins við Ísland. Við rannsóknir á vettvangi sjávarlíftækni verði lögð áhersla á að kortleggja þau verðmæti sem þekkt eru ásamt því að leita nýrra verðmæta og leita nýsköpunar og nýrra möguleika til verðmætasköpunar úr sjávarfangi, t.d á vettvangi fæðubótaefna, snyrtivara, sem og íblöndunarvara fyrir matvæla- og fóduríðnað.

Væntanlegur ávinningur og framtíðarsýn

Væntanlegur ávinningur með öflugum rekstri BioPol yrði margvíslegur. Þess er vænt að BioPol muni á næstu 5 árum ná að byggja upp nauðsynlega færni með því að hafa 5 til 7 sérfræðinga auk aðstoðarfólks og meistara- og doktorsnema þannig að fyrirtæki og sjóðir telji fýsilegt að fjárfesta enn frekar í rannsóknum og þróun á sviði líftækni. Þá er þess vænt að niðurstöður verkefna setursins „leiti út á markað“ og að í framhaldinu myndist sprotafyrirtæki



Sölubíll smáframleiðenda: Glöðir viðskiptavinir við sölubíll smáframleiðenda.

sem hefji framleiðslu á ýmsum vörum til neytenda eða til áframhaldandi vinnslu. Slík fyrirtæki yrðu ekki síst stofnuð á landsbyggðinni í nágrenni setursins.

Mannauður og starfsmannafjöldi

Í byrjun árs 2020 voru starfsmenn Sjávarlíftækni-setursins BioPol ehf. á Skagaströnd átta í 7,75 stöðugildum. Halldór Gunnar Ólafsson sjávarútvegsfræðingur, Dr. James Kennedy fiskifræðingur, Dr. Bettina Scholz þörungasérfræðingur, Dr. Magnús Örn Stefánsson stofnerfðafræðingur, Linda Kristjánsdóttir rannsóknamaður, Valtýr Sigurðsson líffræðingur, Karin Zech lífefnafræðingur og Þórhildur María Jónsdóttir matreiðslumeistari. Einnig hafa háskólanemar frá hinum ýmsu háskólum tengst verkefnum setursins ýmist sem sumarstarfsmenn eða í gegnum einstaka verkefni sem tengst hafa námi viðkomandi. Sjö af átta núverandi starfsmönnum eru með háskólagráðu.

Aðsetur

Sjávarlíftækni-setrið BioPol ehf. rekur stafsemi sína á tveimur stöðum á Skagaströnd. Félagið leigir aðstöðu fyrir skrifstofuhald að Einbúastíg 2 en rannsóknastofur félagsins eru staðsettar að Einbúastíg 1. Rannsóknastofurnar eru staðsettar í húsi sem áður hýstu frystihús Hólanes hf. sem starfaði um árabíl á Skagaströnd. Félagið leigir aðstöðuna en hefur staðið straum af kostnaði við breytingar á innréttingum og kaupum á rannsóknartækjum. Rannsóknastofurnar voru teknar í notkun í byrjun árs 2010. Á haustmánuðum 2017 var tekið í notkun vottað vinnslurými, Vörusmiðja BioPol. Aðstaðan er sérsniðin að þörfum smáframleiðanda og frumkvöðla í matvælavinnslu. Slíkir aðilar hafa geta leigt Vörusmiðjuna til þess að stunda framleiðslu og auka þannig virði hráefna sinna.

Fjármögnun, rekstur og veltutölur

Frá upphafi hefur BioPol ehf. fjármagnað rekstur sinn með styrkjum úr opinberum samkeppnissjóðum ásamt því að vera á fjárlögum allt frá upphafi. Mikilvægustu sjóðirnir eru Verkefnasjóður sjávarútvegsins á samkeppnisviði og AVS sjóðurinn. Einnig hefur félagið tengst evrópuverkefnum m.a. í gegnum tengsl sín við SAMS í Skotlandi. Í kjölfar starfs NV-nefnda sem settar voru á fót árið 2008 og 2016 til þess að efla atvinnulíf á Norðurlandi vestra fékk BioPol ehf. kostun á fjórum stöðugildum. Einn starfsmaður er kostaður í gegnum Hafrannsóknastofnun, einn í gegnum Háskólann á Akureyri og staða framkvæmdastjóra og verkefnisstjóra Vörusmiðju er kostað af Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytinu.

Starfsemi og helstu samstarfsaðilar

Frá upphafi hefur starfsemi BioPol ehf. snúið að rannsóknum á lífríki sjávar. Félagið hefur tekið þátt í fjöldamörgum rannsóknaverkefnum í samstarfi rannsóknastofnanir á Íslandi og erlendis. Fyrst ber að nefna umfangsmiklar rannsóknir á hrognkelsum sem hafa staðið yfir allt frá stofnum félagsins. Hafa þær rannsóknir bæði snúið að líffræði tegundarinnar og nýjum nýtingarmöguleikum. Breytingar á útbreiðslu skötusels og fæðunám hans á nýjum búsvæðum hefur verið rannsakað. Gerð hefur verið úttekt á ástandi hörpudisks, og veiðanleika beitukóns, í Húnaflóa. Framkvæmd hefur verið rannsókn á fæðunámi sela og jafnframt hefur starfsfólk BioPol ehf. tekið þátt í talningum á landsel og útsel. Félagið hefur jafnframt tengst verkefnum sem snúa að kræklingarækt. Fylgst hefur verið með fjölda og tegundum eitraðra svifþörungum í Miðfirði og fyrir utan Skagaströnd ásamt því að fylgjast með fjölda og stærð kræklingalirfa í sjó. Hjá BioPol ehf. er jafnframt búið að einangra 40 stofna af tegund smáþörungum sem eru meðal frumframleiðenda á fitusýrum í hafinu. Gert er ráð fyrir að í framtíðinni verði hægt að hagnýta lífverurnar til lýsisframleiðslu með sjálfbærum hætti. Einnig hefur verið byggt upp safn svifþörungum sem hafa verið nýttir til rannsókna með hagnýtinu í huga. Starfsfólk BioPol hefur einnig komið að rannsóknum á örplastmengun í hafi á undanförunum árum.

Helstu samstarfsaðilar BioPol ehf. í gegnum tíðina hafa verið: Háskólinn á Akureyri, Hafrannsóknarstofnun, Veiðimálastofnun, Tilraunastöð Háskóla Íslands í Meinafræðum að Keldum, Vör Sjávarrannsóknasetur við Breiðafjörð, Matís ohf., Landsamband smábátaeigenda, Náttúrufræðistofnun Íslands, Skelrækt, Náttúrustofa Vestfjarða, SAMS í Skotlandi og Havstofan í Færeyjum. Einnig hafa flest verkefni félagsins verið unnin í mjög góðu samstarfi við sjómenn um land allt.



Mynd úr þörungasafni BioPol.



Starfsmenn Brúarinnar ehf. 2021.

Brúin



Finnur við skrifstofustörf.



Sigurgeir með skipstjórnarmönnum Sólbergs ÓF-42.

Brúin ehf. var stofnuð í febrúar 1995 af rafeindavirkjunum, Finni Víði Gunnarssyni og Sigurgeiri Einarssyni. Í fyrstu hét fyrirtækið Rafeindaþjónustan Brúin ehf. Þar sem ekki fékkst leyfi hjá Fyrirtækjaskrá til að nota eingöngu nafnið Brúin ehf. en árið 2002 var því breytt í Brúin ehf. Starfsemin hófst á Akureyri í maí 1995 og hefur verið þar síðan. Finnur og Sigurgeir störfuðu báðir hjá fyrirtækjum í Reykjavík sem rafeindavirkjar og var starfssvið þeirra þjónusta við sjávarútveg. Fyrsta starfsárið voru Finnur og Sigurgeir bara tveir en vorið 1996 bætist fyrsti starfsmaðurinn við og síðan hafa starfsmenn verið á bilinu þrjú til sex. Árið 2020 eru starfsmenn Brúarinnar ehf. fimm, einn á skrifstofu og fjórir í þjónustu við skip og báta. Allan tímann frá stofnun hefur Brúin sérhæft sig í þjónustu við skip og báta. Helstu verkefni eru eins og nafn fyrirtækisins gefur til kynna í brúnni það er siglingar-, fiskileitar- og fjarskiptatæki. Viðskiptavinir frá fyrsta degi hafa verið allar tegundir útgerða frá stærstu útgerðum landsins og allt niður í einyrkja. Verkefni fyrirtækisins eru allt frá smávægilegum bilunum upp í að endurskipuleggja heila brú á skipi. Þjónustusvæðið er aðallega Norðurlandið, en hefur náð til alls landsins og einnig út fyrir landsteinana svo sem til Færeyja, Noregs, Póllands og Nýfundnaland. Í maí árið 2004 varð fyrirtækið fyrir miklu áfalli þegar Finnur og Sigurgeir lentu í vélsleðaslysi og Sigurgeir lést og Finnur slasaðist lífshættulega. Næstu mánuðir á eftir voru erfiðir en gengu upp með hjálp góðra starfsmanna og fyrrverandi starfsmanna sem komu til aðstoðar á þessum tíma. Upp úr þessu keypti Finnur hlut Sigurgeirs af fjölskyldu hans og hefur rekið fyrirtækið síðan ásamt eiginkonu sinni Hrefnu Magnúsdóttur.

Þjónusta og framfarir

Árið 2007 sameinaðist Brúin ehf. og Haftækni hf. sem var einnig að þjónusta sjávarútveg og seldi og þjónustaði Apple tölvur. Ári eftir þessa sameiningu varð bankahrun á Íslandi og víðar og ákváðu eigendur Brúarinnar ehf. að draga sig úr þessu fyrirtæki og fara aftur eingöngu í þjónustu við sjávarútveg og hefur verið svo síðan.

Fyrstu ár Brúarinnar var fyrirtækið í leiguhúsnæði á Laufásgötu 3b og síðan á Hjalteyrargötu 20, en árið 2009 flutti það í eigið húsnæði í Baldursnes 4. Í dag er starfsvettvangurinn enn sá sami, um borð í skipum og bátum. Skipum hefur fækkað mikið á þessum tíma og einnig verið mikil endurnýjum á þeim síðastliðin ár. Einnig hafa tækin í brúnni breyst mikið og tölvur orðnar stór partur af þeim. Mestu framfarirnar hafa verið í veiðarfærastýringum þar sem nemum sem settir eru á veiðarfæri hefur fjölgað mikið og gefa orðið mjög miklar og góðar upplýsingar. Miklar framfarir hafa einnig orðið í nettengingum sem leiða til þess að upplýsingaflæði á milli skips og stjórnenda í landi eru mikið öruggari en áður var. Þetta leiðir líka til þessa að afþreying um borð í formi sjónvarps og útvarps er allt önnur en var. Starfsmenn fyrirtækisins í dag eru með áratuga reynslu við vinnu um borð í skipum og eru menntaðir rafeindavirkjar, tæknifræðingar og kerfisfræðingar.



Efri röð frá vinstri: Grétar Ólafsson, Emil Ólafsson, Hjalti Jörgensson, Andrés V. Björnsson og Hrafnhildur Helgadóttir. Neðri röð frá vinstri: Ívar Örn Grétarsson, Geir Þóroddsson, Ragnar Antonsson og Helgi Már Jónsson.

Bræður

Árið 2005 stofnuðu Emil Ólafsson og Ragnar Antonsson fyrirtækið Bræður ehf. á Vopnafirði. Í upphafi voru starfsmenn 5 og unnu við að landa úr skipum HB Granda, sem í dag heitir Brim, loðnu, síld og kolmunna ásamt bolfiski úr togaranum Brettingi NS-50. Þá sá fyrirtækið einnig um útskipun á mjöli og lýsi auk þess að sjá um smíði vörubretta fyrir HB Granda í samstarfi við Brettasmiðjuna í Hafnarfirði.

Starfsemin

Árið 2006 hóf fyrirtækið að salta grásleppuhrogn fyrir trillusjómenn frá Vopnafirði og nágrenni, og var það gert á svokölluðu Ásplani en 2012 flutti sú starfsemi í frystihús HB Granda þar sem gert var að grásleppunni en hrognin áfram söltuð á Ásplani árin 2012 og 2013. Á árunum 2014-2018 sá fyrirtækið alfarið um aðgerð og söltun á grásleppu í húsnæði HB Granda.

Skipin

Árið 2015 léttist löndunarvinnan nokkuð þegar skipin Venus NS-150 og Víkingur AK-100 voru keypt ný til HB Granda frá Tyrklandi og farið var að vacum-landa, voru þá eldri skip seld en áður hafi fyrirtækið selt togarann Bretting.

Mannauður

Árið 2019 hóf HB Grandi að nýta sitt starfsfólk við grásleppuvinnsluna en Bræður ehf. sjá áfram um löndun á grásleppunni auk þess að sjá um sekkjun á mjöli frá fiskimjölsverksmiðju fyrirtækisins, sem er að miklu leyti tilfallandi skorpuvinna.

Þegar mest var unnu ellefu manns hjá fyrirtækinu en loðnubrestur tvö ár í röð hefur gert það að verkum að dregið hefur verulega úr starfsemi fyrirtækisins og í dag er enginn fastráðinn starfsmaður hjá Bræðrum ehf. En þó ekki sé um fasta atvinnu að ræða nú um stundir hefur mikið til verið sami mannskapur að vinna hjá fyrirtækinu frá upphafi.



Heiðar S. Ragnarsson.



Emil Ólafsson.



Myndin er tekin við kaup Marels í Curio.

Curio



Elliði Hreinsson.

Elliði Hreinsson hefur frá blautu barnsbeini verið á einhvern hátt tengdur vélapróun og framleiðslu véla og tækja fyrir sjávarútveginn. Hann byrjaði ungur að starfa með afa sínum Elliða og föður sínum Hreini Elliðasyni, í fyrstu við framleiðslu handfæravinda, sem þekktar urðu um allan heim og gengu undir nafninu Elliða rúllur og síðar í fyrirtækinu Hafspili á Akureyri, sem hannaði og smíðaði ýmis vökvadrifin tæki, svo sem spil og blakkir í báta og skip. Elliði réðst síðar til starfa hjá Baader á Íslandi, þar sem hann vann að hönnun véla og sinni viðgerðum og viðhaldi. Í apríl 1996 stofnar hann síðan fyrirtækið Fiskvélar, sem framleiddi eigin fiskvinnsluvélar auk þessa að bjóða sérhæfða þjónustu við Baader vélar bæði hérlendis og erlendis og framleiða í þær varahluti. Fyrirtækið stækkaði hratt, starfsmönnum fjölgaði og húsnæði stækkaði og brátt varð það þekkt fyrir að endurbæta og tölvuvæða ákveðna tegund Baader flökunarvéla, sem jók stórlega hráefnisnýtingu og hráefnismeðferð í fiskvinnslu. Í júní 2004 stofna hjónin Sólveig og Elliði fyrirtækið Gullmola ehf., sem síðar varð móðurfélag Curio ehf., og snérist starfsemin um að framleiða fiskvinnsluvélar frá grunni, út frá eigin hönnun, sem stæðust ýtrustu kröfur um efnisnotkun við matvælaframleiðslu, öryggisstaðla, áreiðanleika og nýtingu hráefnis. www.curio.is

Starfsemin

Skrifstofur og aðalaðstaða Curio ehf. er að Eyrartröð 4 í Hafnarfirði, en þar hefur fyrirtækið starfað síðan árið 2011. Þar fer fram framleiðsla og samsetning en einnig fer fram framleiðsla að Eyrartröð 10 og 14 í Hafnarfirði, að Höfða 9 í Húsavík og í Peterhead í Skotlandi. Curio einbeitir sér að frumvinnslu hráefnis í fiskvinnslu, þ.e. hausningu, flökun og roðflettingu. Fyrirtækið kynnti nýja vélalínu fyrir fiskvinnslur árið 2008, sem sló í gegn og það ár voru pantaðar 14 flökunarvélar af þessari nýju tegund. Á árunum 2008 til 2012 var framleiðslugeta Curio þrjár til fjórar vélar á ári en með batnandi húsakosti ásamt fjárfestingum í öflugum framleiðslutækjum, getur fyrirtækið nú framleitt tvær til þrjár vélar á mánuði. Tæknifólk Curio og hönnuðir vinna að stöðugri þróunarvinnu fiskvinnsluvéla fyrirtækisins með það að markmiði að bæta áreiðanleika, endingu, nýtingu og framleiðsluhraða. Vélar Curio eru þekktar fyrir góða nýtingu og vinsældir vélanna og hróður eykst jafnt og þétt um heim allan.

Uppbygging á Húsavík

Árið 2015 gerðu Bæjarráð Norðurþings og Gullmolar ehf., móðurfélag Curio, samstarfssamning um að auka og styrkja starfsemi fyrirtækisins á Húsavík. Markmið samstarfssamningsins fól í sér að fyrirtækin flyttu hluta starfsemi sinnar til Húsavíkur til frekari uppbyggingar og að unnið yrði að fjölgun heilsársstarfa í Norðurþingi. Til að þetta mætti gerast, seldi sveitarfélagið Norðurþing Gullmolum ehf. húseign sína að Höfða 9 undir starfsemi fyrirtækisins en sú húseign hentaði sérstaklega vel í þessu tilliti ásamt því að á lóðinni var byggingaréttur sem tryggði áform félagsins um frekari uppbyggingu. Sama ár skrifuðu Curio og knattspyrnudeild



Fiskflak úr flökunavél.



Tæknivæddur vinnslusalur.

Völsungs undir samstarfssamning um auglýsingu Curio á búningum félagsins. Það samstarf hefur vaxið og dafnað í gegnum árin og varir enn, en Hreinn Elliðason, faðir Elliða, spilaði með og þjálfaði Völsung á sínum tíma auk þess að skora fjöldann allan af mörkum fyrir félagið. Það voru því margvíslegar ástæður fyrir mikilli ánægju með samninginn innan raða Völsungs.

Þróunarstyrkir og Nýsköpunarverðlaun Íslands 2019

Curio hefur alla tíð leitt öflugt þróunarstarf hvað varðar vinnslu sjávarafurða. Félagið var framan af ekki áberandi í nýsköpunarsamfélaginu en þróunarstarf þess hefur vaxið jafnt og þétt. Árið 2018 hlaut Curio svo tveggja milljóna evra styrk í nýsköpunaráætlun Evrópusambandsins innan Horizon 2020 og veglegan styrk frá Tækniþróunarsjóði vorið 2019 vegna nýrrar tölvustýrðrar klumbuskurðarvélar. Nýsköpunarverðlaunin eru veitt árlega af Rannís, Íslandsstofu, Nýsköpunarmiðstöð Íslands og Nýsköpunarsjóði atvinnulífsins til fyrirtækja sem þykja hafa skarað fram úr í þróun nýrrar vöru eða þjónustu, sem byggð er á rannsóknar- og nýsköpunarstarfi og hefur náð árangri á markaði. Árið 2019 hlaut Curio þessi verðlaun. „Það er mat dómnefndar að Curio hafi þróað framúrskarandi afurðir og leggi mikla áherslu á áframhaldandi þróun véla sem hafi alla burði til að ná árangri á markaði á næstu árum og sé vel að verðlaununum komið“, sagði í rökstuðningi dómnefndar.

Marel fjárfestir í félaginu

Í nóvember 2019 keypti Marel 40% hlut í Curio. Fyrirtækin höfðu um árabil unnið saman að heildarlausnum fyrir mörg af framsæknustu fiskvinnslufyrirtækjum heims með góðum árangri og kaupin styrktu stefnu Marel um að vera leiðandi á heimsvísu í hátækniheildarlausnum fyrir fiskvinnslu. Elliði Hreinsson lét þau orð falla á þessum tímamótum að hann teldi þetta frábærar fréttir fyrir viðskiptavini fyrirtækjanna þar sem samlegðaráhrif myndu auka vöruúrval og gefa vöruþróun byr undir báða vængi og að hann hefði miklar væntingar til sameiginlegrar vöruþróunar.



Curio tekur við Nýsköpunarverðlaunum árið 2019.



Fiskvinnslan.

Danica Seafood



Jan Thomsen, forstjóri og eigandi.

Danica Seafood var stofnað í Reykjavík árið 1993 af hjónunum Jan Bernstorff Thomsen og Laufeyju Jóhannsdóttur. Í upphafi var aðallega um að ræðaviðskipti með ferskar sjávarafurðir í flugi til Danmerkur en síðan þá hefur Danica stækkað mikið og dafnað. Fyrirtækið hefur verið í miklum vexti og eru viðskiptaaðilar beggja vegna Atlantshafsins. Helstu viðskiptalönd Danica eru Bretland, Bandaríkin, Sviss, Holland og Kanada og eru flutningaleiðir fyrirtækisins fyrst og fremst í flugi í samstarfi við Icelandair Cargo, Bluebird Cargo og Cargo Express. Einnig er fiskur sendur sjóleiðina í samstarfi við Samskip, Eimskip og Smyril Line.

Starfsemin

Danica hefur verið þátttakandi í að þróa gæðamerki fyrir íslenskar sjávarafurðir og er meðlimur að samtökum um ábyrgar og sjálfbærar fiskveiðar undir merkjum MSC (e. Marine Stewardship Council). Að mati fyrirtækisins er þetta lykillinn að mörkuðum erlendis þegar litið er til framtíðar, þar sem kaupendur gera auknar kröfur um að ekki sé gengið of hart gegn fiskistofnum. Það er einnig skylda okkar Íslendinga að fara vel með fiskveiðiauðlindina og umgangast hana með varúð og virðingu.

Meðan flestir Íslendingar eru enn í fasta svefni hefja starfsmenn Danica störf við að þjónusta markaði viðsvegar um Evrópu og undirbúa sendingar bæði í flug og skip. Markmiðið er að afhenda ferskan fisk á sem skemmstum tíma til neytenda og sökum hnattstöðu Íslands mitt á milli Evrópu og Ameríku, ásamt góðum flugtengingum, hefur tekist að standa við sett markmið.

Góð samvinna við framleiðendur er nauðsynleg til að tryggja gott hráefni. Framleiðendur eru dreifðir vítt og breitt um landið og hafa allir það sameiginlega markmið að gæði og ferskleiki sé hafður í fyrirrúmi.

Allur fiskur sem fluttur er úr landi undir merkjum Danica er fullunninn hér á landi og þannig er stutt við atvinnuþróun á Íslandi. Má ætla að hundruðir manna um allt land hafi atvinnu af því að þjónusta fyrirtækið.

Aðsetur og starfsmenn

Húsnæði Danica Seafood er við Suðurgötu 10 í hjarta Reykjavíkur. Húsið er fallett gult timburhús frá 1896 sem býr yfir góðum anda og tilheyrir sögu um uppbyggingu miðbæjar Reykjavíkur. Núverandi húsnæði var tekið í notkun árið 2009 en áður var fyrirtækið staðsett á Laugavegi 44 og Hafnarstræti 15. Má því segja að eigendur fyrirtækisins hafi haft það að markmiði að efla atvinnustarfsemi í miðborginni. Starfsmenn fyrirtækisins eru ellefu.



Laufey Jóhannsdóttir, stjórnarformaður og eigandi.



Fiskvinnslan.



Starfsfólk Danica Seafood.



Úr fiskvinnslusalnum.

Húsnæði Danica Seafood, Suðurgötu 10 Reykjavík.



Netagerðin. / Ljósmynd: Gungör Tamzok.

Egersund Ísland



Stefán Ingvarsson, framkvæmdastjóri.

Eitt fullkomnasta verkstæði í Evrópu á sviði netagerðar og netaviðgerða er að finna á Eskifirði. Hjá Egersund Ísland eru veiðarfæri tekin beint úr skipum inn í hús og beint úr húsi í skip, sem sparar jafnt tíma og flutninga. Aðstaðan býður einnig upp á geymslu á veiðarfærum. Velta Egersund Ísland hefur tvöfaldast frá árinu 2008.

Egersund Ísland ehf. á Eskifirði er alhliða þjónustufyrirtæki í sölu, veiðarfæragerð, viðgerðum á trollum og nótum, auk annarrar þjónustu við útgerðarfyrirtæki. Egersund hefur einnig á undanförunum misserum stóraukið þjónustu við fiskeldi með sölu á búnaði fyrir bæði sjó- og landeldi, auk þess sem fyrirtækið tók fyrir ári síðan í notkun nýja og sérhæfða þvottastöð fyrir nætur fiskeldiskvía.

Verkefni

Benedikt Ernir Stefánsson, sölu- og markaðsstjóri Egersund Ísland ehf. segir vöxt í verkefnum í kringum fiskeldið kærkominn, ekki síst þar sem loðnuveiðar hafi ekki verið síðustu tvö ár. „Við erum samt bjartsýnir á að loðnuveiðar verði í vetur og næstu ár ef horft er til þess að mikið magn af unglóðnu mældist í haust og í fyrra. Loðnan mun skila sér og þær veiðar skipta okkar fyrirtæki auðvitað miklu máli,“ segir Benedikt Ernir. Vaxtarsprotinn okkar er fiskeldið. Við bjóðum tækni- og sölubjónustu frá AKWA group í Noregi. Við seljum kvíar, net, fóðurpramma, fóðurkerfi, myndavélabúnað, stjórn- og eftirlitskerfi og raunar allt fyrir eldið nema fóðrið sjálft. Sama er að segja um búnað fyrir landeldið sem einnig snýst um kerfi í kringum dælingu á vatni, vatnsgæði og fleira,“ segir Benedikt Ernir og bætir við að í árslok 2019 hafi Egersund Ísland náð stórum áfanga í þjónustuuppbyggingu við sjókvíaelði þegar fyrirtækið tók í notkun þvottastöð fyrir nætur fiskeldiskvía.

Í Fiskifréttum árið 2017 segir:

Stefán Ingvarsson er framkvæmdastjóri Egersund Ísland og hann er enginn nýgræðingur í veiðarfæragerð og viðgerðum. Fyrir 1996 sótti Eskja, sem þá hét Hraðfrystihús Eskifjarðar, alla sína þjónustu til Netagerðar Friðriks Vilhjálmssonar í Neskaupstað sem nú er hluti af Fjarðaneti. 1996 ákvað Aðalsteinn Jónsson heitinn að opna eigið netaverkstæði á Eskifirði. Þá var hafði Stefán nýlukið námi í netagerð. Aðalsteinn réði Stefán sem framkvæmdastjóra netaverkstæðisins. „Ég er reyndar fæddur í Hafnarfirði og bjó þar þangað til ég varð sextán ára. Þá fór ég á sjó á Reyðarfirði og hef búið þar frá 1979.“

Hluti af Egersund Group

Á árunum 2003-2004 seldi Eskja netaverkstæðið, vélaverkstæðið og rafmagnsverkstæðið. Stefáni bauðst að kaupa netaverkstæðið og fékk hann Egersund Group í Noregi í lið með sér sem á meirihluta. Egersund Ísland hefur því verið hluti af Egersund Group samsteypunni norsku frá árinu 2004. Egersund Group er stór fyrirtækjasamsteypa með rekstur víða í Noregi, þar á meðal veiðarfæragerð og þjónustu við fiskeldi og eru stærstir á því sviði í Noregi.



Egersund Ísland. / Ljós: Gungör Tamzok.

Einnig rekur samsteypan verksmiðjur í Litháen þar sem net í fiskeldispoka eru framleidd. Samsteypan er samsett úr tíu fyrirtækjum og eitt þeirra er Akva Group sem framleiðir meðal annars fódurbáta. Sú eining veltir meiri fjármunum en allar aðrar einingar samanlagt. Þess má geta að Arnarlax keypti nýlega 600 tonna fódurpramma frá Akva.

Veiðarfærahótelíð fullnýtt

Egersund Ísland er ein af þessum tíu einingum sem mynda Egersund Group. 2008 var byrjað að reisa nýja netaverkstæðið á Hafnargötu. Húsið er 25 metrar á breidd. 15 metrar af breiddinni nýttist fyrir vinnu við veiðarfæri og veiðarfærahótelíð tekur tíu metra af heildarbreiddinni. Í því eru 24 hólf og hvert hólf tekur eina nót. „Veiðarfærahótelíð er fullnýtt allt árið. Það fer mun betur með veiðarfærin að geyma þau inni í upphitðu húsnæði en utanhúss. Auk þess sem það er sjónmengun af þeim utanhúss. Hótelíð hefur verið fullt í þrjú ár og segja má að nýtingin hafi verið 100%. Við höfum neyðst til að færast undan geymslu á veiðarfærum. Aðstaðan hjá okkur er þannig að bryggjan er hérna beint fyrir framan. Bátarnir leggjast að bryggjunni og taka veiðarfærin beint um borð eða koma þeim frá sér beint í hús. Þessu fylgir mikill tímasparnaður. Tími getur skipt sköpum í útgerð á loðnu- og makrílvertíðum. Hver klukkustund skiptir máli því göngurnar eru oft á hraðferð. Hér áður fyrr gat það tekið heilan dag að koma grunnót fyrir á flutningabíl, fara með hana út á bryggju og koma henni um borð. Núna erum við í mesta lagi tvær klukkustundir að koma grunnót í bát. Við erum í lykilstaðsetningu hérna við bryggjuna,“ segir Stefán.

630-650 milljóna kr. ársvelta

Egersund Ísland framleiðir flottroll af ýmsum stærðum og gerðum, makríltroll, kolmunnatroll, síldartroll, loðnutroll, kolmunnapoka, síldarpoka, makrílpoka og loðnupoka. Á hótelinu eru geymdar nætur fyrir Eskju, Síldarvinnsluna í Neskaupstað, Samherja, Gjögur og Loðnuvinnsluna á Fáskrúðsfirði sem eru í föstum viðskiptum við Egersund Ísland. Farið er yfir næturnar og gert við þær. Ársvelta fyrirtækisins hefur verið undanfarin ár á bilinu 630-650 milljónir króna. Fimmtán starfsmenn eru á Eskfirði og söluskrifstofa er í Sjávarklasanum í Reykjavík. „Við liggjum vel við því hérna fyrir utan eru fiskimiðin. Þetta byrjar í janúar með loðnu og kolmunnaveiðum við Færeyjar. Svo er mikil umferð norskra loðnuveiðiskipa þegar loðnuveiðar hefjast og við höfum gert talsvert mikið við fyrir þá. Þeir lönduðu í nýja uppsjávarfrystihúsið hjá Eskju. Þeir lönduðu einum 8 þúsund tonnum hérna á Eskfirði á síðustu vertíð.“

Tími er peningar

Inni á gólfi netaverkstæðisins var troll sem var tekið úr Hákoní EA rétt eftir hádegi. Verið var að skipta um fótrepiskeðju í trollinu og lauk því verki um fjögurleytið síðdegis. Verk af þessu tagi hefði tekið að minnsta kosti heilan dag áður. Á meðan hélt Hákon kyrru fyrir úti á firði og frysti. Þrír nemar í veiðarfæragerð starfa hjá Egersund Ísland en starfsmannavelta hefur verið lítil allt frá því að fyrirtækið var stofnað 2004. Nokkrir af starfsmönnum hafa verið hjá fyrirtækinu frá upphafi. Nú er undirbúningur hafinn fyrir byggingu á þvottastöð fyrir laxapoka á lóð Egersund Ísland. Þá var reist 800 fermetra skemma á lóðinni síðastliðið sumar þar sem ýmiss búnaður og áhöld eru geymd.



Eigenur Ísgels. Frá vinstri: Katrín Benediktsdóttir, Zophonías Ari Lárússon, Gunnar K. Ólafsson og Kristín Lárúsdóttir.

Ísgel



Húsnæði Ísgels, Efstabraut 2, á Blönduósi.



Fyrirtækið Ísgel ehf. var stofnað 5. júlí 1999 á Hvammstanga og gert að hlutafélagi í desember árið 2000. Stofnendur félagsins eru Fríða Pálsdóttir, Bsc. hjúkrunarfræðingur og Guðfinna Ingimarsdóttir, fiskiðnaðarmaður. Fyrirtækið flutti til Blönduóss árið 2003 en var svo selt árið 2008 núverandi eigendum, sem eru Gunnar K. Ólafsson og Kristín Lárúsdóttir, Zophonías Ari Lárússon og Katrín Benediktsdóttir.

Ísgel ehf. er fjölskyldufyrirtæki. Kristín og Zophonías eru systkini. Zophonías og Gunnar starfa við fyrirtækið ásamt fjórum starfsmönnum.

Þann 26. október árið 2006 birtist eftirfarandi grein í Viðskiptablaðinu

Framleiðslufyrirtækið Ísgel er til sölu en núverandi eigendur fyrirtækisins keyptu fyrir nokkrum árum fyrrum húsnæði verslunarinnar Vísis og flutti starfssemi sína til Blönduóss. Áður var fyrirtækið á Hvammstanga.

Fyrirtækið framleiðir meðal annars gelmottur, sem viðhalda kælingu ferskra matvæla á meðan á flutningi stendur, frystipoka, margnota kæli- og hitagelpoka og einnota kælipoka sem eru góðir fyrir íþróttafólk og í sjúkrakassann. Sú ímynd sem fyrirtækið vill halda á lofti er góð íslensk vara sem stenst kröfur viðskiptavina hvað varðar gæði og verð. Fyrirtækið kappkostar því að þjónusta viðskiptavina sína eftir þörfum og óskum hvers og eins, eins og kostur er, segir einnig á heimasíðu fyrirtækisins.

Svo sagði í Viðskiptablaðinu 2006 en vöruval hefur lítið breyst í tímans rás nema að í dag eru fleiri stærðir á mottum á boðstólum til að laga sig að þörfum kaupenda.

Aðföng og afhending vara

Aðföng eru frá innlendum birgjum en Ísgel flytur sjálft inn þurrefni sem notuð eru til að útbúa gellögin. Ísgel sér sjálft um flutning til viðskiptavina að mestu leyti en farnar eru tvær ferðir að meðaltali á viku hverri á Suðvestuhornið og oftar ef þarf.

Vörur

Í boði eru um það bil 25 vörunúmer, tveir megin vöruflokkar, annars vegar gelmottur sem notaðar eru til að viðhalda kælingu og þá aðallega í flutningi á ferskum fiski með flugi og hins vegar heilsulína sem seld er í lyfjaverslunum og notuð bæði sem heitir og kaldir bakstrar á vöðvabólgu og önnur eymsl.

Velta og COVID-19

Staðan í dag er góð þótt reyndar hafi orðið 15% samdráttur árið 2020 og má kenna COVID-19 um. En árið 2021 fór vel af stað og veltan aldrei verið meiri og hefur aukist jafnt og þétt og að minnsta kosti sexfaldast frá árinu 2008.

Fylgt var firmamælum sóttvarnaryfirvalda um sóttvarnir og takmarkaðan aðgang á meðan smitbylgjur gengu yfir.



Kynning á vörum Ísgels.

Samfélagsmál

Ísgel ehf. styður vel við bakið á félagasamtökum og íþróttafélögum á Blönduósi og á sölusvæðum sínum og eru einn aðal styktaraðili íþróttafélagsins Hvatar.

Aðsetur

Núverandi aðstaða Ísgels ehf. er á Efstubraut 2 á Blönduósi í nýlegu eigin húsnæði sem leysti það gamla af, að Húnabraut 21, árið 2012.



BlueRelief. Bakstranir eru margnota og má nota þá jafnt sem kælibakstur eða hitabakstur.



Gísli V. Guðlaugsson, framkvæmdastjóri og Guðlaugur Gíslason, stofnandi.

Íslyft - Steinbock-þjónustan



Guðlaugur Gíslason, stofnandi á lyftara.

Steinbock-þjónustan var stofnuð árið 1972 á heimili Guðlaugs Gíslasonar og konu hans Rannveigar Pétursdóttur að Vallargerði 8 í Kópavogi. Þar kom saman hópur góðra manna sem saman stóðu að félaginu sem varð fyrsta fyrirtækið á Íslandi sem sérhæfði sig í þjónustu á lyfturum. Síðar keypti Guðlaugur aðra hluthafa út og varð að lokum eini eigandi félagsins ásamt fjölskyldu sinni. Árið 1982 tók sonur Guðlaugs, Gísli V. Guðlaugsson við sem framkvæmdastjóri og upp úr því var lögð aukin áhersla á innflutning sem skilaði sér fljótlega í auknum vexti. Fram að því hafði starfsemin nánast eingöngu snúist um viðgerðir og smíði á veltibúnaði sem var að miklu leyti hannaður af Guðlaugi. Sú framleiðsla er ennþá í gangi 45 árum síðar. Steinbock-þjónustan er elsta starfandi lyftarþjónustufyrirtæki landsins.

Árið 1996 urðu straumhvörf þegar systurfélagið Íslyft var stofnað, en aðaláherslan var innflutningur á nýjum lyfturum og hlutum þeim tengdum.

Starfsemin

Íslyft og Steinbock-þjónustan einsetja sér að vera leiðandi þjónustufyrirtæki á sviði lyftara, landbúnaðartækja og annara atvinnutækja. Hafa þeir verið söluhæstir í lyfturum frá árinu 1997 eða 25 ár í röð. Það hefur ekki verið afrekað á Íslandi áður. Frá fyrstu tíð hefur höfuðáhersla verið lögð á að þjóna viðskiptavinum eins vel og kostur er og er félagið með mörg af þekktustu umboðum á sínu sviði.

Hjá fyrirtækjunum eru í kringum 50 starfsmenn, þjónustubílar eru um 20 og starfsstöðvar fyrirtækisins eru samanlagt um 7.000 fermetrar.

Á fyrsta árinu eftir að Íslyft var stofnað fékk félagið umboð fyrir Yale lyftara og náði með því markaðsráðandi stöðu. Meginforsenda þess var persónuleg þjónusta við kaupendur. Árið 2003 tók Íslyft við Linde umboðinu, en Linde lyftararnir hafa verið mest seldu lyftarar á Íslandi frá því Íslyft hóf innflutning á þeim og hafa þeir fyrir löngu sannað gildi sitt. Frá upphafi hafa yfir 2.000 Linde tæki verið flutt til landsins.

Á undanförunum árum hefur starfsemi Íslyft verið aukin með því að bæta við hinum ýmsu umboðum. Árið 2017 fengu þeir umboð fyrir hinar þekktu John Deere dráttavélar og hefur þeim fjölgað jafnt og þétt á Íslandi síðan þá. Árið 2018 fengu þeir umboð fyrir Avant liðléttinga sem hefur verið ráðandi merki um árabíl.

Ein stærsta viðbótin varð árið 2020 þegar Íslyft var boðið að taka við umboði fyrir Manitou skotbómulyftara sem hafa verið leiðandi á markaðnum í gegnum árin en Íslyft setti met í sölu Manitou, bæði hvað varðar fjölda tækja og markaðshlutdeild. Í kjölfarið bættist svo við umboð fyrir Konecranes sem framleiðir gámalyftara.



Starfsfólkið fyrir utan höfuðstöðvar Íslyft.

Aðsetur

Íslyft og Steinbock-þjónustan eru með höfuðstöðvar sínar að Vesturvör 32a í Kópavogi. Félagin hafa alla tíð starfað í vesturbæ Kópavogs. Hófst starfsemin árið 1972 í bílskúr stofnandans en stuttu síðar var reksturinn fluttur að Kársnesbraut 102 og er sú bygging enn í notkun í dag þrátt fyrir að meirihluti starfseminnar sé að Vesturvör. Árið 2021 var starfsemi útibúsins á Akureyri flutt í nýja 740 fermetra aðstöðu sem mun stórbæta þjónustu við Norðurlandið.

Skipulag og sérstaða

Sérstaða fyrirtækisins liggur í reynslu og áráðni starfsfólks fyrirtækisins. Flestir starfsmenn félagsins starfa við viðgerðir og viðhald lyftara og annarra atvinnutækja. Þá rekur félagið einnig öfluga varahlutadeild. Á árinu 2020 störfuðu þar um 50 manns, flestir í höfuðstöðvunum í Kópavogi en þrír á Akureyri. Félagið hefur verið að mestu í eigu sömu fjölskyldu frá upphafi og vaxið og dafnað frá stofnun þess árið 1972. Rík áhersla hefur verið lögð á að vaxa með heilbrigðum hætti með innri vexti og forðast skuldsetningu og áhættu af fremsta megni. Það hefur án efa hjálpað félaginu að takast á við sveiflur og áföll sem fylgt hafa íslensku efnahagslífi síðustu áratugi.

Samanlögð velta Íslyft og Steinbock-þjónustunnar var um 3.600 m.kr. (25m€) árið 2021. Á árinu 2022 mun félagið svo fagna 50 ára starfsafmæli og skipa sér þar með í sess með rótgrónustu fyrirtækjum landsins.



Kristjana Guðlaugsdóttir, Vilberg Helgason,
Gísli V. Guðlaugsson og Þórarinn Sigurbjörnsson.



Aftari röð frá vinstri: Valgarður, Jan, Björn, Jóhann og Karl.
Fremri röð frá vinstri: Jósavin, Gunnar, Ómar og Sveinn.

Laxá Fiskafóður



Fóðurverksmiðjan Laxá hf. framleiðir og selur fóður til fiskeldis á Íslandi með áherslu á landeldismarkað. Verksmiðjan er við Krossanesi á Akureyri þar sem framleiðsla fer fram.

Sagan

Fóðurverksmiðjan Laxá hf. var stofnuð í júní 1991 og var megin tilgangur félagsins að framleiða og selja hágæða fiskeldisfóður. Rekstur fóðurverksmiðjunnar á Krossanesi var yfirtekn úr protabúi Ístess, en verksmiðjan var reist árið 1985 í samstarfi við Skretting í Noregi.

Eignaraðild og stjórn

Fóðurverksmiðjan Laxá hf. er dótturfélag Síldarvinnslunnar hf. á Neskaupstað sem jafnframt er stærsti hluthafinn með 67% eignarhlut. Aðrir hluthafar eru 14 talsins og er Akureyrarbær þeirra stærstur með 21% eignarhlut. Í stjórn Fóðurverksmiðjunnar Laxá hf. sitja, Jón Kjartan Jónsson sem stjórnarformaður, Gunnþór Ingvason fyrir hönd SVN og Dan Jens Brynjarsson fyrir hönd Akureyrarbæjar. Framkvæmdastjóri er Gunnar Örn Kristjánsson sjávarútvegsfræðingur og verksmiðjustjóri er Ómar Valgarðsson vélvirki. Almennir starfsmenn í verksmiðju eru 7 talsins og vinna m.a. við keyrslu vélbúnaðar, afgreiðslu, vörulager, innmötun, pökkun og gæðaeftirlit.

Framleiðsla

Framleiðsla árið 2020 var 10.700 tonn og nam veltan 2,3 milljörðum. Mest er framleitt af fóðri fyrir bleikju og lax, en auk þess er framleitt fóður fyrir regnbogasilung og flatfisk. Framleiddar eru fóðrpillur frá 1,8 mm til 12 mm, en það er fyrir eldisfisk frá 10 gr. og að sláturstærð í +5 kg. Auk þess að framleiða fóður þá er endurselt innflutt fóður frá Biomar í Danmörku og Skretting í Noregi, aðallega startfóður fyrir seiði og ýmiskonar sérfóður.

Aðföng.

Uppistaða hráefna er innlent fiskimjöl (32%) og lýsi (24%), en önnur grunn hráefni eru hveiti (10%), vítamín og litarefni fyrir laxfiska. Til að lækka fóðurstærð eru einnig notuð ódýrari hráefni sem próteín- og fitugjafar, m.a. soyamjöl, maismjöl, hveitigluten, repjumjöl og repjuolía. Jurtahráefnin eru keypt frá Evrópu, S-Ameríku og Asíu, en hráefni frá fjarlægari heimsálfum eru flutt í gegnum Rotterdam.

Starfsemin

Framleiðslumagn hefur í gegnum árin verið mjög sveiflukennt og í takt við fiskeldi á Íslandi. Eftir að hafa aukið framleiðslumagn úr 2.000 tonnum árið 1999 upp í 10.000 tonn árið 2007, þá kom niðursveifla í fiskeldinu sem varð til þess að markaður innanlands fór niður fyrir 5.000 tonn árið 2009. Á undanförunum áratug hefur verið uppsveifla í fiskeldi á Íslandi og samhliða því hefur framleiðslumagn aukist og verið stöðugt yfir 10.000 tonnum undanfarin ár. Áætlanir eru um áframhaldandi vöxt í innlendu fiskeldi og stefnir í að á næstu árum verði afkastageta





verksmiðjunnar fullnýtt með 20.000 tonna framleiðslu. Verksmiðja Laxár er byggð á styrkum grunni frá Skretting og er vélbúnaður verksmiðju og fagleg þekking í fóðurframleiðslu að stærstum hluta kominn frá Noregi. Fóðurfræðingur er Dr. Jón Árnason sem er fyrrum starfsmaður hjá Skretting og starfar hann fyrir Laxá samkvæmt þjónustusamningi þess efnis við MATÍS.

Framtíðin

Á undanförunum árum hefur fiskeldið innanlands aukist mikið og hefur Laxá fylgt þeirri þróun með áherslu á þjónustu við eldisfyrirtæki sem stunda landeldi, hvort sem er á seiðum eða matfiski. Vélbúnaður hefur verið endurbættur mikið og er verksmiðjan nú tæknilega vel búin til að fylgja eftir áframhaldandi framþróun í eldisgreininni. Einnig hefur orðið þróun í afhendingu á fóðri og fer núna 75% af framleiðslu beint í siló við verksmiðju þaðan sem fóður er afhent með fóðurtank beint á siló hjá eldisstöð. Afhending fóðurs með tankbíl er hluti af sjálfbærnistefnu fyrirtækisins og sparar bæði tréþretti og plastumbúðir, auk þess að minnka kolefnisspor afurðarinnar.

Vefsíða: www.laxa.is





11855



11852



11685



11854



Starfsmenn Löndunar.

Efri röð frá vinstri: Ásgeir Andri Guðmundsson, Gestur Kristján Jónsson, Dale Ricardo Odle, Farzad Yousofi, Dariusz Niescier, Sigurður Gáki Árnason, Pálmi Freyr Steingrímsson, Reynir Rafn Gunnarsson, Leifur Þór Þorvaldsson, Robert Alexander Lilley, Mikale Olason Lotsberg, Þorsteinn Gunnlaugsson framkvstjóri og Krzysztof Bogdziewicz. Neðri röð frá vinstri: Andri Þór Tómasson, Albert Guðmundsson, Tomasz Kisielewski, Karl Magnús Bjarnason, Piotr Pasiuk, Anton Terzi og Jens Pétur Kærnsted.

Löndun

Löndun ehf. er löndunarþjónusta sem sinnir viðskiptavinum í Reykjavík og í Hafnarfirði. Sumarið 1987 var Löndun ehf. stofnað. Helsta ástæða stofnunar fyrirtækisins var þörf fyrir þjónustu í sjávarútvegi eftir að fiskverð var gefið frjálst og allur fiskur á Íslandi átti að seljast á markaði. Þetta byrjaði með löndun úr ferskfisktogurum og bátum fyrir nýstofnaðan fiskmarkað í Reykjavík sem hét Faxamarkaðurinn hf. Þjónustusamningur var gerður á milli þessara fyrirtækja. Fljótlega kom í ljós að þörfin fyrir löndunarþjónustu var meiri. Frystiskip á bolfisk- og rækjuveiðum vantaði þjónustu við að landa frystum fiski og rækju sem var komið fyrir í frystigámum frá öðru hvoru skipafélaginu, Eimskip eða Samskip. Í lok fyrsta sumarsins voru 10 manns við störf hjá Löndun ehf.

Starfsemin

Fyrsta frystilöndunin fór fram í september 1987. Pétur Jónsson RE 69 kom til hafnar í Sundahöfn með fullfermi af frystri rækju úr sinni fyrstu veiðiferð. Á eftir komu systurskip Péturs Jónssonar, Hákon ÞH og Helga RE. Í janúar 1988 var gerður fyrsti þjónustusamningur við útgerð í Þorlákshöfn sem hér Ljósavík og gerði út frystitogarann Gissur ÁR 6. Á sama tíma hófst einnig þjónusta Löndunar ehf. við útgerðarfélagið Ögurvík sem gerði þá út frystitogarann Frera RE 73 og síðan kom Vigri RE 71 til sögunnar.

Árið 1990 hófst losun á timbri og stáli fyrir Húsasmiðjuna. Árið 1992 er undirritaður þjónustusamningur við Samskip. Hann fól í sér að Löndun tók að sér að landa úr öllum togurum sem fluttu afla sinn með Samskipum. Í apríl 1993 þjónustaði Löndun ehf. sína fyrstu tvo rússnesku frystitogara með því að gera þjónustusamning við flutningafyrirtækið Jökla hf. sem sá um flutninga á frosinni vöru fyrir Sölumiðstöð Hraðfrystihúsanna. Löndun ehf. þjónustaði Samherja hf. lengst af þegar fyrirtækið var með skipin sín fyrir sunnan land. Þjónustan hófst vorið 1993 þegar skipin komu af úthafskarfa veiðum af Reykjaneshrygg. Þjónusta við útgerðarfélagið Brim hf. hófst 2004 með löndunum úr Guðmundi í Nesi RE 13 sem kemur inn að morgni dags með 400-500 tonn af frosinni grálúðu og fer út að kvöldi með vel þrífna tóma lest, umbúðir í umbúðalestinni og búið fullt af mat. Árið 2006 gerði Löndun ehf. þjónustusamning við Eimskip og hóf að landa úr skipum á vegum fyrirtækisins, aðallega í Hafnarfirði. Umsvif fyrirtækisins jukust umtalsvert við þessa stækkun og hefur fyrirtækið átt langt og farsælt samstarf við Eimskip. Landanir á vegum fyrirtækisins fara fram á Skarfabakka og Vogarbakka í Reykjavík svo og í Hafnarfirði en þar hafa flestar landanirnar farið fram síðustu ár. Fyrirtækið er með skrifstofu og starfsaðstöðu á Vogarbakka í Reykjavík og svo er verið að reisa 800 fermetra stálgrindarhús í Hafnarfjarðarhöfn sem meðal annars á að hýsa starfsemi fyrirtækisins.

Starfsfólk og stjórnendur

Fastir starfsmenn fyrirtækisins eru um 20 og framkvæmdastjóri er Þorsteinn Gunnlaugsson. Til viðbótar er félagið með um 20 starfsmenn til viðbótar á útkallslista. Stjórnarformaður er Óskar Óskarsson.



Lilja Björk Ólafsdóttir og Óskar Óskarsson, eigendur.





Marz Sjávarafurðir



Erla Björg Guðrúnardóttir, framkvæmdastjóri.

Marz Sjávarafurðir ehf. var stofnað 1. maí 2003 af hjónunum Erlu Björgu Guðrúnardóttur og Sigurði Ágústssyni. Erla Björg hefur frá upphafi verið framkvæmdastjóri félagsins og stjórnað daglegum rekstri þess auk þess að sjá um sölumál. Tilgangur félagsins er að leita nýrra leiða til að færa framleiðendur og neytendur nær hvor öðrum með það að leiðarljósi að hámarka arðsemi beggja aðila. Frá stofnun félagsins hefur ávalt verið lögð áhersla á nána samvinnu við viðskiptavini víða um heim og helgar starfsfólk Marz Sjávarafurða ehf., sig því hlutverki að sinna þörfum markaðarins í síbreytilegu umhverfi með áherslu á vöruþróun og nýjungar með þarfir kaupenda og framleiðenda að leiðarljósi.

Sagan

Fyrstu árin var fyrirtækið með skrifstofuaðstöðu í litlu leiguhúsnæði að Hamraendum í Stykkishólmi þar sem starfsemin dafnaði vel fram til ársloka 2009 þegar full þröngt var orðið um starfsmenn og starfsemina í heild. Áramótin 2009-2010 festi fyrirtækið því kaup á gamla pósthúsinu við Aðalgötu 5 í Stykkishólmi, fór í gagngerar endurbætur og breytingar og flutti höfuðstöðvar sínar í kjölfarið í það húsnæði í hjarta bæjarins þar sem starfsemin þrífst vel. Fyrirtækið hefur vaxið hægt en örugglega frá stofnun þess.

Starfsfólk

Í fyrstu var Erla Björg eini starfsmaðurinn en fyrirtækinu óx fljótlega fiskur um hrygg og því hefur starfsmönnum fjölgað jafnt og þétt í gegnum árin í takt við aukin umsvif í rekstrinum. Í dag eru samtals átta starfsmenn hjá Marz Sjávarafurðum ehf., sjö á aðalskrifstofu í Stykkishólmi og einn á söluskrifstofu sem staðsett er í Álaborg í Danmörku. Þessir átta starfsmenn skiptast að jafnaði nokkuð jafnt á deildir fyrirtækisins sem eru söludeild, útskipunardeild og fjármáladeild auk þess að hafa starfandi gæðastjóra. Frá upphafi hefur engu að síður verið lögð rík áhersla á að allir starfsmenn þekki starfsemi fyrirtækisins frá toppi til tóar og geta því flestir gengið í störf hvers annars ef því er að skipta. Svo skemmtilega vill til að allir starfsmenn eru konur, sem er ekki algengt í þessum geira atvinnulífsins þó að konum í sjávarútvegi hafi blessunarlega fjölgað síðastliðin ár. Hópurinn hefur í gegnum tíðina gert fleira en bara að vinna saman og hefur m.a. farið saman í maraþon, þríþrautarkeppni, ferðast um heiminn og gert fleira skemmtilegt sem gefur lífinu gildi og þjappar hópnum enn frekar saman.

Starfsemin

Marz Sjávarafurðir ehf. hefur um árabíl tekið þátt í stærstu sjávarútvegssýningu heims (e. Seafood Expo Global) með góðum árangri. Sjávarútvegssýningin, sem hefur verið haldin í Brussel frá árinu 1993, mun færast til Barcelona árið 2021 en sýningin er góður vettvangur til að hitta viðskiptavini, stofna til nýrra viðskiptasambanda og viðhalda eldri viðskiptasamböndum. Skemmt er frá því að segja að árið 2010 hlutu Marz Sjávarafurðir ehf. og Agustson a/s í Danmörku viðurkenningu á sjávarútvegssýningunni fyrir samstarfsverkefni sitt um þróun



Höfuðstöðvar Marz sjávarafurða ehf. í Stykkishólmi.



nýrrar vöru þegar fyrirtækin hlutu fyrstu verðlaun í flokknum bestu nýju hollustuvörurnar á markaði fyrir heitreykta tilapiu í samkeppninni The Seafood Prix d'Elite sem haldin er árlega. Þróun heitreyktu tilapiunnar var samstarfsverkefni fyrirtækjanna tveggja sem fór af stað í kjölfar hugmyndar sem kviknaði í Brussel vorið 2009 og er því gott dæmi um góðan árangur þegar horft er til vöruþróunar og nýjunga. Marz Sjávarafurðir ehf. hefur s.l. ár lagt aukna áherslu á mikilvægi rekjanleika og gæðamál í takt við kröfur markaða og hefur í sínum röðum menntaðan gæðastjóra sem er mjög fær í sínu fagi. Gæðastjóri Marz fer fyrir þessum málaflökki hjá fyrirtækinu en það hefur sýnt sig með þróun síðustu ára að gæðamál skipta höfuðmáli hjá stærri viðskiptavinum fyrirtækisins og sér í lagi þar sem fyrirtækið er á smásölumarkaði. Marz Sjávarafurðir ehf. hefur frá upphafi lagt mikla áherslu á að vera í persónulegu og góðu samstarfi við breiðan hóp af öflugum íslenskum framleiðendum um allt land og hefur aðaláherslan frá upphafi verið á að selja íslenskan fisk. Fyrirtækið selur jafnframt vörur með erlendan uppruna og á í viðskiptum við fyrirtæki í öllum heimsálfum þar sem helstu markaðir eru Evrópa, Asía og Suður-Ameríka.

Markmið

Fyrirtækið og starfsmenn þess munu hér eftir sem hingað til leggja áherslu á heiðarleika í viðskiptum, sanngirni og góða þjónustu en jafnframt að stýra vexti félagsins til þess að unnt sé að viðhalda sama þjónustustigi ákomandi tíð.





Stofnendur Skipalyftunnar ehf.



Sindri VE var fyrsta skipið sem var tekið upp í nýrri skipalyftu í Vestmannaeyjum.

Skipalyftan



Stefán Örn Jónsson, framkvæmdastjóri.



Þórarinn Sigurðsson, stjórnarformaður.



Ólafur Friðriksson, stjórnarmaður.



Jón Viðar Stefánsson, stjórnarmaður.

Skipalyftan ehf. Vestmannaeyjum var stofnuð 14. nóvember 1981 af vélsmiðjunum Magna og Völundi ásamt raftækjaverkstæðinu Geisla. Vélsmiðjurnar Magni og Völundur hættu rekstri og sameinuðust í hinu nýja félagi. Stofnendur Skipalyftunnar voru þeir Gunnlaugur Axelsson, Tryggvi Jónsson, Pétur Andersen, Kristján Ólafsson, Þórarinn Sigurðsson, Tryggvi Jónasson, Jón Yngvi Þorgilsson, Njáll Andersen, Erlendur Eyjólfsson og Friðþór Guðlaugsson. Árið 1982 flutti félagið alla sína starfsemi í nýtt húsnæði við hlið skipalyftu sem Vestmannaeyjabær var að ljúka við að byggja. Þann fyrsta júní 1982 tók hið nýja félag formlega við lyftunni og þeim mannvirkjum sem henni fylgja á leigu til 25 ára. Það hafði verið í undirbúningi lengi að byggja nýjan slipp í Vestmannaeyjum sem hefði það að markmiði að leysa gömlu dráttarbrautirnar á Skipasandi af hólmi enda var það rætt í hafnarstjórn Vestmannaeyja árið 1954 um möguleg kaup á nýrri skipalyftu. Það var svo árið 1968 sem ákveðið var að ganga inn í samning sem Hafnarðarbær hafði gert um kaup á skipalyftu frá Bandaríkjunum. Lyftubúnaðurinn var fluttur til Vestmannaeyja árið 1972. Þegar eldgosíð á Heimaey hófst síðan þann 23. janúar 1973 tóku önnur og mikilvægari verkefni við enda óljóst á tímabili hvort fólk mynd hreinlega snúa aftur til Vestmannaeyja. Ákveðið var að flytja lyftubúnaðinn aftur upp á land til að forðast skemmdir. Framkvæmdir lágu niðri í nokkur ár en það var svo árið 1979 að hafist var handa af fullum krafti og lauk framkvæmdum við nýja skipalyftu í Vestmannaeyjum árið 1981.

Sagan

Það var í mörg horn að líta hjá eigendum Skipalyftunnar og þeim 80 starfsmönnum sem störfuðu hjá Skipalyftunni þegar starfsemin hófst. Þegar mest var voru starfsmenn Skipalyftunnar 104.

Flotinn í Vestmannaeyjum var stór og mikil búbot fyrir útgerðamenn að þurfa ekki að framkvæma nauðsynlegar breytingar, auk almenns viðhalds, á skipum sínum á fastalandinu, svo ekki sé talað um erlendis. Má þar m.a. nefna lengingar á skipum, yfirbyggingar og nýjar skipsbrýr en þessi verkefni höfðu áður verið öll unnin annarsstaðar en í Vestmannaeyjum. Fyrirtækið óx og dafnaði vel fyrstu árin, enda líflegur sjávarútvegur í Vestmannaeyjum og skipafloti stór eins og áður segir. Árið 1998 markaði ákveðin tímamót í sögu Skipalyftunnar en þá kláraði Skipalyftan sína fyrstu, nýsmíði þegar dráttarbáturinn Lóðsinn var afhentur eigendum sínum, Vestmannaeyjabæ. Lóðsinn er 22,5 metrar á lengd og 7,33 metrar að breidd. Allt frá fyrsta degi hefur þessi frábæri Lóðsbátur þjónað hlutverki sínu vel og margsannað að um vandað skip er að ræða.

Starfsemin

Í dag starfar Skipalyftan fyrst og fremst sem plötusmiðja, véla- og renniverkstæði auk þess að þjónusta skip í upptökumannvirki Vestmannaeyjahafnar. Skipalyftan heldur einnig úti lager og verslun með mikið úrval af vörum tengdum málmíðnaði, sjósókn og veiðum. Rekstur Skipalyftunnar er nátengdur sjávarútvegi. Til að mynda hefur aflabrestur bein og hörð áhrif



Starfsmenn.

á þjónustufyrirtæki eins og Skipalyftuna. Nýlegt dæmi er loðnubrestur undanfarin 2 ár sem við, og önnur þjónustufyrirtæki í Vestmannaeyjum, finnum strax fyrir enda halda útgerðir í Vestmannaeyjum á um 32% af aflaheimildum í loðnu. Breytingar á flotanum hefur einnig breytt rekstri okkar en sú breyting hefur þó skapað okkur mikil tækifæri. Skipum fækkar, en þau stækka. Rekstur Skipalyftunnar hefur gengið í gegnum miklar sveiflur en alltaf hefur reksturinn staðið af sér ýmiskonar áföll. Undanfarin 10 ár hefur reksturinn þó haldist stöðugur og í dag er hann í góðu jafnvægi.

Verslun

Við reukum verslun í Skipalyftunni sem er ætlað að þjóna iðnaðarmönnum í Vestmannaeyjum, sjávarútveginum og fólki í framkvæmdum. Við bjóðum upp á breitt vöruval og þekkt vörumerki.

Aðsetur

Í dag er rekstur Skipalyftunnar í u.þ.b. 1.600 fm húsi á hafnarsvæði Vestmannaeyjarbæjar. Við höfum fulla trú á þessum rekstri í framtíðinni og höfum því ráðist í miklar fjárfestingar í auknum húsakosti. Nýlega byggðum við 2 hús við hlið Skipalyftunnar, sem hvort um sig eru 700 fm að stærð. Annað þeirra er að mestu leyti í útlegu en í hitt húsið höfum við nú fært vélaverkstæðið okkar sem er komið með glæsilega aðstöðu fyrir okkar frábæru starfsmenn.

Mannauður

Í dag starfa um 40 manns hjá Skipalyftunni. Þar af eru 3 starfsmenn sem hafa starfað allt frá stofnun félagsins eða síðan 1981, þau Anna Sigrid Karlsdóttir, Hlynur Richardsson og Stefán Örn Jónsson sem er framkvæmdastjóri Skipalyftunnar. Í stjórn sitja þeir Þórarinn Sigurðsson, stjórnarformaður, Stefán Örn Jónsson, Ólafur Friðriksson og Jón Viðar Stefánsson.

Reksturinn

Nýlega lauk Skipalyftan við smíði, í samstarfi við Eyjablökk í Vestmannaeyjum og erlendan aðila, á 4 hráefnistönkum fyrir Ísfélagið en þeir eru staðsettir við Nausthamarsbryggju í Vestmannaeyjum. Hver og einn tankur ber 500 rúmmetra af loðnu og mun löndum í framhaldi ganga mun hraðar fyrir sig fyrir skip Ísfélagsins sem verður að teljast afar mikilvægt þar sem á hrognavertíðum þá skiptir tíminn öllu máli. Við hönnun og smíði á þessum tönkum var lögð mikil áhersla á að meðhöndlun hráefnisins sé fyrsta flokks þannig að ferskleikinn haldi sér í öllu vinnsluferlinu. Rekstur Skipalyftunnar hefur gengið vel og til marks um það hefur fyrirtækið hlotið viðurkenningu Credit Info, sem eitt af fyrirmyndafyrirtækjum Íslands árlega síðan 2014. Það er ekki sjálfgefið enda komast aðeins 2% allra íslenskra fyrirtækja inn á þann lista. Gerðar eru strangar kröfur til að komast í þennan úrvalsflokk íslenskra fyrirtækja. Það sem skilað hefur góðum rekstri Skipalyftunnar er fyrst og síðast frábært starfsfólk sem hefur unnið hjá fyrirtækinu allt frá stofnun.



Lóðsinn.



PE ker full af fiski og tóm ker á leið um borð í fiskiskip.

Sæplast Iceland



Daði Valdimarsson, framkvæmdastjóri.

Hverfisteypufyrirtækið Sæplast Iceland ehf. á Dalvík var stofnað árið 1984 og hefur síðan þá orðið eitt af þekktustu útflutningsfyrirtækjum Íslands. Sæplast er leiðandi á heimsvísu í framleiðslu á einangruðum og gegnheilum kerum auk þess að framleiða byggingatengdar vörur fyrir innanlandsmarkað. Sjávarútvegur hefur alla tíð verið stærsti markaður keraframleiðslu Sæplasts, bæði hérlendis og erlendis en notkun keranna í kjötvinnslu og annarri matvælavinnslu hefur sífellt farið vaxandi. Um 70% af veltu Sæplasts byggjast á sölu á erlenda markaði og hefur fyrirtækið selt framleiðslu sína til viðskiptavina í yfir 60 löndum í öllum heimsálfum.

Framkvæmdastjóri Sæplast Iceland ehf. er Daði Valdimarsson.

Verksmiðjur í þremur löndum

Í verksmiðju Sæplasts á Dalvík eru þrjár hverfisteypuofnar, þar af einn sem alfarið er knúinn raforku og er sá eini sinnar tegundar í heiminum. Sæplast rekur einnig verksmiðjur á Spáni og í Kanada og er meirihlutaeigandi að keraleigufyrirtækinu iTUB sem er ört stækkandi og sérhæfir sig í leigu á kerum til fyrirtækja í sjávarútvegi, fyrst og fremst á Íslandi og í Noregi. Starfsmenn í verksmiðjunni á Dalvík eru 65-70 að jafnaði en auk beinna starfa við framleiðslu eru starfsmenn söludeildar á Dalvík, viðhaldsteymi, starfsmenn í mótasmíði, þróunardeild og önnur stoðþjónusta. Sölu- og markaðsstarf Sæplasts byggist einnig upp á erlendum söluskrifstofum og umboðsmönnum og teygir sölukerfi fyrirtækisins sig um allan heim.

Ker og byggingavörur

Sæplast hefur alla tíð lagt mikla áherslu á vöruþróun, sterkar og endingargóðar umbúðir sem mæti kröfum viðskiptavina um notkun og öryggi. Ker Sæplasts eru framleidd í mörgum stærðum, allt frá 70 lítrum að stærð upp í 1000 lítra ker. Útfærslurnar eru fjölbreyttar til að mæta mismunandi áherslum og þörfum viðskiptavina. Kerin eru framleidd í tveimur megin gerðum, þ.e. PUR ker með polyurethan einangrun og PE ker sem eru framleidd úr 100% polyethylene efni sem er algengasta plastefni í heiminum í dag. Þau síðarnefndu eru að fullu endurvinnanleg og voru fyrst framleidd hjá Sæplasti um síðustu aldamót. Í árslok 2020 framleiddi verksmiðjan á Dalvík í fyrsta skipti nýtt PE ker þar sem að hluta var notað endurvinnsluefni úr gömlu PE kerri frá Sæplasti sem orðið var gamalt og úr sér gengið. Með þessum áfanga steig fyrirtækið stórt skref í áherslu sinni í umhverfismálum og endurnýtingu framleiðsluvaranna sinna. Markmiðið er að í framtíðinni verði PE ker Sæplasts með þessum hætti endurunin og nýtt í framleiðslu á nýjum kerum. Sem leiðandi fyrirtæki í plastiðnaði leggur Sæplast mikla áherslu á sjálfbærni og umhverfismál. Liður í því er þátttaka fyrirtækisins í alþjóðlega verkefninu „Operation Clean Sweep“ sem miðar að því að koma í veg fyrir plastmengun í nærumhverfinu frá fyrirtækjum í plastiðnaði. Þá hefur Sæplast frá upphafi lagt ríka áherslu á öryggismál, bæði öryggi þeirra sem vinna með framleiðsluvörur fyrirtækisins sem og öryggi starfsmanna í verksmiðjum fyrirtækisins. Skýrt markmið er að Sæplast sé sýslalaus vinnustaður.



Kristján Þór Júlíusson, sjávarútvegráðgjafi, heilsar upp á starfsmenn Sæplasts á sýningunni Sjávarútvegur 2019 í Laugardalshöll.



Verksmiðja Sæplasts á Dalvík.

Hverfisteypar byggingavörur Sæplasts eru fyrst og fremst seldar á innanlandsmarkaði. Þar er að stærstum hluta um að ræða rotþrær og tengdar vörur, brunna, vatnstanka, skiljur og fleira. Allar staðlaðar gerðir byggingavara Sæplasts eru seldar í helstu lagnavöruverslunum landsins.

Stöðugur vöxtur

Vöxtur Sæplast á undanförunum árum og áratugum hefur fyrst og fremst byggst á sífellt stækkandi mörkuðum, auknu vöruframboði og fjölbreyttari notkun framleiðsluvara fyrirtækisins í matvælaíðnaði. Leiðarljós í framleiðslu og þjónustu við viðskiptavini er að tryggja að umbúðirnar varðveiti sem best gæði og ferskleika þeirra hráefna og afurða sem þau eru notuð til flutnings á.

Fyrirtækið hefur einnig vaxið á undangengnum árum með kaupum á fyrirtækjum í plastiðnaði og sameiningum. Eignarhald Sæplasts breyttist árið 2007 þegar það varð hluti Promens samstæðunnar en árið 2015 varð það hluti RPC-Group, stærsta plastvöruframleiðanda í Evrópu. Sú samstæða sameinaðist árið 2019 bandaríska fyrirtækinu Berry Global. Verksmiðjur Sæplasts eru því í dag meðal 300 verksmiðja Berry út um allan heim.

Ker Sæplasts hafa frá upphafi notið mikilla vinsælda í íslenskum sjávarútvegi



Dæmi um framleiðsluvörur Sæplasts.



Björn Björnsson leggur lokahönd á nýtt ker í framleiðslusalnum á Dalvík.



Landað á Eskifirði.

Tandrabergr



Löndun á makríl á Eskifirði.



Á góðri stund í löndun.



Það er byrjað snemma á morgnana.

Tandrabergr ehf. var stofnað á haustdögum 2001 af hjónunum Einari Birgi Kristjánssyni og Árnýju Eiríksdóttur og hafa þau unnið við félagið frá upphafi. Starfsemin hófst á Norðfirði í gömlu litlu húsi frá síldarárunum. Upphaflega var félagið stofnað með það markmið að vinna fisk og þjónusta smábáta. Strax á upphafsárunum breyttist starfsemin og aðalverkefnið urðu að skipa upp frosinni vöru úr ört stækkandi flota uppsjávarfrystiskipa á árunum 2003-2010. Uppskipun á frystum sjávarafurðum er enn einn þáttur í starfsemi félagsins. Einnig rak félagið fiskvinnslu og smáa útgerð í nokkur ár.

Starfsemin

Eftir að álver Alcoa á Reyðarfirði var tekið í notkun fór félagið að sinna ýmsum verkefnum þar og þegar mest var, var gerð út jarðvinnudeild. Í dag sér Tandrabergr enn um að losa skip sem koma með hráefni til álframleiðslunnar bæði súrál og flúor, u.þ.b. 600.000 tonn árlega. Miklar breytingar hafa orðið á sjávarútvegi frá því fyrirtækið var stofnað og nauðsynlegt að samlaga reksturinn að þeim öru breytingum. Í dag er starfsemi félagsins fjölþætt þjónusta við stóru sjávarútvegsfyrirtækin er starfa í Fjarðabyggð, álverið í Reyðarfirði auk þjónustu við skip er kjósa að landa afla sínum í höfnum Fjarðabyggðar.

Félagið sá um smíði vörubretta sem notuð voru undir sjávarafurðir. 2014 var ráðist í byggingu húss á Norðfirði og keyptar velar til þess að smíða bretti. Er félagið hið fyrsta á Íslandi til að vélvæða brettaframleiðslu. Árið 2016 stofnaði Tandrabergr dótturfélagið Tandrabretti ehf. sem yfirtók brettasmiðjuna.

Stjórnendur, starfsfólk og aðsetur

Hjá Tandrabergr og tengdum félögum starfa á bilinu 30-40 manns árið um kring. Frá upphafi hefur Einar Birgir veitt fyrirtækinu forstöðu. Undanfarin 5 ár hefur Hafsteinn Friðbjarnarson gengt stöðu yfirverkstjóra. Stærstur hluti starfsmanna Tandrabergr eru af erlendu bergi brotnir og flestir frá Póllandi. Félagið er þekkt fyrir hversu snöggir hinir harðduglegu starfsmenn eru að stafla á bretti og skipa upp allt að 800 tonnum af frystum afurðum á einum degi. Hafa sumir skipstjórnendur á orði að hvergi annarsstað sé hraðinn slíkur.

Tandrabergr hefur undanfarin 14 ár haft aðsetur við Strandgötu á Eskifirði og þaðan er þjónustunni stýrt um hafnir og athafnasvæði Fjarðabyggðar.

Rekstur og framtíðarsýn

Rekstur félagsins hefur verið upp á ölduföldum og niður í öldudölum og má segja að fylgni sé með afkomu félagsins og hvernig árar í uppsjávaríðnaði. Í dag er allt útlit fyrir a.m.k. tvö eða þrjú góð ár framundan í loðnuveiðum, en meiri óvissa ríkir með framtíð makrílveiða, en þetta eru þeir þættir er mestu áhrif hafa á afkomu félagsins. Enda hefur óvissa verið rauði þráðurinn í rekstraáætlunum frá upphafi og eigendur orðnir henni vanir.



Verkefni í álverinu á Reyðarfirði.



Löndun úr Ilivileq.



Framleiðslusalur Tempru.



Einangrunarplast frá fyrirtækinu er notað á fjölbreyttan hátt í húsbýggingum hér á land.

Tempra



Magnús Bollason, framkvæmdastjóri.

Tempra ehf. er leiðandi á íslenskum markaði í framleiðslu á umbúðum fyrir ferskfiskútflutning og EPS-einangrun fyrir byggingariðnað. Tempra hefur mikla reynslu af ráðgjöf til viðskiptavina vegna umbúða og húsaeinangrunar, sem og yfirgripsmikla þekkingu á mismunandi aðgerðum og þörfum við lausn ýmissa verkefna. Að jafnaði eru um 27 starfsmenn hjá Tempru. Framkvæmdastjóri er Magnús Bollason.

Starfsemin

Framleiðsla Tempru skiptist í tvær megin framleiðslulínur; umbúðaframleiðslu og einangrun fyrir byggingar. Í umbúðahluta er framleitt allan sólarhringinn að lágmarki fimm daga vikunnar. Tempra hefur verið leiðandi í sjálfvirknivæðingu og í vinnslu fyrirtækisins eru 10 umbúðavélar með mikilli sjálfvirkni sem nýta 10 þjarka til aðstoðar starfsmönnum við áprentun og stöflun.

Í húsaeinangrunarhluta Tempru er eitt stórt blokkarmót sem framleiðir þriggja metra háa frauðplastkubba. Kubbarinn, sem eru í heildina 3,6 fermetrar, eru skornir með sjálfvirkri skurðarvél niður í einangrunarplötur í ýmsar stærðir fyrir mismunandi notkun í húsbýggingum. Að auki getur skurðarvélin skorð frauðplast í fjölbreytt mynstur, t.d. leikmyndir fyrir sýningar eða flókin form fyrir arkitekta.

Verksmiðjuhúsnæði Tempru ehf. í Hafnarfirði er um 3.500 fermetrar að stærð. Þar af er lagerrými um 1.500 fermetrar.

Vörurnar og umhverfið

Umbúðir úr EPS-efni eru ákaflega léttar miðað við rúmmál og þá þyngd sem þeim er ætlað að bera. Þær einangra vel og halda kjörhitastigi vöru margfalt lengur en t.d. pappumbúðir og bylgjuplastumbúðir. Auk þess eru þær vatnspolnar og hvítur litur þeirra hrindir frá sér varmageislun sem annars gæti hitað innihaldið. EPS-umbúðir eru auk þess sterkar miðað við þyngd sem er mikilvægt þegar flytja þarf vöru með flugi. EPS-umbúðir eru viðurkenndar til notkunar undir hvers kyns matvæli og standast kröfur nútímans. Flestar umbúðir frá Tempru bjóðast áprentaðar, t.d. með vörumerki viðskiptavina eða erlendra viðskiptavina.

EPS er 98% loft og einungis 2% plast, samansett úr mörgum örsímum sellum. Við framleiðslu á einangrunarplasti er hvorki notað freon né önnur skaðleg efni sem valda gróðurhúsaáhrifum. EPS er 100% endurvinnanlegt, ertir ekki húð við snertingu og ekki er krafist sérstaks útbúnaðar þegar unnið er með það. Tækin sem notuð eru við framleiðsluna skila hámarksnýtingu á hráefninu, lítið fellur til við framleiðsluna enda er einvörðungu notast við vatn, gufu og loft. Umbúðir frá Tempru og einangrun úr EPS-efni menga ekki grunnvatn við notkun, framleiðslu eða eyðingu.

Hvort sem halda þarf fiski köldum eða húsum heitum þurfa viðskiptavinir að geta reitt sig á hágæðavöru og úrvalspjónustu. Því hefur Tempra ehf. alla tíð lagt ríka áherslu á nýsköpun í þróun umbúða og einangrunar í samstarfi við viðskiptavini fyrirtækisins, háskóla og



Tempura ehf. varð til við samruna fyrirtækjanna Húsaplásticos ehf. og Stjórnusteins ehf. árið 2000.

rannsóknarstofnanir. Allar umbúðir eru matvælavottaðar og öll framleiðsla húsaainangrunar er CE-vottuð og framleidd samkvæmt viðeigandi Evrópustöðlum.

Langstærsta frauðplastverksmiðja landsins

Tempura ehf. varð til við sameiningu fyrirtækjanna Húsaplásticos ehf. í Kópavogi og Stjórnusteins ehf. í Hafnarfirði árið 2000. Tempura varð við samrunann langstærsta frauðplastverksmiðja landsins og hefur fyrirtækið á þeim 20 árum sem síðan eru liðin byggst enn frekar upp, bæði hvað varðar húsakost, tæknibúnað, vöruþróun og sjálfvirknivæðingu. Við sameininguna voru um það bil tveir þriðju hlutar veltu fyrirtækisins í húsaainangrun en nú 11 árum síðar eru rúmir tveir þriðjungar af veltu fyrirtækisins í umbúðum. Þessi mikli vöxtur á undanfönum árum byggir fyrst og fremst á sífellt stækkandi mörkuðum, sérstaklega í laxeldi og mikilli aukningu í fersk fiskutflutningi. Vélakostur hefur aukist jafnt og þétt með tilheyrandi aukningu en frá árinu 2005 hefur framleiðsla í tonnum þrefaldast.

Eignarhald Tempuru breyttist árið 2007 þegar það varð hluti Promens samstæðunnar en árið 2015 varð það hluti RPC-Group, stærsta plastvöruframleiðanda í Evrópu. Sú samstæða sameinaðist árið 2019 bandaríska fyrirtækinu Berry Global. Verksmiðja Tempuru er því í dag meðal 300 verksmiðja Berry út um allan heim.



Mikil sjálfvirkni er í framleiðslu á frauðplastkössum Tempuru

Löng og farsæl saga í iðnaði

Tempura ehf. byggir á farsælli iðnaðarsögu forvera sinna, fyrirtækjanna Húsaplásticos ehf. og Stjórnusteins ehf., sem nær allt aftur á miðja síðustu öld.

Húsaplast

Fyrirtækið Húsaplast ehf. var stofnað árið 1988 af Hannesi Eyvindssyni, Árna Eyvindssyni og Júlíusi Guðmundssyni með kaupum á fjölskyldufyrirtæki föður og föðurbræðra þeirra Hannesar og Árna, Víbró ehf. sem stofnað var árið 1957. Víbró ehf. hóf á sínum tíma framleiðslu EPS-plásticos til húsaainangrunar sem var bylting frá eldra húsaainangrunarefni hér á landi sem hafði aðallega verið korkur. Á næstu áratugum hófu fleiri fyrirtæki svipaða framleiðslu víða um land og urðu þau 18 talsins þegar mest var á tímabilinu 1970-1984. Eftir það tók að halla verulega undan fæti, fyrst og fremst vegna óvæginna samkeppni frá hinni ríkisreknu Steinullarverksmiðju á Sauðárkróki. Árið 1988 ákváðu Víbró bræður að selja verksmiðjuna til sona annars þeirra, Árna og Hannesar Eyvindssonar og Júlíusar Guðmundssonar, starfsmanns Víbró. Við kaupin var félagið Húsaplast ehf. stofnað. Til að halda velli í samkeppninni við Steinullarverksmiðjuna tók við tími fyrirtækjakaupa og á árunum 1991-1999 keypti Húsaplast ehf. nokkrar aðrar plastverksmiðjur, t.d. Fjarðarplast ehf., Skagaplast ehf., Varmaplast ehf. og Ísplast ehf. Þetta voru nauðsynlegar aðgerðir til að standast samkeppni við Steinullarverksmiðjuna.

Stjórnusteinn

Fyrirtækið Stjórnusteinn sf. var stofnað árið 1984 af þeim Sigvalda H. Péturssyni og Kristni Halldórssyni. Fyrirtækið framleiddi umbúðir fyrir laxeldisafurðir en laxeldi gekk þó ekki vel á þessum tíma og var ekki hagkvæmt af ýmsum ástæðum. Fyrstu árin gekk rekstur Stjórnusteins því erfiðlega, m.a. vegna áfalla í laxeldisgreininni og var ákveðið að breyta félaginu í hlutafélag þar sem skuldum var breytt í hlutafé. Að rekstri Stjórnusteins voru fengnir áhættufjárfestar, m.a. fyrirtækin O. Johnson & Kaaber, Hekla, Skeljungur og Frumkvæði, sem var áhættufjárfestir á vegum Félags Íslenska iðnrekenda. Fyrstu árin áttu stofnendur fyrirtækisins vart til hnifs og skeiðar þar sem öll orka og fjármagn fór í að greiða fyrir rekstri félagsins. Frauðplastkassar fyrirtækisins voru þróaðir til flutnings á fleiri afurðategundum, t.d. söltuðum fiski og ferskum fiski með flugi. Upp úr 1995 fór síðan að ganga betur og ári síðar var í fyrsta sinn greiddur arður til eigenda. Síðan lá leiðin jafnt og þétt upp á við.



Valeska



Lilja Björk Ólafsdóttir og Óskar Óskarsson, eigendur.

Valeska ehf. var stofnað á Dalvík í október 2009 af Óskari Óskarssyni og Lilju Björk Ólafsdóttur. Meginstarfsemi fyrirtækisins er löndunarþjónusta og frá upphafi hefur stærsti viðskiptavinur þess verið Samherji Ísland ehf. Þar að auki sér Valeska um landanir úr þeim fiskiskipum sem koma inn til löndunar á Dalvík og Akureyri.

Sagan

Valeska ehf. dregur nafn sitt af allstóru tréskipi sem Þorsteinn og Sigurður Páll Jónssynir (bræður Petrínu Þórunnar ömmu Óskars) keyptu á Akureyri laust fyrir 1930. Þeir drógu skipið á þann stað á Dalvík sem þeir töldu vænlegan til útgerðar og þar var því strandað og efnið nýtt í bryggju. Skip þetta hét Valeska og með þessari framkvæmd var stigið stórt skref í átt til varanlegrar bryggjugerðar á Böggvísstaðasandi. Á kambinum þarna fyrir ofan byggði Þorsteinn verbúðir og fiskhús ásamt góðri aðstöðu fyrir aðra starfsemi tengda útgerðinni.



Löndunarteymi Valeska ehf. Hilmir Freyr Halldórsson.

Kristjánsbúrið

Í kjölfar alvarlegs vinnuslyss á starfsmanni hefur Valeska lagt mikla áherslu á að bæta öryggismálin og að sérsníða löndunarferli að hverju skipi fyrir sig og gæta fyllsta öryggis við hverja löndun. Valeska, í samstarfi við Samherja og Hamar ehf. kynnti til sögunnar „Kristjánsbúrið“ sem varð bylting í öryggisbúnaði í löndunum á ferskum fiski. Kristjánsbúrið er búnaður til löndunar á fiskikörum, sérhannaður í samstarfi Samherja og Valeska á Dalvík. Kristjánsbúrið er framleitt af vélsmiðjunni Hamri ehf. og markaðssett af Sæplast ehf. Búnaðurinn fyrirbyggir slysaættu sem skapast hefur þegar karastæður hrapa við hífingu til eða frá borði.

Helstu kostir Kristjánsbúrsins eru:

- *Búrið lokast sjálfkrafa við hífingu og opnast sjálfkrafa þegar það lendir*
- *Engin hættu á hruni karastæðu*
- *Ekki lengur þörf á að húkka í og úr körum við hífingar*
- *Bætt meðhöndlun kara þar sem ekkert álag er á horn í hífingu*
- *Aukin afköst við löndun*
- *Stóraukið öryggi starfsmanna við löndun*

Kynningarmyndband á ensku um Kristjánsbúrið er á www.youtube.com,SAFE2LAND

Starfsemin

Með fækkun á frystiskipum í flota landsmanna hefur löndunum á frosnum fiski fækkað mikið síðustu ár og hafa sum þau fyrirtæki sem sinna þeirri þjónustu í dag aukið samstarf sín á milli til að nýta mannskap sem best. Árið 2017 keypti Valeska fiskvinnsluhús O. Jakobsson á Ránarbraut 4 Dalvík og hóf í framhaldi frystingu á grálúðu fyrir Samherja svo og söltun á grásleppuhrognum og frystingu á grásleppuhvelju. Í framhaldi tók Valeska yfir alla slægingarþjónustu sem Fiskmarkaður Norðurlands hafði áður sinnt.



Kristjánsbúrið.



Valeska ehf. á Akureyri. Jón Gestsson.

Árið 2019 keypti Valeska fyrirtækið PE plasticsuða ehf. en það fyrirtæki sér um viðgerðir á fiskikerjum úr plasti. Í framhaldi var gerður samstarfssamningur við iTub um að sjá um allar viðgerðir á þeim fiskikerjum sem iTub leigir út hér á landi.

Til viðbótar við áður nefnda starfsemi er Valeska með framleiðslu á vörubrettum úr timbri á Dalvík og timburendurvinnslustöð að Réttarhvammi 3 á Akureyri. Brettasmiðja Valeska framleiðir aðallega vörubretti fyrir sjávarútveginn svo og önnur fyrirtæki í matvælaíðnaði. Fyrirtækið býður upp á bretti í margskonar stærðum og gerðum.

Samhliða brettasmiðinni hefur Valeska farið út í endurvinnslu á því timbri sem til fellur hjá fyrirtækinu og viðskiptavinum þess. Við framleiðslu eru notaðar vélar frá Hollandi og Ítalíu til að endursmiða bretti úr því timbri sem er í lagi. Annað timbur er pressað og kurlað í köggla sem eru notaðir sem undirburður í hesthúsum og öðrum gripahúsum.

Fyrirtækið er með starfsstöðvar á eftirtöldum stöðum:

Ránarbraut 4, Dalvík - Löndunarþjónusta, karaviðgerðir og brettasmiði

Réttarhvammur 3, Akureyri - Timbur endurvinnsla og brettasmiði

Fiskitangi, Akureyri - Löndunarþjónusta og viðhald

Í dag starfa um 20 starfsmenn hjá Valeska og eru helstu stjórnendur eftirtaldir:

Óskar Óskarsson, framkvæmdastjóri

Magnús Árnason, rekstrarstjóri

Stefán Bragi Þorgeirsson, rekstur og viðhald tækja og áhald

Jón Gestsson, timbur og endurvinnsla

Adrian Wilicki, karaviðgerðir

Stjórnarformaður félagsins er Lilja Björk Ólafsdóttir



Valeska ehf. á Akureyri. Magnús Árnason, rekstrarstjóri.



Valeska löndunarteymi. Ísak Einarsson.



Starfsmenn Valeska ehf á Dalvík. Frá vinstri: Jarosław Grzegorz Lakowski, Adrian Wilicki, Sylwia Wilicka og Agnieszka Dorota Gorajek



Löndunarteymi Valeska ehf. Frá vinstri: Stefán Bragi Þorgeirsson, Salvar Rósantsson, Anton Sigurðsson, Hjörleifur Einarsson og Kamil Gorajek



Starfsmenn Valeska ehf. á Akureyri. Frá vinstri: Kazimierz Krawczyk og Krystian Piotr Filka.



Hluti af eigendum Vélaverkstæðisins Þórs. Frá vinstri: Sævald Páll Hallgrímsson framkvæmdastjóri, Daði Pálsson, Hallgrímur Tryggvason, Ásdís Sævaldsdóttir og Halla Björk Hallgrímsdóttir fjármálastjóri.

Vélaverkstæðið Þór



Hluti af eigendum Vélaverkstæðisins Þórs. Frá vinstri: Hallgrímur Tryggvason, Gústaf Adolf Gústafsson, Sævald Páll Hallgrímsson framkvæmdastjóri og Haraldur Guðbrandsson.

Vélaverkstæðið Þór var stofnað þann 1. nóvember 1964 í Vestmannaeyjum. Stofnendur voru Garðar Þ. Gíslason, Hjálmar Jónsson og Stefán Ólafsson. Hjálmar snéri ekki til eyja eftir eldgosíð í Heimaey árið 1973 og seldi því sinn hlut. Stefán lét af störfum og seldi sinn hlut árið 1999. Árið 2000 breytist eigendahópurinn þegar nokkrir af starfsmönnum fyrirtækisins keyptu sig inn í fyrirtækið. Voru eigendurnir þá eftirfarandi, Garðar Gíslason, Svavar Garðarsson, Jósúa Steinar Óskarsson, Friðrik Gíslason og Garðar R. Garðarsson framkvæmdarstjóri. Árið 2019 urðu miklar breytingar á eignarhaldi þegar Askja properties ehf. í eigu Daða Pálssonar og Vélsmiðjan Völundur ehf. í eigu Hallgríms Tryggvasonar, Ásdísar Sævaldsdóttur og barna þeirra keyptu alla hluti í fyrirtækinu. Í kjölfarið urðu breytingar þar sem Sævald Páll Hallgrímsson var ráðinn framkvæmdarstjóri og Halla Björk Hallgrímsdóttir ráðin fjármálastjóri. Seinna sama ár keyptu tveir starfsmenn sig inn í fyrirtækið, Haraldur Guðbrandsson og Gústaf Adolf Gústafsson verkstjórar.

Í dag sitja í stjórn félagsins: Halla Björk Hallgrímsdóttir stjórnarformaður, Sævald Páll Hallgrímsson, Daði Pálsson, Ásdís Sævaldsdóttir, Hallgrímur Tryggvason, Gústaf Adolf Gústafsson og Haraldur Guðbrandsson. Varamaður er Anna Rós Hallgrímsdóttir.

Aðsetur og starfsmenn

Vélaverkstæðið Þór hefur alla tíð verið í sama húsnæði við Norðursund 9 í Vestmannaeyjum. En eigendur hafa stækkað húsnæðið með árunum og árið 2008 var húsnæðið stækkað í 1300 fm. Verkstæðið er vel búíð tækjum og starfsmannahópurinn er öflugur en hjá fyrirtækinu starfa í dag 18 manns.

Sagan

Fyrirtækið var í upphafi stofnað til að annast almenna viðgerðabjónustu bæði fyrir fiskiskipafлотann og almenna borgara. Á upphafsárum Vélaverkstæðisins Þórs var nýsmíði búnaðar fyrir sjávarútveginn fyrirferðamikill og átti fyrirtækið þá í samstarfi við Sigmund Jóhannsson sem teiknaði ýmsar fiskvinnsluvélar, s.s. flokkunar og garnhreinisvélar fyrir humar, færíbönd og annan búnað fyrir fiskvinnsluhús. Þór var með fyrstu vélaverkstæðunum sem smíðuðu tæki úr ryðfríu stáli. Í viðtali árið 1970 sagði Garðar Gíslason þáverandi eigandi að menn hefðu hneykslast á þessu brúðli, eins og þeir væru að nota gull í smíðina. Fljótlega kom þó í ljós að þó svo að ryðfría stálið væri dýrt miðað við annað efni voru vinnulaunin svo stór hluti verksins að efni skipti ekki öllu máli. Í fiskvinnslustöðvum í Vestmannaeyjum og víðar eru enn í gangi fiskvinnsluvélar sem smíðaðar voru fyrir 30 árum. Það væri lítið eftir af þeim hefði verið járn í þeim. Árið 1980 kom Sigmund fram með byltingarkennda aðferð til sjálfvirkar sjósetningar á gúmíbjörgunarbatum. Sigmundsbúnaðinn, sem byggir á því að þrýstiloftbúnaður sjósetur gúmíbjörgunarbatana í þeim tilfellum sem skipverjar ná ekki að gera það sjálfir. Var hann fyrst settur um borð í skip hér á landi árið 1981. Enn þann dag í dag framleiðir Vélaverkstæðið Þór sleppibúnaðinn sem Sigmund hannaði, Sigmundsgálga. Búnaðurinn hefur í tímans rás þróast í framleiðslu hjá Þór. Sigmundsbúnaðurinn er sá eini sem er er



Frá vinstri: Sveinbjörn Óðinsson, Einar Ottó Högnason og Jósúa Steinar Óskarsson.

framleiddur hér á landi og hefur hann bjargað mörgum mannlífum. Sigmundsbúnaðurinn er merkilegur hluti af sögu Þórs. Fyrsti búnaðurinn var settur í KAP VE árið 1981 og gerðu þá flestir ráð fyrir að þessari viðbót við björgunarbúnað sjómanna yrði himinhöndum tekið. Sú varð þó ekki raunin og hófst löng og erfið barátta Sigmunds, Vélaverkstæðisins Þórs og áhugamanna í Vestmannaeyjum um öryggi sjómanna. Lauk þeirri baráttu ekki fyrr en 14 árum síðar þegar Siglingamálastofnun viðurkenndi hann í annað sinn. Árið 1999 lauk endanlegum prófunum á S-2000 gerðinni af Sigmundsgálganum og fékk hann þá viðurkenningu Siglingarstofnunar. Er nú skylt að hafa sjálfvirkan sleppibúnað í skipum yfir ákveðinni stærð og hafa tvær gerðir af Sigmundsbúnaði fengið löggildingu. Helstu verkefni hafa alla tíð tengst sjávarútveginum og hefur Vélaverkstæðið Þór unnið í samstarfi við sjómenn og úvegsmenn að framleiðslu búnaðar fyrir skip og báta. Hefur fyrirtækið alla tíð lagt áherslu á að bæta öryggi og vinnuástandi sjómanna. Jafnframt er horft til þess að búnaðurinn bæti meðferð aflans og auki þannig aflaverðmæti. Árið 2000 var smíðuð í Þór stærsta loðnuskilja sem smíðuð hafði verði í heiminum, það var fyrir Asmar skipasmíðastöðina í Chile og fór um borð í loðnuskipið Ingunni AK. Venjulegar loðnuskiljur á þeim tíma voru með síuflöt að flatarmáli um 14 til 16 fermetra en í þessum skiljum var grunnflöturinn 24 fermetrar. Af öðrum verkefnum má nefna aðgerðakerfi, lestarbönd, smíði á færíböndum, tækjabúnað fyrir loðnuhrognavinnslu, tanka og fleira sem tengist fiskvinnslu og sjávarútvegi. Ennig hefur Þór smíðað fyrir önnur fyrirtæki, stofnanir og einstaklinga. Má þar nefna loftræstikerfi, stiga, handrið og fleira. Þá hefur fyrirtækið smíðað til að mynda þrjú listaverk eftir eyjamanninn Grím Marinó Steindórsson en þau eru Súlan sem er innsiglingarviti á nyrðri hafnargarðinum í innsiglingu Vestmannaeyjahafnar, Harpan sem var í fjörunni í innsiglingu Vestmannaeyjahafnar og Fálkinn sem stendur við flugvöllinn í Vestmannaeyjum.

Í janúar 2009 var fyrirtækið valið Fyrirtæki ársins 2008 í Vestmannaeyjum. Ómar Garðarsson ritstjóri Fréttasem afhenti viðurkenninguna sagði við það tilefni „Það fer ekki mikið fyrir þeim og þeir eru ekki mikið fyrir athygli en þeir láta verkin tala og eru, þrátt fyrir hógvæðina, í fremstu röð á sínu sviði.“ Ómar hélt áfram og bætti við „Þeir eru bjartsýnir á framtíðina og er Vélaverkstæðið Þór ein af styrkum stöðum þessa samfélags.“ Telja eigendur Vélaverkstæðisins þetta vera ágætis lýsing á fyrirtækinu, þar sem verkin eru látin tala.

Framtíðin

Tækifæri eru í sjávarútvegi og þegar vel gengur í sjávarútvegnum verður áhrifanna strax vart í verkefnum fyrirtækisins. Það sem helst stendur í vegi fyrir frekari vexti fyrirtækisins er hversu fáir velja að fara í vélsmíði/vélvirkjun og rennismiði. Nauðsynlegt er að fjölga nemendum iðnámi, enda er það spennandi valkostur og greinin er orðin tækni- og tölvuædd. Öflug teikniforrit eru notuð í að teikna upp hluti, tölvustýrðir rennibekkir og vélar. Vélaverkstæðið fjárfesti til að mynda í mjög öflugri tölvustýrðri vatnsskurðarvél sem hefur gefið fyrirtækinu aukin tækifæri í fjölgun verkefna.



Harpan eftir Grím Marinó, sem smíðuð var í Þór.



Flutningar og Samgöngur



Airport Associates



Sagan

Fyrirtækið Airport Associates (APA ehf.) er íslenskt fyrirtæki sem sérhæfir sig í alhliða flugþjónustu á Keflavíkurlugvelli. Upphaf þess má rekja til ársins 1997 þegar fyrirtækið var stofnað af Þórarni Kjartanssyni og Elíasi Skúla Skúlasyni undir nafninu Vallarvinir ehf. Forstjóri fyrirtækisins, Sigbór Kristinn Skúlasón bættist síðar í eigendahópinn. Núverandi eigendur eru Elías Skúli Skúlasón, Guðbjörg Astrid Skúladóttir (ekkjja Þórarins) og Sigbór Kristinn Skúlasón. Núverandi stjórn skipa: Elías Skúli Skúlasón (formaður stjórnar), Sigbór Kristinn Skúlasón og Skúli Þórarinsson. Í fyrstu takmarkaðist starfsemin aðeins við frakt og tengda þjónustu enda voru á þeim tíma höft á flugþjónustu til farþegaflugfélaga. Fyrstu viðskiptavinir fyrirtækisins í voru Cargolux og Íslandsflug.



Sagan

Árið 2002 var höftum á flugafgreiðslu á Keflavíkurlugvelli að fullu aflétt. Það sama ár byrjaði fyrirtækið að þjónusta Þýska farþegaflugfélagið LTU og hóf þá að innrita og þjónusta farþega í Flugstöð Leifs Eiríkssonar. Allt frá því að Airport Associates byrjaði að þjónusta farþegaflugfélár má segja að vöxtur fyrirtækisins hafi verið stöðugur í takt við aukna flugumferð sem tók þó verulegan kipp árið 2016. Innkoma Airport Associates á flugþjónustumarkað hefur haft verulega jákvæð áhrif á samkeppnishæfi Keflavíkurlugvallar. Umhverfið sem Airport Associates vinnur í er mjög skýrt skilgreint með tilliti til gæðamála og verklagsregla. Þjónustan á Keflavíkurlugvelli er yfir höfuð í háum gæðaflokki og í raun með því besta sem gerist í Evrópu og því til sönnunar hefur Keflavíkurlugvöllur reglulega unnið til verðlauna fyrir frammúrskarandi þjónustu. Airport Associates á vissulega sinn þátt þeirri velgengni.

Núverandi staða

Airport Associates þjónustar á ársgrundvelli um sjötíu flugfélög, þar af um tuttugu áætlunarflugfélög sem fljúga reglulega til Keflavíkur. Hvert og eitt þessara flugfélaga er með ólíkar þarfir og kröfur. Eftirfarandi flugfélög eru stærstu viðskiptavinir Airport Associates: Fly PLAY, easyJet, Wizz air, Bluebird Nordic, DHL, UPS, British Airways, Delta Airlines, American Airlines, Air Canada, Transavia, Air Baltic, Jet2, TUI, S7, Vueling, Neos, Iberia Express, Cargo Express, Eurowings og Ruslan. Starfsmannafjöldi fyrirtækisins er nokkuð sveiflukendur og breytilegur eftir árstíðum. Mest hefur starfsmannafjöldi farið yfir 700 starfsmenn árið 2018 en þeim fækkaði talsvert við fall WOW air. Áætlanir gera ráð fyrir því að um 400 starfsmenn komi til með að starfa hjá fyrirtækinu árið 2022. Fyrirtækið hefur jafnt og þétt frá stofnun komið sér upp góðri aðstöðu á Keflavíkurlugvelli og hefur í nokkrum áföngum byggt þrjár þjónustu- og skrifstofubyggingar upp á samtals tæpa 7.000 m² auk þess að leigja aðstöðu í Flugstöð Leifs Eiríkssonar.





Mission statement

The mission of Airport Associates is dedication to provide our customers, customized quality ground handling services at a reasonable cost.

To Our Employees: We are committed to provide our employees a stable and safe work environment with equal opportunity for learning and personal growth.





Auðbert & Vigfús Páll



Vigfús Páll Auðbertsson og Auðbert Vigfússon, við nýjan bíl þeirra 2. september 2021.

Auðbert Vigfússon fæddur að Brekkum 2. september 1940 og Anna Sigríður Pálsdóttir fædd 12. september 1946, eiginkona hans keyptu vörubíl af Halldóru Sigurjónsdóttur þann 2. mars 1972 þá hafði Auðbert unnið aðeins á þessum bíl fyrir Halldóru eftir að Sigurður Kjartansson eigenmaður hennar lést langt fyrir aldur fram.

Þetta markaði upphaf af þeirri starfsemi sem Auðbert hefur haldið úti allar götur síðan. Með kaupnum á bílnum fylgdi nokkur vinna við vöruflutninga fyrir ýmsa bændur í Mýrdal sem haldist hafa nær alla tíð síðan og er að vissu leyti enn grunnur að starfseminni í dag.

50 ár í flutningum

Fyrstu árin var Auðbert mest með bílinn í vinnu fyrir Vegagerðina og var það meginstoðin undir rekstrinum, þó var alltaf farið að sækja vörur fyrir bændurna, a.m.k. einu sinni í mánuði til Reykjavíkur og þá helst til Mjólkurfélags Reykjavíkur en við það félag gerði Auðbert samning um að þjónusta viðskipavini félagsins í Mýrdal. Þetta samstarf hefur haldist allt til ársins í ár (2020) er Lífland (áður Mjólkurfélag Reykjavíkur) sleit þessu tæplega 50 ára samstafi. Uppúr 1980 fór Vegagerðin í auknum mæli að bjóða út vinnu við vegagerð og þá dró smá saman úr vinnunni sem í boði var þar.

Árið 1990 hóf Vigfús Páll sonur þeirra hjóna að starfa með þeim við flutningastarfsemina sem nú var orðin meginstoðin undir rekstrinum. Vigfús keypti á þessum árum bíl og rekstur af Sigurði Hallgrímssyni sem hafði verið í svipuðum rekstri og Auðbert og var það ágætis viðbót við reksturinn.

Nokkrum árum áður hafði Auðbert leigt aðstöðu hjá Vöruleiðum í Reykjavík, var það fyrsta vörumóttakan okkar í Reykjavík, seinna var svo flutt yfir á Vöruflutningamiðstöðina þar sem við vorum þangað til Eimskip keypti stöðina (VM) og erum við þar enn í dag.

Í upphafi var þetta mest smátt í sniðum, til vörudreifingar á Klaustur var notaður Toyota Hilux pallbíll og með yfirbyggðri kerru sem við smíðuðum til verksins, þetta hefur allt breyst í tímans rás og nú er einn starfsmaður búsettur á Kirkjubæjarklaustri sem sér um vörudreifinguna þar.

Aðsetur

Fljótlega eftir 1990 festum við kaup á húsnæði undir starfseminni í Vík á Smiðjuvegi 15, sem notað var sem vörugeymsla og aðstaða til að sinna viðhaldi á bílum og vögnum þar smíðum við, t.d. flutningakassa á bíl sem við vorum að breyta í flutninga bíl, árið 2000 keyptum við svo 840 fm húsnæði við Sunnubraut 15 í Vík sem áður hósti smiðjur Kaupfélags Vestur Skaftfellinga. Þar er í dag vöruafgreiðsla félagsins.

Starfsmenn

Árið 2000 réðum við fyrsta starfsmanninn til okkar í heilsársstarf, Jóhann Pálmason sem stafaði með okkur í 12 ár. Árið 2020 eru starfsmenn AVP orðnir níu, tveir búsettir í Reykjavík, einn búsettur á Selfossi, einn á Kirkjubæjarklaustri og fimm búsettir í Vík. Síðastliðin fimm ár hefur



Hluti starfsmanna, Íris Mjöll, skrifstofa, Logi Snær, bílstjóri og Magnús Orri verkstjóri.



Starfsmannaféð til Þýskalands þar sem starfsmenn tóku akstursþjálfunarnámskeið á vegum Mercedes Benz. Frá vinstri: Magnús Orri, Anna Björk, Auðunn Adam, Þorgeir og Þorsteinn.



fyrirtækið vaxið mjög í takt við fjölda ferðamanna á svæðinu, þar af leiðir að nú árið 2020 er tekjufallið rúmlega 50 % milli ára þar sem engir ferðamenn eru á landinu vegna heimsfaraldurs COVID-19. Allir starfsmenn hafa verið og eru á hlutabótaleið stjórnvalda árið 2020.

Árið 2001 var stofnað einkahlutafélag, Auðbert og Vigfús Páll ehf.

Framkvæmdastjóri var Vigfús Páll Auðbertsson, í stjórn eru Auðbert Vigfússon, Anna S. Pálsdóttir og Vigfús Páll Auðbertsson. Þessi hlutverk hafa haldist óbreytt allt til dagsins í dag. Í gegnum tíðina höfum við tekið þátt í vinnuuppbyggingu á svæðinu með einum eða öðrum hætti. Auðbert var einn af stofnendum og stjórnarformaður Víkurprjóns sem um árabíl var einn stærsti vinnustaðurinn í Vík. Vigfús var einn af stofnendum og stjórnarmaður í Undafara sem er rekstraraðili Halldórskafti. Einnig eigandi að Grand Guesthouse Garðakot ásamt eiginkonu sinni Evu Dögg Þorsteinsdóttur. AVP er einn af stofnendum að Smiðjunni Brugghúsi, sem rekið er í húsnæði félagsins í Vík, einnig á félagið hárgreiðslustofu sem rekin er í húsi félagsins við Sunnubraut 15 í Vík.



Brynjar Þór Sigurðsson, í vörureifingu með afa sínum, síðar bílstjóri AVP.



B. Sturluson



Böðvar Sturluson, framkvæmdastjóri.

Sagan

Í fyrstu snérist reksturinn um sölu á notuðum tækjum. Löndin sem tækin fóru til voru meginland Evrópu, Rússland, Afríka og Mið Austurlönd. Einnig voru keypt tæki erlendis, t.d. í Finnlandi og seld til annarra landa og þá helst til Rússlands. Eftir að hagkerfið fór að lagast eftir bankahrunið snérist reksturinn fyrst og fremst um innflutning tækja. B. Sturluson flutti inn tæki og þá mest frá Evrópu. Styrkur fyrirtækisins lág í yfirgripsmikilli þekkingu starfsmanna á tækjum sem og reynslu af því að vinna á þeim við ýmsar aðstæður. Fljótlega var farið í það að flytja inn sérsníðna flutningavagna frá Finnlandi sem voru hannaðir fyrir íslenskar aðstæður eftir tillögum Böðvars og starfsmanna hans. Þeir voru hannaðir til flutnings á sjávarfangi og vörum og hafa reynst gríðarvel hér á landi.

Flutningar

Um áramótin 2015 tók B. Sturluson við rekstri vöruafgreiðslu í Stykkishólmi og vöruflutningum fyrir Eimskip og Samskip á milli Stykkishólms og Reykjavíkur. Þessu er sinnt með daglegum ferðum þar sem ýmsar vörur, sjávarfang og -afurðir eru fluttar. Fyrirtækið sinnir einnig löndunarþjónustu, ýmis konar lyftaravinnu, sendibílaakstri, snjómokstri og hálkueyðingu fyrir aðila í Stykkishólmi. Þá sinnir fyrirtækið flutningum á fiski milli hafna á Snæfellsnesi, auk þess sem fiskur er fluttur til vinnslu milli landshorna, svo sem frá Siglufirði og af sunnanverðum Vestfjörðum til vinnslu á Snæfellsnesi.

Eigendur, aðsetur og tækjakostur

Fyrirtækið er að fullu í eigu hjónanna Böðvars Sturlusonar og Tinnu Ólafsdóttur. Böðvar er framkvæmdastjóri og stýrir öllum daglegum rekstri. Fastir starfsmenn eru 5 til 7 eftir árstíðum. Skrifstofa og vöruafgreiðsla fyrirtækisins er á Nesvegi 13 en þar hefur verið rekin vöruafgreiðsla frá 1990. Hólmara og nærsveitamaðir þekja því staðsetninguna mjög vel. Vöruafgreiðslan er búin frysti- og kæliklefum og góðri aðstöðu til lestunar og losunar bíla. Bílaflotinn telur 4 stóra flutningabíla með ýmis konar vögnum og gámagrindum. Bílarnir og vagnarnir eru útbúnir með kæli- og frystibúnaði til flutnings á ferskum fiski og freðnum afurðum. Fisk- og afurðaflutningar eru megin uppistaða í rekstri fyrirtækisins auk flutninga fyrir ferðaþjónustufyrirtæki, verslanir, byggingarverktaka, opinbera aðila og einstaklinga.

Framtíðarsýn

Stykkishólmur á framtíðina fyrir sér í hinum ýmsu atvinnugreinum sem nýta auðlindir Breiðafjarðar. Atvinnuhættir og menning mun dafna í Stykkishólmi á komandi árum og það má með sanni segja að Hólmurinn heilli.





Tveir gámaflutningabílar á ferð að vetrarlagi.

Bifreiðastöð ÞPP

Bifreiðastöð Þórðar Þ. Þórðarsonar á Akranesi var stofnuð árið 1927, af Þórði Þ. Þórðarsyni, sem ávallt var kallaður Steini á Hvítanesi, þá keypti hann sinn fyrsta bíl og byrjaði á því að keyra fisk. Fyrirtækið sinnti lengst af bæði fólks- og vöruflutningum, einnig sinnti fyrirtækið mjólkurflutningum fyrir bændur um nokkurra ára skeið eða til ársins 1939, þá tók Kaupfélagið við þeim og fór Steini þá út í sjálfstæðan rekstur vöruflutninga og fólksflutninga á milli Akranes og Reykjavíkur. Árið 1965 keypti hann allar rúturnar af Magnúsi Gunnlaugssyni, og um 1970 átti hann 14 rútur og 4 flutningabíla. Um 1970 seldi hann Sæmundi Sigurðssyni í Borgarnesi rúturnar og hélt áfram vöruflutningunum með Þórði syni sínum, sem tók við rekstrinum 1973 þegar Steini lét af störfum.

Starfsemin

Frá þeim tíma hefur starfsemin byggst á vöruflutningum á milli Akraness og Reykjavíkur. Bifreiðastöð ÞPP hefur verið í eigu sömu fjölskyldunar allt frá stofndegi og í dag stýrir þriðji ættliðurinn, Þórður Þ. Þórðarson fyrirtækinu, en hann tók við rekstri fyrirtækisins árið 2002 þegar að Þórður faðir hans lést. ÞPP er umboðsaðili Eimskips og Samskips á Akranesi og sér um allan flutning fyrir þau á Stór-Akranessvæðið. Einnig hefur ÞPP séð um gámaflutning fyrir Eimskip og Samskip í Borgarnes og Borgarfjörð. Fyrirtækið býður upp á ýmsa þjónustu og má þar nefna kranabíla, lyftara, gámalýftur, trailera, vörubíla og sendibíla, má segja að fyrirtækið hafi yfir að ráða bifreiðum/tækjum í flest öll verkefni er snúa að flutningum.

Starfsfólk

Í dag starfa um 25 manns hjá fyrirtækinu. Stærstur hluti starfsmanna fyrirtækisins hefur langa starfsreynslu og þekkir starfssemi fyrirtækisins vel og veit hvers er ætlast af þeim og hvers viðskiptavinurinn væntir.

Aðsetur

Fyrirtækið flutti í nýtt og glæsilegt húsnæði þann 15. apríl 2015 á Smiðjuvöllum 15 Akranesi. Húsið er rúmlega 1400 fm og er einingarhús frá Smellinn. Þegar fyrirtækið flutti á Smiðjuvellina þá færðist öll starfssemin undir eitt þak en áður hafði verkstæðið okkar verið á Vesturgötu 1 en skrifstofurnar og vörumóttaka á Dalbraut 6.

Stjórn Bifreiðastöðvar ÞPP

Þórður Þ. Þórðarson, stjórnarformaður, Ólafur Þórðarson, meðstjórnandi, Anna María Þórðardóttir, meðstjórnandi og Guðm. Ingþór Guðjónsson, framkvæmdastjóri.



Þórður Þ. Þórðarson forstjóri ÞPP fyrir framan bifreiðina E 450, árgærd 1979, ný uppgærd.



Tvær bifreiðar frá ÞPP í löndun hjá Brimi í Reykjavík.



Tvær kranabifreiðar frá ÞPP, sú hægra megin er 150 tonn metrar og hin 90 tonn metrar, griðarlega öflugir kranar báðir.



Cargo flutningar

Cargoflutningar ehf. var stofnað í ágúst 2009 af hjónunum Guðbergi Reynissyni og Elsu Hannesdóttur. Í upphafi var einn sendibíll og einn viðskiptavinur, nú 13 árum seinna eru í kringum 500 viðskiptavinir á skrá og sendibílarnir 8 samtals, ásamt nokkrum undirverktökum.

Starfsemin

Cargoflutningar eru með fastar ferðir milli Suðurnesja og höfuðborgarsvæðisins tvisvar sinnum á dag og mottíð er hröð og þægileg þjónusta með þarfir og hagsmuni viðskiptavinarins í fyrirrúmi. Cargoflutningar ehf. sérhæfa sig í dreifingu stórra og smárra pakka milli Suðurnesja og höfuðborgarsvæðisins og hafa náð góðum tókum á þeirri vinnu.

Aðsetur og starfsfólk

Skrifstofa Cargoflutninga ehf. er á Bakkastíg 14 í Reykjanesbæ. Átta starfsmenn vinna hjá fyrirtækinu í dag að ótöldum afleysingarmönnum og sumarstarfsmönnum. cargoflutningar@gmail.com





HP- flutningar, bílafloinn.

HP flutningar

HP Flutningar ehf. er rótgróid fyrirtæki á sviði farmflutninga með yfir 20 ára reynslu í faginu. Daglegir farmflutningar milli höfuðborgarsvæðisins og Suðurnesja eru helstu verkefni fyrirtækisins og er það umboðsaðili fyrir flutningskerfi innanlands hjá bæði Eimskip og Samskip.

Þjónustan

HP Flutningar taka einnig að sér ýmsa sérflutninga á suðvesturhorni landsins og veita margvíslega þjónustu til fjölbreyttra viðskiptavina. Þá veitir fyrirtækið víðtæka þjónustu, sinnir m.a. snjómokstri fyrir Grindavíkurbæ, afgreiðslu á fersku fiskisalti fyrir saltfiskverkendur og verkstæðisþjónustu fyrir vélar og tæki í eigu fyrirtækisins.

Starfsfólk

Hjá HP Flutningum starfa 15 manns að jafnaði.



Farmflutningar á milli höfuðborgarsvæðisins og Suðurnesja.





Dettifoss kemur til hafnar í Reykjavík í júlí 2020.

Eimskipafélag Íslands



Vilhelm Már Þorsteinsson, forstjóri Eimskips.



Baldvin Þorsteinsson, stjórnarformaður Eimskips.

Um Eimskip

Eimskip er leiðandi alþjóðlegt flutningafyrirtæki á Norður-Atlantshafi sem býður alhliða, flutningstengda þjónustu. Félagið býður vikulegar siglingar til og frá Íslandi, Evrópu, Norður-Ameríku og Færeyjum auk strandsiglinga í Noregi. Félagið sérhæfir sig í flutningi á kæli- og frystivöru um allan heim, bæði á sjó og landi, og hefur ferskur og frosinn fiskur spilað þar stórt hlutverk. Eimskip er með starfsemi í 18 löndum en auk þess býður félagið öflugar tengingar við eigið flutningakerfi sem útvíkkar kerfið um heim allan. Eimskip er skráð félag í Kauphöll Íslands. www.eimskip.is

Stiklað á stóru í sögu Eimskips

Eimskip var stofnað 17. janúar árið 1914, þar sem á fimmta hundrað manns komu saman í Fríkirkjunni í Reykjavík. Félagið var nefnt Óskabarn þjóðarinnar í fjölmiðlum sem töldu að með stofnun þess væri stigið eitt mesta heillaspor í sögu þjóðarinnar og sjálfstæðisbaráttu. Emil Nielsen var ráðinn fyrsti framkvæmdastjóri félagsins og ári síðar komu fyrstu tvö skip félagsins til landsins, Gullfoss og Goðafoss.

Nýjar höfuðstöðvar Eimskips við Pósthússtræti 2 voru teknar í notkun árið 1921 og áttu eftir að þjóna félaginu næstu 82 árin. Þess má geta að þessi glæsilega fimm hæða bygging var sú fyrsta á Íslandi sem var útbúin lyftu. Fyrsta kæli- og frystiskip Eimskips, Brúarfoss, var smíðað og afhent árið 1926 og lagði þar með grunninn að sérstöðu félagsins í flutningi á kæli- og frystivöru. Árið 1950 var nýr Gullfoss tekinn í notkun, fullbúið farþegaskip fyrir 209 farþega. Árið 1968 flutti Eimskip vöruheimska sína í Faxaskála í Austurhöfninni í Reykjavík eftir bruna í vöruheimska félagsins við Borgartún árið áður. Faxaskáli var þá stærsta vöruheimska landsins. Fyrstu erlendu vöruhús félagsins voru svo tekin í notkun árið 1971, staðsett í London og New York.

Í upphafi níunda áratugarins (1981) var 4.000 fermetra vöruheimska tekin í notkun í Sundahöfn og eftir því sem leið á áratuginn urðu umsvif Eimskips erlendis sífellt meiri. Svæðisskrifstofur í Rotterdam í Hollandi og Norfolk í Bandaríkjunum opnuðu árið 1985 og ári síðar voru skrifstofur opnaðar í Gautaborg í Svíþjóð og Hamborg í Þýskalandi. Árið 1990 voru svo opnaðar skrifstofur í Þórshöfn í Færeyjum og í St. John's á Nýfundnalandi.

Á tíunda áratugnum opnaði Eimskip fleiri skrifstofur erlendis, í Immingham á Bretlandi árið 1991 og í Antwerpen í Belgíu árið 1999. Dótturfélagið TVG-Zimsen varð til árið 1996 eftir að Eimskip keypti Tollvöruheimska sem þá sameinaðist fyrirtækinu JES Zimsen, sem félagið keypti 12 árum áður. Í upphafi nýs árþúsunds opnaði Eimskip svo enn eina skrifstofuna erlendis, í Árósum í Danmörku.

Árið 2004 flutti Eimskip alla skrifstofustarfsemi sína úr Pósthússtræti og í Sundahöfn. Skipafélagið Faroe Ship í Færeyjum var keypt og skrifstofa opnuð í Qingdao í Kína. Mikil uppbygging hófst hjá félaginu í Noregi með kaupum á norska skipafélaginu CTG (Coldstore & Transport Group), en það varð síðar Eimskip Norway. Á árunum 2005-2008 voru smíðuð

Framhald á næstu opnu →

Höfuðstöðvar Eimskipafélagsins við Pósthússtræti voru teknar í notkun árið 1921.





Skilgreindur heimamarkaður Eimskips á Norður-Atlantshafi.

fimm frystiskip og eitt keypt glænýtt en þrjú þeirra, Svartfoss, Holmfoss og Polfoss, eru enn í flota félagsins nú árið 2021. Áður en áratugurinn var úti höfðu verið opnaðar skrifstofur á Ítalíu, á Spáni, í Víetnam og í Japan auk þess sem frystigeymslur höfðu verið keyptar, bæði í Evrópu og í Norður-Ameríku. Eftir stórfellda endurskipulagningu félagsins árið 2009 tóku við frekari nýsmíðar á skipum auk sífelldrar bestunar á siglingakerfi félagsins.

Árið 2014 kom nýr Lagarfoss til landsins, á 100 ára afmælisári félagsins, og árið 2020 komu svo tvö ný skip, Dettifoss og Brúarfoss sem eru í dag stærstu skip íslenska kaupskipaflotans en þau eru einnig þau umhverfsvænustu pr. flutta einingu. Skipin voru tvö af þremur systurskipum sem smíðuð voru í Kína og afhent á árinu en þriðja skipið, Tukuma Arctica, er í eigu grænlenka skipafélagsins Royal Arctic Line. Eimskip og Royal Arctic Line hófu samstarf á árinu 2020 um samsiglingar milli Grænlands, Íslands og Skandinavíu sem markaði upphaf vikulegra siglinga milli Íslands og Grænlands.

Eimskip hefur verið í stöðugri framþróun frá upphafi og verið í fararbroddi á mörgum sviðum, hvort sem er varðandi nýjungar í tækni eða í innleiðingu nýjunga í starfsemi sinni. Í dag starfar Eimskip um allan heim, þó með skilgreindan heimamarkað á Norður-Atlantshafi, og er leiðandi flutningafyrirtæki á sjó og landi.

Eigendur og stjórnendur

Stærstu hluthafar Eimskips (eigendur yfir 5% hluta 1. janúar 2021) eru Samherji Holding ehf., Lífeyrissjóður verslunarmanna, Gildi – lífeyrissjóður, Birta lífeyrissjóður og Lífeyrissjóður starfsmanna ríkisins A-deild.

Stjórnarformaður 5 manna stjórnar Eimskips er Baldvin Þorsteinsson og forstjóri er Vilhelm Már Þorsteinsson, en hann tók við af Gylfa Sigfússyni í upphafi árs 2019.

Starfsemi og mannauður

Millilandaflutningar

Siglingakerfi Eimskips er þétt og í sífelldri endurskoðun en félagið siglir vikulega til hafna í Evrópu og Norður-Ameríku. Helstu viðkomuhafnir eru: Þórshöfn í Færeyjum, Árhús og Álborg í Danmörku, Rotterdam í Hollandi, Bremerhaven í Þýskalandi, Fredrikstad í Noregi, Helsingborg í Svíþjóð, Nuuk á Grænlandi, Halifax í Kanada, Argentia á Nýfundnalandi og Portland (Maine) í Bandaríkjunum. Auk þess sinnir Eimskip strandsiglingum við strönd Noregs og er með tengingar inn í Eystrasaltið og til Suður-Evrópu í samstarfi við önnur skipafélög. Eimskip rekur samtals sautján skip, bæði vöruflutningaskip og farþegaferjur (1. janúar 2021). Níu skipanna eru í eigu félagsins og átta þeirra eru leiguskip. Skipin skipta með sér fjölbreyttu og þéttu siglingakerfi félagsins sem tekur reglulegum breytingum til að besta bæði rekstur og þjónustu við viðskiptavinum. Auk skipanna sautján sem Eimskip rekur siglir einnig áður nefnt Tukuma Arctica, flutningaskip grænlenka skipafélagsins Royal Arctic Line, í áætlun félagsins milli Grænlands, Íslands og Skandinavíu.



Eimskip rekur meðal annars ferjuna Baldur undir merkjum Sæferða.

Framhald á næstu opnu →

Starfsemi innanlands

Starfsemi Eimskips er viðamikil á Íslandi, bæði í höfnum víða um land en einnig í akstursþjónustu. Eimskip rekur öflugasta dreifinet Íslands í innanlandsflutningi og eru afgreiðslustaðir í akstursþjónustu um land allt. Líkt og í millilandaflutningi er áhersla lögð á flutning og dreifingu kæli- og frystivöru en þó er slíkur flutningur alltaf aðeins hluti af heildarflutningi í innanlandsakstri. Öflug dreifingarmiðstöð er til húsa í Klettagördum 15 í Reykjavík en þar er haldið utan um flutningaþjónustu innanlands. Auk vöruflutninga rekur Eimskip svo tvær farþegaferjur á Íslandi í nafni Sæferða sem bjóða áætlunarsiglingar á Breiðafirði.

Mannauður

Mannauður Eimskips, þekking hans og færni, er mikilvægasta auðlind félagsins. Hópurinn samanstendur af ólíkum einstaklingum sem sinna mismunandi störfum og búa að ólíkri reynslu og þekkingu. Með sameiginlegum gildum stillir hópurinn saman strengi, byggir öflugt félag og eftirsóknarverðan vinnustað með sterkri liðsheild og metnaði.

Hjá Eimskip starfa um 1.600 starfsmenn af yfir 40 þjóðernum í 18 löndum svo það má með sanni segja að félagið hafi á að skipa mjög fjölbreyttum hópi starfsfólks. Í ljósi starfseminnar er bakgrunnur og menntun starfsfólks mjög mismunandi enda um fjölmörg störf af ýmsum toga að ræða. Þjálfun og upplýsingagjöf til starfsmanna er mjög mikilvægur þáttur hjá Eimskip og heldur félagið úti fróðleiksmiðstöð á starfsmannavefnum sínum sem kallaður er „The Eimskip Academy“. Þar getur starfsfólk á einfaldan hátt aflað sér aukinnar þekkingar í formi lesefnis eða fyrirlestra eftir hina almennu nýliðakynningu sem allt starfsfólk fer í gegnum í upphafi.

Sjálfbærni

Stefna Eimskips í sjálfbærni var mótuð árið 2016 og birt árið 2017. Stefnan byggir á leiðbeiningum frá „Nasdaq ESG Reporting Guide“ sem gefnar voru fyrst út í mars 2017. Sjálfbærnistefna félagsins skiptist í þrjú áherslusvið: umhverfi, félagslega þætti og stjórnarhætti.

Umhverfi

Eimskip var eitt af fyrstu fyrirtækjunum á Íslandi til að setja sér umhverfisstefnu árið 1991. Síðan þá hafa áskoranir á þessu sviði þróast hratt og umhverfismál eru sérstaklega mikilvæg fyrir heiminn og komandi kynslóðir. Árið 2015 undirritaði Eimskip yfirlýsingu um loftslagsmál sem felur í sér að draga úr losun gróðurhúsalofttegunda, lágmarka neikvæð umhverfisáhrif með markvissum aðgerðum, mæla árangurinn og gefa reglulega út upplýsingar um stöðuna. Eimskip setti sér þá það markmið að minnka kolefnisspor sitt um 40% á flutta einingu til ársins 2030 og gefur ársfjórðungslega út umhverfisuppgjör sem kemur út samhliða fjárhagsuppgjöri félagsins.

Systurskipin Dettifoss og Brúarfoss auk hafnarkranans Straums eru dæmi um fjárfestingar sem gagnert er ætlað að leggja lóð á vogaskálarnar í vegferð félagsins að minnka kolefnisspor



Dettifoss í höfn í Þórshöfn í Færeyjum.

sitt. Skipin eru bæði búin sérstökum búnaði til að minnka losun köfnunarefnisoxíðs (NOx) og brennisteinsoxíð (SOx) út í andrúmsloftið og kraninn Straumur ber nafn með rentu þar sem hann er alfarið knúinn rafmagni og skilur því ekki eftir sig kolefnisspor í rekstri. Eimskip leggur mikla áherslu á hagkvæma nýtingu orku og fylgist meðal annars grannt með orkunýtingu skipa sinna. Félagið var meðal fyrstu flutningsfyrirtækja heims til að hefja notkun rafrænna skipadagbóka (2014) en í þær eru meðal annars skráðar upplýsingar um olíunotkun, sorplosun og margvíslegar upplýsingar um staðsetningu og ferðaferil hvers skips. Flokkun og endurvinnsla sorps hefur verið viðhöfð um borð í skipum Eimskips frá árinu 1988 og í allri starfsemi félagsins frá árinu 1991 með tilkomu umhverfisstefnunnar. Frá árinu 2015 hefur svo Eimskip mælt umhverfispætti í rekstri og er flokkun sorps þar á meðal.

Félagslegir þættir

Eimskip hefur frá upphafi skuldbundið sig til að tryggja flutning á vörum og nauðsynjum til og frá landinu á öllum tímum. Sem samfélagslega mikilvægt fyrirtæki tekur félagið hlutverk sitt alvarlega og leitar sífellt leiða til að þjóna viðskiptavinum sínum og samfélaginu öllu sem best. Eimskip leggur mikla áherslu á öryggi og forvarnir og setti sér öryggisstefnu árið 1997 sem stuðlar að öryggi starfsfólks og viðskiptavina. Félagið hefur meðal annars stutt við starfsemi Slysavarnaskóla sjómanna með dyggum hætti allt frá stofnun hans 1985, styrkt íþrótt- og æskulýðsstarf fyrir börn, stuðlað að auknu öryggi barna í umferðinni með verkefninu „Með hjálm á höfði“ auk þess að vinna stöðugt að því að efla öryggi og vellíðan starfsfólks og viðskiptavina.

Eimskip setti sér jafnréttisstefnu árið 1997 og hlaut jafnréttisverðlaun Jafnréttisráðs tveimur árum síðar. Árið 2020 hlaut svo félagið jafnlaunavottun fyrir innleiðingu verklags, ferla og skilgreindra launaviðmiða til að tryggja að starfsfólk fái greitt jöfn laun fyrir jafn verðmæt störf óháð kyni eða öðrum ómálefnalegum sjónarmiðum.

Eimskip hefur í gegnum árin styrkt fjölda góðgerðarfélaga og félagasamtaka og stutt við menningarviðburði á Íslandi og erlendis. Eimskip setti sér styrktarstefnu árið 2020 sem endurspeglar markmið félagsins í sjálfbærni, jafnrétti, ábyrgum rekstri og góðum viðskiptaháttum.

Stjórnarhættir

Gildi Eimskips eru árangur, samstarf og traust og eru gildin höfð að leiðarljósi í starfsemi, hvort sem er gagnvart viðskiptavinum eða starfsfólki.

Eimskip var eitt af fyrstu fyrirtækjum á Íslandi sem settu sér opinbera gæðastefnu (1991) og lýtur starfsemi félagsins siðareglum sem samþykktar voru árið 2012. Þar segir meðal annars að markmið Eimskips sé: „að tryggja góða afkomu fyrir hluthafa með arðsömum vexti, skapa verðmæti fyrir viðskiptavinum með framúrskarandi lausnum og þjónustu, vera framúrskarandi vinnustaður fyrir starfsmenn með öflugri liðsheild og metnaði og hlúa að samfélagi með



Gullfoss við Surtseyjargosið 1963.

„samfélagslegri ábyrgð og minnkandi vistspori.“

Eimskip er aðili að Festu, miðstöð um samfélagsábyrgð, sem hefur það markmið að auka þekkingu á samfélagslegri ábyrgð fyrirtækja, og efla getu fyrirtækja til að tileinka sér samfélagslega ábyrga starfshætti.

Eimskip er einnig þátttakandi í „UN Global Compact“ sem er hvati Sameinuðu þjóðanna til samfélagsábyrgðar fyrirtækja og stofnana að því er varðar mannréttindi, vinnumarkað, umhverfi og aðgerðir gegn hvers kyns spillingu. Félagið hefur með þátttöku sinni skuldbundið sig til að haga sínum rekstri þannig að hin tíu grundvallarmarkmið „UN Global Compact“ verði samtvinnuð stefnu félagsins, menningu og daglegri starfsemi. Félagið hefur einnig skuldbundið sig til að tala fyrir „UN Global Compact“ og grundvallarmarkmiðunum tíu þar sem því verður við komið og segja árlega frá því hvernig framkvæmdinni miðar.

Vöruhótelíð við Sundabakka.





UPS fraktflug.



Bílafloti nýttur í dreifingu á hraðsendingum.

Express



Express ehf. er umboðsaðili hraðsendingarfyrirtækisins UPS, Unite Parcel Services.

UPS er eitt stærsta hraðsendingarfyrirtæki í heimi og dreifir daglega um 25 milljónum hraðsendinga á heimsvísu. Express ehf. var stofnað 2005 af Þórnari Kjartanssyni og Skúla Skúlasyni og tók félagið við umboði fyrir UPS sama ár. Framkvæmdastjóri félagsins er Skúli Skúlason sem jafnframt situr í stjórn þess en að auki eru í stjórn félagsins þeir Sigþór Skúlason formaður stjórnar og Skúli Þórarinsson meðstjórnandi.

Starfsemin

Í upphafi var megin starfsemi félagsins sala og þjónusta tengd hraðsendingum UPS, þ.e. flokkun og dreifing til móttakanda. En síðan hefur UPS bætt við starfsemi sína í flug- og sjófrakt undir merki UPS SCS sem Express sinnir líka. Einsog áður sagði dreifir UPS um 25 milljónum hraðsendinga á dag á heimsvísu. UPS hefur býður uppá þjónustu í 220 löndum og rekur stór flutningsnet á landi, lofti og sjó. Sérstaða UPS byggir á háu tæknistigi og mikilli sjálfvirkni þar sem megin þorri sendinga er flokkaður vélrænt í háþrúðum flokkunarstöðvum.

Þjónustan

Á fyrstu árum starfseminar voru skjöl og áriðandi sendingar, einsog varahlutir, megin uppi- staða í hraðsendingum sem félagið meðhöndlaði. En með breyttu neyslumynstri og netvæðingu hefur hlutfall sendinga frá netverlsunum til einstaklinga aukist til muna. Jafnframt hefur lagerhald innflytjenda og verslana breyst og nýta þessir aðilar sér í auknu mæli það háa þjónustustig sem UPS býður uppá með sínu öflugna flutningsneti. Samhliða áherlsu á aukna sjálfvirkni, betri upplýsingagjöf og þjónustu við viðskiptavinum horfir Express til aukinna tækifæra til að draga úr kolefnisspori starfseminnar með tilkomu rafmagnsbíla og eða bíla sem ganga fyrir grænum orkugjöfum en ekki jarðefnaeldsneyti.

Aðsetur og mannaúður

Express ehf. hefur aðsetur að Fálkavöllum 7 á Keflavíkurlugvelli þar sem félagið er með skrifstofu og vöruafgreiðslu. UPS rekur flokkunar- og dreifingarmiðstöð í Köln í Þýskalandi og daglega dreifir Express undir merkjum UPS hraðsendingum og frakt sem þaðan koma. Hjá félaginu starfa um 35 starfsmenn, þar af 12 í vöruhúsi og dreifingu og 23 við almenn skrifstofustörf, sölu, þjónustu og tollafgreiðslu.

Ekki eru allar hraðsendingar eins. Hluti af 16000 pakka sendingu sem innihélt Bitcon tölvur fyrir gagnaver á Íslandi.



UPS sér um dreifingu á COVID-19 bólusetningarefni Pfizer til Íslands. Myndin er frá komu fyrstu sendingarinnar 28. desember 2021.

Vel hlaðinn hraðsendingargámur.



Hraðsendingar UPS koma með daglegu fraktflugi Bláfugls. / Ljósni. Gunnar Jóhann Ólafsson.



Magni, Jötunn, Leynir og Þjótur, dráttarbátar.

Faxaflóahafnir



Magnús Þ. Ásmundsson, hafnarstjóri.

Faxaflóahafnir sf. var stofnað 1. janúar 2005. Það á og rekur fjórar hafnir: Akraneshöfn, Borgarneshöfn, Grundartangahöfn og Reykjavíkurhöfn. Faxaflóahafnir byggja starfsemi sína á 100 ára hafnasögu, sem er í senn merkilegur og stór hluti af sögu þeirra sveitarfélaga sem standa að fyrirtækinu. Án hafnar hefði búseta eflaust þróast með öðrum hætti í Reykjavík og á Akranesi, en saga byggðarinnar og atvinnulífs er samþætt hafnarstarfsemi. Fyrirtækið er sameign fimm sveitarfélaga: Akranesskaupstaðar, Borgarbyggðar, Hvalfjarðarsveitar, Reykjavíkurborgar og Skorradalshrepps. Það sem gerir fyrirtækið einstakt er að það er lykilaðili í þróun, uppbyggingu og rekstri mikilvægra innviða í flutninga og efnahagskerfi landsins. Nokkur vitundarvakning hefur orðið á undanförunum árum meðal almennings og fyrirtækja um mikilvægi hafna og hafnarstarfsemi. Þetta má m.a. sjá í aukinni aðsókn eftir aðstöðu á svæðum Faxaflóahafna. Fyrir utan útgerðir, flutningafyrirtæki og hafsækinn iðnað, stóran og smáan, hefur á undanförunum árum orðið mikill vöxtur í hafnsækinni ferðaþjónustu. Með þessum vexti fylgir aukið mannlíf og menning. Því er höfnin í rauninni orðin allt í senn sjávarútvegshöfn, ferðaþjónustuhöfn, afþreyingarhöfn og menningarhöfn. Fjölbreytt aðstaða gefur fyrirtækinu mörg sóknarfæri á mörgum sviðum mannlífsins og getur á þeim grunni látið gott af sér leiða í þágu eigna sinna, almennings og atvinnulífs.

Mannauður

Faxaflóahafnir er ekki stór vinnustaður miðað við alla starfsemiina sem er í kringum fyrirtækið. Í lok árs 2017 voru 67 fastráðnir starfsmenn hjá Faxaflóahöfnum sf. og hefur fjöldi þeirra haldist óbreyttur á milli ára. Því má í rauninni segja að Faxaflóahafnir byggja afkomu sína á traustu starfsfólki, öflugum mannvirkum, landrúmi og fjölbreyttum tekjustofnum.

Fjárfestingar og framkvæmdir

Á undanförunum árum hefur verið lagt í miklar fjárfestingar að hálfu Faxaflóahafna sf. til að styrkja innviðina. Harpa setur svip sinn á Gömlu höfnina en nú standa yfir framkvæmdir við Austurbakka, sem munu breyta ásýnd hafnarinnar með nýrri starfsemi og umsvifum sem blandast munu hefðbundinni hafnarstarfsemi. Gamla höfnin er eina höfuðborgarhöfnin Evrópu þar sem fiskvinnsla og útgerð er í forgrunni, það eru verðmæti og einkenni sem verður að varðveita. Sundahöfn er megingátt flutninga til og frá Íslandi. Þar sem flutningaskip eru að stækka þá er verið að vinna að nýjum viðlegubakka utan Klepps, þannig að Sundahafnasvæðið mun taka miklum breytingum á næstu árum. Þróunarhugmyndir á Akranesi til skoðunar og uppbygging á Grundartanga, en það atvinnu- og hafnarsvæði hefur stækkað og eflst, en þar starfa nú yfir 1000 manns.



Listaverkið Þúfan eftir Ólöfu Nordal.

Framhald á næstu opnu →

Gamla höfnin í Reykjavík.





Höfnin í Borgarnesi.



Ljósm. Gunnar Ingvar Leifsson.

Umhverfisstjórnunarkerfis vottun

Þann 12. september 2017, voru Faxaflóahafnir sf. fyrst hafna á Íslandi til að ná vottun fyrir umhverfisstjórnunarkerfi sitt í samræmi við alþjóða umhverfisstaðalinn ISO 14001. Kjarni staðalsins er að vinna að stöðugum umbótum til að reyna að draga úr umhverfislegum áhrifum. Vottunin er mikil viðurkenning á heildstæðri umhverfisstefnu Faxaflóahafna og veitir fyrirtækinu ákveðinn gæðastimpil.

Faxaflóahafnir hafa undanfarin ár unnið að ýmsum umhverfisverkefnum, enda eru fjölmargir þættir umhverfismála sem snerta uppbyggingu hafnarsvæða og hafnarreksturs. Umhverfisstefna Faxaflóahafna felur í sér að fyrirtækið ætli að draga úr neikvæðum umhverfisþáttum í umhverfi sínu. Í því felst meðal annars að þekkja, vakta og stýra mikilvægum umhverfisþáttum í starfsemi fyrirtækisins og birta upplýsingar um árangurinn í Grænu bókhaldi. Grænt bókhald hefur verið haldið frá því árið 2006 og Útstreymisbókhald hefur verið haldið frá árinu 2016. Með því að taka upp virka umhverfisstefnu hefur fyrirtækið náð að auka umhverfisvitund starfsmanna, viðskiptavina og þjónustuaðila sinna. Þann 1. janúar 2016 var á grundvelli reglugerðar tekin sú ákvörðun hálfu Faxaflóahafna að öll skip sem tengst gætu landrafmagni yrðu að tengjast við höfnina. Samhliða þessu hefur verið unnið að því að styrkja rafdreifikerfi hafnarinnar þannig að unnt væri að þjóna þeim skipum sem mögulegt er að tengja rafmagni. Ísland hefur í loftslagsmálum undirgengist skuldbindingar samkvæmt Parísarsamningnum um loftslagsmál og til þess að ná árangri á þeim vettvangi er ljóst að hafnir og útgerðaraðilar verða að taka þær skuldbindingar alvarlega. Þrátt fyrir að sjóflutningar séu almennt hagkvæmur flutningamáti þá eru tækifæri til að gera mun betur en gert er í dag á þessu sviði. Stjórn Faxaflóahafna hefur ályktað um að bann verði sett við notkun svartolíu í Norðurhöfum og fyrirtækið undirritað yfirlýsingar þess efnis.

Heilsa og öryggisstjórnunarkerfsvottun

Þann 23. desember 2019, voru Faxaflóahafnir sf. fyrst hafna á Íslandi til að ná vottun fyrir öryggisstjórnunarkerfi sitt í samræmi við alþjóða umhverfisstaðalinn ISO 45001. Það þýðir að fyrirtækið mun leggja í framtíðinni ríka áherslu á heilsu og öryggi á vinnustað. Starfsfólk verður hvatt til að taka virkan þátt í uppbyggingu á slíku stjórnunarkerfi. Þar að auki verður gerð krafa um öryggi almennings, viðskiptavina sem og okkar sjálfra. Það felur í sér að við séum alltaf eins vel undirbúin og hugsast getur. Hafnastarfsemi er flókin og margþætt starfssemi þar sem heilsa og öryggi þarf ávallt að vera í lykilhlutverki.

Jafnlaunavottun

Í desember 2019, voru Faxaflóahafnir sf. búnar að ná jafnlaunavottun. Faxaflóahafnir eru hafnarfyrirtæki og landeigandi sem leggur áherslu á að fyrirtækið sé vinnustaður þar sem hver einstaklingur er metinn að verðleikum eftir hæfn og frammistöðu. Jafnlaunastefna



Höfnin á Akranesi.

Framhald á næstu opnu →

Höfnin á Grundartanga.





Flutningaskipið Pantonio.



Harald Harfage kemur til hafnar.

Faxaflóahafna er hluti af launastefnu fyrirtækisins og tekur mið af staðlinum ÍST 85/2012 um jafnlaunakerfi og viðeigandi lögum og reglugerðum. Í jafnréttisstefnu fyrirtækisins felst að uppfylla þarf viðeigandi kröfur laga og reglugerða sem og framfylgja leiðsögn stjórnvalda og eigenda. Fyrirtækið skuldbindur sig til þess að innleiða viðmið við ákvörðun launa sem tryggja að hver og einn fái greitt fyrir starf út frá verðmæti þess, óháð kyni. Ráðningar, laun og önnur umbun byggir ekki á grundvelli kynferðis, kynþáttar, stjórnmalaskoðana eða öðrum ómálefnalegum þáttum.

Samfélagsleg verkefni

Samfélagsleg ábyrgð er höfð að leiðarljós í daglegri ákvarðanatöku Faxaflóahafna sf. Fyrirtækið reynir að fremsta megni að hafa jákvæð áhrif á samfélagið með því að draga úr neikvæðum áhrifum af starfsemi sinni og hafa jákvæð áhrif á þróun samfélagsins með því að nýta sérþekkingu sína í þágu þess. Faxaflóahafnir er styrktaraðili að fjölda samfélagslegra verkefna á vettvangi hafs og hafnar, líkt og sjá má hér að neðan:



Sjóferð um Sundin: Þessi skemmtilega og lærdómsríka sjóferð er í boði Faxaflóahafna fyrir nemendur 6. bekkjar á Faxaflóahafnasvæðinu. Við skipulagningu á þessari sívinsælu sjóferð hefur fyrirtækið fengið sér til liðs tvo aðila, Fjölskyldu og Húsdýragarðinn og Sérferðir (Special Tours). Verkefnið fer þannig fram að Fjölskyldu og Húsdýragarðurinn sendir auglýsingar um verkefnið í grunnskóla á Faxaflóahafnasvæðinu og sér um að skrá þátttöku skólanna. Þar að auki sér Fjölskyldu og Húsdýragarðurinn um að útvega leiðbeinendur í sjóferðirnar með nemendum og annast gerð námsgagna. Sérferðir (Special tours) leggur síðan fram skipakosti fyrir ferðirnar. Til að gera sjóferðina sem ævintýrlegasta, þá er botnvarpa eða gildrur settar í sjóinn, til að ná upp sjávarfangi til að sýna nemendum.



Ljósmyndasýning Miðbakka: Undanfarin ár hafa Faxaflóahafnir sett upp veglega ljósmyndasýningu, ásamt þeim Guðjóni Inga Haukssyni, sagnfræðingi og Guðmundi Viðarssyni, á steiptum stöplum við Miðbakka. Það myndefni sem valið er hverju sinni á að gefa vegfarendum góða innsýn í þróun byggðar og hafsækkinnar starfsemi. Ljósmyndasýningin hefur vakið mikla lukku meðal almennings og er orðin árlegur viðburður. Sýningin opnar rétt fyrir Hátíð hafsins og stendur fram að hausti. Sýningin í ár fjallar um 100 ára sögu Gömlu hafnarinnar í Reykjavík.

Hátíð Hafsins: Faxaflóahafnir og Sjómannadagsráð standa sameiginlega að framkvæmd Hátíð hafsins, sem haldin er fyrstu helgina í júní. Hátíðin er haldin sem ein af megin borgarhátíðum Reykjavíkurborgar, í þeim tilgangi að gefa fjölskyldufólki tilefni til að heimsækja hafnarvæðið og kynnast störfum sjómanna. Hátíðin er fjölskylduhátíð með áherslu á að fólk þurfi ekki að greiða inn á viðburði eða dagskrá hátíðarinnar.



Amerigo Verpucci í Reykjavíkurhöfn. / Ljós. Kristinn Guðmundsson.

Hafnir

Hafnir og skip hafa ávallt aðdráttarafl enda vettvangur lífsbjargar þjóðarinnar. Það er mikilvægt verkefni Faxaflóahafna sf. til lengri tíma að þróa hafnarsvæðin þannig að þau styðji við hafnsækna starfsemi hvort heldur er í flutningum, útgerð, fiskvinnslu, ferðaþjónustu eða annarri starfsemi. Verkefnið er einnig að skapa vettvang þar sem almenningur geti notið útivistar og nálægðar við hafnarstarfssemina. Starfið er margt en spennandi verkefni framundan!





Guðmundur Harðarson með tvo útsýnisflugmenn í þjálfun.



Afgreiðslan og hlað tilbúin að taka á móti farþegum 2020.

Flugfélagið Ernir



TF-ORI á Reykjavíkurlflugvelli.



Örn og Snorri á degi bleiku slaufunnar 2020.

Það var árið 1970 sem hjónin Hörður Guðmundsson og Jónína Guðmundsdóttir stofnuðu Flugfélagið Ernir á Ísafirði. Félagið fagnaði því hálftrar aldar afmæli í júní árið 2020, sem gerir félagið að elsta starfræktu flugfélagi á Íslandi. Flugfélagið Ernir er fjölskyldufyrirtæki og hefur frá upphafi verið stjórnað og í eigu þeirra hjóna og barna þeirra. Hægt er að segja að flugfélagið sækir margt vestur á firði, en auk þess að fjölskyldan sé þaðan og fyrirtækið hóf göngu sína þar, þá kemur nafn fyrirtækisins einnig þaðan. Flugfélagið ber nafn fjalls sem er fyrir ofan Bolungarvík, þaðan sem Jónína kemur og er uppalin. Fyrst um sinn sinni flugfélagið áætlanarflugi fyrir póstin ásamt því að sinna sjúkra- og fraktflugi. Árið 1988 fór áætlanarflugið í loftið var það fyrst um sinn einungis á milli Ísafjarðar og Reykjavíkur. Árið 1989 hefst samvinna félagsins við Rauða krossinn og sinni fyrirtækið nokkrum verkefnum á þeirra vegum í Afríku. Frá upphafi hefur Ernir boðið upp á leiguflug innanlands og einnig til nágrennalanda Grænlands, Færeyja og Norðurlandanna, árin 1981 - 1992. Árið 1988 voru keyptar stærri flugvélar og einnig var byggt stórt og vandað flugskýli á Ísafirði og það er merkilegt að segja frá því að Flugfélagið Ernir var fyrsta félagið hér á landi sem byggði yfir starfsemi sína frá grunni alveg sjálft. Þegar flugskýlið var reist var á sama tíma fjárfest í flugafgreiðslu á Reykjavíkurlflugvelli og hófst áætlanarflug þar á milli. Seint árið 1989 til ársins 1990 tók flugfélagið þátt í þróunarverkefni á vegum Sameinuðu þjóðanna í Kenya og tók að sér flug á þeirra vegum. Árið 1995 hætti félagið rekstri vegna breytinga í starfsumhverfi innanlandsflugfélaga. Flugfélagið Ernir var þó aldrei lagt niður en síðsumars 2003 hóf félagið sig aftur til flugs með nýjum áherslum og það ár voru skrifstofur Flugfélagsins færðar til Reykjavíkur frá Ísafirði þar sem þær höfðu verið til þessa, öll starfsemi er í dag rekin á Reykjavíkurlflugvelli.

Ernir í dag - Skipulag og sérstaða

Flugfélagið Ernir er meðalstórt fjölskyldufyrirtæki og starfa hjá félaginu að meðaltali 60 manns árið um kring. Starfsfólkið dreifist víðsvegar um landið og skiptast þeir í flugmenn, flugþjóna, hlaðmenn, flugvirkja, starfsfólk í bókhaldi, afgreiðsla og skrifstofa. Í fyrstu sinni félagið einungis flutningum á frakt, pósthjónustu og sjúklingum en í dag sinnir félagið áætlanarflugi innanlands, leiguflugum innanlands sem og erlendis og einnig sjúkraflygum til nágrennalanda. Árið 2018 tók félagið í notkun 32 sæta Dornier skrúfpotu og þar með bættust við þrjár flugfreyjur við starfshópinn í fyrsta sinn í sögu Ernis. Stofnendur og aðaleigendur félagsins, Hörður Guðmundsson og Jónína Guðmundsdóttir stjórna félaginu enn þann dag í dag 50 árum frá stofnun.

Leiguflug

Ernir býður upp á leiguflug innanlands sem og erlendis, fyrir einstaklinga eða hópa. Flugfélagið Ernir gerir tilboð í hverja ferð eftir áfangastað og biðtíma vélarinnar og hvert flug sniðið að þörfum viðskiptavina hverju sinni. Leiguflug hefur því verið mikilvægur þáttur í starfsemi



Pétur og Birna á Jetstream.



Eldgös á Bárðarbungu árið 2014.

Flugfélagsins Ernis allt frá stofnun og vel er látið af þeim vélarkosti sem félagið hefur upp á að bjóða.

Sjúkraflug

Áratuga reynsla er af sjúkraflugi hjá félaginu og eru vélnar einstaklega vel búnar og öflugar til sjúkraflugs, hvort sem er innanlands eða milli landa. Vélar Ernis eru með gott aðgengi fyrir sjúkrabörur, súrefni er um borð og allur sá búnaður sem þarf til að flytja sjúka og slasaða.

Áætlun

Frá árinu 2007 hefur Ernir verið að sinna áætlunarflugi innanlands og var fyrst um sinn flogið til Bíldudals, Gjögurs, Sauðárkróks og Hafnar í Hornafirði. Áætlunarflugi var hætt á Sauðárkrók árið 2012 en árið 2017-2018 hófst áætlun á ný en hún stóð einungis í sex mánuði. Áætlun hófst síðan til Vestmannaeyja árið 2010 og stóð til 2020. Húsavík bættist við áfangastaði árið 2012 og er flogið á Húsavík enn þann dag í dag. Árið 2020 fóru áfangastaðir Ernis úr fimm í tvo vegna útboðs á flugleiðum sem ekki náðist að semja um. Í dag er áætlunarflug til Húsavíkur og Hafnar í Hornafirði.

Ferðapjónusta

Erlendir ferðamenn hafa verið stór kúnnahópur hjá félaginu en sá fjöldi snar minnkaði eftir að flugsamgöngur á milli meginlandanna minnkaði, sökum Covid19. Síðustu ár hefur verið mikil aukning á ferðamönnum og því hefur fyrirtækið aðlagð sig að þeirri breyту með því að bjóða uppá ýmsa skemmtipakka sem hver og einn getur aðlagð að sínum áhugasviðum. Flugfélagið Ernir hefur hingað til verið í samstarfi við skemmtiferðaskip og voru aldrei eins margir ferðamenn sem komu með skipunum eins og árið 2019. Ferðirnar sem Flugfélagið Ernir býður upp á skiptast í vetrarferðir, sumarferðir og útsýnisferðir.

Viðhaldsverkstæði

Flugfélagið Ernir er með sitt eigið viðhaldsverkstæði á Reykjavíkurlugvelli þar sem skoðanir og almennt viðhald á flugfélum Ernis fer fram, árið 2020 voru á annan tug flugvirkja starfandi hjá Flugfélaginu Erni.

Framtíðarsýn

Árið 2020 fagnaði félagið 50 ára afmæli. Flugfélagið Ernir horfir björtum augum á framtíðina þó svo að árið 2020 hafi reynst erfitt þar sem farþegum fækkaði í ljósi COVID-19. Flugfélagið Ernir stefnir á að halda áfram að viðhalda háu þjónustustigi og setja viðskiptavinum alltaf í fyrsta sæti. Ernir vill halda áfram að vera leiðandi í innanlandsflugi og auka framboð ferðapjónustu á sviði flugrekstrar. Flugfélagið Ernir hlakkar til að bjóða þig, lesandi góður velkominn um borð og óskar þér góðrar ferðar.



Verið að lækka flug inn til Reykjavíkur.



Verið að undirbúa brottför á Reykjavíkurlugvelli.



Fraktlausnir



Arnar Þór Ólafsson, framkvæmdastjóri.

Félagið Fraktlausnir ehf. var stofnað af þeim Arnari Þór Ólafssyni, Magnúsi Þór Þórisssyni og Öddu Magný Þorsteinsdóttur í maí 2016. Þau eru jafnframt eigendur og stjórnendur fyrirtækisins í dag. Frá upphafi hefur aðsetur Fraktlausna ehf. verið að Héðinsgötu 1-3. Að baki býr mikil uppsöfnuð reynsla í flutningageiranum bæði með sendibíla og flutningabíla. Frá stofnun hefur fyrirtækið annast alhliða flutninga ásamt því að vera með vöruhús. Áherslur hafa alltaf verið þær sömu, að bjóða fyrsta flokks þjónustu og sérlausnir. Litið er á viðfangsefnið með lausnir að markmiði, ekki litið á verkefni sem vandamál. Fraktlausnir ehf. vinna fyrir mörg helstu innflutningsfyrirtæki landsins og eru með algera sérstöðu á flutningamarkaði.

Fraktlausnir ehf. er fjölskyldufyrirtæki í eigu fjögurra aðila, þriggja bræðra og eins maka. Alls hafa fjórir bræður, tveir makar og pabbi bræðranna sem og dóttir eins bróðurins komið að starfsemi. Þótt sumir hafið róðið á önnur mið eru enn þrjú bræður og einn maki í stjórnunarstörfum innan fyrirtækisins í dag.

Sérfræðingar í hugsandi frakt (kynning í DV 29. des 2018)

„Í grunninn erum við dreifingarfyrirtæki í Reykjavík og erum mjög öflugir í dreifingu á vörum á höfuðborgarsvæðinu. Við sjáum um vöruhýsingu, gámalosun og heimastur fyrir fyrirtæki á borð við Frakt flutningsmiðlun ehf. og Blue Water Shipping, í því felst meðal annars að tæma alla gáma sem koma til landsins og keyra vörur heim að dyrum til viðskiptavina þeirra. Einnig sjáum við um flutning fyrir Smyril Line Cargo og DB Schenker,“ segir Arnar Þór Ólafsson hjá Fraktlausnum. Auk þess sinnir fyrirtækið umfangsmiklum vöruflutningum til og frá Flúðum og Keflavík. „Við getum flutt vörur fyrir hvern sem er og erum opnir fyrir samstarfi við bæði stærri og minni aðila. Við erum mikið í alls konar sérflutningum, til dæmis flytjum við mikið af límtrjám fyrir Límtré Vírnet,“ segir Arnar en fyrirtækið er afar vel búit ýmsum tækjum fyrir flutninga. „Við höfum mikið úrval af tækjum, til dæmis sendibíla í öllum stærðum, gámalýftur, lengjanlega flatvagna, frystivagna með heilopnun, bílaflutningavagn, vélavagna, walking-floor vagn og erum mikið í gámaflutningum. Auk þess eigum við vagna undir vélar og bíla sem við flytjum oft,“ segir Arnar, en samtals starfa um 20 starfsmenn hjá fyrirtækinu.

„Við erum mikið í því sem við viljum kalla hugsandi frakt. Við flytjum oft dýran og viðkvæman varning sem okkur er treyst fyrir og það er ekki sama hvernig farið er að. Þá sjaldan að eitthvert verkefni hentar okkur ekki þá afþökkum við það og vísum á samkeppnisaðila ef við vitum að þeir eru betur til þess fallnir. Markmiðið er góð viðskipti til langframa en ekki stundarhagur,“ segir Arnar.

Vöruhús

Í vöruhúsi félagsins á Héðinsgötu 1–3 sjá Fraktlausnir einnig um að taka á móti vöru til áframflutnings á Snæfellsnes og í Borgarnes fyrir BB og syni ehf. og Júlla Jóns í Borgarnesi. Enn fremur taka Fraktlausnir að sér lestun gáma, sem og almenna vörudreifingu.



Velta og framtíðarsýn

Velta hefur farið vaxandi með hverju árinu en fyrsta árið nam hún 150 milljónum króna en stefnir nú í að verða 500 milljónir króna árið 2021.

Staða Fraktlausna ehf. er góð í dag og líta eigendur björtum augum til framtíðar. Verkefnum fylgjar ár frá ári, ekki síst vegna góðs orðspors, sveigjanleika og þjónustulundar sem viðskiptavinir kunna að meta og leita eftir.

Fraktlausnir búið að fjárfesta í atvinnuhúsnæði á 13.000 fm lóð að Hringhelli 4 í Hafnarfirði og stefnum á byggja upp okkar framtíð þar og flytja þangað 2023.

Covid-19

Í heimsfaraldrinum var reynt að tryggja öryggi starfsmanna eftir bestu getu. Fyrirtækinu var hólfaskipt og samskipti takmörkuð á milli hópa. Bílstjórar, sem vanalega lestuðu sjálfir sína bíla, biðu inni í bíl á meðan starfsmenn í vöruhúsi önnuðut lestun. Samvinna stjórnenda og starfsmanna á þessum tíma leiddi til þess að ekkert smit barst inn í fyrirtækið og enginn starfsmaður þurfti að sæta sóttkví.

Markaðsmál og samfélagsmál

Eigendur annast sjálfir auglýsinga- og markaðsmál. Aðaláhersla er á Facebook og smærri miðla úti um allt land sem og N4.

Fraktlausnir láta gott af sér leiða, styrkja góð málefni af ýmsum toga og láta reglulega styrki af hendi rakna til björgunarsveitanna. Í stað beinna fjárstyrkja hefur fyrirtækið oft reitt fram flutningsstyrki til sérstakra verkefna og þegar vó hefur borið að dyrum eins og t.d. snjóflóð.

www.fraktlausnir.is





Á hafnarbakkannum.

Hafnarfjarðarhöfn



Lúðvík Geirsson.

Í Hafnarfirði er ein allra besta höfn landsins frá náttúrunnar hendi sem gerði „Fjörðinn“ að helstu verslunar- og samgöngumiðstöð Íslands og eftirsóttan fyrir erlenda kaupmenn sem hófu siglingar til landsins á 14. öld. Bæði Englendingar og Þjóðverjar voru með mikil umsvif í Hafnarfirði á miðöldum og þar var einnig stórverslun og miklar siglingar á einokunartímabilinu. Innsiglingin í Fjörðinn var greið, haldgóður botn, nóg dýpi og gott skjól. Skip gátu því legið örugg í höfninni í nánast hvaða veðri sem var.

Þegar Íslendingar tóku að byggja upp heimaverslun og fiskveiðar var Hafnarfjörður áfram lykilstaður vegna sinnar einstöku aðstöðu. Þilskip innréttinga Skúla Magnússonar fógeta voru gerð úr frá Hafnarfirði, Bjarni Sívertsen kaupmaður, kom upp öflugri þilskipaútgerð og skipasmíði í Hafnarfirði í lok 18. aldar og fyrstu íslenski togarinn Coot, var gerður út frá Hafnarfirði í byrjun 19. aldar.

Hafnarfjörður hlaut kaupstaðarréttindi 1. júní 1908 og rúmu hálfu ári síðar, 1. janúar 1909 gekk í gildi hafnarreglugerð fyrir sveitarfélagið. Með henni var lagður grunnur að hafnarframkvæmdum því tekjur af legu og annarri þjónustu runnu nú í hafnarsjóð, þar sem öll skip, 8 smálestir og stærri, áttu nú að greiða gjöld af öllu farmrýminu í hvert sinn sem þau lögðust við akkeri og aðrar festar fyrir innan línu sem afmarkaðist af Balakletti og Hvaleyrarhöfða.

Hafnarnefnd og fyrstu hafnarframkvæmdir

Sumarið 1909 var skipuð hafnarnefnd sem hóf þegar undirbúning að byggingu hafskipabryggju sem hófst í sumarbyrjun 1912. Fyrsta skipið sem lagðist að nýju bryggjunni var gufuskipið Sterling í árslok 1912. Nýja bryggjan var mikil lyftistöng fyrir bæjarfélagið og hina nýju höfn. Bryggjuhausinn var 12,4 metrar að breidd og rúmlega 58 m. langur og landálman nær 62 m. löng en dýpi við bryggjuna var tæpir 6 m. Þegar Gullfoss, fyrsta skip Eimskipafélagsins kom í fyrsta sinn til landsins vorið 1915, var nýja bryggjan í Hafnarfirði sú eina á landinu sem var nægjanlega stór fyrir skipið.

Á þeirri rúmu öld sem liðin er frá upphafi „stórskipahafnar“ í Hafnarfirði hefur orðið stórfelld uppbygging hafnarmannvirkja í nánast öllum Firðinum. Íbúaföldi í Hafnarfirði óx hröðum skrefum samhliða aukinni útgerð og fiskveiðum á fyrstu áratugum 20. aldarinnar. Togaraútgerð bæði erlendra og innlendra aðila var umfangsmikil og fljótt var mjög aukin þörf fyrir fleiri bryggjur og stærri höfn.

Árið 1930 var ráðist í byggingu nýrrar hafskipabryggju, svonefndar „Nýju bryggju“. Heildarlengd þessarar trébryggju var um 190 m. og hún átti eftir að vera helsta löndunar- og viðlegubryggju í Hafnarfirði næstu þrjá áratugina. Árið 1960 hófust framkvæmdir við nýjan viðlegukant milli gömlu trébryggjanna, svonefndur Norðurbakki. Þarna var rekið niður 173 m. stálþil með 6 m. dýpi og nokkru síðar var bakkinn lengdur um rúma 70 m. Svæðið við Norðurbakka varð aðalhafnarsvæði Hafnarfjarðar.

Norðurgarður og Suðurgarður

Til að bæta hafnarskilyrði og tryggja meira skjól í innri höfninni var ráðist í stórtækar framkvæmdir með byggingu svonefnds Norðurgarðs um 1940. Framkvæmdum var lokið 1944 en skömmu síðar seig fremsti hluti garðsins, en þykk set af jökulsilti eru þarna í sjávarbotninum. Í byrjun sjötta áratugarins var byrjað að leggja út nýjan hafnargarð sunnan megin við Fjörðinn, svonefndan Suðurgarð. Þar var jafnframt útbúin aðstaða fyrir losun olíuskipa og reist stór olíubirgðastöð á Hvaleyrarholti. Viðlegubryggja 70 m löng, svonefnt „þverker“ var útbúið við garðinn en það var m.a. byggt með innrásarkerjum bandamanna frá Normandi.

Straumsvíkurhöfn

Þegar samningar voru gerðir um byggingu og rekstur álvers í Straumsvík, sunnan við Hafnarfjörð, var ljóst að byggja yrði stórskiphöfn í vikinni til að þjóna stóriðjuverinu.

Framkvæmdir hófust árið 1967 og var lokið á rúmum tveimur árum, en byggður var 225 m. viðlegukantur með 12 m. dýpi og brimbrjótur utan við kantinn. Súrálsskipin sem þarna hafa lagst að bryggju undanfarin 50 ár eru mörg þau stærstu sem sigla til landsins.

Íslenska álfélagið og Hafnarfjarðarbær gerðu samkomulag um að bærinn skyldi byggja þessa nýju höfn og annast rekstur hennar, en Ísal greiddi hafnarsjóði allan kostnað við gerð hennar með jöfnum árlegum greiðslum í 25 ár. Á þeim tíma voru ekki greidd vörugjöld af aðföngum og framleiðslu, en Hafnarfjarðarhöfn annast nú allan rekstur og viðhald hafnarinnar og er hún stór hluti af rekstraumsvífum hafnarsjóðs.

Árið 1994 var ráðist í frekari framkvæmdir í Straumsvíkurhöfn með byggingu nýs hafnarbakka austanvert í vikinni. Um er að ræða 100 m. stálþilsbakka með 10 m dýpi. Þessi bakki er í dag notaður fyrir útskipun á áli og almenna gámaflutninga.

Uppbygging í Suðurhöfninni

Smábátáutgerð hefur alla tíð verið töluverð í Hafnarfirði. Í lok sjötta áratugarins var ráðist í framkvæmdir fyrir smábáta með því að koma fyrir stórrí flotbryggju við Óseyri syðst í fjarðarbotninum. Var þetta fyrsta flotbryggjan sem útbúin var hérlendis og hefur dugað vel. Jafnframt var settur út varnargarður til að mynda betra skjól í smábátahöfninni, en á þeim garði var síðan byggð fiskiskipabryggja, Óseyrarbryggja, á árunum 1975-1978. Við þessar framkvæmdir færðist stór hluti af hafnarstarfseminni í Hafnarfirði yfir í Suðurhöfnina, en togarar og stærri skip voru enn með sína aðstöðu við Norðurbakkann.

Eftir umfangsmiklar rannsóknir á sunnanverðu hafnarsvæðinu var ákveðið að byggja upp framtíðarhafnarsvæði fyrir stærri skip við sunnanverðan Fjörðinn þar sem hægt var að útbúa rúmlegt hafnarsvæði með uppfyllingum. Framkvæmdir við fyrsta áfanga Suðurbakka hófust árið 1980 og var lokið 12 árum síðar. Alls er bakkinn 430 m. að lengd og dýpi 8 m.

Samhliða þessum framkvæmdum var ráðist í stórfellda stækkun smábátahafnarinnar við Flensborg og settar niður flotbryggjur með viðlegu fyrir hátt í 100 báta. Þessi höfn er afar



Höfnin í Straumsvík.



Sjómannadagurinn 2018 í Hafnarfirði.



Smábátahöfnin.

skjólgóð og eftirsótt, jafnt af eigendum fiski- og skemmtibáta, auk þess sem skútum hefur fjölgað verulega í höfninni á síðustu árum.

Landfyllingar og Hvaleyrarhöfn

Skömmu fyrir síðustu aldamót var ráðist í miklar landfyllingar utan við Suðurgarð í átt að Hvaleyri og byggður 600 m brimvarnargarður sem tryggði enn betra skjól en áður innan hafnarsvæðisins. Með þessum framkvæmdum stækkaði hafnarsvæðið í Suðrhöfninni um 22 hektara og nýr 400 metra hafnarbakki, Hvaleyrarbakki, var fullkláraður árið 2008. Þar er dýpi 10-12 metrar og heildarhafnarsvæðið í nýju Suðrhöfninni var þá orðið um 50 hektarar auk 5 hektara í Straumsvík. Samhliða þessum framkvæmdum var hafnarstarfsemin alfarið flutt af Norðurbakkanum.

Í skjóli brimvarnargarðsins var útbúin aðstaða fyrir tvær stórar flotkvíar en umfangsmikil skipasmíða- og viðgerðaraðstaða hefur ávallt fylgt hafnarstarfseminni í Hafnarfirði. Jafnframt skapaðist aðstaða fyrir stórfyrirtæki á þessu nýja hafnarsvæði fyrir bæði löndun, vörugeymslur og þjónustu við skipaflotann og Hafnarfjarðarhöfn flutti alla starfsemi sína, verkstæði og skrifstofur á nýja hafnarsvæðið.

Með tilkomu Hvaleyrarhafnar hefur aðstaða í höfninni stórum batnað til að þjónusta stærstu togskip og farmskip og umsvif í höfninni hafa aukist þrátt fyrir að heimaskipum hafi fækkað verulega á umliðnum árum.

Aukin og fjölbreytt umsvif

Hafnarfjarðarhöfn var fram eftir allri síðustu öld, fyrst og fremst þjónustuhöfn fyrir fiskiskip og togara og bærinn einn stærsti útgerðar- og fiskvinnslubær landsins. Á síðari árum hefur togaraútgerð nánast lagst af, en í staðinn hefur höfnin þróast að stórum hluta í þjónustumiðstöð fyrir innlenda togara víðs vegar af landinu og ekki síst erlend togveiðiskip sem sækja á úthafsmiðin suður og vestur af landinu. Grænlenkir og rússneskir togarar sækja mikið til Hafnarfjarðar, enda er þar fjölbreytta þjónusta að sækja, bæði hvað varðar löndun, flutninga og frystigeymslur, veiðarfæri og viðgerðir.

Landaður afli í Hafnarfjarðarhöfn hefur verið um og yfir 50 þús. tonn á ári undanfarin ár, þar af er um 80% frá erlendum togurum, en um 200 togaralandanir eru að jafnaði árlega. Umferð farmskipa hefur aukist og eru um 150 á ári, þar af um helmingur í Straumsvík. Til viðbótar eru sívaxandi komur farþegaskipa yfir sumartímenn. Heildarkomur stærri skipa eru nú hátt í 400 á ári. Þá hefur þjónusta við skip sem eru til viðgerðar eða í endurnýjun verið umtalsverð á hafnarsvæðinu. Vöruflutningar um Hafnarfjörð og Straumsvík hafa farið vaxandi og verið um og yfir 1.100 tonn síðustu árin. Stærsti hluti þessara flutninga fer um Straumsvík en lausaflutningar á mól, salti og olíu og annarri stykkjavöru hefur aukist töluvert um Hafnarfjörð. Innflutningur er um 750 - 800 þús. tonn, stærsti hlutinn súrál og útfluttar vörur um 300 þús. tonn, þar af um 240 þús. í gegnum Straumsvík. Með auknum umsvifum

hefur afkoma Hafnarfjarðarhafnar styrkst verulega, rekstrartekjur síðustu ár um og yfir 700 milljónir króna og góður rekstrarafgangur.

Starfsmenn Hafnarfjarðarhafnar eru nú 13 talsins sem sinna fjölbreyttum störfum, s.s. hafnsögu, skipstjórn og vélstjórn auk almennrar hafnarþjónustu, vigtun sjávaraflla, öryggisgæslu og viðhaldsverkefnum á hafnarsvæði þar sem heildarviðlegubakkar telja í dag tæplega 2 km.

Framtíðarsýn og stórskipahöfn

Undanfarin ár hefur farið fram vinna við að þróa innra hafnarsvæðið við Fornubúðir og Flensborgarhöfn og tengja betur saman miðbæ Hafnarfjarðar og smábáta- og fiskihöfnina með góðu aðgengi og fjölbreyttu mannlífi. Samþykkt hefur verið rammaskipulag fyrir svæðið þar sem m.a. ný smábátahöfn er ráðgerð í nálægð við miðbæinn og opnað fyrir gönguleið með strandlengjunni allt að nýjasta hafnarsvæðinu við Háabakka þar sem Hafrannsóknarstofnun er til húsa. Hér er um metnaðarfullar tillögur að ræða sem munu gjörbreyta ásýnd og aðkomu að þessu opna hafnarsvæði og skapa um leið áhugaverð tækifæri fyrir bæði búsetu og fjölbreytta starfsemi. Þá liggja einnig fyrir mótaðar tillögur að framtíðarsýn fyrir stórskipahöfn vestan Straumsvíkur. Þar er gert ráða fyrir allt að 200 hektara hafnarsvæði og ríflega 2ja km. viðlegukanti með allt að 20 m. dýpi. Þessi framtíðarhöfn gæti þjónað stórum hluta allra siglinga til höfuðborgarsvæðisins og mætt þeirri þörf sem mun verða með tilkomu sífellt stærri skipa og kröfu um aukið landrými og greiðar samgöngur til og frá hafnarsvæði.



Litli og stóri í sumarblíðunni.



Icelandair býður öflugar tengingar til, frá, um og innan Íslands.

Icelandair Group



Icelandair Group er leiðandi í flugrekstri á Íslandi. Kjarnastarfsemi fyrirtækisins og viðskiptalíkan þess byggja á leiðakerfi félagsins sem nýtir einstaka staðsetningu Íslands í Norður-Atlantshafinu og tengir Evrópu og Norður-Ameríku í gegnum Ísland. Þannig býður Icelandair öflugar tengingar til, frá, um og innan Íslands. Icelandair Group rekur jafnframt þrjú dótturfélög sem styðja við kjarnastarfsemi félagsins. Icelandair Cargo er fraktflutningafyrirtæki sem skipuleggur vöruflutninga um heiminn bæði með farþegaflugi og sérstöku fraktflugi, en mikil samlegðaráhrif eru af því að geta flutt vörur um umfangsmikið leiðakerfi Icelandair í farþegaflugi. Loftleiðir Icelandic leigir út flugvélar til ýmissa verkefna og veitir ráðgjöf til fyrirtækja í flugiðnaði. Ferðaskrifstofan VITA skipuleggur flug og ferðir til fjölda áfangastaða með áherslu á sumar- og vetrarleyfisferðir fyrir Íslendinga. Icelandair Group er skráð á Nasdaq Iceland.

Með þjóðinni í yfir 80 ár

Icelandair á rætur að rekja til ársins 1937 þegar stofnað var flugfélag á Norðurlandi, að nafni Flugfélag Akureyrar. Árið 1940 færði félagið höfuðstöðvar sínar til Reykjavíkur og breytti nafni sínu í Flugfélag Íslands, sem tók síðar upp alþjóðlega nafnið Icelandair. Árið 1973 sameinuðust Flugfélag Íslands og Loftleiðir og Flugleiðir var stofnað. Í október 1979 tók Flugleiðir við öllum rekstri tveggja fyrirrennara sinna og Icelandair nafnið var tekið upp á alþjóðlegum vettvangi en Flugleiðir var notað áfram á íslenskum markaði. Í dag gengur flugfélagið undir nafninu Icelandair, bæði hér heima og erlendis.

Icelandair er meðlimur í helstu alþjóðlegu flugrekstrarsamtökum

IATA (International Air Transport Association) síðan 1950

AEA (Association of European Airlines) síðan 1957

FSF (Flight Safety Foundation) síðan 1966.

Heilsársáfangastaðurinn Ísland

Þar sem Ísland er eyþjóð í miðju Norður-Atlantshafi, reiða Íslendingar sig á öflugar og skilvirkar flugsamgöngur. Þær eru mikilvægar til þess að tengjast heiminum og viðhalda lífsgæðum á landinu.

Icelandair Group hefur tekið virkan þátt í uppbyggingu ferðaþjónustu á Íslandi og að gera Ísland að heilsársáfangastað fyrir ferðamenn. Vöxtur leiðakerfis félagsins hefur sett Ísland í lykilstöðu sem miðstöð fyrir flugtengingar milli Evrópu og Norður-Ameríku. Á sama tíma hefur félagið byggt upp öfluga vöruflutningaþjónustu sem hefur skapað nýja möguleika fyrir útflutningsgreinar á Íslandi og eflt til muna innflutning til landsins.

Icelandair Group hefur tekið virkan þátt í að gera Ísland að heilsársáfangastað fyrir ferðamenn.



Framhald á næstu opnu 





Vöxt ferðapjónustunnar á Íslandi var mjög hraður á árunum 2011-2019 og skapaði 39% útflutningstekna þjóðarinnar árið 2019 og um 14% starfa á Íslandi. Á þessum tíma fjórfaldaðist fjöldi ferðamanna til Íslands og ferðapjónusta varð að öflugri atvinnugrein sem í dag skiptir miklu máli fyrir íslenskan efnahag.

Árið 2019 kynnti Icelandair nýja stefnu þar sem aukin áhersla var lögð á kjarnstarfsemi félagsins, flugstarfsemi. Í takt við nýja stefnu voru bæði hótélrekstur Icelandair Hotels og ferðaskrifstofan Iceland Travel seld út úr félaginu á árunum 2019-2021.

Víðtæk áhrif heimsfaraldurs

Árið 2020 byrjaði vel og áætlanir félagsins gerðu ráð fyrir að farþegafjöldi yrði svipaður og árið 2019 eða um 4,2 milljónir farþega og flogið yrði til 24 áfangastaða í Evrópu og 19 í Norður-Ameríku. Í mars skall hins vegar COVID-19 heimsfaraldurinn á og voru áhrifin gífurleg. Flest lönd settu á miklar ferðatakmarkanir í mars 2020 sem gerði flugfélögum nánast ómögulegt að halda áfram eðlilegri starfsemi. Á sama tíma varpaði faraldurinn ljósi á mikilvægi flugstarfsemi í heiminum. Flugfélög héldu uppi nauðsynlegum tengingum og sinntu mikilvægu hlutverki við að flytja fólk og vörur á milli landa.

Flugiðnaðurinn hefur í árána rás lent í áskorunum sem hafa tímabundið minnkað eftirspurn. Þó má segja að heimsfaraldur COVID-19 sé erfiðasta áfallið sem dunið hefur á flugi og ferðapjónustu í heiminum. Ferðatakmarkanir sem settar voru á til þess að hamlá dreifingu veirunnar hafa haft umtalsverð áhrif á starfsemi fyrirtækja í flugrekstri og er Icelandair Group ekki undanskilið. Starfsemi félagsins var á skömmum tíma dregin saman og samtímis ráðist í umfangsmikla fjárhagslega endurskipulagningu sem lauk með vel heppnuðu hlutafjárútboði. Starfsfólk var einnig úrræðagott og kom auga á ný tækifæri á tímabilinu, til dæmis í frakt- og leiguflugi. Þannig réðst félagið í fjölbreytt og krefjandi verkefni, til dæmis við að flytja lækningavörur frá Kína til Evrópu og Bandaríkjanna. Þá skipulagði félagið leiguflug um allan heim í því skyni að flytja ríkisborgara ýmissa landa til síns heima.

Vaxtartækifæri

Styrkur félagsins í gegnum heimsfaraldurinn og vaxtartækifæri eftir hann byggjast fyrst og fremst á sterku og góðu viðskiptálíkani, sveigjanlegu leiðakerfi, öflugum flota flugvéla af mismunandi stærðum, góðri fjárhagsstöðu og reynslumiklum hópi starfsfólks. Þetta hefur gert félaginu kleift að halda lykilinnviðum sínum á meðan starfsemi var í lágmarki til þess að vera viðbúin að hefja flugið á ný um leið og markaðir opnuðust.

Í heimsfaraldurinum var starfsfólk Icelandair úrræðagott og kom auga á ný tækifæri, til dæmis í flugfrakt- og leigustarfsemi.



Styrkur félagsins og vaxtartækifæri byggjast meðal annars á sterku og góðu viðskiptalíkani og reynslumiklum hópi starfsfólks.

Framhald á næstu opnu 





Bogi Nils Bogason, forstjóri.

Framkvæmdastjórn og stjórn

Í framkvæmdastjórn Icelandair Group sitja forstjóri og framkvæmdastjórar sjö sviða.

Bogi Nils Bogason er forstjóri félagsins. Framkvæmdastjórar eru Ívar S. Kristinsson framkvæmdastjóri fjármála, Birna Ósk Einarsdóttir framkvæmdastjóri sölu- og þjónustusviðs, Jens Þórðarson framkvæmdastjóri rekstrarsviðs, Tómas Ingason framkvæmdastjóri viðskiptaþróunar og staf-rænnar tækni, Elísabet Helgadóttir framkvæmdastjóri mannauðs, Gunnar Már Sigurfinnsson framkvæmdastjóri Icelandair Cargo og Árni Hermannsson framkvæmdastjóri Loftleiða Icelandic. Guðmundur Hafsteinsson er stjórnarformaður Icelandair Group. Aðrir stjórnarmenn eru Nina Jonsson, John F. Thomas, Matthew Evans og Svafa Grönfeldt.

Vinnustaðurinn

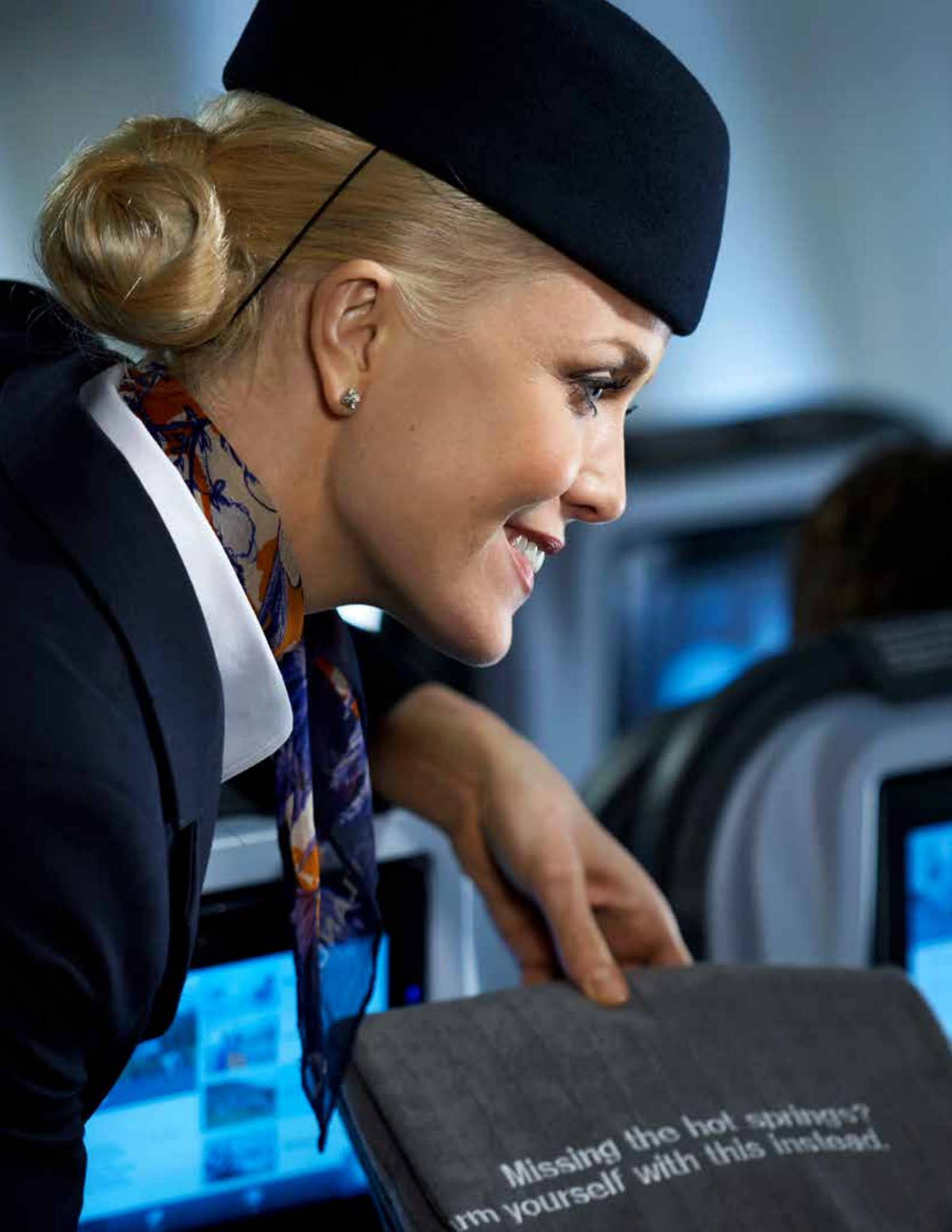
Icelandair er fjölbreyttur og framsýnn vinnustaður. Hjá félaginu starfar fólk með ólíkan bakgrunn við margbreytileg störf, í vinnuumhverfi sem einkennist af samvinnu og stöðugri þróun. Félagið leggur áherslu á gott vinnuumhverfi og góða upplýsingagjöf sem stuðlar að frumkvæði og árangri starfsfólks. Þá er leitast við að efla faglega þróun svo starfsfólk fái tækifæri til að vaxa í starfi. Hjá Icelandair er lögð áhersla á að starfsfólk félagsins njóti jafnréttis og að fjölbreytileiki sé virtur og er það hluti af mannauðsstefnu félagsins. Þannig er best tryggt að sá mannauður sem félagið hefur yfir að ráða, sem m.a. felst í menntun, reynslu, færni og lífsviðhorfi starfsmanna, nýtist því best til framtíðar. Þessi áhersla á að starfsfólk njóti jafnra tækifæra er hluti af jafnréttisstefnu og jafnréttisáætlun fyrirtækisins sem hefur verið samþykkt af stjórn. Hlutföll kvenna og karla sem vinna hjá fyrirtækinu eru nánast jöfn. Fyrirtækið hlaut jafnlaunavottun í byrjun árs 2019.



Framhald á næstu opnu →

Myndir frá starfseminni.







Félagið hefur sett sér mælanleg markmið og markvissa aðgerðaráætlun á sviði samfélagsábyrgðar.

Samfélagsábyrgð

Sjálfbærni er mikilvægur þáttur í stefnu Icelandair Group. Félagið hefur ákveðið að leggja fjögur Heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna til grundvallar í stefnu sinni í samfélagsábyrgð en Heimsmarkmiðin hafa markað sér sess sem sameiginlegt tungumál stjórnvalda og atvinnulífs til þess að stuðla í sameiningu að sjálfbærri framtíð.

Fjórar megináherslur félagsins á sviði samfélagsábyrgðar:

Góð atvinna og hagvöxtur

Aðgerðir í loftslagsmálum

Ábyrg neysla og framleiðsla

Jafnrétti kynjanna

Félagið hefur sett sér mælanleg markmið og markvissa aðgerðaráætlun á þessum sviðum og þannig skuldbundið sig til að gera það sem þarf til að ná árangri.





Glæsilegur bílafloki Jóns og Margeirs ehf.

Jón & Margeir



Feðgarnir Margeir Jónsson, Jón Gunnar Margeirsson og Árni Margeirsson.



Nýr Volvo með Ekeri kælivagn.



Nýr Volvo með nýja Hammar gámalýftu.

Jón og Margeir ehf. er fjölskyldufyrirtæki sem stofnað var í Grindavík í upphafi árs 1992. Stofnendur og stjórnendur þess eru Jón Gunnar og faðir hans, Margeir Jónsson. Margeir hafði þá verið með rekstur undir eigin nafni frá árinu 1970, fyrst um sinn með vörubíl en fljótlega einnig kranabíl. Í dag eru gerðir út tveir öflugir og vel útbúnir kranabílar undir nafni Margeirs Jónssonar ehf. en í merkjum og litum Jóns og Margeirs ehf. Með þeim eru hin ýmsu verkefni leyst af hendi fyrir afar fjölbreyttan hóp viðskiptavina þessara tveggja fyrirtækja. Starfsemi Jóns og Margeirs ehf. hófst að sama skapi með einum bíl. Sá var með lokuðum flutningskassa, enda félagið upphaflega stofnað með þá hugsjón að flytja sjávarútvegsafurðir á milli landshluta. Sú starfsemi fór ört vaxandi og í dag eru gerðir út alls tólf bílar, níu kælivagnar, tvær gámalýftur, átta malarvagnar, flatvagn og öflugur vélaflutningavagn. Árið 2015 fóru eigendur að horfa til betri nýtingar tækjakosts á ársgrundvelli og ákváðu þeir því að fjárfesta í jarðvélum. Sú eining innan félagsins hefur einnig dafnað vel undanfarin ár og hefur þar áunnist gott orðspor í jarðvinnuverkefnum fyrir sveitarfélög, fyrirtæki og einstaklinga í Grindavík og nágrennbæjum. Jón og Margeir ehf. eru til húsa að Seljabót 12 í Grindavík. Þar á félagið húseign sem skiptist upp í skrifstofu, verkstæði, þvottastöðu og aðstöðu starfsfólks. Árið 2018 var ákveðið að ráðast í endurbætur og viðbyggingu við þá húseign, þar sem byggð var þvottaaðstaða fyrir tækjakost félagsins sem þó er aðskilin frá verkstæðinu. Á verkstæðinu er viðhaldi og viðgerðum tækja sinnt auk þess sem þar hefur verið starfrækt hliðarþúgrein ef svo má kalla frá haustinu 2019 en þá fjárfestu Jón og Margeir ehf. í bílalyftum og dekkjavelum og opnuðu dekkjaverkstæði fyrir allar stærðir og gerðir bíla. Með því jókst nýtingin á húsnæði og verkstæðismanni og hefur dekkjaverkstæðið fengið góðar viðtökur. Við stofnun félagsins störfuðu einungis tveir starfsmenn hjá félaginu en starfsfólk er 20 talsins í dag. Starfsfólkið er reynslumikið og áreiðanlegt, hvort sem það er í flutningum, stjórnun vinnuvéla við jarðvinnuverkefni, á verkstæði eða skrifstofu. Hjá félaginu er lagður metnaður í að bjóða upp á áreiðanlega, fjölbreytta og lausnamiðaða þjónustu. Verkefni félagsins frá degi til dags snúa að því að þjónusta þau fyrirtæki sem lengi hafa verið í hópi viðskiptavina þess. Staða félagsins er góð og mikil verkefni framundan bæði í flutningum, malbikun og jarðvinnu.

Flutningar

Jón og Margeir ehf. sérhæfa sig í stærra flutningum og heilförmum og hefur félagið átt afar farsælt samstarf við sína viðskiptavina undanfarin ár og áratugi. Félagið hefur séð um akstur á ferskum fiski til vinnslu hvaðan sem er af landinu fyrir útgerðarfélögin í sínum heimabæ, Vísir hf. og Þorbjörn hf., en einnig fyrir Gjögur hf. ásamt því að koma ferskum og frosnum fiskafurðum til skipa- og flugfélaga til útflutnings. Gámaflutningar eru þar ekki undanskildir en þeir eru um 150-200 talsins í mánuði hverjum. Vert er að minnast á að félagið hefur einnig ekið malbiki fyrir Malbikunarstöðina Hlaðbæ-Colas hf. allt frá árinu 1992 og hefur útbúið sig sérstaklega fyrir þá vinnu með kaupum á fimm einangruðum sturtuvögnum



Þrjár stærstu jarðvinnuvélar fyrirtæksins að hifa fráveitulögn í skurð.

sem viðhalda réttu hitastigi malbiks fyrir lagningu þess. Jón og Margeir ehf. taka einnig að sér stærri flutninga og eiga til þess öflugan, lengjanlegan vélaflutningavagn auk annarra vagna, hvort sem um er að ræða malarvagna, lokaða flutningsvagna eða flatvagna eins og ofar hefur verið nefnt. Flutningar á vinnuvélum af öllum stærðum, stöðuhýsum, minni sumarþústöðum, stál- og burðarbitum fyrir mannvirki, borholufloðskum og spennistöðvum fyrir veitufyrirtæki, malbikunarvélum- og stöðvum eru meðal þeirra fjölbreyttu verkefna sem félagið hefur tekið að sér.

Kranabílar

Á þeim rúmmum 50 árum síðan Margeir Jónsson stofnaði rekstur með kranabíla hefur hann áunnið sér einstakt orðspor fyrir fagmennsku og þjónustulipurð á sínum starfsferli. Kranabjónustan hefur verið rekin undir nafni Margeirs Jónssonar ehf. frá upphafi en hefur verið undir merkjum og litum Jóns og Margeirs ehf. undanfarin ár. Kranabílarinn í hans eigu hafa orðið 14 talsins á þessum áratugum og bæði bílarnir og kranarnir stækkað og orðið öflugri í tímans rás. Tveir kranabílar þjónusta viðskiptavini félagsins nú sem má með sanni segja að séu margir hverjir fyrir löngu orðnir fastakúnnar. Báðir þeirra eru af Volvo gerð með HIAB krönum og sérsníðri TYLLIS yfirbyggingu. Annar þeirra er með krókheysisbúnað að auki sem býður uppá fleiri möguleika í flutningum, til að mynda efnisflutning, bílaflutning og flutning á minni jarðvélum. Báðir komu þeir nýir og voru útbúnir eftir óskum feðganna Jóns og Margeirs. Verkefni fyrir kranabíla eru afskaplega fjölbreytt og unnið er mikið fyrir útgerðar- og fiskvinnslufyrirtækin í heimabyggð og nágrenni, byggingarverktaka, veitufyrirtæki og fyrirtæki í annarri starfsemi af ýmsum toga auk einstaklinga. Með bílunum er til alls konar útbúnaður sem komið hefur verið upp sérstaklega fyrir bátáflutninga, flutninga á stöðuhýsum og sumarþústöðum og svo lengi mætti telja. Félagið á körfur sem rúma einn til tvo menn til viðhalds og vinnu við skip og byggingar, krabba til að moka jarðvegsefni og dreifa úr og annarskonar útbúnað sem hentað getur hverju verkefni fyrir sig. Möguleikarnir eru því að segja má endalausir þegar kemur að kranavinnu.

Jarðvinna

Undanfarin ár hafa Jón og Margeir ehf. unnið markvisst að því að efla starfsemi sína í jarðvinnu og hafa áunnið sér gott orðspor á því sviði. Félagið er með nýlegar og vel útbúnar jarðvinnuvélar af ýmsum stærðum og gerðum og hefur því getu til þess að taka að sér verkefni stór sem smá. Má þar helst nefna tvær stórvirkar beltavélar, hjólavél, valtara og smágröfu auk malarflutningavagna og bíla sem til þessa verka þurfa aukalega. Félagið hefur til að mynda tekið að sér gatnagerð fyrir Grindavíkurbæ, Sveitarfélagið Voga og Sveitarfélagið Ölfus, útrás fráveitulagna út í sjó, uppúrtekt og jarðvegsskipti fyrir mannvirki, gerð göngustíga og lóðaðfrágang, undirbúning jarðvegs fyrir lagningu malbiks, mokstur fyrir vatns- og rafmagnslögnum, jarðvegsskipti fyrir innkeyrslur og bílaþlön, uppúrtekt og gerð undirlags fyrir sólpalla, snjómokstur á götum og bílaþlönnum og fleira.



Margeir að hifa rör fyrir HS-Orku í Svartsengi.



Heitu malbiki sturtað í malbikunarvél.



Vélaflutningur.



Á Hornafirði að sækja sjúkling.

Mýflug



Sjúkraflugvélin á flugvöllinum í Grímsey.



Útsýnisflug hefur verið stundað frá 1985.

Mýflug er stofnað 7. apríl 1985 af Leifi Hallgrímssyni atvinnuflugmanni. Hugmyndin að því að stofna nýtt flugfélag norðan heiða var runnin undan rifjum hans sem sá fyrir sér að sýna Mývatnssveit og nágrenni úr lofti. Þannig gæfist ferðamönnum kostur á að upplifa landslagið þar í kring frá nýju sjónarhorni. Leifur er sjálfur Mývetningur og unir sér hvergi betur en í sinni heimasveit. Útsýnisflugið eitt og sér var takmörkunum háð vegna þess hversu árstíðabundið það var, en á árunum fljótlega eftir að félagið var stofnsett var farið út í farþegaflug milli Mývatns og Reykjavíkur, auk þess sem Höfn í Hornafirði var áfangastaður. Upp úr aldamótunum 2000 var farið að fljúga áætluarflug frá Húsavík til Reykjavíkur og var leigð til þess flugvél ásamt áhöfn frá Íslandsflugi sem reyndist því miður ekki farsælt og setti félagið í erfiða rekstrarstöðu.

Starfsemin

Sigurður Bjarni Jónsson, flugmaður kom að Mýflugi 2001 en um það leyti var félagið að reyna að vinna sig upp úr þeirri lægð sem Húsavíkurflugið hafði valdið. Í kjölfarið var öllu skipulögðu áætlunarflugi hætt og þá stóð eftir leiguflugið og útsýnisflugið. Með seiglu tókst félaginu að vinna sig út úr erfiðleikunum og fljótlega var sest á rökstóla til að ræða um framtíðarhorfur. Mikill áhugi var fyrir sjúkraflugi, sem var háttáð þannig á þessum árum að nokkrar flugvélar voru staðsettar hingað og þangað um landið og sinni Mýflug hluta þeirrar þjónustu í samstarfi við handhafa sjúkraflugs þess tíma. Árið 2005 voru gerðar skipulagsbreytingar á sjúkrafluginu með því að ríkið bauð það út og skyldi gert út frá Akureyri. Þannig að sérbúin sjúkraflugvél skyldi staðsett á Akureyri ætíð tilbúin til brottfarar. Þar sáu áhugasamir Mýflugsmenn tækifæri og ákváðu að bjóða í verkefnið.

Frá ársbyrjun 2006 hefur Mýflug verið handhafi sjúkraflugssamningsins við íslenska ríkið. Árið 2009 tók Mýflug einnig við sjúkraflugi frá Vestmannaeyjum en þar hafði áður verið staðsett sjúkraflugvél. Áður hafði sjúkraflugi verið sinnt með flugvélum sem voru ekki með jafnþrýstibúnaði, með einn flugmann í áhöfn, staðsettum víða um land og þegar til átti að taka þá hafði vélin kannski staðið í frosti og kulda inni í óupphituðu skýli. Oftar en ekki komu flugin upp á næturnar og þurfti stundum að fljúga í svarta myrkri um hávetur.

Það var því mikið framfaraskref þegar Mýflug kemur til sögunnar með jafnþrýstibúnaðar vélar með hverfihreyflum (skrúfupotur) sem alltaf eru til taks þegar á þarf að halda. Tveir flugmenn í áhöfn og fullkominn sjúkrabúnaður um borð.

Það er bundið í samninginn við Mýflug að vera með eina vél sem sinnir eingöngu sjúkraflugi en félagið er með aðra vél til vara sem sinnir sjúkrafluginu að hluta.

Sem dæmi um þá starfsemi sem fram fer má taka fram að Mýflug fer í um 800 sjúkraflug á ári.



Leifur og Hallgrímur sonur hans að sækja nýja sjúkraflugvél til USA í febrúar 2020.



Á leið heim frá USA með nýju sjúkraflugvélinu í febrúar 2020.

Aðsetur

Mýflug hefur aðsetur á Akureyri og á þar 1200 fm flugskýli með skrifstofum og kennslurými. Höfuðstöðvar félagsins eru á Reykjahlíðarflugvelli í Mývatnssveit þar sem þær hafa alla tíð verið.

Mannauður

Í vinnu hjá félaginu eru 12 flugmenn að vetri en allt að 16 að sumri. Fjármálastjóri félagsins er Gunnhildur Stefánsdóttir.

Framtíðarsýn

Mýflug hefur einsett sér að sinna sínum verkefnum vel og vanda til í hvívetna. Þjónustan er góð og gæti orðið enn betri, t.d. með því að taka eina flugvél til viðbótar í notkun sem þýddi aukna getu til að sinna þeim fjölmörgu verkefnum sem til falla, enda fjölgar fólki og um leið þeim sem þurfa mögulega á þessari þjónustu að halda.

Félagið hefur hingað til, eða frá því sjúkraflugssamningurinn var gerður, ávallt staðist kröfur um öryggi og viðbragðstíma.

Sjúkraflugvélnar eru mannaðar sjúkraflutningamönnum frá Slökkviliði Akureyrar og læknum frá Sjúkrahúsinu á Akureyri.



Nýja sjúkraflugvélin.



Á Reykjavíkurlugvelli sumarið 2021.



Sigurbjörg Pálsdóttir annar eigandi Nönnu ehf. prófar að setjast undir stýri á einum flutningabílana.
Ljós. Janus Traustason.



Guðfinnur Pálsson bílstjóri hjá Nönnu ehf. stendur við markaðskörin að bíða eftir lestun á Fiskmarkaði Patreksfjarðar. / Ljós. Janus Traustason.

Nanna



Hluti af flutningabilum og lyfturum fyrirtækisins.
Ljós. Arur Muszynski.

Í þéttbýliskjarna Patreksfjarðar á sunnanverðum Vestfjarðarkjálkanum er flutningafyrirtækið Nanna ehf rekið af hjónunum Sigurbjörgu Pálsdóttur og Helga Rúnari Auðunssyni, sem eru bæði stofnendur þess og eigendur. Fyrirtækið er nefnt í höfuðið á móður Sigurbjargar, Nönnu Sörladóttur en maður hennar var Páll Guðfinnsson, húsasmíðameistari. Þau hjónin bjuggu lengstum, á svonefndu Klifi, að Aðalstræti 37 á Patreksfirði og ólu þau upp 13 börn. Sjálfst upphafið að starfsemi Nönnu má rekja til ársins 1989 þegar Sigurbjög og Helgi tóku við rekstri Skipaafgreiðslunnar við höfnina í bænum. Þar fór fram svæðisbundin þjónusta við stærstu skipafélögin ásamt vörudreifingu. Eftir að strandsiglingar löguðust endanlega af á tíunda áratugnum og flutningar tóku að færast út á þjóðvegina, þá ákváðu hjónin að söðla um með nýju fyrirtæki, Nönnu ehf. sem hóf starfssemi aldamótaárið 2000. Hjá fyrirtækinu í dag vinna tvær dætur þeirra hjóna, tengdasonur, bróðir, mágkona og systursonur, ásamt fleiru góðu starfsfólki.

Lífæð í heimabyggð

Nanna er með aðsetur við höfnina á Patreksfirði og er með þjónustu fyrir Eimskip-Flytjanda, Samskip og móttöku fyrir Endurvinnsluna. Á sama stað er einnig rekið umboð fyrir Olís ásamt tengdri verslun með ýmsar vörur. Hjá fyrirtækinu eru að jafnaði um 12-15 manns í fullu starfi. Í dag samanstendur bílafloinn af tveimur tengivagnstrukkum með kæli og frystivögnum, fjórum 10 hjóla flutningabílum með tengivögnum, ásamt tveimur sendibílum með lyftu. Að auki á fyrirtækið fjóra gá mavagna. Veigamesti hluti þjónustunnar við almenning og fyrirtæki í heimabyggð, snýst um vörudreifingu í þéttbýliskjörnunum, til Patreksfjarðar, Tálknafjarðar og Bíldudals ásamt nágrennasveitum. Verkefni snúast einnig um reglulega fisk- og birgðaflytinga fyrir ýmis fyrirtæki með fasta þjónustusamninga. Að öðru leyti býr Nanna að traustum og góðum tengslum við öll byggð ból á syðri hluta Vestfjarðarkjálkans enda þar á ferðinni helsta lífæðin við heimabyggðina. Nanna ehf. er eina fyrirtækið á sunnanverðum Vestfjörðum sem annast almenna vöruflytinga.

Þráður þjónustunnar

Fæstir gera sér grein fyrir þeim umsvifum og þeirri ábyrgð sem hvílir á einu litlu flutningafyrirtæki á Vestfjörðum. Slík starfsemi fer svo að segja fram allan sólarhringinn. Hefðbundinn dagur hjá Nönnu hefst kl. 8:00 að morgni en þá eru losaðir þeir bílar sem hafa komið um nóttina. Einnig er hringt út til viðskiptavina á Patreksfirði og flestir sækja sína vöru sjálfir, en til verslana er vörunni ekið út. Á sama morgni eru bílar gerðir klárir í útkeyrslu til móttakenda á Tálknafirði og Bíldudal en þeir fara af stað um hádegisbilið. Eftir hádegi eru bílarnir lestaðir til flutnings með fiskafurðir og aðrir með vörur. Lagt er af stað til Reykjavíkur milli fjögur og fimm síðdegis og jafnvel seinna á sumrin þegar strandveiðin er komin í gang, þá þarf oft að bíða eftir löndun bátanna og komið er til Reykjavíkur að kvöldlagi og fer losun fram strax. Daginn eftir eru bílarnir lestaðir með vörum og hefst heimferðin eftir lokun móttökustöðva



Nýr rafmagnslyftari fyrir Fiskmarkaðinn losaður úr bíl við Fiskmarkaðinn, fjögur augu sjá betur en tvö.
Ljós. Janus Traustason.



Mynd af starfsfólki við vinnu að plasta bretti fyrir útkeyrslu. Sigurbjörg Pálsdóttir, Helgi Fannar Sveinbjörnsson og Daniel Andri Eggertsson. / Ljós. Janus Traustason.

kl.16:00. Landleiðin getur tekur að meðaltali 7-8 klukkustundir, allt eftir færð og við slíkar aðstæður þarf lítið út af bera svo áætlanir misfarist. Oft er haldið af stað í mjög óstöðugu veðurfari á einni torsóttustu þjóðleið landsins og hafa þessar ferðir þegar tekið sinn toll í sögu fyrirtækisins. Ennþá tuttugu árum seinna er enn beðið eftir láglandisvegi, þ.e.a.s. um Teigsskóg til að losna við þrjá erfiðustu fjallvegina á þessari leið. Nanna ehf. lítur þó ávallt björtum augum fram á þjóðveginn, þar sem vonin býr um að lægra eldsneytisverð og að betra vegakerfi muni brátt skila sér í hagkvæmari rekstarkostnaði.

Nanna ehf. hefur lagt aukna áherslu á tölvuvæðingu fyrirtækisins á síðari árum til að létta vinnu og auka á skipulag og virkni. Ekki er fyrirhuguð fjölgun starfsmanna í náinni framtíð. Nálgun við markaðinn felst fyrst og fremst í auglýsingum í heimabyggð. Nanna ehf. hefur stutt mjög myndarlega við öll félagsamtök í bæjarfélaginu. Aðsetur Nönnu ehf. er við Patrekshöfn. nannaehf@nannaehf.is

COVID-19

Í COVID-19 faraldrinum var lokað fyrir almenna afgreiðslu á fyrstu mánuðum farsóttarinnar. Ennþá nota allir starfsmenn andlitsgrímur eins og tilskilið er. Sunnanverðir Vestfirðir hafa sloppið mjög vel við öll smit og engin veikindi hafa hrjáð mannskapinn.



Flutningabíll DHV-24, fyrir framan stendur Artur Muszynski bílstjóri hjá Nönnu ehf. Ljós. Janus Traustason.



TF-POF í Tugtilik á austurströnd Grænlands, rétt norður af Kulusuk. Þarna var, einu sinni sem oftár, verið að fljúga með vísindamenn. Tegund: de Havilland Canada DHC-6 Twin Otter. / Ljós: Steindór Kristinn Jónsson.

Norlandair



Á Bíldudal við TF-NLB. Frá vinstri: Finnbjörn Bjarnason, starfsmaður Isavia, Bragi Már Matthíasson, flugstjóri og Fáfínir Arnason flugmaður. Tegund: Beechcraft King Air B200. Ljós: Fáfínir Arnason.



TF-NLB á Vágar flugvelli í Færeyjum. Tegund: Beechcraft King Air B200.

Flugfélagið Norlandair á Akureyri hefur einungis verið starfrækt í 13 ár en stendur sannarlega á gömlum merg; félagið byggir á mjög langri hefð og sinnir bæði áætlunar- og leiguflugi á Íslandi og Grænlandi. Fyrsti kafli þeirrar sögu sem starfsmenn Norlandair skrifa dag hvern var ritaður fyrir rúmum sex áratugum, árið 1959, með stofnun Norðurflugs á Akureyri, sem varð að Flugfélagi Norðurlands (FN) 1974. FN hóf að sinna leiguflugi á Grænlandi strax ári síðar og segja má að þá hafi í raun verið plægður sá akur sem félagið og síðar Norlandair hafa sáð í allar götur síðan, liðlega hálfan fimmta áratug. Umsvifin á Grænlandi voru ekki mikil framan af en jukust smám saman, samhliða miklum uppgangi þar, og nú er svo komið að verkefni tengd Grænlandi er stærsti þáttur í starfsemi Norlandair. Rekstrarumhverfi flugrekenda á Íslandi breyttist mikið árið 1997 þegar innanlandsflug var gefið frjálst, en allt hafði áður verið háð sérleyfum. Vegna breytinganna sameinuðust Flugfélag Norðurlands og innanlandsdeild Flugleiða, og til varð Flugfélag Íslands. Báðar Twin Otter vélar Flugfélags Norðurlands voru áfram gerðar út frá Akureyri og allt viðhald vélanna fór þar fram, auk þess sem leiguflugsdeildinni var stjórnað þaðan. Það var svo árið 2008, þegar forsvarsmenn Flugfélags Íslands ákváðu að selja báðar Twin Otter vélarnar, að nokkrir starfsmenn félagsins, með Friðrik Adólfsson í fararbroddi, stofnuðu nýtt félag, Norlandair ásamt hópi fjárfesta, og tóku við rekstri vélanna. Friðrik var á sínum tíma sölustjóri Flugfélags Norðurlands en deildarstjóri leiguflugsdeildar Flugfélags Íslands frá stofnun þess félags. Friðrik hefur gegnt starfi framkvæmdastjóra Norlandair frá upphafi. Vert er að geta að nafn hins nýja félags var ekki tilviljun; Flugfélag Norðurlands hafði notað það í erlendum samskiptum á sínum tíma og viðeigandi þótti að tengja hið nýja félag sögunni á þennan táknræna hátt.

Starfsemin

Norlandair var stofnað með það að markmiði að halda áfram leiguflugi á Grænlandi og gera út frá Akureyri. Stofnendum var einnig ofarlega í huga að halda á Akureyri sem flestum þeirra mörgu starfa tengdum flugrekstri sem höfðu orðið til í árána rás í merkilegri flugsögu bæjarins. Meðal annars þess vegna kom félagið að stofnun viðhaldsfyrirtækisins, Arctic Maintenance. Það félag sér alfarið um viðhald á vélum Norlandair. Strax við stofnun runnu tvö félag inn í Norlandair; Fjarðarflug, sem rak eina vél og sinnti einkum útsýnisflugi auk leiguflugs innanlands, og Norðanflug, sem stofnað hafði verið í þeim tilgangi að flytja ferskan fisk úr landi. Í upphafi var Norlandair með þrjár vélur í rekstri; Twin Otter vélarnar tvær og GA8 Airvan en flotinn stækkaði smám saman í takt við aukin umsvif. Í dag rekur Norlandair þrjár Twin Otter vélur og tvær vélur af gerðinni Beech 200 King Air, níu sæta, hraðflýgar vélur með jafnþrýstibúnaði. Þá er Norlandair hluthafi í Circle Air sem sinnir útsýnisflugi á GA8 AirVan vél. Árið 2013 hóf Norlandair áætlunarflug milli Akureyrar og Constable Point á austurströnd Grænlands, 2016 tók félagið í fyrsta skipti þátt í útboði á vegum grænlenksku landstjórnarinnar og í kjölfarið var samið við Norlandair sem síðan hefur flogið tvisvar í viku allt árið um



TF-NLC á Ella eyju í Kong Oscar firði á austurströnd Grænlands þar sem Sírius deild danska hersins er með aðstöðu. Í forgrunni er einn af fjölmörgum sleðahundum sem herdeildin notar á ferðum sínum. Tegund: de Havilland Canada DHC-6 Twin Otter. Ljós: Gunnar Víðisson.



Eldsneyti tekið á TF-POF uppi á Grænlandsjökli. Við tunnurnar er Guðmundur Emilsson, flugstjóri og við vélina stendur Steindór Kristinn Jónsson, flugstjóri. Tegund: de Havilland Canada DHC-6 Twin Otter. Ljós: Steindór Kristinn Jónsson.

kring á milli Akureyrar og Constable Point 104 ferðir á ári. Sá samningur Norlandair og landstjórnarinnar var á síðasta ári framlengdur til 10 ára. Norlandair hefur um árabil haldið úti áætunarflugi frá Akureyri til Vopnafjarðar, Þórshafnar og Grímseyjar. Á síðasta ári jókst umfangið enn þegar Vegagerðin samdi við félagið um að taka einnig að sér áætunarflug á milli Reykjavíkur og bæði Bíldudals og Gjögurs. Að auki sinnir Norlandair leiguflugi bæði innanlands og á Grænlandi, þar sem umsvifin hafa lengi verið mikil. Félagið hefur í fjöldamörg ár flogið með vísindamenn og ýmiskonar rannsakendur um Grænland, þar sem Twin Otter vélarnar hafa reynst afburða vel, enda löngu vitað að engar vélar standast þeim snúning við slíkar aðstæður, hvort sem sett eru undir þær stór hjól í því skyni að lenda á óhefðbundnum og erfiðum stöðum, ellegar skíði svo lenda megi á jökli. Opinberar stofnanir, grænlenkar og danskar, hafa lengi verið í hópi viðskiptavina Norlandair, svo sem danski herinn, háskólar, ráðuneyti og sjúkrahús. Þá hefur félagið árum saman flogið með starfsmenn fyrirtækja sem stunda rannsóknir fyrir námafyrirtæki. Þau tímamót urðu í sögu Norlandair árið 2011 að Air Greenland bættist í hluthafahópinn og þá eignaðist félagið þriðju Twin Otter vélina. Með tilkomu grænlenka flugfélagsins jukust enn verkefni Norlandair þar í landi, ekki síst á vesturströndinni.

Starfsmenn, stjórnendur og velta

Fyrir 10 árum voru átta fastráðnir flugmenn hjá Norlandair, flestir urðu þeir 16 á þeim áratug sem liðinn er en fækkaði eftir að Covid-19 heimsfaraldurinn skall á. Þeim hefur fjölgað á ný og eru nú 13 og starfsmenn á skrifstofu eru 7. Framkvæmdastjóri Norlandair er Friðrik Adólfsson sem fyrr segir. Stjórnarformaður er Flemming Glyager og aðrir í stjórn Mogens Errebo Jensen, Sverrir Gestsson, Hans Peter Hansen og Baldvin Birgisson. Velta félagsins árið 2019 var um 1,2 milljarðar króna, þar af 70% vegna leiguflugs og 30% vegna áætlunarflugs.

TF-NLA. Tegund: Beechcraft King Air B200.





Bílaflotinn.

Ragnar & Ásgeir



Ásgeir Ragnarsson, framkvæmdastjóri og eigandi ásamt Ísak Erni Leifssyni barnabarni sínu.

Ragnar og Ásgeir ehf. er geysiöflugt flutningafyrirtæki á Snæfellsnesi. Á árinu 2020 eru liðin 50 ár frá því Ragnar Ingi Haraldsson og kona hans Rósa Björg Sveinsdóttur hófu rekstur á vöruflutningum milli Grundarfjarðar og Reykjavíkur. Þau hjónin höfðu verið á leið á Hólmavík þar sem þau ætluðu að stunda veiðar á rækju en þar sem lítið var um húsnæði á Hólmavík á þessum árum lágu leiðir þeirra í Grundarfjörð. Þau hófu reksturinn með eina vörubifreið af gerðinni Bedford. Í upphafi var reksturinn í smáum stíl og gekk erfiðlega á tímum. Ragnar fór tvær ferðir í viku til Reykjavíkur og flutti vestur vörur (matvörur, byggingarvörur o.fl.). Vegakerfið var slæmt á þessum tíma og því ansi langir vinnudagar hjá Ragnari. En með dugnaði og þrautseigju gekk þetta upp og að sögn Ragnars tók reksturinn að breytast til batnaðar upp úr 1982.

Þá fóru þeir sem ráku frystihúsin að sjá sér hag í að flytja frystan fisk landleiðina til höfuðstaðarins. Smám saman jókst eftirspurn eftir slíkum flutningum þar. Stjórnendum frystihúsanna þótti hagkvæmara að flytja afurðir sínar jafnóðum landleiðina í stað þess að biða komu flutningaskipa, sem oft þurfti að biða eftir vikum eða mánuðum saman. Þetta leiddi af sér minni birgðasöfnun hjá fiskvinnslunni og örari greiðslur fyrir framleiðsluna. Þegar svo fiskmarkaðirnir komu til upp úr 1990 jókst starfsemin enn frekar.

Starfsemin

Starfsemin hefur stækkað og aukist með árunum. Í dag er fyrirtækið með starfsstöðvar í Grundarfirði, Snæfellsbæ og Reykjavík. Starfsemin snýst að mestu, eða u.þ.b. 90% um flutning á fiskafurðum (ferskur fiskur, frosinn fiskur og saltfiskur). Við bjóðum upp á allar gerðir flutninga, hvort sem það er flutningur á vörum, fersku sjávarfangi, gámum, búslóðum, vinnuvélum, byggingarefnum eða öðru. En langstærsti hluti starfseminnar snýst um flutning á fiskafurðum (ferskum fisk, frosnum fisk, saltfisk o.fl.) Bílaflotinn samanstendur fyrst og fremst af nýjum eða nýlegum ökutækjum og tengivögnum, sem sífellt verða fullkomnari með það að markmiði að tryggja sem best gæði þjónustunnar og þess flutnings sem skila þarf á áfangastað. Við hugsum vel um alla bílana okkar, þannig að þeir líti vel út og séu vel þrífir. Það er okkar besta auglýsing.

Eigendur og rekstur

Ragnar og Ásgeir ehf. er fjölskyldufyrirtæki undir stjórn Ásgeirs Ragnarssonar, sonar þeirra hjóna. Hjá fyrirtækinu starfa um 30 manns við akstur, viðhald tækja og á skrifstofu. Starfsmenn vinna hörðum höndum saman sem ein heild og eru á vakt allan sólarhringinn. Þannig leggjum við okkur fram við að bjóða fljótlega, faglega og persónulega þjónustu fyrir viðskiptavinum okkar. Fyrirtækið var í hópi framúrskarandi fyrirtækja á lista Creditinfo árið 2020.

Rekstur fyrirtækisins hefur gengið vel síðustu ár og getum við þakkað öllum tryggum viðskiptavinum og starfsmönnum okkar sem hafa staðið með okkur í gegnum árin. Meðan Breiðarfjörður verður áfram gjöfufiskimið þá sjáum við fram á bjarta framtíð fyrirtækisins.



Frá vinstri: Ásgeir Ragnarsson, framkvæmdastjóri og eigandi, Þórey Jónsdóttir stjórnarformaður, Jóna Björk Ragnarsdóttir, stjórnarmaður og eigandi og Guðmundur Smári Guðmundsson, eiginmaður Jónu.



Frá vinstri: Steinar Þór, bílstjóri, Ásgeir Þór Ásgeirsson, eigandi og verkstjóri og Pawel, bílstjóri.

Framhald á næstu opnu 



Frá vinstri: Heimir Þór Ásgeirsson, Þórey Jónsdóttir, Ásgeir Ragnarsson, Jóna Björk Ragnarsdóttir, Guðmundur Smári Guðmundsson, Ragnar Smári Guðmundsson, Ásgeir Þór Ásgeirsson, Aldís Ásgeirsdóttir og Ísak Ernir Leifsson.



Aðsetur Ragnars & Ásgeirs.





Forsetafrú og forseti ásamt bóreyju og Ásgeiri í heimsókn sinni, haustið 2019.





Framkvæmdastjórn Samskipa 2021.

Frá vinstri: Gísli Þór Arnarson, Gunnar Ólafur Kvaran, Birkir Hólm Guðnason, Ottó Sigurðsson og Guðmundur Þór Gunnarsson.

Samskip



Birkir Hólm Guðnason, forstjóri Samskipa hf.

Samskip eru fjölþátta flutningafyrirtæki með höfuðstöðvar í Rotterdam. Rætur Samskipa liggja hjá skipadeild Sambandsins sem var stofnuð árið 1946 en skipadeildin sinnti millilandasiglingum til og frá Íslandi í tæplega hálfa öld. Samskip hófu svo formlega starfsemi árið 1991. Í dag felur starfsemin í sér heildarþjónustu á sviði flutninga á Íslandi og í Færeyjum, fjölþátta gámaflutningsþjónustu um alla Evrópu, frystiflutninga og flutningsmiðlun um allan heim. Innan Evrópu eru Samskip á meðal stærstu flutningafyrirtækjanna og leiðandi í fjölþátta flutningum. Meginstarfsemi félagsins byggir á gámaflutningum í Evrópu, flutningum á Norður-Atlantshafi, og hitastýrðum flutningum um allan heim, ásamt flutningsmiðlun og stórflutningum í Evrópu.

Í dag eru Samskip því alþjóðlegt flutningafyrirtæki sem býður flutningalausnir og tengda þjónustu á landi, sjó og í lofti með hagkvæmni og sjálfbærni að leiðarljósi, en umhverfisstefna fyrirtækisins hefur mikið aðdráttarafli fyrir mörg þekktustu vörumerki heimsins þar sem neytendur gera sífellt ríkari kröfur um minni losun gróðurhúsalofttegunda. Í íslensku samhengi bjóða Samskip upp á fjölbreyttar lausnir fyrir viðskiptavinum í Evrópu. Félagið er með tíðar siglingar frá Íslandi og Færeyjum til Bretlands, meginlands Evrópu og Skandinavíu sem liggja til grundvallar þjónustuframboði félagsins á svæðinu. Sú nýbreytni Samskipa að bjóða árið 2013 upp á útflutning frá höfnum víða um land beint á markaði erlendis hefur verið mikil lyftistöng fyrir atvinnulíf á landsbyggðinni. Viðkomuhafnir utan Reykjavíkur eru nú Ísafjörður, Sauðárkrókur, Akureyri, Vopnafjörður, Reyðarfjörður og Vestmannaeyjar, áður en haldið er til Hull á Bretlandseyjum, Rotterdam í Hollandi og til Skandinavíu. Leiðakerfi Samskipa færir landsbyggðina nær erlendum mörkuðum og býður hagkvæmari valkost fyrir inn- og útflytjendur og endurspeglar þjónustan því vel slagorð félagsins, saman náum við árangri. Þá bjóða Samskip einnig hýsingu fyrir frystivörur og almennar vörur auk þess sem félagið ræður yfir öflugum dreifikerfi innanlands sem er síðasti hlekkurinn í þéttari heildarþjónustu við viðskiptavinum félagsins. Samskip reka einnig umboðsþjónustu og leiguskip til ýmissa verkefna og gera út ferjuna Sæfara sem siglir frá Dalvík til Grímseyjar og Hríseyjar á Eyjafirði.

Eigendur og stjórnendur

Samskip eru í eigu Ólafs Ólafssonar kaupsýslumanns, Ingibjargar Kristjánsdóttur, Hjörleifs Jakobssonar og Hjördísar Ásberg. Forstjóri samstæðu Samskipa er Kari-Pekka Laaksonen, en á Íslandi er forstjóri Samskipa Birkir Hólm Guðnason. Framkvæmdastjórnar félagsins eru Guðmundur Þór Gunnarsson yfir rekstrarsviði, Ottó Sigurðsson yfir innflutningssviði, Gunnar Kvaran yfir útflutningssviði, Gísli Þór Arnarson yfir innanlandssviði, Ragnar Þór Ragnarsson yfir upplýsingasviði og Kristján Pálsson sem er framkvæmdastjóri Jóna Transport.

Framhald á næstu opnu →





Vinnulag og framleiðsluferli

Samskip hafa þrettán gámaskip í föstum áætlunarsiglingum og fimmtán skip eru í öðrum verkefnum, þ.á.m. frystiflutningum. Þá er fjöldi leiguskipa í tímabundnum verkefnum. Fjögur skip eru í föstum áætlunarsiglingum milli Íslands og Evrópu. Flutningaskipin Arnarfell og Helgafell sinna vikulegum siglingum til Skandinavíu, en skipin Samskip Hoffell og Samskip Skaftafell sinna svonefndri Strandleið. Ferjan Sæfari hefur einnig verið í rekstri Samskipa síðan 1996. Skipulag siglingakerfis Samskipa miðar að því að koma til móts við þarfir viðskiptavina á Íslandi sem þurfa styttri flutningstíma, aukinn áreiðanleika og meiri tíðni ferða. Hvað innflutning varðar er þjónustan einnig betri þar sem hún miðar að því að vörur séu afhentar á Íslandi snemma í vikunni. Fyrir útflutning er hins vegar nauðsynlegt að komast í upphafi viku inn á lykilmarkaði í Evrópu. Þá hefur skipt sköpum fyrir landsbyggðina að þjónusta þar hefur verið eflað til muna með reglubundnum viðkomum á Vestfjörðum, Norður- og Austurlandi. Markmið siglingakerfis Samskipa er að færa viðskiptavinum aukinn ávinning, t.d. fyrir útflutning á ferskum afurðum frá Íslandi inn á helstu markaði á sem hentugustum tíma og um leið næst innflutningur til Íslands fyrr í vikunni. Siglingakerfið hefur upp á að bjóða sveigjanleika sem mikil þörf er á við íslenskar aðstæður þar sem veður geta verið válynd. Frávik í kerfinu eru því sjaldgæfari fyrir vikið.

Skipulag og sérstaða

Fjölpáttu gámaflutningar í Evrópu

Sérstaða Samskipa er að fyrirtækið er alþjóðlegt fjölpáttu flutningafyrirtæki sem býður flutningalausnir og tengda þjónustu á landi, sjó, vatni og ám með hagkvæmni og sjálfbærni að leiðarljósi. Raunar eru Samskip leiðandi í Evrópu á þessu sviði og hafa fengið fjölda verðlauna fyrir frumkvæði sitt í umhverfismálum, meðal annars vegna bættrar umgengni um náttúruauðlindir og minni losunar gróðurhúsalofttegunda. Kolefnisfótsforsreiknivél Samskipa hjálpar fyrirtækjum að meta hve mikið sparast af gróðurhúsalofttegundum með flutningi með Samskipum.

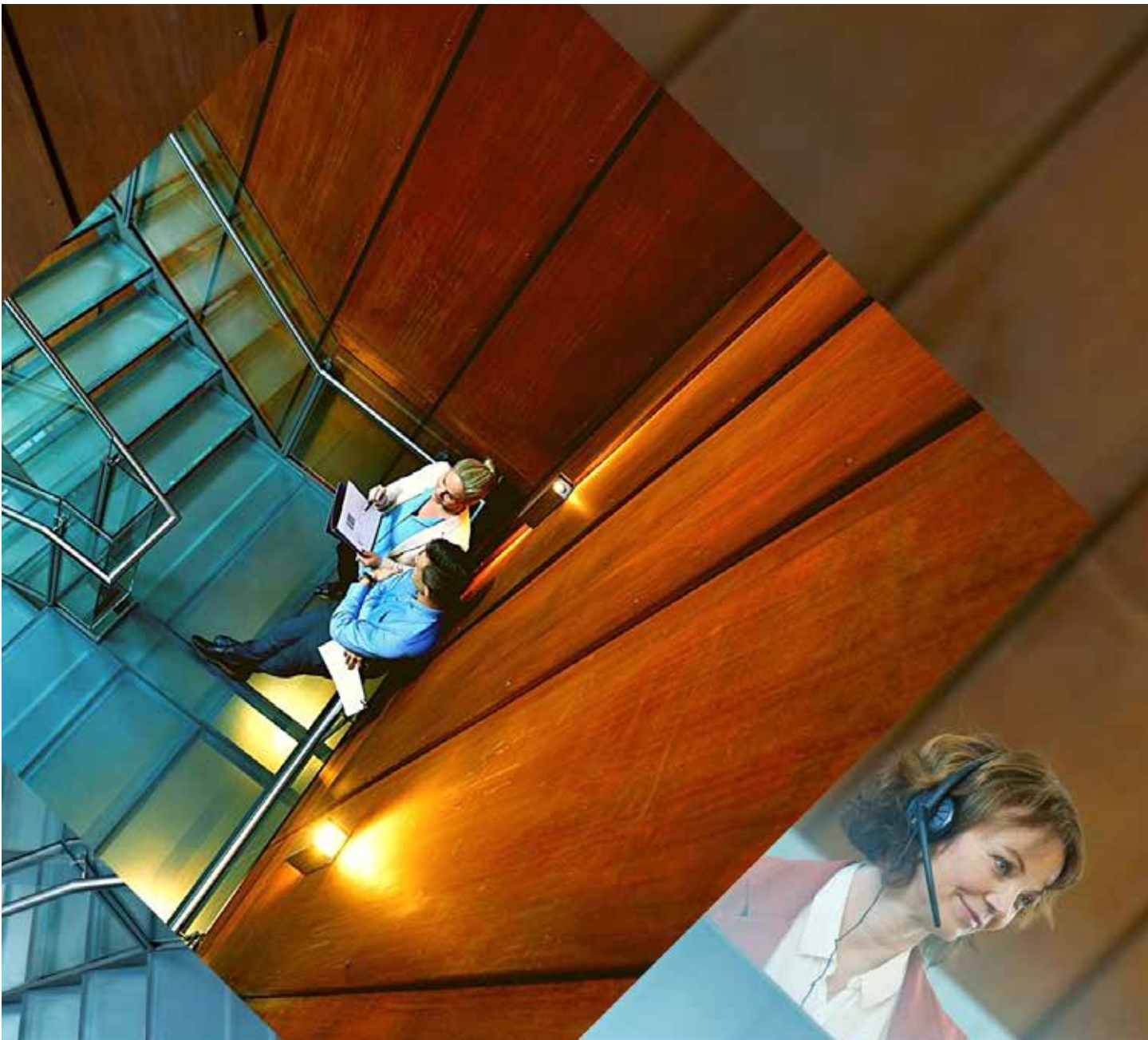
Áhersla félagsins hefur ávallt verið á hagkvæmar og áreiðanlegar lausnir fyrir viðskiptavinum og notar félagið eigin tæki og búnað í kerfinu, allt frá Eystrasaltsríkjunum og Rússlandi til Tyrklands og Mið-Asíu.

Hitastýrðir flutningar um allan heim

Á meðal viðfangsefna Samskipa eru líka hitastýrðir flutningar og hefur félagið skipað sér stóran sess á markaðinum fyrir frystar og kældar afurðir. Samskip reka til að mynda frystigeymslur undir merkjum FrigoCare í Rotterdam í Hollandi og í Álasundi í Noregi, auk þess að reka frystigeymslur í Reykjavík og í Kollafirði í Færeyjum. Þá er frystigeymsla FrigoCare í Rotterdam sú fyrsta sem nýtir sólarcellur til að draga úr orkunotkun, en lægra kolefnisfótspor fiskútflutnings skiptir neytendum á erlendum mörkuðum sífellt meira máli.



Framhald á næstu opnu 





Heildarþjónusta Samskipa við flytjendur er meðal annars í sjófrakt, for- og framhaldsflutningi, flutningsmiðlun, hýsingu og skjalagerð.

Hjá Samskipum er meðalstarfsaldur hár og því hefur félagið á að skipa reynslumiklu starfsfólki sem veitir mikilvæga ráðgjöf um hvernig best er að standa að flutningunum.

Hitastýrðir flutningar verða umsvifameiri í starfseminni með hverju ári sem líður en Samskip flytja yfir milljón tonn af hitastýrðum afurðum um allan heim. Besta dæmið er fiskútflutningur frá Íslandi til Evrópu og Asíu. Í þessum tilgangi starfrækja Samskip skrifstofur í Evrópu, Asíu, Ástralíu og Norður- og Suður-Ameríku. Stærsta eining Samskipa sem sér um hitastýrða flutninga er starfrækt undir merkjum Samskip Logistics. Samskip sinna flutningsmiðlun um allan heim og bjóða upp á stórflutninga í Evrópu og Mið-Asíu.

Framtíðarsýn

Framtíðarsýn Samskipa er að leiða á sviði fjölþátta flutninga og ná árangri fyrir viðskiptavinum. Verkefnið hefur um langt skeið snúist um að byggja upp starfsemina í kringum fjölþátta gámaflutninga með áherslu á Evrópu en bjóða hitastýrða flutninga, for- og framhaldsflutning og flutningsmiðlun með sífellt styrkari fótfestu.

Aðsetur

Höfuðstöðvar Samskipa voru reistar árið 2006 í Waalhaven Oostzijde 81, 3087 BM í Rotterdam, Hollandi og eru hluti af svokölluðu „Dock Works“ svæði. Skrifstofuhúsnæðið í Rotterdam var sérhannað fyrir Samskip og er 4.004 fm. Árið 2016 stigu Samskip það skref að skipta út öllu gleri í skrifstofubyggingunni fyrir orkusparandi gler sem útilokar innrauða geisla með það að markmiði að draga um helming úr orkunotkun vegna kælingar hússins. Skipt var um 548 fm af gleri, en með aðgerðinni voru Samskip á meðal fyrstu fyrirtækja í Evrópu til að nýta þessa leið til orkusparnaðar.

Skrifstofur Samskipa á Íslandi eru í Kjalavogi 7-15, 104 Reykjavík og var skóflustunga tekin að byggingunni í ágúst 2003. Með byggingunni var öll meginstarfsemi Samskipa sameinuð undir einu þaki, en að jafnaði starfa um 450 manns í Kjalavogi.

Alls er byggingin 28 þúsund fm og 250 metra löng en í henni er að finna bæði vöruhýsingu og vörumiðstöð.



Mannauður og starfsmannafjöldi

Árleg velta Samskipa stefnir yfir 800 milljónir evra og rekur fyrirtækið skrifstofur í 26 löndum í Evrópu, Norður- og Suður-Ameríku, Asíu og Ástralíu.

Starfsmenn eru um 1.600 um allan heim.

Vöxtur

Samskip hafa vaxið mikið undanfarin ár enda yfirlýst markmið félagsins að stækka flutningskerfið á öllum mörkuðum Norður-Atlantshafsins með sérstaka áherslu samvirkni milli Noregs, Íslands og Færeyja. Þær aðgerðir eru nátengdar vexti í flutningskerfi meginlandsins og viðvarandi aðgerðum sem miða að því að draga úr kostnaði og gera félagið í stakk búið til að takast á við áskoranir framtíðarinnar.

Á meðal mikilvægustu skrefa félagsins í dag eru aukin tæknivæðing sem er ætlað að gefa meiri sveigjanleika og auka gagnsæi rekstrarins og hagkvæmni. Allt er þetta gert til að auðvelda viðskiptavinum að nýta sér einstakt loforð Samskipa um að saman náum við árangri.



Höfuðstöðvar Samskipa, Kjalavogi 7.



Skrifstofa Samskipa í Hollandi.



Sendibílastöðin



Sendibílastöðin hf. var formlega stofnuð 29. júní 1949. En stofnun Stöðvarinnar átti sér nokkurn aðdraganda. Eftir að heimsstyrjöldinni lauk fóru eiginlegir sendibílar að tíðkast. Eigendur þessara bíla stunduðu þennan rekstur sjálfstætt hver í sínu lagi. Ekki voru þessar bifreiðar stór farartæki, flestar voru af gerðunum Bradford og Fordson. Ætla má að burðargetan hafi verið um hálf tonn. Áður en sendibifreiðarnar komu til sögunnar fóru svo til allir flutningar fram á opnum vörubifreiðum. Mörgum þótti það ekki vansalaust að flytja jarðneskar eigur sínar á opnum palli, útsettum fyrir veðri og vindum, ryki og óþrifnaði. Sendibílarnir voru því nýjung sem margir fögnuðu. Sumir vörubílstjórar litu þó þessa samkeppni óhýru auga og sendibílstjórar fengu ekki inngöngu í félagsskap vörubílstjóra. Þá var stofnað félagið Neisti, félag sendibílstjóra er síðar breyttist í Trausta, félag sendibílstjóra, er breyttist svo í Landsamband sendibifreiðastjóra. Þann 1. júní 2006 hætti Landsamband Sendibifreiðastjóra starfsemi sinni.



Sagan

Sumarið 1948 hóf athafnamaðurinn Kristján Fr. Guðmundsson skipulega sendibílaþjónustu. Sendibílastöð Kristjáns var í fyrstu staðsett við Skólavörðuholtið ekki fjarri Leifsstyttni. Þá sáu aðrir sem þessa atvinnu stunduðu að ekki gengi það lengur að hver væri að pukrast í sínu horni. Eftir ýmsar bollaleggingar og samtöl manna í millum var stofnfundur Sendibílastöðvarinnar hf. haldinn í Breiðfirðingabúð miðvikudaginn 29. júní 1949. Hlutfélagið keypti Sendibílastöð Kristjáns með gögnum hennar og gæðum og síðast en ekki síst símanúmeri, 5113. Hluthafar voru í upphafi 20, hver skráður fyrir 200 króna hlutabréfi. Í byrjun voru stöðvargjöld 206 krónur á mánuði. Hinn 22. janúar 1956 voru 14 nýir hluthafar samþykktir og í apríl árið 1966 var fjöldi hlutabréfa aukinn í 60 og í maí sama ár var enn fjölgað um 40 hluti. Í dag eru hlutabréfin 100. Frá og með 1. desember 1954 áttu allar bifreiðar á Stöðinni að vera útbúnar gjaldmælum, áður hafði greiðsla verið ákvörðuð eftir tímamælingu. Talstöðvar komu í bifreiðarnar á árunum 1966-67 og farsímar árið 1986. Í október 2005 var bílstjórum Sendibílastöðvarinnar gert skylt að geta tekið á móti rafrænum greiðslum.

Aðsetur

Sendibílastöðin hf. var í upphafi staðsett í Ingólfsstræti 11, þar sem nú er Iðnaðarmannahúsið svonefnda. Árið 1956 fluttist Sendibílastöðin hf. í Borgartún 21, í byrjun var aðeins byggð timburskemma og Sendibílastöðin nýtti aðeins hluta þess húsnæðis en leigði vöruflutningabifreiðum aðstöðu. Fljótlega eftir flutninginn í Borgartún var byggð viðbygging við skemmuna og var þar skrifstofa og aðstaða fyrir bílstjóra. Símanúmer Stöðvarinnar var á þessum árum 24113. Árið 1968 var nýtt húsnæði tekið í notkun í Borgartúninu. Árið 1969 fékk Stöðin nýtt símanúmer 25050. 1982 komst loks þjónustuhús í gagnið, þar sem bílstjórar gátu sinnt viðhaldi bifreiða. Árið 1990 keypti Sendibílastöðin hf. lóð að Nethyl 1 og hóf byggingu á iðnaðarhúsnæði er var leigt út allt til ársins 1996 þá var það húsnæði selt. Símanúmerið



breyttist árið 1995 í 552 5050. 26. mars árið 1999 flutti Sendibílastöðin hf. í Klettagarða 1 og símanúmerið breyttist í 553 5050. Í mars 2004 lagði Sendibílastöðin Pröstur niður starfsemi sína og gengu Prastarmenn til liðs við Sendibílastöðina sem þjónar nú undir 2 símanúmerum þ.e. 553 5050 og 533 1000.

Starfsemin

Árið 2001 breyttist starfsumhverfi Sendibílastöðva þar sem ekki var lengur skylda fyrir atvinnubílstjóra að vera á viðurkenndum sendibílastöðvum og bannað að hafa samráð með gjaldskrá, þ.e. allir gátu ákveðið sinn taxa. Til verndar viðskiptavinum er Sendibílastöðin með hámarksökutaxta. Á viðurkenndum sendibílastöðvum eru vissar reglur sem sendibílstjórar verða að fara eftir. Tekið er við kvörtunum ef eitthvað kemur upp á í samskiptum viðskiptavina og sendibílstjóra.

Í tímans rás hafa bílar og atvinnutæki breyst allmikið. Stærri og burðarmeiri bílar, aftanívagnar, betri vinnutæki, t.d. búslóðalyftur, rafmagnstjappar, rafmagnströpputrillur svo eitthvað sé nefnt. Flytjum fyrirtæki, píanó, peningaskápa, búslóðir. Allt frá umslagi upp í stórflutninga. Einkunnaorð okkar eru: „Bílstjórnir aðstoða“. Aðstoð bílstjóranna er innifalin í gjaldskrá Sendibílastöðvarinnar. Allir okkar bílstjórar eru sjálfstæðir verktakar á sínum eigin bílum. Starfa eftir reglum stöðvarinnar og með sameiginlega símsvörun í sínum 553 5050 og 533 1000.





Spölur afhendir ríkinu göngin 30. september 2018. Frá vinstri: Gylfi Þórðarson, Gísli Gíslason, Sigurður Ingi Jóhannsson samgönguráðherra, Gunnar Gunnarsson og Bergþóra Þorkelsdóttir vegamálastjóri.

Stjórn og framkvæmdastjóri Spalar haustið 2018: Gunnar Gunnarsson, Gísli Gíslason, Gylfi Þórðarson, Hafsteinn S. Hafsteinnsson, Gestur Pétursson og Stefán Ármannsson.

Spölur

Fyrsta stjórn Spalar, frá janúar 1991 til desember 1994

Gylfi Þórðarson, framkvæmdastjóri Sementsverksmiðju ríkisins, formaður. Gísli Gíslason, bæjarstjóri á Akranesi. Jón Hálfðanarson, bæjarfulltrúi á Akranesi og formaður Grundartangahafnar. Óli Jón Gunnarsson, bæjarstjóri í Borgarnesi. Stefán Reynir Kristinsson, fjármálastjóri Íslenska járnblendifélagins.

Vegagerðin eignaðist Spöl á aðalfundi félagsins 29. maí 2019 og þá var kjörin ný stjórn, eingöngu skipuð fulltrúum hennar.

Síðasta stjórn Spalar (áður en Vegagerðin eignaðist félagið), frá janúar 2018 til maí 2019

Gísli Gíslason, hafnarstjóri Faxaflóahafna, formaður. Gestur Pétursson, forstjóri Elkem Ísland. Gunnar Gunnarsson, fyrrverandi aðstoðarvegamálastjóri. Hafsteinn S. Hafsteinnsson, lögfræðingur í umhverfis- og auðlindaráðuneytinu. Stefán Ármannsson, sveitarstjórnarmaður í Hvalfjarðarsveit.



Gjaldskýli Spalar. Stök ferð kostaði þúsundkall í upphafi 1998 og þúsundkall í lokin, í september 2018!

Hvalfjarðargöng voru einkafyrirtæki frá því göngin voru opnuð til umferðar 11. júlí 1998 og þar til Vegagerðin tók við þeim fyrir hönd ríkisins í lok september 2018. Tímasetning afhendingar var nákvæmlega í samræmi við upphaflega áætlun og ákvæði samninga þar að lútandi. Í lögum var kveðið á um að ríkið fengi göngin afhent skuldlaus þegar Spölur hefði greitt upp öll lán og staðið við aðrar skuldbindingar sínar. Áætlanir stóðust um framkvæmdakostnað og rekstur ganganna frá upphafi til enda, að undanskildu því að umferðin var miklu meiri frá upphafi en áætlað var! Hlutafélagið Spölur var stofnað á Akranesi 25. janúar 1991 og á stofnfundi undirrituðu nýkjörnir stjórnarmenn samning við Ólaf Ragnar Grímsson fjármálaráðherra og Steingrím J. Sigfússon samgönguráðherra um leyfi Spalar til að annast undirbúning, fjármögnun og framkvæmdir um „vegtengingu við utanverðan Hvalfjörð“ og rekstur um tiltekinn tíma.

Göngin stytta leiðina milli höfuðborgarsvæðisins og Akraness um 60 km og um 42 km milli höfuðborgarsvæðisins og áfangastaða á Vesturlandi, Vestfjörðum og Norðurlandi. Vegið meðaltal styttingar var 48 km, miðað við að 35% umferðar um göngin væru milli Akraness og höfuðborgarsvæðisins en 65% milli höfuðborgarsvæðisins og annarra áfangastaða til vesturs og norðurs úr Hvalfirði. Aksturssparnaður á rekstrartíma Spalar nam um 1.700 milljónum km eða sem svarar til 722 milljóna króna á verðlagi 2018. Kolefnisjöfnun þessa aksturs myndi kalla á að plantað sé 3,4 milljónum trjáa á 13,5 ferkílómetrum lands eða sem svarar til sjöfalda flatarmáls Seltjarnarness.

Stofnendur og eigendur

Stofnendur Spalar voru tíu talsins, þeirra stærstir Sementsverksmiðja ríkisins, Grundartangahöfn, Íslenska járnblendifélagið, Vegagerð ríkisins, Akraneskaupstaður og Skilmannahreppur. Eftir stofnfund skráðu fleiri sig sem hluthafa, þar á meðal Samtök sveitarfélaga á höfuðborgarsvæðinu, Fjölnismenn hf. á Akureyri, Vírnet hf. í Borgarnesi og Loftorka hf. í Borgarnesi. Þó nokkrir einstaklingar skráðu sig líka fyrir hlutum. Hlutfé var ákveðið 70 milljónir króna.

Við lok rekstrartíma ganganna voru hluthafar 45 talsins, hlutfé 86 milljónir króna og sex stærstu hluthafar voru (eigendur samtals 87,7% hlutfjár):

- Faxaflóahafnir
- Ríkissjóður Íslands
- Elkem Ísland
- Hvalfjarðarsveit
- Vegagerðin
- Akraneskaupstaður.



Starfsfólk á skrifstofu Spalar á Akranesi haustið 2018 við líkan af Hvalfirði og göngunum undir þau.



Hópur fólks á hluthafafundi Spalar á Akranesi 25. janúar 2019.

Framkvæmdakostnaður og veggjald

Hvalfjarðargöng kostuðu 5.482 milljónir króna á verðlagi í september 1998. Stofnkostnaðurinn var 4-5% umfram áætlun sem átti aðallega rætur að rekja til þess að dýpra var á klöpp við suðurmunna ganganna en gert var ráð fyrir. Vegfarendur greiddu stofn- og rekstrarkostnað með veggjaldi sem aldrei fylgdi vísitölu framfærslukostnaðar, líkt og ráð var fyrir gert í samningum um verkefnið. Stakt veggjald var til dæmis 1.000 krónur þegar reksturinn hófst í júlí 1998 og var enn 1.000 krónur þegar gjaldheimta var lögð af í september 2018. Staka gjaldið hefði verið um 2.500 krónur 2018 ef það hefði fylgt vísitölu.

Lokagjaldskrá Spalar tók gildi 1. júlí 2011. Lægsta veggjald var þá 283 krónur fyrir áskrifanda sem keypti 100 ferðir í einu og greiddi allar fyrir fram. Gjaldskránni var breytt átta sinnum á 20 ára rekstrartíma, veggjald áskrifenda var hækkað þrisvar en lækkað fimm sinnum. Þannig nutu viðskiptavinir þess í reynd að tekjur Spalar af veggjaldi voru mun meiri en áætlað var í forsendum rekstrar ganganna. Umferð í göngunum var samanlagt tæplega 36 milljónir ökutækja á rekstrartímanum. Mesta umferð á einu ári var 2017, alls liðlega 2,5 milljónir ökutækja eða um um 7.000 á sólarhring að meðaltali. Mesta umferð í einum mánuði var í júlí 2017, liðlega 300.000 ökutæki eða tæplega 10.000 á sólarhring.

Tejgur af veggjöldum námu 1,5 milljörðum króna þegar mest var, árið 2017.

Áskriftarsamningar voru um 20.000 í lokin og um 52.000 veglyklar þá skráðir í umferð. Eftir að Vegagerðin tók við göngunum innkallaði Spölur veglykla og 111.000 ónotaða afsláttarmiða. Félagið greiddi viðskiptavinum sínum inneignir á viðskiptareikningum, skilgjöld veglykla og andvirði afsláttarmiða sem skilað var.

Hverjir borguðu göngin?

Vegfarendur með lögheimili á höfuðborgarsvæðinu greiddu 23% af áskriftartekjum Spalar árið 2013. Hlutur Vesturlands var 19,5%, þar af Skagamanna 12,6%. Árið 2017 skiptust tekjur Spalar þannig að áskrifendur/veglyklar skiluðu 46%, afsláttarkort 13% og staðgreiðsla í gjaldskýli 41%. Fjölgun erlendra ferðamanna hafði þau áhrif að hlutur staðgreiðslu fyrir stakar ferðir stækkaði verulega í heildarmynd tekna á seinni hluta rekstrartímans. Sigurður Ingi Jóhannsson samgönguráðherra var síðasti vegfarandinn til að greiða veggjald í göngunum í rekstrartíð Spalar laust eftir hádegi föstudaginn 28. september 2018.

Undir kelduna

Svarfðelasýsl forlag sf. gaf út í ágúst 2019 bókina Undir kelduna, sagan um Hvalfjarðargöng 1987-2019 eftir Atla Rúnar Halldórsson. Þar er fjallað ítarlega um aðdraganda ganganna, framkvæmdir við þau og síðan reksturinn frá upphafi til enda gjaldheimtu. Upphaf sögunnar miðast við viðauka Hreins Haraldssonar, jarðfræðings og fyrirverandi vegamálastjóra, í skýrslu Jarðganganeftndar vorið 1987. Þar birti Hreinn það álit sitt að gerð jarðganga undir Hvalfjörð væri tæknilega og fjárhagslega fýsilegur kostur.

Framkvæmdastjórar og starfsmenn Spalar

Stefán Reynir Kristinsson, frá mars 1998 til desember 2005. Gylfi Þórðarson, frá janúar 2006 til október 2018.

Anna Kristjánsdóttir, nóvember 2018 til nóvember 2019 (hún starfaði fyrir Spól um skeið eftir að Vegagerðin eignaðist félagið). Starfsmenn Spalar voru 17 í 15 stöðugildum á skrifstofunni á Akranesi og í gjaldskýlinu við norðanverðan Hvalfjörð í lok árs 2017. Starfsmannafjöldinn var svipaður allan rekstrartímann og starfsmannaveltan lítil. Spölur þótti góður vinnustaður. Spölur var útnefndur „fyrirmyndarfyrirtæki VR“ sjö sinnum á árunum 2009-2015 og „fyrirtæki ársins 2010“ í flokki fyrirtækja með 49 starfsmenn eða færri.



Marínó Tryggvason rekstrarstjóri og nokkrir vaktmenn í gjaldskýlinu á starfstímanum.



Ágústa, vagnstjóri.



Rafvagnar Strætó.

Strætó bs.



Strætó á Menningarnótt.



Strætó á Gay Pride.



Gagnavagn Strætó.

Strætó bs. er þjónustufyrirtæki á sviði almenningssamgangna á höfuðborgarsvæðinu. Strætó er í eigu Reykjavíkur, Kópavogar, Hafnarfjarðar, Garðabæjar, Mosfellsbæjar og Seltjarnarnes. Eignarhlutur er samkvæmt stofnsamningi frá 2004. Fyrirtækið var stofnað þann 1. júní 2001. Höfuðstöðvar þess eru í dag að Hesthálsi 14 í Reykjavík.

Starfsemin

Strætó rekur eigin vagna og kaupir einnig að akstur frá tveimur verktökum og skiptist aksturinn um það bil jafnt á milli Strætó og verktakanna.

Strætó býður uppá mismunandi kosti þegar að fargjöldum kemur svo sem stakt fargjald, mánaðarkort, árskort o.fl.

Fyrirtækið sér eitt um rekstur almenningsvagna á höfuðborgarsvæðinu.

Starfsmenn Strætó eru um 300 en heildarfjöldi um 500 að verktökum meðtöldum.

Strætó er með þjónustusamning við Vegagerðina vegna landsbyggðarvagna sem ferðast til Suðurnesja (Flugstöð Leifs Eiríkssonar), Vesturlands, Suðurlands að Höfn, Hólmavíkur og Norðurlands að Egilsstöðum. Þessi þjónusta byrjaði 2012 er sérleyfi var afnumið og landshlutasamtök sveitarfélaga tóku yfir aksturinn og síðan Vegagerðin frá 2020.

Gildin sem Strætó starfar samkvæmt eru:

Samvinna einkennir allt okkar starf, bæði innan fyrirtækis og gagnvart viðskiptavinum, eigendum og samstarfsaðilum.

Áreiðanleiki: Við erum á réttum stað á réttum tíma, erum hagsýn og ábyrg í öllum okkar störfum.

Drifkraftur: Við erum frumkvæðismiðuð og höfum kjark og þor til að taka ákvarðanir og leysa mál hratt og vel.

Framtíðarsýn

Hluti af framtíðarsýn Strætó er að vagnafloinn verði orðinn kolefnislaus árið 2030.

Framtíðarsýn Strætó byggir á því að Strætó verði „mikilvægasti hlekkurinn í samgöngukeðju höfuðborgarsvæðisins“.

Verður lögð áhersla á fjóra lykilþætti til að fylgja þeirri framtíðarsýn eftir:

1. Fyrsti valkostur íbúa höfuðborgarsvæðisins í og úr vinnu eða skóla:

Strætó er þjónustufyrirtæki sem leggur megináherslu á að koma til móts við þarfir viðskiptavina með því að stytta ferðatíma og auka tíðni ferða.

2. Kolefnislaus vagnafloki 2030:

Strætó fylgir stefnu stjórnvalda í loftslagsmálum og stuðlar að bættum lífsgæðum almennings.

Strætó leitast eftir að vera leiðandi í orkuskiptum í samgöngum með því að fjárfesta í umhverfisvænum vögnum, s.s. rafmagns-, vetnis- og metanvögnum.



Jóhannes Svavar Rúnarsson, framkvæmdastjóri.

Ingvar Hjaltalín, sviðsstjóri rekstrarsviðs.

Sigríður Harðardóttir, sviðsstjóri mannaúsmála og gæðasviðs.

Erlendur Pálsson, sviðsstjóri farþegaþjónustu.

3. Dýnamískt þekkingarfyrtæki

Strætó er þjónustufyrirtæki sem byggir á yfirgripsmikilli þekkingu á skipulagi og rekstri almenningsamgangna. Strætó leggur áherslu á að nýta upplýsingatækni í bættri þjónustu til viðskiptavina. Strætó vill efla enn frekar þekkingu og færni starfsmanna með því að leggja áherslu á fræðslu og símenntun í hvetjandi starfsumhverfi.

4. Eftirsóknarverður vinnustaður

Strætó vinnur stöðugt að bættu starfsumhverfi og ímynd. Strætó leggur áherslu á að skapa jákvæða og uppbyggjandi vinnustaðameningu og ásýnd með því að halda í og laða að hæfileikaríkt og öflugt starfsfólk sem hefur menntun, þekkingu og hæfni sem nýtist í störfum Strætó.

Velta

Heildarvelta hefur aukist jafnt og þétt í gegnum tíðina og nemur 8,4 milljörðum árið 2020.

Covid-19

Strætó hefur gætt þess að fylgja reglum um almennar sóttvarnir skv. fyrirmælum sóttvarnar-yfirvalda og má nefna að vagnstjórabás er nú girtur af með plasthlíf.

Stjórn



Hjálmar Sveinsson, stjórnarformaður fyrir Reykjavík.



Sigrún Edda Jónsdóttir, varaformaður fyrir Seltjarnarnes.



Gunnar Valur Gíslason, fyrir Garðabæ.



Karen Halldórsdóttir, fyrir Kópavog.



Ásgeir Sveinsson, fyrir Mosfellsbæ.



Helga Ingólfssdóttir, fyrir Hafnarfjörð.



Vésteinn á verkstæði Strætó.



Frá vinstri: Ragnar Jón Dennisson, framkvæmdastjóri, ásamt eigendunum Ragnheiði Láru Jónsdóttur og Bjarna Hjaltasyni.

ThorShip



ThorShip er alhliða flutningafyrirtæki sem var stofnað árið 2007 af Karli Harðarsyni. Fljótlega í kjölfarið barst honum liðsauki með Bjarna Hjaltasyni. Lögðu þeir grunninn að rekstri ThorShip eins og hann er í dag. Báðir voru þeir vel kunnugir skipaflutningum og með mikla reynslu og þekkingu enda með sameiginlega starfsreynslu hjá samskonar fyrirtæki. Kjarnastarfsemi fyrirtækisins er sjóflutningar sem byggðust í upphafi á þjónustu og samstarfi við Rio Tinto í Straumsvík um að flytja ál og aðföng með skipum.

Starfsemin

Áherslan er fyrst og fremst á flutninga milli Straumsvíkur og Rotterdam með ál frá Íslandi en leiðin til baka er nýtt undir almenna vöruflutninga. Frá þeim tíma sem fyrirtækið var stofnað hefur átt sér stað uppbygging sem hverfist um flutningsmiðlun sem hefur aukist umtalsvert á undanföllum árum og er orðin stór hluti af starfsemi ThorShip í dag. Hinir almennu vöruflutningar eru þjónusta við fyrirtæki á markaði þar sem samkeppni ríkir við önnur flutningafyrirtæki sem hafa sterka stöðu fyrir; en það hefur sýnt sig að það er pláss fyrir ThorShip í því samkeppnisumhverfi bæði hvað varðar þjónustu og gæði. Þótt ThorShip sé smátt í sjálfu sér þá hefur smáðin reynst vera styrkur sem endurspeglast í þjónustunni sem byggir á nánum og persónulegum tengslum við viðskiptavinina sem njóta ávallt eins góðrar fyrirgreiðslu og kostur er. Áreiðanleiki í siglingum er eitt það mikilvægasta í starfseminni og það hefur verið aðalsmerki þess að gera allt til þess að áætlanir standist. Verði misbrestur á því t.d. vegna veðurs eða sjólags þá er brugðist skjótt við til að vinna upp slíkar tafir.



Sérstaða

ThorShip kann að vera smátt á íslenskan mælikvarða en er stórt erlendis. Samstarfsaðili þess sem sér um flutninga héðan og þaðan til Rotterdam er DSV. Það er alþjóðlegt risafyrirtæki með höfuðstöðvar í Danmörku og er einn af fjórum stærstu flutningamiðlurum heimsins í dag. ThorShip kann vel að athafna sig í stóru alþjóðlegu viðskiptaumhverfi og einblínir á það sem það gerir best. ThorShip hefur náð að skapa sér sérstöðu í krafti smæðarinnar þar sem kostirnir felast í sveigjanleika, persónulegum samskiptum og stuttum boðleiðum sem gerir fyrirtækinu kleift að vera snjallari í að gera hlutina hratt og vel á meðan þau stærri keyra á þyngri kerfum. Þar sem fyrirtækið vinnur með stórum og öflugum samstarfsaðilum þá næst að skapa betri lausnir fyrir viðskiptavinina. Á þeim rúma áratug sem fyrirtækið hefur starfað hefur það náð að koma sér upp breiðum hópi viðskiptavina með sanngjarnri verðlagningu og því sem vegur ef til vill enn þyngra; að veita framúrskarandi þjónustu. Sá áreiðanleiki sem ThorShip leggur svo mikið uppúr er eitt af því sem viðskiptavinirnir kunna hvað best að meta og vilja þar af leiðandi vera áfram í viðskiptum.

Innan fyrirtækisins starfar öflugt teymi starfsmanna sem vinnur eftir vel hönnuðu kerfi í flutningum. Það hefur náð að skapa samkeppni á markaðnum en er sjálfstætt að því leyti að vera með sína eigin flutningaleið til landsins. Fyrirtækið er vel samkeppnisfært í verðum



en leggur ofuráherslu á að þjónusta viðskiptavinina á skilvirkan hátt í gegnum persónuleg samskipti, þótt auðvitað skipti miklu máli að fylgjast með tækniþróuninni í netsamskiptum svo það verði ekki eftirbátur þeirra sem keppt er við. Eitt af stærri hliðarverkefnum ThorShip er flutningsþjónusta fyrir Alcoa. Karl Harðarson ásamt norðmanninum Øyvind Sivertsen náðu langtímasamningum við Alcoa um flutninga og nýsmíði fjögurra tólþúsund tonna skipa til að sigla milli Reyðarfjarðar, Rotterdam og upp til Mosjøen, til varð nýtt hollenskt skipafélag sem nefnist Cargow. Eru eigendur með tæpan fjórðungshlut í því félagi. Þjónustuskrifstofan á Íslandi hafði framan af milligöngu um þau viðskipti og heldur enn utan um ýmsa þætti svo sem gáamastýringu, umboðsþjónustu og fleira.

Aðsetur og mannaúður

ThorShip er til húsa við Selhelli 11 en hóf starfsemina í smærra húsnæði til hliðar við núverandi staðsetningu en var fljótt að sprengja það utan af sér. 2012 var hafist handa við flutninga í rýmið sem nú hýsir fyrirtækið og strax í framhaldinu var gengið frá kaupum á húsnæðinu sem í dag er orðið nokkuð þéttsetið þar sem starfsólki hefur fjölgað á síðustu árum. Vöruhúsið er ekki til þess fallið að geyma vörur til lengri tíma þar sem það þjónar sem milligeymsla hvar vörur flæða inn á mánudagsmorgni en eru farnar út í vikulok.

Bein og afleidd störf hjá Thorship eru í kringum 26 á årsgrundvelli. Starfsmannavelta er ekki mikil enda ríkir hálfgerður fjölskyldubragur yfir öllu þar sem starfólkið þekktist vel og líður alla jafnan vel í vinnunni. Kjarninn hefur verið sá sami frá upphafi og þeir nýjustu í starfi hafa verið hjá fyrirtækinu í þrjú ár. Það er visbending um að gott sé að starfa hjá ThorShip. Starfsfólk gerir ýmislegt saman til að efla andann og skapa ánægjulega stemningu, t.d. með útivist og hreyfingu af ýmsum toga, skipulögðum ferðum innanlands og utan, svo dæmi séu tekin. Á heildina litið er góður andi meðal starfsmanna ThorShip og hópurinn býr yfir fjölbreytileika sem gefur dögnum lit. Karl Harðarson og Bjarni Hjaltason sem komu þessu á fót fyrir liðlega fimmtán árum, þekktu báðir vel til þessa starfsumhverfis og nýttu færið vel þegar það gafst. ThorShip er afsprengi þess hugrekkis sem þeir höfðu og ekki annað að sjá en að það hafi vaxið og dafnað æ síðan. Því miður er Karl ekki lengur á meðal vor en Bjarni starfar enn hjá fyrirtækinu og er stjórnarformaður.

Framtíðarsýn

Samkeppni í flutningum hefur aukist á síðustu árum og það hefur haft jákvæð áhrif og þrátt fyrir að einhverjir stærri aðilar hafi borið ægishjálms yfir hina, þá er rúm á markaðnum fyrir aðra. ThorShip er áfram í vexti og heldur áfram að velja sína viðskiptavini af kostgæfni. Samkvæmt því sem Ragnar Jón Dennisson, framkvæmdstjóri heldur fram þá er framtíðarsýnin afar skýr og einföld: **Að halda áfram á sömu braut og gæta þess að staðna ekki.**





TVG-Zimsen er alhliða flutningsmiðlun með langa sögu.

TVG-Zimsen



Elísa Dögg Björnsdóttir, framkvæmdastjóri TVG Zimsen.

TVG-Zimsen er alhliða flutningsmiðlun sem býður alla þjónustu tengda inn- og útflutningi. Fyrirtækið er í eigu Eimskips og er í samstarfi við mörg af stærstu flutningsfyrirtækjum heims. TVG-Zimsen varð til í núverandi mynd árið 1996 en sögu þess má rekja allt til ársins 1894.

Sagan

Kaupmaðurinn Jes Zimsen stofnaði verslun í sínu nafni árið 1894 en þar starfrækti hann annars vegar járn- og byggingavöruverslun og hins vegar nýlenduvöruverslun. Ein deild innan verslunar Jes Zimsen var skipaafgreiðsla en sú deild varð sjálfstætt fyrirtæki árið 1932. Fyrirtækið var umboðsaðili Sameinaða danska gufuskipafélagsins sem var um tíma eitt stærsta skipafélag í heimi. Tollvörugeymslan var stofnuð árið 1962 og tók til starfa tveimur árum síðar. Með tilkomu fyrirtækisins bauðst nú íslenskum fyrirtækjum að geyma ótollaafgreiddar vörur á lager á héraðis. Starfsemi Tollvörugeymslunnar jókst stöðugt og árið 1985 voru leigjendur orðnir 350 talsins. Árið 1984 kaupir Eimskip Skipaafgreiðslu Jes Zimsen en á níunda áratugnum hélt framþróun Jes Zimsen áfram og hóf fyrirtækið meðal annars samstarf við TNT Skypak um meðhöndlun hraðsendinga. Bæði Jes Zimsen og Tollvörugeymslan voru framarlega í að innleiða nýja tækni eins og tölvur og síðar Internetið.

Árið 1993 gerði Jes Zimsen samning við þýsku flutningsmiðlunina Kuehne & Nagel sem þá starfrækti fjölda skrifstofa um allan heim. Sama ár var einnig gerður samstarfssamningur við UPS, eitt stærsta hraðflutningafyrirtæki heims, um dreifingu innanlands og útflutningi hraðsendinga fyrirtækisins. Almenna tollvörugeymslan hf. á Akureyri og Tollvörugeymslan hf. í Reykjavík voru sameinaðar árið 1995 og störfuðu upp frá því sameiginlega undir merki TVG. TVG-Zimsen varð til við sameiningu TVG og Skipaafgreiðslu Jes Zimsen árið 1996 og í framhaldinu jókst umfang fyrirtækisins til muna og var sérstök sjóflutningadeild stofnuð innan fyrirtækisins árið 1999. Fyrirtækið var til húsa við Héðingsgötu í Reykjavík en í upphafi nýs árbúsunds tók TVG-Zimsen þátt í uppbyggingu Vöruhótelisins og flutti í kjölfarið starfsemi sína í Sundahöfn. Á sama tíma var geymslusvið fyrirtækisins flutt yfir til Vöruhótelisins.

Áfram hélt TVG-Zimsen að stækka og fleiri samningar voru gerðir við alþjóðleg flutningafyrirtæki sem opnuðu á frekari tækifæri til að þjónusta stærri viðskiptavinum. Björn Einarsson tók við sem framkvæmdastjóri árið 2006 og hóf hann endurskipulagningu og innleiðingu nýrrar stefnu innan fyrirtækisins að alþjóðlegri fyrirmynd. Fyrirtækið hóf samstarf við enn fleiri erlend flutningafyrirtæki og gerði meðal annars stóran samning við CMA-CGM, sem þá var þriðja stærsta skipafélag heims.

Á næstu árum útvíkkaði TVG-Zimsen starfsemi sína enn frekar og auk þess að vera leiðandi flutningsmiðlun á Íslandi rekur fyrirtækið öflugla sérverkefnadeild, sinnir lyfjaflutningum og þjónustu við netverslanir.



Sérverkefnadeild TVG-Zimsen byggir á mikilli reynslu.



TVG-Zimsen býður netverslunum fjölbreyttar þjónustuleiðir.

Stjórnarhættir

Framkvæmdastjóri TVG-Zimsen er Elísa Dögg Björnsdóttir en hún tók við starfinu af Birni Einarssyni árið 2020. TVG-Zimsen er í eigu Eimskips.

Starfsemi

TVG-Zimsen er í dag leiðandi flutningsmiðlun á Íslandi og er í samstarfi við fjölmörg erlend flutningsfyrirtæki. Fyrirtækið býður alhliða flutningslausnir um allan heim, hvort sem er á landi, í lofti eða á sjó, auk aðstoðar við skjalagerð og aðra flutningstengda þjónustu.

Millilandaflutningar

TVG-Zimsen býður vikulegar siglingar til og frá Evrópu og N-Ameríku í inn- og útflutningi auk aksturs til og frá lestunar- og losunarhöfnum. Þá hefur TVG-Zimsen verið í samstarfi við innlend og erlend flugfélög varðandi flugflutning og byggt upp mikla reynslu á því sviði.

Sérverkefni

Sérverkefnadeild TVG-Zimsen er mjög öflug og byggir á mikilli reynslu en sérfræðingar fyrirtækisins hafa tekist á við fjölbreytt verkefni í gegnum árin. Meðal þeirra verkefna sem sérverkefnadeild TVG-Zimsen hefur tekist á við eru flutningur og uppsetning stórtónleika, fjölmörg kvikmynda- og auglýsingaverkefni, flutningur á listaverkum og flutningur á hvöllum til Vestmannaeyja svo eitthvað sé nefnt.

Lyfjaflutningar

Árið 2018 festi TVG-Zimsen kaup á sérhönnuðum lyfjaflutningabíl sem er sérstaklega hannaður til flutnings á lyfjum og heilsutengdum vörum. Lyfjaflutningaþjónustan var þróuð út frá evrópskum leiðbeiningum um góða starfshætti í lyfjadreifingu (GDP) og fjárfesti TVG-Zimsen í tækjum og þjálfun starfsfólks til að sinna þessari þjónustu sem allra best og út frá ströngustu kröfum. Í gegnum eignarhald Eimskips hefur TVG-Zimsen lyfjaheildsöluleyfi fyrir hýsingu lyfja en leyfið var það fyrsta sem veitt var flutningsfyrirtæki hér á landi.

Umboðsþjónusta við skip

Gára, dótturfélag TVG-Zimsen, veitir yfirgripsmikla umboðsþjónustu fyrir alla skipaeigendur og rekstraraðila áætlanarskipa. Þjónustan felst í hafnarþjónustu sem veitt er skipum af ýmsu tagi; flutningaskipum, skemmtiferðaskipum, rannsóknarskipum og fiskiskipum.

Þjónusta við netverslanir

TVG-Zimsen býður netverslunum alhliða þjónustu varðandi flutning, hýsingu og dreifingu undir nafni TVG Xpress og hafa fjölmargar netverslanir nýtt sér þjónustuna, hvort sem er í heilu lagi eða að hluta. Dreifingarhluti þjónustunnar hefur verið hvað stærstur en í dag býður TVG-Zimsen meðal annars samdægursdreifingu til viðskiptavina netverslana á öllu SV-horni landsins auk fjölda annarra afhendingarmöguleika.

Þjónusta TVG-Zimsen við netverslanir hefur verið í hvað mestum vexti og horfir fyrirtækið til enn fleiri tækifæra á þeim vettvangi í náinni framtíð. Vefsíða: www.tvg.is



Frá vígslu Vaðlaheiðargangna þann 12. janúar 2019. Fyrir miðju standa eldri borgarar sem klípptu borðann við opnun gangnanna, þau Friðrik Glúmsson (f. 1919) íbúi í Þingeyjarsveit og Hólfmfríður Ásgeirsdóttir (f. 1927) íbúi á Svalbarðsströnd. Með þeim eru Dagbjört Jónsdóttir sveitarstjóri í Þingeyjarsveit og Björg Erlingsdóttir sveitarstjóri í Svalbarðsstrandarhreppi. Á skærunum í íslenska fánanum heldur Emelía Bergmann. (Á borðanum halda þeir sem setið hafa í stjórn ásamt alþingismönnum).



Mynd tekin inni göngunum.

Vaðlaheiðargöng

Vaðlaheiðargöng liggja milli Eyjafjarðar og Fnjóskadalss og eru í eigu hlutafélags með sama nafni. Göngin voru opnuð fyrir umferð 21. desember 2018 en voru formlega vígð 12. janúar 2019. Innheimta veggjalda hófst í ársbyrjun. Sögu Vaðlaheiðargangna má skipta í þrjú tímabil, þ.e. forsögu, framkvæmd og rekstur.

Forsagan

Sögu Vaðlaheiðargangna má rekja allt aftur til 2002 að kannaðir voru kostir þess að stofna félag til undirbúnings að gerð og rekstri jarðgangna undir Vaðlaheiði. Félagið Greið leið ehf. var stofnað þann 28. febrúar 2003. Hluthafar voru öll sveitarfélög á Norðurlandi eystra auk tíu fyrirtækja. Félagið skipti sköpum við að þoka verkefninu áfram. Meðal annars stóð það fyrir umfangsmiklum jarðfræðirannsóknnum á gangnaleiðinni, sambærilegum rannsóknnum og við önnur jarðgöng á Íslandi.

Árið 2010 samþykkti Alþingi lög þar sem m.a. er kveðið á um heimild til stofnunar hlutafélags um gerð Vaðlaheiðarganga. Á grundvelli þeirra var félagið Vaðlaheiðargöng hf. stofnað þann 9. mars 2011. Hluthafar voru tveir, Vegagerðin og Greið leið ehf.

Með lögum nr. 48/2012 var ráðherra f.h. ríkissjóðs heimilað að undirrita samning við Vaðlaheiðargöng hf. um lán til gangnaframkvæmda. Ríkissjóður ábyrgðist lán til framkvæmdarinnar. Hlutafé í Vaðlaheiðargöngum hf. er 600 milljónir kr. þar af er hlutur Greiðrar leiðar ehf. 66% og hlutur ríkissjóðs 34%.

Framkvæmdin

Sjálf gangnagerðin varð um margt söguleg. Sprenging gangnanna hófst í júlí 2013. Áætlanir gerðu ráð fyrir opnun gangnanna í desember 2016. Vaðlaheiðargöng eru fyrstu jarðgöng á Íslandi í nýjum staðli með 9,5 metra breidd í veghæð, í stað 8,5 metra í eldri göngum. Við gróft gangnanna komu upp fordæmalaugar aðstæður. Annars vegar innstreymi af miklu magni af heitu vatni og hins vegar hrun samfara miklu innstreymi af köldu vatni. Þetta kallaði á nýjar lausnir og olli miklum töfum og kostnaði. Norðurorka áformar að nýta kalda vatnið fyrir vatnsveitu á Svalbarðsströnd og Akureyri. Heita vatnið er leitt út í sér lög til notkunar síðar. Heildarlengd ganganna er um 7,5 km með vegskálum. Vegir að göngunum austan og vestan Vaðlaheiðar eru samtals 4,1 km og teljast hluti framkvæmdarinnar við göngin. Með Vaðlaheiðargöngum stýttist vegalengd milli Akureyrar og Húsavíkur eða Mývatns um 16 km.

Rekstur

Vegfarendur greiða veggjald fyrir að aka um Vaðlaheiðargöng. Tekjum af veggjaldi er ætlað að standa undir rekstri ganganna og afborgunum af lánum. Rekstur ganganna hefur nú staðið í um eitt ár. Skv. lánasamningi fer endurfjármögnun fram í ársbyrjun 2021 þegar reynslutölur tveggja ára liggja fyrir. Árið 2010 var umferð um Víkurskarð 1220 bílar á sólarhring, árið 2018 var hún 1820 bílar. Árið 2019, fyrsta rekstarár Vaðlaheiðargangna, var umferð um



Valgeir Bergmann hefur verið framkvæmdastjóri frá 2013.



Horft úr gangamunna í Fnjóskadal.

Vaðlaheiðargöng 1447 bílar að meðaltali á dag og 477 bílar um Víkurskarð, eða samtals 1924 bílar, sem var 6% aukning á heildarumferð.

Vaðlaheiðargöng eru fyrsta samgöngumannvirkið með eingöngu rafræna innheimtu og því án tafa á umferð. Innheimta veggjalda fer fram rafrænt á www.veggjald.is eða www.tunnel.is. Notendur búa til sitt svæði þar, skrá inn númer ökutækis eða ökutækja og tengja við greiðslukort sitt. Hægt er að greiða fyrir staka ferð eða fyrir fleiri ferðir á afsláttarkjörum. Á veggjald.is eru upplýsingar um gjaldskrá og þar er hægt að hlaða niður appi fyrir síma. Myndavélar taka myndir af númerum ökutækja sem ekið er um göngin. Veggjaldið skuldfærast sjálfkrafa á það greiðslukort sem skráð er við bílnúmerið. Tækifæri gefst til að greiða veggjald fyrir óskráð ökutæki að lokinni ferð en að öðrum kosti er það innheimt af skráðum umráðamanni ökutækis. Að jafnaði tekst myndavélaaflestur í um 97% tilvika. Í vafatilvikum kemur til kasta þjónustufulltrúa að yfirfara myndirnar.

Skrifstofa Vaðlaheiðarganga hf. er á Akureyri. Framkvæmdastjóri félagsins er Valgeir Bergmann Magnússon byggingatæknifræðingur. Með honum starfar rekstrarstjóri og tveir þjónustufulltrúar. Frá stofnun Vaðlaheiðarganga hf. hafa eftirtaldir gegnt formennsku stjórnar: Kristín H. Sigurbjörnsdóttir, Pétur Þór Jónasson, Ágúst Torfi Hauksson, Friðrik Friðriksson og Hilmar Gunnlaugsson núverandi formaður.

Framtíðin

Göngin eru að skila samfélagslegum áhrifum með áþreifanlegum hætti, s.s. í umferðaröryggi, öryggi í heilbrigðisþjónustu og í umhverfismálum. Framtíðarsýn félagsins er að rekstur félagsins haldi áfram að styrkjast, hærra hlutfall ökutækja fari um göngin og umferð aukist, áfram verði framþróun í tækni til aflesturs bílnúmera, aukin sátt verði í þjóðfélaginu um framkvæmdina og gjaldtökuna.

Verkfræðistofan Raftákn og hugbúnaðarhúsið Stefna, ásamt stjórnendum Vaðlaheiðarganga, hönnuðu gjaldtökukerfið veggjald.is sem er í eigu Vaðlaheiðarganga hf. Hann hentar vel til innheimtu í önnur mannvirki. Augljós kostur er því að nýta þann búnað og reynslu Vaðlaheiðarganga hf. til að sinna annarri innheimtu sem tengist ökutækjum, s.s. annarra veggjalda, verði þeim komið á og bilastæðagjalda.



Starfsfólk Vaðlaheiðarganga hf. að leysa málín.

Frá vinstri: Paula del Olmo þjónustufulltrúi, Valgeir Bergmann framkvæmdastjóri, Andrea Þorvaldsdóttir þjónustustjóri og Arnar Már Sigurðsson rekstrarstjóri.



Vörumiðlun sér um landanir fraktskipa.



Vörumiðlun sér um landanir og flutning á fiski frá Sauðárkróki.

Vörumiðlun



Magnús Einar Svavarsson, framkvæmdastjóri Vörumiðlunar.

Vörumiðlun ehf. á sér langa og farsæla sögu. Fyrirtækið varð til við sameiningu Vöruflutninga Magnúsar Svavarssonar og vöruflutningadeildar Kaupfélags Skagfirðinga árið 1996, en saman búa fyrirtækin yfir áratugareynslu af vöruflutningum.

Sagan

Fyrirtækið hefur farið ört vaxandi á undanförunum árum. Árið 2004 voru flutningafyrirtækin Húnaleið á Skagaströnd og Tvisturinn á Blönduósi sameinuð Vörumiðlun. Árið 2006 var flutningadeild KVH á Hvammstanga seld Vörumiðlun og áramótin 2009-2010 kaupir Vörumiðlun flutningadeild KSH á Hólmarvík. Vörumiðlun hóf akstur á Hellu og Hvolsvöll árið 2015 og Kirkjubæjarklaustur og Vík í Mýrdal árið 2016. Þá var gerður samningur við Smyril Line um akstur vagna á þeirra vegum, sem koma með Norrænu til Seyðisfjarðar, og þeirra skipum til Þorlákshafnar, vikulega allt árið um kring. Árið 2017 kaupir Vörumiðlun Fitjar-Flutninga ehf. og hóf akstur á Suðurnesjum og eru starfsstöðvar fyrirtækisins því orðnar sjö talsins. Þá sér Vörumiðlun um alla uppskipun og löndun í Sauðárkrókshöfn. Framkvæmdastjóri Vörumiðlunar er Magnús Svavarsson og stjórnarformaður er Þórólfur Gíslason, kaupfélagsstjóri, fyrirtækið er í eigu Kaupfélags Skagfirðinga.



Skagafjörður er mikið framleiðsluvæði og þaðan er flutt mikið af vörum, svo sem fiskur, kjöt, mjólkurvörur eða steinull.

Höfuðstöðvar

Höfuðstöðvar fyrirtækisins eru á Sauðárkróki en afgreiðslustaðir eru víðs vegar um landið. Fastráðnir starfsmenn fyrirtækisins telja um 90, auk starfsmanna í löndun og ýmis konar íhlaupavinnu. Búseta starfsmanna er dreifð en tengist í flestum tilfellum þeim starfsstöðvum sem fyrirtækið er með.

Starfsemin

Vörumiðlun býður upp á daglegar ferðir á flestum sínum leiðum. Þær vörur sem koma á afgreiðslustöðvar Vörumiðlunar eru komnar í hendur viðtakanda daginn eftir. En Vörumiðlun er aðili að stóru flutningsneti, sem nær yfir land allt, í samvinnu við Samskip og Eimskip Flytjanda. Lögð er áhersla á að veita góða og örugga þjónustu á sanngjörnu verði. Góður og fjölbreyttur tækjakostur vegur þungt í að auka möguleika á hagkvæmum lausnum. Vörumiðlun hefur til margra ára annast föst verkefni við ýmis konar sérhæfða flutninga í tengslum við iðnað og matvælaframleiðslu. Til þess þurfa bílarnir að vera vel útbúnir kæli-, frystitækjum og lyftum. Áhersla er lögð á virkt gæðaeftirlit með Gámess-vottun. Þá má nefna fjölda starfsmanna sem búa yfir mikilli reynslu og sækja sér reglulega endurmenntun, meðal annars ADR-réttindi. Fyrirtækið hefur til umráða um 70 flutningabifreiðar af ýmsum stærðum og gerðum, auk vagna, lyftara og hjálparbúnaðar af ýmsu tagi. Allir bílar fyrirtækisins eru nýir eða nýlegir og búnir mengunarvarnarbúnaði.



Fyrirtækið er með um 100 tæki í notkun, þar af 70 flutningabíla.



Vörumíðlun er þriðja stærsta fyrirtæki landsins í vöruflutningum, á eftir Eimskip og Samskip.

Vörumíðlun á Sauðárkróki. Myndin er tekin árið 2016.





Fyrsti vörubíllinn hjá Þrótti.



Aðsetur Þróttar á Kalkofnsvegi í byrjun starfseminnar.

Vörubílastöðin Þróttur

Vörubílastöðin Þróttur hf. er starfrækt af um það bil 70 vörubílstjórum, sem hver er eigandi að sinni bifreið og tilheyrandi tækjum. Fyrirtækið er í dag staðsett að Sævarhöfða 12. Eftir stofnun, 9. apríl 1931, var fyrirtækið fyrst um sinn til húsa að Kalkofnsvegi en seinna var flutt á Rauðarárstíg, þaðan í Borgartún en loks að Sævarhöfða. Nú stendur til að breyta deiliskipulagi hjá borginni svo að búast má við að enn verði starfsemin flutt úr stað.

Sagan

Stofnun Vörubílastöðvarinnar Þróttar má rekja aftur til 1931 er vörubílstjórar í Reykjavík sameinuðust í einu stéttarfélagi og ákváðu um leið að reka sameiginlega eina vörubílastöð í Reykjavík. Saga Þróttar og félagatal árunna 1931 til 1987, skráð af Ingólfi Jónssyni frá Prestbakka, kom út í bókinni Maður og Bíll, sem var gefin út af félaginu árið 1987. Vörubílstjórafélagið Þróttur er elsta félag sinnar tegundar hérlendis og um leið hið langstærsta. Félagið er með starfsaðstöðu sína á tæplega þriggja hektara lóð við Sævarhöfða í Reykjavík, þar sem bílstjórar hafa aðstöðu fyrir tæki sín og tól. Starfsmenn eru aðeins fjórir.

Stjórn félagsins og starfsfólk

Stjórn Vb. Þróttar er kosin árlega af félagsmönnum á aðalfundi Þróttar. Stjórn félagsins skipa: Helgi Ágústsson, formaður, Þórður Adolfsson, varaformaður, Knútur Kjartansson, ritari, Kristján Ingason, gjaldkeri, Hreggviður L. Jónsson, varamaður og Sigurjón Valberg Jónsson, varamaður. Stefán Gestsson, framkvæmdastjóri, Þóra Skúladóttir, skrifstofustjóri, Margrét Guðfinnsdóttir, skrifstofa og Theodór H. Guðnasson, vélamaður.

Starfsemin

Vörubílastöðin Þróttur býður upp á fjölbreytta þjónustu. Þeir eru með vöru-, tank- og kranabíla til hinna ýmsu verka og sjá um flutning á efni til mannvirkjagerðar, flutning á vinnuskúrum og gámum. Eins sjá þeir um að flytja hráefni, aðföng og afurðir fyrir fyrirtæki í hinum ýmsu atvinnugreinum. Auk ýmis konar verktakavinnu þá veita þeir einnig garðyrkju- og jarðefnaþjónustu, allt frá því að afgangi sand og grjót að fjarlægja tré og jarðveg úr gördum. Jafnframt eiga þeir í góðu samstarfi við fjölmarga aðila þegar kemur að verkum á sviði jarðvinnu, hvort sem verkin eru stór eða lítil.



Stefán Gestsson, framkvæmdastjóri.



Formenn.



Garðvinna.

Á starfstöð Þróttar Sævarhöfða 12 er hægt að fá afgreiddan sand, drenmöl, þakmöl og losna við jarðúrgang og múrbrot. Þróttur er í samstarfi við fjölmarga aðila sem taka að sér jafnt stærri sem smærri verk á sviði jarðvinnu. Vanti þig tilboð í grunn fyrir nýbyggingu eða tilboð í aðrar jarðvegsframkvædir hringdu þá í okkur og við útvegum tilboð hjá traustum aðilum. Við bjóðum kranabíla með laus skjólborð og flatvagna til flutnings á öllum gerðum af byggingarefni og hverju því sem tekur að nefna. Við bjóðum tankbíla með heitu eða köldu vatni. Flytjum malbik bæði með vörubílum og trailerum.

Verkefnastaða, framtíðarsýn og samfélagsmál

Verkefnastaða félagsins er góð og frá árinu 2018 hefur velta aukist ár eftir ár. Því ekki ástæða til annars en að ætla að framtíðin sé björt. Þróttur auglýsir starfsemi sína aðallega á samfélagsmiðlum og styrkir mörg góðgerðarfélag reglulega.

Móttaka á jarðvegi

Á Sævarhöfða 12 tekur Þróttur á móti jarðvegi, hreinum múrbrotum, garðaúrgangi, ónýtum hellum og öðru sem má fara á tipp gegn gjaldi. Þróttur safnar þessu saman á athafnasvæði sínu og fer síðan með þetta á jarðvegstipp utan við höfuðborgarsvæðið. „Tippurinn“ hjá okkur er mikið notaður af þeim sem eru að henda litlu magni í einu og spara þeir sér tíma með því að þurfa ekki að keyra langt út fyrir bæinn á tipp.





Ferðapjónusta

Afþreying

Hótel og Veitingastaðir



Fjaðrárgljúfur. / Ljós. Gretar Örn Bragason.

Heimskreppa í alþjóðlegri ferðapjónustu

Samtök ferðapjónustunnar

Eitt af aðalsmerkjum ferðapjónustu sem atvinnugreinar eru víðtæk óbein og afleidd áhrif hennar á aðrar atvinnugreinar. Hér á landi hefur hún auk þess verið mikilvæg fyrir hagkerfi margra minni sveitar- og bæjarfélaga. Það er hlutverk ferðapjónustureikninga að draga fram árangur og hagsæld einstakra svæða í ferðapjónustu. Mikilvægt er að blása til sóknar í gerð reikninganna. Hugmyndafræðin er alþjóðleg, aðferðafræðin heildræn og í góðu samræmi við mat á afköstum hagkerfisins í heild, hagsæld á hvern íbúa og aðra mikilvæga reikninga eins og umhverfisreikninga. Heildrænir ferðapjónustureikningar eru sá rammi og grunnur sem eðlilegt er að umræða og stefna um atvinnugreinina byggja á.

Heimsmarkmið

Heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna eru einnig vegvísir fyrir atvinnugreinina. Meðal forgangsmarkmiða stjórnvalda við innleiðingu er markmið 8 um viðvarandi sjálfbæran hagvöxt og arðbær og mannsæmandi atvinnutækifæri fyrir alla. Undirmarkmið 8.9 er að eigi síðar en árið 2030 hafi verið mótuð og innleidd stefna í því skyni að stuðla að sjálfbærri ferðapjónustu sem skapi störf og leggi áherslu á staðbundna menningu og framleiðsluvörur. Undir markmiði 12 um ábyrga neyslu og framleiðslu er lögð áhersla á að ferðapjónusta leiði af sér störf og ýti undir staðbundna menningu og framleiðslu. Undir markmiði 14 er lögð áhersla á efnahagslegan ávinning af sjálfbærri ferðapjónustu.

COVID-19

Fáar þjóðir eiga jafn mikið undir greiðum samgöngum til og frá landinu og Íslendingar. Þannig eru farþegaflutningar með flugi hornsteinn fyrir áfangastaðinn Ísland. Hagsmunir fyrirtækja í ferðapjónustu og farþegaflutningar til landsins eru samofin og verða ekki slitin í sundur. Það sama gildir um alþjóðlegt samstarf um bóluefni og bólusetningar. Stóra verkefnið er að skapa skilyrði til að hægt sé að aflétta sóttvarnaaðgerðum til að verðmætasköpun geti hafist á ný og samfélög komist í eðlilegt horf. Þar liggja stóru hagsmunirnir.

Áhrif sóttvarna vegna COVID-19 á farþegaflutninga um heiminn voru gríðarleg. Samkvæmt alþjóðasamtökum flugfélaga (International Air Transport Association (IATA)) náði alþjóðafflug, í heiminum, í apríl á síðasta ári (2020) sínum lægsta punkti í samtímasögu flugrekstrar þegar flugumferðin var um 2% af flugumferð í venjulegu árferði.

Þegar horft er til þess að um 60% af alþjóðlegum ferðamönnum á heimsvísu ferðast með flugi á milli landa koma áhrifin á ferðapjónustu í heiminum ekki á óvart. Nú er gert ráð fyrir að tapið í flugrekstri 2020, á heimsvísu, verði um 150 milljarðar dollarar. Til að setja þá upphæð í eitthvert samhengi var tapið um 30 milljarðar dollara eftir árásina 11. september 2001. Auknir vöruflutningar milli landa fylla að einhverju leyti í skarðið en munu seint bæta tekjutap flugfélaga af samdrætti í farþegaflutningum.





Gunnhver. / Ljós. Grétar Örn Bragason.



Við Skógarfoss. / Ljós. Grétar Örn Bragason.

Á Íslandi var staðan eins, algjört hrun varð í umferð um alþjóðlega flugvöllinn í Keflavík með tilheyrandi áfalli fyrir ferðaþjónustu og nærumhverfi atvinnulífsins á Reykjaneskaga. Nú bendir allt til þess að bandaríska flugfélagið Delta Air Lines muni hefja daglegt flug til Íslands og þriggja borga í Bandaríkjunum í maí næstkomandi. Auk Delta mun bandaríska flugfélagið United Airlines hefja flug frá Newark- flugvelli, sem er gríðarlega stórt markaðssvæði, í byrjun júní.

Alþjóðlegt farþegaflug um Keflavíkurlugvöll er mikilvægt fyrir flug- og ferðaþjónustu í landinu og nú þegar takmörkunum vegna COVID-19 hefur verið aflétt hefur straumurinn hingað til lands ekki verið meiri og enn bætir í eftir að eldgos hófst að nýju á Reykjaneskaganum. Ferðaþjónusta hefur verið mikill drifkraftur framfara á höfuðborgarsvæðinu undanfarin ár. Vægi höfuðborgarsvæðisins (+Reykjanesbær) er hátt. Stærstu hótelin og veitingastaðirnir eru í Reykjavík og nágrennasveitarfélögunum. Ef tekið er mið af upplýsingum um staðgreiðsluskyldar tekjur einstaklinga (sem launagreiðendur (fyrirtæki) greiða til starfsmanna er hlutfall Reykjavíkur í heildarlaunagreiðslum í rekstri veitinga- og gistingu yfir 40% og höfuðborgarsvæðisins um 70%.

Stærstu hótelin eru á höfuðborgarsvæðinu. Vægi þess í heildarfjölda (ekki verðmætum) gistingu á hótélum hefur verið um 60% á undanförunum árum. Helstu viðskiptavinir fyrirtækja í hótélrekstri eru erlendir ferðamenn. Vægi þeirra í heildarfjölda gistingu á höfuðborgarsvæðinu var um 93% á árinu 2019. Það kom því ekki á óvart að framboð á gistingu skyldi dragast snögg saman í byrjun faraldurs þegar fyrirtæki ákváðu að fara í einhvers konar híði og bíða af sér ástandið.

Ábyrg ferðaþjónusta

Nú þegar viðspyrna íslenskrar ferðaþjónustu er hafin er mikilvægt að horfa til þeirrar framtíðar sem við viljum að atvinnugreinin skapi sér. Þá er ekki einungis mikilvægt að horfa til efnahagslegra þátta heldur einnig til umhverfis- og samfélagslegra. Loftslagsvandinn vofir ennþá yfir, hann er enn stór hnattræn áskorun.

Undir lok árs 2019 endurskrifaði nefnd SAF um samfélagsábyrgð stefnu samtakanna í umhverfismálum. Markmið stefnunnar er að fyrirtæki í ferðaþjónustu hafi sjálfbæra nýtingu auðlinda og ábyrga stjórnarhætti að leiðarljósi. Stefna samtakanna er að vera partur af framtíðarsýn Sameinuðu þjóðanna sem birtast í heimsmarkmiðunum um sjálfbæra þróun. Innleiðing þeirra er í góðu samræmi við grunnþætti í stefnu SAF um framtíðarvöxt í ferðaþjónustu. Nefndin mun kynna stefnuna og fylgjast vel með framvindu markmiðanna, auk þess að leggja áherslu á að hvatar stjórnvalda séu í samræmi við þau. Jafnframt mun hún fræða og miðla upplýsingum til félagsmanna um þau verkefni sem eru í gangi. Helstu verkefni sem eru í gangi núna er samstarfsverkefnið „Ábyrg ferðaþjónusta“ sem unnið er með Íslenska ferðaklasanum.



Pórsmörk. / Ljós. Gretar Örn Bragason.



Pórsmörk. / Ljós. Gretar Örn Bragason.

Verkefni og framtíðarsýn

Samtök ferðaþjónustunnar taka jafnframt þátt í ýmsum verkefnum á sviði samfélagsábyrgðar. Þau helstu eru loftslagsstefna atvinnulífsins, sem er samstarfsverkefni aðildarfélaganna SA og Bændasamtaka Íslands, og verkefni um orkuskipti í samgöngum með áherslu á orkuskipti hjá bílaleigum.

Ísland er nú þegar leiðandi í ýmsum málaflokkum þegar kemur að samfélags- og umhverfismálum. Með samstilltu átaki íslenskrar ferðaþjónustu getur áfangastaðurinn Ísland einnig náð þeim árangri.

Aukinn hreyfanleiki um heiminn hefur skilað miklum efnahagslegum ávinningi fyrir stóran hluta íbúa heimsins. Lærdómur síðasta árs er að faraldrar og viðbrögð við þeim geta sannarlega sett strik í reikninginn í þeirri þróun.

Í nýrri skýrslu Deloitte (Building The Resilient Organization) kemur fram að stjórnendur fyrirtækja óttast að álíka faraldur og COVID-19 muni koma til með að skjóta upp kollinum öðru hverju í framtíðinni. Þá skipti máli að missa ekki sjónar á langtímamarkmiðum en vera jafnframt í stakk búin að mæta óvæntum áskorunum. Að mati stjórnenda víðs vegar um heiminn, þar á meðal íslenskra, eru fimm helstu eiginleikar þrautseigju í rekstri þessir; undirbúningur, aðlögunarhæfni, samvinna, traust og ábyrgð.

Á undanförunum árum hafa það verið þjónustuviðskipti á heimsvísu, heimshorna á milli, sem leitt hafa heimsviðskiptin. COVID-19 veikti þá þróun. Heimsfaraldirinn hratt af stað fjölbreyttum takmörkunum við landamæri til að hemja útbreiðslu faraldursins og það verður jafnvægislist að vega saman heilsufarsáhættu og opnun þeirra landamæra þar sem enn eru í gildi takmarkanir. Framundan er áfram langhlaup á mörgum sviðum en jafnframt kapphlaup um nýsköpun og bestu lausnirnar í harðri alþjóðlegri samkeppni.

Ferðaþjónustan á Íslandi þekkir flest veðrabrigði. Árið 2020 kom þó sannarlega á óvart og lærdómskúrfan var brött.

Á tímum breytinga þarf að hugsa upp nýjar lausnir og byggja upp nýja þekkingu byggða á reynslu, það er besta mótefnið til að samfélagið allt geti farið að færast átt til nýrra og betri tíma.



Kirkjufell. / Ljós. Gretar Örn Bragason.



Bláa Lónið



Bláa Lónið var stofnað árið 1992 af Grími Sæmundsen, lækni og frumkvöðli. Hann er og hefur verið forstjóri félagsins og aðaleigandi frá upphafi.

Starfsemin

Öll starfsemi Bláa Lónsins kjarnast um jarðsjóinn með einum eða öðrum hætti. Hann á uppruna sinn á um 2000 metra dýpi. Jarðsjórinn er ríkur af kísli, örbörungum og steinefnum sem gerir eiginleika hans einstaka á heimsvísu en „National Geographic“ útnefndi hann sem eitt af 25 undrum veraldar árið 2012.

Aðalinnihaldsefni jarðsjávarins, kísillinn, er jafn auðugur af lífvirkum krafti og hann er mikilvægur í sögu Bláa Lónsins. Án kísils til að þétta gljúpt hraunið, hefði lónið aldrei myndast og „undur veraldar“ hefði aldrei myndast í Svartsengi. Það er endurkast frá kísilsameindum í vatninu sem dreifa ljósinu og ljá Bláa Lóninu sinn heimsþekktu bláa lit. Áralangar vísindarannsóknir á eiginleikum lónsins hafa sýnt fram á undraverðan lækningamátt þess, en rannsóknir á böðun í jarðsjónum sýna að þær geta haldið niðri einkennum psoriasis húðsjúkdómsins, þá hafa rannsóknir einnig sýnt að lífvirk efni lónsins hafa virkni gegn öldrun húðarinnar. Lækningastarfsemi Bláa Lónsins er því mikilvægur þáttur í starfsemi fyrirtækisins þar sem hún er samofin sögu þess. Frá 1994 hefur Bláa Lónið boðið upp á meðferð við psoriasis sem byggir á einstökum lækningamátti jarðsjávar Bláa Lónsins og notkun meðferðarvara Blue Lagoon Iceland meðferðarvaranna, Íslendingum að kostnaðarlausu.

Í Svartsengi starfrækir Bláa Lónið tvö baðlón, tvö hótél, fjóra veitingastaði, verslun, lækningalind og rannsókn- og þróunarsetur. Auk þess rekur Bláa Lónið tvær verslanir í Reykjavík og eina verslun í Flugstöð Leifs Eiríkssonar.

The Retreat

Með það að markmiði að efla enn frekar upplifun tengda Bláa Lóninu, hóf félagið að undirbúa uppbyggingu lúxushótelis í upphafi síðasta áratugar. The Retreat hótelið, er afrakstur þeirrar vegferðar en það var opnað 1. apríl 2018. Það er byggt inn í aldagömul jarðlög sem urðu til við eldsumbrotn í kringum 1200 og er umkringtt hinum einstaka jarðsjó Bláa Lónsins. Hótelið er staður þar sem samspil vísinda, náttúru og hönnunar getur af sér einstaka upplifun og velliðan. Jarðsjórinn flæðir í gegnum heilsulindina, fyllir hraungjárnar í Retreat lóninu, umlykur svíturarnar og skapar að lokum tengingu við Bláa Lónið. Þegar hefur Bláa Lónið hlotið á fjórða tug alþjóðlegra verðlauna og viðurkenninga fyrir hönnun hótelsins.

Veitingarekstur Bláa Lónsins byggir á metnaði í matreiðslu, gæðum í hráefnnavali og faglegri þjónustu. Veitingastaðurinn Moss opnaði á sama tíma og The Retreat hótelið. Hann hefur hlotið viðurkenningu hjá Michelin og er sá eini sem hlotið hefur þrjá gaffla (e. Forks) hér á landi. Áhersla er lögð á árstíðabundið og ferskt hráefni úr nærumhverfinu og einstaka matarupplifun. Mikilvægur þáttur í ferðalagi gestsins er vínkjallari sem er byggður inn í 800 ára gamalt hraunið.





Húðvörur

Jarðsjórinn er ríkur af eftirsóknarverðum lífvirkum efnum; steinefnum, kísli og örpörungum, sem styrkja og vernda húðina og eru þau lykilhráefni í húðvörum Bláa Lónsins, Blue Lagoon Iceland húðvörunum. Húðvörulínurnar eru þrjár, spa vörulína, meðferðarvörulína og BL+. Húðvörunar eru þróaðar og framleiddar með sjálfbærum hætti. Í rannsókn- og þróunarsetri Bláa Lónsins í Svartsengi hefur verið byggð sérstök hráefnavinnsla þar sem meðal annars eru ræktaðir örpörungar með nýrri umhverfsvænni tækni. Örpörungarnir eru fóðraðir á jarðvarmagasi, sem er ríkt af koltvísýringi. Örpörungarnir binda koltvísýring sem annars færi út í andrúmsloftið. Með þessum hætti er dregið úr kolefnisspori, en það er ávallt markmið fyrirtækisins að leita leiða til að draga úr umhverfisspori þess eins og mögulegt er. Ný húðvörulína Bláa Lónsins, BL+, byggir á BL+ COMPLEX, sem er byltingarkennt innihaldsefni sem vinnur gegn öldrunareinkennum húðar. Er það afrakstur um 30 ára rannsóknarvinnu á lífvirkni og lækningamætti Bláa Lónsins. BL+ COMPLEX byggir á líftækni og sjálfbærri framleiðslu og nýtir einkaleyfi Bláa Lónsins á örpörungum og kísil. BL+ kemur djúpt úr iðrum jarðar, fer djúpt í vísindin og djúpt niður í húðlögin.

Sjálfbærni og samfélagsábyrgð

Bláa Lónið hefur allt frá stofnun lagt áherslu á samfélagsábyrgð og hefur nálgun Bláa Lónsins að málaflokknum tekið mið af þróun fyrirtækisins og samfélagsins. Samfélagsábyrgð Bláa Lónsins er mikil og víðtæk. Í henni felst, m.a. ábyrgð gagnvart náttúru, samfélagi og sjálfbærni. Í allri starfsemi Bláa Lónsins er lögð áhersla á að skapa umhverfi þar sem allir geta notið sín á öruggan hátt, bæði gestir og starfsfólk. Hjá félaginu starfa um 600 manns af 30 þjóðernum. Náttúran er ekki óþrjótandi auðlind og því er sjálfbærni mikilvægur þáttur í rekstri félagsins og starfsemin mótuð í samræmi við hugmyndafræði hringrásarhagkerfisins.





Fullkomin ró.



Barinn var opnaður í desember 2019.

Jarðböðin



Guðmundur Þór Birgisson, framkvæmdastjóri.

Heit jarðböð til heilsubótar hafa verið stunduð í Mývatnssveit allt frá landnámsöld. Guðmundur góði biskup vígði gufuholu snemma á 13. öld sem notuð var til gufubaða. Með starfsemi Jarðbaðanna er þessari aldagömlu hefð haldið við en einnig hefur atvinnulíf eflst, fjölbreytni í afþreyingu fyrir ferðamenn aukist og nýir möguleikar í heilsutengdri ferðaþjónustu opnast. Í dag eru Jarðböðin einn stærsti vinnustaður Mývatnssveitar og helsti viðkomustaður ferðamanna, bæði innlendra og erlendra, sem eiga leið um sveitina. Gestafjöldi síðustu ára hefur verið um og yfir 200.000 gestir árlega.

Opnun

Baðfélag Mývatnssveitar stóð að baki stofnun Jarðbaðanna. Félagið var stofnað 1996, hóf framkvæmdir í Jarðbaðshólum árið 2003 og opnaði Jarðböðin 30. júní 2004. Baðfélagið seldi sinn hlut árið 2007 til Íslenskra heilsulinda ehf. Í dag eru stærstu hluthafar Tækifæri hf. Landsvirkjun og Íslenskar heilsulindir ehf. Framkvæmdastjóri Jarðbaðanna er Guðmundur Þór Birgisson. Í stjórn sitja Halldór Jóhannsson, stjórnarformaður, Steingrímur Birgisson, Einar Mathiesen, Eiríkur H. Hauksson og Dagbjört Bjarnadóttir.

Náttúruleg upplifun

Jarðböðin leggja mikið upp úr því að þeir sem sækja böðin upplifi náttúruna og allt sem hún hefur upp á að bjóða. Tilgangurinn með stofnun Baðfélags Mývatnssveitar var að nýta jarðvarmann sem er til staðar og byggja upp fullkomna baðaðstöðu í Jarðbaðshólum. Baðlónið sjálf er mangert en vatnið í Jarðböðunum rennur úr borholu Landsvirkjunar í Bjarnarlagi í forðabúr við böðin, þaðan sem það dreifist jafnt ofan í baðlónið og heita pottinn. Vatnið er því ómeðhöndlað og efnasamsetning þess gerir það að verkum að bakteríur og gróður þrífast ekki og notkun klórs og annarra sótthreinsiefna er óþörf. Gufuböðin tvö eru einnig náttúruleg, gufan streymir upp úr jörðinni í gegnum ventla. Gufan er því algjörlega ómeðhöndluð og stjórnast af náttúrunni og veðri hvers tíma.

Jákvæð áhrif á heilsuna

Jarðhitavatn á Íslandi inniheldur yfirleitt eitthvert magn af brennisteini en vatnið í Jarðböðunum inniheldur töluvert hærra magn en almennt þekkt, sem er jákvætt því brennisteinn er talinn hafa góð áhrif á astma og aðra öndurfærarsjúkdóma. Vatnið er einnig steinefnaríkt og basískt sem gerir þetta silkimjúka vatn tilvalið til böðunar. Þá eru snefilefni í vatninu talin hafa jákvæð áhrif á húðvandamál og einstaklingar sem þjást af psoriasis eða öðrum húðsjúkdómum sjá og finna mun á húðinni eftir böð.

Samfélagsleg ábyrgð

Jarðböðin við Mývatn taka virkan þátt í samfélaginu í Mývatnssveit og eru til dæmis meðal helstu styrktaraðila Mývatnsmarabóns. Baðdagur jólasveinanna í Dimmuborgum er einnig



Starfsfólkið tekur á móti gestum með bros á vör.



Dásamlegt útsýni úr gufubaðinu.



Vetrarlegt.



Kaffi Kvika býður upp á léttar veitingar og magnað útsýni.

haldinn ár hvert á aðventunni þar sem öllum býðst að koma og vera með þegar jólasveinarnir baða sig. Jarðböðin styðja við íþróttastarf barna og fullorðinna á svæðinu og taka þátt í ýmsum viðburðum í samfélaginu með einum eða öðrum hætti.

Síðastliðin fjögur sumur hafa Jarðböðin staðið fyrir tónleikum á Lónsbakkanum sem hafa verið afar vinsælir og eru einn af stærstu viðburðum ársins, ásamt baðdegi jólasveinanna.

Stöðug þróun

Miklar breytingar hafa orðið á húsakosti og framboði á þjónustu frá opnun enda hefur ferðamannafjöldi margfaldast og nauðsynlegt að þróa aðstöðu og þjónustu í takt við þá þróun. Helstu breytingar síðustu ára eru einkasturtur í öllum klefum, gluggauppsetning í gufuböðum og bar úti í baðlóninu. Allar þessar breytingar hafa mælst vel fyrir enda bætt þjónustu og upplifun gesta til muna. Þá hafa Jarðböðin sett sér það markmið að draga úr plastnotkun og hafa því öll einnota glös og ílát úr plasti verið tekin úr notkun. Nú eru einungis fjölnota glös í notkun og ílát og umbúðir í Kaffi Kviku eru úr niðurbrotanlegum efnum sem fara í almennt sorp.

Spennandi tímar eru framundan í starfsemi Jarðbaðanna þar sem stefnt er á að hefja framkvæmdir á nýbyggingu á lóð Jarðbaðanna, þar sem nýtt aðstöðuhús mun rísa sunnar og austar en núverandi hús. Baðlónið sjálft mun lítið breytast fyrir utan aðlögun að nýju húsi.



Jólasveinarnir baða sig árlega á aðventunni.



Jarðböðin leggja sig fram við að falla vel inn í umhverfið.



Söngkonan Bríet með magnaðan flutning sumarið 2020.



Sjóböð



Sjuböðin á Húsavík er mikið mannvirki og hefur fengið lof vegna sérstakrar hönnunar og frábærs útsýnis út á Skjálfandaflóa. Sjóböðin standa við Húsavíkurvita að Vitaslóð 1. Það var þann 31. ágúst 2018 sem böðin opnuðu við hátíðlega athöfn, enda eftirvænting bæjarbúa og ferðamanna sem heimsækja bæinn mikil.

Saga Sjóbaðanna

Á Húsavík var borað eftir heitu vatni árin 1961-1966, tilgangurinn var sá að nýta átti vatnið til upphitunar á húsum bæjarins. Holan er 1506 m djúp og mældist hiti mestur 115°C á 1000-1300 metra dýpi. Eftir greiningu á vatninu kom þó í ljós að vatnið var of steinefnaríkt sem gerði það að verkum að ekki var hægt að nýta það til hitaveitu. Eiginleikar vatnsins, sem talið er vera 10.000-12.000 ára gamalt, er sérstakt að því leiti að það er einstaklega steinefnaríkt og vegna þess vaknaði áhugi hjá heimamönnum um mögulega nýtingu á vatninu til baða. Árið 1992 hófust tilraunir með lækningarmátt vatnsins úr þessari tilteknu borholu. Þá sérstaklega fyrir fólk sem á við húðvandamál að stríða. Lágmarks aðstöðu var komið fyrir við borholuna og hefur staðið í svipuðu horfi síðan þá. Litlum skúr var komið fyrir til fataskipta ásamt sturtu og ostakari sem fengið var frá Mjólkursamlagi Þingeyinga á Húsavík. Baðstaðurinn fékk fljótlega nafngiftina „Ostakarið“. Orkuveita Húsavíkur lagði til dælubúnað frá holunni en einnig var lagt kalt vatn og rafmagn að svæðinu. Ostakarið hefur aldrei verið sérstaklega markaðssett en orðspor gerði hann að vinsælum áfangastað meðal ferðamanna og staðurinn þekktur sem frumlegur og einstakur baðstaður. Í dag er Ostakarið þó eingöngu ætlað þeim sem þurfa á því að halda og borga þau ársgjald til viðhalds á karinu og umhverfinu í kring. Gestum og gangandi er því bent á Sjóböðin, en Ostakarið lokaði fyrir almenning þegar Sjóböðin hófu starfsemi sína.

Vatnið

Vatnið í Sjóböðunum kemur frá tveimur borholum, önnur er við Ostakarið sem er um 99° heitt, það er svo kælt niður með sjó úr borholu við Norðurgarð, (danskalaug). Vatnið úr dönskulauginni var upprunalega 34-37° heitt en hefur þó lækkað örlítið á síðastliðnum tveimur árum. Mikið magn seltu í vatninu gerir það að verkum að fólk flýtur meira en í venjulegu vatni. Vegna efnainnihaldsins í vatninu, sem er mjög steinefnaríkt, þrífast óæskilegar bakteríur ekki, þess vegna þarf ekki að blanda klór eða öðrum sótthreinsi efnum í vatnið. Það er því einstaklega gott til heilsubótar, vatnið vinnur vel á húðsjúkdómum á borð við sóríasis og ýmsa kvilla sem valda bólgum. Vatnið úr laugunum flæðir yfir brúnir pottanna sem gefur útlit óendanleika laugar (e. Infinity pool) og endurnýjar vatnið sig á u.þ.b. þremur klukkustundum.



Vinnulag og framleiðsluferli

Íslendingar hafa í aldanna raðir notað jarðvarma landsins til baða, eins og flestir vita er Ísland eina landið í heiminum sem skiptist í tvennt, sökum jarðskorpuflekana, Norður-Ameríkuflekans annars vegar og Evrasíuflekans hins vegar. Ásamt því að vera einn fárra staða á jörðinni þar sem slíkt má greina á landi, þá sérstaklega á Þingvöllum. Flekarnir færast í sundur og eyjan stækkar örlítið ár hvert. Þessu fylgir að Ísland er gífurlega virkt eldfjallaland, enda sitja langflest eldfjöll jarðarinnar á þessum flekum. Fylgífiskur þessa flekaskila er mikill jarðvarmi, og á mörgum stöðum á landinu eru heitar laugar opnar almenningi.

Skipulag og sérstaða

Sjóböðin eru opin alla daga ársins og eru opnunartímar frá 12:00-22:00 vetrarmánuðina og frá 11:00-23:00 á sumrin. Breyttir opnunartímar taka svo gildi á sérstökum dögum á borð við jól, páska, áramót og þar fram eftir götunum. Sérstaða Sjóbaðanna er svo sannarlega vatnið í laugunum ásamt frábæru útsýni og fallegri hönnun. Á útisvæðinu eru þrjár laugar, ein við útgang klefanna, önnur stærrí í vestur, ásamt barlaug þar sem hægt er að panta sér drykki og veitingar. Sjóböðin geta tekið á móti 160 gestum í einu.

Framtíðarsýn

Sjóböðin ætla að halda áfram að þjónusta sína viðskiptavini allan ársins hring, ásamt því að styðja við ferðamannaiðnað á svæðinu. Árið 2019 fengu Sjóböðin í kringum 60.000 gesti, vonin er að það met verði bætt á komandi árum. Á fyrsta heila starfsári baðanna voru umfjallanir á mörgum heimsfrægum miðlum vonum framar. Þar ber helst að nefna fóru þau á lista „World's greatest places 2019“ hjá Time Magazine, einnig var löng og ítarleg umfjöllun um böðin í Vogue Magazine. Sjóböðin unnu einnig til verðlauna á innlendum markaði, stjórnarformenn tóku við Nýsköpunarverðlaunum Íslands frá Samtökum Ferðaþjónustunnar við hátíðlega athöfn á Bessastöðum. Markaðsstofa Norðurlands afhenti Sjóböðunum verðlaunin „Sproti ársins“ fyrir framúrskarandi þjónustu og nýjung í ferðaþjónustu á Norðurlandi.

Mannauður og starfsmannafjöldi

Unnið er eftir tólf tíma vaktafyrirkomulagi, almennir starfsmenn sjá um afgangið, þrif, sölu á varningi og öllu sem tengist þjónustunni í böðunum. Sitthvor vakthafandi starfsmaður stjórnar hverri vakt fyrir sig og vinna þau í samstarfi við þjónustustjórnann Sólveigu Ásu Arnarsdóttur. Á veturna eru fjórir starfsmenn sem sinna þjónustustörfum, ásamt hlutastarfsfólki. Aftur á móti á sumrin eru tíu eða fleiri fastráðnir starfsmenn, fimm á hverri vakt, ásamt hlutastarfsfólki. Framkvæmdastjóri er Sigurjón Steinsson.





Sky Lagoon

Á fallega björtum degi 30. apríl 2021 opnaði Sky Lagoon á Kársnesi, Kópavogi. Mikil dulúð var yfir verkefninu og lítið sem ekkert fréttist af framkvæmdunum í fréttamiðlum. Eftir afhjúpun og opnun stóðu viðbrögðin ekki á sér og fólk var jafn hissa og það var heillað. Einungis 15 mánuðir liðu frá fyrstu skóflustungu þar til draumaveröldin við sjávarsíðuna tók á móti sínum fyrstu gestum.

Nafnið

Það tók langan tíma að velja nafn á Sky Lagoon. Eitt verður þó víst, og það er að himinninn og veðrið mun alltaf spila gríðarstórt hlutverk í útsýni lónsins. Það er fegurð þeirra sem skilur okkur gjarnan eftir agndofa þegar við njótum þess að baða okkur í lóninu. Hvort sem það er bleikt sólarlag að sumri eða stjörnuþjart vetrarhvolft þá verður himinninn alltaf stórt karaktereinkenni lónsins og mikið aðdráttarafl. Því varð nafnið Sky Lagoon að endingu fyrir valinu.

Óður til íslenskrar baðmenningar og sögu

Baðmenning Íslendinga er mikilvægur hluti af þjóðarsálinni og sögu okkar og er Sky Lagoon óður til hennar, náttúru og sögu Íslands. Leitast er við að kynna og varðveita gamlar byggingarhefðir og er Torfbærinn og endurgerð Snorralausar okkar uppáhalds dæmi um það markmið. Tignarleg klömbruhleðsla sem umlykur inngang baðstaðarins blasir við gestum í upphafi og við tekur samspil hefða og nútímalegrar hönnunar í gegnum allt ferðalagið. 7-skrefa Ritúal spa meðferð setur heilsu og vellíðan í fyrsta sæti. Heilunarmáttur heita og kalda vatnsins, blautgufan, þurrufufan og ferska sjávarloftið stuðla að vellíðan og efla líkama og sál. Þá er dáleiðandi að fylgjast með sjónarspili hafs og himins með heillandi undirspili vatns- og sjávarniðs. Tíminn týnist og þú finnur huggarró við sjávarsíðuna.

Bakhjarlar

Verkefnið er í eigu Nature Resort ehf. og hafa aðaleigendur félagsins, stýrt uppbyggingu í samvinnu við afþreyingar- og ferðaþjónustu fyrirtækið Pursuit. Sky Lagoon er ein stærsta og jafnframt flóknasta framkvæmd í ferðaþjónustu á Íslandi síðasta áratug. Hugað var að hverju smáatriði og mikil hugsun veitt hverju skrefi, enda okkur hjartans mál að koma sögu baðmenningar á Íslandi rétt til skila.







Vök Baths.

Vök Baths

Einu fljótandi sjóndeildarlaugar landsins í fallettri náttúru



Adalheiður Ósk Guðmundsdóttir, framkvæmdastjóri.

Hugmynd verður að veruleika

Vök Baths opnaði 26. júlí árið 2019 en staðurinn á sér töluvert langa forsögu. Fyrsta hugmynd að ylströnd við Urriðavatn kom frá þáverandi hitaveitustjóra, Guðmundi Davíðssyni árið 1999. Hugmyndin var síðan tekin upp af nokkrum heimamönnum mörgum árum síðar og útfærð í takt við nýja tíma. Úr varð Vök Baths, stórglæsileg vin á bökkum Urriðavatns sem íbúar Austurlands og ferðamenn hafa tekið fagnandi.

Nafnið Vök Baths

Vök Baths dregur nafn sitt af heitum vökum sem birtust reglulega á ísi lögðu Urriðavatninu vegna jarðhita sem streymdi upp á yfirborðið. Vakirnar urðu uppspretta alls skyns þjóðsagna, en Lagarfljótsormurinn var talinn eiga leið úr Lagarfljóti í Urriðavatn og myndaði holur í ísinn með kryppunni. Kynjaskepnan Tuska var einnig talin eiga bústað í Urriðavatni og braut sér leið upp á yfirborðið í gengum vakirnar á veturnar. Vakirnar á Urriðavatni gengu lengi undir nafninu Tuskuvakir vegna Tusku en sumir telja að nafnið hafi komið til þegar heitu vakirnar voru notaðar til þvotta yfir vetrartímann þegar erfitt var að komast í vatn.

Fljótandi laugar – þær einu sinnar tegundar á Íslandi

Sérstaða Vök Baths eru „Vakirnar“, tvær fljótandi laugar sem liggja úti í Urriðavatni. Vakirnar eru þær einu sinnar tegundar á Íslandi og voru hannaðar í Finnlandi af Bluet sem sérhæfir sig í fljótandi lausnum. Gestir ganga af laugasvæði yfir brú til að komast í Vakirnar og stíga þar ofan í sannkallaða náttúruupplifun sem engu líkist. Úr Vökunum er svo greiður aðgangur út í Urriðavatn ef fólk vill taka kaldan sundsprett. Þess ber þó að geta að það í Urriðavatni er á eigin ábyrgð gesta.

Hreinasta heita vatnið á Íslandi

Vatnið í laugum Vök Baths er jarðhitavatn úr borholum Urriðavatns. Vatnið hefur þá sérstöðu að það er eina heita vatnið á Íslandi sem er vottað drykkjarhæft. Það má því segja að Vök Baths bjóði upp á það í hreinasta heita vatni landsins. Gestum býðst einnig að njóta heita vatnsins á tebar Vök Baths. Þar velja gestir sér lífrænar, handtíndar jurtir úr heimabyggð og skrúfa frá krana sem leiðir 72-75°C heitt og kristaltært vatn beint í bollann.

Náttúrulegar og þörungamyndun

Vök Baths er hrein náttúruleg. Enginn klór eða önnur eiturefni fara í laugar og er hreinleiki tryggður með miklu gegnumstreymi vatns. Hreinum náttúrulegum fylgja þörungar og er þörungamyndun mest á vorin og sumrin þegar sólin er hæst á lofti. Margar rannsóknir hafa sýnt fram á jákvæð áhrif þörungna, til að mynda nærandi og mýkjandi áhrif á húð.



Við innganginn.



Norðurljós á haustkvöldi.



Vök Baths Bistro.



Vök Baths.

Vök Bistro

Mælt er með að gestir Vök Baths, staldri við í Vök Bistro og leyfi braðlaukunum líka að njóta dvalarinnar. Salurinn er bjartur og opinn og tekur á móti gestum með fallegu útsýni yfir Urriðavatn. Daglega er boðið upp á ýmsa léttu og ferska rétti, súpur, þeytinga og samlokur sem og fjölbreytt úrval af heimabökuðu brauði, pestó og hummus. Áhersla er lögð á lífrænt hráefni úr heimabyggð og breytist því matseðillinn reglulega yfir árið eftir því hvaða hráefni eru í boði hverju sinni.

Laugarbar Vök Baths

Laugarbar Vök Baths býður upp á úrval drykkja sem hægt er að njóta á meðan slakað er á í laugunum. Í samstarfi við austfirsku bjórframleiðandann Austra Brugghús, voru þróaðir tveir einstaklega ljúffengir handverksbjórar sem kallast Vökvi og Vaka. Bjórnir eru bruggaðir úr heita vatni Urriðavatns og er bætt í þá lífrænt ræktuðum afurðum frá Móður Jörð í Vallanesi, til að mynda sítrónumelissu og bankabyggi. Vökvi og Vaka eru til sölu á laugarbar og á Vök Bistro.

Aðstaðan

Mikið er lagt upp úr snyrtilegri og vandaðri aðstöðu fyrir gesti. Hönnun hússins var í höndum Basalt Arkitekta sem og innviðir sem hannaðir voru í samstarfi við Design Group Italia. Í búningaklefum eru góðar sturtur og læstir skápar og hægt er að leigja sundfatnað og handklæði í móttöku. Lokaðir sturtu- og búningaklefar eru í boði fyrir þá sem það vilja. Aðstaða utandyra samanstendur af fjórum laugum, 37°C – 42°C gráðu heitum, gufubaði og köldum úðagöngum. Vakirnar tvær fljóta á Urriðavatni og eru þær heitastar. Tvær samliggjandi laugar liggja svo á bakka Urriðavatns og er önnur þeirra veitingalaug með laugarbar. Ekki má sleppa því að koma við í gufubaðinu en gufan og hitinn hjálpa öllum vöðvum líkamans að slaka á. Afar hressandi er að kæla sig í köldum úðagöngunum eftir gufubaðið.

Umhverfsvitund

Sjálfbærni og virðing fyrir umhverfinu er stór þáttur í starfsemi Vök Baths. Lögð er áhersla á endurvinnslu, lágmörkun úrgangs og lítið kolefnisfótspor með því að kaupa hráefni og þekkingu úr heimabyggð eins og mögulegt er. Til að mynda er allur viður fenginn innan úr Fljótisdal. Vök Baths leggur einnig áherslu á vernd náttúrunnar og var rauði þráðurinn í allri hönnun og uppbyggingu að viðhalda ósnortnu umhverfi Urriðavatns.



Vök Baths Bar.



Vök Baths Bistro.



Vakirnar.



Séð inn í safnið.

Bjarnarhöfn



Frá vinstri: Guðjón Hildibrandsson, Hrefna Garðarsdóttir og Kristján Hildibrandsson.



Bjarnarhöfn / Ljósm. Summi.



Skilti við veginn sem vísar á Bjarnarhöfn.

Sagan, stofnendur, eigendur og stjórnendur

Í Bjarnarhöfn er rekin hákarlsverkun ásamt ferðaþjónustu. Þar er nýr veitingastaður og hákarlasafn þar sem gestir geta litið við og fengið upplýsingar um sögu þessarar aldargömlu hefðar okkar Íslendinga. Hákarlasafnið í Bjarnarhöfn var formlega opnað árið 2003 þrátt fyrir að húsið hafi verið tekið í notkun árið áður. Á þeim tíma var ferðaþjónustan mjög frumstæð grein og var þetta mikið brautriðjandastarf fyrir svæðið. Það var Hildibrandur Bjarnason og eignkona hans Hrefna Garðarsdóttir sem stofnuðu fyrirtækið og stóðu fyrir byggingu safnsins. Árið 2017 féll Hildibrandur frá og er fyrirtækið nú í eigu Hrefnu og barna þeirra hjóna, þeirra Guðjóns Hildibrandssonar, Huldu Hildibrandsdóttur og Kristjáns Hildibrandssonar. Í Bjarnarhöfn er löng hefð fyrir hákarlsverkun og gestamóttöku og árið 2018 opnaði þar að auki veitingastaður.

Vinnulag og framleiðsluferli

Þó að hákarlsverkun sé margra alda gömul hefð þá hefur verkunin verið nútímavædd á síðastliðnum árum þó haldið hafi verið í grunngildi verkunarinnar. Þekking, reynsla og betri tækni hafa leitt þróunina og undið ofan af sérvisku og vanþekkingu sem stjórnðu verkuninni áður. Á hákarlasafninu hefur alltaf verið lögð rík áhersla á persónulega leiðsögn. Að allir gestir sem þangað koma fá persónulega þjónustu og frásögn frá manneskju sem vel þekkir til. Lengst af var það þjónusta veitt af meðlimum fjölskyldunnar en með stöðugri fjölgun gesta á milli ára varð erfiðara að standa undir slíkrri þjónustu svo árið 2014 var fyrsti starfsmaðurinn ráðinn í fullt starf.

Skipulag og sérstaða

Í þessu fjölskyldufyrirtæki er lögð rík áhersla að allir kunni að gera allt. Þó að viss sérfræðiþekking sé ríkari á mismunandi sviðum og fjölskyldumeðlimir hafi hver sitt ábyrgðarhlutverk. Þar hefur markmiðið verið að allir geti gengið í störf annarra og að allir geti hjálpað hverju öðrum og unnið að bestu útkomunni hverju sinni. Hvort sem það tengist ýmsum stigum í verkun, þökkun, leiðsögn o.s.frv. Gott orðspor er okkar markaðsetning. Þess vegna leggjum við ríka áherslu að allir viðskiptavinir okkar fari ánægðir frá okkur.

Framtíðarsýn

Þróun síðustu ára hefur verið mikil og hröð og er markmiðið að það haldi áfram, bæði í því sem tengist ferðaþjónustunni og hákarlsverkuninni. Stefnan er sett á að auka framleiðsluna enn meir og gera hákarlinn enn aðgengilegri, jafnt hér á landi sem og erlendis. Ferðaþjónustan er sívaxandi atvinnugrein og er Bjarnarhöfn í góðri stöðu til þess að halda áfram að vaxa á því sviði og nýta sér þau tækifæri sem með því bjóðast. Í nákominni framtíð ætti Bjarnarhöfn að verða fjölfarnari viðkomustaður þar sem gestum býðst að njóta náttúrunnar og sögu staðarins betur og lengur en nú er gert.



Leiðsögn um safnið.



Hákarl og brennivín.

Aðsetur

Öll framleiðslan á hákarli fer fram í Bjarnarhöfn. Hákarlinn er að vísu ekki veiddur þar en kemur þangað í heilu lagi þar sem unnið er að honum og hann verkaður. Einnig er loka söluvörðunni pakkað á staðnum. Á bænum er sé aðstaða þar sem unnið er að hákarlinum áður en honum er komið fyrir í byggingunni þar sem kæsingin fer fram. Rétt fyrir ofan safnhúsið er hákarlahjallurinn þar sem hákarlinn hangir til þerris og býðst gestum safnsins að líta á hann. Við hliðina á safnhúsinu er svo veitingarstaðurinn Bjarnarhöfn Bistro. Skammt frá er svo Bjarnarhafnarkirkja sem að er lítil bændakirkja í eigu fjölskyldunnar.

Mannauður og starfsmannafjöldi

Það eru þrír fjölskyldumeðlimir sem starfa hjá fyrirtækinu ásamt einum heilsárs starfsmanni. Á sumrin þegar háannatíminn er í ferðapjónustunni starfa allt að fimm aðrir starfsmenn hjá fyrirtækinu.



Hákarlshjallur.





Hnúfubakur leikur listir sínar.



Hnúfubakur.

Elding hvalaskoðun



Elding, Hafsúla og Fífill við bryggju.



Hvalaskoðun á RIB báti.



Farþegar skoða hnúfubak.

Elding hvalaskoðun var stofnuð árið 2000 af hjónunum Guðbjörgu Kristjánsdóttur og Grétari Sveinssyni sem og börnunum þeirra Rannveigu og Sveini Ómari. Fyrirtækið hefur allar götur síðan verið í eigu og stjórn fjölskyldunnar, og er það elsta sinnar tegundar á Höfuðborgarsvæðinu. Með fyrstu starfsmönnum fyrirtækisins var Guðlaugur Vignir Sigursveinsson skipstjóri sem á fyrstu árum fyrirtækisins bættist við eigendahópinn.

Sagan

Í apríl árið 2000 keypti Elding hvalaskoðun ehf. 32 ára gamalt stálskip, Eldingu, sem hafði þá í nokkur ár verið notað sem aðstoðarskip fyrir fiskiflotann. Gerðar voru töluverðar breytingar á skipinu til þess að uppfylla kröfur um farþegaflutninga. Fyrsta árið var siglt frá Sandgerði. Árið eftir var útgerðinni fundinn staður í Hafnarfirði og siglt þaðan sumarið 2001. Næsta ár 2002 var öll starfsemin flutt til Reykjavíkur og hefur átt þar farsæla feril síðan. Árið 2007 sameinaðist Elding helsta samkeppnisaðila sínum, Hafsúlu, og varð þar með stærsta hvalaskoðunarfyrirtæki á Íslandi með fimm bátum. Árið 2015 keypti Elding ásamt Torfa G. Yngvasyni fyrirtækið Sea Safari og hóf að gera út RIB, harðbotna hraðbátum, frá Reykjavík. Ári síðar stofnaði Elding og Sea Safari fyrirtækið Hvalaskoðun Akureyri ehf. og hóf hvalaskoðun frá Akureyri. Árið 2018 sameinaðist Hvalaskoðun Akureyrar fyrirtækinu Ambassador í nýtt félag Akureyri Whale Watching sem gerir úr sex farþegabátum.

Umhverfi og sjálfbærni

Elding leggur sig fram um ábyrga stjórnun í allri sinni starfsemi. Eðli málsins samkvæmt fer langstærsti hluti starfseminnar fram í náttúrunni, það er á sjó, og var strax í upphafi sameiginleg ákvörðun eigenda og lykilstarfsmanna að skipa umhverfismálum í öndvegi. Ætíð hefur verið unnið að umhverfissvottunarkerfi þar sem stöðugra úrbóta er krafist og leitað leiða til að minnka umhverfisáhrif af starfsemi fyrirtækisins.

Rannsóknir og fræðsla

Elding hóf að styðja við alþjóðlegar rannsóknir á hvölum í Faxaflóa árið 2007 bæði í samvinnu við Háskóla Íslands og erlenda háskóla. Markmiðið er að öðlast betri þekkingu á lífríkinu, öðlast skilning á félagsþáttum, fæðuvenjum, árstíðabundnum flutningum og áætla aldur og fjölda dýra. Þær upplýsingar sem fengist hafa með þessum rannsóknum hafa nú í á annan áratug stuðlað að betri þekkingu og dýpri skilningi á hegðun dýranna.

Starfsemin í dag og framtíðin

Vinsældir hvalaskoðunar við Íslandsstrendur hafa aukist hratt síðustu ár samfara fjölgun ferðamanna og vexti í ferðaþjónustu almennt, enda er það fyrst og fremst náttúran sem laðar að þann alþjóðlega hóp gesta sem sótt hefur landið heim. Stofnstærðir og fjöldi tegunda í hafinu kringum landið eru með þeim hætti að hægt er að stunda skoðunarferðir allt árið. Með réttum áherslum og markvissri nýsköpun er enginn vafi á því að enn eru sóknarfæri í þeirri tegund náttúruskoðunar sem Elding hefur sérhæft sig í og þangað verður róið með skýra og bjarta framtíðarsýn sem leiðandi fyrirmynd á sínu sviði og með virðingu við umhverfið að leiðarljósi.



Frá vinstri: Helena Herborg, Berglind, Sigríður, Guðmundur, Benedikt og Tyrfingur.



Rútusmiði, Guðmundur Tyrfingsson og Guðmundur Laugdal Jónsson.

Guðmundur Tyrfingsson

Guðmundur Tyrfingsson hóf starfsemi með fyrsta hópferðabílinn árið 1962. Var sá bíll af gerðinni Dodge Weapon, árgerð 1952. Var hann áður nýttur af varnarliðinu sem sjúkrahíll. Guðmundur gerði hann að sínum, endurbýggði hann og hóf að nýta hann í hópferða- og skólaakstur.

Sagan

Í upphafi byrjaði hann í hópferðum og voru þá fjallaferðirnar í miklu uppáhaldi. Í kjölfarið hóf hann skólaakstur fyrir Gaulverjabæjarhrepp. Dodge Weapon bílinn átti Guðmundur í 12 ár áður en hann seldi hann. Hins vegar eignaðist fyrirtækið aftur þann bil fyrir um 25 árum síðan og í dag prýðir hann höfuðstöðvar fyrirtækisins á Selfossi. Árlega tekur hann að sér einn túr, það er að keyra sveinunum 13 úr Ingólfsfjalli og inn á Selfoss. Það var svo árið 1969 sem fyrirtækið Guðmundur Tyrfingsson ehf. var stofnað. Sama ár fór fyrsta rútan sem smíðuð var á götuna. Árið 1973 gekk Guðmundur Laugdal Jónsson til liðs við nafna sinn, hann er bifreiðasmiður að mennt og var frá upphafi yfirmiður fyrirtækisins og sá um teikningar og hönnun ásamt Guðmundi Tyrfingssyni.

Aðsetur

Árið 1971 byggði Guðmundur Tyrfingsson bragga undir starfseminu við Nónhóla á Selfossi. Þar voru svo 14 hópferðabílar smíðaðir til eigin nota ásamt öðrum verkefnum. Rúmum 20 árum síðar eða árið 1993 flutti starfsemin í nýtt húsnæði að Fosnesi C, Selfossi. Á sama tíma var stofnað dótturfyrirtæki, Tyrfingsson ehf., sem sér nú um smíði og viðhald á rútnum. Í dag samanstendur floti Guðmundar Tyrfingssonar ehf. af 43 rútnum af öllum stærðum og gerðum. Alla tíð hefur allt kapp verið lagt á góða þjónustu og hagstæð verð. Hefur fyrirtækið aðlagð sig að breyttum aðstæðum á ferðaþjónustumarkaðnum og í dag skipuleggur Guðmundur Tyrfingsson ehf. hinar ýmsu ferðir fyrir allar stærðir hópa, bæði fyrir Íslendinga sem og erlenda ferðamenn.

Umhverfisstefna

Fyrirtækið var með þeim fyrstu í þessum geira sem mótuðu sér umhverfisstefnu og hefur verið framarlega í þeim málum. Félagið var fyrst á Íslandi til að flytja inn og taka í notkun rafmagnsrútu og taka stórt skref sem markar upphaf að rafvæðingu atvinnubíla á Íslandi. Í umhverfisstefnu Guðmundar Tyrfingssonar ehf. er lögð áhersla á að íslensk náttúra haldist eins tær og óspillt og unnt er. Umhverfismál eru höfð að leiðarljósi í allri okkar starfsemi.



Guðmundur við Dodge Weapon bílinn.



Yutong flotinn.



Rafmagnsrúta við Hörpu.



Starfsfólk á góðri stundu Sumarferða 2014.

Ferðaskrifstofa Íslands



Ferðaskrifstofa Íslands ehf. er ein stærsta og elsta ferðaskrifstofa landsins sem rekur ferðaskrifstofurnar Úrval Útsýn, Sumarferðir, Plúsferðir og Iceland Travel Bureau (Iceland Beyond). Fyrirtækið hefur selt landsmönnum ferðir til útlanda, allt frá árinu 1955 þegar Útsýn var stofnað af Ingólfi Guðbrandssyni sem var síðan forstjóri þess til ársins 1988. Í raun má þó rekja sögu fyrirtækisins allt aftur til ársins 1936 þegar Ferðaskrifstofa ríkisins var stofnuð. Henni var svo breytt í hlutafélag árið 1988 og 2/3 hlutanna seldir starfsmönnum undir heiti Ferðaskrifstofu Íslands. Ferðaskrifstofan Úrval var stofnuð af Eimskip þegar félagið var með Gullfoss í farþegasiglingum. Úrval sem var til húsa í Pósthússtræti og var í eigu Flugleiða og Eimskip þegar það kaupir ferðaskrifstofuna Útsýn árið 1989 og sameinuðust þá skrifstofurnar undir nafninu Úrval-Útsýn.

Því má með sanni segja að saga ferðaskrifstofunnar Úrvals-Útsýnar sé samofin ferðalögum Íslendinga til útlanda frá fyrstu tíð. Plúsferðir voru stofnaðar árið 1995 og hafa verið í eigu Úrvals Útsýnar frá upphafi. Sumarferðir voru stofnað ar wárið 2003 m.a. af Helga Jóhannssyni sem áður rak Samvinnuferðir. Árið 2006 kaupa Sumarferðir Ferðaskrifstofu Íslands ehf. Framkvæmdastjóri félagsins í dag er Þórunn Reynisdóttir og er öll starfsemi fyrirtækisins rekin á einum stað í húsnæði þess að Hlíðasmára 19 í Kópavogi.

Í dag byggir ferðaskrifstofan svo sannarlega á þeirri reynslu og hefð, sem safnast hefur saman í gegnum árin. Starfsfólk ferðaskrifstofunnar hefur dýrmæta reynslu í skipulagningu ferða um allan heim, en skrifstofan hefur á að skipa einvalaliði sem tekur vel á móti viðskiptavinum sínum.

Sérfræðingar félagsins kappkosta að finna hagstæðustu og þægilegustu ferðina fyrir viðskiptavini sína. Það er keppikefli félagsins að bjóða upp á fjölbreytta og faglega þjónustu á öllum sviðum. Það á við um hvort sem ferðinni er heitið í afslöppun til sólarlanda, skemmtiferðasiglingu, skíðaferð, viðskiptaferð, borgarferð eða hópferð í verslunar- og skemmtiferð með vinum eða vinnustaðnum.

Úrval Útsýn

Úrval Útsýn er ein umsvifamesta ferðaskrifstofa Íslands, með rætur sem hægt er að rekja til frumkvöðla ferðaþjónustu á Íslandi. Úrval Útsýn býður upp á fjölbreytt úrval ferða og persónulega þjónustu fyrir alla farþega á meðan á ferðinni stendur.

Plúsferðir

Plúsferðir er ferðaskrifstofa sem selur ferðir eingöngu á netinu og hefur að leiðarljósi að halda kostnaði niðri til að geta boðið viðskiptavinum sínum upp á ódýrar ferðir í borg og sól.

Sumarferðir

Sumarferðir sérhæfa sig í ferðum fyrir fjölskyldur af öllum stærðum og gerðum. Þessar ferðir eru aðallega sniðnar að fjölskylduvænum og skemmtilegum áfangastöðum til sólarlanda.



Úrval-Útsýn sérhæfir sig í Úrvalsferðum fyrir Úrvalsfolk.

Iceland Beyond

Iceland Beyond er ferðaskrifstofa sem sérhæfir sig í sérsniðnum ferðum um Ísland og býður erlendum ferðamönnum upp á persónulega þjónustu með ráðgjöf sérfræðinga sem aðstoða við skipulagningu ferðarinnar frá a til ö.



Lalli Tóframaður skemmtir fyrir utan skrifstofu Sumarferða 2014 í Lágmúlanum.



Unnur Pálmars - Heilsurækt huga, líkama og sálar.





Jeppaferð að vetri til á Þeistareykjavæðinu með erlenda ferðamenn.

Fjallasýn Rúnar Óskarssonar



Frá vinstri: Andri Rúnarsson, Hulda Jóna Jónasdóttir og Rúnar Óskarsson.

Rúnar Óskarsson keypti sinn fyrsta hópferðabíl 1982. Tilgangurinn var að keyra börn úr hans sveit, Reykjaværvi, í Hafralækjarskóla í Aðaldal. Tíu árum seinna eða 1992 stofnaði hann og eiginkona hans Hulda Jóna Jónasdóttir, hlutafélag um starfsemina, það félag fékk heitið Rúnar Óskarsson hf. Það ár var hafist handa við að byggja verkstæði undir starfsemina, sem hafði þá þegar aukist og breyst, þar sem Rúnar var einnig farinn að keyra ferðamenn á sumrin fyrir innlendar ferðaskrifstofur. Einnig var hann á þessu tímabili búinn að smíða sjálfur lítinn fjórhjóladrifinn hópferðabíl heima hjá sér í bílskúrnun. Verkstæðið er í Smiðjuteigi 7, Reykjaværvi en þar eru höfuðstöðvar fyrirtækisins.

Starfsfólk og eigendur

Starfsmenn Fjallasýnar hafa gegnum öll árin séð alfarið sjálfir um viðhald, þríf, viðgerðir, nýsmíði og breytingar á öllum bílum, búnaði og húsnæði félagsins. Fyrirtækið hefur frá upphafi verið leiðandi á sviði fólksflutninga og afþreyingar á svæðinu. Fyrirtækið hefur verið svo heppið að hafa haft starfsmenn með ómetanlega starfsreynslu í viðhaldi og nýsmíði farartækja og búnaðar og hafa þessir starfsmenn flestir unnið hér um árabíl. Eigendur eru Ásgeir Rúnar Óskarsson, sem jafnframt er framkvæmdastjóri og bílstjóri með meiru. Hulda Jóna Jónasdóttir sér um fjármál, bókhald og bókanir. Þau hjón eru enn þann dag í dag einu eigendur félagsins sem nú heitir Fjallasýn Rúnar Óskarssonar ehf. Þau starfa enn við stjórnun fyrirtækisins. Einnig starfar við fyrirtækið næst elsti sonur þeirra Andri Rúnarsson en hann sér að stórum hluta um viðhald og snjómoksturshluta starfseminnar. Í hefðbundnu árferði er starfsmannafjöldi rúmlega 10 yfir vetrartímann en nær 20 á sumrin auk fjölda lausráðinna starfsmanna og verktaka sem koma að akstri og leiðsögn.

Starfsemin

Upp úr aldamótunum 2000 sameinaðist Rúnar Óskarsson ehf. og félagið Fjallasýn ehf. Þá var til einkahlutafélagið Fjallasýn Rúnar Óskarssonar ehf. með sömu kennitölu og Rúnar Óskarsson hf. fékk í upphafi. Rúnar stofnaði Fjallasýn ehf. með fleiri ferðapjónustuaðilum í héraði 1997. Tilgangur þess félags var í upphafi starfsemi kringum vetrarferðamennsku út frá Húsavík. Þar var brotið blað í ferðapjónustu á Íslandi því ekki hafði áður verið rekin afþreyingarferðapjónusta út á landsbyggðinni að vetri með svo fjölbættri afþreyingu án lágmarksfjölda þátttakenda. Fjallasýn átti þá og rak ýmsan búnað til vetrarferðamennsku svo sem snjósléða, skíði og tilheyrandi búnað. Þetta var góð viðbót til betri nýtingar hópferðabíla Rúnar að vetri, en þeim hafði fjölgað smám saman á þessum tíma frá upphafsárunum. Um árabíl kringum aldamótin 2000 bjó Fjallasýn til mikinn fjölda ýmiss konar náttúruskoðunarferða um Þingeyjarsýslur og víðar fyrir einstaklinga og litla hópa. Unnin var mikil nýsköpunar- og þróunarvinna kringum þá ferðamennsku, sem var að mestu með erlenda ferðamenn bæði að vetri og sumri. Ekki er lengur lögd áhersla á slíkar ferðir í dag, enda mörg önnur fyrirtæki farin að sinna slíkum ferðum. Starfsemi fyrirtækisins hefur þróast og breyst á þeim tæpu



Sumarferð til Skála á Langanesi, tvær af rútum okkar og ferðamenn.

fjörtíu árum sem það hefur starfað. Eftir að augljóst var að ferðamennska að vetrarlagi stóð ekki traustum fótum, eftir að flugi til Húsavíkur var hætt í september 1999, var farið í að útvíkka verkefni til að skapa fleiri heilsársstörf, en það er mjög erfitt að vera alltaf með nýtt starfsfólks í upphafi sumars þegar mesta vinnan er framundan. Keypt voru tæki og tól til snjómoksturs sem hefur sum ár gefið töluverða vinnu en minni önnur ár, allt eftir veðurfari. Upphafleg starfsemi hófst kringum akstur með skólabörn úr Reykjahverfi og hefur félagið (Rúnar) séð um þann akstur frá árinu 1982. Félagið sá einnig um akstur með skólabörn úr Kinn í Hafralækjarskóla í marga vetur kringum aldamótin. Í dag sér Fjallasýn um akstur með börn í skóla úr Reykjahverfi í Borgarhólsskóla á Húsavík, úr Reykjadal í Þingeyjarskóla í Aðaldal og úr Kelduhverfi í Öxarfjarðarskóla 2017-2021. Árið 2007 fól Sveitarfélagið Norðurþing, Fjallasýn að sjá um akstur sérbúins ferlibíls til akstur milli staða á Húsavík með fatlaða og eldri borgara og hefur fyrirtækið sinnt þeim akstri allar götur síðan. Megin starfsemi félagsins fyrir Covid 19 (og verður vonandi eftir Covid 19 líka) felst í akstri um Ísland með innlenda og erlenda ferðamenn, sér í lagi á sumrin. Mikil aukning hefur verið allra síðustu ár í akstri og leiðsögn úr skemmtiferðaskipum í Akureyrar- og Húsavíkurhöfn og víðar, allra síðustu ár. Um tíma átti Fjallasýn þó nokkra fjórhjóladrífubíla sem leiddi til þess að mikið var ferðast um hálendið með hópa fyrir ferðaskrifstofur og einkaaðila, þar á meðal voru áætlanarferðir í Öskju á sumrin. Dregið hefur úr þessum ferðum enda bílaflotinn í dag í meira mæli svokallaðir götubílar. Félagið er með leyfi til reksturs ferðaskrifstofu auk almenns rekstrarleyfis til aksturs hópferðabíla, breyttra bíla, bíla með ferðapjónustuleyfi og farmflutninga. Á veturna er starfsemin mest í kringum akstur með skólabörn, ferlipjónustu, akstur strætó fyrir Vegagerðina og einnig snjómokstur fyrir Landsvirkjun á leiðinni Þeistareykir – Húsavík en sú þjónusta hófst 2012 í tengslum við virkjunarframkvæmdir á Þeistareykjum. Fjallasýn sá um snjómokstur á heimreiðum í Reykjahverfi í yfir 20 ár.

Reksturinn

Fjallasýn á og rekur í dag 7 hópferðabíla 30 til 56 sæta, u.þ.b. tug minni hópferðabíla, auk jeppa og nokkurra smábíla. Auk þess 3 stórar dráttarvélar með snjóplögum og snjóblásurum, einnig stóra vörubifreið með tönn sem nýtist mest við snjóhreinsun og söndun á veginum milli Húsavíkur og Þeistareykja.

Reksturinn hefur gengið misvel, en alla tíð hafa eigendur lagt á sig mikla vinnu til að halda rekstrinum gangandi. Það er gaman að segja frá því að þrjú síðustu ár, þ.e. 2018, 2019 og 2020 var Fjallasýn eitt af fáum fyrirtækjum á svæðinu útnefnt „Framúrskarandi fyrirtæki“ af Credit Info. - Hvað sem verður eftir þetta skrítna ár 2020 þegar Covid 19 heimsfaraldurinn setur strik í allan atvinnurekstur í ferðapjónustu og tekjufallið er allt að 90% í þeim þáttum rekstursins sem snúa að almennum fólksflutningum með ferðamenn.



Heimasmiðaður hópferðabíll Fjallasýnar. Saga þessa bíls er þannig að keyptur var vörubíll og hópferðabíll. Efri hluti hópferðabílsins var settur á vörubílsgrindina og þannig varð til fjallatrúkkur. Þessi smíði fór fram á verkstæðinu hjá okkur, Andri sonur okkar hafði yfirumsjón með verkinu. Myndin var tekin á góðviðrisdegi á Suðurlandi.



Hópferðamiðstöðin Trex



Öryggi og þjónusta alla leið

Hópferðamiðstöðin hf. tók formlega til starfa 15. maí árið 1977 og fagnaði því 40 ára afmæli 2017. Hún var frá upphafi afgreiðslustöð fyrir hópferðabíla, en stofnendur voru fjörutíu hópferðaleyfishafar. Hópferðamiðstöðin hefur frá stofnun annast útleigu á bílum sem eru í eigu félagsmanna sjálfra. Eigendur hópferðabifreiða höfðu komið á fót afgreiðslu af sama tagi ellefu árum fyrr, en hún var einnig nefnd Hópferðamiðstöðin og starfaði í Skipholti 35. Hópferðamiðstöðin er því upphaflega stofnuð 1966, nánar tiltekið 2. júlí það ár, en samfelld saga hennar verður rakin frá árinu 1977. Þegar starfsemin var endurreist 1977 var henni fundinn staður við Suðurlandsbraut í fremur óhentugu húsnæði, en það aftraði ekki stöðinni frá því að flytja 45 þúsund farþega fyrstu tvö starfsárin. Fljótlega flutti Hópferðamiðstöðin í Skeifuna 8, en árið 1984 fékk hún úthlutaðri lóð við Bildshöfða 2a og reisti þar hús yfir til starfseminna til bráðabirgða.

Umsvif fyrirtækisins hafa aukist jafnt og þétt undanfarna áratugi. Frá stofnun hefur verið stefnt að því að veita úrvalþjónustu og þess vegna hafa verið takmarkanir á skráningu bifreiða hjá stöðinni. Viðskiptavinir eiga að geta treyst því að allir bílar stöðvarinnar séu vandaðir og öruggir, en um tíma notaðist Hópferðamiðstöðin við slagorðið: „Öryggi og þjónusta alla leið.“ Slagorð sem enn á vel við.

Hópferðamiðstöðin flutti árið 1996 í nýtt og sérhannað húsnæði við Hesthál 10. Aftan við skrifstofuhúsið var reist hús til að þjónusta og þvo bílana, en steinveggur skilur þar á milli. Húsið hefur þannig tvö andlit og hefur reynst ákaflega vel. Þar er auk skrifstofunnar biðstofa og kaffistofa fyrir bílstjóra og einnig gisti- og hvíldarþjónusta fyrir bílstjóra sem margir eiga heima utan Reykjavíkur.

Starfsemin

Þjónustan hefur aukist ár frá ári, en stærsta breytingin varð sumarið 2002 þegar Hópferðamiðstöðin sameinaðist Vestfjarðaleið, en það fyrirtæki var stofnað 1955. Þar með hófst formlegur ferðaskrifstofurekstur á vegum Hópferðamiðstöðvarinnar, en Vestfjarðaleið hafði starfrækt ferðaskrifstofu um árabil. Sumarið 2002 var boðið upp á ferðir til Genfar og Zürich í Sviss í samstarfi við svissneska aðila og líka til St. John's á Nýfundnalandi, svo dæmi sé tekið. Vestfjarðaleið hafði upphaflega verið stofnað sem sérleyfisfyrirtæki sem annaðist akstur á sérleiðum á Vestfjörðum, eins og nafnið gefur til kynna. Þegar halla tók undan fæti í sérleyfisakstri sneru eigendurnir sér að ferðaskrifstofurekstri og árið 1993 öðlaðist Vestfjarðaleið fullt ferðaskrifstofuleyfi. Ferðaskrifstofan tók aðallega á móti ferðamönnum frá Austurríki og Þýskalandi, annað hvort í ferðir sem erlendar ferðaskrifstofur höfðu skipulagt eða þá að Vestfjarðaleið annaðist sjálf skipulagninguna frá grunni. Vestfjarðaleið bauð einnig upp á ýmsar eftirminnilegar ferðir innanlands fyrir Íslendinga, þar með talið á söguslóðir Njálu með Jóni Böðvarssyni fræðimanni, en þær nutu mikilla vinsælda. Að auki annaðist Vestfjarðaleið flutninga fyrir Ferðafélag Íslands allan ársins hring um langt árabil.



Hópferðamiðstöðin er með tengsl við þauvana bílstjóra og hópferðabílaeigendur um land allt. Það er mikill kostur að hafa svo vítt net hópferðabíla og ævinlega á að vera hægt að fá bíl óski menn þess, jafnvel með mjög skömmum fyrirvara. Hópferðamiðstöðin er hvort tveggja í senn, afgreiðsla hópferðabíla og ferðaskrifstofa. Frá árinu 2006 hefur eiginlegt heiti starfseminnar verið TREX, sem er stytting á orðunum „Travel Experiences“ en í nútímanum er nauðsynlegt að notast við einfalt heiti sem er þjálft í munni Íslenskra sem erlendra ferðalanga.

Bílaflotinn

TREX hefur nú um 75 bifreiðar tiltækar til aksturs á sumrin og 55 bíla sem eru vel búnir til vetraraksturs. Fyrirtækið getur annast allt frá skutli innanbæjar upp í krefjandi hálandisferðir á fjallabílum. Hópferðabílar stöðvarinnar eru með frá 14 sætum og upp í 69 sæti og bílarnir eru búnir öryggisbeltum í öllum sætum.

Ferðapjónusta

Yfir sumartímamann býður Hóferðamiðstöðin upp á daglegar ferðir inn í Langadal og Bása í Þórsmörk og til baka samdægurs. Sumaráætlunin fyrir Þórsmörk hefst 15. júní og stendur yfir til 9. september. Brottför er frá þremur stöðum, kl. 7.30 frá Ráðhúsi Reykjavíkur, kl. 7.45 frá tjaldstæðinu í Laugardal og kl. 8.00 frá Miklubraut við Kringluna. Einnig er ekið með farþega inn í Landmannalaugar en sú áætlun hefst 21. júní og stendur til 9. september. Áætlunarbíllinn hefur einnig viðkomu í Hveragerði, á Selfossi, á Hellu, á Leirubakka og á Rjúpnavöllum, vilji farþegar taka sér far frá þessum stöðum. Hópferðamiðstöðin hefur um árabíl annast sérhannaðar jarðfræðiferðir fyrir erlenda skólahópa sem notið hafa mikilla vinsælda. Mjög er vandað til alls undirbúnings með þarfar skólanna að leiðarljósi. Bretland hefur fram til þessa verið stærsti markhópurinn en verkefnið er kynnt árlega á sölusýningum þar í landi. Markhópunum fer fjölgandi og hafa hópar komið frá Norður-Ameríku, Evrópu, sem og Mið-Austurlöndum og hver veit hvað framtíðin ber í skauti sér.

Starfsfólk ferðaskrifstofu TREX aðstoðar við skipulagninu hópferða innanlands. Við öllum skólahópum, íþróttafélögum, fyrirtækjum, starfsmannafélögum, klúbbum, fjölskyldum og hverjum sem er. Nefna má mörg sérhæfð verkefni okkar meðal annars akstur skólabarna fyrir grunnskólana í Reykjavík, Vinnuskóla Reykjavíkur og leikskólakstur. Hjá okkur er góð reynsla og þekking á hvers konar ferðamöguleikum og erum við fús til að veita ráðgjöf í þeim efnum. Tilvalið er að leita til Hópferðamiðstöðvarinnar ef leið hópsins liggur á árshátíðina, þorrablótið, eða þá í sælkeriferð, vettvangsferð, skíðaferð, jólatrésferð, á fundi og ráðstefnur. Hafið samband á info@trex.is og við sendum tilboð um hæl.

Hópferðamiðstöðin hefur verið meðal brautryðjenda í ferðapjónustu og fólksflutningum á Íslandi. Starfsfólk ferðaskrifstofunnar byggir á áratugareynslu og veitir úrvalsþjónustu. Fjölhæfur bílakostur TREX er eins og hann gerist bestur á Íslandi. Sú staðreynd ásamt lipru og þauvönu starfsfólki tryggir fyrsta flokks þjónustu.





Into the Glacier



Ferðaþjónustufyrirtækið Into the Glacier ehf. var stofnað árið 2013 til að halda utan um verkefni tengt ísgöngum á Langjökli. Hugmyndin að ísgöngum á þessum slóðum á rætur að rekja til 2010 þegar tveir ferðaþjónustuaðilar á svæðinu fengu þá hugmynd að bora út göng hátt á jöklinum og selja aðgengi til ferðamanna. Hugmyndin er þó alls ekki ný þar sem tilraunir með mannvirkjagerð á Langjökli hafa farið fram í þó nokkurn tíma. Kristleifur bóndi í Húsafelli gerði tilraunir með stutt ísgöng neðst á jöklinum. Einnig höfðu menn prófað að grafa skurði með jarðýtum sem síðan voru lokaðir af með tréhlemmum. Því hefur sú hugmynd að búa til mannvirki á jöklinum verka myndi sem aðdráttarafli fyrir ferðamenn lengi verið til en loks ákvað fjárfestingarsjóðurinn Iceland Tourism Fund, sem sérhæfir sig í fjárfestingum í ferðaþjónustu, að taka slíkt verkefni lengra. Þar sem um mjög sérhæft verkefni var að ræða var flókið að fá öll nauðsynleg leyfi til að fræsa út göng í jöklinum. Sú vinna tók langan tíma en um áramótin 2013/2014 voru hlutirnir farnir að skýrast.

Framkvæmdin

Veturinn 2014 þokuðust leyfismál í rétta átt og var þá ákveðið að setja verkefnið af stað fyrir alvöru. Verktaki í Borgarfirðinum tók að sér að fræsa út göngin og ráðið var inn starfsfólk til að byggja upp fyrirtækið. Margir komu að því að hanna göngin en þar sem framkvæmdin var sú fyrsta sinnar tegundar var afar takmörkuð þekking til staðar til að byggja á. Einnig þurfti að huga að aðstæðum á jökli en ferðalög á jökli geta verið mjög varhugaverð. Sem dæmi má nefna að verktakar sem unnu við fræsingu gangnanna urðu oft að eyða öllum deginum í það eitt að komast að opinu með hjálp GPS tækja vegna lítills skyggis og ófærðar á jökli. Þegar komið var á staðinn var oftast ekki búið að snjóa yfir gangnaopið og því þurfti að eyða deginum í það eitt að grafa opið upp að nýju. Það tók alls um 14 mánuði að fræsa út göngin en 4-6 manna teymi var við vinnu alla daga vikunnar. Ýmsir aðilar komu að verkinu enda þurfti að hanna göngin sjálf, leggja rafmagn og ljós í veggjum og skipuleggja ferðirnar. Eftir að allri þessari undirbúningsvinnu var svo aflokið var fyrsta almenna ferðin farin í júní 2015. Sérstaklega mikil vinna fór í það að hanna lýsingu gangnanna en ekkert sólarljós sleppur í gegnum ísinn til þess að lýsa þau upp. Því var ákveðið að best væri að nota LED borða sem felldir voru inn í ísveggina til þess að skapa ljós sem bæði myndi virðast náttúrulegt en myndi einnig ekki geisla miklum hita frá sér. Þess má geta að lýsing gangnanna vann Dark Awards lýsingarverðlaunin 2016. Ísgöngin á Langjökli eru stærstu göng sinnar tegundar í heiminum en þau eru um 550 m löng, staðsett í 1260 m hæð yfir sjávarmáli. Til að komast upp jökullinn allt árið um kring þurfti að vanda val farartækja þar sem aðstæður eru mjög krefjandi. Úr varð að Into the Glacier sameinaðist fyrirtækinu Ice Explorer sem sérhæfði sig í jöklaferðum á 8 hjóla trukkum. Trukkarnir eru af gerðinni MAN og voru áður meðal annars notaðir sem flugskeytapallar. Í dag er Into the Glacier með 7 stóra trukka af þessari tegund í rekstri ásamt öðrum tækjum sem nýtast við viðhald eins og gröfu, jarðytu og snjóbil.





Mannauður

Fyrirtækið hefur vaxið gríðarlega frá 2015 þegar það hóf störf með 2 trukka og örfáa starfsmenn. Þegar þessi grein er skrifuð starfa um 30-35 starfsmenn hjá Into the Glacier allt árið um kring. Farnar eru 3 brottfarir á dag allan ársins hring frá Húsafelli.

Reist hafa verið tvö starfsmannahús þar sem starfsmenn gista á vöktum og allt viðhald fer fram í vélaskemmu félagsins sem var reist árið 2017. Móttökuhús var reist við jökuljaðarinn þaðan sem ferðirnar fara yfir sumartímann en á veturna er farið frá Húsafelli. Into the Glacier rekur einnig vélsleðaleigu og er með daglegar ferðir á vélsleða upp jökulinn með viðkomu í ísgöngunum.

Tvær starfstöðvar eru hjá félaginu í dag. Skrifstofan er í Reykjavík en 7 starfsmenn vinna þar. Aðal starfstöðin er þó í Húsafelli en um 10-20 manns mæta þangað á vakt alla daga ársins. Stór þáttur af almennum rekstri fyrirtækisins er samlífi við náttúruöflin en veður getur verið mjög erfitt þar sem göngin eru staðsett í yfir 1200 metra hæð yfir sjávarmáli. Hefur þá gott samstarf við veðurstofu Íslands verið mikilvægur þáttur í rekstri fyrirtækisins en einnig vinnur fyrirtækið eftir eigin greiningum á veðri.

Gríðarleg uppbygging hefur átt sér stað hjá fyrirtækinu síðustu ár og talsvert hefur verið fjárfest í innviðum til þess að tæki og tól séu ávallt í lagi og að viðskiptavinir fái góða þjónustu. Viðtökur ferðamanna hafa farið fram úr öllum væntingum en milli 55 – 70 þúsund ferðamenn heimsækja ísgöngin í Langjökli ár hvert.

Þessi gríðarlega uppbygging hefur reynst nauðsynleg þar sem fengist er við síbreytilegar og oft mjög erfiðar aðstæður. Þá bæði vegna veðurs en einnig þar sem jökullinn sjálfur hefur tekið miklum stakkaskiptum síðustu ár. Má þá telja að loftslagsbreytingar spili stóran þátt í breytingu hans en hann hefur hoptað mikið frá því fyrirtækið hóf starfsemi sína fyrst.

Framtíðin

Eins og stendur er þó fyrirtækið á ákveðnum tímamótum enda uppbyggingunni að mestu lokið og við tekur tímabil þar sem einblínt er á áframhaldandi vörubrún og upplifun ferðamanna. Af nógu er að taka þar sem Húsafell og nálæg svæði bjóða upp á marga möguleika sem tengjast jöklaferðamennsku. Vefsíða: www.Intotheglacier.is







Starfsfólk Iceland Pro Travel.

Iceland Pro Travel

Iceland Pro Travel var stofnað árið 2003 af núverandi eigendum, Guðmundi Kjartanssyni og Ann-Cathrin Bröcker. Markmið félagsins er að selja erlendum ferðamönnum ferðir til Íslands, Grænlands og Norðurlanda. Fyrirtæki innan Iceland ProTravel Group eru nú 16 talsins og rúmlega 20.000 farþegar ferðast með þeim á hverju ári.

Starfsemin

Iceland Pro Travel er sérhæfður pakkasöluaðili með söluskrifstofur í Þýskalandi, Sviss, Skandinavíu og Bretlandi auk þjónustu og söluskrifstofu í Reykjavík. Hjá fyrirtækinu starfa 65 manns. Auk hefðbundinnar ferðamensku þar sem boðið er upp á rútuferðir um landið með leiðsögn, býður Iceland Pro Travel skipulagðar ferðir þar sem gestir ferðast um landið á bílaleigubíl. Að auki skipuleggja fyrirtækin margskonar ferðir, t.a.m. hvataferðir, ráðstefnur, golfferðir o.fl. Undanfarin 5 ár hefur fyrirtækið boði viðskiptavinum 10 daga siglingu hringinn í kringum landið. Skipið Ocean Diamond siglir á nóttunni og farþegar fara í land á daginn og skoða og njóta þess sem fyrir augu ber. Auk hringferðanna siglir skipið 2 ferðir yfir sumarið til Grænlands. Siglt er upp með vesturströnd landsins og áhugaverðir staðir skoðaðir.

Annar áhugaverður þáttur í starfsemi fyrirtækisins er sjóstangaveiði á Suðureyri og Flateyri. Á hverju ári koma 800-900 erlendir gestir til þess að veiða stóra og glæsilega þorska og aðrar tegundir á þessum gjöfulu fiskimiðum.

Sala á ferðum til Norðurlanda frá löndum Evrópu hefur aukist verulega á s.l. árum undir merkjum Norway ProTravel, Norden Tours og Nordic Holidays.



Sjóstangaveiði við Suðureyri og Flateyri.



Siglt í kringum landið.



Útibú okkar í Hamborg.



Undirritun samstarfssamnings á milli Landsbjargar og Kynnisferða, frá vinstri: Jóhanna Hreiðarsdóttir, rekstrarstjóri þjónustu og ferða og mannaúts- og gæðastjóri, Gunnar Valdimarsson bílstjóri, Helga Bjarklind Jóhannesdóttir bílstjóri, starfsfólk Landsbjargar og Björn Ragnarsson framkvæmdastjóri Kynnisferða.

Kynnisferðir



Flugrútan varð 40 ára árið 2019. Atli Freyr. Myndin er tekin í kringum 1990.

Saga Kynnisferða helst nánast í hendur við sögu ferðapjónustu á Íslandi. Starfsemi fyrirtækisins hófst árið 1968 þegar fjórar ferðaskrifstofur stofnuðu félagið. Hugmyndin að stofnun þess kom frá Loftleiðum hf., sem flutti þá ótal erlenda farþega til landsins og frá. Tilgangur félagsins var að reka ferðir um Reykjavík og dagsferðir til helstu ferðamannastaða á Suðvesturlandi. Hagræðingin fólst í að geta selt einstaklingum ferðir án þess að hafa áhyggjur af því hvort nógu margir farþegar „smöluðust“ saman fyrir hverja ferð. Með tímanum urðu Kynnisferðir leiðandi afl innan íslenskrar ferðapjónustu, sem var þá rétt að slíta barnsskónum.

Sagan

Aðalverkefni Kynnisferða fyrstu árin voru ferðir með svokallaða SOP (Stop-Over Passengers) farþega Loftleiða. Innifalið í pakkanum var flutningur til og frá flugvelli, hótलगisting, Reykjavíkurfærð og dagsferðir. Árið 1979 var Kynnisferðum falið að annast rekstur farþega- og áhafnabifreiða til Keflavíkurflugvallar fyrir Flugleiðir. Árið 2019 voru því 40 ár frá því að Kynnisferðir hófu rekstur þess hluta félagsins sem fékk síðar nafnið Flugrútan og Flybus. Áskoranirnar voru fjölmargar fyrstu árin og bera þess augljós merki hversu skammt á veg ferðapjónusta á Íslandi var komin. Má þar nefna lokanir hótela, veitingastaða og annarra þjónustuaðila yfir vetrartíma og hátíðardaga ásamt ástandi vega og snjómoksturs um helstu leiðir að ferðamannastöðum. Kynnisferðir voru eitt af fyrstu fyrirtækjunum til að hafa opið alla daga ársins. Árið 2003 var Kynnisferðum breytt úr sameignarfélagi í einkahlutafélag og eignuðust Flugleiðir hf. allt hlutafé félagsins. Árið 2007 voru Kynnisferðir seldar út úr Ícelandair en áfram var gott samstarf á milli félaganna. Kynnisferðir sáu um akstur áhafna milli Keflavíkur og Reykjavíkur allt til ársins 2019.

Viðurkenning og vottanir

Kynnisferðir hlutu starfsmenntaverðlaun SAF árið 2011 í kjölfar þess að ný starfsmannahandbók var gefið út 2010 og formlegar þjálfunaráætlanir innleiddar. Kynnisferðir fengu á árinu 2012 vottun samkvæmt alþjóðlega umhverfisstjórnunarstaðlinum ISO 14001:2004. Þá hlutu fyrirtækin gæðavottun Vakans, gæða- og umhverfiskerfi ferðapjónustunnar á haustmánuðum 2013. Kynnisferðir voru einnig fyrsta ferðapjónustufyrirtækið til að fá Jafnlaunavottun VR í nóvember 2013.

Starfsemin

Gríðarleg fjölgun ferðamanna á árunum 2009 til 2017 varð til þess að Kynnisferðir stækkuðu hratt. Rútufloti félagsins var þegar mest var 140 bílar. Árið 2013 stofnuðu Kynnisferðir bílaleigu undir vörumerkinu RED en ári síðar fékk félagið umboð fyrir Enterprise Rent-A-Car á Íslandi en Enterprise er stærsta bílaleiga heims. Árið 2016 unnu Kynnisferðir útboð í strætisvagnaakstur fyrir Strætó BS. og árið 2020 sá félagið um rekstur 11 leiða á 52 vögnum. Vegna mikillar



Sussette leiðsögumaður og Ólafur Haukur bílstjóri.



Við Umferðarmiðstöðina.

stækkunar á rekstri félagsins var fjárfest í nýjum höfuðstöðvum við Klettagarða 12 árið 2016. Árið 2018 fögnuðu Kynnisferðir 50 ára afmæli sínu á sama tíma og WOW air varð gjaldþrota sem hafði mikil áhrif á rekstur félagsins enda flugfélagið komið með yfir 20 þotur og því gríðarlega mikilvægt félag fyrir íslenska ferðþjónustu. Á þessum langa ferli hafa Kynnisferðir vaxið og dafnað og orðið að einu stærsta ferðþjónustufyrirtæki á Íslandi og stærsti aðili sem annast dagsferðir fyrir erlenda ferðamenn. Í lok árs 2019 festu Kynnisferðir kaup á rekstri dráttarbílafyrirtækis sem sinnir verkefnum fyrir Eimskip. Á sama ári fór ný vefsíða fyrirtækisins í loftið, www.re.is. Þar má finna eitt stærsta úrval dagsferða, ævintýra- og afþreyingatengdri þjónustu á Íslandi. Sókn á erlenda markaði hélt áfram og aðgöngusala innanlands jókst. Á árinu 2020 var samkomulag undirritað um sameiningu Kynnisferða og félaga sem eru í eignasafni Eldeyjar, en með sameiningunni verður til eitt stærsta félag landsins sem sinnir afþreyingartengdri ferðþjónustu. Markmið sameiningarinnar er að hagræða í rekstri ásamt því að styrkja sameiginlegt sölu- og markaðsstarf.

Mannauður

Hjá fyrirtækinu hefur starfað og starfar enn öflug starfsfólk sem hefur öðlast mikla reynslu í árána rás. Framboð á ferðum og fjölþætt starfsemi fyrirtækisins hefur náð nýjum hæðum en aldrei hefur reynt á mannaúð fyrirtækisins eins og árið 2020, þegar heimsfaraldur COVID-19 ógnar starfsemi ferðþjónustufyrirtækja um allan heim. Það er einmitt í slíkum þrengingum sem í ljós kemur hvers konar samheldni, áráðni og ástríðu fyrirtækið býr að í starfsfólki sínu, verðmætasta auðs þessarar rötgrónu starfsemi.



Hop on - Hop off vagninn við Höfða í Reykjavík.



Við Gullfoss.



Starfsmenn á göngu í Jökulsárgljúfrum.



Haustdagur í Innbænum á Akureyri.

SBA-Norðurleið



Gunnar Magnús Guðmundsson, framkvæmdastjóri.

Sagan

SBA-Norðurleið er rótgróð fyrirtæki sem sérhæfir sig í rekstri hópferðabifreiða. Upphaf fyrirtækisins má rekja til ársins 1960 þegar Jón Egilsson stofnaði Ferðaskrifstofu Akureyrar en undir merkjum hennar var rekin almenn ferðaskrifstofa, strætisvagnar á Akureyri og hópferðabílar. Árið 1980 selur Jón strætisvagnþjónustuna til Akureyrarbæjar og stofnar Sérleyfisbíla Akureyrar fyrir starfsemi hópferðabíla. 1984 kaupir Gunnar M. Guðmundsson Sérleyfisbíla Akureyrar og hefur síðan þá verið framkvæmdastjóri og stærsti eigandi fyrirtækisins. Árið 2001 stækkar fyrirtækið við kaup á tveimur hópferðafyrirtækjum, Norðurleið og BSH á Húsavík og í kjölfarið breyttist nafn fyrirtækisins í SBA-Norðurleið. Vöxtur fyrirtækisins hefur verið með ágætum og árið 2020 er það komið í hóp stærstu fyrirtækja sinnar tegundar á Íslandi. www.sba.is



Bergþór Erlingsson, markaðsstjóri.

Eigendur og stjórnendur

Eigendur SBA-Norðurleiðar eru Gunnar M. Guðmundsson, Guðni Þórólfsson, Ferðaskrifstofan Atlantik, Bílaleiga Akureyrar – Höldur og KEA fjárfestingarfélag. Stjórnun fyrirtækisins hefur að mestu verið í sömu höndum síðustu áratugi en Gunnar M. Guðmundsson hefur verið framkvæmdastjóri, Bergþór Erlingsson markaðsstjóri og Hjördís Úlfarsdóttir skrifstofustjóri.

Aðsetur og aðstaða

Starfsstöðvar SBA-Norðurleiðar eru tvær, höfuðstöðvar á Hjalteyrargötu 10 á Akureyri og útbú í Hjallahrauni 2 í Hafnarfirði. Á báðum starfsstöðvum er fullbúið bifreiðaverkstæði.

Flotinn

Bílaflotinn samanstendur af rúmlega 80 vel útbúnum bifreiðum sem hæfa nánast hvaða tilefni sem er. Sérstök áhersla hefur verið lögð á að eiga traustar og öruggar bifreiðar sem henta til vetrarferða og ferða um hálendi Íslands. Bílarnir taka 8-73 farþega í sæti og er heildarsætafjöldi flotans 3300 sæti.

Helstu verkefni

Starfsemi SBA-Norðurleiðar er afar fjölbreytt og skiptist upp í eftirfarandi svið:

Almennar hópferðir. Langferðir um landið, bæði fyrir íslenskar og erlendar ferðaskrifstofur og margs konar styttri ferðir fyrir íþróttafélög, skóla og félagasamtök. Að auki er alltaf nokkuð um akstur í tengslum við ráðstefnur, millilandaflug, veislur og aðra hátíðlega viðburði.

Þjónusta við farþega skemmtiferðaskipa. Komum skemmtiferðaskipa til Akureyrar fjölgaði jafnt og þétt árin 2011- 2019. Sumarið 2019 voru komur til Akureyrar nærri 200 og var farþegafjöldinn rúm 160.000. Á vegum SBA-Norðurleiðar fóru um 75.000 skipafarþegar í 1.600 skoðunarferðir með leiðsögn. Flestar ferðanna voru með leiðsögn á ensku og þýsku en einnig var nokkuð um leiðsögn á öðrum tungumálum s.s. á hollensku, ítölsku, frönsku,



Hjördís Úlfarsdóttir, skrifstofustjóri.



Á Möðrudalsöræfum.

spænsku og kínversku. **Skóla- og fyrirtækjaakstur.** Fastur akstur með starfsmenn fyrirtækja og grunnskólanemendur fyrir nokkur sveitarfélög. **Áætlunarferðir yfir Kjöl á sumrin.** Frá miðjum júní og fram í byrjun september er boðið upp á áætlunarferðir milli Reykjavíkur og Akureyrar um Kjöl. Á leiðinni hafa farþegar tíma til að skoða sig um við Geysi, Gullfoss og á Hveravöllum. Að auki eru átta aðrir viðkomustaðir á leiðinni en þar er einungis stoppað til að hleypa fólki inn og út. Einn þessara staða eru Kerlingarfjöll en útivistarfólk nýtir sér gjarnan aðstöðuna þar meðan það dvelur á hálendinu. Farþegar geta tekið reiðhjól með sér.

Ferðir með leiðsögn fyrir Íslendinga. Í kjölfar Covid-19 varð algjört hrun á þjónustu við erlenda ferðamenn sumarið 2020. Þá var bryddað upp á þeirri nýbreytni hjá fyrirtækinu að bjóða dagsferðir með leiðsögn á íslensku. Tvær áherslur liggja að baki samsetningu ferðanna. Annars vegar að nýta sérútbúinn flota fyrirtækisins til að fara á staði sem erfitt er að komast að á venjulegum fólksbílum. Hins vegar ferðir þar sem gengið er á milli staða þannig að fólk þurfi ekki að hugsa fyrir því að ferja bíla og búnað milli staðanna sem ferðin byrjar og endar á. Markhópurinn er fólk sem vill skoða náttúruperlur og njóta útivistar, ásamt því að fræðast um landið, sögu, menningu og staðhætti. Þessum ferðum var vel tekið þannig að ferðavalið fyrir sumarið 2021 var aukið og einnig boðið upp á nokkrar lengri ferðir.

Akstur nokkurra leiða á Norðurlandi fyrir Strætó. Bifreiðaverkstæði. Það er stefna fyrirtækisins að annast allt viðhald og viðgerðir á eigin bifreiðum. Vegna skorts á hópferðabílum fyrir vetrar- og hálendisferðir hafa starfsmenn verkstæðis undanfarnir ár endursmíðað þrettán bíla á nýja undirvagna.

Mannauður og starfsmannafjöldi

Hjá SBA-Norðurleið starfar öflugur hópur fólks með fjölbreytta starfsreynslu og menntun. Innan fyrirtækisins hefur byggst upp haldgóð þekking á skipulagningu aksturs og ferða fyrir fjölbreytta hópa. Starfsmannafjöldi er nokkuð breytilegur eftir árstíðum. Fastráðnir starfsmenn við akstur, verkstæðis- og skrifstofustörf eru um 45. Á sumrin margfaldast starfsmannafjöldinn en þá bætast að jafnaði 170 bílstjórar og leiðsögumenn í hópinn, flestir í hlustastörfum.



Smíðavinna á verkstæði.



Ferðamenn í Héðinsfríði.



Hafnarastaða Sjóferða.

Sjóferðir



Stígur Berg Sopusson, eigandi.



Henný Prastardóttir.



Eigendur í Hornvík.

Sjóferðir ehf. er nýtt fyrirtæki í farþegaflutningum til Hornstranda sem stofnað var haustið 2020. Sjóferðir tóku við tveim af bátum Sjóferða Hafsteins og Kiddýjar og reka áfram með svipuðu sniði.

Sjóferðir og stjórnendur

Sjóferðir er fjölskyldufyrirtæki sem rekið er af Stíg Berg Sophussyni og unnustu hans Henný Prastardóttur. Stígur vann hjá Sjóferðum Hafsteins og Kiddýjar frá árinu 2006 allt þar til hann sjálfur stofnar sitt eigið fyrirtæki og tekur við rekstri bátanna. Hann hefur því töluverða reynslu af svæðinu og miðlar þekkingu sinni af svæðinu og fólkinu sem þar bjó með farþegum sínum.

Bátarnir

Bátar Sjóferða eru gæðaeintök sem búnir eru tveimur mjög nýlegum vélum til að tryggja öryggi farþega enn frekar. Sjóferðir státa af því að hafa ávallt öll leyfi og tryggingar í lagi ásamt því að hafa vel þjálfaðar áhafnir. Bátarnir eru misstórir og henta í misjöfn verkefni. Annars vegar er það Ingólfur, 30 farþega bátur með krana sem nýttist í þunguflutninga. Stærri báturinn er svo Guðrún, 48 farþega bátur sem oft fær viðurnefnið „drottningin“.

Ferðir

Ferðir Sjóferða hefjast allar á Ísafirði þar sem hægt er að stíga beint um borð, en notast þarf við slöngubáta til að ferja fólk og farangur í og úr landi innan friðlandsins.

Áætlun Sjóferða má nálgast á vefsíðu fyrirtækisins: www.sjoferdir.is







Skálpi



Fjallmenn ehf. var stofnað af Herberti Haukssyni og Ólafi Egilssyni. Markmið fyrirtækisins var ferðapjónusta á sérútbúnum bílum til jöklaaksturs. Árið 1998 kaupir Herbert hlut Ólafs. Skömmu seinna eða árið 1999 kaupa Stefán Gunnarsson, Guðmundur Gunnarsson og Eðvarð Þór Williamson sig inn í félagið. Það varð til þess að mikil útpensla og kraftur kom í félagið. Uppgangur varð mikill þrátt fyrir erfið ferðapjónustuár. Félagsmenn voru allir í ferðapjónustu á breyttum ökutækjum. Árið 2001 kom nýjung þess efnis að stofnuð var vélsleðaleiga með 17 vélsleðum ásamt öllum útbúnaði. Þessi viðbót gjörbreytti rekstarhagnaði félagsins og varð til mikilla bóta í fjölbreytni ferða.

Sagan

Afþreyingarfélagið (Ferðalok ehf.) vildi sameinast Fjallamönnum árið 2006. Sameiningin gekk í gegn 1. mars 2006 með stofnun Skálpa ehf. Fjallamenn voru með 50% hlut og Afþreyingarfélagið ehf. með 50%. Í ágúst 2006 verður Afþreyingarfélagið ehf. gjaldþrota og var þá nafninu breytt í Ferðalok ehf. af þáverandi stjórnformanni.



Skálpi ehf. var þá rekið í tvö ár með Fjallamenn ehf. og Lögmönnum Suðurlands sem skiptaráðendur Ferðaloka ehf. Skiparáðandi selur síðan Ólöfu Einarsdóttur hlut Ferðaloka í Skálpa ehf.

2007 selja Guðmundur Gunnarsson, Stefán Gunnarsson og Eðvarð Þór Williamsson hlut sinn í Fjallamönnum ehf. Herbert Hauksson var kaupandi. Seljendur hurfu síðan til annarra starfa í alls konar ferðapjónustu.

Skálpi ehf. hefur fram á þennan daga verið rekið undir vörumerkinu Mountaineers of Iceland og er fjölskyldufyrirtæki hjónanna Herberts og Ólafs.

Félagið hefur nær alltaf verið rekið með jákvæðum efnahagsreikningi. Velta var á árinu 2019 rétt tæpur milljarður.

Starfsemin

Markmið félagsins hefur verið að ferðast með íslenska og erlenda ferðamenn um Langjökul og jaðarsvæði hans. Nokkrar starfsstöðvar eru reknar á vegum félagsins. Skrifstofa félagsins er að Köllunarklettsvegi 2 Reykjavík. Einnig er verkstæðirekstur hjá félaginu að Skútvogi 12e Reykjavík. Í Geitlandi seinsnar frá Húsafelli er Skálinn Jaki sem er starfsstöð félagsins fyrir vélsleðaferðir og trukkferðir á jökulinn að vestanverðum Langjökli. Einnig er félagið með starfsstöð í Skálpanesskála og í Geldingafelli við Kjalveg sem er við Langjökul að austanverðu. Félagið rekur svo stóra þjónustumiðstöð fyrir vélar og tæki á Unnarholtskoti í Hrunamannahreppi. Mikil uppbygging hefur farið fram á vegum félagsins undanfarin ár til þess að geta tekið sómasamlega á móti gestum á vegum félagsins. Í venjulegu ári komu 55.000 manns á Langjökul og jaðarsvæði hans.





Framhald á næstu opnu →





Um 45 manns unnu hjá félaginu að staðaldri fyrir COVID-19. Í febrúar 2020 fór að bera á ógnun í ferðapjónustunni sem heitir COVID-19 heimsfaraldur. Fór svo að rekstur félagsins stöðvaðist algjörlega í miðjum mars 2020. Önnur ógn birtist félaginu 1. desember 2020 þegar lagt var fram frumvarp á Alþingi um hálandisþjóðgarð. Þjóðgarðshugmyndin mun skerða ferðafrelsi til mikilla muna fyrir almenning og fyrirtæki. Með frumvarpinu er verið að takmarka umráðarétt. Frumvarpið gengur út á yfirráð og landvinninga. Almennungur og sveitastjórnir leggjast gegn áforum þessum.





Félagið er með tryggð fjármagn fram á vor en þá er treyst á að með tilkomu bóluefnis gegn COVID-19 munu erlendir ferðamenn koma til landsins. Því er spáð að reksturinn muni smátt og smátt ná sér á strik eins og hjá öðrum ferðaþjónustufyrirtækjum.





Vigalegur bílafloki, reiðubúinn að flytja skólábörn á vit ævintýranna.

Tanni Travel



Fjölskyldan vinnur saman að rekstri fyrirtækisins. Frá vinstri: Sigurbjörn, Díana Mjöll, Margrét og Sveinn.



Sigurbjörn í forgrunni og Sveinn í bakgrunni í ferð með eldri borgara um Þingeyjarsýslur.

Tanni hf. Ferðaþjónusta, í daglegu tali Tanni Travel, er fjölskyldufyrirtæki í fyllstu merkingu þess orðs. Ekki bara vegna þess að þar starfa saman fjölskyldumeðlimir af þremur kynslóðum, heldur líka vegna þess að þar ríkir sannkallaður fjölskylduandi í allri starfsemi.

Sagan

Til þess að skilja þennan anda til fulls verður að skoða sögu og aðdraganda að stofnun fyrirtækisins, en hann má rekja aftur um hálfu öld. Sveinn Sigurbjarnarson er fyrir margt löngu orðinn þjóðsagnapersóna í lifanda lífi. Eitilharður ferða- og ævintýramaður sem hefur marga fjöruna sopið þegar kemur að því að takast á við þær áskoranir sem fylgt geta ferðum innanlands og utan, í byggð eða og ekki síst, uppi á hálendi. Sveinn hóf, við annan mann, skipulagðar ferðir á snjóbil milli Eskifjarðar og Neskaupstaðar árið 1970. Þetta var fyrir tíma jarðganga á þessari leið og Oddskarðið mikill farartálmi og oftast kolófær venjulegum bílum nánast allan veturinn. Flutti Sveinn, eins og flestir kalla hann, bæði fólk og vörur milli staða og vatt reksturinn fljótlega upp á sig, keyptir voru fjórhjóladrifsbílar til að sinna öðrum akstri og síðar rútur. Auk þess að sinna áætlunarakstri fór Sveinn smátt og smátt að sinna akstri með ferðafólk í skipulögðum ferðum á vegum ýmissa aðila og það er þessi fjölbreytta starfsemi sem myndar grunninn að því sem í dag er Tanni Travel. Það eru sennilega ekki margir Austfirðingar sem ekki hafa einhvern tíma setið í bíl með Svenna undir stýri og allmargir hafa þurft að reiða sig á hann í ýmsum svaðilförum í gegnum árin. Það ber öllum saman um að betri mann sé ekki hægt að hugsa sér til að takast á við hvers kyns vanda. Sveinn er alltaf rólegur, sama hvað á dynur, og finnur lausn á hverjum vanda. Árið 2006 hlaut hann Klettinn, viðurkenningu ferðaþjónustunnar á Austurlandi, í annað sinn sem hún var veitt. Kletturinn er veittur þeim sem um árabíl hafa staðið í framlínu ferðaþjónustu á Austurlandi og með ósérhlífni og eljusemi unnið að framgangi og vexti atvinnugreinarinnar. Ávisaga Svenna, það reddast, var gefin út árið 2010 og þar má fræðast meira um lífshlaup hans.

Sveinn stofnaði Tanna ferðaþjónustu ehf. árið 1993. Nafn fyrirtækisins hefur stundum valdið fólki heilabrotum en það á sér rætur í sögu fyrirtækisins. Hinn upprunalegi Tanni er snjóbil sem Sveinn festi kaup á árið 1974 til að leysa af hólmi snjóbíllinn sem hann hóf reksturinn á. Nafnið hlaut hann vegna þess að framan á honum er glussastýrð tönn, sem kom sér oft vel í ferðum. Snjóbíllinn Tanni er mikil öndvegismaskína og þjónaði vel og dyggilega í á þriðja áratug. Að minnsta kosti þótti ástæða til að nefna fyrirtækið eftir honum. Nýverið var hann tekinn á hús, fór fyrir eigin vélarafli, og stefnt er að því að koma öldungnum í eins gott stand og hægt verður miðað við aldur og fyrri störf. Það hefur frá upphafi verið hefð hjá Tanna Travel að öll farartæki fá sitt nafn. Þetta setur skemmtilegan blæ á starfseminu og allt verður einhvern veginn persónulegra fyrir vikið. Auk snjóbílsins Tanna má nefna að í bílaflofanum eru núna m.a. Maddý og Valgerður, Lukka og Lauma, Míra og Týra og Emíla. Eins og sjá má hefur það yfirleitt verið svo að rúturnar hljóta kvennöfn, stundum í höfuðið á konum eða körlum sem komið hafa við sögu fyrirtækisins. En eitt hefur aldrei mátt gera, og það er að nefna bifreið í höfuðið á Margréti Óskarsdóttur, eiginkonu Svenna. Magga hefur starfað við bókhald hjá fyrirtækinu og er fjármálastjóri þess, en þvertur fyrir að ljá nafn sitt neinu farartæki. Ein rútan í flotanum hlaut þó á sínum tíma nafnið Drottningin, og geta glöggir lesendur kannski getið sér til hver var innblásturinn að baki því nafni.



Tanni Travel hefur flutt marga hópa um hálandið. Hér má sjá einn slíkan með eðalvagninn Valgerði í bakgrunni. Sveinn er fyrir miðri mynd.



Þúsundir farþega úr skemmtiferðaskipum hafa notið góðrar þjónustu bílstjóra og leiðsögumanna Tanna Travel.

Árið 2013 urðu ákveðin tímamót í sögu Tanna Travel þegar Svenni lét þar af framkvæmdastjórn og Díana Mjöll, dóttir hans og Möggu, tók við en þau feðgin eiga fyrirtækið saman. Svenni starfaði þó áfram hjá fyrirtækinu sem bílstjóri og stjórnarformaður þess. Fjórði fjölskyldumeðlimurinn sem starfar hjá fyrirtækinu sem stjórnandi er svo Sigurbjörn Jónsson, eiginmaður Díönu Mjallar, sem er yfirmaður bíladeildar. Auk þeirra starfa að jafnaði sex til átta manns hjá fyrirtækinu, bílstjórar, viðgerðarmenn og skrifstofufólk. Umsvifin aukast verulega á sumrin og þá fjólgar í hópi starfsfólks þegar við bætast leiðsögumenn, bílstjórum fjólgar og bæta þarf við á skrifstofu. Þannig hafa börn Díönu Mjallar og Sigurbjörns einnig komið til starfa hjá fjölskyldufyrirtækinu. Höfuðstöðvar Tanna Travel eru, og hafa verið frá fyrstu tíð, við Strandgötu 14 á Eskfirði, þar sem bæði skrifstofa og verkstæði eru til húsa. Sveinn lést eftir erfið veikindi 30. mars 2021. Ástríða hans var fólk og ferðalög og hann var svo lukkulegur að geta starfað við þá ástríðu alla sína tíð. Hann skilur eftir sig gott og stöndugt fyrirtæki með frábæru starfsfólki sem mun halda áfram að byggja upp og heiðra minningu hans. Sveini er þakkað fyrir óeigingjarnt framlag til ferðaþjónustu á Austurlandi og Íslandi öllu.

Starfsemin

Á síðari árum hefur Tanni Travel fært út kviarnar og er nú alhliða ferðaþjónustufyrirtæki. Fyrirtækið hefur bæði hópferða- og ferðaskrifstofuleyfi og getur þannig hvort sem er veitt viðskiptavinum sínum heildarlausn með því að skipuleggja og framkvæma ferðir frá upphafi til enda, eða með því að bjóða upp á einstaka þætti, svo sem bíl og bílstjóra eða leiðsögn. Þegar þú skiptir við Tanna Travel er lögð mikil áhersla á að veita persónulega þjónustu sem sniðin er að þínum þörfum. Sveigjanleiki, ásamt lausnamiðuðu viðhorfi, hefur ávallt verið aðalmerki fyrirtækisins. Mjög snar þáttur í verkefnum fyrirtækisins yfir sumartímam hafa verið þjónusta við skemmtiferðaskip sem koma í hafnir á Austurlandi. Skipin bjóða þá jafnan upp á dagsferðir með rútum og hefur Tanni Travel sérhæft sig í skipulagningu og framkvæmd slíkra ferða. Oft er mikið umleikis dagana sem stærstu skipin koma við og allur bílfloti og leiðsagnarher undir, en fyrirtækið hefur yfir að ráða 16 hópferðabifreiðum, 9 til 65 sæta, sem samtals geta flutt hátt í 700 farþega. Tanni Travel hefur einnig skipulagt ýmsar ferðir bæði innanlands og út fyrir landsteinana. Má þar nefna klassískar hálandisferðir hér innanlands, ferðir til Færeyja sem njóta jafnan mikilla vinsælda og ýmsar hópferðir til Evrópu. Þá hefur Tanni Travel tekið virkan þátt í þróunarstarfi í ferðaþjónustu á Austurlandi og rekur til að mynda verkefnið Meet the Locals þar sem boðið er upp á ýmsa afþreyingu fyrir erlent ferðafólk undir þeim formerkjum að það hitti og kynnist heimafólki á hverjum stað. Sem dæmi um slíkt má nefna innanbæjargöngur með leiðsögn og kvöldverð á einkaheimili. Fyrir verkefnið hlaut Tanni Travel frumkvöðlaviðurkenningu ferðaþjónustunnar á Austurlandi árið 2014. Viðurkenning sú er veitt þeim aðilum sem sýna áræðni og hugmyndaauðgi við uppbyggingu á þjónustu fyrir ferðamenn og stuðla með verkum sínum að aukinni fjölbreytni í atvinnugreininni. Tanni Travel hefur einsett sér að vera leiðandi þegar kemur að öryggis-, gæða- og umhverfismálum. Með það að leiðarljósi gerðist fyrirtækið árið 2017 aðili að yfirlýsingu Festu og Íslenska ferðaklasans um ábyrga ferðaþjónustu og árið 2020 hlaut Tanni Travel síðan vottun Vakans, sem er gæða- og umhverfiskerfi sem gert er fyrir ferðaþjónustu á Íslandi.



Svenni undir stýri á Tanna, ekki í fyrsta og ekki í síðasta sinn.



Á báti í Jökulsárlóni, Lára Tryggvadóttir og Guðbrandur Jóhannsson / Ljós. Hans Feurer.

Vatnajökull Travel



Sölvi Þór, Guðbrandur og Elvar Freyr hjá Öskju.

Vatnajökull Travel á sér langa, farsæla en umfram allt fjölbreytta sögu. Stofnandinn er Guðbrandur Jóhannsson sem hefur alla tíð átt og rekið fyrirtækið. Það má segja að grunnurinn hafi verið lagður árið 1983 þegar Iceland Breakthrough leiðangurinn var farinn. Leiðangurinn samanstóð af þremur Bretum, fimm Frökkum, Bandaríkjamanni og tveimur Íslendingum. Hópurinn kom á seglskútu til Íslands frá Bretlandi og markmiðið var að ferðast þvert yfir mitt Ísland frá Jökulsárlóni til Öxarfjarðar. Ferðast var á kajökum, svífdrekum, vélsleðum og snjóbil. Hugmyndin var að fara á kajökum og ferja þá með svífdrekum þar sem annars var ekki fært. Guðbrandur kom að undirbúningi og leiðsagði teyminu á ferðinni.

Verkefni og starfsemi

1984 rak annað stórt verkefni á fjörur Jökulsárlóns og Guðbrands en það var vinna við upptökur á James Bond myndinni A View to a Kill sem var tekin að hluta til upp á lóninu. Þá var meginverkefnið að vera flotastjóri fyrir þá 11 báta sem þurfti til verksins.

1985 og 1986 sinnir Guðbrandur sannkölluðu frumkvöðlaverkefni þegar hann hefur siglingar með ferðamenn í bátsferðir á Jökulsárlóni. Þar var lagður grunnurinn að einum stærsta ferðamannastað landsins. Þetta farsæla framtak tók snöggan enda þegar ný hreppsnefnd á svæðinu var kosin sem hafði sínar eigin hugmyndir um rekstur ferðaþjónustu við Jökulsárlón. Það má segja að framsýni og hugmyndaauðgi Guðbrandar hafi lagt hornsteininn að þessari vinsælu ferðamannaperlu og sannast þar orðtakið að þeir njóta sjaldnast eldanna sem fyrstir kveikja þá.

Næsta verkefni var að bjóða ferðamönnum í dagsferðir inn á Lónsöræfi sem er stórfengleg og vanmetin náttúruparadís rétt utan við Höfn. Sá rekstur stóð í 7 ár. Um svipað leyti fór fyrirtækið að sinna skólaakstri úr Öæfum í Nesjaskóla. Það var svo árið 2005 sem Vatnajökull Travel er formlega stofnað í þeirri rekstrarmynd sem það er í dag. Sama ár er ákveðið að bjóða út allan skólaakstur á vegum sveitarfélagsins Hornafjarðar og er gengið til samninga við Vatnajökull Travel sem varð hlutskarpast í útboðinu.

Á þessum árum sinnti fyrirtækið viðamiklum skólaakstri sveitarfélagsins á veturna og á sumrin var boðið upp á akstur með ferðamenn út á Jökulsárlón og upp á Vatnajökul. Á þessum tíma var að hefjast sá mikli vöxtur í ferðamennsku sem við þekkjum í dag.

Allt frá árinu 1985 til dagsins í dag hefur Guðbrandur sinnt fjölmörgum erlendum og innlendum kvikmynda- og auglýsingaverkefnum. Þar á meðal er vinna við stórmyndirnar James Bond: Die another day og Batman Begins ásamt verkefnum fyrir Audi, Vogue og Glamour.

Á síðustu árum hefur fyrirtækið sinnt farþegum skemmtiferðaskipa sem leggjast að bryggju við Djúpavog og Höfn. Samhliða öllu þessu hefur fyrirtækið einnig séð um rekstur á svæðinu fyrir bílaleiguna Hertz og neyðarþjónustu við ferðamenn sem hafa lent í vanda á ferðum sínum um svæðið.



Stillur í Jökulsárlóni, Guðbrandur / Ljósmyndar Ragnar Th.

Síðustu ár hefur svo orðið til ný starfsemi þar sem fyrirtækið gangsetti í húsnæði sínu að Bugðuleiru dekkjaverkstæði, sem sinnir í dag farartækjum af öllum stærðum og gerðum og hefur sá hluti starfseminnar vaxið mikið síðastliðin ár. Í dag skiptist reksturinn í dekkjaverkstæðið annars vegar og akstur með hópa hins vegar.

Eigendur og starfsfólk

Guðbrandur Jóhannsson er stofnandi og framkvæmdastjóri Vatnajökull Travel. Kristín Kristjánsdóttir kona Guðbrands hefur tekið mikinn þátt í rekstrinum og að jafnaði eru tveir aðrir starfsmenn til staðar. Einstök verkefni geta þó kallað á vel á annan tug bílstjóra og leiðsögumanna.

Framtíðin

Samhliða hinum gríðarlega vexti ferðamennsku á Íslandi og vinsælda Vatnajökuls-svæðisins er framtíðin björt og eftirspurn eftir þjónustu fyrirtækisins mikil og viðvarandi.



Sölvi Þór og Guðbrandur.



Hótel Hallormsstaður.

701 Hotels



Hótel Valaskjálfi.



Fellabakarí á Egilsstöðum.

701 Hotels er stærsta fyrirtæki Austurlands á sviði hótél- og veitingarekstrar

Fyrirtækið 701 Hotels er hið stærsta á sviði hótél- og veitingahúsareksturs á Austurlandi. Fyrirtækið er í eigu Þráins Lárussonar og sér hann um reksturinn ásamt dóttur sinni Sigrúnu Jóhönnu framkvæmdastjóra fyrirtækisins og syni sínum Kristjáni Stefáni rekstrastjóra veitingastaða. Undir hatti 701 Hotels eru rekin tvö hótél, eitt gistihús, fimm veitingastaðir, matvælaframleiðsla og bakarí. Flaggskipið er stærsta hótél fjórðungsins Hótel Hallormsstaður með sín 92 herbergi og tvo veitingastaði, Kol og Lauf, ráðstefnusál, líkamsrækt, spa og nuddherbergi. Hótelstjóri á Hallormsstað undanfarin 7 ár er Heiðrún Ágústsdóttir og hefur hún auk þess, samhliða hótélstjórastarfinu, staðið þétt að baki Þráni í uppbyggingu fyrirtækisins á þessum árum.

Sagan

Upphafið að fyrirtækinu má rekja til ársins 2005 en þá starfaði Þráinn Lárusson sem skólameistari við Hússtjórnarskólann á Hallormsstað. Þráinn og Purý Bára Birgisdóttir þáverandi eiginkona hans keyptu stórt hús með tveimur íbúðum á staðnum. Neðri hæð hússins breyttu þau í gistiheimili sem fékk nafnið Grái hundurinn og Purý tók að sér að sjá um reksturinn. Síðan bættust við fjórir bjálkakofar árið 2007. Í upphafi árs 2008 rétt áður en kreppan skall á ákvað Þráinn að kaupa allt hlutafé í félaginu Hallormi sem átti gistiálmuna sem stóð við Grunnskólann á Hallormsstað sem var rekin sem sumarhótel Fosshótela. Árið 2009 byggði hann tvo veitingarstaði og gestamóttöku við gistiálmuna og opnaði Hótel Hallormsstað. Ári síðar var aftur byggt við hótelið og ný 28 herbergja álma tekin í notkun árið 2011. Herbergin voru þá orðin 49 en þeim til viðbótar voru leigð af sveitarfélaginu, yfir sumartímann, 14 herbergi í grunnskólanum. Hótelíð taldi því 63 herbergi. Árið 2013 kaupir Þráinn húsnæði í miðbæ Egilsstaða og stofnar veitingastaðinn Salt, þann fyrsta af þremur sem hann rekur á Egilsstöðum. Árið 2014 kaupir Þráinn hótelið og félagsheimilið Valaskjálfi og byrjar að endurbyggja það. Hótel Valaskjálfi er síðan formlega opnað eftir endurbætur árið 2015. Auk þess að vera hótél er Valaskjálfi fullkomið fundar og ráðstefnu hús með þrjá sali sem hver um sig er heppilegur til ýmissa funda, ráðstefnu, menningar- og veisluhald. Árið 2015 fara byggingar grunnskólans á Hallormsstað á sölu og í kjölfarið er ákveðið að festa kaup á þeim og stækka Hótel Hallormsstað. Mikil endurbygging liggur þar á bakvið og er húsnæðinu breytt í herbergi og stoðrymi fyrir hótelið. Þá er hótelið komið með 92 herbergi. Árið 2018 opnar veitingastaðurinn Skálinn Diner á Egilsstöðum sem er eins og nafnið bendir til nákvæmlega eins og bandaríska fyrirmyndin. Árið þar á eftir opnar þriðji veitingastaðurinn innan fyrirtækisins, Glóð sem er til húsa í viðbyggingu hótels Valaskjálfar. Haustið 2020 hóf Þráinn sölu á nýrri vörulínu undir nafninu Salt Express. Línan hefur gengið vonum framár og nú hyggst hann selja hana í nágrennabyggðalögum. Nýja vörulínan, Salt express, saman stendur af þremur „Taktu með“ réttum og ítölskættuðum ís. Um er að ræða sushi, poke, bento og gelato. Poke, sem ættað er frá Hawai, er salat blandað fiskmeti og nýtur vinsælda víða um heim. Bento á að baki gamla



Salt, café & bistro á Egilsstöðum.

hefð í Japan en Bento er fyrst getið í heimildum þar á 12. öld. Gelato byggir á ítalskri uppskrift í ísgerð og er mun þéttari í sér en hefðbundinn ís hérlendis. Í upphafi þessa árs festi Þráinn kaup á Fellabakarí á Egilsstöðum. Bakaríið hefur starfað frá 1968 og bakar brauð fyrir verslanir á Egilsstöðum og víðar á Austurlandi. Farið var í endurbætur á framleiðslu og markaðsetningu bakarísins. Bætt var við ýmsum nýjungum í framleiðslulínuna og í mars síðastliðnum opnaði síðan Fellabakstur tvær nýjar brauðbúðir aðra í Fellabæ og hina í Kleinunni á Egilsstöðum. Þessu til viðbótar hefur matvælaframleiðslan hafið framleiðslu á salötum og samlokum undir nafni Fellabaksturs. Uppbygging 701 Hotels hefur verið ör og umfangsmikil á síðustu árum og hefur haldið í við vaxandi ferðamannastraum til landsins. Þá hefur Þráinn og fjölskylda bryddað upp á nýjungum í tengslum við veitingarekstur sinn. Þannig hefur vörulínan Salt Express þróast í samræmi við uppbyggingu á Salt veitingahúsinu.

Stöðug vörubrúun hefur verið í gangi hjá Salt á árinu 2020. Að hluta til er um viðbrögð við hruninu á ferðamannamarkaðinum sem COVID-19 hefur skapað. Nýjasta línan sem er í þróun þessa dagana eru sælkeravörur á borð við sultur, kæfur, paté, reykt og grafið kjöt eins og til dæmis reyktar gæsabringur og úrval af fullunnum vörum úr laxi.

Framtíðin

Stærsti hlutinn í rekstri 701 Hotels er þjónusta við ferðamenn og innan fyrirtækisins ríkir hófleg bjartsýni um framtíðina á þeim markaði þrátt fyrir bakslagið á síðasta ári. „Ég tel að Austurland eigi mikið inni enn hvað varðar ferðamennsku og tækifærin sem fylgja henni. Raunar tel ég að Austurland hafi forskot á aðra landshluta í náinni framtíð þar sem svæðið er gríðarlega áhugavert fyrir ferðamenn en hefur verið afskipt af stjórnvöldum þegar kemur að markaðsetningu. Þar af leiðandi er svæðið minna þekkt meðal erlendra ferðamanna. Það þurfi bara að snúa þessari þróun við“, segir Þráinn. Hann segir að langtímaáætlanir hans snúist um að stækka Hótel Valaskjálf. „Það hefur alltaf staðið til að fjölga herbergjum á Hótel Valaskjálf. Þetta verkefni hefur verið í biðstöðu en um leið og ferðamannastraumurinn er aftur kominn í gang og þörfin fyrir fjölgun herbergja munum við fara í gang með stækkun á Hótel Valaskjálf.“ Þráinn segir að væntanlega verði hótél- og gistihúsa eigendur á Austurlandi að reiða sig á íslenska ferðamenn í sumar að stórum hluta eins og í fyrrasumar.

„Ég á alveg von á að þetta verði annað gott sumar hvað innlenda ferðamenn varðar. Við komumst á kortið með vinsæla ferðamannastaði og þeir verða væntanlega einnig vinsælir í sumar. Vegna COVID-19 er erfitt að meta bókunarstöðuna 2021. Við erum yfirleitt með herbergi bókuð langt fram í tímann eða allt til 2023. Til dæmis í fyrra vor var bókunarstaðan góð en svo kom enginn vegna COVID-19. Það var ekki fyrr en farið var að líða á sumarið að innlendir ferðamenn komu í töluverðum fjölda og staðan lagaðist. Hann segir að væntanlega verði hótél- og gistihúsa eigendur á Austurlandi að reiða sig á íslenska ferðamenn í sumar að stórum hluta eins og í fyrrasumar. Við komumst á kortið með vinsæla ferðamannastaði í fyrra og þeir verða væntanlega einnig vinsælir í sumar“, segir Þráinn.



Veitingastaðurinn Diner á Egilsstöðum.



Veitingastaðurinn Glóð í Hótel Valaskjálf.



Eigendur, Björn Þór Kristjánsson og Sandra Kaubriene.



B&S Restaurant, Blönduósi.

B&S Restaurant

Saga veitingahússins og helsta starfsemi

Veitingahúsið B&S Restaurant, sem áður hét Potturinn, var stofnsett 19. júní 2007 og var því fundinn staður í lagerhúsnæði Vélsmiðju Húnavetninga sem hafði þá verið aflögð. Fyrstu árin var staðurinn í eigu Björns Þórs Kristjánssonar og Pottsins og Pönnunnar í Reykjavík og sá Björn Þór um daglegan rekstur veitingahússins auk þess sem þar hefur frá 2009 verið eldaður matur fyrir skólabörn á Blönduósi. Enn fremur er rekin veisluþjónusta á staðnum og farið með veisluþjónu og þjónustufólk um langan veg ef þess er óskað. Með árunum hefur verið stöðug aukning í heimsóknum erlendra hópa og íslenskra. Er ekki síst vinsælt meðal íþróttafólks á keppnisferðum að staldra við og fá sér hressingu, enda er hjá okkur hröð og góð afgreiðsla á mat fyrir hópa og gnægð góðra bílastæða fyrir rútur jafnt sem einkabíla.

Breytingar til batnaðar

Eigendaskipti urðu árið 2010 og á nú Sandra Kaubriene staðinn á móti Birni Þór. Þeim til hjálpar eru 6–15 starfsmenn eftir árstíðum, því ekki er straumur ferðamanna jafn stríður og stöðugur yfir myrkustu mánuði ársins í Húnaþingi og hann er sunnan heiða. Starfsmennirnir hafa lengstum komið úr ýmsum áttum og margir langt að; um þessar mundir eru aðallega Serbar að störfum í eldhúsinu, en þeir eru miklir fagmenn þegar kemur að eldamennsku. Í framhaldi af eigendaskiptunum var nafni staðarins breytt og heitir hann nú B&S Restaurant.

Daglegur rekstur og réttirnir

Í upphafi var staðurinn rekinn á jarðhæð, tók þá um 80 manns í sæti og hefur þar frá upphafi verið framreiddur fjölbreyttur matur. Matseðillinn samanstendur af forréttum, aðalréttum, kjöti og fiski úr héraðinu, pasta og heilsuréttum, hamborgurum, pitsum og eftirréttum. Auk þess er alla virka daga á boðstólum réttur dagsins og alla daga er súpa dagsins, sem og nýtt heimabakað brauð, enn fremur salatbar á sumrin og ætíð er boðið upp á sérstakan matseðil fyrir börn. Fyrir þremur árum var tekin upp sú nýbreytni að selja heimabakaðar kökur og keypt var stór espressóvél svo að nú stenst veitingahúsið samanburð við bestu kaffihús og hefur því verið afar vel tekið.

Staðurinn stækkaður og sagan fær sinn sess

Árið 2012 var B&S Restaurant stækkaður til muna og bætt við sal á annarri hæð, svonefndri Eyvindarstofu sem tekur 70 manns í sæti og býður upp á einstakt umhverfi. Salurinn er innréttaður eins og stór útilegumannahellir og eru veitingarnar í stíl við kost útlagans á 18. öld. Til hliðar við Eyvindarstofu er sýningarsalur með myndverkum og upplýsingaspjöldum sem helguð eru ævi útilegumannsins og jafnframt gefur þar að líta helli sem segja má að sé heimili Eyvindar og Höllu. Eyvindarstofa er mest notuð fyrir hópa sem hafa pantað matinn fyrirfram og er þar mjög góð fundaraðstaða: þráðlausir skjávarpar og hljóðkerfi af bestu gerð. Í





Matur í Eyvindarstofu.



Salurinn í Eyvindarstofu.

Eyvindarstofu eru haldin fimm kótelettukvöld á hverju ári, afar vinsæl, og mætir fólk alls staðar af landinu. Einnig er árlega, í febrúar, haldin veisla þar sem boðið er upp á vel feitt, saltað hrossakjöt, en þess ber að geta að við reynum eftir fremsta megni að kaupa í heimabyggð eins mikið og hægt er af þeim vörum og hráefnum sem við notum; þannig kemur fiskurinn frá Skagatrönd, kjötið frá SAH Afurðum á Blönduósi og kryddið frá Vilko á Blönduósi.

Björt framtíð í Húnaþingi – ómæld tækifæri

Á Blönduósi hefur verið mikill uppgangur í ferðaþjónustu á undanförunum árum og sjást þess ekki síst merki við Þjóðveg 1, til móts við S&B Restaurant, þar sem er fjöldi húsa til leigu fyrir ferðafólk. Náttúrufrægur Húnavatnssýslna er óumdeild og frá Blönduósi er skammt að fara á fjölbreytileg söfn og forn frægðarsetur. Veitingastaðir eru nokkrir í sýslunum og við hjá S&B Restaurant vitum að við erum fremst í þeim flokki og með mestu umsetninguna, hvort heldur sem litið er til fjölda starfsmanna eða gesta.

Þrátt fyrir mikið starf á liðnum árum eru þó enn næg sóknarfæri til staðar og að þeim hugum við hér eftir sem hingað til. Við sjáum fram á að viðskiptin muni aukast þar sem við hyggjum á frekari stafræna markaðssetningu til að ná betur til ferðamanna og verða nýttir til þess nýjstu samfélagsmiðlarnir sem ryðja sér æ meira til rúms. Enn fremur þarf að leggja áherslu á markaðsstarf fyrir vetrarferðamennsku í Húnavatnssýslunum, með því til dæmis að stuðla að því að opnuð verði skíðasvæði og skautasvæði, auknir verði möguleikar á útreiðartúrum og heimsóknum á bóndabæi, byggður kláfur yfir Blöndu og út í Hrútey, og haldin verði þorablót að þjóðlegum sið fyrir borgarbúa landsins. Jafnvel má einnig hugsa sér að sjómenn á smærri bátum fari með fólk að vetrarlagi út á Húnaflóa til sjóstangveiði. Að síðustu má nefna að víða við strendur hér eru góðar öldur fyrir brimbrettafólk. Möguleikarnir eru mun fleiri og of langt mál að telja þá alla upp. En það er eins ljóst og heiður himinn á góðum sólardegi að á Norðurlandi getur framtíðin orðið skínandi björt, ekki bara yfir sumarið heldur einnig í vetrarmyrkrinu, og þá ekki bara yfir daginn – því hér eru jú norðurljósín tilkomumeiri en annars staðar í landinu.





Fiskur og franskar.

Bautinn



Heiðdís Fjóra Pétursdóttir og Einar Geirsson, eigendur.

Veitingastaðurinn Bautinn á Akureyri var stofnaður 6. apríl 1971 og er elsta grillhúsið á landsbyggðinni. Eigendur Bautans eru hjónin Einar Geirsson, veitingamaður og kona hans Heiðdís Fjóra Pétursdóttir en þau reka einnig Rub23, Pizzasmiðjuna og Sushi Corner. Einar og Heiðdís tóku við rekstri staðarins í júlí 2018 af Guðmundi Karli Tryggvasyni og Helgu Árnadóttur sem höfðu rekið staðinn í fjölda ára.

Starfsemin

Bautinn er fyrir löngu orðinn órjúfanlegur hluti af bæjarmyndinni og er eitt af kennileitunum í hjarta Akureyrar. Staðsettur í einu elsta og virðulegasta húsi bæjarins sem var byggt árið 1902. Frá því að Einar og Heiðdís tóku við þá hefur matseðlinum verið breytt nokkrum sinnum, á meðan þau voru að þreifa sig áfram í þessu og fríska upp á staðinn, en þau hafa samt sem áður haldið í nokkra af þekktustu rétti staðarins. Eins og Bautasneiðina sem hefur verið á matseðlinum frá upphafi og einn þekktasta rétt staðarins körfukjúklinginn. Svo hafa verið grillaðir hamborgarar á Bautanum frá upphafi og mun það ekki breytast og er kjötið sem er notað í borgarana eingöngu norðlenskt. En þrátt fyrir breytingar þá er Bautinn staður þar sem allir geta fundið eitthvað við sitt hæfi. Matseðillinn er fjölbreyttur og býður upp á heilsurétti í takt við grillréttina.

Veisluþjónusta

Bautinn hefur jafnframt í fjölda ára verið með veisluþjónustu og hefur þjónustað veislur af öllum stærðargráðum

Tímamót

Um þessar mundir fagnar staðurinn stórafmæli, en það eru ekki mörg íslensk veitingahús sem ná þeim áfanga að verða 50 ára.



Bautinn, Akureyri.



Eigandinn Einar Geirsson.



Vel hlaðinn shake.



Stökkir kjúklingabitar.



Bautasneiðin.



Caruso, Austurstræti.

Caruso



José Luis Garcia.

Veitingastaðurinn Caruso var settur á laggirnar árið 1994 en árið 2000 tóku hjónin José Luis Garcia og Þrúður Sjöfn Sigurðardóttir við staðnum. Áherslunar voru fyrst og fremst á ítalska matargerð og ítalskt þema einkenni innanstokksmuni, húsgögn og innréttingar. Upphaflega var Caruso til húsa á horni Þingholtsstrætis og Bankastrætis en á Þorláksmessu árið 2014 var flutt í nýtt húsnæði í Austurstræti 22. Það hús er sögfrægt og var upphaflega byggt árið 1801 af Ísleifi Einarssyni og talið fyrsta húsið sem reist var við Austurstræti. Það hefur verið kennt við Jörund Hundadagakonung sem tók sér vald sem hæstráðandi maður landsins eftir sögulegt valdarán, en hélt þó ekki á konungstign sinni nema í tvo mánuði. Árið 2007 brann stærstur hluti byggingarinnar fyrir utan arininn sem var eini hluti hennar sem eftir stóð. Framkvæmdir við endurbygginguna hófust árið 2010 og má segja að húsið hafi verið endurbyggt í kringum þennan arinn sem eftir stóð.

Staðurinn

José Luis Garcia er arkitekt að mennt og starfaði sem slíkur um árabíl, en í kringum 1991 varð samdráttur í íslensku efnahagslífi og minna að gera hjá arkitektum. Þá bauðst honum að starfa í veitingageiranum og það fór svo að hann fjárfesti í Caruso, sem hann innréttaði og hannaði sjálfur. Byrjunin lofaði góðu og að staðnum hópuðust viðskiptavinir sem hafa haldið tryggð við staðinn til margra ára sumir hverjir. Þótt veitingahúsarekstur sé ekki beinlínis starfssvið José þá nýtur hann sín í starfi sínu en hefur fengið útrás fyrir arkitektinn í sér með því að hanna og teikna innviði annarra veitingahúsa.

Þjónusta er eitthvað sem honum er í blóð borin og hann elskar að taka á móti gestum, svo vitnað sé í hans eigin orð og bætur við að hann kunni að búa til góðar pizzur. Hann þvertur ekki fyrir að meginþema og yfirbrað Caruso sé ítalskt eins og nafnið gefur til kynna, en vill meina að áherslan sé á fremur suðræna matargerð. Þarna ríkir andi frá Spáni og Frakklandi sömuleiðis svo það mætti kalla Caruso veitingastað undir suðrænum áhrifum.

Það hafa komið erfiðir tímar í bland en José segist einbeita sér að því sem hann sjálfur er að gera og er ekki upptekinn af því hvernig aðrir haga sínum rekstri. Honum finnst mikilvægt að halda sínu og er ekki með neina úþpenslustefnu á dagskrá hjá sér þótt staðurinn gangi mjög vel í dag enda hefur hann skapað sér ákveðna sérstöðu á veitingamarkaðnum. Hann hefur sína fastakúnnu og orðsporið hefur haldið nafni staðarins á lofti í mörg ár.

Þótt staðurinn hafi flutt úr Þingholtsstrætinu á sínum tíma þá hefur sá andi sem þar skapaðist flust með í Austurstrætið enda er á báðum stöðum andblær fortíðar í hinum sögufrægu húsum. Viðskiptavinir tala um að þeim finnst þeir upplifa gamla Caruso þótt yfirbragðið sé aðeins öðruvísi en það má eflaust þakka því hvernig arkitektinn José Luis Garcia skapar umhverfi staðarins og þótt borðum hafi fækkað og staðurinn í reynd minnkað þá er stöðugur straumur fólks inn og út af Caruso. Útisvæðið í Austurstrætinu kemur að góðum notum á hlýjum sumardögum því þá er hægt að snæða utandyra og þjónusta fleiri.

Þjónustan er sá hluti starfseminnar sem José leggur ofuráherslu á enda líka margrómuð.



Starfsfólk Caruso. Fremst á myndinni eru: Daysi, Ell og Kristján. Í miðju frá vinstri: Vito, Jose og Yanbu og aftast Erney og Ernesti.



Marjan ZaK, Stella, Jose.



Veronica Sjöfn Garcia.

Starfsfólk og starfsandi

Hann er með meira en 30 manns í vinnu og í dag er mannskapurinn að mestu af erlendu bergi brotinn en innan starfshópsins hafa orðið til tengsl og vinnátubönd sem gera það að verkum að starfsandinn er einna líkastur því að samhent fjölskylda sé að snúast í kringum gestina. Það er bros á hverju andliti og öllum finnst jafn gaman í vinnunni og José sjálfum.

Þótt José sé eigandi staðarins þá setur hann sig aldrei úr færri að standa sjálfur í fordyrinu og taka á móti gestum enda hefur hann gaman af því að vinna. Hann elskar að mæta í vinnuna á Caruso að eigin sögn þótt sumum finnst kannski að hann ætti að fara að hætta og taka lífinu með ró; en kannski er Caruso ekki bara vinnustaður heldur lífsstíll hans sem elskar það sem hann gerir. Hann gefur sér tíma og næði til að spjalla við gestina sem hann er farinn að þekkja persónulega og gildir þá einu hvort þeir eru Íslendingar eða útlendingar sem koma til Íslands ár eftir ár. Þessi andblær og starfsandi sem hér er verið að lýsa gæti hreinlega verið lykkillinn að velgengni staðarins og það verður áreiðanlega svo í lengd og bráð á meðan eigandinn sjálfur nýtur þess að hugsa um hann og heldur áfram smita frá sér þeirri jákvæðni og gleði sem einkennir José. Hann er orðinn einn af þessum þekktu veitingamönnum í Reykjavík og setur svip sinn á mannlífið í miðborginni. Honum er umhugað um velferð starfsfólksins og sýnir þakklæti sitt fyrir þeirra vinnuframlag í verki með því t.d., að bjóða því öllu til Spánar í haust og hann tekur það með sér í golf þegar sá gállinn er á honum. José liðtækur kyllingur og spilar golf þegar hann hefur tækifæri til þess. Þrúður kona hans hefur nokkuð dregið úr sinni vinnu við fyrirtækið upp á síðkastið, en José sér framtíðina fyrir sér einfaldlega að halda áfram á sömu braut. Njóta velgenginnar, huga vel að því sem hann hefur og hver veit nema einhver úr þessum úrvals starfsmannahópi taki við staðnum þegar honum finnst að sé komið nóg. Caruso heldur áfram að syngja!





Gönguvikan, á fætur í Fjarðabyggð.

Ferðapjónustan Mjóeyri



Sævar Guðjónsson og Berglind Steina Ingvarsdóttir ásamt börnum sínum.



Sævar Guðjónsson við nýju húsin. Ljós. Gunnar Gunnarsson.



Yfirlitsmynd / Ljós. Gungör Gunnar Tamzok.

Árið 2004 stofnuðu þau Sævar Guðjónsson og Berglind Steina Ingvarsdóttir fjölskyldu-fyrirtækið Ferðapjónustuna Mjóeyri á Eskifirði. Í fyrstu breyttu þau efri hæðinni í gamla Mjóeyrar húsinu sem byggt var 1895 í gistiheimili með 4 herbergjum. Fljótlega var ákveðið að reyna að auka við starfsemina bæði hvað varðar afþreyingu og gistingu og á árunum 2006-2007 keyptu þau 5 heilsárshús frá Brasilíu og reistu neðarlega á eyrinni. Sama ár keyptu þau 9 báta frá Póllandi og stofnuðu bátaleigu Mjóeyrar og ráku hana til ársins 2016. Árið 2011 byggðu þau svo baðhús í samvinnu við Verkmenntaskóla Austurlands, með sturtum, klósettum og sauna og settu heitan pott í bát við húsið.

Árið 2014 var þremur minni húsum bætt við á Mjóeyri ofan við gamla gistiheimilið og svo aftur fjölgað um 2 hús árið 2016. Árið 2020 eru því í rekstrinum 10 hús auk 4 herbergja gistiheimilis. Árið 2008 fór Ferðapjónustan Mjóeyri í samstarf við Sjöminjasafn Austurlands um rekstur Randulffs-sjóhúss sem er gamalt síldarsjóhús í eigu safnsins. Árið 2011 var svo opnaður veitingastaður í sjóhúsinu sem er í rekstri enn þann dag í dag og er opinn alla daga frá júní til september og fyrir hópa þess utan. Þar er áherslan lögð á að bjóða upp á ferskan mat úr firðinum s.s. fisk og hreindýr en einnig hákarl, harðfisk og síld sem allt er framleitt á svæðinu.

Afþreying

Frá upphafi hefur ferðapjónustan Mjóeyri staðið fyrir ýmiskonar afþreyingu á svæðinu og unnið með mörgum aðilum í því að auka fjölbreytni í þeim efnum. Má þar nefna að ferðapjónustan Mjóeyri stofnaði Gönguvíkuna „Á fætur“ í Fjarðabyggð árið 2008 sem er 8 daga gönguvika í lok júní ár hvert. Gönguvikan er samvinnuverkefni ferðapjónustunnar Mjóeyri, Ferðafélags Fjarðamanna, Gönguklúbbs Suðurjarða og Fjarðabyggðar. Að auki hefur ferðapjónustan boðið upp á ýmiskonar gönguferðir á svæðinu m.a. 4 daga sumarleyfisferð um Gerpissvæðið. Auk gönguferða og söguferða bjóðum við uppá veiðiferðir ýmiskonar svo sem svartfuglaveiði, rjúpnaveiði og hreindýraveiði en Sævar er hreindýraleiðsögumaður og bíður ferðapjónustan upp á allsherjar lausn fyrir hreindýraveiðimenn á svæðinu þ.e.a.s gistingu, leiðsögn, fláningu og kælingu á dýrinu auk þess sem kjötiðnaðarmaður sér um úrbeiningu og frágang á kjöti fyrir veiðimenn.

Samvinna

Frá upphafi höfum við notað það sem svæðið hefur uppá að bjóða og höfum við m.a. starfað með skíðasvæðinu í Oddskarði frá upphafi og hefur undanfarin ár stórukist umferð skíðahópa sem nota Mjóeyri sem grunnbúðir í sínum skíðaferðum. Undanfarin 2 ár höfum við svo í samvinnu við fleiri haldið vetrarhátíðina Austurland freeride festival sem er nokkurskonar gönguvika að vetrarlagi. Þar er boðið upp á ýmiskonar ferðir bæði fyrir bretta- og skíðafólk auk ýmissa viðburða því tengdu.



Randulffs - sjóhús.



Veitingastaður í sjóhúsinu.

Eigendur og starfsfólk

Við hjónin erum einu eigendurnir og skipum jafnframt stjórn félagsins.

Sævar er framkvæmdastjóri og sér um leiðsögn í flestum ferðum á okkar vegum en Berglind sér um gistinguna, fjármálin og starfsmannahald.

Hjá fyrirtækinu starfa á bilinu 2-25 manns, mest yfir sumartímann.

Fjör í heita pottinum.

Ljósm. KOX (Kormákur Máni Hafsteinnsson).





Það er mikið lagt í útlit réttanna.

Fiskmarkaðurinn / Grillmarkaðurinn



Hrefna Sætran og Guðlaugur P. Frímansson.

Eftir nám fór Hrefna að starfa á Sjávarkjallaranum sem var nýbúið að opna og starfaði þar til ársins 2007. Þá opnaði hún Fiskmarkaðinn ásamt Ágústi Reynissyni sem hún kynntist á Sjávarkjallaranum. 2011 opnuðu þau svo Grillmarkaðinn ásamt Guðlaugi P. Frímanssoni. Grillmarkaðurinn er rammsíleuskur veitingastaður hvað snertir hönnun, stíl og matreiðslu. Unnið er náið með bændum landsins til að fá sem allra best hráefni til að matreiða úr. Grillmarkaðurinn fagnar um þessar mundir 10 ára afmæli en hann opnaði árið 2011 eins og áður kom fram og sló rækilega í gegn frá fyrsta degi. Grillmarkaðurinn hefur síðan verið á meðal vinsælustu veitingastaða landsins. Eins og áður sagði er uppspretta hráfnisins í hávegum höfð og taka reyndir matreiðslumenn við því til úrvinnslu með Hrefnu Rósu Sætran fremsta í flokki. Notast er við reykt, kol, eld og við til að ljá matnum sitt einstaka bragð.

Fiskmarkaðurinn ehf.

var stofnaður í ágústmánuði árið 2007. Stofnendur voru Hrefna Rósa Sætran, meistarakokkur og Ágúst Reynisson, meistarabjónn. Leitast er við að bjóða gestum staðarins upp á hágæða afurðir úr fersku hráefni í bland við kraftmikið og hlýlegt andrúmsloft. Fiskmarkaðurinn hefur enda notið mikilla vinsælda allt frá opnun. Vel er fylgst með stefnum og stráumum í matreiðslu og segja má að við höfum í raun aldrei verið betri en einmitt núna. Litir, ilmur og hljóð fylla hugann í morgunsárið þegar fiskurinn er keyptur beint upp úr bátnum. Ferska og svala loftið er þrungið af möguleikum, sem kitla bragðlaukana og leyfa meðvitundinni að njóta líðandi stundar. Fiskmarkaðurinn er að Aðalstræti 12, 101 Reykjavík.

Grillmarkaðurinn ehf.

Staðsetning Grillmarkaðarins fer ekki framhá neinum sem gengur um miðbæ Reykjavíkur. Húsið sem stendur á gatnamótum Lækjargötu og Austurtrætis á sér glæsta fortíð en það var upphaflega byggt sem kvikmyndahús árið 1920. Hét þá Nýja bíó. Þar var rekið kvikmyndahús allt til ársins 1987. Þá var því breytt í skemmtistað sem varð svo eldi að bráð árið 1988. Í framhaldi af því var húsið rífið. Það voru svo eigendur Grillmarkaðarins sem sáu um hönnun veitingastaðarins í endurbýggðu húsi sem leit dagsins ljós árið 2011. Við hönnunina var notast við íslensk efni eftir því sem við var komið. Sem sagt íslenskt hráefni eins og við matargerðina. Má þar nefna til sögunnar fiskiroð, leður, hraun og bergtegundir úr íslenskri náttúru. Útkoman er eftirminnilegur staður, þar sem bæði er skemmtilegt og notalegt að njóta stundarinnar og góðs matar. Í veitingahúsinu eru hliðarherbergi sem henta vel til að taka á móti misstórum hópum, sem kjósa að vera út af fyrir sig. Mikil eftirspurn er eftir veitingastöðum sem geta tekið á móti stórum hópum sem njóta vilja samveru á góðum veitingastað. Grillmarkaðurinn er Lækjargötu 2a, 101 Reykjavík.



Allt hráefni er unnið á staðnum.



Grillað kjöt.



Frábær staður fyrir allskonar tilefni.



Fallegir og ljúffengir eftirréttir.

Eigendur og starfsfólk

Grillmarkaðurinn er enn í eigu Hrefnu Rósu Sætran og féлага sem og Fiskmarkaðurinn. Hafa þeir verið tveir af allra best reknu stöðunum í miðbæ Reykjavíkur um margra ára skeið. Auk þess á fyrirtæki hennar hluta í barnum Skúla Craft Bar síðan 2016.

Hrefna hefur verið mjög áberandi í fjölmiðlum undanfárin ár. Hún hefur meðal annars stýrt matreiðsluþáttum, gefið út matreiðslubækur og eigin vörulínur. Hluti af skýringu velgengni Grill- og Fiskmarkaðarins er kannski fólgin í því að vel er gert við starfsfólkið. Starfsfólkið okkar vinnur lengi með okkur og kemur gjarnan aftur til okkar. Við berum mikla virðinu fyrir þeim og vinnum náið með yfirmönnum þar sem hugmyndir allra fá að skína.



Alvöru steikarborgarar.



Sérstaða Grillmarkaðarins er gæðakjöt.



Spennandi matargerð.



Eigendur Fjöruborðsins 2016 ásamt sjónvarpskokkinum Rick Stein frá BBC, frá vinstri, Eiríkur Þór Eiríksson, Rick Stein og Pétur Viðar Kristjánsson.

Fjöruborðið



Leturhumar Fjöruborðsins.

Fjöruborðið var stofnað vorið 1994 sem kaffihús með um 25 sæti á Stokkseyri. Í dag rúmar veitingahúsið um 360 gesti innan- og utandyra. Upprunalega nafnið var reyndar Við Fjöruborðið en því var breytt 2013 í Fjöruborðið. Reksturinn var í gömlu bátaskýli í eigu björgunarsveitarinnar og þar er nú elsti hluti veitingahússins, inngangurinn og barinn/móttakan. Gömul stálrennihurð sem bátarnir voru dregnir inn um er enn hluti af veitingahúsinu en utan um gamla bátaskýlið er núna nýjasti hluti veitingahússins sem er jafnframt aðal veitingasalurinn með útsýni yfir fjöruna. Þar fyrir framan eru útiborð með sæti fyrir um 60 manns. Áður en þessi nýbygging kom til var þetta þó bara lítið kaffihús en fljótlega fannst eigendum tilvalið að prófa að elda humar í mannskapin enda var í lok síðustu aldar ein stærsta humarvinnsla landsins einmitt á Stokkseyri. Fljótlega náði humarinn miklum vinsældum og ákveðið var að breyta bílskýli björgunarsveitarinnar sem stóð við hliðina í veitingasal. Sá salur nefnist í dag Hafíð og rúmar um 60-70 manns. Rúturnar fóru fljótt að streyma að og því var bætt við stóru tjaldi sem rúmar um 100-120 manns. Þannig var uppistaðan af gestum lengi vel hópar en með breyttum ferðavenjum á þessari öld og aðallega á seinni hluta nýliðsins áratugar (2. áratug 21. aldar) hefur þetta snúist við, ekki vegna þess að hópum hefur fækkað heldur eru einstaklingar orðnir miklu fleiri og eru nú í lok þessa áratugar um 70-80% af heildargestafjöldanum. Árið 2017 heimsóttu 48.000 gestir Fjöruborðið. www.fjorubordid.is

Sagan af súpunni

Þessi súpa er göldrótt. Hún hefur nefninlega sjálfstæðan vilja, matreidd af freistandi kokkum sem stíga naktir upp úr hafinu við Stokkseyri með aflann sinn; feitsæta humra sem þráðu það eitt að komast í land, það er nefninlega eins með ævintýragjarna einstaklinga úr sjávarheimum, þeir vilja upp til okkar, líkt og við niður til þeirra. Þessa súpu hafa menn barist fyrir með storminn í fangið til þess eins að njóta. Löngunin hefur orðið svo yfirsterk að skynsemi hefur rokið út í veður og vind. Undir svörtum hömrum þrengslanna, á milli fjallasala og undir stjörnunum hafa menn ætt í humátt að sjónum og sest til borðs á meðal manna, veisluglaðra drauga og einhverrar kitlandi nautnar sem umvefur allt sem kemur úr töfrandi skálum Fjöruborðsins. Þar sem þúsund kertaljós kasta birtu á sjóbarin andlit og ástríka vínbelgi. Og hugtakið matarást tekur óvænta en þægilega stefnu.

Fjöruborðið á Stokkseyri er nautnahús í álögum. Menn þurfa að beita sig valdi til að eiga þaðan afturkvæmt. En það er allt í lagi, einungis góðir gjörningar eiga sér stað innan veggja, nokkuð sem kitlar bæði maga og sál.



Leturhumar Fjárborðsins ásamt meðlæti.



Göldrótta humarsúpan.



FJARAN
RESTAURANT

VIKING VILLAGE
FJORUKRAIN



Humar.



Nautalund.

Fjörukráin

Fjörukráin er lítið persónulegt fyrirtæki í hótél – og veitingarekstri staðsett við Strandgötu í Hafnarfirði. Fyrirtækið hefur verið rekið af Jóhannesi Viðari Bjarnasyni síðan 10. maí 1990. Á þeim tíma hefur Fjörukráin vaxið og dafnað og orðið að því sem að hún er í dag. Víkingaþorpið við Fjörukrána er alvöru þorp við Víkingastræti og samanstandur af Hótél Víking og litlum gistihúsum, ásamt fjölbreyttum veitingastöðum í Fjörgarðinum. Víkingaþorpið - The Viking Village er einn af fjölsóttustu ferðamannstöðum á Íslandi. Umgjörðin er glæsilegur veitingastaður sem engan á sinn líka. Hann er skreyttur með yfir 100 uppstoppuðum dýrum. Þar er líka að finna 1200 lítra fiskabúr sem er fyrir ofan 16 metra langan útskorinn bar. Veggir eru skreyttir víkingamunum og myndum eftir Hauk Halldórsson. Allur tréskurður er unnin af íslenskum handverksmönnum. Eins hafa erlendir útskurðarmenn lagt okkur lið við útskurð á skreytingum og skurðgoðum. Freyjuhofið er sá hluti hússins sem er stolt okkar. Þar er glæsilegur salur með mikilli lofthæð. Hann er tileinkaður Freyju og þar ríkir ást og friður innan um stórkostleg listaverk í myndum, útskurði og öðru skrauti. Þar er einnig að finna Þrymskviðu í myndformi eftir Hauk Halldórsson og útskornar Freyjumyndir. Fjörukráin er landsþekkt fyrir sínar Víkingaveislur og þykir skara framúr en boðið er uppá þessar margrómuðu veislur öll kvöld vikunnar. Í Víkingaveislum eru allir réttirnir bornir fram í trogum af syngjandi Víkingum og Valkyrjum. Þegar gestir hafa sest til borðs er boðið upp á smakk af rammíslenskum mat, s.s. hákarl og harðfisk svona rétt til að kítla bragðlaukana og þessu er skolað niður með snafs af ísköldu íslensku brennivíni. *Við erum stolt af því að þjóna þér á okkar víkingahátt.*

Fjaran/Valhöll

Fjaran/Valhöll er glæsilegur veitingastaður þar sem innréttingar og húsgögn eru gerð úr hundrað ára gömlum neftóbaks- og vintunnum, staðsett í næstelsta húsi Hafnarfjarðar, byggt árið 1841, og tekur um 36 manns í sæti á neðri hæð. Veggirnir á neðri hæðinni eru skreyttir með málverkum af Hafnarfirði og af veisluborði goðanna, beint á veggina af listamönnunum Lukas Gucio Gordon og Elísu Ósk Viðarsdóttur. Á efri hæð er vinalæg setustofa og hlýlegt herbergi þar innaf með sæti fyrir 12 matargesti. Hægt er að hafa innangengt af báðum hæðum yfir í Fjörugarðinn og því geta gestir Fjörunnar/Valhallar, notið alls þess sem Fjörugarðurinn hefur uppá að bjóða eða haft lokað og verið útaf fyrir sig. Notalegur og öðruvísi veitingastaður sem vert er að heimsækja aftur og aftur.

Hótél Víking

Á Hótél Víking eru 42 vel búin og glæsileg herbergi. Vest-norrænt þema er á bak við hönnun herbergjanna á efri hæðinni og á neðri hæð eru herbergin í anda víkinga. Í bakgarði hótelsins er heitur pottur og sauna. Gestir hótelsins hafa þar frjálstan aðgang og geta slakað á í rólegu og rómantísku umhverfi eftir annir dagsins. Sumarið 2012 voru byggð 14 smáhýsi við hliðina á Fjörukráinni og á móti Hótél Víking. Í hverju húsi geta verið allt að sex manns, tilvalið fyrir fjölskyldur eða vinahópa.



Jóhannes Viðar Bjarnason, eigandi.
Ljós. Þorsteinn R. Ingólfsson.



Fjörukráin Hof.



Fjörukráin, veitingasalur.



Berglind Sigmarsdóttir og Sigurður Gíslason, fyrir utan GOTT.



Sigurður Gíslason í eldhúsinu.

Gott



Berglind Sigmarsdóttir og Sigurður Gíslason, eigendur.

GOTT er heilsusamlegur og skapandi fjölskylduveitingastaður í Vestmannaeyjum sem notar aðeins ferskt og heilnæmt hráefni. Allar sósar, soð, súpur og kökur eru löguð frá grunni á staðnum. Við sækjum ferskan fisk beint af fiskmarkaðnum á hverjum morgni. Yfirkokkurinn Sigurður Gíslason, fyrrum meðlimur kokkalandslíðs Íslands og konan hans Berglind Sigmarsdóttir reka og eiga veitingastaðinn GOTT. Þau hafa að auki gefið út tvær metsölumatreiðslubækur á Íslandi og önnur þeirra var gefin út og þýdd á þýsku. Þriðja bókin okkar hjóna „GOTT réttirnir okkar“ kom út í október 2016 þar sem finna má uppskriftir af okkar vinsæla matseðli.

Starfsfólk

GOTT var opnað árið 2014 þar sem hjónin voru ein með aðeins 2 aðra starfsmenn. Fljótlega varð það mikið að gera að fjölgja þurfti starfsfólki þar sem staðurinn naut strax mikilla vinsælda.

Staðurinn

Hjónin lögðu mikið uppúr því að endurnýta. Öll húsgögn, ljós og borðbúnaður voru fengin af mörkuðum og antikvólum sem skapar einstakan karakter og sjarma. Þau hjónin höfðu gefið út metsölubókina „Heilsuréttir Fjölskyldunnar“ 2012 og vildu þau byggja matseðilinn á þeirri hugmyndafræði að maturinn væri nærandi. Þess vegna hafa þau alltaf lagt uppúr því og búa til allar sósar og soð og bakað alla eftirrétti sjálf. Sigurður hefur mikla reynslu í „fine dining“ og var sú reynsla tekin inn með því að vinna allt frá grunni en samt er staðurinn með léttari framsetningu en það sem gerist í „fine dining“. Þau vildu að staðurinn væri aðgengilegur, að fólk ætti auðvelt með að droppa inn og koma þess vegna oft en ekki bara við séstök tilefni.

Rekstur

Rekstur fyrirtækisins hefur vaxið ár frá ári, 2017 bættu þau við staðinn á sumrin með tjaldi bakvið en árið 2020 var lokið við viðbyggingu sem stækkaði staðinn um meira en helming.



Betri stofan á GOTT.



Veitingasalurinn á GOTT.



Hollir réttir.



Veislubjónusta Gott.



Barbjónninn að blanda kokteila.





Hlölli - Hlöllabátar á Bíldshöfða 2019.

Hlöllabátar



Óli Valur Steindórson og Sigmar Vilhjálmsón.

Það eru fáir Íslendingar sem ekki hafa heyrt um Hlöllabáta enda hafa Hlöllabátar fylgt landsmönnum í gegnum súrt og sætt sl. 33 ár og virðast slá í gegn kynslóð eftir kynslóð. Vinsældir bátanna hafa einnig ratað út fyrir landsteinana en ferðamenn sem koma hingað til lands fara ekki spart með hrós þeirra á bátunum okkar á samfélagsmiðlum og matarbloggum. Hlöllabátar er rótgróið íslenskt fyrirtæki sem hefur verið starfrækt síðan 1986. Fyrirtækið var í eigu sama aðila til ársins 2012 en árið 1998 seldu eigendur frá sér eitt útibúið og við rekstrinum á Ingólfstorgi tóku nýir eigendur.

Í dag eru reknir 7 Hlölla staðir víðsvegar um landið. Hlöllabátar ehf. er eigu Óla Vals Steindórssonar og fjölskyldu sem reka 3 staði á höfuðborgarsvæðinu: Bíldshöfða 5a, Smáralind og Þverholti 1 í Mosfellsbæ. Aðrir útsölustaðir eru á Ingólfstorgi, Akureyri, Selfossi og Vestmannaeyjum.

Sagan

Hlöllabátar ehf. voru stofnaðir þann 14. apríl árið 1986 af hjónunum Hlöðveri Sigurðssyni og Kolfinnu Guðmundsdóttur. Fyrsti staðurinn þeirra var á gamla Steindórsplaninu við hlið leigubílastöðvar Steindórs, þar sem nú er Ingólfstorg. Hlöllabátar þóttu mikil nýjung á Íslandi á þessum tíma og þarna var í fyrsta skipti boðið upp á heitan skyndibita í löngu brauði sem fékk nafnið bátur, sem hefur verið samheitið á slíkum skyndibita allar götur síðan. Á sama tíma leit Hlöllasósan dagsins ljós sem hefur heldur betur verið umræðuefni margra landsmanna gegnum tíðina enda mikil leyniuppskrift á bakvið sósuna. Hlöðver fékk hugmyndina að Hlöllabátum á ferð þeirra hjóna til New York snemma árs 1986, þar sem tíðkaðist að á hverju götuhorni væru vagnar sem byðu upp á heitan skyndibita. Hlöllabátar byrjuðu sinn feril í vagni sem þau hjónin létu smíða. Til að byrja með var matseðillinn ekki stór enn hann taldi 4 mismunandi báta. Þegar vagninn var uppfærður nokkru seinna var einnig boðið upp á glæsilegt deli-borð. Vinsældir staðarins jukust ört á næstu árum og reksturinn stækkaði með hverju árinu sem leið og í dag eru Hlöllabátar einn af þekktustu skyndibitastöðum landsins. Þegar Reykjavíkurborg ákváð að sameina Steindórsplan og Hallærsplan í nýtt og stærra Ingólfstorg var ráðist í framkvæmdir á stærri og betri stað sem leysti gamla vagninn af hólmi. Landsmenn liðu þó ekki bátaskort á meðan á framkvæmdir stóðu yfir þar sem Hlöðver opnaði nýjan stað að Austurstræti 6 á meðan uppbygging torgsins átti sér stað.

„Allir í bátana“

Hlöllabátar hafa komið víða við í gegnum tíðina og einnig ratað út fyrir landsteinana. Í desember árið 2001 opnuðu Hlöðver og Kolfinna útibú Hlöllabáta í Englandi, nánar tiltekið Lundúnum. Hlöllabátar í Englandi hlutu nafnið THIS (the Hot Icelandic Sandwiches). Enn í dag eru Hlöllabátar í víking enn finna má Hlöllabáta á Norðurlöndunum, meðal annars í Svíþjóð og Danmörku.



Opnun á Hlöllabátum í Austurstræti 6 á meðan framkvæmdir stóðu á nýju Ingólfstorgi.

Hlöllli heldur áfram að metta svanga munna landsmanna en í ágúst 2019 er væntanleg opnun á nýjum og glæsilegum stað í Mosfellsbæ, að þverholti 1 þar sem Arionbanki var áður til húsa. Þessi staður mun leysa Hlöllla vagninn af hólmi, sem hefur staðið vaktina í Mosfellsbæ síðan fyrri part 2018.

Starfsemin

Frá upphafi hefur áhersla verið lögð á mikil gæði, hraða afgreiðslu og framúrskarandi þjónustu, enda skiptir upplifun viðskiptavinarins öllu máli.

Hjá Hlöllabátum starfa að jafnaði um 50 starfsmenn, ýmist í fullu starfi eða aukavinnu samhliða skóla. Á hverri vakt standa alla jafna um 3-5 starfsmenn hver með sitt hlutverk annars vegar á pönnunni og hins vegar í afgreiðslunni. Starfsfólk vinnur þétt saman við að afgreiða bátana hratt og örugglega, heita og bragðgóða.

Vöruvalið hefur svo sannarslega aukist á síðast liðnum áratugum en bátunum hefur fjölgað úr 4 í rúmlega 30, hver með sinn karakter.



Hlölllavagninn á Steindórsplani 1986.



Hlöllli - Hlöllabátar í Smáralind 2019.



Útsýnið frá Hótel Óðinsvéum.

Hótel Óðinsvé



Hótel Óðinsvé, herbergi.

Hótel Óðinsvé opnaði þann 18. maí 1984, og fagnar um þessar mundir óslitinni sögu og starfsemi, sem eitt elsta og helsta hótel í miðborg Reykjavíkur. Hóтелиð er frábærlega staðsett í gamalgrónu hljóðlátu íbúðahverfi í miðbæ Reykjavíkur, hvaðan aðgengi er auðvelt til allra átta að öllum helstu kennileitum Reykjavíkur, gangandi í fáeinar mínútur. Í upphafi bauð Hótel Óðinsvé upp á 20 hótelherbergi, en hóтелиð hefur gegnum tíðina smám saman stækkað og hótelherbergjum fjölgað í nú 50 herbergi, sem eru af öllum týpum klassískra hótelherbergja. Til að auka fjölbreytnina enn frekar og til að stækka hóp gesta og viðskiptavina, tók Hótel Óðinsvé í notkun 4 stórar og glæsilegar íbúðir á Skólavörðustíg 7, árið 2005, og aftur aðrar 6 íbúðir að Týsgötu 8, í nóvember 2016. Allar íbúðirnar eru í auðveldu göngufæri við hóтелиð, þar sem innritun í íbúðirnar fer líka fram. Gamli miðborgarhluti Reykjavíkur sem hóтелиð er staðsett í, ber götunöfn sem hafa verið valin úr norrænni goðafræði, eftir mismunandi guðum fræðinnar. Nöfn eins og Óðinn, Freyja, Þór, Týr, Loki, Baldur, Bragi, Fjölfnir, Váli, Höður, Sjöfn, og Mímir, koma þar fram, með viðeigandi einkennisendi í orðunum "gata" eða "stígur", svona til að klára fullt götunafn. Hótel Óðinsvé ber með stolti nafn Óðins, æðsta guðsins skv. norrænu goðafræðinni. Orðið vé, sem endir nafns hótelsins, er um „helgan stað“ eða heimili. Hér eru allir velkomnir. Óðinn er guð visku, kænsku, hernaðar, sigurs, töfra, rúnaletursins og ljóðlistar og hann samdi öll erindi Hávamála, en bókin fjallar um visku lífsins og lifunar, samansafn forspárlegra og stuttra tilvitnana. Óðinn er þannig andinn og innihald allrar sköpunar sem hann hefur gert. Í bókinni Hávamál eru gildi lífs og lifunar talin upp, um allt það sem þrýðir sanna manneskju, og þar meðal annarra eru kostirnir; auðmýkt, kurteisi, gestrisni og skynsemi.

Hóтелиð

Hótel Óðinsvé er sérstakt sem miðbæjarhótel með 50 herbergjum í hjarta Reykjavíkur, steinsnar frá verslunargötum miðborgarinnar og veitinga- og skemmtistöðum. Við gerum okkar besta til að veita gestum vinsamlega og um leið faglega þjónustu, í þægilegu umhverfi, þannig að þeim líði næstum eins og heima hjá sér.

Herbergin

Sérhvert herbergi er einstakt og aðeins öðruvísi en það næsta. Þau bjóða upplifun að þörfum og óskum flestra. Herbergin eru innréttuð á einfaldan máta, með áherslu á þægindi og eru heimilisleg. Eins og þú hafir verið hér áður og viljir koma aftur!

Í öllum herbergjum eru myndir eftir RAX - Ragnar Axelsson - heimsþekktan íslenskan ljósmyndara, sem hefur gefið út nokkrar ljósmyndabækur, bækur nauðsynlegar á hverju heimili. Klassísk eins- og tveggjamanna herbergi eru vinsælustu herbergjatýpunar, double-deluxe herbergin eru aðeins stærri, rýmri og veita meira frelsi. Því til viðbótar bjóðum við upp á junior svítur. Þær eru allar ólíkar í laginu, sumar á tveimur hæðum, aðrar með frábært útsýni



Lúxusíbúð.

af efstu hæðinni, en allar sérstakar og rúmgóðar. Fjölskyldusvítan er söluhæsta herbergið á hótelinu, sem kemur kannski ekki á óvart; tvö svefnherbergi, þrjú sjónvörp, tveir kælar, góð stofa með stórum sófa og fínt baðherbergi. Einnig bjóðum við 10 rúmgóðar lúxusíbúðir, í fjórum mismunandi stærðum.

Starfsemin

Við viljum gera starfsemi hótelsins samtvinnaða lífi og starfi umhverfis hótelsins, sem hefur reynst afar ánægjulegt en krefjandi, jafnt fyrir starfsemina og starfsfólkið. Að okkar mati geta jákvæð efnahags- og þjóðfélagsleg áhrif vegið þungt, þegar þeim er stýrt á jákvæðan og ábyrgan hátt. Ennfremur trúum við því að ábyrgð okkar nái út fyrir ábyrgð gagnvart starfsfólki og gestum og inn í samfélagið þar sem við störfum.

Samfélagsmál

Hotel Óðinsvé er stoltur stofnfélagi í Festu, íslenskri miðstöð um samfélagsábyrgð. Í verkefninu, sem fjallar er um ábyrga ferðapjónustu, hafa íslensk fyrirtæki sem tengjast ferðapjónustu á einn eða annan hátt, tekið sig saman og samþykkt að hafa fjögur skýr og einföld markmið um ábyrgð sína í ferðapjónustu að leiðarljósi. Tilgangurinn er að viðhalda stöðu Íslands sem áfangastaðar með því að styðja við sjálfbærni fyrir framtíðarkynslóðir landsins.

Þessi fjögur markmið eru að:

Sýna af sér fyrirmyndar framkomu og virðingu fyrir náttúrunni

Tryggja öryggi gesta og sýna þeim virðingu og kurteisi

Virða réttindi starfsfólks okkar

Hafa jákvæð áhrif á nærumhverfi okkar og samfélag

Markmið

Á Hotel Óðinsvéum erum við staðföst í að bjóða gestum okkar frábæra þjónustu og sýna gestrisni. Við viljum að gestum finnist þeir velkomnir, njóti virðingar og upplifi sig á sínum sérstaka stað. Að því leiti höfum við tekið upp og gert að okkar, hin vitru orð Hávamála um gildi lífs og lifunar; **auðmýkt, kurteisi, gestrisni og skynsemi.**

Vefsíða: www.odinsve.is



Hótel Óðinsvé, herbergi.



Hótel Selfoss stendur á bökkum Ölfusár.

Hótel Selfoss



Glæsileg herbergi.

Ferðapjónusta hófst á Selfossi í Tryggvaskála um síðustu aldarmót en þar var starfrækt ferðapjónusta til ársins 1975.

Sagan

Árið 1974 tók bæjarstjórn Selfossbæjar skóflustungu að Hótel Selfossi, gert var ráð fyrir húsnæði að 7000m² að flatarmáli. Menningarsalurinn og veitingastaðirnir sem er gengið inn að utanverðu þar meðtaldir. Þann 5. júní 1986 var Hótel Selfoss opnað með 20 herbergjum, þar sem hægt var að taka á móti allt að 45 gestum. Selfossbær var þá eigandi en Samvinnuferðir/Landsýn rekstraraðilar hótelsins. Í fyrstu var hótelið kallað Ársalir, eftir hugmyndasamkeppni sem var haldin að því tilefni. Húsið átti að verða félagsheimili samfélagsins þess vegna er einstaklega góð aðstaða fyrir ráðstefnur og til veisluhalds. Ráðstefnusalirnir eru þrír sem geta verið sem einn salur. Saman taka þeir allt upp í 400 manns í sæti. Inn á hótelinu átti að vera miðstöð fjölmiðlunar, svæðisútvarp og fleira þess háttar.

Á fyrstu hæð er einnig huggulegur salur sem kallast „Betri stofan“ þar sem mögulegt er að taka á móti allt að 40 manns í mat. Í öllum sölunum eru skjávarpar, ræðupúlt, tjald og allt sem tilheyrir uppákomum.

Stækkun hótelsins

Árið 2002 var hafist handa við að bæta nýrri þriggja hæða álmu við hótelið ásamt kjallara. Bættust þá við 79 sérlega rúmgóð herbergi, kvikmyndasalur, móttaka, skrifstofuaðstaða og sérlega smekklegur veitingasalur sem heitir Riverside Restaurant og ógleymanlegu spai - Riverside snyrting og spa, þar geta gestir fengið snyrtingu, nudd og dekur. Riverside Restaurant tekur á móti allt að 200 manns í mat í einu en þar er einnig hægt að setjast niður á barsvæði og fá sér drykki. Riverside restaurant býður upp á „Happy hour“ á hverjum degi. Veitingastaðurinn er opinn öllum, hvort sem það eru gestir hótelsins eða aðrir. Veitingastaðurinn hefur fengið mikið lof fyrir einstaklega góðan mat sem er borin fram á smekklegan hátt. Fyrir framan hótelið er pallur þar sem hægt er að setjast niður á blíðviðris dögum með mat og/eða drykk af Riverside Resturant.

Í júní árið 2016 voru tekin í notkun 40 ný herbergi, þegar nýrri hæð sem er kölluð nýja 4. hæðin með 28 herbergjum, var bætt ofan á herbergisálmuna og 12 herbergi voru gerð í turninum yfir menningarsalnum. Herbergin á nýju 4. hæðinni eru með meiri þægindi og lúxus fyrir gestina. Turninn var áður hugsaður sem húsnæði fyrir skrifstofur. Menningarsalurinn hefur staðið í tæp 40 ár foheldur en ríkið hefur ákveðið að veita aukafjárveitingu í þessa framkvæmd sem á að ljúka við árið 2023.

Umhverfið

Öðru megin á Hótel Selfoss er útsýnið einstakt yfir Ölfusá, sem er vatnsmesta á landsins, sunnlenskar sveitir og Ingólfsfjall. Hótel Selfoss býður upp á 139 herbergi allt í allt, ásamt



Hótel Selfoss, anddyri.

glæsilegu spai, veitingasal og veislusölum. Í dag er hótelið 9400 fm² en Menningarsalurinn og veitingastaðirnir eru ekki meðtaldir í þessari tölu þar sem þetta svæði er ekki í eigu hótelsins. Flest herbergi hótelsins eru yfir 23m² og öll herbergin eru útbúin með ísskáp, tveimur stólum og borði.

Frá Hótel Selfossi er stutt í alla helstu ferðamannastaðina á Suðurlandi og óþarfi er að aka lengra en þörf er á. Í dag er öll þjónusta í nánasta umhverfi við hótelið, verslanir, heilsugæsla og öll helsta afþreying.

Eigendur og stjórnendur

Rekstur hótelsins í höndum einkaaðila og tekur Ragnar J. Bogason við sem hótelsstjóri árið 2014. Eigendurnir eru Gunnlaugur Bogason, Adolf Guðmundsson, Ómar Bogason ásamt Ragnari. Við hlökkum til að sjá ykkur, verið velkomin til okkar.



Glæsilegur veitingastaður.



Glæsilegt spa er á hótelinu.



Nýttiskuleg og glæsileg hönnun.



Uppábúið herbergi.

Hótel Varmahlíð



Morgunverðarsalurinn.

Hótel Varmahlíð er huggulegt fjölskyldurekið hótel, staðsett við Þjóðveginn í hjarta Skagafjarðar. Við bjóðum 19 uppábúin herbergi, öll með sér baðherbergi og getum tekið við allt að 40 manns í einu. Við leggjum mikla áherslu á góða þjónustu og afslappað andrúmsloft jafnt á hótelinu og í veitingasal þar sem morgunverður er borinn fram. Yfir sumartímann er veitingastaðurinn opinn öll kvöld, fyrir gesti og gangandi, þar sem lögð er áhersla á að bjóða upp á hráefni úr héraði í samstarfi við Matarkistuna Skagafjörð. Yfir daginn bjóðum við gestum upp á vel valda léttu rétti af matseðli ásamt ýmsum kaffidrykkjum og köku dagsins. Veitingasalurinn okkar tekur um 80 manns í sæti og hentar einkar vel fyrir mannamót af öllu tagi, veislur, fundi eða smærri ráðstefnur.

Eigendur og starfsfólk

Veitingarekstur hefur verið rekinn á staðnum frá 1935 og gistinguþjónusta allt frá árinu 1941. Ýmsir aðilar hafa komið að gistihúsa- og veitingarekstrinum en árið 2017 kaupa Stefán Gísli Haraldsson og Unnur Gottsveinsdóttir hótelið. Stefán er heimamaður, frá bænum Brautarholti sem er rétt fyrir utan Varmahlíð, Unnur flutti í Skagafjörð árið 2008 til þess að vinna á Hótel Varmahlíð og hefur frá því búið í Skagafirði. Yfir sumartímann starfa um 10 manns hjá Hótel Varmahlíð. Alla jafna eru gestir hótelsins yfir sumartímann að mestu erlendir ferðamenn. Yfir vetartímann eru um 2 starfsmenn ásamt starfsfólki í hlutastarfi. Starfsemi hótelsins yfir vetrartímann hefur aukist jafnt og þétt en þá þjónustar hótelið til dæmis íþróttafélög í mat og gistingu, mat fyrir minni og stærri hópa og gistingu fyrir fólk sem er í vinnuferðum. Ásamt ýmsum hópum sem koma í mat og gistingu.

Starfsemin

Rekstur hótelsins er í höndum heimamanna og að sama skapi hefur meirihluti starfsmanna einnig verið heimafólk. Á veitingastað hótelsins er mikil áhersla lögð á hráefni úr héraði og hótelið er þátttakandi í verkefni „Skagfirski matarkistan“ en það vekur einmitt athygli á því besta sem hægt er að bjóða upp á úr nærumhverfinu. Stefán og Unnur hafa rekið hótelið í fjögur ár í sumar. Stærsta áskorunin hingað til er heimsfaraldur COVID-19 en þá var öllum forsendum fyrir rekstrinum kippt undan honum. Allt kapp var lagt á að sigla hótelinu á sem farsælastan hátt í gegnum þetta tímabil og vonandi sér fyrir endann á því von bráðar. Á þessum tíma hefur það aukist að Íslendingar nýti sér þjónustu hótelsins yfir sumartímann og er það mjög jákvæð þróun sem við vonum að haldi áfram meðfram komu erlendra ferðamanna. Þegar fer að rofa til í heiminum og heimsfaraldur verður á undanhaldi þá hafa eigendur fulla trú á því að erlendir jafnt sem íslenskir ferðamenn nýti sér þjónustu hótelsins í meira mæli ásamt því að hægt verður að halda ýmsa viðburði aftur en Hótel Varmahlíð hentar mjög vel fyrir ýmis konar fundar- og ráðstefnuhald ásamt því að þar eru haldnir dansleikir, jólahlaðborð, pítsahlaðborð og ýmsir fleiri viðburðir, ýmist opnir eða einkasamkvæmi.



M. Sathiyamoorthy og kona hans Jothimani ásamt börnum sínum frá vinstri Tamilinijan, Navaneethan og Svanhildur.



Veitingastaðurinn, Ráðhústorgi 3.

Indian Curry House

Hjónin Sathiya Moorthy Muthuvel og Jothimani eiga Indian Curry House og vinna þar saman. Þau eru frá Suður-Indlandi, hann lærði þar í fjögur ár til kokks á sínum tíma, og vann á hótelum í Indlandi áður en hann kom til Íslands árið 1997. Hann vann í Reykjavík í nokkur ár og fór reglulega til Indlands að heimsækja fólkið sitt. Í eitt af þeim skiptum kynntist hann Jothimani sem varð síðar eiginkona hans. Þau giftu sig á Indlandi en bjuggu sér heimili á Akureyri og eiga þrjú börn sem öll eru fædd á Íslandi. Moorthy kom fyrst til Akureyrar 2004 sem gestakokkur á Akureyrarvöku, og líkaði svo vel að hann ákvað að setjast að á Akureyri. Þau hjónin opnuðu svo take away staðinn Indian Curry Hut með aðstoð góðra manna árið 2007. Árið 2017 breyttu þau síðan rekstrinum í veitingastaðinn Indian Curry House.

Vinnulag og framleiðsluferli

Indian Curry House er veitingastaður sem býður upp á indverskan mat frá ýmsum svæðum Indlands. Maturinn er blanda af mat frá Suður- og Norður Indlandi. Mikið er notað af fersku kryddi, mikið cumin, chilli og kóríanderkrydd beint frá Indlandi. Staðurinn rúmar 30 manns í sæti og er líka með take away þjónustu. Á veitingastaðnum vinna eigendurnir Moorthy og Jothimani, tveir Indverskir kokkar og fjórir til sex aðrir starfsmenn sem vinna við þjónustu í sal, uppvaske og að búa til NANbrauð, en NANbrauðið fylgir með öllum réttum staðarins og nýtur mikilla vinsælda. Viðskiptin hafa aukist jafnt og þétt gegnum árin og tók auðvitað stóran kipp með tilkomu stækkunarinnar 2017. Fleiri og fleiri Akureyringar uppgötva staðinn og margir gestir af Reykjavíkursvæðinu koma og vilja prófa „litla indverska staðinn“ eins og þeir segja. Erlendir ferðamenn eru líka fyrirferðamiklir í gestaflórunni.

Framtíðarsýn

Moorthy og Jothiani horfa björtum augum til framtíðar og haustið 2019 fóru þau af stað með undirbúning á opnun á öðrum veitingastað annars staðar á Íslandi. Þau áform voru lögð til hliðar vegna COVID-19 en vonir standa til að fljótlega verði hægt að taka þann þráð upp að nýju.



Ekta indverskur matur.



Indian Curry Hut, take away í göngugötunni á Akureyri.



Fosshótel, vegvísir.



Flaggskip Íslandshótela, Grand Hótel Reykjavík.

Íslandshótel



Feðgarnir Davíð Torfi Ólafsson, framkvæmdastjóri og Ólafur Torfason, stofnandi og eigandi.



Grand Hótel Reykjavík, Junior Suite2.

Íslandshótel má rekja aftur til ársins 1992 þegar Hótel Reykjavík var opnað með 30 herbergjum. Fyrirhugað hafði verið að húsnæðið að Rauðarárstíg 37 ætti að vera skrifstofubýgging en Ólafur Torfason og fjölskylda ákvað að veðja frekar á hótélrekstur. Þessi framtíðarsýn þótti merkileg á sínum tíma þar sem ekki margir stefndu á ferðapjónustuna.

Sagan

Árið 1994 var Holiday Inn keypt og svo árið 1995 var nafninu breytt og nýtt Grand Hótel Reykjavík opnað með 109 herbergi.

Það var svo árið 1996 sem Fosshótel keðjan var opnuð en hún var stofnuð þegar hópur ferðaskrifstofa og tengd fyrirtæki tóku sig saman og ákvaðu að hefja sameiginlegan hótél- og veitingarekstur. Íslandshótel keyptu, árið 1999, 10% hlut í Fosshótelum og voru með því komin í rekstur hótela bæði í Reykjavík og á landsbyggðinni.

Árið 1997 var Gullteigur, stærsti ráðstefnusalur landins, opnaður á Grand Hótel Reykjavík en hann rúmaði 500 manns. Við þessa viðbót þá eflidist verulega funda- og ráðstefnugeta hótelsins.

Hótel Reykjavík Centrum við Aðalstræti var opnað árið 2005. Hótelid sem er með 89 herbergi er í raun byggt á gömlum grunni en elsti hluti hússins var byggður árið 1764 og fá tófrar liðinna tíma að skína í gegn. Frá fyrsta degi hefur nýting hótelsins verið góð.

Grand Hótel Reykjavík var stækkað árið 2007 og með 202 nýjum herbergjum þá var þetta orðið að stærsta hóteli landsins með 311 herbergi.

Í lok árs 2008 varð aftur breyting á eignarhaldi Fosshótela þegar Ólafur keypti meirihluta í félaginu. Árið 2009 var mikill viðsnúningur í rekstri Fosshótela og með endurskipulagning var sterkari stoðum skotið undir reksturinn sem skilað hefur góðum árangri síðan.

Í dag eru Fosshótelin ein af öflugustu hótélkeðjum á landinu. Fyrirtækið hefur einsett sér að vera með virka gæðastefnu sem skilar sér beint til viðskiptavinarins á þann hátt meðal annars að upplifun hans af landi og þjóð verður jákvæð og ánægjuleg.

Þrátt fyrir umfangsmikla starfsemi er rík áhersla lögð á persónulega þjónustu og eru gæðin í stöðugri skoðun til að tryggja vellíðan og ánægju viðskiptavinarins í hvívetna.

Íslandshótel

Árið 2012 markaði sérstök tímamót í sögu Íslandshótela, en þá voru öll hótelin sameinuð undir merkjum Íslandshótela. Á næstu árum fjölgaði hótélunum jafnt og þétt og var Fosshótel Vestfirðir opnað á Patreksfirði, Fosshótel Ausfirðir á Fáskrúðsfirði og Fosshótel Núpar á Kirkjubæjarklaustri öll opnuð á árunum 2013-2014. Ásamt því að Fosshótel Vatnajökull var endurbætt og herbergjum fjölgað í 66.

Árið 2015 opnaði Fosshótel Reykjavík dyrnar og var því orðið stærsta hótelið á Íslandi með 320 herbergi. Sunnan heiða var Fosshótel Hekla einnig opnað. Sama ár var Vakinn gæðavottun innleidd og hafa nú þegar 8 hótél hlotið þá vottun og eru önnur hótél í innleiðingarferli.



Grand Brasserie.

Grand Hótel Reykjavík, Háteigur.



Fosshótel.

Árið á eftir þá hélt fjölgunin áfram og voru þrjú Fosshótel opnuð til viðbótar ásamt því að Best Western Hótel Reykjavík breyttist í Fosshótel Rauðará. Hótelin voru opnuð víðsvegar um landið, eitt glæsilegasta hótel landsins Fosshótel Jökulsárlón opnaði við rætur Örfafjökuls. Fosshótel Hellnar var opnað við rætur Snæfellsjökuls og Fosshótel í Stykkishólmi. Fosshótel Húsavík var stækkað og herbergjum fjölgað um 44 í 110 herbergi.

Í einstaklega fallegu umhverfi opnaði Fosshótel Mývatn dyr sínar árið 2017. Sama ár voru herbergin á Fosshótel Reykholt endurnýjuð ásamt móttöku og bar. Fosshótel Núpar var stækkað ásamt því að ný móttaka og barsvæði var tekið í notkun. Á Grand hótel Reykjavík var nýr og endurgerður Háteigur opnaður.

Vorið 2019 var ráðist í stækkun á Fosshótel Jökulsárlóni og svo voru Fosshótel Reykholt og Fosshótel Stykkishólmur stækkuð vorið 2020.

Samfélagsleg ábyrgð

Íslandshótel leggja metnað sinn í að sinna samfélagslegri ábyrgð og veita styrki til þarfra málefna og eru umhverfismál, forvarnarmál og líknarmál þar fremst í flokki.

Umhverfismál

Íslandshótel bjóða upp á umhverfisvæna hótél- og ráðstefnuþjónustu á hótelum sínum um allt land. Lögð er áhersla á gott aðgengi fyrir alla og að þjónustan henti öllum. Íslandshótel vinnur að því markmiði að lágmarka umhverfisáhrif starfseminnar eins og kostur er.

Gæðavottanir

Frá árinu 2012 hefur Grand Hótel Reykjavík haft Svansvottun Norræna umhverfismerkisins. Svansvottunin tryggir að hæstu gæðakröfur séu uppfylltar er varðar umhverfis- og heilbrigðismál. Grand Hótel Reykjavík er einnig með gæðavottun Vakans sem og vottun frá Tún, eftirlits- og vottunarstofu fyrir lífræna og sjálfbæra framleiðslu. Önnur hótél keðjunnar eru í innleiðingarfasa á Græna Lyklinum, sem er alþjóðleg gæðavottun.

Restur og starfsfólk

Íslandshótel reka 17 hótél á Íslandi - flaggskipið Grand Hótel Reykjavík, Hótel Reykjavík Centrum auk Fosshótelanna sem staðsett eru hringinn í kringum landið. Hjá Íslandshótelum starfa þegar mest lætur yfir 1.100 manns og býður fyrirtækið upp á riflega 1.800 herbergi. Í burðarliðnum er svo nýtt hótel við Lækjargötu í Reykjavík, Hótel Reykjavík Saga, sem mun opna á vormánuðum 2022 en það verður glæsilegt fjögurra stjörnu hótel með 130 herbergjum auk veitingastaðar og sýningarskála.



Fosshótel, Glacier Lagoon.



Fosshótel, Austfirðir.



Sildartallækeren.



Jómfrúin eftir endurbætur 2016.

Jómfrúin



Jakob Jakobsson, eigandi.

Jómfrúin var stofnuð árið 1996 af Jakobi Jakobssyni og eiginmanni hans Guðmundi Guðjónssyni. Jakob hafði þá nýlokið námi sem „smörrebrødsjomfru“ frá Kaupmannahöfn þar sem hann var í læri hjá hinu sögufræga veitingahúsi Idu Davidsen á Store kongensgade, sem stofnað var 1888. Jakob er fyrsti karlmaðurinn í heiminum til útskrifast með þessa menntun og bera starfsheitið Smörrebrødsjomfru og var mikið skrifað um það í dönsku pressunni á sínum tíma.

Starfsemin

Jómfrúin markaði sér strax ákveðinn sess í veitingahúsaflöru miðborgar Reykjavíkur, að mestu leyti sem hádegisveitingastaður eingöngu, en opnunartíminn var einungis til 18 á daginn. Innleidd voru mörg atriði sem annaðhvort voru ný af nálinni eða höfðu fallið í gleyskunnar dá á íslenskum veitingamarkaði. Má þar sem dæmi nefna mikið úrval ákavítis, marga síldarrétti og jólaplattann sem hefur alltaf verið vinsælasti rétturinn á aðventunni allar götur frá stofnun. Jómfrúin hefur nú starfað óslitið í rúmlega 25 ár og fastagestir hafa haldið tryggð við staðinn allan tímann sem segir meira en mörg orð. Dönsku áhrifin eru mjög sterk enda er fátt danskara en smurbrauð. Hefðin skiptir höfuðmáli í allri framsetningu nú sem endranær, smurbrauð á að vera fallega skreytt, topphlaðið og matarmikið.

Sonur Jakobs, Jakob jr. veitir nú Jómfrúnni forstöðu ásamt bróður sínum Brynjólfi Óla og hefur gert frá 2015 eftir að hafa verið viðloðandi fyrirtækið með hléum frá árinu 2003. Staðurinn var endurnýjaður að fullu 2016, opnunartíminn lengdur í takt við tíðarandann og komu ferðamanna til landsins en auk þess var skerpt á helstu áherslum í mat drykk og menningu staðarins.



Rauðsprettan sést í forgrunni á Lúxusplattanum margrómaða.



Jómfrúin býður meira en einungis smurbrauð. Hér er einn af aðalréttunum, íslenskur þorskhakki með salsa verde.



Jómfrúin er jafnan þétt setin á aðventunni. Um 15.000 manns panta borð ár hvert.

Sumarjazztónleikaröðin í júní, júlí og ágúst ár hvert er gríðarvinsæl meðal borgarbúa.



Kaffitár

Alveg frá upphafi hafa ástríða og fagmennska einkennt framgöngu Kaffitárs á kaffimarkaðnum. Fyrirtækið, sem stofnað var árið 1990 af Aðalheiði Héðinsdóttur og eiginmanni hennar, Eiríki Hilmarssyni, hefur markað djúp spor í sögu kaffiframleiðslu á Íslandi og verið leiðandi á mörgum sviðum. Þá gegnir starfsfólkið lykilhlutverki í velgengni Kaffitárs enda hefur fyrirtækið í öll þessi ár lagt sig fram um að þjálfa og fræða starfsfólk sitt í kaffilistinni svo tryggja megi að allir bestu eiginleikar kaffisins komist til skila.

Í nærri tvo áratugi hefur Kaffitár keypt nær allt sitt kaffi beint af bændum. Fyrirkomulagið er til hagsbóta fyrir alla aðila enda tryggja slík viðskipti bændum sanngjarnt verð fyrir framleiðslu sína og Kaffitári gæðahræfni til framleiðslunnar. Viðskiptavinir Kaffitárs njóta að sjálfsögðu góðs af þessum viðskiptum líka með því að fá besta fánlega kaffið – alltaf! Helstu kaffiblöndur Kaffitárs eru með 100% kaffi frá þessum aðalbirgjum okkar. Árið 2018 urðu breytingar á eignarhaldi Kaffitárs þegar fyrirtækið var selt Nýju kaffibrennslunni ehf. sem er í eigu fjölskyldufyrirtækisins Ó. Johnson & Kaaber. Rekstur kaffihúsa Kaffitárs var í kjölfarið færður í sérstakt félag og almenn kaffisala inn í kaffideild ÓJ&K. Sameining fyrirtækjanna gekk afar vel fyrir sig og áhersla lögð á að samfélagslegri ábyrgð og gildum Kaffitárs væri haldið vel á lofti á nýjum vettvangi. Stofnandi og fyrrum eigandi Kaffitárs, Aðalheiður Héðinsdóttir, hefur starfað með nýjum eigendum í hlutastarfi og allir lykilstarfsmenn fyrirtækisins halda áfram að gegna mikilvægu hlutverki í rekstri Kaffitárs.

Umhverfismál og framtíðarsýn

Umhverfismál eru Kaffitársfólki mjög hugleikin enda teljum við það til samfélagslegrar ábyrgðar okkar að huga að áhrifum starfseminnar á umhverfið „allt frá býli í bolla“. Það er okkur mikið keppikefli að gera okkar besta í verndun náttúrunnar og að draga úr neikvæðum umhverfisáhrifum vegna starfsemi kaffibrennslu og kaffihúsa. Það gerum við með margvíslegum hætti: Innkaup: Um 80% af kaffikaupum fyrirtækisins eru bein viðskipti við bændur sem allir státa af vottun Rainforest Alliance, sem er mikilvægasta umhverfsvottunin í kaffiræktarlöndum heims. Vinnsla: Kaffibrennsla Kaffitárs notar vatnshreinsibúnað við brennsluna í staðinn fyrir svokallaðan „eftirbrennara“ þar sem reykurinn sem myndast við brennslu kaffibaunanna er brenndur aftur. Kaffitár hefur hlotið Kuðunginn, umhverfisviðurkenningu umhverfisráðuneytisins m.a. vegna þessarar sérstöku vinnsluaðferðar. Kaffihúsin: Öll kaffihús Kaffitárs eru Svansvottuð en það er liður í því að draga úr umhverfisáhrifum kaffihúsanna og þeirrar þjónustu sem þar er veitt. Umbúðir: Árið 2019 skipti Kaffitár út eldri umbúðum fyrir umhverfisvænni tegund. Öllu kaffi er nú pakkað í endurvinnanlegar umbúðir sem flokka má með pappír.

Kaffitársfólk er með puttana á púlsinum og leitast ævinlega við að laga sig að breyttum aðstæðum og sækja fram á öllum sviðum. Við látum ekki deigan síga í baráttunni fyrir bættum heimi, reynum að finna lausnir á þeim áskorunum sem fylgja Covid-tímum og höldum áfram að þróa nýjar vörur og bragðgöða drykki. Umfram allt viljum við gera það sem í okkar valdi stendur að bjóða Íslendingum öllum upp á besta kaffi sem völ er á. Alltaf.



Ár mikilla áskorana

Eins og fyrir flest önnur fyrirtæki í veitingarekstri, reyndist rekstur kaffihúsa Kaffitárs heilmikil áskorun á COVID-árinu 2020. Lokanir og fjöldatakmörkanir á veitingahúsum gerðu öllum rekstraraðilum erfitt fyrir en ástandið reyndi jafnframt á hugmyndaauðgi starfsfólks og stjórnenda.



Kaffi Hornið stofnað 1999.



Kaffi Hornið nýmálað.

Kaffi Hornið



Hjónin Ernesto Jose Barboza og Jóhanna Björg Jóhannsdóttir, eigendur.

Kaffi Hornið var opnað árið 1999 sem veitingastaður, kaffihús og bar. Núverandi eigendur eru hjónin Jóhanna Björg Jóhannsdóttir og Ernesto Jose Barboza, sem keyptu staðinn 7. mars 2018. Fjöldi starfsmanna er breytilegur eftir árstíma. Nú orðið er Kaffi Hornið með heilsársopnun sem ekki var raunin á árum áður. Það má rekja til mikillar fjölgunar ferðamanna.

Starfsfólk og aðsetur

Kaffi Hornið er rekið af þeim hjónum Jóhönnu Björg og Ernesto. Dóttir þeirra er einnig að byrja að starfa með þeim. Fjölskyldan gengur í öll störf. Það er í mörg horn að líta eins og að þjóna, elda, þrifa og undirbúa. Þá er bókhaldsvinnan eftir. Nú er Kaffi Hornið með 8 starfsmenn í fullu starfi og nokkrir skólakrakkar í hlutastarfi. Flestir hafa starfsmenn orðið 18. Kaffi Hornið er að Hafnarbraut 42 á Höfn í Hornafirði og er opið alla daga frá 11.30 til 22.00. kaffihornið.is

Hráefni

Aðföng koma úr heimahéraði eftir því sem kostur er en einnig þarf að kaupa inn frá heildsölum að sunnan eða norðan. Humar er aðalhráefni veitingastaðarins. Kaffi Hornið býður upp á rétti gerða úr besta fánlega hráefni á hverjum tíma. Kaffi Hornið er við aðalgötu Hafnar, steinsnar frá höfninni þar ferskt sjávarfang er í boði daglega. Auk sjávarétta er í boði fjölbreytt úrval rétta svo sem lambkjöt og nautakjöt. Súpa dagsins ásamt heimabökuðu brauði stendur til boða þeim sem vilja fá sér léttu máltíð í hádeginu. Matseðillinn er fjölbreyttur og þeir sem kjósa heldur grænmeti eða veganrétti haft úr nægu að velja.

Staðurinn

Í húsnæðinu er hátt til lofts og vítt til veggja og þægileg sæti. Kaffi Hornið er í margra augum sælkerastaður með íslenska humarinn sem topp á matseðlinum. Hann þykir lostæti og nýtur sífelldra vinsælda okkar viðskiptavina, bæði Íslendinga og erlendra ferðamanna. Ferskur fiskur, veiddur samdægurs, sem og lambkjöt, nautakjöt og kjúklingur frá næstu bæjum tryggir ferskleika og gæði matarins sem Kaffi Hornið hefur á boðstólum. Umsagnir margra viðskiptavina gleðja starfsmenn okkar eins og sést af eftirfarandi kveðjum:

Umsagnir viðskiptavina

„Excellent food and service“

Try the lobster bisque, it's a must have. It's creamy but not too rich, full of flavor with nice chunks of Lobster, simply delicious! We also had the salted cod and lobster pizza both very good. The pizza had pine nuts and was topped with arugula. The service was excellent and the owner even came out to chat with us. Such a lovely treat in a beautiful Icelandic town.



Dóttirinn í kakópásu.



Kaffi Hornið býður upp á heimilismat í hádeginu á virkum dögum.



Börnin koma stundum með í vinnuna.

„Happy in Hofn“

We had a very nice lunch at Kaffi Hornid today. From the outside, KH looked clean and simple and modest. The food inside was anything but modest - full of rich flavors, delicately prepared with great care and beautiful presentation. The staff was friendly and helpful and helped us with Icelandic pronunciations! We enjoyed our meal and highly recommend the kind hospitality in Hofn.

„Excellent food“

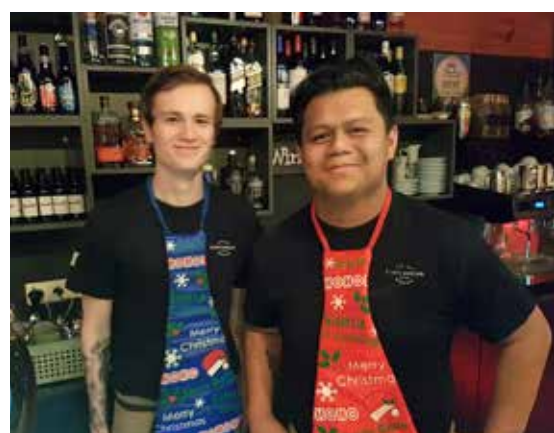
They've got the best lobster soup in Iceland. After four different restaurants in Iceland I'd say they have the nicest soup. Meat was tender. The waiter advised us with the wine. Prices are ok if you consider you are in Iceland.

Framtíðarsýn

Eigendur eru hóflega bjartsýnir á framtíðina en vonirnar eru bjartari eftir því sem Covid-áhrifin dvína. Heimsfaraldurinn hefur að sjálfsögðu haft sín áhrif og leitt til styttri opnunartíma staðarins, vonandi tímabundið.

Samfélagsmál

Kaffi Hornið sýnir samfélagslega ábyrgð með því að styðja við félag í heimabyggð svo sem íþróttastarf, björgunarveitina og fleira.



Það er stutt í sprellið hjá starfsfólkinu.



Ernesto Jose Barboza undirritar samning við körfuboltaði.



Verið að útbúa humarsoð.



Sanders í eldhúsinu.

KFC á Íslandi

KFC er stærsta kjúklingabita-veitingahúsakeðja heims og í nafni hennar eru nú reknir meira en 26.000 veitingastaðir í 146 löndum.

Upphafismaðurinn

Í hinu sígilda vörumerki Kentucky Fried Chicken má greina mynd af hvítklæddum og virðulegum eldri manni með gleraugu og geithafursskegg. Þetta er Colonel Sanders, sem var upphafsmaður fyrirtækisins og sá sem þróaði hina sérstæðu jurta- og kryddblöndu sem margrómaðar KFC-máltíðir eru steiktar upp úr. Harlan „Colonel“ Sanders fæddist árið 1890. Á kreppuárunum starfrækti hann bensínstöð við þjóðveginn í Corbin í Kentucky og til að fullnægja þörfum svangra ferðalanga ákvað Sanders að opna lítið veitingahús á sama stað þar sem steiktu kjúklingarnir hans náðu snemma mikilli hylli. Meðfram því var kryddblandan betrubætt en auk þess var Sanders einna fyrstur til að nýta sér nýmóðins þrýstipotta til þess að afgreiða hráefnið á sem stystum tíma. Á sjötta áratugnum, var Colonel Sanders farinn að huga að áhyggjulausu ævikvöldi. Í því skyni tryggði hann sér einkaleyfi á sinni dýrmætu uppfinningu sem þá var orðin haganlega samsett úr 11 jurta- og kryddtegundum, en hún er í dag tryggilega geymd sem hernaðarleyndarmál í læstu bankahólf í á ónefndum stað. Með mikilli vinnu náði Colonel Sanders brátt að handsala um 600 samninga um 5 sent í sinn vasa fyrir hvern kjúkling sem velt yrði upp úr kryddblöndunni. Þar með var lagður grunnurinn að skyndibitakeðjunni Kentucky Fried Chicken sem ýtt var opinberlega úr vör þann 17. mars 1966.

Kentucky Fried Chicken á Íslandi

Árið 1980, sama ár og Colonel Sanders lést, var fyrsti Kentucky Fried Chicken veitingastaðurinn á Íslandi opnaður, en fyrsta aðsetrið var að Reykjavíkurvegi 72 í Hafnarfirði. Staðurinn var opnaður fyrir tilstilli Helga Vilhjálmssonar hjá sælgætisgerðinni Góu sem þá hafði kynnt sér rekstrarfyrirkomulagið á ferðum sínum um Bandaríkin. Öðugt reyndist að fá leyfi til þess að byrja með sökum slæms árangurs fyrirtækisins á Norðurlöndum en með dyggri aðstoð fulltrúa KFC í Evrópu, Sven North, reyndist það unnt þegar á hólminn var komið.

Framsækinn skyndibiti

Með tilkomu Kentucky Fried Chicken var haldið inn á nýjar brautir í veitingarekstri hér á landi. Í fyrsta skipti var hægt að fá framreiddan mat strax við pöntun en auk þess innleiddi fyrirtækið „Beint-í-bílinn“ fyrirkomulagið sem æ síðan hefur rutt sér til rúms hérlendis. Á síðustu árum hefur sífellt verið bryddað upp á framsæknum nýjungum á matseðli. Fyrir utan hina sígildu kjúklingabita eru helst nefndir til sögunnar mismunandi kjúklingaborgarar, Hot Wings, Twister og Boxmaster. Árið 2020 hóf KFC á Íslandi að bjóða upp á grænkeravæna rétti, hinn svokallaða EKKI kjúkling, sem síðan hefur aukið vinsældir sínar jafnt og þétt. Veitingahúsakeðja KFC á Íslandi er nú starfrækt á átta stöðum víðsvegar um suðvesturhorn landsins, í Hafnarfirði, Kópavogi, Reykjanesbæ, Faxafeni, Sundagörðum, Grafarholti, Mosfellsbæ og Selfossi.



Harlan „Colonel“ Sanders.



Sanders við amerískan KFC-stað.



Myndir úr eldhúsi staðarins.



Langbest



Eigendur, hjónin Ingólfur Karlsson og Helena Guðjónsdóttir.

Langbest veitingahús var stofnað árið 1986. Árið 1997 festu hjónin Ingólfur Karlsson og Helena Guðjónsdóttir kaup á rekstrinum og fagna því 25 ára rekstrarafmæli um þessar mundir. Starfsemi Langbest var lengst af rekin í eigin húsnæði á Hafnargötu 62 í Reykjanesbæ en það húsnæði var reist í kring um 1940 og hýsti Kaupfélag Suðurnesja (1945-1970). Í dag er reksturinn staðsettur við Keilisbraut á Ásbrú og hjá fyrirtækinu starfa um 25 frábærir starfsmenn.

Matseðillinn og útrás

Staðurinn flokkast sem skyndubitastaður í hæsta gæðaflokki því flest er unnið frá grunni á staðnum. Árið 2006 skapaðist rétta tækifærið fyrir Langbest að bæta öðrum veitingastað við. Brotthvarf bandaríska hersins á Keflavíkurflugvelli á Miðnesheiði varð til þess að mikið rými fasteigna losnaði og tækifæri skapaðist fyrir margvíslegan rekstur á svæðinu sem ber nafnið Ásbrú í dag. Þarna var öll aðstaða fyrir hendi undir veitingarekstur og þann 3. júní 2008 opnaði nútímalegt og glæsilegt veitingahús Langbest í húsnæði gamla „Viking/Wendys“ að Keilisbraut 771. Nýi veitingastaðurinn rúmar um 150 manns í sæti sem var þreföld stækkun miðað við gamla staðinn á Hafnargötu. Móttökurnar voru hreint út sagt frábærar og staðurinn naut mikilla vinsælda hjá viðskiptavinum.

Krísutímabil og COVID-19

Fyrirtækið hefur farið í gegnum margvísleg krísutímabil á þessum langa ferli og þar má nefna stórbruna og hið fræga bankahrun árið 2008 sem hafði mjög mikil áhrif á reksturinn. Langbest sigldi út úr þessum krísu tiltölulega óskaddað. Fljótlega eftir opnun nýja Langbest á Ásbrú dölðu vinsældir „Gamla“ Langbest við Hafnargötu talsvert og þann 1. okt 2014 tóku eigendur Langbest þá erfiðu ákvörðun um að loka staðnum eftir 28 ára rekstrarsögu. Þannig að frá og með þeim degi færðist öll starfsemi Langbest undir eitt þak á Langbest Ásbrú og reksturinn var tiltölulega fljótur að ná sér á skrið aftur og stóð í miklum blóma á árunum 2012-2019. Þetta tímabil er það allra erfiðasta ár í sögu Langbest og þá reyndi nú heldur betur aftur á reynslu eigenda Langbest að stýra fyrirtækinu í gegnum enn einn ólgusjóinn. Það gekk afskaplega illa að stýra fyrirtækinu til að byrja með, því megnið af tímanum var fyrirsjánleikinn nánast enginn. Þó aðeins sé farið að sjá til lands með þokkalegt rekstrarumhverfi þá er talsvert langt í land með að geta kallað það eðlilegt. Þá er það alveg ljóst að einn mikilvægasti þáttur í rekstri veitingastaða er að hafa gott starfsfólk. Við eigendur viljum hér með þakka okkar frábæra starfsfólki fyrir þeirra framlag í gegnum þessa erfiðu tíma.

Framtíðarsýn

Við á Langbest lítum björtum augum fram á veginn og kvíðum ekki framtíðinni. Það er gott að búa í íslensku samfélagi sem hefur sýnt gríðarlega mikin samtakamátt og almennt verður að segjast að við höfum öll staðið okkur vel í gegnum þetta gríðarlega erfiða ástand. Mörg mistök hafa verið gerð, en mikilvægast er að læra af þeim fyrir framtíðarkynslóðir næstu alda.

Á fjölbreyttum matseðli er að finna t.d pizzur og grillrétti ásamt breiðri línu af heilsuréttum eins og kjúklingasalat sem er vinsælasti réttur veitingastaðarins. Í boði eru einnig sérvaldar lamba- og nautasteikur með handgerðri bearnaisesósu ásamt ljúffengri djúpsteiktri ýsu sem hefur verið á matseðli frá upphafi, eða í 35 ár.



Ísinn er alltaf vinsæll.



Úrval skyndibita í Skalla.

Skalli

Eins og mörg góð fyrirtæki stendur Skalli á gömlum grunni en þróast jafnframt í takt við tímann og er sívinsæll. Skalli er á tveimur stöðum, í Ögurharfi 2 í Kópavogi og á Austurvegi 6 á Selfossi. Á báðum stöðunum er ísinn aðalmerkið, en fjölbreytt úrval góðra skyndibita nýtur einnig mikilla vinsælda.

Sagan

Ísinn hefur ávallt verið aðalmerki Skalla og stendur alltaf fyrir sínu og nýtur alltaf jafnmikilla vinsælda. „Ef það bara rétt glittir í sólina, þá bókstaflega fyllist allt hérna, sólin fyllir alla lífsgleði og allir vilja fá sér ís,“ segir Atli Jónsson, sonur Jóns Magnússonar. Þeir feðgar reka Skalla í Ögurharfi. Skalli er líka á Selfossi, þar eru aðrir eigendur en náð samstarf er á milli staðanna og á Selfossi er sami góði Skallaísinn einnig búinn til frá grunni á staðnum. Skalli er líka vinsæll vegna mikils úrvals góðra skyndirétta og er í senn veitingastaður og ísbúð. Íssalan tekur mikinn kipp á sumrin, ekki síst ef sést til sólar, eins og fyrr segir. Girnilegur, fjölbreyttur og ferskur nammibar spillir þar ekki fyrir.

Það eru margir, sem í gegnum árin, þekkja til veitingastaðarins eða „sjoppunnar“ Skalla. Gaman er að rifja upp grein úr MBL frá 25. mars 2011. Þar var viðtal við Jón Magnússon, eiganda Skalla, í tilefni af því að hann þurfti að flytja staðinn um set og opna á nýjum stað. Sjoppumeningin á Íslandi hefur tekið miklum breytingum á undanföllum árum og hafa þessar breytingar ekki farið framhjá verslunarmanninum Jóni Magnússyni, sem margir þekkja sem Jón Skalla, en hann hefur rekið söluskálann Skalla ásamt fjölskyldu sinni í 40 ár. Nú er Skalli á tímamótum og stendur til að flytja söluskálann frá Grjóthálsinum við Vesturlandsveg í Ögurharf.

Jón opnaði fyrsta Skalla í Lækjargötu árið 1971, en nafnið má rekja til fyrri eiganda verslunarinnar. „Þetta er búið að vera mjög gaman í öll þessi ár, alltaf brjáláð að gera og aldrei frí,“ segir Jón. Hann tók sér pásu frá Skalla í nokkur ár en var svo fenginn aftur inn í reksturinn.

„Ég ákvað að taka við rekstri Skalla á Selfossi gegn því að ég fengi búðina á Grjóthálsi. Það gekk nokkuð brösuglega fyrst um sinn og það tók tíma að koma rekstrinum í gang. En svo hætti ég á Selfossi og gat þá einbeitt mér að rekstrinum á Grjóthálsi.“ Þar hafa Jón og fjölskylda hans rekið Skalla frá árinu 1993. Jón segir árin í Grjóthálsinum hafa verið góð og þar hafi hann kynnst mörgum skemmtilegum viðskiptavinum í gegnum árin. Skeljungur vildi ekki endurnýja leigusamninginn við Skalla.

Framtíðarsýn

Jón segir það ekkert grín að byrja á nýjum stað, þó að Skalli sé merki sem flestir kannist við. Framboðið í dag sé einfaldlega orðið það mikið. En Skalli í Ögurharfi hefur tekið vel við sér eftir þungan byrjunarróður og reksturinn gengur vonum framár.



Jón Magnússon.



Skalli, Ögurharfi.



Matarkjallarinn



Feðgarnir Haraldur Guðmundsson og Guðmundur Hansson.



Ari Freyr Valdimarsson og Iðunn Sigurðardóttir.



Bösendorfer konsertflygillinn.

Matarkjallarinn er einn af þessum úrvals veitingastöðum í miðborg Reykjavíkur. Hann er staðsettur í rúmlega 165 ára gömlu húsi í Aðalstræti 2 og er hluti af Geysishúsinu svokallaða með steinhlöðnum veggjum. Svæðið er nefnt Grófin. Húsið var allt endurnýjað af Minjavernd í upprunalegri gerð í byggingarstíl aldamótanna 1900. Allt þar innanstokks og innréttingar minna á gamla tíma og við innganginn blasir við Bösendorfer konsertflygill úr rósaviði sem var smíðaður í Vínarborg árið 1889. Við hann sitja annað slagið valinkunnir píanóleikarar sem kitla nóturnar fyrir gesti svo maturinn renni ljúflega niður.

Matarkjallarinn opnaði í maí 2016. Eigendur voru Lárus Gunnar Jónasson, Gústaf Axel Gunnlaugsson, Guðmundur Hansson, Valtýr Bergmann og Ari Freyr Valdimarsson.

Matarkjallarinn bauð upp á ýmislegt sem þótt nýstárlegt á sínum tíma. Staðurinn féll gestum vel í geð og margrómaður er maturinn sem þar er fram borinn. Svokölluð Brasserie matargerð er þema staðarins og matreiðslumennirnir eru afar metnaðarfullir þegar kemur að matseðlinum. Einkum er lögð áhersla á íslenskt hráefni til matargerðarinnar.

Sérstaða

Sérstaða Matarkjallarans hefur verið öðrum þræði mikið úrval alls kyns kokkteila sem fagmannlegir barþjónar reiða fram. Svo gestir fá ekki aðeins magafylli af mat og víni því andblær staðarins og lifandi tónlistin skapar ógleymanlega upplifun þeirra sem setjast þar inn til að njóta kvöldstundar í gömlu Grófinni í Reykjavík. Þjónustan er fyrsta flokks og gerður er góður rómur að Matarkjallaranum. Einkum er vinsæll Leyndó matseðillinn en þá renna gestir blint í sjóinn og bragðlaukunum komið á óvart. Matgæðingar hafa í gegnum tíðina gefið Matarkjallaranum háar einkunnir og er oft ofarlega á lista yfir á vefsíðunni Tripadvisor sem er mikilvægt í slíkum rekstri.

Framkvæmdastjóri

Fyrir rekstrinum fer Haraldur Guðmundsson sem ekki er alls ókunnugur veitingageiranum enda rak faðir hans veitingahúsið Lækjarbrekku um árabíl.

Einkunnarorð Matarkjallarans eru: *Matur fyrir líkamann og tónlist fyrir sálina.*





Jóhannes Stefánsson er aldrei langt undan í Múlakaffi. Hér er hann á mynd með góðu starfsfólki. Frá vinstri: Shijo Mathew, Eyþór Rúnarsson, núverandi yfirmatreiðslumaður Múlakaffis, Shyam Thapa og Jóhannes sjálfur.

Stórveislur hafa verið áberandi í veisluþjónustu Múlakaffis.

Múlakaffi

Múlakaffi - samferða Íslendingum í 60 ár

Múlakaffi er án efa umsvifamesta fyrirtæki á sviði fjölbreyttrar veitingaþjónustu hérlandis. Árlega má reikna með að hver Íslendingur snæði tvisvar á einhverjum af þeim fjölmörgu viðburðum og veislum sem veitingasamtæða Múlakaffis stendur að.

Saga Múlakaffis er samofin íslenskri veitingasögu og hefur mikið vatn runnið til sjávar frá því að Stefán Ólafsson og eiginkona hans, Jóhanna R. Jóhannesdóttir, stofnuðu Múlakaffi, ásamt Kjartani bróður Stefáns og Tryggva Þorfinnssyni, skólalastjóra Veitinga- og matreiðsluskólans. Fljótlega eftir stofnun keyptu Stefán og Jóhanna hlut félaga sinna og hefur Múlakaffi alla tíð síðan verið í eigu fjölskyldu Stefáns. Stefán Ólafsson stofnaði Múlakaffi árið 1962 á lóð Hallarmúla 1 þar sem þá var nær engin byggð, aðeins nokkrir sveitabæir og malargötur. Stefán byggði stefnu Múlakaffis frá upphafi á þeirri reynslu sem hann hafði öðlast öðlast við að elda hollan og kjarngóðan heimilismat mat fyrir svangt verkafólk í mötuneytum stærstu fiskvinnslufyrirtækja landsins, hollan og kjarngóðan heimilismat. Enn þann dag í dag fyllist veitingasalur Múlakaffis í hádeginu af fólki úr öllum þjóðfélagsstigum, sem geta valið úr 5 réttum, súpum, brauði og salati. Strax á fyrsta ári starfseminnar setti Stefán á laggirnar veisluþjónustu Múlakaffis sem er í dag stærsti þáttur starfseminnar. Það var svo árið 1965 sem Múlakaffi hóf að bjóða þorramat og byggði Stefán verkun matvælanna á gömlum uppskriftum sem hann hafði fengið í arf með vestfirskum uppruna sínum. Í dag er það Jóhannes Stefánsson, sonur Stefáns heitins, sem er ókrýndur þorrakóngur Íslands, en hann tók við fyrirtækinu sumarið 1989 eftir að Stefán varð bráðkvaddur langt um aldur fram.

Nokkrum árum áður hafði Stefán lagt út í umfangsmikinn veitingarekstur í nýbyggðu Húsi verslunarinnar. Þetta var annars vegar Veitingahöllin, sem byggði á svipuðum grunni og Múlakaffi og hins vegar Hallargarðurinn, sem þótti einn allra besta „fíni“ veitingastaður landsins. Fræg voru kaffihlaðborð Veitingahallarinnar um helgar þar sem einn sunnudagrinn voru taldir 1000 gestir. Þá var umferðarteppa frá Kringlumýrarbraut, niður Listabraut og þaðan niður með Kringlunni, inn á troðfullt bílastæði Húss verslunarinnar.

Ný kynslóð tekur við rekstrinum

Fljótlega eftir að Jóhannes og Guðný Guðmundsdóttir, eiginkona hans, höfðu tekið við rekstrinum var ákveðið að hætta rekstri í Húsi verslunarinnar og einbeita sér að grunn-gildum Múlakaffis, þ.e. veitingastaðnum í Hallarmúla, veisluþjónustunni og þorramatnum. Veisluþjónustan og rekstur mötuneyta er í dag stærsti þáttur starfseminnar og telja starfsmenn fyrirtækisins á annað hundráð. Kunnáttumenn í veitingarekstri telja Múlakaffi fremst á meðal jafningja þegar kemur að veisluþjónustu, hvort sem um ræðir lítil einkasamkvæmi eða stærstu veisluviðburði hérlandis, en nær allar stærstu árs hátíðir fyrirtækja og stofnana eru á vegum Múlakaffis. Grunnurinn að velgengi Múlakaffis segir Jóhannes vera frábært starfsfólk, en eigendur Múlakaffis hafa frá upphafi lagt áherslu á að hlúa vel að sínu fólki, bæði hvað varðar



Viðtal við Stefán Ólafsson á Bóndadaginn, myndin er tekin í Múlakaffi á fyrstu árunum.



Jóhannes Stefánsson við störf í Veitingahöllinni.



Múlakaffi Hallarmúla, í dag.

kjör og starfsaðstöðu. Sama áhersla á við um birgja, enda liggur í augum uppi að slík umsvif á veitingamarkaði kalla á gríðarlegt magn fyrsta flokks hráefnis. Múlakaffi hefur í sinni 60 ára rekstrarsögu byggt upp traust samstarf við alla helstu innlenda framleiðendur og innflytjendur matvæla enda aldrei hvikað frá ströngustu gæðakröfum þegar kemur að hráefni.

Þjónusta við ferðamenn

Ört vaxandi þáttur í starfsemi Múlakaffis er þjónusta við ferðamenn. Frægar eru stórveislur fyrirtækisins á jöklum landsins, risavaxnar grillhátíðir í Þórsmörk og víðsvegar um landið þar sem slíkar þjónustu er óskað. Þá fjárfesti fyrirtækið nýverið í stórum og afkastamiklum veitingabifreiðum til að þjóna þeim hundruðum manna sem koma að tókum stórra kvikmynda- og sjónvarpsverkefna sem fram hafa farið á Íslandi undanfarin ár. Hafa því margar af stærstu stjörnum heims notið veitinga Múlakaffis og oft upp á öræfum. Þessar bifreiðar eru einnig notaðar til að þjóna stórum hópum ferðamanna.

Fjölbreyttar áskoranir og björt framtíð

Vorið 2011 var Harpa, tónlistar- og ráðstefnuhús Íslendinga, opnuð. Múlakaffi tók að sér að sinna þar allri veisluþjónustu og gerir enn þann dag í dag. Þar mætast gamlir og nýir tímar en meðeigendur Múlakaffis í veitingarekstrinum í Hörpu eru hjónin Leifur Kolbeinsson og Jónína Kristjánsdóttir en þau lærðu matreiðslu og framreiðslu í Veitingahöllinni rómuðu og unnu þar lengi vel. Annað dótturfélag Múlakaffis var stofnað árið 2009 og hélt það utan um allan veitingarekstur Háskólans í Reykjavík og rak samhliða veitingastaðinn Nauthól við góðan orðstír. Þessi hluti rekstrarins var seldur í mars 2016 en hefur verið rekinn með sama sniði síðan. Á síðustu árum hefur svo þriðja kynslóð Múlakaffisfjölskyldunnar fengið stórt hlutverk í rekstrinum en börn þeirra hjóna, Guðríður María og Jón Örn, starfa bæði hjá fyrirtækinu og hafa gert frá unga aldri. Aðspurður um framtíðaráform Múlakaffis hefur Jóhannes sagt að áherslan verði óbreytt um ókomna tíð, að gera enn betur og hlúa að grunnvildum starfseminnar.



Múlakaffi Hallarmúla, á árum áður.

Múlakaffi hefur verið áberandi í ferðaþjónustunni og þjónustað fleiri þúsundir ferðamanna víðs vegar um landið.





Rub23 í Gilinu á Akureyri.



Rub23, barinn.

Rub23



Heiðís Fjöla Pétursdóttir og Einar Geirsson, eigendur.

Rub23 var opnaður í júní 2008 við Kaupvangsstræti 23 á Akureyri. Í mars 2010 flutti staðurinn í stærra og hentugra húsnæði við Kaupvangsstræti 6.

Starfsemin

Rub23 hefur að markmiði að bjóða upp á fjölbreyttan, einfaldan og spennandi valkost fyrir breiðan hóp viðskiptavina. Opið er í hádeginu frá kl. 11.30 til 14.00 alla virka daga og opnum kl. 17.00 á kvöldin. Rub23 getur tekið á móti hópum frá fyrirtækjum og ferðamannahópum af flestum stærðum.

Eigandi

Veitingastaðurinn er rekin af hjónunum Heiðísi og Einari og hafa þau áralanga reynslu í veitinga- og matreiðslugeriranum. Einar var í kokkalandslíðinu um árabíl og var matreiðslumaður ársins 2003, hann hefur tekið þátt á heimsmeistaramótum og ólympíuleikum í matreiðslu og unnið til fjölda verðlauna, bæði gull- og silfurverðlauna. Einar hefur tekið þátt í sýningum í Boston og Lyon, unnið með veitingakeðju á Flórída við að þróa bleikjurétti og verið með sýnikennslu og kynningu í The Culinary Institute of America www.ciachef.edu, svo eitthvað sé nefnt. Einar hefur starfað mikið fyrir Samherja, fylgt fyrirtækinu á hina ýmsu viðburði og hefur síðan árið 2006 tekið þátt í alþjóðlegu sjávarútvegssýningunni í Brussel þar sem hann hefur séð um að elda, kynna og bera fram íslenskt sjávarfang.

Sérstaða

Rub23 er fyrst og fremst sjávarréttaveitingastaður með fjölbreytt úrval fisktegunda og mikið úrval sushi-rétta, í bland við kjötrétti.

Það er þó eitt sem öðru fremur skapar veitingastaðnum sérstöðu á íslenskum sem og alþjóðlegum markaði en það er fjölbreytt samsetning matseðils með tilbúnum kryddblöndum sem viðskiptavinir geta valið. RUB er orðið þekkt heiti yfir kryddblöndur sem eru settar á og/eða nuddað í hráefnið, eins og nafnið bendir til. Þannig geta viðskiptavinir valið sér hráefni, fisk eða kjöt, og valið svo af lista þá kryddblöndu sem þeir vilja prófa. Á matseðli eru uppáhaldssamsetningar kokkana hverju sinni.



Laxatatar.



Sushi pizza Rub23.



Sjávarréttaplatti Rub23.



Soner Darci, Þórir Bergsson og Umít Camas.

Snaps



Snaps er bistro-veitingastaður undir dansk/frönskum áhrifum staðsettur á horni Þórsögðu og Óðinsgötu. Þar hafa ýmsir aðrir veitingastaðir verið til húsa. Sá sem þar ræður húsum í dag heitir Þórir Bergsson matreiðslumaður af mörgum kunnugur sem hefur starfað ötullega í veitingageiranum í rúmlega tuttugu ár.

Sagan

Fyrsti veitingastaðurinn sem Þórir opnaði var Laundromat café í Kaupmannahöfn árið 2004 ásamt Friðriki Weisappel en upp úr 2006 fór hann út úr því og hóf störf sem matreiðslumaður heima á Íslandi allt þar til hann ákvað að fara út í eigin rekstur og opnaði Bergsson Mathús í Templarasundi í Reykjavík árið 2012. Staðurinn fór af stað með hveli og náði fljótt miklum vinsældum. Hann var með þeim fyrstu sem bauð upp á Biblíubrauð eða súrdeigsbrauð eins og við þekkjum orðið svo vel í dag. Þórir kom með ýmsar nýjungar inn í matargerðarflórana sem féllu í kramið og ýmsir aðrir fóru að tileinka sér síðar.

Þórir tók sömuleiðis yfir rekstur lðnós um þriggja ára skeið þar til COVID-19 skall á og þá var bara skellt í lás vegna samkomutakmarkana. Bergsson Mathús fór ekki síður illa út úr faraldrinum og á endanum lokaði sá staður 2020. Þegar hér var komið sögu opnaði Þórir Sælkerabúð Bergsson á horni Óðinsgötu og Spítalastígs. Sælkerabúð Bergsson var opin í gegnum COVID tímamann en 2021 fór Þórir inn í rekstur Snaps fáeinum metrum ofar í brekkunni sem endaði með því að hann festi kaup á staðnum. Hann tók strax ákvörðun um að breyta ekki neinu í andblæ og áferð staðarins. Snaps hafði skapað sér gott nafn og ákveðna sérstöðu meðal annarra veitingastaða í Reykjavík að því leyti að þangað sóttu að mestu íbúar í nánd við Þingholtin og miðbæ Reykjavíkur og þeim skilaboðum komið til erlendra ferðamanna að þeir hefðu ekki kynnst Reykjavík nema prófa Snaps.

Staðurinn

Snaps var upphaflega opnaður árið 2012 og eigendur þá voru Sigurgíslí Bjarnason og Stefán Melsted. Þeir ráku staðinn til að byrja með en fljótlega kom Birgir Bieltvedt inn sem meðeigandi og stóð uppi árið 2019 sem eini eigandi Snaps skömmu áður áður en Þórir kom inn í reksturinn sem keypti staðinn að lokum af honum árið 2021.

Upphaflega var lagt upp með Bistro hugmyndina og að þarna væri bæði hægt að setjast inn á bar og njóta drykkja til jafns við að borða á veitingastað þar sem boðið er upp á afslappaða þjónustu og fjölbreyttan matseðil.

Þórir kom inn með sína matreiðslupekkingu og reynslu þegar hann tók við staðnum og leggur áherslu á að taka vel á móti gestum. Hann er mikið á staðnum og kann best við sig á gólfinu á meðal gestanna og starfsfólksins og hefur afar gaman af því að vera gestgjafi. Gestirnir eru farnir að þekkja hann með nafni og hann gestina sömuleiðis svo það myndast vinalagt og afslappað andrúmsloft á Snaps, en það er jafnframt mikill metnaður í allri matargerð og þjónustu.





Sérstaða

Sérstaða Snaps er sú að það er langur opnunartími eða frá 11.30 til miðnættis á virkum dögum en til 01.00 um helgar. Eldhúsið er opið til 22.30 á virkum dögum en til 23.00 um helgar.

Starfsfólk

Snaps hefur á að skipa öndvegis starfsfólki sem jafnan finnst gaman að vinna á Snaps og þar er mikill erill eins og gengur í veitingarekstri og allir þurfa að vera á tánum, leggja sig fram og gera sitt besta. Þórir segir ekkert skorta á í þeim efnum. Hann er með góða kokka í vinnu hjá sér sem eiga það sameiginlegt að hafa verið víða að stunda sína matargerðarlist. Hann kallar þá í gamni farandkokka og er býsna ánægður með þá.

Í kringum 40 manns eru á launaskrá hjá Snaps. Það er fólk á öllum aldri þótt kjarninn sé á bilinu 25 - 30 ára. Nýverið hefur Þórir tekið inn tvo meðeigendur sem báðir eru af erlendu bergi brotnir. Það skapar annan andblæ í daglegum rekstri og samskiptum.

Framtíðarsýn

Þórir á Snaps horfir björtum augum til framtíðar og vonar af fremsta megni að staðurinn verði áfram sóttur af íbúum í grenndinni svona eins og tíðkast í stærri borgum erlendis, en að sjálfsgöðu eru ávallt allir velkomnir á Snaps.





Hótel Tindastóll, bakgarður með heitum potti.



Hótel Tindastóll, móttakan.

Spíra og Stá



Hjónin Selma Hjörvarsdóttir og Tómas Árdal
Ljósm. Auðunn Ljósmyndari.

Spíra ehf. er stofnað árið 2007 þegar hjónin Selma Hjörvarsdóttir og Tómas Árdal keyptu gistiheimilið Miklagarð við Kirkjutorg 3 á Sauðárkróki sem var þá þegar í rekstri. Gistiheimilið var með 14 herbergjum og voru þar af tvö með sér baðherbergi. Selma sá um daglegan rekstur en Tómas um bókhald. Árið 2009 var komið að máli við þau hjónin að taka við rekstri sumarhótelis í heimavist FNV á Sauðárkróki sem þau og gerðu og skírðu það hótel Miklagarð. Árið 2012 keyptu þau síðan hótel Tindastól og sameinuðu gistireksturinn undir vörumerkinu Arctic hotels. Fljótlega varð ljóst að reksturinn var orðinn það fyrirferðamikill að ekki var unnt að reka fyrirtækið í aukavinnu og kom Tómas því í fulla vinnu við reksturinn með Selmu 2013. Undanfarin ár hefur rekstur Spíru ehf. gengið vel og þess má geta að fyrirtækið hefur fengið viðurkenningu fjögur ár í röð sem fyrirmyndarfyrirtæki hjá Creditinfo. Fyrirtækið hefur verið í Vakanum sem er gæðakerfi íslenskrar ferðaþjónustu síðan 2017.

Arctic hotels

Hótel Tindastóll er eitt elsta hótel landsins og hefur verið starfsemi þar síða 1884. Hóтелиð er rekið á heilsárs grundvelli og hefur upp á að bjóða 20 herbergi með sér baðherbergi. Hótel Miklagarður er sumarhótel og hefur upp á að bjóða 65 herbergi með sér baðherbergi. Gistiheimilið Miklagarður er rekið á heilsársgrundvelli og hefur upp á að bjóða 13 herbergi og þar af eru 3 með sér baðherbergi en 10 með sameiginlegu.

KK Restaurant

Rekstur Stá ehf. hófst í byrjun árs 2016 þegar Spíra ehf. kaupir rekstur og eignir Videosports ehf. sem rak Ólafshús, Kaffi Krók og Mælifell. Veitingahús var rekið í Ólafshúsi (Aðalgata 15) á ársgrundvelli og á Kaffi Krók á sumrin. Um haustið var veitingahúsareksturinn færður allur yfir á Kaffi Krók og jafnframt nafni staðarins breytt í KK Restaurant. Ólafshúsi var í framhaldinu breytt í íbúðarhúsnæði. KK Restaurant er rekið sem veitingahús á ársgrundvelli með sæti fyrir 150 manns í tveimur söllum við Aðalgötu 16 sem er með eldri húsum á Sauðárkróki. Húsið var byggt á árunum 1887-1890. Húsið var löngum kallað Sýslumannshúsið en ýmisleg starfsemi hefur verið í húsinu í gegnum tíðina. Húsið brann árið 2008 en var endurbyggt í fyrri mynd og hófst veitingarekstur aftur um mitt ár 2009. Á Mælifelli við Aðalgötu 7 er framleiðslueldhús þar sem framleiddur er skólamatur fyrir leik- og grunnskóla Sauðárkróks. Þar er einnig veislusalur.

Mannauður

Góður kjarni af starfsfólki starfar í báðum fyrirtækjunum sem kann vel til verka og er vel menntaður. Árstöðugildi hafa verið 27 samtals hjá báðum fyrirtækjunum. Fyrirtækin og starfsfólk þess hefur verið öflugt í grasrótstarfi ferðaþjónustunnar og eru aðilar að Markaðsstofu Norðurlands, Félagi ferðaþjónustunnar í Skagafrði, Ferðamálasamtökum Norðurlands vestra, Samtökum aðila í ferðaþjónustu, Arctic Coast Way, Samtök smáframleiðanda og Matarkistu Skagafjarðar.



Hótel Tindastóll og viðbygging.



Hótel Tindastóll, salur.



KK Restaurant.



Hótel Tindastóll, svíta 1.





Sægreifinn.



Grillspjót og humarsúpa.

Sægreifinn



Okkar fræga humarsúpa og útsýni yfir sjóinn.

Kjartan Halldórsson fyrrum sjómaður stofnaði Sægreifann árið 2003. Í upphafi var þetta fiskbúð, þar sem hann seldi ferskan fisk til nærsamfélagsins en fljótlega byrjaði hann að bjóða ferðamönnum upp á ferskan fisk, sem hann grillaði á grilli fyrir utan búðina. Með tímanum fjölgaði ferðamönnum og hann sá tækifæri í að stækka fyrirtækið og opnaði veitingastaðinn Sægreifann. Frá upphafi hefur Sægreifinn boðið upp á hina frægu humarsúpu, sem var hans eigin uppskrift.

Byggingin

Byggingin sem Sægreifinn er í var byggð árið 1936 og var í mörg ár sjóbúð. Upprunalega kojur, sem sjómennirnir sváfu í, eru enn á efri hæð veitingastaðarins. Frá sjötta áratugnum var hún notuð sem geymsla fyrir net og sem beitingaskúr.

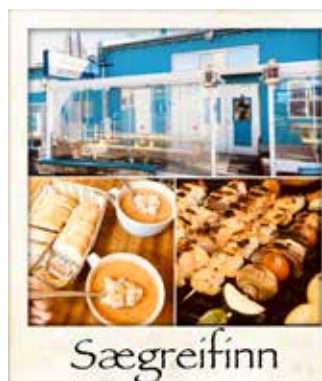
Fljótlega eftir að Kjartan byrjaði með Sægreifann gekk Hörður Guðmannsson (Haddi) til liðs við hann með lítinn hlut í fyrirtækinu og saman gengu þeir í dagleg störf. Veitingastaðurinn varð þekktur fyrir einfaldleika sinn og ferska sjávarrétti.

Ný kynslóð

Árið 2005 gekk Elísabet Jean Skúladóttir til liðs við Sægreifann. Í fyrstu tók hún við stjórn daglegs reksturs, en árið 2011 bauð Kjartan henni að kaupa fyrirtækið, sem hún gerði, en Kjartan var að sjálfsögðu áfram í stöðu sinni sem stofnandi og frumkvöðull. Enda var veitingastaðurinn hans hugmynd og sköpun og Elísabet gaf honum loforð um að hún myndi ekki hverfa frá upphaflegu hugmyndinni, einfaldleika, ferskum fiski og vinalegu andrúmslofti. Kjartan lést í febrúar 2015 á 75. aldursári og Haddi í október 2016, rétt fyrir 75 ára afmælið sitt.

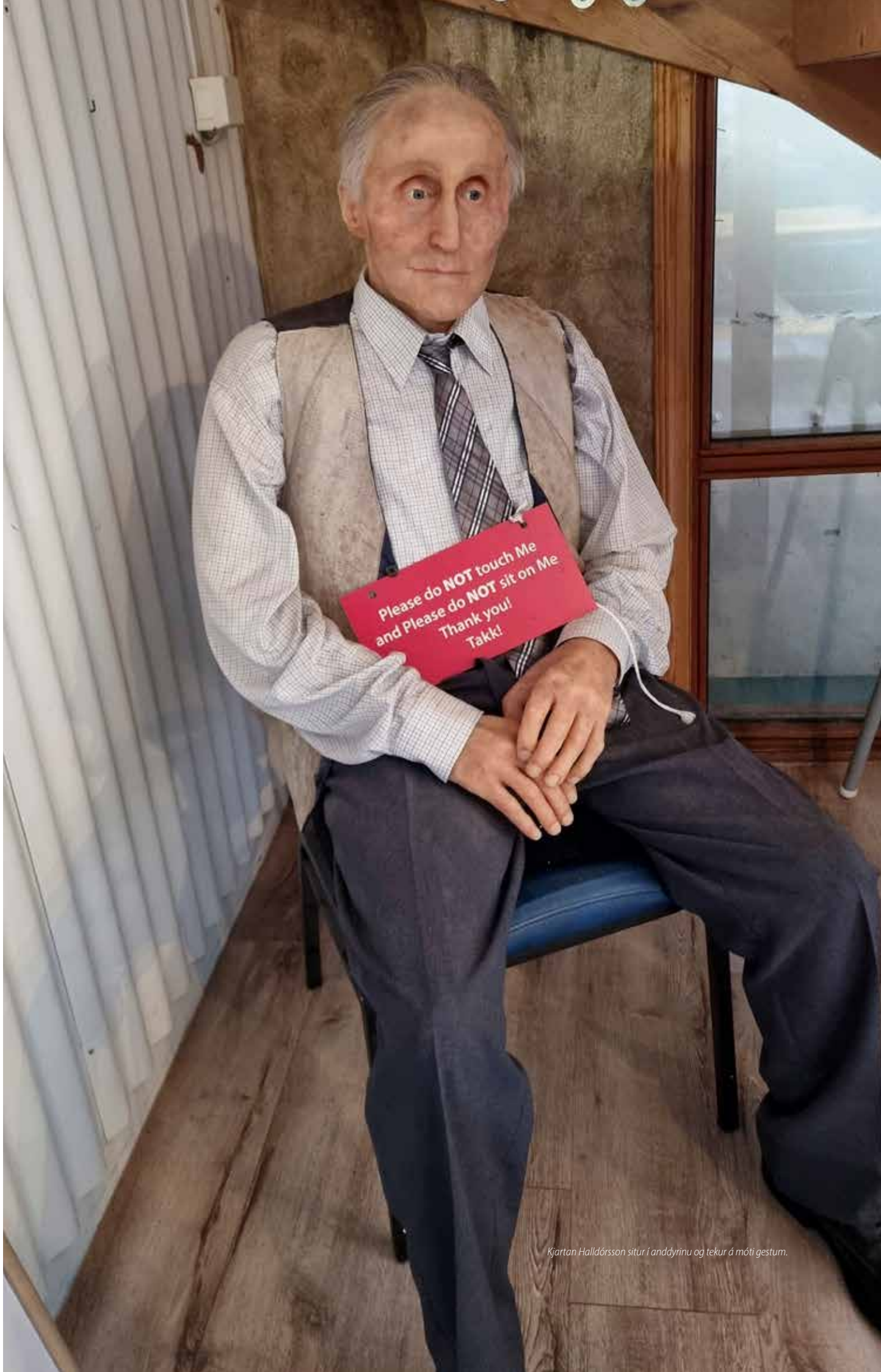
Upplifun

Við erum viss um að þegar þú kemur inn á staðinn þá finnur þú fyrir nærveru þeirra og orku, þar sem þessi staður var líf þeirra og gleði.



Sægreifinn býður einnig upp á skemmtilegt útsvæði.





Kjartan Halldórsson situr í anddyrinu og tekur á móti gestum.

Nafnaskrá

Nafn.....BlS.		
701 Hotels.....	300	
Airport Associates.....	184	
Arctic Protein.....	146	
Arnarlax.....	136	
Auðbert & Vigfús Páll.....	186	
B&S Restaurant.....	302	
B. Sturluson.....	188	
Bautinn.....	304	
Bergur.....	12	
Bífréiðastöð ÞBP.....	189	
Bjarnarhöfn.....	272	
Bláa Lónið.....	262	
Brim.....	14	
Brúin.....	152	
Bræður.....	153	
Búlandstindur.....	20	
Cargo flutningar.....	190	
Caruso.....	306	
Curio.....	154	
Danica Seafood.....	156	
Drangur.....	22	
Dropi.....	147	
Egersund Ísland.....	158	
Eimskipafélag Íslands.....	192	
Einhamar Seafood.....	24	
Ektafiskur.....	26	
Elding hvalaskoðun.....	274	
Eskja.....	28	
Express.....	198	
Faxaflóahafnir.....	200	
Ferðaskrifstofa Íslands.....	276	
Ferðabjónustan Mjóeyri.....	308	
FISK Seafood.....	32	
Fiskeldi Austfjarða.....	138	
Fiskkaup.....	36	
Fiskmarkaður Íslands.....	122	
Fiskmarkaður Norðurlands.....	124	
Fiskmarkaður Snæfellsbæjar.....	129	
Fiskmarkaður Suðurnesja.....	126	
Fiskmarkaður Vestfjarða - FMVEST.....	130	
Fiskmarkaður Vestmannaeyja.....	132	
Fiskmarkaðurinn / Grillmarkaðurinn.....	310	
Fiskvinnslan Íslandssaga.....	38	
Fjallasýn Rúnars Óskarssonar.....	278	
Fjöruborðið.....	312	
Fjörurkærin.....	315	
Flugfélagið Ernir.....	206	
Fraktausnir.....	208	
Frosti.....	40	
Gott.....	316	
GPG Seafood.....	42	
Guðmundur Tyrfingsson.....	275	
Hafnarfjarðarhöfn.....	210	
Hlöllabátar.....	318	
Hólmadrangur.....	46	
Höpferðamiðstöðin Trex.....	280	
Hótel Óðinsvé.....	320	
Hótel Selfoss.....	322	
Hótel Varmahlíð.....	324	
HP flutningar.....	191	
Hraðfrystihús Helliassands.....	48	
Huginn.....	50	
Iceland Pro Travel.....	285	
Icelandair Group.....	214	
Indian Curry House.....	325	
Into the Glacier.....	282	
Ísfélag Vestmannaeyja.....	52	
Ísgel.....	160	
Íslandshótel.....	326	
Íslyft - Steinbock-bjónustan.....	162	
Jakob Valgeir.....	54	
Jarðböðin.....	264	
Jómfrúin.....	328	
Jón & Margeir.....	222	
Kaffi Hornið.....	330	
Kaffitár.....	329	
KFC á Íslandi.....	332	
KG fiskverkun.....	56	
Klofningur.....	58	
Kristinn Jón Friðbjósson / Sjávariðjan Rífi.....	60	
Kynniserðir.....	286	
Langbest.....	334	
Laugafiskur.....	62	
Laxar.....	140	
Laxá Fiskaðóður.....	164	
Loðnuvinnslan.....	64	
Löndun.....	167	
Marz Sjávarafurðir.....	168	
Matarkjallarinn.....	336	
Múlakaffi.....	338	
Mýflug.....	224	
Mýrarholt.....	47	
Nanna.....	226	
Narfi.....	68	
Náttúrustofa Vestfjarða.....	148	
Nora Seafood.....	70	
Norlandair.....	228	
Norlandia.....	72	
Oddi.....	74	
Ragnar & Ásgeir.....	230	
Reiknistofa Fiskmarkaða.....	134	

Rífós.....	142	Valafell	103
Rub23.....	340	Valeska.....	178
Salka Fiskmiðlun.....	73	Vatnajökull Travel	298
Samherji.....	76	Vestri	104
Samskip.....	234	Vébjarnarnúpur.....	105
SBA-Norðurleið.....	288	Vélaverkstæðið Þór	180
Sendibilastöðin	240	Vinnslustöðin í Vestmannaeyjum.....	106
Sigurður Ólafsson.....	84	Vísir	110
Síldarvinnslan	86	Vök Baths.....	270
Sjávarlíftækni-setrið BioPol	150	Vörubílastöðin Þróttur.....	254
Sjóböð	266	Vörumiðlun	252
Sjóferðir.....	290	Þorbjörn.....	114
Skalli.....	335	Þórsberg	119
Skálpi	292	Þórsnes.....	120
Skinney - Þinganes.....	92		
Skipalyftan	170		
Sky Lagoon	268		
Snaps.....	342		
Sólrún	96		
Spira og Stá.....	344		
Spölur	242		
Strætó bs.	244		
Svalþúfa	98		
Sægreifinn.....	346		
Sæplast Iceland	172		
Tandrabergr	174		
Tanni Travel.....	296		
Tempra	176		
ThorShip	246		
Tungusilungur.....	144		
TVG-Zimsen.....	248		
Útgerðarfélagið Otur / Siglunes.....	100		
Útvík.....	102		
Vaðlaheiðargöng.....	250		

