

En komplett prosessbedrift

Da Åkrehamn Sildoljefabrik etablerte seg med ny fabrikk på Husøy i 1995, var det den første virksomheten som etablerte seg her. Fine havneforhold og tilgang til naturgass var utslagsgivende. Etterhvert har Husøy utviklet seg til å bli en stor fiskerihavn, og interkommunal havn for hele Haugalandsregionen.

I dag heter bedriften Karmsund Fiskemel AS, og er eid av Welcon AS som igjen er femti prosent eid av Austevoll Seafood og irske Origin Enterprises. Welcon eier 75 % av fiskemelfabrikene i Norge, og har tilsvarende fabrikker i England, Skottland og Irland. Mye har skjedd siden Åkrehamn Sildoljefabrik ble etablert i 1913.

- Vi het Åkrehamn Sildoljefabrik helt frem til 1997, forteller daglig leder Sten Åke Brendås, - da ble vi kjøpt av Silfas og skiftet navn til Silfas Karmsund. I 2003 fikk Silfas problemer og la ned all industriell virksomhet i Norge. Våre gamle eiere kjøpte oss da tilbake og videreførte driften under navnet Karmsund Fiskemel. Våre nåværende eiere kjøpte oss i 2006. Fortsatt er vi den nyeste og mest moderne fiskemelfabrikken i Norge.

Fiskeauksjon

Tidligere var lokale fiskebåter grunnlaget for driften. I dag kommer fisken ofte langveis fra. Den kan være fisket i Barentshavet, på vestsiden av Irland, Island, eller i Nordsjøen langs hele norskekysten.

- All villfanget fisk kan brukes, også avskjær, sier Brendås. - Råvaretilgangen varierer veldig. Fisken kjøper vi på auksjoner opptil tre ganger i døgnet. Vi byr blindt, og vi har bare én sjans til å få en last. Det er store svingninger i pris og volum. Derfor varierer omsetningen også mye, fra 150 til 300 millioner kroner i året.

Det er den søramerikanske fiskemelproduksjonen og de store kjøperne i Kina som bestemmer prisen på våre produkter. Vi er den fabrikk i Norge som har tatt i mot mest råstoff i løpet av ett år. Det var i 1998 da vi tok i mot tilsammen 203.000 tonn fisk. I 2008 tok vi i mot kun 93.000 tonn, uten at det hadde noe med finanskrisen å gjøre.



Prosessoperatør Geir Ove Valstad og Hilde Henriksen, som er elev i teknisk industriell produksjon ved Haugaland Videregående Skole og utplassert ved Karmsund Fiskemel en dag i uken, driver vedlikehold i produksjonshallen.

Fiskemel og fiskeolje

Karmsund Fiskemel produserer fiskemel og fiskeolje. Nesten hele produksjonen selges til BioMar som er den største kunden, og som holder til rett på andre siden av veggen.

- Verdens korteste transportetappe, mener Brendås, - det er miljøvennlig, kostnadseffektivt og et stort konkurransefortrinn for oss. Det var vi som fikk BioMar til å legge sin virksomhet hit til Husøy og Haugalandet da vi hørte at de skulle etablere en ny fabrikk i Norge.

I tillegg til BioMar, som viderefører våre produkter til fôr for oppdrettsnæringen, går litt til landbruket og ørlite går også til human konsum. Vi er den eneste fiskemelfabrikken i Europa, som jeg vet om, som har lov til å lage fiskemel og fiskeolje til menneskemat. Vårt søsterselskap Epax i Ålesund er en av de største i Europa på omega 3. Mel og olje fra oss er blant råvarene som Epax benytter. Våre produkter blir også brukt blant annet som smaksforsterker i suppe og buljong. Dette utgjør i dag bare en liten andel av vår produksjon, men vi ser at helsekost- og næringsmiddelindustrien kan bli viktig for oss på sikt.

Varierte arbeidsoppgaver

Produksjonen er avhengig av råvaretilgang, og når produksjonen står stille får de 24 an-

satte andre arbeidsoppgaver.

- Når vi har produksjon jobber vi veldig intenst, sier Sten Åke Brendås, - når det er stille driver vi med andre oppgaver. Rengjøring, vedlikehold og forefallende arbeid. Her er veldig varierte arbeidsoppgaver, og aldri kjedelig. Vi har veldig liten gjennomtrekk av ansatte, de fleste blir her lenge. Nesten halvparten av alle ansatte har vært her over 20 år.

Tilgang på fremtidig arbeidskraft er viktig for oss, og vi samarbeider derfor med de videregående skolene i regionen som underviser i kjemiprosessfag. Vi er en moderne prosessbedrift, og tar gjerne i mot elever og lærlinger. All produksjon styres via data når fisken skal kokes og vannet separeres bort og renses. Tørrstoffene og fettstoffene skilles og blir til henholdsvis fiskemel og fiskeolje. Hele fisken blir utnyttet. Prosessen er komplisert og utstyrssammensetningen kompleks. Jeg tror vi er den mest komplette prosessbedriften i vårt distrikt. Hos oss gjennomføres alle de forskjellige typer prosesser som er en del av prosessfaget.

Karmsund Fiskemel AS

P.b.103

4299 Avaldsnes

Telefon 52857010

www.karmsund-fiskemel.no