



Athafnasvæði frystivörumiðstöðvar Samskipa í Álasundi, aðalfiskihöfn Noregs. Allt að 20.000 tonna geymslurými og öll þjónusta er þar í boði.

Rífast gangur hjá frystivöru- miðstöð Samskipa í Álasundi

Mikill uppgangur er hjá frystivörumiðstöð Samskipa í Noregi og hefur velta félagsins aukist um 40% frá því það var sett á laggirnar fyrir tveimur árum og er umsetningin nú um 80 þúsund tonn á ári. Félagið kláraði nýlega stóran loðnusamning og búist er við stóruknum umsvifum á næstunni með frosinn makríl fyrir Asíumarkað, í kjölfar 40% aukningar á makrílkvóta Norðmanna.

„Við erum mjög sátt við þessa stöðu en það sama er reyndar uppi á teningnum hjá öllum sem reka frystivörumiðstöðvar í Evrópu, umsvifin í þessum geira hafa stóruaust“ segir Jon Eikrem, framkvæmdastjóri frystivörumiðstöðvarinnar, sem rekin er undir nafninu Kloosterboer Coldstore Aalesund AS. Miðstöðin var áður í eigu hollensku Kloosterboer-samstæðunnar en náð samstarf er á milli hollensku samstæðunnar og Samskipa á þessu sviði.



Jon Eikrem, framkvæmdastjóri frystivörumiðstöðvarinnar í Álasundi.

Stærsta óháða frystivöru- miðstöð Noregs

Frystivörumiðstöðin í Álasundi er stærsta óháða frystivörumiðstöð Noregs með allt að 20.000 tonna geymslurými. Þar er jafnframt í boði öll tilheyrandi

þjónusta, s.s. löndun og lestun, tollvörugeymsla, skjalagerð og gámaflutningar með trukkum og skipum.

Starfsmenn eru 14 talsins og geta þeir afgreitt samtímis bæði skip og flutningabíla enda er miðstöðin, sem staðsett er við Breivika við Álasund, nokkurs konar miðpunktur flutninga á frosnum fiski á strönd Noregs.

„Um helmingi alls frosins fiskis sem kemur á land í Noregi er skipað upp hér í Álasundi“, segir Jon Eikrem og því kemur ekki á óvart að 95% af umsetningu fyrirtækisins er með frosinn fisk, aðallega hvítfisk, lax, makríl, loðnu og kolmunna, sem fer síðan á markað um víða veröld, aðallega þó í Evrópu og Asíu en um ein milljón tonna af frosnum fiski er framleidd árlega í Noregi.



Frystivörumiðstöðin í Álasundi er með 14 gámaflutningatrukka á sínum snærum og getur einnig tryggt flutninga sjóleiðina, m.a. með frystiflutningaskipum Silver Sea, sem er að hluta í eigu Samskipa.

Viðurkennd skoðunarstöð og 100% öryggi

Það er ekki bara fiskur sem veiðist við Noregsstrendur sem fer um frystivörumiðstöðina í Álasundi. Hún er viðurkennd skoðunarstöð fyrir sjávarfang sem flutt er inn frá löndum utan Evrópska efnahagssvæðisins, s.s. Bandaríkjunum og Kanada.

„Það er mikið flutt inn af Alaskaporski til Noregs og umtalsvert magn sem við tökum inn hér í Álasundi“ segir Jon og bætir við að yfirvöld starfræki enda sérstaka matvælaeftirlitsstöð á athafnasvæði frystimiðstöðvarinnar. „Við höfum einnig fengið viðurkenningu fyrir varnir gegn ógnum og hryðjuverkum og uppfyllum 100% svokallaðan ISPS-staðal Alþjóðasiglingamálastofnunarinnar.“

Góð sambönd í Asíu

Það er tæplega eitt og hálf töl frá því að Jon Eikrem kom til starfa hjá frystivörumiðstöð Samskipa í Álasundi en hann er enginn nýgræðingur í þessum bransa og starfaði m.a. í 10 ár hjá Global Fish. Hann hefur einbeitt sér að því að gera aðstöðuna í Álasundi sem best úr garði, byggja upp þjónustuna og tryggja sér viðskipasambönd.

„Ég bý að 25 ára starfsreynslu hjá fyrirtækjum sem eru í miklum viðskiptum við fyrirtæki í Asíu, sérstaklega Japan, og þau tengsl hafa nýst mér vel til að byggja upp frekari viðskiptasambönd“ segir Jon en hann er nýlega kominn frá Japan þar sem rætt var um viðskipti með loðnu og makríl. Frystivörumiðstöðin í Álasundi er nýbúin að klára stóran loðnusamning og ætlar sér stóran hlut í makrílveiðum Norðmanna með haustinu en makrílkvóti Norðmanna í ár hefur verið aukinn um 40%.

„Við ætlum okkur stóran bita af þeirri köku, ekki bara hér í Álasundi heldur líka fyrir frystimiðstöðvar Samskipa og Kloosterboer í IJmuiden og Rotterdam í Hollandi.“