



FHF-prosjektnummer: 901440
Prosjekttittel: Råstoffbehandling og automatisering
av filetproduksjon Hvitfisk
Dato: 18.04.2018
Utfylt av: Yngve Johansen

Fredrikstad, 19. april 2018

Faglig sluttrapport

1. De siste fem årene har det vært en betydelig utvikling av ny teknologi innen filetering av hvitfisk. FHF har derfor vedtatt å benytte strategiske midler for å bidra til å nå målet om fullautomatisert råstoffhåndtering og filetproduksjon for hvitfisk innen utgangen av 2021. Prosjektet er forankret både på sjø og land.

Det er laget en film og en seks sider stor folder for å vise behovet for og arbeidet med automatisering av filetproduksjonen for hvitfisknæringen.

2. Årlig eksporteres 70.000 tonn torsk ubearbeidet ut av Norge (Norges Sjømatråd 2016). En del kommer tilbake som frosset filet i dagligvarebransjen og HORECA. Norske filetbedrifter i hvitfisksektoren har tapt store markedsandeler på grunn av arbeidsintensiv produksjon og høye lønnskostnader. Gjennom økt grad av robotisering og automatisering av de største kostnadsdriverne kommer bedriftene nærmere en lønnsom produksjon.

Fra 1970-tallet og frem til i dag har antallet filetbedrifter blitt redusert fra 100 til ca 10 i dag. Gjennom fullautomatisering av filetproduksjonen vil konkurransekraften til norsk filetindustri på hvitfisksektoren øke kraftig. Det vil trygge norske arbeidsplasser, lokalsamfunn og Norge som fiskerinasjon.

Målet med informasjonen i prosjektet er å synliggjøre betydningen av automatisering og hvorfor FHF's bruk av strategiske midler til formålet er både viktig og nødvendig.

Prosjektet har bestått i å lage en film med korte intervjuer av aktører som vekter behovet for automatisering av filetproduksjonen både på sjø og land. I tillegg dokumenteres behovet for automatisering i et seks siders informasjonsskrift.

Prosjektet gjennomføres av Dakota AS med underleverandører av tekst, film og foto.

Fagsjef Frank Jakobsen har vært FHF's kontaktperson i prosjektet. Informasjonsdirektør Hans Petter Næs og fagsjef Roar Pedersen har deltatt aktivt med innspill i prosjektarbeidet.

3. At norsk fisk sendes ubehandlet ut av Norge for å komme tilbake som frosset filet i handel eller storhusholdning har blitt en uforståelig vandrehistorie blant nordmenn. Forståelig nok!

Materialet som nå utarbeides kan benyttes videre til media for å fortelle hvordan den reelle situasjonen er og hva næringen sammen med teknologileverandører er i ferd med å få til.

Det er naturlig at FHF formidler denne informasjonen til f.eks media både for å få frem utviklingen innen filetnæringen, og synliggjøre de midlene og det arbeidet FHF bidrar med i denne sammenheng.

4. Prosjektet er gjennomført på den måten at tre aktører i Båtsfjord, Tromsø og Sortland har uttalt på film og i skriftlig form hva automatisering av filetproduksjonen vil bety for deres bedrift og lokalsamfunn omkring.

Det utfylles med generell informasjon om den robotisering og automatisering som til nå er foretatt, og hva som gjenstår før man har nådd fullautomatisering på sjø og land.

5. Det er synliggjort hva som gjøres i bestrebelsene på å øke norsk konkurransekraft i hvitfisksektoren.

Det er naturlig at FHF benytter denne informasjonen til f.eks media både for å få frem utviklingen innen filetnæringen, og synliggjøre de midlene og det arbeidet FHF bidrar med i denne sammenheng.

Beregninger SINTEF har gjort viser en forventning om to prosent generelt økt utbytte og fem prosent høyere andel loins, som er det best betalte produktet. Dekningsbidraget for filetindustrien er estimert å øke fra dagens 12 prosent til hele 28 prosent etter automatisering.

6. Filetnæringen på sjø og land har store forventninger til fullautomatisering av filetproduksjonen.

Aktører på sjø og land berømmer FHF's bidrag med strategiske midler og koordinerende rolle i arbeidet med å nå fullautomatisering innen 2021.

Økt robotisering og automatisering av prosesser har fått nye aktører til å etablere seg innen filetsektoren.

7. 1 stk folder, 6 sider, opplag 500 eks. 3D prosess illustrasjon

1. stk film om automatisering i filetindustrien, hvitfisk

Yngve Johansen
Dakota AS