

FYRIRLESTUR HALDINN Á RÁÐSTEFNU UM FRAMTÍÐARSÝN OG STEFNU-
MÓTUN Í ÍSLENSKU BLEIKJUELDI FÖSTUDAGINN 27. OKTÓBER 2006 Á HÓTEL
LOFTLEIÐUM Í REYKJAVÍK.

Starfsemi bleikjueldis Glæðis ehf á Kirkjubæjarklaustri hófst árið 1991 við Nýjabæjarlæk í Landbroti. Þar hafði á sínum tíma verið byggð heimarafstöð og útbúið miðlunarlón, en þannig háttar til að lindarvatn streymir þarna undan hrauninu í talsverðu magni, 150 – 200 lít/sek. Hiti vatnsins er 4,5 – 8 gráður, mismunandi eftir árstíðum. Allt vatn sem við nýtum til stöðvarinnar er sjálfrennandi og því engu vatni dælt. Við settum fyrst upp tvö lítil eldisker neðan við lónið og nýttum þannig sjálfrennsli vatnsins í kerin. Smám saman fjölgaði svo kerjunum þótt eldisrýmið yrði aldrei mikið eða ca.600m³. Nokkrum árum síðar (1998) tókum við svo í notkun agnarlitla aðstöðu á Kirkjubæjar- klaustri til slægingar, vinnslu og pökkunar á bleikjunni. Sú aðstaða er fyrir löngu sprungin utan af starfseminni og s.l. vor keyptum við 250m² húsnæði á Klaustri þar sem við hyggjumst koma upp fullkominni aðstöðu til fullvinnslu bleikjunnar, þar með talinni reykingu. Leggjum við mikla áherslu á þennan þátt þar sem mjög mikilvægt er fyrir okkur að fá sem mest fyrir hvern fisk sem við ræktum þar eð við verðum líklega aldrei stórræktendur.

Árið 2000 hófst undirbúningsvinna við uppbyggingu nýrrar eldisstöðvar fyrirtækisins í landi Teygingalækjar og Sléttu á Brunasandi, ca 20 km austan við Kirkjubæjarklaustur. Þar eru allar aðstæður líkar aðstæðum við Nýjabæ, nema miklu meira er þar af sjálfrennandi vatni, ca.800 – 1000 lít/sek og mun meira landrými til uppbyggingar. Þar útbjuggum við miðlunarlón með stíflumannvirki og lyftum þannig vatninu í ca. 3m hæð til að ná sjálfrennsli. Þar eru nú risin 20 misstór eldisker samtals um 2500m³. Flest þeirra hafa þegar verið tekin í notkun. Þegar þessi viðbót verður öll komin í gagnið hefur fyrirtækið yfir rúmlega 3100m³ kerjarými að ráða sem við vonum að nægi okkur til að framleiða 120 til 140 tonn af fiski á ári. Árið 2005 framleiddum við rúmlega 50 tonn og áætlum að ná 85 til 90 tonnum 2007. Bleikjan sem seld er frá eldisstöðvum Glæðis ehf hefur frá upphafi verið seld undir vörumerkinu **Klausturbleikja**.

Um 80% af bleikjunni hefur nú síðari árin farið á innanlandsmarkað, flakað og/eða reykt. Það sem selt hefur verið erlendis hefur einnig allt verið flakað og sent ferskt með flugi. Mest allur sláturfiskur er af stærðinni 600 til 1000g.

Þar sem eldisstöðin hefur ekki yfir neinu heitu vatni að ráða er seiðaeldi bæði seinlegt og dýrt og því illframkvæmanlegt og höfum við því orðið að kaupa öll seiði á stærðarbilinu 5 til 20g.

Þetta var örstutt yfirlit um stöðvarnar okkar og það sem við höfum verið að gera og langar til að gera.

Þá langar mig að nefna nokkur af þeim atriðum sem ég tel nauðsynleg til þess að bleikjueldið dafni og þróist í ákjósanlegan farveg:

Við þurfum:

1. **Þekkingu** sem við náum okkur í sjálf, fáum lánaða eða keypta. Það er öllum fyrirtækjum nauðsynlegt að hafa hæft starfsfólk. Starfsfólk sem hefur yfir þekkingu að ráða og metnað til þess að gera vel. Þess vegna þarf að hlúa vel að öllu námi sem tengist eldinu og hliðargreinum þess. Þetta er að mínum dómi algjört lykilatriði .

2. **Markvissar kynbætur.** Það er mikilvægt að halda áfram því ágæta starfi sem þegar hefur verið unnið á sviði kynbóta á bleikjunni hjá Hólaskóla og Stofnfiski en ég hefði viljað sjá þessa aðila snúa bókum saman og hraða þeirri þróun sem þegar hefur orðið í kynbótunum. Að eiga kost **á góðum seiðum** er algjört lykilatriði. Allt of margir bleikjuframleiðendur og þar á meðal við hjá Glæði höfum lent í því oftár en einu sinni að þurfa að setja á seiði sem við vissum að mörg hver yrðu aldrei söluvara. Eitt atriði sem ég vona að verði rætt hér á eftir er að breyta hrygningartíma bleikjunnar líkt og gert hefur verið með laxinn.(vor-sumarhrygning).

3. **Þróun í fódurframleiðslu í átt til verðlækkunar fódursins.** Gífurlegar verðhækkanir á fóðri hafa dunið yfir okkur síðustu mánuðina sem að sjálfsögðu hafa bein áhrif á afkomu bleikjueldisins og á verðlagningu bleikjunnar. Þarna held ég að sé ýmis-legt hægt að gera til betrubóta og fáum við vonandi að heyra um það frá fulltrúum fódurframleiðenda.

4. **Vandaða, hnitmiðaða markaðssetningu** á hágæða vöru á háu verði. Við hjá Klausturbleikju settum okkur í upphafi það markmið að selja ekki frá okkur neina bleikju sem ekki stæðist þær bestu gæðakröfur sem við þekktum. Ég hef því miður séð hér á innanlandsmarkaði bleikju sem ég tel alls ekki boðlega. Okkur mundi aldrei detta til hugar að selja hana til útlanda. Setjum okkur því það markmið að lyfta bleikjunni á hæsta stall því þar á hún heima. Fyrir hágæðavöru borga menn herra verð og það er einmitt það sem við þurfum. Við viljum ekki að þessi frábæri fiskur færist niður á einhvern lágvörumarkað þar sem allt snýst að lokum um að framleiða nógu mikið til að ná endum saman. Látum aðra um að berjast þar.

Að lokum langar mig að minnast á margtuggið umræðuefni okkar bleikjuframleiðenda en það er **samstaða okkar** (reyndar stórhættulegt orð í dag). Við erum ekki margir sem erum að framleiða bleikju en við erum misstórir. Engu að síður held ég að við getum unnið saman að mörgum málum sem snerta framgang bleikju-eldisins, t.d. gæðamálum, kynbótum, markaðsetningu o.fl. Nú er líka ákveðið lag þar sem stjórnvöld hafa ákveðið að styðja við bakið á okkur bleikjuframleiðendum, a.m.k. næstu þrjú árin. Vona ég að sá stuðningur komi **öllum** framleiðendum til góða og fjármunirnir nýtist sem allra best í samvinnu við okkur sem höfum trú á bleikjunni.

Sem gamall kennari sem ekki hefur fengið að mala í ræðustól í mörg ár og er þar að auki óbilandi aðdáandi bleikjunnar gæti ég haldið lengi áfram en ég ætla ekki að þreyta ykkur lengur. Mörg spennandi erindi bíða.

Takk fyrir að fá að segja frá okkur og okkar væntingum !

Birgir Þórisson framkvæmdastjóri Glæðis.