

Mobilt slagteri sikrer laks i verdensklasse

Det stresser laks at blive transporteret langt, før de bliver aflivet. Og det går ud over smagen. Med ambitionen om at opdrætte verdens fineste laks har den færøske lakseproducent P/F Luna derfor implementeret et mobilt lakseslagteri udviklet i samarbejde med danske DC Supply.

Færøske P/F Luna opdrætter så naturligt som overhovedet muligt og opnår dermed topkvalitet. Et mobilt lakseslagteri til havs sikrer, at fisken bliver aflivet få sekunder efter den forlader vandet.



I havet omkring Færøerne svømmer nogle af verdens fineste laks. De bliver opdrættet af P/F Luna, der opfostrer dem fra rogn til spiseklar laks – en proces, der tager imellem 2 og 2,5 år, og hvor hvert eneste skridt i processen er nøje gennemtænkt for at sikre den højeste kvalitet.

”Det er derfor flere års arbejde, der går tabt, hvis selve aflivningen af fisken påvirker kvaliteten negativt,” forklarer Óli Hansen, salgsdirektør hos P/F Lunas brand Hidden-Fjord, der leverer laks af ultra-premium kvalitet til især sushirestauranter i USA og Kina.

Transport går ud over kvaliteten

Tidligere blev laksene indfanget med brøndbåde på opdrætsstedet og fragtet ind til aflivningsstedet.

”Men det svarer til at jage en gris hele vejen op ad fjeldet for at få den til slagteriet. Dyret bliver stresset, og det går ud over smag og konsistens,” siger Óli Hansen.

Imens der er en god infrastruktur, og alt er forbundet med broer på Færøerne, så fiskene højst skal transporteres 1,5 time i bil, er det straks anderledes til havs.

”Selvom der er faste regler for, hvor mange fisk brøndbådene må fragte, og hvor længe

de må være undervejs, så gør vejrforholdene processen uforudsigelig. Derfor har vi som de første i verden indført en mobil aflivningsenhed, som vi kan sejle ud til fiskenes lokalitet og aflive dem få sekunder efter, de har forladt havet,” fortæller Óli Hansen, der rejste til Tasmanien for at studere de nyeste aflivningsteknologier og derefter videreudviklede metoderne, så de passer til færøske forhold.

”Lakseopdræt efter de standarder, vi arbejder efter, er en forholdsvis ny industri, og derfor er innovation en nødvendighed,” fastslår han.

Slagteri i ombygget container

Den mobile aflivningsenhed er udviklet i samarbejde med DC Supply, der leverer skræddersyede containerløsninger.

”Det var en spændende opgave, hvor vi sammen med Luna udviklede en mobil og fleksibel løsning, der både opfylder veterinære hensyn og kravene til fødevarerhygiejne samtidig med, at der var plads til avancerede maskiner og medarbejdere,” fortæller Jan Bager, salgschef hos DC Supply.

Løsningen blev en specialindrettet 40-fods container, der kan sejles fra lokalitet til lokalitet.

”Produktionen foregår på to etageniveauer, hvor laksene kommer ind øverst og derfra kører ned ad en sliske. Derfor var det nødvendigt at indbygge et skydetag i den ene ende for at sikre ståhøjde til medarbejder på det øverste plateau,” forklarer Jan Bager.

Under plateauet er der indrettet teknikrum, så hver eneste kubikmeter i containeren er udnyttet på bedste vis.

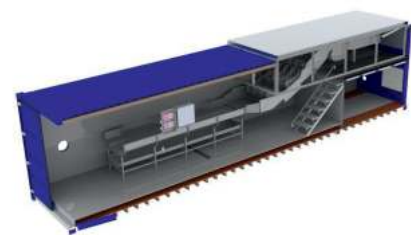
”Vi er utroligt glade for effekten af den mobile aflivningsenhed, og det har været en rigtig god løsning for os,” fastslår Óli Hansen, der også leverer en lille del af sine ypperlige laks til det danske marked via Fiskerikajen, der blandt andet har en bod i Torvehallerne i København.

Ud over lakseslagteriet har DC Supply designet og produceret mandskabsrum til P/F Luna. Mandskabsrummene, der står på land, består af fire sammenbyggede 20-fods containere beklædt med sortmalet træ og rummer toilet, bad, omklædning, kantine og lagerrum.

Se flere kreative containerløsninger på DC-Supply.dk. ■



Den mobile aflivningsenhed er indrettet i en container, som kan flyttes fra skib til skib og sejles ud til opdrætsstedet.



Hver eneste kubikmeter i containeren er brugt optimalt, og der er indsat et skydetag i den ene ende for at skabe arbejdsplads til medarbejderne.