

# FISKTÆKNISKÓLINN 10 ÁRA

---



10  
ÁRA

# 10 ÁRA SKÓLI – 15 ÁRA FÉLAG



Það verður að teljast áhugavert að velja því fyrir sér, af hverju ekki hefur verið hægt að halda úti námi á sviði veiða, vinnslu og fiskeldi í því - sem þar til nýlega - var undirstöðuatvinnuvegur þjóðarinnar. Við höfum vissulega haldið úti námi í skipstjórn og vélstjórn í meira en öld og einnig námi í fiskeldi og sjávarútvegsfræðum á háskólastigi – en ólíkt öllum helstu iðn- og matvælagreinum hefur okkur gengið erfiðlega að halda úti námi í veiðum, vinnslu og fiskeldi á framhaldsskólastigi og ekkert nám í boði þegar lögð voru drög að stofnun Fisktækniskóla Íslands fyrir réttum 15 árum. Gerðar höfðu verið nokkrar tilraunir til að koma slíku námi á – m.a. með fiskvinnsluskóla á Dalvík, fiskeldibraut á Skógum, Fiskvinnsluskólanum í Hafnarfirði og síðar sérstakar sjávarútvegsbrautir í nokkrum fjölbrautaskólum. Fiskvinnsluskólinn í Hafnarfirði starfaði í 25 ár, en skólanum var lokað og starfsemi

fundinn staður í Flensborgarskóla – þar sem það endanlega lagðist af fyrir aldamótin. Tilraunir til að koma á námi í veiðum, vinnslu og fiskeldi á framhaldsskólastigi Íslandi var því ekki til að vekja með okkur sérstaka bjartsýni um stofnun nýs skóla í Grindavík. Það voru efsamdir, en einkum þó meðal embættismanna í ráðuneyti menntamála, sem höfðu frekar litla trú á því að eitthvað það hafi breyst og hvað þá stofnun sérstaks skóla. Það var samt sendinefnd full bjartsýni, sem hélt á fund hagsmunaaðila í sjávarútvegi á Suðurnesjum í húsnæði Þorbjarnar hf. í Grindavík haustið 2007. Settar voru fram hugmyndir um stofnun sjálfstæðs skóla með aðsetur í Grindavík. Skóla sem hefði að markmiði að byggja upp nýtt nám og námsbrautir á sviði veiða, vinnslu og fiskeldi, sem hægt yrði að bjóða í samstarfi við fræðsluaðila og fyrirtæki sem víðast um land. Námið yrði sveigjanlegt og byggði á bóklegu námi í skóla,

en starfsnámi og starfsþjálfun á vinnustað. Við vorum búin að vinna heimavinnuna. Við þekktum söguna og ætluðum auk þess að gefa okkur góðan tíma til undirbúnings. Þá höfðum við einnig samþykkt skólanefndar Fjölbrautaskóla Suðurnesja og stuðning til að taka fyrstu skrefin. Stofnað var undirbúningsfélag og undirritaður ráðinn framkvæmdastjóri. Með leyfi menntamálaráðherra, Þorgerðar Katrínar, greiddi FS laun skólameistara Fisktækniskólans fyrsta árið. Hugmyndin var að nýta fyrstu árin til undirbúnings og gerðar námsbrauta, náms- og kennsluefni. Segja má að bankakreppan hafi ýtt okkur út í djúpu laugina, og fyrstu nemendur hófu nám 2009 – og þá með góðum stuðningi Vinnumálastofnunar. Árið 2012 fær skólinn formlega viðurkenningu sem einkaskóli á framhaldsskólastigi til kennslu á einni námsbraut – tveggja ára námsbraut í Fisktækni Eftir fjögur ár með stöðu „tilraunakennslu“ fékkst fyrsti langtíma samningur við hið opinbera 2016, einungis fyrir grunnámið og þá til fjögurra ára. Þessi samningur, sem og sá sem tók við (2012-2025) dekkudu þó einungis um helming veltu skólans. Allt annað nám – svo sem nám í Veidarfæratækni (netagerð), Gæðastjórnun, Marel-vinnslutækni, Fiskeldistækni og Haftengdri Nýsköpun var greitt með styrkjum frá fyrirtækjum eða þátttökugjöldum og önnur starfsemi greidd með tekjum af sölu náms og námskeiða til greinarinnar. Í dag er kennt á fimm brautum og um 160 einstaklingar stunda nám við skólann á hverri önn og starfsmenn eru 11. Frá 2012 hafa yfir 350 nemendur útskrifast af námsbraut í Fisktækni, 100 nemendur í Gæðastjórn, 70 Marel-Vinnslutækna, 40 Fiskeldistækna, 20 í Haftengdri nýsköpun og 12 í Veidarfæratækni (netagerð). Skólinn hefur því útskrifað yfir 500 nemendur, –allt sérhæft starfsfólk í veiðum, vinnslu og fiskeldi frá upphafi og flesta á námsbrautum, sem ekki voru til fyrir tilkomu skólans. Af þessum 500 hafa 200 útskrifast frá samstarfsskólum víða um land. Á alþingi 2011 barst ráðherra fyrirspurn um stöðu skólans – og svar ráðherra var meðal annars „að það væru mjög fáir nemendur í skólanum“ og að „það virðist því miður ekki vera mikill áhugi á þessu námi“. Svar ráðherra á alþingi byggði á upplýsingum embættismanna – og hvað fjölda nemenda, var það í sjálfu sér rétt – þeir voru ekki margir. Það var ekkert launungarmál – að það var á brattan að sækja. Það tekur tíma að kynna nýjan valkost – og þá sérstaklega á starfs sviði sem fram að þessu lítil sem engin hefð var fyrir kröfur um formlega menntun. Það var og er

erfitt að sannfæra ungt fólk að loknum grunnskóla – á nám á þessu sviði er raunhæfur valkostur og það tekur tíma að breyta viðhorfi. Skilningur á þörfinni og áhugi var hins vegar öllu meiri hjá aðeins eldra fólki og starfandi fólki. Fólk sem skynjaði þær breytingar sem áttu sér stað í greininni með aukinni tæknivæðingu og sá hér möguleika á að sækja sér menntun á sínu sviði. Þá opnaðist einnig möguleiki til að fá þekkingu og reynslu í starfi metna til eininga. Það eru fáir í dag, sem telja að sú ákvörðun að byggja upp nám á sviði veiða, vinnslu og fiskeldi á framhaldsskólastigi hafi verið röng. Skólinn hefur frá upphafi notið öflugstu stuðnings helstu launþegasamtaka og fyrirtækja í sjávarútvegi og eldi. Traust og gott samstarf við hagaðila hefur verið lykillinn að velgengni skólans, en mikill vöxtur í land- og sjóeldi, aukin tæknivæðing og vöruþróun í Bláa hagkerfinu, mun á komandi árum leiða til mikillar fjölgunar starfa – og flest þeirra munu kalla á aukna þekkingu og færni. Það er því fátt sem bendir til annars en að starfsemi Fisktækniskóla Íslands eigi eftir að vaxa og dafna á komandi árum. Nú eru tímamót. Skólinn á 10 ára afmæli sem framhaldsskóli og nú eru 15 ár frá stofnun undirbúningsfélags. Kennst er á fjórum stöðum á landinu og starfsfólk skólans býr við þröngan kost. Það væri því ekki úr vegi að spyrja hvort ekki væri orðið tímabært að reisa þessari fræðslustarfsemi eitthvert fullnægjandi húsnæði – húsnæði sem hæfir menntun í einni af helstu undirstöðuáttvinnugreinum þjóðarinnar?

## **Ólafur Jón Arnbjörnsson**

Skólameistari

Nú þegar Fisktækniskóli Íslands stendur á tímamótum er ekki úr vegi að rifja upp tilurð hans og farinn veg.

Fiskvinnsluskólinn í Hafnarfirði var sjálfstætt starfandi skóli með menntun í vinnslu á fiski að markmiði, þar til hann var færður inn í Flensborgarskólann 1995 í tilraunaskyni og lognaðist þar útaf skömmu síðar eins og gjarnan vill verða þegar starfsmenntun verður ördeild í stærri skólaeiningu og hálfgerður bastarður. Það hafði einnig áhrif á andlát skólans að Ríkismat sjávarafurða var lagt af.

Engu að síður urðu útskrifaðir nemendur úr skólanum síðar meir eigendur, stjórnendur og millistjórnendur í mörgum af farsælustu sjávarútvegsfyrirtækjum landsins.

Eftir andlát skólans var ekki boðið upp á nám sem undirbjó fólk undir að starfa í undirstöðuatvinnugrein landsmanna í um 10 ár. Þá hófust þreifingar um stofnun Fisktækniskóla Íslands (ekki annars fiskvinnsluskóla) með víðtækari markmið en gamli Fiskvinnsluskólinn.

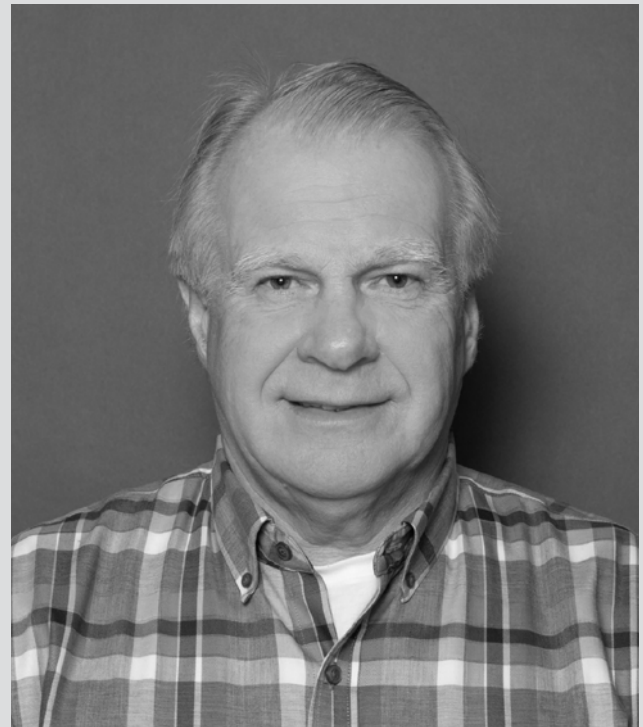
Þó ótrúlegt megi virðast hefur starf stjórnenda skólans snúist að miklu leyti um það að sannfæra þingmenn og ráðherra um nauðsyn þess að menntun á sviði fisktækni. Skilningur þeirra virtist mikill og undirtektir góðar í orði. Þegar hins vegar kom að embættismannakerfinu hljóp allt í hnút og við stóðum í stað. Ég segi „hljóp allt í hnút“ því nú virðist sem skilningur á nauðsyn þessarar menntunar hafi breiðst út, líka til embættismanna þó enn megi gera betur.

Þeir nemendur sem fyrst útskrifuðust úr grunnnámi og héldu síðan áfram í frekara nám í boði skólans eða annarra skóla eru nú farnir að skila sér í stjórnunarstöður.

Við í stjórn FTÍ erum því bjartsýn á framtíð skólans.

## **Ólafur Þór Jóhannsson**

Formaður stjórnar Fisktækniskóla Íslands



## MANNAUÐUR OG SAMSTARFSADILAR

# Í GEGNUM TÍÐINA

Það er nú þannig að enginn vinnustaður er sterkari en sú keðja mannaúds sem þar starfar og ber uppi starfsemina. Auk þess starfsfólks sem sjá má á myndum og í máli í greinum þessa 10 ára afmælisrits auk fyrirtækjanna sem minnst er á sem samstarfsaðila er ekki hægt að líta framhjá þeim sem hafa lagt mikilvægt framlag sitt að mörkum við að skapa sögu þessa skemmtilega og líflega skóla – Fisktækniskóla Íslands. Hér má til dæmis nefna eftirfarandi aðila og hugsum við til þeirra með hlýju.

Veiðarfæratækninámið hét áður Netagerð og **Lárus Þór Pálmason** sem var starfsmaður Fjölbrotarskóla Suðurnesja sá um allt utanumhald við þróun og innleiðingu kennslu faggreina í Veiðarfæratækni. Skólinn tók síðan alfarið við umsjón með kennslu faggreina í Veiðarfæratækni árið 2018. Fagrað Veiðarfæratækni er skipað af **Rut Jónsdóttur** og **Hermanni Hrafni Guðmundssyni** frá Hampiðjunni og **Herði Jónsyni** frá Veiðafæraþjónustunni ehf. í Grindavík.

**Nanna Bára Maríasdóttir** var starfsmaður frá upphafi og kom að mótun skólans 2009-10 til 2017 hún tók þátt í að vinna Fisktæknihandbók með Matís sem nýtt er sem kennslubók.

**Eydna Fossádal** var starfsmaður á skrifstofu skólans góðan hluta af fyrsta áratuginum.

**Gunnlaugur Dan Ólafsson** sá um kennslu í smáskipanámi, fyrst upp að 12 metrum og svo eftir uppfærslu námskrár Smáskipanáms upp að 15 metrum. Gunnlaugur kom einnig að íslenskukennslu og kennslu varðandi stoðkerfi sjávarútvegs.

**Ólafur Þór Jóhannsson** hefur núna tekið við kennslu Smáskipanáms – skipstjórnar.

**Jóhann Bæring Gunnarsson** og **Ragnar Kristjánsson** haf séð um kennslu í Smáskipanámi fyrir Vélaverði.

**Aðalsteinn Ingi Ragnarsson** sér um kennslu í Stærðfræði, upplýsingatækni o.fl.

**Starfsfólk Sýni ehf.** kom að hönnun náms og kennslu í Gæðastjórn.

**Starfsfólk Marel hf.** kom að hönnun náms og sinnir ákveðnum liðum kennslu í Vinnslutækni.

**Guðjón Guðmundsson** var fjármálastjóri frá stofnun undirbúningfélagsins og allt þar til að hann lést árið 2021

# SJÁVARAKADEMÍAN - HAFTENGÐ NÝSKÖPUN VEITTI GÓÐA INNSÝN Í REKSTUR OG MARKAÐSMÁL

**Arna Lís Traustadóttir var á sínum tíma í grunnnámi í myndlist í Reykjavík og fór síðan í kjölfarið út fyrir landsteinana til náms í fatahönnun. Eftir að heim var komið vann hún ýmis störf í fatageiranum en fór í Sjávarakademíuna fyrri hluta árs 2021 og segist hafa fengið þar áhugaverða sýn á hvernig staðið skuli að rekstri og markaðssetningu vöru. Námið hafi verið í senn gagnlegt og fræðandi.**

Arna Lís fer ekki dult með að hún sé umhverfisverndarsinni og í fatahönnun sinni horfi hún mjög til umhverfisins, að endurnýta hluti og nýta afganga.

Hún tók grunnám sitt við sjónlistadeild Myndalistaskólans í Reykjavík og fór síðan til New York og var þar í tveggja ára námi í fatahönnun. Í því segist hún hafa velt fyrir sér hvernig hún gæti nýtt íslenskt hráefni í fatahönnun. Arna hafði oft verið vestur á fjörðum, þar sem hún á að hluta sínar rætur, og séð netahrúgur víða við sjávarsíðuna, fór hún að velta fyrir sér hvernig hægt væri að nýta þessi gömlu net og reyndar einnig afskurð í netagerðum víða um land í textílhönnun og -framleiðslu. Skemmtileg tenging fatahönnunar og sjávarbyggðanna.

Að námi loknu í New York kom Arna heim og vann ýmis störf í fatageiranum. Áhuginn beindist í auknum mæli að endurvinnslu og umhverfisvernd, m.a. eftir kynni af Bláa hernum og áherslu hans á hreinsun strandlengju landsins. Í ársbyrjun 2021 segist Arna hafa séð auglýsingu frá Sjávarakademíunni um frumkvöðlanám sem hafi vakið áhuga hennar, því í lista- og hönnunarnámi sínu hafi hana skort þekkingu á rekstri og markaðsmálum.

„Ég fann strax að frumkvöðlanámið í Sjávarakademíunni jók skilning minn á mikilvægi sjávarútvegsins og sjávarnytja fyrir íslenskt hagkerfi. Til þess að komast af urðu forfeður okkar og -mæður að hafa endurvinnslu og sjálfbærni að leiðarljósi í sínu daglega lífi. Sú hugmynd sem ég vann með í náminu í Sjávarakademíunni hefur beina skírskotun í handverk fólks á Íslandi fyrr á öldum,“ segir Arna Lís en hún hefur á árinu 2021 haldið áfram að vinna að sinni hönnun á vinnustofu á Eiðstorgi og nýtt þá þekkingu sem hún aflaði sér í náminu í Sjávarakademíunni.

„Í náminu var fólk með ólíkar hugmyndir og það var lærdómsríkt fyrir okkur öll að sjá mismunandi nálgun og áherslur. Við vorum með mjög góða leiðbeinendur og fyrirlestrarnir voru ólíkir og fjölbreyttir. Við sóttum fyrirlestra og höfðum aðstöðu í Sjávaraklasanum út á Granda og einnig fengum við tækifæri til að kynna fjarnámsforminu með fyrirlestrum á Zoom,“ segir Arna Lís Traustadóttir.



# HAFTENGÐ NÝSKÖPUN

Haftengd nýsköpun – Sjávarakademía þjálfar frumkvöðla á sviði haftengdrar nýsköpunar og hentar fólki sem hyggst stofna fyrirtæki innan bláa hagkerfisins eða er með viðskiptahugmynd sem það vill þróa. Áhersla er á leiðtogaferni, nýsköpun og markaðsmál

## Námsbrautalýsing og skipulag

Námið höfðar til ungs fólks á öllum aldri óháð kyni, sem hefur frumkvæði og vilja til að taka þátt í nýsköpun og uppbyggingu fyrirtækja innan hins fjölbreytta bláa hagkerfis.

Námið skiptist upp í fyrirlestra, verkefna- og teymisvinnu ásamt heimsóknnum í nýsköpunarfyrirtæki og endar með útskrift.

Kennsla fer fram í Húsi Sjávarklasans, Grandagarði 16, 101 Reykjavík.

## Kennslulotur

Námið er kennt í staðarlotum með valmöguleika á að tengjast í gegnum forritið Teams í rauntíma.

## Hver lota er 2-4 dagar

**Lota 1-2** Bláa hagkerfið – Afurðir og vöruhönnun -Umhverfismál - Nýsköpun - Lokaverkefni

**Lota 2-4** Rekstraráætlanagerð - Verkefna- og gæðastjórn - Sjálfbærni - Lokaverkefni

**Lota 4-6** Markaðs- og kynningarmál – Lokaverkefni – Útskrift



## Námið er frábær upphafspunktur fyrir frumkvöðla með gott hugmyndaflug

Nýsköpunarnám þar sem áhersla er lögð á að þjálfa hugarfar frumkvöðla er námið jafn fjölbreytt og nemendurnir sjálfir, -og hugmyndaflugugið ræður för hvert stefnan er sett. Á heimasíðu skólans má sjá umsagnir nemenda sem hafa lokið námi í Sjávarakademíunni – Haftengdri nýsköpun.

# ÚR FLUGSTJÓRNARKLEFANUM Í SJÁVARAKADEMÍUNA

Laufey Mjöll Helgadóttir var flugmaður í millilandaflugi. Þeim kafla lauk nokkuð skyndilega og áður en Laufey vissi af var hún sest á skólabekk í Sjávarakademíunni - Haftengdri nýsköpun úti á Grandagarði og var farin að fást við gjörólíka hluti. Í Sjávarakademíunni fór hún að vinna með hugmynd að appi sem tekur til bókonar á flutningum með sjávarafurðir í flugfragt.

*„Ég starfaði sem flugmaður hjá Wow Air og var í hópi þeirra sem misstu vinnuna þegar flugfélagið hætti starfsemi snemma árs 2019. Í kjölfarið fékk ég starf á skrifstofu Air Atlanta og til stóð að ég færi að fljúga hjá því félagi en af því varð ekki og covid heimfaraldurinn gerði það að verkum að ég missti vinnuna. Til þess að hafa eitthvað fyrir stafni fór ég að leita fyrir mér á netinu og rakst þá á kynningu á Sjávarakademíunni, samstarfsverkefni Fisktækniskólans og Íslenska sjávarklasans. Mér fannst það áhugavert, sótti um og var í náminu frá september til desember 2020,“ segir Laufey Mjöll.*

## Skemmtilegt og fróðlegt nám

„Í boði var að taka námið á netinu en þar sem ég bjó á Seltjarnarnesi og kennslan fór fram út á Grandagarði í húsnæði Íslenska sjávarklasans hentaði mér vel að sækja fyrirlestrana þar, nema þegar þurfti að kenna á netinu vegna covid takmarkana.

Ég hafði engar mótaðar hugmyndir um hvað fælist í náminu en vissi að þetta væri frumkvöðlanám og það sem ekki síst fangaði athyglina var að það bauð upp á fjölbreytta og hagnýta áfanga.

Námið var mjög skemmtilegt og fróðlegt og það sem stendur upp úr er að hafa fengið tækifæri til þess að vinna í frumkvöðlaumhverfi og að fá að kynnast fólki sem hafði reynslu af því að stofna fyrirtæki og vissi hvað þurfti til að gera það. Einnig var farið vel yfir hinar ýmsu hliðar sjávarútvegsins, sem veitti góða innsýn í greinina. Þessi reynsla kemur sér líka vel þar sem að ég hef nýlega hafið störf sem verkefnastjóri hjá Konum í sjávarútvegi en markmið félagsins að gera konur sýnilegri bæði innan sjávarútvegsins og utan hans og fá fleiri konur til liðs við greinina.“



## Full þörf á bókonarkerfi fyrir fisk í flugfragt

Laufey Mjöll segir að í Sjávarakademíunni hafi kviknað hugmynd sem hún hafi þokað áfram. „Það má segja að hugmyndina hafi ég gripið úr fluginu en hún fólst í því að setja upp einfalt bókonarkerfi fyrir fiskflutninga í flugfragt. Ég hafði flogið farþegavélum sem einnig fluttu fragt yfir hafið, þar á meðal fisk. Slíkt bókonarkerfi hefur ekki verið til og eftir að hafa skoðað þetta fannst mér vera full þörf á að setja upp app í símanum sem framleiðendur gætu nýtt sér til að bóka flutning á fiskinum, án milliliða,“ sagði Laufey Mjöll og bætti við að hún hafi fengið tækifæri til þess að heyra í fólki í flutningadeild Ícelandair, tölvunarfræðingum, fulltrúum fiskisölufrirtækja og fleiri. „Allt vikkaði þetta sjóndeildarhringinn og ég fékk tækifæri til þess að fara inn á nýja braut sem ég hafði ekki áður kynnst.“

## Enn með appið í maganum

Grunnhugmyndin að þessu appi varð sem sagt til í Sjávarakademíunni en hún hefur ekki náð lengra í bili, sem kemur til af því að síðustu mánuði hefur Laufey Mjöll fyrst og fremst einbeitt sér að móðurhlutverkinu, hún eignaðist son í maí 2021. Hún segir vel koma til greina að halda áfram að þróa appið, tíminn muni leiða það í ljós. „Ég er enn með þessa hugmynd í maganum og það er aldrei að vita nema að ég haldi áfram með hana. Ég fann fyrir miklum áhuga hjá þeim sem eru að selja fiskinn og ég þekki líka að hluta þá hlið sem snýr að fluginu. Ég tel að slíku kerfi þurfi að koma á í framtíðinni, en vissulega geri ég mér grein fyrir því að það getur verið svolítið flókið. En það er allt hægt ef viljinn er fyrir hendi,“ segir Laufey Mjöll Helgadóttir.



# RÁÐINN GÆÐASTJÓRI EFTIR NÁMIÐ Í FISKTÆKNISKÓLANUM



Jón Arnar Gestsson er fæddur og uppalinn á Suðureyri við Súgandafjörð. Hann starfaði á unglingsárunum í frystihúsinu á Suðureyri og fór síðan á sjóinn. Um miðjan tíunda áratuginn skipti hann um gír og fór í tölvubransann, stofnaði ásamt Birni Davíðssyni eitt af fyrstu internetfyrirtækjum landsins, Snerpu á Ísafirði, og var í þeim rekstri í röskan áratug. Þá færði Jón Arnar sig yfir í

ferðaþjónustuna og var í hótélrekstri í fjögur ár, fyrst á Reykjanesi við Djúp, síðan á Hellissandi og loks rak hann Fisherman hótél á Suðureyri. Þá lá leiðin í fiskeldið og síðan í framleiðslu sjávarafurða hjá Fisherman á Suðureyri „og nú er ég kominn í frystihúsið þar sem ég byrjaði að vinna sem unglingur,“ segir Jón Arnar og vísar til sjávarútvegsfyrirtækisins Íslandssögu sem er í bolfiskvinnslu

og framleiðir bæði ferskar og frystar afurðir fyrir Ameríku- og Evrópumarkað. Fyrirtækið var stofnað fyrir röskum tveimur áratugum og byggir á langri hefð í fiskvinnslu á Suðureyri. Hráefnið kemur að stærstum hluta af línubátum, einn þeirra gerir Íslandssögu út og auk þess leggja þrír bátar upp hjá fyrirtækinu.

**“Hjá Fisherman kom ég að gæðamálunum og hafði því fengið smjörþefinn af þeim þegar ég fór á síðasta ári í gæðastjórnunarnámið í Fisktækniskólanum. Fljótlega eftir að hafa lokið því var ég ráðinn gæðastjóri hjá Íslandssögu.”**

Þegar ég ákvað að fara í þetta nám hafði ég í huga að fá staðfestingu á því sem ég hafði verið að fást við í gæðamálunum hjá Fisherman og námið veitti mér innsýn í fjölmarga nýja hluti. Það hefur tvímælaust styrkt mig verulega í þessu starfi hjá Íslandssögu og ég er öruggari en ella með það sem ég er að gera dags daglega,“ segir Jón Arnar Gestsson.



# SAMSTARFIÐ VIÐ FISKTÆKNISKÓLANN ER OKKUR MIKILVÆGT



Aníta Ósk Ágústsdóttir, mannauðsstjóri sjávarútvegsfyrirtækisins Vísis hf. í Grindavík, segir samstarfið við Fisktækniskólann vera fyrirtækinu mikilvægt. Margir starfsmenn Vísis hafi aflað sér menntunar í skólanum og fyrirtækið hafi einnig lagt skólanum lið með því að kynna nemendum fiskvinnslu Vísis og starfsemi fyrirtækisins frá ýmsum hliðum.

Vísir hf. er rótgróið fyrirtæki í Grindavík með vel á þriðja hundrað starfsmenn til sjós og lands. Fyrirtækið vinnur ferskar afurðir og frystar og einnig er saltfiskvinnsla ríkur þáttur í starfseminni.

Aníta segir að í gegnum tíðina hafi margir starfsmenn Vísis sótt nám í Fisktækniskólanum í fisktækni og gæðastjórnun og einnig HACCP gæðanámskeið. „Nemendur Fisktækniskólans hafa líka komið til okkar í starfsnámi,“ segir Aníta og bætir við að samstarf Vísis og skólans hafi alltaf gengið mjög vel. „Það er fyrirtækinu og

starfsfólki þess mikilvægt að geta sótt aukna þekkingu varðandi fiskinn, meðhöndlun hans, hreinlæti, gæði og fleira. Kröfur kaupenda um gæði og meðhöndlun aflans, aðbúnað starfsfólks og fleira eru alltaf að aukast og því er brynt að aðgengi að menntun í þessari atvinnugrein sé góð. Og það er kostur að skólinn er staðsettur hér í Grindavík,“ segir Aníta Ósk Ágústsdóttir.



# VEIÐARFÆRATÆKNI

Námið er samningsbundið iðnnám og skiptist í bóklegar greinar (tvær annir í skóla) og vinnustaðanám, samtals 204 framhaldsskóla-einingar. Í vinnustaðanámi afla nemendur sér námssamnings við fyrirtæki sem samvarar 146 framhaldsskólaeiningum. Netagerð er löggilt iðngrein og námi í netagerð lýkur með sveinsprófi.



## Námsbrautalýsing og skipulag

Kennsla fer fram í fjarnámi og nær yfir tvær annir. Faggreinar eru 37 framhaldsskóla-einingar. Námið hentar fólki sem er í starfandi við veiðarfæragerð eða á fiskiskipum þar sem færni í netagerð er krafist.

**Fisktækniskóli Íslands sér um kennslu faggreina í gegnum [moodle.fiskt.is](http://moodle.fiskt.is) í fjarnámi.**

## Vinnustaðanám

Vinnustaðanám í Veiðarfærataekni er skilgreint sem 82 vikna starfsþjálfunartímabil. Hluti starfsþjálfunar getur farið fram milli fyrstu og annarrar annar. Megináhersla er þó á starfsþjálfun að loknum öllum áföngum skólanáms. Vinnustaðanám og skólanám skal mynda eina samfellda heild með þeim hætti að kennsla og nám í skóla er undanfari kennslu og þjálfunar á vinnustað. Fleiri en eitt fyrirtæki geta annast vinnustaðakennslu með samningi síni í milli.

## Námið er þróað í samstarfi við atvinnulífið og helstu fagaðila í veiðarfærataekni

Veiðarfærataekni (áður netagerð) er formlegt iðnnám og lýkur því með sveins- og meistaraprófi í greininni. Fisktækniskóli Íslands sinnir kennslu faggreina í Veiðarfærataekni en hluti námsins verður að fara fram í vinnustaðanámi þar sem verklegi hlutinn er kenndur og undirbúningur fyrir sveinspróf fer fram.

# ÞAÐ VERÐUR ALLTAF ÞÖRF FYRIR NETAGERÐARFÓLK



„Námið í veiðarfæratækni hjá Fisktækniskólanum skiptir öllu máli. Það er mikil þörf á því að fleiri fari í þetta nám því við sem höfum lengi starfað í þessu eldumst og því er þörf á endurnýjun í greininni. Það er einfaldlega skortur á netagerðarmönnum,“ segir Hörður

Jónsson, netagerðarmeistarari hjá Veiðarfærarþjónustunni ehf. í Grindavík.

Frá 1991 kenndi Björn Bjarnason netagerð við Fjölbrautaskóla Suðurnesja en Lárus Þór Pálmason tók síðan við kennslunni. Námið fluttist í Fisktækniskólann sem tók upp samstarf við Veiðarfærarþjónustuna um námið og var tilraunatanki komið upp í hennar húsnæði, þar sem hann er enn. Hörður hefur kennt módelgerðina í veiðarfæratækniinni en aðrir kennarar hafa verið Hermann Guðmundsson hjá Hampiðjunni á Akureyri og Rut Jónsdóttir hjá Hampiðjunni í Reykjavík. Stór hluti kennslunnar er í fjarnámi en módelgerðina kennir Hörður í húsnæði Veiðarfærarþjónustunnar.

Netagerð hefur verið löggilt iðngrein á Íslandi síðan 1927. Fyrir átta árum voru um 140 netagerðarmenn í landinu og meðalaldur þeirra var 52 ár. Síðan hefur meðalaldur netagerðarmanna heldur sigið upp á við. Hörður segir að í kringum 1990 hafi á annan tug netagerðarmanna tekið sveinspróf á ári hverju en áratug síðar hafi innan við fimm tekið sveinspróf og áfram hefur fagmenntuðum netagerðarmönnum fækkað.

„Við erum komnir í þá stöðu að við þurfum á því að halda að efla námið í veiðarfæratækniinni og jafnframt að leggja meiri áherslu á að kynna það og þá atvinnumöguleika sem eru í þessari grein, því þeir eru heilmiklir. Fjöldmargir sjómenn afla sér grunnþekkingar í netagerð, án þess að taka sveinspróf. Hér áður fyrr komu margir sjómenn til starfa á netagerðarverkstæðunum eftir að þeir hættu á sjónum. Núna eru menn lengur til sjós en áður vegna fyrst og fremst betri aðbúnaðar um borð í skipunum. Þess vegna þurfum við fleiri til þess að ljúka sveinsprófi í þessari iðngrein, sem byggir á vottaðri námskrá frá Menntamálastofnun, og fá þá inn á netagerðarverkstæðin. Það verður alltaf þörf fyrir netagerðarmenn og ég fæ ekki séð að það muni breytast á komandi árum þrátt fyrir stöðuga tækniþróun í sjávarútvegi,“ segir Hörður Jónsson.

# AEGIR

## Mustad AUTOLINE



Samband sveitarfélaga  
á Suðurnesjum



**SJÓMANNA- OG VÉLSTJÓRAFÉLAG GRINDAVÍKUR**

# NÝJUM HLUTUM

„Þó ég hafi lengi verið vinnslustjóri til sjós og hafi því mikla reynslu lærði ég helling af nýjum og gagnlegum hlutum í gæðastjórnunarnáminu í Fisktækniskólanum,“ segir Heiðar Valur Hafliðason.

Hann er fæddur og uppalinn á Húsavík og bjó þar til 22 ára aldurs. Ungur að árum vann hann í bæði saltfisk- og rækjuvinnslu á Húsavík, var í löndunargenginu á Húsavík og stundaði sjómennsku, m.a. á uppsjávarveiðiskipinu Björgu Jónsdóttur ÞH.

Heiðar býr með fjölskyldu sinni á Akureyri en hefur starfað til fjölda ára hjá Brimi/Útgerðarfélagi Reykjavíkur. Hann var í þrettán ár samfleytt á frystiskipinu Guðmundi í Nesi en var síðan í tvö ár á grænlenka skipinu Ilivileq, sem dótturfyrirtæki Brims gerir út. Núna er Heiðar aftur kominn á Guðmund í Nesi. Að jafnaði segist hann róa annan hvern túr en hver túr er að jafnaði í um mánuð. Það þýðir að Heiðar er 5-6 mánuði á ári til sjós. Vel á annan áratug hefur hann starfað sem vinnslustjóri á heilfrystingu, loðnu, makríl og síld.

Gæðastjórnunarnámið í Fisktækniskólanum hóf Heiðar í janúar 2021 og var í því á vor- og haustönn. Náminu lauk hann í desember 2021. „Ég ákvað að læra gæðastjórnun eftir að hafa starfað sem vinnslustjóri í mörg ár. Ég sá tækifæri í því að auka við þekkingu mína með náminu. Á Ilivileq er reglum danska matvælaeftirlitsins fylgt og ég komst fljótt að raun um að þær eru mun strangari en hér á landi. Eftir að hafa kynnst þessu hugsaði ég með mér að það væri nauðsynlegt að fá betri innsýn í allt sem lýtur að pappírsvinnunni í kringum gæðaeftirlitið. Ég kynnti mér námið í Fisktækniskólanum og sá að í því gæti ég fengið svör við ýmsum þeim spurningum sem ég þurfti að fá svarað.“

Gæðastjórnunarnámið gat ég auðveldlega tekið með sjómenskunni enda eru fyrirlestrarnir eru teknir upp og því er hægt að hlusta á þá þegar hentar,“ segir Heiðar og jatar því að það hafi verið töluvert átak að henda sér út í djúpu laugina eftir að hafa verið fjarri skóla og námi

í mörg ár. „En þegar ég var kominn af stað og búinn að vinna fyrsta verkefnið fannst mér þetta ekkert mál,“ segir Heiðar. Hann segist hafa verið mjög sáttur við námið þó hann hefði kosið að geta tekið fleiri staðlotur, sem hafi ekki gengið upp vegna sjómenskunnar.



# ÁNÆGÐUR MEÐ AÐ HAFA SMELLT MÉR Í GÆÐASTJÓRNUN

Elmar Hrafn Óskarsson er gæðastjóri Vinnslustöðvarinnar í Vestmannaeyjum. Til þess að styrkja sig og víkka út þekkingarbrunninn ákvað hann að taka nám í gæðastjórnun í Fisktækniskólanum á haustönn 2021 – og segist síður en svo sjá eftir því.

„Ég var í gæðastjórnuninni á haustönn 2021. Áður hafði ég farið í Sjávarakademíuna sem er samstarfsverkefni Fisktækniskólans og Íslenska sjávarklasans og námið þar kveikti í mér að læra meira. Þar sem ég hef unnið sem gæðastjóri í Vinnslustöðinni undanfarin fjögur ár ákvað ég að fara í gæðastjórnunarnámið í Fisktækniskólanum og bæta við mína þekkingu. Námið hefur hjálpað mér að öðlast dýpri skilning á ýmsu sem ég er að fást við á hverjum degi. Þekking kennaranna er mikil og þeir ná að miðla henni vel til nemenda,“ segir Elmar Hrafn. Námið tók hann allt í fjarnámi sem gerði það að verkum að hann gat stundað það með fullri vinnu. „Ég viðurkenni að það var vissulega töluvert í lagt að taka námið með fullri vinnu og jafnframt að sinna fjölskyldunni, en þetta hafðist. Þegar upp er staðið er ég mjög ánægður með að hafa farið í gæðastjórnunina, það var vel þess virði.“

Elmar er fæddur og uppalinn Eyjamaður. Á yngri árum starfaði hann í fiskvinnslu í Eyjum en hafði í hyggju að læra múrverk og tók eina önn í Tækniskólanum í Reykjavík í því skyni. Í bankahrúninu 2008 breyttust forsendur. Elmar vann um tíma við hellulagnir á höfuðborgarsvæðinu, flutti aftur út í Eyjar, hóf störf hjá Vinnslustöðinni og hefur verið þar síðan.

Elmar segir að starf hans sem gæðastjóri sé viðamikil og taki til gæðastjórnunar í öllu fyrirtækinu, almennrar verkstjórnar, skráninga o.fl. „Ég byrjaði sem verkstjóri í gæðamálum og síðan bauðst mér fyrir um fjórum árum að taka að mér starf gæðastjóra og ég hef verið í því síðan. Í þessu starfi vinn ég mikið með gæðahandbók og námið í Fisktækniskólanum veitti mér aukinn skilning varðandi hættugreiningar og fjölmargt annað. Mér fannst líka mjög áhugavert og gagnlegt í náminu sem lýtur að meðhöndlun og geymslu matvæla og almennu hreinlæti. Þessa hluti finnst mér að þurfi að kenna í öllum grunnskólum.“

Gæðastjórinn í VSV lætur ekki gott heita með gæðastjórnunarnáminu. Hann ætlar sér líka að taka fisktækninámið í Fisktækniskólanum og halda síðan áfram að bæta í þekkingarpokann – eins og tíminn leyfir. „Maður lærir aldrei of mikið og ég tel fulla ástæðu til þess að nýta mér eins og hægt er það nám sem Fisktækniskólinn býður upp á,“ segir Elmar Hrafn Óskarsson.



# STYRKIR NEMENDUR FISKTÆKNISKÓLANS



Íslenska sjávarútvegssýningin hefur verið haldin síðan 1984 og fór þrettánda sýningin fram í Smáranum í Kópavogi dagana 8.-10. júní 2022. Fjögur ár í röð – frá 2017 til 2020 – hefur sýningin styrkt nemendur í framhaldsnámi við Fisktækniskólann. Tveir nemendur hafa verið styrktir á ári, samtals átta nemendur til þessa, og er fimmta styrkúthlutunin kynnt í tengslum við sýninguna í júní 2022.

Í kjölfar Íslensku sjávarútvegssýningarinnar árið 2014 ákváðu forráðamenn hennar að koma á fót IceFish námssjóði sem hefði það að markmiði að styrkja framúrskarandi nemendur í framhaldsnámi við Fisktækniskólann. Stofnfé sjóðsins var tvær milljónir króna. Fyrsta úthlutun var úr sjóðnum árið 2017. Styrkur til hvers styrkþega hefur numið hálfri milljón króna.

Marianne Rasmussen-Coulling, framkvæmdastjóri Íslensku sjávarútvegssýningarinnar, segir að fyrirtækið hafi litið svo á að í hraðri tækniþróun og nýsköpunum í sjávarútvegi væri mikilvægt að styrkja nám í sjávarútvegi og styðja við bakið á efnilegum og kraftmiklum nemendum í sjávarútvegstengdum greinum. Marianne segir að það sé Íslensku sjávarútvegssýningunni sannur heiður og ánægja að geta með þessum hætti stutt við Fisktækniskólann og nemendur hans og lagt sitt af mörkum til eflingar náms í sjávarútvegi.

Í úthlutunarnefnd, sem leggur mat á umsóknir, hafa setið frá upphafi Ólafur Jón Arnbjörnsson, skólastjóri Fisktækniskólans, Sigurjón Elíasson- fræðslu- og þróunarstjóri hjá Marel, Bjarni Þór Jónsson, fulltrúi Mercator/Íslensku sjávarútvegssýningarinnar, Örn Pálsson, fulltrúi Landssambands smábátaeigenda, og Guðbergur Rúnarsson, fulltrúi Samtaka fyrirtækja í sjávarútvegi.

Frá árinu 2017 hafa eftirtaldir nemendur Fisktækniskólans hlotið styrk úr IceFish námssjóði Íslensku sjávarútvegssýningarinnar:

2017

Jóhanna Sigurlaug Eiríksdóttir, gæðastjórnun  
Hallgrímur Jónsson, Marel vinnslutækni

2018

Þórunn Eydís Hraundal, gæðastjórnun  
Herborg Þorláksdóttir, Marel vinnslutækni

2019

Sólveig Dröfn Símonardóttir, gæðastjórnun  
Þorgeir Kristján Eyber, fiskeldi

2020

Eydís Gróa Jónsdóttir, gæðastjórnun  
Kristófer Már Gunnarsson, fiskeldi

# Tímalína Fisktækniskóla Íslands

2009

## Undirbúningsfélag um stofnun Fisktækniskóla Íslands er stofnað

- Félag um stofnun Fisktækniskóla Íslands er stofnað og vinna hefst við hönnun námsbrautar og að afla leyfa...

2012

## Fisktækniskóli Íslands tekur til starfa og hefur kennslu á Fisktæknibraut

- Fisktækninámið er kennt skv. námskrá sem er í smíðum .....
- Fisktækniskólinn hefur framboð á fjölbreyttum starfstengdum námskeiðum og námsleiðum fyrir fyrirtæki í veiðum, vinnslu og fiskeldi

2018

## Fisktæknibraut er samþykkt af Menntamálastofnun - Kennsla faggreina í Veiðarfærataekni hefst

- Fisktæknibraut, fyrsta námskrá Fisktækniskóla Íslands er samþykkt af Menntamálastofnun
- Kennsla faggreina í Veiðarfærataekni hefst



2021

**Fisktækniskólinn hlýtur gæðavottunina EQM og fær viðurkenningu sem framhaldsfræðsluaðili**

- Gæðavottun EQM
- Fisktækniskóli Íslands hlýtur viðurkenningu sem framhaldsfræðsluaðili til viðbótar við viðurkenningu sem framhaldsskóli

2022

**Fjórar námsbrautir á þriðja þrepi eru samþykktar af Menntamálastofnun undir yfirheitinu Haftengd auðlindatækni**

- Fiskeldistækni
- Vinnslutækni
- Gæðastjórnun
- Haftengd nýsköpun

**Framtíðin er björt hjá Fisktækniskóla Íslands**

- Húsnæðismál og margt fleira spennandi
- Framtíðin er björt í Fisktækniskóla Íslands

**Framtíðin er björt!**

# STYTTRI VIÐBRAGÐSTÍMI BETRI NÝTING



Ein af námsbrautum sem Fisktækniskólinn býður upp á er Marel vinnslutækni sem þjálfar nemendur í stjórnun og stýringu tækja- og hugbúnaðar frá Marel. Námið er kennt á einni önn og er blanda stað- og fjarnáms, bæði bóklegt og verklegt. Það byggir á þeirri sameiginlegu sýn sjávarútvegsfyrirtækjanna og Marel að hjá fyrirtækjunum sé vel þjálfað starfsfólk með yfirgripsmikla þekkingu á nýjasta vinnslu- og hugbúnaði í fiskvinnslu.

Sigurjón Elíasson, fræðslustjóri hjá Marel, rifjar upp að upphafið að því að Marel vinnslutækni var sett upp sem námsleið í Fisktækniskólanum hafi verið umræða innan Marel um mikilvægi þess að starfsfólki sjávarútvegsfyrirtækja stæði slíkt nám til boða. Hugmyndin hafi verið víðruð við forráðamenn Fisktækniskólans og í kjölfarið hafi námskrá verið sett upp og náminu ýtt úr vör.

„Fyrir Marel skiptir miklu máli að Fisktækniskólinn bjóði upp á þetta nám og að það taki mið af nýjustu tækni á hverjum tíma. Að náminu koma Marel, Fisktækniskólinn og sjávarútvegsfyrirtækin sem nota tæki og hugbúnað frá Marel og eru í því mikilvæg og frjó samskipti á milli þessara þriggja meginstoða fiskiðnaðarins. Með Marel vinnslutækni fær starfsfólk sjávarútvegsfyrirtækjanna gleggri sýn á virkni tæknibúnaðarins og þannig verður aukin framleiðni hans í vinnsluferlinu,“ segir Sigurjón.

Námsefni í Marel vinnslutækni tekur stöðugum breytingum í takt við nýjar tæknilausnir og þróun búnaðar frá Marel og upplýsingar frá fiskvinnslufyrirtækjunum, notendum búnaðarins. Sigurjón segir lyklatríði að námið taki alltaf mið af nýjustu tækni og það hafi tekist mjög vel í Marel vinnslutækninni.



# VINNSLUTÆKNI

Nám sérsniðið að hátæknilegum matvæla-vinnum. Störf í haftengdum greinum krefjast stöðugt meiri gæða og aukinnar fagþekkingar starfsfólks, flokkstjóra, verkstjóra, framleiðslu-stjóra og annarra sem vinna með hugbúnað og tæki. Nám í Marel vinnslutækni þjálfar notendur í stjórnun og stýringu helsta tækja- og hugbúnaðar sem Marel framleiðir

## Námsbrautalýsing og skipulag

Námið hentar fólki sem er í starfandi í matvælavinnslu og skipulagt með þarfir atvinnulífs í huga. Kennsla nær yfir eina önn og er 20 EQF einingar. Kennt er í blönduðu námi sem skiptist í bóklegt og verklegt fjarnám með sex kennslulotum. Nemendur útskrifast með viðurkenningu sem Marel vinnslutæknar.

## Fisktækniskóli Íslands sér um kennslu faggreina í gegnum [moodle.fiskt.is](http://moodle.fiskt.is) í fjarnámi.

### Kennslulotur

Lotur 1, 3 og 6 eru staðarlotur, hver lota eru þrjú til fjórir dagar

- Kynning á námsfyrirkomulagi og lokaverkefni
- Tækjabúnaður og hugbúnaður
- Kennt er í húsnæði Marel í Garðabæ

Lotur 2 og 5 eru fjarlotur, hver lota er tveir dagar

- Hugbúnaður
- Tækjabúnaður

Lota 4 er verknámslota, fimm dagar þar sem fyrirtæki á landsbyggðinni eru heimsótt í tengslum við verklegan hluta námsins

- Verknámskennsla í heimsókn á vinnustaði sem vinna með ólíkan búnað og tæki frá Marel

Lota 6 lokalota, fjórir dagar með útskrift

- Kynning á Smartbase
- Kynning á viðhaldi og þjónustusamningum
- Nemendur kynna lokaverkefni sín
- Útskrift

### Vinnustaðanám

Vinnustaðanám í Veiðarfæratækni er skilgreint sem 82 vikna starfsþjálfunartímabil. Hluti starfsþjálfunar getur farið fram milli fyrstu og annarrar annar. Megináhersla er þó á starfsþjálfun að loknum öllum áföngum skólanáms. Vinnustaðanám og skólanám skal mynda eina samfellda heild með þeim hætti að kennsla og nám í skóla er undanfari kennslu og þjálfunar á vinnustaði. Fleiri en eitt fyrirtæki geta annast vinnustaðakennslu með samningi sínu í milli.





# FISKTÆKNISKÓLINN

ICELANDIC COLLEGE OF FISHERIES

## Fisktækni



### Framtíðin liggur í tækninámi

Tækifærin í nýsköpun, þróun nýrrar tækni og vinnsluaðferða og hækkun gæðaviðmiða í vinnslu haftengdra auðlinda eru stórkostleg. Vænta má að á þessu sviði atvinnulífs horfum við fram á gríðarlegan vöxt á næstu árum og áratugum.

### Tveggja ára hagnýtt framhaldsskólanám til starfa í sjávarútvegi

Fisktækniskóli Íslands býður upp á fjölbreytt nám í haftengdum greinum á framhaldsskólastigi. Námið er hagnýtt tveggja ára gunnnám sem byggt er upp sem önnur hver önn í skóla og hin á vinnustað. Í starfsnámi er leitast við að bjóða nemendum upp á val um vinnustað /vetfang með hliðsjón af áhugasviði hvers og eins t.d. sjómennsku, fiskvinnslu, fiskeldi eða annað tengt sjávarútvegi.

Meðan á námstímanum stendur eru heimsóknir í stofnarnir og fyrirtæki tengd sjávarútvegi mikilvægur þáttur. Farið er í tvær námsferðir erlendis í samvinnu við samstarfsskóla okkar í Danmörku og Portúgal.

**Inntökuskilyrði:** Grunnskólapróf

**Skólagjöld:** 18.000.- (önnin)

### Áherslur náms

Námið skiptist í almenna bóklega áfanga, fagbóklega áfanga, vinnustaðanám og starfsþjálfun. Áhugaverð og fjölbreytt blanda bóklegs og verklegs náms sem gefur mikla starfsmöguleika en er einnig góður grunnur að frekari menntun og er t.d. undanfari fjölbreytts framhaldsnáms hjá Fisktækniskóla Íslands í Fiskeldistækni, Gæðastjórnun, Marell vinnslutækni, Haftengdri nýsköpun eða Veiðarfæratækni.

### Námið er þróað í samstarfi við atvinnulífið

Námið var hannað og þróað í samráði við fyrirtæki í sjávarútvegi. Með vaxandi samkeppni og auknum kröfum um gæði matvöru er lykilatriði fyrir fyrirtæki að hafa innan sinna raða vel þjálfað starfsfólk. Nemendur sem útskrifast hafa úr Fisktækninámi hafa verið eftirsóttir í störf á fjölbreyttu sviði bláa hagkerfisins.

# SAMSTARF VIÐ SÍMEY UM FISKTÆKNINÁM



„Við höfum lengi átt farsælt samstarf við Fisktækniskólann um nám í fisktækni. Nemendur í fisktækni hérna á svæðinu, sem margir eiga að baki víðtæka starfsreynslu í fiskvinnslu, hafa farið í raunfærnimat í SÍMEY og út frá því hefur verið unnt að meta umfang námsins hjá hverjum og einum nemanda. Ég tel mikilvægt að við leggjum okkar af mörkum með þessum hætti til þess að efla starfsnám í sjávarútvegi,”

segir Valgeir Magnússon, framkvæmdastjóri Símenntunarmiðstöðvar Eyjafjarðar – SÍMEY.

Vorið 2016 fór hópur starfsmanna fiskvinnslu Samherja á Dalvík í raunfærnimat hjá SÍMEY í fisktækni og í framhaldinu stunduðu tuttugu þeirra nám í fisktækni við Fisktækniskólann í námsveri SÍMEY

á Dalvík. Námið tóku nemendurnir samhliða daglegum störfum sínum í fiskiðjuveri Samherja á Dalvík og luku því vorið 2018 með brautskráningu frá Menntaskólanum á Tröllaskaga í Ólafsfirði.

Haustið 2017 fór annar hópur starfsmanna Samherja í ÚA á Akureyri í samskonar raunfærnimat og fóru nokkrir úr honum í fisktækninám við Fisktækniskólann. Áfram hefur SÍMEY unnið með Fisktækniskólanum að námi í fisktækni, t.d. voru þrír fisktæknar brautskráðir við útskrift SÍMEY vorið 2020.

Valgeir framkvæmdastjóri SÍMEY segir að raunfærnimat starfsmanna í fiskvinnslu Samherja á Dalvík og Akureyri hafi dregið fram víðtæka þekkingu og reynslu starfsmanna, sem hafi stytta leið þeirra í fisktæknináminu í Fisktækniskólanum. Í nokkrum tilfellum hafi nemendur tekið kjarnagreinar í SÍMEY en Fisktækniskólinn hafi séð um kennslu faggreina.



---

# Við óskum Fisktækniskólanum til hamingju með tíu ára afmælið

Kærar þakkir fyrir ánægjulegt samstarf í gegnum árin

[marel.com](http://marel.com)

# ÚR MATREIÐSLU Í GÆÐAMÁLIN

Alexandra Kjartansdóttir starfaði sem sérfræðingur í gæðamálum í flugeldhúsi Icelandair á Keflavíkurlugvelli þegar kórónuveirufaraldurinn skall á sl. vor og missti á haustdögum þá vinnu, eins og stór hluti starfsmanna fyrirtækisins.

„Ég hafði mikla ánægju af starfinu í flugeldhúsinu hjá Icelandair og vonast til þess að fá tækifæri til þess að snúa þangað aftur að loknum kórónuveirufaraldrinum. Þá mánuði sem ég starfaði að gæðamálunum, frá mars 2019 og fram á mitt ár 2020, kom ég m.a. að því að taka hin ýmsu sýni og fylgjast með því að gæði matarins fyrir flugvélar Icelandair stæðust allar gæðakröfur. Einnig tók ég þátt í því á síðustu mánuðunum áður en ég missti vinnuna að gera nýja gæðahandbók. Vonandi fæ ég tækifæri til þess að taka áfram þátt í því verkefni.

Ég var í gæðastjórnarnáminu í Fisktækniskólanum á árinu 2019. Í námið fór ég í tengslum við vinnuna mína hjá Icelandair. Þar vann ég frá 2016 sem matreiðslunemi, var sem sagt í starfsnámi í námi mínu í matreiðslu við Menntaskólann í Kópavogi. Áður hafði ég unnið hjá Bláa lóninu og á veitingastaðnum Strikinu á Akureyri. Sveinspróf í matreiðslu tók ég í júní 2018. Að loknu náminu í MK starfaði ég áfram í flugeldhúsi Icelandair sem matreiðslumaður.

Samstarfsmaður minn í flugeldhúsinu hafði farið í gæðastjórnarnám og lét vel að því og málin þróuðust þannig að fyrirtækið bauð mér að fara líka í námið, sem ég þáði og sé ekki eftir því. Ég fór í Fisktækniskólann í janúar 2019 og tveimur mánuðum síðar skipti ég um starfsvettvang í flugeldhúsinu og fór að vinna að gæðamálunum. Klemenz Sæmundsson kennari í gæðastjórninni í Fisktækniskólanum hafði unnið í flugeldhúsinu og hann gat því gefið mér mörg góð ráð sem auðveldaði mér að setja mig inn í starfið.

Fyrirfram hefði ég ekki búist við að ég myndi hafa svona mikla ánægju af því að læra ýmislegt sem tengist gæðamálum – t.d. örverufræði. Námið er vissulega krefjandi og krefst skipulags þegar það er tekið með fullri vinnu en það skipti miklu máli að vera í góðum námshópi sem vann mjög vel saman,“ segir Alexandra Kjartansdóttir.



# KALLAR Á SÉRHÆFT STARFSFÓLK

Fisktækniskóli Íslands hefur boðið upp á nám á framhaldsskólastigi tengt veiðum, vinnslu og fiskeldi í áratug. Námið og áherslur taka breytingum í takt við þróun í atvinnulífinu og nýverið voru fjórar námslínur með námslok á þriðja hæfniprepi samþykktar hjá ráðuneyti Mennta- og barnamála. Þessar brautir byggja ofan á okkar góðu grunnbraut í Fisktækni sem fyrst hlaut samþykkt og byggjast framhaldsbrautirnar ofan á Fisktæknigrunninn undir sameiginlega heitinu Haftengd auðlindatækni. Brautirnar eru Fiskeldistækni, Gæðastjórnun, Vinnslutækni og Haftengd nýsköpun. Þær hafa allar verið í kennslu á markaði en hefa nú hlotið viðurkenningu inn í þennan formlega farveg framhaldsnáms. Skólinn sinnir einnig kennslu faggreina í Veiðarfæratækni sem er löggild iðngrein. Þetta eru námsbrautir sem atvinnulífið hefur kallað eftir og nemendur sem hafa lokið námi hafa verið eftirsóttir til starfa innan bláa hagkerfisins. Sjálfur hef ég umsjón með tveimur af þessum línunum; Fiskeldistækninni og Gæðastjórnuninni.

### Gott að vera í Grindavík

Við Fisktækniskólann eru starfandi kennarar í fullu starfi en að auki er þar nokkur fjöldi stundakennara sem hafa fagþekkingu á ákveðnum sérsviðum auk þess sem við höfum innan okkar raða aðila sem geta kennt ensku eða á pólsku eftir því sem þörf krefur. Við spurðum Klemenzt Sæmundsson, kennara við skólann, út í staðsetningu skólans og hvort nemendur settu hana eitthvað fyrir sig. „Alls ekki, fólk finnst mjög gott að skólinn sé hér enda er Grindavík eitt af stærstu sjávarplássunum landsins. Skólanum var líka strax í upphafi tekið mjög vel af bæjarfélaginu og ekki síst fyrirtækjum svo hér er mjög gott að vera.“ Margir nemendur séu þar að auki í fjarnámi enda komi þeir víða að, við höfum t.d. dæmi um að nemandi hafi setið námið frá Noregi. Námið við skólann tekur mislangan tíma. „Það er mjög mismunandi, nemendur geta tekið tveggja ára grunnnám og valið svo einhverja af sérhæfingunum framhaldinu og eins geta þeir tekið bara eitt fag í einu. Margir eldri nemendanna hafa farið í raunfærnimat hérna og taka í framhaldinu þá kúrsa sem vantar upp á svo þeir geti lokið stúdentsprófi. Það er mjög mismunandi hvað þeim vantar, stundum er það einn kúrs og stundum eru þeir hér í tvö ár.“ Kynjaskipting við skólann er nokkuð jöfn en aldursbilið hefur verið mjög breitt, yngsti

nemandinn við skólann kom beint úr grunnskólanámi til okkar en sá elsti vel yfir fimmtugt og segir Klemenzt að þetta gefi skólanum skemmtilegan brag.

### Svar við kröfum atvinnulífsins

Fisktækniskólinn er í miklum tengslum við atvinnulífið og aðrar menntastofnanir og á það við um Fisktækninámið og framhaldslínurnar. Fiskeldistækninámið var sett saman í samvinnu við Háskólann á Hólum og Gæðastjórnarnámið var hannað og undirbúið í samvinnu við matvæladæild rannsóknarstofunnar Sýnis sem stendur framarlega í gæðamálum hérlendis. Marel vinnslutækni er svo að sjálfsögðu unnið í nánú samstarfi við Marel og fer að talsverðu leyti fram þar og í fiskvinnslum. Klemenzt segir að námsframboð skólans sé svar við kröfum atvinnulífsins um að mennta fólk á sviði sjávarútvegs. „Áður fyrr gat fólk farið að vinna á ýmsum sviðum sjávarútvegs án þess að vera með neina formlega menntun en eftir því sem fiskvinnslan hefur orðið sérhæfðari og tækjakosturinn og gæðavitundin hafa aukist hefur krafan um sérhæft og menntað starfsfólk aukist samhlíða.“

Fiskeldi hefur sömuleiðis verið í örum vexti undanfarin ár og þar skipti fóðrun og hreinlæti gríðarmiklu máli. Þetta kalli sömuleiðis á sérhæft starfsfólk og því hafi skólinn ákveðið að svara því kalli og stofna framhaldsbraut til sérhæfingar í fiskeldistækni.

### Mikið lagt upp úr verklegu námi

Um sl. áramót útskrifuðust hópar bæði Marel vinnslutækni og úr Gæðastjórnun og standa vonir til þess að í byrjun vorannar næsta ár fari af stað nýir hópar á báðum brautum. Námið í Marel vinnslutækni er að miklu leyti verklegt og bæði Gæðastjórnun og Fiskeldistækni eru sömuleiðis byggð á verklegt námi að talsverðu leyti. „Bóklegur hluti er þó áberandi á báðum brautum, og í Fiskeldistækninni verður t.d. farið vel í efnafræði, líffræði, sjúkdóma- og fóðurfræði,“ segir Klemenzt. Hann segir að skólinn leggi mikla áherslu lifandi nám og brautirnar séu endurskoðaðar reglulega. „Þegar við sjáum nýngar í vinnslu og breytingar í vinnsluaðferðum eða tækni aðlögum við námið í samræmi við það og það hefur gefist mjög vel.“



## Miklir möguleikar að námi loknu

Þegar skólavist í Fisktækniskólanum lýkur hafa nemendur skólans bæði haldið áfram námi og eins haldið til beint til starfa. „Sumir okkar nemenda, einkum þeir eldri, eru þegar í starfi þegar þeir byrja sitt nám hjá okkur og margir þeirra fara þangað aftur. Mörgum þeirra hefur verið boðin meiri ábyrgðarstaða innan þess fyrirtækis en sumum hefur líka verið boðið nýtt starf annars staðar. Það hefur verið sérstaklega jákvæð þróun að sjá að nemendur frá okkur hafa verið ráðnir strax að loknu námi og það kom okkur svolítið á óvart að sjá hvað nemendur eru snöggir að finna vinnu.“ Þetta sýni glögglega þörfina fyrir námið og hvað það sé mikil gæðavitund í fiskvinnslunni líkt og matvælaframleiðslu allri. Það sé hreinlega beðið eftir fólki með þessa menntun. Kjósi nemendur að halda áfram í frekara námi og færa sig upp á háskólastig velja gjarnan Fiskeldisfræði sem er diplómanám á háskólastigi við Háskólann á Hólum en aðrir velja Sjávarútvegsfræðina við Háskólann á Akureyri en þar eru nemendur metnir inn. „Það opnast því ýmsir möguleikar fyrir nemendur okkar og það verður gaman að sjá hvar þau verða eftir nokkur ár,“ segir Klemenz. Spurður um það hvort skólinn hyggist bæta við sig enn fleiri námsbrautum segir hann að það kæmi sér ekki á óvart að svo yrði. „Okkur finnst mikilvægt að mæta kröfum atvinnulífsins um það sem er mest aðkallandi hverju sinni og það var mikið framfararskref þegar þessi skóli var stofnaður. Fiskvinnslan er að breytast svo ört og það þarf mikið af fólki með sérhæfða þekkingu sem nýtist til framtíðar svo vöxtur og þróun haldist jafn öflug og verið hefur.“

## Klemenz Sæmundsson

Kennari í Fisktækniskóla Íslands



# ÖÐLAST NÝJA SÝN OG HUGSUN Í SJÁVARAKADEMÍUNNI

Sjávarakademían-Haftengd nýsköpun breytti öllu fyrir Arnar Hjaltested. Upplifun hans af náminu gerði það að verkum að hann tók u-beygju í lífinu, innritaði sig í fiskeldisnám í Fisktækniskólanum, fór í kjölfarið að starfa í fiskeldi á Þingeyri og hefur sett sér skýr markmið um að ná langt í fiskeldinu, enda liggja mikil tækifæri í atvinnugreininni.

Arnar Hjaltested er með smíðagenin í blóðinu. Faðir hans og afi hafa verið í smíðum og hann byrjaði snemma að smíða með pabba sínum. Það var því nokkurn veginn sjálfgefið að hann færi í húsasmíði í Fjölbautaskólanum í Breiðholti. En Arnar var efins, innst inni fann hann að þetta var ekki sú hilla sem hann var að leita að.

## Aukið sjálfstraust

„Það var síðan einn góðan veðurdag að ég sá auglýsingu frá Sjávarakademíunni og við mér blasti námsheitið „frumkvöðlafræði“. Bara þetta orð kveikti í mér eins og skot, þetta var það sem mig langaði til þess að kynna mér því ég hef í gegnum tíðina fengið endalaugar hugmyndir en aldrei vitað hvernig ég ætti að koma þeim áfram. Lýsingin á náminu í Sjávarakademíunni gerði það að verkum að ég hugsaði með mér að þetta væri nákvæmlega það sem ég væri að leita að; hvernig ætti að vinna með hugmyndir og í hvaða skrefum. Ég skræði mig því í námið og strax og ég kom inn fyrir þröskuld Sjávarakademíunnar út á Granda í fyrstu kennslustundina í september 2020 fann ég að þetta væri rétti staðurinn og ákvað strax að í þetta ætlaði ég að hella mér hundrað og fimmtíu prósent. Allt í einu var ég farinn að læra um viðskipti, hvernig maður ætti að bera sig að við að stofna fyrirtæki, setja upp viðskiptaáætlun, greina markhópinn, fullnýta vöruna og hvernig ætti að standa að fjármögnun. Þetta var allt nýtt fyrir mér en gríðarlega spennandi og ég fann að sjálfstraustið óx og ég þroskaðist um tíu ár á nokkrum vikum. Það var eins og skyndilega væru virkjaðar ýmsar heilasellur sem ég vissi hreinlega ekki að ég hefði. Sjávarakademían dró fram rétta hugarfarið og hjálpaði mér að marka stefnu sem mig hafði alltaf dreymt um,“ segir Arnar.

## Í fiskeldisnám og vinnu hjá Arctic Fish á Þingeyri

Námið í Sjávarakademíunni leiddi hann síðan áfram á nýjar brautir. Nemendur fengu kynningar á fiskeldisnámi í Fisktækniskólanum



og það kveikti áhuga Arnars. Hann segist aldrei hafa leitt hugann að fiskeldi og ekki vitað nokkurn skapaðan hlut um það en þarna var eitthvað sem honum fannst áhugavert að kynna sér betur.

Náminu í frumkvöðlafræðinni í Sjávarakademíunni lauk í desember 2020 og í janúar 2021 var Arnar kominn á fullt í fiskeldisnám í Fisktækniskólanum. Honum var fljótlega ljóst að fiskeldi væri áhugaverð atvinnugrein. Sjálfstraustið úr náminu í Sjávarakademíunni nýtti hann sér til þess að hringja í fiskeldisfyrirtæki og spyrjast fyrir um hvort hann gæti fengið vinnu í greininni. Það bar árangur og um mánaðamótin mars-apríl 2021 lá leiðin vestur á Þingeyri, á stað sem hann segist vart hafa vitað að væri til á landakortinu, og hóf að starfa hjá fyrirtækinu Arctic Fish. Þar hefur hann síðan unnið og stundar áfram fiskeldisnám í fjarnámi í Fisktækniskólanum. „Það sem liggur fyrir núna er að vinna áfram í fiskeldinu og jafnframt ætla ég að ljúka grunnnáminu í fiskeldi í Fisktækniskólanum. Síðan horfi ég til þess að fara í diplómanám í fiskeldi við Háskólann á Hólum og í framhaldinu gæti ég hugsað mér að fara erlendis, t.d. til Noregs, og sérhæfa mig í einhverjum ákveðnum hluta fiskeldisins – fóðruninni, líffræði fisksins og velferð hans eða vatnafræði. Þó ég hafi séð mikið og lært margt á stuttum tíma er enn þá fjölmargt ólært. Til dæmi á ég eftir að kynna mér betur t.d. seiðaeldisstöð fyrirtækisins á Tálknafirði sem nýlega var byrjað að stækka svo laxinn geti orðinn stærri og sterkari þegar honum er sleppt í sjókvíarnar. Háskólanám hafði aldrei hvarflað að mér en núna er það á kortinu og ég sigli fulla ferð í átt að því. Ég kann vel við mig hérna fyrir vestan, allir eru svo jákvæðir og ég gæti ekki hugsað mér betri stað að búa á og betra samstarfsfólk í vinnunni, það eru allir boðnir og búnir að leiðbeina til þess að maður geti orðið betri í fiskeldinu. Námið í Sjávarakademíunni opnaði fyrir mér nýja sýn og hugsun og leysti úr læðingi orku sem ég ákvað að virkja í námi og starfi í fiskeldi,“ segir Arnar Hjaltested.

A woman with brown hair in a ponytail, wearing a dark blue wetsuit and an orange and black backpack, is smiling and looking towards the left. The background shows a rugged, rocky coastline with a large mountain peak under a clear blue sky.

## SUSTAINABILITY, IT'S IN OUR NATURE

In Iceland, sustainability has been a way of life for generations.  
It's deeply rooted in the way we relate to the world around us.



**Arnarlax**  
SUSTAINABLE ICELANDIC SALMON

# HÁTÆKNIVINNSLA KALLAR Á VEL MENNTAÐ STARFSFÓLK

**Hátæknivinnsla kallar á vel menntað starfsfólk segir Gísli Kristjánsson framleiðslustjóri hjá Brim sem var að ljúka Marel vinnslutæknináminu ásamt fjórum öðrum starfsmömmum.**

Við Norðurgarð á Granda í Reykjavík er ný fiskvinnsla Brims, sem var tekin í notkun á síðasta ári. Þetta er hátæknivinnsla sem byggir á lausnum íslenskra tæknifyrirtækja í samstarfi við innlend sjávarútvegsfyrirtæki. Hin nýja fiskvinnsla Brims verður vafalaust ein af þeim tæknivæddustu í heiminum í dag.

„Við erum að nútímavæða fiskvinnsluna í sama rými og eldri vinnsla var, með því að setja upp nýjar vinnslulínur, að stórum hluta frá Marel, nýjan innmötunarbúnað frá móttöku og kæli og að vinnslulínunum, auk nýrra lausfrysta o.fl. Þróunin í vinnslubúnaði í fiskvinnslu hefur verið mjög hröð síðustu ár. Flæði hráefnisins í gegnum vinnsluna hefur tekið miklum breytingum og sjálfvirknin aukist jafnt og þétt í beingarðsskurði og pökkun afurða. Samfara aukinni tækni hefur erfiðum og einhæfum störfum fækkað en í þeirra stað eru störf sem kalla á aukna tölvu- og tækniþekkingu. Þrátt fyrir aukna tækni og nýjan búnað kemur mannshöndin eftir sem áður við sögu, til dæmis í forsnyrtingu,“ segir Gísli Kristjánsson, framleiðslustjóri fiskvinnslu Brims á Granda.

Gísli segir að mannaúður fyrirtækisins sé mikill og hann sé vel fær um að takast á við þær breytingar sem óhjákvæmilegar séu með þessari hátækni fiskvinnslu. „Við höfum smám saman verið að þjálfa starfsfólkið að vinna með nýjan tækniþúnað og hafa t.d. fimm starfsmenn okkar stundað nám í Marel fisktækni í Fisktækniskólanum í vetur, til þess beinlínis að afla sér eins víðtækrar þekkingar á vinnslubúnaðinum og kostur er. Sjálfur ákvað ég að fara einnig í Marel vinnslutæknina í Fisktækniskólanum til þess að afla mér aukinnar þekkingar á þessu sviði og hafa góð sýn yfir námið. Eftir að við lokuðum vinnslunni á meðan verið er að setja nýju vinnslulínuna upp höfum við líka nýtt tímann til fræðslu fyrir starfsfólk – m.a. með rafrænum námskeiðum um meðhöndlun á fiski, gæðamál, hreinlætismál o.fl. Einnig er Fisktækniskólinn reglulega með fiskvinnslunámskeið fyrir starfsfólk okkar,“ segir Gísli Kristjánsson.



## GRUNNUR AÐ MENNTUN

# INNAN BLÁA HAGKERFISINS

Verum stolt af því að vinna við sjávarútveginn og kennum yngri kynslóðum um hvað bláa hagkerfið snýst um. Hér er um að ræða mikilvægan hátækniíðnað í einum af grunnatvinnuvegum þjóðarinnar sem skapar miklar þjódartekjur. Í grunnnámi Fisktækniskóla Íslands, um bláa hagkerfið, kynnum við öll þau fjölmörgu störf sem finnast innan sjávarútvegsins. Það kemur nemendum sífellt á óvart hvað störfín eru fjölbreytt og hversu fjölbreyttir möguleikar eru í boði. Sjávarútvegur snýst ekki bara um fiskveiðar og vinnslu, hann er nefnilega líka hátækniilegur matvælaíðnaður og líftækniíðnaður, svo fátt eitt sé nefnt. Það á því á síður en svo við í dag að segja, „þú endar bara í fiski ef þú nennir ekki að læra“. Því um er að ræða fjölmörg spennandi tækifæri sem samkeppni mun ríkja um á komandi árum. Við bjóðum upp á grunnám í Fisktækni sem býður síðan upp á flotta valkosti til sérhæfingar t.d. Gæðastjórnun, Vinnslutækni og Fiskeldistækni eða Haftengda nýsköpun. Eftir nám í Fisktækniskólanum hafa nemendur okkar átt greiða leið í háskólanám kjósi þeir það, þá verða gjarnan Sjávarútvegsfræði eða Fiskeldisfræði fyrir valinu. Gríðarleg eftirspurn er eftir fólki sem hefur sérhæft sig í þessum greinum sjávarútvegsins enda hefur þróunin og nýsköpunin sem átt hefur sér stað innan atvinnugreinarinnar verið ótrúlega hröð á síðustu misserum. Það er gaman að segja frá því að við erum að fá margt starfsfólk sem hefur unnið lengi að við störf tengd sjávarútvegi, í nám hjá okkur í gegnum raunfærnimat. Það getur stytta þeim námið í grunnnáminu, enda stefna flestir á framhaldsnám eftir að hafa lokið við grunninn. Við sjáum nú en betur en áður hvað menntun í þessari atvinnugrein er nauðsynleg með tilkomu á mögnuðum hátækniúnaði. Við þurfum að hafa í huga að fjórða iðnbyltingin er skollin á í þessari atvinnugrein, sem og öðrum, með róbotum og mikilli sjálfvirknivæðingu. „Það er framtíð í fiski“

### Ásdís Pálsdóttir

Verkefnastjóri Fisktækniskóla Íslands





# Öflugur samstarfsaðili í sjávarútvegi

Við tökum virkan þátt í sjávar-  
útvegi um land allt og hjálpum  
þér og þínu fyrirtæki að koma  
hugmyndum í framkvæmd.

---

VELKOMIN  
Í LANDSBANKANN

## HÁTÆKNIVINNSLA KALLAR Á

# VEL MENNTAÐ STARFSFÓLK

Guðmundur Pálsson er vélfræðingur að mennt og starfar í landvinnslu sjávarútvegsfyrirtækisins G.Run í Grundarfirði. Hann var lengi vélstjóri til sjós en fór í land og hefur starfað í landvinnslunni síðan nýtt vinnsluhús og vinnslulína var tekin í notkun fyrir um tveimur árum. Áður en Guðmundur hóf störf í landvinnslu G.Run fór hann í Fisktækniskólann í Marel vinnslutækni og segir að námið hafi skipt miklu máli.

### Vinnur í hátæknilandvinnslu G.Run

Guðmundur er Grundfirðingur í húð og hár. Hann hefur frá blautu barnsbeini starfað við eitt og annað sem tengist sjávarsíðunni, var m.a. í frystihúsinu og fór á sjóinn fjórtán ára gamall. Hann fór í vélstjórn í Vélskóla Íslands og starfaði eftir skólann um tíma í vélsmiðju. En svo fékk Guðmundur pláss á Hring SH-153, sem Guðmundur Runólfsson hf. gerir út, og var á sjónum í mörg ár. „Mér bauðst síðan starf í landvinnslu fyrirtækisins þegar nýtt vinnsluhús var tekið í notkun árið 2019,“ segir Guðmundur. Í hinu nýja vinnsluhúsi, sem var byggt við eldra hús, er móttaka, vinnslusalur og þökkun ferskra afurða en í eldra húsinu eru lausfrystar og þökkun frystra afurða. Nýja húsið er 2.700 fermetrar að stærð en það eldra er um 1.400 fermetrar. Samtals er vinnsluhús G.Run því ríflega fjögur þúsund fermetrar og er í raun ekki hægt að lýsa þeim breytingum sem urðu með tilkomu nýs vinnslubúnaðar og -húss með öðrum orðum en byltingarkenndu skrefi í vinnslu sjávarafurða.

### Vel upp sett og gott nám

Áður en Guðmundur hóf störf í landvinnslu G.Run fór hann og annar starfsmaður fyrirtækisins í nám í Marel vinnslutækni í Fisktækniskólanum. „Starf mitt hjá fyrirtækinu er að hafa umsjón með og sjá um viðhald á kæli- og frystibúnaði og ég þurfti að skerpa á þekkingu minni á því sviði. Þess vegna fór ég í Marel vinnslutæknina. Ég er ánægður með að hafa sótt mér þá þekkingu sem námið býður upp á og það hefur nýst mér mjög vel í þessu starfi. Námið er vel sett upp og kennslan er skemmtileg. Ég mæli eindregið með því fyrir alla sem starfa í þessum geira. Það gefur góða innsýn í þær miklu tæknibreytingar sem eru og hafa verið að eiga sér stað í matvælaframleiðslu,“ segir Guðmundur. Stór hluti af

tæknibúnaði nýrrar fiskvinnslu G.Run er frá Marel. „Kælibúnaðurinn er frá Kælismiðjunni Frosti, móttökubúnaðurinn frá 3X-Skaganum, flökunarvélarnar frá Baader en annar búnaður í vinnslunni er meira og minna frá Marel,“ segir Guðmundur.

### Um fimmtíu manns í landvinnslunni

Um fimmtíu manns í landvinnslunni Sem næst sextíu manns starfa í landvinnslu G.Run og framleiðslan hefur aukist verulega með nýjum tæknibúnaði og aukinni sjálfvirkni. „Við tökum meiri afla til vinnslu af skipunum okkar. Áður tókum við lítið af stóra fiskinum í vinnsluna en núna fer hann nær allur hér í gegn. Að stærstum hluta er þetta vinnsla á þorski og karfa en einnig ýsu og ufsa. Að stærstum hluta fer fiskurinn ferskur á markað, langmest á Evrópumarkað, með skipum og flugi,“ segir Guðmundur.



# MIKILVÆGT AÐ GETA TEKIÐ GRUNNNÁM Í FISKELDI Í BÍLDUDAL



Zane Kauzena er frá Lettlandi en hefur búið á Íslandi síðan 2004. Hún bjó fyrstu árin á höfuðborgarsvæðinu en flutti árið 2011 til Akureyrar. Sumarið 2012 var Zane í Bíldudal en sneri aftur til Akureyrar. Með miklum vexti í fiskeldinu í Arnarfirði ákvað Zane að flytja aftur vestur í Bíldudal árið 2016 og í fóðurstöð Arnarlax byrjaði hún að starfa í maí 2017 og hefur veitt henni forstöðu síðan í júní 2020.

## Fjölbreytt starf í fóðurstöð Arnarlax

Í fóðurstöð Arnarlax starfa nú átta manns, fjórir eru á vöktum í senn. Unnið er á tólf tíma vöktum, frá klukkan sjö á morgnana til sjö á kvöldin. Starfsmenn vinna sjö daga á þessum vöktum og eru síðan sjö daga í frí.

Hlutverk fóðurstöðvarinnar er að stýra fóðrun í sjókvíum Arnarlax í gegnum tölvur og vakta um leið fiskinn. Starfsmenn fóðurstöðvarinnar fara einnig út að sjókvíunum til að fylgjast með fóðruninni og eftir að minni fiskurinn er færður út í eldiskvíarnar á vorin þarf stundum að fara út að þeim og handfóðra. Fóðrið kemur að stærstum hluta frá norska fóðurframleiðandanum Skretting en einnig frá Ewos í Skotlandi.

Zane segir að starfið í fóðurstöðinni sé fjölbreytt og skemmtilegt og mikilvægt sé að vanda til verka því fóðrið sé langstærsti liðurinn í eldiskostnaði og því verði að nýta það sem allra best.

## Þekkti ekki til fiskeldis

„Þegar ég hóf störf hjá Arnarlaxi árið 2017 hafði ég aldrei starfað í fiskeldi og bjó því ekki yfir kunnáttu á þessu sviði. Að sjálfsögðu fékk ég góða leiðsögn hjá þeim sem störfuðu hjá fyrirtækinu og síðan var mjög mikilvægt að eiga þess kost að fara í nám í fiskeldistækni hjá Fisktækniskólanum. Við vorum tíu starfsmenn Arnarlax saman í þessu námi af þessu svæði; Bíldudal, Patreksfirði og Tálknafirði. Starfsmenn Fisktækniskólans komu vestur og kenndu okkur hér á staðnum, yfirleitt tvo daga í senn, og það var okkur gríðarlega mikilvægt, enda er vinna okkar þess eðlis að við getum ekki svo auðveldlega farið í burtu í lengri tíma. Þetta var sem sagt lotunám og á milli lotanna unnum við verkefni í gegnum kennsluferfið Moodle. Í verklegri kennslu, t.d. varðandi líffræði fiska, fengum við að vera í vinnslu Arnarlax hér í Bíldudal og gera verkefni þar,“ segir Zane. Námið hófst haustið 2019 og því lauk með formlegri útskrift í febrúar 2022. Eins og í svo mörgu öðru hægði Covid 19 faraldurinn eilítið á náminu.

„Þetta nám er mjög fjölbreytt og skemmtilega sett upp, það hefur verið mér afar gagnlegt og opnað augu mín fyrir ýmsu. Einnig hefur það hvatt mig til að halda áfram á þessari braut, ég hef mikinn áhuga



á að afla mér frekari þekkingar varðandi líffræðilega hluta fiskeldisins og það sem lýtur að umhverfismálum,” segir Zane.

### Miklu meira en að sitja við tölvu og ýta á starttakkann

Zane dregur ekki dul á að henni líki mjög vel í því starfi sem hún gegni hjá Arnarlaxi. Fiskeldi hafi verið henni framandi þegar hún hóf störf hjá fyrirtækinu fyrir hartnær fjórum árum en henni hafi strax fundist starfið vera áhugavert og verið fljót að læra grunnatriðin. Fiskeldisnámið í Fisktækniskólanum hafi síðan bætt miklu við sína grunnþekkingu. „Þetta starf snýst síður en svo bara um að sitja við tölvu og ýta á starttakkann fyrir fóðrunina. Starfið tekur ekkert síður til líffræði- og umhverfispátta. Til dæmis hefur veður mikil áhrif á fóðrun laxfiska, bæði hitastig og vindur, og að þessu öllu þarf að huga vel í fóðruninni. Með tímanum byggist upp ákveðin sérhæfing í fóðruninni hjá starfsfólkinu,” segir Zane.

Hún segir að í ljósi góðrar reynslu af þessu námi í fiskeldistækni vænti hún þess að fleiri starfsmenn Arnarlax muni skrá sig þegar boðið verði upp á það næst. Mikilvægt sé í þessari ört vaxandi atvinnugrein að byggja upp víðtæka þekkingu starfsfólksins og námið í fiskeldistækni í Fisktækniskólanum sé gott fyrsta skref. „Það eru miklar kröfur gerðar til fiskeldis og það er háð ströngum skilyrðum. Að sama skapi er mikilvægt að byggja upp góða þekkingu meðal starfsmanna í fiskeldi,” segir Zane og bætir við að hjá Arnarlaxi starfi ríflega hundrað manns; í vinnslu og fóðrun í Bíldudal, í sjódeild (starfsmenn á bátum sem sinna daglegu eftirliti og vinnu á svæðinu), í seiðaeldisstöð á Gileyri og á skrifstofu í Reykjavík. „Það liggur fyrir að við þurfum áfram að fjölga fólki með frekara eldi, sem verður ráðist í á næstunni. Arnarlax er langstærsta atvinnufyrirtækið í Bíldudal og það skapar fjölda annarra þjónustu- og viðhaldsstarfa. Þegar ég byrjaði hér árið 2017 var um 4-5 þúsund fiskum slátrað á dag en núna er um 22 þúsund fiskum slátrað á dag alla virka daga. Þetta hefur því margfaldast á fáum árum og við



# Í VERKSTJÓRN Í FISKVINNSLU EFTIR MÖRG ÁR TIL SJÓS



Þórdís Ólafsdóttir er fædd og uppalin á Þingeyri við Dýrafjörð. Uppvöxturinn við sjávarsíðuna fyrir vestan lagði línur um lífsstarfið og í kringum tíu ára aldurinn fór hún í sinn fyrsta róður, sem hún fékk greitt fyrir, á smokkfisk í Dýrafirði. Seinna prófaði hún ýmiss konar veiðiskap; hún var m.a. á rækjuveiðum, um tíma á snurvoð og eitt sumar leysti hún af á trillu fyrir vestan. Frá Þingeyri flutti Þórdís í kringum tvítugsaldurinn, var um tíma á Höfn í Hornafirði en flutti síðan á suðvesturhornið og hefur lengst af búið í Hafnarfirði. Hún hefur lengi starfað hjá Þorbirni hf. í Grindavík.

„Sautján ár var ég á frystitogara hjá Þorbirni, lengst á Hrafn GK. Eftir svo langan tíma á sjónum fór ég að leiða hugann að því fara í land og finna mér eitthvað annað að gera. Ég var vinnslu- og gæðastjóri á Hrafn og kynntist þar ýmsu er lýtur að gæðamálunum. Ég vissi af náminu í gæðastjórn í Fisktækniskólanum og hafði samband við hann og fékk upplýsingar um námið. Ég var ekki sannfærð í fyrstu en ákvað

svo að láta á þetta reyna. Þetta var á árinu 2017 og sama ár fór ég í land.

Ég hafði ekki verið nema nokkrar vikur í landi þegar mér bauðst verkstjórastaða í fiskvinnslu Þorbjarnar hf. í Grindavík og nú er ég ein af þremur verkstjórum í vinnslunni. Hráefnið er unnið í bæði ferskfisk og salt. Verkstjórastarfið er krefjandi, enda mikill hraði og maður þarf að vera vel vakandi og hafa yfirsýn yfir allt sem er að gerast í húsinu. Það er óhætt að segja að engir tveir dagar eru eins, sem gerir starfið skemmtilegt.

Hefði ég ekki verið byrjuð í gæðastjórnarnáminu í Fisktækniskólanum er ég nokkuð viss um að ég hefði ekki fengið verkstjórastarfið. Námið fannst mér skemmtilegt og það er afar mikilvægt hversu vel er haldið utan um nemendur. Ég hafði ekki setið á skólabekk í langan tíma, ekki síðan ég var í grunnskóla, og því var töluvert átak fyrir mig að fara í námið. Góður stuðningur og ut anumhald af hálfu kennara og skólans skiptir miklu máli. Námið nýtist mér mjög vel í starfi mínu sem verkstjóri. Meðal annars er í því farið í stjórnun og mannleg samskipti og sá þáttur hefur m.a. nýst mér mjög vel í starfi mínu sem verkstjóri, ásamt fjölmörg öðru sem er kennt í gæðastjórnarnáminu,“ segir Þórdís Ólafsdóttir.

# ÓÞRJÓTANDI MÖGULEIKAR Í FISKELDINU

Valdimar Bernókus Ottósson var einn af fjórum fyrstu starfsmönnum fiskeldisfyrirtækisins Arnarlax á Bíldudal sem setti fyrstu laxana út í eldskvíar í Arnarfirði árið 2014. „Ég vann hjá fyrirtækinu á þessum tíma í átta mánuði en þá flutti fjölskyldan frá Bíldudal í Grundarfjörð. Þar staldraði ég reyndar stutt við og sneri aftur á Bíldudal og tók við vörubílaútgerð tengdaforeldra minna og vann auk þess sem verktaki hjá Arnarlaxi milli verka á vörubílum. Ég fór síðan aftur að vinna í fastri vinnu hjá Arnarlaxi árið 2016 og hef starfað þar síðan við ýmis störf; til að byrja með sem almennur starfsmaður, svo var ég vélstjóri og skipstjóri um tíma, síðan vaktstjóri og svæðisstjóri og nú er ég samhæfingarstjóri í framleiðslu sjódeildar,“ segir Valdimar.

## Með sjómennsku í blóðinu

Valdimar er fæddur og uppalinn Bílddælingur. Hann lauk þar grunnskóla á sínum tíma, var einn vetur í framhaldsskóla í Reykholti í Borgarfirði, þar sem hann tók tvær annir í kokkanámi, en fór að því loknu á sjóinn. „Ég var til fjölda ára til sjós. Á fjórtánda ári byrjaði ég á skaki og dragnót með pabba heima á Bíldudal og síðar var ég á vertíðarbátum og stærri skipum, mest fyrir vestan en einnig m.a. á Hornafirði og í Reykjavík. Sjómennskan er í blóðinu og ég ólst upp við sjávarsíðuna. Sjórinn togaði því í,“ segir Valdimar og bætir við að hann hafi aflað sér skipstjóra- og vélstjórnarréttinda í fjarnámi og verið um tíma skipstjóri á línubáti. „Ég hef unnið ýmis önnur störf. Árið 2004 hóf ég störf hjá verktakafyrirtæki á Ísafirði og var þar í fjögur ár sem gröfustjóri í vegavinnu um allt land. Einnig hef ég verið trukkabílstjóri, gröfumaður, ýtumaður og hefilstjóri,“ segir Valdimar. Hann sótti nám hjá Isavia og er með diplóma sem flugradíómaður og starfaði í afleysingum í flugturninum á Bíldudal. Einnig er Valdimar löggildur slökkviliðsmaður og hóf að starfa í slökkviliðinu á Bíldudal árið 1997 en hefur verið varðstjóri þess síðan 2003.



## Fjölmörg ný störf á Bíldudal

„Ég kann mjög vel við mig í fiskeldinu. Það eru óþrjótandi möguleikar í þessari nýju atvinnugrein og það er gaman að taka þátt í uppbyggingarstarfinu í laxeldinu og sjá það eflast og dafna. Það má eiginlega orða það svo að við séum að læra eitthvað nýtt á hverjum degi og það er mjög skemmtilegt. Það segir sitt um mikinn vöxt og hraða þróun í greininni að árið 2014 voru fjórir starfsmenn hjá Arnarlaxi en núna eru þeir sem næst 120 og að óbreyttu mun þeim halda áfram að fjölga á næstunni. Fiskeldið hefur gjörbreytt Bíldudal og Vesturbyggð ég hygg að bróðurpartur þeirra starfsmanna Arnarlax sem búa á Bíldudal hefðu ekki búsetu þar nema vegna atvinnutækifæra sem Arnarlax hefur skapað,“ segir Valdimar.

## Mikilvægt nám í fiskeldistækni

Fisktækniskólinn bauð starfsmönnum Arnarlax upp á nám á framhaldsskólastigi í fiskeldistækni og luku tíu starfsmenn náminu með formlegri útskrift á Bíldudal í febrúar sl. Valdimar var einn þeirra. „Þetta nám er skemmtilegt og fræðandi og það er mjög vel sett upp af Fisktækniskólanum til hliðar við daglega vinnu. Covid setti smá strik í reikninginn en skólinn leysti það mjög vel og færði námið að öllu leyti á netið. Það er ekki nokkur spurning að þetta er góður grunnur til þess að fara í frekara nám í fiskeldi. Við sem lukum náminu í fiskeldistækni í febrúar höldum öll áfram námi núna á vorönn í hagræði í Fisktækniskólanum og ljúkum í kjölfarið námi í Fisktækninni líka. Einnig er annar hópur starfsmanna Arnarlax í fiskeldistækni núna á vorönninni. Að mínu mati er mikilvægt að sem flestir starfsmenn í fiskeldi fari í þetta nám því það eykur skilning þeirra á atvinnugreininni og ýmsum þáttum sem hana snerta. Ég og margir starfsmanna okkar í Arnarlaxi hafa reynt af því að vinna með hvítfisk sem sjómenn en í fiskeldinu er um allt aðra hluti að ræða og því afar brýnt að byggja upp sem mesta þekkingu hjá þeim sem í því starfa,“ segir Valdimar Bernókus Ottósson.



## Fiskeldistækni 2022

Fisktækniskóli Íslands býður hagnýtt og spennandi nám í Fiskeldistækni. Störf í haftengdum greinum krefjast stöðugt meiri gæða og aukinnar fagþekkingar starfsfólks. Fiskeldistæknir vinnur öll almenn störf í fiskeldi, sinnir fóðrun, daglegri umhirðu og slátrun í fiskeldi. Við námslok hafa nemendur öðlast hæfni til að starfa á ábyrgan og sjálfstæðan hátt í samræmi við grundvallarreglur viðkomandi fyrirtækis.

### Námsbrautalýsing og skipulag

Námið hentar fólki sem er í starfandi í fiskeldi eða hefur áhuga á framtíðarstarfi í fiskeldi. Námið er skipulagt með þarfir atvinnulífs í huga og að mestu kennt utan vinnutíma.

Kennsla fer fram í fjarnámi og vinnustaðanámi og nær yfir tvær annir. Alls 60 einingar.



### Áfangar á braut

Námið er sett saman af áföngum sem snúa að fiskeldi, gæðamálum, sjúkdómsvörnum, öryggi o.s.frv. Eftirfarandi áfangar eru kenndir:

- Líffærafræði fiska
- Vatns og umhverfisfræði
- Sjúkdómsvarnir og velferð eldisfiska
- Fóðrun fiska, næringarfræði og dagleg umhirða (eldisbókhald)
- HACCP
- Öryggi á vinnustað
- Uppsetning, viðhald
- Haf og veðurfræði
- Starfskynningar/ heimsóknir í fyrirtæki tengdu fiskeldisfyrirtæki
- Vinnustaðanam (hafi viðkomandi ekki lokið því og geti sýnst fram á starfsreynslu úr grein)

### Námið er þróað í samstarfi við atvinnulífið og Háskólann á Hólum

Með vaxandi samkeppni og auknum kröfum um gæði og rekjanleika matvöru er lykilatriði fyrir fyrirtæki að hafa innan sinna raða vel þjálfað starfsfólk með faglega þekkingu á fiskeldi á framhaldsskólastigi.

# NÁMIÐ Í GÆÐASTJÓRNUN HEFUR NÝST MÉR VEL



Hermann Ingi Einarsson hefur í rúm tvö ár verið gæðastjóri hjá sjávarútvegsfyrirtækinu Einhamri Seafood í Grindavík. Til þess að bæta í þekkingarbrunninn hefur hann lokið gæðastjórnunarnámi frá Fisktækniskólanum og á vorönn 2022 hefur hann stundað nám í Marel vinnslutækni.

Áður en Hermann hóf störf hjá Einhamri Seafood starfaði hann við akstur hjá Ölgerðinni. Ræturnar eru þó í

sjávarútveginum því Hermann er fæddur og uppalinn í Ólafsfirði og var þar á frystitogurum í rúm þrettán ár; fyrst á gamla Sólberginu í hálf tölft ári, síðan á Kleifaberginu í eitt ár og loks á Sigurbjörginni í um tólf ár.

„Það má alveg segja að ræturnar séu í sjávarútveginum og því fannst mér spennandi þegar Einhamar Seafood bauð mér starf gæðastjóra,“ segir Hermann.

Fyrirtækið hefur lengi átt í farsælu samstarfi við Fisktækniskólann og þangað hafa nokkrir starfsmenn þess sótt nám. Hermann segir það hafa legið beint við að fara í nám í gæðastjórnun í Fisktækniskólanum

að undangengnu raunfærnimat, þar hafi þekking hans og reynsla úr sjómennskunni verið ríkulega metin. „Ég byrjaði í gæðastjórnuninni haustið 2020 og lauk náminu vorið 2021,“ segir Hermann. Hann ákvað að láta ekki þar staðar numið og fór í Marel vinnslutækni á vorönn 2022.

„Námið í gæðastjórnuninni hefur nýst mér vel og það sama má segja um Marel vinnslutæknina, því allt sem viðkemur vinnslunni hjá okkur tengist Innova hugbúnaðarkerfinu frá Marel,“ segir Hermann en það kerfi felur í sér upplýsinga-, pöntunar-, stýri- og samhfæingarhugbúnað auk þess að tryggja rekjanleika.

„Ég hef lært helling í náminu í Fisktækniskólanum og auk þess byggist upp þekking á hverjum degi í vinnunni. „Ég kann mjög vel við mig í gæðastjórnuninni. Það er alltaf mikið að gera, sem hentar mér vel,“ segir Hermann.

Einhamar Seafood vinnur ferskan fisk, langmest þorsk, fyrir erlenda markaði. Sem gerir það að verkum að dagurinn er tekinn snemma til þess að koma koma afurðunum upp úr hádegi á Keflavíkurflugvöll í flug til útlanda. Bróðurpartur fisksins sem fyrirtækið vinnur er veiddur af þremur línubátum þess.



**ÍSFÉLAG**  
VESTMANNAEYJA HF.

# SKELLI SÉR Í MAREL VINNSLUTÆKNI OG SÉR EKKI EFTIR ÞVÍ

„Ég hef lengi unnið með tæknibúnað frá Marel út á sjó og þekki því vel til hans. Frændi minn, Valdimar Gunnar Sigurðsson, starfar hjá Marel og benti mér á Marel vinnslutækni námið í Fisktækniskólanum. Í kjölfarið sótti ég um. Námið gefur góða sýn á tækniþróun í fiskvinnslu á komandi árum, til dæmis varðandi róbótavæðinguna og FlexiCut bitaskurðarvélarnar,“ segir Steingrímur Helgu Jóhannesson og dregur ekki dul á að með því að afla sér þessarar menntunar hafi hann m.a. haft á bak við eyrað að styrkja sig á vinnumarkaði þegar og ef hann ákveði að hætta til sjós og reyna fyrir sér í landi. Gott sé að geta byggt ofan á þá þekkingu sem hann hafi aflað sér á síðustu tæpu tveimur áratugum til sjós og nám í gæðastjórn, sem hann tók í Noregi, hafi nýst sér vel fyrir námið í Marel vinnslutækni.

## Á sjó í sautján ár

Steingrímur býr með fjölskyldu sinni í Hafnarfirði en hann er fæddur í Vestmannaeyjum og uppalinn á Akureyri. Til sjós hefur hann verið í sautján ár, þar af vinnslustjóri á frystiskípum í tólf ár, bæði hér á landi og í Noregi.

„Ég byrjaði á sjónum á Snorra Sturlusyni VE 28, sem Ísfélagið í Vestmannaeyjum gerði út. Forfeður mínir voru flestir sjómenn og því má segja að sjómennskan sé í genunum. Ég ætlaði mér hins vegar aldrei til sjós en það fór nú samt svo að fyrir sautján árum síðan, árið 2004, hringdi ég í föður minn, sem þá var á Snorra Sturlusyni í Vestmannaeyjum, og spurði hvort hann gæti mögulega reddað mér pláss þar. Þetta kom þabba á óvart og hann hafði efasemdir um að sjómennska væri eitthvað fyrir mig. En ég gaf mig ekki og sagði að ég yrði að prófa þetta og úr varð að pabbi hjálpaði mér að fá pláss á Snorra og þá varð ekki aftur snúið og sjómennskan hefur verið minn starfsveitvangur síðan. Eftir að Snorri Sturluson var seldur fékk ég pláss á Þór HF 4 í Hafnarfirði, sem Stálskip gerðu út, og síðan lá leiðin til Noregs þar sem ég bjó og starfaði í ríflega sex ár. Í tvö ár var ég vinnslustjóri á togaranum Langvin, sem var gerður út frá Álasundi í Noregi, áður en hann var seldur til Rússlands. Þá fékk ég pláss á heilfrysti- og ísfisktogaranum Doggi, sem Havfisk, stærsta sjávarútvegsfyrirtæki Noregs, gerir út. Heim til Íslands kom ég árið 2016 og varð fljótlega vinnslustjóri á Oddeyrinni, skipi Samherja á Akureyri. Núna er ég á ísfisktogaranum Helgu Maríu RE 1, sem Brim gerir út,“ segir Steingrímur.



## Sjóarinn – podköst um sjómennsku

Það er aldrei dauður tími hjá Steingrími. Fyrir nokkrum mánuðum tók hann sig til og setti á stofn eigið podkast sem hann kallar Sjóarinn, þar sem hann ræðir við sjómenn frá ýmsum hliðum um sjómennskuna. „Ég byrjaði í nóvember og er búinn að senda út þrettán þætti. Viðtölin eru aðgengileg á facebooksíðunni Sjóarinn, hlaðvarpsveitu Mbl.is, Spotify, Apple Podcast og Google Podcast. Ég fékk þessa hugmynd einn góðan vinnudag

í lestinni á Helgu Maríu. Við höfðum hlustað á allskyns podköst í vinnunni og ég áttaði mig á því að það var ekkert aðgengilegt podkast um sjómennsku. Hún væri að mörgu leyti svoltið hulinn heimur, ekki síst það sem gerðist til sjós hér áður fyrr, og ég hugsaði með mér að á þessu yrði að ráða bót. Ég keypti mér því búnað sem ég þurfti til þess að búa til svona podköst, hringdi í ýmsa kalla sem ég hafði unnið með til sjós og fór af stað. Fyrst og fremst geri ég þetta mér til ánægju en ég geri mér líka grein fyrir því að þessi viðtöl eru ákveðin heimildaskráning. Að mestu leyti eru þetta óklippt viðtöl sem ganga bara út á að sjómaður talar við sjómann yfir kaffibolla. Flóknara er það nú ekki. Viðtölin vekja greinilega forvitni því frá því ég byrjaði í nóvember hafa þau fengið sautján þúsund hlustanir. Það finnst mér nokkuð gott því það má kannski segja að markhópurinn sé ekki mjög stór,“ segir Steingrímur.

## Hröð tækniþróun í fiskvinnslu

Á heimsvísu er Ísland ofarlega á blaði í þróun tæknibúnaðar í sjávarútvegi. Steingrímur segir að tækniþróunin sé á fullri ferð og því sé mikilvægt að fylgjast vel með og setja sig vel inn í þessa hluti til þess að þróast áfram sem starfsmaður í þessari atvinnugrein.

Steingrímur hóf námið í Marel vinnslutækni í Fisktækniskólanum árið 2019 og lauk því í febrúar á þessu ári. Námið var í lotum og gat hann tekið þær flestar þegar hann var í fríi í landi. Covid 19 setti vissulega strik í reikninginn og hægði á náminu og því tók það lengri tíma en ella hefði verið. „Ég er mjög sáttur við að hafa farið í þetta nám og mæli eindregið með því,“ segir Steingrímur Helgu Jóhannesson.

*Starfsfólk Þorbjarnar óskar  
Fisktækniskóla Íslands til hamingju með afmælið*

---



**ÞORBJÖRN**

Hafnargötu 12 · 240 Grindavík

# Í FISKI OG KÖRFUBOLTA Í GRINDAVÍK

**Ólafur Ólafsson er fæddur og uppalinn í Grindavík og hefur lengst af starfað þar á einn eða annan hátt við sjávarútveg.**

„Ég fór í nám í fisktækni í Fisktækniskólanum árið 2011 og lauk því árið 2013. Ég fór síðar í nám í gæðastjórnun og tók fyrsta hluta þess í fjarnámi frá Frakklandi. Gæðastjórnarnáminu lauk ég síðan á haustönn 2020. Ég hafði mikið gagn og ánægju af bæði fisktæknináminu og gæðastjórnuninni. Ég fékk enn meira út úr gæðastjórnarnáminu en ég átti von á. Vegna covid 19 höfðum við reyndar ekki möguleika á því að taka verklega tíma á rannsóknastofu en almennt vil ég segja að gæðastjórnarnámið vikkaði verulega út sjóndeildarhringinn varðandi ótal margt í sambandi við fiskvinnslu, t.d. meðhöndlun vörunnar o.s.frv.“ segir Ólafur.

„Það má segja að ég hafi alltaf unnið við eitthvað sem tengist fiski. Ungur að árum fór ég að vinna hjá Stakkavík í Grindavík og síðar við löndun hjá Vísi hf. og á Fiskmarkaði Grindavíkur. Loks starfaði ég hjá útflutningsfyrirtækinu Spes í Grindavík við að selja fisk. Þá vinnu missti ég reyndar í lok febrúar 2021 vegna samdráttar af völdum kórónuveirufaraldursins,“ segir Ólafur.

Hann segir því ekki að neita að gæðamálin hafi lengi heillað hann og námið í gæðastjórnun í Fisktækniskólanum hafi opnað augu hans fyrir ýmsu er lýtur að framleiðslu matvæla. „Mér hefur fundist mjög heillandi að takast á við gæðamálin og hjá Spes var ég í auknum mæli farinn að vinna með gæðastjóranum þar og taka þátt í úttektum. Ég hef mikinn áhuga á því að starfa frekar að gæðamálunum, þau eru mjög heillandi. Áhugaverðast væri að geta unnið að gæðastjórnun í sjávarútvegi en námið nýtist að sjálfsögðu mjög vel við hvers konar matvælaframleiðslu,“ segir Ólafur.

Til hliðar við fjölbreytt störf í sjávarútvegi hefur Ólafur heldur betur látið að sér kveða í körfuknattleiknum á undanförunum árum. Hann hefur frá blautu barnsbeini spilað körfubolta í gulri liðstreyju Grindvíkinga og hefur verið einn af burðarásum liðsins í mörg undanfarin ár. Íslandsmeistari varð hann með Grindvíkingum 2012 og 2013 og bikarmeistari 2014. Veturinn 2008-2009 spilaði Ólafur með Eisbären Bremerhaven í Þýskalandi og keppnistímabilið 2015-2016 var hann í Frakklandi og spilaði með St. Clement. Frakklandsveturinn

tók Ólafur einmitt fyrsta hluta gæðastjórnarnámsins í fjarnámi, sem fyrr segir. Ólafur á að baki á 40 landsleiki síðan 2011, síðast spilaði hann í landsliðstreyjunni í Kosovo í febrúar sl. í forkeppni fyrir HM 2023.





# VEIÐARFÆRATÆKNI

Hagnýtt nám með mikla og fjölbreyttaframtíðarmöguleika hér á landi og erlendis.



## Snorri Sigurhjártarson

„Hef starfað sem netagerðarmeistari á Íslandi, í Namibíu, Svíþjóð og Litháen og hef við það öðlast yfirgripsmikla reynslu í veiðarfærataekni og þjónustu við útgerðir og sjómenn. Þetta hefur komið sér einkar vel eftir að ég varð rekstrarstjóri Hampiðjunnar á Ísafirði.“

## STÖRF:

Framleiðslustjóri netahnýtingar  
Framleiðslustjóri Hampiðjan Baltic í Litháen  
Rekstrarstjóri Hampiðjunnar á Ísafirði

## STÖRF:

Framkvæmdastjóri Hampiðjan USA  
Söluhlustjóri í Hampiðjan Offshore  
Söluhlustjóri í Hampiðjan Yachting  
Söluhlustjóri í Hampiðjan Ísland

## Magnús Guðlaugsson

„Námið opnaði fyrir mér mikla möguleika. Ég fékk tækifæri til þess að vinna erlendis sem framkvæmdastjóri Hampiðjan USA um nokkurra ára skeið.

Það var ómetanleg reynsla fyrir mig og alla fjölskylduna. Það nýtist mér einnig mjög vel í því starfi sem ég er í núna.“



## Ingi Freyr Ágústsson

„Með sveinspróf í netagerð fékk ég tækifæri á að vinna víða um heim og kynna fullt af fólki og nýjum menningarheimum. Frábært tækifæri til að víkka sjónvildarhorninginn.“

## STÖRF:

Störf víða um heim, mest í Afríku  
Framleiðslustjóri netaverkstæðis Hampiðjan Baltic  
Rekstrarstjóri Hampiðjunnar í Vestmannaeyjum

## STÖRF:

Meðeigandi í Netagerð Jóns Holbergssonar ehf  
Söluhlustjóri hjá Ísfall  
Starfsmaður hjá Tornet í Las Palmas  
Söluhlustjóri hjá Hampiðjuni

## Rut Jónsdóttir

„Netagerðarmaður var það síðasta sem ég ætlaði að verða þegar ég yrði stór en ég kláraði námið og það er það besta sem ég gerði. Tækifærin, ferðalögin og allt frábæra fólkið sem ég hef kynnst um allan heim!“



Hampiðjan hefur náð forystu í veiðarfærataekni á heimsvísu og þann árangur má að miklu leyti þakka námi í veiðarfærataekni hér á landi því Ísland er eina landið sem býður uppá sérstaka menntun í netagerð.

Námið tekur 3 ár og er að mestu tekið í fjarnámi. Hampiðjan býður uppá námsaðstoðu og aðstoð við námið í vinnutímanum ásamt því að námsmaðurinn heldur fullum launum meðan á náminu stendur.



# HAMPIÐJAN

– fyrir öll heimsins höf

[www.hampidjan.is](http://www.hampidjan.is)

Nánari upplýsingar: [rut@hampidjan.is](mailto:rut@hampidjan.is)

# GÆÐASTJÓRNUN

Fisktækniskóli Íslands býður hagnýtt og spennandi nám í Gæðastjórnun sem er sérsníðið að fiskvinnslu og/eða annarri matvælavinnslu. Þetta er áttunda skipti sem námið er í boði og nemendur sem hafa lokið náminu hafa verið eftirsóttir í störf við gæðastjórnun. Í starfi gæðastjóra felst umsjón með uppbyggingu, rekstri og þróun gæðakerfis og ábyrgð á að gæðakerfið sé samofið starfsemi fyrirtækisins.

## Námsbrautalýsing og skipulag

Námið hentar fólki sem er í starfandi í matvælavinnslu og skipulagt með þarfir atvinnulífs í huga og að mestu kennt utan vinnutíma. Kennsla fer fram í dreifinámi og nær yfir tvær annir með átta staðarlotum hvora önn, alls 60 eininga nám.

### Vorönn

**Á vorönninni fer bóklegi hlutinn að mestu fram í Fisktækniskólanum, en einnig verður verklegt nám í skólanum, fyrirtækjum í nágrenninu og rannsóknastofum. Á önninni er farið í heimsóknir í fyrirtæki og verkefni unnin. Stærsti og umfangsmesti áfanginn á vorönn er Gæðastjórnun 1 en eftirfarandi fög eru kennd:**

- Gæðastjórnun 1
- Örverufræði
- Stærðfræði
- Lög og reglugerð í Matvælaíðnaði
- Merkingar matvæla
- Fagenska

### Námið er þróað í samstarfi við atvinnulífið

Með vaxandi samkeppni og auknum kröfum um gæði og rekjanleika matvöru er lykilatriði fyrir fyrirtæki að hafa innan sinna raða vel þjálfað starfsfólk með faglega þekkingu á gæðastjórnun og þeim ferlum og vottunum sem hún felur í sér.

### Haustönn

**Á haustönninni halda nemendur áfram að vinna með það sem þeir lærðu á vorönninni. Stærsti og umfangsmesti áfanginn á haustönn er Gæðastjórnun 2 en eftirfarandi fög eru kennd:**

- Gæðastjórnun 2
- Líffræði Fiska/Fiskur sem hráefni/skynmat
- Skjalastjórnun/Verkefnastjórnun
- Upplýsingatækni gæðamála
- Stjórnun



# Í GÆÐASTJÓRN Í FISKVINNSLU

Fyrir sextán árum kom Litháinn Algirdas Kazulis, þá tuttugu og tveggja ára gamall, til Íslands og fór að vinna hjá byggingarfyrirtækinu Nesbygg í Njarðvíkum. Á þessum árum var mikil þensla í byggingariðnaði, næga vinnu var að hafa og góðir tekjumöguleikar. Algirdas hafði í hyggju að vera hér á landi í nokkra mánuði í því skyni að safna peningum til þess að kosta nám sitt í lögreglufræðum, sem hann var þá byrjaður að læra í heimalandinu. En mánuðurnir urðu að árum. Botnlaust var að gera þar til einn góðan veðurdag síðla árs 2008. Þá skall efnahagshrunið á með miklu atvinnuleysi og gjaldþroti fyrirtækja. Algirdas missti vinnuna en ákvað engu að síður að búa áfram á Íslandi. Fjölskyldan hafði komið sér fyrir í Njarðvík og leið þar vel.

„Skyndilega var ekkert að gera í byggingariðnaðinum og margir útlendingar sem höfðu komið til Íslands eins og ég, til þess að vinna, ákváðu að snúa aftur til sinna heimalanda. Ég ákvað hins vegar að gera það ekki en hugsaði með mér að til þess að styrkja mig á vinnumarkaði hér þyrfti ég að fara í etthvert nám. Ég vissi að það voru ágætir möguleikar á því að fá vinnu í fiski. Fiskvinnslu þekkti ég ekkert og hafði aldrei prófað en ákvað engu að síður að skrá mig í nám í fisktækni í Fisktækniskólanum í Grindavík. Eftir nokkra mánuði bauðst mér vinna í sjávarútvegi, um tíma var ég til sjós en síðan vann ég um helgar í Stakkavík í Grindavík og kynntist þar ágætlega öllu ferlinu frá slægingu á fiskinum til neytendaumbúða. Þetta þróaðist smám saman og að loknu fisktæknináminu ákvað ég að halda áfram í Fisktækniskólanun og fór í gæðastjórnun.

Um tíma vann ég hjá Vinnslustöðinni í Vestmannaeyjum sem verkstjóri gæðamála en vegna þess að fjölskylda mín hafði ekki tækifæri til þess að flytja þangað frá Njarðvík var ég aðeins í nokkra mánuði í Eyjum. Ég fór þá að þreifa fyrir mér með vinnu á Suðurnesjum og bauðst árið 2015 vinna hjá Vísi hf. í Grindavík. Þar starfa ég enn þann dag í dag sem gæðastjóri og líkar vel. Þetta er ábyrgðarmikið og viðamikla starf sem þarf að leggja mikla alúð í. Fiskvinnslan er síbreytileg með hröðum tæknibreytingum og því er mikilvægt að tileinka sér allar breytingar fljótt og vel.

Námið í Fisktækniskólanum var vissulega krefjandi, enda var ég eini útlendingurinn í tólf manna nemendahópi. Íslenskan mín var á þessum tíma ekki alveg upp á það besta en ég gat líka bjargað mér á ensku. En mikilvægast var að mæta vel í allar kennslustundir og ég ákvað að nota íslenskuna eins og ég gæti og fékk góða hjálp frá kennurum og samnemendum mínum þannig að námið gekk ágætlega. Fyrir það er ég þakklátur,” segir Algirdas Kazulis.



# FISKTÆKNI

## Framtíðin liggur í tækninámi

Tækifærin í nýsköpun, þróun nýrrar tækni og vinnsluaðferða og hækkun gæðaviðmiða í vinnslu haftengdra auðlinda eru stórkostleg. Vænta má að á þessu sviði atvinnulífs horfum við fram á gríðarlegan vöxt á næstu árum og áratugum.

## Námsbrautalýsing og skipulag

Fisktækniskóli Íslands býður upp á fjölbreytt nám í haftengdum greinum á framhaldsskólastigi. Námið er hagnýtt tveggja ára gunnnám sem byggt er upp sem önnur hver önn í skóla og hin á vinnustað. Í starfsnámi er leitast við að bjóða nemendum upp á val um vinnustað /vetfang með hliðsjón af áhugasviði hvers og eins t.d. sjómennsku, fiskvinnslu, fiskeldi eða annað tengt sjávarútvegi.

Meðan á námstímanum stendur eru heimsóknir í stofnarnir og fyrirtæki tengd sjávarútvegi mikilvægur þáttur. Farið er í tvær námsferðir erlendis í samvinnu við samstarfsskóla okkar í Danmörku og Portúgal.

## Inntökuskilyrði: Grunnskólapróf

## Áherslur náms

Námið skiptist í almenna bóklega áfanga, fagbóklega áfanga, vinnustaðanám og starfsþjálfun. Áhugaverð og fjölbreytt blanda bóklegs og verklegs náms sem gefur mikla starfsmöguleika en er einnig góður grunnur að frekari menntun og er t.d. undanfari fjölbreytts framhaldsnáms hjá Fisktækniskóla Íslands í Fiskeldistækni, Gæðastjórnun, Marel vinnslutækni, Haftengdri nýsköpun eða Veidarfæratækni.



## Námið er þróað í samstarfi við atvinnulífið

Námið var hannað og þróað í samráði við fyrirtæki í sjávarútvegi. Með vaxandi samkeppni og auknum kröfum um gæði matvöru er lykilatriði fyrir fyrirtæki að hafa innan sinna raða vel þjálfað starfsfólk. Nemendur sem útskrifast hafa úr Fisktækninámi hafa verið eftirsóttir í störf á fjölbreyttu sviði bláa hagkerfisins.

# BAUÐST AÐ FARA Í NÁMSKEIÐ SEM VAR SVO SKEMMTILEGT AÐ ÉG FÓR Í FULLT NÁM



„Ég var hætt í framhaldsskóla og var í leit að vinnu, á þeim tíma fékk ég ekki starf við hæfi en fékk bætur frá Grindavíkurbæ, mér var svo boðið að fara á námskeið hjá Fisktækniskólanum og ég tók því boði. -Námið var svo skemmtilegt að ég hélt áfram og út frá því fékk vinnu og meira nám í sama skóla,“ segir Kristín Rós Pétursdóttir.

Kristín Rós byrjaði í því að sitja stutt námskeið hjá Fisktækniskóla Íslands og leist svo vel á að hún skráði sig í fullt nám í Fisktækni. Kristín fékk starf í Þorbirni hf. að loknu Fisktæknináminu og starfaði þar í sjö ár. Meðfram starfinu ákvað hún að skrá sig í nám í Gæðastjórnun.

Kristín Rós er nú búsett í Njarðvík og hefur snúið sér í aðra átt í starfi. Hún færði sig úr fiskverkun yfir í fiskeldið og starfar nú sem verkstjóri hjá Matorku, fiskeldisfyrirtæki rétt fyrir utan Grindavík.

„Ég er bara búin að vera að vinna á fullu að loknu Gæðastjórnunarnáminu en aldrei að vita hvort ég dríf mig í enn frekara nám, það kemur í ljós hvert leiðin liggur í framtíðinni“ segir Kristín Rós hress í bragði og það er ljóst að framtíðin er björt hjá þessari ungu konu.

*Starfsfólk Samherja óskar Fisktækniskóla Íslands  
til hamingju með afmælið*



STARFÆÐI ÁFRAM Í ÁTTA ÁR ÞAR SEM

# ÉG VAR Í VINNUSTAÐANÁMI



Þröstur Þór Sigurðsson, fiskeldisfræðingur og eldisstjóri í seiðaeldi hjá Samherja-Fiskeldi er búsettur í Grindavík ásamt unnustu sinni fimur börnum en fjölskyldan er að færa sig um set og ætlar að fyrir sér á Húsavík. Þar sem Þröstur mun ég hefja störf í öðru di og er spenntur fyrir því.

„Það var árið 2013 sem ég fór að huga að því að skella mér aftur á skólabekk eftir nokkurra ára pásu eins og gengur og gerist þegar maður er ungur og óákveðin drengur í blóma lífsins. Þá var ég búsettur í Reykjavík en fjölskylda mín var öll komin til Grindavíkur og mamma hafði heyrt af skóla sem væri nýr í Grindavík þar sem væri verið að kenna fiskeldi. Það leið ekki á löngu þar til ég var búinn að sækja um á fiskeldisbraut og fluttur inn á hótél mömmu“, segir Þröstur.

„Það sem þetta nám skilaði mér var náttúrulega fyrst og fremst að læra með frábærum samnemendum undir leiðsögn kennara sem vildu allt fyrir okkur gera. Þau komu okkur í samband við fiskeldisstöðvar til að komast í verknám og í lok námsins árið 2014 komu þau mér og nokkrum samnemendum mínum í samband við Háskólann á Hólum í Hjaltadal þar sem við fórum fiskeldisfræði.

Ég má til gamans geta þess að vinnustaðurinn minn síðastliðin 8 ár er akkúrat staðurinn sem ég hóf mitt vinnustaðanám á vegum Fisktækniskólans“.



ÞAÐ ER OKKAR HAGUR AÐ STYÐJA OG EFLA

# NÁMIÐ Í FISKTÆKNISKÓLANUM



Einhamar Seafood á að baki tæplega 20 ára sögu en fyrirtækið var stofnað árið 2003 af hjónunum Söndru Antonsdóttir og Stefáni Þór Kristjánssyni, vöxturinn var hraður og frá 2007 hefur það gert út öfluga línubáta og unnið fiskinn í hátæknivæddri fiskvinnslu þess í Grindavík þar sem áherslan er á ferskan fisk til útflutnings á Bandaríkja- og Evrópumarkað. Starfsmenn eru að jafnaði um fimmtíu, um tugur til sjós og aðrir í fiskvinnslunni og öðrum tilfallandi störfum í landi. Línubátur fyrirtækisins eru

Gísli Súrsson og Auður Vésteins og Vésteinn eru í beinum viðskiptum við fyrirtækið, 30 tonna, 15 metra bátar. Að jafnaði vinnur fyrirtækið úr um 5.500-6.000 tonnum af fiski á ári.

Fiskvinnsla nú til dags er afar tæknivædd og til þess að geta tryggt reglulega afhendingu vörunnar er mikilvægt að tæknibúnaðurinn bili ekki. Gerist það er áriðandi að til staðar séu starfsmenn sem hafa sérhæfða tækniþekkingu og kunna að bregðast við.

Alda Agnes Gylfadóttir, framkvæmdastjóri Einhamars Seafood, segir að fyrirtækið hafi lengi lagt mikla áherslu á gott samstarf við Fisktækniskólann enda sé námið sem þar sé boðið upp á fyrirtækinu og fiskvinnslunni í landinu afar mikilvægt. Báðir verkstjórar Einhamars Seafood hafa lokið námi í Marel vinnslutækni í Fisktækniskólanum og annar þeirra einnig gæðastjórnun. Vélstjóri fyrirtækisins hefur lokið einnig lokið námi í Marel vinnslutækni.

„Gæðastjórinn okkar starfaði áður á frystitogara og hefur því að baki langa reynslu af vinnu í fiski. En í hátæknivæddri matvælavinnslu líkt

og fiskvinnsla er orðin bætast við fjölmargir nýir hlutir eins og vottanir af ýmsum toga, ferskfiskmat, gæðaskoðunarferli og fleira. Í alla þessa hluti er farið vel í gæðastjórnunarnáminu í Fisktækniskólanum. Það sama má segja um Marel vinnslutækninámið. Því sem næst allur okkar vél- og hugbúnaður í vinnslu er frá Marel og því er ómetanlegt að þeir sem halda utan um vinnsluna þekki búnaðinn frá grunni og geti brugðist hratt við ef eitthvað út af ber. Hjá okkur hafa bæði vinnslustjórinn, verkstjórinn og vélstjórinn lokið Marel vinnslutækni í Fisktækniskólanum og búa því yfir mikilvægri og dýrmætri þekkingu fyrir okkur, ég líki mikilvægi þeirra oft við Baadermenn út á sjó. Það er ómetanlegt að menn kunni að bregðast við ef eitthvað klikkar í vinnslunni og geti þannig komið í veg fyrir að keðjan rofni. Mín tilfinning er sú að þessi tækniþekking sé í raun ein af forsendum þess að fólk taki að sér verkstjórn í hátæknivæddri fiskvinnslu dagsins í dag og sérhæfingin mun halda áfram að aukast með róbótavæðingu og aukinni tæknivæðingu í vinnslunni,“ segir Alda.

Erlendir fiskkaupendur gera æ strangari gæðakröfur til ferska fisksins og þær kröfur þurfa íslensk matvælafyrirtæki að uppfylla. Alda segir að til þess sé nauðsynlegt að til staðar sé mikil og góð þekking í fiskvinnslufyrirtækjunum og þess vegna sé grundvallaratriði að lykilstarfsmenn, eins og verkstjórar, vélstjórar og gæðastjórar, eigi þess kost að sækja sér þá þekkingu sem í boði er. Í þessu sé því gott samstarf við Fisktækniskólann grundvallaratriði. „Öll þessi keðja; veiðar og vinnsla og afhending vörunnar til kaupenda, þarf að vera í hundrað prósent lagi. Þess vegna viljum við eins og kostur er leggja okkar af mörkum til þess að styðja og efla námið í Fisktækniskólanum. Það er okkar hagur,“ segir Alda Agnes Gylfadóttir.

# SJÁVARÚTVEGUR ER MÉR Í BLÓÐ BORIN



Kristófer Máni Sigursveinsson, verkstjóri hjá íslensku sjávarfangi á Þingeyri kemur frá Sandgerði og sjávarútvegur er honum í blóð borinn þar sem hann er kominn af bæði sjómönnum og öðru fiskverkafólki og hafði ég unnið í fiskvinnslu frá táningsaldri. Hann vann síðustu sumur í Íslandsbleikju í Sandgerði samhliða námi í Sjávarútvegs - og Viðskiptafræði við Háskólann á Akureyri.

Kristófer byrjaði í framhaldsskólanámi (til stúdentsprófs) en fannst það ekki henta sér þó hann vildi samt sem áður mennta sig. „Því lá það vel fyrir að sækja um í fisktækniskólanum vegna þekkingar

minnar á sjávarútvegi og vegna sveigjanleika námsins. Ég skræði mig í Grunnámið og í Gæðastjórnámið. Skólinn reyndist mér frábærlega og veitti mér góðan grunn fyrir námið í Sjávarútvegsfræði. Fisktækniskólinn vakti áhuga minn á sjávarútvegi og verð ég ævinlega þakklátur fólkinu sem þar starfar fyrir tímann minn í skólanum“. Segir Kristófer sem hóf nám við Fisktækniskóla Íslands í janúar 2017 og útskrifaðist svo í maí 2018.

„Eftir útskrift úr Fisktækniskólanum fluttist ég til Akureyrar og hóf nám í Sjávarútvegs - og Viðskiptafræði við Háskólann á Akureyri. Þaðan útskrifaðist ég síðastliðið vor eftir fjögurra ára nám og starfa núna sem verkstjóri í vinnslu Íslensks Sjávarfangs á Þingeyri“.

## EIN BESTA ÁKVÖRÐUN SEM ÉG HEF TEKIÐ

„Ég hafði lengi hugsað um að læra gæðastjórnun en loks lét ég slag standa og lauk náminu í desember 2019. Mér fannst það mjög skemmtilegt og áhugavert og standa fyllilega undir væntingum,“ segir Leifur Guðjónsson, verkstjóri í Nesfiski í Garði. Fisktækniskólinn var Leifi ekki alveg ókunnugur því þar hafði hann áður tekið námskeið í vélgæslu smábáta.

„Ég er fæddur og uppalinn í Grindavík og ákvað tíu ára gamall að verða sjómaður eins og pabbi, sjómennska var það eina sem kom til greina. Ég var á sjónum í þrjátíu ár, frá 1990 til 2020, og prófaði ýmislegt á þeim tíma, var m.a. á frystitogara við Afríkustrendur í um þrjú ár. Síðast var ég til sjós á frystiskipinu Vígra RE.

Ég hefði sennilega ekki leitt hugann að því að hætta á sjónum og fara í land ef ég hefði ekki farið í gæðastjórnarnámið í Fisktækniskólanum. Það styrkti stöðu mína á vinnumarkaði og opnaði ýmsa möguleika. Þegar mér síðan bauðst staða verkstjóra hjá Nesfiski í Garði ákvað ég að taka skrefið og þar hóf ég störf í september sl.



Nesfiskur er með umfangsmikla vinnslu og við hana starfa á milli áttatíu og níutíu manns. Að stærstum hluta er hráefnið af bátum sem Nesfiskur gerir út en einnig vinnum við fisk af fiskmörkuðum. Allur þorskur og ufsi er léttsaltaður og lausfrystur en ýsuna lausfrystum við og setjum í blokkir.

Gæðastjórnarnámið hefur nýst mér vel. Ég minnst þess að þegar námið var kynnt fyrir mér var nefnt að m.a. væri kennd örverufræði. Það fannst mér ekki hljóma sérstaklega vel en örverufræðin reyndist vera ein af skemmtilegustu námsgreinunum, enda kennd á lifandi og skemmtilegan hátt. Ég hafði mikla ánægju og gagn af náminu og án efa er ákvörðunin um að skella mér í þetta nám ein sú besta sem ég hef tekið,“ segir Leifur Guðjónsson.





Sigurður Þyrill Ingvason er gæðastjóri hjá sjávarútvegsfyrirtækinu Þorbirni hf. í Grindavík. Hann á að baki langan starfsferil og meistaranám í smíðum og hefur auk þess unnið mörg sumur í hvalskurði í Hvalstöðinni í Hvalfirði.

„Það má segja að ég hafi að hluta til alist upp í Hvalfirðinum því þegar hvalvertíðirnar hófust flutti fjölskyldan upp í Hvalfjörð og var þar meira og minna fram að skólabyrjun á haustin. Foreldrar mínir unnu í Hvalstöðinni og ég kynntist því fljótt lífinu í Hvalstöðinni og starfaði þar einnig í nokkur sumur áður en hvalveiðum var hætt árið 1989. Eftir að þær hófust aftur árið 2006 aftur hef ég verið flestar vertíðar í hvalskurðinum“, segir Sigurður.

Hann lærði húsasmíði og lauk meistaranámi í þeirri iðngrein. Í Hvalstöðinni vann hann stundum sem smíður að ýmsum viðhaldsverkefnum og við að leysa tæknileg vandamál varðandi

vinnsluna og fékk þá innsýn í gæðamálin og hvað þyrfti til að uppfylla alla gæðastaðla og kröfur opinberra aðila. Sigurði þótti þetta mjög áhugavert og ákvað að kynna sér gæðastjórnun betur. Honum til ánægju komst hann að því að hún væri kennd í Fisktækniskólanum í Grindavík og hægt væri að taka námið með vinnu. Hann ákvað því að láta slag standa og fór í námið haustið 2016 og lauk því vorið 2017.

“Til þess að stytta mér leið inn í gæðastjórnarnámið fór ég í raunfærnimat. Rekjanleika afurða þekkti ég vel frá því ég starfaði í Hvalstöðinni og einnig höfðum við byggt upp rekjanleikakerfi í innréttingasmíði hjá Grindinni ehf þar sem ég vann lengst af sem smíður. Þessi þekking og reynsla auðveldaði mér að standast raunfærni mátið auk þess sem ég hafði lokið meistarakólanum í minni iðngrein, þar sem hafði tekið bókleg fög sem nýttust vel”.

“Ég fór í Fisktækniskólann með það í huga að starfa við gæðastjórn að námi loknu. Ég hafði áhuga á að skipta um starfsvettvang eftir að hafa verið lengi í smíðunum. Ég var heppinn því fljótlega eftir að náminu lauk bauðst mér starf gæðastjóri hjá Þorbirni hf. í Grindavík sem framleiðir ferskar, saltaðar og frystar afurðir. Ég vinn að ýmsum þáttum gæðastjórnar í landvinnslunni og auk þess eru gæðamál sjófrýstra afurða á minni könnu. Einnig erum við með línuskip og einn togara sem koma með ferskan fisk að landi og þar skipta gæðin öllu máli. Auk þess fæ ég tundum tækifæri til þess að fara í veiðiferðir með skipunum”

“Þetta er fjölbreytt og viðtækt starf og felst ekki síst í því að því að halda utan um fjölþætt regluverk og tryggja að eftir því sé farið. Hlutverk mitt er einnig að taka á móti fulltrúum MAST og annarra eftirlitsaðila þegar þeir koma í úttektir og það sama gildir um fulltrúa heilbrigðiseftirlitsins. Í starfinu felst líka að sjá um endurnýjun ýmissa leyfa og að öllum gæðastöðlum sé fylgt.”

## VERTU KLÁR

# FYRIR FRAMTÍÐINA

### Framtíðin liggur í tækni og þekkingu

Eins og flestum er kunnugt þá er Fisktækniskóli Íslands í Grindavík framhaldsskóli hér á Suðurnesjum sem hefur m.a. það hlutverk að mennta fólk í haftengdum greinum að loknum grunnskóla og að bjóða fólk á Suðurnesjum nám á framhaldskólastigi á sviði veiða, vinnslu og fiskeldi. Námið er byggt upp sem tveggja ára nám í Fisktækni sem getur staðið sjálfstætt en einnig er hægt að bæta við sig þriðja árinu og sérhæfa sig í Fiskeldistækni, Gæðastjórnun, og Vinnslutækni eða Haftengdri nýsköpun. Gríðarleg eftirspurn er eftir fólkum sem hefur sérhæft sig í þessum greinum sjávarútvegsins og hafa nemendur átt greiða lið í góð störf að námi loknu. Þróunin og nýsköpunin sem átt hefur sér stað innan atvinnugreinarinnar verið ótrúleg á síðustu árum og áratugum.

### Mikilvægi Bláa hagkerfisins

Það þarf ekkert að fara í grafgötur um það hversu mikilvægur sjávarútvegurinn, fiskeldið og fiskvinnslan er fyrir íslenskan efnahag og framtíð landsins? Bláa hagkerfið er lífæð þessarar þjóðar og mun vera um ókomna tíð, þrátt fyrir óáran og hrun standa þessar atvinnugreinar alltaf upp úr rústunum og koma okkur á lappirnar aftur. Sjávarútvegur og tengdar greinar hafa verið og munu vera áfram hornsteininn íslensks atvinnulífs. Við flytjum út hágæða fiskafurðir til allra heimshorna og á bak við þennan útflutning liggur ótrúleg vinna við markaðssetningu og gríðarmikil þekking sem byggst hefur upp á undanförunum árum og áratugum. Þekking á sviði laga, tækni, flutninga, samskipta og þjónustu hefur gert það að verkum að íslenskar fiskafurðir eru taldar til þeirra bestu og eru gífurlega eftirsóttar á diska neytenda út um allan heim.

### Í fremstu röð

Við Íslendingar erum í fremstu röð hvað varðar umhverfisvænar veiðar, sjálfbærni veiða og meðferð á afla og athygli umheimsins á þessum þáttum í veiðum og vinnslu hefur aukist mjög á síðustu misserum. Það gerir það að verkum að störf innan bláa hagkerfisins bjóða upp á marga spennandi starfsmöguleika. Atvinnugreinin



hefur þróast frá því að vera verksmiðjuvinnsla yfir í það að vera hátæknileg matvælavinnsla sem krefst fagmenntaðs starfsfólks. Hér á Suðurnesjum hafa fyrirtæki verið leiðandi í því að auka verðmæti fiskafurða og fjölga leiðum til fullvinnslu. Má þar t.d. nefna framleiðslu á kollagenvörum og þann mikla vöxt sem hefur átt sér stað í vinnslu ferskra fiskafurða sem fluttar eru daglega flugleiðis austur og vestur um haf frá Keflavíkurflugvelli.

### Fiskeldi

Síðast en ekki síst má nefna fiskeldið sem er atvinnugrein í mjög mikilli sókn um allan heim og óvíða eru skilyrði til þess betri en einmitt hér á Suðurnesjum. Það er gríðarmikil uppbygging fyrirsjáanleg í þeirri atvinnugrein hér á svæðinu á komandi árum með tilheyrandi tækifærum. Nægir að nefna í því samhengi að Samherji fiskeldi áformar að byggja upp allt að 40.000 tonna landeldi á laxi í þremur áföngum á næstu 11 árum. Landeldisstöðin verður staðsett við Reykjanesvirkjun og mun samanstanda af seiðastöð, áframeldisstöð og frumvinnsluhúsi ásamt þjónustubyggingum. Það er stórkostleg viðbót við þær fiskeldisstöðvar sem fyrir eru á svæðinu sem skapað hafa mikla og góða vinnu, fyrirtæki eins og Stolt Seafarm, Matorka og Benchmark Genetics. Eins er vert að geta þess að mikil uppbygging í fiskeldi á sér stað hjá okkar góðu nágrönnum hinum megin við Suðurstrandavegin í Ölfusinu og ljóst að mikil vöntun verður á fagmenntuðu starfsfólki til þess að manna þessar stöðvar á næstu árum.

### Menntun er lykilatriði

Fisktækniskólinn tekur við nemendum allan ársins hring og hvetur þá sem standa á krossgötum og eru að velta fyrir sér atvinnumöguleikum framtíðarinnar hér á suðvesturhorninu að skoða hvað skólinn hefur upp á að bjóða. Nám í Fisktækniskólanum hefur einnig gefið nemendum greiða leið í áframhaldandi náms á háskólastigi liggja hugurinn til herra menntunarstigs. Menntun og aftur menntun og vel menntað starfsfólk er lykilatriði til að halda okkar sterku stöðu í samkeppni þjóða í matvælaframleiðslu og til að viðhalda okkar frábæra orðspori sem greinin hefur byggt upp á síðustu áratugum. Fisktækniskóli Íslands í Grindavík býður upp á þessa menntun og leggur með því sín lóð á vogarskálarnar.

### Vertu klár

## Páll Valur Björnsson

Kennari í Fisktækniskóla Íslands

# RAUNFÆRNIMAT STYTTI LEIÐINA Í FISKTÆKNI OG GÆÐASTJÓRUN



Skúli Ingólfsson býr á Höfn í Hornafirði og er bæjarverkstjóri hjá Sveitarfélaginu Hornafirði. Því starfi hefur hann gegnt í hartnær fjögur ár. Áður var hann í níu ár vaktstjóri í uppsjávarvinnslunni í Skinney – Þinganesi á Höfn.

„Þegar ég starfaði hjá Skinney-Þinganesi fór ég í raunfærnimat og í framhaldi af því ákvað ég að fara í fisktækninámið í Fisktækniskólanum sem ég kláraði vorið 2018. Það kveikti í mér að halda áfram og þá fór ég í gæðastjórnina og lauk henni í árslok 2019. Bæði fisktækni- og gæðastjórnarnámið er virkilega gott og vel uppbyggt. Námið

stundaði ég í fjarnámi að mestu en fór einnig nokkrar ferðir til Grindavíkur. Þetta var vissulega töluvert stremið með fullri vinnu en hafðist þó allt saman.

Gæðastjórnarnámið nýtist mér ágætlega í starfi mínu í dag. Á minni könnu er m.a. yfirumsjón með vatnsveitunni hér og neysluvatnið þarf að uppfylla alla gæðastaðla. Þá er gott að kunna til verka við að fylla út ýmsa pappíra o.fl.

Starf bæjarverkstjóra er viðamikil og fjölbreytt, ekki síst í stærð af sveitarfélagi eins og okkar, þar sem búa á þriðja þúsund manns. Inn á mitt borð koma mál er tengjast vatnsveitu, fráveitu, gatnamálum, götulýsingum, opnum svæðum, gagnaveitu, snjómokstri o.fl.“

# NÁMIÐ Í FISKTÆKNISKÓLANUM ER FALINN FJARSJÓÐUR



Gylfi Sigurðsson býr og starfar á Ísafirði. Fyrir nokkrum árum sótti hann nám í fisktækni, Marel vinnslutækni og gæðastjórnun hjá Fisktækniskólanum og segir að það hafi verið sér mikilvægur og góður þekkingarbrunnur. Hann orðar það svo að námið í Fisktækniskólanum sé falinn fjarsjóður sem alltof fáir viti af.

## Mikil áhersla á nýjustu tækni

„Ég fór til að byrja með í fisktæknina í Fisktækniskólanum til þess að ná mér í skipstjórnarréttindi fyrir smábáta en svo fannst mér svo gaman í skólanum að ég ákvað að halda áfram. Ég er menntaður vélvirki og vélstjóri og hef því mikinn áhuga á flæðilínunum og sjálfvirkni í framleiðslu. Fyrir mig og alla þá sem hafa áhuga á tækni framþróun er Marel vinnslutækninámið frábært tækifæri til þess að fylgjast með þeirri þróun sem er í gangi. Mér finnst mikill kostur að lögð er áhersla á að kynna á hverjum tíma nýjustu tækni sem er í boði fyrir matvælaframleiðslu, enda er það auðvitað svo að tæknibúnaður frá Marel er ekki bara notaður í sjávarútvegi, út um allan heim er hann líka í kjötvinnslum, t.d. alifugla- og svínakjötsframleiðslu,“ segir Gylfi.

## Í námi í HÍ til kennsluréttinda iðnmeistara

Á Ísafirði er Gylfi sjálfstætt starfandi í sínu fagi en auk þess er hann í 60 eininga fjarnámi til kennsluréttinda iðnmeistara við Háskóla Íslands. Námið er í lotum og þannig sett upp að það er hægt að taka með vinnu, um 15 einingar á önn. „Leið mín í námið í HÍ lá í gegnum meistarakólann sem ég tók á sínum tíma og það má sannarlega segja að námið í Fisktækniskólanum hafi stuðlað að því að ég hélt áfram og fór í HÍ. Þetta er vissulega töluvert öðruvísi en maður er vanur að gera dags daglega, mín daglegu störf eru að miklu leyti í höndunum en hér er meira um huglæga hluti að ræða. Þetta er á köflum nokkuð strembið en námið heldur sannarlega heilaselunum vel virkum, þetta er áskorun sem hver einasti maður hefur gott af. Það kemur síðan í ljós hvernig ég kem til með að nýta kennsluréttindin sem ég fæ út úr þessu námi en ég hef sérstakan áhuga á framleiðslutækni í matvælaíðnaði og gæti m.a. hugsað mér að kenna í þeim geira,“ segir Gylfi. Hann er efins um að hann hefði farið í kennsluréttindanámið ef hann hefði ekki áður verið búinn að ljúka námsbrautunum í Fisktækniskólanum.

## Mikilvægt að eiga samstarf við atvinnulífið

„Það sem mér finnst ekki síst skipta miklu máli við uppsetningu Marel vinnslutækninámsins í Fisktækniskólanum er að það er unnið í nánú samstarfi við atvinnulífið og veitir því fólki sem það tekur góð sýn á hvaða tækninýjungar eru að koma fram á sjónarsviðið á hverjum tíma. Þetta skiptir mjög miklu máli í að gera námið áhugavert og upplýsandi. Námið þróast með tækniþróuninni og tekur mið af henni á hverjum tíma.“

Gylfi rifjar upp að um tuttugu ár hafi liðið frá því að hann tók vélvirkjanámið í Fjölbrautaskóla Vesturlands á Akranesi og þar til hann settist aftur á skólabeck í Fisktækniskólanum. Það hafi vissulega verið ögrandi en jafnframt skemmtilegt að fara aftur í nám eftir langt hlé. „Fisktækniskólinn er framsækinn og uppsetning námsins hentar sérstaklega vel fyrir fólk sem er í fullri vinnu og í mörgum tilfellum er að setjast á skólabeck eftir langt hlé,“ segir Gylfi Sigurðsson.

# NÁM SEM HENTAÐI MÉR MJÖG VEL



Heiðar Már Antonsson, sem býr á Reyðarfirði, lauk námi í fisktækni og fiskeldi frá Fisktækniskólanum án þess að hitta kennara sína í Grindavík. Covid-faraldurinn setti strik í reikninginn en það kom ekki að sök því tölvutæknin brýtur niður alla múra og Heiðar Már náði að ljúka báðum námsbrautum á tveimur önnum.

Heiðar Már er 44 ára gamall, fæddur og uppalinn á Vopnafirði en hefur búið á Reyðarfirði frá 1988. Heiðar á að baki fjölþættan feril á vinnumarkaði, m.a. starfaði hann í mörg ár

sem kjötiðnaðarmaður og einnig hefur hann verið í sölumennsku af ýmsum toga. Frá árinu 2019 hefur Heiðar glímt við eftirköst slyss sem hann varð fyrir og segist hafa ákveðið að nýta tímann vel til þess að afla sér menntunar og breikka þannig atvinnumöguleikana þegar hann geti snúið aftur út á vinnumarkaðinn. Fiskeldið sé í sókn á Austurlandi og sjávarútvegurinn standi þar einnig styrkum fótum. Þess vegna hafi hann séð ýmsa möguleika í því að fara í annars vegar nám í fisktækni og hins vegar fiskeldi í Fisktækniskólanum.

Námið hóf hann fyrir rösku ári síðan, haustið 2020, og lauk því sl. vor. Áður hafði Heiðar farið í raunfærnimat þar sem öll hans fjölþætta starfsreynsla var lögð saman og metin á móti náminu. Eins og nærri má geta stytta raunfærnimatið leið Heiðars Márs umtalsvert að settu marki.

## Fyrst og fremst spurning um viðhorf

„Ástæðan fyrir því að ég fór í þetta nám var einfaldlega sú að ég vildi nýta tímann vel í veikindafríinu og þegar ég fór að kynna mér Fisktækniskólann komst ég að raun um að hann byði upp á þann möguleika að ég gæti tekið allt námið í fjarnámi. Það hentaði mér mjög vel og því lét ég slag standa og sé ekki eftir því,“ segir Heiðar Már og bætir við að það hafi ekki verið honum eins stórt skref að setjast aftur á skólabekk eftir langt hlé eins og ætla mætti.

„Þetta er fyrst og fremst spurning um viðhorf. Ef maður ætlar sér hlutina, þá ganga þeir. Hér á árum áður átti ég ekki alltaf auðvelt með að læra en núna gekk námið ljómandi vel vegna þess að athyglin og ánægjan af náminu var meiri en þegar ég var yngri,“ segir Heiðar Már.

„Uppbygging námsins í Fisktækniskólanum er mjög góð. Ég gat horft á upptökur af fyrirlesturum kennaranna þegar mér hentaði og síðan byggðist námið að stórum hluta á verkefnavinnu. Ef eitthvað var óljóst fengust svör fljótt og vel frá kennurinum. Þetta gekk því prýðilega og hentaði mér mjög vel,“ segir Heiðar Már og upplýsir að hann ætli ekki að láta staðar numið með námið í fisktækninni og fiskeldinu, á vorönn 2022 sé hann skráður í gæðastjórnarnám í Fisktækniskólanum. sérstaklega vel fyrir fólk sem er í fullri vinnu og í mörgum tilfellum er að setjast á skólabekk eftir langt hlé,“ segir Gylfi Sigurðsson.



**HRAÐFRYSTIHÚSIÐ-  
GUNNVÖR HF.**

# SEM NÝTIST MÉR VEL



Frá árinu 2003 hefur fiskisölufyrirtækið Marz Sjávarafurðir verið starfrækt í Stykkishólmi. Áhersla þess er á sölu frosinna sjávarafurða um allan heim og kemur bróðurpartur fisksins frá minni útgerðar- og fiskvinnslufyrirtækjum hér á landi. Sigríður Elísabet Elisdóttir hefur starfað hjá Marz Sjávarafurðum frá árinu 2009, síðustu árin sem gæðastjóri.

„Marz Sjávarafurðir er útflutningsfyrirtæki og við vinnum náið með framleiðendum hér á landi, sem frysta aflann út á sjó eða vinna hann í landi. Fyrstu árin vann ég að ýmsum málum hjá fyrirtækinu en smám saman fór ég alfarið í gæðamálin enda hafa þau stöðugt meira vægi vegna aukinna krafna kaupenda. Í stórum dráttum má segja að mitt hlutverk sé að vera tengiliður á milli framleiðenda og kaupenda, í senn gæti ég hagsmuna framleiðenda og kaupenda.“

Við eðlilegar aðstæður koma fulltrúar kaupenda til landsins og taka út, ef svo má segja, fiskvinnslurnar vítt og breitt um landið og ég fer jafnan með þeim í þessar vettvangsferðir. Frá því að kórónuveirufaraldurinn skall á fyrr á þessu ári hefur hins vegar enginn kaupandi sent fulltrúa sína til landsins og því hafa þeir í auknum mæli sett traust sitt á mig um að gæði vörunnar séu tryggð.

Gæðakröfurnar hafa aukist gríðarlega síðustu árin á öllum sviðum og rekjanleiki vörunnar frá því að fiskurinn er veiddur og þar til hann endar á borði neytenda hefur alltaf meira og meira vægi. Við sem sölufyrirtæki og framleiðendurnir viljum líka verða við óskum kaupenda um bitastærð og fjölmargt fleira. Pappírsvinnan í kringum útflutninginn og samskiptin við kaupendur eru fyrst og fremst í okkar höndum en framleiðendurnir einbeita sér að sínum hluta virðisæðjunnar, að veiða og vinna fiskinn til útflutnings. Mínir nánustu samstafsmenn í útgerðar- og fiskvinnslufyrirtækjunum eru gæðastjórnarnir og almennt eru gæðamálin í mjög góðum farvegi.

Ég hafði ekki leitt hugann að því að fara í gæðastjórnarnám en það var í janúar 2019 sem sú hugmynd kom upp að skoða þann möguleika. Ég leitaði upplýsinga á netinu og datt in á heimasíðu Fisktækniskólans og sendi honum fyrirspurn. Ég var svo lánsöm að vera tekin strax inn í námið, þó svo að önnin hafi þá þegar verið hafin. Þetta gerðist því hratt og óvænt en það er ekki nokkur spurning að námið, sem var í senn skemmtilegt og gefandi, hefur eflt mig í starfi og aukið mér sjálfstraust. Nemendur komu úr ýmsum áttum, bæði sjávarútvegi og öðrum framleiðslugreinum, sumir höfðu verið starfandi gæðastjórnar, aðrir ekki. Námið hefur að öllu leyti nýst mér vel í starfi enda er það afar fjölbreytt og í því er tekið á flestum þáttum sem tengjast starfi gæðastjóra. Þetta er bara frábærlega vel uppbyggt nám og nýttist mjög vel.“

# Í ÖRYGGIS- OG NÝLIÐAFRÆÐSLU

Fisktækniskóli Íslands hefur þróað og býður nú fyrirtækjum í matvælavinnslu og útgerðum nýja rafræna lausn í öryggis- og nýliðafræðslu fyrir starfsfólk. Fræðsluefnið er þannig unnið að teknar eru myndir af og úr vinnsluhúsum eða skipum með 360 gráðu myndavél þegar vinnslurnar eru ekki í starfsemi. Þannig verður til myndefni sem síðan er unnið með í samráði við starfsfólk fyrirtækjanna, gjarnan framleiðslu- og vinnslustjóra, og settar eru inn á myndefnið gagnvirkar merkingar um vinnusvæðið, búnað, virkni tækja, áhættupunkta, öryggisbúnað og annað sem nauðsynlegt er að starfsfólk hafi þekkingu á þegar það hefur störf.

### Myndræn og gagnvirk fræðsla

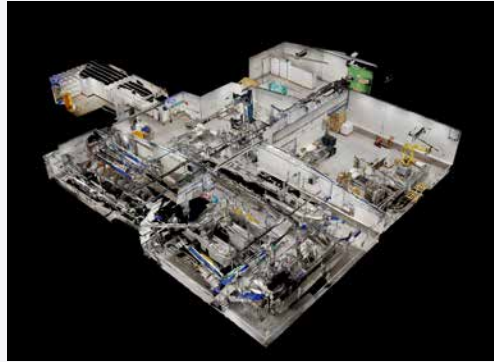
„Með þeirri tækniþróun og þeim búnaði sem fylgir í matvælavinnslunum þá hefur áhættuþáttum gagnvart slysum fjölgað. Þess vegna er það mikill fengur fyrir vinnslurnar að geta nú með okkar lausn útbúið fræðsluefni þar sem fólk getur séð myndefni af viðkomandi vinnslu, séð vinnusvæðin, séð hvernig vélarnar vinna, hvernig skuli unnið við vélarnar, hvar áhættusvæðin eru og svo framvegis. Þetta er því í senn stórt skref í öryggis- og gæðamálum,“ segir Ásdís V. Pálsdóttir,



verkefnastjóri hjá Fisktækniskóla Íslands. Skólinn hefur nú þegar lokið gerð öryggis- og nýliðamyndefnis fyrir tvær matvælavinnslur og fleiri hafa áform um að fá þessa þjónustu frá Fisktækniskólanum.

### Læra á vinnslurnar heima í stofu

„Efnið getur starfsfólk skoðað t.d. í snjallsíma eða spjaldtölvu og þannig verið búið að kynna sér allt um vinnslurnar heima í stofu áður en störf hefjast. Fyrirtæki í matvælavinnslu sjá sér mikinn hag í að geta forþjálfað nýliða með fræðsluefni um þeirra eigin vinnslur.



Stjórnendur geta líka fylgst með því í gegnum forritið að nýliðar kynni sér fræðsluefnið með fullnægjandi hætti. Fyrirtækin geta líka í þessu kerfi búið til spurningalista, eða nokkurs konar próf, fyrir nýliðana að svara og þannig er

hægt að ganga úr skugga um að þeir hafi kynnt sér og meðtekið þær leiðbeiningar um öryggismál sem myndefninu er ætlað að koma til skila,“ segir Ásdís.

Í þessu þróunarverkefni nýtir Fisktækniskólinn veflausn frá LearnCove sem er íslenskt fyrirtæki til að miðla kennsluefni til viðeigandi starfsmannahópa. Að öðru leyti vinnur starfsfólk skólans að þessum verkefnum í samráði við stjórnendur hjá þeim fyrirtækjum sem nýta sér þjónustuna.

„Fram til þessa hafa fyrirtækin fyrst og fremst unnið með nýliðafræðsluna á pappír en með rafræna forminu og framsetningunni opnast mun fleiri möguleikar til að miðla upplýsingum til nýliða og starfsfólks, bæði er þannig hægt að miðla fræðslunni fyrr til starfsfólks og staðfesta að hún hafi skilað tilætluðum árangri“ segir Ásdís.

### Allt að vinna

Aðspurð segir Ásdís að matvælafyrirtæki og útgerðir séu mjög áhugasöm um öryggismálin og nýliðafræðslu. „Almennt hafa fyrirtæki tekið öryggismálin föstum tókum. Það vilja allir fækka slysum, tryggingafélög þrýsta líka á um að fyrirtæki vinni markvisst að því að lágmarka hættu á slysum og þannig má áfram telja. Þessi nýja fræðslulausn okkar hjá Fisktækniskólanum verður vonandi líka mikilvægt skref í öryggisþróun fyrir greinina og styður við núllslysastefnu sem margir hafa sett sér,“ segir Ásdís.

**10 ár!**

**Vísir óskar Fisktækniskólanum  
til hamingju með áfangann.**

  
**VÍSIR**

Visirhf.is





***Síldarvinnslan hf***

[www.svn.is](http://www.svn.is)





**GRINDAVÍKURBÆR**

# MENNTAVERÐLAUN NORÐURLANDARÁÐS 2022



Nordplus Aurora verlaunin eru veitt því verkefni á sviði leik-, grunn- og framhaldsskóla, sem talið er hafa skarað frammúr á árinu. Verkefni Fisktækniskólans, sem hlýtur verðlaunin í ár, var til þriggja ára og hefur að markmiði að mynda samstarfsnet allra sérskóla á Norðurlöndum á sviði veiða, vinnslu og fiskeldis.

Að sögn Ólafs Jóns Arnbjörnssonar, skólameistara Fisktækniskóla Íslands, þá hófst þessi vegferð

fyrir rúmum 13 árum „þegar við fengum stuðning Vest-norrænu skrifstofunnar í Færeyjum (NORA) til að tengja saman skóla í Grænlandi, Íslandi, Færeyjum og vestanverðum Noregi. Við víkkuðum síðan út samstarfið hægt og rólega og eru nú alls níu skólar í samstarfsnetinu - og frá öllum Norðurlöndum og svæðum - nema reyndar Svíþjóð, „en við erum að vinna að því að bæta þeim við í næstu lotu, segir Ólafur Jón“.

„Það þarf vart að nefna hversu mikilvægt það var fyrir okkur - sem voru að undirbúa stofnun skólans í Grindavík - að hafa aðgang að reynslu nágranna okkar og ekki síður að fá aðgang að öllu því náms- og kennsluefni sem þessir skólar höfðu, sem var jú afar takmarkað hér þegar við vorum að fara af stað fyrir rúmum 12 árum. Við nutum sérstaklega góðs af þessu framan af segir Ólafur, og þá einkum á sviði fiskeldis. „En síðustu árin höfum við geta stutt samstarfsaðila okkar á þeim sviðum sem við höfum haft yfirburði, svo sem á sviði vinnslu- og veiðarfæratækni. Þá höfum við notið góðs af því að nemendur okkar hafa fengið verklega þjálfun hjá vinaskólum okkar - við aðstæður og búnað sem við höfum ekki haft efni á að koma okkur upp.

Norræna ráðherranefndin hefur í tvígang styrkt verkefnið undir þessari áætlun Nordplus. Fyrst árið 2016, en einnig í þessum hluta verkefnisins (2018-2022) sem lýkur formlega nú í desember. Ég reikna fastlega með að við - hópurinn - komum til með sækja um að nýjvnrðar,

þá eiga þeir það flestir sameiginlegt að vera frekar litlir sérskólar og oftast tengdir minni sjávarbyggðum. Faglega, eigum við einnig mjög mikið sameiginlegt. Þetta er jú Norður Atlantshafið! Þetta er sami fiskurinn, sömu veiðafæri, vinnsluaðferðir og markaðir og fiskeldið mjög svipað. Við glímum einnig við sömu vandamálin hvað varðar nýliðun og áhuga ungs fólks á námi og starfi innan bláa hagkerfisins.



Við eigum, hvað þetta varðar - meira sameiginlegt innbyrðis og yfir landamærin, en með öðrum framhaldsskólum í heimalandinu. Með því að tengja skólana saman - „svona í toppnum“ hefur okkur tekist að tala sterkari röddu og hafa ótal „spinn-off“ verkefni farið af stað í skjóli samstarfsnetsins síðustu 10 árin.

Við höfum tekið við ótal hópum nemenda og kennara frá samstarfsskólum okkar, en höfum svo einnig notið góðs af og sent okkar nemendur og kennara til þjálfunar í hinum löndunum - svo sem í frábærri aðstöðu til kennslu í fiskeldi í Noregi sem og siglingafræði



Súðavíkurbreppur óskar Fisktækniskólanum til hamingju með afmælið





Starfsfólk Fisktækniskólans, frá vinstri, Bernharð Aðalsteinsson, Monika Maria Figlarska, Ásdís V Pálsdóttir, Páll Valur Björnsson, Alexandra Leeper PhD, Ragnheiður Eyjólfsdóttir, Sara Björk Guðmundsdóttir, Klemenž Sæmundsson, Ólafur Jón Arnbjörnsson, Þórdís Danielsdóttir

Ritstjórn: Óskar Halldórsson



**FISKTÆKNISKÓLINN**  
ICELANDIC COLLEGE OF FISHERIES