Astafjord Slakteri

Produkt i verdensklasse

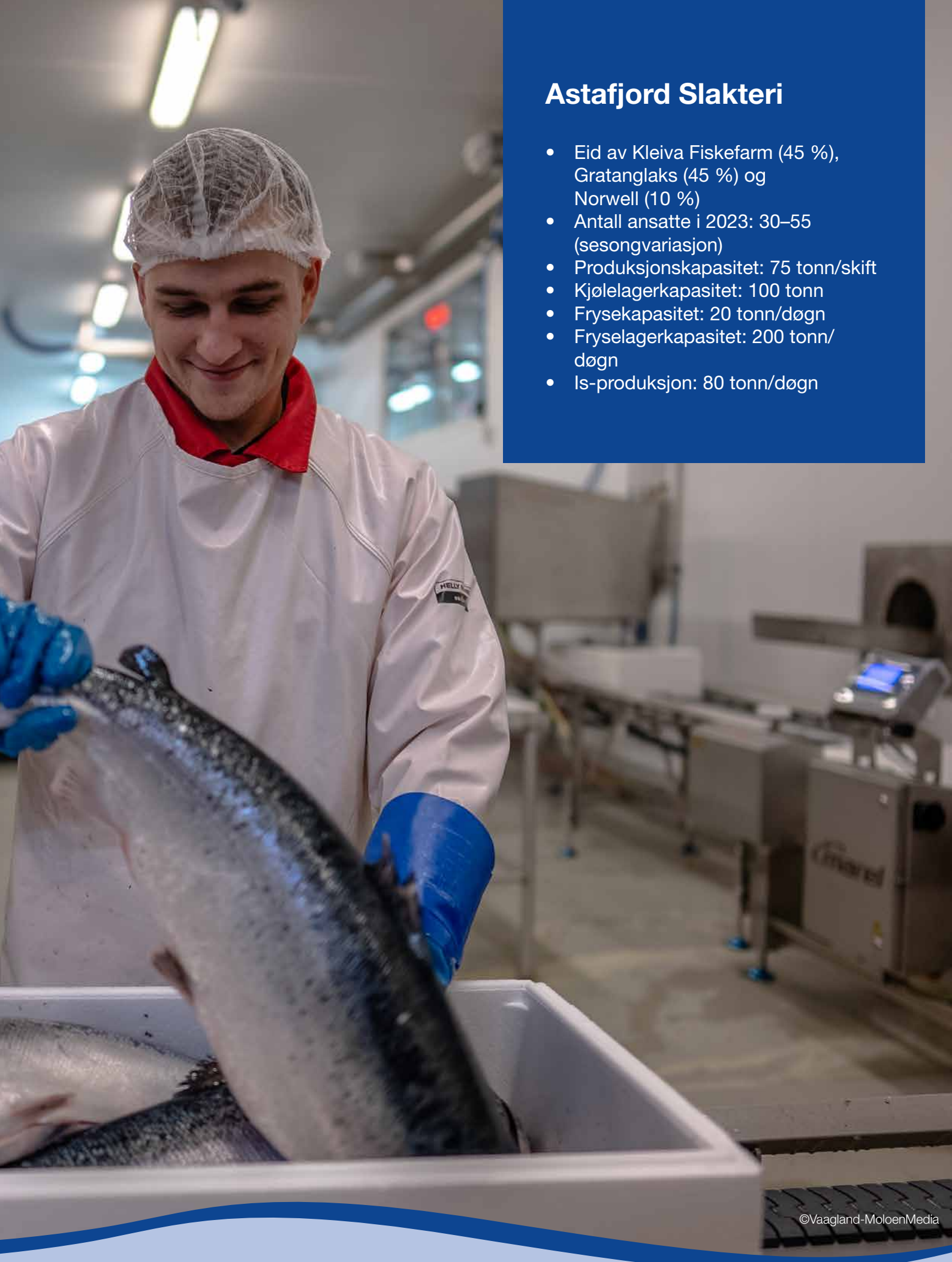
Astafjord Slakteri AS er et lakseslakteri etablert ved Brattberg like utenfor Foldvik i Gratangen kommune. Herfra eksporteres det kvalitetslaks til hele verden – både til Australia, Asia, USA og over hele Europa.

Alle våre produkter merkes med T470 – et kjennetegn som garanterer for et godt produkt og vår høye kvalitetsstandard. Vi jobber konstant med å møte alle spesifikasjoner som kreves underveis, for å sikre våre kunder det aller beste sluttproduktet.

I stadig utvikling

Vi har vært i bransjen siden 1989, og ved oppstarten hadde bedriften enklere produksjons-fasiliteter og en kapasitet på kun 3 tonn laks per skift.

Gjennom årene har vi fokusert på en stadig modernisering og utvidelse av driften – både i forhold til nye, moderne lokaler, økt kompetanse og flere ansatte. Dette har resultert i at vi i dag har en produksjonskapasitet på 75 tonn per skift – og basert på verdifull kunnskap og bred erfaring, jobber bedriften nå aktivt for en dobling av kapasiteten.



Astafjord Slakteri

- Eid av Kleiva Fiskefarm (45 %), Gratanglaks (45 %) og Norwell (10 %)
- Antall ansatte i 2023: 30–55 (sesongvariasjon)
- Produksjonskapasitet: 75 tonn/skift
- Kjølelagerkapasitet: 100 tonn
- Frysekapasitet: 20 tonn/døgn
- Fryselagerkapasitet: 200 tonn/ døgn
- Is-produksjon: 80 tonn/døgn

©Vaagland-MoloenMedia

Blant fjord og fjell

Astafjord Slakteri ligger omgitt av natur på alle kanter, både hav, fjord, fjell og skog. Levende og spennende omgivelser som endrer seg med årstidene – akkurat som vi har endret oss gjennom tiårene vi har hatt vårt arbeid her.

Bedriften vår ligger i Astafjordbassenget, hvor Gratangen er den sørligste fjorden av tre. Her startet vi i 2008 trinn 1 i byggeprosessen av de nye slakterilokalene, og reiste et nytt anlegg i tilknytning til det bestående – med nye og oppdaterte krav til kvalitet.

I 2017 ble en ytterligere utvidelse igangsatt for å gi muligheter for økt kapasitet, samt at det ble bygget kassefabrikk vegg i vegg med lokalene. Ventemerdanlegget ble utvidet til dagens kapasitet på 900 tonn, og er godkjent for sanitærslakting direkte fra båt, som gir mer forutsigbarhet. I 2020 oppgraderte vi med ny pakkelinje med ny grader og kasselinje tilpasset 75 tonn per skift, og året etter investerte vi i ny frysepakkelinje, palleteringsrobot og ismaskin.

Vi investerer for fremtiden for økt kapasitet og mulighet for foredling. I dag har anlegget vårt en kapasitet til å håndtere 150 tonn laks per dag som tilsvarer 500 000 måltider, og vi slakter laks til en markedsverdi på én milliard kroner i året.

KASSERIET

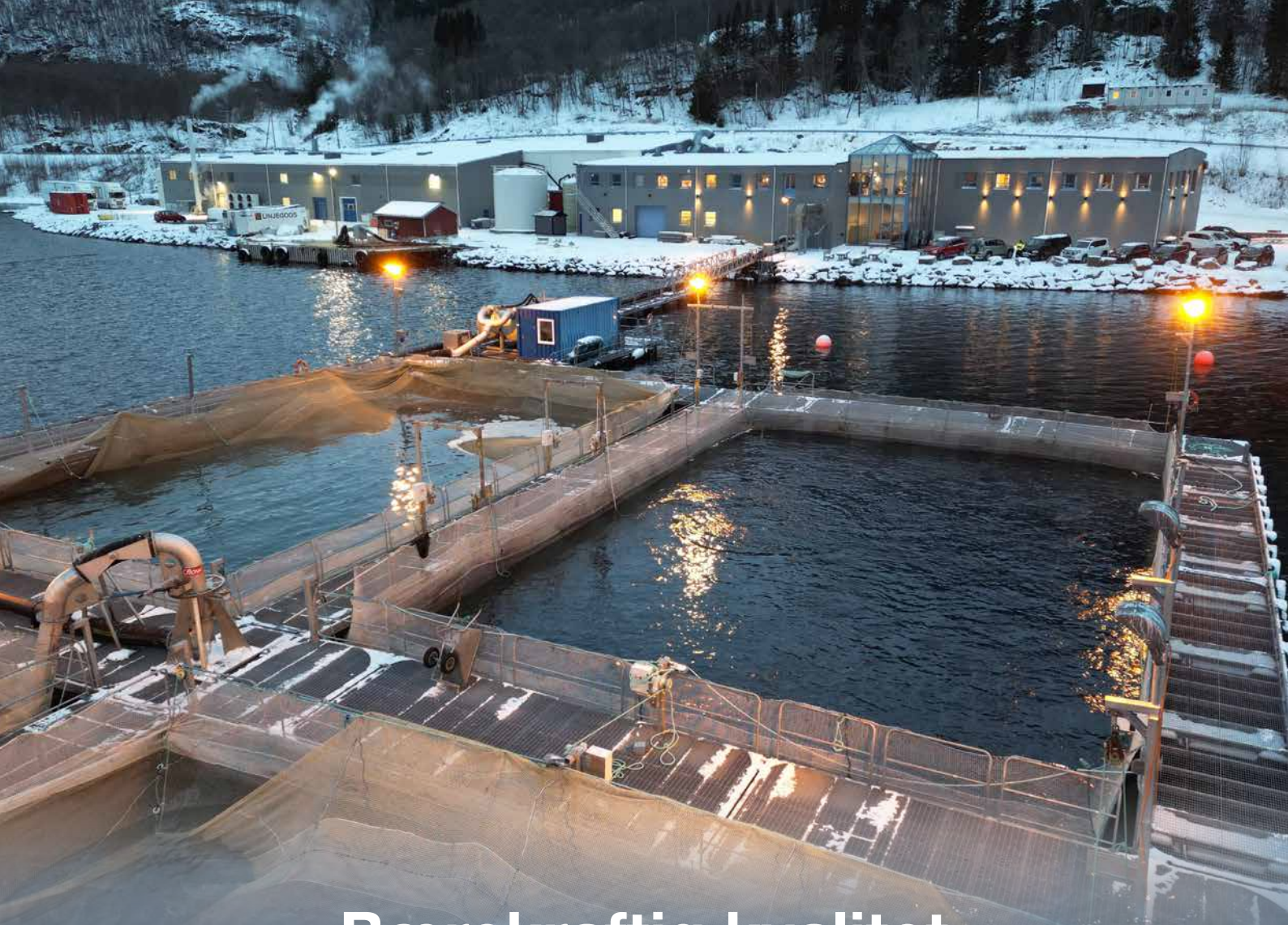
KASSERIET AS ER EN UNG BEDRIFT I GRATANGEN KOMMUNE, SOM PRODUSERER FISKEKASSER TIL HAVBRUKS OG HVIT-FISKNÆRING.

Våre kunder er i hovedsak lakseslakterier i regionen, men vi leverer også fiskekasser til hvit-fisk næringen i hele landsdelen. Kasseriet står for uttransport av kasser til kundene med sine fire kassebiler med kapasitet på inntil 1560 kasser pr. bil.

Totalt sysselsetter Kasseriet 11 lokalt ansatte inkludert tre sjåfører. Astafjord Slakteri er vår største kunde og som en av få kasseprodusenter i Nord Norge sendes vi disse kassene på bånd gjennom vegg, dette sparer miljøet for 4 kassebiler på veiene pr. dag.

Telefon: 908 74 960 | **cato@kasseriet.no**

Kasseriet AS, Gratangen

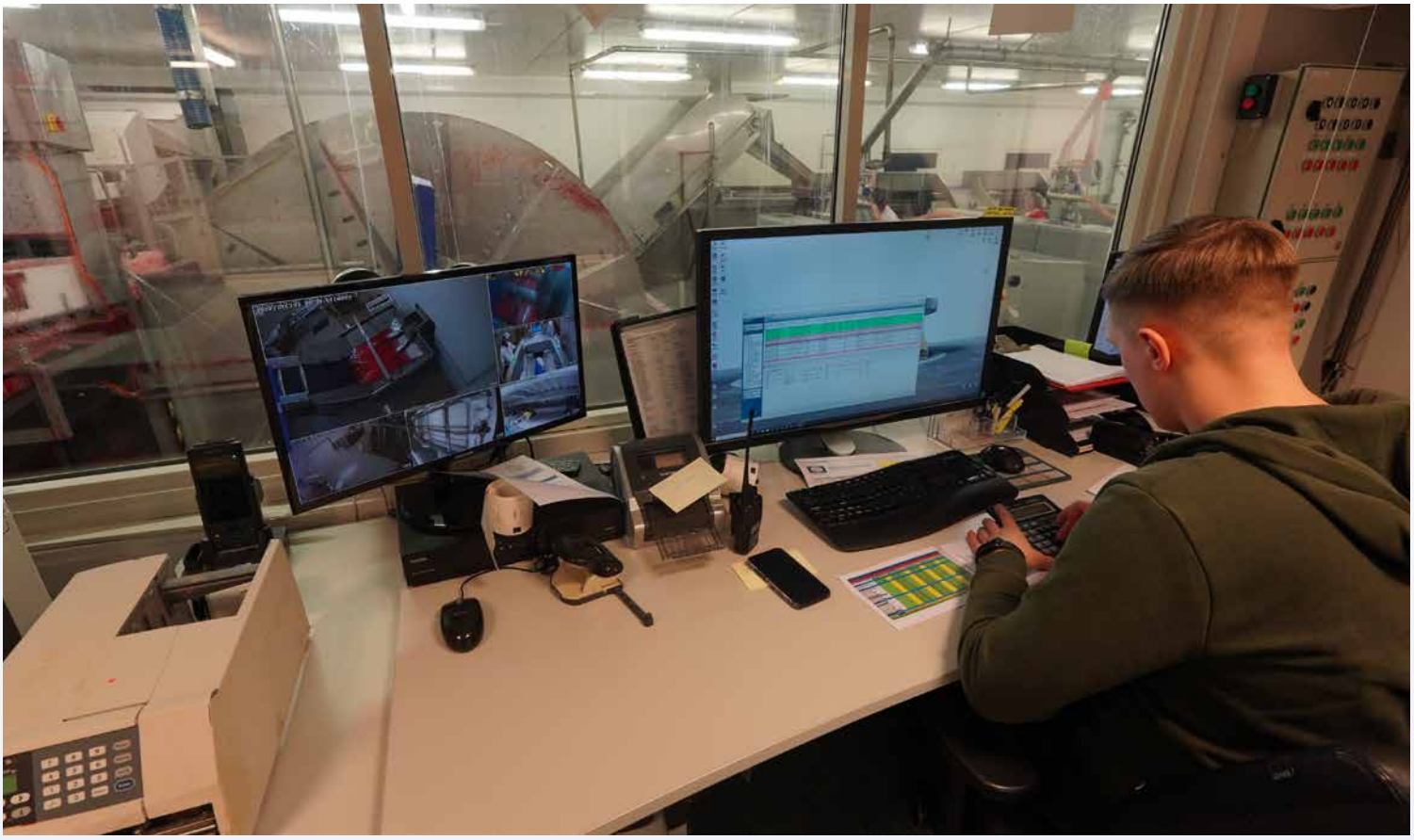


Bærekraftig kvalitet

Vi er en leverandør som leverer trygt – og vår produksjon er basert på god fiskevelferd og sunn bærekraft. Astafjord Slakteri innehar følgende sertifiseringer: BRC, ASC, Global Gap og Debio. Kvaliteten er både merkevaren og konkurransefortrinnet vårt, og vi leverer alltid høy standard på sluttproduktet til kunde.

T470 er en identitet som i dag er godt kjent for våre kunder over hele verden – og vår jobb er å ivareta den merkevaren, som er en godkjenningsstandard fra det norske Mattilsynet.

Vi deltar stadig i ulike forskningsprosjekter – enten det er relatert til produksjon, fiske, dyrevelferd eller bærekraft. Dette er viktig for å gi innsikt vi trenger for å utvikle produktene og bransjen vår videre!



Prosess som utgjør en forskjell

Astafjord Slakteri har tatt innsatsen innen kompetanse og fiskevelferd opp på et nytt nivå – og i dag kan vi med stolthet kalle oss en kompetanseproduksjonsbedrift.

Fra laksen ankommer venteverdanlegget til den distribueres videre som ferdig pakket produkt, foregår det en omfattende prosess med en rekke kompetente fagpersoner involvert og tekniske prosesser som sikrer at laksen behandles på best mulig vis.

©Vaagland-MoloenMedia

Mottak av fisk
Settes i ventemerd.

Pumping
Fisken pumpes til slakteriet fra ventemerden.

Bedøving
Laksen blir bedøvet med strøm av elektrobedøver.

Bløgging
Utblødning, transporteres mot sløyemaskinene.

Sløying
Innvoller fjernes ved vakuum.

Håndsløying
Manuell sløying av laks som var ikke tilstrekkelig renset i maskin.

Rensing
Etter sløying blir all laks kontrollert for evt. rester.

RSW-kjøling
Etter rensing oppbevares laksen i kjøletank (-1 til 4 °C) i 20-30 min.

Kvalitetssortering
Fisken sorteres i tre kvalitetsklasser, i henhold til Norsk standard for oppdrettslaks.

Grader
Fisk blir automatisk fordelt iht. størrelse, samlet i forskjellige «gater» og droppet til kasser i en av to droppstasjoner.

Styling/twisting
Fisken i kassene snus av en eller flere operatører så den ligger med hodet mot endegavl. Operatør skal også se etter eventuelle feil.

Manuell stasjon
Her mottas det laks som Grader ikke har sortert, og kasser med fisk som ikke har fått etikett.

Ising
Hver kasse vil etter pakking fylles opp med is med isdoserer, og operatør sjekker isnivået visuelt før kassene påsettes lokk.

Lukking og stropping av kasser
Operatør sjekker at alle kassene er ordentlig lukket og stroppet før de blir transportert til kjølelager.

Palletering
Kassene med ferdigpakket laks blir ført inn på kjølerom, og palletert etter pallenummer.

Kjølelagring
All ferdigpakket laks er stablet på paller og oppbevares på kjølerom i påvente av utsendelse.

Lasting
Pallene med ferdigpakket laks blir kjørt fra kjølelager, og lastes inn i bil beregnet for kjølevarer.

©Vaagland-MoloenMedia

©Vaagland-MoloenMedia

Riktige folk med viktig kompetanse

©Vaagland-MoloenMedia

Vi er en moderne bedrift med fokus på kvalitet, kommunikasjon og riktig kompetanse. Hos oss skal ting gi mening, og våre ansatte skal føle yrkesstolthet gjennom alle ledd i prosessen.

Vi har en innholdsrik arbeidsplass, hvor ansatte jobber i team og utvikler seg sammen. Gjennom et sterkt arbeidsmiljø er det god plass for å dele ideer og sette dem ut i livet – og med et potensiale for vekst er vi alltid åpne for innspill til utvikling og innovasjon.

Et godt arbeidsmiljø og fornøyde ansatte er avgjørende for å lykkes som bedrift, og det inkluderer både egne ansatte og sesongarbeidere. Vi ønsker å være en positiv og god plass å jobbe!

Samarbeid om fremtidens fagfolk

Regionen Sør-Troms har gjennom årene ligget litt bakpå i næringsutviklingen, men har i senere år begynt å bygge seg opp – og i dag opplever vi en opptur i regionen! Dette gjør at bedrifter som vår må engasjere seg i videreutviklingen av kompetanse og arbeidsplasser.

Rekruttering og kompetanse

Driften på Astafjord Slakteri rommer en rekke arbeidsområder, og mange forskjellige yrkesgrupper med ulik kompetanse. Vi er stolt av å videreføre kunnskap til neste generasjons fagarbeidere gjennom å være godkjent lærebedrift innen både industriell matproduksjon, sjømatfag, industrielt renhold og logistikk. Vi har også studenter utplassert for å dele praktisk kunnskap.

Teknologi og utvikling

Gjennom vårt tekniske personell, som f.eks. automatiker, har vi et fruktbart samarbeid med UiT Norges arktiske universitet om teknologi. Vi sitter også i styringsgruppa i «Fremtid for kompetanse», som omhandler kunnskapsutvikling og formalisering av kompetanse i næringslivet i årene som kommer.

Vi er opptatt av å synliggjøre bredden i bransjen – og å sikre at vi er der i fremtiden!

©Vaagland-MoloenMedia

Takk til våre samarbeidspartnere!

Vi har mye å lære av hverandre

Vi liker å prate med folk, og er opptatt av å lære. Vi har også mye å lære bort. Prat med oss på telefon 57 75 00 00, kom innom Fugleskjærgt. 8 i Florø eller besøk oss på www.norwell.no

Your source of seafood value

norwell

joker

E-post: **joker.gratangen@joker.no**
For leveranse av varer, ta kontakt på **tlf 90 47 59 95**

MELBU SYSTEMS

Melbu Systems ligger sentralt plassert midt i Lofoten og Vesterålen og er en ledende leverandør til næringa. Vi har leveranser til de fleste anlegg i Nord Norge.

Ta kontakt enten du ønsker ny fabrikk, eller om du bare mangler noen deler eller trenger et nytt styreskap.

Sminesgt. 3, N-8445 Melbu, Norway • Tel: (+47) 76 11 83 00
post@melbusystems.no • www.melbusystems.no

Vi takker for samarbeidet ved Astafjord Slakteri så langt og ser fram til fortsettelsen!

25 år
ACRYLICON
1994 - 2019 NORD-NORGE AS

Ta kontakt på 75 58 80 80 for et uforpliktende tilbud

ELEKTROTEKNISK **TOTALENTREPRENØR**

BYE BERG ELEKTRO

Kongsveien 68, 9350 Sjøvegan • www.byebergelektro.no

Håløy Havservice er et selskap som tilbyr maritimt servicearbeid til havbruk og andre nærtliggende næringer.

Vi har servicefartøy som leverer alt innenfor fortøyning, løft, slep, vask, arbeid med nøter og ROV inspeksjoner mm.

Håløy Havservice

Tlf. 971 27 145 • E-post: remi@arvesen.com • www.håløy.no

Vær med å skap muligheter!

Vi kvalifisere mennesker ut i arbeid ut fra deres egne ressurser.

Samarbeid er med på å minske utenforskap og øke inkludering!

Bli med oss på dette viktige samfunnsoppdraget!

astafjord VEKST

www.avekst.no - 771 76 900 - post@avekst.no

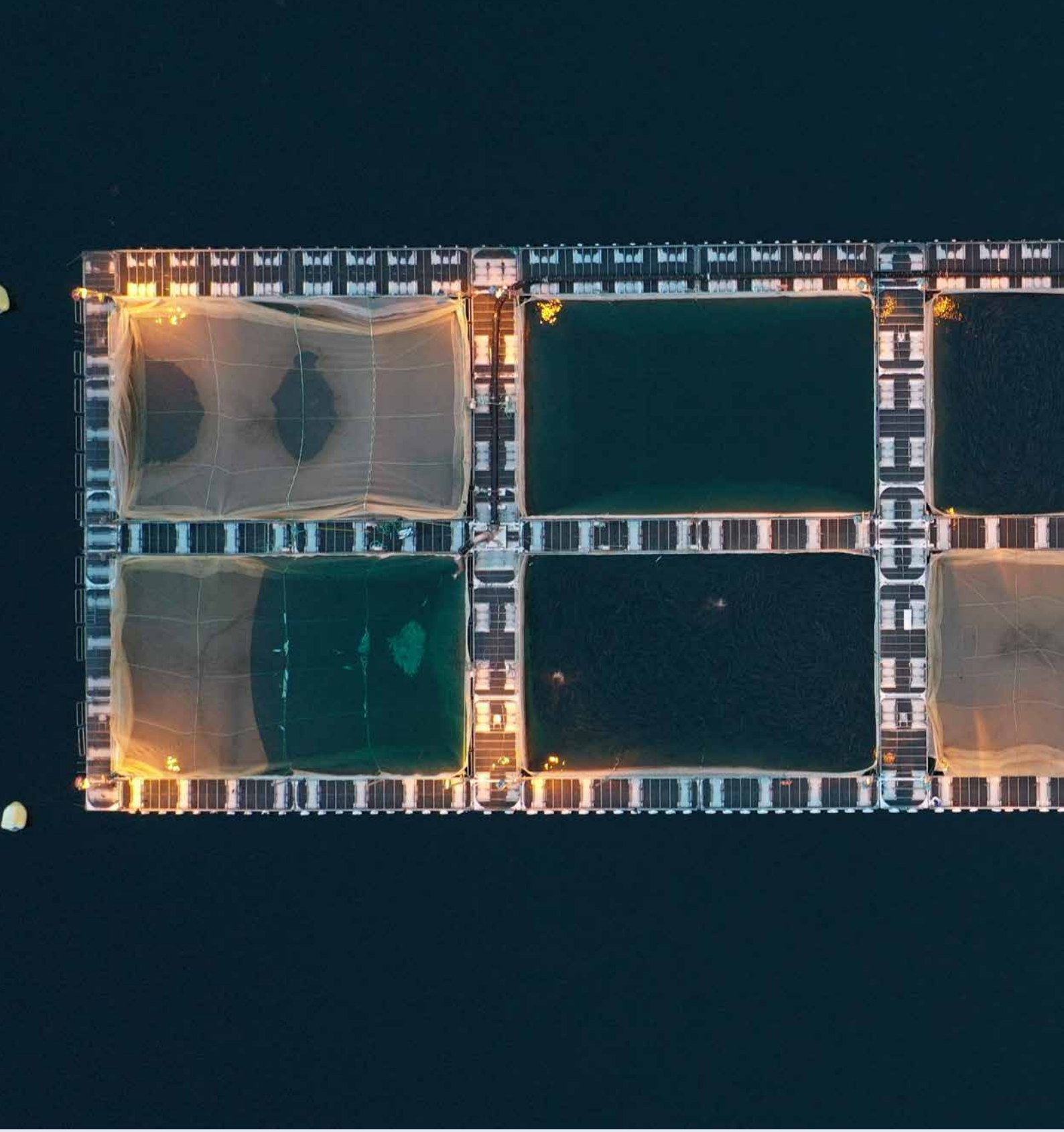
Et naturlig valg for emballering

Du kjenner utfordringene; vi hjelper deg med å finne passende produkter og løsninger for disse.

- Nye paller
- Brukte paller
- Emballasje i trevirke
- Pallekrager og plater
- Skurlast
- Andre emballasjeprodukter

earth-pac.com

earthpac



Jakobsen
Engros AS

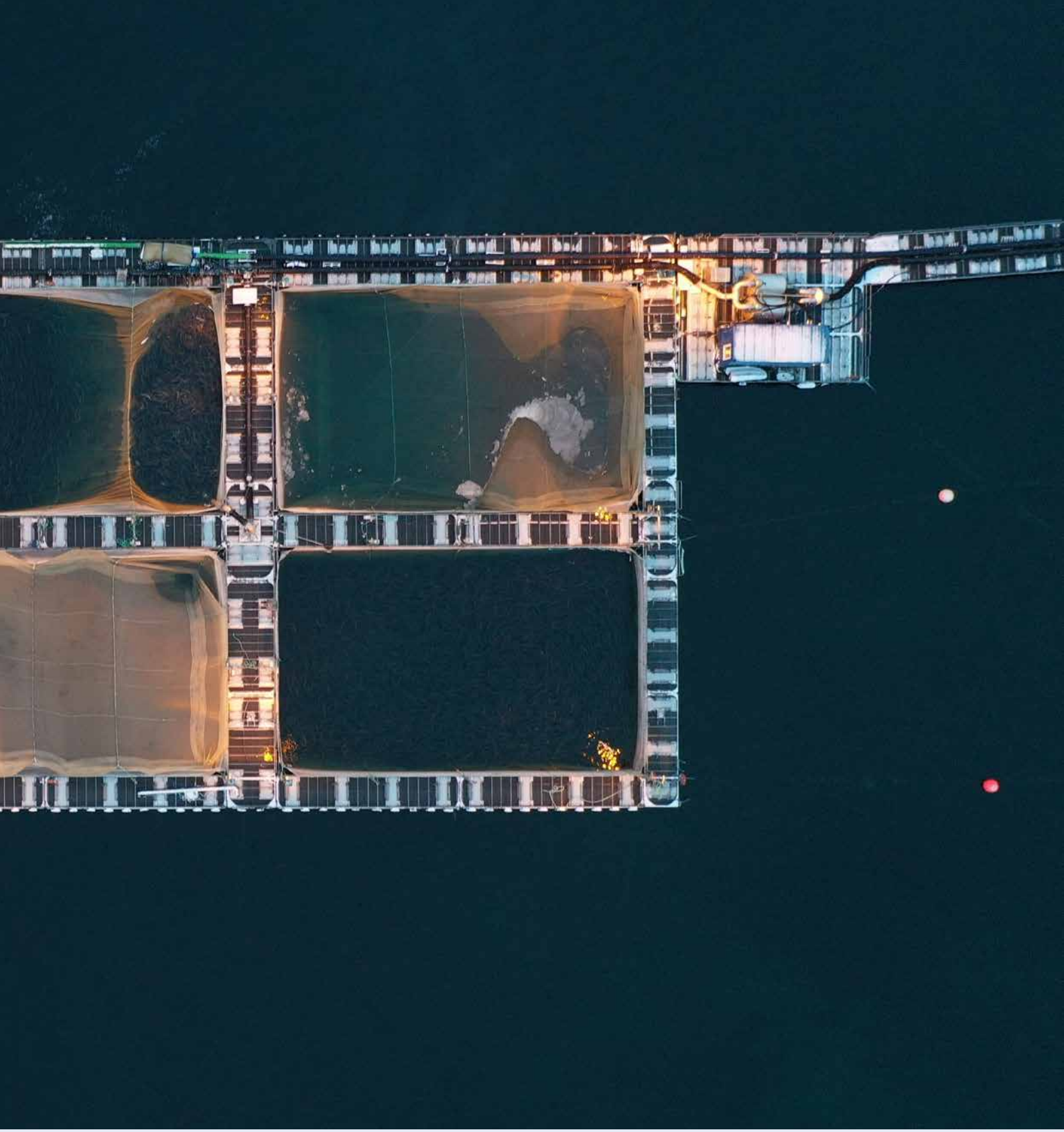
varekjøp.no
Alt til din bedrift på ett sted

Vesterålsgata 138, 8403 Sortland
E-post: post@varekjop.no • Tlf: 76 12 35 14

RÅDGIVENDE INGENIØRER

• Vi tilbyr næringslivet, kommuner m.v. faglig bistand innenfor planlegging, prosjektering, utførelse og oppfølging.
• Vi tilbyr et totalkonsept fra idè til ferdig produkt.

KONTAKT OSS
Telefon: +47 99 59 52 88
E-post: post@planevo.com **www.planevo.com**



ØkoRåd
Evenskjer

www.okoraad.no

REFA
VÓNIN®

VI GJØR HAVET LØNNSOMT

Vónin Refa // Strandveien 70 // NO-9300 Finnsnes // Norge
Tel +47 77 85 05 00 // post@refa.no // voninrefa.no

Astafjord Slakteri
Brattberg
Kystkulturveien 1747
9470 Gratangen
Tlf: 78 89 20 00
E-post: astafjord.slakteri@t470.no

www.astafjordslakteri.no

Astafjord Slakteri