

Studiebesök Hälleviks Laxrökeri AB - minnesanteckningar.

Plats : Strandvägen 21 Hällevik.Tfn. 0456 52500
Kontakt: VD Johan Ahlqvist .
Tid : Tisdagen den 23 augusti 2005, kl.1500-1700
Ämne : Ett gammalt laxrökeri i modern tid.

32 kreativa personer från KTFB mottogs, i strålande solsken, av Johan Ahlqvist i rökeriets nybyggda restaurangdel. Av miljöhygieniska skäl kunde vi inte vandra runt i laxrökeriet, utan J.A. förevisade oss råvaran laxfilen, och slutprodukten , den färdiga förpackningen, märkt "HÄLLEVIKS" som laxen återfinns ute i butiksdiskarna. Däremot fick vi uppleva och känna den typiska rökerilukten från sågspånroken inne i fabriken.

Historik .

Sedan slutet av 1800 talet har det landats fisk i Hällevik. Det första rökeriet kom till i början av 1950 talet.

Tidigare ägare till företaget har varit: Ernst Duvells Fiskhandel, Hanöprodukter, Fam. Andersson Hälleviks Rökeri AB, Nestle´, Aqua Teng AB, Ingmar Martinsson, Personal ägt 1991 under namnet Hälleviks Laxrökeri AB, ny ledning 2001 och 2003 samgående med Nordqvists Fiskeport och Falkeskogs.

Data.

Omsättning 55 miljoner och 45 anställda. Levererar till ICA, Axfood mfl. 90 % av produktionen säljs inom Sverige.

Produktionen

Laxen kassodlas utmed Norges kust och varje vecka levereras 20 ton lax till rökeriet. Via ett rörsystem tas laxen direkt från bilen in i produktionskedjan . Efter ca 15 min. har laxen med elchock avlivats, fileats, och gått vidare till antingen gravning, kallrökning eller varmrökning. Företaget är godkänt av myndigheterna och har fått kvalitets- och miljöcertifikat.

Avslutning.

Efter Johans intressanta föredrag kunde vi avnjuta rökeriets "laxmacka" till självkostnadspris. Undertecknad tackade på KTFB-s vägnar och överlämnade ett par "Upplevelse biljetter" till vårt Kreativum.

Vid pennan Kenneth Wantzin.