

Moderne Fischverarbeitung bei VEGA Salmon

Zusammen mit Andreas Nicolai und Lasse Petersen hatte ich das Privileg, VEGA Salmon zu besuchen, ein Unternehmen, das von seinem Standort in Handewitt, direkt südlich der dänischen Grenze, Lachs in die ganze Welt verschickt. Während unseres Besuchs wurden wir herzlich von Christin Duus und Carolin Fischer aus dem Qualitätsmanagementteam empfangen, die uns durch die Produktionslinie führten und die Möglichkeit erörterten, unseren Sensor zur Bestimmung der Frische von Fisch zu testen.

Bei unserem Rundgang durch die Anlage waren wir beeindruckt von der Präzision und Sorgfalt, mit der jeder Schritt des Prozesses durchgeführt wird. Von den tiefgefrorenen Behältern mit Lachs und Forelle, die auf ihre Verarbeitung warten, über die Maschinen, die den Fisch präzise schneiden und zerlegen, bis hin zu den geschulten Mitarbeitern, die unerwünschte Stücke sorgfältig entfernen und den Fisch verpacken.

Beeindruckt waren wir auch vom Engagement des Unternehmens für die Abfallvermeidung. Fast jeder Teil des Fisches wird für irgendetwas verwendet, z. B. die Köpfe, die für die Suppe verschifft werden.

Insgesamt war unser Besuch bei VEGA Salmon eine inspirierende Erfahrung, die uns aus erster Hand einen Einblick in die faszinierende Welt der Lebensmittelproduktion gab. Wir sind Carolin Fischer und Christin Duus dankbar für diese Einblicke und freuen uns auf eine fruchtbare Zusammenarbeit.