

Moderne fiskeforarbejdning hos VEGA Salmon

Sammen med Andreas Nicolai og Lasse Petersen havde jeg det privilegium at besøge VEGA Salmon, en virksomhed, der sender laks til hele verden fra deres beliggenhed i Handewitt, lige syd for den danske grænse. Under vores besøg blev vi budt varmt velkommen af Christin Duus og Carolin Fischer fra kvalitetssikringsteamet, som viste os rundt på deres produktionslinje og diskuterede muligheden for at teste vores sensor for fiskens friskhed.

Da vi gik gennem anlægget, blev vi slået af den præcision og omhu, der ligger bag hvert eneste trin i processen. Fra de dybfrosne beholdere med laks og ørred, der venter på at blive forarbejdet, til maskinerne, der præcist skærer og snitter fisken, til de dygtige medarbejdere, der omhyggeligt fjerner alle uønskede stykker og pakker fisken.

Vi var også imponerede over virksomhedens engagement i at reducere spild. Næsten alle dele af fisken bliver brugt til noget, f.eks. hovederne, der sendes til at danne suppe.

Alt i alt var vores besøg hos VEGA Salmon en inspirerende oplevelse, der gav os et førstehåndsindblik i fødevareproduktionens fascinerende verden. Vi er Christin Duus og Carolin Fischer taknemmelige for at have givet os denne indsigt og ser frem til et frugtbart samarbejde.