

Besøg til Oceanpick Pvt Ltd, Sri Lanka. Nov 2024. TJ / AC.

Efter 25 år på lederniveau i den srilankanske tekstilindustri besluttede Irfan Thassim, at han ville gøre noget mere meningsfuldt med sit liv. Da han voksede op nær havet, havde han altid haft en passion for havene og var klar over, at fiskeriet omkring Sri Lanka var under pres, ikke kun fra sin egen fiskeindustri, men også fra nabolande, hvis fiskerflåder regelmæssigt bryder Sri Lankas fiskerizoner.

Irfan havde en vision om, at Sri Lanka dyrkede sine egne havfisk for at fjerne presset fra de vilde bestande, brødføde hjemmemarkedet og hjælpe lokalsamfundene ved at skabe jobmuligheder. Han begyndte at udføre omfattende forskning, talte med akvakultureksperter fra hele verden og fandt hurtigt ud af, at havaborren Barramundi (Lates calcarifer) var den fisk med det største potentiale for hans forehavende.

At igangsætte en akvakulturopstart kræver mod, optimisme, vedholdenhed, tyk hud og gode relationer til meget tålmodige investorer. Alle dem, der har begivet sig ud i kommerciel akvakultur, kender udmærket den lange og udmattende række af økonomiske, regulatoriske og operationelle forhindringer, der står i vejen, før en enkelt fingerling rammer vandet. Irfan er uden tvivl mere modig end de fleste, efter at have startet sit åbent vand akvakulturselskab Oceanpick Pvt Ltd uden nogen erfaring med akvakultur, i Sri Lanka, et land, der har ringe eller ingen tidligere historie med kommercielt fiskeopdræt, og som tackler meget reel økonomisk og infrastruktur. udfordringer.



Spol frem til 2024 via en svær rejse med hårde stød, stejle indlæringskurver, økonomiske kriser, covid og konstant cash flow modvind, og mod alle odds har Sri Lanka nu sin første akvakultur i åbent hav. En 'lone ranger' med lidenskab og en vision, Irfan har på 12 år opbygget en fungerende akvakulturoperation fra bunden gennem grus, vedholdenhed og overbevisning, ignoreret nej-sagerne, udfordret kynikerne og uddannet de uoplyste.

Oceanpick Pvt Ltd, producerer nu næsten 2000 MT barramundi om året. Virksomheden omfatter et indenlandsk rugeri, 25 marinebure, to kontorer, et lager facilitet, en BRC-certificeret

forarbejdningslinje og 140 ansatte. Aktiviteterne er Aquaculture Stewardship Council (ASC) og Best Aquaculture Practice (BAP) bæredygtigheds certificerede og SMETA sociale og etiske standarder akkrediteret. Oceanpick har udviklet sig til en af kun få havbure barramundi farme i verden og en af kun to, der har ASC og BAP bæredygtigheds certificering.



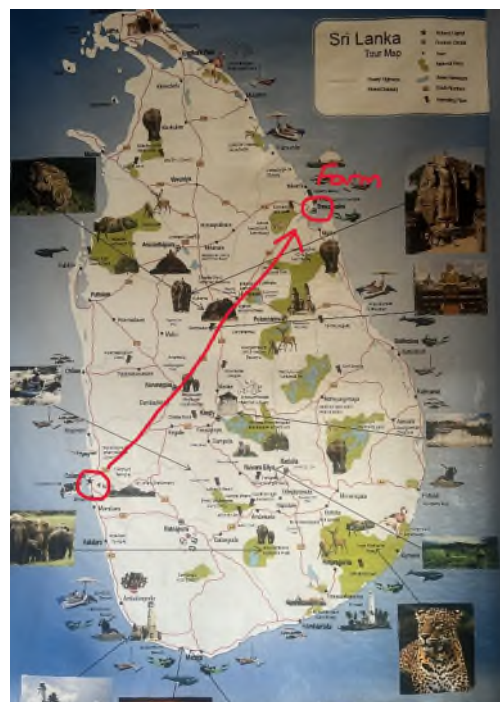
Oceanpicks Round Island barramundi-mærke sælger på det srilankanske hjemmemarked og eksporteres også til Australien, Europa, Indien og USA. Australien er Oceanpicks langt største marked - deres barramundi udkonkurrerer australske barramundi i detailsupermarkederne Coles og Woolworths - og tilbyder en højere kvalitet til en mere konkurrencedygtig pris end de australske dyrkede produkter. Deres fisk blev for nylig kåret som den bedste kvalitet barramundi ved en smagning af Marriott-kokke i Sydney, hvor Round Island-mærket slog alle de andre - selv de veletablerede australske mærker.



Selvom vejen har været svær, gør Irfan og hans dedikerede team det – de udfører hans vision, og fra en lidt kendt nystartet akvakulturvirksomhed i et land uden historie inden for marin akvakultur, slår Oceanpick højt over sin vægt, og Kangamiut er heldige at have muligheden for udelukkende at repræsentere deres Round Island-produkter på det europæiske marked.

Lige fra flyet ved ankomsten til Colombo blev Thomas og jeg mødt af Irfan, Dakshini Bulathsinhala (Chief Commercial Officer) og Niruth Madawala (Senior Commercial Accountant), og vi havde derefter en 5-timers rejse ad landevejen tværs gennem landet til den nordøstlige kyst by Trincomalee, hvor rugeriet og farmen ligger.

At komme rundt i Sri Lanka er en langsom proces - vejinfrastrukturen er for det meste grundlæggende, trafikken er travl, og tempoet er dikteret af tuk tuk'er, scootere, herreløse hunde, køer og tilfældig vilde elefanter! Vi brugte næsten 20 timer på at køre under vores tur og lærte hurtigt, at 'ikke langt' betyder mindst et par timers undvigelse, vævning, startstop og



generelt at undgå død af modkørende trafik. Sri Lanka er en smuk, uspoleret perle, stadig dækket af vild jungle, så det at tage sig tid til at navigere gennem hendes hjerte var en oplevelse at nyde.

Irfan ved virkelig, hvordan man henter gode mennesker ind og har håndplukket sit hold fra hele verden. Deres høje færdighedsniveau og engagement er tydeligt at se, og det var en fornøjelse at møde og bruge tid sammen med dem; Hasamini Thilakarathne er deres leder af Onshore Productions og en MSC-uddannet fra det arktiske universitet i Norge. General Manager for rugeri, Aslam Pathiri, er ekspert i fiskeavl og produktion af fingerlings, efter at have arbejdet over hele verden for andre virksomheder, herunder Naqua, det store akvakulturfirma i Saudi. Han blev for nylig tildelt en af de ti bedste globale rugeriteknikere i Hatchery International-priserne. Mahendra Wijeratne, som har en omfattende baggrund inden for ingeniørvidenskab, er deres Chief Operating Officer og for nylig udnævnt er akvakulturkonsulent Eric Vigne, som har mange års erfaring med havfiskeproduktion og nu skal lede OP's overordnede operationer. Sameera Edirisinghe er OPs QA & Sustainability Manager, som har været medvirkende til at opnå ASC-certificeringen for Oceanpick, og som fører tilsyn med alle deres kvalitetsakkrediteringer.



Vi var i stand til at opleve de fulde Oceanpick-operationer fra æg til tallerken. På rugeriet fik vi en flot præsentation af produktionsprocessen af det fremragende rugeriteam. Oceanpick producerer nu sin egen yngel fra stamfisk med australske blodlinier - og producerer flere millioner fingerunger om året. De anvender en streng biosikkerhedsprotokol på rugeriet og tillader ikke direkte adgang til besøgende, men de tog nogle unge barramundi-yngel frem, som vi kunne observere. Barramundi dyrkes til 10g i rugeriet og overføres derefter til unge fisk havburgerne omkring 4 ugers alderen, hvor de derefter vokser til omkring 500g, før de overføres til de større grow-out bure. En 1,2 kg høstbar barramundi tager omkring 18 måneder at vokse fra

æg til modenhed. Vilde Barramundi kan vokse op til 1.5m og 50kg i vægt og er meget berømt sportsfisk.



Inden de byggede deres rugeri, fløj OP levende unge over fra Australien, men det var ekstremt dyrt, og de led en meget høj dødelighed. Nu kan de med deres eget yngle- og rugesystem producere sunde og robuste fingerlings i et antal, der langt overstiger deres produktionskrav. Der er planer om at opgradere rugeriet i 2025-26 i stand til at producere andre revarter ud over barramundi såsom grouper og snapper. Irfans' vision omfatter en multi-arts produktion for at kunne forsyne kunderne med flere muligheder for havfisk.

Næste etape af besøget var ud til havburene. De er forankret omkring 1 km fra kysten i et beskyttet område af Trincomalee-bugten, som er den fjerde største naturlige havn i verden. Burene er placeret, hvor havbunden er på ca. 25 meters dybde, men inden for kort afstand



falder havbunden til over 1000 meter. Opstrømningen af frisk køligt vand fra havdybderne skaber en kontinuerlig strøm og omsætning af vand i bugten, hvilket resulterer i fremragende betingelser for at dyrke sunde fisk. Vandet er fuldstændig uberørt og gennemsnitligt 27 - 29°C

hele året rundt på trods af lufttemperaturer fra høje 20'ere til høje 30'ere. Det var utroligt fristende at hoppe i det smukke vand og svømme med de fisk!

Vi klatrede op på et af havburene for at se fiskene blive fodret. Da fodringsautomatisering er dyr, bliver fiskene stadig håndfodret. Håndfodring er dog præcis og effektiv, fordi foderspild er



minimeret, og derfor kan de opnå et effektivt foderomsætningsforhold. Foder, arbejdskraft og elektricitet/brændstof er de tre store omkostningscentre for enhver akvakulturdrift, og det er det samme for Oceanpick, så enhver effektivitetsgevinst på disse områder er kritisk.

Derefter gik vi ombord på høstfartøjet og så høstprocessen. Fiskene bliver presset ind i et mindre område af buret og derefter nettet ud af en hydraulisk kran i forberedte beholdere, der indeholder en saltvands-isygde. Fiskene håndgællles hurtigt og blødes og lægges på is. Denne hurtige blødnings- og afkølingsproces giver et blodlinjefrit produkt af høj kvalitet, der afkøles til under 4°C inden for 20 minutter efter høst. Fisken så ud i fremragende stand med perfekte finner og skæl og ensartet størrelse - et tydeligt tegn på et velforvaltet, sundt produktionssystem.



Fiskene transporteres overnat i de køligere timer på tværs af landet til Colombo, hvor de forarbejdes og pakkes på Oceanpicks partnerforarbejdningsanlæg Ceylon Fresh. Dette er en stor forarbejdningsvirksomhed for fisk og skaldyr, hvis hovedforretning er at forarbejde frisk tun og luftfragt denne over hele verden. Tilbage i Colombo fik vi en præsentation og rundvisning i Ceylon Fresh-faciliteten af Ceylon Fresh GM og Oceanpick-teamet inklusive Chandana Wijesena (General Manager), som har et fast kontor på anlægget.



Igen, på grund af omkostningerne ved automatisering, foregår al behandling i hånden. Dygtige filetere er effektive til at maksimere udbyttet, som fra en barramundi er omkring 45%. Arbejdsmkostningerne er lave i Sri Lanka, og den gennemsnitlige Ceylon Fresh-arbejder tager hjem omkring 150 USD/måned. Svært at forestille sig, men dette er over den gængse sats – fiskeforarbejdning er en konkurrencedygtig forretning i Colombo, og derfor betaler de en højere sats for at fastholde gode arbejdere.

Vi så produktet behandlet og pakket til afsendelse til Pacific West i Australien og Harbor Bay Foods i USA. Oceanpick sigter mod at sælge den hele fisk, med markeder for næsten alle dele inklusive svømmeblæren (en højprisvare for Malaysia-markeder). De kan producere næsten alle produktformater inklusive private label og er hurtige til at udvikle nye produktformater til deres kunder.



Den sidste og sjoveste del af æg til tallerken OP-oplevelsen var at smage det færdige produkt. Oceanpicks' geniale kok tilberedte et udvalg af Round Island barramundi-retter til os fra en filet grillet med lime og krydderier til krydret fiskekarry til en portion med røget smør. Alle var fuldstændig lækre.

Der er ingen tvivl om, at vi har et fantastisk produkt med OP barramundi og et stærkt forhold til Irfan og hans team. Potentialet er der for, at vi kan opbygge Oceanpicks' marked i Europa og udvikle bevidstheden om arten på et tidspunkt, hvor de globale markeder leder efter flere havfisk. Barramundi er en akvakulturart, der hurtigt vokser i popularitet uden for de traditionelle produktionsområder som Australien og Sydøstasien. Vi har en mulighed for at bygge noget nyt med denne art og blive eksperter i det til det europæiske marked – til sidst at hente andre producenter.

Potentialet for os er at vokse markedet for Round Island-produkter i takt med Oceanpicks' vækst i produktionen. De har licensgodkendelse til at øge antallet af produktionssteder, og hvis markedet er der, kan de øge produktionen til 5000 – 7000 MT inden for de næste 4-5 år.

Vores strategiske mål med OP er at sælge 2 containere om måneden fra april 2025 og derefter øge til 5 containere om måneden (over 1000 MT/år) inden udgangen af 2026 med potentiale til at stige derfra. Hvis vi ikke gør det - vil en anden i Europa eller USA gøre det, så vi bør give det vores bedste chance! OP barramundi er et produkt, der tigger i alle boksene – der er vækstpotentiale, det er ansvarligt produceret, fuldt certificeret, konkurrencedygtige priser, høj kvalitet, sundt og lækkert, alsidigt og forarbejdet til præcise formater, og vigtigst af alt er det produceret med

integritet af en gruppe af utrolige, ægte mennesker, som vi har et godt forhold til. Hvad er ulempen?



Den mest specielle del af vores tur for mig personligt var, hvordan vi blev mødt med sådan en varme, gæstfrihed, venlighed og generøsitet, ikke kun af Irfan og Dakshini, som vi har kendt i nogle år nu, men af hele OP-teamet. Det srilankanske folk er overvældende åbne og imødekommende. Det er et land, der har stået over for mange udfordringer i sin fortid, senest en 30 år lang territorial borgerkrig, der sluttede i 2009. Økonomisk har det stået over for hårde tider, men det er ved at genopbygge og med positivitet og vedholdenhed fra dets folk og industriinnovatorer som Irfan, fremtiden for Sri Lanka og Oceanpick ser lys ud.

