

Slakteriet AS er med sine anlegg i Florø og Brekke to moderne utrustede slakterier for oppdrettsfisk. Selskapet har en lang og stolt historie som strekker seg tilbake til 1989 og har gjennom årenes løp utviklet seg i tråd med markedets behov og etterspørsel. Med 170 fantastiske medarbeidere som alle setter sin ære i å levere tjenester av høy kvalitet er selskapet med dette blitt en naturlig samarbeidspartner for oppdrettere og eksportører av laks og ørret langs vestlandskysten

Vi ønsker veldig gjerne bachelor- eller masterstudenter som kan jobbe videre med eksempelvis følgende problemstilling:

Kvalitet på fisk levert av bløggebåter

I dette legger vi mellom annet at studenten skal:

- Gjøre seg kjent med Slakteriet AS sin arbeidsmetodikk
- Gjøre seg kjent med aktuell kvalitetsstandard
- Gjøre seg kjent med mottaket sin funksjon og dets potensielle påvirkning av kvaliteten på produktet
- Gjøre seg kjent med arbeidsmetodikk på bløggebåter (her ser vi for oss at vi kan samarbeide med en av de lokale bløggebåtene)
- Samle inn data og tidsdata på mottatt fisk og dens historikk som blir levert Slakteriet AS gjennom den tiden vedkommende er hos oss
- Forsøke å definere fellesnevnerer eller indikatorer som sier noe om kvaliteten på fisken.

Slakteriet ønsker å legge til rette for at en eventuell masterstudent skal få en effektiv og innholdsriktig tid hos oss. Vi vil derfor sette av tid til oppfølging og veiledning, men vi er også avhengig av at studenten er selvgående i utførelse av eget arbeid.

Vi er naturligvis også åpne for andre problemstillinger.

Slakteriet i Florø, Cicilie Færestrand, Cicilie@slakteriet-as.no
NMBU, Turid Mørkøre, turid.morkore@nmbu.no