



Fóðurverksmiðja Líflands er á Grundartanga.

Íslensk framleiðsla í verksmiðjum Líflands

Lífland rekur í dag tvær verksmiðjur. Á Grundartanga er fóðurverksmiðja fyrirtækisins, þar sem framleitt er kjarnfóður fyrir landbúnað og í Korngörðum er eina hveitimylla landsins þar sem Lífland framleiðir Kornax hveiti.

Lífland hóf starfsemi sína árið 1917 og hét þá Mjólurfélag Reykjavíkur en nafninu var breytt í Lífland árið 2005. Félagið var stofnað af bændum í Reykjavík og nærsveitum til að annast vinnslu og dreifingu mjólkur í Reykjavík. Jafnframt því hóf félagið að útvega bændum rekstrarvörur til búskapar. Fyrirtækið hefur tekið breytingum í árunna rás en hefur þó ætíð haldið tryggð við íslenskan landbúnað og er enn stór hluti starfsmanna tengdur þjónustu við bændur.

Lífland tók við rekstri Kornax árið 2012 en Kornax hefur verið leiðandi vörumerki á Íslandi til margra ára í mjóli fyrir bæði bakstursiðnaðinn og neytendamarkaðinn þökk sé traustum viðskiptavinum.

Lífland hefur ætíð notað hágæða hráefni við framleiðslu í verksmiðjum sínum og leggur sig fram við að finna besta mögulega hráefni á hverjum tíma enda ráðast gæði vörunnar af gæðum kornsins.

„Við hikum ekki við að skipta um birgja ef að við teljum að hráefnið sé ekki af þeim gæðum sem við viljum hafa,“ segir Þórir Haraldsson, forstjóri Líflands.

Íslenskt, já takk

Lífland er eina fyrirtækið á Íslandi sem framleiðir íslenskt hveiti. „Við flytjum inn hráefnið erlendis frá og búum til vöru úr þeim. Við erum að flytja inn nokkrar tegundir af hveitikorni og það er svo malað hérna á Íslandi með hreinni íslenskrí raforku. Það er óhætt að segja það að okkar hveiti er unnið með grænni orku,“ segir Þórir Haraldsson, forstjóri Líflands. Hveitiverksmiðja Kornax er



Þórir Haraldsson, forstjóri Líflands. MYND/ANTON BRINK

35 ára gömul, en fram að því var hveitið flutt inn tilbúið. „Það sem gerir hveitið okkar sérstakt er að við erum að framleiða það með íslenskrí orku. Við teljum okkur vera að búa til mun heilnæmara

hveiti heldur en til dæmis það sem er búið til í Evrópu. Þar er verið að nota raforku sem búin er til með dísel vélum, kjarnorku og kolum,“ útskýrir Þórir.

Þegar kemur að bakstri skiptir

er búið fer það í gegnum mólun og þá brotnar skurnin utan af hveitinu og sterkjan verður eftir sem fint duft. Þetta fer í gegnum fjölda af sigtum þar sem skurnin er sigtuð frá þannig að þetta sem fer í gegnum síðasta sigtið er hvíta hveitið, eða hvíta sterkjan. Síðan tökum við eina tegund og blöndum með annari tegund til að fá rétta prótein hlutfallið í hveitið og að lokum er því pakkað í annaðhvort neytendaumbúðir eða fyrir bakarana í 25 kg poka,“ útskýrir Þórir.

Gæða fóður með íslenskum hráefnum

Fóðurverksmiðja Líflands er á Grundartanga. Þar er framleitt kjarnfóður fyrir landbúnað. Mikil áhersla er lögð á gæði fóðursins og uppfyllir það ströngustu gæðastaðla hvað varðar næringargildi og smitvarnir. Mikil er lagt upp úr vörubrúun og er fóðrið í stöðugri endurskoðun þar sem reynt er að bregðast hratt og örugglega við þörfum markaðarins.

„Við bjóðum bændum upp á að taka heysýni og rannsaka fyrir þá hvaða efni vantar í fóðrið þeirra og veitum þeim ráðgjöf við val á fóðri út frá þeim niðurstöðum.“

Einnig hafa þau reynt að uppfylla nýjar kröfur sem koma með breyttum áherslum í landbúnaði eins og til dæmis þær er varða nautaeildi, en bændur eru í meira mæli farnir að rækta nautkálfa. „Við höfum þróað heildstæða vörulínu sem sérsniðin er að mismunandi aldurskeiðum kálfa, allt frá byrjun til loka eldistímans,“ segir Þórir.

A boðstólunum eru fjórar vörutegundir: Kálfamúslí ætlað smákálfum meðan verið er að venja þá við kjarnfóður, Alikálfafóður fyrir kálfa 0-3 mánaða, Kálfapróttur fyrir kálfa frá 3ja mánaða aldri og að lokum nýlegasta viðbótin í þessa vörufloðu; Bolabætir sem er fóður ætlað nautum síðustu 8-12 vikur eldistímans.

Bændur sem hafa unnið með þessar lausnir hafa verið að sjá mjög góða svörun í sinu eldi og ljóst að hægt er að nýta vaxtargetu íslenskra nautkálfa mun betur en hefur verið gert.

„Við leggjum okkur fram við að nota íslenskt hráefni í fóðrið okkar en það sem á vantar er flutt inn en unnið með íslensku vinnuafli, íslensku lofti og íslenskrí raforku enda viljum við styðja við íslenskt atvinnulíf í hvívetna.“

máli hvaða hveiti er notað til þess að útkoman verði góð. Hveiti með háu próteininnihaldi hentar vel í brauð en hveiti með lágu próteininnihaldi hentar betur í kökur og kex.

Kornax eru með fjórar tegundir af hveiti í neytendapakkingnum. Rautt hveiti (í bakstur), blátt hveiti (í brauð og pizzabotna), heilhveiti og rúgmjöl.

„Við framleiðum líka hveiti fyrir bakarar ef þeir hafa sérstakar óskir, til dæmis erum við að framleiða sérstakt hveiti fyrir kex verksmiðjurnar.“

Ferli sem skilar heilnæmu hveiti

Það er margt sem gengur á á bakvið tjöldin áður en neytandinn opnar hveitipokann sinn. „Við flytjum hveitikorn inn í skipum, það er síðan sett í tanka til að geyma. Kornnið er síðan flutt að verksmiðjunni okkar og það hreinsað í hreinsivélum. Þegar það