



Längst in i natur-
sköna Ellös fjorden
nära Malö ström-
mars mynning
ligger...

...Paul Mattsson AB – en modern sillberedningsindustri på Orust.

En av de första trålarna som lossar
sin last direkt till råvarukylens tank
via rörledning.



Företaget har anor sedan flera genera-
tioner och verksamheten består idag
liksom då i att bereda sill för konserv-
industrin. 1991 flyttade vi in i större och
mer ändamålsenliga lokaler i Ellös på
Orust. Här finns tillgång till en bra hamn
och 2 500 m² lagringsutrymmen i berg-
rum där den beredda sillen lagras i tun-
nor för att mogna innan den transporte-
ras vidare till kunderna.

En del av vår produktion är att göra in-
läggning av sill till färdig konserv för
några av våra kunder. Denna verksam-
hetsdel ingår i personalrotationen för att
ge omväxling i arbetet och fungerar sam-
tidigt utjämnade för oss då tillgången på
råvara varierar.

Vår fabrik är ansluten till det kommu-
nala reningsverket för att skydda miljön
och undvika övergödning av havet.

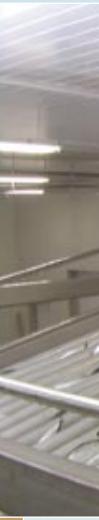
Stor investering 1999

Under 1999 har stora investeringar gjorts.
Hamnen har förbättrats för att kunna ta
emot större båtar. Vi har, för att förkorta
lossningstider och säkra kvaliteten på
fiskråvaran, installerat ett nytt inlastnings-
system – en rörledning i den nya hamn-
konstruktionen – och en 500 m² stor
råvarukyl med temperaturen 0° C. Sillen
pumpas direkt från båt till råvarukylens
bassäng och försorteringen.





Den mesta sillen kommer från fiske i Skagerack och Kattegatt. Vi har specialiserat oss på småsill men bereder även större sill.



Sillen försorteras i råvarukylen. Anläggningen kan försortera 25–30 ton per timme. I råvarukylen kan fiskråvarans temperatur hållas vid 0° C under förvaringen före nästa steg i processen.



Returnerade tunnor diskas noggrant innan de återanvänds.



Den vägda sillen blandas i en tombola med ingredienserna från såsköket. Blandningen läggs i tunnor som försluts och transporteras till bergrum för lagring.



Vissa kunder önskar att deras konserver ska få sin slutliga kryddning och inläggning hos oss. Här görs matjesfiléer.





Försortering. Därefter finsorteras sillen och förs med band till filémaskinerna



Sillen filéas i filémaskinerna. Personalen övervakar, gör kvalitetskontroll och avsynar.



Efter avsyning vägs sillen automatiskt. Det mesta går vidare för marinering, kryddning eller saltning i tunnor och en del levereras som färskvara.



I såsköket produceras olika kryddblandningar, ättiksmarinad och saltlake. Blandningarna transporteras i rörsystem till stationen där sillen läggs i tunnorna.





I berggrummen kan upp till 15 000 tunnor lagras samtidigt vid lämplig temperatur. Lagringstiden kan variera från en månad upp till ett år. Från berggrummen sker leverans till våra kunder. 60 % av produktionen exporteras.

Våra produkter är: Färsk sillflundra, skinnfria sillfileer, kronsardiner, bitad sill, hel sill samt sillkonserver. Produkterna kan beredas som saltad, kryddad eller ättiks-marinerad sill packad på tunnor.

Vi är 50 anställda och 1998 omsattes 40 milj kr. Vår årskapacitet är 10 000 ton råvara.

Paul Mattsson AB in Ellös at the westcoast of Sweden – a modern herring processing industri.



The company, which is preparing herring for the canning industry, has a long history through generations. Most of the herring is caught in the waters of Skagerack and Kattegatt. We are specialists in processing smaller herring. In 1991 we set up our production in Ellös at Orust. Here we have a good harbour and 2.500 m² cold-storage room in the mountain for storing of barrels. The processwater outlet is cleaned to 98-99 %.

Big investments have been completed in 1999. The harbour has been restored to be able to let the biggest fishingvessels in. To ensure the quality of the fish and a quick unloading of the boats we have build a cold-storage room of 500m² with a temperature of 0° C. The fish is pumped from the boat to the gradingmachine in the storage room. The capacity of the grader is 25 to 30 tons/our.

Thereafter the herring will have its final grading before filleting in the filletingmachines. The staff is continuously checking the quality of the fillets. Most of the herring is mixed with vinegar, spices sugar and salt or just salted in barrels, or delivered as fresh. All ingredients are mixed automatically and transported in pipes to be mixed with the herring.

In the mountain we have a capacity for storing 15.000 barrels at a suitable temperature. The barrels are delivered to the customers after suborder. 60 % is delivered to customers abroad.

Our products are: herring flaps, skinless filets, filets skin on, filets in pieces and bellycut. All delivered as fresh or in barrels. We also produce pickled herring in tins.

We are 50 people working with a total capacity of processing 10.000 tons of herring/year and a turnover 1998 of 40 millions SKr.

Vi är anslutna till Sveriges förmodligen vackrast belägna reningsverk strax intill Malö strömmar. Reningsgraden på vårt avloppsvatten ligger mellan 98–99 % vilket torde vara i topp jämfört med branschen i övrigt.



Paul Mattsson AB in Ellös an Schwedens Westküste ist ein moderner Heringsverarbeitungsbetrieb.



Der Betrieb existiert in mehreren Generationen und produziert Heringsprodukte für die Konservenindustrie. Der Großteil des Herings, der für die Produktion benutzt

wird, wird in der Skagerak und Kattegatt gefangen. Wir sind Spezialisten in der Verarbeitung von "kleinem" Hering, können aber auch "großen" Hering verarbeiten. In 1991 haben wir unsere Produktionsstätte nach Ellös auf Orust verlegt. Wir besitzen einen guten Hafen und eine 2.500 m² große Lagerhalle in einem Berg, in dem wir den verarbeiteten Hering lagern. Die Fabrik ist an die kommunale Abwasserreinigungsanlage, mit einem Reinheitsgrad von 98–99 %, angeschlossen.

In 1999 wurden große Investitionen getätigt. Der Hafen wurde vergrößert, um größere Boote aufnehmen zu können. Um die Löszeiten zu verkürzen und die Qualität der Fischrohware zu sichern, haben wir eine Rohrleitung und eine 500 m² große Rohwarenkühlung mit einer Temperatur von 0° C installiert. Der Hering wird direkt von dem Boot in Rohwarenkühlung gepumpt, in der wir 25–30 Tonnen pro Stunde vorsortieren können.

Danach wird der Hering feinsortiert und in den Filetmaschinen filtiert. Das Personal überwacht und macht Qualitätskontrollen während der Produktion. Der Großteil des Herings wird in Fässern mariniert oder gesalzen. Die Kräutermischungen werden durch ein automatisches System hergestellt. Ebenso die Essigmarinade und Salzlake. Ein Rohrsystem für die verschiedenen Mischungen führt zu einer Mischmaschine, wo der Hering in Fässern verpackt wird.

In der Berg-Lagerhalle können gleichzeitig bis zu 15.000 Fässer bei entsprechender Temperatur gelagert werden. Aus der Lagerhalle wird direkt an unsere Kunden geliefert. 60 % der Produktion werden exportiert.

Unsere Produkte sind: frische Heringslappen, Heringsfilet ohne Haut, Kronsild, Heringshappen, ganzer Hering sowie Heringskonserven.

Die oben genannten Produkte können gesalzen, gekräutert oder essigmariniert, in Fässern verpackt, produziert werden.

Wir sind 50 Angestellte und setzen ca. 40 Millionen Kronen pro Jahr um. Unsere Jahreskapazität beträgt 10.000 Tonnen Rohware.



**FISKBEREDNING
PAUL MATTSSON AB**

Hallgrens väg 1, S-474 31 Ellös • Tel +46 (0)304-548 70 • Fax +46 (0)304-502 37
e-post: fiskberedning@paulmattssonab.se • <http://www.paulmattssonab.se>