

FISKEHANDLEREN

Nr. 2 · september 2015

**Fiskehandler i
stort format**
side 12

**Fra mand og
kone-butik til 20
medarbejdere**

side 8

**Tema:
BÆREDYGTIGT
FISKERI**

side 14



DANMARKS
FISKEHANDLERE

BESTYRELSE

Martin Maric, formand
Hav
City2
2630 Taastrup
Tlf. 70 20 32 02
martin@fiskehandlerne.dk
Mobil 29 24 48 14

Rasmus Petersen
Windsor Fisk
Peter Bangs Vej 87
2000 Frederiksberg
Tlf. 38 87 60 65

Carl Ahrenkiel
Havnens Fiskehus
Nordkajen 1
7100 Vejle

Simon Longhurst
Fisk & Færdigt
H.C. Ørstedsvvej 37B
1879 Fredriksberg C
Tlf. 35 35 17 29

Klaus Anker Jensen
Fisk er godt
Nørregade 30 A
9800 Hjørring
Tlf. 98 92 62 95

Lars Hagemann
Suppleant
Flyvefisk
Stockflethsvej 12
8400 Ebeltoft
Tlf. 86 34 06 80

MEDLEMSBLAD FOR DANMARKS FISKEHANDLERE

Danmarks Fiskehandlere
Poppelvej 83
5230 Odense M
fisk@fiskehandlerne.dk
Tlf. 35 37 20 23
Fax 66 12 87 94

Sekretariatet for Danmarks
Fiskehandlere har åbent:
Mandag - torsdag kl. 9-16.
Fredag 10-13.

www.fiskehandlerne.dk

Bladet udkommer 3 gange
om året
Oplag: 300 stk.

REDAKTION

Martin Maric
Torsten Buhl
Per Aaskov Karlsen
Birthe Lyngsø
Eivind Sønderborg
Johansen

GRAFISK

TILRETTELÆGGELSE

Grafisk Produktion Odense
per@gpo.dk

TRYK OG DISTRIBUTION

Grafisk Produktion Odense
www.gpo.dk

MEDIA/ANNONCER

Birthe Lyngsø
Bi-Press@mail.dk
Tlf. 51 50 67 17

FORSIDEFOTO

Strib Fisk

Et stærkt samarbejde



Danmarks Fiskehandlere har i en længere årrække brugt rigtig mange ressourcer på at påvirke de politiske beslutningstagere. Vi har afholdt møder med folketingsmedlemmer, ministre og embedsfolk, på kryds og tværs af politisk observans, og i forskellige ministerier og styrelser.

Alle disse møder har været ekstremt vigtige for at sikre, at vi fik vores synspunkter igen, og for at se om ikke det kunne lade sig gøre at rykke vores politikere i en retning, så der bliver taget mere hensyn til de udfordringer små fødevarebutikker, bemandet med specialister, står overfor.

Jeg mener, at vi har været meget dygtige til at få sat vores dagsorden, og vi har været rigtig gode til at være tilstede på de rigtige tidspunkter, de rigtige steder.

Men alt det her har naturligvis nogle omkostninger, og alt den politiske aktivitet har drænet foreningen for nogle ressourcer, som vi sagtens kunne have brugt andre steder.

En naturlig udvikling for foreningen har derfor været at indgå i et tæt samarbejde med Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark og SMV Fødevarer.

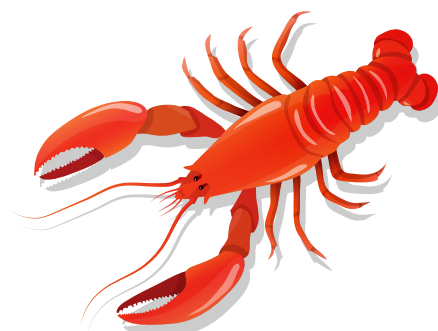
Dette samarbejde er mundet ud i søsættelsen af vores nye paraplyorganisation, FødevareDanmark.

FødevareDanmark er sat i verden for at varetage vores fælles interesser over for det politiske system, og give os en langt stærkere platform, end vi havde som enkeltstående foreninger at tale fra.

Jeg ser meget frem til vores nye samarbejde, og jeg er slet ikke i tvivl om, at det i fremtiden vil gøre os stærkere, både som forening og som fiskehandlere.

Indhold

- 3** FødevareDanmark er nu en realitet
- 4** Ny forsikring mod kontaminering
- 5** Et nyt hold fiskehandlere udlært i juni
- 6** Foodexpo 2016
- 6** Fiskehandler stopper efter 43 år
- 7** Oprettelse af elektronisk egenkontrol med den nye branchekode
- 8** Strib Fisk
- 12** Adamsen's Fisk
- 14** Fisk fra bæredygtigt fiskeri
- 16** Fiskernes bifangst kan stige markant i værdi
- 17** Nyt smart Dankort er godt for detailhandlen
- 17** Vidste du at ...
- 19** (Næsten) ny Fødevareminister



FødevareDanmark er nu en realitet

Miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen ser frem til et konstruktivt samarbejde med de små og mellemstore fødevarevirksomheders nystiftede paraplyorganisation, hvis formand er Danske Slagtermestres førstemand, Leif Wilson Laustsen

FødevareDanmark er en realitet. Den 11. august i år gik fire mindre fødevareorganisationer sammen om at stifte en paraplyorganisation, FødevareDanmark, som er en ny, stor aktør for små og mellemstore danske fødevarevirksomheder i Danmark.

Bag dannelsen af den nye organisation står Danske Slagtermestre, Danmarks Fiskehandlere, Ostehandlerforeningen for Danmark og foreningen SMV Fødevarer.

Talerør for de små og mellemstore

- Den danske fødevarebranche har gennem årene været domineret af store or-

ganisationer, der primært taler på vegne af de største virksomheder i branchen, udtaler formanden for FødevareDanmark, slagtermester Leif Wilson Laustsen, og uddyber:

- Vi mener med andre ord, at der har manglet et talerør for mange af de mindre virksomheder og butikker inden for fødevarerområdet. Derfor er vi gået sammen om at stifte FødevareDanmark.

Ifølge Leif Wilson Laustsen er formålet med FødevareDanmark at skabe et fælles talerør for de små og mellemstore virksomheder og butikker inden for fødevarerområdet, da deres udfordringer og prioriteringer ofte er andelede, end det er tilfældet med de store virksomheder, der i dag dominerer markedet.

Fødevareministeren er positiv

Miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen hilser den nye organisation velkommen:

- De mindre fødevarevirksomheder bidrager til et bredere fødevarerudbud, styrker konkurrencen og udfordrer de store virksomheder til at gøre det endnu bedre. Vækst i de små og mellemstore

fødevarevirksomheder er vigtig for regeringen, og jeg ser frem til et konstruktivt og spændende samarbejde med den nye organisation – ikke mindst om, hvordan vi kan forbedre vilkårene for at drive fødevarevirksomhed i Danmark, udtaler Eva Kjer Hansen i en kommentar til dannelsen af den nye organisation.

Repræsenterer 500 virksomheder

FødevareDanmark bliver talerør for mere end 500 medlemmer, der repræsenterer en samlet årlig omsætning på over 10 mia. kr.

Læs mere om FødevareDanmark på www.fodevaredanmark.dk

Kilde: Pressemeddelelse fra FødevareDanmark

- Vækst i de små og mellemstore fødevarevirksomheder er vigtig for regeringen, og jeg ser frem til et konstruktivt og spændende samarbejde med den nye organisation, siger miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen.



Formand for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen

FØDEVAREDANMARKS BESTYRELSE

Formand

Leif Wilson Laustsen
Formand for Danske Slagtermestre

Næstformand

Martin Maric
Formand for Danmarks Fiskehandlere

Bestyrelsesmedlem

Carsten Petersen
Formand for Ostehandlerforeningen for Danmark

Bestyrelsesmedlem

Kaspar Jakobsen
Formand for SMV Fødevarer

Direktion

Torsten Buhl



Bestyrelse og direktion i FødevareDanmark: Fra venstre Torsten Buhl, Kaspar Jakobsen, Leif Wilson Laustsen, Martin Maric og Carsten Petersen.

Ny forsikring mod kontaminering

Danmarks Fiskehandlere tilbyder sine medlemmer en forsikring, som dækker alle omkostninger og tab, når et vareparti bliver kontamineret på grund af listeria eller af andre årsager

Når uheldet er ude, og der fx konstateres listeria i et parti røget fisk, kan det have alvorlige konsekvenser både for producenten og for de fiskeforretninger eller andre detailbutikker, der sælger den pågældende vare.

Der vil typisk være omkostninger forbundet med at få produktet fjernet fra hylderne, rengøring og i nogle tilfælde undersøgelser af årsagerne til kontamineringen. Der kan også være omsætningsnedgang og tab af goodwill, som det koster pr-kroner at genoprette i offentligheden.

Ny forsikring dækker medlemmerne ind

Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere har derfor via FRP Forsikringsmægler A/S indgået en aftale om at tilbyde foreningens medlemmer en kontamineringsforsikring.

PRISEKSEMPLER

Et medlem med en omsætning på 5 mio. kr. og hvor en gros omsætningen er **under 25%**, vil den årlige præmie være **5.391 kr.**

Hvis omsætningen er 100 mio. kr. og en gros-omsætningen er **over 25%**, vil den årlige præmie være **31.266 kr.**

Medlemmer, der har tegnet deres øvrige forsikringer gennem Danske Slagtermestres forsikringsprogram, får **25% rabat** på kontamineringspræmien.

- Kontamineringsforsikringen er et vigtigt supplement til en almindelige ansvarsforsikring og dækker alle de omkostninger og tab, der måtte opstå ved listeriefund eller andre former for kontaminering af et vareparti, siger Claus Ravn-Jonsen fra FRP Forsikringsmægler A/S og uddyber:

- Det er vores vurdering, at det ikke kun er producenter af fødevarer, der har brug for en forsikring mod kontaminering, men også detailbutikker som fx slagterforretninger, ostehandlere og fiskehandlere, der alle risikerer omkostninger og tab i forbindelse med en kontaminering.

Konkurrencedygtige priser

- Vi har fået lavet en aftale til meget konkurrencedygtige priser, som fastsættes individuelt ud fra størrelsen af omsætningen i den enkelte medlemsvirksomhed. Vi kan tilbyde en rabat på 25 pct. på den nye forsikring til forretninger, der har tegnet deres øvrige forsikringer gennem Danske Slagtermestre og FRP Forsikringsmægler A/S, oplyser Claus Ravn-Jonsen.

Listeria-fund aktualiserer forsikring

Danske Slagtermestre anbefaler sine medlemmer at tegne en forsikring mod kontaminering.

- Spørgsmålet om en kontamineringsforsikring blev aktualiseret i 2014 og senest her i sommeren 2015, efter at flere producenter måtte trække partier af fødevarer tilbage på grund af listeria-fund, oplyser økonomichef i DSM, Torben Stylsvig Pedersen og uddyber:

- Vi mærkede i forbindelse med listeriaudbruddet i 2014 en stor usikkerhed hos vores medlemmer og et bredt ønske om, at Danske Slagtermestre undersøgte mulighederne for tilbyde en fuldt dækkende forsikring via det kollektiv, som en forening som vores jo også er.

DSM undersøgte sammen med FRP Forsikringsmægler A/S forskellige muligheder på markedet og endte med at indgå en aftale med forsikringsselskabet Protector, der også står for de øvrige forsikringer, som DSM tilbyder sine medlemmer.

God dækning ved kontaminering

- Vi er meget tilfredse med resultatet. Forsikringen dækker enhver tænkelig situation i forbindelse med kontaminering. Når vi sammenligner med, hvad andre forsikringsselskaber kan tilbyde, mener vi, at vi har fået fastsat et attraktivt niveau for både præmie og selvrisiko. Det giver alle vores medlemsvirksomheder uanset størrelse mulighed for at forsikre sig mod en kontamineringshændelse til en yderst fair pris, siger Torben Stylsvig Pedersen.



Medlemmer af Danmarks Fiskehandlere kan nu tegne en forsikring mod kontaminering.



Et nyt hold fiskehandlere udlært i juni

Et mindre hold på 3 fiskehandlere er blevet udlært fra Syddansk Erhvervsskole i Vejle. Det drejer sig om Patrick Danholdt Larsen, Strib Fisk; Lina Rønnestad Andersen, Føtex Svendborg samt Miriam Brynhildur Petersen fra Fisk og Vildt Hjørnet i Odense. De to piger bestod med ROS. Patrick bestod svendepøven med bronze medaljer.

På billedet ses fra venstre Patrick Danholdt Larsen fra Strib Fisk, skuemester Pernille Juhl Nielsen fra Juhlsminde Fisk, Lina Rønnestad Andersen fra Føtex Svendborg, faglærer Bjarne Rasmussen samt Miriam Brynhildur Petersen fra Fisk og Vildt Hjørnet i Odense.

Lønadministration
for
DANMARKS
FISKEHANDLERE

- Professionel og personlig service - med et smil!
- Vi bliver glade, når du ringer!
- Vi tager telefonen hurtigt - ingen spildtid i telefonkø!
- Vi hjælper dig i hele opstartsfasen!

PROLØN
FISKEHANDLERE MED BØRSTEN



FOODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

Forberedelserne og planlægningen af Foodexpo 2016, der afholdes over 3 dage i dagene 6. – 8. marts 2016 er i fuld gang. Foodexpo er Nordens største fagmesse for alle, der lever for og arbejder med mad. Her samles mere end 400 udstillere og 25.000 potentielle kunder i tre dage for at opleve det største, bedste og nyeste, den danske madverden kan præstere. Foodexpo er hele branchens mødested og tiltrækker tusindvis af passionerede fagfolk fra restauranter, hoteller, storkøkkener og resten af madbranchen i Danmark og 29 andre lande. Aktiviteterne på messen vil være mange af de velkendte, men også nye.

Af de kendte aktiviteter vil der være "Foodexpo News", med endnu mere fokus på udstillernes nyheder både før og under messen. "Årets Kok" og "Nordic Chef of the Year" er nogle af de fagkonkurrencer, der igen afholdes. Successen med "Øl & Gastronomitorvet" med delikatesser og gastronomiområde for småproducenter af øl og gastronomiprodukter gentages.

Flere nye aktiviteter

Blandt de nye aktiviteter på messen er "Fagseminarer & debatter", som indeholder aktuelle og fremtidige emner, som tages op af branchens eksperter, interessante erhvervsfolk og måske fødevareministeren.

Der er også et "VIP område", som er et område for inviterede med fokus på sjællandske besøgende. Interessen for lokale og regionale fødevarer i Danmark har aldrig været større – hvilket der sættes ekstra meget fokus på via "Danmarks lokale fødevaremarked", der vil vise de besøgende, hvad der findes af fødevarerproducenter i deres lokalområde.

Kilde: Foodexpo hvervebrochure

Fiskehandler stopper efter 43 år

Lørdag den 12. september var det sidste gang, at Peder Hansen langer fiskefrikadeller, laks og rødspætter over disken i sin forretning, Peders Fisk & Vildt i Gendarmergården i Holbæk. For efter mere end 43 år som fiskehandler, hvoraf han i næsten 29 år har haft fiskeforretning i Gendarmergården, lukker han butikken.

- Jeg er lige blevet 65 år, og for nogle år siden besluttede jeg, at jeg ville stoppe med forretningen, når jeg blev 65, siger Peder Hansen, der dog ikke kan holde

sig helt væk fra livet som fiskehandler. For et par gange om ugen vil han køre ind til Fisketorvet i København og sælge friskfangede fjordrejer. Peder Hansen begyndte som fiskehandler i 1972, og med base fra Ejby, hvor han stadigvæk bor sammen med sin kone, kørte han i 15 år rundt på store dele af Sjælland og solgte fisk. I 1986 fik han så butikken i Holbæk, og han er blandt meget andet kendt for sine fiskefrikadeller. - Folk ved jo godt, at jeg snart stopper, så forrige lørdag var der et par hundrede kunder forbi. Det var en rekord-

dag, og jeg solgte blandt andet 300 fiskefrikadeller. Det, jeg kommer til at savne mest, er kontakten med kunderne, og man bliver da rørt, når der kommer en ung pige og siger, at hun er den fjerde generation i sin familie, der har købt fisk hos mig, fortæller Peder Hansen. Butikslokalerne i Gendarmergården, hvor Peder Hansen har holdt til, er i skrivende stund endnu ikke lejet ud. Men ejeren af Gendarmergården, Leif T. Iversen, arbejder på at få en ny fiskehandler ind i butikscentret.

Kilde: SN.dk

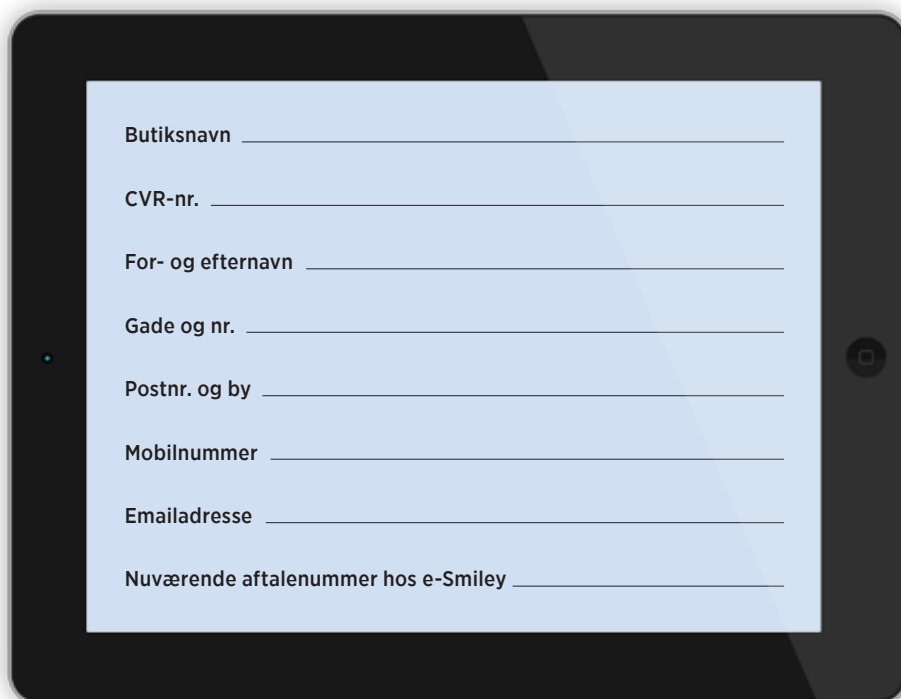
Oprettelse af elektronisk egenkontrol med den nye branchekode

På generalforsamlingen den 26. april 2015 besluttede Danmarks Fiskehandlere at inkludere abonnement og support til det elektroniske egenkontrolprogram e-Smile i kontingentet til foreningen. Dette sikrer bl.a., at du, som medlem af Danmarks Fiskehandlere altid har adgang til et opdateret egenkontrolprogram og den nyeste branchekode samtidigt med, at det letter hverdagen, så du kan koncentrere dig fuldt ud om det faglige og din forretning. For at kunne oprette din butik i systemet er det dog nødvendigt, at du udfylder et skema med alle oplysninger, og sender det retur til sekretariatet via email, almindelig post eller fax (se kontaktoplysninger nedenfor).

Er du/din virksomhed allerede oprettet i e-Smile, skal du også fremsende oplysningerne, da du/din virksomhed skal oprettes på ny under den nye branchekode, der er lige på trapperne. Vi vil sørge for at tage backup i form af en pdf-fil af dine registrerede data og lægge det ind på din nye aftale, så du fortsat har adgang til dem. Du modtager en velkomstmil, når aftalen på din butik er oprettet og klar til brug.

SPØRGSMÅL?

Du skal henvende dig til Lisette Henriksen, Danmarks Fiskehandlere, hvis du har spørgsmål til e-smiley
Tlf.: 50 89 55 00
Mail: lrh@danskeslagtermestre.dk



Butiksnavn _____

CVR-nr. _____

For- og efternavn _____

Gade og nr. _____

Postnr. og by _____

Mobilnummer _____

Emailadresse _____

Nuværende aftalenummer hos e-Smile _____



Bliv Fiskehandler

Lær alt om:

- Fisk og skaldyr
- Forarbejdning, tilberedning og præsentation af fisk
- Kvalitetsvurdering og hygiejne
- Kundepleje og kunderådgivning
- Køb, salg og markedsføring

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik.
Kontakt Fiskeriskolen på tlf. 9691 9230 / www.fiskeriskolen.dk

**fiskeriskolen**
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til bål erhverv



To generationer i Strib Fisk.
Helle og Kurt Larsen sammen
med sønnen Patrick.



Katarina, der var første elev i Strib Fisk for
godt 10 år siden, styrer butikken i dag.

Strib Fisk:

Fra mand og kone-butik til 20 medarbejdere

Fiskeglade jyder og fynboer kører gerne langt for at få fersk fisk, færdigretter eller et godt tilbud på rødspætter hos Helle og Kurt Larsen i Middelfart

AF EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Da Helle og Kurt Larsen åbnede Strib Fisk på havnen i Middelfart for 15 år siden, var det en mand og kone-forretning. Syv år senere i 2007 var antallet nået op på syv-otte medarbejdere, og i dag beskæftiger forretningen 20 ansatte med det løse for at dække efterspørgslen hos fiskeglade fynboer og jyder. I sommersæsonen ryger der fx 800 røgede makreller over disken ugentligt, og antallet af fisk, som bliver skåret op i forretningen, løber op i flere tons om ugen.

Kunder langvejs fra

Kunderne kommer fra bl.a. Kolding, Fredericia, Vejle og fra fynske byer for at købe fisk hos Helle og Kurt. En del odenseanske kunder tager gerne den 45 kilometer lange tur fra Odense til havnen i Middelfart for at handle i Strib Fisk.

- Vi har fået opbygget et godt ry for at levere kvalitet. Vi kører også med gode tilbud, så vi kan konkurrere på prisen. Det lokker kunder til fra bl.a. Odense, når vi har tilbud på fx rødspætter, forklarer Kurt Larsen, der har en fortid som fisker og derfor har god føling med, hvor han skal finde de gode råvarer til køledisken.

Kurt Larsen peger på, at det også er vigtigt at have et meget bredt udvalg af fisk, så kunderne til enhver tid kan få det, de efterspørger. Og her er det ikke nødvendigvis altid prisen, der er afgørende, for Middelfart og Trekantsområdet har mange velbeslæede indbyggere, som godt vil betale det, kvalitet koster.

Begyndte med rullende butik

Kurt Larsen startede i det små som fiskehandler for 16 år siden med en rullende fi-

skeforretning på torvet i Middelfart hver lørdag samtidig med, at han havde job resten af ugen på Tuborg Bryggeri i Fredericia.

Det var ikke lige lykken for Kurt at arbejde på bryggeriet, for det frie liv med fisk havde været omdrejningspunktet i hele hans tilværelse inden da.

- Jeg er ud af en fiskerfamilie og begyndte at hjælpe til med at skære fisk op for min far som 13-årig. Jeg har også selv været fisker, men da min sidste skipper lagde op, var jeg nødt til at tage job på bryggeriet. Det var slet ikke mig, så derfor slog jeg til, da jeg for 15 år siden fik mulighed for at leje fiskeforretningen på havnen i Middelfart, siger Kurt og tilføjer:

Hovedkulds start

- Vi overtog en butik, der var lukket, og det havde den været af flere omgange,



Strib Fisk blev ombygget i 2011 og fik nye kølediske for en halv million kr.



Patrick, søn af Helle og Kurt Larsen, er udlært i år på fisk- og vildt-linjen og fik bronze til svendprøven. Her har han klargjort et parti fisk til røgeovnen.



Helle Larsen med en fiskemand, der er et populært alternativ til den traditionelle kagemand.

Kurt Larsen begyndte at skære fisk for sin far op som 13-årig. I dag underviser han elever på Syddansk Erhvervsskoles fisk og vildt-linje i Vejle i opskæring.



fordi nogle af de tidligere ejere ikke kunne få det til at løbe rundt. Da vi havde haft forretningen i kun tre måneder, sagde ejeren, at han ville sælge den. Helle og jeg syntes ikke, at vi var klar til overtage stedet efter så kort tid, men der var ikke andet at gøre end kaste sig ud i det.

Tv-spots fordoblede salget

Den satsning har givet gode resultater, for selv om det var lidt hovedkulds, at Helle og Kurt Larsen blev ejere af en fiskeforretning, er det kun gået én vej, nemlig fremad, siden starten for 15 år siden.

Det er der flere forklaringer på. Høj kvalitet, gode tilbud og et bredt sortiment er ifølge Kurt Larsen en del af forklaringen, men ikke den hele.

- Når kødskandaler har fyldt medierne, har butikken oplevet stigende efter-

spørgsel, og da Strib Fisk for nogle år siden begyndte at bruge nye, utraditionelle metoder som reklamespots regionalt på TV2 Fyn, steg omsætningen 50 procent, siger Kurt Larsen, der også peger på, at de landsdækkende kampagner for at få danskerne til at spise mere fisk har gavnet omsætningen.

Ombygning for 1½ mio. kroner

Kundetilstrømningen har medført, at butikken og baglokalet er blevet udvidet for at skaffe mere plads til både kunder og ansatte.

- Vi byggede om for 1½ mio. kr. i 2011, fortæller Kurt Larsen.

Antallet af røgovne er vokset fra én til fire, og de rullende fiskebiler, der dækker en række fynske og jyske byer, er nu oppe på tre, foruden en kølebil, som le-

verer fisk til forretningens engroskunder.

Både færdigretter og fersk fisk

Det er ikke kun fersk fisk, der sælges i butikken i Middelfart, men også færdigretter som pandekager med fyld, varmrøget laks med rørag, asparges og rejer, stjerne-skud, smørrebrød og sushi. Et af de store hit er en fiskemand, der er et sundt alternativ til den klassiske kagemand til børnefødselsdage og andre festlige lejligheder.

I sommerhalvåret er der også mulighed for at nyde en let menu og udsigten fra Middelfart Havn på en af de 90 spisepladser foran fiskebutikken. For at klare efterspørgslen på take-away og færdigretter har Kurt Larsen ansat en kok til at tilberede menuerne.

Friske fisk hver dag...



Vi hjælper gerne med menuforslag, anretninger, buffeter og meget, meget mere til din næste fest.

Ring eller kom ind i forretningen og hør nærmere og få et GODT tilbud!



MØD BAK'S

FRISKE FISK &
DELIKATESSE PÅ

facebook



Åbningstider:
Mandag-torsdag
10.00-17.30
Fredag 10.00-19.00
Lørdag 9.30-13.30

baks@baks-fisk.dk
www.baks-fisk.dk



FRISKE FISK & DELIKATESSE

Sjællandsgade 55 - 9000 Aalborg - 98 13 50 00

Friske fisk • Delikatesser • Ovnklare retter • Vildt og pålæg fra Rævhede • Lækre anretninger

”Man har ikke smagt en rigtig rødspætte før man har smagt en **dagsfanget Skagerrak rødspætte**”

Dette var mottoet for DEBA SEAFOOD i Hirtshals da Dennis Bak første gang lancerede hans nye firma på havnen i Hirtshals. Han havde selv solgt fisk engros og til detail samt fra fiskebiler i det meste af Nordjylland. Problemet var blot at kvaliteten af de fisk hans leverandører tilbød ikke modsvarede hans kritiske sans. Derfor købte han i 2011, det daværende THORFISKS fabrik i Hirtshals og renoverede fabrikken for at sikre at han kunne få adgang til præcis den kvalitet han krævede.

Samtidigt blev fabrikken renoveret for at imødekomme fremtidens fødevarekrav og DEBA SEAFOOD har nu haft fødevare-

styrelsens ELITE-Smile fast siden 2012. Fabrikken blev indrettet med nye skærelinier, udelukkende til håndfiletering, for maskinskåret fisk var ikke vejen frem, mente han.

Der flåes, skæres og fileteres nu til over 100 kunder og dagligt leveres eller sendes der frisk fisk til kunder i hele Danmark.

Medarbejderstaben er vokset fra at være indehaver Dennis Bak og driftleder Charley Jørgensen til at være yderligere 4 skærere med speciale i håndfiletering, 2 pakkerimedarbejdere, 2 chauffører samt 1 bogholder.

Der vækstes 10-15% årligt og omsætningen forventes at runde 30 millioner i 2016.

DEBA SEAFOOD har speciale i håndskåret fisk og forarbejder i dag alt hvad der forefindes på Hirtshals Fiskeauktion. Dennis Bak er fast opkøber på Hirtshals Fiskeauktion. Hver morgen udvælger og opkøber han de fisk og den kvalitet som hans kunder efterspørger. Derudover opkøber Dennis Bak også fisk til andre grossister og fabrikker. Han er i dag blandt de største opkøbere af rødspætter i Hirtshals målt pr kg.



Sortimentet fra DEBA SEAFOOD er blandt andet: Rødspætte, ising, torsk, mørksej, lyssej, lange, havkat, havtaske, pighvar, slethvar, makrel, sild, jomfruhummer, kulmule, helleflynder, rødfisk, sorthummer.

Røget fisk såsom hele makrel, kryddermakrelfilet med forskellige krydderier, røget sildefilet, røget escolar, røget ho/kongeål, varmrøget laks fås i forskellige størrelser, sider, stykker og koldrøget laks laves i sider, skiveskåret, gravad og meget andet. Derudover produceres der fiskefars og laksefars hver dag udelukkende lavet af frisk kuller/torskefilet som ikke har været frosset.

For at imødekomme kundernes ønsker om diverse frosne fisk har DEBA SEAFOOD fået bygget deres egen fryser i forlængelse af kølerummet og herfra sælges mere end 400 forskellige typer af fisk, rejer, tun, blåhaj, sushirelaterede produkter og meget andet.




DEBASEAFOOD

Adamsen's Fisk

Fiskehandler i stort format

Lotte og Dan Adamsen driver fiskehandel, restaurant og sushi-bar på havnen i Gilleleje. Derudover sælger de fisk på nettet

Adamsen's Fisk på havnen i Gilleleje er formentlig Sjællands største fiskeforretning. Forretningen drives i dag af parret Dan og Lotte Adamsen.

Dan overtog forretningen i 1993 efter sin far, Jørgen, og han tilhører den tredje generation af fiskehandlere i familien Adamsen.

Forretning med vokseværk

Adamsen's Fisk har haft vokseværk, efter at Dan og Lotte overtog stedet. Det er ikke kun fersk fisk, der i dag ryger over disken. Forretningen fik i 90'erne en fastfood-afdeling, og i 2005 åbnede parret et spisested for sushi-elskere, Skaldyr & Sushi Bar. I 2013 blev forretningsområdet udvidet med en nethandel, der leverer frisk fisk direkte til kunder på Nordsjælland og i det nordlige København. I 2014 købte Lotte og Dan Restaurant Brassieriet på Gilleleje Havn med både fisk og bøffer på menukortet.

90 medarbejdere i højsæsonen

Med sine mange aktiviteter beskæftiger familien Adamsen 90 medarbejdere i sommersæsonen og 20 i vinterhalvåret. I selve fiskeforretningen er der ca. otte medarbejdere om sommeren og fire-fem stykker om vinteren.

En af forklaringerne på fremgangen og væksten i Adamsen's Fisk har ifølge Dan Adamsen at gøre med faglig stolthed, godt håndværk og gode råvarer.

- Vi får ikke fisk gennem mellemhandlere, men køber ind direkte på net-auktioner i Thyborøn og Gilleleje. Det er fisk landet af fiskere, som vi kender og har tillid til, så vi ved, at kvaliteten er i orden. Nogle fiskehandlere er ikke selv i stand til at skære fisk op i dag, fordi de ikke har lært det. Vi skærer selv op, og det er med til at give os god føling med den kvalitet, vi leverer til kunderne, siger Dan Adamsen.

Han har selv lært at skære fisk op af faderen Jørgen Adamsen, der igen havde lært det af sin far, Richard Adamsen.

Færdigretter vinder indpas

Dan Adamsen har noteret sig, at fersk fisk har måttet afgive plads i forretningen til færdigretter.

- Den udvikling skyldes bl.a., at mange forbrugere i dag ikke ved, hvordan man håndterer fisk. Vi vil gerne holde fast i salget af fersk fisk, og har bl.a. udgivet en kogebog med fiskeretter for at vise kunderne, at det ikke er så svært at tilberede et måltid af fisk, forklarer Dan Adamsen.

Det er 10 år siden at familien Adamsen åbnede Skaldyr & Sushi Bar på havnen i Gilleleje.

- Jeg troede dengang, at den store interesse for sushi ville dale efter en periode, men det har ikke været tilfældet, og det skyldes måske tendensen til, at forbrugerne i dag gerne vil have sunde og fedtfattige produkter fremstillet af friske råvarer, siger Dan Adamsen.

- Vi får ikke fisk gennem mellemhandlere, men køber ind direkte på auktioner i Thyborøn og Gilleleje. Det er fisk landet af fiskere, som vi kender og har tillid til, oplyser Dan Adamsen.



Udsnit af butikken hos Adamsen's Fisk i Gilleleje.



Adamsen har igen tillid til Danmarks Fiskehandlere

- Hvis vi skal overleve som fiskehandlere, er det afgørende, at vi har en brancheorganisation til at kæmpe for vores interesser.

FISKESALG I TRE GENERATIONER

Fiskehandler Dan Adamsens farfar havde sin egen fiskekutter i Gilleleje, og de fisk, han fangede, solgte han fra en fiskebil, som han kørte rundt med på Nordsjælland sammen med sønnen Jørgen. I 1965 købte far og søn en fiskeforretning i Værløse Bymidte, og i 1979 flyttede de forretningen til Gilleleje havn.

Jørgen Adamsen overtog forretningen efter faderen i 1972, og i 1993 trådte Jørgens søn, Dan, til. Sammen med hustruen Lotte driver han Adamsen's Fisk i dag.

Det er en moderne fiskebutik med et stort udvalg i både lokale og udenlandske fisk, delikatesser, røgvarer og skaldyr.

Sådan lyder meldingen fra fiskehandler Dan Adamsen. Han fandt det derfor tidligere helt naturligt at være medlem af Danmarks Fiskehandlere. Alligevel mistede Dan på et tidspunkt lysten til at være med i foreningen. Han tog konsekvensen og meldte sig ud.

- Jeg syntes ikke, at min forening bakkede mig tilstrækkeligt op, og at den handlede for langsomt i et par sager. I det ene tilfælde savnede jeg tilstrækkelig opbakning i en sag med en ansat, og det samme gjorde sig gældende, da jeg havde et problem med Fødevarerstyrelsen, fortæller Dan.

Men i 2015 meldte Adamsen's Fisk sig dog igen ind i Danmarks Fiskehandlere. Det begrundede Dan Adamsen på den måde:

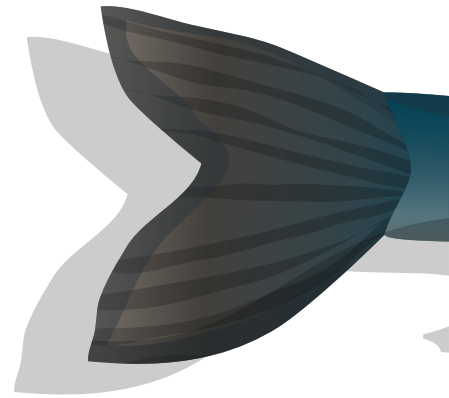
- Det ser ud til at foreningen kører godt nu, og at der er styr på tingene efter, at vi har fået sekretariat hos Danske

Slagtermestre. Jeg har også forventninger om, at den nye paraplyorganisation, FødevarerDanmark, som Danmarks Fiskehandlere indgår i, får en styrke og gennemslagskraft, så organisationen for alvor igen kan være med til at fremme fiskehandlernes interesser.



Adamsen's Fisk har haft vokseværk, efter at Dan og Lotte overtog forretningen i 1993.

Fisk fra bæredygtigt fiskeri



Social ansvarlighed, mad med holdninger og økologi er værdier, som forbrugere, detailhandel og producenter i stigende udstrækning tillægger fødevarer i dag. Mange forbrugere handler ikke længere kun med pengepungen, men også ud fra, hvad de mener er rigtigt og forkert. Det gælder også, når der er fisk på menuen. Bestanden skal være sund og fangstmetoden skånsom mod havets fauna. WWF Verdens Naturfondens fiskeguide er med til at skubbe til denne udvikling. Spisefisk er her inddelt i kategorier, alt efter med hvor god samvittighed forbrugerne kan spise løs af disse fisk iflg. WWF. Spisefiskene er inddelt i 3 kate-

gorier – rød, gul og grøn, hvor den grønne kategori kan spises med god samvittighed iflg WWF Verdens Naturfonden. Den gule kategori er mere kritisk og den røde kategori, anbefaler WWF Verdens Naturfonden helt, at forbrugerne undgår at spise.

Fiskejunglen og bæredygtighedsvurdering ifølge WWF

WWF's Fiskeguide „Hva' for en fisk?“ hjælper forbrugerne gennem fiske-junglen, så han eller hun kan træffe et bæredygtigt

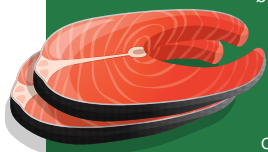
SPIS LØS

Blåmusling (*line*)
Koldtvalsreje (*Vestgrønland*)
Laks (*Alaskalaks*)
Laks (*certificeret opdræt*)
Mørksej (*garn og krog*)
Regnbueørred (*dansk opdræt*)
Rødspætte (*snurrevod og garn, Nordsøen og vestlige Skagerrak*)
Sandart (*opdræt*)
Sej (*Alaskasej*)
Sild
Torsk (*Barentshavet, Island og østlige Østersø*)
Østers

Kommentar

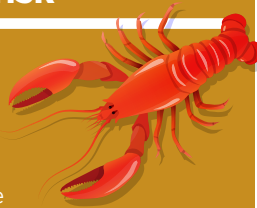
De grønne arter kommer fra bestande, der har det godt og er fanget eller opdrættet på en måde, der ikke ødelægger

havmiljøet. Kig også efter MSC- og ASC-mærkede fisk og skaldyr.



VÆR KRITISK

Hellefisk
Hummer
Ising
Kammusling
Koldtvalsreje
Kuller
Laks
Lange (*garn*)
Makrel
Mørksej (*trawl*)
Pighvar (*garn, Nordsøen*)
Regnbueørred (*Tyrkiet*)
Rødspætte (*trawl*)
Sardin
Skrubbe
Taskekrabbe
Tun (*dåse*)
Tunge



Kommentar

De gule arter kan være et alternativ til de røde, men kan også være problematiske. Gå derfor altid efter de MSC- og ASC-mærkede fisk og skaldyr

FIND ET ALTERNATIV

Haj
Havkat
Havtaske
Helleflynder
Jomfruhummer
Koldtvalsreje (*Skagerrak*)
Lange (*trawl*)
Rødfisk
Rødtunge
Torsk (*trawl, Nordsøen, Skagerrak og Kattegat*)
Tun (*steak*)
Varmtvandsreje
Ål

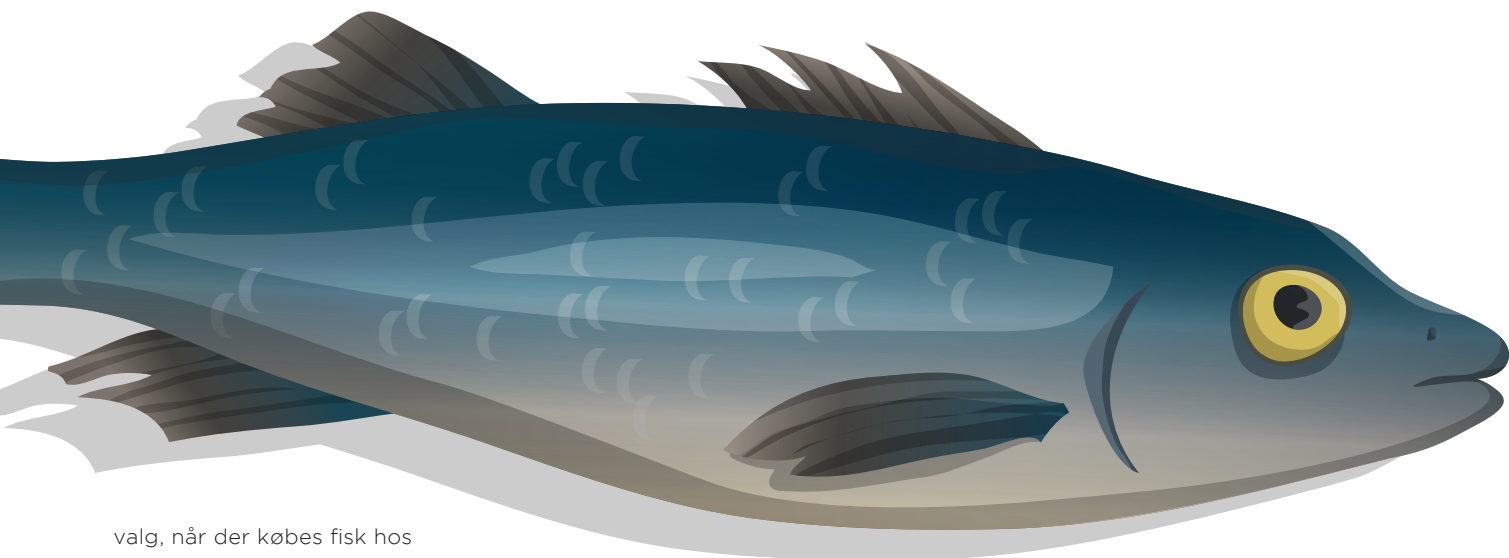


Kommentar

De røde arter kommer fra overfiskede bestande eller er fanget eller opdrættet på en måde, der ødelægger havmiljøet eller har problemer med bifangst og udsmid. WWF anbefaler, at forbrugerne styrer helt udenom disse, medmindre er MSC- eller ASC-mærket

WWF har analyseret danskernes forbrug af fisk og skaldyr og har fundet frem til de mest populære fisk og skaldyr i Danmark lige nu. De er blevet tildelt farverne grøn, gul og rød ud fra en samlet bæredygtighedsvurdering, der bygger på, hvordan de enkelte arter og bestande har det, samt hvordan og hvor de er fanget. WWF Verdensnaturfondens fiskeguide Hva' for en fisk? er målrettet det danske marked og de danske forbrugere. Der er dog mange meninger om, hvordan bæredygtigt fiskeri skal defineres- red.

Kilde: WWF Verdensnaturfondens fiskeguide



valg, når der købes fisk hos fiskehandleren, supermarkedet eller man går på restaurant. Der er mange meninger om, hvordan bæredygtigt fiskeri skal defineres. Definitionen af bæredygtigt fiskeri, der ligger til grund for WWF's guide, inddrager den enkelte bestands biologi, fiskeriernes påvirkning af havmiljøet samt myndighedernes forvaltning af fiskeriet, herunder også socioøkonomiske forhold, miljømærkning og ulovligt fiskeri. WWF anerkender, at der formentlig er fiskere, politikere, virksomheder og andre miljøorganisationer, som vil gøre det helt anderledes. WWF opfordrer til åbenhed og dialog blandt alle fiskeriets parter, og ser frem til at modtage og svare på kommentarer og kritik. Der vil sikkert være mange både forbrugere og organisationer, som vil være lodret uenig i både den røde og den gule liste. Listerne må da også betragtes som dynamiske, da ændringer løbende kan opstå. Iflg. WWF Verdens Naturfonden er der gennemført bæredygtighedsvurderinger af de enkelte arter, som er sket ud fra en systematisk og videnskabelig tilgang og med anvendelse af seneste tilgængelige videnskabelige data fra fiskeri- og marinebiologiske forskning- og rådgivningsinstitutioner (fx ICES og NAFO) – data som typisk opdateres årligt.

Bæredygtighedsvurderingen er overordnet lavet ud fra følgende tre kriterier:

1. Hvordan den enkelte art og bestand har det.
2. Hvordan og hvor arten er fanget – herunder hvilke konsekvenser fiskeriet/opdrættet har for det samlede økosystem (fx bifangst, udsmid, påvirkning af havbund).
3. Hvordan fiskeriet/opdrættet forvaltes.

Miljømærkerne

WWF anbefaler, at fiskene på den grønne liste købes. Hvis man ikke kan få "de grønne fisk", så anbefales forbrugerne



at gå efter "de gule" og lad "de røde" ligge. Forbrugere

ne anbefales også at gå efter miljømærkerne MSC (vildtfanget) og ASC (opdræt). Hvis en art er på den røde liste, er det ikke nødvendigvis et udtryk for, om arten er truet eller ej – men ud fra en samlet vurdering af ovenstående parametre. MSC (Marine Stewardship Council) driver et globalt program, hvor der samarbejdes med partnere om at fremme bæredygtige fiskeprincipper og omdanne markeder for fisk og skaldyr over hele verden.



- Sublim tør- og håndsaltet laks
- Ingen kompromis med kvalitet
- Balancen mellem salt og røg er perfekt
- Gourmet produkt for den der sætter smag og konsistens i højsæde
- Engros salg til hele Danmark – blot kontakt os

Fanø Laks • Søndet Nytoft 10, Fanø
www.fanoe-laks.com

FL FANØ LAKS
The original smoked salmon
www.fanoe-laks.com



Fiskernes bifangst kan stige markant i værdi

Der er global efterspørgsel på torsk, makrel og laks, men fiskerne fanger også andre fisk, der på grund af art eller størrelse ikke kvalificerer dem til konsummarkedet. Fiskene overlever ikke udsalning, og fra 2015 bliver det forbudt at smide bifangst overbord. - Forbuddet forstærker behovet for en ressourceeffektiv udnyttelse af bifangsten. Med det her projekt vil vi hos Amanda Seafoods fremover være de glade aftagere af fisk, der tidligere blev smidt overbord, siger Jesper Kold Sørensen, der er administrerende direktør i Amanda Seafoods. Sammen med sin stab vil han frembringe nye effektive produkt- og procesprogrammer for fiskepølser fremstillet af hidtil underudnyttede arter. Og ideen kan vise sig at være en regulær dansk guldgrube. - Vi står på tærsklen til at realisere det fulde potentiale i et produkt, som vi har brugt over to år på at udvikle. Vi mangler blot at kunne udvikle og sælge produktet som eksportvare. Udfordringen er, at vi i dag kun kan lave fiskepølserne på køl, og det garanterer ikke en holdbarhed, der harmonerer med de

krav, der stilles i f.eks. Mellemøsten og Nordamerika. Det er områder, hvor der både er meget stor tradition for at spise fisk og for at spise pølse, og i kraft af den nye frihandelsaftale, vil vi også potentielt kunne eksportere pølser til Kina, siger Jesper Kold Sørensen.

Bæredygtighed og vækst

For at kunne tage produktionen det afgørende skridt videre, kræves altså formater som frys eller konserver, der tilbyder en bedre holdbarhed og samtidig bevarer pølsens kvalitet. - Vi skal lære at færdigudvikle det her produkt, så Danmark får mulighed for en optimal udnyttelse af ressourcerne. Vi kan optage de mængder, der kommer retur med fiskerne, og som ikke tidligere har tjent noget formål. Produkterne er allerede MSC-certificeret, så råvarerne er altså både godkendt med hensyn til bæredygtighed og sporbarhed. Det vil desuden betyde vækst for de lokale producenter, der indtil nu har været nødsaget til at sælge biprodukterne billigt til industri, fortæller Jesper Kold Sørensen.

Sunde pølser til danskerne

Lykkes projektet efter planen, regner Amanda Seafoods med på sigt at kunne eksportere for i omegnen af 150 millioner kroner årligt. Den nye efterspørgsel på de underudnyttede råvarer estimeres desuden til at generere en merværdi på op imod 140 millioner kroner om året i fiskeriindustrien. Og så er fiskepølserne sunde for forbrugerne, og det skal danskerne også have glæde af. - Vi synes det er ærgerligt, at der ikke findes en sund pølse på markedet til forbrugere. Det er ikke nogen hemmelighed, at svine- og kyllingepølser er lavet af alt muligt andet end kød, men med det her produkt har det aldrig været nemmere at spise fisk, og det er af høj kvalitet. I Danmark er vi så uendeligt dårlige til at spise fisk sammenlignet med resten af verden, så vi synes også vi løser en anden stor udfordring for fiskeriindustrien ved at skabe en form for genvej for forbrugerne herhjemme, siger Jesper Kold Sørensen.

Kilde: Miljø- og Fødevareministeriet /FiskerForum.com

Meget mere end fisk

Mange gæster lagde vejen forbi Fiskeriskolens stand på Food Festivalen i Aarhus, hvor madentusiaster, producenter, avlere, kokke og mange andre mødes om kærligheden til gode nordiske råvarer. Interessen for gode råvarer, kvalitet, bæredygtighed og madlavning generelt er årsagen til, at Food Festivalen kan tiltrække ca 30.000 gæster, og interessen gælder også fisk og uddannelser, der sætter fokus på at uddanne dygtige fiskehandlere m.m.

Stigende interesse for fiskeriskolens uddannelser

Esben Windfeld Lund, udviklingskonsulent på Fiskeriskolen i Thyborøn, deltog alle dage på festivalen og fortæller, at han oplever en stigende interesse for bl.a. den nye fiskehandleruddannelse. - Jeg oplever fx, at supermarkeder, nuværende fiskehandlere, unge og forældre er interesserede i at høre mere om fiskehandleruddannelsen. Jeg tror, at det bl.a. skyldes tiden lige nu. Der er fokus på, hvordan vi bruger de fantastiske råvarer, vi har lige uden for døren, at kvaliteten skal være i orden og reglerne overholdt - og det er en stor del af fiskehandleruddannelsen.

Læring i praksis

Ud over at promovere uddannelsen er der andre mål med deltagelsen på Fiskeriskolen. - De elever, vi har med, får vist, hvad de kan, de får prøvet at besvare kunders spørgsmål, og hvad det vil sige at være serviceorienteret, forklarer Esben Lund og fortsætter: - Eleverne oplever også pludselig, at de faktisk har en ekspertviden, og det giver gode oplevelser og en faglig stolthed, som de kan bygge videre på. Food festivalen er også en unik mulighed for fagfolk at mødes, netværke, inspirere og lave aftaler. - På Fiskeriskolen er vi hele tiden i gang med at tænke, hvordan vi kan udvikle vores uddannelser og gøre dem attraktive for både erhvervslivet og kommende elever. Her på festivalen får jeg mulighed for at tale med repræsentanter fra bl.a. andre uddannelsesinstitutioner og erhvervslivet inden for fødevarer og fiskeri. Festivalen her er en fin måde at lufte mine tanker og ideer på og høre, om der er opbakning til det, for-



Fiskeriskolen Thyborøn deltog på Food Festivalen i Århus

tæller han og supplerer: - Samtidig er det jo også en god mulighed for at høre, hvad virksomhederne efterspørger af kompetencer, viden osv. Vi skal jo uddanne vores elever i det, der er brug for, slutter han.

Om Fiskeriskolen

Fiskeriskolen i Thyborøn udbyder uddannelserne fiskehandler, erhvervsfisker og fiskeriteknolog (denne i samarbejde med Erhvervsakademi Herning). Derudover udbyder de kurser og efteruddannelser for ansatte i Det Blå Erhverv. Kontakt evt. udviklingskonsulent Esben Winfeld Lund, tlf.30 10 65 93

Kilde: Fiskeriskolen i Thyborøn



Hovedsponsorer for Dansk Rengøringsmesse 2015 er:

 CleanManager.dk  **KÄRCHER®**

 **Rengøringsprisen 2015**
 **DM i Vinduespolering**
 **DM i Gulvvask**

Gratis Adgang!
Husk forhåndstilmelding!



Dansk Rengøringsmesse
VEJLE - 8. + 9. OKTOBER 2015
www.danskrengoringsmesse.dk

Kurser **Konference** **Udstilling** **Netværk**

Adgang uden forudgående registrering koster **kr. 495,-**. Forplejning er ikke inkluderet, men kan købes på stedet. Der kan ikke garanteres plads til alle konferenceindlæg.

Hygiejnefokus
53 34 13 55

Dansk Rengøringsmesse arrangeres af

Vidste du at ...

Frisk fisk leveret med posten fra Osuma.dk

Frisk fisk er blevet trendy. Osuma.dk har siden december testet interessen for at købe frisk fisk hos deres kunder i Aarhus og har nu åbnet op for levering af frisk fisk til kunder i hele Danmark. Den stigende interesse for frisk fisk bekræftes af Landbrug & Fødevarer, som i rapporten "Fødevaretrends for år 2015" oplyser, at danske forbrugeres interesse for fødevarer, ernæring og sundhed er stigende. Forbrugerne vil have rigtig mad uden tilsætningsstoffer og forarbejdning. Interessen kan allerede nu mærkes på salget af autentiske fødevarer som fx æg, smør og frisk fisk. Den sunde mad skal også være nem at få fat på, og derfor vil den nye trend også kunne mærkes på den online dagligvarehandel samt på salget af måltidsløsninger som måltidskasser. FDIH (Foreningen for Dansk Internet Handel red.) kunne i september 2014 fortælle, at e-handlen på dagligvarer, mad og drikke nåede sit hidtil højeste niveau i august sidste år og udgjorde 7 % af handlerne på nettet i Danmark. Osuma.dk bekræfter den stigende interesse for online dagligvarehandel, men også at kundernes efterspørgsler ofte går på muligheden

for at få leveret varer, som indgår i sunde og nemme måltider – deriblandt frisk fisk. Osuma.dks fiskeassortiment byder på alt fra hele fisk, fiskefileter, skaldyr og rejer samt diverse røgvarer. Fisken fra Osuma.dk fanges primært i farvandet ud for Hanstholm i Thy og landes hver dag på havnen i Hanstholm, hvor man finder Danmarks største fiskeauktion. Osuma.dks leverandør i Hanstholm, Hjem-Fisk, køber, tilbereder og formidler fisken og sørger for, at den bliver pakket i termokasser med is, så den holder sig frisk under fragten med Post Danmark. Osuma.dk har eksisteret siden 2007 og kan i dag levere dagligvarer ud til 4,5 mio. danskere i samarbejde med udvalgte SuperBrugsen og Kvickly butikker, hvor dagligvarerne stammer fra. Varerne fragtes i Osuma.dks egne køle- og frysebiler eller leveres i termemballage i samarbejde med Post Danmark. Kunderne kan desuden optjene Coop-points, hver gang de handler hos Osuma.dk.

Kilde: Mynewsdesk

Langsand Laks trodser problemer med bakterier

Langsand Laks er snart klar til at slagte fisk igen efter en vanskelig periode, hvor problemer med bakterier har for-



sinket produktionen. Landbaseret opdræt foregår i store tanke, hvor fiskene lever, fra de er små, til de slagtes uden at komme i kontakt med havet. Metoden er mere skånsom mod miljøet end traditionelle brug. Produktionen har været sat på hold siden oktober sidste år, hvor bakterieproblemerne førte til, at man måtte desinficere det recirkulerede anlæg. Udfordringen er nu løst takket være ny teknologi, og Langsand Laks forventer at producere 150 ton i år, mens mængden skal stige til mellem 800 og 850 ton næste år. Langsand Laks har eksisteret siden 2010 og er det første af to landbaseret lakseopdræt på den jyske vestkyst, hvor Danish Salmon også har hjemme i Hjørring. En kreds af nordiske investorer planlægger desuden at opføre et anlæg til kingfish og laks i Hanstholm næste år under navnet Sashimi Royal. Når landbaseret akvakultur for tiden skyder frem over hele verden, skyldes det, at metoden er mere skånsom for miljøet end eksempelvis havbrug, da man kan rense og genbruge vandet, der føres ind i tanke, hvor fiskene lever. Dermed udleder man mindre spildevand og undgår sygdomme som lakselus.

Kilde: Fødevarewatch

Greenpeace giver Royal Danish Fish et stort millionhug

Royal Danish Fish må konstatere, at virksomhedens ål er faldet i værdi. - Vi har tjent penge hvert år de seneste 12 år, og det har vi ambitioner om at gøre igen. Vi

Friskere fisk direkte fra nettet...





er stadig den klart mest solide virksomhed af vores slags i Europa - sådan har det været alle årene, og sådan er det også nu.

Direktøren for Royal Danish Fish i Hanstholm, Mogens Mathiasen, er tydeligvis stadig ved godt mod, selv om hans virksomhed netop har offentliggjort et 2014-regnskab

med et på de kanter helt uvant resultat: Regnskabet viser et minus på 23,5 millioner kroner før skat. Resultatet skal ifølge Mogens Mathiasen ses i lyset af, at Royal Danish Fish har været hårdt ramt af, at Greenpeace for tre år siden fik supermarkeder til at holde op med at sælge ål, som er Hanstholm-virksomhedens vigtigste indtægtskilde. Greenpeace aktionerede dengang for at skabe opmærksomhed om ålen som en truet dyreart, og mange detailkæders der-

af følgende åle-stop har været med til at ændre priserne. - Det har vi til fulde valgt at tage konsekvensen af i ét hug, siger Mogens Mathiasen til Food Supply med henvisning til, at Royal Danish Fish har valgt at nedskrive værdien af sin biomasse - altså de ål, som bliver opdrættet. Det er sket som en direkte konsekvens af markedssituationen i Europa, hvor værdien af ål simpelthen er blevet mindre. Direktøren føler sig overbevist om, at regnskabet for 2015 bliver langt mere behagelig læsning.

Kilde: Foodsupply

Tørfisk skal igen være lovlige

Alt tyder på, at det igen bliver lovligt at sælge tørfisk. Regeringen har bedt Fødevarestyrelsen ændre på de fire år gamle regler, der forbyder salg af dabs. På grund af hygiejneregler har det siden 2011 været ulovligt at sælge tørfisk, ifølge Fødevarestyrelsen er fisk på tørresnor en oplagt skydeskive for mågeklatter. Men nu tyder det på, at den vestjyske delikatess igen bliver lovlig.

- Præcis hvordan det bliver udmøntet kan vi ikke svare på, men vi har sagt til Fødevarestyrelsen, at vi ikke anerkender et forbud mod dabs. Vi vil have, at de laver nogle regler, så man fortsat kan producere dabs, siger Thomas Danielsen, der er fiskeriordfører i Venstre. Mange lokale trodser i øjeblikket Fødevarestyrelsens forbud og sælger ud af tørrede isninger. Én af dem er Kristian „Kræbus“ Hansen fra Hvide Sande, og han glæder sig over, at han ikke længere skal være på kant med loven. - Det er jo altid rarest at være en lovlydig borger, men jeg synes også, at reglerne har været helt hen i skoven, siger han. Det var hos Hvide Sande Røgeri, at Fødevarestyrelsen for fire år siden gik ind i sagen for første gang. Siden har man udelukkende røget isninger, men vil nu måske igen sælge dabs. - Hvis vi kan håndtere de regler, de kommer frem til, så vil vi selvfølgelig tørre igen, siger Anders Søegaard, der er medejer af Hvide Sande Røgeri

Kilde: TV Midt Vest

(Næsten) ny Fødevareminister

Eva Kjer Hansen er ny fødevareminister, og denne gang er hun også samtidig blevet miljøminister. Miljø- og Fødevarestyrelsen blev dannet den 28. juni 2015 ved en sammenlægning

af Miljøministeriet og Fødevarestyrelsen. Eva Kjer Hansen (V) har tidligere under VK-regeringen været fødevareminister 2007-2010. Eva Kjer Hansen er datter af en landmand og har været aktiv i politik størstedelen af sit liv. Hun startede i Venstres Ungdom og blev første gang valgt ind i Folketinget i 1990. I 1994-99 var hun desuden medlem af EU-Parlamentet. I 2004 blev hun social- og ligestillingsminister. Fra 2011 til nu har hun været formand for Europaudvalget i Folketinget, hvor hun blandt andet har arbejdet på at styrke de nationale parlaments magt. En af hendes mærkesager under valgkampen var åbenhed om overimplementering, som hun anser for at kunne skade erhvervslivet. Under valget fik hun 7647 personlige stemmer i Syddjyllands Storkreds.

Kilde: Landbrugsavisen



HER ER DE NYE MILJØ- OG FØDEVAREORDFØRERE

Det meste af oppositionen har fået nye miljø- og fødevareordførere, men også De Konservative har skiftet ud på posten:

- Mette Bock, Liberal Alliance
- Erling Bonnesen, Venstre
- René Christensen, Dansk Folkeparti
- Rasmus Jarlov, Det Konservative Folkeparti
- Simon Kollerup, Socialdemokratiet
- Christian Poll, Alternativet
- Lisbeth Bech Poulsen, Socialistisk Folkeparti
- Søren Egge Rasmussen, Enhedslisten
- Andreas Steenberg, Radikale Venstre



Kø-System



e-pris label



Etiketter



SM-5500 Alpha: NY PC-vægt, der øger dit salg!

Kundevenligt kø-system

Kundens nr.bon fortæller, hvor mange der er i kø foran og den estimerede ventetid.

Et stort display viser, hvilket nummer der ekspedieres.

Næste nummer kaldes vha. voice function på vægten.

Trådløs kommunikation mellem vægt/printer/display.



Kundevenligt kø-system

Godt blikfang øger salget!

Dine egne etiketter med tilbudspris, serveringstips, rabat og anden tillægsinformation fanger kundens opmærksomhed og skaber øget salg.



Stort Reklamedisplay

Stort 12,1" kundedisplay med stor reklameværdi

Det 12,1" store kundedisplay viser video, logo og reklame med tekst og grafik imellem ekspeditioner.

Nem betjening på touch-skærm

SM-5500 Alpha har en letforståelig touch-skærm, som gør det nemt og hurtigt at ekspedere kunden.

Hvert PLU-nr. kan tilknyttes et varefoto, der kan fungere som kviktast på touch-skærmen.



Hurtig, nem betjening

Print af andre nyttige informationer

M-5500 Alpha kan også printe andre nyttige informationer til kunden, f.eks. nye spændende opskrifter, menuforslag og varernes ernæringsværdier.

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fiskehandleren
 c/o Grafisk Produktion Odense
 Peder Skrams Vej 4
 5220 Odense SØ