

# FISKEHANDLEREN

Nr. 3 · november 2015

**Frisk på fisk  
i eget hus**

side 6

**Havnens  
Fisk i Århus**

side 10

**Tema:  
UDDANNELSE**

side 8



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. Ørstedesvej 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  
Flyvefisken  
Stockflethsvej 12  
8400 Ebeltøft  
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

## REDAKTION

Martin Maric  
Torsten Buhl  
Per Aaskov Karlsen  
Birthe Lyngsø  
Eivind S. Johansen  
post@fiskehandlerne.dk

## 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

Colourbox

# Formanden har ordet



Flere og flere danskere køber fisk leveret direkte til deres eget hjem, bl.a. via abonnementsordninger, hvor den friske fisk bliver leveret, pakket i kasser med opskrifter på, hvordan fisken skal tilberedes, og ofte også det tilbehør, der skal spises til fisken. Det er helt sikkert en god idé, også for os som fiskehandlere, da det er med til at fjerne nogle af de barrierer og forbehold, en ganske almindelig husstand har omkring fisk. Det er en positiv udvikling for det får flere danskere til at vælge fisken, og det skal vi være glade for.

Desværre er der også en anden udvikling – en negativ udvikling for hele branchen. Mange af dem, der køber fisk i deres hjem, gør det nemlig ved ulovligt dørsalg. Biler, der kører rundt på villavejene, fyldt med fisk, og ringer på døren hos familier, der ikke har bestilt noget som helst, men som alligevel ender med at have købt aftensmaden hos „fiskehandleren“, inden bilen er kørt videre til det næste hus på gaden. Ofte foregår det ved, at der er 2 mand på bilen, og så løber den ene fra dør til dør og ringer på, og er der nogen hjemme, så bliver de lige tilbudt noget lækkert, frisk fisk, direkte fra Vesterhavet.

Denne fremgangsmåde er ulovlig, ikke bare moralsk forkert, men ulovlig. At der heller ikke er nogen former for kontrol med disse biler eller nogen måder, de kan holde et vist niveau af hygiejne på, er naturligvis også et problem. At fisken i mange tilfælde også er sort fisk, gør det ikke meget bedre.

Jeg vil have disse biler stoppet, jeg vil simpelthen ikke finde mig i det mere, og I skal hjælpe mig. Så hver gang I ser en af disse biler eller hører om, at der kører nogen rundt i jeres by, eller i jeres kvarter, så send en mail til mig med så mange informationer som overhovedet muligt. Kan I også tage et billede af bilerne, så er det naturligvis endnu bedre.

Så vil vi i sekretariatet samle så mange oplysninger som overhovedet muligt og prøve at få kortlagt, hvor stort problemet er, hvor det foregår, og sidst, men ikke mindst, få sat en stopper for det.

For stoppes, det skal det!

*Martin Maric, formand for Danmarks Fiskehandlere*

# Indhold

- 3** Ny hjemmeside
- 4** Foodexpo lægger i gryden til storstilet messe
- 6** Frisk på fisk i eget hus
- 8** Højt uddannelsesniveau skaber kvalitet
- 10** Havnens Fisk i Århus
- 14** Geniale grøntsager fra Vanløse Blues
- 15** 20 mio. kr. til smarte løsninger i fiskeindustrien
- 15** Sejlene droner skal opdage fiskestimer
- 16** Personalehåndbog
- 16** Nedlægning af fisk- og vildtspecialet
- 17** Vidste du at ...
- 19** Velkommen til nye medlemmer



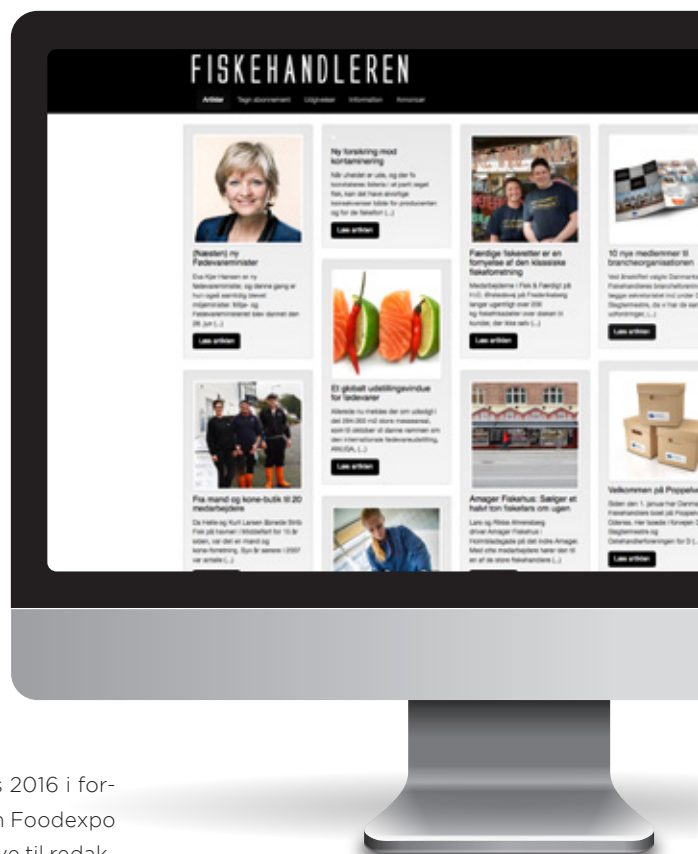
TEKST: PER AASKOV KARLSEN

# Ny hjemmeside til fagbladet Fiskehandleren

Fagbladet har nu også fået sin egen hjemmeside [www.fiskehandleren.dk](http://www.fiskehandleren.dk), hvor udvalgte artikler fra bladet kan læses online. Alt vedr. udgivelser, deadlines og annoncering i bladet og på hjemmesiden kan findes her. Man kan fx læse, at næste udgivelse af bladet Fiskehandleren ud-

kommer onsdag den 2. marts 2016 i forbindelse med fødevareremissen Foodexpo i Herning. Det er muligt at skrive til redaktionen på Fiskehandleren via mailadressen [post@fiskehandleren.dk](mailto:post@fiskehandleren.dk), hvis læsere eller andre har en idé til en god historie, som branchen burde kende til. Hjemmesi-

den linker naturligvis til Danmarks Fiskehandlere [www.fiskehandlerne.dk](http://www.fiskehandlerne.dk).



## Hygiejnefokus

Hygiejnefokus hjælper virksomheder, offentlige institutioner og mange andre, med at holde fokus på kvalitet i rengøringen, optimering af hygiejne og opdatering af viden igennem de netværk vi faciliterer.

### **Viden og netværk**

Kurser, ERFA grupper, Temadage  
Besøg vores gratis blog [Hygiejnefokus.dk](http://Hygiejnefokus.dk)

### **Rengøringsoptimering**

Hygiejnemålinger, Luftprøvetagning,  
observationsstudier, optimeringsforløb

### **Forebyggelse**

Automatiserede hygiejneforanstaltninger,  
passive og aktive adfærdsregulerende løsninger,  
udstyr til hygiejnekontrol,

**Ring til os idag og spørg  
hvordan vi kan hjælpe dig!**

W: [hygiejnefokus.dk](http://hygiejnefokus.dk)

T: 53 34 13 55

E: [info@hygiejnefokus.dk](mailto:info@hygiejnefokus.dk)

Følg os på



sociale medier

**11.000  
kunder kan  
ikke tage fejl!**



**Marlene Poulsen**  
Salgsassistent, ProLøn

### Nem og enkel lønadministration

- Indberetning til elndkomst, SKAT, ATP, FerieKonto og lønstatistik til Danmarks Statistik
- Ajourføring af procentsatserne for arbejdsmarkedspension
- Lønsedler i eBooks
- **GRATIS ADGANG** til Personalezonen - op til 60% rabat på tøj, rejser, sko, deals, gaver og meget mere

**Se mere på**  
[www.proloen.dk](http://www.proloen.dk)



TELEFON 8710 1930 | [PROLOEN@PROLOEN.DK](mailto:PROLOEN@PROLOEN.DK)



Stemmingsbillede fra Foodexpo 2014.

# Foodexpo lægger i gryden til storstileet messe

Nordens største fødevarermesse melder allerede nu om fremgang i antallet af udstillere, skriver messen i en pressemeldelse. Især økologerne støtter godt op, hvorfor Foodexpo kan byde på den største økologiske sektion nogensinde. 325 udstillere har allerede sikret sig plads på Foodexpo, som foregår i MCH Messecenter Herning den 6.-8. marts 2016. Messen, som er Nordens største fagmesse for alle, som arbejder passioneret med fødevarer, oplever dermed en forhåndsinteresse ud over det sædvanlige. - Vi oplever en fantastisk opbakning fra både nye og tidligere udstillere, hvilket vi sætter pris på og tager som et udtryk for, at det set-up, der er skabt for den kommende messe, rammer et behov i branchen, vurderer projektleder Carina Kirkegaard, MCH Messecenter Herning, som ser frem mod at modtage flere tilmeldinger de næste måneder op til messeåbning.

Foodexpo's mål er at være et samlingssted for hele branchen, og et kig

på listen af udstillere tyder på, at den ambition lykkedes igen i 2016. Blandt de, som allerede nu har reserveret plads, er adskillige store og toneangivende aktører inden for hotel og restauration samt fødevarer og storkøkkenudstyr.

## Mere økologi end nogensinde på Foodexpo

Foodexpo 2016 byder på mange nye tiltag – en af dem står Økologisk Landsforening bag. Foreningen og dens medlemmer har tidligere år fået god opmærksomhed i messens store fødevarerhal, men i 2016 samles økologerne i et helt nyt og meget større set-up: I egen hal med mere økologi end nogensinde før på Foodexpo. Torben Blok, Foodservice Markedschef i Økologisk Landsforening, ser med store forventninger frem mod tiltaget: - Økologi fylder efterhånden så meget på danskernes tallerkener og i storkøkkenernes gryder, at det er på rette tid at dedikere en hal til økologien

på Foodexpo. Hallen vil være samlingspunkt for hele den økologiske branche og rummer alle vinkler på det økologiske måltid – fra land til by. Den bliver omdrejningspunktet for viden, debat og inspiration om økologi, og det bliver her detailhandlen og Foodservice mødes om fremtidens økologiske løsninger, siger Torben Blok.

## FAKTA

Foodexpo er Nordens største fagmesse for Foodservice & Catering, Hotel og Restaurant samt Detailhandlen. Messen gennemføres hvert andet år og havde godt 24.000 besøgende i 2014. Foodexpo foregår i MCH Messecenter Herning fra 6.-8. marts 2016 og er den syvende af slagsen. Yderligere information: Projektleder Carina Kirkegaard, MCH, 9926 2986, cak@mch.dk

# FOODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

## Oplevelser i særklasse på Foodexpo

Inviter dine kolleger, medarbejdere eller chef med til fødevaremesse i Herning, og få en faglig og inspirerende fællesoplevelse.

## Nordens største fødevaremesse

Oplev tre værdifulde dage  
den 6.-8. marts 2016  
i MCH Messecenter Herning

- Mød Danmarks Fiskehandlere på et nyt og inspirerende butikstov.
- En ny økologisk eventhal, omdrejningspunktet for viden, debat og inspiration om økologi.
- Madspild og Sundhedsområdet, et nyt kreativt, interaktivt og læringsrigt område i Danmarks største fødevarehal.



Scan koden for at gå  
direkte til hjemmesiden.

Læs mere og print dit gratis  
adgangskort på [foodexpo.dk](http://foodexpo.dk)

Følg os på  



↑ Casper Reiche foran den nyåbnede butik Fisk, Mad & Vildt på Jægersborg Allé nord for København.



↑ Et frisktillavet stjerneskud, som kunden godt vil spise på stedet.



↑ Vi lægger stor vægt på at yde kunderne en faglig højt kvalificeret rådgivning om de friske råvarer, siger fiskehandleren.

FISK, MAD & VILDT:

# Frisk på fisk

Casper Reiches passion for friske råvarer og tilberedning af lækre fiskeretter er drivkraften bag en nyetableret fiskehandel på Jægersborg Allé i Charlottenlund nord for København

- Det, du ser dér, er levende kammuslinger, som er håndplukkede af dykkere i Norge, betror Casper Reiche en af butikens faste kunder, der lægger vejen forbi flere gange om ugen. Der følger så en god snak om kammuslingen og håndteringen af denne.

- I min verden er det vigtigt at fortælle om råvarerne og give forslag til tilberedningen af dem, fastslår Casper, der beskriver sig selv som lidt af en „madnørd“.

Så bliver en bestilling ringet ind, og straks går han ud i det åbne produktionslokale for at begynde fileteringen af en stor laks.

Casper, der er 36 år, er oprindeligt uddannet slagter og arbejdede en årrække som slagtermester i SuperBrugsen. Han kom derefter ind i fiskebranchen, hvor han har været nogle år og haft nogle dygtige og inspirerende kompagnoner. Alt, hvad der hedder kendskab til råvaren, filetering af fisk og forståelse for en tip top hygiejne, kom jeg ret hurtigt efter, siger han.

## Kundeunderlaget var i orden

Siden foråret 2013 var Casper partner og daglig leder af 'Fiskerikajen' på Jægersborg Allé nr. 37, hvor slagter Lund nu ligger. Da slagtermesteren tidligere på året

skulle have nøglerne overdraget, var der mange af stamkunderne, som var kede af, at deres fiskeforretning skulle lukke. Det overbeviste Casper om, at der var et solidt kundeunderlag og dermed basis for at etablere egen butik i området. Da en stor gardinforretning nogle få husnumre derfra lukkede, var han derfor ikke sen til at slå til, og begyndte realiseringen af sin drøm om at blive herre i eget fiskehus. En total renovering skulle der til, og midt i august var Fisk, Mad & Vildt på Jægersborg Allé nr. 45 en realitet.

## Nyindrettede lokaler med plads til servering af enkle fiskeretter

Fra begyndelsen var det ambitionen, at det ikke skulle være en fiskeforretning i klassisk forstand, men en gourmetbutik, hvor kunderne kunne købe havfriske fisk, skaldyr og hjemmelavede delikatesser samtidig med, at de også havde muligheden for at få færdige fiskeretter, som man enten kunne spise på stedet eller tage med sig hjem. De første uger efter åbningen var der derfor fuld gang i byggeriet i det tilstødende lokale, alt imens Casper og hans ansatte langede lige dele hjemmelavede salater til frokostbordet og råvarer til middagsmaden over disken.

Lokalet er stort og pladsen er rigelig til at indrette et sted, hvor der er fiske takeaway, eller hvor man kan slå sig ned ved et af bordene og nyde en af de enkle, men lækre fiskeretter, som den kokkekyndige ansatte Michelle tryller frem i det åbne køkken bag serveringsdisken - Vi indviede denne del af butikken midt i oktober, og det lader til at gå rigtig godt, konstaterer Casper.

# i eget hus

TEKST OG FOTOS: BIRTHE LYNGBØ



## Fish 'n' Chips hitter

Et stjernesud med baconen på toppen bliver anrettet og serveret for en af gæsterne. Fish'n 'Chips er ifølge Casper også et trækplaster. Det blev lanceret i en tidligere sammenhæng, hvor der var store stilladser foran fiskebutikken, og hvor man måtte tænke kreativt for at holde på kunderne. På stilladset blev der derfor opsat et stort trykt banner med teksten: „Fish'n Chips hver fredag“, og det var utroligt populært, så det lå lige for at have denne ret med på menukortet i Fisk, Mad & Vildt.

## Sæsonens friske råvarer

-Det koster at bygge en stor ny fiskehandel op fra grunden. Og ser vi på fiskekalenderåret, så er august og september lidt stille måneder at starte i. Men når det er sagt, har vi haft pænt med kunder lige siden dag ét. Og lige nu oplever vi et stort salg af gråænder, fasaner, agerhøns og andet vildt, som det jo er højsæson for.

Vi har lagt en linje, hvor det primært er sæsonens friske råvarer, vi har i butikken, og det får vi god respons på. Der er dog også nogle af kunderne, som efterlyser lidt flere delikatesser på hylderne. Men den del må komme lidt efter lidt, for der skal mange ressourcer til at bygge det hele op, siger Casper, der lægger vægt på, at de holder en høj kvalitet hele vejen igennem, også når det gælder olier, blinis, rugbrødschips og andre former for tilbehør.

## God synergi at ligge midt i en gourmet-klynge

- Vi ligger i et område, hvor kunderne godt vil betale, men bestemt ikke overpriser, for huslejerne er høje. Så udfor-

dringen er at ramme et prisniveau, der er rimeligt fornuftigt i forhold til råvarens kvalitet. Vi har samtidig fordel af at ligge midt i en slags gourmet-klynge, hvor der på det seneste er skudt en lang række små specialfødevarerbutikker op. Inden for små hundrede meter ligger der blandt andet en ost og delikatesse, en frugt og grønt, en bager, en slagter og en butik med forskellige takeaway specialiteter. Det er butikker, hvor man har valgt at lade det håndværksmæssige flytte ud i 1. række, så kunderne kan kigge med ind i „maskinrummet“ og se, når bageren ælter dej, når kødet hos slagteren hænger til modning eller som her, når vi arbejder med at tilberede de mange forskellige fisk og skaldyr. På samme måde som i torvehaller trækker de mange fødevarerbutikker ekstra mange kunder til, og det oplever vi alle som en klar fordel, smiler Casper.

## Det bliver i familien

Fisk, Mad & Vildt er som udgangspunkt et familieforetagende. Ud over Michelle består butikkens stab af indehaverens lillebror Christian, der gennem flere år har arbejdet i fiskebranchen, af Caspers kone Mona, der har styr på alt papirarbejdet og af parrets 17 årige søn Oliver, som assisterer, når der er travlt. Det samme gælder den meget vidende og fortællerglade fiskehandler Finn Sommer, som gennem flere år var indehaver af Øresunds fiskehandel på Østerbro. De kommende måneder byder også på travlhed, da bestillinger på menuer til jul og nytår allerede er begyndt at komme ind. Kigger vi ind i foråret, er det også vores ønske at have udeservering – og meget gerne – udvidede åbningstider for salget af vores færdigretter, siger Casper.



## 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](http://www.fiskeriskolen.dk)

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

# Højt uddannelsesniveau skaber kvalitet

Uddannelse er af afgørende betydning for fiskehandlererhvervets fremtid

**F**iskehandleruddannelsen i Thyborøn er den eneste af sin slags i Danmark, og i foråret sendte den sit allerførste hold færdiguddannede fiskehandlere ud i verden. Eleverne er blevet klædt på til arbejdet i branchen gennem undervisning og praktikforløb i de 2,8 år, hovedforløbet varer.

Den nye, specifikke uddannelse er en gevinst for fiskehandlerne, mener Anders Clausen, direktør for P. Clausens Fiskehandel: „Uddannelse er nødvendig for at sikre faglighed, udvikling og professionalisme“.

Anders Clausen tror på, at uddannelse betyder alverden for fiskehandlererhvervets fremtid, og står det til ham, er det et initiativ, der bør fortsætte langt ud i fremtiden: „Uddannelsen er med til at videreudvikle faget og gøre det mere attraktivt. Og det er der brug for, hvis erhvervet skal overleve. Vi er nødt til at

lære nye fiskehandlere op, hvis vi også fremover vil have professionelle og dygtige fiskehandlere, der kan rådgive kunderne og sikre kvaliteten i den fisk, der sælges“.

Hos P. Clausens Fiskehandel ser de det også som en fordel for dem, når de kan få engagede elever i butikken:

- Vi vil have engagerede elever, der vil branchen. Omvendt sørger vi så for, at eleverne lærer det, de skal – de er ikke bare billig arbejdskraft. Eleverne bidrager også med ny viden og tendenser, så vi holder os opdaterede, fastslår han.

## Grundig uddannelse uden genveje

Derfor tog han Heidi Christoffersen ind, da hun kom til praktikforløbet i sin uddannelse, og Heidi var blandt det første hold uddannede fiskehandlere i 2015. Hun er enig med Anders Clausen og er

glad for alt det, hun har fået med fra skolen:

- Fiskehandleruddannelsen er meget alsidig og tilpasset den enkelte. Men fagligheden er stadig høj. På skolen lærte vi blandt andet om fiskens opbygning, økologi, økonomi, kvalitet og de forskellige love og regler på området. Ude i praktikken kunne vi så afprøve det meste og lære alt det praktiske. Det er her, man øver sig, fejler og prøver igen – for der er ingen genveje på den her uddannelse.

## FISKEHANDLER- UDDANNELSEN

### Uddannelsens start

Der er forskellige måder at komme i gang på. Eleverne finder i samarbejde med Fiskeriskolen ud af, hvordan den enkeltes uddannelsesforløb skal skrues sammen.

### Uddannelsessted

Hele uddannelsen kan tages på Fiskeriskolen i Thyborøn.

### Økonomi

Eleverne får elevløn fra det øjeblik, de har en underskrevet uddannelsesaftale med en praktikvirksomhed.

### Fiskeriskolen

Skolen udbyder også en uddannelse som erhvervsfisker. Derudover tilbyder den kurser og efteruddannelse, lige som den fungerer som kompetencecenter for de blå erhverv.



# ”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.



  
**DEBA**SEAFOOD

A close-up photograph of two fish heads, likely sea bream, resting on a bed of crushed white ice. The fish have a golden-brown and yellowish-green mottled pattern on their heads and large, prominent eyes. The background is a soft-focus view of the ice and more fish.

## HAVNENS FISKEHUS - DEN KORTE UDGAVE

Havnens Fiskehus i Aarhus blev grundlagt i 1932 af brødrene Carl og Christian Christensen. I de første år foregik salget fra en flåde af hyttefade i havnebassinet, inden brødrene rykkede ind i de nuværende lokaler i 1934 og grundlagde det, der senere udviklede sig til en af landets førende fiskeforretninger.

I 2004 købte Anders Højgaard Andreassen Havnens Fiskehus og har siden drevet forretningen sammen med sin bror, Kristian Højgaard Andreassen, der blev medejer af foretagendet for seks år siden.

Havnens Fiskehus sælger en gros og detail samlet to-tre tons fisk dagligt. Tre varebiler forsyner hver dag engroskunderne med fisk, skaldyr, fiskefars og røgvarer, mens detailkunderne køber ind i butikken på havnen i Aarhus.

Havnens Fiskehus i Aarhus:

# Alt godt fra verdenshavene

*hver dag*



Friske fisk og skaldyr fra hele verden.



Anders Højgaard Christensen driver Havnens Fiskehus i Aarhus sammen med sin bror Kristian Højgaard Andreasen.



Kunder i butikken kan følge udskæringsarbejdet i baglokalet på en skærm.



Der er fart på udskæringerne i Havnens Fiskehus, der leverer 2-3 tons fisk dagligt til detail- og engroskunder.

## Det 83 år gamle fiskehus sælger dagligt to-tre tons fisk og skaldyr til engros- og detailkunder

Der landes kun mindre mængder fisk på Aarhus havn. Det er imidlertid ingen hindring for, at en af landets mest velrenommerede fiskeforretninger, Havnens Fiskehus, har til huse her.

Fiskehuset omfatter både en detail- og en engrosforretning, ejet og drevet af de to brødre Anders og Kristian Højgaard Andreasen. Engroskunderne er typisk restauranter, cateringvirksomheder, kroer og supermarkeder, først og fremmest i Aarhus og Midtjylland.

### Frisk fisk fra hele verden

- Vi får både fersk fisk og fisk på frost fra jyske fiskeauktioner hver dag. Men verden er blevet mindre med kortere transporttider, så vi henter også specialiteter hjem fra udlandet fra dag til dag.

- Det gælder fx levende kammuslinger fra Norge, østers fra Frankrig og Holland, knivmuslinger fra Skotland og krogfanget fisk fra Island, mens hummere får vi oversøisk fra Canada og tun fra Maldive, fortæller Anders H. Andreasen og uddyber:

- Mange restauranter prøver løbende at forny deres menuer, og de vil også gerne skille sig ud fra konkurrenterne på høj kvalitet. Derfor stiller de store krav, og dem er det vores opgave at efterleve gennem daglige, friske leverancer ikke bare fra Danmark, men også fra det store udland.

Havnens Fiskehus hører til en af de større forretninger i branchen. Der ryger samlet 2-3 tons fisk og skaldyr en gros og detail ud til kunderne hver dag. Det sørger 14 fuldtidsansatte og 6-7 medarbejdere på deltid for.

### Flere om budet

På trods af den store omsætning hviler Havnens Fiskehus ikke på laurbærene.

- Vi har travlt, men der skal kæmpes hver dag. Vi har fået flere konkurrenter; fx var der fire aktører i Aarhus for nogle år siden, nu er der 10. Samtidig er supermarkederne i stadigt voksende omfang begyndt at sælge fersk fisk, ligesom vi også ser flere rullende fiskevogne i byen. Det stiller ikke kun krav til kvaliteten af

de fisk og skaldyr, vi sælger, men i høj grad også til, hvordan vi servicerer vores kunder, forklarer Anders H. Andreasen og tilføjer:

- Vi har i en årrække set, at kunderne i stigende omfang efterspørger fisk i færdige, udskårne stykker uden ben. Det gælder ikke bare i detailsalget, mens også, når vi leverer til restauranter, der måske ikke har en fagmand ansat, som har lært at skære fisk op.

Anders H. Andreasen påpeger også, at det i dag ikke er nok for en virksomhed som Havnens Fiskehus at kunne skære fisk op af gode råvarer.

- Vi skal, siger han, være dygtige på en lang række andre områder som fx at kunne snakke både tysk, fransk og engelsk med leverandører i udlandet. Vi er nødt til løbende at forny os og nytænke måden, vi sælger fisk på, hvordan vi forarbejder råvarerne og hvilke typer fisk og skaldyr, vi tilbyder. Og det med stor vægt lagt på vejledning og rådgivning af kunderne, siger Anders Højgaard Andreasen.

# FLOTTE SILD GIVER INSPIRATION TIL JULEN

Gi' julefrokosten  
nyt liv og server  
årets julesild  
med råmarineret  
grønkålssalat



Fiskemandens sild er store, flotte sildefileter,  
der håndpakkes i glas. Sildene ligger i en mild / let  
krydret lage eller en dejlig velsmagende dressing.



## HÅNDVÆRK

Det gode håndværk er  
vigtigt, når vi i Tenax  
fremstiller sild af høj kvalitet.

## KVALITET

Vi går kun efter det bedste.  
Vi går ikke på kompromis med  
kvaliteten og den gode smag.

## RÅVARER

Alle vores sild produceres  
på vores fabrik i Nyborg af  
de bedste råvarer.

  
www.tenax.dk

Fiskemandens sild  
forhandles hos Rema 1000  
og udvalgte dagligvarebutikker.



# Julen er hjerternes fest

Vi har håndproduceret de mest velsmagende sild og marineret dem i udvalgte gode julekrydderier

.... og i anledning af julen har vi pakket vores hjertesild i en ny flot emballage.

Velbekomme - og glædelig jul!

Du kan finde de velsmagende HjerteSild fra Lykkeberg i de fleste dagligvarebutikker.



[lykkeberg.com](http://lykkeberg.com)

tenax sild



**LYKKEBERG**  
KVALITETSSILD SIDEN 1899



De mere end 150 spændende grøntsagsretter i bogen giver læseren ny inspiration og er et sandt orgie af farvekombinationer.

Opskrift fra  
Vanløseblues.blogspot

# Geniale grøntsager fra Vanløse Blues

Maria Engbjerg står bag den meget populære madblog Vanløse Blues, som har mere end 5000 daglige besøgende. Hun startede sin blog for 3 år siden.

Som hun selv siger det: - Jeg kunne simpelthen ikke lade være, da jeg havde så mange opskrifter, som jeg gerne ville dele med andre. Maria brænder for og elsker grøntsager og kan ikke forestille sig et måltid uden. Hun kalder sig selv for „grøntsags-passionist“. Bogen „Geniale Grøntsager“ indeholder opskrifter på dejlige grøntsagsretter, sorteret efter hovedgrøntsag, så læseren hurtigt kan få inspiration til, hvad fx et hvidkålshoved eller en pose gulerødder kan forvandles til. Geniale Grøntsager er ikke en vegetar bog, men en opskriftsbog, der inspirerer til at give grøntsagerne hovedrollen i et måltid og gøre kødet til tilbehør. Læs evt. mere på [www.vanloseblues.blogspot.dk](http://www.vanloseblues.blogspot.dk)



Bogen Geniale Grøntsager (206 sider) er udgivet af Nyt Nordisk Forlag, vejl. pris kr. 249.95. Bogen udkom 7. oktober 2015.

Friskere fisk direkte fra nettet...



DANSKE FISKEAUKTIONER<sup>AS</sup>  
THYBORØN • THORSMINDE • HVIDE SANDE

Mad på 30 min.

## KARRYFISK & TRANEBÆRDRESSING

Sødt og stærk er et perfekt makkerpar - her møder den stærke karry og de søde tranebær hinanden i en lyn hurtig hverdagsret. Retten her kan nemlig laves på under 30 min. For imens fisken laves i ovnen, snittes salaten, og dressingen røres sammen, og når du sætter dig til bordet, føles det som et festmåltid, for det smager intet mindre end fantastisk! - Og mad på under 30 minutter er altid noget, man kan bruge på en hverdag, ikke?

Opskriften er til 2 personer.

### Karryfisk

- 300 g torsk eller anden hvid fisk i mindre stykker
- Olivenolie
- 1 spsk. loppefrøskaller (kan undlades)
- 1 spsk. af din foretrukne karry
- Havsalt og frisk kværnet peber

Bland loppefrøskaller, karry, salt og peber sammen i en dyb tallerken. Pensl fisken med olivenolie, og dyp fiskens ene sides i karryblandingen, og kom dem i et fad. Bag fisken i en 200 grader varm ovn i 15-20 min.

### Tranebærdressing

- 2 dl græsk yoghurt eller creme fraiche
- 1 håndfuld tørrede tranebær - jeg bruger dem fra Urtekram
- Havsalt og frisk kværnet peber

Hak tranebærene groft, og rør dem i creme fraichen.

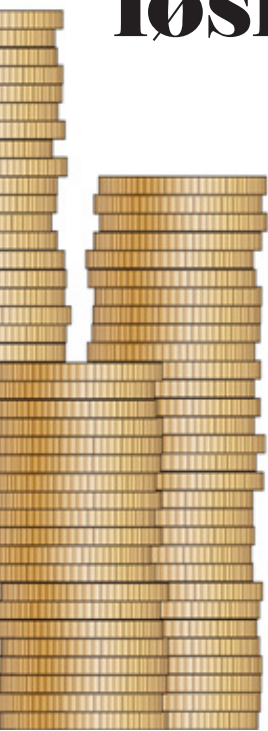
Smag til med salt og peber.

Server karryfisken sammen med tranebærdressingen og en simpel salat af spidskål, æble, olie/eddike-dressing og evt. lidt persille og tranebær.



Maria Engbjerg står bag den populære madblog Vanløse Blues. Copyright Celine Hallas

# 20 mio. kr. til smarte løsninger i fiskeindustrien



NaturErhvervstyrelsen åbner tilskudsordning på 20 mio. kr., der skal forbedre den hårdt pressede fiskeforarbejdningsindustri konkurrencesituation. Nytænkning og styrket konkurrenceevne er altafgørende, hvis virksomhederne i den danske fiskeforarbejdningsindustri skal kunne skabe vækst og bevare arbejdspladser i et stærkt konkurrencepræget, internationalt marked. Her er det muligt for forarbejdningsindustrien at søge om støtte til innovative løsninger, der skaber vækst og forbedrer virksomhedernes konkurrencesituation. Det kan eksempelvis være i form af nye teknologier, nye produkter eller nye fremstillingsprocesser. - Konkurrencen inden for fiskeforarbejdning er stor, især fra lande med lave produktionsomkostninger. Så hvis vi skal kunne fasthol-

de arbejdspladser i Danmark, er det vigtigt med innovation og smarte løsninger, der kan give virksomhederne en konkurrencefordel. Potentialet er stort, hvis der kan findes nye arbejdsmetoder eller teknologier, der kan erstatte den omfattende brug af manuel arbejdskraft, siger kontroldirektør i NaturErhvervstyrelsen Anders Munk Jensen.

## Hjælp til discard

Ordningen vil også kunne bruges som en hjælp til at gennemføre EU's discardforbud ved at støtte projekter, der udvikler forarbejdningen af de fisk, som fiskerne lander, men ikke må sælge som spise fisk.

Støtteordningen er åben i perioden 17. september til 2. januar 2016, og det er en forudsætning, at projekterne indeholder eller gennemfører ny viden på området. Har du faglige spørgsmål, er du velkommen til at kontakte os på tlf. 33 95 80 00 eller sende en e-mail til [projekt@naturerhverv.dk](mailto:projekt@naturerhverv.dk)

Kilde: NaturErhvervstyrelsen

## Sejlende droner skal opdage fiskestimer

Det koster både tid, penge og brændstof for fiskere at finde frem til fiskestimer, der indeholder de rigtige typer fisk i den rette størrelse. Selv om teknologier som sonar og ekkolodder allerede har nedbragt søgetiden, er det stadig forbundet med store omkostninger for fiskerne. Afhængig af fartøjets størrelse koster det ifølge Miljø- og fødevarerministeriet op mod 100.000 kroner pr. dag at være til søs. Men nu er der hjælp på vej. Et nyt projekt støttet af ministeriet skal afprøve, om sejlende og flyvende droner kan finde fiskestimerne for fiskerne. - Der er mange måder, danske fiskere kan tjene flere penge på. Det handler ikke kun om kvoter, men også om at fiske smartere. At sætte droner til at søge efter fisk er et rigtig godt eksempel på, hvordan vi med

moderne teknologi og gode ideer kan gøre arbejdet mere effektivt og samtidig gavne miljøet, siger miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen. Brændstofomkostningerne alene udgør op til 40 procent af driftsomkostningerne for et fartøj. Projektet har også store forventninger til at kunne hjælpe fiskerne med at indfase det såkaldte discardforbud, der betyder, at fiskerne ikke længere må smide bifangster overbord. Forbudet gør det ekstra relevant for fiskere at kunne størrelsesbestemme stimer, så de kan undgå uønskede bifangster.

## Godt for både væksten og miljøet

Projektet ledes af Esben Sverdrup-Jensen fra Danmarks Pelagiske Producent-

torganisation, der ser store perspektiver i projektet: - Hver eneste dag, vi kan spare tid på havet, har afgørende betydning for økonomien i fiskeriet, og her er udgifterne til brændstof et vigtigt parameter. Hvis vi kan minimere brændstofforbruget, vil det få en positiv effekt for den enkelte fiskers økonomi, men også på miljø og klima, siger Esben Sverdrup-Jensen. Miljø- og Fødevarerministeriet har gennem erhvervsordningen Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram uddelt 1,7 millioner kroner til projektet. Ud over Danmarks Pelagiske Producentorganisation deltager blandt andre Danmarks Tekniske Universitet, partrederiet ISAFOLD og teknologivirksomheden Blue Ocean Robotics i projektet, der løber frem til 2017.

Kilde: Foodsupply

# Personalehåndbog

Sekretariatet er i færd med at udarbejde en række HR pjecer – deriblandt „Fakta om personalehåndbogen“. Den lille pjece giver gode eksempler på forhold, som det vil være en god idé at indføre i nogle personaleregler. Der kan være store forskelle på, hvorledes man vil regulere personaleforholdene, men nedenstående giver sammen med pjecen nogle bud på, hvad en personalehåndbog kan indeholde – og nok også som minimum bør indeholde.

**1 Sygemelding** – her kan der skrives lidt om, på hvilken måde man sygemelder sig. Er det eksempelvis acceptabelt med en sygemelding over sms, eller skal der ske et telefonopkald til mester selv. Desuden skal der her stå, at medarbejderen er forpligtet til at deltage i kommunens opfølgning, idet konsekvensen for manglende deltagelse vil være modregning i løn under sygdom, hvis kommunen stopper refusion af sygedagpengene til virksomheden.

**2 Ferielukning og uger hvor der ikke må holdes ferie** – hvis det fremgår af

personalereglerne, hvornår der eventuelt er ferielukket, og hvornår der ikke må afholdes ferie/afspadsering, så er dette varslet til medarbejderne.

**3 Frihed til læge- og tandlægebesøg** – er det frihed med eller uden løn. Der kan også skrives, at disse besøg i videst mulig omfang skal ligge uden for arbejdstiden.

**4 Varekøb** – retningslinjerne for medarbejdernes varekøb. Skal der eksempelvis handles med en bestemt person, og hvorledes bliver varekøbene afregnet.

**5 Arbejdstøj** – hvad udleveres og hvem vasker. Og evt. hvis medarbejderne må forlade virksomheden i pauserne, er det så acceptabelt, at dette sker i arbejdstøj, eller skal der skiftes til privat tøj inden virksomheden forlades.

**6 Mobiltelefon** – må medarbejderne benytte deres private mobiltelefon

i arbejdstiden, og i givet fald hvorledes må denne brug ske.

**7 Arbejdspladsens computer og telefon** – kan medarbejderne anvende disse til privat brug, og hvilke retningslinjer gælder i givet fald.

**8 Alkohol** – må der indtages alkohol på arbejdspladsen, og under hvilke omstændigheder kan der eventuelt nydes alkohol.

**9 Rygning** – hvor på virksomheden må der ryges og hvornår (er det ex. kun i de aftalte pauser). Her skal der naturligvis tages højde for rygeloven, hvorefter der ikke må ryges indendørs. Desuden skal der være beskrevet en konsekvens, hvis reglerne omkring rygning ikke overholdes.

Dette er blot inspiration til brug for udarbejdelse af personaleregler. Under alle omstændigheder er det vigtigt, at der findes interne regler, således at medarbejderne ved, hvad der er at rette sig efter.

## Nedlægning af fisk- og vildtspecialiet



Slagterfagets Fællesudvalg har på et møde den 17. september 2015 besluttet at indstille til ministeriet, at specialiet „fisk og vildt“ på detailslagteruddannelsen nedlægges.

Baggrunden for indstillingen er, at optaget på specialiet i en årrække har været meget lavt, og da der findes en eksisterende fiskehandleruddannelse på EUC Nordvest, som er beslægtet med fisk- og vildt specialiet, vurderer udvalget, at der ikke længere er et reelt behov for et fisk- og vildt speciale på detailslagteruddannelsen.

Samtidig er der et betydeligt fagligt overlap mellem specialerne „delikatesse“ og „fisk og vildt“. Begge uddannelser giver forudsætninger for at fremstille og produktudvikle delikatesser og kompetencer inden for eksponering og kundebetjening.

Det er samtidig muligt at vælge valgfri uddannelsesspecifikke fag på delikatesse-specialiet inden for:

- Opskæring af vildt
- Udsækning af fisk
- Delikatesser af fisk og vildt

Hermed er det muligt for eleverne på delikatesse-specialiet at tilegne sig en fisk og vildt-profil. På den baggrund vurderer udvalget, at der ikke er tilstrækkelige faglige grunde til fortsat at tilbyde et særskilt fisk og vildt-specialt på uddannelsen. En nedlæggelse af specialiet vil have virkning fra 1. august 2016.



## Så er der sat punktum i dabs-sagen

Fødevestyrelsen har nu udarbejdet en vejledning om, hvordan Røgeriet og andre lovligt kan tørre dabs.

Det vakte stor opstandelse, da det gik op for politikerne på Christiansborg, at man ikke må sælge den lokale fiskespecialitet dabs i Hvide Sande, fordi myndighederne vurderede, at der ikke var styr på fødevarerens sikkerhed under produktionen af den. Når det vakte opstandelse, skyldtes det ikke mindst, at man i generationer har spist dabs i Hvide Sande, og at myndighederne ikke kunne fremvise eksempler på, at folk er blevet syge af det. Da Dagbladet tog sagen op tidligere på året, gik Venstres Esben Lunde Larsen ind i sagen med et løfte om, at hvis Venstre kom i regering efter valget, ville man ændre reglerne, så man igen kunne sælge dabs i Hvide Sande. Siden blev sagen taget op i flere landsdækkende medier, og løftet blev indfriet, da miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen efterfølgende satte sine embedsmænd på plads med et krav om at få fjernet det omdiskuterede forbud. Jyllands-Posten kan nu fortælle, at Fødevestyrelsen har udarbejdet en vejledning til fiskehandlere på vestkysten om, hvordan produktionen af dabs skal håndteres. Vejledningen lægger op til, at fiskene skal være overdækket, når de hænger til tørre, og det fremgår desuden, at man skal orientere styrelsen, hvis man ønsker at tørre dabsen på anden vis.

Selv om Fødevestyrelsen ikke har kendskab til sygdomstilfælde fra spis-

ning af dabs, mener styrelsens sektionsleder Ulrich Pinstrup, at det giver god mening at lave en vejledning på området. - Vi laver masser af vejledninger om, hvordan man fornuftigt driver en fødevarer virksomhed og en produktion, så man undgår problemer, siger han til Jyllands-Posten. Når Fødevestyrelsen i sin tid forbød salget af dabs, skyldtes det frygt for, at måger kunne finde på at klatte på fiskene, når de hænger til tørre, og at man mente, at os fra biler og kuttere ligeledes kunne skade fisken.

Kilde: *Dagbladet Ringkøbing Skjern*

## Ny rapport fanger indkøbstendenser for seafood

Royal Greenland og Deloitte har i fællesskab udarbejdet ny rapport, „Seafood and Sustainability - influences on the buying behavior of seafood purchasers“. Rapporten undersøger de vigtigste parametre og motivationsfaktorer indenfor CSR (Corporate Social Responsibility red.) og bæredygtighed i et forsøg på at belyse de elementer, der betyder mest for indkøbere af fisk og skaldyr. Den stigende interesse for bæredygtighed og virksomheders samfundsansvar kan aflæses i fødevarerindustrien. Dette understreges i Royal Greenland og Deloitte's nye rapport, der fokuserer på indkøbere af seafood og deres rolle som drivkraft for krav om bæredygtighed i industrien. Som beslutningstagere udvælger indkøberne sortimentet til butikker, restauranter og kantiner og kan dermed medvirke til at påvirke fiskeindustriens værdikæde.

-Vi ser i dag øget opmærksomhed på fiskeindustrien - både fra indkøbere og forbrugerne. Derfor er det essentielt, at virksomheder i fiskeindustrien formår at efterkomme krav og forventninger om bæredygtig adfærd - og sadle om, der hvor det er nødvendigt, siger Anne Mette Christiansen, partner i Deloitte Sustainability. Størstedelen af respondenterne i rapportens undersøgelse svarer, at det er vigtigt, at leverandører kan garantere

re bæredygtigt fiskeri. Dog er der regionale forskelle. Blandt indkøberne i Nordeuropa finder man f.eks. bæredygtigt fiskeri vigtigere, end indkøberne i Central- og Sydeuropa gør. Som noget nyt viser indkøbere fra Asien også stor interesse for bæredygtighed i fiskeindustrien, med et særligt fokus på fiskeri og arbejdsforhold i industrien. Dog er det i Nordeuropa, at CSR og bæredygtighed vægtes højest. Det skyldes angiveligt, at virksomheder i Nordeuropa historisk set har arbejdet med bæredygtighed og miljø blandt andet grundet lovgivning, og at kunder derfor forventer certificerede fisk og ansvarlighed i industrien i højere grad end i andre regioner. Rapporten konkluderer, at bæredygtigt fiskeri er den vigtigste faktor for indkøberne, når de vælger leverandører. Dette forklares blandt andet med, at forbrugere i stigende grad lægger vægt på MSC-certificerede produkter (MSC = Marine Stewardship Council red.) og er blevet mere villige til at betale en højere pris. Rapporten er baseret på en spørgeskemaundersøgelse med 152 respondenter fra Asien, Nordeuropa, Sydeuropa og Centraleuropa. Derudover er der lavet dybdegående interviews med respondenter, der repræsenterer de fire regioner.

Kilde: *Deloitte*

## Kødet dominerer den danske aftenmad

Kødet fylder meget på danskernes aftenmadstallerkner i forhold til grøntsagerne. Det viser en undersøgelse af, hvad der hiter på danskerne aftenbord fra DTU Fødevarerinstitutionen. Retter med hele udkæringer af kylling ligger nummer ét blandt de hyppigst spiste aftenmadsretter hos danskere under 35 år, mens folk over 35 år oftest spiser retter med hele udkæringer af svinekød. Der er stor interesse i at vide, hvad danskerne spiser, og hvordan deres måltidsvaner ser ud. DTU Fødevarerinstitutionen har analyseret data fra Den nationale undersøgelse af danskernes kost og fysiske aktivitet 2011-2013

Vidste du at ...

# Vidste du at ...

(DANSDA) og beregnet, hvilke 20 aftensmadsretter danskerne hyppigst spiser. Opgørelsen viser, at på førstepladsen hos danskere under 35 år ligger retter med hele udskæringer af kylling som fx stegt kyllingebryst, mens folk over 35 år oftest spiser retter med hele udskæringer af svinekød som fx skinkesnitzel. Diverse gryderetter og retter med hakket kød som millionbøf, pølser og frikadeller indtager også prominente pladser på top 20 listerne. Danskere har overordnet forskellige kostmønstre på hverdage og i weekender. Fx bliver det hakkede kød oftest spist i hverdagene, mens

bøffer og stege hyppigere bliver spist i weekenden. Kartoffler tilberedes også forskelligt afhængig af ugedagen. Hvor den kogte kartoffel er dominerende på hverdage, står den oftest på stegte eller flødegratinerede kartofler i weekenden. De officielle kostråd anbefaler, at danskere spiser fisk mindst to gange om ugen som hovedret og derudover som fiskepålæg flere gange om ugen. DTU Fødevareinstituttets beregninger viser, at det samlede fiskeindtag for børn og voksne er på henholdsvis 6% og 10% af de undersøgte aftensmåltider. Det svarer til, at mange ikke engang spiser fisk til aftensmad én gang om ugen. Fra et ernæringsmæssigt synspunkt ville det være gavnligt at sætte fisk på menuen oftere.

Kilde: DTU Danmarks Tekniske Universitet

## Grønlandsk rejemangel rammer især Rusland

Produktionen af grønlandske rejer er dalet betydeligt i år. Det går især ud over det russiske marked, hvor man ikke længere kan hente rejer fra lande som Canada og Danmark på grund af landets importforbud.

Et markant fald i de grønlandske rejekvoter i 2015 har ført til stor mangel på skalrejer. Det skriver Undercurrent News. Det russiske forbud mod import af fødevarer fra en lang række vestlige lande bevirker nemlig, at den isolerede nation ikke kan få sine rejer fra tidligere store leverandørlande som Canada og Danmark.

- Der er enorm efterspørgsel. Rusland importerer normalt 40.000 ton på et år. I år kan Grønland levere 5000 eller måske 6000 ton i alt. Grønlands kvote er kun på halvdelen af, hvad den var på for fem år siden. Vi har simpelthen ikke nok rejer at sælge, siger Jesper Lauritzen, der er grundlægger af fiskeselskabet Iceberg Seafood, til mediet. Iceberg Seafood er grundlagt på Grønland, men har nu hovedsæde i Hirtshals. Ifølge direktøren er priserne på skalrejer steget med omkring 30 pct. siden sidste sommer, da kvoten er faldet med 15 pct. til 73.000 ton. Det er første gang siden 1980'erne, at den dykker ned under 80.000 ton. Igor Salagaev, der er marketingdirektør for den russiske importør Agama, siger samtidig til Undercurrent News, at man i landet er gået fra omkring 25 til blot 4 selskaber, der importerer rejer. Agama selv køber sine rejer fra Royal Greenland, mens Polar Seafood leverer til sit eget datterselskab, Polar Seafood Russia, og de to selskaber Maguro og Seaprod køber fra Iceberg Seafood.

Kilde: Fødevarewatch

## Dagligvarebutikker øger salget af fersk fisk

Danskerne køber i højere grad fersk fisk ind til aftensmaden. Fiskebranchen melder nu om et stadigt stigende salg af fersk fisk gennem dagligvarekæderne. Det er et mønster, der også kendes fra Norge, og det hænger ifølge Fiskebranchen bl.a. sammen med, at flere danskere først træffer beslutningen om aftensmaden, når de kommer til slutningen af dagen. - På det tidspunkt er det svært at nå at tø frossen fisk op. Derfor vælger danskerne i stigende grad at købe fersk fisk, som kan tilberedes på kort tid - og så smager det jo også meget bedre end frossen fisk, forklarer projektkoordinator i Fiskebranchen, Lone Marie Eriksen. De seneste tal viser, at dagligvarekæderne i 2014 øgede deres salg af fersk fisk med 49 tons sammenlignet med 2013. Omset i kroner er salget gået op med 73 mio. kroner fra 2013 til 2014. Samtidig viser tal fra Fiskebranchen, at dagligvarekæderne sælger mindre frossen fisk, konserver og færdigretter af fisk. - Det er tydeligt, at forbrugerne i

højere grad lægger deres indkøb af fisk i dagligvarekæderne, men også at det kun er salget af fersk fisk, der går frem, konstaterer Lone Marie Eriksen.

Kilde: Fiskeritidende

## TripleNine køber Polar Omega

Den Esbjerg-baserede virksomhed, Polar Omega, er blevet købt af TripleNine-koncernen. Men det sker ikke uden omkostninger for de ansatte i virksomheden - ni af de ansatte er opsagt, mens man i TripleNine-koncernen forsøger at finde opgaver til dem. Det fortæller JyskeVestkysten. Triple Fish A/S, der ejer 50 procent af Triple Nine Group, ejer Polar Omega, der egentlig så ud til at have en lys fremtid som følge af samarbejdet med en israelsk virksomhed, Enzymotec Ltd. Enzymotec Ltd. skulle blandt andet markedsføre og sælge Polar Omegas fiskebaserede omega-3 produkt, Omega-PC. Samarbejdet blev sat på skinner for blot halvandet år siden, men dårlig presseomtale i de amerikanske medier om, at omega-3 fedtsyrer kan give en forhøjet risiko for prostatakræft, gjorde opgaven umulig. - Både salg og volumen blev stærkt præget af den negativ medieomtale, og det amerikanske marked, som er det største, gik helt ned, konstaterer direktør Nils Chr. Jensen over for JyskeVestkysten. Bestyrelsen reagerede på en regnskabsmeddelelse i det fælles dansk-israelske salgsselskab om yderligere nedjustering af forventningerne til salg i de kommende år. Det blev fra danske side vurderet til at ville føre til krav om tilførsel af betydelig kapital, og derfor blev Polar Omega solgt fra.

Kilde: Fiskeritidende





# Velkommen til nye medlemmer af Danmarks Fiskehandlere

Der kommer løbende nye medlemmer til brancheorganisationen,  
og vi kan byde velkommen til følgende:

**Adamsen's fisk** v/Dan Adamsen, Gilleleje

**Cafe Fisk** v/Tom Juul Nielsen, Bindslev

**Kodan Fisk** Frederiksberg C

**Gelfisk** v/Jan Dahl Hansen, City-Vest, Brabrand

**Fiskespecialisten ApS** v/Mads Pedersen, Nyborg

**Bjarne's fisk** v/Karina Skinnerup, Lemvig

**HAV City 2 ApS** v/Martin Maric, København K

**Fisk, Mad & Vildt** v/Casper Rønde Reiche, Charlottenlund

**Gourmet Hjørnet** v/Morten Jørgensen, Virum

**RioFrio Danmark ApS** v/Lasse Simonsen, København K

**Alpha Fisk** v/Carl Lauritzen, Hjørring

**Havnens Fiskesalg** Frederikshavn

**Slagelse Fiskehus** v/Michael Elbæk, Slagelse

**Brøndbystrand Fisk & Skaldyr** Brøndby Strand

**Den friske fisk** v/Hans-Henrik Plambeck, Vejby

**Erik's Fiskebil** v/Erik Jensen, Hirtshals





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.