

FISKEHANDLEREN

Nr. 1 · marts 2016

**Den moderne
fagmand i fisk
og skaldyr**

side 6

**Hummere i
fiskeforretninger
– afklaring af krav**

side 22

**Tema:
FOODEXPO**

side 4



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.fiskehandleren.dk

Bladet udkommer
3 gange om året

REDAKTION

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

Spis danske fisk i sæson



Snart kommer der en ny kampagne fra fra Danmarks Fiskeriforening, som sætter fokus på danske fisk. En kampagne som fiskeriforeningen håber vil få flere danskere til at fravælge Victoriabars, pangasiusfilet, stillehavstorsk og nogle af alle de andre elendige fisk, som hver dag bliver solgt i tonsvis i de danske supermarkeder. Det er en kampagne, som jeg vil bakke 100% op om.

Jeg er træt af at se på dødssyge tilapiafileter, pangasiusfileter, hokifileter, og hvad de elers hedder disse forfærdelige fisk, som danskerne bliver tilbudt i supermarkederne, og alt, hvad der kan blive gjort for at få flere danskere til at vælge en herlig dansk kulmule, skal vi bakke op omkring.

Det er også her, hvor vi har mulighed for at adskille os fra supermarkederne. Det er også her, hvor vi har mulighed for at vise vores faglighed, vores faglige stolthed, og vores evner til at hjælpe kunderne til at træffe et sundt og fornuftigt valg. Den mulighed har de ikke i Netto.

Der er ikke nogen, der kan hjælpe og vejlede kunderne til, hvornår på året rødspætten er skønnest. Til at fortælle, hvor vidunderligt et stykke smørdampet rødtunge smager. Ikke "ek-sotisk rødtunge", men ægte rødtunge (microstomus kitt).

Så lad os få gjort det klart for alle, at Danmarks Fiskehandlere gider ikke mere vrøvl, gider ikke flere elendige vietnamesiske opdrætsfisk, og lad os sammen med de dygtige danske fiskere endnu en gang slå et fælles slag for den danske fisk. For helt ærligt, det kan da ikke være rigtigt, at vi sender tonsvis af fantastiske, levende, danske blåmuslinger til alle mulige andre lande i verden, samtidig med, at vi importerer tusindvis af tons pangasius.

Der er ingen tvivl hos mig om, hvad der skal på middagsbordet hos danskerne i fremtiden!

Martin Maric, formand for Danmarks Fiskehandlere

Indhold

- 3** Ny organisationskonsulent hos FødevarerDanmark
- 4** Invitation til små og mellemstore fødevarer virksomheder
- 4** Specialfødevarerbutikker på Foodexpo
- 6** Den moderne fagmand i fisk og skaldyr
- 8** Fiskehandler ved et tilfælde
- 12** Færøsk laks fra bæredygtige opdræt
- 14** Øko-trend i europæisk seafood
- 16** De første 5 fiskeriteknologer er på vej
- 17** Powerful pakning og prismærkning
- 18** Lancering af ny serie af bæredygtig fisk
- 19** Udenrigshandel med fisk og fiskeprodukter steg i 2014
- 20** De rige spiser mere fisk
- 21** Hummere i fiskeforretninger – afklaring af krav
- 24** Vidste du at ...
- 26** Sygefravær og „Fast track-løsninger“
- 26** Ny hjemmeside
- 27** Navnenyt



FØDEVAREDANMARK ANSÆTTER ORGANISATIONSKONSULENT

Ny konsulent får som sin centrale arbejdsopgave at servicere medlemmer af SMV Fødevarer

TEKST EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Paraplyorganisationen FødevareDanmark vil med ansættelsen af en organisationskonsulent sætte yderligere skub i udviklingen af organisationens aktiviteter.

FødevareDanmark blev sat i verden den 11. juni 2015 med det erklærede mål at være talerør for små og mellemstore danske fødevarevirksomheder. Organisationen består af virksomheder inden for alle fødevarebrancher, når de kan defineres som små eller mellemstore; dog ikke butikker.

FødevareDanmark tæller fire brancheorganisationer, herunder foreningen SMV Fødevarer. De øvrige er Danske Slagtemestre, Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere.

- Den nye organisationskonsulent bliver ansat fra 1. marts i år med servicering af SMV Fødevarer som sin væsentligste funktion, fortæller Torsten Buhl, direktør for FødevareDanmark.

Torsten Buhl oplyser videre, at konsulenten som professionel sparrings- og samarbejdspartner bl.a. får til opgave at etablere og styre ERFA-grupper under SMV Fødevarer samt stå for temadage og medlemsarrangementer for eksisterende og potentielle medlemmer.

Tovholder ansat

Som led i opbygningen af FødevareDanmark har Danske Slagtemestre, der varetager den nye paraplyorganisations sekretariatsopgaver, fra 1. januar ansat

jurist Steen Møhring Madsen. En af hans centrale funktioner er at være tovholder for SMV Fødevarers bestyrelse på det organisatoriske område.

FØDEVAREDANMARK

FødevareDanmark i Odense er paraply- og brancheorganisation for primært små og mellemstore fødevarevirksomheder. Organisationen har omkring p.t. 500 medlemmer og repræsenterer en årlig omsætning på ca. 10 mia. kr.

STEEN®
SCANDINAVIA

ST111 flåmaskine



Flår alle typer fisk og afskinner alle typer fileter

Eneforhandler af STEEN flå- og skinnemaskiner til fiskeindustrien.

Kontakt os for en uforpligtende snak.



SEAFOOD
-SUPPLY.DK

Rolshøjvej 29
8500 Grenaa
Tel.: 86326000
www.seafood-supply.dk

LØN MED ET MENNESKELIGT ANSIGT

SPAR TID OG PENGE

Du får gratis personlig support og et enkelt lønsystem, der giver dig tid til at fokusere på din forretning i hverdagen.

NEM LØN OG GRATIS SUPPORT:
PROLOEN.DK/SERVICES

PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

INVITATION TIL SMÅ OG MELLEMSTORE FØDEVAREVIRKSOMHEDER

FødevareDanmark og SMV Fødevare inviterer små og mellemstore fødevarevirksomheder til at besøge standen på

**FOODEXPO TIRSDAG DEN 8. MARTS KL. 13.
PÅ STAND 7295 I HAL J2**



fødevaredanmark



Specialfødevarebutikker på Foodexpo



Et af de mange spændende tiltag på Foodexpo 2016 er området med specialfødevarebutikker. En del af hal J2 er dedikeret til formålet, hvor besøgende kan dufte og se fiskehandler, ostehandler, bager og slagter.

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

Følg os på  



TEKST: METTE HORNSMARK CHRISTENSEN

Den moderne fagmand i fisk og skaldyr

Fiskehandleruddannelsen er ny. Og dette til trods for, at der i generationer har eksisteret fiskehandlere. Men efter et besøg på skolen er vi overbeviste om, at den moderne fagmand i fisk og skaldyr skal kunne meget mere end at rådgive om, hvordan en rødspætte skal steges

Da vi lægger vejen forbi Fiskeriskolen i Thyborøn, ser vi som det første denne dag en gruppe af fiskehandlere, som arbejder med specialudskæringer og med at udvikle færdigretter. Bugstykket fra en lange bliver forvandlet til en lækker fisketournedos med økologisk bacon og mozzarellaost. Halestykker af mørksej bliver

farseret med souffléfars, og en udbenet rødspætte fyldes med en skaldyrssstuvning. Snart bugner fiskedisken af danske fisk og skaldyr i et indbydende og varieret arts- og farvespil.

En anden gruppe elever arbejder med en større sushiproduktion, lige som en salg- og servicegruppe arbejder med mar-

kedsføring og smagsprøver af nyudviklede „Fiskesvær“, „Cod Wings“ og „Chilie Crabs“.

I det tilstødende udskæringslokale arbejder et hold fiskeritekologer med dehydrering af overskydende fiskeråstof.

Nye trends

En af grundene til, at eleverne arbejder med sushi, er at uddannelsen lægger vægt på vækstområder og efterspørgsel. Og sammen med blandt andet ny nordisk fisk og convenience food er sushi et af de områder, der er i vækst. - Vi har jo i mange år kæmpet for at få flere til at spise fisk på grund af dens sundhedsegenskaber. Så det er glædeligt, at sushi og alternativer til traditionel fastfood er i vækst, for det er fine måder at få mere fisk på bordet i de danske hjem. Derfor skal vores elever selvfølgelig lære om dette, siger udvikler og faglærer Esben Windfeld Lund og uddyber: - Det handler om fokus på de danske fisk og skaldyr, som er i verdensklasse. Vi ønsker at profilere dem efter fortjeneste. For når man tænker på, at de danske fisk er af så høj en kvalitet, så er det da helt skørt, at mange har udenlandske fisk og skaldyr på middagsbordet.

Norden har råvarerne, og på Fiskeriskolen er det målet at udnytte entreprenørskabet i og mellem fiskeriets uddannelser optimalt. Ønsket er at værdiforøge hele værdikæden til gavn for alle, inklusiv forbrugerens sundhed. - Vi er overbeviste om, at vi kan forlænge levealderen og livskvaliteten i Danmark, hvis det lykkes os at øge det nationale indtag af nordiske arter fra åbne havområder, fastslår Esben Windfeld Lund.

Forbrugerne vil have kvalitet

Kvalitet er en selvfølge hos fremtidens fiskehandlere, og med udgangspunkt i indgående viden om fiskerimetoder, fangstbe-

handling og udnyttelsesgrader ønsker Fiskeriskolen at levere den gode historie om et effektivt og højteknologisk fiskeri, der evner at udnytte fiskeressourcerne på en bæredygtig, natur-skånsom, klimavenlig og økonomisk optimal måde. Ifølge Esben Windfeld Lund er der en del forbrugere, som synes at have misforståede forestillinger om bæredygtig fisk og fiskeri, og det ønsker skolen at gøre op med. - Fremtidens fiskehandlere skal være garanter for en nuanceret og præcis forbrugervejledning. Fiskerimetoderne og deres kvalitetspåvirkninger samt information om fangstbehandling er vigtig viden, når man opkøber fisk, og når der arbejdes med sensorisk, ernæringsmæssig samt teknisk og mikrobiologisk kvalitet. Endelig er kendskabet afgørende, når den kritiske forbruger efterspørger viden om æstetisk kvalitet, herunder etisk præsenterings værdi, forklarer han.

På Fiskeriskolen tror man på, at der opnås en værdiforøgelse, når man leverer og udvikler på potentialer inden for sporbarhed, bæredygtighed og kvalitetsstyring. - Forbrugerkravene i dag er store og handler blandt andet om friske, sunde og bæredygtige marine fødevarer til en rimelig pris og i et mangfoldigt udvalg, siger Esben Windfeld Lund og tilføjer: - Branchen har brug for en øget faglighed omkring netop disse ting, og det kan vores elever være med til at tilføre.

Samarbejde med andre fiskeriskoler

Fiskeriskolen er den eneste fiskeriskole i Danmark. For at fremtidssikre uddannelserne samarbejder skolen derfor med andre fiskeriskoler i Norden og i Europa. Fiskehandlerne elevudveksler eksempelvis med en fiskeriskole i det nordlige Norge. Det er verdens fiskerination nummer ét, og eleverne er enige om, at det bliver „megafedt“ at arbejde med snowcrabs og søpindsvin tæt på polarcirklen.

Fiskeriskolen bliver i 2016 udbygget med både butiks- og laboratoriefaciliteter. I forvejen rummer fiskeriskolen moderne og fremtidsrettede lokaler samt et nybygget elevkøkken med moderne inventar. Esben Windfeld Lund fortæller, at der allerede er et begyndende samarbejde i gang med varehusene om faglært personel bag bemandende fiskediske. Et andet større projekt er også under opsejling, tilføjer han. I dette projekt indgår Fiskeriskolen partnerskab med Hotel og Restaurantskolerne i Danmark. Partnerskabet drejer sig om kompetenceudvikling af undervisere ved disse skoler. På denne måde kan skolen bidrage til at sikre de nordiske fiskestammer en endnu mere fremtrædende plads på menuerne ved de nationale institutioner og virksomheder. - Projektet rummer en mulighed for udviklingen af et speciale i fisk og skaldyr for gastronomer. Dette vil give fremtidens gastronomelever en unik mulighed for at arbejde langt mere intensivt med fisk og fiskekvalitet i dele af deres uddannelse. - Hvis vi skal uddanne verdens bedste kokke i fremtiden, kræver det, at vi udvikler uddannelserne tværfagligt. Fiskeriskolen kan her bidrage i arbejdet med at uddanne verdens førende fiskekokke og kompetenceudvikle nuværende og kommende fiskerestauranter i Danmark, fastslår Esben Windfeld Lund.



Fiskehandler ved et tilfælde

Stephen Andersen har fisket og røget sine fangster, siden han var dreng. Men det var en tilfældig annonce i en avis, der fik ham til at skippe jobbet som rejsemontør for at blive fiskehandler i Faaborg

Fiskehandler Stephen Andersen svinger øksen og hugger bøgetræ til pindebrænde på sin huggeblok, når der skal tændes op i rygeovnene i Det gamle Røgeri på havnen i Faaborg. Her bliver der på gammeldags manér røget laks, ål, skaldyr og andet godt fra havet i røgeriets næsten 100 år gamle ovne.

51-årige Stephen begyndte at fiske og ryge sine fangster, da han var 13 år. Han er født og opvokset i Seden Strandby ved Odense Fjord, hvor han som knægt fiskede og satte garn ud i fjorden fra sin jolle for at fange ål og skrubber, der

blev solgt til venner og bekendte. Han byggede også selv rygeovne og sørgede for, at familien Andersens spisebord til enhver tid var velforsynet med friskrøget fisk.

På trods af sin store interesse for fisk blev Stephen hverken fisker eller fiskehandler, da han var færdig med at gå i skole. Som 17-årig kom han i lære som kleinsmed og drøuede i mange år land og rige rundt som rejsemontør, for livet som fri fugl på landevejene tiltalte ham.

Så annonce og blev fiskehandler

Men for 13 år siden blev fisk hans levevej ved et tilfælde.

- Jeg så tilfældigt en annonce i en avis, hvor Det gamle Røgeri og Fiskehuset Faaborg var udbudt til salg. Jeg kiggede på stedet, og der gik ikke lang tid, før jeg havde købt det. Fire måneder senere overtog jeg også en fiskehandel i Rosengårdscetret i Odense, fortæller Stephen Andersen.

Fiskeforretningen Andersens Fisk Ost og Vin valgte Stephen at afhænde for et par år siden, da afskaffelsen af lukkelo-

ven og markante huslejeforhøjelse i det odenseanske storcenter gjorde det mindre attraktivt at drive forretningen, der i dag er omdannet til restaurant.

Til gengæld har Stephen fået opbygget en god fiskehandel i Faaborg.

Nødvendigt at gå nye veje

- Det var en nedslidt forretning, jeg overtog for 13 år siden, så der har skullet investeres store beløb i istandsættelse og nyt inventar. Vi kunne også mærke krisen for nogle år siden, men de sidste par år er det gået den rigtige vej, og kunderne er blevet mere rundhåndede, siger Stephen og tilføjer:

- Udviklingen kræver imidlertid, at vi hele tiden tænker fremad og finder nye veje, især fordi supermarkederne løbende udvider deres salg af fisk. I starten var det mest gaspakkede fisk, de solgte, men fx har Rema udvidet sit fiskesortiment med røgvarer og blåmuslinger. Vi kunne også mærke en vis nedgang i salget i en periode, da Superbrugsen i Faaborg installerede en køledisk med frisk, fersk fisk på is.

Sommerrestaurant er en gevinst

Stephen Andersen har fornyet Fiskehuset Faaborg på flere måder for hele tiden



Stephen Andersen foran Det gamle Røgeri og Fiskehuset Faaborg

at være et skridt foran i en skærpet konkurrencesituation.

For ni år siden åbnede han en uden-dørs restaurant, der holder åbent fra sidst i juni til midten af august. Det har øget Fiskehusets omsætning betydeligt.

FISKEHUSET OG DET GAMLE RØGERI KORT

Stephen Andersen overtog Det gamle Røgeri og Fiskehuset Faaborg for 13 år siden. Han driver det sammen med sin søn Daniel, der er uddannet fiskehandler. På grund af røgeriet har forretningen i modsætning til de fleste andre fiskehandlere en større omsætningen af røgvarer end fersk fisk. Forretningen beskæftiger i vinterhalvåret en enkelt medarbejder foruden far og søn. I sommersæsonen udvides antallet af ansatte markant. Fiskehuset køber ind på auktioner i Hanstholm og Thyborøn samt gennem en lokal salgssammenslutning af fiskere på Faaborg-egnen.

- Der er et stort antal sejlere og turister i Faaborg i ferisesæsonen. Mange af dem er blevet tiltrukket af vores fisk fra grillen, fx smørfisk, makrel og laks plus en familievenlig fiskebuffet, hvor vi tilbyder folk at spise så meget, de kan, til en overkommelig pris. Sommerrestauranten har også været med til at promovere fiskeforretningen over for de lokale. Jeg har i hvert fald flere gange oplevet at få nye kunder i butikken kort tid efter, at de havde spist i restauranten, siger Stephen.

Åbner grillbar og smørrebrødsforretning

Det seneste initiativ fra Stephen Andersen i bestræbelserne på at tænke fremad er overtagelsen af en grillbar og smørrebrødsforretning, Flydedokken, på havnen i Faaborg.

- Vi har netop overtaget Flydedokken og fået den under Fiskehusets vinger. Vi åbner stedet efter påske og udvider sortimentet med bl.a. fiskesandwich og rødspættefiletter på menuen, oplyser Stephen Andersen.



Friskrøget makrel fra de næste 100 år gamle rygeovne



Fiskehandler Daniel Andersen bag disken i Fiskehuset Faaborg

Din professionelle partner for seafood fra hele verden

Altid mere end 300 forskellige varer på lager:

- Råvarer til rygning
- Færdige røgvarer
- Hele fisk og fiskefilet
- Panerede produkter
- Rejer og skaldyr
- Syrnede og marinerede sild
- og meget mere

Vi leverer fra 100 kg blandede varer!



Dan Lachs GmbH · Lise-Meitner-Str. 16 · D-24223 Schwentinental
Tel. 20344454 · hgp@danlachs.de · www.danlachs.com

Laksekødet er i fin konsistens, og smagen nærmer sig i klasse den efterhånden sjældent tilgængelige vilde Atlanterhavslaks. Den hjembragte laks er fra Fiskerikajen, som er en af de danske fiskehandlere, der forhandler bæredygtige HiddenFjord laks fra Færøerne

Færøsk laks fra bæredygtige opdræt

TEKST: BIRTHE LYNGSØ

Laks er en populær fiskespeise. Men langt de fleste laks, der lander på de danske middagsborde, er fra norske lakseopdræt. Her kunne et godt alternativ imidlertid sagtens være den færøske laks, som ud over sin lækre smag og konsistens er bæredygtigt opdrættet, og som de færøske lakseopdrættere kan garantere, er uden antibiotika og hormoner.

Havbrug og fiskeri udgør i dag ca. 95 % af Færøernes eksport. Godt halvdelen er fra havbrug, og man har gennem de seneste par år oplevet et sandt boom i eksporten af laks. En pæn andel af eksporten er til de russiske markeder, hvilket er en følge af de gensidige aktuelle handelsrestriktioner mellem EU landene og Rusland.

Lakseopdrættet på Færøerne er i dag koncentreret på tre firmaer. Det er Bakkafrøst, Marine Harvest Faroe og P/F Luna, hvis brand er HiddenFjord.

Naturlig balance mellem havmiljø og opdræt

Hos Luna er man godt tilfredse med at være underlagt Færøernes meget skrappe lovgivning for havbrug, „the Faroe Veterinarian Act on Agriculture“ fra 2003. Drivkraften er at opdrætte laks af højest mulige kvalitet, og at drive et havbrug, som på alle planer indfrier kravene til en bæredygtig produktion.

Ifølge virksomheden, har de været initiativtagere og aktive medspillere, da det omfattende regelsæt for havbrug blev til. På alle trin af produktionen bliver der arbejdet i nøje overensstemmelse med lovens meget stringente principper om bæredygtighed. Intet står stille i virksomheden bag HiddenFjord laksene.



Hver en del af laksens opvækst, og hver en del af udstyret til lakseopdrættet bliver til stadighed gennemgået med henblik på mulige forbedringer.

For det er afgørende, at der opretholdes en naturlig balance mellem havmiljø og opdræt, så også generationerne efter os kan have den unikke færøske natur, som vi nyder godt af, siger Atli Gregersen. Han er direktør for Luna; en familievirksomhed i 3. generation, som han driver sammen med sine brødre, Regin og Páll Gregersen. De er børnebørn af fiskeren Joan Pauli Gregersen, som med etableringen af et lille fiskefirma i 1929 lagde grundstenen til nutidens internationalt kendte fiskevirksomhed.

Lovgivningen er med til at fremme laksens trivsel og sundhed

Der er faste regler for, hvor mange laks der må være i nettene, og hvor tæt de må stå, da det er afgørende, at hver laks har ordentlig plads til at trives og vokse. Der bliver også løbende lavet kontroller af havbundens renhed og af vandet i og omkring burene. Det er alt sammen med til at begrænse sygdomme hos laksene. Brugen af medicin og kemikalier er reguleret af lovgivningen. Det betyder blandt andet, at man som forbruger kan være sikker på, at laksen er uden antibiotika og hormoner.

Processen fra æg til de færdige HiddenFjord laks tager sin begyndelse i yngleanlægget inde på land. I modsætning til de fleste andre opdrættere lader vi laksesmolten vokse til ca. 500 gram, så de små laks er mere robuste, fortæller Atli Gregersen. De bliver herefter transporteret ud i fjorden og anbragt i ringformede net, som mest af alt ligner omvendte siloer. Efterhånden som laksene vokser,

bliver de flyttet til stadigt større net. Og efter 12 – 14 måneder har de nået den ønskede størrelse på ca. 6 kilo. Undervejs i processen bliver de løbende fodret med marine produkter og vegetabiliske olier, som er gode for laksens trivsel.

Bekæmper lakselus med stenbidere

En vis dødelighed vil der være i en bestand af opdrættet laks, selv om man tager mange forholdsregler. Et problem, man gør alt for at undgå, er lakselus. Skulle det forekomme, har opdrætterne bag HiddenFjord laksen fundet frem til nogle nænsomme metoder, som de har rigtig gode erfaringer med. Den ene er at komme laksen i 34 grader varmt søvand i 30 sekunder, mens den anden består i at lade stenbidere spise lakselusen.

To måneders brak mellem hvert opdræt

I overensstemmelse med de færøske regler på området, lader virksomheden efter hvert kuld opdrættet laks net og alt andet udstyr fra produktionen ligge brak i minimum to måneder, inden man går i gang med at sætte nye laks ud til opdræt. I hvileperioden bliver alt udstyr skilt ad og rensat omhyggeligt, og der bliver fulgt op med kontrolbesøg fra fødevare- og dyrlægeforeningen.

Opdrætspladserne for HiddenFjord laksen er valgt med strategisk omhu, så forholdene er de optimale. Vi ligger i et område, hvor Atlanterhavslaksen gennem årtusinder har søgt til. Temperaturerne og havstrømmene er ideelle. Så med en vis ret kan vi godt påstå, at vores opdrættede laks er i et miljø og i nogle omgivelser, som ligger meget tæt på det, den vilde Atlanterhavslaks lever i, siger Atli Gregersen.

Øko-trend i europæisk seafood

Fra Italien til Irland, fra Spanien til Shetlandsøerne; over hele Europa er der kommet gang i produktion og forbrug af økologiske fisk, skaldyr og tang

Richard Barbé er en glad sælger i dag. Ti år er det siden, at det franske fiskekonservesfirma Phare d'Eckmühl, som Barbé arbejder for, som de første i verden gik i gang med at producere økologisk laksepate på dåse. Snart efter kom også konserves med økologisk ørredfilet og færdiglavet økologisk fiskesuppe

ind i Phare d'Eckmühls sortiment. Noget af et sats for et ærværdigt gammelt firma, der har rødder helt tilbage til 1853.

De første år gik salget af de nye økologiske delikatesser rimeligt; og så heller ikke meget bedre.

- Men de seneste år er økologien virkelig blomstret op i Frankrig. Nu myld-

rer det frem med økologiske specialbutikker, kunderne flokkes i dem, og vores økologiske produkter nyder også godt af den stærkt voksende interesse for økologi. Så nu er salget i fin fremgang, fortæller Richard Barbé, mens han står på verdens største messe for økologiske fødevarer, BioFach i den tyske by Nürn-

Det tyske firma Followfish har kun oplevet stigende salg i de syv år, det har lavet produkter med økologiske fisk og skaldyr, fortæller produktudvikler Johannes Pflug





Økologisk fiskekonserves af det franske mærke Phare d'Eckmühl

Italiensk variation

I Italien foregår der en mere varieret produktion, og under varemærket Almaverde bio sælger italienerne blandt andet opdrættede økologiske havaborre og guldbrasen som frostvarer; derudover producerer de blandt andet økologiske færdigretter med ørred.

Selv vegetarer kan nyde økologisk seafood. Både i Danmark og i Galicien i det nordvestlige hjørne af Spanien dyrkes der tang i så rent vand og med så skånsomme metoder, at produktionen er godkendt som økologisk.

I Galicien er det hele otte forskellige arter tang, som dyrkes og sælges i tørret form, eller forarbejdes til for eksempel tapanade. Også dåser med økologisk tang i en lage af saltvand kan man købe hos galicierne.

Men tangen er selvfølgelig ikke kun for dem, der ikke spiser kød eller fisk. Hvilken fiskespiser ville for eksempel sige nej tak til at prøve et stykke godt brød med en lækker økologisk røget ørredfilet garneret med lidt tang? Eller en portion hvidvinsdampede økologiske muslinger med lidt tang til at pifte kogelagen op?

berg, og snakker med mulige købere fra hele verden.

Fremgang i syv år

Den franske fremgang for økologiske fiskeprodukter er langt fra enestående. Økologiske produkter fra sø og hav – fisk, skaldyr og tang – er en trend, som de seneste år har bidt sig fast blandt europæiske forbrugere.

Det bekræfter produktudvikler Johannes Pflug fra det tyske firma Followfood. Followfood producerer dybfrostvarer som økologiske vamtvands- og tigerrejer fra Ecuador og Vietnam, økologisk laks fra Norge og dybfrosne pizzaer med økologiske fisk og skaldyr.

- Vi sælger både til almindelige supermarkeder og til specialbutikker, og salget er kun gået op i de syv år, vi har handlet med økologisk seafood, fortæller Johannes Pflug.

Danske ørreder og muslinger

Økologisk ørred er en specialitet, hvor Danmark med en årlig produktion på over 1000 tons er klart førende i Europa. Og i disciplinen opdræt af økologiske muslinger på line konkurrerer Danmark og Irland om at være størst.

Økologiske rejer, som er opdrættet i Mellemamerika eller Asien, sælges på frost mange steder i Europa

Ellers er det klart lakseprodukter, der er den store varegruppe, når man ser ud over det europæiske marked for økologi fra hav og ferskvand. Økologiske laks fra Norge, Irland og Shetlandsøerne bliver af forskellige firmaer forarbejdet og pakket i Polen, Litauen og Tyskland, inden de færdige varer bliver solgt over hele Europa. Men også økologiske varmtvands- og tigerrejer, opdrættet i Mellemamerika og Asien, er populære og forhandles også i Danmark.



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-Smiley 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

OM UDDANNELSEN

Den tidligere fiskeriteknolog uddannelse som tidligere var etableret i Esbjerg lukkede ned i 2015. Uddannelsen er nu opgraderet fra tidligere at være en erhvervsfaglig uddannelse til nu at være en bachelor uddannelse. Varigheden af uddannelsen er 2 år. Adgangskravet er studentereksamen eller en relevant fødevareuddannelse. Ansøgere med uddannelse som fisker eller fiskehandler optages på baggrund af personlig kompetencevurdering. ErhvervsAkademi MidtVest har på en forsøgsordning over 3 år udbudt procesteknologuddannelsen med fiskeriteknolog speciale.



De første 5 fiskeriteknologer er på vej

Fra februar måned startede 5 fiskeriteknologer på Fiskeriskolen i Thyborøn. De studerende startede uddannelsen i september 2015, på Erhvervsakademi MidtVest i Holstebro, og de fem som har valgt fiskeriteknologspecialet er startet på 2. semester på Fiskeriskolen. Her skal de lære om de mere fiskerispecifikke fag, fx. fiskeribiologi, akvakultur, fiskerøkonomi, fiskebehandling, drifts- og procesteknik i fiskeindustrien. I uge 14 kommer eleverne på studietur til Island, hvor Fiskeriskolen samarbejder med en anden skole som ligger på forkant med den internationale udvikling inden for industriel forarbejdning af fisk. Her skal de blandt andet se hvordan den islandske produktion, forædling og sektor fungerer. Fiskeriteknologer finder ansættelse mange steder i branchen fx. i private fiskerivirksomheder fx. som produktudvikler, kvalitetsmedarbejder, teknisk

sælger, indkøber eller konsulent. En del fiskeriteknologer får desuden arbejde som miljømedarbejdere eller biologiasistent hos kommuner og forskningsinstitutioner. 3. semester tages i en produktionsvirksomhed i fiskerierhvervet. Fiskeriskolen har store forventninger til samarbejdet og tror på en fordobling af eleverne til næste år, når der er skabt mere opmærksomhed og lavet mere markedsføring for uddannelsen.

Kilde: Fiskeriskolen



fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv



Powerful pakning og prismærkning



På FoodExpo 2016 i Messecenter Herning fra 6. til 8. marts præsenterer Scanvaegt Systems A/S flere brandvarme produktnyheder – bl.a. en helt ny generation af både pakkemaskiner og prismærkningssystemer samt et nyt effektivt Multi-køsystem. På standen kan besøgende opleve flere stærke løsninger og få demonstreret virksomhedens brede program til vejning, pakning og prismærkning, kontanthåndtering og pantsystem.

Ny generation Pakkemaskiner

Den ny generation af pakkemaskiner - Digi AW-5600 - der omfatter 3 modeller, udgør den absolut mest avancerede veje-, pakke- og prismærkningsløsning på markedet i dag. Med op til 4 printere, 12,1" farve-touch screen, Super-stretch pakketeknologi, 80 mm printbredde og print af linerless-etiketter vil de nye pakkemaskiner effektivisere pakkeopgaverne og samtidig spare på pakkefilm og etiketter.

Prismærkningsanlæg

Med stor kapacitet, print af Linerless-etiketter, 80 mm printbredde, flere nye fon-

Den ny 5600-generation af pakkemaskiner udgør den absolut mest avancerede veje-, pakke- og prismærkningsløsning på markedet i dag

te, stor brugervenlig farve-touch screen tilfører DPS-5600 nye muligheder for mere information på etiketterne, flottere design og besparelse på etiketforbrug. DPS-5600 har også automatisk varsling for hhvs. rensning og udskiftning af printhoved - det øger driftssikkerhed og sikrer høj printkvalitet.

Multi-køsystem giver glade kunder

Scanvaegt Systems A/S introducerer også et nyt, smart Multi-køsystem på FoodExpo 2016, som kan håndtere kø til op til 4 afdelinger, f.eks. slagterafdeling, fiske-afdelingen, osteafdeling og fjerkræ-de-ling. På en skærm vælger kunden den ønskede afdeling og får printet et kø-nummer. På printet er der også en QR-kode, som kunden kan scanne med sin mobil og få en sms, når det er hans tur. På den måde kan kunden fortsætte sine øvrige indkøb, imens han venter på

at blive ekspederet. Multi-køsystemet, der styres via PC-vægte, kan også ha' tilsluttet storskærme til visning af kø-numrene, placeret i forretningen.

Endnu flere spændende løsninger

Virksomheden viser også en række andre spændende løsninger – bl.a. CashGuard Kontantsystem, nye butiksvægte, Repant flaskeautomat - alt sammen på stand nr. J2-7228.



Det nye DPS-5600 prismærkningsanlæg giver plads til mere information og flottere design på etiketterne, reducerer etiketforbrug og øger driftssikkerheden

Friskere fisk direkte fra nettet...

DANSKE FISKEAUKTIONER^{AS}
THYBORØN • THORSMINDE • HVIDE SANDE

Lancering af ny serie af bæredygtig fisk

En laks er ikke bare en laks, og en kildeørred er ikke bare en kildeørred. Kok og foredragsholder Thomas Rode fortalte på arrangementer i december, hvorfor, når han i samarbejde med fiskehandlen Hav i Torvehallerne lancerer sin nye serie af bæredygtig laks og kildeørred fra Island. Hvordan smager en laks, der er røget med økologisk tang og egetræ? Og hvordan ser en kildeørred ud, der har levet under naturlige vækstbetingelser i rent smeltevand fra en islandsk gletsjer? Alt det og mere til kunne man få svar på, da Thomas Rode for første gang fortal-

FAKTA OM THOMAS RODE

Thomas Rode er tidligere køkkenchef og direktør på Kong Hans Kælder. I de senere år har han valgt at koncentrere sig om sin skribent- og foredragsvirksomhed, som han driver sammen med sin kone Tilde Maarbjerg. Han er forfatter til flere kogebøger om bl.a. træning og stenalderkost.

FAKTA OM HAV OG TOMMY LUND

Tommy Lund er 4. generationsfiskehandler og ejer af Hav sammen med en anden erfaren fiskehandler, Kaj Bigum Hilfling, og kokken Henri Lee. Hav er senest blevet sponsor og samarbejdspartner for Maritime Nyttehaver, der laver undervisningstilbud til folkeskoleklasser og lærer dem, hvordan man selv kan dyrke østers og muslinger.

te om sin nye serie „Rode“ af bæredygtig og skånsomt fanget fisk med respekt for naturen og dens ressourcer. - Jeg er ikke bange for at have en holdning til fødevarer. Det har jeg haft hele mit liv, og det går igen i alt, hvad jeg gør og brænder for. Derfor er jeg heller ikke bange for at sige, at noget er bedre end andet - for det er det - især når det gælder smag og endnu vigtigere ernæring, men også når det gælder måden, vi producerer vores fødevarer på, udtaler Thomas Rode og uddyber. - Jeg holder meget af naturen og det den giver os, hvis vi vel at mærke behandler den ordentligt og med respekt. Der skulle gerne være noget at give videre til kommende generationer. Thomas Rode har en baggrund som køkkenchef og direktør på Kong Hans Kælder, en af landets mest legendariske restauranter. Han lever i dag stadig af at lave mad i forskellig regi og holder en række foredrag om sin egen transformation gennem bl.a. fokus på kost og motion for at blive den bedste version af sig selv.

I Hav er fiskehandler Tommy Lund glad for den stigende interesse for, hvordan fisken er fanget eller opdrættet. - Vi oplever, at flere og flere af vores kunder spørger ind til, hvordan fisken har haft det og efterspørger skånsomt fanget fisk. Derfor glæder det mig, at vi med Thomas Rodes serie „Rode“ kan tilbyde produkter af ekstra høj kvalitet. Thomas Rodes produktserie er blevet til i samarbejde med Kasper Andreasen fra Dansti

Seafood. Kasper Andreasen er grossist og har handlet med røget laks i over 25 år. Han fortæller, at Thomas Rode sværgede til hans hele islandske laks, allerede dengang han var på Kong Hans. Derfor var det naturligt for Thomas Rode at kontakte ham, da han fik ideen til serien af bl.a. bæredygtig røget laks. - Jeg kan godt lide at tage ud og finde små røgerier. De mindre producenter er virkelig passionerede omkring, det de laver. Det gælder især i Island - og siden Thomas har en stor forkærlighed for islandsk laks, gav det helt sig selv, fortæller Kasper Andreasen, der understreger, at der med Thomas Rodes serie er tale om eksklusive nicheprodukter.

Østersskole

På 3 aftener i december afholdt fiskehandlen Hav også en såkaldt Østersskole. Her kunne deltagere ved at smage sig igennem flere forskellige østers, nemlig Breteagne-, Gillardeua- og Limfjordsøsters, blive klogere på, hvordan man åbner østers, hvordan de smager, og hvordan man spiser dem under kyn- dig vejledning af Havs personale bestående af faglærte fiskehandlere.

Kilde: Pressemeddelelse



Udenrigshandel med fisk og fiskeprodukter steg i 2014

Værdien af den danske import og eksport af fisk og fiskeprodukter er på sit højeste i 10 år. Dog er faldende priser på især industrifisk til fiskemel og -olie skyld i, at fiskernes indtjening generelt er faldet sammenlignet med 2013. Det viser Fiskeristatistisk Årbog 2014, der netop er offentliggjort af NaturErhvervstyrelsen.

Danmarks eksport udgjorde i 2014 i alt 22,1 mia., hvilket er 1 % højere end året før. Eksporttallene er generelt steget de sidste mange år. Også importtallene er steget i fiskeriet sammenlignet med tidligere år. Samlet set importerede Danmark i 2014 for 16,4 mia., hvilket er 6 % højere end året før. Selvom der både sendes flere fisk ind og ud af lan-

det, faldt fiskernes bruttoindtjening dog i 2014 med 4 % i forhold til 2013. Dette skete til trods for, at der blev landet 13 % flere fisk. Faldet skyldtes primært faldende priser på sild og på industrifisk som brisling og tobis.

Flere fisk, men lavere priser

I 2014 blev der samlet set landet 749.138 tons fisk. De vigtigste arter målt i værdi var sild, torsk, makrel, brisling og tobis. Værdien af fisken er imidlertid faldet på især industrifisk. Fx var den samlede bruttoindtjening ved industrifiskeriet i 2014 på 640 mio. kr. – altså 80 mio. kr. mindre i forhold til 2013. Så selvom mængden af landet industrifisk steg med 17 % faldt gennemsnitsprisen sam-

tidigt med 24 %. Årbogen viser samtidigt, at antallet af fiskerifartøjer er faldet for tiende år i træk. Der var 2.447 fartøjer i 2014, som tilhørte de danske erhvervsfiskere. For 10 år siden var tallet 3.265. Det er NaturErhvervstyrelsen, der udarbejder officiel dansk statistik på fiskeriområdet efter aftale med Danmarks Statistik. Tallene fra Fiskeristatistisk Årbog er alene et udtryk for bruttoindtjeningen – og medregner ikke de udgifter, som dansk fiskeri har. For at få et dækkende billede af omkostningsforholdene i dansk fiskeri henvises til Danmarks Statistiks publikation „Regnskabsstatistik for fiskeri og akvakultur 2013“.

Kilde: NaturErhvervstyrelsen

Fluefangere



InoxTrap
Lofthængt Insektfanger
Dækker 80-240m²
fra kr. 1.695,-

GlueTrap
Væghængt Insektfanger
Dækker op til 80m²
fra kr. 1.295,-

T-top
Bordmodel Insektfanger
Dækker op til 50m²
Kun: kr. 450,-

Desinfektions-skab
Nem og sikker desinfektion
af dine knive mv.
fra kr. 2.495,-

UV-C
Elektrostatisk
Fotokatalytisk
**Luftrensning
ionisering**
Fjern lugt, partikler og mikroorganismer

*Hygiejnefokus tilbyder også
alt til rengøringsoptimering
og hygiejneforebyggelse!*

DRM17.dk
Dansk Rengøringsmesse
ODENSE CONGRES CENTER
5. + 6. OKTOBER 2017

Hygiejnefokus
Telefon: 53 34 13 55
E-mail: info@hygiejnefokus.dk



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 telefon 96 91 92 30.
www.fiskeriskolen.dk

fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv



De rige spiser mere fisk

- højtuddannede spiser færrest kartofler

Ny stor undersøgelse bekræfter danskeres fordomme om fisk og kartofler. At spise fisk kræver overskud, og kartoflen er dømt ude af de højtuddannede på grund af frykten for kulhydrater, mener eksperter. Det er muligvis en fordom, at rige spiser østers, og fattige spiser sovs og kartofler og pommes frites, men ifølge en undersøgelse fra Madkulturen, det såkaldte Madindeks 2015, findes der nu data, der bakker fordommene op. Således udgør fisk og skaldyr 17 pct. af højindkomsternes (over 600.000 kr. om året) aftenmåltider, mens alle andre indkomstgrupper kun spiser fisk og skaldyr til 12 pct. af deres måltider. Hvad angår kartofler, spiser husstande med grundskole som højeste uddannelsesniveau kartofler til 54 pct. af alle deres aftenmåltider, mens husstande med gymnasial uddannelse som højeste uddannelse spiser kartofler til 37 pct. af deres aftenmåltider.

Samtidig spiser husstande med erhvervsfaglig uddannelse og videregående uddannelse kartofler til hhv. 45 pct. og 37 pct. af deres aftenmåltider. Judith Kyst, som er direktør i Madkulturen, ser ikke prisen som en ekskluderende faktor. - Jeg tror ikke, at prisen er det afgørende her, for vi har faktisk set flere discountsupermarkeder, som sælger frisk fisk til priser, der er til at komme i nærheden af for de fleste. Jeg tror i stedet, at det bunder i, at den befolkningsgruppe (over 600.000 kr. om året) i højere grad eksperimenterer og vælger sunde fødevarer, som fisk er, siger Judith Kyst og pointerer: -Kampagner har ikke nået alle målgrupperne, og der skal inspiration til på andre måder end de klassiske kampagner. For eksempel er fisk en del af idealet om sund mad, som i høj grad appellerer til kvinder. Skal man nå nogle andre målgrupper, skal fisken også iscenesættes som andet end

sund, f.eks. nem, smagfuld og mættende. Og så skal man nok ned i supermarkederne, hvor folk er, og tilbyde dem løsninger, siger Judith Kyst.

Flere fisk kræver erfaring

Hvis man skal have flere til at spise fisk, som det er hensigten i de officielle kostråd, kan man ifølge Judith Kyst med fordel lære af Madkulturens erfaringer fra organisations såkaldte Food Jams, hvor folk på fx festivaller kan få lov at lave mad. Her er meldingen nemlig, at folk med vejledning og hænderne i gryderne får øjnene op for fisken og madlavning i det hele taget. - Der skal sættes ind for at få flere til at spise fisk, specielt mændene hænger i bremsen her. Kampagner har ikke nået alle målgrupperne, der skal inspiration til på andre måder end de klassiske kampagner.

Kilde: Foodculture

DANSKE ØKOLOGISKE OPDRÆTSFISK OG MUSLINGER

for dig og for naturen



Når økologien er
det vigtigste
– også ved indkøb
af fisk og muslinger.



Den Europæiske Union
Den Europæiske Hav- og Fiskerifond



Miljø- og Fødevareministeriet
NaturErhvervstyrelsen



Vi investerer i hav og fisk

Link til Den Europæiske Hav- og fiskerifond: http://ec.europa.eu/fisheries/ctf/emif/index_da.htm

Læs mere:
www.okofisk.dk



Hummere i
fiskeforretninger
– afklaring af krav

Der er de sidste par år kommet mere fokus på dyrevelfærd. Dette gælder også de dyr, der sælges hos fiskehandleren. Særligt er der fokus på dyr, der opbevares levende som f.eks. hummere. Den nuværende viden om velfærd, stress, ubehag og smerteopfattelse hos hummere og krebsdyr er begrænset, og de konklusioner, der ligger til grund for denne artikel, er således med forbehold for den nuværende videns begrænsninger. Det er det Det Veterinære Sundhedsråd (DVS), der udtaler sig om dyrevelfærd i hummerbassiner, og Fødevarestyrelsen (FVST), der står for kontrollen.

Regler

Når det kommer til hummere er der regler indenfor:

- Opbevaring
- Forsendelse
- Aflivning
- Hvordan „føler“ en hummer?

For at klarlægge nødvendigheden af denne lovgivning, kommer her en kort indførelse i, hvad det så egentlig er, at hummeren kan føle.

Sanseorganerne hos en hummer omfatter kemiske sanseorganer, der reagerer på opløste stoffer i vandet, samt føleorganer i form af hår og børster. Synssansen findes dels i et pandeøjne, dels i 2-3 små øjne og et par store sideøjne på stilke. Nervesystemet består af 2 parallelt løbende nervestammer, der er forbundet i en hjerne. Dyrene er ektotherme, dvs. dyrenes kropstemperatur er den samme som omgivelsernes. Omgivelsernes temperatur har således en direkte indflydelse på dyrenes stofskifte, som stiger med stigende vandtemperatur. Således kan f.eks. hummere i naturen overleve i flere uger uden føde, specielt om vinteren, hvor føden kan være begrænset.

Selvom hummeres nervesystem ikke er så veludviklet som pattedyrs, og man derfor må antage, at de kan have en anden smerteopfattelse end f.eks. mennesker, så er der forskning som tyder på, at krebsdyr kan føle ubehag og potentielt

også smerte i en eller anden form. DVS finder det sandsynligt, at de beskrevne sanseorganer og nervesystem er indrettet på en måde, der gør dyrene i stand til at reagere på ydre omstændigheder, der har indflydelse på velfærd, stress og smerteopfattelse.

Opbevaring

Hummere og krebs kan med deres sanser reagere på ændringer i omgivelserne, derfor kan opbevaringsforhold (inde-spærring, svingende temperaturer, lys, saliner og vandkvalitet), der afviger fra normale betingelser virke stressende. Med henblik på dyreværns-mæssig forsvarlig opbevaring anbefaler DVS følgende:

Akvarier

Akvarier skal være af størrelser, der sikrer, at dyrene ikke skal ligge i lag samt indeholde individuelle skjul, refugier og et varieret bunddække, der kan sikre passende skjul for aggressive artsfæller og øvrige dyr (eksempelvis delvis overdækning eller adskillelse ved brug af rør eller skillerum). Vandindholdet skal sikres tilstrækkeligt iltindhold (> 60 % iltmætning), med passende cirkulation og vandudskiftning til opretholdelse af passende pH, saltholdighed og ammonium/ammoniakindhold. Vandets temperatur holdes så lav (< 10 °C) som muligt for at reducere dyrenes stofskifte til et minimum. Fiksering af hummeres klosakse kan ske med henblik på at fjerne aggressiv adfærd og beskadigelse af artsfæller. Afhængigt af opbevaringstemperaturen skal krebsdyr fodres minimum 1 - 2 gange ugentligt. Forskellige arter bør ikke holde i samme akvarium.

Opbevaring på is

Nedkøling på is er en velkendt opbevaringsmetode, hvor hummerens stofskifte og aktivitet sænkes til et minimum, og benyttes ligeledes som godkendt procedure forud for slagtning. Unødig berøring bør helt undgås, da dette vil være ubehagelige stimuli. Fiksering af hummeres klosakse kan med fordel ske med henblik på at fjerne aggressiv adfærd og

beskadigelse af artsfæller. Såfremt hummere ligger levende på is med indbundne kløer i en dags tid, og de under en sådan opbevaring lades urørte og uforstyrrede, vil Rådet nære betænkelighed ved at anse en sådan opbevaringsmetode for dyreværns-mæssigt uforsvarlig.

Vær desuden opmærksom på at hummere og krebsdyr ofte er sygdomsbærere, derfor skal de ikke (levende eller døde) opbevares i berøring med andre fisk i disken.

Forsendelse

Enhver forsendelse af krebsdyr skal foregå så hurtigt som muligt, og skal ske under forhold, der bedst muligt sikrer: Opretholdelse af stabile og lave temperaturer i emballagen - ugunstige ændringer i temperaturforhold skal undgås. Opretholdelse af passende iltkoncentration og luftfugtighed til sikring af krebsdyrenes ånding og imødegåelse af syre-baseforstyrrelse. Dyrene pakkes og forsendes med størst mulig hensyntagen til at undgå stød og pludselige bevægelser. Ligesom dyrene pakkes på en måde, der begrænser indbyrdes aggression mest muligt. Kasserne skal tydeligt mærkes med påskriften „Levende krebsdyr - Forsigtig/ Denne side opad“. Der skal være lufthuller i kassens sider.

Transporttiden holdes under 2 døgn.

Aflivning

Aflivning af hummere og krebs skal ske så hurtigt og smertefrit som muligt. Aflivning af hummere sker bedst ved at foretage følgende: Opbevaring af dyrene ved lav temperatur indtil selve aflivningen.

Aflivning inden kogning ved at overskære hjernen / det supraoesophageale ganglion med en spids, skarp genstand (kniv eller syl) ned gennem hovedet midt bag øjnene. Fordi vores viden om hummeres og krebsdyrs opfattelse af smerte m.m. stadig flytter sig, skal fiskehandlere være indstillet på, at der kan komme nye krav og tiltag i fremtiden, der skal sikre dyrevelfærden hos disse arter.

Kilde: Flaskeposten

Vidste du at ...

Fiskeauktion sætter rekord

I 2015 har Hanstholm Fiskeauktion sat rekord med en omsætning på 670 mio. kr. Fiskefabrikken FF Hanstholm, der ligger på samme havn, har også sat rekord med en tilførsel af fisk på 188.000 tons, hvilket gav en omsætning på 350 mio. kr. I fabrikkens hidtil bedste år kom der 172.000 tons ind. Det skriver lokalavisen Nordjyske. De flotte resultater fra henholdsvis Hanstholm Fiskeauktion og FF Hanstholm betyder, at Hanstholm Havn også har sat rekord i 2015.

Kilde: Fødevarewatch

Fiskehandler på vej til Støden

Endnu en specialforretning er på vej i Støden. Det bliver en fiskehandel, det skriver DAGBLADET Roskilde.

Butikken åbner i april. Det er Fællesbageriet, som ejer bygningerne på den side af gaden i Støden, hvor butikken kommer til at ligge. Kuberts Fisk har også en butik på hovedgaden i Nykøbing Sjælland. Fiskehandlen får til huse mellem Slagter Frimann og den nye italienske restaurant That's Amore. Samtidig lukker diskoteket IP/Mary's. Her vil Fællesbageriet gerne lave en butiksarkade med flere specialforretninger. Det falder i god jord hos beboerne i gaden.

- Lad os endelig få noget ind, der kan komplementere det, der er ved at ske på samme side. Bager/konditori, Slagter Frimann og italiensk restaurant. Vi kunne godt bruge flere specialforretninger. Man kunne lave en slags minitorvehalerne, så Støden bliver et godt alternativ til butikkerne i resten af byen, siger Michael Kristensen, beboerrådsformand i beboerforeningen Højbrønd.

Kilde: Sn.dk

Havets kobe-kød bliver halet ind med ny fangstmetode

Ny fangstmetode skal fange havets svar på det eksklusive japanske kobe-kød. Fiskekoncernen Sanford håber allerede at kunne sælge fiskene fra en gang i 2016. Den adm. direktør for fiskekoncernen Sanford, Volker Kuntzsch, satser på, at en ny fisketeknologi kan ændre fiskeindustrien på verdensplan. Det skriver Undercurrent News. Det drejer sig om en fiskemetode kaldet Precision Seafood Harvesting (PSH). Den skal gøre op med ideen om det traditionelle trawl-fiskeri, og i stedet for net lader man i nogle PVC-ruser fiskene gå levende, hvorefter man identificerer fiskene, som så i levende tilstand bliver sorteret efter den korrekte størrelse og art, og først til sidst bliver de trukket ombord på fiskefartøjet. Det er de tre selskaber Sanford, Sealord Group og Aotearoa fiskeri (AFL), der arbejder på at flytte PSH mod et kommercielt brug. De håber at kunne begynde salget allerede her i 2016. - Vi forventer at have en række fartøjer, der anvender teknologien, i 2016, og vi har allerede registreret et varemærke, siger Greg Johansson, Chief Operating Officer, til Undercurrent News. I forhold til branding af fisk fanget med PSH-metoden siger administrerende direktør Volker Kuntzsch: - Vi ønsker at skabe fiskens svar på Wagyu oksekød.

Kilde: Fødevarewatch

Så er der måske snart sushi fra Thorsminde

Der bliver tænkt store tanker på den jyske vestkyst. Lige nu bliver der således lagt planer for, at der om et

par år kan være en produktion af fisk i havnebassinet i Thorsminde til brug i sushi-restauranter - det skriver bl.a. Dagbladet Ringkøbing-Skjern. Helt konkret er der planer at starte en opdrætsproduktion af såkaldte Kingfish, der bruges rå i sushi og sashimi. Ifølge de foreløbige planer skal produktionen foregå i store anlæg, der bliver placeret i store haller syd for havnen. Ifølge Dagbladet Ringkøbing-Skjern er området syd for havnen allerede udlagt til erhverv, og der skulle derfor ikke være noget til hinder for, at man bygger både haller og anlæg. - På de tre anlæg kan der produceres op til 3500 ton Kingfish om året, siger direktør for Sishimi Royal, Bent Urup, der står som bagmand for planerne. Sishimi Royal er allerede i gang med et lignende anlæg i Hanstholm, men sigter altså nu mod at komme længere syd på med produktionen.

Bent Urup regner med, at produktionen i sig selv - når den er oppe at køre - vil kunne give fast arbejde til omkring 12 mand. Derudover skal der ansættes folk til slagtingen af de mange fisk. Men der kommer til at gå nogle år endnu, førend Thorsminde kan drømme om for alvor at blive producent af fisk til hele Europa. - Typisk vil der gå tre år med ansøgning og godkendelser, før vi kan tage første spadestik, siger Bent Urup.

Kilde: Fiskeritidende

Skagen-fabrik etablerer nyt selskab

Transportvirksomheden Rygaard Transport & Logistik og fiskemelsfabrikken FF Skagen er 15. december sidste år blevet enige om at etablere et nyt selskab, Rygaard Fisketransport A/S. Målet er at styrke den landsbaserede transport af både pelagiske fisk- og fiskeprodukter til den pelagiske konsumindustri og af industrifisk, der er råvare til fremstilling af fiskemel og fiskeolie til proteinrigt foder. FF Skagen har desuden købt alle aktier i Frølunda Transport i Sverige og HF Transport og Fiskehandel i Hirtshals, som i over 70 år har beskæftiget sig med transport og handel med fisk og fiskeprodukter. Aktiviteterne i disse selskaber bliver delt op, og FF Ska-





gen sælger transportaktiviteterne videre til Rygaard Fisketransport. CEO i FF Skagen, Johannes Palsen, lægger vægt på, at formålet med køb af HF i Hirtshals & Frölunda er at styrke råvaregrundlaget for FF Skagen samt at styrke afdelingen for salg og leverancer af ferske fisk og fiskeprodukter til minkindustrien. Gert Rygaard bliver direktør i det nye transportselskab, som får omkring 150 trailere.

Kilde: Foodsupply

Norge har haft rekordhøj eksport af fisk og skaldyr

Det kolde land nord for Danmark har i 2015 eksporteret fisk og skaldyr for 5,8 mia. norske kroner mere end i 2014, som ellers var et rekordår. Norske eksportører eksporterede fisk og skaldyr for 74,5 mia. norske kr. i 2015. Det er 8 pct. mere end i rekordåret 2014, hvilket svarer til en stigning på til 5,8 mia. norske kr. Tallene kommer fra Norges Råd for Fisk og Skaldyr. Laks og ørred dominerer eksporten og blev eksporteret for mere end 50 mia. norske kr. Herudover eksporterer Norge torsk for 13 mia. norske kr., klipfisk for 4 mia. norske kr. og rejer, skaldyr og bløddyr for 1,5 mia. norske kr. Sidstnævnte er en stigning på 52 pct. fra 2014.

Det skriver Dagens Næringsliv. - EU importerer 67 pct. af den totale eksport af fisk og skaldyr, og er derfor det vigtigste marked for den norske eksport. Et andet vigtig kendetegn for den norske eksport er, at over 60 pct. er ferske produkter, og at denne andel er stigende, står der i meddelelsen fra Norges Råd for Fisk og Skaldyr. Eksporten til Kina fortsatte med at falde og faldt med

0,77 mia. kr. Størst var nedgangen i eksporten til Rusland. Her faldt omsætningen med 3,27 mia. norske kr. Men stigningen i de andre markeder kompenserer mere end rigeligt. Mest vokser eksporten til Danmark, som øgede sin import med 1,37 mia. norske kr. til 6,42 mia. norske kr. Norges største handelspartner er dog fortsat Polen, som importerede for 6,89 mia. norske kr.

Kilde: Fødevarewatch

Nu kan der både søges tilskud til øko-omstilling i offentlige og private køkkener

Som noget nyt kan man nu søge tilskud til omstilling af private køkkener til økologi under økologifremme-ordningen. Ordningen uddeler som sædvanlig også støtte til omstilling af offentlige køkkener. Støttemidlerne kommer fra EU's landdistriktsprogram og går til kompetenceudvikling af køkkenpersonale, hvor de lærer om økologisk køkkendrift. På grund af EU-regler om statsstøtte er tilskuddet til projekter målrettet private køkkener på 60 procent, mens projekter målrettet offentlige køkkener som hidtil kan få 100 procent i støtte. Støtten til private projekter er betinget af, at de deltagende virksomheder er små og mellemstore virksomheder bosiddende i et landdistrikt. Støtten kunne denne gang søges frem til 1. februar 2016.

Kilde: Miljø- og Fødevareministeriet

Jeka Fish fik en bunke nye ideer

Helt nye produkter kan meget vel være på vej fra Jeka Fish i Lemvig, efter at virksomheden har afsluttet et samarbejde med elever fra procesteknologuddannelsen i Holstebro. De studerende har i to måneder haft til opgave at finde på nye produktideer til Jeka Fish, og resultatet faldt i god smag hos virksomhedens Anders Meyer, manager for supportfunktion, og Lasse Kristensen, afdelingsansvarlig for udvikling og markedsføring, der forleden fik serveret blandt andet fiskegratin, fiskepølse og fiskeburger ved projektets afslutning.

Især en sprød fiskeburger har potentiale, mener Lemvig-virksomheden. Torskemousse med rejer var også blandt elevernes ideer. Jeka Fish-folkene er imponerede over, hvor langt de studerende er nået på den tid, der har været afsat til projektet. - De har en helt anden indgangsvinkel, fordi de ikke er præget af at arbejde i branchen. Og derfor er resultatet selvfølgelig, at vi ser produkter, vi ikke selv havde tænkt på at udvikle, siger Lasse Kristensen. - Fiskeburgeren var nok den bedste idé, vi fik med os. Vi laver i forvejen en fiskeburger, men vi sælger den ikke i Danmark. Det er slet ikke utænkeligt, at elevernes produkt kan blive til et nyt koncept, hvis vi arbejder lidt med det, siger Lasse Kristensen.

Kilde: Foodsupply

Lakse-succes skifter ejere

Kapitalfonden Maj Invest fortsætter med at ekspandere på fødevareområdet. Ifølge mediet FødevareWatch har fonden nu købt yderligere en stor bid af Vega Sea, der blandt andet ejer lakse-succesen Vega Salmon.

Maj Invest købte i 2012 knap halvdelen af fiskevirksomheden af stifterne Roald Vedelgart og Kent Axel Lund Jensen. Nu har stifterne valgt helt at trække sig ud, og efter at have handlet med aktierne sidder Maj Invest på 80 procent, mens Vega Seas direktion, administrerende direktør Morten Budtz Berthelsen og økonomidirektør Morten Vedel Kruse, deler de sidste 20 procent, skriver mediet. Vega Sea har været inde i en eksplosiv vækst de seneste par år og nåede i 2014/15 en omsætning på over en milliard kroner - næsten en fordobling sammenlignet med to år tidligere. Nyheden om handlen med Vega Sea kommer næsten samtidig med, at dagbladet Børsen fortalte, at Maj Invest har købt 70 procent af pepperoniproducenten DK-Foods for et trecifret millionbeløb.

Kilde: Foodsupply

Vidste du at ...

Sygefravær og „Fast track-løsningen“

Fast track er en mulighed for tidlig opfølgning ved langvarigt sygefravær. Hvis en sygemelding forventes at vare længere end 8 uger, kan arbejdsgiver og sygemeldte via Fast track-ordningen anmode om, at jobcentret indkalder til en tidlig opfølgningssamtale. Dermed sker der tidligere opfølgning på sygemeldinger, der risikerer at blive langvarige, eksempelvis stress.

Oftest har både arbejdsgiver og medarbejder en tydelig fornemmelse af, om man står over for en sygemelding, der risikerer at vare i mere end 8 uger. I de tilfælde kan virksomheden med fordel anmode om Fast track-behandling af sygemeldingen. Så kommer medarbejderen automatisk i gang med kommunens opfølgning og får den første opfølgningssamtale senest 2 uger efter anmodningen. Ofte kan det bremse en uheldig udvikling og mindske både de menneskelige og økonomiske omkostninger ved sygemeldingen.

Fast track er en frivillig ordning, så medarbejderen er ikke forpligtet til at

tage imod den tidlige indsats. Det er derfor altid en god idé at inddrage medarbejderen, når der anmodes om Fast track.

Anmod om Fast track i forbindelse med anmeldelse af sygefraværet i NemRefusion – hvis du allerede på det tidspunkt kan fornemme, at der er tale om langvarigt sygefravær. Ellers kan der senere anmodes samme sted – eller ved at kontakte kommunen. I NemRefusion bliver virksomheden bedt om at svare på tre spørgsmål:

- 1** Hvilke jobfunktioner er påvirket af sygdommen,
- 2** Hvor længe har sygdommen påvirket jobbet.
- 3** Har virksomheden forsøgt at tilpasse jobbet til den sygemeldtes tilstand?

Svarene afhænger naturligvis af, om medarbejderen har været sygemeldt

tidligere, eller om det er nyopstået sygefravær.

Når virksomheden anmoder om Fast track, får den sygemeldte medarbejder automatisk besked. Hvis medarbejderen indvilger i, at der iværksættes en tidlig indsats, indkalder kommunen medarbejderen til en opfølgningssamtale senest 2 uger efter anmodningen. Kommunen beder også medarbejderen om at besøge sin egen læge inden samtalen. Lægen modtager svarene på de tre spørgsmål om sygdommens påvirkning af jobbet og giver efter samtale med medarbejderen sin vurdering af medarbejderens muligheder for at vende tilbage til arbejdet. På baggrund af alle oplysningerne og opfølgningssamtalen planlægger kommunen i samarbejde med virksomheden og medarbejderen indsatsen for at fastholde medarbejderen i jobbet.

Ring gerne til sekretariatet, hvis du har spørgsmål i forbindelse med brugen af Fast track.

Ny hjemmeside

En nyt design på www.fiskehandlerne.dk vil blive klar til præsentation på generalforsamlingen den 6. marts i Herning. Den tidligere hjemmeside var rent teknisk bygget op af flere forskellige systemer. Hjemmesiden er nu blevet shinet op, hele siden fungerer, og problemerne ved at logge ind på intranetsiden er væk.

Kilde: Flaskeposten



Ny organisations-konsulent

Danske Slagtermestre har ansat cand.negot. Lene Høxbro Larsen som ny organisationskonsulent med virkning fra 1. marts. Lene Høxbro Larsen får særligt til opgave (gennem FødevarerDanmark) at servicere foreningen SMV Fødevarer, både m.h.t. aktiviteter og medlemshvervning, mens cand.jur. Steen Møhring Madsen vil tage sig af den formelle del med bestyrelsesmøder, generalforsamlinger, vedtægter, forretningsorden m.v. Lene er 45 år og har bred erfaring med erhvervsudvikling.



Personalenyt

Kurt Asbjørn Johannesen er stoppet som konsulent for Danmarks Fiskehandlere med udgangen af 2015. Kurt Asbjørn har gjort et stort og flot stykke arbejde i forhold til at skaffe nye medlemmer og til at servicere nuværende medlemmer. Det skal der lyde et stort tak for. Ny kontaktperson på Kurt Asbjørns områder vil være fødevarekonsulent Kathrine Christensen, som allerede er et kendt ansigt blandt medlemmerne. Kathrine kan kontaktes på tlf. 5089 5510.

Velkommen til NYE MEDLEMMER af Danmarks Fiskehandlere

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

Palme's fisk v/ Jacob Egeberg Palme, Holbæk

Nordsø Fisk - Hvide Sande v/ Niels Muff,

Esben Thomey Kristensen, Hvide Sande

Friskfisken IVS v/ Esaid Copejl, Greenaa



Bestil dine tryksager online

Digitaltryk Odense
www.digitaltrykodense.dk

Bliv synlig
med en annonce
i Fiskehandleren

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

LÆS OGSÅ
FØDEVAREMAGASINET

Pris for 11
udgivelser pr. år

kr. 675,-
Indland ex. moms

kr. 950,-
Udland ex. moms

**TEGN ABONNEMENT
PÅ FØDEVAREMAGASINET**
post@foedevaremagasinet.dk
www.foedevaremagasinet.dk

Vi inviterer dig til:

F^{OOD}EXPO

- og til Danmarkspremiere på:

Next Generation!

Vi lancerer de nye generationer indenfor flere veje-, pakke- og prismærkningssystemer samt et nyt, smart multi-køsystem:

- **Digi DPS-5600: nyt prismærkningssystem**
med stor kapacitet, Linerless-print, automatisk varsling for rensning og skift af printhoved, utallige fonte og 12,1" farve-touch screen

- **Digi AW-5600: ny serie pakkemaskiner**
med op til 4 printere, 12,1" farve-touch screen, print af linerless-etiketter, Super-stretch pakketeknologi og 80 mm print-bredde

- **Multi-køsystem**
- for op til 4 forskellige afdelinger på én gang - med QR-kode for automatisk sms-tilkald til kunder

Og meget mere....

Vi viser også andre effektive og smarte løsninger, f.eks. CashGuard Kontanthåndteringssystem, en serie nye butiksvægte til print af Linerless-etiketter og Repant returpantssystem.

Du kan printe gratis adgangskort på foodexpo.dk.



**Vi glæder os til at
se dig på vores stand
nr. 7228 i hal J2**

Returneres ved varig adresseændring

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