

FISKEHANDLEREN

Nr. 2 · juni 2016

Ugens fisk

side 16

Nordisk tang på vej til stort industrieventyr

side 10

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

Dan Adamsen
Adamsen's Fisk
Havnen 2, 3250 Gilleleje
Tlf. 48 30 09 27

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

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

Nordisk Tang

Tag en elev!



Den 28. april blev et nyt hold fiskehandler-elever færdige med deres uddannelser. Der blev uddelt eksamensbeviser, og der var massevis af lykønskninger fra deres venner, familier og læresteder.

Det var en fantastisk dag, og jeg var meget glad for at kunne være en del af det. Hver gang vi uddanner en ny fiskehandler, giver det mig en stærkere tro på fremtiden for vores branche, og for vores fag.

For vi har brug for flere fagfolk

Vi har brug for flere fiskehandlere med en dyb viden og stor forståelse for de råvarer, vi arbejder med. Fiskehandlere er dygtige håndværkere, som kan råde og vejlede kunderne, som kan fortælle historierne og dele ud af deres viden. Vi har brug for flere fagfolk for at kunne overleve og udvikle os som branche. Hvis vi vil have flere danskere til at købe fisk, i fiskebutikkerne, så skal de mødes med viden, service og inspiration. Derfor er det vigtigt, at vi får uddannet flere fiskehandlere. At vi, som fiskehandlere, sender vores viden videre til de næste fiskehandlere.

Når jeg taler med fiskehandlere rundt omkring i landet, så hører jeg mange forskelli-

ge argumenter for, hvorfor de ikke har elever. Hvorfor det lige præcis ikke er muligt at have en elev i deres butik.

Det er besværligt, der er for mange regler, overenskomst, pension, hvordan med alle papirerne, refusion og alle mulige andre grunde. Men sådan behøver det ikke at være. At have elever er ikke mere besværligt end at have alle mulige andre ansatte i vores butikker, og alt det praktiske omkring kontrakter, refusion, overenskomst, og hvad der ellers kan føles som begrænsninger, kan vores sekretariat heldigvis hjælpe med.

Kontakt sekretariatet

Så kontakt sekretariatet og fortæl dem, at du gerne vil være med til at sikre fremtiden for vores branche, så vil de hjælpe dig igennem alt det praktiske.

For vi har brug for flere fagfolk, så tag en elev, lær dem alt, hvad du kan, alt hvad du ved, og vær med til at sikre fremtiden for fiskehandlere.

*Martin Maric, formand for
Danmarks Fiskehandlere*

Indhold

- 3** Generalforsamling i Danmarks Fiskehandlere
- 4** Branchekoden
- 6** Kok med fisk som passion
- 8** Gourmetmarked midt i Roskilde tager form
- 10** Nordisk tang på vej til stort industrieventur
- 12** Fiskehandlerelver fik helt nye perspektiver på deres fag
- 14** Nyt hold fiskehandlere klar til at erobre erhvervslivet
- 16** Unikt tilbud på markedsføringsmateriale
- 16** MSC årsmøde og kampagner i 2016
- 18** Ny kogebog skal få danskerne til at spise mere fisk
- 20** Modregningsadgang i løn under sygdom
- 20** Dampede blåmuslinger
- 20** Ny hjemmeside i luften
- 20** Alternativet forslår om 100% bæredygtige fisk i det offentlige
- 20** Fakta om elever
- 22** Vidste du at ...
- 23** Det Blå Danmark
- 23** Nye medlemmer



Den flotte fiskedisk på „Butikstorvet“
på Foodexpo 2016

Generalforsamling i Danmarks Fiskehandlere

AF PER AASKOV KARLSEN

Danmarks Fiskehandlere afholdt generalforsamling i forbindelse med Foodexpo 2016 i Herning i begyndelsen af marts. Ny i bestyrelsen er Dan Adamsen fra Adamsen Fisk i Gilleleje. Bestyrelsen er herefter sammensat som følger:

- Martin Maric, formand, HAV City2, Tastrup
- Rasmus Petersen, Windsor Fisk, Frederiksberg
- Carl Ahrenkiel, Havnens Fiskehus, Vejle
- Simon Longhurst, Fisk & Færdigt, H.C. Ørstedesvej, Frederiksberg
- Klaus Anker Jensen, Fisk er godt, Hjørning
- Dan Adamsen, Adamsen Fisk, Gilleleje

Muslingesmagning på Foodexpo

På Foodexpo messen var der etableret en fiskedisk fyldt med friske fisk i



Muslingesmagning på Foodexpo 2016

de 3 dage, som messen varede. Sammen med andre diske med ost, kød og brød udgjorde „Butikstorvet“ en særlig oplevelse af forskellige specialfødevareområder. Tirsdag den 8. marts

var der muslingesmagning i Hal J2 ved „Butikstorvet“. Danmarks Fiskehandlere havde sørget for 60 kg friskkogte smagsprøver af de bedste blåmuslinger til lækkersultne gæster.



Generalforsamlingen blev i år
afholdt i forbindelse med Foodexpo



Branchekoden

AF KATHRINE LEHNSKOV CHRISTENSEN

Hele branchekoden til fiskehandlerne har fået et ansigtsløft, hvor layoutet er blevet mere simpelt og kontrolskemaerne overskuelige. Desuden er branchekoden blevet opdateret med de ny mærknings- og sporbarhedsregler samt et mere dækkende afsnit om fiskefars og listeria.

I skrivende stund ligger branchekoden til verifikation i Fødevarestyrelsen, tids-horisonten er ukendt. Danmarks fiskehandlere har dog allerede valgt at tage branchekoden i brug på eSmiley, selv



om den endnu ikke er verificeret. Dette skyldes, at der på den elektroniske form nemt kan laves rettelser, og derfor vil evt. kommentarer til branchekoden fra Fødevarestyrelsen ikke være noget, den enkelte fiskehandler vil få at mærke. Alle opdateringer vil blive foretaget fra sekretariatet. Af samme årsag er det også besluttet, at den ny branchekode kun vil blive tilgængelig via eSmiley. Dette

skyldes dels den før nævnte opdateringsmulighed, hvormed Danmarks Fiskehandlere altid kan sikre sine medlemmer med et opdateret egenkontrolsystem, men det skyldes i lige så høj grad, at fiskehandlerne betaler for eSmiley igennem deres kontingent, og foreningen ønsker, at medlemmerne derfor benytter sig af muligheden.

Mange fiskehandlere har allerede taget den ny branchekode og eSmiley til sig. I sekretariatet hører vi ofte, at vore medlemmer synes, den er meget simpel i forhold til den gamle version. Dette er med fuldt overlæg, da det er sekretariatets holdning, at egenkontrol altid bør være så simpel som muligt. Den enkelte butik skal blot sørge for at udfylde underkapitlerne i kapitel 2 samt sikre sig, at de relevante kontroller er aktive.

Sekretariatets fødevarekonsulent Kathrine Lehnkov Christensen er altid klar til at hjælpe med tilpasninger af eSmiley.

Fordele og begrænsninger ved en branchekode

En branchekode bliver til som en konsekvens af, at en brancheorganisation ser en fordel ved at ensarte egenkontrollen for sine medlemmer. Brancheorganisationen, i dette tilfælde Danmarks Fiskehandlere,

kan således skitsere den relevante lovgivning i et egenkontrolsprogram samt opsætte en risikoanalyse og en HACCP plan, der dokumenteres ved hjælp af kontroller. Når „set-oppet“ er klart, kan brancheorganisationen vælge at få Fødevarestyrelsen til at verificere branchekoden. Det har den fordel, at den enkelte fiskehandler ikke selv skal tage stilling til indholdet af branchekoden eller opdatere sin egenkontrol. Dette varetages af brancheorganisationen. Den enkelte virksomhed skal blot lave tilpasningerne og udføre sine kontroller. Vær opmærksom på, at en branchekode kun kan dække en, i branchekoden, beskrevet type af virksomheder. I dette tilfælde detailfiskehandlere. Det betyder, at såfremt ens virksomhed har andre aktiviteter, det kan f.eks. være slagterafdeling, restaurant eller engrosdel, så skal den sikre sig, at dette er beskrevet i egenkontrollen. Hvis du er i tvivl, om din virksomhed er ordentligt dækket ind, så kan du altid tage kontakt til sekretariatet og til fødevarekonsulent Kathrine Lehnkov Christensen.



Webasto transportkøleanlæg Køler, fryser og varmer lastrum på op til 38m³

Frigo top serien af køleanlæg imødekommer alle behov og krav for en klimaløsning til transport af temperaturfølsomt gods. Der findes løsninger til både små og større varebiler samt til mindre lastbiler. Løsningerne kan tilpasses individuelt alt efter behov.

Kontakt os for yderligere information eller et uforpligtende tilbud.

Transportkøleanlæggene sikrer, at følsomt gods som f.eks. fisk, kødvarer og grøntsager kan transporteres ved rette temperatur og fugtighed og komme sikkert frem til destinationen i god behold.



Frigo Top

- Kølekapacitet op til 5.638 watt
- Standby-enhed med 230/400 V kan tilvælges
- Køleanlæggene kan front- eller tagmonteres eller integreres i køretøjet
- En type kølemiddel til både positiv og negativ temperatur
- Laveste vægt på markedet
- Aerodynamisk design
- Ekstrem støjsvag



Kok med fisk som passion

Fiskehandler Michael Bay tror på fremtiden for fiskeforretningerne, hvis de satser på kvalitet, bredde i sortimentet og er lydhøre over for ændrede forbrugsmønstre

AF EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Michael Bay er uddannet kok med fisk som passion. Han driver Byens Fisk & Vildt i Silkeborg. Det har han gjort ad to omgange. Han solgte forretningen i 2002, men overtog den igen i 2011 efter at have været tilbage i kokkefaget i nogle år.

- Fisk er en dejlig kontant råvare for en kok. Den er knaldende frisk, har masser af muligheder og nem at tilberede, lyder det fra Michael Bay.

Ingen tvivl om, at Michael kan noget med fisk. De beviste han ved at vinde tit-

len „Danmarks bedste fiskehandler“ på FoodExpo i Herning i 2012, da Danmarks Fiskehandlere for foreløbig sidste gang afholdt DM i fisk.

Der var også planlagt et DM i 2014, men det blev afblæst på grund af for få tilmeldte fiskehandlere. Det ærgrer Michael Bay.

Han mener, at konkurrencen „Danmarks bedste fiskehandler“ er en sjov måde at promovere branchen på.

- Det er samtidig en god anledning til at møde kolleger, som vi sjældent støder på i dagligdagen. Jeg har også brugt vindertitlen i markedsføringen af min egen forretning, fortæller Michael Bay.

Fisk er fremtidens råvare

Fiskehandleren fra Silkeborg er ovebevist om, at fisk og andre havdyr er en af fremtidens store råvarer.



Fiskehandler og kok Michael Bay foran sin forretning i Silkeborg

- Havet udgør en enorm stor del af vores planet, men for at overleve som fiskehandlere skal vi udvikle os og tænke i nye produkter og muligheder. For eksempel betyder klimforandringerne, at vi begynder at se andre fisk i vores farvande, end vi hidtil har kendt, forklarer Michael Bay.

Han nævner tang som en fødevare, der i de seneste år har vundet indpas i danske køkkener:

- Det er 10 år siden, at tang begyndte at dukke op i butikkerne, men det er først i de sidste fem år, at salget af tang for alvor er eksploderet herhjemme.

Miljø og økologi på tallerkenen

Michael Bay har også bemærket, at hans kunder er blevet mere miljøbevidste.

- Kundernes indkøbsmønstre har ændret sig i en retning, der i højere grad end før betoner miljøhensyn. Flere efterspørger økologiske fisk og vil gerne vide alt om fiskenes oprindelse. Der er også en voksende interesse for fisk mærket efter standarden for bæredygtigt fiskeri, *MSC, fortæller Michael Bay.

I sin egen butik sælger han økologiske laks fra Færøerne. I modsætning til laks fra Norge har



hestemakrellen. Den kan vi sælge i dag, hvor den før var en ringeartet spise, men faktisk er det en fisk, der smager godt og er fast i kødet, forklarer Michael Bay.

Kvalitet og fornyelse

Byens Vildt & Fisk i Silkeborg er byens eneste stationære fiskeforretning, men supermarkeder som Meny forsøger sig med både færdigpakket frossen fisk og frisk fisk på is. Michael Bay frygter dog ikke konkurrencen fra den front.

- Vi skal overleve ved skille os ud fra supermarkederne ved at have dygtige og kompetente fagfolk, der er garanter for kvalitet og kan formidle viden om fisk og måden, de kan anvendes på. Vi skal også have et bredt og varieret sortiment i butikken samtidig med, at vi løbende skal være gode til at opfange ændrede forbrugsvaner og kundekrav, siger Michael Bay.

Han tilføjer, at en mærkbar forandring i branchen er en stigende efterspørgsel efter ovnklare færdigretter.

Her kan Michael og hans kollega Jonas udnytte deres erfaring som kokke, når der skal kreeres færdigretter. Butikkens størrelse sætter dog grænser for, hvor mange retter der er plads til i køledisken. Til gengæld er Vildt & Fisk leveringsdyg-

tig i store mængder mad ud af huset til konfirmationer, fester og virksomhedsarrangementer med fisk på bordet.

Rullende fiskebutikker

Michael Bay har investeret i to fiskebiler, der kører rundt og sælger alt godt fra havet 10 forskellige steder i Silkeborg.

- Fiskebilerne har et vækstpotentiale, men er ikke en guldgrube. De giver imidlertid også nogle stordriftsfordele. Vi har kunnet udvide antallet af medarbejdere fra tre til seks en halv. Det giver os en større fleksibilitet, når vi fx skal lave arbejdsplaner eller skal dække os ind ved ferie og sygdom, forklarer Michael Bay.

Foruden produkter fra havet sælger Byens Vildt & Fisk også kød fra dyr skudt af en lokal jæger i skovene omkring Silkeborg.



de ikke fået genmodificeret foder eller antibiotika.

Nye EU-regler indebærer, at fiskerne ikke længere må smide „skæve“ fisk (bifangst) ud igen, men skal lande hele fangsten.

- Med de nye regler vil vi komme til at se flere og flere „skæve“ fisk i køledisken hos fiskehandlerne. Et eksempel er

MSC-MÆRKET

MSC – Marine Steward Council – er en global organisation, der sammen med eksperter og forskere fra hele verden udvikler standarder for certificering af bæredygtigt fiskeri og sporbarhed af fisk og skaldyr. Standarderne sikrer, at MSC-mærkede fisk og skaldyr stammer fra og kan spores hele vejen tilbage til det bæredygtige fiskeri, der har fanget dem.



Gourmetmarked midt i Roskilde tager form

Kuberts Fisk slog dørene op i Roskilde første april i år. Den nye fiskehandel ligger i Støden. Nærmeste naboer er en nyåbnet bagerforretning, „Conditoriet“, og den i forvejen velkendte Slagter Frimann. En vinforretning og en arkade med hjemmelavede delikatesser og tilbehør fra butikkerne er også på tegnebrættet, fortæller fiskehandler Lars Kubert, der ser en god synergi i, at de sammen skaber et gourmet-hjørne forenden af byens livlige handelsstrøg

AF BIRTHE LYNGSØ

Kunderne kigger indenfor i en lind strøm. Og fiskehandler Lars Kubert får langet ganske mange fileterede hornfisk over disken denne fredag, hvor det er to uger siden, forretningen stod klar til at byde kunderne indenfor.

Bag disken er der frit udsyn til produktionslokalet, hvor den ene af de to ansatte, Merete, er optaget af at fremstille tortillaruller med krabbekød, krebschaler og rejer, som bliver blandet med creme fraiche og purløg. Den anden ansatte, Victor, er praktikant og under uddannelse på Fiskeriskolen i Thyborøn. Han cirkulerer frem og tilbage for at fylde op med fristende hjemmelavede fiske specialiteter og ovenklare fiskeretter.

Udfylder et behov for frisk fisk

At åbne fiskehandel nummer 2 her i centrum af Roskilde har længe været en drøm for Lars og hans kone Tanja. I for-

vejen har parret haft fiskeforretningen Kuberts Fisk på Algade i Nykøbing Sjælland siden 2005. Denne butik står Tanja for driften af nu, mens Lars i øjeblikket bruger al sin energi på den nyåbnede fiskeforretning.

Min kone og jeg var varme på ideen om at åbne en fiskeforretning i Roskilde, da byen har et virkelig godt handelsliv. Og vi var ret sikre på at kunne udfylde et behov i byen for frisk fisk. For hidtil har der kun været et par fiskebiler, når det var torvedag. Da vi så fik mulighed for et lejemål i Fællesbageriets store ejendom i Støden, lå det lige til højrebenet, siger Lars, som glæder sig over den store interesse, de er blevet mødt med. Åbningsdagen oversteg alle forventninger, og selv Roskildes borgmester kom forbi for at hilse på. Vi har samtidig været privilegeret ved at have stamkunder i den nye butik fra dag ét. For mange af vores

kunder i Nykøbing Sjælland er landligere, der kommer fra Roskilde og omegn.

Stort salg i frisk fisk

Sammenlignet med fiskeforretningen i Nykøbing Sjælland oplever Lars, at efterspørgslen på friske fisk er endnu større i Roskilde. Men han er også bevidst om betydningen af at have en af bymidstens største parkeringspladser, Schmeltz Plads, helt tæt på. For som han siger, nu er friske fisk jo ikke ligefrem impuls køb, og da slet ikke en vare, man promenerer videre med ned ad byens handelsstrøg.

- Vi har ikke særlige mærker, som skal vise fiskens bæredygtighed. For jeg mener, at den fisk, vi får her i Danmark, er så kontrolleret, at den er fuldt ud bæredygtig. Taler vi fisk udefra, så kan det f.eks. være laks, og her har vi kun den bæredygtige færøske. Det, som i særlig grad er afgørende for os og for vo-

res kunder er fiskens friskhed. Og netop friskheden får ham til at tænke på en episode, hvor en ældre dame kom ind for at spørge til friskheden på et par skrubber, som netop var blevet lagt ud i vinduet. Lars tog en af dem op og demonstrerede, at den var sprællevende. Ja så levende, at hun nok skulle regne med, den ville tage nogle store hop, når hun lagde den på stegepanden. Nå, men lad mig så få to fileter nu, sagde hun og tilføjede lettere nervøst, at hun nok hellere måtte vente med at lægge dem på panden til dagen efter.

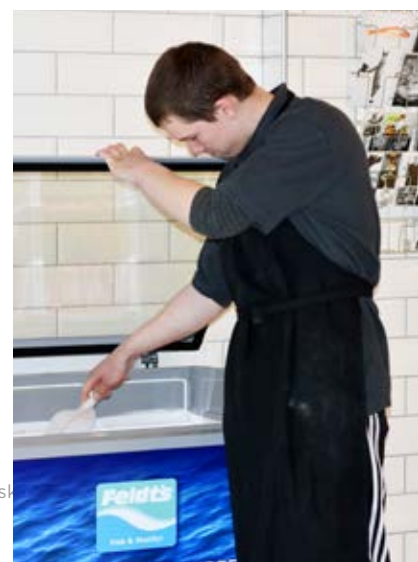
Eget røgeri og specialiteter

Ifølge Lars er det en fremherskende tendens i tiden, at man går samlet ind med flere specialfødevarebutikker, der tilsammen danner et mini-torv. Visionen er, at han sammen med de andre butikker i Støden vil etablere en gourmet-arkade i et butiksareal, som er blevet ledigt i ejendommen. Det skal være en oase for hjemmelavede delikatesser og tilbehør fra fiskehandleren, slagteren, bageren osv. Og det er et projekt, som allerede nu er ved at tage form, idet rygeovn og andet udstyr til fremstilling af specialiteterne er på vej i butikken.

Har glæde af sin baggrund som kok

Ud over salget af årstidens friske fisk er der også mange kunder, der vælger fiskehandlerens ovnklare retter, lige som skaldyrsfyldte tortillas eller f.eks. bakker med et vekslenende udvalg af fiske tapas hører til blandt butikkens mange trækplastre. Man skal hele tiden være åben for at tænke i nye baner og eksperimentere med nye anretninger, mener Lars, der i denne sammenhæng nyder godt af sin oprindelige uddannelse som kok med erfaring fra restauranter i blandt andet Nyhavn og Tivoli.

Da den første af familiens to piger kom til, valgte de at forlade København til fordel for Odsherred, hvor der var gode rammer og pasningsmuligheder. På et tidspunkt havde Lars arbejde hos en fiskehandler i Holbæk, og det var her, han for alvor blev „fanget“ og fik lyst til at gå fiskevejen med etableringen af egen butik.





Nordisk tang på vej til stort industrieventyr

Foto: Nordisk Tang

Fra et lille baglokale i den lokale fiskehandel, Friskfisken, på Grenå Havn, hvor der gennem de seneste par år er blevet eksperimenteret og solgt tangprodukter i flere afskygninger, er iværksættervirksomheden Nordisk Tang ApS vokset ud af de hidtidige rammer. At det ville komme så vidt og så hurtigt, havde fiskehandleren og iværksætteren, den 34-årige Heine Max Olesen, ikke fantasi til at forestille sig for blot få år siden.

Virksomheden står på trapperne til et internationalt gennembrud og har rykket teltpælene fra havneområdet i Grenå, hvor fiskehandlen er solgt fra. I stedet flyttede virksomheden i maj sidste år til kommunens nordlige industriområde.

Stort udviklingsarbejde

- Det var et samarbejde efter starten i 2014 med Kattegatcentret, Havets Hus og Aarhus Universitet, der satte skub i Nordisk Tang ApS. Vi fik udarbejdet en risikoanalyse af den nordiske tang, som på daværende tidspunkt ikke var godkendt som fødevarer herhjemme. Faktisk var det 2 personer, Lone Mouritzen og Michael Bo Rasmussen fra Kattegatcentret, der ban-

kede på døren til fiskebutikken på kajen i Grenå med henblik på at indlede et samarbejde om udvikling af sushiplader, fortæller Heine Max Olesen. - Arbejdet med at udvikle er fortsat i gang, til gengæld har vi fået andre tangprodukter på markedet som tangpesto, tangsalat, tangolie, tangsennep, tangsnacks, tangaquavit med mere. Alt er lavet fra bunden, og sådan var det også hos den eneste konkurrent på området, Endelave Seaweed på øen Endelave ud for Horsens Fjord.

Besluttede en fusion

I de ensomme, men ualmindelig skønne ø-omgivelser eksperimenterede indehaveren, den tidligere højskoleforstander for Båring Højskole nord for Midelfart, Bjarne Græsbøll Ottesen, med tang, som han høstede lige uden for døren. De 2 iværksættere Heine Max Olesen og Bjarne Græsbøll Ottesen havde et fælles udgangspunkt, så i stedet for at slide hinanden op i en endeløs konkurrence besluttede de sig for at fusionere deres respektive virksomheder til Nordisk Tang ApS. Den nye virksomhed var en realitet den 1. april sidste år. - Sammen

står vi stærkere, sagde Bjarne Græsbøll Ottesen til FiskerBladet, der fornylig af lagde besøg på virksomheden i Grenå. Noget om snakken må der være, for samme dag som fusionen var en realitet kårede Region Midt Nordisk Tang som årets iværksætter i kategorien Bedste Fysiske Produkt, Publikumsfavoritten og Den kreative Pris. Navnet Nordisk Tang er brandingnavnet. Endelave Seaweed er navnet på organisationen bag.

Urmennesket kendte til tang

- Allerede i urtiden var man klar over tangens betydning for sundhed. Tang har stor betydning for det menneskelige nervesystem og hjernen. Den indeholder sporstoffer som vitaminer og mineraler. Derfor bliver tang fremover et vigtigt supplement i fødekæden. Virksomheden i Grenå har i dag 9 ansatte. Eksporten til Norge, Sverige, Tyskland og Italien vokser og ideerne fra udviklingschefen ligeså. Heine er helt bevidst om sin kreativitet, idérigdom, men også flyvskhed. Derfor har han og Bjarne fra valgt hvervet som øverste chef. Det er lagt i hænderne på Bjarnes søn Kristian,

der nu er medejer. Han blev hentet hjem fra Kina for at få styr på de 2 iværksættere. Kristian havde lagt grunden til en velfungerende tekstilfabrik i Shanghai sammen med kæresten Camilla. Fabrikken blev solgt og teltpælene rykket til Grenå i stedet. Det kinesiske netværk er heldigvis intakt og skal fremover bruges til at få tangprodukterne ind på det kinesiske marked. Siden Nordisk Tang og Endelave Seaweed fusionerede den 1. april sidste år, har virksomheden i Grenå arbejdet mellem 5 og 7 tons tang, der er hentet dels ved Endelave, dels ved Fornæs nord of Grenå. Umiddelbart skulle man tro, at tang er tang, men sådan er det langt fra. Vækstmulighederne på en 200 km lang strækning kan være forskellige – smagen ligeså. Først på sæsonen indeholder tang et højt proteintal. Det mindskes hen over sommeren, hvor sukkerindholdet så bliver større. I Danmark er der 300 forskellige arter af tang, fortæller Bjarne. Vi ved i realiteten kun noget om 15 til 20 danske arter. Da vi boede på Endelave, kunne jeg høste tangen lige uden for vinduet. Det

var blæretang, som mange sikkert kender. I Seaweed lavede jeg bl.a. tangsalt – en blanding af Atlanterhavssalt og blæretangen. Derudover solgte jeg råtang til Nordisk Tang.

Andelsbevægelse

- Jeg gik på et tidspunkt i gang med at tænke havbrug, kystbrug og landbrug sammen, fortsætter Bjarne. Vi etablerede andelsbevægelsen „Smag på Ende-

lave” i et kystbrug, hvor det går ud på at dyrke salt-tolerante planter som Strandvejrbred, Strandmælde, Strandkål osv. Et er dog mine sysler på Endelave, noget andet er, at det nu for os handler om at holde tungen lige i munden og tænke vores udviklingspotentiale igennem på Nordisk Tang. Det gælder tang til fødevarer og industri, PETFood til kæledyr og tilskudsfoder til bl.a. grise, køer og får.

Kilde: Fiskerbladet marts 2016



Foto: Nordisk Tang

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



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

Vi leverer fra
100 kg blandede
varer!



Fiskehandlerelever fik helt nye perspektiver på deres fag

Fem 3-årselever elever og en konsulent fra Fiskeriskolen i Thyborøn vendte for nylig hjem fra Vardø, Norge, med rygsækken fuld af oplevelser

AF BIRTHE LYNGSØ

Smagssanserne blev udfordret og sjælen beroliget ved synet af smukke vidder, lige som fagligheden nåede nye niveauer, da fem elever fra Fiskeriskolen i Thyborøn besøgte Vardø Videregående Skole.

Ideen med turen var at give eleverne indblik i norsk fiskeri – herunder fiskearter og tilberedning – lige som de skulle opleve en anden uddannelseskultur end den danske. Det er efterfølgende planen, at de norske elever også skal besøge Fiskeriskolen i Thyborøn.

Lang tradition for uddannelse af fiskehandlere

Den første tur rundt på Vardø Videregående Skole fik såvel elever som konsulent Esben Windfeld Lund til at spærre øjnene op.

- Skolen indeholdt alt, hvad hjertet kan begære for en fiskehandler. Tørreri, røgeri, udstyr, maskiner og materiel nok til at udstyre en mellemstor fabrik, dertil naturligvis butik og store køle- og frysefaciliteter, fortæller han.

Der er ingen tvivl om, at Norge er en stærk fiskerination med stolte traditioner inden for tilberedning af den fisk, de – som også vi i Danmark – har lige uden for døren. Det vidnede den første dags frokost også om, hvor Esben Lund blev opmærksom på, at klipfisk rummer mange flere variationsmuligheder end de gængse i Danmark.

Forberedelse til den store Vardø fest

Besøget i Vardø var naturligvis ikke kun for madens og na-



fisk og meget meget mere. Espen Lund fortæller med et smil, at han nåede at tælle, at der til slut var ikke færre end 9 desserter, men appetitten rakte dog kun til at smage de tre af dem.

turens skyld. Eleverne fra Danmark skulle også vise, hvad de kunne præstere. Og de fik deres sag for i arbejdet med forberedelsen til Vardøs åbning af den årlige festival Yuiggigassen.

Det var spændende at opleve fisk af en helt anden størrelse, end man er vant til herhjemme. „En af de torsk, vi havde fat i, var næsten lige så stor som én af pigerne,“ siger en af eleverne med et smil og fortæller videre, at torskene bliver fanget på langliner, som skal røgtes hver sjette time, hvilket gør, at fisken smager rigtig godt. Og så blev der ellers tilberedt kuller og rød-fisk på 6 - 7 kg! En lidt anden størrelse end dem, vi er vant til.

Elevernes endelige prøve

Forberedelsen til det bedst tænkelige måltid forløb over alle dagene, hvor eleverne var på besøg. For det var ikke hvem som helst, der skulle nyde dette festmåltid. Ved festen deltog ikke færre end 130 gæster. Og alle var de vigtige personer som borgmestre, amtspolitikere, uddannelsesfolk og ud-kantsudviklere.

Om menuen forklarer eleverne, at de anrettede deres delikatesser som mundrette bidder/tapas.

De havde f.eks. tilberedt friskpillede koldtvandsrejer, kamtjaka-krabber på 4 forskellige måder, klipfisk, sild, lute-



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,-

Luftrensning Ionisering
UV-C
Elektrostatisk
Fotokatalytisk
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

Nyt hold fiskehandlere klar til at erobre erhvervslivet



5 fiskehandlere fra Fiskeriskolen er netop blevet udlært. Eleverne skulle bestå en række forskellige discipliner, og efter veloverstået eksamen er de alle klar til at møde udfordringerne i erhvervslivet

Efter en vel overstået uge med eksaminationer i en række forskellige discipliner fik de 5 nye fiskehandlere overrakt deres beviser ved et festligt arrangement med familie, lærere og venner.

Inden afgangsbeviset var i hus, var eleverne igennem en to dage lang eksamen. Først skulle eleverne købe fisk på auktion, herefter skulle de udskære og tilberede den købte fisk. Martin Maric, formand for Danmarks Fiskehandlere, var indkaldt som censor og vurdere elevernes indsats ved bl.a. at smage på deres tilberedte fisk.

Der var med andre ord udfordringer nok for de unge elever, og dermed var glæden over de flotte resultater så meget desto større.

- Jeg synes, de alle har klaret det rigtig flot, og jeg er helt tryk ved at sende dem ud i erhvervslivet. De virksomheder,

der får en af disse elever, vil ikke fortryde. De kan deres kram, er gode kolleger og brænder oprigtig for faget, fortæller forstander for Fiskeriskolen, Søren Hyllen.

Fiskehandleruddannelsen er stadig så ny, at det kun er anden gang, et hold fiskehandlerelæver bliver færdige.

Afslutningen blev fejret på bedste maner med deltagelse af såvel lærere som praktiksteder og familie. Eleverne sluttede dagen med at præsentere deres produkter, og bagefter blev der smagt, hygget og skålet for de nyuddannede elever.



En uddannelse med muligheder

Fiskehandlere og andre forhandlere af frisk fisk, delikatesser med fisk eller færdigvarer med fisk kan med fordel drage nytte af en fiskehandlerelev.

- Vores elever får gennem deres uddannelse adgang til den nyeste viden og arbejder praktisk med alt lige fra filetering til fremstilling af sushi og færdigretter. Det gør dem attraktive for virksomhederne, der har brug for at få tilført ny viden for at overleve i en branche, hvor kravene til kvalitet, produktudvikling, tilberedning m.m. hele tiden skærpes og udvikles, fremhæver uddannelseskonsulent Esben Lund.

Fiskeriskolen kan hjælpe med det praktiske

Da uddannelsen til fiskehandler er relativt ny, ligger der fortsat et stort stykke arbejde i at orientere om den og om mulighederne for at få en elev.

Fiskeriskolen hjælper derfor gerne virksomheder, der vil have en elev, med at få styr på det praktiske. På Fiskeriskolens Facebook-side bliver der lagt stillingsopslag op, lige som man vil kunne rekvirere Fiskeriskolens standard stillingsopslag, der er beregnet til at hænge op i de enkelte butikker.

Uddannelsen til fiskehandler bliver individuelt tilrettelagt. Den består af 3 skoleperioder, hvor der er undervisning på Fiskeriskolen og praktikforløb i et hos en fiskehandler eller i en specialbutik eller i et supermarked.



Yderligere oplysninger om fiskehandleruddannelsen kan findes på www.fiskeriskolen.dk eller ved at kontakte uddannelseskonsulent Esben Lund på tlf. 96 91 92 30.



RAISED IN THE WILD.



HiddenFjord er verdens førende i opdræt af bæredygtig ultra-premium atlantehavslaks.

Utrættelig søgen efter måder at forbedre hvordan vi opdrætter og værner om HiddenFjord laks i naturen, er ikke en nem ting at gøre; men det er altid det rigtige at gøre.

For at sikre kvalitet fra start til slut, tilbyder vi udelukkende HiddenFjord ultra-premium atlantehavslaks gennem de mest velrenommerede forhandlere i verden. Derfor opfordres du at kontakte Angly A/S direkte for henvendelser om HiddenFjord laks.



HIDDENFJORD®
Raised in the Wild.



Venligst kontakt vores eneforhandler i Danmark

Angly A/S

Havnevej 11 • DK-3300 Frederiksværk • Tel +45 40308021 • morten@anglyas.com

Ugens fisk



Unikt tilbud på
markedsførings-
materiale



Danmarks Fiskehandlere har udviklet et nyt markedsføringskoncept, „Ugens fisk“. Det går ud på, at der i en periode sættes fokus og køres kampagne på en særlig fiskeart. Kampagnemate-

rialet består af gadeplakater, skilte og opskrifter, som kunderne kan få med hjem. Det er planen at starte med ca. 12 fiskearter, men konceptet kan udvides med tiden.

Medlemmer af Danmarks Fiskehandlere kan få mere information om kampagnematerialet og bestille materialet ved Lisette Henriksen på tlf. 50895500 eller mail lrh@fiskehandlerne.dk.

MSC kampagner i 2016

Der skal være fokus på familier og fersk fisk i 2016, hvis det står til MSC kampagne om blåfisk i uge 36. Her vil MSC nemlig lancere en kampagne, der skal ramme bredt i de danske familier, med aktiviteter både til børn og voksne. Tidligere har kampagnerne været meget målrettet en bestemt forbrugergruppe, som f.eks. de unge eller familiemødre, der typisk er den person i familien der står for indkøbene. Men med denne, og fremtidige, kampagner vil MSC sigte bredere og mere langsigtet, siger MSC's marketingschef Majken Møller. Formålet er, at der fremover skal være kontinuitet i kampagnerne, og der er foreløbigt plan-

lagt et langsigtet kampagneforløb på tre år, bl.a. med plakater i gadebilledet. Hvor langt kampagnen kommer ud, afhænger af opbakningen fra interessenter.

Som en del af det nye perspektiv vil MSC gerne arbejde med ambassadører for miljømærket. Det kunne f.eks. være kokke eller mennesker, der i deres virke fokuserer på havmiljø. MSC har i tidligere kampagner brugt de sociale medier (SoMe) i stor stil. Den seneste kampagne (blå tommelfinger) var eksekveret udelukkende som en SoMe event, hvor

cyklister, rundt om i København, tog billeder af folk med blå tommelfinger, som blev uploadet på Facebook. Kendskabet til MSC er stadig stigende i Danmark og er på 41% i forhold til 33% på global basis. Antallet af danske MSC produkter har rundet de 1000, hvilket er en fordobling fra 2013.



Verdens største produktionsanlæg for bæredygtig sandart

ligger i Vejen Kommune

Sandarten er en velsmagende ferskvandsfisk, som er i familie med aborren. Den kan blive op til 1 meter lang og veje 18 kilo.



Virksomheden AquaPri indviede første april i år verdens største opdrætsanlæg for sandart. Opdrætsanlægget vil kunne producere 700 tons af den delikate spisefisk om året, skriver AquaPri i en meddelelse. Det er bygget på baggrund af den nyeste teknologiske udvikling inden for opdræt, hvor man genbruger vandet 100 procent – og dermed ikke udleder til miljøet. AquaPri har fået 22 millioner kroner i støtte til opførelsen af det nye produktionsanlæg til sandart fra FødevarerErhverv og EU. - Det nye anlæg sikrer, at AquaPri bevarer førertrøjen inden for bæredygtigt opdræt af sandart og dermed fastholder forsprin-

get til vores udenlandske konkurrenter. Og vi satser kraftigt på at fastholde Danmark i front på området, udtalte medejere og direktør i den familieejede virksomhed AquaPri, Henning Preiss ved den officielle indvielse første april. Borgmester Egon Fræhr, udtrykte også stor tilfredshed med at kunne byde en ny stor fødevarereproducerende virksomhed velkommen til Vejen Kommune. - Det fører til nye arbejdspladser, lige som det er med til at styrke vores fødevarersektor og erhvervsudvikling. Der er tale om et fuldt recirkulerende anlæg. På mange punkter fungerer det på samme måde som traditionelle dambrug. Den grundlæggen-

de forskel er, at der er meget begrænset vandindtag og udledning, fordi vandet bliver rensat så effektivt, at det kan genbruges 100 procent.

AQUAPRI

AquaPri, der blev grundlagt i år 1900 i Glyngøre, er i dag en af landets største opdrætsvirksomheder inden for ørred på havet og på land. Foruden anlægget i Vejen kommune har AquaPri et produktionsanlæg for sandart yngel ved Egtved.

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



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

Ny kokebog skal få danskerne til at spise mere fisk

Danmark har 7.000 km kyststrækning, og er derfor omgivet af svømmende delikatesser, fortæller Arla Foods i en pressemeddelelse. Men frisk fisk er ikke en fast del af mange danskeres hverdagsretter. Over halvdelen af danskerne ville dog gerne spise mere fisk, end de gør i dag, viser en ny undersøgelse fra Karolines Køkken. Derfor lancerer Karolines Køkken nu en kokebog om fisk samt en citronsaucen, der skal gøre det nemmere at få fisk på menuen til hverdag og weekend.

Rødtunge, pighvar og muslinger

Karolines Køkkens nye kokebog om fisk indeholder opskrifter med hovedparten af de godt 40 fiskearter og skaldyr, som findes i de danske farvande. Den Store Fiskekokebog rummer både fiskeretter, som kan tilberedes på en halv time, og finere retter med dyrere råvarer og længere tilberedningstid. Ambitionen med kokebogen er dermed at

få danskerne til at spise mere fisk og inspiration til at spise flere forskellige slags fisk og skaldyr. Og der er grobund for at lancere en kokebog om fisk. For mere end hver anden dansker vil gerne spise mere fisk, end de gør i dag. Det viser en ny undersøgelse foretaget af Epinion på vegne af Karolines Køkken. Men hvorfor spiser danskerne så ikke bare mere fisk? Ifølge Karolines Køkken skal svaret findes i, at mange har svært ved at håndtere fisk og mangler inspiration til, hvordan fisken tilberedes. - Mange er usikre på, hvordan fisken håndteres og tilberedes. Især hele fisk med hoved, ben og finner. Derfor indeholder Den Store Fiskekokebog en guide, der giver praktiske tips til håndtering af fisk, og hvornår det er sæson for de forskellige fisk. De fleste er fortrolige med at tilberede fiskefrikadeller og panerede rødspættefiletter, men vi håber at udvide danskernes repertoire med ny inspiration og ideer til både tilbehør og servering, fortæller Tove Færch, leder af Karolines Køkken gennem 22 år.

Ny citronsaucen smager godt til fisk

Karolines Køkken vil gerne give en hjælpende hånd med at få mere fisk på bordet i hverdagen i de danske hjem. Derfor introduceres fiskekokebogen sammen med en Mild Citronsaucen, som passer perfekt til stegt eller dampet fisk. Citronsaucen går også godt i hånd med lyst kød som kylling og kalkun. - Vi vil gerne hjælpe danskerne til lødige genveje til velsmagende mad i

hverdagen. Der findes mange saucer på markedet til rødt kød, men der er et meget lille udvalg af alternativer til det lyse kød. Derfor har vi udviklet en mild citronsaucen, som smager skønt til både lyst kød og fisk, siger Tove Færch og fortsætter: - Mild Citronsaucen har en frisk smag af citron og er afrundet med fløde. Det eneste, du skal gøre er,

at varme saucen op under omrøring og smage den til med hakkede krydderurter som fx dild eller basilikum. Citronsaucen kan fx serveres til dampet fisk sammen med ovnbagte kartofler

og lynstegte grøntsager. Det gør det nemt at få et velsmagende måltid på bordet i en fart, siger Tove Færch.



DEN STORE FISKEBOG

- Den Store Fiskekokebog er 224 sider og indeholder 99 opskrifter med alt fra fiskeretter, som kan tilberedes på 30 minutter til finere fiskeretter med dyrere råvarer og længere tilberedningstid.
- Bogen indeholder også en guide til fiskekøkkenet, hvor læseren får praktiske tips til håndtering af fisk samt et overblik over de danske fisk, og hvornår de er i sæson.
- Alle opskrifter er brugervenlige og gennemtestede efter Karolines Køkkens krav og standarder, som lever op til Fødevarestyrelsens kostråd.

Tatar af gravad laks
på fennikelsalat ▶



POLAR SEAFOOD

Rimmet laks på
urtesalat med fast ost ▼

Koldroget laks
i blokke med
salat af grillet
ananas ▼



Røget hellefisk på tomat-
ragout med stegt æblepure,
kapers og feldsalat ▶



Rejerilette med rygeost
leger skjul i skive af røget laks ▲

POLAR GRAND CRU FORKÆLEDE FISK

VI FISKE OG FORÆDLER FOR FOODSERVICE
SE MASSER AF OPSKRIFTER PÅ WWW.POLARFOODSERVICE.DK



Røget laks
Polar Grand Cru
Tørsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4102



Røget laks vertikalskåret
Polar Grand Cru
Tørsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4103



Rimmet laks
Polar Grand Cru
Tørsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4167



Gravad laks
Polar Grand Cru
Tørsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4208



Røget hellefisk
Polar Grand Cru
Tørsaltet 900-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4163

Modregningsadgang i løn under sygdom

AF KARINA FALTZ, DSM

En arbejdsgiver har i visse tilfælde mulighed for at foretage modregning i en medarbejders løn under sygefravær ved manglende refusion fra Udbetaling Danmark.

En medarbejder skal deltage i kommunens opfølgning under sygefraværet, og såfremt medarbejderen uden særlig grund undlader at deltage i opfølgningen, vil denne miste sin ret til sygedagpenge. Da arbejdsgivers ret til at få refusion af sygedagpenge er afledt af, at medarbejderen opfylder betingelserne for udbetaling af sygedagpenge, vil et sådant bortfald få konsekvenser for arbejdsgiveren.

Kommunen har pligt til skriftligt at orientere om de dagpengemæssige konsekvenser i tilfælde af, at den sygemeldte undlader at medvirke ved kommunens opfølgningsindsats – og denne information vil arbejdsgiver også modtage, således at arbejdsgiver også har mulighed for at reagere over for medarbejderen.

I den forbindelse er det vigtigt, at arbejdsgiver skriftligt orienterer medarbejderen om, at manglende deltagelse i kommunens opfølgning og tab af sygedagpengerefusion vil medføre modregning i lønnen. Modregningsadgangen for arbejdsgiver forudsætter nemlig, at muligheden for modregning klart fremgår af ansættelsesaftalen, personaleregler eller at medarbejderen på anden måde er gjort bekendt med konsekvenserne.

Kontakt gerne sekretariatet for hjælp til rette formulering.

Dampede blåmuslinger

INGREDIENSER

2 kg blåmuslinger
2 skalotteløg
1 gulerod
1 persillerod
1 spsk smør
2 dl hvidvin
1 g safran
2 dl piskefløde
Salt og peber
Pynt: 4 spsk persille

FREMANGSMÅDE

- Muslingerne skrubbes og skylles. Skalotteløg, gulerod og persillerod

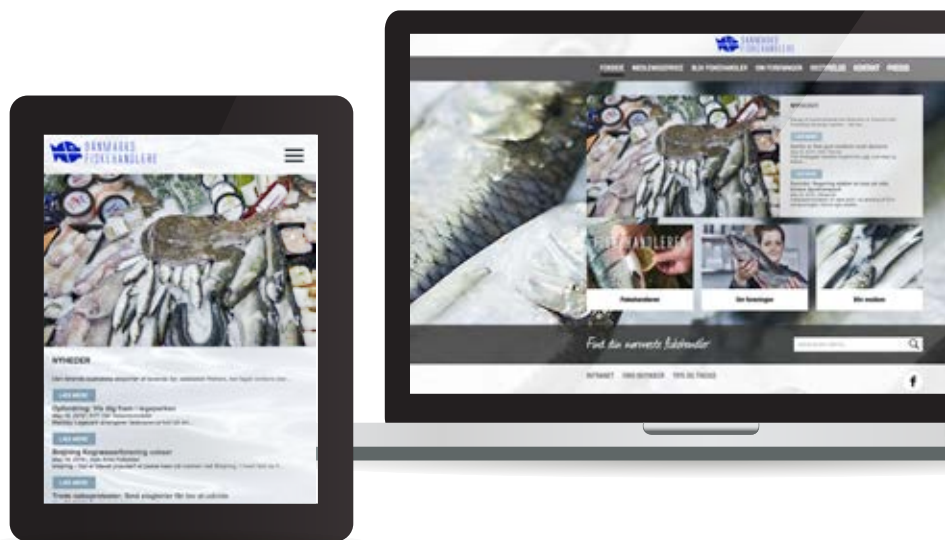
hakkes fint og sautes i smør. Muslingerne tilsættes og hvidvinen hældes over.

- Muslingerne dampes til de har åbnet sig (hvis der er nogle som ikke åbner sig, skal de kasseres).
- Væden hældes fra i en gryde, safran tilsættes væden. Væden reduceres til 2 del. Fløde tilsættes og indkoges til ca. 3 dl. Suppen smages til med salt og peber, og piskes kort med stavblender.
- **Anretning:** Muslingerne anrettes i en stor, dyb tallerken. Suppen hældes over, og der drysses med hakket persille.

- **Vinforslag:** Bandol Rosé Frankrig

Kilde: Danmarks Fiskehandlere

Ny hjemmeside i luften



Alternativet
foreslår

100% bæredygtige fisk i det offentlige

Det kommunale, regionale og statslige indkøb af fisk skal inden 2020 være 100 procent bæredygtigt, foreslår Alternativet. For at bremse overfiskeri og ødelæggelse af naturen i verdenshavene foreslår Alternativet nu, at alt offentligt indkøb af fisk og skaldyr inden 2020 er økologisk, naturskånsomt eller fra bæredygtigheds certificerede fiskerier. Det sker for at genoprette verdens fiskebestande, hvoraf 90 procent ifølge FN i dag enten er fuldt udnyttede eller på randen af kollaps. - Vi er desværre i fuld gang med at tømme verdenshavene for fisk. Hvis vi også i fremtiden skal have verdenshave fyldt med liv, er vi nødt til at stille krav om, at de fisk, vi køber, er fra bæredygtige, ansvarlige eller naturskånsomme fiskerier, siger Christian Poll, naturordfører for Alternativet. Forslaget blev førstebehandlet i Folketinget i april.

Helt konkret foreslår Alternativet, at den offentlige indkøbsstrategi revideres, så kommuner, regioner og stat senest i 2020 udelukkende indkøber fisk, der er certificeret af certificeringsordningerne for bæredygtigt eller ansvarligt fiskeri, MSC og ASC, er fra naturskånsomme fiskerier eller økologisk opdræt. - Det offentlige indkøber årligt varer og tjenesteydelser for omkring 290 milliarder kroner. Så det vil virkelig batte noget, hvis det offentlige køber bæredygtigt ind på fiskeområdet. Staten har allerede forpligtet sig til at indkøbe bæredygtigt træ, så fisk virker som et naturligt næste skridt. Kun ved at satse 100 procent på bæredygtighed kan vi beskytte verdenshavenes mangfoldighed, siger Christian Poll. Han fremhæver, at over tre milliarder mennesker på verdensplan har fisk som deres primære kilde til protein, hvilket viser, hvor vigtigt det er, at vi ikke fanger fiskene hurtigere, end de kan nå at formere sig selv. Samtidig har detailhandlen - heriblandt IKEA, der årligt bespiser over 600 millioner mennesker i deres restauranter, og Dansk Supermarked - forpligtet sig til kun at servere og forhandle bæredygtig fisk. Alternativet opfordrer endelig det offentlige til at servere mere bæredygtig fisk end eksempelvis svine- og oksekød. - Ved at servere bæredygtige fisk frem for svine- og oksekød gør man klimaet en tjeneste.

Drivhusgasudledningen er langt mindre ved fisk, siger Christian Poll.

Kilde: Pressemeddelelse



Fakta om elever

Nedenfor kan du læse mere om de refusionsmuligheder, du har, hvis du tager en elev.

AUB (Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag)

AUB udbetaler lønrefusion til offentlige og private arbejdsgivere, der har udbetalt løn til elever under skoleophold.

Du kan få lønrefusion hvis:

1. Din virksomhed er godkendt af det faglige udvalg til at uddanne elever.
2. Din virksomhed skal være registreret som lønudbetalende hos SKAT og ATP senest den dag, din elev starter hos dig.
3. Du skal følge den overenskomstmæssige løn.

Hvordan søger jeg lønrefusion?

1. Når skolen har indberettet oplysningerne, får du besked fra AUB i din digitale postkasse.
2. Tjek og ret evt. oplysningerne på www.virk.dk/aub.
3. Pengene udbetales til NemKonto.

Tjekliste

Hvis du vil ændre eller godkende lønrefusion, skal du have følgende klar:

- Virksomhedens NemID
- Elevens CPR-nr.
- Datoer for skoleophold.
- Elevens lønoplysninger.

Bemærk, at du aktivt selv skal søge om lønrefusion første gang, din **voksenelev** har været på skoleophold.

Befordring i forbindelse med skoleophold bliver automatisk udbetalt samtidig med lønrefusionen. AUB udbetaler max. 80% af billigste offentlige transport.

Der er 3 års frist for at søge om udbetaling af lønrefusion og befordring. Overholder man ikke fristen, bliver lønrefusion og befordring forældet, og retten til udbetaling bortfalder.

Hvor kan jeg læse mere?

Du kan læse mere om fiskehandleruddannelsen på Danmarks Fiskehandlers hjemmeside www.fiskehandlerne.dk eller i brochuren „Fakta om elever“. Har du yderligere spørgsmål er du velkommen til at kontakte Steen Madsen fra sekretariatet på tlf. 50 89 55 04

Vidste du at ...

Fiskebutik med ny facade

Rødvig Fisk har fået ny facade. Men selvom, der er kommet en terrasse over butikken, så er det ikke et nyt offentligt serveringssted. Terrassen hører med til butiksejer Riyad Abd Aoun Hamid Al-Radi private bolig på førstesalen. Der kommer snart et „privat-skilt“ og en låge på trappen. Fiskebutikken på Havnepladsen har været under ombygning hele vinteren, og nu er den åbnet igen med langt bedre forhold for gæster, der ønsker at indtage et måltid mad hos Rødvig Fisk.

Kilde: *sn.dk*

Hav i Torvehallerne

Fiskebutikken Hav har fået nyt flagskib i Torvehallerne. Butikken har de kaldt fremtidens fiskebutik med ikke mindst fremtidens fiskedisk. Der var bobler, blinis og stenbiderrogn til åbningsreceptionen. Et flagskib, der ifølge Tommy Lund kommer flyder over af stemning. - Jeg har arbejdet på flere fiskemarkeder rundt omkring i verden, bl.a. Pike Place Fish Market i Seattle og La Boqueria i Barcelona - og det er den der markedsstemning jeg lever og ånder for, og som jeg også mærker her i Torvehallerne på sin egen måde, fortæller Tommy Lund.

Kilde: *Pressemeddelelse*

Polar Seafood med forrygende regnskab

Rejer og hellefisk med til at give bedste resultat nogensinde i milliardforretningen. Den dansk- og grønlandskjede fiskerikoncern Polar Seafood Denmark med base i Vodskov i Nordjylland havde et forrygende godt 2015. Omsætningen var snublende tæt på at nå de tre milliarder kroner efter at være vokset med over en halv milliard fra året før, og resultatet efter skat blev på over 155 millioner kroner, hvilket er ny rekord. Fremgangen skyldes især prisstigninger på de to vigtigste produktområder, rejer og hellefisk. Det har rigeligt kunnet kompensere for reduktionen i de grønlandske rejekvoter samt en skuffende indtjening fra makrelfiskeriet, konstaterer ledelsen i koncernens årsberetning. Polar Seafoods finansielle forhold bliver styret fra moderselskabet med adresse i Grønland, og dér betød resultaterne fra den danske afdeling, at moderselskabet samlet set øgede resultatet efter skat fra 122 til knap 167 millioner kroner.

Kilde: *Foodsupply*

Danske virksomheder får hjælp til tang

Fire danske virksomheder vil udnytte rødtang som stabilisator i is og fyldt chokolade - og så skal der måske fremstilles en tang-proteindrik. Når danske virksomheder i dag udvinder bestemte ingredienser fra tang til brug i forskellige fødevarer og forbrugerprodukter, går adskillige værdifulde stoffer til spilde. I et nyt projekt vil DTU Fødevareinstituttet bruge sin ekspertise inden for tangforskning i et samarbejde med de fire danske virksomheder GEA, CP Kelco, Nordisk Tang by Endelave Seaweed og Third Wave Nutrition. Danske CP Kelco er en af verdens største producenter af carrageenan - et tilsætningsstof, der bruges som stabilisator og fortyknings-

middel i alt fra kakaomælk og kødprodukter til tandpasta og ansigtscremer. Men når virksomheden udvinder carrageenan fra den importerede rødtang *Eucheuma spinosum*, går værdifulde proteiner, naturlige farvestoffer og antioxidanter til spilde i restproduktet. Projektet har modtaget mere end syv millioner i støtte fra statens udviklingsprogram for fremme af bæredygtige initiativer, GUDP.

Kilde: *Foodsupply*

Center får atter en fiskebutik

Palmes Fisk hedder den nye fiskebutik i Gendarmergården i Holbæk. Den er rykket ind i det lejemål, hvor Peder Hansen i knap 29 år drev Peders Fisk, skriver dagbladet Nordvestnyt. Manden bag den nye fiskebutik er Jacob Egeberg Palme, 35 år og fra Hedehusene. - Jeg ville egentlig købe en fiskebil, men så var der en fra branchen, der sagde, at jeg skulle tage til Holbæk og kigge på en butik. Og da jeg så den første gang i oktober, var jeg helt klar, fortæller Jacob Palme. Jacob Palme er uddannet selskabsskok (til store selskaber) og har desuden arbejdet i fiskebutik og kørt med fiskebil, før han kaster sig ud i at åbne sin egen fiskebutik.

Han vil ikke mindst satse på at få børnefamilier som kunder, for han mener, at børn gerne skulle lære at spise fisk.

Kilde: *sn.dk*

Nye EU-regler kan aflive dansk lakseeksport

Grundet det naturlige indhold af giftstoffet dioxin, må laks på over 5,5 kilo ikke sælges i Danmark. Samme lovgivning kan være på vej i Sverige. EU behandler lige nu en lovændring, der omhandler laks fanget af bornholmske kuttere. De ændrede regler kan betyde, at det fremover vil være ulovligt at sælge laks fanget i Østersøen til Sverige, hvis laksene vejer mere end 5,5 kilo. Når laksene får den store størrelse, må de i forvejen ikke sælges i Danmark grundet det højere indhold af dioxin, et naturligt giftstof, der er i Østersø-laksene. Sveriges højere grænseværdi har indtil nu betydet, at fiskene godt kunne sælges i nabolandet.

Kilde: *Fødevarewatch*



Erhvervs- og vækstministeren
nedsætter vækstteam for

Det Blå Danmark

Danmark i vækst: Erhvervs- og vækstminister Troels Lund Poulsen har lanceret et nyt vækstteam, som skal fremtidssikre Det Blå Danmarks konkurrenceevne frem mod 2025. Det Blå Danmark står for knap 25 pct. af den samlede danske eksport og beskæftiger direkte og indirekte knap 102.000 personer. Det Blå Danmark opererer samtidig på et globalt marked, der er præget af benhård international konkurrence og stor usikkerhed. Samtidig dør erhvervet fortsat med efterveerne af den økonomiske krise. Derfor vil regeringen styrke Det Blå Danmarks internationale konkurrenceevne, så Danmark også i fremtiden er en stærk maritim nation. Første skridt er nedsættelsen af et nyt vækstteam for Det Blå Danmark. Anbefalingerne fra vækstteamet vil danne grundlag for regeringens kommende vækststrategi for Det Blå Danmark.

Medlemmerne af vækstteamet er:

- Jesper Lok (formand)
- Michael Skov, adm. direktør, Hafnia Tankers og bestyrelsesmedlem i Danmarks Re-deriforening
- Thomas Knudsen, adm. direktør, MAN Diesel & Turbo og formand for Danske Maritime
- Ole Ingrisch, havnedirektør, Esbjerg Havn og bestyrelsesformand for Danske Havne
- Christina Ørskov, adm. direktør, Orskov Group
- Jens Frederik Hansen, adm. direktør, A2SEA
- Mette Sanne Hansen, centerleder, Maritime DTU
- Christina Grumstrup Sørensen, senior partner, Copenhagen infrastructure partners
- Claus Jensen, forbundsformand i Dansk Metal, bestyrelsesmedlem i Innovationsfonden, medlem af Danmarks Vækstråd mv.
- Andreas Nordseth, direktør, Søfartsstyrelsen



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



**DANMARKS
FISKEHANDLERE**

Poppelvej 83
5230 Odense M
fisk@fiskehandlerne.dk
Tlf. 35 37 20 23

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

www.fiskehandlerne.dk



Fødevarer Danmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Tlf: 63 73 00 00 · info@foedevaredanmark.dk

Organisationskonsulent
Lene Høxbro Larsen
Tlf.: 50 89 55 12 · lhl@fvdanmark.dk

 foedevaredanmark.dk
 foedevaredanmark.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 præsenterer:

Nye, smarte butiksvægte

Digi SM-5500 PC-vægt

SM-5500 Alpha er den nye generation af PC-vægte, der gør det lettere at ekspedere kunden og samtidig skabe mersalg.

- Stort 12,1" kundedisplay til flotte reklamer
- Brugervenlig, visuel betjening
- Linerless etiket-print
- Smart kø-system skaber mersalg
- Hurtigere ekspedition

Digi SM-5100 Butiksvægt

SM-5100 er en brugervenlig, kompakt butiksvægt, der vejer og printer etiket og bon, så kunderne kan ekspederes i en fart.

- Brugervenlig, hurtig betjening
- Prisstærk veje/print-løsning
- Stort, justerbart display
- Nemt etikerulleskift
- Kompakt design

Digi DS-781 og Digi DS-782 Butiksvægt

DS-781 og DS-782 er kompakte pris-udregningsvægte til brug i både butik og salgsvogn.

- Ultra-let, flytbar model
- Økonomisk batteridrift
- Brugervenlig
- Tydeligt display



Returneres ved varig adresseændring

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

scanvaegt
systems

Stærmosegårdsvej 2 • 5230 Odense M • Tlf. 6591 6000
info@scanvaegt.dk • detail.scanvaegt.dk