

FISKEHANDLEREN

Nr. 1 • marts 2017

Fiskehandleren spiller blues

side 8

Fiskesalg med spræl

side 10

100 års jubilæum

side 5



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
Flyvefisk
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

Fiskesalg med spræl

Hvorfor finder vi os i det?



Hvorfor accepterer vi, at vores roastbeef er kogt og ikke stegt? Hvorfor accepterer vi, at vores torskerogn består af tomatpuré, johan- nesbrødkernemel, vand, kartoffelmel, kartof- felfibre, rapsolie, carrageenan, og nå ja, no- get torskerogn er der da også blevet plads til i pakken.

Men hvorfor er torskerogn ikke torske- rogn? Hvorfor er det i orden at kalde noget, som i virkeligheden er en paté, et blandings- produkt, for torskerogn?

Torskerognen er en af vores lækreste og fi- neste råvarer fra de danske farvande. En ud- søgt delikatesse, som vi kun kan få i frisk til- stand 2-3 måneder årligt.

Netop derfor er det altid en stor fornøjel- se som fiskehandler og en stor glæde for fi- skehandlerkunderne, når det er tid til torske- rogn. En sæsonbestemt råvare, som spreder glæde og øger danskernes lyst til at spise- fisk. Hvad mere kan man ønske sig?

Roastbeef er en traditionel steg, der som det engelske navn fortæller os, skal steges.

Et stykke lækkert, mørt kød, skåret af ok-

seinderlår og behandlet med faglig stolthed og en høj grad af godt håndværk for at opnå den helt rigtige stegeskorpe og velsmag.

Alligevel er det helt okay at koge stegen og pynte den med en sukkerbaseret "ste- geskorpe" for at få et sløjt kopiprodukt til at ligne den nægte vare. Et kopiprodukt frem- stillet uden det samme høje faglige niveau og håndværksmæssige kunnen som origi- nalen.

Hvorfor finder vi os i det?

Hvorfor finder vi os i, at et produkt, der ikke tilnærmelsesvis når originalen til sokkehol- derne, kalder sig det samme?

Er det i virkeligheden ikke blot misbrug af et stolt navn?

Er det ikke snart på tide, at vi får gjort op med den holdning til vores fødevarer og la- der den faglige stolthed komme tilbage i høj- sædet i vores fødevareproduktion?

Martin Maric

Formand, Danmarks Fiskehandlere

Indhold

- 3** Årets Pinsefisk 2017
- 4** Generalforsamling i Danmarks Fiskehandlere
- 4** Mærkningsmøder med fokus på næringsdeklarationer
- 5** 100 års jubilæum
- 6** Stands forfølgelsen af fødevarebranchen
- 6** Ny fødevarefagmesse melder alt udsolgt
- 8** Fiskehandleren spiller blues
- 10** Fiskesalg med spræl
- 12** Kontrolkampagne vedr. 1/3-reglen
- 12** Nyt kontrolkoncept og ændrede kontrolfrekvenser



- 14** HAV nomineret til Detail-forum pris
- 16** Lækre opskrifter
- 17** Nordens bedste sild er en tøsesild
- 18** Seafood Expo Global er verdens største messe for fisk og skaldyr
- 19** Ny tang til flåning af rødspætter
- 20** The Øyster King Cookbook er udkommet
- 20** Vidste du at ...
- 23** Nye medlemmer

Årets Pinsefisk 2017

AF PER AASKOV KARLSEN

Der vælges i år blandt kuller, ising, knurhane, lange eller kulmule til Årets Pinsefisk 2017

Alle højtider herhjemme har deres traditionelle spise. Påsken har lammet, julen har anden, og nytåret har torsken. Pinsen havde imidlertid i mange år intet måltid, man forbandt den med. Det satte nu afdøde, biskop over Roskilde Stift, Jan Lindhardt, sig for at ændre. I 1999 kontaktede han Danmarks Fiskehandlere med ideen om at få danskerne til at spise fisk i pinsen. I 2000 blev Årets Pinsefisk kåret for første gang. Pinsen falder i år den 4.-5. juni. I uge 20, som er midt i maj, fejrer Danmarks Fiskehandlere – i samarbejde med den danske folkekirke – pinsen og reformationsjubilæet med kåringen af årets pinsefisk.

De 5 arter, som medlemmer af Danmarks Fiskehandlere i skrivende stund vælger imellem, er arterne kuller, ising, knurhane, lange eller kulmule.

Fællesskabet om fisken og måltidet skal minde os om Helligåndens komme, og danskerne opfordres derfor til at spise Pinsefisk pinesøndag. At det netop er fisken, der er pinsehøjtidens spise, er ikke uden grund. Pinsen kaldes den moderne kirkes fødselsdag, og blandt de første menigheder var fisken et symbol for kristendommen.

OVERSIGT OVER ÅRETS PINSEFISK

- 2000 Ål
- 2001 Regnbueørred
- 2002 Rødspætte
- 2003 Knurhane
- 2004 Hornfisk
- 2005 Havkat
- 2006 Rødtunge
- 2007 Kuller
- 2008 Skagensrejen
- 2009 Rødspætte
- 2010 Blåmusling
- 2011 Kulmule
- 2012 Rødspætte
- 2013 Rødspætte
- 2014 Skærsingen
- 2015 Skagensrejen
- 2016 Jomfruhummer (uofficiel)

FAKTA OM REFORMATIONEN

Reformationen er betegnelsen for det opgør med den katolske kirke, som fandt sted i første halvdel af 1500-tallet. Hovedpersonen var den tyske munk Martin Luther. Reformationen førte til splittelse af den vesterlandske kristenhed og dannelse af de protestantiske kirkesamfund. I historieskrivningen er der enighed om, at denne proces religiøs, politisk, kulturelt, økonomisk og socialt fik afgørende indflydelse på Europas nyere historie.

Hvor man tidligere betragtede Reformationen som en skelsættende epoke af uomgængelig betydning for periodiseringen af den europæiske historie (og verdenshistorien), ses den i dag snarere som et vigtigt led i en reformperiode fra senmiddelalderen til oplysningstiden. Året 1517 betragtes som reformationens begyndelse, da Martin Luther det år lancerede de „teser“, som satte gang i bevægelsen.



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



Generalforsamling i Danmarks Fiskehandlere

Søndag den 19. marts kl. 12 afholdes generalforsamling i brancheorganisationen Danmarks Fiskehandlere. Generalforsamlingen afholdes hos FødevareDanmark på Poppelvej 83 i Odense.

DAGSORDEN

1. Mødet åbnes, valg af dirigent
2. Formandens beretning
3. Fremlæggelse af det reviderede regnskab
4. Budget for 2017
5. Valg af bestyrelsesmedlemmer. På valg er:
 - » Martin Maric (modtager genvalg)
 - » Carl Ahrenkiel (modtager genvalg)
 - » Rasmus Petersen (modtager genvalg)
6. Valg af interne revisorer
7. Indkomne forslag.
 - » Tilskrivning i vedtægterne der fastslår, at bestyrelsesmedlemmer ikke nødvendigvis er medlemmer af foreningen.
 - » Ændring af vedtægterne der sikrer udmeldelsesfrist på maks. et halvt år.
8. Eventuelt

Mærkningsmøder

med fokus på næringsdeklarationer

AF KATHRINE LEHNSKOV CHRISTENSEN

FødevareDanmark afholdt i januar en række møder med fokus på næringsdeklarationer. Der var rigtig god opbakning til møderne, som var FødevareDanmarks første forsøg på at holde et arrangement på tværs af faggrupperne.

På mødet blev de ny mærkningsregler gennemgået, omhandlende næringsdeklarationer, og de værktøjer, der kan benyttes til at lave beregningerne.

Næringsdeklarationer har siden 13. december 2016 skullet benyttes på færdigpakkede og forarbejdede fødevarer. Der er dog flere undtagelser, som bl.a. betyder, at de varer, der sælges i en detailbutik direkte til den endelige forbruger, er undtaget fra kravet. Ligeledes er varer, der sælges under 1/3 reglen, typisk også undtaget.

Har du spørgsmål til mærkning, kan du kontakte fødevarekonsulent Kathrine Lehnkov Christensen på tlf. 50895510.



100 års jubilæum



Danmarks Fiskehandlere blev etableret i 1917



100 års
jubilæet vil blive
fejret onsdag den
16. august 2017

Danmarks Fiskehandlere er en brancheforening og interesseorganisation for alle selvstændige danske fiskehandlere. Foreningen blev Danmarks Fiskehandlere blev stiftet i 1917. Branchen var på sit højeste i 1950'erne, hvor der var omkring 48 lokalforeninger og et samlet medlemstal på over 1400 medlemmer. Forbruget af fersk fisk var i 50'erne på omkring 12 kg pr. indbygger. Siden er både forbruget af fersk fisk og antallet af fiskeforretninger faldet drastisk, primært på grund af ændringer i forbrugsmønster og i detailhandelsstrukturen.

I slutningen af 80'erne og i begyndelsen af 90'erne begyndte interessen for at spise fisk igen at vokse i den danske befolkning, og faldet i butikantal stilnede af. Danmarks Fiskehandlere har arbejdet ihærdigt på at styrke denne udvikling med nye initiativer, herunder butikskampaner, opskrifter og reklamemateriale til medlemmerne. Foreningen sikrer ligeledes, at medlemmerne altid er opdateret med den nyeste lovgivning inden for fødevarerområdet. Dette sker bl.a. via en opdateret branchekode, nyhedsbreve, medlemsmøder og lignende.

Sekretariatet har til huse i Odense og har åbent mandag-torsdag kl. 8-16 og fredag kl. 9-13.

I 2017 kan Danmarks Fiskehandlere fejre sit 100 års jubilæum, og det skal naturligvis ikke forbigås i tavshed, men fejres med manér, udtaler formand for Danmarks Fiskehandlere, Martin Maric. – Vi har ikke kunnet finde sikre dokumenter for hvornår på året i 1917, foreningen blev etableret; derfor har vi besluttet at vælge en passende dato. Foreningens jubilæum vil blive fejret onsdag den 16. august 2017, hvor der bl.a. vil blive arrangeret en særskilt 100 års jubilæumskampagne for medlemmerne af foreningen, fortæller Martin Maric videre.

– Vi har drøftet mange forslag til fejringen, bl.a. muligheden for at sælge sil-

defileter til samme pris som for 100 år siden, men vi er endt ud med, at der i stedet laves en kampagne på hele rødspætter. Sekretariatet for Danmarks Fiskehandlere vil udfærdige diverse markedsføringsmaterialer til butikkerne med bl.a. opskrifter, diverse billedmateriale og plakater, udtaler Martin Maric.

Vi glæder os sammen med vore medlemmer af foreningen umådelig meget til fejringen af jubilæet, det bliver sjovt, og det bliver godt, slutter formand Martin Maric.

Kilde: Danmarks Fiskehandlere

Stands forfølgelsen af fødevarebranchen

I en kronik i dagbladet Børsen mandag den 27. februar skriver formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen, at retskafne producenter straffes, når myndighederne gør bakteriefund. Stop det, og lad samfundet betale regningen. I kronikken hedder det bl.a. videre: Der er bakterier alle vegne. I Danmark havde vi i 2015 og 2016 i alt 411 tilfælde af fødevarer, som myndighederne beordrede

somheder skulle være væsentlig ringere end i britiske. Og jeg har heller ikke hørt om, at det britiske marked oversvømmes med mad, som er uegnet til at spise. Så noget tyder på, at de danske myndigheder ind i mellem overdriver deres ildhu. Moderne teknologier gør det muligt at finde baktier alle vegne, så reelt lever fødevareproducenterne på myndighedernes nåde og barmhjertighed. Myndighederne kan

til enhver tid tage ud på en hvilken som helst virksomhed og lede, til de finder en listeria-bakterie. Et af retsprincipperne er, at man ikke kan gøres ansvarlig, hvis man har gjort alt, hvad der med rimelighed kan forlanges for at sikre,

at en skade ikke sker. Et andet retsprincip er, at man kun kan gøres ansvarlig, hvis der kan påvises skyld i, at skaden er sket. Disse 2 retsprincipper bør også gælde, når vi taler om fødevarer. Det vil indebære, at hvis en virksomhed har fulgt alle regler og forskrifter, og dermed gjort alt, hvad den kan, så må omkostningerne ved bakteriefund bæres af samfundet. Det er et princip, der kendes fra fx i husdyrloven, hvorefter staten dækker omkostningerne, hvis en besætning skal aflives på grund af smitte. Her yder staten erstatning til ejeren samt erstatning til hel eller delvis dækning af det derved opståede driftstab. Konklusionen bør derfor være, at når en producent pålægges at stoppe produktionen, så bør det være på samfundets regning, medmindre det kan påvises, at producenten har undladt at følge reglerne, slutter Leif Wilson Laustsen.



tilbagekaldt. I samme periode var der 151 tilfælde i Storbritannien. Jeg tvivler på, at hygiejnen i danske fødevarer virk-



Ny fødevarefagmesse melder alt udsolgt

Der bliver fuldt hus, når den nye fagmesse Madværkstedet åbner i Lokomotivværkstedet i København den 21.-22. marts 2017. Alle messens 136 stande er revet væk. Der har været rift om standene til den nye fagmesse Madværkstedet, hvor hele den professionelle fødevarebranche samles til gensidig inspiration og networking. 133 udstillere vil fremvise nye produkter og dele viden om netop deres niche i fødevarebranchen, så der bliver meget at glæde sig til for de besøgende på Madværkstedet, der fra 2017 og i ulige år skal supplere Nordens største fødevaremesse Foodexpo. I MCH Messecenter Herning, som arrangerer Madværkstedet, ser man frem til den fuldt bookede messe: - Vi glæder os over den store opbakning til Madværkstedet, og vi er stolte over, at vi her to måneder før messestart kan melde alt udsolgt. Vi ser på alle måder frem til at

åbne dørene og præsentere en ny messe med et spændende program, siger projektleder på Madværkstedet Carina Høgsted Kirkegaard.

Messens hjerte: Det Levende Madværksted

Madværkstedet er branchens mødested, og der bliver masser af inspiration for alle. Messen bliver spækket med udstillinger, oplevelser, inspiration og networking for såvel besøgende som udstillere. Et omdrejningspunkt på messen bliver "Det Levende Madværksted", hvor omkring 30 forskellige udstillere over to dage vil vise deres nye produkter, tilberede måltider og holde inspirerende workshops. - Sessionerne i Det Levende Madværksted bliver hjertet af messen. Her har vi håndplukket en række udstillere, som får mulighed for at fremvise deres produkter i de bedst

tænelige rammer. De vil med garanti gøre sig umage, og vi glæder os til at fremvise et program, som ikke er set før, siger Carina Høgsted Kirkegaard.

Åbningstider

Madværkstedet gennemføres i Lokomotivværkstedet i København på følgende tidspunkter:

Tirsdag den 21. marts kl. 10.00 - 18.00
Onsdag den 22. marts kl. 10.00 - 18.00
OBS! Onsdag den 22. marts er der ekstra åbent fra 08.00 - 10.00 for cafébranchen.

Fiskehandleren dækker messen og besøgende kan tage sit personlige eksemplar af magasinet med fra

Kilde: MCH





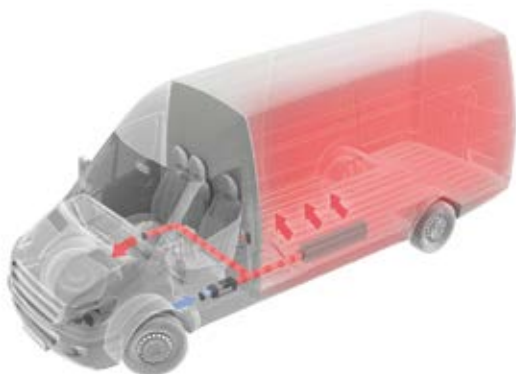
Webasto sørger for optimalt klima i din varebil - både for chauffør og i varerummet

- Køleanlæggene kan køle, fryse og varme lastrum på op til 38 m³.
- Kølekapacitet op til 5,638 kw watt
- Laveste vægt på markedet
- Ekstrem støjsvag

Frigo Top



Luftvarmer



- Økonomisk og effektiv opvarmning af varerummet - for at sikrer en ensartet og konstant temperatur
- Velegnet til transport af temperaturfølsomt gods
- Varerne holdes frostfrit selv ved meget lave temperaturer
- Luftvarmeren installeres nemt og hurtigt
- Programmerbar temperaturstyring - temperaturen kan holdes konstant på forprogrammeret temperatur

Yderligere information findes på www.webasto.dk



Lars Hagemann fra Flyvefisken i Ebeltoft kombinerer salg af fisk og skaldyr med mad- og musikarrangementer.



Lars Hagemann spiller ikke kun blues under mad- og musikarrangementerne. Som det ses, passer han også maden.

En svingende omgang bisque.

Fiskehandleren spiller blues

TEKST: NIELSENOG.COM FOTOS: LARS HAGEMANN OG TONY THOMSEN (MUSIKARRANGEMENTERNE)

Cirka 30 gange om året kobler fiskehandler Lars Hagemann fra Flyvefisken i Ebeltoft sin trailer med et transportabelt køkken på bilen og rykker ud til et privat eller offentligt musikarrangement, hvor menuen står på amerikansk sydstatsmad kombineret med musik.

Blues, N' Food hedder konceptet, der er forankret i et firma, som Lars Hagemann har dannet med guitaristen H.P. Lange. Under sloganet "Let the good Times Roll" kombinerer de levende bluesmusik med live food, altså mad, der tilberedes på stedet. Maden tilhører cajun-traditionen og rummer bl.a. seafood, jambalaya og gumbo.

Parret leverer mad og musik til festi-

valer, jazzklubber, kulturhuse og private arrangementer. Menuen, musikken og prisen varieres og tilpasses efter behov.

Ideen opstod ved et tilfælde — og så alligevel ikke. Lars Hagemann er ikke alene fiskehandler, men også en passioneret bluesmusiker, og da han på et tidspunkt kom i forbindelse med musikeren H.P. Lange, foreslog denne, at de kopierede en amerikansk musikers idé med at køre rundt på landevejene og tilbyde mad og musik til private og offentlige arrangementer. Det første halve år udløste 50 arrangementer, og i dag har niveauet lagt sig på omkring 30 om året.

Uddannet kok

Men Lars Hagemann er som nævnt fiskehandler. Han er også uddannet kok, og den

baggrund har givet ham en særlig vinkel på salg af fisk. Han kom ind i branchen i 1986, da han blev ansat i Nørreport Fiskehus i København.

Ønsket om at få foden under eget bord voksede sig stærk med tiden, og mens han var ansat hos P. Clausens Fiskehandel i Århus, begyndte han at lede efter egnede steder. Han blev præsenteret for en fiskebutik i Ebeltoft og så muligheder i den. Han slog sig sammen med en anden kok, Carsten Kyser, om at drive forretningen, og under navnet Flyvefisken åbnede den grundlovsdag 5. juni 1997.

- Jeg begyndte min nye karriere som selvstændig fiskehandler med en kapital på 10.000 kr. og købte råvarer for alle pengene. Jeg glemmer det aldrig. Første dag gav en omsætning på 76,50 kr.,





Lars Hagemann ønsker kvalitet i butikken, her i form af store jomfruhummere. Han udfordrer også gerne sine kunder med – efter danske forhold – urtraditionelle råvarer som rokkevinger og glashvarre.



Flyvefisken er også med under den årlige havnedag i Ebeltoft. Her er et glimt fra en konkurrence i rejepilning.



Musik- og madarrangementerne foregår under mottoet: Let the good Times Roll, og her er et udsnit af den ene halvdel, maden, linet op.



Lars Hagemann og H.P. Lange (med kasket) underholder til et Blues 'N' Food arrangement. H. P. Lange modtog i 2011 prisen som årets bluesnavn i Danmark. Han boede 1994 i New Orleans og spillede fast på flere klubber og lærte her at lave cajunmad. Trommeslageren er Jens Christian Dam.

Flyvefisken åbnede grundlovsdag 5. juni, 1997. De første to dage havde en yderst beskedne omsætning på hhv. 76,50 kr. og 136 kr. Da sommeren var forbi, var situationen markant anderledes. Det var faktisk gået så godt, at butikken fik en henvendelse fra det lokale pengeinstitut, der gerne ville have Flyvefisken som kunde.



og dagen efter lå den på 136 kr. Det var en noget pudsigt begyndelse.

Men da sommeren var forbi, var situationen helt anderledes. Det var faktisk gået så godt, at Lars Hagemann fik en opringning fra det lokale pengeinstitut, der havde hørt om butikken og ville høre, om ikke Flyvefisken kunne tænke sig at være kunde.

Partneren Carsten Kyser drog videre i verden, og i dag er Lars Hagemann ene-ejer af Flyvefisken og driver den som en kombination af engros- og detailhandel.

Hans baggrund som kok har betydet et vågent øje for råvarernes betydning og deres ultimative anvendelse for at undgå, at "for meget økonomi ryger i skraldespanden", som han udtrykker det.

- Hvis vi har et stykke havtaske til rest, bliver den brugt til for eksempel en salat. Vi har altid omkring ti forskellige salater parat i køkkendisken.

Et andet princip er køb af kvalitet: - Vi sælger udelukkende ærlige kvalitetsvarer uden tilsætningsstoffer, og jeg ople-

ver, at kunderne gerne vil betale for det. Det har givet os en stabil og tilfreds kundekreds.

Rokkevinger og glashvarre

Og så handler det om at udfordre kunderne med – efter normaldanske forhold – usædvanlige råvarer som rokkevinger og glashvarre.

- Det har kunderne taget pænt imod. Vi har for eksempel kunder, der kommer ind i butikken og spørger os, hvad vi kan foreslå dem til middag. Den rolle tager vi alvorligt, så jeg har lagt vægt på at ansætte uddannet personale, der enten har en baggrund som kokke, slagtere eller fiskehandlere, og som kender råvarerne og dermed kan give kunderne en fyldestgørende beskrivelse af deres anvendelse og tilberedning.

Antallet af ansatte veksler efter sæsonen. I lavsæsonen har Flyvefisken omkring fire-fem ansatte og tre-fire mere, når det er højsæson. I lavsæsonen kan omsætningen ikke hentes ind alene med

salg til private. Her træder Flyvefiskens engrossalg ind, fortrinsvis til restauranter og andre fiskehandlere.

Og så er der vel kun tilbage at tilføje, at den ebeltoftske Flyvefisk i november 2013 fik en århusiansk partner i form af en selvstændig detailbutik i Risskov, hvor Lars Hagemann er medejer.

BLÅ BOG

Lars Hagemann

Kok og siden 1997 indehaver af fiskebutikken Flyvefisken i Ebeltoft. Åbnede filial i Risskov i 2013. Uddannet på Restaurant Allégade 10 på Frederiksberg og Nørreport Fiskehus i København i 1986. Han har bl.a. været kok i fiskerestauranten Trekosten i Gammel Skagen, køkkenchef i Restaurant Gilleleje, Nyhavn og køkkenchef på GI. Vrå Slot, Tylstrup ved Aalborg. Lars Hagemann er tildelt Det Danske Gastronomiske Akademis Hæderspris for fremragende indsats ved salg af fisk.

Fiskesalg med spræl

Det skal være en oplevelse at komme til fiskehandleren, siger Patrick og Dorthe Wendin, som sammen ejer den nyåbnede fiskebutik "Rejekælling & Søn" i Albertslund Centrum.

Ved årsskiftet overtog Dorthe og Patrick Wendin Steff's fisk i Albertslund, og længe varede det ikke, før det nye lidt usædvanlige navn "Rejekælling & Søn" kom op på facaden. Så gik der et par hektis-

ske uger med at klargøre butikken og blive fortrolige med den medfølgende maskinpark inden de midt i januar kunne byde kunderne velkommen.

Vi vidste på forhånd, at butikken havde en stor fast kundekreds. Alligevel blev vi overraskede over at blive så positivt modtaget. Vi ligger dør om dør med Center Slagteren, og kunderne giver udtryk for, at de er glade for fortsat at have både fiskehandler og slagter i centret.

De mange kunder har givet ekstra travlhed, og der har endnu ikke været tid til at få realiseret ambitionerne om at få sat mere spræl i indretningen af butik-

ken. Vi har planer om at lave nogle sjove opstillinger, at få hængt inspirerende fiskeplancher op, og i det hele taget få nogle flere farver på væggene, så kunderne oplever, at her er hyggeligt og tid til en god betjening. Men den side af sagen bliver der nok lidt mere tid til, når der fra første marts bliver ansat ekstra personale, siger butikkens nye indehavere.

Passionen driver værket

25-årige Patrick og hans mor Dorthe har altid tilbragt timevis sammen i køkkenet og er levende interesseret i at lave lækker mad. Drømmen om at åbne egen café eller delikatessebutik er de også fælles om. Da de derfor blev opmærksomme på, at Steff's Fisk i Albertslund Centrum var til salg, sprang de til med det samme.

Med vores nye butik gør vi vores fritidsinteresse til en levevej, siger Patrick, der lige som sin mor Dorthe har en baggrund som selvstændig konsulent. Jeg



En af de mange færdigretter i butikken er Krabberuller.



Det er en klar fordel at ligge dør om dør med en populær Mad Med Mere slagter, og de lokale er glade for, at de fortsat både har slagter og fiskehandler i deres butikscenter.



Rejekælling & Søn alias Dorthe og Patrick Wendin.



Vi er blevet overraskende godt modtaget af kunderne og har haft travlt lige siden åbningen, siger Patrick.



har været i detailsektoren og blandt andet arbejdet

på Nordhavns Fiske-torv. Så det er ikke helt ukendt land, jeg træder ind på. Men der en del nyt at sætte sig ind i. Derfor er vi glade for at have en rutineret fiskemand fra den tidligere butik til at komme her hver dag og hjælpe os.

Det skal være lettere at få fisk på bordet

En af de udfordringer, de møder som nyslåede fiskehandlere, er at få afstemt indkøbene, så der bliver udsolgt hver dag og dermed plads til friske leverancer. Hver aften bliver der derfor lagt planer for den følgende dag – herunder hvilke færdigretter, der skal laves, så de har overblik over, hvad der skal bestilles hjem.

De friske råvarer kommer fra en vestjysk leverandør og fra Fisketorvet i Nordhavnen. Sortimentet er bredt - med en overvægt af årstidens danske fisk.

Det har overrasket os, at der er så mange ældre blandt vores kunder, og her er der flere, der foretrækker at købe hele fisk, som de tilbereder fra bunden.

Men vi har også en stor kundedrejs af unge og yngre familier med børn. Og



det typiske mønster er, at unge godt vil spise fisk, hvis blot det ikke kræver for meget forarbejde at tilberede den. Derfor har vi et stort udvalg af færdige fiskeretter, som er lige til at sætte i ovnen og lune. Så laver vi også forskellige former for tilbehør, der passer godt til, hvad enten det nu er rødbede-salat, humus eller f.eks. tzatziki, siger Patrick, der tilføjer, at deres ovnklare fiskeretter også er blevet godt modtaget af det lidt ældre publikum.

Vi bør jo generelt spise langt mere frisk fisk, og her gælder det om også at

få børnene med, så vi har valgt at have et særligt udvalg til børn på menuen, f.eks. i form af små mundrette fiskefrikadeller, fiskepinde, små bakker med fiske/skaldyrstapas eller andet, som ungerne er glade for, supplerer Dorthe.

Den 1. april er "Rejekællingen & Søn" inviteret til at deltage i en madfestival i centret sammen med den lokale Føtex, og her ser de frem til at præsentere et udvalg af deres mange fiskespecialiteter og røgvarer. Og til Påske tager de ifølge Patrick endnu et skridt, hvor de lancerer salg ud af huset med hele fiskemenuer.



Kontrolkampagne vedr. 1/3-reglen



I maj og juni vil Fødevarestyrelsen (FVST) køre en kampagne vedr. 1/3-reglen. FVST vil i perioden uanmeldt besøge ca. 150 virksomheder. Under kampagnen vil der blive kontrolleret hos virksomheder, der allerede er registreret til 1/3-salg, såvel som virksomheder, der ikke er registreret til denne aktivitet.

1/3-reglen er den regel, der gør det muligt for en almindelig detailbutik at sælge animalske fødevarer som kød, ost, fisk og lignende til en anden detailbutik – f.eks. et supermarked eller en restaurant – uden at miste status som detailvirksomhed. Dette salg må udgøre op

til 1/3 af butikkens samlede omsætning. Derudover er der også krav til, at mængden ikke overstiger 1500 kg/uge, og at der ikke transporteres længere end 50 km i fugleflugtslinje.

Er der er tale om forarbejdede produkter (eksempelvis røget fisk, pølser og pålæg), må de sælges i egen eller tilstødende region. Danmark opdeles i fem regioner: Region Hovedstaden, Region Sjælland, Region Syddanmark, Region Midtjylland og Region Nordjylland.

Når der er tale om specialprodukter, kan virksomheden afsætte op til 100 kg. pr. uge i gennemsnit over året af de 1500 kg. animalske fødevarer pr. uge til detailvirksomheder uden afstandsgrænser. Specialprodukter er ikke nærmere defineret.

Hvis du benytter dig af 1/3-reglen, skal du være registreret til det. Du registrerer dig via Fødevarestyrelsens hjemmeside. Desuden er det vigtigt, at du har overvejet, hvordan du i praksis overholder reglen. Der skal laves regnskaber, der viser, at omsætningen ikke overstiger 1/3. Det kan eksempelvis være et regneark eller lignende, der over for FVST dokumenterer, at reglen overholdes. Husk at lønarbejde og salg mellem egne filialer også hører under 1/3-reglen!

Se endvidere kap. 15 i vejledningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside for yderligere information. Er der yderligere spørgsmål, kan sekretariatet kontaktes.

Kilde: Flaskeposten



Nyt kontrolkoncept og ændrede kontrolfrekvenser

Fra 1. januar 2017 er der indført nyt kontrolkoncept. Antal af de kontroller og audits, som en virksomhed vil modtage fra Fødevarestyrelsen, vil fremover blive individuelt fastsat på baggrund af en risikovurdering fra Fødevarestyrelsen for den konkrete virksomhed. Den vil bl.a. bygge på de aktiviteter, produktion og sortiment, der er i virksomheden. Som udgangspunkt vil man som fiskebutik gå et basiskontrolbesøg ned. Man vil dog altid som minimum modtage ét besøg om året.

Basiskontrollerne reduceres i detailvirksomheder med ca. 7500, svarende til en fjerdedel. I engrosvirksomheder reduceres med 500 kontroller. Disse erstattes af en ny type kontrol, der kaldes prioriteret kontrol. Det bliver en mere målrettet kontrol, der kan have særligt fokus på specifikke ting og områder samt på virksomheder, der har vanskeligt ved finde ud af at overholde fødevarerlovgivningen. Med andre ord er det en kontrol, der ikke er fastlagt på forhånd, men udvikler sig i løbet af året.

For detailvirksomheder vil der være tale om 5800 prioriterede kontroller årligt og for engros 300 kontroller. De 300 prioriterede kontroller vil ikke være brugerfinansierede. Det vil sige, at de betales over finansloven.

Der vil fremover være færre kampagner. De kampagner, der kører, vil være større og af en mere oplysende karakter, men dog fortsat med mulighed for sanktionering over for virksomhederne. I 2016 har der kørt 17 kampagner, og i 2017 vil der køre 10.

Kilde: Flaskeposten

NÆSTE ÅRS KAMPAGNER ER FØLGENDE

- Handel med laks fra Østersøen i forhold til dioxin. Kampagnen kommer til at foregå helt fremme i kæden ved landinger.
- Skadedyrssikring i fødevarer virksomheder. Kontrollen udføres i detail- og engros virksomheder. Der vil blive kontrolleret, om virksomhederne kender lovgivningen på området, og om de har procedurer for skadedyrssikring. Der er planlagt 750 kontrolbesøg.
- Håndtering af buffet i weekenden: 500 kontrolbesøg.
- Fødevarer svindel: Rejseholdet foretager 100 kontroller.
- Styring af listeria i fiskevirksomheder og røgerier (engros virksomheder).
- Varmebehandling af fødevarer/alternativ varmebehandling - nye tendenser (både engros og detail): 500 kontroller.
- Oplysning om allergener: 500 kontroller.
- Sporbarhed: Kampagnen bygger på artikel 18 i forordning 178. Kampagnen kører fra 1. marts og et halvt år frem. 2000 kontroller.
- Engros fra detailvirksomheder, 1/3-regel, kontrol af regnskab m.m.: 100 kontroller.
- Egenkontrol ved import med fokus på pesticider på grønt: 200 kontroller

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



scanvaegt
systems

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



HAV nomineret til Detail-forum pris

Tema dag
"Rengøring og Hygiejne ved Fødevareproduktion"
Se fuldt program og tilmeld dig på www.hygiefok.us.dk
6. April 2017 i Odense

fokus gruppe
Meld dig ind på www.hygiefok.us.dk Videndeling om hygiejne på tværs af brancher

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

Hygiejnetjek
snycjettej

Hygiejnekus
Telefon: 53 34 13 55
E-mail: info@hygiefok.us.dk

Hav, der har butik i både Torvehallerne og på Kildegårdsvej i Hellerup, er nomineret til Detail-forums pris: Årets Kundeoplevelse. I kategorien er også 7-Eleven og Nespresso nomineret. Prisoverrækkelsen finder sted d. 23. marts 2017. Detail-forums pris Årets Kundeoplevelse er en pris, som gives til en aktør i detailhandlen, der i årets løb har skabt en ekstraordinær kundeoplevelse i form af spændende tiltag, butikssindretning, event etc. Nomineringen er sket af priskomiteen, som i år har bestået af Peter S. Benson fra Berlingske Media, Morten Theil fra Bocca, Pia Niemann fra Coop, Jesper Loiborg, Jens Thrane Møller og Vibeke Qvist fra Detail-forums bestyrelse samt Per Nyborg fra ICP, Institut for Center-Planlægning og Detail-forums sekretariat. Fiskehandler og medejer af Hav, Tommy Lund, udtaler: - Det er dejligt, at der bliver lagt mærke til de tiltag, vi har sat i verden, som fx vores nye disk, som vi speciallavede i Italien, men også alle vores events som fx vores østersskole. Det er en stor ære at være nomineret, og det ville betyde meget for os og fiskebranchen, hvis vi vandt.

Kilde: HAV





HIDDENFJORD®

Raised in the Wild.

HiddenFjord er verdens førende i opdræt af bæredygtig laks.
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.



**BEDST I TEST
HOS
DANIEL LETZ**

Lækre opskrifter



BAGT VESTERHAVSTORSK MED MANDEL-PERSILLETOPPING

Det skal du bruge

500 g Vesterhavstorsk i filet
50 g mandler
¼ bundt persille
1-2 fed hvidløg
2 skiver ristet brød / 2 spsk rasp
1 citron usprøjtet
2 spsk olivenolie
Salt og peber

1. Hak mandler, persille, hvidløg og brød groft.
2. Riv skallen på citronen på den fine side af rivejernet.
3. Vend det hele sammen med olivenolie og saften fra citronen.
4. Skær fisken i 4 stykker og fordel persilletoppingen på fileterne. Bag i forvarmet ovn på 210 grader i ca. 3-4 minutter, indtil de er gylde.

Servér med salat mm.

Andet egnet fisk: mørksej, kuller og kulmule.

Et par enkle og lækre opskrifter fra kampagnen "2 gange om ugen" og forslag til at spise fisk i sæsonen.

RØDSPÆTTERULLER MED TIMIAN OG SØD KARTOFFELPURÉ

Det skal du bruge:

400 g rødspættefileter
¼ bundt timian
800 g sød kartoffel
3 forårsløg
Salt og peber

1. Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker og kog dem møre i vand. Hæld vandet fra og mos det med et piskeris til en grov mos. Smag til med salt og peber.
2. Hak forårsløg fint og vend det i mos.
3. Rul fiskefileterne omkring timians kviste, krydres med salt og peber
4. Damp fisken i en dyb pande eller gryde med låg i ca. 3 minutter.

Anret fisken med sød kartoffelmos og grøn salat.

Andet egnet fisk: ising, skrubbe eller anden fladfisk



Nordens bedste sild er en tøsesild

Nordisk mesterskab i sild har været afholdt. Vindersilden var lavet med vanilje, flødeskum og granatæblesirup. Det var

Årets dommerpanel 2016 til Nordisk mesterskab i sild var

- **Katrine Klinken**
Kok, madskribent, forfatter
- **Niels Ehler**
Forfatter og madentusiast
- **Christina Bennetzen**
Kulturformidler og Instagrammer bag Eat Your Heart Out
- **Finn Enkebølle**
Køkkenchef, Nyhavns Færgekro

Om Nyhavns Færgekro

Nyhavns Færgekro tilbyder klassiske danske retter med fokus på dansk smørrebrød og hjemmelavet brændevin af danske urter og bær. Overalt i Nyhavns Færgekro er der minder fra husets maritime historie. Restaurantens store vinduer på første sal er de originale fra dengang, da bygningen husede agenturet for verdens første dampskibsrederi, White Star Line, som bl.a. solgte billetter til Titanic.

ni madglade finalister fra Norge, Sverige og Danmark, der var med i finalen, da Nordisk mesterskab i sild 2017 løb af stablen i januar i Nyhavns Færgekro. Vinderen blev danskeren Berit Sylvest fra Holbæk, der til sin "Tøsesild" havde hentet inspiration fra det søde køkken. Det er 7. år i træk, at sildeopskriftskonkurrencen afholdes som en hyldelse til den elskede, nordiske spise. Alle kan deltage i konkurrencen, hvor et panel af sildeeksperter og -entusiaster bedømmer de silderetter, der er kommet i finalen. Med i dommerpanelet var blandt andre kok, madskribent og forfatter, Katrine Klinken, der igen i år var imponeret over niveauet, variationen og kreativiteten i årets sildeopskrifter. Så forskellige ingredienser som rosenpeber, chokolade og vanilje var med i finalen, og alle opskrifterne understregede, at den populære spise fisk kan tilberedes og vares i det uendelige.

Andenpladsen gik i år til nordmanden Janita Vevelstad, der deltog med sin opskrift på Islandsk citronsild. Tred-

jepladsen gik til en dansker på bare 8 år, Martha Hansen, der med sin opskrift "Marthas sild" viste, at hendes drøm om at blive kok bestemt er inden for rækkevidde. Vinderen af årets silledyst, Berit Sylvest, afslørede, at hun egentlig ikke bryder sig om traditionelle sild, og derfor havde hun sat sig for at lave en sild til dem, der endnu ikke er sildefans. Vindersilden indeholder ingredienser som granatæble, flødeskum og vanilje, hvilket vidner om Berits forkærlighed for bagning og det søde køkken. Berit har vundet et luksusophold i København, og hendes sild kommer her til foråret på Nyhavns Færgekros store sildebord, der består af 12 forskellige hjemmelavede specialiteter af langtidsmodede sild. Fordelingen af årets finalister til Nordisk mesterskab i sild 2017 er: Danmark: 7 finalister, Sverige: 1 finalist, Norge: 1 finalist.



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

Seafood Expo Global

er verdens største messe for fisk og skaldyr

For 25. gang afholdes Seafood Expo Global og for 18. gang Seafood Processing Global i dagen 27. – 29. april 2017 i Bruxelles i Belgien. Tilsammen danner disse 2 begivenheder verdens største messe for fisk og skaldyr. Messen afholdes hvert år, og 22.160 besøgende fra hele verden deltog i arrangementet i Bruxelles fra i alt 143 lande i 2016. Indkøbere og leverandører fra store dele af verden og fra de store detailhandelskæder besøger messen.

Blandt de udstillede produkter udvælges de bedste produk-



ter inden for i alt 5

kategorier. Herefter kåres en

vinder i hver kategori. Der er bl.a. priser

for bedste Innovative produkt, bedst i convenience og en særlig pris - største nyhed inden for sundhed og ernæring. I konkurrencen om bedste produktlinje bedømmer et panel af eksperter finalisterne på deres smag, originalitet, funktionalitet, innovation, emballering, markedspotentiale og ernæringsmæssige aspekter.

På de 3 dage mødes i tusindvis af indkøbere og leverandører fra hele verden for at netværke og gøre forretninger. Indkøbere repræsenterer importører, eksportører, grossister, restauranter, supermarkeder, hoteller, og andre private virksomheder og foodservice virksomheder. Udover at udstillerne tilbyder de nyeste fiskeprodukter, tilbydes også løsninger til forarbejdning, emballeringsudstyr og tjenester, der er til rådighed på fiske- og skaldyrsmarkedet.

DEN GAMMELKENDTE RUSTFRIE FLÅTANG FRA TYGE NIELSEN



På opfordring fra og godkendt af Esben Lund, Fiskeriskolen i Thyborøn, nu kraftigere model. Til flåning af især pighvar og havtaske.

Kun salg fra fabrikant

kr. **368,-**

ex. moms
plus forsendelse

TYGE NIELSEN TLF. 20 81 52 46



Seafood Expo
GLOBAL

KÅRING AF SÆRLIGE SEAFOOD EXCELLENCE GLOBAL AWARDS

Indenfor i alt 5 kategorier kåres det bedste produkt i følgende kategorier:

- Sundhed og ernæring
- Convenience
- Detail Emballage
- Innovation
- Produktlinie

Tyge Nielsen er nu 84 år, og virksomheden kan overtages på fordelagtige vilkår.

Historien om Tyge Nielsen begynder i 70'erne, hvor han ved et tilfælde kommer ind i branchen. I 1978 fik Tyge Nielsen overdraget værktøjet til at fremstille små hornfiskejern fra Søren Nielsen, der udviklede modellerne allerede i 30'erne.

Ny tang til flåning af rødspætter

AF PER AASKOV KARLSEN

For en håndværker er værktøjet altafgørende for, at arbejdet glider let og smertefrit. Det gælder også for fiskehandleren, der skal flå fladfisk i kassevis. - På Fiskeriskolen i Thyborøn har vi over tid afprøvet forskellige tænger til flåning af rødspætter, fortæller faglærer, udvikler og uddannelseskoordinator Esben Windfeld Lund til magasinet Fiskehandleren. - Når der skal flås mange rødspætter, måske helt op til 8-10 kasser i

tiden, skal tangen være i top, så alt skindet kommer med af. En dag dukkede et brev op fra producent Tyge Nielsen, og senere ankom en prøve med posten på en ny tang. Den vil

ste sig dog ikke at være helt brugbar efter nogle tests på havnen, så jeg havde egentlig indstillet udviklingen i første omgang. Tangen var ikke at være bred nok og samtidig for tyk i stålet (3 mm). Pludselig ankom dog en ny prototype, som efter tests fungerer rigtig fint. Denne tang er 20 mm bredere og med en poleret gribeblade i ca. 1,5 mm tykkelse. - Tangen skal nok have noget krympeflex (plastikbelægning), så hænderne beskyttes, siger Esben Windfeld Lund. Der findes 2 størrelser tænger, en tang velegnet til pighvar og havtaske og en tang med smallere kæber og kortere håndtag til rødspætter. Prisen på den nye tang vil være kr. 368,- ex. moms.

Fiskejern til flere formål

Fabrikant Tyge Nielsen, Ringsted, som er uddannet maskinarbejder, og som er kommet rundt til fiskehandlere igennem de sidste 40

år, leverer i forvejen silde- og hornfiskejern til branchen. Nu er der så også kommet en tang til flåning af rødspætter til. Sortimentet fra Tyge Nielsen består nu udover flåtænger af sildejern, åletænger, fjæsingtænger og hornfiskejern. Kunderne til Tyge Nielsens tænger, som helt igennem er dansk håndværk, er fiskere og fiskehandlere, men også fritidsfiskere efterspørger de forskellige produkter. De enkelte tænger og fiskejern kan købes hos Tyge Nielsen ved henvendelse på telefon 20 81 52 46 eller hos nogle af grossisterne, der forhandler småværktøj.



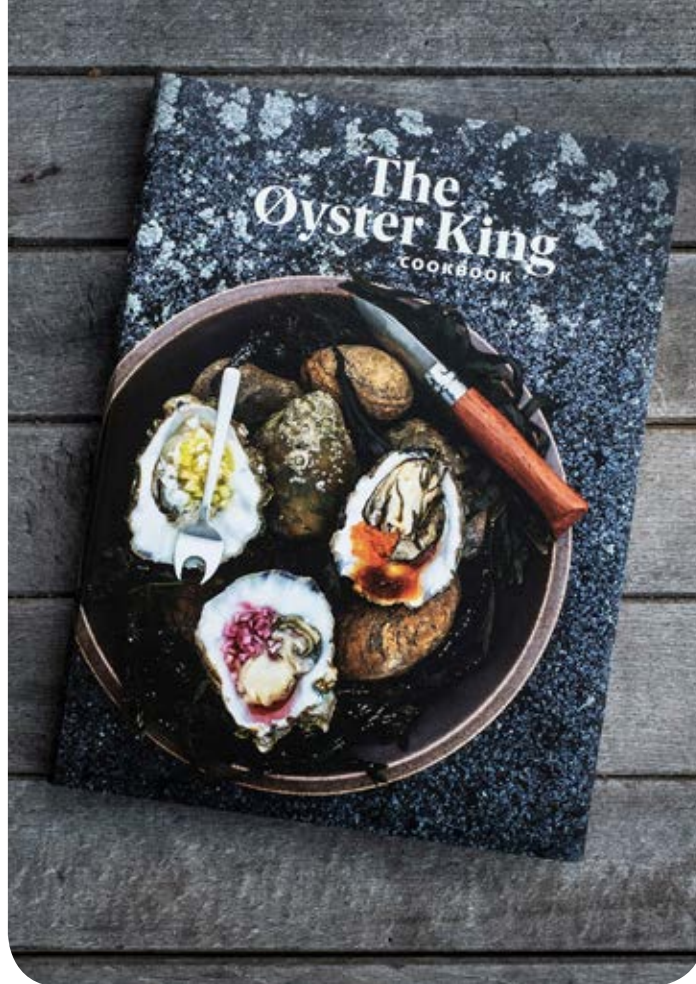
Den nederste tang på billedet er prototypen på en ny tang, der gør flåning af rødspætter til en leg



The Øyster King Cookbook er udkommet

Jesper Voss, alias The Oyster King, er kendt som hele Fanøs østerskonge og har i slutningen af 2016 udgivet kogebogen "The Øyster King Cookbook". Boglektionen foregik hos Hav i Torvehallerne i forbindelse med afholdelse af den såkaldte Østersskole. Østers findes til overflod i Vadehavet omkring Fanø, og Jesper Voss' kærlighed til den delikate spise har resulteret i denne kogebog med over 30 opskrifter, der har østers som hovedingrediens. Der er alt fra klassiske opskrifter som østers med vinaigrette, skalotteløg og citron til mere moderne opskrifter som østers med æble, agurk, gin og peberrod samt grillede østers med rød pesto og fårefeta. Der er således noget for enhver smag, uanset hvor velbevandret man er udi den danske delikatesse.

Kilde: Hav



Vidste du at ...

Kæmpestort kingfishprojekt tæt på at kunne levere til hele Europa

Direktør Bent Urup og Sashimi Royal er tæt på at kunne levere de første kingfish opdrættet i Danmark.

Byggeriet af Danmarks hidtil største fiskeopdræt, Sashimi Royal i Hanstholm, er nu kommet så langt, at saltvandsdambrugets første fase er klar til at begynde produktionen til sommer, skriver dr.dk. Anlægget skal opdrætte kingfish til det europæiske sushimarked - fisk, som kan sælges for omkring 100 kroner ki-

loet og altså er langt dyrere end laks fra dambrug. Det højteknologiske dambrug skal efter planen årligt opdrætte 4.800 tons kingfish, hvilket vil gøre indehaver Bent Urup til landets største fiskeopdrætter med cirka 10 procent af den

samlede produktion. Der er planlagt fire moduler, og det første modul, som altså ventes klart til sommer, vil kunne producere 1.200 ton kingfish om året. - Vi recirkulerer vandet. Det sikrer os en god vandkvalitet. Vi har styr på udefrakommende parasitter, og vi har et meget lille behov for at skifte vandet, så vi belaster ikke miljøet ret meget, siger teknisk chef hos Sashimi Royal Thomas Sandal

Kilde: Foodsupply

Sildefiskeriet i Skagerrak, Kattegat og den vestlige del af Østersøen MSC-certificeres

Danske og svenske fiskere er nu lykkedes med at få deres sildefiskeri MSC-certificeret: Silden fanges i Skagerrak, Kattegat og Østersøen vest for Bornholm. - Allerede for få år siden blev det danske sildefiskeri i Nordsøen certificeret, så vi byder certificeringen af sildefiskeriet i Skagerrak og Kattegat velkommen. Det er et fiskeri, som bedrives på en bæredygtig bestand med få påvirkninger på havmiljøet, siger Minna Epps, chef for

MSC i Skandinavien og Østersøregionen. De danskfangede sild sælges i Danmark, samt eksporteres til Tyskland som frosne fileter, og MSC certificeringen byder på nye muligheder. - Det er med stor tilfredshed, at vi nu har opnået MSC certificering for sild i Skagerrak, Kattegat og vestlig Østersø, udtaler Esben Sverdrup-Jensen, direktør i Danmarks Pelagiske Producent Organisation, DPPO.

Kilde: Marine Stewardship Council (MSC)

2016 gik i fisk

Torsken var blandt de mest brugte ferske fisk i de danske kantiner i 2016. Omstændigheder i fiskeriproduktion og opdræt betød ændringer i køkkenernes rutiner og menuer i årets løb. Nye fisk har overtaget laksens plads på buffeten, og i 2017 vil vi sandsynligvis se flere relativt ukendte fisk på menuen.

Laksen har længe været blandt kantine- og storkøkkenernes favoritfisk, da de fleste køkkenkyndige evner at udnytte laksens fortræffeligheder, men de øgede priser har fået mange til at tage laksen af

menuen og kigge andre veje. Fisken, der ifølge Hørkræms produktchef for frisk fisk, Thomas Sekkelund, har overtaget laksens plads, er den gode danske torsk. - De øgede priser på laksen, som ellers altid har været en kantinefisk, alle kan finde ud af at bruge, har skabt en vis usikkerhed, fortæller Thomas Sekkelund og fortsætter: - Og når vi kigger på vores salgstal, viser de, at laksen er kommet lidt i baggrunden, og torsken har vundet frem.
Kilde: Fødevarefokus

Bæredygtige fisk fra Thorupstrand skaber omsætning

Efter tre år med en flydende fiskebutik i hovedstaden er det endelig lykkedes kystfiskerne fra Thorupstrand at skabe et bæredygtigt salg af frisk fisk til københavnere. Gennembruddet for fiskebutikken kom, da den nye Inderhavnsbro med øgenavnet Kyssebroen blev indviet i juli. - I stedet for at ligge for enden af Nyhavn, er vi pludselig blevet en del af en hovedfærdselsåre i København, hvor cirka 30.000 til 40.000 brugere krydser broen på cykel eller til bens, fortæller bestyrer Jesper Andresen til DR Nordjylland. De sidste tre måneder er omsætningen mere end fordoblet, og det månedlige underskud er afløst af overskud. Skibets mission er på den måde på vej til at lykkes. - Så vi kan komme langt videre ud med vores budskab om bæredygtigt fiskeri, siger Jesper Andreasen. Var broen blevet yderligere forsinket havde fremtiden været særdeles usikker for fiskebutik- og kulturprojektet. - Så havde vi måttet lukke skibet og trække det hjem igen. Nu er det måske i stedet redning i sidste øjeblik. Fiskerne fra Thorupstrand er i øvrigt inde i en god stime. 670 butikker i kæderne Kvickly, Superbrugsen og Fakta er startet med at sælge forskellige fiskeprodukter fra Thorupstrand.

(Denne artikel er videreformidlet af Ritau Bureau på vegne af DR Nordjylland)
Kilde: Fødevarewatch

Fiskegrossist tror på øko-succes i Sverige

Salget af økologisk seafood i Sverige er hidtil blevet hæmmet af miljømærkede, vilde fisk, men nu forventer fiskegross-

sistvirksomheden Jacob Kongsbak-Lassen kraftig vækst. Det skriver Dansk Akvakultur i en pressemeddelelse. Frank Kofoed fra den danske fiskegrossist oplevede stor interesse for indholdet i hans kølemontre, da han for nylig var i Malmø for at deltage i Nordic Organic Food Fair på Dansk Akvakulturs stand. I kølemontren havde han prøver på otte forskellige produkter, som alle var opdrættet i overensstemmelse med EU's regler for økologisk akvakultur: Danske ørreder og ørredfileter, skotske ferske og røgede laks, spansk kaviar, indonesiske black tiger-rejer og svenske muslinger. De svenske forbrugere er dog ikke helt uvant med at se opdrættede, økologiske fisk og skaldyr i butikkerne. Men sortimentet består kun af laks fra norske havbrug samt blåmuslinger. Til gengæld kan svenskerne vælge mellem et bredt udvalg af Krav-mærkede vildtfangede fisk og skaldyr - kuller, torsk, sild, ishavsrejer med flere. Hovedparten af dem er importeret fra Norge.

Kilde: Foodsupply

Forbruget af fisk stiger støt

Det årlige forbrug af fisk stiger fortsat støt. Det viser en analyse fra FAO - Fødevareorganisationen under FN - hvor man anslår, at forbruget af fisk pr. indbygger på verdensplan har været på 20,5 kilo i 2016. Det svarer til en stigning på 1 procent sammenlignet med 2015, mens forbruget af fisk på årsplan 10 år forinden, i 2006, var på 17,6 kilo. Omsætningen af fisk målt på værdi forventes også at være steget sammenholdt med 2015. FAO anslår, at der i 2016 blev omsat fisk på verdensplan til en værdi af 140 milliarder US dollars - det svarer til omkring 978 milliarder danske kroner. Det er en stigning fra 2015 på 4,4 procent, men dog stadig et stykke under den totale omsætning i 2014, hvor der blev omsat fisk for 1.037 milliarder danske kroner.

Fremgangen er sket på trods af, at landingerne af vildtfangede fisk udgør en fortsat faldende del af den totale omsætning af fisk på verdensplan. Det er nemlig produktionen af opdrætsfisk, der står



bag
st i g -

ningen målt

på volumen. FAO

vurderer således, at produktionen af opdrætsfisk steg med yderligere fem procent i 2016, og at andelen af opdrætsfisk nu årligt står for 53 procent af de fisk, der bliver brugt til menneskeligt forbrug. Det er en andel, som FAO anslår vil blive øget i de kommende år.

Kilde: Fiskeritidende

Fiskeindustrien brager frem år efter år

Dansk fiskeindustri oplever konstant fremgang på både import og eksport. Til gengæld er antallet af medarbejdere faldet temmelig drastisk. - Vi er særdeles tilfredse med økonomien. Vi er gode opkøbere og gode sælgere i fiskeindustrien, og det går frem for os år efter år, siger direktøren for brancheorganisationen Danish Seafood Association, Poul Melgaard. Tallene for 2016 er ikke klar endnu, men de seneste tal fra 2015 viser ifølge direktøren, at Danmark importerede fisk og skaldyr for 17,5 milliarder kroner og eksporterede for 24,3 milliarder. Begge dele er klar rekord. Året før var importen på 16,4 milliarder og eksporten på 22,1 milliarder, hvilket også var rekordhøjt. Tallene indeholder alle fisk, lige fra de rå til dem med den højeste forarbejdning i konservesdåser. Hvad angår forarbejdningen er der i høj grad også tale om en milliardindustri: Ifølge brancheorganisationens seneste tal sørger de danske fabrikker årligt for en

Vidste du at ...

værditilvækst på langt over seks milliarder kroner. - Vores seneste tal på det område er fra 2010, og da var der 3.205 ansatte på fabrikkerne - sammenlignet med 5.300 i 2002. Det er dykket kraftigt på grund af udflytning og automatisering, og den udvikling er jo ikke slut. - Der flyttes stadig ud, nu er det bare til Tyskland og Polen og andre EU-lande og ikke så meget til Fjernøsten, som det har været, nævner Poul Melgaard. Danish Seafood Association har knap 100 medlemmer, og dermed er næsten alle i forarbejdningsindustrien med i sammenslutningen - der er ifølge organisationens formand, Peter Bamberger, cirka 110 danske fiskefirmaer.

Kilde: Foodsupply

Muslinger skal rense fjorde og kystvande og fodre vores landbrugsdyr

Dødt og ildelugtende vand kan være resultatet, når kyster og fjorde får tilført for mange næringsstoffer. Disse får nemlig alger til at stortrives, hvilket kan føre til iltvind og døde fjordbunde. Men nu skal dyrkning af blåmuslinger på langliner i fjordene være en del af løsningen på problemet. Blåmuslingerne spiser algerne og renser dermed vandet for næringssalte såsom kvælstof og fosfor, som i stedet ophobes i muslingerne. Potentialet er dog større end rene fjorde og kyster. For fra 2018 kræver EU, at økologiske landbrugsdyr udelukkende får foder, som også er økologisk. Her kan blåmuslinger spille ind som føde til eksempelvis høns og grise. - Med MuMiPro får vi et "kinderæg" i form af et projekt, som både kan levere vandrensning til nødlidende danske fjorde, bæredygtigt producerede proteinkilder til den økologiske husdyrproduktion og jobskabelse i områder uden for de store byer, siger Jens Kjerulf Petersen, Dansk Skaldyrcenter, DTU Aqua. En enkelt blåmusling kan på en time filtrere 5 liter vand. Og på et anlæg med cir-

ka 90 kilometer bændler kan der sidde op mod to milliarder muslinger.

Kilde: Pressemeddelelse Innovationsfonden

Muslinger på menuen hos grise og høns

Muslinger er omdrejningspunktet i et nyt projekt, hvor virksomheder og forskere fra bl.a. AU skal udvikle systemer til omkostningseffektiv muslingeproduktion. Det skal på én og samme tid forbedre vandmiljøet og danne grundlag for udvikling af protein til husdyr. Udover at være en god proteinkilde, har muslinger den fordel, at de kan bruges som vandrensere. Insekter har tidligere været fremhævet som en mulig proteinkilde i dyrefoder. Men insekter er ikke de eneste mulige alternativer til sojaskrå. I et nyt projekt, MuMiPro, der er støttet med 16 mio. kr. af Innovationsfonden, har forskere og erhverv blikket rettet mod danske blåmuslinger. De skal i samarbejde udvikle en ny type opdræt af muslinger, som på én og samme tid leverer bæredygtigt foderprotein til økologisk husdyrproduktion og forbedre miljøkvaliteten i kystnære danske farvande. På Institut for Husdyrvidenskab ved Aarhus Universitet skal lektor Jan Værum Nørgaard stå i spidsen for den del af projektet, der omhandler anvendelsen af muslinger som foder til husdyr. Det forventes, at behovet for økologisk protein stiger, når EU-krav fra 2018 indebærer, at alt foder til økologiske husdyr skal være 100 procent økologisk. - Vi antager, at muslingerne indeholder næringsstoffer, som dyrene har brug for - og fra tidligere forsøg ved vi, at muslingerne er en god proteinkilde, og at de samtidig indeholder interessant fedtsyrer, som muligvis kan gavne dyrenes sundhed, forklarer Jan Værum Nørgaard.

Kilde: DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug

Ny fiskealliance ser dagens lys

De nordjyske fiskerbyer Strandby, Skagen og Hirtshals er gået sammen i et nyt fiskerisamarbejde, der skal øge markedet for frisk fisk og skaldyr. Det skriver Fiskeritidende. Samarbejdet har fået navnet Nordfisk, og har været på undervejs, og har før været forsøgt stablet sammen uden held. Det glæder

derfor formand for Skagen Fiskeeksportørforening Mads Larsson. - Vi går en spændende tid i møde, og vi er alle bevidste om, at der ligger et hårdt stykke arbejde forude, men det afskrækker os ikke, for vi har en god indledende proces at bygge videre på. Desuden kan vi jo håbe, at Nordfisk på sigt kan være med til at styrke hele fiskerisektoren i Danmark sammen med de to øvrige væsentlige fiskeriklynger i Danmark, siger han til Fiskeritidende. Samarbejdet omfatter fiskeauktionerne, fiskeriforeningerne, fiskeeksportørforeningerne og havnene i de tre byer. Det er desuden Nordsøen Forskerpark, der er den koordinerende part i samarbejdet.

Kilde: Fødevarewatch

Vilsund Blue i ø-opkøb

Vilsund Blue, en af landets største producent af muslinger og østers med hovedsæde i Nykøbing Mors, har købt Seafood Rømø. Opkøbet skal styrke Vilsund Blue's position på både hjemme- og eksportmarkederne.

- Det er et perfekt match. De muslinger Seafood Rømø lander kommer fra Lillebælt, den jyske østkyst samt Isefjorden og er lidt større end dem, vi lander fra Limfjorden, siger administrerende direktør Søren Mattesen, Vilsund Blue. Købet betyder, at produktionen på Rømø flyttes til Nykøbing Mors, hvor Vilsund Blue har tre produktionsanlæg. - Dermed får vi en bedre udnyttelse af vores produktionsanlæg året rundt, påpeger Søren Mattesen. Vilsund Blue har 70 medarbejdere i Nykøbing Mors og forventer, at opkøbet forøger medarbejdetallet med fire-fem heltidsansatte. Vilsund Blue er i dag stærke på konsumentmarkedet, mens Seafood Rømø er stærke på grossistmarkedet indenfor ferske produkter i Danmark. - Opkøbet åbner nye døre for os på grossistmarkedet, men også på eksportmarkedet. Vi er stærke i Danmark, resten af Skandinavien samt har en mindre eksport til blandt andet Frankrig. Seafood Rømø er stærke på det store tyske muslingemarked, og det vil selvfølgelig styrke vores markedsposition, siger Søren Mattesen. De hidtidige ejere af Seafood Rømø, Ole og Thomas Daugaard Sørensen, vil fortsætte deres fiskeri uforandret efter opkøbet.

Kilde: FoodSupply

Cimbric og Jeka Fish fusionerer



De to fiskeriselskaber Cimbric og Jeka Fish er smeltet sammen og vil fremover hedde Jeka Fish. Det skriver selskabet i en pressemeddelelse. De to selskaber har været søsterselskaber, siden Jeka Group i slutningen af 2010 opkøbte Cimbric A/S i Sindal. Med købet fik Jeka Group bl.a. tilføjet nye produktionslinjer og ny teknologi samt de certificeringer og godkendelser, der er nødvendige for at agere på detail- og foodservice markedet. - Siden har integrationen mellem de to selskaber udviklet sig gradvist til, at Cimbric nu er et brand og en afdeling i det noget større Jeka Fish. På baggrund af dette har ledelsen i Jeka Group valgt at fusionere de to selskaber af hensyn til administrative og regnskabsmæssige grunde, står der i pressemeddelelsen. Investeringselskabet Deltaq er majoritetsejer i Jeka Fish med 53 pct. Jeka Fish er specialiseret i produktion af kvalitets fiskeprodukter af linefanget hvidfisk, der markedsføres som private label til et antal store eksportører og grossister i primært Syd-europa. Samtidig har selskabet igen-

nem de seneste par år ændret i strategien, således at virksomheden ikke udelukkende arbejder med få store private label kunder på få markeder, men også arbejder med en række detailhandels- og food-service kunder på flere europæiske markeder.

Kilde: Fødevarewatch

Velkommen til NYE MEDLEMMER af Danmarks Fiskehandlere

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

Viben Fiskehus,

Værndamsvej 1,
Frederiskberg



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

Fødevaredanmark

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

foedevare.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



POLAR SEAFOOD



*Tatar af gravad laks
på fennikelsalat*



*Rippet laks på
urtesalat med fast ost*



*Koldrøget laks
i blokke med
salat af grillet
ananas*



*Rejerilette med rygeost
leger skjul i skive af røget laks*



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

POLAR GRAND CRU FORKÆLEDE FISK

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



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



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



Rippet laks
Polar Grand Cru
Torsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4167



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



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

Returneres ved varig adresseændring

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