

FISKEHANDLEREN

Nr. 3 · oktober 2017

Fiskeattraktionen Fra Blåvand

side 8

100 års jubilæum

side 3

Årets Langelænder – Kutterfisk

side 10



DANMARKS
FISKEHANDLERE

BESTYRELSE

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

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

Carl Ahrenkiel
Havnens Fiskehus
Nordkajen 1, 7100 Vejle

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

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

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.fiskehandlerne.dk

Bladet udkommer
3 gange om året

REDAKTION

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

GRAFISK

TILRETTELÆGGELSE
Grafisk Produktion Odense
per@gpo.dk

TRYK OG DISTRIBUTION

Grafisk Produktion Odense
www.gpo.dk

MEDIA/ANNONCER

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

FORSIDEFOTO

Frederiksværk Røgeri



Nu går 2017 på hæld, året hvor vores forening fyldte 100 år

Efter et par år hvor vi skruede ned for vores aktiviteter på markedsføringsfronten og kampagneområdet, har vi i jubilæumsåret stille og roligt bevæget os ind på området for sjove, og spændende aktiviteter.

Vi har taget Pinsefisken tilbage og afholdt i den forbindelse et yderst vellykket arrangement i Århus, hvor vi fik præsenteret århusianerne for Kulmulens lyksaligheder, og i den forbindelse fik vi også produceret nogle fine opskriftshæfter og andet markedsføringsmateriale.

Årets store event var vores jubilæumsfejring, som for nogle butikker var en kæmpe succes, og for andre lidt af en skuffelse.

Mange af medlemmerne havde valgt ikke at deltage i fejringen, og gik på den måde glip af en masse glade og tilfredse kunder, som godt nok ikke ofrede mange penge på rødspætterne, men til gengæld fik de set butikkerne og mødt deres lokale fiskehandler.

Det var en rigtigt god og billig markedsføring, vi der fik os.

Vi i bestyrelsen var meget begejstrede og går allerede nu og pønser på, hvad vi dog skal finde på næste gang.

Til den næste kampagne af den type vil vi dog sikre os, at endnu flere fiskehandlere kan og vil deltage, så kunderne ikke ender med at blive skuffede over, at det ikke er til at opdri-ve det gode tilbud.

For vi skal lave flere fælles kampagner, vi skal have fasttømret fællesskabet, inviteret kunderne ind i vores butikker, og vi skal have danskerne til at spise nogle flere fisk!

Det er målsætningen for de næste 100 år!

*Martin Maric,
Formand, Danmarks
Fiskehandlere*

Indhold

3 100 års jubilæum

5 Fiskens dag

6 Ny forpagter i fiskeafdelingen

8 Blåvands fiskerestaurant

10 Årets Langelænder - Kutterfisk

11 Uddannelsen til fiskehandler

12 Vælg danske torskefisk

14 Århus Foodfestival

16 Ugens Fisk

16 Foodexpo 2018

17 Antalis omtale

18 DTU Projekt - Hvor frisk er fisken

20 Ny facade - Fødevare Danmark

21 Vidste du at ...

23 Navnenyt



ONSDAG 16/8

Et brag af et jubilæum med "4 flade for en 20'er"



I forbindelse med at Danmarks Fiskehandlere rundede 100 året, blev jubilæet fejret med manér rundt omkring i det ganske land. Kampagnen "4 flade for en 20'er" – 4 hele rødspætter for 20 kr. – blev en bragende succes. Knap 3000 kg rødspætter svømmede over disken ud til de glade kunder i løbet af dagen. Mange fiskehandlere havde valgt at sætte deres helt eget præg på

dagen og gøre den til en kæmpe fest for kunder og ansatte. Nogle kunder var sågar så heldige at blive inviteret på gratis sildebord hos deres fiskehandler. Formanden Martin Maric udtalte sig dagen derpå: - I det hele taget var dagen en fantastisk fest, og bestyrelsen er allerede begyndt at tale om, at det ikke er sidste gang, vi laver en fest som denne.

Kampagnen

Bestyrelsen i Danmarks Fiskehandlere havde besluttet at den 16. august skulle være dagen for fejringen af foreningens 100 års jubilæum. Kampagnen "4 flade for en 20'er" havde til formål at skabe fokus på de enkelte fiskehandlere. Foreningen havde derfor fået udarbejdet materiale, der bestod af 2 plakater, 4 løblader til ophæng og 500 opskrifter til brug i den enkelte butik, som kunne bestilles på sekretariatet. På Fiskehandlernes hjemmeside kunne den enkelte fiskehandler finde skabeloner til jubilæumsannoncer, til brug i de lokale medier, samt plakater – lige til at printe ud og hænge op.

Hvordan blev dagen fejret, og hvor meget blev der solgt?

Status rapport fra Frederiksværk Røgeri

Frederiksværk Røgeri havde gjort ekstra meget ud af jubilæumsdagen med bl.a. gratis sildebord til kunderne. Fiskehandler Kasper Schneider fortæller følgende på jubilæumsdagen:



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

- Kl. 9 havde vi 200 kg rødspætter til start. Der ville komme 150 kg mere kl. 10.00. Det fik vi hurtigt rettet op til 300 kg, i stedet for 150 kg.
- Kl. 11 var der solgt 500 kg. Vi hentede derfor endnu 500 kg hos O.V. Jørgensen/Hundested Fiskeeksport. Som det ser ud lige nu, løber jeg tør om 2 timer. Og så har vi solgt i alt 1000 kg.



Vi har bakket op om kampagnen med en lokal annonce og en pressemeddelelse, som gav en lille artikel i avisen.

Vi har også afholdt et gratis sildebord for vores kunder.

Vi har sat et stort skilt op til amtsvejen, hvor der står 4 rødspætter 20,-.

Der er sat små flag hele vejen fra amtsvejen og ned til butikken.

Vi er blevet løbet ned af kunder. Og det er gået over AL forventning.

JUBII MERE TAK!!!

Rapport fra Havnens Fisk i Vejle

Og her en rapport fra Havnens Fisk i Vejle, hvor der var kø ved indgangen fra morgenstunden, og hvor de måtte melde udsolgt hen på eftermiddagen efter at have solgt 500 kg rødspætter.

Nykøbing Sjælland

I Nykøbing Sjælland havde P4 Sjælland været på besøg, hvilket resulterede i, at Tanja nærmest blev løbet over ende af kunder.



Rapport fra Domus Vista, Frederiksberg

Martin Maric: - I min egen lille nystartede forretning havde vi ikke slået så stort et brød op, men da de første 140 kg var solgt, var jeg nødt til at starte bilen og køre over til nogle gode kolleger, som kunne undvære lidt rødspætter. Da dagen var omme, havde jeg solgt 210 kg, og omkring 500 kunder havde været igennem butikken.

Rekord i Hjørring

Rekorden blev dog sat i Hjørring, hvor de fik langet 1575 kg rødspætter over disken og havde en af deres bedste dage overhovedet.

- I det hele taget var dagen en fantastisk fest, og vi i bestyrelsen er allerede begyndt at tale om, at det ikke er sidste gang, vi laver en fest som denne. Det er en fantastisk, simpel og billig måde at skaffe en masse opmærksomhed om vores butikker og vores branche på, og det er en fremragende måde at skaffe flere kunder i vores butikker, slutter formand for Danmarks Fiskehandlere, Martin Maric.

Kilde: Danmarks Fiskehandlere

Frederiksværk Røgeri havde stor succes med "4 flade for en 20'er"



FISKENS DAG 2018

Fiskens Dag er hele Danmarks festdag. Derfor håber Fiskebranchen, at aktører har lyst til at holde et arrangement på dagen, som næste år afholdes i september måned. Alle arrangementer er velkomne - både i stor og lille målestok - så længe de er med til at fejre havets danske råvarer. Da dansk fisk både er bæredygtig fisk og klimavenlig fisk, er det klart, at dansk fisk er foretrukket hos forbrugerne. Mange mangler inspiration og viden om tilberedning af fisk. Med Fiskens Dag 2018 håber vi at kunne vække nysgerrigheden og lysten til at spise mere dejlig dansk fisk. Fiskens Dag gennemføres af Fiskebranchen med støtte fra den bl.a. Europæiske Fiskerifond.

Kilde: Fiskebranchen /pressemeddelelse



Fiskens Dag 2017

Fiskens dag blev her i 2017 afholdt lørdag den 16. september. Det er Fiskebranchen, der står bag "Fiskens Dag" med støtte fra Den Europæiske Hav- og Fiskerifond (EHFF) og Miljø- og Fødevarerstyrelsen. Også virksomheder, organisationer og andre relevante aktører deltager, og fokus er på fisk og skaldyr fanget af danske kuttere. Dagen blev på forskellig vis fejret og markeret rundt omkring i landet. En af aktørerne var Fiskeforretningen Hav, som har forretning i Hellerup og i Torvehallerne. Man kunne møde Havs friske fiskehandlere og fiskehandlerelever, der solgte masser af frisk fisk. Her kunne man også få en snak om,

hvilke fisk der er i sæson netop nu, og hvordan de tilberedes.

Fiskeauktion er normalt en jysk begivenhed med masser af mærkelige tilråb, indforståede dialekter og bindende håndslag, som københavnerne måske ikke lige møder til dagligt. I dagene op til Fiskens Dag blev der afholdt Fiskeauktioner og fileteringskurser i Torvehallerne. På Rådhuspladsen i København var der travlt i de mange boder og stande med at servere og fortælle om fisk.



EKSEMPLER PÅ AKTIVITETER FISKENS DAG 2017

- Oplevelseshavn i Roskilde (fokus på fisk og lystfiskeriet)
- Klostergydens Fisk i Sæby afholdte fiskeauktion
- Nordsøen Oceanarium (lærerige oplevelser med fiske som mad i fokus)
- Fiskeriets Hus, Bagenkop (9.-10. september). Prøv at fiske ørreder.
- Jyllands Akvariet, Thyborøn - Rørebassiner
- Det Lille Røgeri, Skanderborg - (fiske- og skaldyrsmad)
- Øresundsakvariet, Helsingør - (fodring af fisk og havdyr)
- AQUA, Silkeborg (Rørebassin samt fodring)
- Fiskeri- og Søfartsmuseet, Esbjerg (smagsprøver + opskriftshæfte - Michelinkok Rasmus Grønbech)
- Kattegatcentret, Grenaa (prøv kræfter med havet og dyk med hajer)



NY FISKEBUTIK I MENY DOMUS VISTA

Fiskehalle
- udsalgssted for fisk

ONS DAG D. 16. AUG.
4 STK. FRISKE RØDSPÆTTER
20,-
UHØRT BILLIGT

TORS DAG D. 17. AUG.
FRISKRØRT FISKEFARS
1 KG **40,-**
Normalpris 1 kg 90,-

FREDAG D. 18. AUG.
BLÅ-MUSLINGER FRA RØMØ
3 KG **100,-**
Normalpris 1 kg 45,-

Kære kunde
Udvikelsen og moderniseringen af Meny Fødevaremarked i Domus Vista skrider planmæssigt frem. I denne uge åbner formanden for Danmarks Fiskehandlere, Martin Maric ny fiskebutik i Meny Domus Vista.

Kebmand, Michael West

MENY

MANDAG / TIRSDAG / ONSDAG
GEVALIA ORIGINAL
SPAR 34%
85,-

MANDAG / TIRSDAG / ONSDAG
KARAT INSTANT
SPAR 14%
14,95

TORS DAG / FREDAG / LØRDAG
SUPER MØRE KALVECULOTTER
900-1200 G FAKT. PRIS
SPAR 30%
89,-

SØNDAG
SPAR 20% PÅ AL ØKOLOGI I BUTIKKEN

Domus Vista
Nordens Plads, Frederiksberg

Martin Maric sammen med en haj. Ud fra billedet skulle forbrugere gætte Martins vægt.



Den glade vinder af et gavekort på 300 kr. sammen med fiskehandleren



Glade og smilende medarbejdere i den nye fiskeafdeling – Fiskehalle



FISKEHALLE I MENY DOMUS VISTA

er en traditionel fiskebutik med et bredt udvalg af fersk fisk, lækre fiskedelikatesser og klassiske fiskefrikadeller.

Ny forpagter i fiskeafdelingen

Pr. 14. august har formand for Danmarks Fiskehandlere Martin Maric forpagtet fiskeafdelingen i Meny Domus Vista i Rødovre.

Af forretningens facebookside kan man se, at starten er ikke gået stille af sig. I de første dage havde formanden for Danmarks Fiskehandlere sat fuld skrue på Fiskehalle, som er navnet på den nye virksomhed. I dagene 16., 17. og 18. august var der bl.a. tilbud på friske rødspætter, friskrørt fiskefars og blåmuslinger fra Rømø. På facebook affødte det bl.a. følgende kommentar fra en kunde: „Jeg har

i dag købt fiskefars i den nye fiskehal. Det er de bedste fiskefrikadeller jeg har fået og lavet. Stor ros fra 2 børn på 11 år“ (det udløste 5 stjerner til fiskeafdelingen, red.).

Facebook konkurrence

I et opslag med Martin Maric med en haj på Meny Domus Vista kunne man i september læse: „Her er vores fiskehandler og hans haj. Fiskehandleren er glad for i

dag har han været i Meny Domus Vista i en måned, og det skal fejres med en lille konkurrence. Vi udlodder et gavekort på 300,- til Meny Domus Vista, hvis du kan svare rigtigt på flg. spørgsmål: Hvor meget vejer fiskehandleren i Meny Domus Vista? Skriv dit svar i kommentarfeltet.“ Rigtig mange deltog i konkurrencen, og der trukket lod blandt de rigtige svar den 21. september.



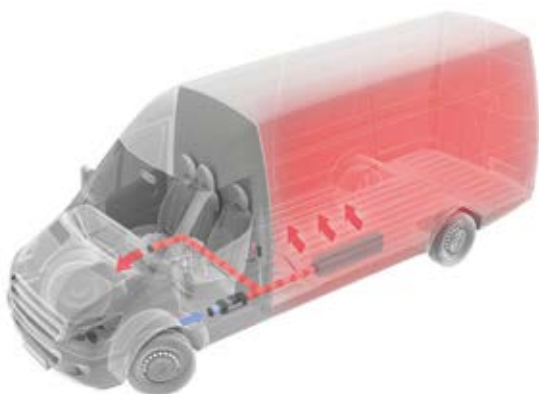
Webasto sørger for optimalt klima i din varebil - både for chauffør og i varerummet

- 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 sikre 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



Disken i fiskebutikken er altid et sandt fiskemekka fyldt med specialiteter fra havet. Der kommer også mange tyske turister og besøger byen. Derfor står alt på både dansk og tysk i butikken og restauranten.

Fiskeattraktionen fra Blåvand

AF KASPER HEIDE LUND

Godt fire kilometer fra Danmarks vestligste punkt, Blåvandshuk, finder man en anden af turistattraktionerne i den vestjyske badeby Blåvand - nemlig Blåvand Fiskebutik & Restaurant. Her har både indbyggere og turister igennem 21 år besøgt Jonna Christiansen og Tonni Damtoft Nielsens restaurant med den kendte fiskebuffet og deres butik lige ved siden af, hvor disken altid er et sandt fiskemekka fyldt med specialiteter fra havet. - Vi er meget berømte for vores buffet og for vores stjernesud. Folk står i kø for at komme til buffeten. Der skal de booke plads lang tid i forvejen, forklarer Tonni om restauranten, som han har

ansvaret for, mens hans partner og tidligere sammenleverske Jonna Christiansen styrer fiskebutikken.

Ukendt farvand

I 1996 kom de to ejere til Blåvand, der i dag er mest kendt som en turist- og badeby. 58-årige Jonna havde tidligere været i en delikatesseforretning, og Tonni var udlært bager og konditor i Herning og havde haft en bagerbutik i Ikast i mere end 12 år. Den besluttede Jonna og Tonni dog at sælge, fordi bagerlivet var for hektisk. Det var tid til et karriere- og scenskift.

- Vi tænkte, at vi ville til Blåvand, for der kommer Jonna fra, og så blev

vi enige om at købe restauranten og butikken, siger Tonni. Det var dog på ingen måde et bevidst valg, at de to skulle ende op med nu at have drevet en fiskerestaurant og -butik i mere end 20 år. Det var bare den mulighed, der bød sig til. - Det blev en fiskerestaurant, fordi det var den, der var til salg, siger den 60-årige tidligere bager med et grin og fortsætter: - Jeg havde ikke forstand på fisk, før vi købte den. Da vi havde købt den, spurgte jeg Jonna, om hun havde forstand på fisk; det havde hun ikke, svarede hun. Så er du nødt til at lære det, for vi overtager den om fire dage.

En hård start

Før Jonna og Tonni i 1996 startede deres virksomhed op i Blåvand, lå der en fiskebutik og restaurant i forvejen, som dog ikke havde løbet særlig godt rundt. Det var heller ikke nogen dans på roser for to de tilflyttere at få en god forretning op at køre. Hvor de i dag har godt 25 ansatte, så var de kun fire mand, der drev både butikken og restauranten i starten. I og med indehavernes viden om fisk dengang var meget sparsom, så var de samtidig også afhængig af andres ekspertise, ligesom Blåvand heller ikke var det populære feriemål, som byen er i dag.

- På det tidspunkt var Blåvand svær at overleve i, så vi var nødt til at knokle på en anden måde, end vi gør i dag, og holde åbent hele året og så fyre folk, når sæsonen var færdig. Så passede vi den selv om vinteren. På den måde byggede vi det op, men der gik syv-otte år før man kunne sige, at det gik okay, forklarer Tonni.

Nyder godt af Blåvandspopularitet

Omsætningen i fiskevirksomheden i Blåvand begyndte at stige i takt med, at det blev mere "in" at tage til byen ved Vesterhavet i sommerhøjsæsonen, hvor indbyggertallet i dag går fra de beskedne 500 fastboende til op mod 50.000.

- Lige pludselig var det Blåvand, alle ville til, og så steg vores omsætningen helt vildt. I dag kan man godt kalde os for en turistattraktion i Blåvand. Der er mange, der lige skal ind og vende omkring os, når de kommer til Blåvand, siger den 60-årige medindehaver. Det

har til gengæld aldrig rigtig været muligt for Jonna og Tonni at tjene penge om vinteren i Blåvand. Derfor har både restauranten og fiskebutikken i dag kun åbent ni måneder om året. Men der gik dog ti år, før de kunne begynde at gøre det.

- Du er nødt til at skulle indhente de tre måneder, hvor du holder lukket. Det har man selvfølgelig med i sit budget. Vi skal sørge for, at overskuddet fra de øvrige måneder kan dække de udgifter, som stadig er der, mens der er lukket, lyder det fra Tonni.

- Man kan godt kalde det hårdt at have en sæsonpræget forretning, men det er jo det, vi kan lide. Det er ens blod, og derfor gør man det. Vi arbejder hver dag i de ni måneder, der er åbent. Så kan man holde ferie, når der er lukket.

Det kan dog være svært at tiltrække dansk arbejdskraft, når der kun kan tilbydes sæsonarbejde. Derfor er halvdelen af de godt 25 ansatte også udlændinge. De ansatte er enten på kontrakt i de ni måneder, hvor der er åbent eller også er de sæsonansatte. Indehaverne forsøger dog altid at forny kontrakter med de medarbejdere, som de er glade for. - De, som har arbejdet her længst, har været her i 18 år, fortæller Tonni.

Eget varemærke

Der er lige stort fokus på både butikken og restauranten, men det er sidstnævnte, som giver den største omsætning. Derudover har Blåvand Fiskebutik & Restaurant også, som Tonni kalder det,



Der er ikke buffet i juli og august, hvor der i stedet kun køres med a la carte

"sit eget varemærke". Der ligger nemlig også et røgeri i tilknytning til virksomheden. Det lå der også, før restauranten blev købt, men det var først efter cirka seks år, det blev taget i brug.

- Vi havde ingen ekspertise. Derfor ansatte jeg en mand fra Sorø, da jeg startede røgeriet op. Så lærte han mig teknikkerne, og så har jeg efterfølgende selv overtaget det, lyder det fra Tonni. Han ryger i dag alt selv, og med opskrifter som ingen andre har, og sådan skal det gerne fortsætte. Ifølge Tonni har restauranter fra flere andre byer nemlig efterspurg, om de må kopiere konceptet fra Blåvand Fiskebutik & Restaurant. Alle har fået samme svar: Nej. - Vi bygger alt op fra bunden. Alle vores saucer, og hvad vi har af dressinger. Så alt er hjemmelavet af os selv, og det er vi jo ikke interesseret i at give til andre. Det holder vi for os selv, fastslår han.



I mere end 20 år har Blåvand Fiskebutik & Restaurant været et trækplaster for de mange tusinde turister, som hver sommer besøger badebyen.

STEEN®
S C A N D I N A V I A

**Eneforhandler af STEEN flå- og skinnemaskiner
ALT i reparationer og levering af reservedele**

Seafood-Supply.dk ApS • Rolshøjvej 29 • 8500 Grenaa
Tlf.: 86 32 60 00 • www.seafood-supply.dk

Fra venstre bagest: Jette og Klaus Nielsen (ejere)
Fra venstre midt: Emilie og Vicki (medarbejdere)
Forrest: Magda og Angelica (medarbejdere)



Årets langelændere 2017: **Fiskehandlere tog fornem pris**

Parret Jette og Klaus Nielsen er i august blevet hædret for succesvirksomheden "Kutterfisk". - Årets langelændere 2017 blev fundet, og prisen gik denne gang til Jette og Klaus Nielsen. Det er de to personer, der i slutningen af 2014 startede forretningen "Kutterfisk" på havnen i Spodsbjerg, og som

ved en stor og helhjertet indsats har fået opbygget en forretning, som sælger røgvarer og frisk fisk, primært fanget i havet nær Spodsbjerg.

Rudkøbing Sct. Georgsgildet står i samarbejde med foreningen Langelænderen for kåringen af Årets langelændere. - Jette og Klaus Nielsen er gode eksponenter for, at det er muligt at etablere virksomheder med et koncept som her fra "vand til bord" og en virksomhed med en betydelig forarbejdningsgrad. Det er sådanne virksomheder, der er brug for her i Vandkantsdanmark, og de er med til at bringe Spodsbjerg på landkortet.

Klaus Nielsen er skipper på fiskekutter SG120 Fru Nielsen. Klaus gik længe med ideen om at åbne fiskesalg på fiskerihavnen i Spodsbjerg. I forbindelse med etableringen af fiskerihavnens nye

kølehus blev der for flere år siden indrettet et lokale til fiskesalg. Nu er der åbnet butik med fiskesalg. Butikken har fået navnet Kutterfisk, og der sælges primært friske fisk, fanget i vandet omkring Langeland. Det er dog også mulighed for at købe enkelte fiskevarer, som ikke er fra egen fangst f.eks. laks og røgvare. Tidligere blev fiskene sendt til Hvide Sande, hvor de blev solgt på auktion.

Let fisk

Til den travle familie laver kutterfisk fiskeretter, som er nemme at gå til. "LET FISK" er fiskeretter, der er lette at tage med hjem og sætte i ovnen, og hvor til der kun skal koges pasta, varmes flutes, eller andet tilbehør, man kan ønske sig.

Kilde: Fyns Amts Avis, Kutterfisk



FISKEHANDLER uddannelsen

Danmarks Fiskehandlere har i år fortsat bestræbelserne for at få godkendt fiskehandler uddannelsen på Fiskeriskolen i Thyborøn af myndighederne således, at eleverne i fremtiden kan få en verificeret uddannelse med svendebrev, som de også kan bruge, hvis de ønsker at læse videre som f.eks. fiskeriteknolog. De elever, der i dag bliver uddannet på skolen, har hver et individuelt forløb, hvor der ikke bliver udstedt svendebrev. Et væsentligt problem er imidlertid, at der er for få elever, som vælger uddannelsen. I 2017 færdiggjorde 4 elever uddannelsen.

Paradoksproblem

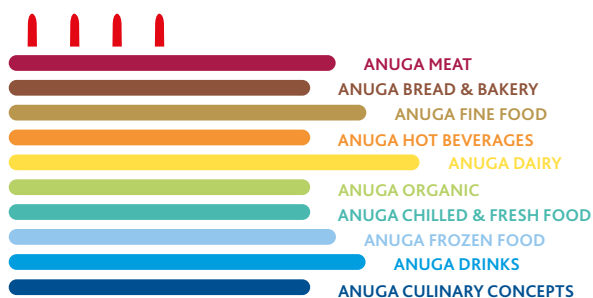
Det ligner en "Catch 22": Uddannelsen er ikke godkendt, fordi der er få elever, og der er få elever, fordi uddannelsen ikke er godkendt. I et forsøg på at løse knuden tog Danmarks Fiskehandlere initiativ til to møder i 2017 med Fiskeriskolen. I det andet af disse møder deltog også Slagterfagets Fællesudvalg (SFU) ved næstformand Pia Antonsen. Det var gode og konstruktive møder, der resulterede i en plan om at undersøge mulighederne for, at fiskehandleruddannelsen til en begyndelse kan gennemføres som et speciale under gourmetslagteruddannelsen, hvor selve specialet gennemføres på Fiskeriskolen.

Kilde: Flaskeposten



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE



10 TRADE SHOWS IN ONE

YOUR NEXT DATE: COLOGNE, 07.–11.10.2017

Køb adgangskort online nu og
spar op til 42 %:
www.anuga.com/tickets

Intermess ApS
Rådhusvej 2
2920 Charlottenlund
Tel. +45 45 505655
Fax +45 45 505027
messe@intermess.dk

 koelnmesse

Danske torskefisk

Kulmule, mørksej og kuller er glimrende alternativer til torsk, oftest til den halve pris. Landingsmængderne er stabile nærmest året rundt og egner sig derfor godt som en del af sortimentet. Kulmule, mørksej og kuller egner sig godt til den helt klassiske og gammeldags måde som "Fisk i fad" med enten karry eller paprika, dækket med porre og tomater med tilhørende ris. Fiskenes kød er nærmest ens, men kulmulen er bedst tilberedt på skind, da den er mere løs i kødet end kuller og sej.

Opskrift

KULLER I KARRY

- 4 pers
- Det skal du bruge:
- 4-500 g kuller
- 1 løg, ca. 50 g
- 200 g gulerod, 2-3 stk.
- 3 porrer
- 1 spsk vegetabilsk olie
- 1 spsk karrypulver
- 1 dåse kokosmælk 330 ml
- 2 æbler
- 1 spsk sesamfrø
- 300 g jasminris, kogt
- ¼ bundt bredbladet persille og mynte
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU:

1. Riv gulerødderne groft på et rivejern, og hak løg og porrer groft.
2. Steg løget, porrerne og gulerødderne i olie, indtil de er blanke, og tilsæt karry.
3. Tilsæt kokosmælk og lad det simre i 15 minutter. Smag til med salt og peber.
4. Skær fisken ud i mindre stykker, kom den i gryden og lad den simre i 3-4 minutter.
5. Skær æblet i både og pluk krydderurterne groft og vend det hele sammen.

Servér med ris, og drys med persille, mynte og sesamfrø.

Anden egnet fisk: Kulmule, mørksej eller lyssej.



Vælg danske torskefisk

Den norske opdrætslaks er danskernes suveræne favorit på middagsbordet, og det er på trods af, at vi samtidig eksporterer 85-90 pct. af vores egne danske fiskearter til udlandet. Eksempelvis er fersk dansk torskefisk, storsælgende i Italien. Hvad skal der til for at friske og, ikke mindst, bæredygtige fiskearter som de danske torskefisk – kuller, sej, brosme, hvilling og kulmule – bliver efterspurgt og populære valg i køledisken herhjemme?

Efterår er højsæson for danske torskefisk

Det er stadig den norske laks, som suverænt sælger – også selv om de danske farvande er spækket med friske sæsonfisk, der ikke kun er sunde, men også bæredygtige og klimarigtige at spise. Da Fødevarerstyrelsen anbefaler, at man spiser 350 g

fisk hver uge, er det vigtigt med fokus på de sundhedsmæssige fordele, der er ved at spise alt det gode fra havet. For faktisk er det kun 10 pct. af danskerne, som lever op til dette. Det viser analysen fra YouGov. - Hvis man gerne vil spise lokalt og bæredygtigt, bør man gå efter danske torskefisk, som er i sæson lige nu. Vi kender den klassiske torsk, men faktisk findes der mange flere fisk i samme familie, som ligner torsken i smag og konsistens, men som er et billigere alternativ, forklarer Lone Marie Eriksen, som håber, at de danske forbrugere vil begynde at eksperimentere med danske fisk som kuller, mørksej, hvilling og kulmule. Men det er ikke kun Fiskebranchen, som gerne vil have, at danskerne får øjnene op for torskefisk. Stegt kulmule med bløde løg og Kuller i karry er nye efterårsretter med Dansk Fisk. Opskrifterne er udviklet af Carsten Kyster.

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

Succésrig Foodfestival med flere end 31.000 besøgende

Ikke blot var vejret i den grad på festivalens side, men også publikum så ud til at kvittere for arrangementet ved at sætte besøgsrekord med flere end 31.000 betalende gæster. - Vi er så glade for, at vi igen sætter rekord, og at folk bliver ved at besøge os og tage ret godt imod vores nye initiativer. Jeg er en meget glad festivalvaldirektør, fastslog Anna Lund, direktør for Foodfestivalen i Aarhus. Ikke mindst de nye tiltag som Danmarks største langbordsmiddag og det nye område World of Food var en succes, fortalte direktør for Foodfestivalen Anna Lund.

Dansk fisk var i fokus på Food Festival i Aarhus

Food Festivalen i Aarhus har eksisteret siden 2012, og lige fra begyndelsen har Danmarks Fiskeriforening PO sammen med lokale fiskeriforeninger været en meget synlig og populær aktør på festivalen. I år fandt festivalen sted i dagene 1., 2. og 3. september på Tangkrogen i Aarhus. Heller ikke i 2017 blev publikum snydt for at møde fiskeriforeningen og de frivillige fra de lokale fiskeriforeninger, der præsenterede dansk fisk, når det er bedst med smagsprøver og fortællinger, om hvordan fiskeriet foregår. Danmarks Fiskeriforening PO udgjorde kernen i det område af festivalen, som har fået navnet "Havet", og som også huser fiskehandlere og producenter af fiskeprodukter.

Populært

Fiskeriets telt er en af de meget populære steder på festivalen. Det glæder Lone Marie Eriksen fra Fiskebranchen under DFPO, der står for koordineringen af fiskeriets indsats på Food Festivalen, for fiskeriet har naturligvis en mission, når man lægger kræfter og energi i deltagelsen på festivalen. - Det handler selvfølgelig primært om at få danskerne til at få øjnene op for den store kvalitet danskfanget fisk har, og på den måde få den almindelige dansker til oftere at have danskfanget fisk på middagsbordet, udtalte Lone Marie

Eriksen, der også glæder sig over, at de lokale fiskeriforeninger fra Skagen, Strandby, Hirtshals, Thyborøn og Hvide Sande bakkede talstærkt op om arrangementet.

Får større viden

Det gjorde fiskerne helt konkret ved at tilbyde smagsprøver på nogle af de danskfangede fisk, som kan være kendetegnende for deres hjemhavn. Samtidig havde de mulighed for at fortælle om fiskene og fiskerierhvervet til de mange tusinde, som besøgte fiskeriets telt i løbet af de tre dage festivalen varer.

- På den måde er Food Festivalen også med til, at den almindelige dansker får en større viden og forståelse for fiskerierhvervet og den værdi, det skaber. Fiskerne er stolte af deres erhverv og vil gerne fortælle om det, de går og laver til daglig, siger Lone Marie Eriksen. I år fik publikum, samtidig med de fik en snak med fiskerne om dansk fiskeri, et bredt udvalg af smagsprøver fra havets spisekammer. Under festivalen blev der serveret smagsprøver på søkogte rejer, jomfruhummer, kulmule, sild og rødspætter.

Danmarks bedste hotdog

Dette års helt store vinder blev Brian Flink fra Pølsemagieriet i Silkeborg. Slagtermesteren havde samlet familie og venner til udklædning i ægte Morten Korch-idyl, og mesteren selv sang „Er du dus med himlens fugle“, da hotdoggen blev båret ind. Lørdag satte den årlige publikumsmagnet "Hotdog DM" punktum for tre dages Food Festival på Tangkrogen. Der var hajbug, der var gris, og der var halal. For Hotdog DM handler ikke kun om at lave den bedste hotdog - det handler også om at lave show for de mange publikummer på Food Festival, og det gjorde de 21 deltagere til fulde.

En af dem var fiskehandler Jakob Clausen fra P. Clausens Fiskehandel i Aarhus, der stillede op med en hotdog med hajbug i stedet for den klassiske røde pølse, og som havde pyntet sin stand med et ægte sildehajshoved samt hovedet af

HOTDOG DM 21 DELTAGERE

Alle havde en time til at sælge i og skulle præsentere deres hotdog foran et dommerpanel med blandt andre Wassim Hallal.

Vinder af Årets Moderne Hotdog og Hotdogkongen: Pølsemagieriet, Silkeborg

Årets Innovative Hotdog: Restaurant Taller, København

Fra Aarhus deltog:

- Clausens Fiskehandel - Jakob Clausen
- De Fyrretyve Røvere - Yasser Rahim Naz, Ahmed Amin og Anas Amin
- Domestic - Morten Eriksen
- OliNico - Jonas Skou Andreassen
- Kähler Villa Dining - Morten Kjer
- Restaurant Royal - Marc Bjørn
- Restaurant ET - Kenny Liland
- Chefmade - Jacob Bülow Espensen

Kilde: Fiskeritidende og Århus Stiftstidende



en nylig indkøbt kæmpe tun, der nu endte sine dage som højttaler.

- Hajbug er noget, vi godt vil have folk til at spise lidt mere af, og derfor deltag vi i konkurrencen. Og så selvfølgelig fordi det er sjovt, men jeg havde ikke helt regnet med så stærkt et felt, så jeg har da lidt nerver på lige nu, inden det for alvor går løs, sagde han kort før konkurrencens start.

En for én gav de deltagende stjernekokke, slagtermestre og fiskehandlere deres bud på en hotdog til et panel spækket med forskellige kendisser og madeksperter. Selv om Aarhus stillede med hele otte deltagere, blev det dog i sidste ende slagtermester Brian Flink fra Pølsemagieriet i Silkeborg, der løb med sejren og hele to priser: Årets Moderne Hotdog samt HotdogKongen, der blev givet for at omsætte for mest på festivalpladsen. Godt 250 hotdogs langede Brian Flink over pølsedisken. Hans vindende hotdog var lavet på fri-landsgris, brændenælder, porrer og mælkebøttesirup. Der blev i alt solgt hotdogs for 187.270 kroner, som nu går ubeskåret til Børnefondens velgørende arbejde.



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**

Ugens fisk

Markedsføringskonceptet Ugens Fisk blev lanceret i 2016. Fiskehandlerne og deres kunder tog glade imod det – så glade, at succesen gentages her i 2017. Kampagnematerialet består af plakater og skilte til butikken samt opskrifter, som kunderne kan få med hjem sammen med deres friske fisk. Der blev startet ud med 12 fiskearter. I år suppleres med fem, så der er 17 forskellige fiskearter at prøve af og variere med i de danske køkkener. De 5 nye produkter er laks, fiskefars, havkat, rødfisk og rødtunge. Materialet vil ligesom sidste runde bestå af en lille og en stor plakat samt opskriftshæfter. Det tidligere udsendte materiale findes på intranettet på www.fiskehandlerne.dk.

Kilde: Flaskeposten



FOODEXPO FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT Haldisponeringen 2018



Foodexpo 2018 udvides med to haller i forhold til tidligere, så der i alt vil være 10 haller. Dertil lanceres tre nye koncepter indenfor Økologi, Detail og Hotelbranchen. Alle haller vil være delt op i brancher. Der vil igen i 2018 blive afholdt fagkonkurrencer i samarbejde med Horesta, Kokkelandskoldet, Bager- og Konditormestre i Danmark,

Danske Slagtermestre, Danmarks Fiskehandlere og Køkkenchefernes Forening.



Økologihallerne

Økologien fylder mere og mere på danskernes tallerkener og i de professionelle køkkenernes gryder – og igen i år udvides rammerne for økologien på Foodexpo. Det økologiske fællesskab samles i hele tre haller J 1-2-3. I ØKO-hallerne sættes der fokus på fremtidens økologi, på sundhed og på bæredygtige løsninger.

Hotelkoncept

Til Foodexpo 2018 vil hallerne H og D blive omdannet til et inspirerende, toneangivende og stemningsfuldt nyt hotelkoncept i samarbejde med trendeksperten Mads Arlien-Søborg. Mads er Danmarks førende trendforsker og livsstilsekspert, som gennem de sidste mange år har arbejdet med mode, livsstil og design. Mads er fast tilknyttet DR, hvor han har været vært i serierne De Vilde Huse, Vilde Hoteller og Nordiske Rum.

Detailkoncept

Hal F vil blive omdannet til et nyt og inspirerende detail og special koncept i samarbejde med Danmarks Fiskehandlere, Danske Slagtermestre, Bager- og Konditormestre i Danmark, LBI og Unima.

I hallen vil desuden kunne opleves

et konkurrenceområde, samt trendcafé, events scene og et friskt råvaremarked designet af trendekspert og stylist Anette Eckmann.

Råvaremarked

I Hal K samles mellem- og helt små fødevareproducenter. Smagsoplevelser af høj kvalitet og lækre råvarer vil være i fokus i Hal K. Der er tre udstillingsmuligheder, nemlig en almindelig stand, en stand på gastronomitorvet eller en markedsbod.

FAKTA OM FOODEXPO

Messen arrangeres af MCH i samarbejde med en komité bestående af 15 repræsentanter fra 14 toneangivende brancheforeninger indenfor Foodservice og Catering, Hotel & Restaurant samt

NØGLETAL FOODEXPO 2016:

Udstillere: 498

Besøgende: 25.822

Udstilleranalysen fra 2016 viste: 79,4 % af udstillerne opnåede salg på messen. Detailhandel.

Forbrugerne forventer bæredygtig fødevareemballage

Antalis er Europas største distributør af emballage, og de oplever en stigende interesse for den bæredygtige af slagsen.

-Vi ønsker som forbrugere at gøre en forskel gennem vores handlinger og er i stigende grad bevidste om vores indflydelse på miljø og ressourcer. Det kommer til udtryk i vores ønske om at undgå madspild og unødvendig emballage, og netop det medfører en øget efterspørgsel på smart og innovativ emballage. Sådan forklarer Sales Unit Manager hos Antalis, Lars Møller, den stigende interesse for bæredygtig fødevareemballage, der forlænger madens levetid og er biologisk nedbrydelig. Inden for de seneste par år er interessen for emballage med samvittighed gået stødt opad og med

over 1.000 miljøvenlige varer i sortimentet gør Antalis det nemt at vælge miljørigtigt. „Just ask Antalis“, lyder sloganet for Antalis, og det skal tages bogstaveligt, for vi rådgiver og vejleder gerne kunderne om brug af bæredygtige materialer, som rusten dem til fremtiden og giver et forspring i forhold til konkurrenterne, fortæller Lars Møller og uddyber, at naturlige materialer som pap, bambus, blade og papir i høj grad bruges til fremstilling af forskellige slags emballager. Det kan for eksempel være suppebægre, tallerkener og bestik.

Se mere på www.antalispackaging.dk



Lars Møller, Sales Unit Manager Foodservice

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!

Sensor sniffer sig frem til fiskens friskhed

En nyudviklet røgalarm fra FireEater blev springbræt for et DTU-projekt, hvor fem studerende har udviklet en detektor til fiskeindustrien, der kan levere præcise målinger af fiskens holdbarhed og kvalitet.

AF BIRTHE LYNGSØ

"Fishent" er navnet på en nystartet virksomhed, som siden august har haft adresse i SION på DTU. Louise Thorup, der er en af de fem unge bag Fishent, fortæller, at de har været i løbende kontakt med fiskehandlere og fiskeauktionsfolk i forbindelse med den videre udvikling af deres produkt. Vi har demonstreret en første prototype af vores produkt på fiskeauktionerne i Hirtshals og Hanstholm, hvilket der kom der en utrolig god og konstruktiv feedback ud af. Blandt andet har det resulteret i, at vi nu er i fuld gang med at videreudvikle på en håndholdt scanner, der på mindre end ti sekunder skal kunne levere præcise data, som f.eks. via en app vil kunne gemmes, deles og printes ud på en label til mærkning af produktet.

Fishent-projektet blev på DTU's såkaldte Spin-Out dag sidst i maj kåret som det mest nyskabende og løfterige. Det resulterede i en pengepræmie til brug for videreudvikling - og i en Boot-Camp tur til Berkley Universitetet i Californien, hvor gruppen også fik

masser af

indspark til brug for den videre udvikling af produkt og forretningsidé.

Lige nu er vi i gang med nogle praktiske forhandlinger med FireEater, der har søgt patentet på den sensor, vi tog udgangspunkt i, da vi i februar indledte vores projekt. Som noget af det første var vi i kontakt med 77 forskellige typer af virksomheder. Og det viste sig ret hurtigt, at det oplagte marked for vores produkt ligger i fiskeindustrien, hvor man i dag vurderer fiskens kvalitet manuelt, når man fastsætter prisen på en auktion.

Løser et problem

Produktet fungerer ved, at man ved hjælp af sensorer måler på fiskelugte, og på den baggrund klassificerer fiskens kvalitet. Som det er i dag, kan det være vanskeligt præcist at fastslå, hvor lang tids holdbarhed fisken har, når man alene vurderer den ud fra de synlige fysiske kendetegn. Kendsgerningen er, at fiskens udseende ikke alene afhænger af, hvornår den er blevet fanget, men også af hvordan den umiddelbart derefter er blevet håndteret - herunder om fisken med det samme eller f.eks. efter en halv times tid er blevet lagt på is.

Og jo flere dages holdbarhed, fisken vurderes at have, jo bedre en pris, kan forhandlerne få for den. En præcis og objektiv måling af fiskens friskhed og kvalitet har derfor stor værdi for alle i hele kæden fra hav til fiskehandler og forbruger, når man allerede på fiskeauktionen vil kunne fastslå den korrekte kilopris.



Sensor kan måle torskens friskhed med stor præcision. Bag Fishent står et stærkt team af fem DTU-studerende fra så forskellige linjer som Design - Innovation og Computer Science.

Måler på friskfangede torsk

Det har vist sig, at hver type fisk har en lugt med en genkendelig signatur. Så når udstyret bliver kodet til at genkende mønstret for dufte på fisk, der er én, to eller tre dage gammel, vil man potentielt via en app eller på anden vis være i stand til at få vist fiskens holdbarhed med en række farvekoder. Vi har indtil nu koncentreret os om at udvikle scanneren til at kunne sniffe sig frem til holdbarhed og friskhed på torsk. Og det vil vi holde os til en tid endnu. Vi laver derfor fortsat masser af test på de små friske torsk, som bliver landet i Vedbæk havn, eller som vi får leveret fra Hirtshals' Fiskeauktion. Men i det lidt længere perspektiv er det også planen, at scanneren skal kunne udvikles til at kunne måle friskheden på andre danske fiskearter, siger Louise, der tilføjer, at de løbende er i tæt dialog med både fiskebranchen og DTU Foods fiske eksperter. Hun og to andre fra gruppen vil fra første januar arbejde fuldtid i den lovende nystartede virksomhed.

Tre af gruppens medlemmer besøger Hirtshals' Fiskeauktion. Fra venstre ses: Louise Thorup, Alina Ciobanu og Theresa Steiner.





Emballage som får det bedste ud af din mad

Præsenter dine anretninger i innovative emballageløsninger fra Antalis

PERLA COMATEC BPC5

- Elegant kugleemballage til eksklusiv præsentation af dine anretninger
- Antisteam
- Ø60 mm, 5 cl



**MODTAG VORES TREND-
RAPPORT OG SE DE 4
STØRSTE EMBALLAGE-
TRENDS LIGE NU!**

SCAN QR-KODEN.



 **antalispacking.dk**

- Dag-til-dag levering eller faste leveringsdage
- Nye varer hver dag
- Dit eget sortiment

antalis 
Just ask Antalis

72 100 102 • justask@antalis.dk



Ny opdateret facade for fødevareforeninger

AF PER AASKOV KARLSEN

Foreningerne Danske Slagtermestre, Osteforhandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer har sammen til huse i den samlende brancheorganisation FødevareDanmark. Facaderne på de 2 bygninger i Odense er blevet opdateret, som det fremgår af billederne.

Vidste du at ...

Bornholmske fiskere får køkkenstøtte

EU's Hav- og Fiskerifond skyder ifølge DR Bornholm penge i et projekt, der skal få flere bornholmere og bornholmske restauranter til at købe fisk direkte fra øens fiskekuttere. Projektet, der kommer til at løbe frem til år 2019, involverer blandt andet andre eksisterende producenter som Christiansøpigens Sild, Nordbornholms Røgeri, Årsdale Røgeri og Bornholms Konservesfabrik, og det kommer til tage udgangspunkt i den viden, som øens fødevareproducenter har oparbejdet over de seneste år. - Målet er, at både de private forbrugere og de professionelle kokke finder ud af, at der er gode muligheder i at købe lokale fisk, siger direktør Thomas Bay Jensen fra Bornholms Landbrug til DR Bornholm. Projektet bliver til i sam-

arbejde mellem Bornholms- og Christiansø Fiskeriforening, Bornholms Landbrug og LAG-Bornholm.

Kilde: Fødevarewatch

Briterne vil bryde ud af over 50 år gammel fiskeriaftale

Storbritannien vil trække sig fra en over 50 år gammel aftale, der giver fiskere fra fem andre lande adgang til farvandet tæt på de britiske kyster. Aftalen blev indgået 1964. Den tillader fartøjer fra seks europæiske lande at fiske i en afstand på mellem seks og 12 sømil fra hinandens kyster. De øvrige lande er Irland, Belgien, Holland, Frankrig og Tyskland. Beslutningen om at forlade den såkaldte London Fisheries Convention er led i Storbritanniens mål om at „genvinde kontrollen med vores fiskepolitik“, forklarer miljøminister Michael Gove ifølge BBC. - Det betyder, at vi for første gang i mere end 50 år vil være i stand til at bestemme, hvem der kan få adgang til vores farvande. Det er et historisk første skridt mod at opbygge en ny hjemlig fiskepolitik, når

vi forlader EU, siger Michael Gove. Aftalen bliver opsagt snarest muligt, men det tager to år, før briterne er helt ude af den. Dermed mister britiske fiskefartøjer retten til at kaste nettet ud inden for en afstand af 12 sømil fra de fem andre landes kyster. Aftalen mellem de seks lande stammer fra før, Storbritannien blev medlem af EU. Derfor ville den også have været gældende, når briterne efter planen har fuldført skilsmissen fra EU i marts 2019. Fiskeripolitikken i EU giver alle medlemslande adgang til at fiske fra mellem 12 og 200 sømil fra kysterne og fastsætter kvoter for de forskellige fiskerierations fangster inden for det område. Mens den skotske fiskeriminister, Fergus Ewing, støtter beslutningen om at droppe aftalen fra 1964, betegner Irlands landbrugsminister, Michael Creed, den som „uvelkommen og uønsket“ ifølge det irske medie RTE. Storbritannien havde i 2015 en flåde på over 6000 fiskefartøjer. De landede i alt 708.000 ton fisk og skaldyr til en værdi på 775 mio. pund eller 6,6 mia. kr.

Kilde: Fødevarewatch/Rizau

Danmark i top med miljømærker på fisk

De danske fiskere er blandt de bedste i verden til at fange fisk på den mest bæredygtige måde. På verdensplan er det kun 12 procent af fiskefangsterne, som har opnået MSC-mærket for bæredygtigt fiskeri. I Danmark er det nu hele 88 procent af de samlede fangster, der får MSC-mærket. - Det skyldes en bevidst strategi i hele fiskerierhvervet siden 2009, siger kontorchef Ole Lundberg Larsen i Danmarks Fiskeriforening til DR P4 Midt & Vest. MSC er en international certificeringsordning. For at få mærket, skal man blandt andet dokumentere, at fiskebestandene ikke er i fare for at blive overfisket, og at der ikke sker bifangster af hvaler, skildpadder eller havfugle. Desuden skal forvaltningen af fiskebestandene også være i orden.

Kilde: Fødevarerwatch

Fiskehandler om jydernes mareridt: Et hit i København

Stillehavsøsteren "Black Rock Oister" er forhadet af både myndigheder, forskere

og borgere i Nordjylland, men københavnernes elsker dem. Det kan fiskehandler Tommy Lund skrive under på, for han står hver dag i Torvehallerne ved Nørreport i Indre By, hvor han langer dem over disken til sultne kunder. Stillehavsøsters truer økosystemet i Limfjorden, men både københavnere og kinesere elsker dem, påpeger fiskehandler. De er kommet fra syd og begyndte for mere end ti år siden at danne banker i mundingen af Limfjorden. De lægger sig ved strandene, så badegæster må tage sko på for ikke at skære sig i fødderne, og så kvæler de muligvis snart de danske øvrige muslinger i området. - De er fede og cremede, og de tørrer ikke ud i munden. Det gør dem behagelige at spise, for de er kødfulde og ikke bare en slimet snotklat, udtaler Tommy Lund til TV 2 Lorry. Fiskehandleren undrer sig over, at vi først nu er begyndt at spise af de ubudne gæster. Han samarbejder med både Jeka Fish i Lemvig og Venø Seafood på Venø, som har slået sig op på at sælge Limfjordsøsters, men nu modtager han også Stillehavsøsters, hvilket er en gan-

ske glimrende forretning. Han påpeger, at det også er smart at sælge den invasive art, da der er strenge kvoter på danske østers. - Det er først nu, vi har opdaget, at Stillehavsøsters smager godt. Førhen har vi kun set på dem som et irriterende problem, og det er jo lidt skørt, siger Tommy Lund til TV 2 Lorry. Noget kan også tyde på, at udlandet gerne vil hjælpe til med at indtage den aggressive Black Rock Oister. Et opslag fra den danske ambassade på det kinesiske medie Weibo er blevet læst mere end 8,5 millioner gange af interesserede kinesere.

Kilde: TV2 nyheder

FoodService Danmark køber fiskegrossist

FoodService Danmark har købt en majoritetspost i den nordjyske fiskegrossist Strandby Fisk, som samtidig overtager skærestuen og fiskeeksportøren Rasmus Clausen & Sønner. Opkøbet sker blot en uge efter at FoodService Danmark opkøbte det fynske slagteri Grambogård. Med det nye køb bevæger det Dagrofa-ejede FoodService Danmark



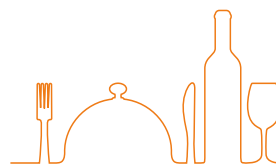
Læs mere på
www.foodexpo.dk

Følg os på de
socialer medier



FOODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT



NORDENS STØRSTE FØDEVAREMESSE

Kom og få tre oplevelsesrige dage på Foodexpo d. 18 – 20. marts 2018 i MCH Messecenter Herning.

Foodexpo er Nordens største fødevaremesse og branchens faglige mødested for både besøgende og udstillere, der elsker og arbejder med mad indenfor: Detail, Foodservice samt Hotel & Restaurant.

Nyt detailkoncept

Til Foodexpo 2018 lanceres et nyt detailkoncept, hvor vi samarbejder med:

- Danmarks Fiskehandlere
- Danske Slagtermestre
- Bager- og Konditormestre i Danmark
- LBI
- Unima

I hallen vil der være en foredragsscene med et spændende program, et frisk råvaremarked samt et konkurrenceområde, som alle tre dage vil blive spækket med faglige og udfordrende konkurrencer.

Vi glæder os til at byde dig velkommen på Foodexpo d. 18 – 20. marts 2018 i MCH Messecenter Herning.

FOODEXPO.DK

MCH Messecenter Herning | Vardevej 1 | DK-7400 Herning | mch.dk

MCH

sig i endnu et skridt i ambitionen om at blive den foretrukne fødevarepartner i foodservicebranchen. - Vi har ledt længe efter det helt rigtige opkøb inden for fisk, som er den sidste ferskvarekategori, hvor vi har manglet vores eget specialistselskab, siger Christian J. Storinggaard, adm. direktør i FoodService Danmark, i en pressemeddelelse. Overtagelsen af Strandby Fisk trådte i kraft den 1. august 2017.

Kilde: DHB

Grønlandske hellefisk får MSC-mærke som de første i verden

Fiskeri udgør cirka 90 pct. af Grønlands eksportindtægter, og nu kan hellefiskerne i Vestgrønland glæde sig over, at de som det første udenskærs hellefiske-fiskeri i verden har fået tildelt det blå MSC-miljømærke. Det skriver WWF Verdensnaturfonden i en pressemeddelelse. - Det er en stor og vigtig sejr for de grønlandske fiskere, at man nu efter flere års indsats har fået MSC-certificeret det udenskærs fiskeri efter hellefisk i Vestgrønland, lyder det fra WWF Verdensnaturfondens medarbejder i Nuuk, Kaare Winther Hansen. MSC-certificeringen garanterer, at der ikke sker overfiskeri, og at der stilles krav til, at fiskeriet dokumenterer og minimerer bifangst af sårbare arter og påvirkning af sårbare marine områder.

Kilde: Fødevarewatch

Københavnerne spiser oftest fisk til aftensmad - nordjyderne sjældnest

Fisk er oftere på aftenmenuen i København og nord for hovedstaden end i resten af Danmark, viser nye tal fra Coops mad-O-meter. Det skriver Samvirke. Omvendt

- og i modsætning til, hvad mange måske ville forvente - er der færrest, der spiser fisk i de dele af landet, hvor fiskerierhvervet er størst, nemlig i Nordjylland og Vestjylland. Men det er i virkeligheden slet ikke så overraskende, at det er i og nord for hovedstaden, hvor der bor mange med høje indtægter og lange uddannelser, at duften af fisk oftest stiger op fra komfuret, siger analysechef i Coop, Lars Aarup. Fisk har nemlig fået en helt anden status i dag end den havde tidligere, forklarer han. - Historisk set har fisk bevæget sig fra at være en fattigmandsspise til at være en rigmandsspise. I dag er det de mest velhavende og veluddannede danskere, der spiser mest fisk, siger han til Samvirke. Tallene fra Coops mad-O-meter viser netop, at indtaget af fisk stiger med længden af uddannelse. En anden forklaring på, hvorfor fisk er hot i storbyen, er, at spisen passer godt ind i tidens herskende madtrends, forklarer Lars Aarup. - Det er de rigtige fedtstoffer, og så er det en let spise. Vores kost går generelt i en lettere retning. Mindre stuvning, mindre margarine, mindre hakket oksekød og mere kylling og fisk, siger han til Samvirke. De tendenser har ikke slået igennem på samme måde i Nordjylland og Vestjylland, hvor landets største fiskerihavne ligger. Kommer man bare lidt væk fra havnene og ind i landet, har fisken ikke formået at vippe grisekoteletten ned af middags-tallerkenen, forklarer analysechefen.

INDEKS

132 København Nord
118 København
108 Nordsjælland
102 København Vest
100 Østjylland

97 Fyn

96 Sjælland og øerne

90 Sønderjylland

88 Vestjylland

85 Nordjylland

100 Lands gennemsnit

Kilde: Coops mad-O-meter / Retailnews

Kæmpestort kingfish-anlæg er i gang

I juni blev de første 1.000 små kingfish lukket ud i et bassin hos Sashimi Royal i Hanstholm, og dermed er virksomheden for alvor i gang med det, der efter planen skal blive til Danmarks største fiskeopdræt med plads til en halv million sushi-egnede fisk ad gangen. Det skriver TV Midtvest på sin hjemmeside. I første omgang skal der produceres 1.200 ton kingfish om året på anlægget, og det meste skal gå til eksport i Europa. I dag importeres der 4.000-5.000 ton kingfish til Europa fra ikke mindst Australien. - Vi håber på, at vi kan trykke australierne ud af EU. Og så håber vi på, at vi også kan give japanerne et lille stød i siden, siger Claus Rom til tv-stationen. Det første Sashimi Royal-bassin i Hanstholm skal efter planen suppleres med yderligere tre, så anlægget fuldt udbygget kan producere op til 4.800 ton fisk om året. Det vil ifølge TV Midtvest give i alt 50 arbejdspladser. Byggebudgettet er på 85 millioner kroner, og Sashimi Ryal regner med, at det fuldt udbyggede anlæg vil eksportere for 300 millioner kroner om året. Anlægget tager vand ind fra Vesterhavet og recirkulerer det i sine tanke, mens det løbende bliver rensat. Spildevand udledes efter rensning til Skagerrak.

Kilde: Foodsupply

Er du træt af girokort - så brug betalingsservice



Der er nu mulighed for, at I kan tilmelde kontingentet til betalingsservice. Når I får opkrævninger vedrørende Jeres kontingenter, skal I tilmelde dem til BS Betalingsservice i banken.

På fakturaen fra BS står alle de oplysninger, I skal bruge for at tilmelde betalingen. I skal bruge PBS nr., deb.gr.nr. og medlemsnummer. Disse oplysninger finder I nederst på girokortet. Ved spørgsmål, kontaktes Tina eller Susanne på økonomikontoret, på tlf.: 66128730

Esben Lunde er stoppet som fiskeriminister



Karen Ellemann (V), der i forvejen er minister for ligestilling og for nordisk samarbejde, får fiskeriet som ekstra ressortområde. Fiskeriområdet udskilles af Miljø- og Fødevarerministeriet, og der etableres en selvstændig fiskeristyrelse under Udenrigsministeriet. Fiskeriområdet, herunder EU-samarbejdet om fiskeripolitikken, håndteres departementalt i Udenrigsministeriet. Stillingen som direktør i den nye styrelse vil blive slået op.

Kilde: Landbrugsavisen



fiskeriskolen

euc nordvest

Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv

PERSONALENYT

Pga. organisatorisk omstrukturering er fødevarekonsulent Kathrine Lehnkov Christensen ikke længere ansat i Danmarks Fiskehandlere.

Lars Poulsen

tlf. 2040 9495 eller mail lpo@fiskehandlerne.dk

Lisette Henriksen

tlf. 5089 5500 eller mail lrh@fiskehandlerne.dk
vil indtil videre være kontaktpersoner for foreningens medlemmer.

Velkommen til NYE MEDLEMMER af Danmarks Fiskehandlere

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

Skrillinge Strand Fisk

Middelfart

Jensen Fisk.

Vejle

Fiskehallen

Meny Domus Vista, Rødovre



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



Fødevaredanmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Tlf: 63 73 00 00

Info@foedevaredanmark.dk



foedevaredanmark



LÆS OGSÅ FØDEVAREMAGASINET

Pris for 11
udgivelser pr. år

kr. 675,-
Indland ex. moms

kr. 950,-
Udland ex. moms

**TEGN ABONNEMENT
PÅ FØDEVAREMAGASINET**

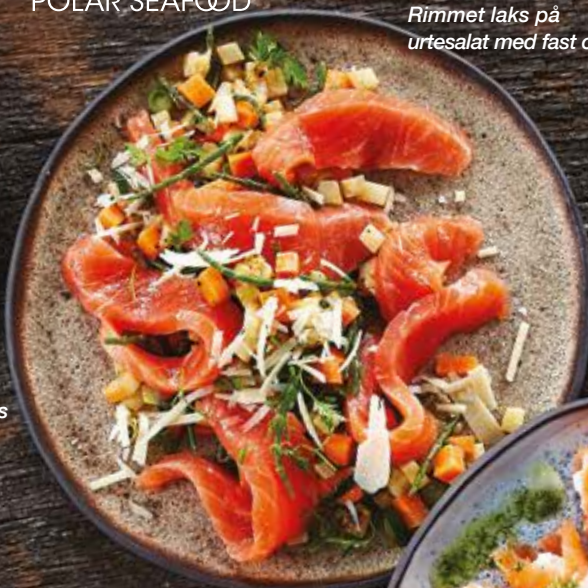
post@foedevaremagasinet.dk
www.foedevaremagasinet.dk



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