

FISKEHANDLEREN

Nr. 1 · marts 2018

**Forsikringspakke
tilpasset medlemmer
af Danmarks Fiskehandlere**

side 4

Velkommen ombord

side 8

**Bæredygtig laks
fra HiddenFjord**

side 10

BESTYRELSE

Martin Maric, formand
Fiskehalle
Islevdalvej 214
2610 Rødovre
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

Hiddenfjord

Formanden har ordet

Velkommen til det første blad her i 2018. Året, der startede med et program på DR1, der kastede mistanke på os som fiskehandlere. En omgang useriøs journalistik, som efterlod en masse seere med en fornemmelse af, at der nok var noget galt i fiskebranchen, men ikke rigtigt nogle svar på, hvad der var galt. For mig var det meget frustrerende at se, hvordan der endnu en gang blev fremsat beskyldninger om, at fiskehandlerne i Danmark tager alt for høje priser for varerne og derfor tjener alt for mange penge.

Noget, vi jo alle sammen ved, ikke er sandt, og derfor var der også flere medlemmer af foreningen, som deltog i debatter på de sociale medier om netop dette emne.

Desværre har vi ikke nogen konkrete tal at fremsætte, da landets fiskehandlere foretrækker at holde kortene tæt ind til kroppen – desværre!

Jeg vil derfor på denne plads opfordre jer alle sammen til at afgive jeres regnskabstal til sekretariatet, så vi kan få lavet nogle statistikker og få dannet os et overblik over, hvordan det rent faktisk går ude i de danske fiskebutikker. På den måde har vi langt bedre mulighed for at komme med stærkere modargumenter næste gang, vi skal skydes i skoene, at vi tjener alt for mange penge, for den snak kommer helt sikkert op igen.

Alle de regnskabstal, som I sender til sekretariatet, vil naturligvis blive behandlet i fuld fortrolighed og vil kun blive brugt til at danne os et statistisk overblik over, hvordan det går ude blandt medlemmerne.



Uddannelse

Et andet emne, som jeg igen er nødt til at tage op på denne plads, er uddannelse. Jeg har snakket om det flere gange, og jeg kommer nok også til at snakke om det igen. For uddannelse er ekstremt vigtigt og uden flere fiskehandlere med et højt fagligt niveau, har vores branche ikke nogen stor fremtid foran sig. Så ender det med, at det eneste fisk, der havner på danskernes spiseborde, er frosset, asiatisk skidtfisk, og gaspakket afskær. Øv, hvor vil det være ærgerligt.

Derfor er vi nødt til at diskutere, hvilken form vores uddannelse skal have, og hvordan vi får flere elever, men også flere læresteder.

På årets generalforsamling er der lagt op til, at vi skal have alle aspekter af den nuværende uddannelse diskuteret godt igennem. Hvordan skal uddannelsen skrues sammen? Er vi tilfredse med niveauet? Er fiskeriskolen den rigtige samarbejdspartner, og alt hvad der ellers kan være at diskutere i forbindelse med uddannelsen.

For en uddannelse skal vi have, det er jeg slet ikke i tvivl om, for ellers ender vi i en situation uden en fremtid for fiskehandlerne.

Og det vil jeg være helt utroligt ked af.

*Martin Maric,
Formand, Danmarks
Fiskehandlere*

Indhold

- 3** Revisorordningen via Danske Fiskehandlere
- 4** Forsikringspakke tilpasset medlemmer af Danmarks Fiskehandlere
- 6** Fiskehandlerelevs Facebook take over
- 7** Eksporten af fisk og skaldyr slår rekord
- 7** Generalforsamling 2018
- 8** Velkommen ombord
- 10** Bæredygtig laks fra HiddenFjord
- 12** Frisk fisk skal have masser af is
- 14** Sund og klimarigtig mad i 2018
- 16** Afskaffelse af kontrolgebyrer for engrosvirksomheder
- 18** Minna og Gunnar bliver lagt i graven
- 19** Danske fiskere hentede fisk for 3,4 milliarder
- 19** Meny vil være danskernes foretrukne fiskehandler
- 20** Opskrifter med stenbiderrogn
- 23** Navnenyt



Revisorordningen via Danske Fiskehandlere

Strib Fisk i Middelfart har været medlem af Danmarks Fiskehandlere i mange år. For ca. 17 år siden startede Kurt Larsen i en lukket fiskeforretning. I dag drives forretningen på Havnegade i Middelfart, og Kurt Larsen har 2 fiskebiler, som kommer på forskellige adresser på vestfyn og i Odense samt i tre-kantsområdet. – Det går rigtig godt med revisorordningen fra Danmarks Fiskehandlere, fortæller Kurt Larsen til fagbladet. – Det skulle jeg have gjort for mange år siden. Før havde jeg en meget dyr revisor, som jeg ikke fik megen sparring fra. Nu har jeg via Danmarks Fiskehandlere en regnskabskyndig og branchekendt revisor, som er inde i branchen og ved, hvad det vil sige at arbejde med fiskehandel, fortsætter Kurt Larsen. – Udover at få gode svar, står Claus Vestermark fra DSM Regnskabs-service til rådighed, når jeg har brug for det. I det hele taget er

medlemskabet af Danmarks Fiskehandlere meget tilfredsstillende, men der må meget gerne komme endnu flere markedsføringskampagner, slutter Kurt Larsen.

MEDLEMSSERVICE

Der er en lang række fordele ved at være medlem af Danmarks Fiskehandlere. Medlemmer har fri adgang til en bred palet af ydelser i form af råd og vejledning i forbindelse med spørgsmål vedr. f.eks. fødevarerlovgivning og personalemæssige forhold.

Medlemmerne får jævnligt tilsendt nyhedsbreve, ligesom der forhandles favorable samarbejdsaftaler og rabatordninger i hus. Dertil kommer fri adgang til og support på elektronisk egenkontrol.

Som brancheorganisation prøver Danmarks Fiskehandlere ihærdigt at påvirke politikere til at lovgive på en måde, der tager hensyn til detailhandelen og de små og mellemstore virksomheder. Udover alle disse fordele er det desuden muligt at tegne en udvidet serviceaftale med henholdsvis fødevarer-, HR- og økonomiafdelingen.



BLIV FISKEHANDLER

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik



I løbet af uddannelsen til fiskehandler lærer du alt om:

- Fisk og skaldyr
- Forarbejdning, tilberedning og præsentation af fisk
- Kvalitetsvurdering og hygiejne
- Kundepleje og kunderådgivning
- Køb, salg og markedsføring





Forsikringspakke tilpasset medlemmer af Danmarks Fiskehandlere

AF PER AASKOV KARLSEN

Passer dine forsikringer til din virksomhed? Det er et spørgsmål, man som fiskehandler bør stille sig med mellemrum. Som medlem af Danmarks Fiskehandlere er der fri adgang til rådgivning om fødevarelovgivningen, personalemæssige forhold, men der er også rigtig mange øvrige tilbud og fordele ved at være medlem i en brancheorganisation som Danmarks Fiskehandlere.

Forsikringsmarkedet er uoverskueligt for de fleste. Danmarks Fiskehandlere samarbejder med FPR Forsikringsmæglere om brancherelaterede forsikringsprogrammer, som er med til at sikre, at det enkelte medlem er korrekt forsikret både i dag og i morgen. FPR samarbejder med alle førende forsikringsselskaber i Danmark og udvikler brancheaftaler, der indeholder branchespecifikke elementer, som forsikringsselskaberne ikke tilbyder i deres standardløsninger. Det betyder, at fiskehandlere hos FPR får en forsikringspakke, der er tilpasset Danmarks Fiskehandlers særlige risici.

Forsikring er en tillidssag

Karina Skinnerup har siden 1. december 2014 været ejer af Bjarne's Fisk i Lemvig. – Her den 1. januar 2018 flyttede vi for-

sikringerne over til FPR. Vi har gennem nogle år og ved flere lejligheder mødt forsikringsmægler Casper Munch og fået præsenteret aftalen, som er indgået gennem brancheorganisationen Danmarks Fiskehandlere, og derved fået et næsten personligt forhold til Casper. Forsikring er jo noget underligt noget, og frem for alt er det en tillidssag, fortæller Karina til Fiskehandleren. – Vi skulle lige ud af aftalen med Tryg forsikring, men nu har vi opnået både lavere priser og bedre dækning, end vi havde i forvejen. Bjarne's Fisk er startet af Karinas mor og far for en hel del år siden. – Jeg har været med lige siden, jeg var 10 år og helt lille. Nu består Bjarne's Fisk af en fiskehandel, en fiskerestaurant samt en enkelt fiskebil, så der er en del at forsikre, slutter Karina Skinnerup.

MEDLEMSSERVICE – DANMARKS FISKEHANDLERE

Der er en lang række fordele ved at være medlem af Danmarks Fiskehandlere - se side 3 i dette blad.

WE ONLY HAVE ICE FOR YOU!

Tid til en ny ismaskine?

SCOTSMAN forhandler ismaskiner til ethvert formål.

Hvilken type is er bedst til opbevaring og præsentation af din fisk? Generelt findes der to typer: "brudis" - som er den mest udbredte - er en mellemtung mellem knust is og flager. Det vil sige en is, som er kompakt og dog løs. Brudisen er velegnet som bund under fisk - som skal holdes nedkølet og alligevel bevare den naturlige friskhed.

Den anden type is er "skælis" - lidt mindre udbredt - består af meget tynde flager is på 1-2 mm tykkelse. På grund af skælens udformning, er der en stor berøringsflade med fisken. Skælis er specielt velegnet til helt friskfanget fisk.

Vigtigheden af, at holde fisken nedkølet er indiskutabel. Du har derfor mulighed for, at rekvirere service på alle dine køleprodukter (uanset mærke) 24/7! Vores kompetente og engagerede serviceafdeling står klar til at hjælpe ved såvel nedbrud som forebyggende service.



Ring allerede i dag

til Preben Larsen på 24 48 63 72
og få en snak om netop dine muligheder.

SCOTSMAN KøleTeknik A/S

Jernholmen 48D

DK-2650 Hvidovre

Telefon: +45 70 15 33 88

E-mail: scotsman@scotsman.dk



SCOTSMAN
KØLETEKNIK

Fiskehandlerelevs Facebook take over

AF PER AASKOV KARLSEN

De fleste vil sikkert mene, at være fiskehandlerelev må være meget spændende. Når man så følger en elevs opdateringer på Facebook, kan man kun blive endnu mere begejstret. Som fiskehandlerelev kommer man til at arbejde med de fineste og dyreste råvarer, men man får også en udfordrende og benhård uddannelse. Danmarks Fiskehandlers formand, Martin Maric havde sendt sin elev, Elisabeth Børthy afsted på fiskeriskolen i Thyborøn, og det kom der rigtig mange og inspirerende facebook-opslag ud af.

Daglige rapporter om livet på skolen

Elisabeth sendte via Fiskehalles Facebook-side daglige rapporter om livet på skolen, og livet som fiskehandler, langt væk hjemmefra. Læs med her og få lyst til at blive fiskehandler.



UDSNIT AF FACEBOOK-OPDATERINGER

Danske Fiskeauktioner – lærer at skære fisk

Godmorgen! Endnu en fantastisk dag er gået i gang, og den er startet tidligt! Med røde kinder og trætte øjne har vi bevæget os på auktionen, Danske Fiskeauktioner. I dag skal vi lære at skære fisk!

Salg og klargøring af fiskedisk

Godmorgen! Elisabeth, med dagens Update fra Thyborøn. I dag starter vi dagen med at åbne butikken og øve os i salg og klargøring af disk! Lidt som derhjemme, bare med nogle andre kolleger. Det er sådan, man får nye ideer.

Koldrygning af lys- og mørksej

Godmorgen! Elisabeth her, nu er jeg træt og glæder mig til at komme hjem! Vi har brugt et par dage på at kold ryge noget lys - og mørksej! Vi glæder os til at smage det! Det har været en helt fantastisk uge med spændende oplevelser! Fantastiske kammerater og søde mennesker i Thyborøn! God weekend og vi ses på mandag igen! Fiskehalle elev - over and out!



Fiskehalle

9 januar • Thyborøn • 🌐

Første skoledag var en fest! Jeg har lært om grønlandshajer og blæk-sprutter! 🐙
Hver morgen står jeg op kl. 6.30 og gør mig klar til at lære om fisk, og hvordan jeg kan gøre fisk sjovere og give jer en bedre oplevelse.



Synes godt om



Kommentar



Del



16



Din kommentar...

Eksporten af fisk og skaldyr slår rekord

Aldrig før har den danske eksport af fisk og skaldyr været så høj, som den var i de første elleve måneder af 2017.

De udenlandske forbrugere er vilde med danske rejer, torsk, laks, ørred og fiske-mel. Faktisk så vilde, at eksporten af fisk og skaldyr slår rekord for de første elleve måneder af 2017. Det viser en ny analyse fra Landbrug & Fødevarer. - Eksportvæksten trækkes især af Asien, hvor der er økonomisk fremgang og en hastigt voksende middelklasse, der i stigende grad efterspørger mere eksklusive fødevarer og naturligvis en høj fødevarer sikkerhed, siger Frank Øland, cheføkonom i Landbrug & Fødevarer.

Fødevareklyngens eksport af fisk og skaldyr (inkl. biprodukter) nåede op på 24,6 mia. kr. i 2017. Det er en stigning på 2,7 pct. i forhold til samme periode i 2016.

Udlandet er vilde med dansk fisk og skaldyr

Det er især tyskerne, der køber stort ind af danske fisk og skaldyr. I de første el-

leve måneder af 2017 aftog Tyskland 27 pct. af den danske eksport af fisk og skaldyr til EU. - Det er positivt, at vi kan slå nye rekorder og fortsætte den eksportfremgang, vi har oplevet over de senere år. Det er især trukket af væksten i Kina, men også på nærmarkederne er der sket en fremgang, siger Poul Meldgaard Jensen, direktør i Danish Seafood Association. Eksporten af fisk og skaldyr står for 16,1 pct. af den samlede eksport fra fødevareklyngen. - Vi eksporterer 90 pct. af de fisk, vi fanger i Danmark. Det hænger dels sammen med, at udlandet kender os for vores høje kvalitet og bæredygtighed, men også, at vi rent beliggenhedsmæssigt befinder os i nærheden af de europæiske markeder, så vi kan eksportere ferske køleprodukter i stedet for f.eks. frost, siger Niels Wichmann, adm. direktør i Danmarks Fiskeriforening.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



Generalforsamling 2018



I forbindelse med Foodexpo messen afholder Danmarks Fiskehandlere generalforsamling. Generalforsamlingen 2018 afholdes søndag den 18. marts kl. 11.00 – 13.00 i MCH Messecenter Herning, Vardevej 1, 7400 Herning.

Dagsorden

1. Mødet åbnes, valg af dirigent
 2. Formandens beretning
 3. Fremlæggelse af det reviderede regnskab
 4. Budget for 2018
 5. Valg af bestyrelsesmedlemmer.
- På valg er:

- a) Simon Longhurst – modtager genvalg
 - b) Klaus Anker Jensen – modtager genvalg
 - c) Dan Adamsen – modtager genvalg
 - d) Evt. flere kandidater til bestyrelsen.
 - e) Lars Hagemann, suppleant – modtager genvalg
6. Valg af interne revisorer
 7. Indkomne forslag.
 8. Eventuelt





Velkommen ombord

Nørrebro Fiskehus er indrettet med ting fra gamle fiskekuttere. Bag den nyåbnede butik står to yngre iværksættere, der brænder for at gøre tingene på en ny og anderledes måde.

AF BIRTHE LYNGSØ

En ny fiskehandel er kommet til på Nørrebrogade i København – ganske få meter fra Blågårdsgade. Facadeskiltet med Nørrebro Fiskehus spidser udad, så det ligner stævnen på en kutter. Inden døre er pladsen beskeden. Der er et bord langs den ene væg, hvor man vil kunne slå sig ned og spise en fiskesandwich eller andet godt fra fiskebutikken.

På vægge og lofter er der udsmykket med gamle ting fra små fiskerihavne og kuttere. En redningskrans, lanterne, fiskeruser, kugler og gammelt tovværk, som er genbrugt til lampeophæng.

Bagest i butikkens salgslonale steger David Heiberg fiskefrikadeller og laver dagens fiskeanretninger klar - ind imellem afbrudt af kunder, hvoraf en del er fra det multikulturelle lokale miljø.

Sammen med Sander Pennerup står David for den nye fiskebutik, der blev

indviet første december sidste år.

Modsat Sander, der tidligere har arbejdet i fiskebranchen nogle år, er David ny i faget.

Han fortæller, at han for et års tid siden valgte at skippe sit oprindelige fag som elektriker for i stedet at gå "fiskevejen".

Det har betydet masser af oplæring og undervisning i, hvordan man håndterer fisken og driver en fiskebutik i overensstemmelse med de mange regler, der gælder på dette område.

Ombyggede en tidligere isbar

I det tidlige efterår opstod muligheden for at overtage forpagtningen af lokalet på Nørrebrogade 41, hvor der før havde været isbar. Det var derfor nødvendigt at bygge butikken om og indrette alt fra bunden. Der var installationer,

belysning, kassesystemer, kølediske, ismaskine, emballage og en masse andet udstyr, der skulle på plads.

Jeg arbejdede i mere end 3 ½ måned med at forny og bygge om fortæller David, som med sin håndværksmæssige baggrund selv har kunnet udføre mange af de opgaver, der skulle til for at få skabt en hyggelig og velfungerende butik. Samtidig har de begge arbejdet på at få etableret det kontaktnet af leverandører, der skal til for at indfri visionerne om at have et sortiment, der hovedsageligt omfatter bæredygtige fisk og skaldyr fra de danske farvande.

Sæsonens friske danske fisk

Det er sæsonens friske fisk, der som udgangspunkt er at finde i fiskebutikken. Vores udvalg er ikke så bredt som det, man ser i en række andre større køben-



havnske fiskeforretninger. Men hvis en kunde kommer ind og ønsker en speciel type fisk, vi ikke lige har i sortimentet, bestiller vi den gerne hjem. Og så prøver vi generelt at handle ind til så konkurrencedygtige priser som overhovedet muligt, selvom det for nye folk i branchen som mig kan være lidt vanskeligt, siger David. Når de er på det københavnske fiskemarked eller f.eks. hos Tvilling i Nordhavnen oplever de at være oppe mod nogle garvede i branchen, lige som de står overfor folk, der køber langt større ind, og naturligt nok opnår nogle prismæssige fordele.

Det er imidlertid vores vision, at langt flere danskere skal spise friske bæredygtige danske fisk, og her ligger den største barriere nok i, at fisk generelt er relativt dyrt, specielt for en familie med et par børn.

Fisk skal være uden skind og ben

Lige da vi åbnede og i hele julemåneden var der mange kunder i butikken. Januar derimod, den var lidt stille. Men nu er der igen ved at komme gang i salget, siger David.

Efter de første par måneder som fiskehandler på Nørrebro er det positivt overraskende for David og makkeren Sander, at der blandt de lokale er ret mange "fiskespisere", lige som de ifølge David ikke havde ventet, at det var de mindre traditionelle fisk som f.eks. kuller, kulmule og mørksej, kunderne især efterspørger.

Fisken skal være fileteret og lige til at tilberede for kunden. Men at skulle filetere så mange forskellige fiskearter har David oplevet som lidt af en udfordring. Når der er særlig stor travlhed har man derfor én, der kommer og hjælper med at filetere, lige som de indimellem vælger at indkøbe fisken fileteret og betale lidt ekstra for dette.

Vil supplere med mobilt salg

Vi har fiskebil og kunderne kan ringe til os eller lave online bestillinger på vores hjemmeside. Så får de bragt fisken til dørs. Det sker gennem Hjem-Fisk, som ifølge David er et koncept, hans makker Sander tidligere var med i, men som de har overtaget med henblik på at lave det om og nytænke.

Vi har haft et par enkelte bestillinger med direkte levering til kunden siden starten i december. Men vi har valgt at begrænse udbringningen til bestemte tidspunkter, lige som vi kun vil levere til beboere i København og nærmeste omegn.

På lidt længere sigt er det en af visionerne, af de skal have fiskebilen holdende et par dage ad gangen forskellige steder i København.

Når vi både har fast base her i butikken på Nørrebrogade og samtidig kører med salg fra fiskebil, vil vi stå stærkere i forhold til at købe ind til konkurrencedygtige priser, lige som vi vil få lettere ved at tilpasse vores indkøb, så vi ikke brænder inde med friske råvarer, fastslår David.



Bæredygtig laks fra HiddenFjord

Midt ude i Atlanterhavet, hvor stormene er vildere og naturen smukkere end man kan forestille sig, ligger Færøerne, hvor HiddenFjord opdrætter bæredygtig laks af fineste kvalitet.

HiddenFjord er en færøsk familievirksomhed med rødder helt tilbage til 1887. Brødrene Atli og Regin Gregersen er tredje generation i virksomheden. De står i spidsen for en af industriens mest innovative virksomheder, hvor kernen er bæredygtighed.

Færøerne nyder godt af et havmiljø, der hører til blandt det reneste i verden. Temperaturen er stabil, der er stærke strømme og høj biodiversitet. Netop derfor har den vilde atlantiske laks migreret til Færøerne gennem tusinder af år for at leve sit voksne liv her. På samme måde har laksen fra HiddenFjord tilpasset sig dette miljø.

HiddenFjord har konstant fokus på at opdrætte en sund og naturlig laks, som lever i sit naturlige miljø gennem hele sin livscyklus. Derfor er processen fra æg til færdigvare symbiotisk med den vilde atlantiske laks' livscyklus.

HiddenFjord laksen får ingen antibiotika, ingen hormoner og kun naturlige farvestoffer. Denne naturlige og bæredygtige tilgang resulterer i en stress-fri og sund laks med en frisk og ren smag.

Laksen svømmer selv fra åbent hav ind til land, når den skal slagtes. På denne måde forbliver laksen i sit naturlige miljø og undgår at blive stresset, hvilket er med til at sikre den friske og rene smag.

Naturlig og miljøvenlig laks

I alle led af processen frem til den spiseklare laks har HiddenFjord fokus på. Og man tager ansvar for at værne om Færøernes rene og uspolerede natur. Blandt andet har virksomheden udviklet et automatiseret fodersystem, som eliminerer overfodring og forurening af havbunden.

-Vores mission er at opdrætte ren og naturlig laks uden at forurene naturen og miljøet omkring os. Vi presser hele



tiden grænserne for, hvor langt ude på åbent hav det er muligt at opdrætte laks. Dette gør vi for ikke at forurene havbunden, og for at skabe de bedste betingelser for vores laks, siger Óli Hansen, salgschef hos HiddenFjord. HiddenFjord har sat stort ind på at reducere CO₂ udslippet i alle faser af produktionen. Bl.a. ved at bruge stenbider og blåmuslinger til at få bugt med lakselusene i stedet for kemikalier.

Dertil kommer, at laks jo i sig selv udleder langt mindre CO₂ end andre kødproteiner, såsom lam, kvæg og svin. Læg dertil, at laks er en effektiv kilde til protein. Det kræver kun et

kilo foder at vokse et kilo i vægt, mens de fleste andre dyr i fødekæden typisk kræver ti kilo foder for at opnå den samme vægtøgning.

-Som led i vores ambitiøse strategi for at være bæredygtige fokuserer vi også i stadigt stigende grad på frosne varer. Vi dybfryser laksen inden for to timer efter, at den har svømmet i Atlanterhavet. Og ved at lære vores kunder den optimale måde at optø laksen på, vil de opleve en super frisk laks, der i princippet kun er to timer gammel, siger Óli Hansen, som tilføjer, at de frosne produkter fra HiddenFjord også i forhold bestræbelserne for at minimere CO₂ udslip har den fordel, at de kan sejles ud til kunderne i stedet for at skulle fragtes med fly.

Is er ikke til
at undvære for
fiskehandleren. Den
holder fisken kold og
frisk dagen lang

Frisk fisk skal have masser af is

Friske fisk i vinduet med is under og over. Sådan kender de fleste kunder de danske fiskehandlere, hvoraf langt størstedelen har egen ismaskine i baglokalet eller i selve butikken. Is er en uundværlig del af fiskehandlerens arbejdsdag, hvor der dagligt kan bruges op til flere hundrede kilo is for at holde fisken nedkølet.

Men is er ikke bare is. Det kan servicechef Ole Vigsø fra Scotsman Køle Teknik A/S i Hvidovre skrive under på. Han har mere end 35 års erfaring i ismaskiner og køl til blandt andet de danske fiskehandlere og den øvrige del af fiskeindustrien.

- Umiddelbart er det jo svært at se forskel på is. Men der er faktisk stor forskel på de forskellige typer is, som ismaskinerne kan producere i dag. Maskinerne er blevet specialiseret over de seneste årtier. Og i dag har man maskiner til stort set alle formål og behov, siger Ole Vigsø.



Brudis er mest udbredt

De fleste fiskehandlere bruger den såkaldte brudis. Den har klare fordele i forhold til at holde fisken på den rette temperatur og sikre den optimale opbevaring. Brudisen har en temperatur på -0,5 grader Celcius, når den dumper ud af maskinen og ned i magasinet.

Når isen efterfølgende bliver lagt både som bund og over selve fisken, så sker der en fordampning, hvor isen smelter og frigiver kulde og vand med en temperatur på 0 grader. - Det er vigtigt, at isen også kommer over fisken, da den således kan køle optimalt. Fisken skal holdes fugtig og kold, så den ikke tørrer ud, siger Ole Vigsø.

Kulden og det kolde vand bevæger sig således ned over fisken og sikrer, at den holdes frisk. Faconen på selve brudisen gør denne type af is velegnet til fisk. Den er nem at arbejde med og få på plads i vinduet i et jævnt lag. Typisk vil der i løbet af dagen - afhængigt af årstiden og temperaturen - være behov for at fylde op med frisk is, så man har sikkerhed for, at temperaturen holdes på det korrekte niveau.

Skæliser også en mulighed

En anden - lidt mindre udbredt - istype er skæliser. Det er meget tynde flager is på 1-2 mm tykkelse. På grund af skæliserens udformning er der en stor berøringsflade med fisken. Skæliser er specielt velegnet til helt friskfanget fisk. Der kan ikke gives et entydigt svar på, om brudis eller skæliser er bedst til fisk. I princippet handler det om at finde den type is, der passer bedst til den enkelte brugers behov og formål.



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

**Mød os på
FoodExpo på
F-5262**

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

Sund og klimarigtig mad i 2018



En fjerdedel af danskernes samlede CO₂-udledning stammer fra maden. Det har derfor aldrig været vigtigere at tage stilling til, hvilke fødevarer der ryger i indkøbskurven, og hvor meget der ryger i skraldespanden.

Ifølge Compass Group's cateringekspert, Ulrik Nielsen, der blandt andet arbejder med udvælgelse af råvarer og sammensætning af menuer hos Eurest og Chartwells, er generationernes vaner og præferencer et godt sted at starte. - Vi ved, at den mad, vi serverer, skal tilgodese og tiltale både den ældre og yngre generation - og dem lige imellem. Derfor inspi-

rerer vi løbende vores gæster, når vi fx udskifter det røde kød med danske fisk og skaldyr, der har et væsentligt lavere CO₂-udslip. - Vi udarbejder løbende klimavenlige retter, og der bliver taget rigtig godt imod dem. Fx kører vi kampagner med fokus på dansk fisk og spørger på forhånd, hvordan vores gæster helst vil have tilberedt deres torsk. Når vores gæster kan stemme, bliver de naturligt mere interesserede og begynder at tage stilling til deres spisevaner. Jeg taler ofte med spisende gæster, som er blevet inspireret til at eksperimentere med klimarigtig mad og danske fiskearter som kulter, kulmule, rødspætte og torsk hjemme i deres eget køkken.

Vælg de danske fisk

Fisk er generelt meget bedre end kød, når det kommer til CO₂-udledning. Og da de færreste af os lever op til Fødevarestyrelsens anbefalinger om 350 g fisk om ugen, er det en god idé at spise mere af alt det gode fra havet. Ifølge Miljø- og Fødevareministeriet er ferske danske muslinger, sild og torskefisk særligt klimavenlige. MSC- og Dansk Fisk-mær-

ket er gode "guides" for bæredygtige fødevarer fra havet. Ferske danske fisk og skaldyr har en væsentlig lavere CO₂-påvirkning sammenlignet med frossen fisk. På sitet 2gangeomugen.dk kan forbrugere holde øje med, hvilke danske fisk der er i sæson på sæsonskemaet, samt finde sunde og klimarigtige fiskeretter.

Planlæg indkøbene

Transporten spiller en rolle, når forbrugerne køber ind. Biler udleder nemlig mange drivhusgasser, og kører man 12 km for at købe ind, udleder man i gennemsnit 3,3 kg CO₂. Så selv om middagsmaden indeholder en masse grønt, kan det hurtigt blive knapt så klimavenligt, hvis der skal køres langt efter det. Derfor er der god grund til at planlægge indkøb og handle stort ind, hvis det foregår i bil.

Alle rester kan bruges

Ved at lægge en madplan og blive bedre til at beregne, hvilke mængder man spiser, undgår man at smide en masse mad ud. Mellem 10 og 20 procent af den mad, vi køber, ryger direkte i skraldespanden.

Kilde: Fiskebranchen

KLIMAAFTRYK

Muslinger	0,1
Sild	0,6
Torsk	1,2
Ferske rejer	3,0
Ferske fladfisk	3,3
Svinekød	3,6
Kylling	3,1-3,7
Frossen fladfisk	7,8
Frosne rejer	10,5
Lam	11,6
Oksekød	19,4

Tabellen viser klimaafttryk fra produktion af 1 kg produkt inklusive alle led i værdikæden.

Kilde: Fødevareministeriet



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**

Afskaffelse af kontrolgebyrer for engrosvirksomheder

FødevarerDanmark er særdeles tilfreds med, at regeringen, Dansk Folkeparti og Det Radikale Venstre har aftalt at afskaffe gebyrerne for fødevarer-engrosvirksomheder ved ordinære kontrolbesøg. Gebyrerne har en værdi af 36 mio. kr. årligt. Som en del af den erhvervspakke, som der er indgået forlig om mellem regeringen, Dansk Folkeparti og Det Radikale Venstre, afskaffes gebyrerne for fødevarer-engrosvirksomheder ved ordinære kontrolbesøg.

Med virkning fra den 1. juli 2017 forhøjede regeringen ellers disse gebyrer markant, men nu afskaffes de altså helt ved ordinære besøg af fødevarerkontrollen. Afskaffelsen er resultatet af en god og lang dialog, som FødevarerDanmark har haft om emnet med den radikale Andreas Steenberg, ligesom også organisationen har rettet henvendelse til DF derom. Afskaffelsen har en værdi af 36 mio. kr. Afskaffelsen får virkning fra og med 2018.

Det pågældende afsnit af forligsteksten har denne ordlyd: "Aftaleparterne vil gerne fremme små fødevarerproducenters muligheder for salg gennem eksterne parter, fx supermarkeder, restauranter mv. Fødevarerkontrollens geby-

rer er en økonomisk belastning for fødevarervirksomhederne. Der afsættes en ramme på 36 mio. kr. årligt til at gebyrfløtte ordinær kontrol i engrosvirksomheder efter frekvens (med visse undtagelser)."

- Det er en voldsom belastning for de små og mellemstore fødevarer-engrosvirksomheder at skulle betale 6-700 kr. pr. påbegyndt kvarter, når fødevarerkontrollen kommer på besøg. Det er jo udgifter, som de slet ikke kan styre, og som er på niveau med, hvad det koster at hyre en topadvokat. Og det er udgifter, som er ens for små og store virksomheder, og som udenlandske konkurrenter ikke har, og som især har belastet de små og mellemstore virksomheders konkurrenceevne. Nu forsvinder disse gebyrer, og det er en kolossal lettelse både psykisk og økonomisk, siger adm. direktør Torsten Buhl fra FødevarerDanmark, som især roser Det Radikale Venstres indsats for at nå dette meget glædelige resultat.

Kilde: Pressemeddelelse





Miljø – og Fødevareminister Esben Lunde Larsen udtaler i den forbindelse

-5.300 virksomheder, der håndterer, opbevarer eller transporterer fødevarer, slipper fremover med en langt mindre regning,

når fødevarekontrollen har været på besøg. Det er et af resultaterne af den erhvervs- og iværksætterpakke, som regeringen, Dansk Folkeparti og Radikale Venstre forhandlede på plads i efteråret. Der er ingen tvivl om, at gebyrerne har kunnet mærkes især de mindre virksomheder.

Jeg ved, at der har været et stort ønske i fødevarebranchen om at få gjort noget ved disse gebyrer for især de mindre virksomheder, og regeringen og aftaleparterne har lyttet til dette ønske. Nu fjerner vi helt det gebyr for blandt andre transportvirksomheder, lagre og producenter af emballage for i alt 36 millioner kroner om året. Det skal være simplere at være fødevarevirksomhed, og det bliver det nu med denne fjernelse af en administrativ og økonomisk byrde. En række andre typer kontroller som kampagnekontrol og kødkontrol vil fortsat være underlagt et gebyr, ligesom vi heller ikke kan komme uden om minimumstaksterne fastsat i EU's kontrolforordning for enkelte typer kontrol i engrosvirksomheder.



MF Andreas Steenberg, Landdistrikts- og Fødevareordfører, Radikale Venstre udtaler

-Lige før sommer 2017 lod Esben Lunde Larsen fødevaregebyrerne stige med 20 mio. kr. Det ramte små producenter og små virksomheder

i hele landet, men særligt i landdistrikterne. Radikale Venstre var uforstående over for, at regeringen lavede den forhøjelse. Derfor var vi også meget klare på, at vi ville have fjernet noget af gebyret, da vi forhandlede den nye erhvervspakke med regeringen og DF. Vi krævede at få fjernet gebyret på ordinær kontrol af engrosvirksomhed. I dag er det gratis, når man sælger detail. Men hvis man vil sælge over gaden til et supermarked eller til en restaurant, så skal man betale gebyr. Et gebyr, som er på uhyrlige 712 kr. pr. kvarter. Radikale Venstre har som landdistriktsvision, at landet igen skal producere og skabe job ved at lave fødevarer til sig selv og til byerne. Derfor var det vigtigt for os at fjerne det her gebyr, så det bliver nemmere at lave produkter og sælge dem bredt i hele landet. Lempelsen er på 36 mio. kr., og står det til os, vil vi gerne fjerne endnu mere gebyr, hvis vi kan komme igennem med det. Stor tak til samarbejdet omkring sagen til FødevareDanmark og selvfølgelig de andre partier.

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!**



Minna og Gunnar
var Fiskebranchens
måske allerstørste
succes

Minna og Gunnar bliver lagt i graven

Det er slut med foreningen Fiskebranchen. Foreningen Fiskebranchen, som i mange år har gennemført aktiviteter i Danmark for at øge forbrugernes kendskab til fisk og styrke salget af fisk og fiskeprodukter, lukkes. Fiskebranchen har stået for tiltag som "2gangeomugen" og tidligere tv-reklamesuccesen "Minna og Gunnar". Men nu er det altså slut med foreningens projekter og kampagner.

- De seneste tre år har det kun været Danmarks Fiskeriforening, der har været villig til at medfinansiere Fiskebranchens projekter. De øvrige organisationer i fiskerisektoren har ikke ønsket at medvirke til at løfte indsatsen. Det gælder både for fiskeri, forarbejdning, handel og akvakultur. Vi er altid parate til et samarbejde med de øvrige aktører i sektoren, men da vi i sagens natur ikke sælger varer direkte til detailhandelen, giver det ikke mening, at Danmarks Fiskeriforening alene fortsætter arbejdet, siger Niels Wichmann, nu forhenværende formand for Fiskebranchen.

Fantastisk succes

En anden udfordring de senere år har været den danske forvaltning af EU-tilskudsmidlerne i Hav og Fiskeriprogrammet. I "gamle dage" med de særdeles succesfulde Minna og Gunnar-reklamer var der enighed mellem fiskerisektoren og ministeriet om, at det ville give størst effekt af tilskudskroner fra EU og Danmark, hvis hele sektoren gik sammen i én forening og med et fælles budget, som dermed kunne have gennemslagskraft og gøre en forskel.

- Minna og Gunnar var en fantastisk succes. Kampagner har stor gennemslagskraft, når midler og indsats målrettes. Men i de senere år har der fra ministeriet været fastsat en grænse for, hvor meget enkelte projekter kan få i støtte. Man ønsker fra politisk hold "at smøre tilskud tyndere ud". Det har naturligvis den konsekvens, at de enkelte projekter, der støttes, ikke bliver så slagkraftige, og så kan man diskutere, om det overhovedet er indsatsen værd, siger Niels Wichmann. Som en konsekvens af nedlæggelsen af Foreningen Fiskebranchen nedlægges også Fiskebranchens sekretariat, som i de seneste mange år har ligget hos Danmarks Fiskeriforening. - Danmarks Fiskeriforening har fortsat ejerskabet af logoet "Dansk Fisk" og af logoet "2gangeomugen". Dansk Fisk-logoet er forbeholdt fisken fra vores medlemmer, mens vi fortsat vil lade logoet „2gangeomugen“ anvende af alle på alle fiskeprodukter – det er jo i fælles interesse, at fisk holdes på menukortet, siger Niels Wichmann.

Dansk Fiskeris image

Fiskebranchen har gennem årene medvirket til at fastholde dansk fiskeris gode image. Danmarks Fiskeriforening vil fortsat understøtte dansk fiskeris image ved at deltage i lokale events rundt i lande, hvor der er fisk på dagsordenen. Det er fiskefestivaler, det er havnefester, Food Festival i Aarhus og Fiskens Dag i København.

Kilde: Fiskeriforum

Danske fiskere hentede fisk for 3,4 milliarder

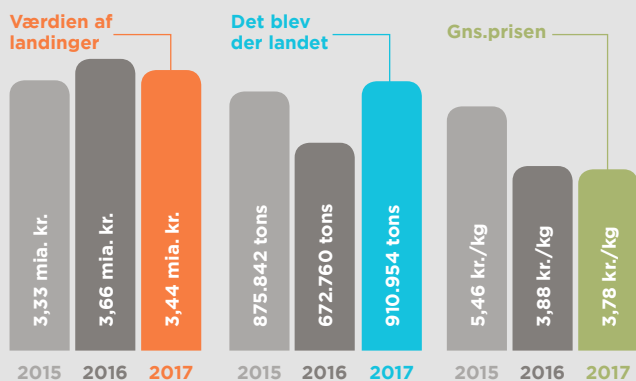
Dansk fiskeri har kun én gang i de seneste 25 år landet fisk til en værdi, der var højere end værdien i 2017.

Sidste år blev der landet fisk til en samlet værdi på 3,4 milliarder kroner, og kun i 2016 var bruttoomsætningen højere med en værdi på 3,7 milliarder, skriver Fiskeri Tidende. Fangsten blev solgt for gennemsnitligt 3,78 kroner pr. kilo. De danske fiskere landede sidst år 910.054 tons fisk mod 672.160 tons i 2016. Det er især et godt industrifiskeri af arten tobis, der trak op for 2017. Samlet set blev der i 2017 landet industrifisk for 723 millioner kroner.

Nedgangen i økonomien i 2017 i forhold til rekordåret 2016 skyldes en tilbagegang i værdien af konsumfisk på 242 millioner kroner, skriver Fiskeri Tidende på baggrund af tal fra Landbrugs- og Fiskeristyrelsens opgørelse for landinger i 2017.

Kilde: Foodsupply

Det landede fiskerne for i 2017



GRAFIK Fiskeri Tidende Kilde: Landbrugs- og Fiskeristyrelsen

Meny vil være danskernes foretrukne fiskehandler

At købe fersk fisk i de danske supermarkeder er ikke altid en inspirerende oplevelse for kunderne - men det vil Meny nu ændre på, fortæller virksomheden i en pressemeddelelse.

Da Dagrofa-koncernen sidste år købte aktiemajoriteten i den anerkendte virksomhed Strandby Fisk, var det blandt andet ud fra en strategisk ambition om, at styrke Meny-butikkernes position som Danmarks bedste fødevaremarked - også når det gælder fersk fisk til de danske middagsborde.

- Vi har allerede godt fat i fisken, men nu skal hver dag være fiskedag i Meny, og med Strandby Fisk ombord kan vi nu tilbyde vores kunder spændende variationer af førsteklases, velmagende fisk - alle ugens dage. Hos Meny insisterer vi på at være et inspirerende fødevaremarked i en tid, hvor vores konkurrenter har fokus på at blive hybrider mellem supermarked og discount. Det indebærer, at vi gerne vil give dansker-

ne endnu bedre mulighed for købe og tilberede fersk kvalitetsfisk i dagligdagen, siger kædedirektør i Meny, Kenneth Holmen Pedersen.

Den korteste vej fra hav til køledisk

Strandby Fisk er en traditionsrig nordjysk virksomhed, hvor der lægges vægt på håndværket. Medarbejderne har ordentlig tid til at skære fisken ud, og alle fisk bliver fileteret og pakket med håndkraft. Resultatet er rent og reelt kød, hver gang. - Strandby Fisk køber fisk og skaldyr om morgenen på udvalgte auktioner i Nordjylland. Skærestuen ligger på havnekajen i Strandby, så fisken straks kan komme gennem kyndige hænder, blive lagt på is og sendt ud til Meny-butikkerne i en ubrudt kæde, som vi selv kontrollerer hele vejen. Det giver udskæringer, der lever op til vores kunders høje forventninger, forklarer kædedirektøren.

Opkøbet af Strandby Fisk er en del af Dagrofa-koncernens strategiske satsning på ferskvarer af bedste kvalitet, som også omfatter sidste års opkøb af det fynske slagteri Grambogård.

Kilde: Foodsupply



Opskrifter med stenbiderrogn

Stenbiderrognen er en sikker forårsbebuder. Den danske kaviar kan spises i mange anretninger med brød, blinis, supper og salater. Her er en smagsprøve på et par opskrifter med benfrie fiskeretter med den lille, lækre stenbiderrogn med den store smag.

Kilde: Samvirke



Kerneknækbrød

med stenbiderrogn og avokadocreme

INGREDIENSER

(til 4 personer)

150 g stenbiderrogn

Knækbrød

1 dl. chiafrø

1 dl. sesamfrø

1 dl. solsikkefrø

1 dl. græskærkerne

1 dl. hørfrø

2 dl. havregryn

2 dl. vand

1 tsk. salt

1 tsk. bagepulver

Avokadocreme

1 bæger rygeost

1 avocado

Saft af en citron

0.5 tsk. Peber

FREMANGSMÅDE

Knækbrød: Rør alle ingredienser sammen. Fordel massen på to bageplader og rul det tyndt ud mellem to stykker bagepapir. Skær i passende størrelse med en pizzaskærer og bag ved 180 grader i 15 minutter, til de er gyldne og sprøde.

Avokadocreme: Blend alle ingredienserne sammen til en ensartet masse. Smag til med salt og peber.

Torskesalat med stenbiderrogn

INGREDIENSER

(til 4 personer)

750 g hel torske med skind og ben

0.5 dl. mayonnaise

0.5 stk. citronsaft

60 g stenbiderrogn i glas

1 stk. salathoved

4 stk. tomater

1 bundt dild

FREMANGSMÅDE

Kom torsken i en gryde, dæk med koldt vand, og tilsæt 1 tsk. salt. Kog vandet op, skru ned til jævn varme, og lad

torsken småkoge i 10 min. Tag torsken op af vandet, læg den på en tallerken, og lad den køle af. Når fisken er kølet så meget af, at man kan røre ved den, pilles fiskekødet fri af ben og skind. Pisk mayonnaisen med citronsaft og peber, og vend stenbiderrognen i. Snit salaten fint, og læg den på et fad. Skær tomaterne i tern, og læg dem mellem salaten. Pluk torsken ud i mindre stykker, og læg dem mellem salaten.

Hæld mayonnaisen over salaten, og drys med dild. Servér torskesalaten med kogte kartofler og brød.



Vidste du at ...

Storkøkkener skal på fisketur

For at øge bevidstheden om gode, vestjyske råvarer, inviterede lokale fødevare-entusiaster i Ringkøbing-Skjern indkøbere fra nabokommunernes storkøkkener til inspirationsdag på havnen i Hvide Sande.

- Når vi skriver „Friskfanget fisk landet i havnen i Hvide Sande“ på madplanen, er der altid mange af beboerne, der glæder sig lidt ekstra til spisetid, fortæller Lone Fløe. Hun er leder af Køkkenet Åkanden, der laver mad til 1000 borgere i Ringkøbing-Skjern

Kommune, og hun indkøber i det omfang, det er muligt lokalt producerede, friske råvarer. - Det betyder virkelig meget for vores borgere, at fisken er landet i vores kommune. Måske har man selv fanget skrubber i fjorden, eller måske

har man selv været landmand eller været vant til at købe sine æg hos naboen. For en vestjyde betyder det mere, at råvarerne er lokale og i sæson, end at de er økologiske, forklarer hun.

Bag initiativet til inspirationsdagen står: Konsumfisk er et fiskeriklynge-samarbejde mellem havnene i Hvide Sande, Thorsminde og Thyborøn, som arbejder med afsætningsfremme og kvalitets- og råvareudvikling.

Center for fødevareudvikling under Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd arbejder for at fremme udviklingen, forædlingen og afsætningen af lokalt producerede fødevarer. Køkkenet Åkanden, står for at indkøbe og tilberede maden til kommunale institutioner i Ringkøbing-Skjern Kommune.

For at inspirere andre institutionskøkkener til at handle flere lokale råvarer havde Lone Fløe i samarbejde med Center for Fødevareudvikling under Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd og fiskeriklynge-samarbejdet Konsumfisk

arrangeret en inspirationsdag den 31. januar for indkøberne fra storkøkkener i Ringkøbing-Skjern Kommunes seks omegnskommuner Herning, Holstebro, Ikast-Brande, Lemvig, Skive og Struer.

Kilde: Magasinet Pleje

Ulovligt dørsalg stadig problem i fiskeribranchen

En nordjysk fiskehandler bliver igen beskyldt for ulovligt dørsalg. Din Fiskehandler har tidligere været i søgelyset, og nu skriver Vejle Amts Folkeblad, at en af



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



firmaets sælgere er gået fra dør til dør i Egtved for at tilbyde fisk. Men det er en misforståelse, siger indehaver Dennis Bak til DR Nordjylland. - Sælgeren var ude for at dele reklame-flyers ud. Din fiskemand sælger kun til faste kunder, forklarer han. Både i 2010 og 2012 blev Din Fiskemand afsløret i ulovligt dørsalg. Men firmaet har ikke benyttet metoden siden 2012, forsikrer Dennis Bak.

Det har siden 1978 været ulovligt for sælgere at banke på danskernes døre. Men dørsalg er stadig et stort problem inden for fiskebranchen, siger fiskehandler Klaus Anker Jensen fra Hjørring, der er næstformand for Danmarks Fiskehandlere. - Og vi troede, vi var ved at komme det til livs. Det er lidt skuffende, at der stadigvæk er biler, der kører rundt og ødelægger branchen for os, lyder hans kommentar til DR Nordjylland.

Forbrugerombudsmanden opfordrer til, at man smækker døren i, hvis en dørsælger banker på. Samtidig får det konsekvens, hvis et medlem af Danmarks Fiskehandlere bryder loven. - De bliver smidt ud af vores forening. Vi vil simpelthen ikke have dem som medlemmer, for at sige det pænt, siger Klaus Anker Jensen.

Kilde: Retailnews

20 år og mere end 400 fiskerier engageret i bæredygtigt fiskeri via MSC

MSC (Marine Stewardship Council) fejrede sit 20 års jubilæum med en specialudgave af Årsrapporten, der beskriver, hvordan MSC har drevet forandringer på havene i to årtier og beskriver samtidig planerne for fremtiden for bæredygti-

ge verdenshave. På verdensplan har 42.320 lokaliteter opnået MSCs sporbarheds-certificering og i sidste regnskabsår købte forbrugerne 730.860 tons MSC mærket fisk og skaldyr, et marked der er 5,6 mia. dollars værd. Rapporten giver også et indblik i MSCs fremtidsplaner, der inkluderer et ambitiøst mål om at engagere 20% af fangsten i havene i 2020 og et nyt initiativ der skal øge forbrugernes kendskab til MSC-mærket den blå fisk og den værdi MSC certificerede bæredygtige fiskerier tilføjer havene. I alt er 315 fiskerier i 34 lande MSC certificeret på nuværende tidspunkt og 86 fiskerier er i gang med certificeringsprocessen. I Danmark er op mod 90% af den samlede fangst MSC certificeret efter at fiskeriet af tobis, brisling og sperling blev certificeret i starten af 2017. Disse små arter spiller en vigtig rolle i havets fødekæde. Fiskeriet, der forvaltes af Danmarks Fiskeriforenings Producent Organisation (DFPO) og Danmarks Pelagiske Producent Organisation (DPPO), har indført robuste og videnskabeligt baserede tiltag for at sikre at fangstraterne ikke truer fiskebestandene eller de øvrige fisk, fugle og pattedyr der er afhængige af de små pelagiske arter. Fangsten bliver landet til produktion af fiskemel- og olie, som bl.a. bruges til foder i opdræt af laks og ørred hvor MSC certificeret foder er et af kravene i ASC certificering af opdrætsfisk.

Overvejer at udvide: Friske fisk fra Assens trækker folket til

Siden Jørgen Wædeled Rasmussen og hans søn begyndte at sælge frisk fisk på havnen i Assens hver lørdag, har der været travlt i kutteren Simone. Så travlt, at de overvejer at holde åbent en dag mere i løbet af ugen.

Den lyseblå fiskekutter Simone vipper roligt på de små skvulp i Assens havn. Selv om vinden har godt fat, skal der mere til at rokke den solide båd. Jørgen Wædeled Rasmussen har solgt frisk fisk fra havnen siden foråret 2017, og det viste sig hurtigt at være en rigtig god idé. Efterspørgslen på fiskene er nemlig så stor, at folk gerne kører fra den anden

side af bæltet for at købe makreller og fladfisk.

Kilde: Fyens

Nordmænd vil åbne 1000 lakserestauranter

Kodeordet var fastfood, da de tre norske iværksættere i 2017 åbnede deres første Pink Fish-restaurant i Oslo. Planen er i 2018 at åbne 10 restauranter i Norge, og dernæst skal resten af verden overbevises om, at laksen også rimer på hurtig mad. Ambitionerne fejler absolut intet hos de tre iværksættere, som står bag restaurantkonceptet Pink Fish. Til Dagens Næringsliv forklarer direktør Ronny M. Gjøsø, kok Geir Skeie og investor Svein Sandvik, hvordan de ser kæden vokse sig til at blive en global succes. I første omgang er det målsætningen at åbne omkring 10 Pink Fish-restauranter i det kommende år, og derefter har grundlæggerne af virksomheden en målsætning om, at de på verdensplan samlet skal åbne 1000 restauranter. - Med seks-syv restauranter i Norge tror vi, det kan komme til at løbe rundt af sig selv. Vi har endnu ikke landet en model for satsningen i udlandet, men vi tror der findes et stort marked. Det er mange kæder med 1000 udsalgssteder internationalt, og kvaliteten hos mange af dem er lav. Vi tror, der findes et marked for fisk af høj kvalitet, udtaler Ronny M. Gjøsø til avisen. Fra start har de tre grundlæggere investeret 70 mio. NOK i det nyetablerede moderselskab Salmon Company, og ifølge avisen er det Svein Sandvik, der med baggrund i sin egen store formue har lagt den største investering. Ronny M. Gjøsø fortæller videre, at konceptet er udviklet, så det også vil kunne gøre sig internationalt, og på ønskelisten over startskud til de mange internationale restauranter har han London og Sydøstasien. Skal det internationale eventyr blive til noget, skal der dannes partnerskaber og findes kapital i den trecifrede ende af millionskalaen, og det er særligt Svein Sandvik i gang med at gøre, skriver Dagens Næringsliv.

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:

Leo's Fisk
Horsens



Nye hænder til Thyge Nielsens fiskeværktøjer

Klittens Put & Take ved Bjarne Vogt har overtaget produktion og forhandling af Thyge Nielsens fiskeværktøjer. Henvendelse kan ske til Bjarne Vogt, Sønder Klitvej 53, 6960 Hvide Sande, Tlf. 2048 6586



fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv

Berigtigelse

Domus Vista ligger på Frederiksberg

Selvom vi også et sted fik skrevet at Domus Vista ligger på Frederiksberg, fik vi desværre også fejlagtig skrevet i Fiskehandleren nr. 3 – oktober 2017, at Domus Vista ligger i Rødovre. Det gør det naturligvis ikke. Det ligger på Frederiksberg. Vi beklager fejlen!



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



fødevaredanmark



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

KEND DIN LAKS

Laks er ikke bare laks – selv om det kan se sådan ud

Det kan være svært at se, om den røgede laks kommer fra Norge, Island eller Danmark, men Sockeye vildlaksen kan ikke svømme fra sit tilnavn, rød laks.



1. Norsk laks
2. Islandsk laks
3. Sockeye vildlaks
4. Dansk laks

Returneres ved varig adresseændring

EKSEMPLER FRA VORES SORTIMENT PÅ KØL



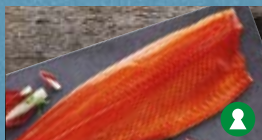
Røget laks, torsaltet, skiveskåret. 1,2-1,6 kg.
Polar varenr. 4049.
Har ikke været frosset



Røget norsk laks, torsaltet, halehængt, hel side. 1,5 kg.+
Polar varenr. 4170.
Har ikke været frosset



Røget Sockeye vildlaks, torsaltet, halehængt, hel side. 800-1200 g.
Polar varenr. 4078.



Røget islandsk laks, torsaltet, halehængt, hel side. 1,5 kg.+
Polar varenr. 4080.



Røget dansk laks, torsaltet, skiveskåret. 700-1000 g.
Polar varenr. 4079.

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