

FISKEHANDLEREN

Nr. 3 · oktober 2018

Hornbæk Fisk

side 8



Tema:

Madspild og bæredygtighed

side 12

Fiskehallen Thyborøn

side 6

Hav Kildegården

side 10



DANMARKS
FISKEHANDLERE

BESTYRELSE

Martin Maric, formand
Fiskehalle
Islevdalvej 214
2610 Rødovre
martin@fiskehandlerne.dk
Mobil 29 24 48 14

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

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. Ørstedsvæg 37B
1879 Fredriksberg C
Tlf. 35 35 17 29

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

Martin Quaife
Annes Fisk
Sjællandsgade 1
4800 Nykøbing Falster
Tlf. 54 82 83 11

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

Østers Festival på Fanø:
Foto: Søren F. Gammelmark.

Formanden har ordet



Hvor skal vi hen?

Henover foråret og sommeren har vi i bestyrelsen snakket meget om hvilken retning, vi gerne vil have Danmarks Fiskehandlere skal bevæge sig i - i fremtiden.

Vi oplever nu, at vi har fået helt styr på basisdelen af det at drive en interesseorganisation som Danmarks Fiskehandlere, og nu er det tid til at få flere muligheder på hylderne. Så derfor vil vi gerne høre meget mere om, hvilke ønsker I har som medlemmer til jeres forening, for det er jeres forening, og hvilke muligheder, I mener fællesskabet skal være med til at give?

Vi har brug for jeres input. Vi har brug for at høre, hvad I ønsker af jeres forening. Skal vi lave flere fælles kampanjer? Skal vi fokusere mere på uddannelse, både med hensyn til elever og videreuddannelse af eksisterende personale? Det kunne f.eks. være forskellige former for kurser, eksempelvis i at udnytte sociale medier, knivslibning eller noget helt tredje, som det vil være rart at blive dygtigere til.

Skal vi bruge flere kræfter på indkøbsordninger, forsikringsordninger eller regnskabsservice? Eller helt andre ting, som vi slet ikke har tænkt på? Vi vil henover efteråret og frem mod jul arbejde mere målrettet med nogle af alle de ideer, der har været på bordet, men som sagt vil vi også gerne høre meget mere fra jer.

Vi har på Facebook oprettet en gruppe, hvor alle jer medlemmer af Danmarks Fiskehandlere kan udveksle erfaringer, og komme med input til, hvilken retning foreningen skal bevæge sig

i. Det er en gruppe, hvor der er en god og livlig debat og masser af meningsudveksling om stort og småt, der rører sig i vores branche. Har du endnu ikke oprettet dig i gruppen, så vil jeg klart opfordre til, at du får det gjort, da det er en fantastisk god måde at have en åben og hurtig dialog med sine kolleger i vores branche på.

Jeg er meget begejstret for at være i dialog med fiskehandlere fra alle steder i landet. Jeg oplever det som meget givtigt og ekstremt lærerigt at høre om, hvordan dagligdagen fungerer i butikkerne rundt omkring i landet. Det er meget sjældent, at man gør tingene ens rundt omkring i de forskellige butikker. Der er ingen tvivl om, at vi har brug for hinanden, at vi har brug at lære af hinanden, så vi kan udvikle os og blive dygtigere, bedre og stærkere. Konkurrencen bliver hårdere og hårdere, og selv om vi har fået stoppet butiksdøden, så er det stadig ikke nemt at klare sig som fiskehandler i dag.

Mit ønske til vores forening, det, som gør, at jeg er medlem og har valgt at være aktiv i foreningen, er at foreningen skal gøre medlemmernes hverdag nemmere.

Så simpelt er det, og alligevel så svært.

Så lad os få diskuteret, hvad der skal til for at opfylde mit ønske, og jeres.

Gerne på Facebook, i „ERFA-gruppe - Danmarks Fiskehandlere“, gå ind og tilmeld jer.

*Martin Maric,
Formand, Danmarks
Fiskehandlere*

Indhold

- 3** Udbudssagen + Spildevandssagen
- 4** Arbejds miljøregler ødelægger elevtilgangen til slagterfaget
- 6** Fra lille butik til stor driftig virksomhed
- 8** Så hjemmelavet som muligt
- 10** Lynkarriere for ung nyuddannet fiskehandler
- 12** En dag tilbage - eller er der 9 dage tilbage
- 14** Kendt kok støtter ny kampagne for bæredygtig fisk
- 16** Madværkstedet vender tilbage
- 17** Fiskens dag 2018 blev et tilløbsstykke
- 18** Hvor mange elever skal I have ansat
- 19** Festival åbner 10.000 østers på Fanø
- 20** Opskrifter: Fish'n chips med kuller og rodfrugter og Kuller med ratatouille
- 21** Vidste du at ...
- 23** Navnnyt



Erhvervsminister skal handle hurtigere

Erhvervsminister Rasmus Jarlov (K) har erkendt, at ordregivningen i forbindelse med offentlige udbud ikke altid fungerer efter hensigten. En evaluering er planlagt i 2020, men FødevarerDanmark vil have ministeren til at tage affære hurtigst muligt.

Hos FødevarerDanmark, der er brancheorganisation for omkring 700 af landets små og mellemstore fødevarer virksomheder inkl. Danmarks Fiskehandlere, har man længe været dybt frustreret over den nuværende udbudslov. Ifølge brancheorganisationen virker loven ikke efter hensigten, og i mange tilfælde udelukkes små og mellemstore fødevarer virksomheder fra at byde ind på offentlige udbud. FødevarerDanmark har blandt andet ved flere lejligheder gjort den forhenværende erhvervsminister Brian Mikkelsen (K) opmærksom på problemet. Nu er der en ny erhvervsminister, Rasmus Jarlov (K), og han har i et svar til brancheorganisationen erkendt, at der er problemer

i forbindelse med overholdelse af loven, som der skal rettes op på.

- Det ligger mig meget på sinde, at små og mellemstore virksomheder har adgang til offentlige udbud. Det skal opdel- eller forklar-princippet medvirke til at sikre, og derfor skal vi naturligvis have fokus på, at ordregiverne overholder dette princip.

Det glæder FødevarerDanmark, at den nye erhvervsminister vil gøre noget ved sagen. - Vi har længe forsøgt at få fokus på, at der er store problemer forbundet med udbudsloven, siger direktør Torsten Buhl, som opfordrer ministeren til med det samme at få løst de problemer, som han har erkendt, at der er med overholdelse af loven.

Margrethe Vestager for EU-domstolen

Brancheorganisationen Danske Slagtermestre, har stævnet den danske konkurrencekommissær i EU, Margrethe Vestager, for inhabilitet i sag om spildevandsafgift. Danske Slagtermestre mener, at afgiften tilgodeser store danske slagterier på bekostning af de mindre, som er blandt foreningens medlemmer.

- Jeg må sige, at jeg finder det højst besynderligt, at Margrethe Vestager står som underskriver af en afgørelse i en sag om en lov-givning, som hun selv i sin tid som minister var en stærk drivkraft bag, siger Leif Wilson Laustsen, formand for Danske Slagtermestre.

Er ikke blevet hørt

En anden væsentlig årsag til stævningen er, at EU-Kommissionen ifølge Danske Slagtermestre har valgt at træffe en afgørelse udelukkende på baggrund af dialoger med den danske stat og Kammeradvokaten, hvorimod Danske Slagtermestre ikke er blevet hørt eller har haft mulighed for at kommentere de præmisser, som afgørelsen lægger til grund. - Afgørelsen viser med al tydelighed, at der er sket en krænkelse af det helt grundlæggende princip, som gør sig gældende i god forvaltning, nemlig retten til at blive hørt. Den bygger på noget helt andet end det, som har været drøftet under det ellers lange sagsforløb, siger adm. direktør Torsten Buhl.

Uretfærdig afgift

Konsekvenserne af den såkaldte trappemodell i spildevandsafgiften er meget mærkbar. Store slagterier opnår i dag en afgiftsreduktion, der giver dem en rabat på 55 procent pr. slag-tet gris, de mellemstore slagterier får en rabat på 10 procent, mens de små ligger på 3 procent.

- Denne urimelighed har vi forsøgt at gøre EU-Kommissionen klart i 4 ½ år, og nu er den kommet med en afgørelse, der er helt hen i vejret. Så nu ser vi os nødsaget til gå til EU-Domstolen, slutter Torsten Buhl.



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



fiskeriskolen
BOK Nordvest
Kommunerne samarbejder for uddannelsen af fiskehandlere

Arbejdsmiljøregler ødelægger elevtilgangen til faget

Samtidig med, at regeringen netop har meldt ud, at den vil styrke erhvervsuddannelserne, er der gang i afskedigelserne af ungarbejdere i bl.a. flere af landets slagterbutikker. Årsagen er arbejdsmiljøregler, som slagterne ikke tøver med at kalde "hysteriske". (Arbejdstilsynets påbud kan også ramme fiskehandlerne, red.)

I april fik Slagter Bo i Silkeborg besøg af en repræsentant fra Arbejdstilsynet, som på stedet udstedte et strakspåbud mod at have fire unge på 16 år ansat i eftermiddagsjob, fordi de arbejdede i nærheden af maskiner, som ifølge Arbejdstilsynet udgjorde en sikkerhedsrisiko. Det til trods for, at maskinerne altid er slukkede om eftermiddagen. – Jeg føler mig fuldstændig magtesløs og dømt uden rettergang, siger Bo Berthelsen, indehaver af Slagter Bo i Silkeborg. Han måtte efterfølgende ringe til de fire unge og meddele, at de desværre ikke længere kan arbejde i hans butik, som han har drevet i 36 år.

– Det er fuldstændig absurd. De unge var glade for at være her, og en af dem er flere gange siden vendt tilbage for at høre, om der måske var en ny mulighed. Men jeg må sige nej, selv om de unges arbejde udelukkende bestod i at vaske borde og gulve i et par rum med nogle slukkede maskiner, siger Bo Berthelsen.

Følger med Coop

Silkeborg-slagteren finder det grotesk, at han har måttet vinke farvel til fire unge, der muligvis kunne være kommende elever i hans butik, når regeringen samtidig taler om at styrke erhvervsuddannelserne. Og dén undren er han ikke ene om. I Gilleleje er Henrik Schmelling, indehaver af Slagter Schmelling, netop nu ved at sige farvel til tre unge opvaskere af frygt for bøder eller påbud fra Arbejdstilsynet.

– Hvis man gerne vil, at unge skal få smag for et erhvervsfag som eksempelvis slagterfaget, så duer det simpelt hen ikke, at reglerne er så hysteriske, som tilfældet er i dag. Jeg tør ikke længere have unge ansat, siger Henrik Schmelling og læner sig derved op ad Coop, som har meldt ud, at de råder deres 1.200 butikker til ikke fremover at ansætte unge mellem 13 og 15 år for at undgå bøder.

Fødekæden forsvinder

Hos FødevareDanmark ser man med stor alvor på situationen. – Den rigide håndhævelse af arbejdsmiljøreglerne, som vi her har været vidner, er fuldstændig undergravende for den fødekæde af nye elever, som eksempelvis slagterbutikkerne er afhængig af, siger Steen Møhring Madsen, juridisk chef, FødevareDanmark, der nu har bedt beskæftigelsesminister Troels Lund Poulsen (V) om at gå ind i sagen. Ministeren har efterfølgende inviteret FødevareDanmark til møde om sagen, lige som Arbejdstilsynets direktion har besøgt FødevareDanmark for at høre nærmere om problemet. Mødet med ministeren finder sted i ministeriet fredag den 2. november.

Kilde: FødevareDanmark

Vi skrev i sidste udgave af Fiskehandleren om arbejdsmiljøreglerne for unges arbejde.



FAKTA:

FødevareDanmark er brancheorganisation for små og mellemstore aktører inden for fødevarersektoren. Bag organisationen står Danmarks Fiskehandlere, Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, SMV Fødevarer og Smagen af Danmark. FødevareDanmark har omkring 700 medlemmer.



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

Årets solrige sommermåneder trak mange mennesker til den udendørs servering hos Fiskehallens restaurant. Foto: Henrik Vinther Krogh.



Fra lille butik til stor driftig virksomhed

For 20 år siden var Fiskehallen Thyborøn en mindre butik i den ene ende af en tidligere auktionshal. I dag er der udvidet med restaurant, havneknejpe samt fiskeeksport og en bemanning på 50 medarbejdere i højsæsonen.

AF PER HENRIK HANSEN

Den gamle rødmalede auktionshal på havnen i Thyborøn blev bygget i 1928, men allerede i 1955 blev den for lille til sit oprindelige formål, og en ny auktionshal blev bygget. Alligevel er der nu, 63 år senere, liv og aktivitet i den gamle hal som ingensinde før. Det gælder ikke mindst i sommermånederne, hvor lystsejlere og andre turister mangedobler mængden af mennesker på Thyborøn Havn og fylder godt op i Fiskehallen Thyborøn, som den gamle auktionshal hedder i dag.

Midt i Fiskehallen er der butik med et rigt udvalg af sæsonens fisk og skaldyr, røgvarer, fiskesalater og andre specialiteter. Derudover rummer hallen to steder med servering; dels en restaurant med 60 indendørs siddepladser plus en hel del udendørs, og dels Havneknejpen. Sidstnævnte serverer drikkevarer og på udvalgte tidspunkter også spansk paella og fiskebuffet.

Det hele er ejet og drevet af Anders Olesen og hans familie – hustruen Sine og fire døtre i alderen 13 – 22 år.

Også fiskeeksport

For mange andre ville drift af en butik og to serveringssteder være rigeligt at se til. Men Anders Olesen er ikke som mange andre, og også fiskeeksportvirksomheden Wellfish samt et røgeri hører til den lille koncern på havnen i Thyborøn.

Wellfish's lokaler er bygget sammen med Thyborøns nuværende auktionshal. Det vil sige, at dagens indkøb kun skal flyttes få meter for at komme ind til filetering og pakning hos Wellfish. Varernes næste stop er for 90 procents vedkommende eksportmarkederne. Af de sidste 10 procent bliver en stor del i familien ved at blive transporteret den korte vej hen til Fiskehallens køkken og butik. Endelig er der lidt salg til danske restauranter og andre indenlandske kunder.

Udvalget på dagens auktion bliver hver morgen ved 5.30 tiden besigtiget af Anders selv.



Hver morgen besigtiger Anders Olesen selv udbuddet på fiskeauktionen i Thyborøn.
Foto: Henrik Vinther Krogh.



Alle Fiskehallens fileter skæres hos eksportforretningen Wellfish.
Foto: Henrik Vinther Krogh.

Har de rigtige folk

- Er det ikke svært at bevare overblikket over så mange aktiviteter og forretningsgrene? spurgte fiskehandleren Anders Olesen.

- Det har jeg ingen problemer med, lød svaret, der fortsatte;
- Det gælder om at have de rigtige folk. Jeg har jo Sine, der står for restauranten, og vores piger har også ansvarsområder. For eksempel står den ældste på 22 år for personalet i sommermånederne, hvor hun lægger vagtplaner og så videre. Og så har vi også mange andre dygtige medarbejdere. Det gælder om at uddelegere opgaverne. Desuden har vi bygget faste rutiner op igennem årene.

Overtog fra tidligere fisker

Anders Olesens arbejde i Fiskehallen begyndte i midten af 1990'erne, hvor den tidligere fisker Marno Hansen og hans hustru Esry ejede og drev en mindre fiskehandel i den gamle auktionshal. Butikkens navn var Fiskehallen, men den optog kun lidt plads i den ene ende af hallen. Resten af de mange kvadratmeter blev brugt til andre formål.

Anders Olesen, der er uddannet kok, begyndte at hjælpe Marno og Esry ved siden af sit job som leder af pakhuset hos eksportforretningen Thorfisk i Thyborøn.

I 1998 købte han og Sine butikken af Marno og Esry. De følgende år gik det slag i slag. I løbet af de næste 10 år lejede Anders og Sine mere og mere plads i hallen, så de i dag råder over hele bygningen.

De nye kvadratmeter blev brugt til udvidelse af butikken samt indretning af køkken, restaurant og Havneknejsen.

For kedeligt at stå bag disken

Eksportforretningen startede Anders op for 15 år siden.

- Det blev for kedeligt bare at stå i butikken og sælge fisk over en disk. Fra Thorfisk var jeg jo vant til at have at gøre med køb, salg og pakning til eksport, og det ville jeg gerne igen, forklarer han, og tilføjer:

- Desuden var det en fordel, at vi så ikke længere skulle have fileteret Fiskehallens fisk ude i byen, men nu kan gøre det i vores egen virksomhed. Vi har også udvidet med eget røgeri.

I dag er der ikke planer om flere udvidelser af virksomheden.

- Vi er nu der, hvor vi skal være. Det kører fint, som det gør, og nu skal vi ikke være større, fastslår Anders Olesen.

- Sublim tør- og håndsaltet laks
- Ingen kompromis med kvalitet
- Balancen mellem salt og røg er perfekt
- Gourmet produkt for den der sætter smag og konsistens i højsæde
- Engros salg til hele Danmark – blot kontakt os

Fanø Laks • Søndet Nytoft 10, Fanø
www.fanoe-laks.com

FL FANØ LAKS
The original smoked salmon

www.fanoe-laks.com



Så hjemmelavet som muligt

Efter en ombygning i 2015 fik Fiskehuset Hornbæk plads til egen røgovn og siddende gæster i vindfanget. For ejeren Adelaide Midjord har det sat gang i nye røgeriekspirimerter, og for kunderne giver det mulighed for at nyde hjemmerørt krabbesalat på havnen - året rundt.

Støtter lokale fiskere

For Adelaide starter dagen kl. 7 med fiskauktionen i Gilleje Havn godt 10 kilometer nordvest for Hornbæk. - Jeg går meget op i at købe lokalt. Jeg kender jo bådene dér, så jeg ved også, hvem der behandler fiskene bedst. Udover laks fra Færøerne og tun fra Stillehavet køber jeg mest dansk, så ikke noget med pangasius og alt det frosne. Fiskerne derfra er jo kun ude en dag ad gangen, så det er altid friske varer. På den måde er vi heldige, at vi ligger, hvor vi gør.

Egen røgovn siden 2015

For tre år siden afsluttedes en større ombygning af butikken, som gav plads til lidt af hvert. Blandt andet udvidede Fiskehuset Hornbæk med den maritime café "Havnekontoret", som har åbent året rundt i butikkens åbningstid og til kl. 21 om sommeren. Så kan kunderne købe lette fiskeanretninger i "Køkkenlugen" og spise dem i ly for rusk og regn. Samtidig er det en mulighed for at holde køkkenet i gang året rundt. Ved samme ombygning kom der også en røgovn

til, som bliver flittigt brugt. - Det giver en stor tilfredsstillelse at eksperimentere med røgning og få det bedste resultat, forklarer Adelaide. Så kan vi selv vælge at bruge en lækker færøsk laks i stedet for en norsk og sætte vores eget præg på den med fx estragon. Men vi ryger alt muligt andet også: kartofler, rejer, rugbrød, smør og kammuslinger. Noget af det bedste er faktisk røget brie - med ristet rugbrød og solbærsyltetøj eller valnødder i sirup.

Men det er ikke kun røgvarerne, der laves i butikken. Der er også flere hjemmelavede convenience-løsninger i montren, som fx ovnklar kulmule på en bund af friske grøntsager og karrysovs med bacon og ananas eller laks med hollandaisesovs. - Vi oplever en stigende tendens til, at folk gerne vil have noget nemt og klart. Og hvor det er hjemmelavet. Så alt hvad vi kan komme i nærheden af, laver vi selv. Derudover byder butikken på et bredt sortiment af vine og luksuskolonial som fx confit de canard og foie gras. - Vi har også altid levende hummer, krebs, friske østers og håndpillede fjordrejer. Det er et værre pillarbejde, men

det giver pote. Og så er vi billigere end de fleste i vores lokalområde, slutter hun.

Løbende eksperimenter

Selv om Adelaide har en god fornemmelse for, hvad hendes kunder vil have, kan det godt ske, at noget ikke rammer plet første gang. - Vi startede med at lave tapas, da vi åbnede, men det var ikke så stor en succes, husker hun. - Folk vil hellere selv bestemme, hvad de vil lave. Så i stedet satser vi mere på "dagens ovnklare", grillbakker og frokostbakker i dag. Det får vi meget bedre respons på. Da Adelaide startede hos Karl Schneider, fik hun også lyst til at introducere en grov remoulade i sortimentet. Men den ville ingen have. - Da jeg overtog butikken, prøvede jeg igen, siger hun. Nu sælger den meget bedre end den almindelige. - Det er sjovt, at der nogle gange skal gå flere år, før folk er klar.

Mere allergivenligt end økologisk

En af de varer, Fiskehuset Hornbæk er kendt for, er deres hjemmelavede krabbesalat. - Der er efterhånden ingen, som la-



AF HEIDI SVØMMEKJÆR

ver den selv. Vi køber krabbekødet, laver selv dressingen og rører den - ligesom med fiskefrikadellerne. Sidste år havde vi faktisk en festival, hvor vi lavede seks forskellige slags over en uge, som kunderne testede. Den mest populære var en fiskefrikadelle med basilikum og citronmelisse, som blev en del af sortimentet. Men vi har ikke så megen fokus på økologi her. Vi prøvede med økologisk dild og persille, men folk valgte det fra. Det er måske lidt pudsig, men til gengæld har vi flere og flere kunder med allergi, som vi er opmærksomme på. Som med vores glutenfri fiskefrikadeller og dressinger.

Travlt hele året

I en turist- og sommerhusby som Hornbæk er der ekstra travlt om sommeren. Derfor har Adelaide også stamkunder blandt turisterne, som kommer fra bl.a. Sverige, Norge, Tyskland og Italien. - Men vi har også en masse udlandsdanskere, som bor her over sommeren, uddyber hun. Der sælger vi især mange skaldyr og hummere. Vi har dog åbent hele året og i forbindelse med påske, pinse og jul har vi masser af mad ud af huset. Dér er

nytårsaften klart den største dag. Vi har nytårsanretninger til bestilling fra november til 30. december, som vi står og laver hele natten til d. 31. Rekorden er 672 kunder! Da var vi også 30 på arbejde fra midnat til 14 næste dag...

Altid antennerne ude

- Vi udvikler os hele tiden, fortæller Adelaide. For eksempel vil vi meget gerne

følge med over for allergikere, så vi sørger for at lave gluten- eller laktosefri dressinger. Jeg opfordrer også mit personale til at gå ind og kigge i alle de fiskebutikker, de kommer forbi. Og de ved, at hvis de ser noget spændende eller opdager nogle, der laver noget bedre end os, så må de endelig fortælle om det. Det samme gør jeg selv. På den måde finder vi altid ny inspiration og holder os opdaterede.



Lynkarriere for ung nyuddannet fiskehandler

Alexander Haagensen blev udlært fiskehandler for lidt over et halvt år siden og har fra juni i år været bestyrer for Hav's butik på Kildegårdsvej nord for København.

Det var lidt af et kvantespring først at gå fiskevejen og så at blive butiksbestyrer efter godt fire et halvt år i faget, konstaterer Alexander Haagensen, da vi møder den 24 årige fiskehandler i Hav på Kildegårdsvej, hvor han for 4 måneder siden fik jobbet som bestyrer og daglig leder.

Alexander og kollegaen Jesper Kærsgaard står denne formiddag side om side bag disken, hvor de klarer håndteringen af råvarerne og betjeningen af kunderne med sikkert håndslag og godt humør.

Ifølge Alexander var det lidt af en tilfældighed, at han blev fiskehandler. - Jeg er oprindelig uddannet sergent hos Forsvaret. Men jeg valgte at holde en pause fra militæret og søgte en deltidsstilling hos Hav i City2. Da Hav's butik i Staderne lukkede, flyttede jeg til Hav i Torvehallerne. Både stemningen og opgaverne her gav mig for alvor lyst til at prøve kræfter med faget. Jeg var derfor ikke sen til at springe til, da jeg fik tilbudt en læreplads af Tommy Raabo Fischer, (den ene af Hav's tre ejere, red.).

Inspirerende læreplads

- Hav i Torvehallerne har nok det største udvalg af friske fisk og skaldyr herhjemme, og bedre læreplads kan jeg ikke forestille mig. Jeg var med til at købe ind på fiskeauktioner, håndtere råvarerne og besvare spørgsmål fra kunderne om fiskearter og madretter med fisk.

Uddannelsen til fiskehandler tager tre år, og i forløbet indgår der tre skoleforløb af 10 ugers varighed på Fiskeriskolen i Thyborøn. - Man er selvfølgelig langt væk, når man som jeg kommer fra København og Roskilde. Men afstanden blev hurtigt opvejet af et godt kammeratskab og nogle rigtig gode undervisere, fastslår Alexander, som godt kunne tænke sig, at flere unge fik øjnene op for de muligheder, der ligger i at gå "fiskevejen".

Færdigretterne er populære

Hav på Kildegårdsvej er en lidt anden butik end Hav i Torvehallerne. - Det er nok mere som en traditionel fiskehandel, hvor vi også har en masse tilbehør og delikatesser, vurderer Alexander. Vi har f.eks. mange kunder, som køber fisk til sushi, og så er det jo oplagt at have alt tilbehøret til dette.

Vildt er der derimod ikke i butikken, og udvalget af fisk og skaldyr er ikke helt så stort som inde i København. Ifølge Alexander klarer man dette gennem et tæt samarbejde på tværs. Kunderne kan derfor til enhver tid få leveret præcis det, de efterspørger. Det gælder også levering af hele menuer ud af huset. Her bliver bestillingerne

sendt videre til Hav 2 Go, som ligger side om side med Hav i Torvehallerne. - Hav 2 Go har specialiseret sig i foodservice og i komplette menuer til firmaer, fester og andre store arrangementer. Der er indrettet produktionskøkken i Nordhavnen, og her er der ansat nogle meget dygtige kokke, siger Alexander.

Færdigretter, lige til at sætte på bordet efter et kvarters tid i ovnen, det bliver der til gengæld lavet meget af hos Hav på Kildegårdsvej. - Det er især i hverdagene, vi har det store salg, og lige nu er vores rødspætteruller eller vores torskeret med rodfrugter ret populære, siger Alexander.

Fileterede traditionelle fisk sælger også godt. Det gælder torsk, rødspætter og færøsk laks. Men når som helst, der er lejlighed til det, slår butikens personale gerne et slag for, at forbrugerne også får mod på at prøve nogle af de mange andre fiskearter, de danske farvande er beriget med, og hvor butikken primært bestiller de linefangede bæredygtige friske fisk hjem. Leverancerne til butikken kommer dels fra Fisketorvet i København, som Alexander fast besøger to gange om ugen, dels Vestjylland, herunder fra Hanstholm, og Thyborøn.

Butikken på Kildegårdsvej har fem fastansatte, som hver især er dygtige fagfolk, der kan deres kram. Om sin nye rolle som bestyrer fremhæver Alexander, at de arbejder i et stærkt team, hvilket igen åbner for, at de vil kunne flekse alt efter, hvor travlt der er. Og for den nye bestyrer betyder det samtidig, at der trods jobbet fortsat er plads og tid til at spille fodbold, tage på fisketure og hygge med vennerne.



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



En dag tilbage

- eller er der 9 dage tilbage?

AF PER AASKOV KARLSEN

Madspild er blevet et meget centralt fokusområde, da opgørelser viser, at madspildet udgør en overraskende stor del af vores fødevarerforbrug, og da produktionen af fødevarer naturligvis påvirker CO₂ udledning og i det hele taget trækker på naturens ressourcer. "Stop Spild af Mad", "Too good to go", Fødevarebanken og mange andre tiltag forsøger at reducere madspildet i Danmark. Inden længe vil den norske virksomhed Keep-it Technologies AS lancere en indikator, som vil reducere spildet af ferskvarer yderligere i Danmark. I Norge kastes i alt 335.000 ton spiselig mad ud hvert år, hvor producenter og dagligvarehandel står for 39 % af madspildet, mens forbrugerne står for de resterende 61 %. I EU anslås tallet at være 90 mio. ton madspild om året.

Historien bag Keep-it indikatoren

- Måske har du allerede hørt om indikatoren, da de første tanker om produktet allerede blev skabt i 2001. Herefter arbejdede 3 professorer på Universitetet i Oslo med ideen, og der gik 5-6 år med at udvikle en prototype i laboratoriet. EU har medfinansieret udviklingen af indikatoren. Først hen i 2011-12 blev indikatoren testet og lanceret sammen med Rema 1000 i Norge og egentlig lanceret i 2013. I dag anvendes indikatoren hos Rema 1000 i Norge, Kolonial.no (online-salg af fødevarer, red.) samt på færdigpro-

duceret patientmad på Universitetssygehuset i Oslo. Der er indtil nu solgt mere end 40 mio. indikatorer, fortæller administrerende direktør Kristen A. Hovland fra fra Keep-it Technologies til Fiskehandleren.

Hvordan fungerer Keep-it indikatoren?

Når Keep-it indikatoren sættes på en vare, registrerer indikatoren hele tiden, hvilke temperaturer varen udsættes for. Indholdet i indikatoren er specifikt udviklet til forskellige varer og simulerer, hvordan varens resterende holdbarhed reduceres over tid. Når varen opbevares et sted, hvor der er varmt, bevæger indikatoren sig hurtigt. Når varen holdes kold, bevæger indikatoren sig langsomt. Når indikatoren viser nul, kan varen ikke længere spises. Hvis et fiskeprodukt fx kan holde sig i 12 dage ved 4 °C, reduceres holdbarheden, hvis det opbevares ved en højere temperatur. Men hvis fisken derimod holdes koldere end 4 °C, forlænges holdbarheden.

- Indikatoren består af to opløsninger, en blank og en mørk opløsning med en barriere imellem, som sikrer, at opløsningsne ikke kommer i kontakt med hinanden før den aktiveres af en maskine under produktion af varen. Opløsningerne er naturligvis godkendte af de norske fødevarermyndigheder og baseret på "madkemi", fortæller Kristen A. Hovland. Keep-it indikatoren indeholder in-

gen farlige eller skadelige indholdsstoffer. Indholdet i indikatoren findes også i almindelige fødevarer. Hvis indikatoren er beskadiget, og indholdet begynder at sive ud, kan det ganske enkelt skylles af med vand.

Nøjagtigheden af indikatoren

- Forskellige slags fødevarer har forskellig holdbarhed. Vi tager højde for denne variation ved at udvikle forskellige indikatorer til de specifikke produkter. Det er altid producenten, som er ansvarlig for madens holdbarhed. Keep-it indikatoren indeholder et avanceret system baseret på flere kemiske reaktioner, der sker sideløbende. Vi anser temperaturområdet mellem 0 °C og 12 °C for at være mest normale temperaturområdet kølevarer bliver eksponeret for, og derfor er indikatoren specifikt designet til at fungere inden for dette område. Indikatoren fungerer imidlertid også godt uden for dette temperaturområde - fra omkring minus 5 °C og op til plus 25 °C. Ved disse temperaturer kan der dog opstå nogle afvigelser i forhold til den korrelerede holdbarhed for en bestemt madvare. Ikke desto mindre vil Keep-it indikatoren vise en relevant angivelse af varens holdbarhed, hvis varen opbevares ved stuetemperatur et stykke tid og efterfølgende nedkøles. Dette kan fx ske, hvis fødevaren opbevares i bilen un-



Vi forventer at introducere indikatoren på det danske marked i 2019, fortæller administrerende direktør Kristen A. Hovland



Keep-it indikatoren er et intelligent værktøj, som giver løbende information (real time) om den faktiske holdbarhed på madvarer, primært ferskvarer. Størrelsen af indikatoren er ca. 1 x 4 cm.

der en lang køretur, inden den sættes i køleskabet. Det er også vigtigt at understrege, at Keep-it (ligesom den almindelige datomærkning) kun gælder, indtil emballagen åbnes. Nøjagtigheden af den kemiske reaktion i indikatoren vil normalt være inden for en fejlmargen på plus-minus 12 til 24 timer, selv om dette kan variere en smule fra produkt til produkt og alt efter, hvilken oprindelig holdbarhedstid og temperatur maden er blevet opbevaret ved, fortæller Kristen A. Hovland.

Spørgsmålene melder sig

Kan forbrugere fx stole på, at det er sikkert at spise maden, når der er en Keep-it indikator på pakken, og der er angivet en antal dage tilbage af holdbarheden? Generelt kan forbrugeren se, om varen er blevet opbevaret ved den rette temperatur lige fra fremstillingstidspunktet, gennem hele kølekæden, og indtil forbrugeren stiller den i sit eget køleskab. Keep-it forbedrer ikke kvaliteten af maden og kan ikke afsløre, om maden var dårlig til at starte med. Så snart forbrugeren har åbnet emballagen, kan man ikke længere stole på, hvad indikatoren viser. Det gælder også den almindelige datomærkning. Når emballagen er brudt, påvirkes madvarens holdbarhed, og den begynder hurtigere at blive fordærvet. Det samme gælder når en ferskvare, som er beregnet til opbevaring i køleskab, nedfryses, så ændres forudsætningerne for varens holdbarhed. Derfor vil en indikator, som er kalibreret til køleskabstemperatur, ikke længere være nøjagtig, hvis varen nedfryses. Indikatoren vil dog minde forbrugeren om, hvor længe produktet havde tilbage af holdbarheden, da produktet blev nedfrosset.

Der kan være flere grunde til, at to ens madvarer kan have forskellig holdbarhed. Varerne kan være blevet opbevaret ved forskellige temperaturer hos producenten, under transporten eller i forretningen. Endelig kan forbrugeren have opbevaret varerne ved forskellige temperaturer på vej hjem fra butikken eller derhjemme, og varerne kan også være opbevaret forskellige steder i køleskabet. Det er ikke nødvendigt at fjerne indikatoren fra emballagen, førend forbrugeren smider emballagen ud. Indikatoren er lavet af samme type plast som den, der anvendes som standardemballage til de fleste fødevarer.

Skræddersyede indikatorer

- For virksomheder eller detailhandelskæder, der ønsker at påsætte indikatoren på deres produkter, skræddersyr vi indikatoren, så den lige netop passer til de enkelte kunder og deres produkter, fortæller Kristen A. Hovland videre. - Det er holdbarhedsprofilen på produktet, som afgør, hvordan indikatoren skal være sammensat. Hvor mange bakterier, der vokser over tid og ved forskellige temperaturer, indgår i de forudsætninger, som opstilles ved udvikling af den enkelte indikator og ved etablering af det mekaniske anlæg til påsætning af indikatoren på den enkelte produktion. Der er således heller ingen fast pris på indikatoren, men prisen vil altid være lavere end omkostningerne ved det madspild, som ellers ville ha' været der, og kunder-

ne vil derfor typisk ikke ændre priserne på produkterne. Madspildet kan typisk reduceres med 20 til 50%, fortæller Kristen A. Hovland.

Øget kapacitet

Potentialet for indikatoren vurderes til at være stort. Indikatoren vil blive introduceret i Holland og i UK som de næste markeder her i 2018, og målet er at introducere i USA i 2019. - Vi er ved at øge produktionskapaciteten for produktion af indikatoren, så vi i løbet af 2019 vil være i stand til at producere 5 gange det nuværende antal. Vi forventer at introducere indikatoren på det danske marked i løbet af 2019, slutter Kristen A. Hovland.

Indikatoren bidrager til øget tryk omkring madvarer og reducerer mængden af den mad, som smides ud i hele værdikæden fra produktion til forbrug, så madspildet reduceres og økonomien forbedres.





BLÅ BETYDER
BÆREDYGTIG

En af de nye fiskeretter
kreeret af Jesper Vollmer
er "Makrel på grillen
med sprød kål og salat"



Kendt kok støtter ny kampagne for bæredygtig fisk

MSC organisationen (Marine Stewardship Council) lancerede i begyndelsen af september kampagnen "Er din favoritfisk blå? Blå betyder Bæredygtig". Kampagnens mål er at øge kendskabet til MSC's logo med den blå fisk, så danskerne vælger bæredygtigt, når de handler fisk og skaldyr. Den kendte kok, Jesper Vollmer, har kreeret fire nye fiskeretter til kampagnen.

Kampagnen er i år centreret om "farver" og farverige lækre fiske- og skaldyrsretter. Jesper Vollmer, der driver koncepthuset RÅ på Bornholm, støtter kampagnen og fik en anderledes opgave: Skab fire opskrifter med hver deres farvetema. Jesper Vollmer har kreeret fire smukke fiske- og skaldyrsretter, som i begyndelsen af september gav blikfang på blandt andet Københavns metrostationer og på byplakater landet over.

Jesper Vollmer siger om sin deltagelse i kampagnen: - Jeg har sammensat fire nye fiskeretter til MSC's kampagnen, fordi jeg mener, det er vigtigt, at vi tænker bæredygtigt, når vi køber fisk. Jeg elsker selv at spise fisk, og de fire nye fiskeretter, jeg har lavet, har masser af farver og er ment som inspiration til at tænke kreativt, næste gang man køber fisk og skaldyr.

Er din favoritfisk blå

Som forbruger kan det være svært at orientere sig om bæredygtigt fiskeri i en travl hverdag. Her er MSC-mærkets blå fisk en hjælp, da det er nemt at vælge bæredygtigt. Mærket med den blå fisk findes nemlig på mere end 1500 produkter alene i Danmark. - Vi ved, at mange danskere gerne vil træffe et bæredygtigt valg, men de skal vide, hvad de skal kigge efter. Hvis man som forbruger altid går efter MSC-mærket med den blå fisk, så ved man, at produktet kommer fra et certificeret bæredygtigt fiskeri. Forbrugere kan både nyde lækre retter med fisk og skaldyr og samtidig være med til at bevare verdens vilde fiskebestande, forklarer Majken Møller, der er marketingchef hos MSC i Danmark.

OM MSC-MÆRKET - DEN BLÅ FISK

Marine Stewardship Council (MSC) er en international Non-Profit organisation, som står bag MSC-mærket, der er kendetegnet af en blå fisk. MSC driver et globalt program, hvor organisationen samarbejder med partnere om at fremme bæredygtige fiskeriprincipper for fisk og skaldyr over hele verden. MSC blev etableret for 20 år siden og er i dag verdens mest anerkendte certificeringsprogram for bæredygtigt, vildtfanget fisk og skaldyr. For at blive solgt med MSC's blå fisk skal fisk og skaldyr komme fra et fiskeri, der er certificeret af en tredjeparts certificeringsorganisation efter MSC's fiskerimiljøstandard for bæredygtigt fiskeri. Standarden er udviklet sammen med eksperter, herunder forskere, videnskabsfolk, fiskerne og miljøorganisationer. Standarden opdateres løbende for at sikre, at den fortsat afspejler den internationalt bedste praksis inden for havforvaltning.

Certificering kræver bl.a. at fiskeriet kan sikre:

- At fiskebestandene er bæredygtige/er fra en sund bestand - der er nok fisk tilbage i havet for at reproducere.
- At havmiljøet bevares, så det kan understøtte livet i havet.
- At fiskeriet har implementeret effektive forvaltningsplaner, der sikrer at man hurtigt kan reagere ved ændringer i status quo.
- Udover fiskeristandarden har MSC også etableret en sporbarhedsstandard. En sporbar forsyningskæde forsikrer forbrugere om, at kun fisk og skaldyr fra et MSC-certificeret fiskeri kan sælges med MSC-mærket - den blå fisk.

Kilde: Pressemeddelelse



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.



Madværkstedet vender tilbage

Madværkstedet vender i 2019 tilbage og slår dørene op til Lokomotivværkstedets rå og stilrene torvehal tirsdag 26. og onsdag 27. marts. Det bliver endnu en gang et levende og sanseligt værksted, der stiller helt skarpt på det gode håndværk samt de nyeste tendenser og produkter inden for føde- og drikkevarer, skriver MCH Messecenter Herning.

På Madværkstedet kan fødevarerleverandører og -grossister fremvise nyheder og fortælle historien bag deres produkter. På trendområdet "Det Levende Madværksted" får de derudover mulighed for at komme endnu tættere på kunderne gennem daglige workshops og foredrag, der skal bidrage yderligere til inspiration og vidensdeling.

Messen er fødevarerleverandørernes nyudviklede fagmesse, som blev lanceret i 2017 som supplement i de ulige år til Nordens største fødevarermesse Foodexpo: - Vi fik en fantastisk modtagelse fra hele branchen i 2017, og derfor er vi meget stolte over, at vi kan byde dem alle sammen ind til ny inspiration igen i 2019. Vi ville gerne skabe et mødested til fødevarerbranchen i de år, hvor der ikke afholdes Foodexpo i Herning,

og det er lykket, siger Carina Høgsted Kirkegaard, projektleder i MCH Messecenter Herning, som arrangerer Madværkstedet.

Et stærkt samarbejde

Madværkstedet er udviklet i et tæt samarbejde mellem MCH Messecenter Herning, en gruppe af food-udstillere og brancheforeningen Mærkevarerleverandørerne, som ser frem til at fortsætte samarbejdet:

- Det var en stor succes sidste gang, og det vil vi gerne være med til at bygge videre på. Det fælles møde, som opstår mellem kunder og producenter på en messe som Madværkstedet, er noget helt særligt, og det skal vi værne om. Derfor glæder vi os til at kunne byde både udstillere og besøgende velkommen på Madværkstedet igen i 2019, siger direktør for brancheforeningen Mærkevarerleverandørerne, Niels Jensen.

Madværkstedet afholdes i marts 2019, og allerede nu er de første udstillere på plads. I oktober 2018 åbner forhåndsregistreringen for besøgende.

Kilde: Madværkstedet

Fiskens Dag 2018 blev et tilløbsstykke

Lørdag den 15. september blev Fiskens Dag afholdt bl.a. i København med indtog af fiskerne fra bl.a. Hanstholm, Thorsminde og Skagen.

Fiskens Dag er en årlig begivenhed, der afholdes på Rådhuspladsen i København. Begivenheden sætter fokus på at udbrede viden om fisk og særligt dansk fanget- og bæredygtig fisk. Fiskens Dag arrangeres af Fiskebranchen med støtte fra Den Europæiske Hav- og Fiskerifond (EHFF) og Miljø- og Fødevareministeriet. På dagen deltog også en række relevante branchefolk, virksomheder og organisationer. Der var fiskere fra Thorsminde, som bød på stegte rødspætter, Skagens-fiskere havde taget søkogte rejer og jomfruhummere med, og Hanstholm lokkede til at prøve kulmule.

Børn elsker fisk

Børnene kunne bygge deres egen bæredygtige fiskeburger, da Timm Vladi-

mirs Køkken lavede madskole sammen med MSC (Marine Stewardship Council), mærkningsordningen for bæredygtig fiskeri. I MSC-teltet var der aktiviteter for hele familien. For de madglade var der også være rig mulighed for at få velsmagende smagsprøver og kulinarisk inspiration til hverdagen. Teltets kokke gav tips og tricks til tilberedningen i køkkenet og gode ideer til sund fisk på madpakken.

MSC's forbrugerundersøgelse om danskernes fiskevaner fra sidste år viste nemlig, at ca. 80% af alle børn godt kan lide fisk, men at det er de færreste børn, der får fisk med på madpakken. Fiskeburgeren kommer her til undsætning, da den er god til madpakken.

I MSC-teltets tegnestue var der også aktiviteter for de små. Her kunne man gætte fiskens hale og blive klogere på bæredygtige, danske fiskearter og skaldyr. Dagen blev afsluttet med "Danmarks ældste boyband", Tørfisk, der underholdt



med sjove danske folkesange, vestjyske hits om livet til søs og dagligdagen på Vestkysten.

Om MSC

Marine Stewardship Council arbejder for at fremme og udbrede bæredygtigt fiskeri, og ca. 90% af det danske fiskeri er MSC-certificeret. Deres logo med den blå fisk er garant for, at fisk og skaldyr er fanget af et bæredygtigt fiskeri, og ved at vælge produkter med netop den blå fisk, bidrager forbrugerne til at sikre fremtidens fiskebestande og deres leveområder.

Din professionelle partner for seafood fra hele verden

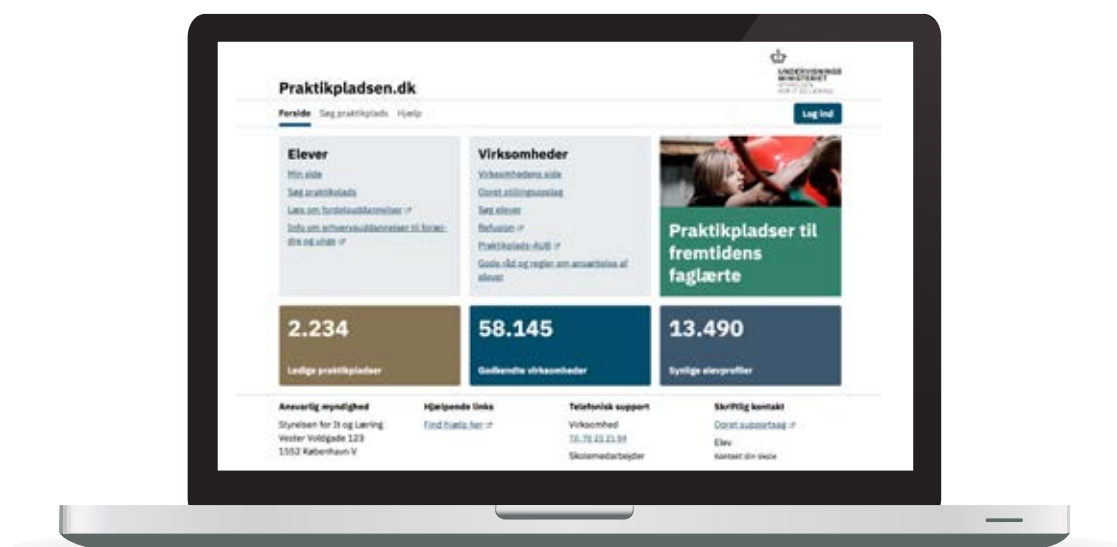
Altid mere end 300 forskellige varer på lager:

- 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!**



Hvor mange elever skal I have ansat?

AF ANNE METTE BØLLE FRUERLUND, JURIDISK KONSULENT, FØDEVARE-DANMARK

Pr. 1. januar 2018 trådte en ny ordning i kraft – praktikplads-AUB. Praktikplads-AUB omfatter virksomheder, der har mere end én fuldtidsansat medarbejder med en erhvervsuddannelse som deres højeste fuldførte uddannelse. Antallet af elever, man skal have ansat, afhænger af antallet af virksomhedens erhvervsuddannede medarbejdere; også faguddannede inden for andre brancher. Om de ansatte arbejder som faglærte eller ufaglærte i virksomheden, har ingen betydning for opgørelsen.

Hvert år i april modtager I en forskudsopgørelse med jeres mål for, hvor mange elever I skal have ansat i det indeværende kalenderår. På opgørelsen kan I se, om I ligger over eller under de beregnede elevpoints. I juni måned det efterfølgende år fremgår det af årsopgørelsen, om virksomheden har opfyldt sit mål. Hvis ikke målet er opfyldt, skal der betales et ekstra bidrag til Praktikplads-AUB. Fra 2018 vil alle virksomheder, som er omfattet af ordningen, få nedsat bidraget til Praktikplads-AUB med 295 kr. (2018-niveau) pr. medarbejder med en erhvervsuddannelse.

I kan få bonus

Praktikbonus: Uddannes der flere elever, end virksomheden har gjort i gennemsnit de seneste tre år, g er måltallet samtidig opfyldt, udbetales der en praktikbonus på 25.000 kr. pr. helårselev.

Fordelsbonus: Virksomheden kan få op til 5000 kr. pr. helårselev i fordelsbonus, hvis der uddannes elever fra en af fordelsuddannelserne. Fordelsuddannelser er uddannelser inden for fag, hvor der vurderes at være særligt behov for at uddanne flere faglærte. Listen over fordelsuddannelser kan ændre sig, når året er gået. Fordelsbonus består af en fast pulje på 20 millioner kr. hvert år. Eventuel ekstraopkrævning eller udbetaling sker automatisk.

Praktikpladsen.dk

Vi anbefaler, at I bruger portalen Praktikpladsen.dk til rekruttering af elever. Portalen er en elektronisk praktikpladsformidling, hvor målet er at formidle kontakt mellem praktikpladssøgende elever og virksomheder. Eleverne kan oprette et CV og søge efter ledige

praktikpladser. På www.praktikpladsen.dk kan eleverne se hvilke virksomheder, der er godkendt til at uddanne elever og lærlinge inden for de forskellige uddannelser. De kan også se ledige praktikpladser.

Hvis I ikke kan leve op til måltallet for elever og lærlinge, fordi der ikke er elever, er det muligt at få en nedsættelse af Praktikplads-AUB. Det kræver, at I har haft et stillingsopslag på www.praktikpladsen.dk i mindst tre måneder og ikke har modtaget ansøgninger fra elever, der har bestået det relevante grundforløb.

Vil I vide mere

Spørgsmål om dette kan rettes til Anne Mette Bølle Fruerlund på tlf. 50895513 eller Steen Møhring Madsen på tlf. 50895504

I kan også læse mere om Praktikplads-AUB på www.virk.dk/praktikplads-aub og løbende følge med i jeres forskudsopgørelse og senere jeres årsopgørelse på www.virk.dk/praktikplads-aub-selvbetjening.



Fotos: Søren F. Gammelmark

Festival åbner 10.000 østers på Fanø

Hele Fanø emmer af østers, når Fanø Østersfestival slår dørene op for tredje gang den 14. – 17. oktober 2018. Her dyster topkokke om titlen "Årets Østerskok". Sidste år åbnede man 8.000 østers på Fanø i efterårsferien. I år regner Fanø Østersfestival med at åbne 10.000 østers.

- Festivalen er blevet en kæmpe succes. Topkokke og folk kommer nu fra hele landet for at hylde „Danmarks ældste råvare“, siger Lindy Kjøller, der er formand for Fanø Østersfestival og tilføjer, at festivalens vision fra begyndelsen er at folkeliggøre østers. - Engang var østers en almindelig del af danskernes kost, men i 1800-tallet blev det fint og dekadent. Det er en fejl, for alene omkring Fanø findes der over 6 mio. østers, man frit kan samle op – og de smager jo virkelig godt, hvis man lige ved, hvad man skal gøre ved dem, siger han.

Bliv østersekspert

Der er rig mulighed for at lære at holde af østers og blive decideret ekspert på Fanø Østersfestival. Her bliver der guidede østerssafarier, østers-kokkeskoler for børn og voksne og mulighed for at kende smagsforskellen på østers fra Vadehavet, Limfjorden, Bretagne og Middelhavet. Desuden er der eksklusiv adgang til at kigge 15 topkokke over skulderen og smage deres bud på Danmarks bedste tilberedning med østers, når konkurrencen "Årets Østers Kok" løber af stablen under festivalen. - Udover at østers fra Fanø smager virkelig godt, så gør vi biodiversiteten i Vadehavet en stor tjeneste med at spise af dem, siger Lindy

Kjøller. Forklaringen er, at det er den hurtigt voksende, invasive stillehavsøsters, der huserer i Vadehavet og truer andre arter.

Selve festivalen er gratis. Om mandagen, hvor der er kokkekongurrence, sejler Fanøfærgen gående og cyklister over for kun 10 kroner. Kokkenes østers-’happere’ koster kun 40 kroner per styk og tre for 100 – og forbrugere kan spise så mange, de orker. I forbindelse med festivalen arrangerer Kellers Badehotel og Sønderho Kro eksklusive ophold, der inkluderer færge, ophold og eksklusive middage og brunch – selvfølgelig med masser af østers.

I 2017 modtog festivalen prisen som "Årets Fiske- og Skaldyrsfestival" i White Guide.



LYKSVAD FISKEFARM

Unikke smagsoplevelser med Lyksvads
"hjemmelavede" ål og dansk caviar

Årelang erfaring, godt håndværk og sans for kvalitet
giver produkter i en klasse for sig



Ægte dansk produceret baerii-caviar
Ål fra eget opdræt
Pandeklare ål · Helrøgede ål

Lyksvads produkter er af fineste kvalitet og uden kunstige
tilsætningsstoffer. Vi håndterer selv processen fra vand til bord.
Det er vores garanti for fuld sporbarhed og sublim smag.

Lyksvad Fiskefarm · Ødis Krogevej 4 · 6580 Vamdrup
Tlf.: +45 7559 8433 · www.lyksvad.dk
Mogens Larsen: 4015 8433 · Mogens.Larsen@Lyksvad.dk
Kristian Larsen: 2294 5740 · Kristian@Lyksvad.dk

DOMMERPANELET ER:

Helle Brønnum Carlsen, madskribent og anmelder, Erwin Lauterbach, Restaurant Saison, Lumskebugten mm, Hans Beck Thomsen, Henne Kirkeby Kro, Café Stranden, Sylvester Andersen, Den Kongelige Skydebane Sølyst og sidste års vinder af prisen 'Årets Østers Kok' samt Svend Rasmussen, madanmelder og konkurrencens konferencier.

Bag Fanø Østersfestival står Foreningen Fanø Østersfestival i samarbejde med Danske Færger A/S, Dansk Ø-ferie, Visit Fanø, Naturpark Vadehavet, Business Region Esbjerg, Sydvestjyske Smagsoplevelser og en masse lokale foreninger og ildsjæle.

Opskrifter

Fish'n chips med kuller og rodfrugter



DET SKAL DU BRUGE

(til 4 personer)

1 kg blandede rodfrugter
2 spsk olivenolie
500 g kuller eller anden hvid fisk
225 g mel
+ ekstra mel til at vende fisk i
2 tsk bagepulver
2 spsk timian, finthakket
1 kold øl
1 l vegetabilsk olie til dybstegning
Salt og peber
Citron

SÅDAN GØR DU

- Rens og skær rodfrugterne på langs i grove stykker, vend dem med olie, salt og peber. Bag i ovnen ved 220 grader i 30-40 minutter.
- Bland mel med timian og bagepulver, og pisk øllet deri til en glat tyk dej.
- Skær fisken i mindre stykker og vend dem i lidt ekstra mel og derefter i dejen.
- Ryst noget af dejen af, inden fisken kommer ned i den varme olie. Steg fiskene i ca. 2-3 minutter, indtil de er gyldne og sprøde og flyder oven på den varme olie. Læg dem herefter på et stykke fedtsugende papir, drys med salt og servér med rodfrugter og citron.

Kuller med ratatouille



DET SKAL DU BRUGE

(til 4 personer)

600 g kullerfilet
1 aubergine
1 courgette
8 tomater
2 spsk olivenolie
1 bundt frisk basilikum
1 moden mango
½ dl hvid balsamico
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

- Tænd ovnen på 200 grader.
- Læg kullerfileterne på den ene halvdel af en bageplade beklædt med bagepapir.
- Krydr fisken med salt og peber.
- Skær aubergine, courgette og tomater i skiver.
- Læg grøntsagerne taglagt på bagepladen ved siden af fisken.
- Hæld olien over grøntsagerne, og drys med salt, peber og hakket basilikum.
- Bag fisk og grøntsager i 20 minutter.
- Skræl mangoen, og blend kødet med balsamicoeddike.

Anret kulleren på et fad med grøntsagerne ovenpå, og servér med mangosauce og pasta.

TILBEHØR: PASTA

Kilde: Fiskebranchen.dk

Vidste du at ...

Danske fiskebrødre har skabt en gylden forretning

Aquapri-koncernen kom ud af det seneste regnskabsår med et overskud på 21 mio. kr. Det er 35 gange bedre end for to år siden. Aquapri blev grundlagt i 1900. Nu har virksomheden præsenteret sit bedste resultat i nyere tid. - Årets resultat anses som meget tilfredsstillende. Markedet for opdrættet ørred, ørredrogn og sandart fortsætter med at udvikle sig positivt, og regnskabet for 2017/18 viser på ny, at der er stort potentiale i at opdrætte højkvalitetsfisk til verdens forbrugere, skriver fiskekoncernen i regnskabet.

Aquapri-koncernen har en egenkapital på 133 mio. kr. og beskæftiger omkring 85 fuldtidsmedarbejdere. Især det japanske marked er blevet stort for Aquapri, efter japanerne har fået øjnene op for den kvalitet, som danske fiskeopdrættere tilbyder. I sit nye regnskab skriver Aquapri, at prisen på ørredrogn er steget kraftigt det seneste år, fordi lagrene er tømte i både Japan og Europa. Det forsøger koncernen at kapitalisere på i disse år, fremgår det af regnskabet. *Kilde: JP.dk*

Tang skal være en hverdagsspis

Nordisk Tang vil være fremtidens ingrediens-leverandør på grund af tangs mange gode egenskaber

Kristian Ottesen, CEO i Nordisk Tang, vil udbrede kendskabet til tang hos både forbrugere og fødevarerproducenter. I Grenaa har de otte ansatte på Nordisk Tang travlt med at udbrede kendskabet til tang og tangs gode egenskaber til danskerne. Det sker med et væld af forskellige produkter som tang-pesto, tang-krydderi, tang-rom og fuldkorns tang-mel. Men ambitionerne rækker meget længere end bare det. Kristian Ottesen, CEO i Nordisk Tang, vil gerne øge eksporten og så vil han også gerne blive en del af den store danske in-

grediens-industri. Og til det har virksomheden fået en norsk investor, Artic Seaweed, med ombord med et ukendt men „et-cifret millionbeløb i den høje ende“, der giver helt nye muligheder for den danske tang-pioner.

Kilde: Foodsupply

Kina vil øge handel og reducerer tolden på norske fisk

250 norske fiske- og skaldyrprodukter er fra 1. juli omfattet af lavere importtold i Kina. Mens den amerikanske præsident er i færd med at opsætte barrierer for handel med en række lande, går Kina den modsatte vej. I et forsøg på at øge handelen har Kina meddelt, at landet vil sænke importtolden på fisk fra Norge. Det gælder konkret lidt over 250 varer fra Norge, oplyser Norges sjømatråd. Sjømat dækker over mad fra dyr og planter i hav og søer. Kina reducerer fra 1. juli importtolden på næsten 1500 produkter.

Eksempelvis reduceres toldsatsen på frossen makrel fra 10 til 7 procent, mens tolden på sej, kuller og kulmule reduceres fra 12 til 7 procent. Sjømatrådets udsending i Kina, Sigmund Bjørge, forklarer, at der vil være forskel på hel og fileteret atlantehavslaks. - Vi kan se, at ændringerne i denne omgang ikke gælder for hele og ferske atlantehavslaks. Men der kommer en toldreduktion på både fersk og frossen laksefilet, siger Bjørge. Toldsatserne for laksefilet reduceres fra 10 til 7 procent. De kinesiske justeringer fører til, at en midlertidig importtold på 210 produkter fjernes. Det gælder blandt andet fersk hummer og krabbe.

Kilde: FødevareWatch

Hjertesundhed: Få fisk nok ind i kosten

Spiser man fiskepålæg fem-syv gange om ugen og en enkelt aften laver en ret med fisk eller skaldyr, er man dækket ind. Ifølge de officielle kostråd skal vi spise 350 gram fisk om ugen, hvoraf de 200 gram skal være fra fede fisk, som er særligt rige på omega 3-fedtsyrer. Omega 3-fedtsyrer er gode i forebyggelsen og behandlingen af hjerte-kar-sygdom-



me. Derfor anbefaler Hjerteforeningen også, at der kommer godt med fisk på middagsbordet. - Har man fået en hjertesygdom eller konstateret for højt blodtryk, er det vigtigt at spise fisk for at få omega 3-fedtsyrer, men også fiskeprotein, som vi har gavn af, og D-vitamin, jod og selen, som der kun findes lidt af i andre madvarer. Så til de ting er fisk en rigtig god kilde, siger Inger Larsen, der er diætist i Hjerteforeningen. Professor Erik Berg Schmidt fra Lipidklinikken ved Kardiologisk Afdeling på Aalborg Universitetshospital bakker op. - Vi har undersøgt, hvordan det går med folk, der spiser fisk, og hvordan det går med folk, der ikke spiser fisk, siger han og fortsætter: - Det ser ud til, at dem, der spiser fisk, får mindre hjerte-kar-sygdomme. Derfor skal folk gerne spise fisk to gange om ugen, og den ene gang skal være de fede fisk, som makrel, sild og ørred, siger Erik Berg Schmidt. Og virker det lidt uoverskueligt at spise 350 gram fisk om ugen, er der råd for det. Man skal nemlig spise fisk både til frokost og aften. - De fede fisk er sild, ørred, laks, makrel og hellefisk.

Kilde: Avisen.dk

Laksefabrik udvider

Lakseproducenten Langsand Laks i Hvide Sande er lige nu i gang med en udvidelse i den større ende.

Cirka 4500 kvadratmeter skal bygges til de oprindelige 3000 oprindelige kvadratmeter, der blev opført i 2012. Langsand Laks producerer laks i betonsiloer på land. Indtil videre har de kunnet producere 800.000 kilo fisk årligt, men med udvidelsen løber det op i tre millioner kilo. Prisen for udvidelsen løber op i cirka 100 millioner kroner.

Kilde: Foodsupply



Nu begynder kampen om igen at fiske efter tunfisk i Danmark

Kæmpestore tunfisk svømmer igen i danske farvande. Nu skal EU fordele kvoterne. Tunfisk på mellem 200 og 300 kilo svømmer i øjeblikket lystigt rundt i de danske farvande og mæsker sig i sild og makrel efter at have været stort set forsvundet i et halvt århundrede. I Skagerrak har fiskere med blytunge arme fanget og genudsat over 80 kæmpefisk som led i et forskningsprojekt. Og nu begynder kampen om, hvem der skal have ret til at fange de store og lukrative fisk. Erhvervsfiskere får gyldne øjne over muligheden for at fange den kostbare fisk, der kan afsættes for 100.000 kroner per styk på det internationale marked. Samtidig ser lystfiskere store muligheder i at etablere et fiskeri efter den måske mest eftertragtede sportsfisk i verden. I regeringen har fiskeriminister Eva Kjer Hansen (V) allerede gjort de indledende øvelser, så Danmark kan få andel i den fangstkvote for tun, der er aftalt og fordelt internationalt, oplyser hun til Politiken. - Vi har meldt os ind i kampen. Der er ingen tvivl om, at vi alle bliver fascinerede over, at tunen er her. Der tegner sig nogle nye og spændende muligheder for fiskeri, hvis vi kan få en aftale om en kvote, så vi kan fiske efter tunen, siger Eva Kjer Hansen til Politiken.

Kilde: Fødevarewatch

Flere havbrug i Kattegat: 37 ansøgninger ligger klar

Miljøstyrelsen har modtaget 37 ansøgninger om at placere havbrug i Kattegat. Der er udsigt til, at flere havbrug skal anlægges i Kattegat og særligt ud for Djurslands kyst. Det skriver TV2 Østjylland. 1. april var der ansøgningsfrist for virksomheder, der ønsker at anlægge nye havbrug i Kattegat. Og i alt er 37 ansøgnin-

ger tikket ind hos Miljøstyrelsen, men planerne møder modstand blandt miljøforeninger.

Hos brancheforeningen, Dansk Akvakultur, vedkender man, at havbrug forurener. - Man kan ikke producere fødevarer, uden at det giver et miljømæssigt aftryk, siger Brian Thomsen, der er direktør hos Dansk Akvakultur, til TV2 Østjylland. - Men det er vores opgave at gøre det så effektivt som muligt, og altså minimere og forbedre det, lyder det videre fra branchedirektøren. 1. juni 2017 åbnede regeringen - i samarbejde med Dansk Folkeparti og Socialdemokratiet - for øget havbrugsproduktion i de danske farvande, hvis det sker på en miljømæssig forsvarlig måde. Derfor åbnede de for muligheden for, at der kunne gives miljøgodkendelser til havbrugsvirksomhederne, dog med kravet om, at de skal fjerne næringsstoffer som kvælstof og fosfor fra havet. Havbrugene skal derfor kompensere for merudledningen af næringsstofferne ved eksempelvis at opdrætte muslinger, fordi de spiser plankton, og dermed fjernes næringsstofferne, når man i sidste ende høster muslingerne.

Kilde: FødevareWatch

Kongsbak satser på Hanstholm

Virksomheden Jacob Kongsbak Lassen har foreløbig en lille afdeling med fire medarbejdere, der opkøber og håndskærer frisk fisk i Hanstholm. Nu har ledelsen besluttet at flytte endnu en funktion til Hanstholm - fra Malmø. Det sker, så snart der er fundet egnede lokaler. Det betyder, at hele virksomhedens produktion af røget fisk i fremtiden vil finde sted i Hanstholm. - Vi skal helst være i gang med at røge inden tre måneder - i hvert fald til efteråret, meddeler virksomheden, som mener, at det giver god mening at røge fisken nær den havn, hvor den landes.

Kongsbak Lassen er et firma, der blev grundlagt i 1883, og har status af Kongelig Hofleverandør. Firmaet etablerede sig i marts i år i Hanstholm, men lokalerne i Kai Lindbergs gade 41 er udnyttet fuldt ud allerede. Hidtil har Kongsbak haft røgeri i Malmø, men de faciliteter er nu solgt, og Jacob Kongsbak vil sammen med sin medejer Marcel Hampel til Hanstholm indrette nyt røgeri.

Kilde: Foodsupply

Flere hummere bliver fanget i Limfjorden

Antallet af hummere, der hives op af Limfjorden, er eksploderet, og i løbet af 10 år er fangsten gået fra 2,6 ton til 24 ton om året, viser indberetninger til Fiskeristyrelsen. Der er usikkerhed om, hvor mange hummere, som findes i Limfjorden, og hvorfor der kommer flere og flere til, men fakta er, at antallet af fangede hummere fortsætter med at vokse og vokse. - Der er sket en eksplosiv vækst. Vi er gået fra, at man kunne finde nogle ganske få individer, til at flere mennesker mere eller mindre har det som deres levebrød, siger Kim Thor Paulsen, vicefiskeriinspektør fra Fiskerikontrollen i Nykøbing Mors. Udover, at det kommer lokale erhvervsdrivende til gode, har den øgede fangst også den sideeffekt, at flere private på ulovlig vis forsøger sig med fangst og salg af skaldyret, skriver DR. Dansk Skaldyrcenter har ifølge DR netop søgt penge hos den Europæiske Fiskerifond, så man kan få kortlagt, hvor mange Limfjordshummere, der findes.

Kilde: FødevareWatch

Nyt eventyr for muslingeskaller

Vilsund Shells A/S, som er et samarbejde mellem skaldyrproducenten Vilsund Blue A/S og Fredsø Logistik, er et nyt muslingeselskab. De to virksomheder har gennem 16 år samarbejdet om afsætning af muslingeskaller og rykker nu tættere sammen. Vilsund Shells A/S skal stå for behandling og afsætning af muslingeskallerne fra Vilsund Blue's muslingeproduktion. Det sker fra en ny 3.600 kvm. stor hal, der bygges ved Foodparken på Mors, hvor Vilsund Blue blandt andet har produktion. Tidligere var Vilsund Blue's siloer overvåget, så de kunne tømme dem og køre muslingeskaller væk. - Nu bliver muslingeskallerne via et transportbånd sendt direkte over i den nye hal, hvor de er under tag og dermed hurtigere frigøres for de restprodukter, der måtte sidde tilbage på dem. Det skete tidligere ved udendørs opbevaring forskellige steder og er ikke optimalt, fortæller vognmand Jan Nielsen fra Fredsø Logistik, der afsætter muslingeskaller som

underlag til ridebaner. Skallerne afsættes også til luft- og vandrensning i både ind- og udland. Man tager en container, fylder den med muslingeskaller, lader vandet løbe igennem, blæser luft ind og derved forsvinder den dårlige lugt.

Kilde: Fiskeritidende

Direktør går fra øllet til rejerne

Direktør i Svaneke Bryghus, Daniel Barslund, skifter i løbet af efteråret arbejdet med øludvikling og brygning ud med en rolle som underdirektør i rejegiganten Ocean Prawns, hvor han får sin far som chef. - Svaneke Bryghus er klar til en ny direktør, og jeg er også klar til at komme helt tæt på Ocean Prawns, siger han til DR.

Ocean Prawns har op mod 500 medarbejdere på verdensplan og er i dag 1,7 mia. kr. værd. Dermed er det skridt op ad stigen, der venter den 42-årige Daniel Barslund. Han glæder sig til rollen, men også til at komme i lære hos sin far, 68-årige Kristian Barslund Jensen, der ejer 60 procent af virksomheden, mens sønnerne Daniel og Kristian Barslund deler resten. - Min far er fiskekipper. Han kender tingene indefra og har egentlig aldrig forandret sig. Derfor taler han også med en helt anden type pondus, når han for eksempel diskuterer fiskekvoter i EU. Min tilgang vil være anderledes, siger Daniel Barslund til DR.

Ocean Prawns har investeret i blandt andet Bornholms Mosteri og havtorneplantagen Høstet, mens det ejer 80 procent af Svaneke Bryghus

Kilde: Foodsupply

Enigt Folketing indfører topskat for storfiskere

Fiskeriministeren er ikke sikker på, at højere afgifter er en god idé. Men hun tror, at fiskerne kan bære det.

Samtlige partier i Folketinget er blevet enige om at hæve afgifterne for de største fiskefartøjer. Fremover skal fiskere betale en afgift på fire promille af omsætningen op til 25 millioner kroner og seks promille af omsætningen derover. Der indføres desuden et bundfradrag, så der ikke skal betales afgift af de første 500.000 kroner. Dermed bliver det, der populært er blevet kaldt en topskat på storfiskere, en realitet.

Fiskeriminister Eva Kjer Hansen (V) lægger ikke skjul på, at hun ikke er ovenud begejstret for modellen, som et flertal uden om regeringen lancerede i april. - Men jeg har bestræbt mig på at lave et flertal med Folketingets partier og finde en løsning, forklarer hun. - Jeg vil tro, at de store skibe godt kan bære den her afgift på seks promille, selv om det er en stor stigning i forhold til det gældende, siger Eva Kjer Hansen.

Socialdemokratiets fiskeriordfører, Simon Kollerup, er derimod meget glad for aftalen. - Vi kan se, at det er de største fartøjsejere, som nogle har kaldt kvotekonger, som har haft de største overskudsgrader. For at dele det lidt ud, har vi vurderet, at det var det rigtige, siger Kollerup. Det vurderes, at den nye afgiftsmodel vil betyde, at der kommer 7,5 millioner kroner ekstra i statskassen om året. Pengene fra afgifterne skal blandt andet bruges til digitalisering, uddannelse, forskning og udvikling af et mærke for skånsomt fanget fisk. Aftalen indebærer også, at WWF Verdensnaturfonden fremover får indflydelse på, hvem der skal sidde i bestyrelsen for Fiskeafgiftsfonden, der administrerer indtægterne fra promilleafgifterne. - Det er bestyrelsen, der skal se på, hvad der bedst kan skabe udvikling i fiskeriet og sikre arbejdspladser. Der er det helt oplagt, at WWF med deres interesse for området er med i det, siger Eva Kjer Hansen.

Kilde: FødevarerWatch

Sushi-fisk fra Thy i stor skala

- Der er intet plastik eller parasitter i et anlæg som vores, konstaterer administrerende i virksomheden Sashimi Royal Claus Rom. Det friske saltvand strømmer rundt i de to ringe inde i produktionshallen, og fiskene står i stimer og bevæger sig opstrøms - fuldstændig som de ville gøre det i naturen. Hver anden time er der røre i hvert kar, for så er det fodringstid. Ved hjælp af et automatisk anlæg sprøjtes pillerne ud i vandet, og fiskene guffer i sig. - Det var i juni sidste år, at vi lukkede vand herind i anlægget. Der er sket så meget, så det er lidt svært at forstå, egentlig, siger Claus Rom. Sashimi Royal, der ligger på Nordre Strandvej i Hanstholm, er et af Danmarks første saltvandsbrug - og det første til produktion af Yellowtail Kingfish, der er særdeles velegnet til sushi og sashimi - retter med rå fisk. Det er en fisk, der kan sælges til 100 kroner pr. kilo. Sashimi Royal har moderfisk gående i anlægget Maximus ved Gudnæsstrand, og herfra hentes ynglen. I Hanstholm går der 11-12 måneder, før fiskene er oppe på den ideelle vægt på fire kilo.

Endnu er produktionsanlægget kun 50 procent udnyttet, men efterspørgslen frister virksomheden til at afhænde nogle af fiskene, endnu inden de har nået den optimale salgsvægt. Målet er at komme op på 6.000 slagtninger om ugen - i dag slagtes der minimum en gang ugentligt. Salget varetages af Nordic Seafood - til kunder i hele Europa. Sashimi Royal drives ud fra en filosofi om dyrevelfærd, bæredygtighed og miljøbevidsthed. Eksempelvis genbruges havvandet 20-30 gange. 7.000 kubikmeter vand sendes hver time gennem rensningsanlægget, hvor partikler, CO₂ og kvælstof tages ud af vandet, der tilføres ilt, før det kommer tilbage til fiskene.

Kilde: Foodsupply

**Velkommen til
NYE MEDLEMMER
Danmarks Fiskehandlere**

Fredericia Fiskebutik v/Thomas Frederiksen
Fredericia



fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv



POLAR SEAFOOD

FORKÆL DINE GÆSTER

LAKS ER IKKE BARE LAKS

De ligner hinanden, de norske, islandske og danske laks.
Men smag og konsistens er forskellig.

Til gengæld kan du være sikker på,
at alle er perfekt røget. Det sørger vores røgmester for.
For kun det bedste er jo godt nok til dine gæster.



EKSEMPLER FRA VORES SORTIMENT PÅ KØL



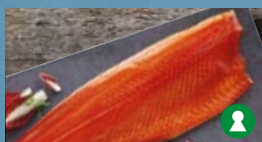
Røget laks, tørsaltet,
skiveskåret. 1,2-1,6 kg.
Polar varenr. 4049.
Har ikke været frosset



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



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



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



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

Returneres ved varig adresseændring

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