

FISKEHANDLEREN

Nr. 1 · marts 2019

**Hurtigere ekspedition
og højere kundeservice**

side 8

**Havets fristelser
på Farum Bytorv**

side 12



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 det sidste ord



Tilbage i sommeren 2017 åbnede jeg en fiskeforretning i Meny Nordens Plads.

Jeg havde efter en tid med en traditionel fiskeforretning, og en konkurs i 2016, besluttet mig for at prøve kræfter med at drive en forretning i en Shop'n'Shop løsning.

Igennem årene har vi set, hvordan de fleste supermarkeder har valgt at droppe deres egne bagerier og i stedet udleje deres bagerafdelinger til en lokal bager eller til en af de store bagerkæder som Emmerys eller Lagkagehuset.

Min tanke var - og er - den, at hvorfor ikke gøre det samme med fisk, og som sagt så gjort. Det har været en helt forrygende oplevelse, og der har været masser af succes i konceptet med at have en traditionel fiskeforretning i et stort supermarked.

Jeg fik ekstra blod på tanden, og i sommeren 2018 åbnede jeg så butik nr. 2 i Meny Søborg og fik naturligvis langt mere travlt efterfølgende.

Det er en noget anderledes måde at drive fiskebutik på end en traditionel fiskebutik ude på gaden, har jeg måttet erkende, men jeg er meget glad for min beslutning.

Min mission som fiskehandler har altid været at sikre danskerne let og enkel adgang til lækker kvalitetsfisk, og hvis jeg kan medvirke til at fortrænge nogle af alle de elendige gaspakke- "fiske"produkter, som traditionelt har været den eneste mulighed i supermarkedet, så er jeg nået et godt stykke af vejen mod at fuldføre min mission.

Jeg er ikke den første, der på den måde har rykket telt-pælene ind i et supermarked, og jeg bliver helt sikkert ikke den sidste.

Al denne snak om min egen forretning og hvilke ambitioner, jeg har, både i min egen forretning, men også som formand for Danmarks Fiskehandlere, bringer mig frem til, hvad det egentlig er, jeg prøver at få sagt.

Jeg har nydt at være formand for vores forening, jeg har været frustreret, ked af det, begejstret, glad, ja nærmest hele følelsesregistret rundt. Jeg har elsket at møde jer alle og se jeres butikker, selv om jeg desværre stadig mangler at se mange dem.

Jeg er meget glad for det fællesskab og den styrke, vi har, når vi samarbejder, når vi inspirerer hinanden og hjælper hinanden.

Når vi i fællesskab kæmper for at få mere fisk på middagsbordet i de danske hjem, så er jeg så glad og stolt af at være formand.

Men det kræver meget tid og ressourcer at være formand, og her kommer vi frem til det, jeg hele tiden har prøvet at sige, og der må jeg desværre erkende, at jeg ikke længere har nok af hverken tid eller ressourcer til at udføre mit hverv som formand tilfredsstillende.

Derfor har jeg besluttet mig for ikke at genopstille som formand til dette års generalforsamling, og jeg vil opfordre så mange af jer som muligt til at møde op og bakke op om valget af en ny formand. Der er ingen tvivl om, at der venter en masse hårdt arbejde forude for den næste formand, og han kommer helt sikkert til at få brug for så meget opbakning fra jer som muligt.

*Martin Maric,
Formand, Danmarks
Fiskehandlere*

Indhold

3 Aarhus havde besøg af miljø- og fødevareministeren

6 Fiskehandler som shop-in-shop

8 Hurtigere ekspedition og højere kundeservice

10 Nye fiske- og marketing konsulenter

10 Generalforsamling i Danske Fiskehandlere

12 Havets fristelser på Farum Bytorv

14 Pinsefisker 2019

16 Tilskudsordninger til udvikling og vækst

16 Smørstegt Sandart

18 Convenience er i fremgang

20 Spændende fødevarer nyheder udfoldes live på Madværkstedet

20 Udendørs tavleskille

21 Limfjordsøsters fra Mors til lokalt nytår - og til Aarhusiansk

21 Stenbiderrogn

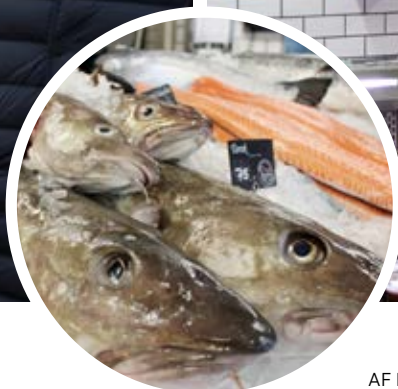
22 Vidste du at ...

23 Multivac på Seafood 2019

23 Navnenyt



Anders Andreasen fra Havnens Fiskehus i samtale med Miljø- og Fødevareminister Jacob Ellemann-Jensen samt Formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen.



AF PER AASKOV KARLSEN

Aarhus havde besøg af miljø- og fødevareministeren

Miljø- og fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen havde torsdag den 10. januar taget imod en invitation fra FødevareDanmark til en dialog og møde hos Slagter-Riget og Havnens Fiskehus i Aarhus. Der var lagt op til et uformelt møde, hvor løst og fast kunne drøftes. Emnerne var mange lige fra det seneste fødevarerforlig, udfordringen med kravet om 2 graders opbevaring af fisk, Fødevarestyrelsens kontroller, sociale medier, veganerdiskussionen og mange andre aktuelle emner.

Fra Hjørring til Haderslev

Anders Andreasen fra Havnens Fiskehus begyndte i fiskebutikken som medhjælper, mens han gik på gymnasiet, så det var et rent tilfælde, at han sammen med sin bror Kristian i dag er fiskehandler og indehaver af den veldrevne fiskeforretning i Aarhus. I dag er kun 15-20 % detailsalg i den flotte og charmerende fiskeforretning på havnen i Aarhus. Omsætningen til restauranter, storkøkkener, supermarkeder og grossister har været stigende igennem årene og udgør nu mere end 80 % af virksomhedens omsætning. Virksomhedens fiskebiler kommer helt til Hjørring i nord og til Haderslev i syd. Forretningen har i dag ca. 25 ansatte. – Nytårssalget var helt exceptionelt i år. Vi solgte rigtig mange østers og andre eksklusive fiskeprodukter, udtaler Anders Andreasen. – Byudviklingen er enorm her i Aarhus i disse år, fortæller han til Fødevaremagasinet. Vi søgte i 2014 om at udvide vores virksomhed med bl.a. en etage mere og en udvidelse af køkkenet. Bygningen er fredet, så



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



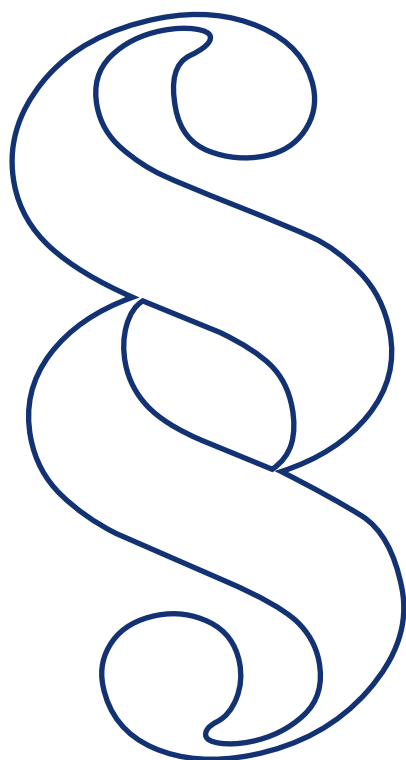
Problematikken om at holde fiskeprodukterne under 2 grader både i fiskebilerne og i butikken, fx i sommeren 2018, som jo var ekstremt varm, blev drøftet med ministeren, som var lydhør over for problematikken.



det kræver tilladelse og omtanke at udvide. Det forventer vi, at vi får gennemført i slutningen af 2019. Problematikken om at holde fiskeprodukterne under 2 grader både i fiskebilerne og i butikken, fx i sommeren 2018, som jo var ekstremt varm, blev drøftet med ministeren, som var lydhør over for problematikken. Et af problemerne er, at overiser man fisken, kan man ødelægge den. Dette gælder fx i sær friskfangede muslinger, men også andre fiskeprodukter.

Sundhed og mad i medierne

Et af de aktuelle og tilbagevendende emner i medierne er forbrugernes madvaner. Veganerdebatten var naturligvis også genstand for debat. Slagtermestrene Bjarke Jensen og Mark Purkær mente begge, at debatten om mad og veganere blot gjorde mulighederne for specialforretningerne som Slagter-Riget større. – Vi tilbyder naturligvis veganerretter, og forbrugerbevidstheden om fødevarernes og måske især køds klimapåvirkning gør, at forbrugerne bliver mere bevidste om deres valg og i nogle tilfælde vælger den gode kvalitet frem for volumenproduktet. Miljø- og fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen kommenterede med et glimt i øjet bl.a. på begrebet en flexitar: – Er det ikke bare en forbruger, som spiser varieret?



Den nye ferielov

– overgangsordningen begyndte den 1. januar 2019

Den 1. januar 2019 igangsættes først led i de overgangsordninger, som skal føre frem til samtidighedsferiens ikrafttræden den 1. september 2020. Overgangsordningen indebærer, at medarbejderne i en forkortet optjeningsperiode, som løber fra den 1. januar 2019 til 31. august 2019, optjener ferie i overensstemmelse med de nuværende regler i den gældende ferielov.

Medarbejderne optjener i perioden 1. januar 2019 til 31. august 2019 – som hidtil 2,08 dage pr. måned svarende til samlet 16,64 dage, som skal afholdes i en forkortet periode, fra den 1. maj 2020 til den 30. september 2020.

Næste skridt i overgangsordningen træder i kraft den 1. september 2019 og varer til den 31. august 2020. I denne periode skal al ferie, der optjenes af medarbejderne, uanset om de sædvanligvis afholder ferie med løn eller modtager feriegodtgørelse "indefrysnes". Der er til dette formål oprettet en særlig fond "Lønmodtagernes Fond for Tilgodehavende Feriemidler", der skal forvalte og administrere de indefrosne feriemidler. FødevareDanmarks Juridiske Afdeling sender yderligere information ud til medlemsvirksomheder, når vi nærmer os 1. september 2019.

Kilde: FødevareDanmark

★★★★★
SANDART

SAMME FINE KVALITET – HELE ÅRET

aquapri

Med opdrættet sandart kan vi sikre en fremragende og stabil kvalitet året rundt.

Vi står med et helt unikt produkt, da vores sandarter næsten spræller i kassen, når de køres fra anlægget. Det giver fiskehandleren og kokken en dejlig lang holdbarhed at arbejde med.

*Når først du har smagt AquaPri's opdrættede sandart
– så vil du ikke længere nøjes!*

SANDART SALGSTEAM



Bertel Ulv
Salgschef
Tlf. 21 68 46 65



Morten Holm
Salgschef
Tlf. 23 72 31 69

Kontakt vores salgsteam for
opskrifter/materialer/ordrer.

Vi har fisken,
du slet ikke kan
undvære!

Se mere på: aquapri.dk/our-products/inspiration



Bæredygtigt opdrættet **fersk sandart!** **aquapri** leverer fra dag til dag, året rundt!

Fiskehandler som shop-in-shop



I løbet af de sidste par år har flere selvstændige fiskehandlere indgået samarbejde med fødevaremarkedet Meny. Dermed drives fiskeafdelingerne i godt 10% af alle Meny-butikker af eksterne partnere. Foreløbig lover ordningen godt for begge parter.

AF HEIDI SVØMMEKJÆR

I praksis fungerer samarbejdet som en shop-in-shop. Benny Jepsen, ferskvarechef hos Meny forklarer: - Fiskehandleren er en ekstern partner, der driver en selvstændig butik. Samtidig er den en del af Meny og indgår som et vigtigt element i den samlede forretning. Derfor bliver de også en del af et ledelsesteam, sparrer med købmanden, slagteren og så videre. Vi er et samlet hold, og det betyder rigtigt meget, at vi kan tilfredsstille vores kunder. Om det så er fisk den ene dag eller kød den anden. På den måde komplementerer vi hinanden.

Gik direkte til baglandet

Af de 10-12 udliciterede fiskeafdelinger i Meny ejes halvdelen af den lille kæde "De glade fiskemænd", mens resten består af mindre fiskehandlere. Et eksempel er Martin Maric, som driver to fiskeafdelinger under firmanavnet Fiskehalle, den ene i Meny Søborg og den anden i Meny Domus Vista. Tidligere har han haft klassiske fiskebutikker på Nørrebro og i Taastrup med alt, hvad dertil hører.

Men hvordan blev han en del af Meny?

- Jeg havde lagt mærke til, at de fleste Meny-er har en Lagkagehuset eller Bodenhoffs bager og tænkte derfor, at hvis bagerne kan gøre det, kan en fiskehandler også. Så jeg gik direkte til baglandet og spurgte, om der var mulighed for at drive flere afdelinger. Og det var der.

En gradvis udvikling

Ordningen er kommet i stand lidt efter lidt og er blevet mere formaliseret, efterhånden som flere fiskehandlere kom til. Benny Jepsen udtaler, - Hvis vi skal have flere shop-in-shops med fiskehandlere, skal vi tænke over, hvad vi forventer os af dem, og hvad de kan forvente sig af os. Derfor er vi begyndt at conceptualisere ordningen. Fx skal fiskehandlerne føre et grundsortiment fra Strandby Fisk (ejet af Dagrofa, red.). Med den aftale sikrer vi en vis ensartethed på tværs af afdelingerne i landet. Dertil kommer så de varer, fiskehandlerne køber andre steder.

- Fisken er et stort vækstmarked, og derfor er det særligt interessant, nu hvor



DE GLADE FISKEMÆND




kødområdet er i forvandling, og fisk samtidig er et sundt alternativ. For os betyder ordningen, at vi får ekstra kompetencer ind udefra - det giver god kvalitet og kundeservice, slutter Benny Jepsen.

Kundestrøm, kompetencer og nye spilleregler

Fiskehandler Martin Maric er også positivt stemt over for samarbejdet. - Jeg er godt tilfreds. Det er selvfølgelig en noget anderledes måde at gøre det på, end hvis man havde en lille selvstændig butik. Det skal man være klar over. Der er nye spilleregler at følge, og det vil være svært for nogle, hvis de kommer fra større frihed. Til gengæld er man et meget velorganiseret sted og er garanteret en masse kunder.

Set fra Menys perspektiv spiller ordningen godt ind i en større strategi. - Ambition er at fastholde positionen som Danmarks fødevaremarked nummer ét med ferskvareafdelingen som bærende DNA. Der er ingen tvivl om, at vi har gode butikker, hvor eksterne handle-

finder det interessant at være med. De får del i kundestrømmen, og Meny kan nyde godt af fiskehandlerens kompetencer. Det giver tilfredse kunder, høj faglighed, et bredt sortiment, god kundeservice og stabilitet i afdelingen.

Om der også er udfordringer ved den type samarbejde? - Fiskehandlerne skal føres ind i Menykonceptet. Det kræver lidt tilvænning, men det er vel meget naturligt. Derfor er det ikke en ulempe - mere bare en proces, siger Bent Jepsen.

Tidstypisk ordning

Set i et større perspektiv er denne type samarbejder et udtryk for en øget efterspørgsel på convenience - samtidig med et ønske om faglig viden og specialvarer. Så meget tyder på, at det er den vej, markedet går. Martin Maric udtaler - Egentlig er det den samme type klientel som i en almindelig fiskehandel. Kunderne hos Meny er allerede meget orienterede imod specialforretninger. Samtidig er det blevet sværere at køre specialbutik, og supermarkederne

er blevet så meget dygtigere. Så jeg har generelt et indtryk af, at det hele er ved at ændre sig.

Næste skridt for Meny?

Hvordan ser det ud for fremtiden? Kan man forestille sig, at ordningen også breder sig til at inkludere andre ferskvareafdelinger på sigt? - Det er hverken konceptualiseret eller i tankerne. Vi er meget bevidste om mængden af udlicitering i forhold til at bevare Meny DNA'en. Vi har allerede en del Lagkagehuset-bagere, men der er ikke planer om eksterne partnere på slagteri- og osteområdet, slutter Benny Jepsen.

DU FINDER DE GLADE FISKEMÆND I

- Meny Jægerborgs Allé 4
- Meny Espergærde
- Meny Virum
- Meny Lyngby
- Meny Bagsværd



Nordsø Fisk har skabt en velfungerende butik med høj kundeservice og effektiv drift ved hjælp af nye RM5800 kassesystemer med integreret vægt, som har forenklet betjeningen og optimeret arbejdsgangen.



Det handler jo om at få fisken over disken hurtigt. Så betjening af kassen skal være nem – for både erfarent og nyt personale og i travle, stressende situationer, fortæller Niels Muff.

Hurtigere ekspedition og højere kundeservice

Nordsø Fisk er en alsidig fiskebutik med eget røgeri, beliggende i Hvide Sande. Her sælges der friske lokale fisk samt lækre fiskefrokoster med bl.a. stjerneskud, sandwich, fish ,n' chips og fadøl fra lokalt bryghus. Nordsø Fisk ligger lige over for auktionshallen, så der er helt friskfangede fisk i disken hver dag

Der er fire fiskeforretninger i Hvide Sande – ift. størrelsen er det nok den højeste koncentration i DK. Her er 2.500 indbyggere om vinteren, men 70.000 personer om sommeren i hele området og dermed tilsvarende flere kunder i butikken. Sæsonen med 3 meget travle måneder, 3 normale og 6 stille måneder betyder, at Nordsø Fisk er nødt til at kunne skalere antallet af medarbejdere og tilpasse indkøb af råvarer.

Nye kassesystemer

Nordsø Fisk ønskede at udskifte de gamle kassevægte, men valgte i første omgang blot at få opdateret dem og så an-

vende dem i et års tid for at afdække, hvad de havde behov for. Niels Muff fortæller: - Efter det år havde vi samlet en liste med krav til, hvad de nye kasser skulle kunne. De skulle bl.a. have integreret vægt, udtræk af dagens salgstal, enkel opdatering af varedata, brugervenlig betjening og integration af Dankort-automater. Vi gennemgik listen med Ivan Mejlgaard fra Scanvægt, som kunne imødekomme vores ønsker og sørge for, at vi fik et kassesystem, der var skræddersyet til os. Så i foråret 17 investerede Nordsø Fisk i to kassesystemer af typen RM5800, som blev installeret umiddelbart efter.

Hurtig betjening frigør tid til kundeservice

-Betjening af RM5800 er meget nem og har frigjort tid for ekspedienten, fortæller Niels Muff og fortsætter: - Tidligere skulle vi trykke på kassen 16 gange ved en gennemsnitsekspedition med 3 varer. Med de nye kasser kan vi klare samme ekspedition med kun 4 tryk. Det lyder banalt, men hvis du har flere hundrede kunder/ekspeditioner om dagen, gør det en stor forskel at kunne nøjes med 4 tryk – så sparer du mange timer ved det. Og den sparede tid kan vi i stedet bruge til kundeservice. Nu kan vi holde øjenkontakten med kunderne, tale med dem og

give dem en god service-oplevelse - så kommer de nemlig igen i butikken.

Sparer tid og undgår spild

Med RM5800 kassesystemet kan Nordsø Fisk nemt og hurtigt trække data ud fra én dags salg og se, hvor mange varer der var blevet solgt og hvor mange varer, de så skal bestille til næste dag. Det tog tidligere op til 40 minutter at gennemgå kassebilagene manuelt - nu klarer de opgaven på bare 5 min. Niels forklarer videre: - Vi har kunnet optimere vores forretning meget med de nye RM5800 kassesystemer - både fordi vi nu kan indkøbe rette varemængder, så vi undgår spild, og fordi vi sparer arbejdstid. Vi får valide data, som vi kan disponere vores indkøb efter. Og det skal ikke være raketvidenskab. Det handler jo om at få fisken over disken hurtigt. Så betjening af kassen skal være nem - for både erfarent og nyt personale og i travle, stressende situationer.

Automatisk overførsel af bestillinger til køkkenet

En anden arbejdsopgave, som er blevet meget lettere med de nye kasser, er at aflevere madbestillinger til køkkenet. - Tidligere skulle ekspedienten printe en bestilling ud på kassen og selv gå ud i køkkenet og aflevere den, fortæller Niels og fortsætter: - Men, med de nye kasser er det ikke længere nødvendigt. Nu bliver bestillingen automatisk printet på en printer ude i køkkenet, så det sparer en masse arbejdstid for ekspedienten.

RM5800 kassesystemet styrer, om varenumrene printes ud på bon i butikken eller som bestilling på printer i køkkenet. I varenumrene for madretterne er der angivet, at bestillingen skal printes og overføre oplysninger om de varer/retter, der skal fremstilles ude i køkkenet.

Nem opdatering af prisdata

Nordsø Fisk sælger varer efter såvel stk. (fastpris) som vægt. Al fisk bliver vejlet på RM5800, som beregner prisen baseret på vægten. De seneste 2 år har prisen på fisk svinget en hel del, så Nordsø Fisk skal ofte justere priserne. Niels Muff forklarer: - Det arbejde koster jo også

arbejdstid og hvis det er alt for bøvlet, så får man det ikke gjort. Men, her er RM5800-kasserne rigtigt fine, for det er hurtigt og nemt at justere priserne - det spiller bare. Dankort-automaterne er også integreret direkte med kasserne, så vi sparer igen flere manuelle indtastninger ved det. Overførsel fra kasse til dankort-automat foregår hurtigt og reducerer ventetid for kunderne.

Brugervenlig og let at lære

Det er også blevet meget lettere at oplære nye medarbejdere i at betjene kassen. Niels forklarer: - Før skulle vi bruge 3-4 dage på at instruere en ny ekspedient i brugen af det gamle kasseapparat - med RM5800 kan vi gøre en ny medarbejder tryk ved systemet på bare én formiddag. Det er vigtigt, da vi i højsæsonen næsten fordoblet medarbejderstaben og mander op med studerende, som skal lære at bru-

ge kassen. I dag kan en ung pige lære en anden ung pige op i løbet af ingen tid.

Investeringen har tjent sig hjem

Iflg. Niels Muff, så har investeringen allerede tjent sig hjem, siden RM5800 blev installeret for 1½ år siden. - Vi har opnået besparelser i både arbejdstid, indkøb og udgifter til bogholderi og revisor. Vores revisorregning er ikke steget ift. tidligere, selvom det er en stor opgave. Det skyldes, at vi kan trække de rette data ud, så vores revisor nemt kan lave regnskab og afstemme konti. Og mht til indkøb og bestilling, så er det nemt at klare det, også selvom vi ikke er i butikken, vi kan nemlig trække den foregående dags salgsdata ud på mobilen og klare bestillingen på den måde, slutter Niels Muff.

Kilde: Scanvægt

Udfordring	Løsning	Værdi
Omstændig betjening af kassesystem	Brugervenligt operatørpanel	Forbedret kundeservice
Tidskrævende at aflevere bestillinger i køkkenet	Print af madbestillinger i køkkenet	Stor besparelse i arbejdstid
Besværlig at samle dagens salgstal til indkøb	Udtræk af salgstal fra RM5800 med e-Touch software	Reduceret varespild
Tidskrævende opdatering af priser	Enkel pris-opdatering	Altid gældende priser og optimal fortjeneste
Langsom instruktion af nye ekspedienter	Operatørpanel med logiske, brugervenlige funktioner	Hurtigt indlæring



Nye fiske- og marketing konsulenter

Kasper Duelund

Kasper Duelund, 34 år og født, opvokset og bosat i Aarhus. Kasper er uddannet ved slagteren på torvet i Hinnerup. Han gik herefter i kokkelære og sluttede af med et ophold på Trump Turnberry Resort i Skotland.

Kasper har igennem årene arbejdet med fisk både i butikker og i køkkenet og ser frem til at lære mere fra eksperterne. Arbejdet med fiskehandlerne vil i samarbejde med bestyrelsen være med fokus på mere omtale af frisk fisk i medierne (TV, magasiner og blade).

Kasper håber at kunne inspirere fiskehandlerne både på markedsføringsdelen og vise nogle spændende løsninger ude i butikkerne, som kan deles med kollegaerne. Kasper vil løbende igennem året og sæsonerne komme med opskrifter og inspiration til både butikkerne og butikkernes kunder.

.....

Magnus Aaen

Magnus Aaen er ansat som marketingkonsulent for medlemmer, primært på Sjælland og Fyn. Magnus er udlært kok og har bl.a. arbejdet på Fredensborg Store Kro under kokken Erik Vildgaard. Endvidere har Magnus arbejdet sammen med Thomas Hermann omkring nogle projekter. Senest har Magnus arbejdet hos Casper Sobczyk på Marienlyst Strandhotel i Helsingør.

Fælles for begge marketingkonsulenter er, at de skal arbejde for både fiskehandlerne, ostehandlerne og mesterslagteren. Begge har en stor passion og brænder for håndværket. Kasper kommer til at arbejde med medlemmer i Jylland og Magnus kommer til at arbejde med medlemmerne på Fyn og Sjælland. Både Kasper og Magnus vil i de kommende måneder forsøge at komme ud at besøge så mange af medlemmerne som muligt.

Kilde: Danmarks Fiskehandlere / Flaskeposten



Generalforsamling i Danske Fiskehandlere

Danske Fiskehandlere holder generalforsamling søndag den 7. april kl. 10 i Odense

I forbindelse med generalforsamlingen vil der blive afholdt en workshop med nye forslag til spændende fiskeretter. FødevareDanmarks fotostudie vil desuden også være bemandet på dagen, så har du et produkt, som du ønsker, at der skal tages foto af, så tag det med til generalforsamlingen – så viser vores dygtige fotografer og foodstylist, hvad de kan.

Har man lyst til at ankomme lørdag aften, så arbejdes der på noget fællesspisning og overnatning.

Kilde: Flaskeposten



DANMARKS
FISKEHANDLERE

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



Fiskehandel
nyder godt af sin
placering midt i
Farums velbesøgte
butikscenter

Havets fristelser på Farum Bytorv

AF BIRTHE LYNGSØ

Beliggenhed, beliggenhed. Det er ikke kun et mantra for ejendomsmæglere, men bestemt også for specialbutikker, der handler med fødevarer. Det er afgørende, at kundestrømmen er i orden, og det er den her, fastslår Michael Kristensen, som er indehaver af Farum Fisk & Vildt på Farum Bytorv.

Den 100 m² store butik ligger som del af et sandt madmekka, midt i det overdækkede butikscenter med slagter, ostehandel og konditori som nærmeste naboer.

Der er fire fastansatte, heraf to lærlinge, som i disse uger er på Fiskeriskolen i Thyborøn.

Farum Fisk & Vildt nyder godt af en stor fast kundekreds. Alle skal have en tip top betjening, siger Michael, der fremhæver fisken som en fascinerende råvare at arbejde med.

Som de fleste af ugens hverdage har han været en tur forbi Københavns Fisketorv for at hente fisk og skaldyr. Så tilbage i butikken, hvor der inden åbningen er travlhed med at rette an, filetere

og tilberede dagens forskellige anretninger. Det kræver håndlag og god planlægning. Alt skal være friskt og tage sig indbydende ud. Vi bestræber os hele tiden på at inspirere kunderne til gode madoplevelser med råvarer, der er super friske og i orden, siger Michael, der som det sidste garanterer den flot anrettede køledisk med is langs kanterne.

Hele fisk er passé

Ud over Fisketorvet får butikken også faste leverancer fra Venmark Fisk i Hirtsholm.



hals. Sæsonens danske råvarer er en god rettesnor for udvalget. Men året rundt er det primært de traditionelle fiskearter som rødspætter, laks og torsk, butikens kunder synes at foretrække, og det styrer naturligt nok indkøbene. Vi har stort set ingen kunder, der spørger efter hele fisk. Det er passé. Langt de fleste af fiskene er derfor fileterede, så de er lige til at gå til.

De færdige fiskeretter, der bliver lavet i forskellige varianter med torsk eller lange på en grøntsagsbund, er der mange af kunderne, som foretrækker i en travl hverdag. I butikken bliver der også lavet tapas anretninger og f.eks. skaldyrstærter. De færdige fiskeretter er et af butikens trækplastre, lige som de hjemmelavede salater med fisk og skaldyr er det. Udvalget af salater er begrænset til 4 eller 5 varianter, så det er lettere at styre friskheden.

30 års erfaring som fiskehandler

Michael har været indehaver af Farum Fisk & Vildt siden 2007. Her er hvide fliser og enkelt indrettet med en stor vinkelformet køledisk, der fanger blikket med sit indbydende udvalg af fisk og skaldyr. Butikken skal dufte af friskhed, og alt skal være let at rengøre. Det er noget af det afgørende, når man arbejder med fisk, siger Michael, der har været i faget siden 1988. Han fik en læreplads hos Fiskehandleren på Nørreport og blev i denne butik et par år efter, at han var udlært. Herefter var han i Amager Fiskehus, og fra 1996 til år 2000 hos det daværende SuperStore i Ballerup. Herefter etablerede han sammen med René Nielsen fiskehandel i Rødovre Centrum. Fem år senere arbejdede han for en kortere periode i Værløse Fiskehan-

del. Efter halvandet år som diamantborrer længtes han igen efter sit oprindelige fag. Så da han blev opmærksom på, at fiskehandlen på Farum Bytorv var blevet ledig, slog han til og var klar til åbning i juni 2007.

Siden de helt unge år var det Michaels drøm at blive kok. At det ikke blev en læreplads som kok, men som fiskehandler, var ifølge Michael lidt af tilfældighedernes spil. Men med de mange færdige fiske- og skaldyrsretter, vi laver, er der mere end rigelig lejlighed til at kokkere, selv om det nu havde været rart at mestre et par af de fif, man lærer som kok. At drive sin egen forretning kan være krævende. Men med dygtige ansatte hænger det alligevel sammen, så der også er plads til familieliv, fodbold og karpefiskeri, siger Michael.



Pinsefisk 2019

Årets pinsefisk 2018
blev Jomfruhummer

Det er nu tid til, at årets pinsefisk skal findes. Danmarks Fiskehandlere har igen i år udvalgt 5 forskellige fisk/skaldyr som kandidater til Årets Pinsefisk. De 5 kandidater blev lange, kuller, hvilling, skærising og mørksej. Ud fra fiskehandlernes tilbagemeldinger har bestyrelsen i Danmarks Fiskehandlere udvalgt de 5 fisk, der bliver lagt ud til afstemning på Facebook til forbrugerne. Der bliver udarbejdet materiale og inspiration, som medlemmer af Danmarks Fiskehandlere kan bruge i forbindelse med pinsefisken.

Afstemning på facebook

På Danmarks Fiskehandlers facebook-side kan deltagere stemme på de 5 kandidater til årets pinsefisk. Forbrugerne kan stemme på deres favoritfisk ved at skrive i kommentaren til afstemningen hvilken fisk, man synes, skal være Årets Pinsefisk. Sidste år blev Jomfruhummer valgt som Årets Pinsefisk. Og ligesom i 2018 vil årets pinsefisk 2019 blive præ-

senteret med deltagelse af biskop over Roskilde Stift, Peter Fischer-Møller.

Kilde: Flaskeposten, Fiskehandleren

FAKTA

Årets Pinsefisk er en af dansk kulturs nyere madtraditioner, der hylder forskellige danske sæsonfisk og glæden ved det fælles måltid. Ved alle højtider i Danmark er der spisetraditioner forbundet. Påsken har lammet, St. Bededag har varme hveder, julen har and og nytåret har torsken. Pinsen havde imidlertid i mange år intet måltid, man forbandt den med. Det satte, nu afdøde, biskop over Roskilde Stift Jan Lindhardt sig for at ændre. I 1999 kontaktede han Danmarks Fiskehandlere med idéen om at få danskerne til at spise fisk i pinsen. I 2000 blev Årets Pinsefisk kåret for første gang. I år kåres den for 20. år i træk.

Venmark Fisk

VENMARK FISK
...din totalleverandør

Danmarks bedste rødspætter!

Håndskårne færøsk og norsk laksefilet

Egen opskæring af hvidfisk og fladfish

Verdens bedste hjemmelavede fiskesalater?

Fiskefars i MAP gør at
forsyningsikkerheden er i top



Alt i røget fisk og lagevarer

Alt i frossen fisk og skaldyr

Direkte levering til din dør uden mellemlid

Effektiv administration minimerer omkostninger

Mere end 5000 kvadratmeter under tag

Flere hjemmelavede produkter på vej til dig

Integreret IT modvirker fejl og sikrer sporbarhed

Rådgivning og knowhow til dig

Bedste kvalitet til gode priser

Nu også kvalitetskød fra udvalgte leverandører



Claus Ibsen



Henrik Ibsen

MØD OS PÅ STAND 3009



MADVÆRKSTEDET

FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED 26.-27. MARTS 2019

LOKOMOTIVVÆRKSTEDET | KØBENHAVN



Smørstegt Sandart

med ristede kartofler, pastinak puré, forårsløg,
stegte syltede løg & Sauce nage

TIL 4 PORTIONER

Ingredienser

2 hele sandart fileter
1 kg. små kartofler
smør til stegning
salt og peber
2 forårsløg

PASTINAK PURÉ

1 pastinak
2 dl fløde
salt og peber

SAUCE NAGE

1 løg
1 rødløg
4 stk gulerod
3 dl. hvidvin
stødt koriander
50 g smør
salt og peber

SYLTEDE LØG

2 små løg
0,4 dl eddike
400 g sukker
0,2 dl vand

Tilberedning

Sandart fileterne skæres i kvarte og steges i smør - først 2 min. på skindsiden, så skindet bliver sprødt.

Derefter vendes fisken og steges ca. 2 min. på den anden side. Krydres m/salt og peber. Kartofler skrælles, koges 10 min., nedkøles, brunes i smør og krydres med salt og peber. Forårsløg hakkes groft og drysses på ved anretning.

PASTINAK PURÉ

Pastinakken koges, blendes med fløde og smages til med salt og peber.

SAUCE NAGE

Løgene skæres i fine både. Gulerødder snittes fint. Bring løg, gulerødder, hvidvin og koriander i kog, reducer til halvdelen. Pisk smør i lidt ad gangen og smag til med salt og peber.

Laves dagen før

SYLTEDE LØG

Eddike, sukker og vand blandes og gives et opkog. Lagen nedkøles. Løgene skæres i både, lægges i lagen og trækker i lagen i et døgn. Herefter "brændes" den ene side af løgene på en pande.

Opskrift af Aquapri



Tilskudsordninger til udvikling og vækst

Der findes en række tilskudsordninger, som fødevarevirksomheder kan benytte til at medfinansiere udviklings- og vækstprojekter for virksomheden. Det kan være produkt-, proces- eller markedsudvikling mm. Ordningerne har forskellig karakter og indsatsområde. Typisk retter de sig mod de mindre- og mellemstore virksomheders udviklingsprojekter, men der er også ordninger for de større virksomheders projekter. Tilskudsberettigede udgifter kan variere, men typisk omfatter det intern løn, eks-

terne rådgivere/specialister, materialer/udstyr og div. andre udgifter. En del ordninger er åbnet for ansøgning her i begyndelsen af året. Andre ordninger er under en vis omlægning og vil åbne lidt senere i 1. halvår 2019. Hvis I evt. vil have undersøgt jeres muligheder for at benytte nogle af årets tilskudsordninger, vil TJ Consult & Partnere gerne gennemgå de forskellige muligheder sammen med jer. Virksomheden tilbyder at forhåndsvurdere jeres projekt og tage hånd om projektet, projektbeskrivelse, ansøgning,

budgetter og rådgivning omkring formalia knyttet til de enkelte ordninger - samt efterfølgende rapporteringer, udbetalingsanmodninger, dokumentationer mm. TJ Consult & Partnere har indgået samarbejdsaftale med FødevareDanmark - incl. rabat til FødevareDanmarks medlemmer.

Kilde: TJ Consult & Partnere

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 mellemting 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



Convenience er i fremgang

Mange danskere stræber efter hurtige måltider og samtidig sunde måltider. Ifølge en ny YouGov-undersøgelse, som fiskekampagnen 2gangeom ugen står bag, ønsker danskerne mere fisk i de nemme løsninger.

Gode grunde til convenience som trend

-Når man har et travlt liv med familie, fuldtidsjob, fritidsinteresser, og hvor man ovenikøbet gerne skulle få trænet lidt, kan det være svært at få det hele til at hænge sammen, siger forbrugersociolog Nina Preus, Landbrug & Fødevarer. Når familie, fuldtidsjob, fritidsinteresser og træning – sluger tiden, bliver færdigretter og ready-to-cook-retter ofte nøgleord i en travl hverdag. - Interessen for mad og madlavning er der stadig, men det skal ofte gå hurtigt. Derfor ser vi en stor interesse for hurtig og nem mad, der er sund og smager godt. Det gælder bl.a. en stor interesse for færdigretter og måltidskasser, og så spiser danskerne også i højere grad ude i forhold til tidligere, siger Nina Preus.

Nem fisk skal være mere tilgængelig

Ønsket om hurtig og nem mad, der samtidig er sund og smager godt, kan måske forhindre danskerne i at spise mere fisk. Fisken er nemlig for sjældent at finde blandt de nemme løsninger. Det er

i supermarkederne og i discountbutikkerne, at 71 % af danskerne køber deres fisk, og YouGov-analysen viser tydeligt, at folk efterlyser nemme løsninger med fisk her. - Vi har spurgt ind til, hvilke convenience-retter med fisk danskerne ønsker at kunne købe i supermarkedet. Op til 35 % ønsker at kunne købe ovnklar fisk såsom rødspætte på bund af grøntsager og urter, som blot skal bages 15-20 minutter.

-Af færdigretter, som allerede er tilberedt, ønsker danskerne hjemmestegte fiskefrikadeller med højt fiskeindhold, fiskelasagne, sushi og fisketapas. Disse er alle eksempler på nem og sund mad. Det sunde valg skal være det lette valg, fortæller Lone Marie Eriksen, chefkonsulent, Fisk & Skaldyr hos Landbrug & Fødevarer.

Tendensen opleves også i supermarkedet: - Hos Meny ser vi tydeligt, at danskerne er glade for de nemme løsninger – både med kød og med fisk. Vi mærker et stigende salg af vores ovnklare løsninger, og vi bestræber os på at annoncere nemme løsninger med fisk hver uge i tilbudsavisen – det trækker kunder til, udtaler Kategorichef fisk, Henrik Dahlgaard, Meny. Selv om ønsket om at spise mere fisk er til stede blandt forbrugerne, står der stadig et manglende udbud i vejen for flere sunde retter med fisk på aftensbordet. -Måltidskasser, ovnklare retter og færdigretter er en nem løsning i

hverdagen, og vores erfaring viser, at forbrugerne ikke vil gå ned på sundheden, fortæller Lone Marie Eriksen. - De fleste vil gerne vælge lækker fisk, hvis det er muligt, og udbuddet harmonerer med en travl hverdag. Det er desværre bare ikke så ofte, de bliver mødt af færdigretter med fisk i butikkerne.

Kilde: YouGov, september, 2018

FAKTA

12 % af danskerne spiser fisk som hovedmåltid mindst 2 gange om ugen.

43 % af forbrugerne mangler inspiration til tilberedning af fisk.

Hvilke af disse retter ønsker du at kunne købe i dit supermarked

35 % Laks på bund af fennikel og ærter

34 % Rødspætte på bund af grøntsager og urter

30 % Teriyaki-marineret kulmule på bund af spinat

Hvilke af disse færdigretter ønsker du at kunne købe i dit supermarked

32 % Hjemmestegte fiskefrikadeller med højt fiskeindhold

21 % Fiskelasagne med torsk og spinat

15 % Sushi

13 % Fisketapas



MADVÆRKSTEDET

FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED

26. - 27. marts 2019
Lokomotivværkstedet | København

HER SAMLES BRANCHEN – MØD BÅDE GROSSISTER OG FØDEVARELEVERANDØRER

Det gode håndværk er i centrum, når Madværkstedet endnu en gang inviterer inden for til to inspirerende messedage fyldt med sanselige madoplevelser i Lokomotivværkstedet i København 26. og 27. marts 2019.

Tag kollegaerne med under armen og bliv opdateret på branchens produktnyheder, når omkring 150 udstillere fra fødevarebranchen står samlet under ét tag. Det er din unikke mulighed for at se, høre, røre, dufte og selvfølgelig smage på maden samt netværke med andre fagfolk fra branchen.

Du kan samtidig glæde dig til at opleve messens trendområde Det Levende Madværksted, hvor en række udstillere vil indtage messens showkøkken og inspirere med spændende præsentationer, workshops og foredrag.

Sæt kryds i kalenderen og print din gratis billet allerede i dag på
MADVÆRKSTEDET.DK/GRATISBILLET



Lokomotivværkstedet | Otto Busses Vej 5A | 2450 København SV | mch.dk

Spændende fødevarer-nyheder udfoldes live på Madværkstedet



Madværkstedet afholdes hvert andet år i Lokomotivværkstedet i København og afholdes af MCH Messecenter Herning i samarbejde med brancheforeningen MLDK - Mærkevareleverandørerne. Madværkstedet blev gennemført første gang i 2017.

Den nyskabende fødevarermesse Madværkstedet, som finder sted 26.-27. marts 2019 i Lokomotivværkstedet i København, samler udstillere og besøgende i trendområdet "Det Levende Madværksted", hvor stjernekokke og passionerede fagfolk bringer fødevarer og besøgende tættere sammen. Trendområdet "Det Levende Madværksted" består af to showkøkkener placeret midt i messeområdet.

Der bliver rig mulighed for at se, høre, røre, dufte og selvfølgelig smage på maden, når fødevareressen Madværkstedet afholdes. De besøgende fagfolk kan gå på opdagelse hos messens 150 udstillere, men i messens trendområde, Det Levende Madværksted, får de besøgende mulighed for at komme endnu tættere på en række spændende fødevarer-nyheder. Her får messens udstillere via 10

daglige sessioner mulighed for at brille-re i showkøkkenet, hvor de hver får 25 minutter til at underholde, vejlede og inspirere de besøgende med netop deres produkter.

Bagværk, rom og veganske muligheder

På scenen kan de besøgende blandt andre se frem til at opleve Foodpeople, som lader tre stjernekokke trylle med deres brød og bagværk fra Il Fornaio, Jalm&B og Trianon, samt vingrossisten Oskar Davidsen i selskab med en professionel bartender som vil arbejde med cocktails med Davidsen Rom. Desuden bliver der også flere veganske præsentationer fra blandt andre Solhjulet, som vil introducere lækre årstidsgrøntsager og alternativer til kød målrettet cafébranchen, og Santa Maria som vil introducere

et helt nyt koncept, der tager udgangspunkt i "pulled oats" - et 100 procent vegansk produkt lavet på havre.

Mød SMV Fødevarer

Når SMV Fødevarer indtager "Det Levende Madværksted", kan du høre mere om, hvordan din fødevarer virksomhed kan blive en del af et godt netværk og få hjælp af en organisation, der altid står til rådighed for dig. Mens Formand for FødevarerDanmark, Leif Wilson Laustsen, vil fortælle om organisationen, vil Christina fra CHRIS og Henrik fra Lejre Mikropølsefabrik fortælle om deres medlemskab. Oplev SMV Fødevarer på "Det Levende Madværksted" tirsdag den 26. marts kl. 15.00 - 15.25. SMV Fødevarer udstiller på stand M2027.

Udendørs tavleskilte



Skal du tit skifte budskab på dit gadeskilt, så er den nemmeste løsning en tavle, hvor du hurtigt kan viske ud og skrive det nye tilbud. Det ser også ret hyggeligt ud med en rigtig trætavle. Men husk at vælge et skilt, der er lavet i vejrbestandige materialer, ellers kan det hurtigt blive en dyr fornøjelse. Surrow Skilte fremstiller udendørs tavleskilte i vandfaste, langtidsholdbare materialer. Bliver tavlen trist og grå med årene, kan den rulles med en gang tavlelak, så den bliver som ny. Så

er der blot tilbage at håbe, at regnen ikke pisker ind på kridtteksten. Selvfølgelig kan man bruge en tavletusch, som modstår en del vand - desværre også kluden, du vil tørre teksten af med! Surrow Skilte anbefaler derfor, at man er parat til at skrive teksten en ekstra gang med kridt, hvis den skulle regne af. Alternativt kan man vælge et skilt med plastbeskyttelse på fronten og skrive med kridt på sort skiltepapir, som sættes ind bag plastforsiden. Tavleskiltene kan ses på Madværkstedet stand 2022, hvor Surrow Skilte også viser mange andre eksempler fra det store sortiment af smedjernsskilte, som virksomheden har opbygget gennem mere end 20 år. Skiltene er produceret på eget værksted i Danmark under bæredygtige forhold.

Kilde: Surrow

Limfjordsøsters fra Mors til lokalt nytår - og til Aarhusiansk

Nogle af verdens bedste østers findes i Limfjorden, og dem fik både lokale, men også århusianerne mulighed for at nyde nytårsaften 2018. - Der var virkelig noget at glæde sig over. Østers fra Limfjorden var flotte og med en høj kødprocent, og det betød, at kunderne virkelig

fik noget for pengene. Vi mærkede stor efterspørgsel allerede lang tid inden nytår fra både ind-, men også udland, fortæller adm. di-

rektør Søren Tjørnelund Mattesen fra Vilsund Blue A/S.

Aarhusianerne fik i 2018 rig mulighed for at sætte tænderne i delikatessen fra Limfjorden. - Vi kørte en ladning frisk-fangede Limfjordsøsters til Aarhus, og så blev bestillingerne ellers udleveret i "Thy i Aarhus" butikken, fortæller Søren Tjørnelund Mattesen. Østers fra Limfjorden blev solgt i såkaldte fustager, der indeholder enten 6, 12 eller 24 østers. De skulle forudbestilles på vilsund.com senest den 27. december 2018. Prisen var 25 kroner per østers.

Kilde: Pressemeddelelse



Stenbiderrogn

på boghvedeblinis med fed creme fraiche, rødløg og dild

Klassikerne over dem alle til friske stenbiderrogn - og du går aldrig galt i byen med hjemmelavede blinis, der er lidt sjovere end dem fra butikken. Server de lækre blinis med rødløg og creme fraiche som en flot forret eller en lækker snack til dine gæster.

Ingredienser

100 g stenbiderrogn
1 rødløg, finthakket
100 g 38-50%
creme fraiche
Frisk dild
Lidt citronsaft
Salt og peber

BOGHVEDEBLINIS

150 g boghvedemel
150 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. honning
2 dl tykmælk eller
yoghurt
1 dl vand
3 æg - delt i hvider og
blommer
2 spsk. smeltet smør

Tilberedning

Hvedemel, boghvedemel og bagepulver blandes i en skål, hvorefter tykmælk, vand, æggeblommer og honning røres ind i dejen, der blandes godt sammen med en gaffel eller med et piskeris. Sæt dejen til side i en times tid på køkkenbordet eller længere tid i køleskabet.

Pisk æggehviderne helt stive med en håndmixer, hvorefter de stive æggehvider og det smeltede smør vendes ind i dejen. Pisk dog ikke dejen for hårdt, da du risikerer at slå luften ud af æggehviderne, så pas på, at du ikke giver den for meget gas. På en stor teflonpande bages de små blinis nu i smør. Herefter kan de holdes lune i ovnen i sølvpapir, men lav dem ikke i for god tid, da de er bedst, når de er nybagte.

SERVERING

Server blinis med en god og fuldfed crème fraiche, stenbiderrogn, fintsnittet rødløg, dild, citron og salt og peber. Boghvedeblinis med friske stenbiderrogn er en klassisk snack eller forret, der uden tvivl vil vække begejstring.

Opskrift af Christopher Hennings & Tommy Raabo. Kilde: dr.dk



Vidste du at ...

Fra plage til frikadelle

De sidste tre år har det DTU Aqua-ledede projekt SORTMUND arbejdet med at finde ud af, hvordan man kan lave et rentabelt og bæredygtigt fiskeri efter sortmundet kutling - og hvordan man kan bruge den i fødevarerindustrien. - Vi har været igennem mange forskellige ideer til at få den her fisk spredt ud til danskerne. At lave fars er en rigtig god idé, fordi der kommer et meget rent produkt, som er til at arbejde med og smager rigtig godt, siger Mads Christoffersen, der er specialkonsulent på DTU Aqua, og fortsætter:

- Jeg vil mene, at det er et produkt, som enhver kok eller restauratør ville elske at få præsenteret - hvis det selvfølgelig er til den rette pris. For at blive til fars ryger de hovedløse fisk i en såkaldt separeringsmaskine, hvor et pressebånd adskiller det bløde fiskekød fra skind og fiskeben. Kødet bliver spyttet ud i en bakke på den ene side af maskinen. Skind og fiskeben i den anden. Den sortmundede kutling er en såkaldt invasiv art. Den hører ikke hjemme i Danmark, men er kommet hertil fra Sortehavet og Det Kaspiske Hav med ballastvand fra tankskibe for omkring 10 år siden. Fisken gyder op til otte gange om året, og der er tegn på, at den udkonkurrerer andre fisk. Den spiser for eksempel rejernes æg og er rigtig god til at konkurrere om føde - og så findes den i meget høje tætheder langs den bornholmske, fynske og sjællandske kyst. Fisken spreder sig med i gennemsnit 30 kilometer om året og har kurs mod Jylland.

Kilde: Dr.dk



Forandringens vinde! - blæser over fiskebranchen

Det har altid blæst i Hirtshals. Men med base i den store moderne bygning, som tidligere husede Hirtshals Andelsmejeri, har Venmark Fisk fået større mulighed for at effektivisere produktion og logistik - og står nu stærkere i den stridende blæst i Hirtshals. Bygningen på mere end 5000 M2 blev erhvervet af Arla i 2015 og er nu efter et lejemål til Arla, der udløb ved årsskiftet, helt til virksomhedens disposition. Venmark fisk, der startede med 50 M² i 1997, vil med de fine produktionsfaciliteter satse mere på egenudviklede produkter, hvor smag, kvalitet og convenience er nøgleordene. - Der er allerede kommet Danmarks bedste fiske- og skaldyrssalater og MAP pakket fiskefars ud af bestræbelserne her 2 måneder inde i det nye år, fastslår direktør Claus Ibsen med et glimt i øjet. En påstand han gerne står på mål for. - Da vi startede, havde vi måske 50 varenumre, og laks var fuldstændig ubetydelig. I dag har virksomheden næsten 2000 varenumre, og langt over 100 af dem er med laks som en bestanddel, udtaler siger Claus Ibsen. I dag er variationen enorm, og forbrugerne er mere åbne over for nye fisk og tilberedningsmåder. Han husker fisk som multe, der gik for kr. 5 kroner på auktionen i 90'erne, hvor den tit kostede kr. 70-80 pr. kg i dag - når der ellers er nogen. Stenbiderrogn, som i skrivende stund er i absolut højsæson, er steget fra under 30,- pr. kg, til op til 400,-, når tilførslerne svigter lidt. Det skyldes ene og alene ændrede forbrugsvaner. Der er flere egenproducerede kvalitetsprodukter på vej, både ferske og mere eller mindre

spiseklare, men der kan ikke på nuværende tidspunkt løftes på sløret, istemmer den relativt nye fabrikschef Jens Martin Fjordbak, der også har udvikling som ansvarsområde. Hovedprodukterne og omdrejningspunktet i virksomheden er dog stadig den ferske fisk. Fiskemængderne på auktioner har været faldende de senere år, hvilket gør, at man har været nødsaget til at købe fisk mange andre steder end i Hirtshals - faktisk en del uden for landets grænser. - Men vi har jo verdens bedste rødspætter i Hirtshals, så det er lidt træls, når der kommer så lidt ind, siger Claus Ibsen i en let jysk underdrevet tone. Det er bemærket, at der er sket en del fusioner og lukninger i de senere år i branchen, og Venmark Fisk overvejer da også hvilke muligheder, der byder sig fremtiden. - Vi har været i træningslejr i den nye fabrik et par år og er nu klar til kamp. Broderen, Henrik, står i dag for det meste indkøb og sidder i salgsafdelingen og faldbyder de dejlige fisk og fiskeprodukter til de mange faste kunder i hele kongeriget. De ca. 25 medarbejdere gør hver dag en stor indsats for, at alle kunder får deres ønsker opfyldt, selv om det kan være svært med vejrets lune. - Og det er ikke altid, vi går hjem kl. 15:30 siger Henrik Ibsen, også med jysk lune i stemmen. Det lå ellers ikke i kortene, at Claus skulle blive fiskehandler, selv om hele familien var det. Men efter endt økonomistudium i Aarhus var der ingen, der gad ansætte mig, og så blandede jeg mig lidt i familieforetagendet, og så var vejen afstukket. Henriks søn, Anders, er efter flere år i produktion og pakkeri kommet i "lære" på salgskontoret.

Kilde: Venmark

MULTIVAC på Seafood 2019

i Bruxelles (Hal 9, stand 6051)

På Seafood 7.-9. maj 2019 udstiller MULTIVAC pakkelsninger med forlænget holdbarhed til fisk og skaldyr, der samtidigt præsenterer produktet på en tiltrækkende måde på salgsstedet. Ud over attraktive vakuum-skinpak-koncepter er fokus på messen desuden på pakkelsninger, der imødekommer kravene til genanvendelighed og reduktion af plastforbruget inden for fødevareemballage.

MultiFresh™ fra MULTIVAC er et koncept til emballering af fødevarer i vakuum-skinpakker. Foruden et bredt program af dybtrækningsmaskiner og traysealere tilbyder MULTIVAC ligeledes et omfattende sortiment af skinfoiler udviklet i samarbejde med førende folieproducenter, der ligeledes sikrer optimale pakkeresultater. Selv fødevarer med skarpe kanter eller hårde bestanddele som ben eller skaller samt produkter med høj protrusion kan pakkes sikkert og med attraktivt udseende. I Bruxelles demonstreres MultiFresh™ processen på en dybtrækningsmaskine som kan designes til kundens specifikke behov samt på en kompakt, fulldautomatisk traysealer. Højkapacitetsdybtrækkeren, R 275 MF, som også udstilles på Seafood, er designet til at pakke hele fisk i vakuum-skinpakker. På denne maskine fremstilles højkvalitetsspakker til en lang række produkter kombineret med maksimal effektivitet. Til fremstilling af MultiFresh™ traypakker i små og mellemstore serier viser MULTIVAC den pladsbesparende T 300 MF traysealer. Denne kompakte model kan designes til flere spor og kombineres med forskellige udløbssystemer. Med det enkle værktøjsskift kan maskinen hurtigt omstilles til andre pakkestørrelser og -former. Elektriske drivsystemer til traytransport, løfteenhed og restfolieopruller sikrer energirigtig drift.

Kilde: Multivac



Velkommen til NYE MEDLEMMER Danmarks Fiskehandlere

Feldt's Fisk & Skaldyr, Hvidovre
Farum Fisk og Vildt, Farum
Rudkøbing Fisk & Røgeri, Rudkøbing
Klittens Fisk ApS, Hvide Sande



fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv

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@fodevaredanmark.dk



fodevaredanmark



Bliv synlig

med en annonce
i Fiskehandleren



Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk



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

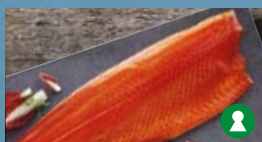


Røget norsk laks, tørsaltet,
halehængt, hel side. 1,5 kg.+
Polar varenr. 4170.

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