

FISKEHANDLEREN

Nr. 2 · juni 2019

**Ny formand for
Danmarks
Fiskehandlere**

side 3

**I højsæsonen omsætter
vi halvandet tons
fisk om dagen**

side 8

BESTYRELSE

Klaus Anker Jensen, formand
Fisk er godt
Nørregade 30 A
9800 Hjørring
Tlf. 98 92 62 95
Mail: Klaus@fiskehandlerne.dk

Anders Andreasen, næstformand
Havnens Fiskehus Aarhus
Fiskeriv ej 6
8000 Aarhus C
Tlf.: 86123800

Lars Kubert
Kuberts Fisk
Algade 50
4500 Nykøbing sj.

Støden 5
4000 Roskilde
Tlf.: 59910193

Kasper Schneider
Frederiksværk Røgeri
Havnelinien 11
3300 Frederiksværk
Tlf.: 47722170

Martin Maric
Fiskehalle IVS
Nordens Plads 8B
2000 Frederiksberg
Tlf.: 29244814

Carl Ahrenkiel
Havnens Fiskehus
Nordkajen 1
7100 Vejle
Tlf.: 75822043

Simon Longhurst
Fisk & Færdigt
H.C. Ørstedesvej 37B
1879 Frederiksberg C
Tlf.: 35351729

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

Jakob Clausen, suppleant
P. Clausens Fiskehandel A/S
Fiskerivej 4
8000 Aarhus C
Tlf.: 86124280

MEDLEMSBLAD FOR DANMARKS FISKEHANDLERE

Danmarks Fiskehandlere
Poppelvej 83
5230 Odense M
fisk@fiskehandlerne.dk
Tlf. 35 37 20 23

Sekretariatet for Danmarks
Fiskehandlere
har åbent: Mandag – torsdag kl. 9-16.
Fredag 10-13.

www.fiskehandleren.dk

Bladet udkommer 3 gange om året

REDAKTION

Klaus Anker Jensen
Torsten Buhl
Per Aaskov Karlsen
Birthe Lyngsø
post@fiskehandleren.dk

GRAFISK TILRETTELÆGGELSE

Grafisk Produktion Odense
per@gpo.dk

TRYK OG DISTRIBUTION

Grafisk Produktion Odense
www.gpo.dk

MEDIA/ANNONCER

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

FORSIDEFOTO

Sandart en kongelig fiskespise:
Foto: Aquapri

Er vi omstillingsklare?

Danmarks Fiskehandlere er inde i en rivende udvikling på alle fronter. Efter flere år, hvor vi har følt, at foreningen har stået i stampe efter bruddet med Konvers – er der for alvor kommet skub i tingene.

Der er velvilje fra alle fronter, og en del medlemmer har valgt at tage kampen op og gøre Danmarks Fiskehandlere til den forening, vi alle har drømt om.

Efter ekstremt faldende medlemstal, mindre god økonomi og manglende kommunikation til DSM, som driver vores sekretariat, har en ny bestyrelse fået kridtet banen op og fået sat skub i tingene.

Det skal være slut med medlemsflugt, vi skal være bedre til at formidle vores budskab, fortælle den gode historie, og ikke mindst skal det være attraktivt at tegne et medlemskab af Danmarks Fiskehandlere

FORDI der nemlig er et hav af alle mulige grunde til at være medlem. Rigtig mange medlemmer kender slet ikke til de samarbejdspartnere vi har, hvilke produkter DSM kan tilbyde os, og hvor stærkt vi står i et fællesskab med slagterne, ostehandlerne m.m.

Vi begynder for alvor at drage nytte af vores fællesskab, og uden at begynde at ridse alle aftaler op, kan der med fordel nævnes, forsikring, indløsningsaftale, fælles indkøb og ikke mindst egenkontrol.

Alle disse gode aftaler er beskrevet i et hæfte, som snart bliver omdelt.

2019/ 2020 bliver årene, hvor Danmarks Fiskehandlere for alvor bliver synlig på landkortet.

Vi har aldrig stået stærkere med den organisation, vi er blevet en del af, og der er skabt et stort fælles talerør, som har stor betydning, når vi vil ud med vores budskab.

Der er valgt en næsten helt ny bestyrelse – som er fordelt over hele landet. Alle yderst kompetente folk, som brænder for fisk og fællesskabet.

Er vi omstillingsklar? Det tror jeg helt klart, vi er – vi skal koncentrere os om det, vi er gode til. Vi skal sælge fisk, fortælle forbrugere den gode historie, synliggøre hvorfor man skal handle ved medlemmerne af Danmarks Fiskehandlere og koncentrere os om at få mere dansk fisk på danskernes tallerkner.

Vi er nemlig rigtige dygtige til vores håndværk. Det kan ingen tage fra os. Fisk skal handles ved en fagmand, og det skal vi bruge 2019 på at formidle ud. .

God sommer!
Klaus Jensen
Formand

Indhold

- 3** Ny formand for Danmarks Fiskehandlere
- 4** stort optag på Fiskeriskolen
- 6** Skærising er årets pinsefisk 2019
- 8** I højsæsonen omsætter vi halvandet tons fisk om dagen
- 10** Nordjyske fiskerivirksomheder dominerede den danske deltagelse på international Seafood-messe
- 12** Ny sammenslutning af frokost- og cateringleverandører
- 14** "2 gange om ugen"
- 16** Sandart en kongelig fiskespise
- 18** Vilsund Blue kom i finale kom Seafood Excellent Global Awards
- 18** Skindstegt Sandart
- 20** Svindel med fisk og skaldyr
- 21** Opskrift Fiskesuppe
- 21** DM i Østersåbning
- 22** Vidste du at ...
- 23** Fyraftensmøde – Den nye ferielov
- 23** Navnenyt



Nyt formandskab i Danmarks Fiskehandlere

På Danmarks Fiskehandlers generalforsamling i Odense i weekenden den 6.-7. april havde formanden, Martin Maric (tv.), ønsket at træde tilbage. Han afløstes af den hidtidige næstformand Klaus Anker Jensen (th.), Hjørring, som blev enstemmigt valgt til formand. Martin Maric, Frederiksberg og Søborg, fortsætter dog som menigt medlem af bestyrelsen, der efter valgene på generalforsamlingen desuden består af Carl Ahrenkiel, Vejle, Simon Longhurst, Frederiksberg, Martin Quaife, Nykøbing F., Lars Kubert, Nykøbing Sj. og Roskilde, Kasper Schneider, Frederiksværk, samt Anders Andreasen, Aarhus. Sidstnævnte er på et efterfølgende bestyrelsesmøde blevet valgt til næstformand.

Som bestyrelsessuppleant valgtes Jakob Clausen, Aarhus.

Nye tiltag

I forbindelse med bestyrelsesmødet i maj blev en række nye tiltag vendt. En ny medlemsfolder, som bl.a. indeholder en liste over Danmarks Fiskehandlers samarbejdspartnere samt de mange gode grunde til at være medlem, er på trapperne. Pressemeddelelser og en opskriftsfolder bliver sendt ud i forbindelse med kampagnen omkring „Pinsefisk“ (Læs mere om Pinsefisk på side 6 her i bladet). Der har aldrig været så mange elever, som nu, og der er god dialog omkring en godkendelse af uddannelsen. Mange andre tiltag er på vej, som medlemmerne vil blive informeret om hen ad vejen.



**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
enok nordvest
Kompetencecenter for uddannelse af fiskehandlere

Stort indtag af fiskehandlerelever

AF PER AASKOV KARLSEN

Normalt ligger en årgang af fiskehandlerelever på 7-8 elever, og det er jo ikke særligt mange i forhold til en erhvervsuddannelse. Nuværende årgang består dog af 15 elever, hvoraf de 5 var til svendep prøve her i foråret. – At vi har fået et større indtag af fiskehandlerelever, skyldes nok flere ting, fortæller Claus Henry Hansen, som er Uddannelsesleder på Fiskeriskolen i Thyborøn, og fortsætter: – Vi var rundt og besøge en række fiskehandlere, hvor der i forvejen gik unge mennesker, som kunne kompetenceafklares og starte på uddannelsen. Der er også noget i tiden, som har øget interessen for faget, bl.a. har der været diverse medieomtale af uddannelsen og faget, siger Claus H. Hansen.

Intet frafald

– Der er stort set ikke frafald hverken af elever eller efter endt fiskehandleruddannelse. Måske er der faldet en enkelt fra i ny og næ, men generelt holder eleverne fast i uddannelsen, når de først er gået i gang med den 2 år og 8 måneder lange uddannelse. Efter endt uddannelse fortsætter de også, og flere fortæller, at de på sigt gerne vil være selvstændige, udtaler Claus H. Hansen. – Vi ser allerede nu frem til januar 2020 med et nyt indtag af fiskehandlerelever og vil forud igen besøge fiskehandlere for at fortælle om uddannelsen, så vi får flest mulige ny fiskehandlerelever, slutter Claus H. Hansen.



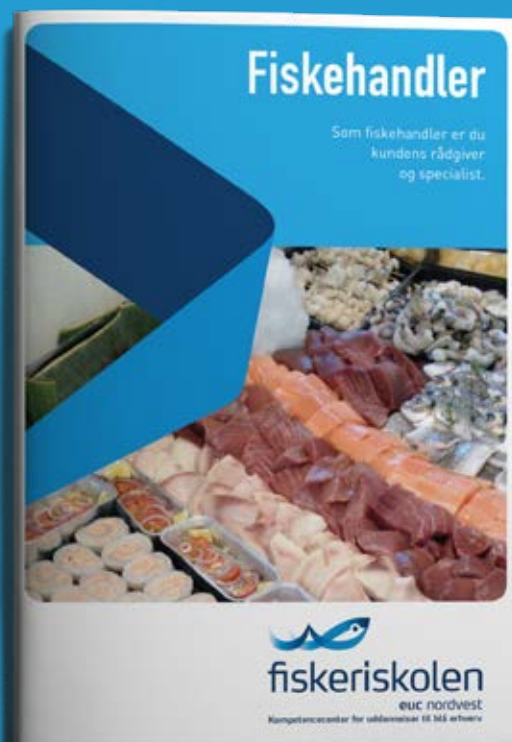
Claus Henry Hansen er Uddannelsesleder på Fiskeriskolen

FISKEHANDLER UDDANNELSEN

Uddannelsen til fiskehandler skal give en bred introduktion til fiskehandlererhvervet. Uddannelsen tilrettelægges således, at fiskehandleren kan medvirke i produktion af delikatesser, eksponering samt køb og salg af fisk. Den konkrete afgrænsning af produktionsforløbene foretages af praktikstedet inden for forædling af fisk samt den produktion, der i øvrigt ligger inden for praktikstedets specialer.

Uddannelsen skal sikre, at viden inden for de fiskerirelaterede erhverv udvikles og formidles på tværs af faggrænserne. Uddannelsen skal kunne matche forbrugernes stigende krav om viden om, samt sporing og mærkning af fisk og medvirke til at styrke hele Danmarks position som en attraktiv samarbejdspartner inden for fødevarer, fiskeri og en lang række tilknyttede erhverv.

Kilde: Fiskeriskolen EUC Nordvest



★★★★★
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!



Årets pinsefisk 2019 blev kåret onsdag den 29. maj hos fiskehandleren Hav i Torvehallerne i København. Arkivbillede

Skærising er årets pinsefisk 2019

Ved alle højtider i Danmark er der spisetraditioner forbundet med højtiden. Påsken har bl.a. lammet, St. Bededag har varme hveder, julen har anden og nytåret har torsken. Pinsen havde imidlertid i mange år intet måltid, man forbandt den med. Det satte, nu afdøde, biskop over Roskilde Stift Jan Lindhardt sig for at ændre. I 1999 kontaktede han Danmarks Fiskehandlere med ideen om at få danskerne til at spise fisk i pinsen. I 2000 blev Årets Pinsefisk kåret for første gang.

Danmarks Fiskehandlere har i år kørt afstemningen om Årets Pinsefisk på deres facebookside, hvor forbrugere kunne give deres mening til kende om, hvilken fisk der skulle kåres til Årets Pinsefisk 2019. Der var fem fisk med i opløbet om den fornem-

me titel – og det blev skærising, der løb med sejren i år. Danmarks Fiskehandlere glæder sig i skrivende stund til at byde skærising velkommen som Årets Pinsefisk – og så glæder organisationens medlemmer sig naturligvis også til at fortælle forbrugerne om denne lækre fisk. Hos fiskehandleren Hav i Torvehallerne i København blev årets pinsefisk kåret onsdag den 29. maj 2019.

Opskriftshæfte med årets pinsefisk

For at kunderne kan få mest muligt ud af årets pinsefisk, har Danmarks Fiskehandlere udarbejdet et særlig opskriftsfolder med 5 lækre og spændende opskrifter med skærising.



Danmarks Fiskehandlere har lavet 5 madopskrifter med skærising.



Årets Pinsefisk er en af dansk kulturs nyere madtraditioner, der hylder forskellige danske sæsonfisk og glæden ved det fælles måltid.



Stegt skærisingfilet

med hvide asparges og creme double med ørredrogn

INGREDIENSER:

(til 4 personer)

4 flotte skærisingfileter
4-6 store hvide asparges
25 g smør
50 g ørredrogn
Lidt purløg
Lidt frisk estragon
2 skalotteløg
1 usprøjtet citron
2 dl creme fraiche 38%

FREM GANGSMÅDE:

- De hvide asparges skrælles og dampes i smørret og en halv dl vand i gryde under låg, indtil de er møre med lidt bid, typisk 3-5 minutter. 1 rå asparges skrælles i strimler direkte ned i en skål isvand (til pynt).
- Skærisingfileterne saltes let, foldes og steges i olie og lidt smør i ca. 2-3 minutter på hver side.
- Lun creme fraichen op i en lille gryde, dog uden at det kommer op

at koge. Skalotteløg hakkes fint og tilføjes sammen med citronskal og saft. Smag til med salt og peber.

- Ørredrogn og purløg tilsættes umiddelbart inden servering. De dampede asparges anrettes med frisk estragon og de rå asparges strimler som på billedet. Fisk og sauce tilføjes. Kan serveres med kogte nye kartofler vendt i smør og hakket frisk dild.



I højsæsonen omsætter vi halvandet ton fisk om dagen

Da Hvide Sande Røgeri slog dørene op i 1969, var der end ikke lagt ud til veje i området. I dag er Hvide Sande et attraktivt feriemål, og Hvide Sande Røgeri er udvidet med spisested, fiskebutik, fiskebiler og en webshop, der sikrer kunder i hele landet dagfriske fisk og skaldyr leveret til døren.

AF RIKKE HOLM



I højsæsonen fra marts til november omsætter Hvide Sande Røgeri dagligt 1,5 ton fisk og skaldyr. Udvalget består af ferske og røgede fisk fortrinsvis fra Nordsøen og Ringkøbing Fjord. Det gør det til noget af en oplevelse at besøge fiskebutikken, der rummer Danmarks største køledisk for fisk og skaldyr, fortæller direktør og medejer Anders Søegaard.

De dag-fangede fisk opkøbes fra fiskeauktionerne i Hvide Sande, Thyborøn og Hanstholm. Efterfølgende skæres, håndfileteres og røges fiskene på Hvide Sande Røgeri:

- Du kan ikke gøre råvarerne bedre, end de er, understreger Anders Søegaard: - Vi indkøber derfor altid fiskene i den bedste kvalitet. Efterfølgende står vi selv for opskæring og filetering, så vi sikrer det gode håndværk og opretholder den høje kvalitet, vi er kendt for.

Fiskeren gik i land

Anders Søegaard overtog Hvide Sande Røgeri i 2007 efter sine forældre, Arne og Mary Søegaard. Egentlig lå det ikke i kortene: Anders Søegaard havde skabt sig en levevej som fisker, men efter 15 år på havet, og tiltagende rygproblemer valgte han at overtage forretningen i partnerskab med vennen, Henrik Olesen.

- Min far var selv fisker, da han fik ideen til at starte røgeri. Han havde gennem flere år brugt vintermånederne på at røge ål for fremmede, og han startede virksomheden med et komfur og to kogeplader, hvorpå der blev stegt fiskefrikadeller og rødspætter, forklarer Anders Søegaard.

Midt i 70'erne udvidede forældrene forretningen med to fiskebiler. I dag er ruterne udvidet til seks ugentlige ture bl.a. til Varde, Ribe, Brande/Ikast og Holstebro. Indtil for tre år siden var Arne Søegaard stadig af finde ved skranken i fiskebilerne. I dag kommer han forbi røgeriet hver morgen kl. 8.00 for en kop kaffe og en snak om dagens opgaver.

Spisested blev en kæmpe succes

Hvide Sande Røgeri har gennem alle årene oplevet en stigende efterspørgsel på fisk. Væksten er derfor sket i et jævnt tem-



po: Ca. hvert andet år er forretningen enten bygget ud eller bygget om. I 1972 stod fx et cafeteria klar. Et par år senere en spillehal med 40 maskiner målrettet egnens unge, der manglede et samlingssted.

Da Anders Søegaard og Henrik Olesen overtog virksomheden, konkluderede de, at tiden var løbet fra cafeteriaet. Sammen med Anders Søegaards kæreste, Anette Bang Madsen, udviklede de konceptet for et nyt spisested med udgangspunkt i egne fiskeprodukter. Det betød bl.a. et opgør med grillvarerne til fordel for en kulinarisk fiskebuffet.

Konceptet blev en kæmpe succes. Allerede i 2009 udvidede de kapaciteten fra 50 til 150 gæster. På åbningsdagen var samtlige 150 pladser taget i brug allerede, da klokken rundede 13.00. I dag er yderligere 60 udendørs spisepladser i brug i højsæsonen. Spisestedet drives fortsat med hovedfokus på fisk og skaldyrretter, men enkelte kødretter er føjet til menukortet af hensyn til de mange selskaber, der afholdes på stedet.

Webshop udvider mulighederne for turister

I højsæsonen kræver det op mod 60 medarbejdere at drive Hvide Sande Røgeri:

- Vi lever af turister og driver en sæsonforretning, hvor vi har åbent syv dage om ugen året rundt. Heldigvis har vi nogle fantastiske medarbejdere, der er med på vores ideer, fortæller Anders Søegaard. - Sidste år fik vi en ny hjemmeside med integreret webshop. Tanken er, at vores kunder hermed får mulighed for at handle hos os uden for ferietiden.

På websitet er der blandt andet også blevet plads til inspiration i form af opskrifter fra spisestedet. Markedsføringen foregår herudover fortrinsvis fra mund til mund samt ved deltagelse på messer i hele landet.



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE



DIN NÆSTE AFTALE:

KØLN,
05. – 09.10.2019

Køb adgangskort online
og spar op til 43%!
www.anuga.com/tickets

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



Nordjyske

fiskerivirksomheder dominerede den danske deltagelse på international Seafood-messe



Verdens største fiskeindustrimesse blev i maj blevet afholdt i Bruxelles. Ikke mindre end 35 nordjyske fiskerivirksomheder deltog.

Seafood Expo Global er en af verdens største messer inden for fiskeri. Messen finder sted hvert år i Belgiens hovedstad Bruxelles og har deltagere fra 140 lande. I år har ikke færre end 56 danske virksomheder inden for produktion og handel med fisk og skaldyr haft egen stand på messen – 35 af dem er relateret til Nordjylland: - Nordjyske virksomheder har i den grad domineret den danske repræsentation på messen, og det skyldes jo, at en stor del af fiskerierhvervet er koncentreret her. På messen kommer der knap 30.000 indkøbere fra hele verden, og derfor kan det være helt afgørende for de nordjyske virksomheder at være repræsenteret, forklarer direktør Eva Nautrup fra Nordjysk FødevarerErhverv og fortsætter: - Men formålet er ikke blot salg. Det handler i høj grad også om netværk og pleje af relationer, når alle de vigtige beslutningstagere fra branchen deltager.

Eva Nautrup er netop kommet tilbage til Aalborg fra messen og kan berette om høj aktivitet. Det er positivt for industrien i Nordjylland: - Fiskerierhvervet skaber alene ca. 3.500

direkte jobs i Nordjylland. Fødevareklyngen skaber i alt over 26.000 jobs fordelt på de 11 nordjyske kommuner, og det svarer til 9,3 procent af den samlede beskæftigelse. Det er derfor et ekstremt vigtigt erhverv for Nordjylland, og vi gør naturligvis alt, hvad der står i vor magt for at supportere og understøtte væksten, fortsætter hun. Sæby Fiskeindustri deltog for første gang med en stand på messen. Den nordjyske virksomhed producerer årligt ca. 100 millioner makrel på dåse, hvoraf godt 85 procent eksporteres til supermarkeds kæder i Europa. Sæby Fiskeindustri's stand var godt besøgt alle dagene. - Vi har prioriteret at deltage på messen som et led i en mere offensiv salgsstrategi, udtaler salgsdirektør Stefan Dalgaard fra A/S Sæby Fiske-Industri.

Udover 56 danske virksomheder inden for produktion og handel deltog 33 danske virksomheder inden for støtteeerhverv.

Kilde: NordjyskeErhverv

Fisken indtog Madens Folkemøde

I dagene den 10.-11. maj blev Madens Folkemøde afholdt for første gang. Arrangementet blev afholdt på Lolland-Falster på Engestoft Gods. Her var der fokus på alt det, vi propper i munden, inklusiv fisk, og her er fiskeriet ikke til at komme uden om. Formand for Danmarks Fiskeriforening Svend-Erik Andersen deltog bl.a. i en debat om livet i havet. Her deltog også fiskehandlere, Dansk Akvakultur, Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri og Letz Sushi. Her var der fokus på MSC, som Danmark er verdensmestre i. Ingen andre lande kan bryste sig af at have så stor en andel af deres fiskeri bæredygtigheds certificeret. MSC er den mest anerkendte og udbredte certificering af fiskeri. Derudover passer fiskerne på havet ved selvfølgelig at bringe al det affald, som de fanger, i land.

Det oversete verdensmål: En debat om Mål 14 - Livet i havet

Havet forkæler os hver dag med utrolige smagsoplevelser. Men verdenshavene er under pres, og skal der være fisk til fremtidi-

ge generationer, skal vi handle nu. Plastikøer, temperaturstigninger og overfiskeri er blot nogle af de faktorer, der udfordrer havets balance og truer biodiversiteten. Men hvem har egentligt ansvaret for at gøre noget ved problemerne? Og hvem har det bedste bud på en løsning? LETZ SUSHI inviterede relevante interessegrupper til en debat om Verdensmål 14; hvordan vi sikrer et hav i balance og fisk til fremtidige generationer? Moderator var Simon Jul, komiker, radiovært og musiker.

ANDRE DEBATTER MED FISK

Derudover var fisken på menu på en række andre arrangementer:

- Kan mad og måltider sætte blus på social forandring? Arr: Madkulturen
- Stillehavsøsters - luksus eller plage? Arr: Maritime Nyttehaver
- Naturskånsom fisk giver restauranter en grøn og social profil Arr: Foreningen for skånsomt kystfiskeri

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

Ny sammenslutning af frokost- og cateringleverandører vil gøre branchen mere transparent og attraktiv

Foreningen Danske Frokost- & Cateringleverandører, DFCL, er en ny branche- og interesseorganisation for cateringbranchen, der med Thomas Tranberg som formand blandt andet arbejder på at styrke branchens omdømme. - Vi er en forening, der brænder for at tjene vores medlemmers interesser.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Som så mange andre gode ideer begyndte denne også med en undren. En undren hos Thomas Tranberg, der nu er formand for foreningen Danske Frokost- og Cateringleverandører, DFCL. Han er selv anden generation i cateringvirksomheden Smagssans A/S, som moderen Anni Tranberg etablerede i 1980 med fokus på events og fester. I dag er firmaets primære forretningsområde frokost ud af huset og kantinedrift.

- Jeg har været i den her branche siden 1989, og jeg har altid undret mig over, at der ikke var en forening, der udelukkende havde fokus på vores branche

og de udfordringer, vi har. Det er da også underligt, at der ikke stilles større krav til dem, der vil lave et firma, som skal lave mad til andre. Vi er i en branche, hvor mange ikke lever op til de regler og krav, der er, siger han.

Sidste år blev han 50 år, og han overvejede, hvordan han kunne bruge sin erfaring til gavn for andre.

- Jeg inviterede en række kolleger i branchen, som jeg kendte, til et møde, hvor målet var lave en forening. Fem af kollegerne var med på at arbejde videre, og vi fik lavet vedtægter, fortæller han.

De fem andre på det første møde var indehaverne af Kragerup & Ko, Kejserindens Gryder, Markersens Madkunst, Nordic Catering og Sylvest & Bang.

Med i FødevarerDanmark

Michael Grote fra Kragerup & Ko kendte til FødevarerDanmark.

- Han foreslog, at vi skulle være en del af paraplyorganisationen, og kort efter var Mads Illum Hansen tilkøbt som vores faste kontaktperson hos FødevarerDanmark. Han har blandt andet hjulpet os med den informationsdag om vores forening, vi holdt i forbindelse med Madværkstedet, fortæller Thomas Tranberg.

De fem firmaer, der var med til at stifte DFCL, ligger alle i København eller omegnsbyer.

- Mange firmaer i branchen ligger i København, men det skal være en forening med medlemmer fra hele landet, og det glæder os, at vi allerede har fået hen-

velser fra flere interesserede firmaer i provinsen, der ville høre, om vi ikke kunne lave et informationsmøde om foreningen i deres byer, siger formanden.

En blåstempling

Thomas Tranberg ser gerne, at det at være medlem af DFCL også kan være med til at profilere de enkelte medlemmer. Det er blandt andet tanken, at der skal udstedes et certifikat til medlemmerne, som man kan sætte på sit firmas hjemmeside og bruge i markedsføringen.

- Et medlemskab af DFCL er en form for blåstempling. Man bliver anerkendt af kunder, og ved at leve op til de retningslinjer, vi sætter i foreningen, har man direkte en blåstempling, siger han.

For at blive medlem af foreningen, skal man nemlig leve op til en række krav - krav som vil være helt naturlige for de fleste.

- Ja, man skal blandt andet være med i Smiley-ordningen, betale sin skat og aflønne sine ansatte efter reglerne. Vi vil også gerne have, at medlemmerne er parate til at offentliggøre, deres regnskaber, for vi tror på, at det kan være med til at skabe en tillid til vores medlemmer blandt kunderne, siger han.

Portioner i stedet for ad libitum

DFCL skal være en forening, hvor man i høj grad vil lytte til medlemmernes ønsker.



Formand Thomas Tranberg (th) og næstformand Michael Grote

- En af vores mærkesager bliver at bekæmpe madspild. Mange kunder er bange for, at der ikke er mad nok, og det fører til madspild. Men det er jo forskelligt, hvor meget mad, der skal bruges, alt efter, hvem kunderne er. I stedet for, at kunderne ser vores produkter som mad ad libitum, skal der fokus på standarder som for eksempel portioner af mad, der er tilpasset kunderne, siger han. Hos Smagssans har man kørt med portionsanretninger i lidt over 2 år med stor succes, og det koncept kan sagtens overføres til andre virksomheder i branchen, mener Thomas Tranberg.

Karrieremulighed for kokke

Som firma i branchen, kan man tit stå overfor udfordringer, som man ikke kan løse selv. DFCL skal derfor være en forening, hvor man kan få noget hjælp til de områder, som man måske ikke lige ved noget om som kok, men som er vigtige for at drive en sund forretning. Samtidig skal der mere opmærksomhed på, at man som kok kan få en fin karriere i branchen.

- I flere år har man sat stjernekokke op på en piedestal, som mål for, hvad man kan opnå som kok, men man ser ikke alle dem, der ikke lykkes. Hvad er deres fremtid? På mange uddannelser bliver de studerende tidligt i forløbet præsenteret for et karrieretræ. Det kunne man også gøre på kokkeuddannelserne for at vise, hvor mange karrieremuligheder, der er. Heriblandt i vores branche, siger han.

Mere attraktiv for investorer

Hvis et firma i branchen ønsker at vokse, kan det være svært at finde kapital til det. Det skal et medlemskab af DFCL også være med til at ændre.

- Vi ønsker at styrke omverdenens opfattelse af branchen, så for eksempel investorer finder det mere interessant at investere i vores virksomheder, siger han.

Thomas Tranberg understreger, at DFCL skal være med til at styrke konkurrencen i branchen.

- Vi vil bruge foreningen til at netværke, så vi kan møde hinanden, hjælpe hin-

anden og vidensdele og samarbejde, hvor det er muligt.

Mere ens kontrol

Formanden peger også på, at man vil i dialog med politikerne om Fødevarerstyrelsens kontroller.

- Der er et stort behov for at påvirke lovgiverne, så vi kan få fælles regler og ens kontrol, når det kommer til fødevarerelovgivningen. Som det er nu, er der, som jeg ser det, ikke en ensartet kontrol, og der er mange gråzoner. Som nystartet virksomhed i vores branche, er det ikke muligt at få en konsulent fra Fødevarerstyrelsen ud og give rådgivning, inden man åbner. Nu skal man bare gå i gang, og så kommer de bagefter og giver en masse påbud. Det må kunne gøres anderledes, fastslår Thomas Tranberg.

Mentor til iværksættere

Selv har han en bestyrelse, som han får gode råd af, og som han kan sparre med om firmaets fremtid.

- Men hvor går man hen og får hjælp, hvis man vil starte en virksomhed? Hvem hjælper dig med at passe på dig selv og din forretning? Jeg kunne da godt have brugt en mentor, da jeg som handelsuddannet gik ind i branchen, siger han. Derfor er tiltaget med mentorer for iværksættere også på programmet i DFCL.

- Den her forening skal gøre, at iværksættere kan få en mentor. De mere er-

farne medlemmer i foreningen, har forhåbentlig lyst til at stille sig til rådighed med sparring til iværksættere og nystartede. Vi skal frem til, at vi ser hinanden som samarbejdspartnere og ikke som fjender, siger han.

Over 100 medlemmer på sigt

Målet er, at DFCL har mellem 50 og 60 medlemmer inden årets udgang, og potentialet er, ifølge Thomas Tranberg 150 medlemmer måske flere. Kigger Thomas Tranberg lidt længere frem i tiden, er man tæt på 100 medlemmer i foreningen.

- Om tre år er det målet, at vi har skabt en større forståelse for og tillid til branchen. Vi holder populære netværksmøder, og vi har fået defineret nogle værdifulde standarder i branchen. Vi har fået en mere ensformig levnedsmiddelkontrol, og vi har en tæt dialog med politikere og brancheuddannelser om en styrkelse af blandt andet kokkeuddannelsen. Vi har et mentorkorps, og vi yder hjælp til nystartede virksomheder. Vi er også nået langt med at mindske mad- og resourcespildet, lyder det fra formanden.

DFCL er ved at få lavet en hjemmeside, som du kan finde på www.dfcl.dk

Du kan få flere oplysninger om Foreningen Danske Frokost- & Cateringleverandører ved at kontakte formand Thomas Tranberg på 40 96 40 10 eller [mail tt@smagssans.dk](mailto:tt@smagssans.dk)

Friskere fisk direkte fra nettet...

DANSKE FISKEAUKTIONER^{GS}
THYBORØN • THORSMINDE • HVIDE SANDE



2 gange om ugen

Danmarks Fiskehandlere er nu med i samarbejdet "2 gange om ugen"



AF PER AASKOV KARLSEN

Sammen med en lang række andre organisationer og virksomheder er Danmarks Fiskehandlere nu med i partnerskabet omkring kampagnerne "Fisk 2 gange om ugen" samt "Fisk i kantinen". I 2018 flyttede aktiviteterne sammen med organisationen Landbrug & Fødevarer. - Jeg er rigtig glad for, at det er lykkedes at forankre de afsætningsfremmende indsatser hos Landbrug & Fødevarer. Fisk og skaldyr supplerer nu kød, mejeri og frugt & grønt, og du kan derfor sige, at vi nu har samlet 'hele tallerkenen' under ét, udtalte Flemming Nør-Pedersen, der er direktør for Virksomhed & Marked hos Landbrug & Fødevarer. - Lone Marie Eriksen er flyttet med til Landbrug & Fødevarer i en stilling som chefkonsulent for Fisk & Skaldyr: - Det er godt, at vi kan bevare og videreudvikle flere års gode resultater i forhold til detailhandlen og Foodservice.

Bredere partnerskab

En af opgaverne for Lone Marie Eriksen er at tage kontakt til leverandører, foreninger og NGO'er med fokus på sundhed og bæredygtighed for at udvide samarbejdet og partnerskabet for fisk og skaldyr. - Det er i alles interesse, at danskerne øger deres indtag af bæredygtige fisk og skaldyr. Ud over Danmarks Fiskehandlere er Danmarks Fiskeriforening PO., Danmarks Pelagi, MSC Danmark og Fødevarestyrelsen med i samarbejdet, men også virksomheder som fx Aman-

da Seafood, Geia Food, Glyngøre, Konsumfisk, Launis, Lerøy Schlie, Letz Sushi, Royal Greenland, Scanfish, Tenax Sild og Vilsund Blue deltagere i partnerskabet.

Danskerne spiser mere fisk

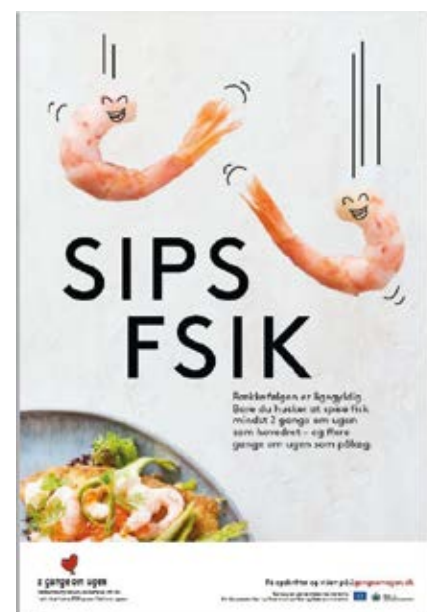
Danskernes indtag af fisk har været stigende de seneste 12 år, men vi er stadig ikke oppe på Fødevarestyrelsens anbefaling om 350 gram fisk om ugen. Ifølge de seneste kostundersøgelser fra 2013 spiser danskerne i gennemsnit 259 gram fisk om ugen. Det er en stigning på 68 pct. siden 2008. Særligt Fødevarestyrelsens anbefaling om "at spise fisk mindst to gange om ugen til hovedret og flere gange om ugen som pålæg" er kun delvist trængt igennem til danskerne. Det skal der fortsat gøres noget ved, mener Lone Marie Eriksen: - Når Fødevarestyrelsens anbefaling siger 350 gram fisk om ugen, kan indtaget og dermed også salget i runde tal øges med 33 pct. Det kan kun ske, hvis vi alle samarbejder og hver uge inspirerer til mere fisk i detailhandlen og i kantinen, siger hun.

Information og viden til fri afbenyttelse

Fremadrettet ønsker Landbrug & Fødevarer, at den gode information og viden fra 12 års arbejde forbliver synlig. Det betyder, at kommunikationen via en række hjemmesider som fx 2gangeomugen.dk, fiskikantinen.dk, spisdanskfisk.dk og spisfrokostfisk.dk fortsætter og vide-

reudvikles. Alene fra 2gangeomugen.dk sendes der hver uge nyhedsbrev til 50.000 forbrugere, der ønsker inspiration til ugens to fiskeretter. Derudover vil dialogen med detailhandel, Foodservice og leverandører fortsætte med en opfordring til, at også de inspirerer danskerne til fisk hver uge via deres kanaler. - Vi ser det ligeledes som vores opgave at bevare fokus på fisk og skaldyr, når der sættes nye undersøgelser i gang, samt når der i medierne tales om sund kost, bæredygtighed og klimarigtige fødevarer, slutter Lone Marie Eriksen.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



Kampagner og synlighed er med til at inspirere til et øget forbrug af fisk

Venmark Fisk

...din totalleverandør

Danmarks bedste rødspætter!
Håndskårne færøsk og norsk laksefilet
Egen opskæring af hvidfisk og fladfisk
Verdens bedste hjemmelavede fiskesalater?



Alt i røget fisk og lagevarer

Alt i frossen fisk og skaldyr

Direkte levering til din dør uden mellemlid

Bedste kvalitet til gode priser

Fiskefars i MAP

Holdbar 7 dage

Fantastisk smag og konsistens

Som vor mor lavede den!

Fornuftig pris

3 Varianter:

Grov - Fin - Laks

NYHED!



- Ring og bestil en vareprøve -



Sandarten anrettet med saltet ørredrogn.

Sandart

En kongelig fiskespise

Sandart fra bæredygtigt opdræt. Det er en fisk i luksusklassen, som gentagne gange har været på menuen ved Dronningens tafler, og som gourmetkokke længe har haft et godt øje til. Men ifølge Henning Priess, der er medejer af familievirksomheden AquaPri, er denne delikate spisefisk også begyndt at finde vej til de hjemlige menuer i takt med, at vi danskere bliver mindre traditionelle i vores valg af fisk.

AF BIRTHE LYNGSØ

Sandarten ligger på is og nærmest spræller i kassen, når den forlader AquaPri's anlæg i Gamst ved Vejen - klar til at komme på fiskemarkedet. For det er mindre end 6 timer siden, den er taget op af vandet i det lukkede opdrætssystem med recirkulerende vand, hvor den har vokset sig til den helt rette "kampvægt" på et til to kilo gennem det seneste 1 til 1 ½ år.

Vand fra egen boring bliver rensat og recirkuleret

AquaPri's indendørs anlæg til RAS-opdræt (RAS = recirculation aquaculture system) af sandart blev indviet for 3 år siden.

Anlægget er det til dato største og mest avancerede på globalt plan. - Vi har egen vandboring, og der sker en konstant recirkulering af vandet, hvor affaldsstofferne bliver filtreret fra gennem biologisk nedbrydelige filtre. På den måde er udledningen af spildevand minimal, og vi kan sikre et bæredygtigt opdræt af fiskene, fortæller Henning Priess.

Styring af fiskens vækst og livscyklus

Vandtemperaturen bliver holdt på ca. 20 grader, som er det ideelle for sandartens vækst. Og anlægget er bygget op, så det gi-



Den færdige fisk er klar til dagens afgang.



Fiskevelfærden er en vigtig parameter for AquaPri.



Henning Priess (tv) med kolleger foran anlægget i Gamst ved Vejen.

ver fuld sporbarhed gennem hele fiskens livscyklus. Det betyder, at vi kan levere en frisk, sund og velsmagende fisk, som vil være i samme høje kvalitet hele året rundt.

Fiskenes foder har et højt indhold af protein og er uden GMO. Sandarten opdrættes uden antibiotika og undgår som opdrætsfisk også parasitter. En ikke helt uvæsentlig sidegevinst ved dette er, at man kan anvende sandarten direkte til sushi uden, at den først skal fryses ned.

På anlægget ved Vejen er man i dag oppe på at producere 400 tons sandart om året. Heraf går ca. 5% til kunder på det danske marked, mens den resterende del bliver eksporteret til store udenlandske markeder.

Bæredygtigt alternativ til den vildtfangede fisk

Der har før i tiden været en tendens til, at kokke foretrak den vildtfangede sandart frem for den opdrættede. Men Henning Priess oplever, at dette billede er vendt.

Der er et stigende antal danske restauranter, som har den opdrættede sandart fast på menukortet, fordi de kan være sikre på at få friske leveringer hver dag året rundt. Læg dertil, at det er en velsmagende fisk, som er nem at tilberede. Det er i dag også afgørende, at man vil kunne servere en fisk, der kommer fra et klimavenligt opdræt med en meget høj grad af fødevarer sikkerhed.

Det er også værd at bemærke, at den vildtfangede sandart fra store centraleuropæiske søer i dag er truet af overfiskning, siger Henning Priess, som med en antydning af stolthed i stemmen fremhæver, at WWF's seneste forbrugerguide har sat deres opdrættede sandart på den grønne liste.

Sandart her serveret som "Ceviche"



Vilsund Blue kom i finale ved Seafood Excellent Global Awards

Sats på Convenience Food gav to nomineringer til de prestigefyldte Seafood Excellent Global Awards. Da den Internationale Fødevarermesse Seafood Expo Global uddelte de årlige Seafood Excellent Global Awards i Belgien i maj, havde skaldyrproducenten Vilsund Blue, Nykøbing Mors, to produkter med i finalen. Det var syvende gang, Vilsund Blue havde produkter med i finalen, hvor man i 2014 vandt i kategorien "Best New Foodservice Product" med et nyt muslingepulver.

I år gjaldt det kategorien Convenience Food. - Markedet for convenience food er i voldsom vækst, og det er også her, vi tilmeldte fire produkter, hvoraf to nåede finalen, og det er vi utroligt stolte af, fortæller adm. direktør Søren Tjørnelund Mattesen, Vilsund Blue A/S. Han fortæller, at der er tale om "Thai Curry Mussels in shell" (muslinger i karry med bl.a. kokosmælk, peber og forårsløg) samt

"Spicy Salsa Mussel Meat" (Muslingekød med bl.a. tomat, peber og løg). - Forbrugere har en travl hverdag og efterspørger derfor sunde og velsmagende retter, der hurtigt kan tilberedes i mikrobølgeovn. Man tager ganske simpelt produktet og sætter i mikron, og så er der en ventil i folien, der fløjter, når maden er klar, forklarer Søren Tjørnelund Mattesen. Desværre vandt produkterne fra Vilsund Blue ikke i år.

Historien

Fiskeriet efter skaldyr i Limfjorden går flere hundrede år tilbage. Men først i 1851 blev fiskeriet sat i system af kong Christiaan d. IX. I 1900 fik Limfjords-Østerskompagniet for alvor vind i sejlene og dannede grundlaget for det fiskeri og den medfølgende industri, vi kender i dag. I 1986 kom Vilsund Muslinge Industri A/S til og i 2010 gik de to selskaber sammen til det, vi i dag kender som Vilsund Blue

A/S, der er en dansk virksomhed med rødder og base i Nykøbing Mors.

Samme år fik Vilsund

Blue A/S som den første muslingeproducent certificeret fiskeriet efter muslinger med MSC-certifikatet for bæredygtigt fiskeri. Produktudvikling og kvalitet er hjørnestene hos Vilsund Blue A/S. I 2013, 2014, 2015, 2016 og 2017 var virksomheden i finalen ved Seafood Excellence Global Awards og vandt prisen i 2014 for deres Mussel Powder, der er en smagsforstærker til madlavning produceret af restprodukterne fra muslingeproduktionen. I 2015 blev Vilsund Blue A/S belønnet med den prestigefyldte Børsens Smagspris 2015 for Vilsund Premium Limfjord Blåmuslinger. Vilsund Blue A/S beskæftiger 70 medarbejdere på de tre fabrikker i Nykøbing Mors.

Kilde: Ritzau



Skindstegt Sandart

på spinat med bagte tomater og timiansauce ørredrogn

INGREDIENSER:

(til 4 personer)

600 g sandartfilet med skind (skindet skal være skrabet fri for skæl)

lidt olie til stegning

salt og peber

400 g spinat

12 blommetomater

1 dl kraftig hønsefond

100 g smør

1 spsk. plukkede og

skyllede timianblade

Opskrift af Aquapri

TILBEREDNING:

- Tomaterne sættes på bagepapir på en plade og bages i ovnen ved 100° C i 75 minutter. Spinaten ribbes og skylles i frisk vand flere gange.
- Sandartfileterne steges på en pande i lidt olie – først 2-3 minutter på skindsiden, indtil skindet er smukt gyldent. Kødssiden krydres med salt og peber. Herefter vendes sandartfileterne og steges 1 minut på kødsiden, hvorefter de straks serveres. Imens fisken steges, koges hønsefonden op, smørret piskes i, og timianbladene tilsættes.
- Samtidig steges spinaten på en pande i 2 minutter – krydres med salt og peber.
- Sandarten anrettes på spinaten,

sauce lægges omkring, og tomaterne placeres ved den ene side.

- Har du ikke en hønsefond, kan der i stedet for timiansaucen serveres en krydderurteolie:
- Ingredienser:
 - 2 håndfulde skyllede krydderurter, f.eks. persille, basilikum, dild og kørvel
 - ½ fed hvidløg
 - 1 dl koldpresset rapsolie
 - 2 spsk solsikkekerner
 - salt og peber
- Tilberedning:
 - Krydderurter, hvidløg og olie blendes, solsikkekerner tilsættes, blendes til en ensartet konsistens og smages til med salt og peber.



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



Svindel med fisk og skaldyr:

Svært at garantere ægtheden af produkter uden miljømærke

Forskning viser, at 30% af fisk og skaldyr bliver deklareret forkert. Det betyder, at forbrugeren ikke kan være sikker på, om den fisk, som står på etiketten eller på menukortet, er den fisk, de faktisk får. Ny undersøgelse blåstempler i den forbindelse fisk og skaldyr med det blå miljømærke fra Marine Stewardship Council. Som forbruger kan man ikke være sikker på sin fisk, hvis den ikke er miljømærket. DNA-tests er en udbredt metode i fiskeindustrien til at afgøre, om fisk og skaldyr er korrekt deklareret i forhold til art.

Forskning fra 2016 samlede resultaterne fra 51 peer-reviewed forskningsartikler, hvor i alt 4.500 produkter med fisk og skaldyr var under lup. Konklusionen var dengang, at 30% af produkterne ikke indeholder den fisk, som er deklareret. Det betyder, at man som forbruger ikke kan være sikker på, om det nu også er den kulmule, man bestilte på restauranten, som ligger på tallerkenen. Nye undersøgelser viser nu, at forbrugerne kan være så godt som sikker på, at fisken, man spiser, er korrekt deklareret, hvis den er mærket med den blå fisk fra Marine Stewardship Council (MSC). MSC er den globale non profit-organisation, der sætter et benchmark for bæredygtigt fiskeri og sporbare forsyningskæder. Fisk og skaldyr med MSC's logo kommer fra bestande, som ikke er truede, hvor der er taget højde for havmiljøet, og hvor fiskeriet er velforvaltet. DNA-tests af mere end 1.400 produkter certificeret af MSC

har vist, at mindre end 1%, tretten produkter, var forkert deklareret. Disse resultater er netop offentliggjort i tidsskriftet *Current Biology*, og de bekræfter, at MSC's miljømærkningsordning og forsyningskæde-program er en effektiv forebyggelse mod systematisk svindel.

Jaco Barendse fra Marine Stewardship Council er manden bag artiklen i *Current Biology*, og han siger om resultatet: - Der er udbredt bekymring over, at forsyningskæden af fisk og skaldyr er sårbar i forhold til bevidst svindel med deklareringen. Vi har tidligere set eksempler på, at meget populære arter som torsk bliver erstattet af opdrættet pangasius, og denne svindel undergraver tilliden hos forbrugeren.

Fejltagelser eller bevidst svindel?

Mens DNA-test kan identificere forveksling af arter, kan denne type test ikke dokumentere, om der er tale om svindel eller blot fejl. For at gøre det, skal man kunne spore produktets vej gennem forsyningskæden for at identificere, på hvilket trin problemet opstod. MSC's certificering kræver, at alle led i kæden fra producent til distributør har et dokumenteret sporingssystem, der opretholder adskillelse mellem certificeret og ikke-certificeret fisk og skaldyr. I sagerne med de tretten MSC-produkter med forkert deklareret, kunne man gå tilbage i forsyningskæden og identi-

ficere, hvor fejlen var. To fejlrapporteringer blev bekræftet som bevidst snyd, hvor ikke-MSC-certificeret fisk blev solgt som MSC-certificeret. De ansvarlige fik deres MSC-certificering suspenderet. I de andre elleve tilfælde er fejlene sket utilsigtet.

Stop overfiskeri og illegalt fiskeri

Ifølge FAO, FN's fødevarer- og landbrugsorganisation, udgør ulovligt og ureguleret fiskeri årligt næsten 10 milliarder euro. Det er ca. 15% af verdens fangst. Det betyder, at mange økosystemer og fiskebestande er under et stort pres. Risikoen for, at kommende generationer ikke vil have sunde have med mangfoldige fiskebestande, er reel. Som forbruger kan man gøre en positiv forskel ved at vælge bæredygtige produkter til, når man handler ind. MSC-mærket er forbrugers garanti for bæredygtigt fiskeri, og det er samtidig et pejlemærke i køledisken, som forbrugeren let kan navigere efter, hvad enten det er frisk fisk, konserves eller frostvarer. MSC-mærket fisk findes i alle landets supermarkeder. Derudover er sushi-kæden Letz Suhsi, IKEAs restauranter og McDonald's' fiskeburger MSC-certificeret. Derfor kan man også vælge bæredygtig fisk til, når man spiser ude.

Kilde: Ritzau





Opskrift på fiskesuppe

Hjemmelavet fiskesuppe er virkelig lækkert. Fiskesuppe kan naturligvis tilberedes og spises året rundt. I denne opskrift er der brugt torsk og laksestykker i suppen, men her kan man helt frit variere alt efter hvilke lækre fisk, der er at finde hos fiskehandleren. Kulmule, lange og sej vil være virkelig lækkert, lige som en smule jomfruhummerhaler også vil være skønt i fiskesuppe. Suppen kan nydes med hjemmebagt brød.

Fiskesuppe (4 pers.)

Ingredienser

Fiskefond

1 kg, fiskeben eller torskehoveder

1 l, vand

4 stængler frisk timian

3 porrer, finthakkede

4 stængler bladselleri, finthakkede

2 løg, finthakkede

4 fed hvidløg, finthakkede

1 fennikel, finthakket

2 dl hvidvin

1 tsk peberkorn

FISKESUPPE:

1 løg, finthakket

1 fed hvidløg, finthakket

8 dl fiskefond, gerne hjemmelavet jf. ovenstående opskrift

1 gulerod, skåret i tynde strimler

1/2 squash, skåret i tynde strimler

1 porre, skåret i tynde strimler

1 rød peberfrugt, skåret i tynde strimler

300 g torskefiletter, sej, kulmule eller lign., skåret i tern

150 g laksefiletter, skåret i tern

2 1/2 dl piskefløde

2 dl hvidvin

1 øko citron, fintrevet skal og saft herfra

1 håndfuld frisk dild, grofthakket - gem lidt til pynt

sort peber, friskkværnet

salt

1 spsk smør + lidt olie

FISKEFOND:

Kom alle ingredienserne til fiskefonden i en gryde, og bring det i kog. Så snart der dannes skum på overfladen, fjernes det med

en ske, da det ellers vil gøre fonden grumset og uklar. Lad det simre i 20 minutter, hvor der løbende skummes af, sigt derefter fonden gennem en finmasket sigte. Kassér al fyldet, og brug fonden til fiskesuppe.

Fiskefond kan sagtens forberedes i forvejen og holder frisk ca. 2 dage på køl eller 2 måneder på frost.

FISKESUPPE:

Sauter løg og hvidløg i en gryde i lidt olie ved middelvarme til de er klare og bløde. Tilsæt derefter fiskefonden, og bring den op til kogepunktet.

Tilsæt fløde, gulerod, squashporre og peberfrugt samt fiske stykker skåret i tern. Lad suppe simre i 2 minutter, tilsæt en spsk. smør, og smag derefter den lækre fiskesuppe til med citronsaft, fintrevet citrusskal, salt, peber, dild og evt. ekstra fløde.

Kilde: <https://www.valdemarsro.dk/>

DM i Østersåbning fejrer 25 år i Skaldyrshovedstaden

Der er lagt op til den helt store fejring, når DM i Østersåbning kan fejre sit 25 års jubilæum ved Østers- og Muslingepremieren den 11.-13. oktober i skaldyrshovedstaden Nykøbing Mors. Det sker med både DM i Østersåbning, DM i Champagnesabling og ikke mindst DM i Østersgastronomi, når man markerer starten på østerssæsonen. - Vi er begunstiget af fantastiske skaldyr i form af østers, muslinger og hummer i vandet rundt om Mors. Det har mange af landets førende kokke også fundet ud af, og derfor finder man også vores skaldyr i restauranter landet over. Vi vil gerne være med til at udbrede kendskabet endnu mere til delikatesserne fra Limfjorden, og derfor fejrer vi skaldyrene i den her weekend i oktober, fortæller borgmester Hans Ejner Bertelsen (V).

Masser af oplevelser

Weekenden byder på masser af oplevelser for hele familien - store som små.

Man får mulighed for at følge hele processen fra fjord til bord. Man kan komme med ud og plukke sine egne østers, en af verdens førende skaldyrproducenter Vilsund Blue slår dørene op og byder indenfor, der er skaldyrscirkus for børnene, wine & dine gourmet middag med kun 120 pladser, Desuden som nævnt DM i østersåbning, DM i champagnesabling og DM i østersgastronomi, hvor nogle af landets bedste kokke og tjenere dyster om titlerne, ligesom publikum får mulighed for at smage masser af lim - fjord-søsters og limfjordsmuslinger.

Internationalt islæt

De tre mesterskaber lørdag den 12. oktober arrangeres i samarbejde med Kokkeforeningen Danmark og Tjenerforeningen Danmark og afvikles efter et internationalt regelsæt. - Vinderen af DM i østersåbning går f.eks videre til det officielle VM i Galway i Irland, og derfor er man underlagt internationale regler for konkurrencernes afvikling, fortæller den ansvarlige for mesterskaberne

Anders Heegaard fra Kokkeforeningen Danmark. Den forsvarende otte-dobbelte danmarksmester i østersåbning, Jesper Knudsen, har allerede meldt sin ankomst. Øvrige deltagere forventes of fentliggjort inden sommerferien.

Udover østers- & muslingepremieren på Mors den 11.-13. oktober med fokus på limfjordsøsters og limfjordsmuslinger, holdes der Østersfestival den 13.-14. oktober på Rømø, hvor fokus er på vadehavsøsters. Man kan læse meget mere på www.skaldyrshovedstad.dk

Kilde: *Ritzau*

Den regerende danmarksmester i østersåbning, Jesper Knudsen, Billund



Vidste du at ...

Børn og unge spiser ikke nok fisk

Otte ud af ti danske børn og unge spiser fisk mindst én gang om ugen, men færre end hver tiende spiser så meget, som kostrådene anbefaler. De nye tal fra DTU viser, at der er plads til forbedring, mener Landbrug & Fødevarer. Omkring 80 pct. af de 4-19-årige spiser fisk mindst én gang i løbet af en uge. Cirka halvdelen spiser fisk som pålæg, mens godt en tredjedel spiser fisk som varm hovedret. Det viser en ny undersøgelse fra DTU Fødevareinstituttet, der bliver offentliggjort på Landbrug & Fødevarers inspirationskonference "Sunde Børn". - Det er dejligt at se, at både børn og unge har godt fat i fisken, og at den indgår i både frokosten og i aftensmaden. Men undersøgelsen viser også, at der er plads til forbedringer, siger Lone Marie Eriksen, der er chefkonsulent for fisk & skaldyr i afdelingen for afsætning, ernæring & markedsudvikling hos Landbrug & Fødevarer.

I gennemsnit ligger det daglige indhold af fisk i kosten på 12-17 gram hos fiskespiserne - altså kun en tredjedel af anbefalingen. Og kun knap én ud af ti i aldersgruppen som helhed spiser nok fisk til, at kosten lever op til anbefalingen. De, der lever op til anbefalingen, spiser i gennemsnit et-to varme fiskemåltider og tre måltider med fiskepålæg om ugen. - Vi har brug for at spise forskellige slags fisk og skaldyr - især af den fede slags - så vi kan få tilstrækkeligt med fiskeolier, selen, jod og D-vitamin, som kroppen har brug for, og som det kan være svært at få nok af fra andre fødevarer, siger Puk Maia Ingemann Holm, der er chefkonsulent i afdelingen for ernæring hos Landbrug & Fødevarer.

Danske fiskerihavne landede fisk for over fire milliarder

I de danske fiskerihavne blev der sidste år landet fisk for over fire milliarder kroner - en fremgang i landingsværdien på ni procent sammenlignet med 2017. Det

viser offentliggjorte tal fra Fiskeristyrelsen.

Tine Kirk Petersen, der er direktør i brancheorganisationen Danske Havne, glæder sig over værditilvæksten.

- En landingsværdi på 4,1 milliarder understreger vigtigheden af både fiskeriet og fiskerihavnene for Danmark. Dertil kommer en værdiforøgelse i fiskeriindustrien og engroshandlen samt et stort antal arbejdspladser inden for fiskerisektoren, der har meget stor lokal betydning. - Vigtigheden står nu bøjet i neon, og det ved de danske brexitforhandlere også - for de gode resultater vil blive sat på alvorlig prøve, når eller hvis briterne forlader EU, konstaterer direktøren i en pressemeddelelse. De danske fiskere henter i dag omkring 40 procent af deres fisk i britisk farvand, og netop derfor står Brexit højt på dagsordenen. De fem største fiskerihavne i Danmark er Skagen, Thyborøn, Hanstholm, Hirtshals og Hvide Sande. Disse fem havne stod i 2018 tilsammen for at tage imod 984.000 ton fisk, hvilket svarer til 90 procent af den samlede mængde fisk. Det fremgår også af de nye tal, at der faktisk blev landet en smule færre fisk end i 2017, men værdien af fiskene forøges kraftigt, hvilket giver den større omsætning.

Kilde: Foodsupply

Fiskehandler har været på opkøb i Hvide Sande

Bjarne Nielsen, der blandt andet står bag Fiskehuset på havnen i Ringkøbing, satser på, at han henover sommeren under 30 ansatte - fordelt på arbejdspladser i Ringkøbing, Hvide Sande og Thorsminde. Bjarne Nielsen, der også driver Gammel Havn Røgeri i Thorsminde, har købt Slusens Fiskehal i Hvide Sande. - Det har vi blandt andet gjort for at kunne skære vores egne fisk. Vi kommer til at stå for det hele selv og kommer dermed til at kende hele produktionsgangen, siger indehaveren. Bjarne Nielsen tilføjer, at der i Slusens Fiskehal også er en del rygeovne, og at han har planer om at indgå en aftale med et supermarked i Ringkøbing om levering af røgede fisk: - Nu kan vi lave vores egne specialiteter og leve-

re fiskevarer helt efter kundernes ønsker. I slutningen af 2016 solgte Hanne Lauridsen Fiskehuset på havnen i Ringkøbing til Bjarne Nielsen, der i foråret 2016 hev endnu en handel i land, da han købte det daværende Ottomines Røgeri i Thorsminde - og omdøbte huset til Gammel Havn Røgeri.

Kilde: Lemvig Folkebladet

Flere oversete fiskearter på middagsbordet

De danske have bugner af fisk og skaldyr som blæksprutter, ising og knivmuslinger, men de og mange andre arter finder kun sjældent vej til fiskehandlerne og forbrugerne. Derfor skal der nu afsættes 8 mio. kroner til at udvikle fiskeriet efter disse mindre anvendte arter og arbejde med den danske madkultur. - Der er så mange fiskearter i de danske farvande, som vi danskere ikke rigtig er opmærksomme på. Vi tager til Middelhavet og spiser blæksprutter med største fornøjelse, men de blæksprutter, der bliver fanget i danske farvande, spiser vi ikke. De eksporteres til Middelhavslandene. Vi kan blive meget bedre til at gøre brug af den gode, lækre og miljøvenlige mad, der er i de danske have, lød det for nylig fra daværende fiskeriminister Eva Kjer Hansen.

Midlerne skal afsættes på finansloven over de næste fire år og bruges til at lave en analyse af, hvilke barrierer der er for anvendelsen af de mindre brugte arter. Undersøgelsen skal afdække, om det er i fiskeriet, forarbejdningen, distributionen eller forbrugerleddet, de primære udfordringer er. Undersøgelsen skal munde ud i forslag om konkrete løsninger, der skal afprøves ved praktiske pilotforsøg. - Jeg tror, at der er et rigtigt stort potentiale i mange af de fiskearter, vi ikke rigtig spiser i dag. Et godt eksempel er fiskelever, som er noget af det lækreste, jeg har smagt længe. Men det kræver, at der er nogen, der går forrest og viser vejen. Vi har set det med havtorn og ramsløg. En gang var det ukendt for de fleste, i dag kan det købes i rigtig mange supermarkeder. Engang var der heller ikke rigtig nogen, der spiste stenbiderrogn. I dag bliver det solgt for op mod 1000 kr. ki-

loet, udtalte Eva Kjer Hansen. Danmark er en af EU's største fiskerinationer og står for ca. 17 % af de samlede fangster i EU, men langt det meste bliver eksporteret, og danskerne selv spiser især norske laks, nordatlantiske rejer og importerede fiskefileter.

Der er lækre strandrejer, der smager præcis som de rejer, vi kender, men fordi de ikke bliver lyserøde, når de bliver kogt, kan man ikke sælge dem. Derfor importerer vi rejer fra Norge og Grønland i stedet for at spise danske strandrejer. Man fanger konksnegle, der er en lækker og sund spise. Men de eksporteres til bl.a. Frankrig og UK, og vi spiser dem ikke herhjemme. Man spiser ikke skrubber i samme omfang som rødspætter, selv om mange faktisk mener, at de er endnu mere lækre end rødspætter. Størstedelen af de blæksprutter, der fanges i dansk farvand, eksporteres.

Kilde: Fiskeritidende

Østersfiskeri i Vadehavet får kommercielt indspark

Med etableringen af et såkaldt modtagecenter for østers ved Vadehavet kan blandt andet det lokale fiskeri af store mængder stillehavsøsters se frem til mere kommercielle fremtidsmuligheder. De private "håndopsamlere" af stillehavsøsters i Vadehavet kan i fremtiden få selskab af mere kommercielle tiltag.

Ifølge en pressemeddelelse fra Udenrigsministeriet har fiskeriminister Eva Kjer Hansen afsat 150.000 kr. til et lokalt modtagecenter, hvor der er bedre muligheder for kommerciel udnyttelse af det fredede områdes skaldyr. Det bliver Foreningen Muslingeerhvervet, som bliver ansvarlige for at etablere lokalerne, der kan være til at danne grundlag for at der bliver gjort et indhug i bestanden af stillehavsøsters i Vadehavet, som ifølge DTU Aqua er på ca. 72.000 ton. - Nu skal eksperter afklare, hvor meget der kan re-

serveres til forbrugere, og hvor meget der skal være til fuglene. Vi skal have forstærket indsatsen for at få plukket stillehavsøsters, fordi de skader Vadehavet. I første omgang har vi givet tilladelse til forsøgsfiskeri med håndholdte redskaber, men vi kigger også efter løsninger på, om man kan få lov til at gøre det med større redskaber, udtaler Eva Kjer Hansen. Centeret skal etableres for at imødekomme Fødevarestyrelsens regler om fødevarer sikkerhed. Ifølge meddelelsen fra ministeriet er i forvejen modtagecentre andre steder i landet, bl.a. ved Limfjorden og på østkysten.

Kilde: FødevareWatch

Fyraftensmøde – Den nye ferielov

FødevareDanmark tilbyder et fyraftensmøde om den nye ferielov.

Sted:

20. august 2019 i Middelfart

21. august 2019 i Aalborg

22. august 2019 i Roskilde

Møderne afholdes i tidsrummet kl. 14.30 – 16.00.

Yderligere oplysninger følger senere, men sæt allerede nu X i kalenderen.



fødevaredanmark

Bliv synlig

med en annonce
i Fiskehandleren



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



Fødevaredanmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M

Tlf: 63 73 00 00

Info@fodevaredanmark.dk



fødevaredanmark



fødevarer

Velkommen til NYE MEDLEMMER Danmarks Fiskehandlere

Kalvø Fisk, Røde Kro



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.



Returneres ved varig adresseændring

EKSEMPLER FRA VORES SORTIMENT PÅ KØL



Røget laks, tørsaltet,
skiveskåret. 1,2-1,6 kg.
Polar varenr. 4049.

Har ikke været frosset

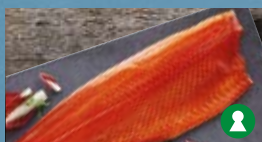


Røget norsk laks, tørsaltet,
halehængt, hel side. 1,5 kg.+
Polar varenr. 4170.

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.

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