



fisk & skaldyrs magasinet

Nr. 3 · oktober 2022

**Elpriser presser en
tredjedel af de små
og mellemstore
virksomheder**

side 3

**Optimering af
holdbarhed med
DNA-sekventering**

side 10

**Kampagnefokus
på rå fisk**

side 12



Selvom om Danmark historisk set har haft forskellige kriser og udfordringer at slås med igennem de seneste 100 år, så lever vi netop i en ekstraordinær tid med en kaotisk periode. Som lille land i en international verden er vi naturligvis stærkt påvirket af, hvilke kriser der opstår rundt om i verden og ikke kun de udfordringer, vi har internt i Danmark. Udover 2. verdenskrig har vi bl.a. gennemgået en koldkrigsperiode, en energikrise i 70'erne, kriser i Mellemøsten, finanskrisen og mange mindre kriser. De seneste udfordringer som coronakrise og nu energikrise er kriser, som vi også har håndteret eller skal håndtere.

Hvor sidder stop knappen?

At skulle træffe beslutninger i krisetider er naturligvis ekstra udfordrende, og det er naturligvis også lettere at løse andres problemer end ens egne, men som tilskuer savner jeg en "stopknap", som sikrer

maksimal omtanke, inden beslutninger af vidtrækkende konsekvenser træffes. Minkskandalen havde formentlig ikke været en skandale, hvis der havde siddet "en stopknap for ekstra omtanke", inden beslutningen og de politiske handlinger blev truffet. Hele corona-nedlukningen, vaccinationer og de efterfølgende mange negative konsekvenser virker også i dag som noget forhastede beslutninger, hvor panik, hysteri og angst fik frit løb.

Energikrise og folketingsvalg

Når dette magasin udkommer er der udskrevet folketingsvalg. Hele den vestlige verden er i en energikrise, som er udløst af krigen i Ukraine. Inflationen begyndte allerede sidste år, og det virker som om, at nedlukningen var den kickstartende faktor på de mange forsyningsproblemer og prisstigninger. Energikrisen med enorme prisstigninger på gas, olie og især el har gjort det umådeligt vanske-

ligt at drive en mindre fødevarer virksomhed, som jo har brug for meget energi til produktion, afkøling og nedfrysning.

Vi ser allerede nu mange butikker, der lukker. De første, der bukker under, er virksomheder med momsblå i forbindelse med corona. Forbrugerne bruger færre penge, da reallønnen p.t. er faldet med ca. 10%, hvilket gør at omsætningen trues samtidig med de meget forhøjede omkostninger. Den politiske villighed til at hjælpe de små virksomheder er desværre ikke tilstede. Her kunne vi alle godt ønske os, at knappen for politisk handling blev brugt – hurtigt og med omtanke!

Hvor mange virksomheder, der skal bukke under, inden politikerne reagerer, er uforudsigeligt. Det eneste vi p.t. kan håbe på, er at folketingsvalget den 1. november vil gøre en forskel.

God læselyst!

Redaktør, Per Aaskov Karlsen



Indhold

- 3** Elpriser presser en tredjedel af de små og mellemstore virksomheder
- 4** Status på energipriserne
- 5** Inflationshjælp er en narresut
- 6** Sorteringsløsning gør det muligt at udnytte fisken fra hoved til hale
- 8** Forbrugernes humør rammer nyt lavpunkt
- 10** Optimering af holdbarhed med DNA-sekventering
- 12** Kampagnefokus på rå fisk
- 13** Arbejdsgruppe bag klimamærke er sendt på svær mission
- 14** Gastro-konkurrencen "Årets ret" 2022
- 16** Kim er blæksprutte i sin egen fiskebutik
- 16** Sunde måltider uden kød og fisk: Kantiner og skoler får nu vegetariske kostråd
- 18** Vidste du at...

REDAKTION

Per Aaskov Karlsen
post@fiskehandleren.dk
Birthe Lyngsø
Bi-Press@mail.dk

GRAFISK TILRETTELÆGGELSE

Grafisk Produktion Odense
per@gpo.dk

TRYK OG DISTRIBUTION

Grafisk Produktion Odense
www.gpo.dk

JOURNALISTER

MEDIA/ANNONCER

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

FORSIDEFOTO

Colourbox

Magasinet udkommer tre gange om året.

De næste magasiner udkommer:
Marts 2023
Juni 2023

www.fiskogskaldyrsmagasinet.dk

NØGLETITEL

Fisk & Skaldyrsmagasinet

ISSN 2597-176X

Elpriser presser en tredjedel af de små og mellemstore virksomheder

Små og mellemstore virksomheder er så presset af de stigende energipriser, at hver sjette virksomhed nu begrænser produktionen, viser ny undersøgelse ifølge Berlingske. En tredjedel af de små og mellemstore virksomheder er enten i "meget høj" eller "høj grad" presset på økonomien som følge af de stigende elpriser. Det er især mindre specialforretninger, mindre producenter og små købmænd, som er presset af de stigende energipriser. Butikker er allerede lukket og mange flere er lukningstruede.

Brancheorganisationer har sendt pressemeddelelser ud og breve til ministre og Folketing. Fx har 10 formænd i paraplyorganisationen FødevareDanmark advaret mod at benytte regeringens hjælpepakke til virksomhederne. - De nuværende energipriser er livstruende for mange små og mellemstore fødevarevirksomheder, men det vil det også være at benytte sig af den hjælpepakke, som regeringen lagde op til i september, hvis den også kommer til at gælde for virksomheder.

Løbende at udskyde en del af elregningen til senere vil føre til ophobning af forrentet gæld, der udhuler egenkapitalen - og virksomheder uden egenkapital lever på lånt tid. Sådan lød reaktionen i en fælles udtalelse fra formændene for FødevareDanmarks medlemsorganisationer, dvs. Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere, SMV Fødevarer, Smagen af Danmark, Sammark, Mad Med Mere, Mesterslagteren samt Slagtehusene.

Formændene udtrykte skuffelse over, at regeringen spiller ud med en løsning, hvor man fodrer hunden med dens egen hale - og som kan ende med i sig selv at koste virksomhederne og butikkerne livet; og som i øvrigt kan gøre dem umulige at sælge som følge af den gæld, der hober sig op, hvis man benytter sig af hjælpen fra regeringen.

Alternative forslag

FødevareDanmark har således også opfordret regeringen og Folketinget til at indføre prisloft på el og gas - efter tjekkisk model - Jeg opfordrer kraftigt regeringen og Folketinget til at gøre, som man nu gør i Tjekkiet! Sådan lød opfordringen fra formanden for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen, til de danske politikere.

Den aftale som nu er blevet indgået kaldet "Aftalen om vinterhjælp" rummer flere hjælpende hænder til private, men har kun ét direkte virksomhedsrettet tiltag, der er baseret på lån. Det er en kortsigtet hjælp, som indeholder mulige lån til virksomhederne for en del af energiregningen. Lånet skal tilbagebetales over 5 år til en rente på 4,4 pct.



Baggrunden er, at Tjekkiet nu indfører et prisloft på el og gas for husholdninger og små virksomheder. Det tjekkiske prisloft lægges på, hvad der svarer til 1,72 danske kroner per kilowatt-time plus distributionsomkostninger fra 1. november. For gas bliver prisloftet, hvad der svarer til 89 øre. - Jeg tror ikke, at jeg fornærmer nogen ved at sige, at det er husholdningerne og de små virksomheder, der er hårdest ramt af de voldsomme stigninger i energipriserne. Det gælder ikke mindst de virksomheder og butikker, der arbejder med fødevarer, fordi likviditeten her er begrænset, og fordi vi er bundet af lovgivning, som gør, at vi ikke kan spare væsentligt på energien. Vi har i den grad behov for hjælp lige nu. Der er allerede lukket en del, og mange flere vil følge, hvis der ikke meget snart kommer en hjælp, som vi kan bruge. Det kan vi ikke med indefrysningsmodellen, der blot er livsforlængende medicin med døden til følge, lyder det fra Leif Wilson Laustsen. I den tjekkiske model er det udbyderen, der bliver kompenseret, så energien dermed kan sælges billigere. Planen skal ifølge den tjekkiske finansminister Zbynek Stanjura finansieres af en særskat, som regeringen vil indføre for blandt andet energiselskaber, olieraffinaderier og banker.

Branchedirektør Leif Nielsen fra DI Fødevarer siger i en pressemeddelelse, at fødevareindustrien venter en meromkostning på 6,73 milliarder kroner, hvoraf el udgør 4,27 milliarder og gas 2,46 milliarder.

Kilde: FødevareDanmark,

Fødevarewatch, SMV Danmark, Ritzau

Status på energipriserne

Prisen på el og gas steg i august til rekordniveauer. Fyldning af de europæiske gaslagre og afbrydelse af gasleverancer gennem NordStream1 har medført store udsving i priser.

Det kraftige prisfald på gas i starten af september skyldes blandt andet, at de europæiske naturgaslagre har nået en høj fyldningsgrad væsentligt tidligere end forventet, hvilket har skabt mere ro på markedet. Naturgasprisen er dog igen steget d. 5. september, hvor den ramte 1.685 kr. pr. MWh. Stigningen skyldes hovedsageligt, at Nord Stream 1 fortsat er lukket, hvormed leverancen af russisk gas til Tyskland foreløbigt er stoppet.

Naturgaslagrene når høj fyldningsgrad tidligere end forventet

Som nævnt har den høje fyldningsgrad af gaslagrene været med til at skabe en smule ro på markedet. De europæiske gaslagre har foreløbigt en gennemsnitlig fyldningsgrad på 82 pct., og opfylder dermed EU målsætningen om en fyldningsgrad på minimum 80 pct. i alle europæiske lagre inden d. 1. november.

I Danmark er fyldningsgraden endnu højere, som aktuelt ligger på 95 pct. Den gennemsnitlige fyldningsgrad i EU

og Tyskland er en smule lavere og ligger henholdsvis på 81,9 og 86,1 pct.

Elprisen falder marginalt

Elprisen har ligeledes oplevet et mindre fald, dog ikke i samme størrelsesorden som naturgasprisen. Efter et peak d. 26. august på 5.246 kr. pr. MWh, faldt den efterfølgende til 1.641 kr. pr. MWh d. 4. september. Den gennemsnitlige månedspris for august endte på 3.256 kr. pr. MWh. Den foreløbige gennemsnitlige pris for september ligger i øjeblikket på 2.673 kr. pr. MWh.

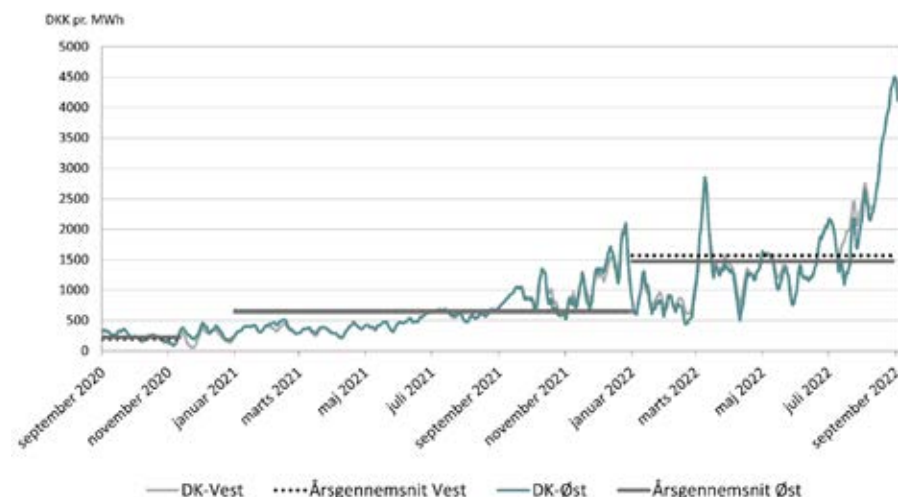
De høje elpriser skyldes til dels de rekordhøje naturgaspriser, der fortsat bestemmer elprisen i store dele af tiden. Derudover har tørken og hede-bølgen i Europa haft en stor indvirkning på elprisen. Dette ses især, idet vandkraftværker har haft lavere fyldningsgrader i deres vandreservoirer, hvormed vandkraftproduktionen er faldet.

Dertil har de europæiske kul- og atomkraftværker også været ramt af hede-bølgen, idet de har manglet kølevand til at nedkøle kraftværkerne tilstrækkeligt.

Dette har ført til standsning af elproduktionen i visse perioder. Især de franske atomkraftværker har været nødsaget til at nedsætte produktionen. De norske vandkraftværker har også været påvirket af et nedbørsfattigt år, og elproduktionen herfra har derfor været nedsat.

Kulprisen er fortsat høj

Kulprisen stiger igen efter et dyk i starten af august. Den 6. august faldt kulprisen til 335 kr. pr. MWh efter høje priser i den første halvdel af sommeren. Den er nu på vej op igen, idet kulprisen d. 6. september nåede en pris på 419 kr. pr. MWh. Det foreløbige lavpunkt for 2022 er fortsat d. 3. januar, hvor prisen lå på 115 kr. pr. MWh. Toppunktet for 2022 er fra d. 8. marts, hvor kulprisen nåede op på 440 kr. pr. MWh. Kulprisen nærmer sig dog dette niveau igen. Årsgennemsnittet i 2022 er nu steget til 312 kr. pr. MWh, hvilket er en stigning på 181 pct. sammenlignet med 2021, hvor den årlige gennemsnitspris var 111 kr. pr. MWh. Prisen på kul forbliver høj som konsekvens af den rekordhøje gaspris, der presser på konverteringen til billigere energityper såsom kul.



Anm.: Data er spotpriser, der er udglattet til syv dages gennemsnit, sidste observation er 5. september 2022.
Kilde: Data er hentet fra Energinet, der baserer sig på data fra Nord Pool, EEX, Nasdaq OMX og DI-beregninger

Udviklingen
i el-priser det
seneste år

Olieprisen

Olieprisen har i gennemsnit været fallende siden et peak i juni. Gennemsnitsprisen for august endte på 434 kr. pr. MWh. Priserne for den første uge i september er endnu ikke offentliggjort, hvorfor disse ikke er medtaget. Det foreløbige årsgennemsnit ligger nu på 439 kr. pr. MWh, hvilket er en stigning på 66,9 pct. sammenlignet med 2021, hvor årsgennemsnittet var 263 kr. pr. MWh.

Kilde: DI



Inflationshjælp er en narresut

Det vakte ikke begejstring hos indehaveren af Fisk er Godt, Klaus Anker Jensen, da han fulgte regeringens pressemøde fredag den 23. september.

Fiskehandler Klaus Anker Jensen, der også er formand for Danmarks Fiskehandlere udtalte umiddelbart efter pressemødet til TV2 Nord: – Jeg troede, det var løgn. Jeg er sådan set stadig lidt i chok for at være ærlig. Sådan var reaktionen, efter at et bredt flertal i Folketinget præsenterede inflationshjælpen, som de havde forhandlet igennem.

Politikernes hjælp er nemlig ikke nogen hjælp, mener fiskehandler Klaus Anker Jensen.

Hjælpen er tiltænkt både private og erhvervsdrivende, men ifølge fiskehandler Klaus Anker Jensen får hans forretning ikke megen hjælp. – Det udspil, de kom med, det kan vi ikke bruge til noget som helst for at være ærlig, siger han.

Ottedobling af elregningen

Et par af de store punkter i aftalen var en sænkelse af elafgiften, så den fra 1. januar er på 0,8 øre pr. kilowatt, mens en inde-frysingsordning af en del af elregningen også træder i kraft. Det giver muligheden for, at virksomheder og privatpersoner kan udskyde den del af elregningen, som overstiger elregningen fra fjerde kvartal sidste år.

Men ingen af delene kommer til at betyde noget for fiskehandleren i Hjørring. Fiskehandler Klaus Anker Jensen var klar i målet: – Ottedobling af elregning og forbigået i "vinterhjælpen". Det føles som en lussing. – For os selvstændige erhvervsdrivende virker det ikke, for vi kan trække elafgiften fra i forvejen, siger Klaus Anker Jensen. Hans forretning bruger årligt 80 procent af sin strøm på køle- og ismaskiner.

Låneordning

– Lånet, som de lægger op til, kan jeg heller ikke bruge til noget. Hvis du tager vores elforbrug, som den var for et år siden, så var prisen høj nok i forvejen. Så jeg ender med at have et lån på 300-500.000 kroner, hvilket jeg skal afdrage over fem år, og det kan jeg ikke bruge til noget, siger han og fortsætter: – Og når der er inflation, og ikke er et højt forbrug, så har vi ikke mange kunder eller penge, og så jeg kan ikke afdrage på noget, siger han.

En af fiskehandlerens kunder foreslår følgende: – Jeg synes, at de, som handler med brød og fisk, burde lave et lille energi-

tillæg. Hvis jeg skulle give to kroner ekstra for hver ekspedition, så ville det være helt fair, siger Henrik Lintner. Selvom tiltaget er set andre steder, så er det ikke en metode, som Klaus Anker Jensen er tilhænger af. – Jeg har set, at flere bagere er begyndt på det, men jeg må nok indrømme, at det ikke er den løsning, jeg er inde på. Jeg synes, det er skidt, at vi begynder at tage et beløb for, at kunderne kommer og handler her, slutter han.

Kilde: TV2 Nord



BLIV FISKEHANDLER
Uddannelsen veksler mellem skole og praktik

I løbet af uddannelsen til fiskehandler lærer du alt om:

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

fiskeriskolen
BOK NORDVEST
Kvalitetsmagasin for uddannelsen til fiskehandler

Sorteringsløsning gør det muligt at udnytte fisken fra hoved til hale

Ved filetering af pelagiske fisk som sild er det almindelig praksis at samle alt afskæret som hoved, hale og rygben i én beholder. Dette forringer straks kvaliteten af afskæret, da delene bliver forurenede med f.eks. blod, enzymer og rester fra tarmene. Anvendelsesmulighederne og værdien er derfor begrænset, hvorfor de typisk anvendes til foderproduktion.

Der er imidlertid et stort potentiale for at bruge afskæret til mere værdifulde formål, hvis de håndteres korrekt. Dette kunne eksempelvis være fødevaringredienser af høj kvalitet til fiskeburgere, da de er rige på proteiner. Det kræver dog en ændring af den eksisterende logistik – en udfordring, som partnerne i det EU-finansierede projekt WaSeaBi har taget op ved at udvikle en ny sorteringsløsning, der gør det muligt at adskille sild i hoved, rygben, indvolde + buglap og hale ud over fileten.

Muligt at udvikle nye sunde produkter

Sorteringsteknologien er blevet implementeret med succes hos sildeforarbejdningsselskabet Sweden Pelagic AB i tæt samarbejde med Chalmers University of Technology. Og disse nye fraktioner kan danne grundlag for udvikling af nye produkter hos Sweden Pelagic, samt hos de danske fiskeproducenter. – Sorteringsløsningen giver os langt flere muligheder for at udvikle nye sunde og velsmagende fødevarer. På lang sigt håber vi, at den vil være med til at øge vores indtægter, siger Martin Kuhlin, administrerende direktør for Sweden Pelagic AB, en af industripartner-

ne. – Jeg tror, at det vil give os store fordele i fremtiden. Løsningen vil gøre det muligt at udvide vores produktsortiment. I år anslår vi, at vi vil producere omkring 200-300 tons „hakket fiskekød“, og ambitionen er at øge mængden hvert år.

Ud over muligheden for at udvikle nye produkter, øge indtægterne og udvide produktsortimentet mener Martin Kuhlin også, at de med sorteringsløsningen vil kunne markedsføre deres produkter over for nye kundegrupper. – I første omgang vil vi sælge produkterne til industrikunder, som fremstiller convenience-produkter eller færdigretter. Men vi har erfaret, at også offentlige køkkener har stor interesse for hakket fiskekød.

Kan overføres til andre fiskearter

Den nye sorteringsløsning er blevet udviklet ved at ombygge en fileteringslinje til pelagiske fisk, som nu fraktioneres og adskiller fisken i 5 forskellige rene dele. Det betyder, at Sweden Pelagic AB nu har 5 udskæringer i stedet for én, som de kan sælge til efterfølgende produktion af fødevarer og ingredienser som f.eks. hakket fiskekød, proteinisolater, hydrolysater og

olier. Og sorteringsteknologien kan også anvendes til andre fiskearter, men Martin Kuhlin peger på en udfordring i fiskeindustrien: – Jeg mener virkelig, at vi i fiskeindustrien er langt bagud i forhold til f.eks. kødindustrien. De har i lang tid været meget dygtige til at tage sig af hele dyret på en meget bedre måde end 'vores' industri.

Til dette tilføjer Ingrid Undeland, professor ved Chalmers University of Technology, som har arbejdet på løsningen, at: – Det er naturligvis vigtigt, at afskæringerne håndteres lige så omhyggeligt som hovedproduktet, dvs. fileten, hvor der er fokus på at bevare kvaliteten i hele værdikæden. I stedet for at betragte afskæret som sidestrømme eller biprodukter, hvilket indikerer, at de er „rester“, bør de ses som endnu en udskæring af fisken – ligesom i kødindustrien.

Industrien kalder på nye løsninger

Og der er behov for nye løsninger fortæller Anni Simonsen, Senior Innovation Manager i Food & Bio Cluster Denmark: – Vi bliver i dag kontaktet af virksomheder i fiskeindustrien, som ser et behov for at udvikle andre produkter end den tradi-



tionelle udskæring af filletter. Vi møder et erhverv, der er klar til yderligere udvikling og ser et stort potentiale i at få resten af fisken udnyttet til gode, sunde fødevarer til både forbrugernes og virksomhedernes fordel. Som partner i et EU-finansieret projekt er vi meget tilfredse med at de udviklede resultater har de danske virksomheders interesse, og at der kan skabes endnu større effekt af de investerede projekt-kroner ved implementering af lignende løsninger i danske virksomheder.

Længere holdbarhed og nye ingredienser

Udover sorteringsløsningen, har partnerne i projektet udviklet nye løsninger til forlængelse af holdbarheden af afskæret fra torsk og sild, inden de anvendes til fremstilling af nye produkter. Her har der især været fokus på anvendelse af rosmarineks-trakter som antioxidanter til at forhindre harskning. Det har vist sig at være meget effektivt at dyppe afskæret i en opløsning indeholdende bl.a. rosmarineks-trakt.

Derudover har projektet haft fokus på teknologier til at omdanne afskæret og sidestrømmen fra fisk og skaldyr til nye ingredienser til fødevarer- og foderindu-

strien. Mulighederne for at anvende forskellige såkaldte flokkuleringsmidler til at udvinde proteiner fra procesvandet fra torsk og sild er blevet undersøgt og optimeret, ligesom anvendelsen af membranfiltrering og vakuumfordampning til at udvinde proteiner fra kogevand fra muslinger er inddraget i arbejdet. Desuden er "pH-shift"-metoden blevet brugt til at udvinde proteiner fra procesvandet fra torsk og sild, kogevand fra muslinger og afskær fra torsk og sild. Resultaterne viser, at der er et godt potentiale i at anvende "pH-shift"-teknologien til at isolere proteiner fra afskær, hvorimod andre teknikker har vist sig mere velegnede til procesvand.

Fakta om fiskeforarbejdningsindustrien

I EU er fiskeforarbejdningsindustrien en vigtig industri, der genererer en samlet omsætning på næsten 28 mia. euro og beskæftiger over 122.000 mennesker. Industrien står imidlertid over for flere udfordringer. Op til 70% af de akvatiske ressourcer ender som sidestrømme, som enten bruges til lav-værdi produkter som f.eks. dyrefoder, eller bortskaffes, hvilket er dyrt for de involverede virksomheder.

Om WaSeaBi

WaSeaBi er et fireårigt projekt der startede i maj 2019, hvor målet er at optimere udnyttelsen af sidestrømme fra akvakultur, fiskeri og fiskeindustrien ved at udvikle nye metoder til fremstilling af ingredienser til fødevarerindustrien. Bag projektet står et tværfagligt team bestående af 13 partnere fra Danmark, Sverige, Spanien, Frankrig og Belgien, som fra dansk side inkluderer Royal Greenland, Jeka Fish, DTU og Food & Bio Cluster Denmark.

Projektet modtager bevillinger fra Bio Based Industries Joint Undertaking (JU) under EU's Horizon 2020-forsknings- og innovationsprogram under tilskudsaf-tale nr. 837726. JU modtager støtte fra EU's Horizon 2020 forsknings- og innovationsprogram og Bio Based Industries Consortium.

Kontakt: Anni Simonsen, Senior Innovation Manager i Food & Bio Cluster Denmark, asi@foodbiocluster.dk, mobil +45 5074 9830 eller Charlotte Jacobsen, Professor og forskningsgruppeleder ved DTU Fødevarerinstituttet, chja@food.dtu.dk, mobil +45 23 27 90 75



Forbrugernes humør rammer nyt lavpunkt

Danskernes humør fortsætter med at blive banket længere og længere ned i den dybeste af alle kulkældre. Det står klart, efter at Danmarks Statistik har offentliggjort nye tal for forbrugertilliden i Danmark. De seneste måneder har forbrugertilliden ramt et nyt historisk lavpunkt, hver gang der blev offentliggjort nye tal for den, og tallet for september var ingen undtagelse. Her tog forbrugertilliden et markant dyk, så den gik fra minus 25,1 i august til minus 32,1 i september.

– Det er en forfærdelig melding fra forbrugerne. Forbrugertilliden sætter ny bundrekord, og det sætter et meget præcist billede på virkeligheden lige nu med prisstigninger og tiltagende økonomisk utryghed for danskerne, skriver Jeppe Juul Borre, der er cheføkonom i Arbejdernes Landsbank, i en kommentar.

Danmarks Statistiks opgørelse af forbrugertilliden strækker sig tilbage til 1974, og september i år er altså den måned i statistikkens historie med den laveste forbrugertillid. Med andre ord er forbrugernes humør i øjeblikket lavere end under f.eks. den anden oliekrise, kartoffelkuren, finanskrisen og coronakrisen. – Det er ekstremt alarmerende tal. Optimismen er fuldstændig banket ud af forbrugerne, som ser mere negativt på tilværelsen end nogensinde før. Det skyldes, at inflationen gør hamrende ondt på danskerne og deres pengepung, skriver Niklas Praefke, der er cheføkonom i Ledernes Hovedorganisation, i en kommentar.

Det er ikke kun en enkelt ting, der den seneste måned har trukket forbrugertilliden ned.

Højeste inflation siden 1983

Forbrugertillidsindikatoren er sammensat af fem forskellige underindikatorer, og alle disse er faldet den seneste måned. Og

særligt vurderingen af Danmarks fremtidige økonomiske situation og vurderingen af forbrugernes egen økonomiske situation har bidraget til faldet. – Vi skal tilbage til starten af 1990'erne før danskerne sidst oplevede, at deres privatøkonomi var så presset som i dag, og spørger man indtil folks forventninger til deres økonomi om et år, har den aldrig været dårligere. Der er simpelthen ingen lyspunkter i dagens tal, hvor også forventningerne til prisudviklingen og arbejdsmarkedet gik i den gale retning, skriver Louise Aggerstrøm Hansen, der er privatøkonom i Danske Bank, i en kommentar.

Flere økonomer peger på, at det er den høje inflation, som har fået sortsynet frem blandt forbrugerne. Inflationen målt på årsbasis landede i august lå på 8,9 pct., hvilket er det højeste niveau siden januar 1983.

I Handelsbanken kalder man tallene for "skræmmende", og herfra lyder det, at de peger imod en recession. Og en recession er netop det, som Handelsbanken venter, vil ramme den danske økonomi. – Tallene bekræfter indtrykket af udsigten til et stort fald i privatforbruget, som næsten uundgåeligt vil medvirke til at trække dansk økonomi i recession, skriver Jes Asmussen, der er cheføkonom i Handelsbanken, i en kommentar.

Kilde: Finans

GODE LOKALE RÅVARER



FRA DANSK
FAMILIEEJET
FISKEOPDRÆT

Med over 120 års erfaring i den danske fiskebranche er familieejede AquaPri stadig i kraftig vækst med 4. generation ved roret og 100 dygtige ansatte, som hver dag brænder for at producere sunde kvalitetsfisk.

Vores meget efterspurgte **ØRREDROGN** kan blandt andet købes forarbejdede og frosne (ready-to-eat) i 200 grams bægre, som passer perfekt ind i både restaurationskøkkenet og fiskehandlerens køledisk.

ØRREDERNE sælger vi primært i slagtesæsonen i november-december måned. Er der aftalt kampagneaktiviteter med kunderne til senere levering, kører vi de aftalte mængder på frys, men ellers er det om at være vaks op til slagtesæsonen, hvis du skal have del i årets høst!

Vores ekstremt populære **SANDART** kan vi levere frisk fra bassin, slagtet og lagt på is, alle hverdage året rundt. Vi sælger den primært rund, men også som filet – med eller uden skæl.

- Kontakt vores salgsteam for
- at høre mere om vores fisk
- og dine muligheder!



Anne-Mette Arp
Tlf. 40 15 51 25
anne-mette@aquapri.dk



Martin Alberts
Tlf. 81 77 32 88
martin.alberts@aquapri.dk



Morten Holm
Tlf. 23 72 31 69
morten.holm@aquapri.dk





Optimering af holdbarhed med DNA-sekventering

DMRI på Teknologisk Institut har gennemført test med DNA-sekventering hos fiskeproducenten Hyttels Røgeri. Målet var at få mere viden om, hvordan teknologien kan bruges til at optimere holdbarheden af fiskeprodukter. Studiet fandt, at de testede produkter allerede havde en god holdbarhed, men ved fremtidige udfordringer kan DNA-sekventering bruges til at pinpointe problematiske steder i produktionen, hvor en ekstra indsats, som fx pauserengøring, vil kunne hjælpe.

AF TEKNOLOGISK INSTITUT, DMRI,
CENTER FOR FØDEVARESIKKERHED OG KVALITET
EMMA BILDSTED OG FREJA LÜTHJE

Holdbarhed af letkonserverede fisk og fiskevarer er i høj grad begrænset af bakterievækst, der både kan påvirke smag, lugt og udseende af produkter. Bakterier, der fordærver fødevarer, er naturligt forekommende i råvarer, men det er også muligt, at bakterier kan flyttes fra produkter til udstyr og tilbage

på nye produkter. Bliver det kortlagt, hvor i produktionen denne kontaminering sker, kan niveauet af uønskede bakterier på udstyret reduceres ved pauserengøring. Til dette kan DNA-sekventering være et stærkt værktøj, hvis man ønsker at optimere holdbarheden af sine produkter.



Test på Hyttels Røgeri

DMRI har i to omgange besøgt Hyttels Røgeri, der bl.a. producerer koldrøget laks, som slices og vakuumpakkes. Under begge besøg blev der indsamlet produkter og svaberprøver fra produktionen. Prøverne blev analyseret på DMRI's laboratorier ved brug af en kombination af klassiske mikrobielle dyrkningsmetoder og DNA-sekventering. Kombinationen af disse analyser giver et godt overblik. Resultaterne fra dyrkning af prøver kan fortælle noget om antallet af bakterier i den givne prøve, mens DNA-analyserne kan identificere bakterierne samt vise den indbyggede fordeling af disse.

De færdigproducerede laks blev lagt til lagring ved 5°C. Løbende blev produktets sensoriske holdbarhed vurderet baseret på dets lugt og udseende, og samtidig blev produktets bakterielle sammensætning analyseret. De samme analyser blev udført for et tilsvarende produkt indkøbt fra et supermarked. Sammenligningen af disse produkter er interessant, idet producenterne bl.a. adskiller sig fra hinanden ved at anvende forskellige saltningsmetoder. Hyttels Rø-

geri tørsalter laksen inden røgning, mens den anden producent bruger stiksaltning.

Produktets bakterier afspejles af processen

Den koldrøgede laks fra de to producenter varierede både i produkternes sensoriske holdbarhed og i forhold til vækst og sammensætning af bakterier.

Hurtigere bakterievækst blev målt i det stiksaltede produkt. Laksen blev sensorisk bedømt ca. 30 og 60 dage efter produktion, og her vurderede hhv. 20% og 100% af dommerpanelet, at prøverne var rådne. Det rådne produkt var i høj grad domineret af svovlbrinteproducerende bakterier, som hyppigt sættes i forbindelse med fordævet fisk.

Efter 100 dages lagring var størstedelen af lakseprøverne fra Hyttels Røgeri fortsat sensorisk acceptable, dvs. der var ingen eller kun mindre ændringer i laksens udseende og lugt i forhold til et friskt produkt. Modsat det stiksaltede produkt var laksen fra Hyttels Røgeri ikke domineret af svovlbrinteproducerende bakterier. Andre typer fordævelsesbakterier blev fundet i produktet, men antallet af disse var fortsat under det niveau, hvor man normalt forventer, at produktets kvalitet påvirkes.

Forskellen mellem de to producenters produkter kan bl.a. skyldes en kombination af råvarekvalitet, produktionshygiejne og saltningsmetode. Saltningsmetoden kan påvirke produktets vandaktivitet og dermed mulighederne for bakterievækst. Bakterier kan også blive tilført til produktet via saltlagen, særligt hvis lagen genanvendes til stiksaltningen hen over flere produktionsdage.

Ophobning af bakterier på udstyr

Flere af produktets fordævelsesbakterier blev fundet i svaberprøverne udtaget fra produktionsmiljøet i Hyttels Røgeri – fx på slicer og på en specialkniv, der anvendes til at fjerne den brune del af laksen, inden fisken slices. Resultaterne viste også, at bakterieniveauerne på begge redskaber var stigende hen over produktionsdagen. Det stigende bakte-

rieniveau på disse redskaber påvirkede dog ikke den endelige produktkvalitet, da både produkter, der blev produceret om morgenen og om eftermiddagen, havde lang holdbarhed. Det er vigtigt at understrege, at fordævelsesbakterier er naturligt forekommende i vores miljøer og er ikke sygdomsfremkaldende.

Pauserengøring – et effektivt redskab

Fiskeproducenten blev ikke vejledt i at introducere nye tiltag, så som pauserengøring af slicer og specialkniv, idet deres koldrøgede laks allerede har en optimal holdbarhed. Oplever andre producenter udfordringer med holdbarheden af deres fødevarer, kan pauserengøring af udstyr være et godt værktøj at benytte. Pauserengøring af udstyr kan fx foretages med spritklude, hvor tests foretaget af DMRI har vist, at bakterietallet kan reduceres ca. 3 log på glatte flader. DNA-sekventering vil være et stærkt værktøj til at finde de steder, hvor pauserengøring vil have størst effekt.

Perspektiver i DNA-sekventering

Som det ser ud nu, er DNA-sekventering ikke et værktøj, der umiddelbart er let tilgængeligt for fødevarerindustrien. Selve sekventeringsinstrumentet er ikke omkostningstungt, men analyserne kræver specialiserede medarbejdere til laboratoriet og til databehandling. I GUDP-projektet DNAPROKON udvikles et mere simpelt setup, så DNA-analyser kan flytte fra universiteter og ud til industrien, hvor resultaterne kan indgå i den daglige proceskontrol. En prototype på konceptet er klar til test i 2023 (DNA-baseret proceskontrol for bedre holdbarhed og mindsket madspild (DNAPROKON) - Projekter - Teknologisk Institut).

Tak til Direktør J.P.A. Espersen og hustru, Fru Dagny Espersens fond for økonomisk støtte til projektet. En tak til Hyttels Røgeri for at deltage som værtsproducent.

For yderligere viden, kontakt Emma Bildsted (emmp@teknologisk.dk).

Faktaark om fiskeparasitter

April 2022 Fiskeparasitter

- Fisk er værts for en række parasitter der potentielt kan skabe sygdom i mennesker. Det er primært rundormene *Anisakis simplex*, *Pseudoterranova decipiens* og *Contracaecum osculatum*.
- Rundormene har komplicerede livscyklusser med flere forskellige værts, heriblandt krebsdyr, fisk og havpattedyr.
- Hvis den inficerede fisk bliver spist af et menneske i stedet for et havpattedyr, kan det give sygdommen anisakiasis.
- Det er en zoonose – smitter fra dyr til mennesker.
- Infektion af mennesker sker især i lande, hvor fisk spises rå, som ceviche (fiskesalat), sushi eller koldrøget fisk.
- Larven der ikke i mavesyren.
- Larverne kan ikke udvikle sig til kønsmodne orm i mennesker. De dør efter nogle uger, hvis de forbliver i kroppen.

Fødevarestyrelsen har udarbejdet et faktaark om fiskeparasitter



Kampagnefokus på rå fisk

Fødevarestyrelsen fører i øjeblikket en kontrolkampagne på fiskeparasitter, så vær opmærksom på, at der vil være ekstra fokus på dette de næste par måneder. Det vurderes således, at der er en stigning i antallet af parasitter i fisk, grundet biologiske forudsætninger, som eksempelvis fredning af sælen, da sælen er mellemvært for nogle af ormene.

Visse fiskeparasitter kan vandre i menneskekroppen og derved give forskellige skader i kroppen. Samtidig er der mennesker, der får allergiske reaktioner over for fiskeparasitter. Det er hovedsagligt fiskens rundorm, der vandrer og kan give sygdommen anisakiasis og/eller allergiske reaktioner. Har forbrugeren først været inficeret med den såkaldte sildeorm, *Anisakis*, der lever indeni maverne på blandt andet torsk, helleflynder og sej, kan senere indtagelse af disse fisk eller fiskeretter fremkalde allergiske reaktioner. Også selvom fisken har været nedfrosset ved 20 minus grader i mindst 24 timer, som det påkræves af EU. Det viser et forskningsresultat, der stammer fra et stort EU-forskningsprojekt. Projektet har til formål at undersøge sildeormens betydning for forbrugernes sundhed og sikkerhed.

Visuel undersøgelse

Fødevarevirksomhederne, der modtager fersk fisk, har den første lovmæssige kontrol af, om fisk er inficeret med orm, men alle handelsled, der afsætter fisk og

fiskevarer, er forpligtede til at foretage en visuel undersøgelse for synlige parasitter inden fisken afsættes. Forpligtelsen gælder således også detailvirksomheder, der afsætter fisk til konsum, såsom fiskehandlere. Hvis fisk efterfølgende ønskes anvendt rå, marineret, saltet, koldrøget eller på anden måde behandlet, uden at denne behandling er tilstrækkelig til at dræbe levedygtige parasitter, skal fisken frysebehandles.

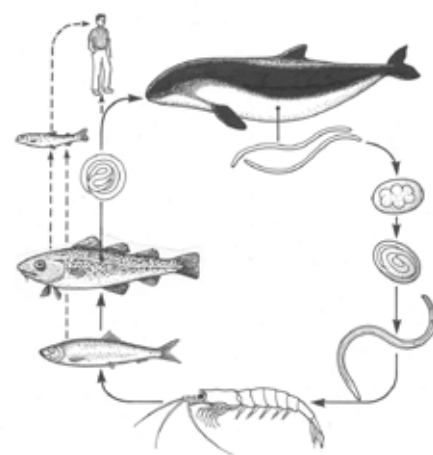
Med en kampagne vil Fødevarestyrelsen sætte fokus på, om fisk og fiskevarer, underkastes den fornødne visuelle kontrol for parasitter i alle handelsled og om fisk og fiskevarer, der ikke skal varmebehandles, får den frysebehandling, der er tilstrækkelig til at eliminere fiskeparasitter. Dermed undgås, at forbrugere bliver inficeret og syge med anisakiasis. Jo færre tilfælde af anisakiasis, desto færre forbrugere udvikler allergi.

Formål med kampagne

Formålet med kampagnen er at kontrollere og vejlede om den visuelle undersøgelse af de rensede fisk i bughulen i

forbindelse med udtagningen af indvolde og afvaskningen af fisken, den visuelle undersøgelse af udskæringer af fisk og fiskefileter, frysebehandling af fisk og fiskevarer, der skal spises rå, marineret, saltet, koldrøget eller på anden måde behandlet uden at behandlingen har været tilstrækkelig til at dræbe levedygtige parasitter.

Kilde: eSmiley, Fødevarestyrelsen



Anisakis simplex livscyklus
(Illustration: Kurt Buchmann, KU)



Workshop om Danmarks kommende klimamærke

DGI Byen
22. august 2022
Per Preisler Christiansen,
Formand for arbejdsgruppen,
Innovations- og udviklingsdirektør,
Fødevarestyrelsen

Det er super vigtigt, at
FødevareDanmark sidder
med ved bordet i arbejdet
med at udvikle et klima-
mærke, siger Formand for
FødevareDanmark Leif
Wilson Laustsen



Arbejdsgruppe bag klimamærke er sendt på svær mission

Det første spadestik til et klimamærke på fødevarer er taget, men forud for et endeligt mærke venter stadig et hårdt og langtrukket arbejde, lyder vurderingen fra en række jagttagere.

Arbejdet med et nationalt, statskontrolleret mærke på fødevarer, der skal angive varernes klimaaftryk, har frist til december. Nu er arbejdet sat på pause på grund af folketingsvalget.

Danmark skal have et statskontrolleret klimamærke

Forbrugerne skal lettere kunne træffe grønne valg, når der ryger madvarer ned i indkøbskurven. Derfor skal Danmark nu som det første land i verden have et statskontrolleret klimamærke, mener fødevareminister Rasmus Prehn. Regeringen har afsat ni mio. kr. til udviklingsarbejdet, der i løbet af et år skal komme med et bud på, hvordan klimamærket kan se ud.

Fælles klimamærke

Et statskontrolleret klimamærke skal sikre, at der er ét fælles klimamærke, som forbrugerne kan have tillid til, og som detailhandlen og fødevarebranchen bredt set vil anvende.

Giv input til klimamærket

Alle idéer skal i spil, så der kan skabes et troværdigt og gennearbejdet mærke - til gavn for både forbrugere og virksomheder, hedder det på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Så har du en god idé, vil Fødevarestyrelsen gerne høre fra dig. Fødevarestyrelsen inviterer således

virksomheder og interesseorganisationer til at byde ind med perspektiver og input til det kommende klimamærke på fødevarer. Skriv til: klimamærke@fvst.dk hvis du gerne vil inddrages i Fødevarestyrelsens kommende arrangementer.

FødevareDanmark er med i arbejdsgruppen

Formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen er af Fødevareminister Rasmus Prehn (S) udpeget sammen med flere andre repræsentanter til at følge arbejdet med udvikling af et statskontrolleret klimamærke til fødevarer.

- Det er super vigtigt, og vi er glade for, at FødevareDanmark sidder med ved bordet i arbejdet med at udvikle et klimamærke til fødevarer, udtaler Formand for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen, og fortsætter: - Selvom mange mindre detailvirksomheder ikke arbejder med færdigemballede produkter, hvor et klimamærke let kan synliggøres, er det væsentlig, at vi som branche påvirker udviklingen af det kommende klimamærke.

Kilde: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, Fødevarewatch, Fødevarestyrelsen





Sidste år vandt Michelin-restauranten Alouette "Årets Ret med Fisk og Skaldyr" med en enkel opskrift med grillet havtaske fra Kattegat serveret med pighvarsauce og citronræsolie.

Gastro-konkurrencen "Årets ret" 2022

Den årlige fejring af dansk gastronomi fik sidste år en ny konkurrence, nemlig "Årets ret med Fisk og Skaldyr". Første gang vandt Michelin-restauranten Alouette "Årets Ret med Fisk og Skaldyr" med en enkel opskrift med grillet havtaske fra Kattegat serveret med pighvarsauce og citronræsolie.

NOMINEREDE 2022

Her i 2022 er tre restauranter nomineret til "Årets ret med Fisk og Skaldyr 2022". De nominerede her i 2022 er: Svinkløv Badehotel, Fjertritslev; Formel B, Kbh V og Okê, Ruths Hotel, Skagen.

Konkurrencens nominerede har 2 nordjyske nominerede, nemlig Oliver Bendi og Emil Kirkegård fra Svinkløv Badehotel og Jack Cramer fra Ruths Hotel i Skagen er begge er nomineret i kategorien Årets ret med fisk og skaldyr for deres retter med hhv. jomfruhummer og kongekrabbe, som skal konkurrere mod den populære restaurant i København, Formel B. Alle restauranter får i løbet af efteråret besøg af en fagjury, der skal smage sig igennem

de pågældende retter, inden vinderne kåres til en prisuddeling d. 28. november på Axelborg i København.

På trods af de mange lokale fiske- og skaldyrsarter, spiser danskerne for lidt fisk set i forhold til kostrådene og de officielle anbefalinger. Men der kan fremtrylles masser af smag med havets fristelser, og derfor lancerede Danmarks Fiskeriforening, Landbrug & Fødevarer og Partnerskabet for fisk og skaldyr sidste år Årets Ret med Fisk og Skaldyr, der skal vise, hvorfor fisk og skaldyr er noget af det ypperste, man kan servere.

Prisen gives til den kok og restaurant, som har formået at nytænke fisk og skal-

dyr på en måde, der skiller sig ud fra det ordinære og skaber en unik, velsmagende spiseoplevelse på højeste gastronomiske niveau.

Et hav af smagsvariationer

For mange kokke repræsenterer fisk og skaldyr et væld af muligheder for at skabe unikke smagsoplevelser. Retten skal præsentere fisk og skaldyr i tråd med tidens ånd. Derfor indgår værdier som lokal forankring, bæredygtighed, ansvarligt fiskeri og kvalitetsråvarer igennem skabelsen af Årets Ret med Fisk & Skaldyr.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

OM ÅRETS RET MED FISK OG SKALDYR

Årets Ret med Fisk & Skaldyr er skabt for at hylde kategorien og sætte fokus på de mange muligheder, smagssammensætninger og arter, der kan bruges til at lave lækre og velsmagende retter. Konkurrencen er skabt med udgangspunkt i den succesfulde konkurrence Årets Ret med Gris, har været afholdt i mere end ti år.

Prisen blev i 2021 uddelt for første gang nogensinde. Konkurrencen er skabt i samarbejde mellem Partnerskabet for Fisk & Skaldyr, Landbrug & Fødevarer og Danmarks Fiskeriforening. Vinderen findes ved juryvoting efter at juryen har besøgt de tre nominerede restauranter. Juryen består af fem navne fra den gastronomiske scene i Danmark.



scanvaegt
systems

**HURTIG PAKNING
EFFEKTIV FORSEGLING
HØJ HOLDBARHED**



DIGI RGW-560IIS

Flot mærkning og sikkerhedsforsegling
– i én arbejdsgang

Skal varen vejes, mærkes og sikkerhedsforsegles?

Så er løsningen Digi RGW-560IIS, som er et nyt prismærkningssystem, der klarer alle 3 opgaver - i én arbejdsgang.

Systemet bandolerer automatisk forseglingsetiketten omkring varen, som forsegles effektivt og sikkert, og forhindrer utilsigtet åbning af varen og luftindtrængning. Det beskytter varen og bevarer holdbarheden.

Forseglingsetiketten kan være transparent, så den ikke dækker for vare-indholdet, som får den mest optimale præsentation.

RGW-560IIS tilpasser automatisk længden på bandarole-etiketten til den individuelle vare – det reducerer etiketforbruget og nedbringer omkostningerne.

- ✓ Én arbejdsgang = sparer arbejdstid
- ✓ Effektiv forsegling = beskytter vare og holdbarhed
- ✓ Linerless print = reducerer udgifter til etiketter
- ✓ Fleksibel metode = håndterer store, små, runde og firkantede bakker
- ✓ Brugervenlig betjening = hurtig pakning
- ✓ Kompakt design = nem placering

Scanvaegt Systems A/S

Stærmosegårdsvej 2 • DK-5230 Odense M • Tlf. 6591 6000 • info@scanvaegt.dk • detail.scanvaegt.dk

Kim er blæksprutte i sin egen fiskebutik

Kim Christiansen har gennem de senere år haft pæn succes bag disken med de friske fisk i forretningen Fisk med Mere - Et hav af delikatesser - på Haderslevvej i Kolding.

Kim Christiansen er 57 år og har ejet Fisk med Mere siden 2010, hvor butikken også fik nyt navn. Inden da har han en kokkeuddannelse bag sig og har arbejdet en del år på store hoteller og restauranter i Schweiz. Han blev først driftschef i Fisk med Mere, inden han overtog butikken sammen med en kompagnon. Nu er han enejer. Kim har således lang erfaring inden for gastronomi og detail.

I 2007 kom Kim hjem til Kolding efter næsten 20 år i Zürich, hvor han arbejdede som kok på et af byens største konferencehoteller, som køkkenchef på et stort hotel i en schweizisk kæde og som sælger i IT-branchen med speciale i hotel- og restaurantbranchen.

- Det var ret tilfældigt, at jeg endte som fiskehandler. Efter jeg stoppede som kok og kom hjem til Danmark, var jeg ude i forskellige vikarstillinger

og solgte blandt andet kød. En dag så jeg stillingen som driftschef her, og så tænkte jeg, at jeg kunne forene min uddannelse som kok med noget nyt i en anden verden, hvor jeg stadig kunne give mine faglige indspark. - Jeg tror, at grunden til, at vi er her i dag, er, at jeg kan noget andet, som fiskehandlere ikke kan. Jeg tænker anderledes end andre fiskehandlere.

Corona og dygtige medarbejdere

Kunderne kan udover Kim bl.a. møde Gunhild „Gutte“ Nutzhorn hos Fisk Med Mere - et populært ansigt, som er kendt af mange koldingensere. Gutte har mange års erfaring bag sig inden for branchen og ved derfor alt, hvad der er værd at vide om fisk og deres tilberedningsmuligheder. Sammen med det kyndige



personale passer Kim til dagligt forretningen, hvor han udvikler nye produkter og altid er klar med inspiration til nye retter, anretninger, menu mv. Corona perioden var særligt udfordrende, men indsatsen som Kim og hans ansatte ydede i perioden, hvor de har løb stærkt, er en af virksomhedens store bedrifter.

Kilde: Ugeavisen Kolding, Fisk med Mere's hjemmeside

De konkrete råd og værktøjer kan nu findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside, altomkost.dk og lyder blandt andet:

- Lad grøntsager og frugter udgøre mindst 1/3 af alle måltider
- Husk mørkegrønne grøntsager
- Tilbyd bælgfrugter i de fleste måltider
- Husk æg
- Brug oftest planteolier
- Brug ofte nødder og frø
- Vælg primært fuldkorn
- Variér med kartofler
- Brug mælkeprodukter og ost i moderate mængder

Bælgfrugter i de fleste måltider - og husk æg og de mørkegrønne grøntsager! Der er i dag stor sandsynlighed for, at ansatte kan få serveret en vegetarisk frokost i kantinen på din arbejdsplads eller skole. Men det stiller samtidig en række nye krav til personalet i de professionelle køkkener. Derfor har fødeva-

Sunde måltider uden kød og fisk: Kantiner og skoler får nu vegetariske kostråd

reminister Rasmus Prehn (S) nu lanceret en række kostråd til vegetariske måltider, som har til formål at vejlede personalet til at lave sunde og klimavenlige retter uden kød og fisk, når de svinger grydeskeerne i køkkenerne landet over.

I mange kantiner på landets arbejdspladser og skoler kan du i dag vælge vegetariske retter i frokostbuffeten. Det sætter vores madprofessionelle på nye opgaver. For når vi tager kød og fisk ud af kosten, skal vi have bestemte næringsstoffer fra andre fødevarer. Med en række principper, en råvareoversigt og en vejledning til portionsstørrelser i baghånden får landets madprofessionelle fremover nemmere ved at sammensætte sunde og klimavenlige vegetariske måltider. - Flere danskere fravælger kød og fisk helt eller

delvist - måske især, når vi bliver tilbudt en lækker vegetarisk ret til frokost på vores arbejdsplads eller skole. Derfor skal vores madprofessionelle i køkkenerne landet over selvfølgelig også have en række kostråd at navigere efter, når de sammensætter næringsrige vegetariske måltider til gavn for både sundhed og klima, siger fødevareminister Rasmus Prehn.

Kilde: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri





SPAR OP TIL
40%

ISEN ER GRØN

DET ER IKKE NOK MED "PYNTEGRØNT"

Global opvarmning betyder lokal handling. SCOTSMAN går forrest med grønne løsninger. Dit valg af is og køling er nemlig en vigtig råvare, når der skal spares ressourcer og passes på planeten.

Den nye innovative ECOX-serie bruger kun naturlige kølemidler efter de nyeste standarder.

Vores seneste nyhed, XSafe, er et naturligt, integreret rengørings-system, som arbejder automatisk 24/7 med at holde din ismaskine ren og sikker.

Kun ved brug af beriget ilt fjerner XSafe mere end 99% af vira og bakterier og reducerer væsentligt dannelsen af mug, skimmel, gærsvamp, slim og lugt. Det giver krystallklar og ren, bakterie- og virusfri is uden bismag og rester af kemikalier.

Det giver en "grønnere" is. Det er bedre for både din lokale nedkøling og den globale opvarmning.

Bryd isen og få en cool snak om dine muligheder.
Ring til vores team på tlf. 7015 3388

www.scotsman.dk



SCOTSMAN
KØLETEKNIK

Slut med vild kaviar?

Ulovlig handel kombineret med overfiskeri og forurening truer støren, hvorfra man udvinder den eksklusive kaviar. Alle 25 arter i naturen er nu i fare for helt at forsvinde. Samtlige størarter, der lever vildt i naturen, er i fare for helt at forsvinde. Det viser den nyeste opdatering af den såkaldte rødliste, som offentliggøres af den internationale organisation for naturbevarelse, IUCN. Støren er særligt kendt for sin rogn, der sælges som den eksklusive og kostbare delikatess kaviar. Af i alt 25 størarter, der lever i naturen, er 17 vurderet som "kritisk truet", fem arter er "truet", og tre er "sårbare". Én art er sågar helt forsvundet, siden IUCN lavede sin seneste opgørelse over støren for lidt mere end ti år siden. Støren er én af verdens ældste fiskearter og menes at have levet på jorden i op til 200 millioner år.

Det har i årevis været ulovligt at handle med kaviar fra vildtfangede stør. Derfor kommer langt størstedelen af den kaviar, der handles og spises i dag, fra opdrættede stør. Alligevel udgør illegal handel med kaviar én af de allerstørste trusler mod fiskearten. Alene i 2021 konfiskerede de danske myndigheder 48 dåser ulovlig kaviar under import til Danmark. – Det ulovlige fiskeri og sorte marked for kaviar, som vi kender til, er kun toppen af isbjerget. Omfanget er sandsynligvis langt, langt større. Flere af størens hjemlande har slet ikke implementeret de internationale regler, der skal beskytte fisken. Der skal simpelthen strengere kontrol til, hvis vi skal den ulovlige handel til livs, påpeger Bo Øksnebjerg fra WWF og fortsætter: – Samtidig er det afgørende, at vi beskytter ferskvandsområder mod forurening markant bedre, end vi gør i dag. En stør bliver op til 100 år eller mere, og bliver også sent kønsmoden. Den mest kendte og eksklusive stør, Beluga-stør fra det Kaspiske Hav og Sortehavet, bliver for eksempel først kønsmoden i en alder af 18 år.

Kilde: FødevareFokus

Bornholmske fiskere taber stort mens støtte lader vente på sig

Regeringens ophugningsstøtte til bornholmske erhvervsfiskere, der blev lovet sidste år, er endnu ikke nået frem til fiskerne. Imens udhules mange fiskeres økonomi. Reduktioner i fiskekvoter har gjort, at flere fiskere på Bornholm har fået det sværere at fortsætte som erhvervsfiskere. Derfor afsatte regeringen i oktober sidste år 25 mio. kr. i ophugningsstøtte til fiskernes både. Støtten er dog stadig ikke nået frem til fiskerne, og imens fosser pengene ud af de lokale fiskeres budgetter, skriver Ekstra Bladet. – Det er dybt beklageligt, at vi ikke har en ophugningsordning på plads endnu. Kombinationen af dybe restriktioner i forhold til, hvilke fisk de må fange, og at kvoterne er lave, har gjort, at mange af fiskerne har fået udhulet deres økonomi, siger Kenn Skau Fischer, direktør i Dansk Fiskeriforening.

Kilde: Fødevarewatch

Convenience-selskab når trecifret millionomsætning

På otte år er Tasteful Foods gået fra en lille fisk til en fuldvoksen tun. Det skyldes virksomhedens specialisering i forarbejdede fødevarer, fortæller direktøren. Anders P. Christensen og Tasteful Foods har etableret sig som leverandør af både ready-to-eat- og ready-to-heat-produkter til supermarkeder i hele Norden. I de første fem måneder af 2022 er omsætningen steget med 26% i forhold til 2021. I 2021 steg omsætningen med 25% sammenlignet med året forinden.

Kilde: Foodsupply

Fiskedirektør har sadlet om og kan nu se stort på gaskrise

Den nordjyske virksomhed FF Skagen, der fremstiller fiskemel og fiskeolie, har sikret sin energiforsyning og kan dermed klare sig uden gas. FF Skagen står på listen over "ikke-beskyttede" kunder og vil derfor ikke modtage gas, hvis der indtræder en alvorlig forsyningskrise. Men det har direktør Johannes Palsson taget højde for, idet FF Skagen for længst er gået fra at være gasdrevet til at være oliedrevet. Allerede da de første trusler

om Ruslands lukning af gas begyndte at florere i slutningen af sidste år, gik værkerførere og medarbejdere i gang med at omstille sig. – Vi vidste godt, at vi ikke ville stå først i køen til at få gas. Derfor tænkte vi allerede tidligt ind i, hvordan vi kunne sikre os selv. Vi valgte simpelt hen at bruge dieselolie i stedet for gas. Det koster cirka det halve, siger Johannes Palsson til TV2 Nord.

Kilde: Foodsupply

Højeste konkurniveau i Danmark i ti år

Mange danske virksomheder har det svært i øjeblikket og må dreje nøglen om. Det er blandt andet tilbagebetaling af momslån fra coronatiden, som gør ondt på virksomhederne. Ifølge nye tal fra Danmarks Statistik, var der 251 konkurser i september. Det er 7,6 procent flere end i august. Blandt de konkursramte virksomheder i år havde 45 procent et momslån. Det har medvirket til, at det gennemsnitlige antal konkurser i aktive virksomheder i årets først ni måneder lå på det højeste niveau siden 2012. Konkurserne i september svarer til 1.242 fuldtidsjob, hvilket er næsten 40 procent flere end i august. De seneste fire måneder er antallet af konkurser ikke set større siden finanskrisen i 2009 og 2010.

Kilde: DR.dk

Dårlig stemning

Der er mildt sagt dårlig stemning mellem Fiskeauktionen i Thyborøn og Fødevarestyrelsen. Styrelsen har politianmeldt auktionen, og det chokerer direktøren for Danske Fiskeauktioner, Michael Lodahl, skriver Avisen Danmark. – Vi ved ikke, hvad vi skal gøre anderledes. Jeg er temmelig chokeret, men vi er nødt til bare at køre videre, indtil vi bliver lukket. Og til den tid lukker de en virksomhed, der omsætter for 500 millioner kroner, siger Michael Lodahl til Avisen Danmark. I marts var Fødevarestyrelsen på kontrolbesøg i auktionshallen og noterede sig, at der bliver kørt med truck på de våde gulve i lokalerne. Kørslen skaber opsprøjt fra gulvet, som rammer fiskekasserne, der står direkte på gulvet, når de efter auktionen bliver sorteret ud til køberne. Dette vurderer Fødevarestyrelsen

som en risiko, da kasserne kan forurene fiskene, når kasserne løftes op fra gulvet og stables oven på hinanden. Denne forklaring afviser Michael Lodahl, der mener, at der er stor forskel på, om der er tale om opskårne fisk på en filetfabrik, hvor hygiejnen selvfølgelig skal være i top, eller om en fisk i en kasse, som fortsat er beskyttet af fiskenes naturlige slimlag, skriver Avisen Danmark. Auktionsgulvet bliver vasket dagligt, men ifølge kontrolrapporten kunne styrelsen påvise snavs på gulvet ved aftørring med papir. Michael Lodahl har rådført sig hos en advokat og en dommer, der giver ham ret, men han frygter, at det er umuligt at vinde sagen, da Fødevarestyrelsen er statens øverste myndighed på området.

Kilde: Foodsupply

Kan jeg spise makrel i tomat med god samvittighed?

MSC-mærket indikerer et mere ansvarligt fiskeri, men mærket findes ikke på nogen produkter med makrel i tomat. På dåser med tun og på mange andre produkter med fisk, kan forbrugeren se det blå MSC-mærke. MSC-mærket kan findes på fiskeprodukter med vilde fisk og skaldyr. Disse fiskeprodukter skal leve op til en række krav, hvor fiskerne skal bevare økosystemer og ikke fiske truede bestande af fisk. MSC-mærket kan dog ikke findes på makrel i tomat, og det skyldes, at MSC-mærkningen i 2019 blev suspenderet for makrel fanget i Nordøstatlanten, hvor langt de fleste makrel bliver fanget. Ifølge MSC skyldes suspenderingen, at størrelsen på makrelbestanden i det nordøstlige Atlanterhav faldt under den grænseværdi, hvor forskerne mener, der skal reageres. Samtidig er fangsterne

fortsat højere end de videnskabelige anbefalinger, og derfor kan makrel ikke leve op til de krav, der er ved MSC-mærket.

WWF markerer makrel fanget i Nordøstlige Atlanterhav (FAO 27) og det Centrale Østlige Atlanterhav (FAO 34) med grøn kode, hvis fangstmetoden er hhv. håndline, snurpenot og flydetrawl for FAO 27 og flydetrawl og snurpenot for FAO 34. Grøn kode betyder, at fisken kan spises med god samvittighed. Er makrellen til gengæld fanget med pelagisk garn i Nordøstlige Atlanterhav tilråder WWF at spise fisken med omtanke, da der kan være problemer forbundet med fangstmetoden.

Kilde: Forbrugerrådet Tænk

Speciel dag i Skagen: To fisk solgt for knap 70.000 kroner

Det var en speciel morgen hos Skagen Fiskeauktion, da den en tirsdag i september klokken 10 holdt auktion. For første gang i fem år var der nemlig landet tun, der var under aktionsstokken. Og der var ikke bare én, men hele to tun på auktionen. Tunene blev landet af to sildebåde, der havde været på fiskeri i Nordsøen.

Begge tun blev landet som bifangst, da Danmark ikke har en kvote, der gør det tilladt for danske fiskere at fiske målrettet efter tun. Det var auktionsmester John Hesberg, der stod for auktionen. – Det var da lidt specielt med så store fisk – og så endda to, siger han og fortæller, at den største fisk blev solgt for 110 kroner kiloet, mens den lidt mindre fisk gik for 140 kroner kiloet. De to tun, der altså blev købt for samlet godt 30.000 kroner og knap 40.000 kroner, blev købt af henholdsvis Skagen Frisk og Werner Larsson

Fiskeeksport. Skagen Frisk skulle levere deres tun til en grossist på Sjælland, mens Werner Larsson Fiskeeksport har solgt deres tun videre til Skagen Fiskerestaurant – der havde fisken på menukortet i de fire restauranter. Det er dog Skagen Frisk, der har fået til opgave at forarbejde begge solgte tun, da man de seneste to år har haft opgaven med at forarbejde de tun, som lystfiskere har fanget i en speciel kvote og landet i Skagen.

Kilde: Foodsupply

Fiskekoncern har givet russisk direktør lån for at slippe af med datterselskab

Polar Seafood beskæftiger sig hovedsageligt med fangst og forarbejdning af rejer og hellefisk.

Fiske- og skaldyrskoncernen Polar Seafood har solgt sin ejerandel på 75 procent i datterselskabet Polar Seafood Russia. Køberen er den russiske partner, medejer og direktør Konstantin Kuznetsov-Serbskij som Polar Seafood-folkene har arbejdet sammen med i over 20 år. Det skriver det grønlandske medie Sermitsiaq.

Polar Seafood har ifølge mediet forsøgt af komme af med de russiske aktiviteter siden Ruslands invasion af Ukraine i slutningen af februar. – Vi har gjort det eneste mulige og solgt aktierne til den administrerende direktør i vores russiske selskab. Han ejede i forvejen 25 procent. Vi har som selskab medvirket til dette køb gennem lån til direktøren. Det er vi ikke utrygge ved, da vi har arbejdet sammen med ham mange år og har fuld tillid til ham, siger Polar Seafoods bestyrelsesformand, Henrik Leth, ifølge Sermitsiaq.

Kilde: Foodsupply





POLAR SEAFOOD

luksus INSPIRATION TIL EN FLAD MED SEAFOOD

ØRREDFILET I
STYKKER MED
RØDBEDEREMOULADE
OG PURLØG

KOLDRØGET LAKS I
STRIMLER PÅ KOGT
ÆG, ÆGGESALAT OG
SLIKASPARGES

LAKSEROULADE PÅ
SKIVER AF ÆG MED
REJER OG KARSE

@polarseafoodfoodservice
**LAD OS
INSPIRERE DIG
TIL SMØRREBRØD
MED SEAFOOD**



POLARFOODSERVICE.DK

ET UDVALG FRA VORES SORTIMENT



Ørredfilet
varmrøget
1200 g
Varenr. 4005



Færøsk laks
hel side, røget, torsaltet, med snor
1,2 kg (køl)
Varenr. 4370



Røget lakseroulade
med flødeost og sort tang-kaviar
1000 g
Varenr. 5927

Afs: Fisk & Skaldyrsmagasinet
c/o Grafisk Produktion Odense
Munkehaven 28
5220 Odense SØ