Nofima AS
Uttak 28.01.2014
Konkurrenter

Nyhetsklipp

Sola smiler - torsken gråter	Finnmarksposten	23.01.2014	2
- Rapporterer objektive funn	Fiskeribladet Fiskaren	17.01.2014	3
Mer klippfisk til Angola?	Fiskeribladet Fiskaren	17.01.2014	4
Ødelegger for garnfisken	Fiskeribladet Fiskaren	17.01.2014	6
Økte kvoter i lukket kystgruppes fiske etter hyse nord for 62N	Kystmagasinet	15.01.2014 16:15	8
Ønsker mer sexy torsk	Lofot-Tidende	15.01.2014	10
- Vi må gjøre torsken mer sexy	Lofotposten	14.01.2014 08:23	12
Smilefjes	Lofotposten	14.01.2014	14
NORSK TORSK SKAL BLI KULT	Finnmark Dagblad	13.01.2014	15
Nå skal norsk torsk bli kult	Finnmark Dagblad	12.01.2014 19:55	17
Nå skal norsk torsk bli kult	Finnmarken	12.01.2014 19:40	19
Nå skal norsk torsk bli kult	Finnmarken	11.01.2014	21
Torskeprisen: Regjeringa vil ha meir levandelagring av torsk	Nett.no	10.01.2014 11:20	23
- Kan sende torskeprisen enda lengre ned	NRK Troms og Finnmark	07.01.2014 06:51	24
Vil ha torskehotell langs kysten av Norge	Nordlys	06.01.2014 17:08	26
Vil dempe svingningene	Fiskeribladet Fiskaren	25.09.2013	28

Retriever

Sola smiler - torsken gråter

Finnmarksposten. Publisert på trykk 23.01.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Sverre Joakimsen. Side: 2.

Sola har inntatt regionen. Det er vel ingen som er direkte misfornøyde med at det går mot lysere tider igjen.

I forbindelse med solens tilbakekomst forskjellige steder i nord den siste uken, har også et høyttrykk festet seg over landsdelen. Noe som har medført fantastisk flott vintervær - om enn i kaldeste laget.

Det fine været har også ført til gode forhold for fiskeriene. Det har blitt landet torsk i store kvanta - faktisk så store at det har blitt et problem i den forstand at prisen har sunket som en stein. Fiskekjøpere flere steder måtte stoppe opp da prisen sank ned mot 20 kroner.

Leder i Fiskekjøpernes forening, Steinar Eliasen, var likevel forberedt på krakket. Til Fiskeribladet Fiskaren sa han mandag:

«Prisene er helt på lavmål nå. Å selge overpriset fisk til produksjonsformål er ikke gjennomførbart med dagens minstepris», sa Eliassen og viste til at et krakk ofte har kommet på denne tiden, men at det var kraftigere i år enn tidligere.

Men utfordringene for torsken stopper ikke der. Det pågår også en heftig debatt om garntorskens kvalitet. I fiskerimiljøer hevdes det at Forskningsinstituttet Nofima bidrar til en oppfatning om at garnfisk er ensbetydende med forringet kvalitet.

Fra flere hold, både blant fiskere og fiskekjøpere hevdes det at torsken nå behandles så strengt både om bord i båt og på fiskemottak at kvaliteten opprettholdes. Garnskadet torsk er ikke en del av ferskfiskleveransene, og klager på kvaliteten er totalt fraværende, hevdes det fra fiskerihold.

Nofima på sin side henviser bare til objektive funn.

Og slik går no dagan. Uansett er torsken eller skreien for lengst kommet. Hos oss vanlig

2 torsdag 23. januar 2014. Finnmarksposten

Sola smiler – torsken gråter

Sola har inntatt regionen. Det er vel ingen som er direkte misfornøyde med at det går mot lysere tider igjen.

I forbindelse med solens tilbakekomst forskjellige steder i nord den siste uken, har også et høyttrykk festet seg over landsdelen. Noe som har medført fantastisk flott vintervær – om enn i kaldeste laget.

Det fine været har også ført til gode forhold for fiskeriene. Det har blitt landet torsk i store kvanta – faktisk så store at det har blitt et problem i den forstand at prisen har sunket som en stein. Fiskekjøpere flere steder måtte stoppe opp da prisen sank ned mot 20 kroner.

Leder i Fiskekjøpernes forening, Steinar Eliasen, var likevel forberedt på krakket. Til Fiskeribladet Fiskaren sa han mandag:

«Prisene er helt på lavmål nå. Å selge overpriset fisk til produksjonsformål er ikke gjennomførbart med dagens minstepris», sa Eliassen og viste til at et krakk ofte har kommet på denne tiden, men at det var kraftigere i år enn tidligere.

Men utfordringene for torsken stopper ikke der. Det pågår også en heftig debatt om garntorskens kvalitet. I fiskerimiljøer hevdes det at Forskningsinstituttet Nofima bidrar til en oppfatning om at garnfisk er ensbetydende med forringet kvalitet.

Fra flere hold, både blant fiskere og fiskekjøpere hevdes det at torsken nå behandles så strengt både om bord i båt og på fiskemottak at kvaliteten opprettholdes. Garnskadet torsk er ikke en del av ferskfiskleveransene, og klager på kvaliteten er totalt fraværende, hevdes det fra fiskerihold.

Nofima på sin side henviser bare til objektive funn.

Og slik går no dagan. Uansett er torsken eller skreien for lengst kommet. Hos oss vanlig dødelige er det mølja det handler om. Fersk torsk med lever og rogn har igjen inntatt middagsbordene rundt omkring.

Det er et fantastisk måltid uansett pris og om den er tatt med garn eller på line. Men fersk må den være. Skjønt; noen mener den skal henge noen timer før den havner i gryta. Du skal ikke se regnbuens farger i kjøttet når du tar bitene opp av gryta, hevdes det.

Ja, ja - det får nå så være. Jeg er i hvert fall klar for en ny runde med mølja - fargerikt eller ei. Det viktigste er godt med rå løk til levra. Da er det bare å hive innpå. Jeg kjenner trettheten kommer sigende allerede.

Det pågår også en heftig debatt om garntorskens kvalitet.

© Finnmarksposten

- Rapporterer objektive funn

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 17.01.2014. Profil: Nofima. Side: 8.

- Hvis man på Husøya har klart å legge om måten garnfisket utføres på, så er det glimrende, sier Magnar Pedersen, direktør for fiskeri, industri og marked i Nofima.

Han mener imidlertid forskningsinstituttet i denne saken ikke har gjort annet enn å presentere objektive forskningsresultater.

- Nofima har gjennom en årrekke undersøkt kvalitet på fisk fanget av ulike redskaper. Våre funn viser at fisk fanget med garn i gjennomsnitt har til dels langt flere skader enn andre redskaper. Som forskningsinstitutt er det vår oppgave å presentere slike funn, og det har vi gjort gjennom rapporter og foredrag, sier Pedersen. - Vi har aldri påstått at ikke garnfanget fisk kan ha ypperlig kvalitet. Vi har bare rapportert hva objektive funn viser, og slike funn vil selvsagt være påvirket av hvordan fisket og behandlingen av fisken faktisk utføres.

- Ellers er det alltid hyggelig å bli invitert til Husøya, så dette er noe vi vil snakke nærmere med Rita Karlsen om, avslutter Nofima-direktør Pedersen.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

8 NYHETER

FREDAG 17. JANUAR 2014 FISKERIBLADETFISKAREN

Ødelegger for garnfisken

KVALITET

Forskningsinstituttet Nofima har bidratt sterkt at garnfisk i dag oppfattes som ensbetydende med dårlig kvalitet. Det mener fiskekjøper Rita Karlsen på Senja.

Jon Eirik Olsen
Harstad

– De er velkomnemen til oss for å se at de tar feil, sier Karlsen til Fiskeribladet-Fiskaren.

Ved fiskebruket Brødrene Karlsen A/S på Husøy er det så langt i år tatt imot utskillige tonn garnfisk fra Senja-båten. Det aller meste av torsken er sendt ut på markedet pakket som skreimerket torsk.

– Her stilles de aller strengeste kvalitetskrav, og vi har ikke hatt en eneste reklamasjon fra våre kunder. Når alle involverte gjør en god jobb, så holder garnfisken kravene med god margin, sier Karlsen.

Rita Karlsen

Skremmende

– I vår daglige aktivitet er kvalitet en selvfølge, og dette har vi arbeidet med i mange år. Både overfor fiskerne som leverer her, og internt i bedriften. Det har vi lykteS med, og vi vet at andre bedrifter får til det samme. Da er det skremmende å opplève at vanlige fiskespisende nordmenn generelt oppfatter garnfisk som mindreverdig mat.

Velkommen til Husøy

– Jeg er ikke i tvil om at dette inntrykket i stor grad er skapt av Nofima-forskere som har stått fram i media og fortalt om hvor dårlig garnfisken er. Hvor de har sine tall og statistikker fra er vanskelig å si, men både forskere og ledelse i Nofima er herved inviterT til å besøke oss her på Husøy. De kan gjerne få følge garnfisken, fra den kommer opp av sjøen til den er ferdigpakket som blanktorsk i isoporkasser. De innvendingene de måtte finne mot kvaliteten er vi spent på å høre, sier Karlsen.

Husøy, Troms

«Må stoppes»

Som daglig leder ved fiskeindustribedriften er en av oppgavene å holde et øye med avisgninngene i næringa gjennom media. Forskernes fokus på garnkvalitet er i så måte et tema, og blant annet rapporten som kom i sommer, under FiskeribladetFiskarens tittel «Stempler garnfisk som annenrange», fikk nye oppmerksomhet.

Her ble en Nofima-forsker sitert på at «Det norske garnfisket må stoppes dersom målet er topp kvalitet på fisken».

– Ødeleggende

– Å etablere et slikt generelt bilde av garnfisk er ødeleggende for det kvalitetsarbeidet vi driver. Det er fullt mulig å produsere et produkt av toppkvalitet fra garnfisk, men her er jo badskapet at man nærmest kan gi opp på forhånd.

– Det er selvfølgelig kvalitetsforskjeller når det gjelder garnfisk, som det også er på fisk fra andre redskaper. Her spiller tross alt naturen også en rolle. Men fisk som ikke holder kravene sorteres ut, og gir dårligere pris. Og motsatt: God kvalitet premieres når vi har økonomisk spillerom for det. Dette har fiskerne hos oss som rettesnor i sitt arbeid, og ingen ønsker å komme på land med råstoff av dårlig kvalitet, konstaterer Karlsen.

I styrehuset

– Skal man gi et generelt budskap, så er det at kvaliteten på fisken i stor grad avgjøres i styrehuset om bord. Skipperen avgjør hvordan han vil bruke redskapene i forhold til de muligheter han har for å hvaretta fangsten på en forsvarlig måte. Sagt på en annen måte: En snurrevadfangst på 150 tonn har ingenting hos oss å gjøre, oppsummerer daglig leder Rita Karlsen.

jon.eirik.olsen@fbf.no
Telefon: 77 05 90 22

MED GARN: Fisker Odd Rydningen om bord på Husøy-båten «Senja» sørger for at garnfisken blir kvaretatt umiddelbart etter at den er kommet om bord. ALLE FOTO: KONSTANSE KARLSEN

FAKTA: KVALITET

// Forskningsinstituttet Nofima skal i minst et år kartlegge kvaliteten på torsk og hyse som leveres fra de aktuelle redskapstypene langs Norskekysten.

// Men Nofima presenterte allerede i sommer et sammendrag av tidligere forskning som viser at kvaliteten på garnfisken generelt trekker ned kvaliteten på norsk fisk. Andre redskaper slipper ikke unna, men Nofima-forskerne hevdet i et foredrag at garnfisket må stoppes dersom målet er topp kvalitet på fisken.

– Rapporterer objektive funn

– Hvis man på Husøya har klart å legge om måten garnfisket utføres på, så er det glimrende, sier Magnar Pedersen, direktør for fiskeri, industri og marked i Nofima.

Han mener imidlertid forskningsinstituttet i denne saken ikke har gjort annet enn å presentere objektive forskningsresultater.

– Nofima har gjennom en årrekke undersøkt kvalitet på fisk fanget av ulike redskaper. Våre funn viser at fisk fanget med garn i gjennomsnitt har til dels langt flere skader enn andre redskaper. Som forskningsinstitutt er det vår oppgave å presentere slike funn, og det har vi gjort gjennom rapporter og foredrag, sier Pedersen. – Vi har aldri påstått at ikke garnfanget fisk kan ha ypperlig kvalitet. Vi har bare rapportert hva objektive funn viser, og slike funn vil selvsagt være påvirket av hvordan fisket og behandlingen av fisken faktisk utføres.

– Ellers er det alltid hyggelig å bli invitert til Husøya, så dette er noe vi vil snakke nærmere med Rita Karlsen om, avslutter Nofima-direktør Pedersen.

Magnar Pedersen

KVALITET: Garnskrei pakket hos Brødrene Karlsen A/S etter bransjens høyeste kvalitetskrav. Kundene befinner seg både i inn- og utland. Ingen reklamasjoner så langt, konstaterer man.

Mer klippfisk til Angola?

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 17.01.2014. Profil: Nofima. Side: 20.

Nofima-forsker Finn-Arne Egeness skriver i denne kronikken at mulighetene og utfordringene for norsk klippfisk i Angola er større enn hva norsk eksportstatistikk antyder.

Angola er det største enkeltmarkedet for norsk klippfisk i Afrika. Klippfisk av sei står for nesten 90 prosent av eksporten, målt i både mengde og verdi. Våre analyser viser imidlertid at Angola også er et stort marked for klippfisk av torsk. Angola importerer torsken fra Portugal. Hvis en evner å konkurrere med portugiserne kan Angola bli et større marked for norsk klippfisk av torsk. En utfordring for norsk klippfisk er at Kina har begynt å eksportere saltede og tørkede fiskeprodukter til Angola. Det forteller at det er store muligheter og utfordringer i det angolesiske markedet. Økonomisk vekst Angola har hatt en fantastisk økonomisk vekst etter at borgerkrigen i landet ble avsluttet i 2002. Veksten har vært og er petroleumsdrevet. Angola er den nest største petroleumseksportøren i Afrika og petroleumsindustrien står for rundt 50 prosent av bruttonasjonalprodukt og 95 prosent av landets eksportinntekter. Den økonomiske utvikling er derfor svært avhengig av prisene på olje og gass. Til tross for en betydelig skjevfordeling av ressursene og det faktum at mer enn halvparten av befolkningen lever for under USD 2 om dagen, har veksten bidratt til økt import av sjømat. Angola importerte for eksempel 20 000 tonn sjømat i 2012, en økning på 15 000 tonn sammenlignet med 2007..

Nofima har derfor fått i oppdrag av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF) å se nærmere på mulighetene og utfordringene for økt eksport av klippfisk til Angola. Markedet er valgt fordi markedspenetrering (økt salg av eksisterende produkter i eksisterende markeder) er forbundet med mindre risiko enn andre vekststrategier som produkt- og markedsutvikling. I forbindelse med prosjektet er det etablerte en styringsgruppe bestående av industrirepresentanter som skal sikre

20 DEBATT

FREDAG 17. JANUAR 2014 FISKERIBLADETFISKAREN

Innlegg sendes FiskeribladetFiskaren
E-post: redaksjonen@fbfl.no
Telefaks: 55 21 33 01
Adresse: Bontelabo 2, 5003 Bergen

Hovedinnlegg/kronikk: Maksimalt 5.000 tegn (ca. 750 ord).
Underinnlegg/replikk: Maksimalt 1.500 tegn (ca. 250 ord).
FiskeribladetFiskaren forbeholder seg retten til å forkorte alle innlegg som mottas. Likeledes forbeholder vi oss retten til å lagre innlegg i elektronisk form, samt publisere dem på internettet. Innlegg honoreres ikke. Bidragsytere oppfordres til å sende innleggene med epost til redaksjonen@fbfl.no
Vi tar også i mot lagringsmedia av alle typer.

Nofima-forsker **Finn-Arne Egeness** skriver i denne kronikken at mulighetene og utfordringene for norsk klippfisk i Angola er større enn hva norsk eksportstatistikk antyder.

Mer klippfisk til Angola?

Innlegg
MARKED

Angola er det største enkeltmarkedet for norsk klippfisk i Afrika. Klippfisk av sei står for nesten 90 prosent av eksporten, målt i både mengde og verdi. Våre analyser viser imidlertid at Angola også er et stort marked for klippfisk av torsk. Angola importerer torsken fra Portugal. Hvis en evner å konkurrere med portugiserne kan Angola bli et større marked for norsk klippfisk av torsk. En utfordring for norsk klippfisk er at Kina har begynt å eksportere saltede og tørkede fiskeprodukter til Angola. Det forteller at det er store muligheter og utfordringer i det angolesiske markedet.

Økonomisk vekst

Angola har hatt en fantastisk økonomisk vekst etter at borgerkrigen i landet ble avsluttet i 2002. Veksten har vært og er petroleumsdrevet. Angola er den nest største petroleumseksportøren i Afrika og petroleumsindustrien står for rundt 50 prosent av bruttonasjonalprodukt og 95 prosent av landets eksportinntekter. Den økonomiske utvikling er derfor svært avhengig av prisene på olje og gass.

Til tross for en betydelig skjevfordeling av ressursene og det faktum at mer enn halvparten av befolkningen lever for under USD 2 om dagen, har veksten bidratt til økt import av sjømat. Angola importerte for eksempel 20 000 tonn sjømat i 2012, en økning på 15 000 tonn sammenlignet med 2007.

Nofima har derfor fått i oppdrag av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF) å se nærmere på mulighetene og utfordringene for økt eksport av klippfisk til Angola. Markedet er valgt fordi markedspenetrering (økt salg av eksisterende produkter i eksisterende markeder) er forbundet med mindre risiko enn andre vekststrategier som produkt- og markedsutvikling. I forbindelse med prosjektet er det etablerte en styringsgruppe bestående av industrirepresentanter som skal sikre næringsrelevansen og ta strategiske valg underveis.

Norsk eksport

I 2013 eksporterte norske bedrifter 6 139 tonn klippfisk til Angola. Eksporten hadde en verdi på NOK 143 millioner. Eksporten av klippfisk av torsk er mindre. Norske bedrifter eksporterte i fjor 123 tonn klippfisk av torsk til en verdi på NOK 5 millioner til Angola.

Siden 2009 har det vært en stabil økning i eksporten av klippfisk av brosme til Angola. Norske bedrifter eksporterte i fjor 321 tonn klippfisk av brosme til dette markedet. Til sammenligning var eksporten i 2009 kun 43 tonn. Variasjonen i eksporten av klippfisk av lange har vært større. Det ble registrert eksport av klippfisk av lange til Angola i 2006, 2008, 2012 og 2013. I 2013 eksporterte norske bedrifter 69 tonn klippfisk av lange til Angola. Eksporten hadde en verdi på NOK 2,2 millioner.

Konkurranse

Angola er en tidligere portugisisk koloni. Kolonien ble oppløst så sent som i 1975. Det er derfor tette bånd mellom landene og Portugal er en av Angolas viktigste handelspartnere. Handelen med sjømat generell og klippfisk spesielt er ikke noe unntak. Portugisiske bedrifter eksporterte i 2013 tonn klippfisk av torsk til Angola i 2012. Til sammenligning var eksporten fra Norge kun 308 tonn. Portugal eksporterer i tillegg rundt 250 tonn saltfisk av torsk til Angola i året. Angola er dermed et betydelig større torskemarked enn hva den norske eksportstatistikken viser. Portugal oppnår også høyere priser på torsken enn Norge. Norske bedrifter må derfor tilegne seg kunnskaper om hvordan vi kan konkurrere med Portugal i Angola.

Hvis vi ser på eksporten av klippfisk av sei er det omvendt. Portugisiske bedrifter eksporterte i 2012 kun 327 tonn klippfisk av sei til Angola, mot 4 220 tonn fra Norge. Deler av denne eksporten er nok basert på norsk saltfisk som er frumtarket til klippfisk i Portugal.

Sesongkonsum

Hvis vi ser på eksporten av klippfisk av sei på månedsnivå, er den relativ jevnt fordelt utover året. Eksporten av klippfisk av torsk er mer sesongbetont. 2/3 av eksportvolumet av klippfisk av torsk fra Portugal eksporteres i perioden fra september - november. Det antyder at klippfisk av sei konsumeres hele året, men at konsumet av klippfisk av torsk i større grad er sesongbasert.

Viktigere seimarked

Brasil har historisk vært det største markedet for norsk sei. De siste årene har denne eksporten falt, samtidig med at Afrika har blitt et stadig viktigere marked. I 2013 gikk 38 prosent av den norske eksporten av klippfisk av sei til Afrika. Til sammenligning var andelen i 2008 kun 20 prosent. Republikken Kongo og Den demokratiske republikken Kongo er sammen med Angola de største markedene i Afrika.

Kina

Kina er den største eksportøren av sjømat til Angola. Foreløpig synes konkurransen for norsk klippfisk å være begrenset, først og fremst fordi Kinas eksport domineres av fryste produkter av tilapia. Kina eksporterte i 2012 et begrenset volum med tørkede/saltede produkter av torskefisk. Volumet mer enn doblet seg i 2013. Norske bedrifter bør derfor følge denne utviklingen tett. Først og fremst fordi erfaringer fra andre land forteller at kinesere er flinke til å tilpasse produktene sine til supermarkedskjedene, en salgskanal som er i rask vekst i Angola. Erfaringer fra Brasil viser at kinesere evner å utvikle produkter som kan konkurrere både mot torsk og sei.

Avslutning

Våre analyser viser at den raske økonomiske veksten gir økt etterspørsel etter sjømat. Større markedskunnskap øker sannsynligheten for at norsk klippfiskindustri kan lykkes med en markedspenetreringsstrategi i Angola. En slik kunnskap er nødvendig i et marked i rask vekst og med stadig økende konkurranse.

MARKED: Angola er et stort marked for norske bedrifter som produserer klippfisk av sei. Nofimas analyser viser at Angola også kjøper mye klippfisk av torsk fra Portugal.
FOTO: NOFIMA

Finn-Arne Egeness er forsker ved Nofima.

Større markedskunnskap øker sannsynligheten for at norsk klippfiskindustri kan lykkes med en markedspenetreringsstrategi i Angola

næringsrelevansen og ta strategiske valg underveis.. Norsk eksport I 2013 eksporterte norske bedrifter 6 139 tonn klippfisk til Angola. Eksporten hadde en verdi på NOK 163 millioner. Angola skiller seg fra andre store klippfiskmarked fordi de kjøper klippfisk av både torsk, sei, lange og brosme. Norske bedrifter eksporterte 5 485 tonn klippfisk av sei til Angola i 2013. Eksporten hadde en verdi på NOK 143 millioner. Eksporten av klippfisk av torsk er mindre. Norske bedrifter eksporterte i fjor 123 tonn klippfisk av torsk til en verdi på NOK 5 millioner til Angola. Siden 2009 har det vært en stabil økning i eksporten av klippfisk av brosme til Angola. Norske bedrifter eksporterte i fjor 321 tonn klippfisk av brosme til dette markedet. Til sammenligning var eksporten i 2009 kun 43 tonn. Variasjonen i eksporten av klippfisk av lange har vært større. Det ble registrert eksport av klippfisk av lange til Angola i 2006, 2008, 2012 og 2013. I 2013 eksporterte norske bedrifter 69 tonn klippfisk av lange til Angola. Eksporten hadde en verdi på NOK 2,2 millioner. Konkurranse Angola er en tidligere portugisisk koloni. Kolonien ble oppløst så sent

som i 1975. Det er derfor tette bånd mellom landene og Portugal er en av Angolas viktigste handelspartnere. Handelen med sjømat generelt og klippfisk spesielt er ikke noe unntak. Portugisiske bedrifter eksporterte 1 266 tonn klippfisk av torsk til Angola i 2012. Til sammenligning var eksporten fra Norge kun 308 tonn. Portugal eksporterer i tillegg rundt 250 tonn saltfisk av torsk til Angola i året. Angola er dermed et betydelig større torskemarked enn hva den norske eksportstatistikken viser. Portugal oppnår også høyere priser på torsken enn Norge. Norske bedrifter må derfor tilegne seg kunnskaper om hvordan vi kan konkurrere med Portugal i Angola.. Hvis vi ser på eksporten av klippfisk av sei er det omvendt. Portugisiske bedrifter eksporterte i 2012 kun 327 tonn klippfisk av sei til Angola, mot 4 220 tonn fra Norge. Deler av denne eksporten er nok basert på norsk saltfisk som er framtørket til klippfisk i Portugal. Sesongkonsum Hvis vi ser på eksporten av klippfisk av sei på månedsnivå, er den relativ jevnt fordelt utover året. Eksporten av klippfisk av torsk er mer sesongbetont. 2/3 av eksportvolumet av klippfisk av torsk fra Portugal eksporteres i perioden fra september - november. Det antyder at klippfisk av sei konsumeres hele året, men at konsumet av klippfisk av torsk i større grad er sesongbasert. Viktigere seimarked Brasil har historisk vært det største markedet for norsk sei. De siste årene har denne eksporten falt, samtidig med at Afrika har blitt et stadig viktigere marked. I 2013 gikk 38 prosent av den norske eksporten av klippfisk av sei til Afrika. Til sammenligning var andelen i 2008 kun 20 prosent. Republikken Kongo og Den demokratiske republikken Kongo er sammen med Angola de største markedene i Afrika. Kina Kina er den største eksportøren av sjømat til Angola. Foreløpig synes konkurransen for norsk klippfisk å være begrenset, først og fremst fordi Kinas eksport domineres av fryste produkter av tilapia. Kina eksporterte i 2012 et begrenset volum med tørkede/saltede produkter av torskefisk. Volumet mer enn doblet seg i 2013. Norske bedrifter bør derfor følge denne utviklingen tett. Først og fremst fordi erfaringer fra andre land forteller at kineserne er flink til å tilpasse produktene sine til supermarkedskjedene, en salgskanal som er i rask vekst i Angola. Erfaringer fra Brasil viser at kineserne evner å utvikle produkter som kan konkurrere både mot torsk og sei. Avslutning Våre analyser viser at den raske økonomiske veksten gir økt etterspørsel etter sjømat. Større markedskunnskap øker sannsynligheten for at norsk klippfiskindustri kan lykkes med en markedspenetreringsstrategi i Angola. En slik kunnskap er nødvendig i et marked i rask vekst og med stadig økende konkurranse.

MARKED: Angola er et stort marked for norske bedrifter som produserer klippfisk av sei. Nofimas analyser viser at Angola også kjøper mye klippfisk av torsk fra Portugal.. FOTO: NOFIMA

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Ødelegger for garnfisken

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 17.01.2014. Profil: Nofima. Side: 8.

Forskningsinstituttet Nofima har bidratt sterkt at garnfisk i dag oppfattes som ensbetydende med dårlig kvalitet. Det mener fiskekjøper Rita Karlsen på Senja.

Jon Eirik Olsen Harstad - De er velkommen til oss for å se at de tar feil, sier Karlsen til FiskeribladetFiskaren. Ved fiskebruket Brødrene Karlsen A/S på Husøy er det så langt i år tatt imot atskillige tonn garnfisk fra Senja-flåten. Det aller meste av torsken er sendt ut på markedet pakket som skreimerket ferskfisk.

- Her stilles de aller strengeste kvalitetskrav, og vi har ikke hatt en eneste reklamasjon fra våre kunder. Når alle involverte gjør en god jobb, så holder garnfisken kravene med god margin, sier Karlsen. Skremmende - I vår daglige aktivitet er kvalitet en selvfølge, og dette har vi arbeidet med i mange år. Både overfor fiskerne som leverer her, og internt i bedriften. Det har vi lyktes med, og vi vet at andre bedrifter får til det samme. Da er det skremmende å oppleve at vanlige fiskespisende nordmenn generelt oppfatter garnfisk som mindreverdig mat.. Velkommen til Husøy - Jeg er ikke i tvil om at dette inntrykket i stor grad er skapt av Nofima-forskere som har stått fram i media og fortalt om hvor dårlig garnfisken er. Hvor de har sine tall og statistikker fra er vanskelig å si, men både forskere og ledelse i Nofima er herved invitert til å besøke oss her på Husøy. De kan gjerne få følge garnfisken, fra den kommer opp av sjøen til den er ferdigpakket som blanktorsk i isoporkasser. De innvendingene de måtte finne mot kvaliteten er vi spent på å høre, sier Karlsen. «Må stoppes» Som daglig leder ved fiskeindustribedriften er en av oppgavene å holde et øye med svingningene i næringa gjennom media. Forskernes fokus på garnkvalitet er i så måte et tema, og blant annet rapporten som kom i sommer, under FiskeribladetFiskarens tittel «Stempler garnfisk som annenrangs», fikk mye oppmerksomhet. Her ble en Nofima-forsker sitert på at «Det norske garnfisket må stoppes dersom målet er topp kvalitet på fisken». - Ødeleggende - Å etablere et slikt generelt bilde av garnfisk er ødeleggende for det kvalitetsarbeidet vi driver. Det er fullt mulig å produsere et produkt av toppkvalitet fra garnfisk, men her er jo budskapet at man nærmest kan gi opp på forhånd. - Det er selvfølgelig kvalitetsforskjeller når det gjelder garnfisk, som det også er på fisk fra andre redskaper. Her spiller tross alt naturen også en rolle. Men fisk som ikke holder kravene sorteres ut, og gir dårligere pris. Og motsatt: God kvalitet premieres når vi har økonomisk spillerom for det. Dette har fiskerne hos oss som rettesnor i sitt arbeid, og ingen ønsker å komme på land med råstoff av dårlig kvalitet, konstaterer Karlsen. I styrehuset - Skal man gi et generelt budskap, så er det at kvaliteten på fisken i stor grad avgjøres i styrehuset om bord. Skipperen avgjør hvordan han vil bruke redskapene i forhold til de muligheter han har for å ivareta fangsten på en forsvarlig måte. Sagt på en annen måte: En snurrevadfangst på 150 tonn har ingenting hos oss å gjøre, oppsummerer daglig leder Rita Karlsen. jon.eirik.olsen@fbfi.no Telefon: 77 05 90 22

8 NYHETER

FREDAG 17. JANUAR 2014 FISKERIBLADETFISKAREN

Ødelegger for garnfisken

KVALITET

Forskningsinstituttet Nofima har bidratt sterkt at garnfisk i dag oppfattes som ensbetydende med dårlig kvalitet. Det mener fiskekjøper Rita Karlsen på Senja.

Jon Eirik Olsen Harstad

– De er velkommen til oss for å se at de tar feil, sier Karlsen til Fiskeribladet-Fiskaren.

– Ved fiskebruket Brødrene Karlsen A/S på Husøy er det så langt i år tatt imot atskillige tonn garnfisk fra Senja-flåten. Det aller meste av torsken er sendt ut på markedet pakket som skreimerket ferskfisk.

– Her stilles de aller strengeste kvalitetskrav, og vi har ikke hatt en eneste reklamasjon fra våre kunder. Når alle involverte gjør en god jobb, så holder garnfisken kravene med god margin, sier Karlsen.

Skremmende

– I vår daglige aktivitet er kvalitet en selvfølge, og dette har vi arbeidet med i mange år. Både overfor fiskerne som leverer her, og internt i bedriften. Det har vi lyktes med, og vi vet at andre bedrifter får til det samme. Da er det skremmende å oppleve at vanlige fiskespisende nordmenn generelt oppfatter garnfisk som mindreverdig mat.

Velkommen til Husøy

– Jeg er ikke i tvil om at dette inntrykket i stor grad er skapt av Nofima-forskere som har stått fram i media og fortalt om hvor dårlig garnfisken er. Hvor de har sine tall og statistikker fra er vanskelig å si, men både forskere og ledelse i Nofima er herved invitert til å besøke oss her på Husøy. De kan gjerne få følge garnfisken, fra den kommer opp av sjøen til den er ferdigpakket som blanktorsk i isoporkasser. De innvendingene de måtte finne mot kvaliteten er vi spent på å høre, sier Karlsen.

«Må stoppes»

Som daglig leder ved fiskeindustribedriften er en av oppgavene å holde et øye med svingningene i næringa gjennom media. Forskernes fokus på garnkvalitet er i så måte et tema, og blant annet rapporten som kom i sommer, under FiskeribladetFiskarens tittel «Stempler garnfisk som annenrangs», fikk mye oppmerksomhet.

Her ble en Nofima-forsker sitert på at «Det norske garnfisket må stoppes dersom målet er topp kvalitet på fisken».

– Ødeleggende

– Å etablere et slikt generelt bilde av garnfisk er ødeleggende for det kvalitetsarbeidet vi driver. Det er fullt mulig å produsere et produkt av toppkvalitet fra garnfisk, men her er jo budskapet at man nærmest kan gi opp på forhånd.

– Det er selvfølgelig kvalitetsforskjeller når det gjelder garnfisk, som det også er på fisk fra andre redskaper. Her spiller tross alt naturen også en rolle. Men fisk som ikke holder kravene sorteres ut, og gir dårligere pris. Og motsatt: God kvalitet premieres når vi har økonomisk spillerom for det. Dette har fiskerne hos oss som rettesnor i sitt arbeid, og ingen ønsker å komme på land med råstoff av dårlig kvalitet, konstaterer Karlsen.

I styrehuset

– Skal man gi et generelt budskap, så er det at kvaliteten på fisken i stor grad avgjøres i styrehuset om bord. Skipperen avgjør hvordan han vil bruke redskapene i forhold til de muligheter han har for å ivareta fangsten på en forsvarlig måte. Sagt på en annen måte: En snurrevadfangst på 150 tonn har ingenting hos oss å gjøre, oppsummerer daglig leder Rita Karlsen.

jon.eirik.olsen@fbfi.no
Telefon: 77 05 90 22

Rita Karlsen

Husøy, Troms

MED GARN: Fisker Odd Rydningen om bord på Husøy-båten «Senja» sørger for at garnfisken blir ivaretatt umiddelbart etter at den er kommet om bord. ALLE FOTO: KONSTANSE KARLSEN

FAKTA: KVALITET

Forskningsinstituttet Nofima skal i minst et år kartlegge kvaliteten på torsk og hyse som leveres fra de aktuelle redskapstypene langs Norskekysten.

Men Nofima presenterte allerede i sommer et sammendrag av tidligere forskning som viser at kvaliteten på garnfisken generelt trekker ned kvaliteten på norsk fisk. Andre redskaper slipper ikke unna, men Nofima-forskerne hevdet i et foredrag at garnfisket må stoppes dersom målet er topp kvalitet på fisken.

– Rapporterer objektive funn

– Hvis man på Husøya har klart å legge om måten garnfisket utføres på, så er det glimrende, sier Magnar Pedersen, direktør for fiskeri, industri og marked i Nofima.

Han mener imidlertid forskningsinstituttet i denne saken ikke har gjort annet enn å presentere objektive forskningsresultater.

– Nofima har gjennom en årrekke undersøkt kvalitet på fisk fanget av ulike redskaper. Våre funn viser at fisk fanget med garn i gjennomsnitt har til dels langt flere skader enn andre redskaper. Som forskningsinstitutt er det vår oppgave å presentere slike funn, og det har vi gjort gjennom rapporter og foredrag, sier Pedersen. – Vi har aldri påstått at ikke garnfanget fisk kan ha ypperlig kvalitet. Vi har bare rapportert hva objektive funn viser, og slike funn vil selvsagt være påvirket av hvordan fisket og behandlingen av fisken faktisk utføres.

– Ellers er det alltid hyggelig å bli invitert til Husøya, så dette er noe vi vil smakke nærmere med Rita Karlsen om, avslutter Nofima-direktør Pedersen.

Magnar Pedersen

KVALITET: Garnskrei pakket hos Brødrene Karlsen A/S etter bransjens høyeste kvalitetskrav. Kundene befinner seg både i inn- og utland. Ingen reklamasjoner så langt, konstaterer man.

MED GARN: Fisker Odd Rydningen om bord på Husøy-båten «Senja» sørger for at garnfisken blir ivaretatt umiddelbart etter at den er kommet om bord. ALLE FOTO: KONSTANSE KARLSEN (Bildetekst - garnbåt på feltet:)
Bildetekst - skrei i isoporkasse: KVALITET: Garnskrei pakket hos Brødrene Karlsen A/S etter bransjens høyeste kvalitetskrav. Kundene befinner seg både i inn- og utland. Ingen reklamasjoner så langt, konstaterer man ved Senja-bedriften. Bildetekst - mann med skrei-kasse: FORNØYD: Kaiformann Tor Pettersen hos Brødrene Karlsen er godt fornøyd med den jobben fiskerne gjør for å sikre kvalitetsråstoff til bedriften. FBFI FiskeribladetFiskaren KVALITET: Garnskrei pakket hos Brødrene Karlsen A/S etter bransjens høyeste kvalitetskrav. Kundene befinner seg både i inn- og utland. Ingen reklamasjoner så langt, konstaterer man. Husøy, Troms

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Økte kvoter i lukket kystgruppes fiske etter hyse nord for 62N

Kystmagasinet. Publisert på nett 15.01.2014 16:15. Profil: Konkurrenter, Havforskningsinstituttet. Fiskeridirektoratet.

Fiskeridirektoratet justerer reguleringsopplegget i fisket etter hyse etter innspill fra både land- og sjøsiden i fiskerinæringen.

Justeringene gjelder for fisket etter hyse nord for 62N for fartøy i lukket kystgruppe under 15 meter hjemmelslengde.

Foto: Kjartan Mæstad, Havforskningsinstituttet

Avsetningen til bifangst er redusert og overreguleringen er økt på bakgrunn av innspill fra både land- og sjøsiden i fiskerinæringen. Fra årets begynnelse ble det avsatt 6506 tonn hyse til bifangstfiske etter 1. september. Fartøy kan fiske bifangst i kombinasjon med maksimal-/fartøykvoter.

Avsetningen utgjorde 30 prosent av gruppekvotene, basert på at fartøy under 15 meter hjemmelslengde landet i gjennomsnitt 40 prosent av hysefangstene etter 1. september i 2011 og 2012. Bifangstavsetningen reduseres nå til 20 prosent av gruppekvotene, 4338 tonn.

Bør spare hysekvote Fiskeridirektøren anmoder fiskeflåten om å spare hysekvote da hyse kan bli en knapp faktor i torskefisket til høsten. Fartøy under 15 meter hjemmelslengde landet cirka 6300 tonn hyse etter 1. september i 2013.

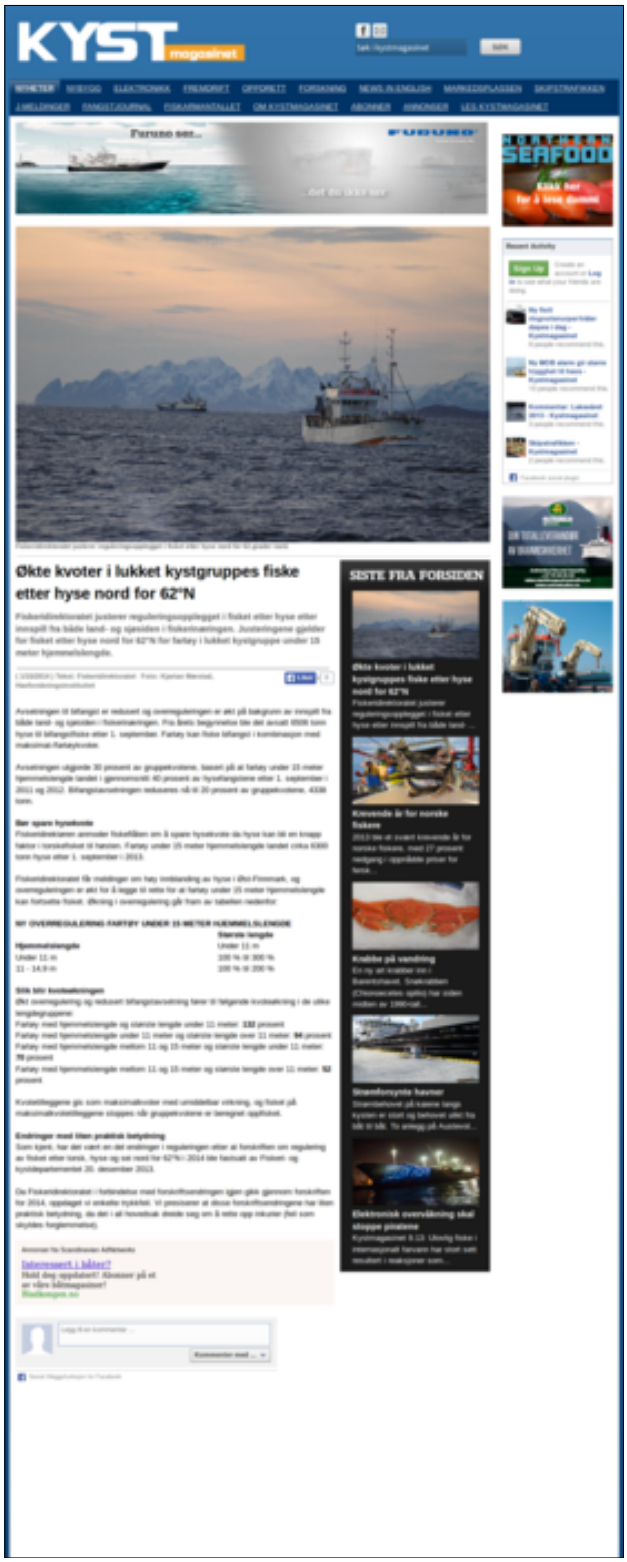
Fiskeridirektoratet får meldinger om høy innblanding av hyse i Øst-Finnmark, og overreguleringen er økt for å legge til rette for at fartøy under 15 meter hjemmelslengde kan fortsette fisket. Økning i overregulering går fram av tabellen nedenfor:

NY OVERREGULERING FARTØY UNDER 15 METER HJEMMELSLENGDE

Største lengde Hjemmelslengde Under 11 m Over 11 m Under 11 m 100 % til 300 % 50 % til 150 % 11 - 14,9 m 100 % til 200 % 50 % til 100 %

Slik blir kvoteøkningen

Økt overregulering og redusert bifangstavsetning



fører til følgende kvoteøkning i de ulike lengdegruppene:

Fartøy med hjemmelslengde og største lengde under 11 meter: 132 prosent

Fartøy med hjemmelslengde under 11 meter og største lengde over 11 meter: 94 prosent

Fartøy med hjemmelslengde mellom 11 og 15 meter og største lengde under 11 meter: 70 prosent

Fartøy med hjemmelslengde mellom 11 og 15 meter og største lengde over 11 meter: 52 prosent

Kvotetilleggene gis som maksimalkvoter med umiddelbar virkning, og fisket på maksimalkvotetilleggene stoppes når gruppekvotene er beregnet oppfisket.

Endringer med liten praktisk betydning Som kjent, har det vært en del endringer i reguleringen etter at forskriften om regulering av fisket etter torsk, hyse og sei nord for 62N i 2014 ble fastsatt av Fiskeri- og kystdepartementet 20. desember 2013.

Da Fiskeridirektoratet i forbindelse med forskriftsendringen igjen gikk gjennom forskriften for 2014, oppdaget vi enkelte trykkfeil. Vi presiserer at disse forskriftsendringene har liten praktisk betydning, da det i all hovedsak dreide seg om å rette opp inkurier (feil som skyldes forglemmelse).

Fiskeridirektoratet justerer reguleringsopplegget i fisket etter hyse nord for 62.grader nord.

© Kystmagasinet

Se webartikkelen på http://ret.nu/FFzlGj8Z

Ønsker mer sexy torsk

Satser på kvalitet

Lofot-Tidende. Publisert på trykk 15.01.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
KARIN P. SKARBY. Side: 4-5.

For å få bedre kvalitet på torsken, innfører Norway Seafoods en vurdering av råvaren. God fisk vil få bedre betalt enn dårlig fisk.

- Norway Seafoods ønsker å gjøre en forskjell når det gjelder i lage nye torskprodukter, benfri, delikat og mer "sexy" for at ungdom skal spise torsken, sier selskapets produksjonssjef Per Gunnar Hansen. I en alt mer global sjømatnæring tar selskapet utfordringen, inspirert av en voksende og mer lønnsom laksenæring, og satser på å få mer kvalitet på torsken. I dag betaler markedet 50 kroner per kilo for laks, og ti kroner kiloen for torsk. En endring må til, og Norway Seafoods legger tid og krefter på å få utviklet sine produkter mot en sushispisende generasjon. - Prisdifferensiering er det viktigste virkemiddelet for å fremme kvalitet. Ofte betales det samme pris, selv om kvaliteten er ulik, sier råstoffsjef Ørjan Nergaard i Norway Seafoods. - Det er merkelig ar det er så pass lite prisvariasjon, understreker Hansen. Smilefjes Norway Seafoods stilte mannsterke i Stamsund mandag for å orientere pressen og produksjonsleddet under seg i fiskerinæringen om endringene selskapet nå innfører: Råstoffet fra havet vurderes grundig hos det som tidligere ble kalt fiskemottakene. Fisken klassifiseres i tre klasser: God, ordinær og dårlig. Papirene i transaksjonen merkes med smilefjes: Blå for god blankfisk, grønn for ordinær og gul for dårlig kvalitet. Vurdering og synlighet blir viktig. Det vil gå ut beskrivelser på klassifiseringene, internopplæring vil startes opp og fiskere vil informeres. Bløgging, tekstur og rødslåtthet, sløying og temperatur vurderes i klassifiseringen. Fiskemottakene Norway Seafoods får levert sin fisk fra, endrer navnet til kjøpestasjoner. - Vi vil satse på kjøpestasjonene, utvikle kunnskap og kompetanse om kvalitet i vår egen organisasjon, og sammen med fiskerne løfte kvaliteten på norsk torsk, sier Hansen. Norway Seafoods vil investere i sine 22 kjøpestasjoner langs den

LEDER
Ulik praksis
Bra tiltak ved Leknes skole
Satser på kvalitet
Ønsker mer sexy torsk

nordnorske kysten for å få kvalitet, men også lønnsomhet på anleggssiden av næringen. - Skal norsk filetproduksjon overleve, må vi ha inn ny teknologi, sier Hansen, og viser til et stort behov for innovasjon i næringen. De åpner også for å få inn flere kjøpestasjoner i systemet. - Vi kan ikke få inn 100 prosent kvalitet på alt, det kan for eksempel være dårlig vær. Men det er klart at noen fiskere leverer bedre kvalitet enn andre. Det er bra med sortering, mener Jan Odin Olavsen fra fiskemottaket på Steine. Morten Jentoft fra Lofoten Klippfisk på Napp tror ikke det vil være en stor forskjell for dem med det nye systemet: - Jeg vil levere et godt produkt, og sånn har det vært bestandig. Begynner de å bråke, får de ikke fisk fra meg. Loins fra Stamsund Stor variasjon på kvaliteten utfordrer næringen. - Det er viktig at vi får sikret råstoffet inn så at vi har en mulighet til å foredle det, for eksempel i Stamsund, sier Hansen. I 2013 begynte fileten i Stamsund å produsere reinskåret torskeloins, fiskens indrefilet, på 300 gram til Rema 1000-kjeden. Landanlegget må ta inn mye fisk for å svare på etterspørselen. - Det blir satt igjen 15-20 prosent av torsken vi tok inn til Rema som holdt den kvaliteten vi ønsker, sier Paul M. Hauan i Norway Seafoods Stamsund. Av 20 tonn torsk sitter de igjen med tre-fire tonn som de kan bruke til loins. - Den største utfordringen er at ingen vil kjøpe fisk med rødflekker, sier plassjef Steffen Andersen. Han tror den største forandringen med innføringen av de tre kvalitetsklassene vil være at foredlingsfabrikken nå vil kunne kjøpe den

fisken de trenger, i stedet for å lage produkter av fisken de får. - Dette initiativet er flott, og det vil utfordre kjøpestasjonene på en måte vi ikke har sett før. Tidligere var det bare snakk om volum, nå går det mer på kvalitet. Jeg er sikker på at det finnes mye god kompetanse, med det nye systemet blir det synliggjort. Jeg har god tro på at vil skal lyktes med det her prosjektet, sier Hauan. Produksjonssjef Per Gunnar Hansen i Norway Seafoods vil ikke si noe om fremtiden i Stamsund. Hvert enkelt anlegg er ikke vurdert i denne runden. - Kvaliteten må frem for å få konkurransedyktighet, og vi må løfte teknologien for å kunne levere hver gang, poengterer produksjonssjefen. Hvordan trålfisket innvirker på fremtiden til landanleggene vil han ikke svare på, men han poengterer: - Trålfisket står bare for 30 prosent av vårt råstoff. 70 prosent kommer fra kystflåten. De viktigste for oss nå er de 22 fiskestasjonene. Garnfiske gir skader - Forsking viser at garn gir blodfisk, sier Kine Marie Larsen ved matforskningsinstituttet Nofima. Forskeren forklarte hva god kvalitet for torsk er, at den ikke skal lukte og være hvit for å gjøre seg attraktiv på markedet. Skader i kjøttet betyr noe for kvaliteten på ikke bare ferskfisk, men også salt- og tørrfisk. Problemet er stort i næringen. Mye fisk som leveres inn har redskapsmerker og er blodsprengt. Også på land kan fisken få en del hjuling da den hives fra kar til kar. - Vi ser det ikke på fisken, men slagskader innvirker på kvaliteten, sier Paul M. Hauan. Norway Seafoods i Norge Tar mot 50.000 tonn hel fisk fra 600 fartøy Produserer 20.000 tonn filet i året Har 600 ansatte. På fileten i Stamsund jobber cirka 100 Hadde i 2012 1,2 milliarder kroner i omsetning Samarbeider og/eller driver 22 kjøpestasjoner langs kysten av Nord-Norge Driver fire store fiskeforedlingsfabrikker i Norge, i Stamsund, Melbu, Hammerfest and Båtsfjord, og fem mindre anlegg i Tromvik, Sørvær, Berlevåg, Kjøllefjord og Mehamn Største aksjonær til Norway Seafoods Group AS er Havfisk ASA, tidligere Aker Seafoods ASA Er i konsernet Havfisk benevnt som selskapets foredlings- og salgsselskap

Bildetekst: Vurderer: Fra venstre Per Gunnar Hansen, Paul M. Hauan og Ørjan Nergaard i Norway Seafoods diskuterer hvilken kvalitet de tre eksempelfiskene har, og setter på smilefjes.|Fiskemottak som blir kjøpestasjoner: Fra høyre Jens Petter Gylseth i Steinfjorden Sjømat AS i Tangstad Eggum, Jan Odin Olavsen i Olavsen AS på Steine og Morten Jentoft i Lofoten Klippfisk på Napp.|Blodfisk: Per Gunnar Hansen ser på en torsk av dårligste kvalitet. - Den kan ikke brukes til noe, sier plassjef Steffen Andersen (i blått) i Norway Seafoods Stamsund.|Indrefilet: Torskeloin-produksjonen på Norway Seafoods Stamsund startet opp i fjor. Det er lønnsomt.|Skader: Torsken kan få slagskader også på land, skader som innvirker på kvaliteten.|Trålfiske: Trålere leverer 30 prosent av råstoffet til Norway Seafoods. 70 prosent kommer fra kystfisket.|Smilefjes: Råstoffsjef Ørjan Nergaard i Norway Seafoods håper det blir flere blå enn gule smilefjes på kjøpestasjonene fremover.

© Lofot-Tidende

- Vi må gjøre torsken mer sexy

Lofotposten. Publisert på nett 14.01.2014 08:23. (Oppdatert 14.01.2014 10:25) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Kai Nikolaisen.

Norway Seafoods lanserte mandag et program som skal gi et kvalitetsløft for torsken. (Oppdatert: 14.01.2014 10:25)

Produksjonsdirektør i Norway Seafoods, Per Gunnar Hansen(tv) har gitt sin fisk et surfhjes, mens råstoffsjef Ørjan neraard holder en fisk med en blå smilemunn. Det betyr at den er av beste kvalitet. I midten holder fiskekjøper Jan Odin Olavsen en fisk med stram smilemunn. Alle foto: Kai Nikolaisen Foto: Kai Nikolaisen

Ørjan Nergaard er råstoffsjef i Norway Seafood foran plansjen som blir å henge på alle kjøpestasjoner som tar i mot fisk for Norway Seafoods. Foto: Kai Nikolaisen

Forsker Kine Marie Larsen fra Nofima viste til en undersøkelse der garnfisken kom dårligst ut Foto: Kai Nikolaisen Mandag lanserte Norway Seafoods er program som skal sette en ny standard for kvalitet i torskenæringen. Til stede på møtet var fiskekjøpere, Norges Råfisklag og forsker Kine Marie Larsen fra Nofima.

Produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen i Norway Seafoods slo fast at torsken oppnår for lave priser og hele næringen sliter med lønnsomheten. Han mente hovedårsaken var for ujevn og dårlig kvalitet på fisken.

- Vi må få nordmenn til å spise mer torsk. For å få det til må vi få ungdom til å like torsk. Vi må gjøre torsken mer sexy. Det vil si benfrie, delikate fileter. For å få det til må kvaliteten heves og bli jevnere, slo Hansen fast.

Forsker Kine Marie Larsen ved Nofima i Tromsø har forsket på det med god kvalitet.

- Garnfisk er den fisken med flest kvalitetsfeil, men vi fant feil på fisk fra alle brukstyper. Det som er viktig er at fiskerne spør hvorfor kvaliteten ble slik den ble, sa Larsen før råstoffsjef Ørjan Nergaard i Norwat Seafoods offentliggjorde hvordan Norway Seafoods skal sikre en god kvalitet.

- Vi kjøper i dag fisk fra 22 kjøpsstasjoner og vi er opptatt at alle skal behandles likt. God kvalitet skal belønnes, og fiskerne skal få vite hvorfor fisken blir nedklassifisert. Vi har derfor innført smilefjes. Et blått smilefjes betyr at fisken er lytefri og kan ferskpakkes. En grønn stram munn betyr at fisken er av bra kvalitet, men har en del lyter. Et gul surfjes betyr at fisken ikke er bra. Den kan fortsatt brukes, men ikke til de best betalte produktene. Prisdifferensiering er det viktigste virkemidlet for å få god kvalitet. Vurdering av kvalitet skal være uavhengig av sesong, geografi eller brukstype. De ulike kvalitetene skal holdes adskilt. Vi skal utvikle oss i samarbeid med fiskerne og kvalitet skal være lønnsomt for alle, slo Nergaard fast.

Fiskekjøper Jan Odin Olavsen ved Olavsen AS likte tiltaket.

- Det er et enkelt system og dette er veien å gå, slo han fast. Flere fiskere var invitert men møtte ikke.

© Lofotposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/svBMathL

Smilefjes

Lanserer kvalitetsløft på torsken

Lofotposten. Publisert på trykk 14.01.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Kai Nikolaisen. Side: 6.

Norway Seafoods lanserte mandag et program som skal gi et kvalitetsløft for torsken. Smilefjes er virkemidlet.

Mandag lanserte Norway Seafoods er program som skal sette en ny standard for kvalitet i torskenæringen. Til stede på møtet var fiskekjøpere, Norges Råfisklag og forsker Kine Marie Larsen fra Nofima. Produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen i Norway Seafoods slo fast at torsken oppnår for lave priser og hele næringen sliter med lønnsomheten. Han mente hovedårsaken var for ujevn og dårlig kvalitet på fisken. -Vi må få nordmenn til å spise mer torsk. For å få det til må vi få ungdom til å like torsk. , Vi må gjøre torsken mer sexy. Det vil si benfrie, delikate fileter. For å få det til må kvaliteten heves og bli jevnere, slo Hansen fast. Forsker Kine Marie Larsen ved Nofima i Tromsø har forsket på det med god kvalitet. -Garnfisk er den fisken med flest kvalitetsfeil, men vi fant feil på fisk fra alle brukstyper. Det som er viktig er at fiskerne spør hvorfor kvaliteten ble slik den ble, sa Larsen før råstoffsjef Ørjan Nergaard i Norwat Seafoods offentliggjorde hvordan Norway Seafoods skal sikre en god kvalitet. -Vi kjøper i dag fisk fra 22 kjøpsstasjoner og vi er opptatt at alle skal behandles likt. God kvalitet skal belønnes, og fiskerne skal få vite hvorfor fisken blir nedklassifisert. Vi har derfor innført smilefjes. Et blått smilefjes betyr at fisken er lytefri og kan ferskpakkes. En grønn stram munn betyr at fisken er av bra kvalitet, men har en del lyter. Et gul surfjes betyr at fisken ikke er bra. Den kan fortsatt brukes, men ikke til de best betalte produktene. Prisdifferensiering er det viktigste virkemidlet for å få god kvalitet. Vurdering av kvalitet skal være uavhengig av sesong, geografi eller brukstype. De ulike kvalitetene skal holdes adskilt. Vi skal utvikle oss i samarbeid med fiskerne og kvalitet skal være lønnsomt for alle, slo Nergaard fast. Fiskekjøper Jan Odin Olavsen ved Olavsen AS likte tiltaket. -Det er et enkelt system og dette er veien å gå, slo han fast. Flere fiskere var invitert men møtte ikke.

6 Lofotposten TIRSDAG 14. JANUAR 2014

Vannskade i Galleri Lofotens Hus i Henningsvær mandag

– Rundt kl. 12.00 gikk brannalarmen i Galleri Lofoten Hus i Henningsvær, der kunstneren Karl Erik Harr har en verdifull utstilling med bilder.

Knut Johansen
knut.johansen@lofotposten.no

Blåe politiet og brannvesenet rykket ut straks, men allerede før man var kommet noen kilometre på vei, ble det klart at det var en vannlekkasje som forårsaket alarmen, og nødetatene kunne snu.

Daglig leder Torbjørn Malnes var i Oslo og på vei hjemover fra Reiselivsmessa da alarmen gikk. Han sier til Lofotposten at det viste seg å være en vannlekkasje på et lager i gallerietet bygg i Dreyers gate i Henningsvær som forårsaket alarmen. Ingen malerier er skadde, men trolig har bøker og andre ting på lageret fått vannskader. Vannlekkasjen til bygget ble straks avstengt og vannskaden tatt hånd om lokalt.

Galleri Lofotens Hus i Henningsvær fikk vannskader på et lagerrom mandag rundt kl.12.00, men ingen malerier ble ødelagte.

Lanserer kvalitetsløft på torsken

Smilefjes

Paul Hauan,Norway Seafoods Stamsund, produksjonsdirektør Per Gunanr Hansen i samtale med fiskekjøper Morten Jentoft.

Norway Seafoods lanserte mandag et program som skal gi et kvalitetsløft for torsken. Smilefjes er virkemidlet.

Kai Nikolaisen
kai.nikolaisen@lofotposten.no

Produksjonsdirektør i Norway Seafoods, Per Gunnar Hansen(tv) har gitt sin fisk et surfhjes, mens råstoffsjef Ørjan neraard holder en fisk med en blå smilemunn. Det betyr at den er av beste kvalitet. I midten holder fiskekjøper Jan Odin Olavsen en fisk med stram smilemunn. Alle foto: Kai Nikolaisen

Ørjan Nergaard er råstoffsjef i Norway Seafood foran plansjen som blir å henge på alle kjøpestasjoner som tar i mot fisk for Norway Seafoods.

Forsker Kine Marie Larsen fra Nofima viste til en undersøkelse der garnfisken kom dårligst ut

Bildetekst: Paul Hauan,Norway Seafoods Stamsund, produksjonsdirektør Per Gunanr Hansen i samtale med fiskekjøper Morten Jentoft.|Produksjonsdirektør i Norway Seafoods, Per Gunnar Hansen(tv) har gitt sin fisk et surfhjes, mens råstoffsjef Ørjan neraard holder en fisk med en blå smilemunn. Det betyr at den er av beste kvalitet. I midten holder fiskekjøper Jan Odin Olavsen en fisk med stram smilemunn.|Ørjan Nergaard er råstoffsjef i Norway Seafood foran plansjen som blir å henge på alle kjøpestasjoner som tar i mot fisk for Norway Seafoods.|Forsker Kine Marie Larsen fra Nofima viste til en undersøkelse der garnfisken kom dårligst ut

© Lofotposten

NORSK TORSK SKAL BLI KULT

Finnmark Dagblad. Publisert på trykk 13.01.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
GARD L. MICHALSEN. Side: 4-5.

Hvis torsk skal bli lønnsomt, må kvaliteten opp. Snart møter fiskerne smilefjes og godt betalt, eller surmunn og lavere pris.

- Bestemor spiste en annen fisk enn dagens ungdom gjør. Sånn er det, og skal vi lykkes med foredling av torsken, må vi gjøre noe, sier Per Gunnar Johnsen, produksjonsdirektør i Norway Seafoods. Fredag samlet konsernet presse, bransje og myndigheter i Båtsfjord. På agendaen stod et såkalt kvalitetsløft for torskenæringa. Når ikke ut - Norge går glipp av store inntekter i dag, fordi torskens unike kvalitet ikke når ut til markedet. Markedet etterspør mer kvalitet. Hvis vi kan levere bedre produkter, øker både etterspørselen, prisen og lønnsomheten, sier konsernsjef Thomas Farstad. Han ledet et selskap som har sett og følt omstillingen på kroppen: Den lokale filetnæringa er blitt global. Det lønner seg ikke å foredle fisk i Norge, og landet har mistet både konkurransekraft og tusenvis av arbeidsplasser. Skal gjøre det kult Mens laksenæringa både tjener penger og laksen er blitt pop blant ungdom, henger torsken fortsatt litt etter. - Undersøkelser viser at de unge fortsatt forbinder torsken med noe litt gammeldags. Men torsken er et fantastisk produkt, det er sunt - og vi har stor tilgang til det. Vi må rett og slett gjøre det litt kult, og få ungdom til å spise torsk - både i Norge og resten av verden, sier Farstad. Og jobben er i gang. I fjor kom nye produkter under eget varemerke. Skinnfri, benfri produkter. Ferske torskeloins fra kjøledisken som er bare å ta med hjem og spise. Dårlig kvalitet koster Ferske torskeloins på eget merke kan man også tjene penger på - i motsetning til b- og c-vare som blir fiskepinner eller First Price-fisk i fryseren. Men da må kvaliteten være god nok. Forsker Kine Mari Karlsen fra Nofima deltok på gårsdagens presentasjon, og viste blant annet tall på hvor stor andel av dagens fangst som ikke holder mål. Og hvor mye det koster. - Hvis fiskerne kommer på land med sjødød hyse, så taper fiskebruket fem kroner per kilo, sier Karlsen. Surmunn og

NYHETER

RPV-vaksine også til gutter

Etterlyser kostbar hundevalp

-31,3 grader

Hundekjøring blir UiT-fag

NORSK TORSK SKAL BLI KULT

smilefjes Og her kommer det såkalte kvalitetsløftet inn. I dag vurderes fisken likt, uavhengig av redskap, sesong og kvalitet. - Vi betaler akkurat samme prisen for dårlig fisk og fisk til torskeloin av høy kvalitet, sier produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen. Kvalitetsløftet innebærer både kapasitet, kompetanse, utstyr og en annen tankegang når fisken kjøpes. Sagt på en enkel måte: Fisken skal deles inn i tre kategorier. Smilefjes, smalmunn og surmunn. Betalingen skal også skje deretter. Slik forklarer kvalitetssjef Ørjan Nergaard i Norway Seafoods tankegangen: - Det er lett å betale høyere pris for god kvalitet - det er vanskelig å gjøre det motsatte. Så blir det krangling rundt omkring? Ja, det blir det. Det er de ubehagelige tingene som vi ikke ønsker å gjøre noe med det. Men vil det fungere? Ja. Fra mottak til kjøp I kvalitetsløftet ligger det også en endring av tankegangen rundt dagens fiskemottak. Det skal ikke hete «mottak», men «kjøpestasjon ». - Navnet endrer kanskje ikke så mye, men det betyr noe. Vi skal ikke ligge der og ukritisk ta i mot. Vi skal sette klare kvalitetskriterier, og avstemme ut fra det faktiske behovet, sier produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen. I dag har Norway Seafoods 22 slike kjøpestasjooner kysten rundt. Det blir gjerne flere, slår konsernsjef Farstad fast. - Ja, vi er jo avhengig av å kjøpe torsk. Det er jo det vi vil, sier han. - Verdens beste sjømatnasjon Norway Seafoods skal altså satse på fiskemottakene - kjøpestasjoner - og får gjerne flere. På spørsmål fra avisen i Båtsfjord fredag, ønsket konserntoppene imidlertid ikke å snakke mye om antall foredlingsanlegg, struktur og lokalisering av disse. Men la vekt på at mer

fisk av god kvalitet som kan selges til høyere pris, skal være godt nytt også for filetproduksjonen. - Dette skal føre til større verdiskaping og bedre pris for hele næringa, og for Norge som verdens beste sjømatnasjon, sier Farstad.

Bildetekst: IKKE GOD NOK: Konsernsjef Thomas Farstad peker på at mange av disse filetbitene ikke holder mål - og blir til farse, fiskepinner eller First Price.|SMILEFJES: Norway Seafoods skal dele ut smilefjes og surmunner, og kvalitet skal betale seg. Fra venstre: Innkjøpsleder og konstituert plassjef i Båtsfjord, Ketil Pettersen, produksjonsdirektør Per Gunnar Johnsen, kvalitetssjef Ørjan Nergård, kvalitetsleder i Båtsfjord, Linda Thomsen - og konsernsjef Thomas Farstad.

© Finnmark Dagblad

Nå skal norsk torsk bli kult

Finnmark Dagblad. Publisert på nett 12.01.2014 19:55. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
GARD MICHAELSEN.

Hvis torsk skal bli lønnsomt, må kvaliteten opp. Snart møter fiskerne smilefjes og godt betalt, eller surmunn og lavere pris.

SMILENDE POLITIKERE: Stortingspolitiker Frank Bakke-Jensen (H) og ordfører Geir Knutsen (Ap) er langt fra enige om alt, men er begge glade for gode nyheter om torskenæringa og hjørnesteinsbedriften i hjembygda. Foto: Gard L. Michalsen

SMILEFJES: Norway Seafoods skal dele ut smilefjes og surmunner, og kvalitet skal betale seg. Fra venstre: Innkjøpsleder og konstituert plassjef i Båtsfjord, Ketil Pettersen, produksjonsdirektør Per Gunnar Johnsen, kvalitetssjef Ørjan Nergård, kvalitetsleder i Båtsfjord, Linda Thomsen - og konsernsjef Thomas Farstad. Foto: Gard L. Michalsen - Ho bestemor spiste en annen fisk enn dagens ungdom gjør. Sånn er det, og skal vi lykkes med foredling av torsken, må vi gjøre noe, sier Per Gunnar Johnsen, produksjonsdirektør i Norway Seafoods, til Finnmarken.

Fredag samlet konsernet presse, bransje og myndigheter i Båtsfjord. På agendaen stod et såkalt kvalitetsløft for torskenæringa.

Når ikke ut

- Norge går glipp av store inntekter i dag, fordi torskens unike kvalitet ikke når ut til markedet. Markedet etterspør mer kvalitet. Hvis vi kan levere bedre produkter, øker både etterspørselen, prisen og lønnsomheten, sier konsernsjef Thomas Farstad.

Han ledet et selskap som har sett og følt omstillingen på kroppen: Den lokale filetnæringa er blitt global. Det lønner seg ikke å foredle fisk i Norge, og vi har mistet både konkurransekraft og tusenvis av arbeidsplasser.

Skal gjøre det kult

Mens laksenæringa både tjener penger og laksen

er blitt in blant ungdom, henger torsken fortsatt litt etter.

- Undersøkelser viser at de unge fortsatt forbinder torsken med noe litt gammeldags. Men torsken er et fantastisk produkt, det er sunt - og vi har stor tilgang til det. Vi må rett og slett gjøre det litt kult, og få ungdom til å spise torsk - både i Norge og resten av verden, sier Farstad.

Og jobben er i gang. I fjor kom nye produkter under eget varemerke. Skinnfri, benfri produkter. Ferske torskeloins fra kjøledisken som er bare å ta med hjem og spise.

Dårlig kvalitet koster

Ferske torskeloins på eget merke kan man også tjene penger på - i motsetning til b- og c-vare som blir fiskepinner eller First Price-fisk i fryseren. Men da må kvaliteten være god nok.

Forsker Kine Mari Karlsen fra Nofima deltok på gårsdagens presentasjon, og viste blant annet tall på hvor stor andel av dagens fangst som ikke holder mål. Og hvor mye det koster.

- Hvis fiskerne kommer på land med sjødød hyse, så taper fiskebruket fem kroner per kilo, sier Karlsen.

Surmunn og smilefjes

Og her kommer det såkalte kvalitetsløftet inn. I dag vurderes fisken likt, uavhengig av redskap, sesong - og kvalitet.

- Vi betaler akkurat samme prisen for dårlig fisk og fisk til torskeloin av høy kvalitet, sier produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen.

Kvalitetsløftet innebærer både kapasitet, kompetanse, utstyr og en annen tankegang når fisken kjøpes. Sagt på en enkel måte: Fisken skal deles inn i tre kategorier. Smilefjes, smalmunn og surmunn. Betalingen skal også skje deretter.

Slik forklarer kvalitetssjef Ørjan Nergaard i Norway Seafoods tankegangen:

- Det er lett å betale høyere pris for god kvalitet - det er vanskelig å gjøre det motsatte. Så blir det krangling rundt omkring? Ja, det blir det. Det er de ubehagelige tingene som vi ikke ønsker å gjøre noe med det. Men vil det fungere? Ja.

Fra mottak til kjøp

I kvalitetsløftet ligger det også en endring av tankegangen rundt dagens fiskemottak. Det skal ikke lenger hete mottak, men kjøpestasjon.

- Navnet endrer kanskje ikke s mye, men det betyr noe. Vi skal ikke ligge der og ukritisk ta i mot. Vi skal sette klare kvalitetskriterier, og avstemme ut fra det faktiske behovet, sier produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen.

I dag har Norway Seafoods 22 slike kjøpestasjooner kysten rundt. Det blir gjerne flere, slår konsernsjef Farstad fast overfor Finnmarken.

- Ja - vi er jo avhengig av å kjøpe torsk. Det er jo det vi vil, sier han.

- Verdens beste sjømatnasjon

Norway Seafoods skal altså satse på fiskemottakene - kjøpestasjoner - og får gjerne flere.

På spørsmål fra Finnmarken i Båtsfjord fredag, ønsket konserntoppene imidlertid ikke å snakke mye om antall foredlingsanlegg, struktur og lokalisering av disse. Men la vekt på at mer fisk av god kvalitet som kan selges til høyere pris, skal være godt nytt også for filetproduksjonen.

- Dette skal føre til større verdiskaping og bedre pris for hele næringa, og for Norge som verdens beste sjømatnasjon, sier Farstad.

© Finnmark Dagblad

Se webartikkelen på http://ret.nu/Rpafrf2z

Nå skal norsk torsk bli kult

Finnmarken. Publisert på nett 12.01.2014 19:40. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Gard Michalsen.

Hvis torsk skal bli lønnsomt, må kvaliteten opp. Snart møter fiskerne smilefjes og godt betalt, eller surmunn og lavere pris.

SMILENDE POLITIKERE: Stortingspolitiker Frank Bakke-Jensen (H) og ordfører Geir Knutsen (Ap) er langt fra enige om alt, men er begge glade for gode nyheter om torskenæringa og hjørnesteinsbedriften i hjembygda. Foto: Gard L. Michalsen

SMILEFJES: Norway Seafoods skal dele ut smilefjes og surmunner, og kvalitet skal betale seg. Fra venstre: Innkjøpsleder og konstituert plassjef i Båtsfjord, Ketil Pettersen, produksjonsdirektør Per Gunnar Johnsen, kvalitetssjef Ørjan Nergård, kvalitetsleder i Båtsfjord, Linda Thomsen - og konsernsjef Thomas Farstad. Foto: Gard L. Michalsen - Ho bestemor spiste en annen fisk enn dagens ungdom gjør. Sånn er det, og skal vi lykkes med foredling av torsken, må vi gjøre noe, sier Per Gunnar Johnsen, produksjonsdirektør i Norway Seafoods.

Fredag samlet konsernet presse, bransje og myndigheter i Båtsfjord. På agendaen stod et såkalt kvalitetsløft for torskenæringa.

Når ikke ut

- Norge går glipp av store inntekter i dag, fordi torskens unike kvalitet ikke når ut til markedet. Markedet etterspør mer kvalitet. Hvis vi kan levere bedre produkter, øker både etterspørselen, prisen og lønnsomheten, sier konsernsjef Thomas Farstad.

Han ledet et selskap som har sett og følt omstillingen på kroppen: Den lokale filetnæringa er blitt global. Det lønner seg ikke å foredle fisk i Norge, og vi har mistet både konkurransekraft og tusenvis av arbeidsplasser.

Skal gjøre det kult

Mens laksenæringa både tjener penger og laksen

er blitt in blant ungdom, henger torsken fortsatt litt etter.

- Undersøkelser viser at de unge fortsatt forbinder torsken med noe litt gammeldags. Men torsken er et fantastisk produkt, det er sunt - og vi har stor tilgang til det. Vi må rett og slett gjøre det litt kult, og få ungdom til å spise torsk - både i Norge og resten av verden, sier Farstad.

Og jobben er i gang. I fjor kom nye produkter under eget varemerke. Skinnfri, benfri produkter. Ferske torskeloins fra kjøledisken som er bare å ta med hjem og spise.

Dårlig kvalitet koster

Ferske torskeloins på eget merke kan man også tjene penger på - i motsetning til b- og c-vare som blir fiskepinner eller First Price-fisk i fryseren. Men da må kvaliteten være god nok.

Forsker Kine Mari Karlsen fra Nofima deltok på gårsdagens presentasjon, og viste blant annet tall på hvor stor andel av dagens fangst som ikke holder mål. Og hvor mye det koster.

- Hvis fiskerne kommer på land med sjødød hyse, så taper fiskebruket fem kroner per kilo, sier Karlsen.

Surmunn og smilefjes

Og her kommer det såkalte kvalitetsløftet inn. I dag vurderes fisken likt, uavhengig av redskap, sesong - og kvalitet.

- Vi betaler akkurat samme prisen for dårlig fisk og fisk til torskeloin av høy kvalitet, sier produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen.

Kvalitetsløftet innebærer både kapasitet, kompetanse, utstyr og en annen tankegang når fisken kjøpes. Sagt på en enkel måte: Fisken skal deles inn i tre kategorier. Smilefjes, smalmunn og surmunn. Betalingen skal også skje deretter.

Slik forklarer kvalitetssjef Ørjan Nergaard i Norway Seafoods tankegangen:

- Det er lett å betale høyere pris for god kvalitet - det er vanskelig å gjøre det motsatte. Så blir det krangling rundt omkring? Ja, det blir det. Det er de ubehagelige tingene som vi ikke ønsker å gjøre noe med det. Men vil det fungere? Ja.

Fra mottak til kjøp

I kvalitetsløftet ligger det også en endring av tankegangen rundt dagens fiskemottak. Det skal ikke lenger hete mottak, men kjøpestasjon.

- Navnet endrer kanskje ikke s mye, men det betyr noe. Vi skal ikke ligge der og ukritisk ta i mot. Vi skal sette klare kvalitetskriterier, og avstemme ut fra det faktiske behovet, sier produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen.

I dag har Norway Seafoods 22 slike kjøpestasjooner kysten rundt. Det blir gjerne flere, slår konsernsjef Farstad fast overfor Finnmarken.

- Ja - vi er jo avhengig av å kjøpe torsk. Det er jo det vi vil, sier han.

- Verdens beste sjømatnasjon

Norway Seafoods skal altså satse på fiskemottakene - kjøpestasjoner - og får gjerne flere.

På spørsmål fra Finnmarken i Båtsfjord fredag, ønsket konserntoppene imidlertid ikke å snakke mye om antall foredlingsanlegg, struktur og lokalisering av disse. Men la vekt på at mer fisk av god kvalitet som kan selges til høyere pris, skal være godt nytt også for filetproduksjonen.

- Dette skal føre til større verdiskaping og bedre pris for hele næringa, og for Norge som verdens beste sjømatnasjon, sier Farstad.

© Finnmarken

Se webartikkelen på http://ret.nu/VPt5QEep

Nå skal norsk torsk bli kult

...og det vil lønne seg å levere god kvalitet til Norway Seafoods

Finnmarken. Publisert på trykk 11.01.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Gard L. Michalsen. Side: 10-11.

- Ho bestemor spiste en annen fisk enn dagens ungdom gjør. Sånn er det, og skal vi lykkes med foredling av torsken, må vi gjøre noe, sier Per Gunnar Johnsen, produksjonsdirektør i Norway Seafoods.

Fredag samlet konsernet presse, bransje og myndigheter i Båtsfjord. På agendaen stod et såkalt kvalitetsløft for torskenæringa. Når ikke ut - Norge går glipp av store inntekter i dag, fordi torskens unike kvalitet ikke når ut til markedet. Markedet etterspør mer kvalitet. Hvis vi kan levere bedre produkter, øker både etterspørselen, prisen og lønnsomheten, sier konsernsjef Thomas Farstad. Han ledet et selskap som har sett og følt omstillingen på kroppen: Den lokale filetnæringa er blitt global. Det lønner seg ikke å foredle fisk i Norge, og vi har mistet både konkurransekraft og tusenvis av arbeidsplasser. Skal gjøre det kult Mens laksenæringa både tjener penger og laksen er blitt in blant ungdom, henger torsken fortsatt litt etter. - Undersøkelser viser at de unge fortsatt forbinder torsken med noe litt gammeldags. Men torsken er et fantastisk produkt, det er sunt - og vi har stor tilgang til det. Vi må rett og slett gjøre det litt kult, og få ungdom til å spise torsk - både i Norge og resten av verden, sier Farstad. Og jobben er i gang. I fjor kom nye produkter under eget varemerke. Skinnfri, benfri produkter. Ferske torskeloins fra kjøledisken som er bare å ta med hjem og spise. Dårlig kvalitet koster Ferske torskeloins på eget merke kan man også tjene penger på - i motsetning til b- og c-vare som blir fiskepinner eller First Price-fisk i fryseren. Men da må kvaliteten være god nok. Forsker Kine Mari Karlsen fra Nofima deltok på gårsdagens presentasjon, og viste blant annet tall på hvor stor andel av dagens fangst som ikke holder mål. Og hvor mye det koster. - Hvis fiskerne kommer på land med sjødød hyse, så taper fiskebruket fem kroner per kilo, sier Karlsen. Surmunn og smilefjes Og her kommer det såkalte

Nå skal norsk torsk bli kult
...og det vil lønne seg å levere god kvalitet til Norway Seafoods

kvalitetsløftet inn. I dag vurderes fisken likt, uavhengig av redskap, sesong og kvalitet. - Vi betaler akkurat samme prisen for dårlig fisk og fisk til torske-loin av høy kvalitet, sier produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen. Kvalitetsløftet innebærer både kapasitet, kompetanse, utstyr og en annen tankegang når fisken kjøpes. Sagt på en enkel måte: Fisken skal deles inn i tre kategorier. Smilefjes, smalmunn og surmunn. Betalingen skal også skje deretter. Slik forklarer kvalitetssjef Ørjan Nergaard i Norway Seafoods tankegangen: - Det er lett å betale høyere pris for god kvalitet - det er vanskelig å gjøre det motsatte. Så blir det krangling rundt omkring? Ja, det blir det. Det er de ubehagelige tingene som vi ikke ønsker å gjøre noe med det. Men vil det fungere? Ja. Fra mottak til kjøp I kvalitetsløftet ligger det også en endring av tankegangen rundt dagens fiskemottak. Det skal ikke lenger hete «mottak», men «kjøpestasjon ». - Navnet endrer kanskje ikke s mye, men det betyr noe. Vi skal ikke ligge der og ukritisk ta i mot. Vi skal sette klare kvalitetskriterier, og avstemme ut fra det faktiske behovet, sier produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen. I dag har Norway Seafoods 22 slike kjøpestasjooner kysten rundt. Det blir gjerne flere, slår konsernsjef Farstad fast overfor Finnmarken. - Ja - vi er jo avhengig av å kjøpe torsk. Det er jo det vi vil, sier han. - Verdens beste sjømatnasjon Norway Seafoods skal altså satse på fiskemottakene - kjøpestasjoner - og får gjerne flere. På spørsmål fra Finnmarken i Båtsfjord fredag, ønsket konserntoppene imidlertid ikke å snakke mye om antall foredlingsanlegg, struktur og lokalisering av disse. Men

la vekt på at mer fisk av god kvalitet som kan selges til høyere pris, skal være godt nytt også for filetproduksjonen. - Dette skal føre til større verdiskaping og bedre pris for hele næringa, og for Norge som verdens beste sjømatnasjon, sier Farstad.

Bildetekst: SMILENDE POLITIKERE: Stortingspolitiker Frank Bakke-Jensen (H) og ordfører Geir Knutsen (Ap) er langt fra enige om alt, mmen er begge glade for gode nyheter om torskenæringa og hjørnesteinsbedriften i hjembygda.|GLAD LAKS OG SUR TORSK: En av mange plansjer på gårsdagens presentasjon - som godt illustrerer hva laksen får til, som ikke torsken gjør.|IKKE GOD NOK: Konsernsjef Thomas Farstad peker på at mange av disse filetbitene ikke holder mål - og blir til farse, fiskepinner eller First Price.|SKRIFTA PÅ VEGGEN: Denne plakaten viser innkjøpssjef Ketil Pettersen i Båtsfjord nå fram til fiskere som skal levere.|SMILEFJES: Norway Seafoods skal dele ut smilefjes og surmunner, og kvalitet skal betale seg. Fra venstre: Innkjøpsleder og konstituert plassjef i Båtsfjord, Ketil Pettersen, produksjonsdirektør Per Gunnar Johnsen, kvalitetssjef Ørjan Nergård, kvalitetsleder i Båtsfjord, Linda Thomsen - og konsernsjef Thomas Farstad.

© Finnmarken

Torskeprisen: Regjeringa vil ha meir levandelagring av torsk

Nett.no. Publisert på nett 10.01.2014 11:20. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Kjetil Haanes.

Fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) vil satse meir på levandelagring av torsk, som ein lekk i å få opp torskeprisen. Næringa er ikkje berre imponert.

Se webartikkelen på http://ret.nu/sFVRkJf6

© Nett.no

- Kan sende torskeprisen enda lengre ned

NRK Troms og Finnmark. Publisert på nett 07.01.2014 06:51. (Oppdatert 07.01.2014 08:53) Profil: Konkurrenter, Havforskningsinstituttet.

Fiskere frykter at kappfiske kan bli resultatet av fritt torskefiske, og at det vil påvirke de allerede lave torskeprisene. Av Fra første januar kan mannskap på båter under 11 meter fiske så mye torsk de klarer. (Oppdatert: 07.01.2014 08:53)

Resultatet kan bli et kappfiske, som ikke bare kan gå ut over kvaliteten, men også sende torskeprisen enda lengre nedover, mener fisker Alf Inge Pedersen i Alta.

- I 2010 opplevde jeg det at de ga oss noen prosent ekstra å fiske. Da fikk vi fisken så sent inn at når vi begynte å fiske så tok de den vekk slik at vi kun satt igjen med den garanterte kvoten. Hvis det er sånn det blir å skje i år tror jeg både kvalitet og et allerede mettet marked vil merke det, sier han.

Frykter prisene vil gå opp

Lokale fiskere tror fritt fiske kan gå ut over både kvalitet og pris.

Foto: Gunnar Sætra / Havforskningsinstituttet

Leder i Norsk Kystfiskarlag Arne Pedersen tror ikke det frie fisket vil ha noen effekt på industrien.

Foto: Nils Henrik Måsø / NRK

Mens deler av flåten jubler for muligheten til å ta en større del av kvoten, er Pedersen redd for mindre lønn for strevet.

- De gjør vondt verre egentlig når de stimulerer til at fiskere føler at de må på havet for å ta sin andel så tidlig som mulig i det frie fisket. Da får du et kappfiske som vil gå ut over prisene, sier Redaktør Nils Torsvik i Fiskeribladet.

Han opplever at Altafiskeren ikke er den eneste som er frustrert etter avgjørelsen.

- Dette går egentlig imot den reguleringsformen som har utviklet seg de seneste årene med

garanterte kvoter der fiskerne har fått ro i forhold til hva de kan fange i løpet av et år.

Les også:

Ikke bekymret

- Nå må jeg bare få båten i orden og komme meg ut å fiske tidligst mulig å prøve å være med på det så lenge det varer, sier fisker Alf Inge Pedersen.

Til tross for at han misliker avgjørelsen skal han ut på havet.

- Så snart jeg har fått i orden båten kommer jeg til å sette det jeg har av garn og fiske til jeg ikke klarer mer, sier han.

Men mens fisker Alf Inge Pedersen har hast med å få båten i orden, mottok Norges Kystfiskarlags leder nyheten om fritt fiske med knusende ro - tross bekymringer om forringet kvalitet og lavere torskepris.

- Et fritt fiske kan medføre at noen båter fisker mer enn andre. Totalt sett tror jeg ikke det er båter under 11 meter som vil føre til at industrien på land blir overkastet og at man dermed får en stopp, sier Arne Pedersen

Les også:

Foto: Arkiv

© NRK Troms og Finnmark

Se webartikkelen på http://ret.nu/mYL8Eb4G

Nordlys

Vil ha torskehotell langs kysten av Norge

Nordlys. Publisert på nett 06.01.2014 17:08. (Oppdatert 06.01.2014 19:10) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Hvis fiskeriminister Elisabeth Aspaker (Høyre) får viljen sin, kan torsken snart ta inn på `hotell`. TORSKEHOTELL: Elisabeth Aspaker (H) lanserte begrepet torskehotell i sin tale. (Oppdatert: 06.01.2014 19:10)

Foto: Torgrim Rath Olsen Laksen sikret rekord i eksporten av norsk sjømat i fjor, men årets nyord i sjømatbransjen kan fort bli torskehotell.

Googler man ordet torskehotell får man fattige 10 treff. Det dukket opp første gang i 2004, da Helgeland Arbeiderblad omtalte planer om levende lagring av torsk ved en forskningsstasjon i Hammerfest. I går hadde ordet funnet munnen til en blid fiskeriminister Elisabeth Aspaker (Høyre).

Lave torskepriser

- Vi kan gjerne hvile på laurbærne, sier Aspaker, og sikter til ny rekord i sjømateksporten i fjor.

Norge eksporterte sjømat for omtrent 61 milliarder kroner. Det er 8 milliarder mer enn rekordåret 2010 og 17 prosent mer enn i 2012.

Hun smiler til salen, før hun drysser litt malurt i fiskesuppa:

- Men det skjuler seg noen utfordringer bak tallene vi nå ser.

- Torsken vår blir satt for lite pris på, bokstavelig talt, sier hun.

Aldri har Norge eksportert mer torsk. Økningen er størst i frossen, hel torsk (+430 millioner). Men Aspaker vil ha kvaliteten og prisen på hvitfisk opp, og mener i likhet med sin forgjenger Lisbeth Berg-Hansen (Ap) at levende fangst og lagring av torsk er en del av løsningen.

- Jeg har møtt forskere her på Nofima i Tromsø, som samhandler med næringa og har funnet gode metoder både for levende fangst og levende lagring. Vi ønsker å presentere en strategi denne

våren for å etablere torskehoteller langs kysten, hvor fiskere skal kunne levere deler av en fangst og la torsken stå der til en annen tid på året da markedet fortsatt etterspør fersk torsk, og hvor man kan få gode priser for den fisken, sier Aspaker.

Forlenger sesongen

Hun mener løsningen er todelt:

- For det første er det levendelagring. Det å kunne strekke sesongen og levere fersk torsk i juni, juli og august, vil kunne gi helt andre priser enn at vi på det tidspunktet tidligere sendte frosne varer ut av landet. Det andre er at vi må bearbeide flere markeder, og vi må bearbeide produktene våre. Vi må satse på forskning og utvikling. Jeg vil ha næringa med meg, men myndighetene skal også være med. Kort oppsummert går det så det griner i norsk sjømatbransje.

- Vi har snakket om det norske oljeeventyret, men tida er definitivt inne for å snakke om det norske sjømateventyret. Rekorden fra i fjor er fantastisk, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker (Høyre).

- Vi har lenge vært klar over at dette ble et rekordår. Spenninga i desember var hvor mye over 60 milliarder kroner vi ville komme, supplerer en fornøyd administrerende direktør i Norges sjømatråd, Terje E. Martinussen.

Rekordhøye laksepriser

2 av 3 eksportkroner kom fra norsk laks. Det ble solgt norsk laks for 39,8 milliarder kroner i fjor, ifølge Sjømatrådet. Hovedforklaringen til veksten er rekordhøye laksepriser. I fjor ble norsk laks solgt for i gjennomsnitt 39,74 kroner kiloen. Det var en økning på 44 prosent fra 2012. Da gjorde det lite at volumene gikk ned med 3,5 prosent.

- Sjømatnæringa går et godt år i møte på grunn av prisen på norsk laks, oppsummerer Martinussen.

Bransjesjef Paul T. Aandahl for laks og ørret i Norges sjømatråd tør ikke spå om prisnivået framover, men sier prisene er historisk høye.

- Prisene vi har i dag er på et historisk høyt nivå. Man må tilbake til slutten av 80-tallet for å se tilsvarende priser, sier Aandahl.

- Hvor mye betyr prisen for norsk laksenæring?

- Det er der du får lønnsomheten i næringa. Jo høyere laksepris, jo mer lønnsom blir næringa i Norge.

Aandahl forventer ytterligere vekst i lakseeksporten i årene framover. Hovedårsaken er at verden skriker etter mat.

- Etterspørselen etter laks øker jevnt og trutt. Når vi ikke klarer å fylle på med ekstra volum, får vi en kraftig prisstigning som følge av den økte etterspørselen.

- Jeg tør ikke spå for inneværende år, men jeg forventer at verdien av lakseeksporten skal fortsette å øke framover, sier Aandahl.

- I dialog med russerne

Aspaker fikk også en rekke spørsmål om det russiske importforbudet av norsk hvitfisk under framleggelsen av Sjømatrådets tall.

Hun innrømmer at Norge har en del utfordringer i samarbeidet med Russland. Norge har gjort det klart overfor Russland at de ønsker å gjennomføre tester så raskt som mulig.

- På hvitfisksida har vi visse problemer. Vi har nå tett dialog med russiske veterinærmyndigheter for å forsikre oss om at de anleggene som har Russland som viktigste marked, skal få lov til å gjenåpne sine eksportkanaler, forsikrer Aspaker.

© Nordlys

Se webartikkelen på http://ret.nu/Id6c58tc

Vil dempe svingningene

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 25.09.2013. Profil: Konkurrenter, SINTEF. Side: 3.

Å «ta toppene» av kvotesvingningene blir et viktig tema når nordlandsfiskerne nå samles til årsmøte. Erfaringene med torsk, hyse og sild krever nytenking, mener fylkeslaget.

Jon Eirik Olsen Harstad Et turbulent fiskeriår skal oppsummeres i løpet av møtet i Bodø torsdag og fredag, og for Nordland Fylkes Fiskarlag vil konsekvensene av kvoteøkning og prisnedgang for torsk legge klare premisser for debatten på årsmøtet. - Vi kan trygt føye til nvg-sild og hyse, der situasjonen er den motsatte av for torsken. Men i begge tilfeller må vi konkludere med at fiskerne rammes svært hardt av en situasjon vi kanskje kunne overvåket og styrt bedre. På møtet ønsker vi å finne ut hvilke muligheter og virkemidler som finnes, sier daglig leder Steinar Jonassen i fylkeslaget. Mer forutsigbar? For å belyse en komplisert problemstilling best mulig, har fylkeslaget invitert sjefsøkonom Steinar Juel fra Nordea og markedssjef Tove Sleipnes i Norges Sjømatråd til å ta opp utfordringene på fiskemarkedene med tanke på framtida. Så skal statssekretær Hugo Bjørnstad i Fiskeri- og kystdepartementet sammen med forsker Bjarte Bogstad fra Havforskningsinstituttet se mer konkret på hvordan det kan skapes mer forutsigbarhet i forvaltningen av fiskebestandene. Fjordlinjer Men utfordringene for nordlandsfiskerne det siste året har vært flere, og både fjordlinjer og sei-minstemål er temaer som har fått opp temperaturen blant medlemmene..

Ingen av sakene står i utgangspunktet på dagsordenen, men med departementets saksbehandler i begge saker, seniorrådgiver Bernt Bertelsen, til stede i salen, ligger det an til debatt. - Et åpenbart diskusjonstema. Fjordlinjene har irritert våre fiskere grenseløst, og departementet har vist en unnfallende holdning. Det er synd ikke Lisbeth Berg-Hansen kunne komme og redegjøre for disse tingene selv, men vi får håpe statssekretæren har gode svar med seg, sier Jonassen.

FISKERIBLADET FISKAREN ONSDAG 25. SEPTEMBER 2013 3

NYHETER

Harstad: «RS Kjøpstad» vil fra nå av være operativ redningsskøyte i Harstad-regionen. Det ble markert med en skikkelig redningsøvelse i Harstad havn på lørdag. Både rikspolitikere, ordfører og politikorps var til stede.

Vil dempe svingningene

ÅRSMØTE

Å «ta toppene» av kvotesvingningene blir et viktig tema når nordlandsfiskerne nå samles til årsmøte. Erfaringene med torsk, hyse og sild krever nytenking, mener fylkeslaget.

Jon Eirik Olsen
Harstad

Et turbulent fiskeriår skal oppsummeres i løpet av møtet i Bodø torsdag og fredag, og for Nordland Fylkes Fiskarlag vil konsekvensene av kvoteøkning og prisnedgang for torsk legge klare premisser for debatten på årsmøtet. – Vi kan trygt føye til nvg-sild og hyse, der situasjonen er den motsatte av for torsken. Men i begge tilfeller må vi konkludere med at fiskerne rammes svært hardt av en situasjon vi kanskje kunne overvåket og styrt bedre. På møtet ønsker vi å finne ut hvilke muligheter og virkemidler som finnes, sier daglig leder Steinar Jonassen i fylkeslaget.

„Fjordlinjene har irritert våre fiskere grenseløst
Steinar Jonassen, Nordland Fylkes Fiskarlag

Mer forutsigbar?

For å belyse en komplisert problemstilling best mulig, har fylkeslaget invitert sjefsøkonom Steinar Juel fra Nordea og markedssjef Tove Sleipnes i Norges Sjømatråd til å ta opp utfordringene på fiskemarkedene med tanke på framtida. Så skal statssekretær Hugo Bjørnstad i Fiskeri- og kystdepartementet sammen med forsker Bjarte Bogstad fra Havforskningsinstituttet se mer konkret på hvordan det kan skapes mer forutsigbarhet i forvaltningen av fiskebestandene.

Steinar Jonassen

Fjordlinjer

Men utfordringene for nordlandsfiskerne det siste året har vært flere, og både fjordlinjer og sei-minstemål er temaer som har fått opp temperaturen blant medlemmene.

Ingen av sakene står i utgangspunktet på dagsordenen, men med departementets saksbehandler i begge saker, seniorrådgiver Bernt Bertelsen, til stede i salen, ligger det an til debatt.

– Et åpenbart diskusjonstema. Fjordlinjene har irritert våre fiskere grenseløst, og departementet har vist en unnfallende holdning. Det er synd ikke Lisbeth Berg-Hansen kunne komme og redegjøre for disse tingene selv, men vi får håpe statssekretæren har gode svar med seg, sier Jonassen.

Når det gjelder sei-minstemålsaken spesielt, har også sentrale nordlandsfiskere bedt havforskerne om å komme på banen med klare og entydige svar. Utfordringen går nå til Bogstad og hans kolleger.

Olje-argumenter

«Fiskerinæringens betydning for Norge som nasjon» er tittelen på den siste av hovedpostene på årsmøteprogrammet.

– Tilsynelatende kanskje ikke en sak som får sinnene i kok. Men forskningssjef Ulf Winter ved Sintef Fiskeri og Havbruk skal gi oss ferske tall som kan fortelle oss, og ikke minst andre, hvilken betydning næringa vår har for både Norge og Nordland. Det mest nærliggende stedet å bruke slik informasjon er selvfølgelig i debatten rundt oljeaktivitet utenfor Lofoten og Vesterålen. Jeg ser ikke bort fra at det her kan komme nye perspektiver på blant annet antall framtidige arbeidsplasser i regionen, sier Jonassen.

jon.eirik.olsen@fbfi.no
Telefon: 77 05 90 22

FOR MYE?: En god torskebestand er positivt, men det siste vinterfisket har vist at det kanskje kan bli for mye av det gode. Nordlandsfiskerne vil vite om det i framtida er mulig å unngå så store svingninger i bestander og kvoter.
ARKIVFOTO: HAVFORSKNINGSINSTITUTTET

VALG: Nestleder Kjell Bjørnar Bakken og leder Hilmar Sivertsen stiller seg fortsatt til disposisjon som tillitsvalgt i fylkeslaget. Men Bakken trapper ned til en vanlig styreplass.
FOTO: STEINAR JONASSEN

Jeg ser ikke bort fra at det her kan komme nye perspektiver på blant annet antall framtidige arbeidsplasser i regionen, sier Jonassen.

Følg årsmøtet på fbfi.no

Valget avgjort i styrehuset...

– Formannsvalget kunne jeg avklare her i styrehuset. Det foregikk uten dramatikk, forteller lederen i valgnemnda i Nordland Fylkes Fiskarlag, Stig Atle Sivertsen.

At en viktig del av valgforberedelsene kunne gjøres såpass lokalt, skyldes at lederen i nemnda også er sønn av lederen i Fylkeslaget, Hilmar Olav Sivertsen. De eier kystfiskebåten «Eros» sammen, og har den siste tida vært på sildefiskis i Lofoten.

– Valgnemndarbeid tar litt tid, og det skal ringes mange telefonsamtaler før nemndas innstilling til årsmøtet er klar. Selv om det er avklart at lederen stiller seg til disposisjon ytterligere ett år, så er det en del ledere brikker som skal på plass før fredag ettermiddag. De siste forberedelsene gjøres like før, og kanskje under, selve møtet, sier Sivertsen.

Vanligvis er det litt hemmelighetskremmeri rundt dette arbeidet. Men Sivertsen kan forøvrig fortelle at valgnemndas innstilling også røpe at fylkeslagets nestleder Kjell Bjørnar Bakken etter å ha blitt valgt inn i tilsvarende posisjon i Norges Råfisklag, nå ønsker å trappe ned engasjementet litt «på hjemmebane». Han stiller derfor denne gangen bare som kandidat til et vanlig styreverv i laget. Det betyr at en ny nestleder skal finnes, samtidig som en kabal med blant annet geografiske forutsetninger skal på plass. Det er en del av de tingene som lederen i valgnemnda kommer til å bruke tid på.

Vil du gi barna dine en ny hverdag?
Da bør du ta turen til Espevær, et lille øysamfunn ute i havgapet på sørvestlandet, der det leves det gode liv. Her, fem minutter fra fastlandet, har vi en hverdag som er preget av trygghet, ro, samhold og omtanke, samtidig som vi lever et moderne liv. Vi vil dele dette med deg og dine – TOR DU? Kontakt oss, vi venter i spenning! (Vi har jobbmuligheter om du ikke jobber på øyen eller kan ta med deg egen jobb)
espevaer.flytt.sk@gmail.com – www.visitespevaer.com
espevær IKØYLIV

Når det gjelder sei-minstemålsaken spesielt, har også sentrale nordlandsfiskere bedt havforskerne om å komme på banen med klare og entydige svar. Utfordringen går nå til Bogstad og hans kolleger. Olje-argumenter «Fiskerinæringens betydning for Norge som nasjon» er tittelen på den siste av hovedpostene på årsmøteprogrammet. - Tilsynelatende kanskje ikke en sak som får sinnene i kok. Men forskningssjef Ulf Winter ved Sintef Fiskeri og Havbruk skal gi oss ferske tall som kan fortelle oss, og ikke minst andre, hvilken betydning næringa vår har for både Norge og Nordland. Det mest nærliggende stedet å bruke slik informasjon er selvfølgelig i debatten rundt oljeaktivitet utenfor Lofoten og Vesterålen. Jeg ser ikke bort fra at det her kan komme nye perspektiver på blant annet antall framtidige arbeidsplasser i regionen, sier Jonassen. jon.eirik.olsen@fbfi.no Telefon: 77 05 90 22

FOR MYE?: En god torskebestand er positivt, men det siste vinterfisket har vist at det kanskje kan bli for mye av det gode. Nordlandsfiskerne vil vite om det i framtida er mulig å unngå så store svingninger i bestander og

kvoter. ARKIVFOTO : HAVFORSKNINGSINSTITUTTET FBFI FiskeribladetFiskaren VALG: Nestleder Kjell Bjørnar Bakken og leder Hilmar Sivertsen stiller seg fortsatt til disposisjon som tillitsvalgt i fylkeslaget. Men Bakken trapper ned til en vanlig styreplass.. FOTO: STEINAR JONASSEN

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren