

STORT PROJEKT I TRE ETAPER

Nyt kogeri til 70 mio.

Styrket kvalitet, forbedret miljø og en betydelig energibesparelse bliver resultatet af et af de største anlægsprojekter i FF's historie



Da kontrakten blev underskrevet om det nye kogeri til 70 mio. kr. Fra venstre mod højre Birgir Finnbogason og Torben Preisz fra "Haarslev Industries", der er hovedentreprenør, CEO Johannes Palsson, FF Skagen A/S og Technical Director Thomas Rasmussen, FF Skagen A/S.

Forberedelserne er i gang. Der kan ses frem til betydelige fremskridt med styrket kvalitet og energibesparelser foruden et

forbedret arbejdsmiljø, når det nye kogeri står færdigt.

Budgettet er 70 mio. kr., og det gennemføres i tre etaper. Første del er færdigt i løbet af efteråret 2015 og anden del i

INDHOLD

Nyt kogeri til 70 mio.	1-2	Industrifiskeriet 1. halvår 2015 ...	3	Norsk fokus på Skagen.	8-10	Ni ordførere for fisk og fiskeri. ...	14
Genvalg til Johannes Palsson	2	Tab af eksportværdi på 500 mio. kr.	4-5	40 år og 9 chefer.	11	Vækst for proteinfisk.	15
Fornuftigt første halvår og optimisme.	3	Styrket aktivitet og større kundekreds.	6-7	Danmarks førerrolle i fiskemel og fiskeolie.	12-13	Bestyrelsesformanden fyldte 60.	16



efteråret 2016. Hele projektet skal stå færdigt, før sæsonen starter januar 2017, hvorefter det fungerer med fuld kapacitet, oplyser Technical Director Thomas Rasmussen.

Et af de bedste i verden

- Når anlægget er færdigt, sparer vi samtidig i størrelsesorden 16.000

MWh i energi. Det svarer til omkring fire mio. kr. årligt, siger han.

- Der bliver mere plads i kogeriet, når de seks produktionslinier reduceres til fire. Alle rørledninger skiftes ud, hvorved kogeriet kommer til at fungere optimalt. Vi bygger reelt et helt nyt kogeriet i det hidtidige lokale. Set i et globalt

En af de tre gamle vakuumkogere løftes ud og skal efter renovering genbruges i det nye kogeriet.

perspektiv bliver det et af de bedste i verden med de kvaliteter, som vi lægger vægt på.

MID'S BESTYRELSE

Genvalg til Johannes Palsson

Marine Ingredients Denmark har holdt sin anden ordinære generalforsamling. Bestyrelsen består af fire medlemmer, Johannes Palsson, FF Skagen, der blev genvalgt som formand og Klaus Kristoffersen, FF Skagen, ligeledes genvalgt. Nyvalgt som næstformand blev Peter Jensen, TripleNine Fish Protein, Esbjerg, og Henrik Sørensen, TripleNine Fish Protein som bestyrelsesmedlem. Associerede medlemmer i MID er P/F Havsbrún, Færøerne, og Biocveval Denmark A/S.



Johannes Palsson blev genvalgt som formand for Marine Ingredients Denmark.

Fornuftigt første halvår og optimisme

Udsigterne er gode med udgangspunkt i ICES rådgivning om brisling foruden en forventning om tilførsler af pæne mængder afskær.

ICES rådgivningen om 506.000 tons brisling fra Nordsøen fra juli i år og til 31. juni 2016 er grobund for et optimistisk 2. halvår 2015 til glæde for produktionen i både Hanstholm og Skagen. Dertil kommer, at tilførslerne af afskær fra sildeproduktionen også ser tilfredsstillende ud.

- Målsætningen er opfyldt for 1. halvår, også i forhold til budget, fastslår Fish Supply Director i Skagen John B. Christensen. Der har været forholdsvis gode tilførsler, selvom tobissæsonen som bekendt sluttede for tidligt. Dertil kommer, at samspillet mellem vore fabrikker i Hanstholm og Skagen på alle områder er koordineret tilfredsstillende. Vi oplever gode synergier med fleksibilitet og effektivitet i samarbejdet, ikke alene for os i virksomhederne, men desuden for fiskere og leverandører.



- Vi kan også se frem til en mulig ekstra gevinst med fangster af havgalt. Ganske vist er kvoten nedsat betydeligt, og biologerne er usikre på, om der

John B. Christensen: - Nye initiativer på vej på områder som lossehastighed og håndtering af vand.

bliver en fangst af betydning. Omvendt har jeg meldinger om, at der er fiskere, som tror på, at der viser sig havgalt i større mængder i løbet af efteråret.

Lossehastighed

Der er fortsat fokus på lossehastigheden og håndteringen af vand, tilføjer John B. Christensen. Nye initiativer er undervejs, således at vi også på dette område og i samarbejde med leverandørerne bliver i stand til at effektivisere yderligere.

Det gælder både i Skagen og i Hanstholm.

Industrifiskeriet 1. halvår 2015

NaturErhvervsstyrelsen har offentliggjort fiskeriets bruttoindtjening i 1. halvår 2015.

For industrifiskeriet blev bruttoindtjeningen 460 mio. kr., hvilket svarer til en stigning på 41 pct. sammenlignet

med samme periode året før. De landede mængder blev forøget med 25 pct., og gennemsnitsprisen steg med 12 pct. Bruttoindtjeningen efter tobis er opgjort til 265 mio. kr., som er 24 pct. større end i samme periode 2014.

Tab af eksportværdi på

Endnu engang viser det sig, at inddeling i områder og forvaltningen af tobis fører til betydelige økonomiske tab for fiskere, fabrikker og for dansk eksport

Tobissæsonen 2015 førte til endnu et år, hvor kvoten langt fra blev udnyttet optimalt. Det skyldes især de danske biologers model med inddeling af tobis i syv fangstområder.

ICES havde anbefalet 330.000 tons. Det blev på grund af biologernes misvisende rådgivning og inddelingen af områder kun fanget lidt mere end halvdelen, nemlig 54 pct., selvom der var rigelig med tobis. Med andre ord mangler der 160.000 tons at blive fanget, som fortsat kom til at svømme rundt derude. I landingsværdi og førstehåndsomsætning repræsenterer de

omkring 230 mio. kr. – i eksportværdi i størrelsesorden 500 mio. kr., fastslår FF Skagens bestyrelsesformand, Jens A. Borup

En ulykkelig situation

- Det er en ulykkelig situation for ikke at kalde det en skandale, må jeg fastslå på vegne af fiskerne, virksomhederne og Danmark som eksporterende nation. Og ikke mindst i lokalsamfundene i Nord- og Vestjylland. Det er et klart eksempel på dårlige rammebetingelser for et erhverv, der tilmed leverer produkter, som i bæredygtig forstand lever op til verdenssamfundets høje etiske krav. Her er vi på forkant, også på miljøområdet. Vi eksporterer til flere

end 60 nationer som en af verdens førende i branchen. Vi taler ikke alene om erhverv, økonomi og eksport, men samtidig om sunde proteiner til mennesker og dyr.

Det biologiske fejlskøn

- *Hvorfor er du og branchen så sikker på, at biologerne tager fejl? Deres opgave er vel netop at sikre bestanden for fiskernes og erhvervets skyld?*

- Der er mange års dokumentation for, at biologernes forsigtighedsprincip fører til fejlagtige vurderinger og er en zig-zag kurs, der er frustrerende for fiskerne. Det kan påvises, år for år, at der er rigelig med tobis. Før den



500 mio. kr.

blev kvoteret kunne vi fange i gennemsnit 800.000 t tobis årligt. Det gjorde fiskerne i flere årtier, og der var – og er – stadig masser af tobis, der som bekendt er en af de vigtigste i erhvervet, hvor den som bekendt kun må fanges i få måneder.

Appel til ministeren

- Vi ved, at biologerne udtaler offentligt, at de ikke har tilstrækkelig økonomi til at undersøge bestanden – og det gælder ikke kun tobis, forklarer Jens A. Borup. Derfor benytter de sig af forsigtighedsprincippet. Man

må spørge: Skal fiskerne, fabrikkerne, branchen som helhed og den danske nation lide under denne defensive forvaltningsmodel år efter år? Derfor må vi træde i karakter i højere grad end hidtil. Danmark råder som bekendt over 90 pct. af tobiskvoten i EU.

Vi retter en stærk appel til den nye fødevareminister om, at hun både herhjemme og i EU vil føre en stærk og offensiv politik for branchen, hvilket vi har savnet i adskillige år.

De dokumenterede, saglige argumenter er til stede, og vi bidrager gerne til at forbedre forvaltningen konkret.



*Bestyrelsesformand Jens A. Borup:
- Der er tale om tab i eksportværdi på omkring 500 mio. kr. for hele branchen ved en dokumenteret fejlagtig forvaltning af tobis.*



Styrket aktivitet og større kundekreds

Nye initiativer fører til flere kunder og øget omsætning både lokalt, regionalt og internationalt



To dages forårsmarked med billige tilbud blev et tilløbsstykke. Den viste skawboerne, at butikken på havnen også har køkengrej og børnetøj, som bl.a. betyder, at der nu viser sig flere kvinder blandt de faste kunder.

Kursen er sat, og den er fast

En styrket indsats for at blive mere kendt i lokalsamfundet i Skagen. Der til som noget grundlæggende en øget aktivitet overfor de store internationale fiskefartøjer, blandt lystsejlere og fritidsfiskere, der viser sig at give resul-

tater. Sådan udvikler det sig i butikken hos FF Handel- og Olieafdeling.

Med en årlig omsætning på tilsammen omkring 170 mio. kr. og med ni medarbejdere placerer de sig centralt i virksomheden overfor både gamle og nye

kunder. Der er fremgang at spore over hele linien. Den daglige leder, butikschef Lars Tesgaard, glæder sig over, at den styrkede indsats for at gøre opmærksom på FF Handel og butikken på havnen viser sig at give resultater.

Forår i luften

Forårsmarkedet to dage i maj med fokus på skawboerne betød, at vi så kunder, som vi ikke havde set tidligere, og de kommer igen, fortæller Lars Tesgaard. Det har derudover betydet, at flere kvinder er begyndt at vise sig hos os, som traditionelt ellers har været kendt for kun at være fiskeriets og fiskernes forretning. Det er vi selvfølgelig fortsat, men vi er mere end det. Kvinderne har fået øje på vor køkkenafdeling, og blandt dem flere mødre, som har fundet ud af, at vi også har børnetøj, smiler Lars Tesgaard.

Styrket markedsføring

Der er en styrket markedsføring bag fremgangen. I det perspektiv gør FF Handel dét, som den tidligere amerikanske vicepræsident Al Gore blev kendt for at sige: *Er det ikke kendt, er det ikke sket.*

FF Handel bruger i øget grad nettet og facebook til at gøre opmærksom på, hvor forretningen ligger og på sine tilbud. Dertil kommer flere annoncer, også helsides annoncer, i lokale og regionale dag- og ugeaviser. Samtidig er FF Handel opsøgende overfor store kunder i fiskeskibene og blandt lystsejlerne, hvor man samarbejder med Skagen Lystbådehavn. Den er blandt



Butikschef Lars Tesgaard: - Det har givet resultat, at vi i stigende omfang er opsøgende både lokalt og overfor de store fiskeskibe.

de tre største i Danmark, hvad angår besøgende fritidssejlere.

De store fiskeskibe

Fiskeskibene er et kapitel for sig, fortæller Lars Tesgaard. Vi har øget aktiviteten ved at være mere opsøgende, når de er i havn, og vi leverer varerne døgnet rundt. Samtidig holder vi øje med nybygningerne fra Karstensens

Skibsværft, der er Danmarks største. Vi har ofte besøg af besætningerne på 12-15 mand for at vise dem, hvad vi kan byde på. Denne personlige kontakt har begge parter udbytte af, og den viser sig holdbar.

Sejlere, lystfiskere og krydstogtskibe

Omkring 10.000 sejlbåde med i gennemsnit fire ombord lægger til i Skagen Havn i løbet af året. Dertil kommer det stigende antal krydstogtskibe.

FF Handel har i sommer samarbejdet med to unge for at skabe kontakt til netop disse kundegrupper. Butikken har den største afdeling for lystfiskere i Skagen og omegn med bl.a. madding og agn. Desuden er FF Handel blevet ene leverandør for virksomheden "BioNutria", der forhandler gødning til græsplæner. Det må samtidig ikke glemmes, at der leveres flaskegas i alle størrelser til både restauranter og private, som i sig selv er en stor forretning.

Nøgleordene er markedsføring og god service, understreger Lars Tesgaard. Vi har fokus på mange kerneområder og samtidig øjnene åbne for nye.



Styrket markedsføring er et af nøgleordene, som har vist resultater med øget omsætning.

Norsk fokus på Skagen

Det så oprindeligt ikke ud til, at Inge Halstensen og hans to sønner fra Bekkjarvik ved Bergen i så stort omfang skulle lande fisk i Skagen, men det gør de i stadig stigende omfang med tre moderne fartøjer

Der er mange gode grunde til, at Inge Halstensen, 70 år, og hans to sønner, tvillingerne Asle og Christian, 42 år, har et nært forhold til FF og til Skagen.

Med Inge Halstensens egne ord regner de med samlet at lande endnu mere i år i Skagen. Ikke fordi det er nyt, for hans skibe har landet i Skagen i mere end 30 år. Det skyldes fortsat, understreger han, at udviklingen, holdningen og omgangstonen i hans og

sønnernes virksomhed og hos FF passer så fint sammen, både menneskeligt, fagligt og fiskeripolitisk, siger han.

En venlig atmosfære

- Den venlighed og velvilje, som jeg har oplevet i Skagen siden 1980'erne spiller en rolle for mig og for mine sønner samt for vor forretning. Men naturligvis handler det også om prisen for fisken. Vi får en god modtagelse, når vi lander, først i mange år hos Chris Smed, og siden hos hans efterfølger, der i dag kaldes Fish Supply Director, John B. Christensen, un-

derstreger Inge Halstensen. Vi møder stor forståelse hos FF, selvom vi ikke altid kan være enige – sådan er det i branchen – men omgangstonen i vore dialoger betyder meget. Vi har et godt samarbejde både med Skagen Havn, Skagerrak Pelagic, Karstensens Skibsværft, hvor vi får vore skibe serviceret efter behov, samt til vor skibsagent, Jens Berg Shipping i Skagen.

Fortsættes side 10

H. 34 AV "Gardar" er et af de nyere fartøjer med samme navn som den gamle – "Gardar" fra 1883, som Inge Halstensen begyndte at fiske med, da han var 18 år.



H. 10 AV "Slaatterøy" har sønnen Asle Halstensen som skipper.



H. 26 AV "Manon" bidrager til den vækst i landingerne, som er planlagt i 2015 som led i den økonomiske strategi, som Christian Halstensen har ansvar for.





Fire generationer og traditionerne er stadig en del af atmosfæren hjemme i Bekkjarvik, selvom virksomheden og de tre store fiskeskibe er både nutid og fremtid. Til højre Inge Halstensen i fjerde generation i fiskeriet med den ene af tvillingesønerne Christian.

Naturligvis lander vi også andre steder, men Skagen har gennem årene fået en større plads i vor planlægning, hvor vi lander omkring 50 pct. af vore fangster. Det svarer i Skagen til omkring 5000 tons sild til Skagerrak Pelagic og 13.000-15.000 tons kulmule/blåhvilling til FF.

Far, to sønner, tre skibe og fire generationer

Far og sønner driver tre skibe, H. 26 AV "Manon" H. 34 AV "Gardar" og H.10 AV "Slaatterøy" med sønnen Asle Halstensen som skipper. Christian Halstensen tager sig primært af økonomien, og jeg selv er daglig leder i vor virksomhed forklarer Inge Halstensen

Inge Halstensen er fjerde generation, der har med fisk at gøre. Det så oprindeligt ikke ud til, at fiskerierhvervet ville blive hans første prioritet, men det blev det.

Fisker og lærer

- Da jeg var ung i 1960'erne og begyndelsen af 1970'erne, var det dårlige tider for fiskeriet. Der var ingen sild. Jeg begyndte dog alligevel at fiske sild om sommeren i Island med den gamle "Gardar" fra 1883. Da var jeg 18 år i 1963, men først i 1979 blev jeg fuldtidsfisker. I perioden imellem – det var omkring syv år – blev jeg uddannet som lærer og underviste på en højskole i norsk, engelsk og kristendomskundskab.

Tradition, fremskridt og en verdensmester

Siden blev det fiskeriet 100 pct., men ikke nok med det. Familien har gennem årtier drevet handel flere steder langs den norske kyst mod nord. Den erfaring og tradition er i dag udvidet betydeligt med indvielsen for nylig af et 18.000 kvm forretningsbyggeri i gamle bygninger i Bekkjarvik, 100 m

længt og 50 m i bredde, med fokus på handel, service og turisme og med rødder i traditionen. Handelsmanden, købmanden og familien Halstensen driver her et kræmmermarked foruden et fiskebåds-rederi. Gæstgiveriet på stedet, Bocchesse d'or drives af familien til den nykårede verdensmester i kokkekunst, køkkenchef Ørjan Johannesen.

Lokalt og internationalt

Der er en stærk tradition at bygge videre på både i den lokale og internationale forretning, i princippet og i praksis. Inge Halstensen er stærkt engageret i international fiskeripolitik, hvor han er optaget af liberalisering og lønsomhed.

På det område synes der at være bedre styr på udviklingen i EU-landet Danmark end i Norge, der som bekendt ikke er et EU-land, mener han.

40 år og 9 chefer

Michael Oddershede blev ansat i Hanstholm, da han var 18 år. I dag er han 58 og kan markere sit 40 års jubilæum i samme virksomhed – nu "FF Hanstholm". Det sker tirsdag 25. august. Han har arbejdet i virksomheden, der har skiftet ejere og navn flere gange i 40 år, med ni chefer, fortæller han. Han glæder sig over, at arbejde i en virksomhed, hvor der lægges vægt på frihed under ansvar.

Et socialt menneske

Michael Oddershede har i hovedtræk haft to arbejdsområder i de mange år – 20 år i smedien og 20 år i produktionen, hvor han i dag er teamleder med fokus på planlægning og registrering. Han er glad for arbejdet og branchen, hvor man aldrig bliver udlært, fordi den er så omskiftelig, siger han. Blandt kolleger

og i Hanstholm er han kendt som et socialt menneske. Det glædede ham ekstra meget, da virksomheden i en landsdækkende konkurrence for et par år siden om "Årets arbejdsplads" indenfor 3 F opnåede en 2. plads. Han har i 15 år været bestyrelsesmedlem i "Tobisklubben", der består af kolleger i branchen i 3 F i de tre fiskerisamfund, Skagen, Thyborøn og Hanstholm.

Mere end fiskemel og fiskeolie

Ikke kun smedearbejde, fiskemel og fiskeolie fylder hans tilværelse. Blandt kolleger, venner og i familien er han kendt for sin lyst og evne til at lave spændende mad i godt, socialt lag, som også glæder hans hustru, deres fælles børn og børnebørn, fortæller venner og kolleger.



Teamleder Michael Oddershede:

- Det har altid været spændende, og er det fortsat, men jeg synes, at der ind imellem er for meget kontorarbejde, som det offentlige forlanger.

Danmarks førerrolle i

FISHMEAL AND FISH OIL FOR THE FUTURE 19

FISHMEAL AND FISH OIL FOR THE FUTURE

Making full use of the ocean's resources

Denmark is a leading global producer of fishmeal and fish oil, recognised as important marine ingredients with an increasing global demand. Used for aquaculture, human consumption and animal feeds the products bring the important omega-3 fatty acids EPA and DHA into the human food chain via farmed fish and fish oil supplements.

Managing director, Anne Mette Bæk Jespersen, Marine Ingredients Denmark

Aquaculture is one of the fastest growing food production sectors in the world today. The increasing global demand for food has meant that aquaculture has leapt from a 3.2% share of total fisheries production in 1950 to 47% in 2011. Marine ingredients are needed to produce healthy fish rich in omega 3. Access to fishmeal and fish oil is therefore essential for a further development of the global aquaculture production. The increased global demand for omega-3 during the last two decades - due to greater awareness of their health benefits to both humans and animals - has led to growing pressure on the global supply of omega-3 products, such as fish and its by-products.

Brings the nutrients from the ocean to the human food chain

More than 25% of the global fishmeal and fish oil production is based on offcuts from the processing of fish for direct human consumption. In the process of filleting,

up to 60% of the fresh fish can be cut off and treated as waste. These by-products contain valuable fish protein and oils, and when used for fishmeal and fish oil, full use is made of the natural resources. The industry thus adds value to this otherwise unused raw material and provides a conduit to get the nutrients from the ocean to the human food chain.

Responsibly sourced fishmeal and fish oil from direct landings of fish for feed, have a small eco-footprint. Studies show that the cumulative energy use and greenhouse gas emissions generated in the production of some fishmeals and fish oils are less than those generated in the production of common agricultural ingredients used in salmon diets.

Energy efficiency

Production of fishmeal and fish oil requires energy. A dedicated effort by the industry has reduced energy consumption

effectively. At the same time, surplus heat from the production is efficiently transferred to local heating systems. In Skagen, at the very northern tip of Denmark, the local fishmeal factory provides approximately 25% of the community's heating saving the local community considerable cost and making best use of resources.

Oily fish are the major source of omega-3 fatty acids EPA and DHA

Oily fish are the major source of omega-3 fatty acids EPA and DHA, recognised world-wide as a key factor in human health. Thanks to fishmeal and fish oil production, EPA and DHA contained in these fish can be returned to the human food chain via fish oil supplements, as well as via farmed fish and even livestock. Denmark plays a leading role in this sustainable utilisation of the ocean's resources.



Production of fishmeal and fish oil requires energy. A dedicated effort by the industry has reduced the energy consumption effectively. At the same time, surplus heat from the production is efficiently transferred to local heating systems. In Skagen at the very northern tip of Denmark, the local fishmeal factory provides approximately 25% of the community's heating, saving the local community considerable costs and making best use of resources.

fiskemel og fiskeolie

Med fokus på bioøkonomi og en optimal og bæredygtig udnyttelse af de globale ressourcer har fiskemelsindustrien meget at byde på, fastslår MID's direktør, Anne Mette Bæk Jespersen

Danmarks position som en af verdens førende producenter af fiskemel og fiskeolie styrkes løbende. Det sker politisk og gennem øget oplysning såvel herhjemme som internationalt i erkendelse af, at alt for få kender dets betydning for mennesker og dyr.

Seneste initiativ er en artikel FISHMEL AND FISH OIL FOR THE FUTURE i den nyeste udgave af tidsskriftet "More with Less", udgivet af "State of Green", der er et offentligt privat partnerskab med flere ministerier og organisationer, blandt dem Udenrigsministeriet, Erhvervs- og Vækstministeriet, Klima- og Energiministeriet, Dansk Industri og Landbrug og Fødevarer.

Her skriver direktør i "Marine Ingredients Denmark", Anne Mette Bæk Jespersen om de produkter til gavn for verdenssamfundet, som danske fiskemelsfabrikker er ansvarlig for med eksport til flere end 60 nationer.

Den bæredygtige profil

Med fokus på bioøkonomi, der står højt på EU's dagsorden for bl.a. fra politisk hold at sikre en optimal og bæredygtig udnyttelse af de globale ressourcer, har fiskemelsindustrien meget at byde på, fastslår Anne Mette Bæk Jespersen. Hun sætter fokus på, at fiskemel og fiskeolie fremstilles dels af direkte landinger, som kun i meget begrænset omfang kan anvendes til konsum. Hun peger desuden på, at der i produktionen anvendes en betydelig mængde afskær fra forarbejdning af konsumfisk. Derved, understreger hun, bringer denne industri værdifulde og højt efterspurgte fiskeproteiner og – olie ind i den humane fødekæde, ikke



Danmark spiller en førende rolle i den globale produktion af fiskemel og fiskeolie. Det fastslås i denne artikel af "Marine Ingredients Denmark"s direktør, Anne Mette Bæk Jespersen, i det fremragende tidsskrift "Think Denmark" med fokus på Bioøkonomi.

mindst gennem produktion af fiskefoder, som anvendes til at producere laks, som er stærkt efterspurgt af forbrugerne. Hun peger derudover på, at aquakulturen er en af de hurtigst voksende sektorer indenfor verdens fødevarerproduktion i dag.

International målgruppe

Tidsskriftet er målrettet en række europæiske konferencer om bioøkonomi

og præsenteres for centrale aktører på klima-, energi-, fødevarer- og miljøområdet, især indenfor europæiske landbrugs- og miljøorganisationer og medlemmer af Europa-Parlamentet samt mange flere. Der er tale om aktører på området og politikere, der generelt ikke kender til den danske position på området, da vi repræsenterer i størrelsesorden 90 pct. indenfor EU af denne produktion.

Ni ordførere for fisk og fiskeri

Flere nyvalg og nye kombinationer

Efter folketingsvalget har de politiske partier valgt medlemmer til et nyt Miljø- og Fødevareudvalg, efter at Miljøudvalget og Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri lægges sammen. Eva Kjer Hansen, Venstre, er ny Miljø- og Fødevareminister.

De ni ordførere er:

<i>Konservative:</i>	Rasmus Jarlov, fødevareordfører og fiskeriordfører
<i>Socialdemokratiet:</i>	Simon Kollerup, fiskeriordfører
<i>Venstre:</i>	Thomas Danielsen, fiskeriordfører
<i>Radikale Venstre:</i>	Andreas Steenberg, fødevareordfører
<i>Enhedslisten:</i>	Søren Egge, fødevareordfører og fiskeriordfører
<i>Alternativet:</i>	Christian Poll, natur-, miljø og ressourceordfører samt ordfører for landbrug
<i>Dansk Folkeparti:</i>	René Christensen, fiskeriordfører
<i>Liberal Alliance:</i>	Mette Bock, fiskeriordfører
<i>Socialistisk Folkeparti:</i>	Lisbeth Bech Poulsen, fiskeriordfører.

Et fotografisk øje. En fiskemelsfabrik. Et vindstille Skagen.



Vækst for proteinfisk

Industrifisk er proteinfisk

Med en samlet eksportværdi på 3.5 mia. kr. er Danmark Europas førende producent af fiskemel og fiskeolie. Globalt er Danmark den 7. største producent af fiskemel og 4. største producent af fiskeolie.

Bæredygtigt

Industrifiskeriet bidrager til en betydelig del af økonomien i de større danske fiskerihavne. Afsætningen af fiskemel og fiskeolie omfatter 20 pct. af

den samlede danske fiskeeksport og 2½ pct. af fødevarerexporten.

Produktion og sporbarhed

Produktionen er baseret på en bæredygtig udnyttelse af ressourcerne. Branchen lever op til internationale standarder og certificeringer i relation til råvarer, produktion og sporbarhed. Industrifisk benævnes også proteinfisk, da fisken som råvare i den videre produktion indeholder de tilskud til foder,

der er så rige på proteiner til gavn for mennesker og dyr i fødekæden.

En enig branche anbefaler i forbindelse med arbejdet i "VækstTeam Fisk", at der udvikles en samlet strategi for industrifiskeriet med det formål at styrke råvaregrundlaget, optimere værdikæderne og sikre erhvervslivet optimale rammevilkår.

Kilde: "Marine Ingredients Denmark" og "Danske Havne"



Bestyrelsesformanden fyldte 60

De kom fra flere brancher og flere nationer, da FF's bestyrelsesformand, fiskeskipper Jens A. Borup, fyldte 60. Fødselsdagen fandt sted samtidig med, at FF Skagen er inde i en rivende udvikling. Jens A. Borup kom til Skagen som 15-årig og blev kokkedreng på en skagenskutter. Fem år senere blev han gift med en skawbopige, Anne Minna Holm. Han bestod skippereksamen fra Skagen Skippereskole som 22-årig, blev andelshaver i det daværende andels-selskab FF Skagen A.m.b.A., fik det første af sine tre fiskeskibe gennem 30 år som 25-årig og blev snart aktiv indenfor fiskeri- og erhvervs politik. I 1986-89 blev han medlem af FF's bestyrelse og valgt igen i 1995. Han blev næstformand i 1999, og i 2007 bestyrelsesformand. I 2001 valgtes han til Skagen Byråd for partiet Venstre. Blandt flere tillidsposter er han i dag bestyrelsesmedlem i Jyske Bank.



Jens A. Borup tager mod gæsterne ved receptionen sammen med sin hustru gennem 40 år, Anna Minna Holm Borup.

Skagbo med liv og sjæl

Jens A. Borup, Kande-
stedvej 289, Skagen,
fylder i dag 60 år.

Kursen blev sat mod Skagen for 45 år siden, da den 15-årige dreng fra det blide sydfyn, Jens A. Borup, stævnedes ud fra sin hjemegn for at blive kokkedreng på en skagenskutter. Han blev i Skagen.

Siden er det gået stærkt på havet og på land med fiskeri og med et stærkt engagement i erhvervs livet og i politik, hvor han i sit virke, både individuelt og i mange former for samarbejde, har gjort sig gældende og fortsat gør det med et højt aktivitetsniveau.

Jens A. Borup er og føler sig som skagbo med liv og sjæl og kan se tilbage på et særdeles aktivt liv og engagement i det omgivende samfund. Han er i dag formand for en af verdens største fiskemølsfabrikker, FF Skagen A/S, der er det tidligere andelselskab, Fiske-



Jens A. Borup, formand for FF Skagens A/S, fylder i dag 60 år.

nes Fiskeindustri A.m.b.A., som han for nogle år siden i samarbejde med bestyrelsen tog initiativ til at ændre til et

Efter fem år i Skagen blev han gift med en skagbopige, Minna, fra en fiskerfamilie. De fik tre børn.

Jens A. Borup tog skippereksamen fra Skagen Skip-

25. I 30 år havde han tre kuttere, den anden med navnet "Starholm" med indregistrering S. 306.

De sidste ni år som aktiv fisker tog han det bemærkelsesværdige skift at registrere sin kutter i Tyskland, stadig med navnet "Starholm" og med SH 2, som led i en ny fiskeripolitik.

Den gav adgang til større kvoter, men han landede fortsat fangsterne i Skagen. Navnet Starholm er stednavn for bopælen i Kandestederne.

Samtidig med et aktivt fiskeri engagerede Jens A. Borup sig i FF Skagen, hvor han fra starten var andelshaver, blev valgt til bestyrelsen i 1986-89, igen blev næstformand og bestyrelsesformand i 2007.

Han blev valgt til Skagen Byråd for Venstre i 2001.

repræsenterer Jyske Bank med hovedkvarter i København, og er valgt som medlem i bankens næstformandskab. Han er medlem af Skagensrådets

Både lokale, regionale og landsdækkende medier markerede Jens Borups 60 års dag