

# Erfaringer med leveranse av levende hyse fra snurrevad i Båtsfjord

FHF-Workshop

19.10.2017



# Bakgrunn

- «Hysa er i ferd med å bli et problem i UK. Den er liten, usortert og bløt. I tillegg pøser xxxx og xxxx "gratis" fisk ut på det engelske markedet»
- «Bil 1, sendt 10.05, levert 14.05. Fisken veldig liten og bløt, hele bilen til Grimsby»
- «Bil 2, sendt 13.05, levert i dag. Fisken liten og bløt + gamle datoer på etikettene. Hele bilen til Grimsby»
- «Bil 3, sendt 14.05, levert i dag. Halve bilen til Grimsby, for mye småfisk»
- Ingen spesiell lysning på markedet. England har fridag neste mandag, noe som reduserer etterspørselen ganske mye.
- «Bil som gikk sist tirsdag til xxx hadde så liten fisk at den måtte sendes til auksjonen i Grimsby. Danmark kjøper til blokkproduksjon, men prisene er svært lave».

# Oppskrift på konkurser?

- Relativt små kvoter 2015(ca 150 tonn pr båt)
- Bløt og små hyse
- Alt «skal» opp i løpet av kort tid
- Snittpris 9 kr/kg
- Utsalg 10,20 kr/kg
- Ikke så ille??
- Reklamasjoner 1.500 000 kr= utsalg kr 7 kg
- 2kr/kg i emballasje og arbeid
- Minus 2 000 000 kr

# Teori

- Klarer vi å holde hyse levende i 24 timer?
- Levering av levende direkte til anlegg
- Kontrollert bløgging/utblødning
- Muskel fortsatt fleksibel=mindre spalting

# Erfaringer levende hyse

- Fantastisk kvalitet
- Fast fin filet med god holdbarhet
- Lengre holdbarhet på hel fisk
- Gode tilbakemeldinger fra kunder



# Fremtiden....

- Levering av hyse levende i merdeanlegg
- Uttak igjennom sommeren til produksjon og helfisksalg
- Samme prinsipp som på levendelagring av torsk
- Forskning på hvordan vi får det til:
  - Fangst
  - Mottak
  - Fôring
  - Uttak

TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN