



## Nyhetsklipp

- Verden ønsker fersk norsk torsk hele året	Fiskeribladet Fi .. (1 likt treff)	31.08.2015 17:16	2
- Verden ønsker fersk norsk torsk hele året	Intrafish - Login	31.08.2015 15:31	4
- Hurtigvoksende torsk er unaturlig	Intrafish - Login	31.08.2015 11:23	5
Spår ny vår for oppdrettstorsken	Kyst og Fjord	31.08.2015 08:05	7
Norsk eksport av fersk torsk	Fiskeribladet Fiskaren	31.08.2015	8
Norge tar tilbake filetproduksjonen	Intrafish - Logi .. (1 likt treff)	28.08.2015 05:00	10
Uthvilt torsk gir best kvalitet	Bladet Vesterålen	27.08.2015	12
Norge tar tilbake filetproduksjonen	Fiskeribladet Fiskaren - Login	26.08.2015 16:27	15
Fiskeriministeren setter rekruttering på agendaen	Kyst.no	26.08.2015 15:48	17
Fiskeriministeren til Kristiansund	Fiskeribladet Fiskaren	26.08.2015 15:34	18
Fiskeriministeren til Kristiansund	Fiskeribladet Fiskaren - Login	26.08.2015 15:00	19
Utvalg skal se på regler for fiskekvoter	Norges Sildesalgslag	25.08.2015 11:41	20
Lager for fisk	Avisa Nordland	25.08.2015	21
Trålstigen ligger fast	Lofotposten (2 like treff)	21.08.2015	22
Trålstigen ligger fast	Bladet Vesterålen	20.08.2015	24
- Fiskerinæringen har positiv utvikling - Stortrålerne har for store	Fiskeribladet Fiskaren	17.08.2015	26
Strekker seg langt for å omgå fiskekjøperne	Fiskeribladet Fiskaren - Login	15.08.2015 19:26	30
Jonny og kollegene går langt for omgå fiskekjøperne	Fiskeribladet Fiskaren	14.08.2015	33
Kvotesystemet kan forbedres!	Bladet Vesterålen	12.08.2015 21:08	36
Åpent brev til fiskeriminister Aspaker	Lofotposten (1 likt treff)	12.08.2015	38
- Aldri eksportert sjømat til høyere verdi enn i juli	Hitra-Frøya	07.08.2015 05:02	40
Kraftig økning i fiskeeksporten	Tønsbergs Blad (3 like treff)	06.08.2015	42
Ballstadøy er Lofotens nye praktbåt	Kystmagasinet	05.08.2015 14:58	43
Torsk som har hvilt, smaker best	Matindustrien	04.08.2015 21:20	46
- Torsk som er utkvilt har bedre kvalitet	Møre-Nytt	04.08.2015	47
- Torsk som er uthvilt er bedre	Finnmark Dagblad	04.08.2015	48
Uthvilt torsk gir best kvalitet	NRK Troms	03.08.2015 10:42	49

## - Verden ønsker fersk norsk torsk hele året

Fiskeribladet Fiskaren - Login (1 likt treff). Publisert på nett 31.08.2015 17:16. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Jørn Mikael Hagen.

Dersom man lykkes med oppdrett av torsk, er det helt klart et marked for den, mener Norges Sjømatråd. Norges sjømatråd: Amund Bråthen. Foto: Marius Fiskum. - Ønsket om å kunne servere fersk norsk torsk hele året, har vært der lenge.

Så dersom vi klarer å løse utfordringene ved driften av torskeoppdrett vil markedet absorbere det.

Det sier Amund Bråthen til fbfi. Han er spesialist i markedsføring av torsk fisk hos Norges Sjømatråd.

Han synes nyheten fra Nofima er spennende.

Gjennombrudd for oppdrettsorsk

- Vi har sett hvilken suksess norsk laks har opparbeidet seg grunnet fersk tilgang hele året. Lykkes vi med det samme med torsken er det et stort internasjonalt marked som er klare til å ta den imot, sier han.

- Men heller ikke lakseoppdrettsnæringen har driftet uten negative fortegn. Vil en eventuell torsk oppdrettsnæring kunne lære av de feil oppdrettere av laks har gjort?

- Nå er du inne på det tekniske, men det er klart at den lærdom man får på et sted antar jeg man tar med seg til en annen.

- Vil fiskerne han en berettiget frykt til torsk oppdrett?

- Jeg tror heller at oppdrettsorsk vil fylle de månedene i året der det ikke fiskes etter torsk. Man kan vel sette paralleller til dagens levendelagring av torsk. Så forutsetningene tror jeg vil være gode for både oppdrettsorsk og tradisjonelt fisket torsk, avslutter Bråthen.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/wxatyipZ>

**Norwegian Fish Auction** - markedskanalen for omsetning av fisk. nfa.no NORWEGIAN FISH AUCTION

**Fiskeribladet Fiskaren** mandag 31. august - 2015

**- Verden ønsker fersk norsk torsk hele året**

Dersom man lykkes med oppdrett av torsk, er det helt klart et marked for den, mener Norges Sjømatråd.

Jørn Mikael Hagen

For å lese mer trenger du abonnement

Bestillingsform:

Passord:

LOGG INN

Husk meg

**BESTILL GRATIS PRØVE**

ELLER

**BESTILL ABONNEMENT NÅ**

Glenn passord? Vi sender deg nytt

**NYHETSBAKKE**

Medt deg på vårt nyhetsbrev

E-postadresse:

Registrer

0 kommentarer

Sorter etter: Type

Legg til en kommentar...

**NYHETSBAKKE**

15:40 Hentet krabbeteiner i Smuttthullet

15:40 - Beklagelig ulykke, håper det går bra

15:22 Demonstrant hang 20 meter over bakken ved Mjøndalenområdet

15:27 Legger frem masterplan for marit fornyelse

15:00 - Verden ønsker fersk norsk torsk hele året

15:00 Forbereder seg skyting i Skottland

12:59 - Ser mange småflekker

15:00 Stor aktivitet på hestmakrell

15:00 Har berget 400 mennesker på fire uker

15:17 "Winter Bay" er ankommet Japan

**MEST LEST**

15:00 Stor aktivitet på hestmakrell

15:00 Gjennombrudd for torsk oppdrett

15:12 Mer ettergang etter fiskelåser enn noen gang

12:59 - Ser mange småflekker

15:00 - Hurtigvoksende torsk er smertelig

15:40 - Beklagelig ulykke, håper det går bra

**FISK ER SEXY!** fiskersky.no

**NYHETS**

Hentet krabbeteiner i Smuttthullet

Berget 400 mennesker, men har mistet 2000.

**NYHETS**

- Beklagelig ulykke, håper det går bra

Ulykke på et av Sjømatrådets anlegg i Hagen

**NYHETS**

- En helt uskyldig demonstrant

Stor aktivitet på hestmakrell

**NYHETS**

"Hendse" på hestmakrell:

- Ser mange småflekker

**PAPIRAVISEN - 01.09.2015**

Oppdrettsorsk

Fiskeribladet Fiskaren

**Oversikt over like treff**

- *Verden ønsker fersk norsk torsk hele året*

Intrafish - Login 31.08.2015 15:31

## - Verden ønsker fersk norsk torsk hele året

Intrafish - Login. Publisert på nett 31.08.2015 15:31. Profil: Nofima.

**Oppdrettstorsk. (Foto: Per Eide/Fiskeribladet) - Verden ønsker fersk norsk torsk hele året**  
**Dersom man lykkes med oppdrett av torsk, er det helt klart et marked for den, mener Norges Sjømatråd.**

User

- Ønsket om å kunne servere fersk norsk torsk hele året, har vært der lenge. Så dersom vi klarer å løse utfordringene ved driften av torskeoppdrett, vil markedet absorbere det.

Det sier Amund Bråthen til fbfi.

Han er spesialist i markedsføring av torskefisk hos Norges Sjømatråd.

Han synes nyheten fra Nofima er spennende.

- Vi har sett hvilken suksess norsk laks har opparbeidet seg grunnet fersk tilgang hele året. Lykkes vi med det samme med torsken, er det et stort internasjonalt marked som er klare til å ta den imot, sier han.

- Men heller ikke lakseoppdrettsnæringen har driftet uten negative fortegn. Vil en eventuell torskeoppdrettsnæring kunne lære av de feil oppdrettere av laks har gjort?

- Nå er du inne på det tekniske, men det er klart at den lærdom man får på ett sted, antar jeg man tar med seg til et annet.

- Er enkelte fiskeres frykt for torskeoppdrett berettiget?

- Jeg tror heller at oppdrettsfisk vil fylle de månedene i året der det ikke fiskes etter torsk. Man kan vel sette paralleller til dagens levendelagring av torsk. Så forutsetningene tror jeg vil være gode både for oppdrettstorsk og tradisjonelt fisket torsk, avslutter Bråthen.

© Intrafish - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/wIV4byJU>



## - Hurtigvoksende torsk er unaturlig

Intrafish - Login. Publisert på nett 31.08.2015 11:23. Profil: Nofima.

**Kystfiskarlagsleder Arne Pedersen. (Foto: Sverre Houmb) - Hurtigvoksende torsk er unaturlig - Ingenting er bedre enn fisk som vokser opp naturlig i havet.**

Og det er det folk vi ha, sier kystfiskarlagsleder, Arne Pedersen, som ikke er begeistret for at vilkårene for torskeoppdrett er lysere.

User

Forskermiljøet ved Nofima i Tromsø er imidlertid optimistisk angående fremtidig torskeoppdrett.

- Men det er kun havet som er garantist for en fremtidig base for fiske, produksjon og eksport av torsk. Og det er også der forskningen og all offentlig norsk politikk bør ligge, sier Pedersen og fortsetter:

- Dersom det skulle bli en trend med torskeoppdrett, er det mange feil som må unngås og det må forvaltes med vett og forstand. Jeg ser ikke bort fra at det finnes private aktører som vil ofre penger på det, men det bør definitivt ikke bli statens oppgave.

- Men det kan bidra til at fersk torsk er tilgjengelig hele året. Også utenom sesong. Trenger det å være negativt?

- Det positive er at det kan drive prisen opp på markedet, men utover det er ikke dette noe jeg ønsker velkommen. Dersom du bevilger penger i dette, blir du ikke å sitte på gjerdet å vente til det tradisjonelle vinterfisket er over. Du vil selvsagt ha avkastning hele året og dermed blir du en konkurrent til de tradisjonelle fiskerne, svarer Pedersen.

Må følge med - Tror du forbrukerne ønsker oppdrettstorsk som det sies vokser hurtigere og er mer kjøttfulle?

- Nei, faktisk ikke. Jeg tror ikke forbrukerne ønsker mat som vokser hurtigere enn det som er naturlig. Det være seg både belgisk blå, kylling eller laks, svarer kystfiskarlagslederen.

Foreløpig frykter ikke Pedersen noen snarlig hard konkurranse med torskeoppdrettere, men han råder staten til å følge godt med.

- Det må unngås de feller som lakseoppdretningsnæringa går i, både når det gjelder miljø og arealkonflikter. Og anlegg må på ingen måte få settes opp nær gytefelt. Men det er klart at skulle man se den samme utviklingen

på oppdrett av torsk som vi har hatt på laks, vil vi få problemer. Kystflåten tåler ikke mye konkurranse, avslutter han.

© Intrafish - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/WCu5jdFU>

## Spår ny vår for oppdrettstorsken

Kyst og Fjord. Publisert på nett 31.08.2015 08:05. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Lovende yngelproduksjon hos Nofima i Tromsø gjør at lederen for avlsprogrammet for torsk tror på en ny torskefeber. Gir ikke opp drømmen om torsk som husdyr. Tweet Torskeoppdrett døde i startgropa først på 2000-tallet.

I tillegg til en vanskelig yngelproduksjon var det også flere utenforliggende faktorer som spilte inn, som fallende torskepriser og finanskrise, ifølge Fiskeribladetfiskaren.no.

Men hos Nofima i Tromsø ga de aldri opp håpet om at torsk skulle komme tilbake, og nå kan leder for det nasjonale avlsprogrammet for torsk, Atle Mortensen slå fast at man oppnår resultater på torsk yngel som man tidligere bare kunne drømme om. For mens man i forrige runde erfarte en overlevelsesprosent på noe over 1 prosent av klekket rogn, er nå snittet rundt 30 prosent.

- Når alle faktorer klaffer samtidig oppnår vi eksepsjonelle resultater. Vi har kar der vi opplever at all yngel fortsatt er i live 80 dager etter klekking, som er over den kritiske fasen. Det er utrolig stort og noe man aldri har sett tidligere, sier Mortensen til Fiskeribladetfiskaren.no.

Håpet med etableringen av torskeoppdrett, er at oppdrettstorsken skal bidra til å jevne ut sesongene og sikre jevn forsyning til marked og industri, skriver avisa.

© Kyst og Fjord

Se webartikkelen på <http://ret.nu/ONP5Z0b>



# Norsk eksport av fersk torsk

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 31.08.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Side: 16.

I en serie kronikker i Fiskeribladet Fiskaren skriver bransjeanalytiker sjømat i Nordea Bank Norge ASA, Finn-Arne Egeness, om eksporten av fersk torsk fra Norge til EU.

Torsken er «kongen» i norsk hvitfiskindustri. De siste fire årene har det vært en betydelig økning i den norske eksporten av fersk hel torsk. I fjor ble det eksportert nesten 90.000 tonn fersk hel torsk målt i mengde rund vekt. Det er seks ganger mer enn i 2008. Hva er bakgrunnen for eksportøkningen de siste årene?

## Økte torsk kvoter

Veksten i torsk kvoten fra 2008 til 2013 har vært og er viktig for å forklare økningen i eksporten av fersk hel torsk. For landindustrien har det vært lønnsomt å eksportere deler av kvoteøkningen ubearbeidet ut av landet, fordi investeringer i foredlingskapasitet tilpasset et høyt kvotenivå gir overkapasitet og høyere faste kostnader. Til tross for en reduksjon i kvotene de siste årene, er torsk kvoten fortsatt på et historisk høyt nivå.

## Sesongkonsentrasjon i fisket

I tillegg til variasjoner i kvoten, må foredlingsindustrien tilpasse seg sesongvariasjoner i torsk fiskerierene. Nærmere 90 prosent av landingene av fersk torsk fra kystflåten skjer i første halvår. I mars i 2015 ble det eksempelvis landet nærmere 135 000 tonn fersk torsk målt i mengde rund vekt. Det tilsvarer nesten en tredjedel av den norske torsk kvoten. For flåteleddet er det økonomisk rasjonelt å fiske torsken i et begrenset tidsvindu når fangstratene er høye, førstehåndsprisen er tilfredsstillende, avstanden til fiskefeltene små og alternativkostnadene for fartøy med flere rettigheter lave. Slike sesongvariasjoner gjør det imidlertid utfordrende for industrien på land å tilpasse kapasiteten til variasjonene i fisket og mengden landet torsk.

## Levende lagring

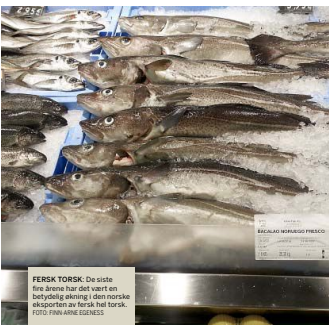
**16 DEBATT**

**Innlegg** av Finn-Arne Egeness, sjømat i Nordea Bank Norge ASA

**16 DEBATT**

**Norsk eksport av fersk torsk**

I en serie kronikker i Fiskeribladet Fiskaren skriver bransjeanalytiker sjømat i Nordea Bank Norge ASA, Finn-Arne Egeness, om eksporten av fersk torsk fra Norge til EU.



**Norsk eksport av fersk torsk**

**Innlegg**  
**MARKED**

Torsken er «kongen» i norsk hvitfiskindustri. De siste fire årene har det vært en betydelig økning i den norske eksporten av fersk hel torsk. I fjor ble det eksportert nesten 90.000 tonn fersk hel torsk målt i mengde rund vekt. Det er seks ganger mer enn i 2008. Hva er bakgrunnen for eksportøkningen de siste årene?

**Økte torsk kvoter**

Veksten i torsk kvoten fra 2008 til 2013 har vært og er viktig for å forklare økningen i eksporten av fersk hel torsk. For landindustrien har det vært lønnsomt å eksportere deler av kvoteøkningen ubearbeidet ut av landet, fordi investeringer i foredlingskapasitet tilpasset et høyt kvotenivå gir overkapasitet og høyere faste kostnader. Til tross for en reduksjon i kvotene de siste årene, er torsk kvoten fortsatt på et historisk høyt nivå.

**Sesongkonsentrasjon i fisket**

I tillegg til variasjoner i kvoten, må foredlingsindustrien tilpasse seg sesongvariasjoner i torsk fiskerierene. Nærmere 90 prosent av landingene av fersk torsk fra kystflåten skjer i første halvår. I mars i 2015 ble det eksempelvis landet nærmere 135 000 tonn fersk torsk målt i mengde rund vekt. Det tilsvarer nesten en tredjedel av den norske torsk kvoten. For flåteleddet er det økonomisk rasjonelt å fiske torsken i et begrenset tidsvindu når fangstratene er høye, førstehåndsprisen er tilfredsstillende, avstanden til fiskefeltene små og alternativkostnadene for fartøy med flere rettigheter lave. Slike sesongvariasjoner gjør det imidlertid utfordrende for industrien på land å tilpasse kapasiteten til variasjonene i fisket og mengden landet torsk.

**Levende lagring**

Fangstbasert akvakultur eller levendelagring av torsk har vært og er en strategi for å redusere sesongvariasjonene i torsk fiskerier. Hensikten med «torsk hotellene» har vært å skape et forutsigbart råvaremarked for industrien, og sikre stabile tilførsler av fersk torsk til markedet. Prisen på den levendelagrede torsken har imidlertid vært så høy at mange norske hvitfiskebedrifter ikke har funnet det lønnsomt å foredle den. Levendelagret torsk har derfor vært brukt som en strategi for å hente ut en høyere pris i perioder hvor etterspørselen har vært større enn tilbudet, framfor å anvende den i egen produksjon. Levendelagring av torsk har derfor vært en viktig del av strategien for å øke eksportert mengde.

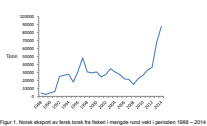
**Salgs- og tilbudskampanjer**

Mer enn 95 prosent av den ferske torsken som norske bedrifter eksporterer går til Europa. Høye torskpriser og perioder med tilbudsoverskudd har gjort torsk attraktiv for detaljistledet i en rekke europeiske markeder og økonomisk tilgjengelig for stadig flere europeiske forbrukere. Dagligvarekjedene i Europa har benyttet de lave torskprisene til å kjøre forsøls- og tilbudskampanjer som har trukket mange forbrukere til utvalgte deler av butikken. Mercaidona- kjerte i mai i år lanserte på fersk hel torsk i Valencia-regionen til Euro 4,95 per kilo. I løpet av perioder med høye torskpriser har tilbudet av fersk hel torsk i butikker og restauranter vært sterkt begrenset. Dette har vært en kortsiktig strategi for å sikre et stabilt tilbud og kjedene har derfor vært en viktig del av strategien for å øke eksportert mengde.


**Foredlingsindustri i EU**

Til tross for en betydelig økning i norsk eksport av fersk hel torsk, viser våre observasjoner at utvalget av fersk hel torsk i Europa er relativt begrenset. Flere norske hvitfiskebedrifter vurderer et minnet to tredjedeler av den ferske torsken som eksporterer til EU. Til tross for en betydelig økning i norsk eksport av fersk hel torsk, viser våre observasjoner at utvalget av fersk hel torsk i Europa er relativt begrenset. Flere norske hvitfiskebedrifter vurderer et minnet to tredjedeler av den ferske torsken som eksporterer til EU. Til tross for en betydelig økning i norsk eksport av fersk hel torsk, viser våre observasjoner at utvalget av fersk hel torsk i Europa er relativt begrenset. Flere norske hvitfiskebedrifter vurderer et minnet to tredjedeler av den ferske torsken som eksporterer til EU.


**Figur 1** Norsk eksport av fersk hel torsk i mengde rund vekt (prosent) 1988-2014




**Figur 2** Norsk eksport av fersk hel torsk i mengde rund vekt (prosent) 1988-2014



**Figur 3** Norsk eksport av fersk hel torsk i mengde rund vekt (prosent) 1988-2014



**Figur 4** Norsk eksport av fersk hel torsk i mengde rund vekt (prosent) 1988-2014



Fangstbasert akvakultur eller levendelagring av torsk har vært og er en strategi for å redusere sesongvariasjonene i torsk fisket. Hensikten med «torsk hotellene» har vært å skape et forutsigbart råvaremarked for industrien, og sikre stabile tilførsler av fersk torsk til markedet. Prisen på den levendelagrede torsken har imidlertid vært så høy at mange norske hvitfiskebedrifter ikke har funnet det lønnsomt å foredle den. Levendelagret torsk har derfor vært brukt som en strategi for å hente ut en høyere pris i markedet for sløyd og hodekappet torsk, i perioder hvor etterspørselen har vært større enn tilbudet, framfor å anvende den i egen produksjon. Levendelagring av torsk har forlenget sesongen for eksport av fersk torsk og bidratt til å øke eksportert mengde.

## Salgs- og tilbudskampanjer

Mer enn 95 prosent av den ferske torsken som norske bedrifter eksporterer går til Europa. Høye torskpriser og perioder med tilbudsoverskudd har gjort torsk attraktiv for detaljistledet i en rekke europeiske markeder og økonomisk tilgjengelig for stadig flere europeiske



forbrukere. Dagligvarekjedene i Europa har benyttet de lave torskeprisene til å kjøre flere salgs- og tilbudskampanjer som har trukket mange forbrukere til utsalgsstedene. Den spanske supermarkedskjeden «Mercadona» kjørte i mai i år kampanjer på fersk hel torsk i Valencia-regionen til Euro 4.95 per kilo. Lave priser i perioder med høye torskekvoter har bidratt til å skape og utvikle stadig flere markeder for ferske torskeprodukter. Polske supermarkedskjeder antyder at landet i stadig større grad har blitt et konsummarked for nordøstatlantisk torsk og ikke bare et foredlingsmarked.

#### Infrastruktur

Stadig flere norske bedrifter har spesialisert seg på pakking og eksport av fersk hel torsk. Det har forbedret effektiviteten og redusere kostnadene, fordi prosessen er organisert og satt i system på en helt annen måte enn tidligere.

Produktkategorien stiller likeledes få krav til investeringer i anleggsmidler sammenlignet med andre torskeprodukter. Det er derfor få inngangsbarrierer for de hvitfiskbedriftene som finner det lønnsomt å eksportere fersk hel torsk.

#### Foredlingsindustri i EU

Til tross for en betydelig økning i norsk eksport av fersk hel torsk, viser våre observasjoner at utvalget av fersk hel torsk i Europa er relativt begrenset. Flere norske hvitfiskbedrifter antyder at minst to tredjedeler av den ferske torsken som eksporteres til EU, går via foredlingsindustrien før salg til forbruker i detaljistledet. Tilstedeværelsen av en europeisk industri har vært avgjørende for å kunne eksportere store mengder fersk torsk.

Økt eksport av fersk torsk har vært en fornuftig strategi for norsk industri for å tilpasse seg den raske økningen i torskekvoten. Parallelt har etterspørselen vært stimulert av lave priser som følge av stort tilbud og kjedenes evne og vilje til å kjøre tilbudskampanjer på torsk.

FERSK TORSK: De siste fire årene har det vært en betydelig økning i den norske eksporten av fersk hel torsk.

FOTO: FINN-ARNE EGENESS

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

## Norge tar tilbake filetproduksjonen

Intrafish - Login (1 likt treff). Publisert på nett 28.08.2015 05:00. Profil: Oppdragsgivere, Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF).

Jinghua Xie. (Foto: Jogvan H. Gardar) Norge tar tilbake filetproduksjonen Glad fiskerimelding: Norge er i ferd med å ta tilbake filetproduksjonen av fisk. Foreløpig er det sjøprodusert filet som er gull verd her.

User

Eksporten av rund fryst torsk og hyse til Kina for filetering faller og de få fabrikktrålerne med filetproduksjon i Norge har gode tider. Hvitfiskverden er i forandring.

- Vi kan konkurrere med å produsere filet i Norge på sjøen og sannsynligvis også på land fordi produksjonskostnadene er økende i Kina. Det hadde vært en fordel for alle med en større produksjon av sjøfrossen filet enn de 50.000 tonn vi produserer nå totalt i Norge for det engelske fish & chipsmarkedet, oppsummerte fabrikkskipreder Per Magne Eggesbø på Torskeseminaret i Ålesund.

Få tall produsenter Det er bare tre fabrikktrålere og en håndfull autolinebåter med filetfabrikk, som står for den høyt prisede norske filetproduksjonen.

På den nye fabrikktråleren Ramoen, som kommer neste sommer, blir det nær helautomatisk produksjon av beinfri posjonspakket filet med en ny islandskprodusert maskin hvor Fiskeri- og Havbruksnæringens Forskningsfond (FHF) og Møreforskning er med i totalprosjektet.

Målet er effektiv og lønnsom filetproduksjon med minimal bruk av arbeidshender.

- Med den nye filetmaskinen settes vi i stand til å lage et bedre produkt enn det vi gjør i dag og får god respons i markedet med. Vi vil kunne lage en beinfri filet uten arbeidskraft. Ny bedøvelsesmetode gjør at fisken kan kappes med en gang den er tatt inn i fabrikk. Kapasiteten er økt for utblødning og lagring i tanker, sier Eggesbø.



Prosjektet er et samarbeid mellom rederi, FHF og Møreforskning med basis i en islandskprodusert helautomatisk filetmaskin som tar prosessen et steg videre i utviklingen.

Mindre til Kina Norsk effektivisering og reduserte produksjonskostnader, skal bidra til å ta opp konkurransen mot lavprisproduksjonen i Kina.

I flere år har eksporten av frossen av hodekappet hvitfisk til Kina for bearbeiding der økt. I fjor kom denne eksporten opp i 77.000 tonn, men i år har eksporten blitt vesentlig redusert fra Norge, spesielt på torsk og hyse, men ikke på sei.

Hittil i år er det bare eksportert 23.000 tonn hvitfisk til Kina. Eksporten er redusert med 16 prosent for torsk og 19 prosent for hyse.

- Den kinesiske prosessindustrien har problemer i år på grunn av økt kostnader i Kina og lavere etterspørsel. Fordelene for Kina i nå er bedre etterspørsel fra USA, billigere allaska pollock, ingen økning i arbeidskraftkostnader, forklarer Jinghua Xie fra Universitetet i Tromsø om situasjonen for fiskehandelen med Kina.

Kina slår tilbake Og legger til:

- Mange små bedrifter er gått konkurs, noe som betyr bedre tider for de store selskapene. Nedskrivning av kinesisk valuta, drar også opp mulighetene for kinesisk prosessering. Det jobbes med økt automatisering i produksjonen i Kina, sier hun og viser spesielt til storselskapet Pasific Andes i forhold til automatisert produksjon.

Alaska pollock billigere Hun mener at prosessindustrien vil flyttes til land til Polen om Kina faller ut, ikke til Vietnam fordi produksjonsprisen der vil være for høy.

Alaska Pollock har opprettholdt sitt volum til Kina med en prisnedgang på åtte prosent i år. Torsken har økt med 12 prosent i pris. Reduksjonen i torskekvoten slår dermed godt ut for norsk bearbeiding og produksjon.

© Intrafish - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/2wE72iLj>

#### Oversikt over like treff

*Norge tar tilbake filetproduksjonen*

Fiskeribladet Fiskaren 28.08.2015

# Uthvilt torsk gir best kvalitet

Bladet Vesterålen. Publisert på trykk 27.08.2015. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Side: 24.

## Forbrukerne etterspør god nok torsk, industrien jakter nok torsk for etterspørselen.

Ragnhild Aven Svalheim på Nofima spør om torsken har det godt nok.

Tekst: Christina Svanstrøm Ragnhild Aven Svalheim (26) kommer fra Førde i Sogn og Fjordane. Under arbeidstittlen "Restitusjon etter fangst av villfangta fisk: Aspekt ved relevans for muskelkvalitet" går hun snart inn i sitt siste år av doktorgradsarbeidet hos Nofima i Tromsø.

Prosjektet hun jobber med er del av satsningen til CRISP - et senter for forskningsdrevet innovasjon (SFI) innen bærekraftig fiskeri.

Godt på vei inn i sluttfasen av doktorgradsarbeidet har Svalheim kommet frem til følgende resultater: - Mer skånsom behandling av fisk, tilstrekkelig hvile og riktig slaktemetode er viktig for å sikre god kvalitet.

Trålsimulator Siden starten av Ph.D.-arbeidet har Svalheim gjort flere ulike forsøk med bruk av en spesialbygd svømmetunnel på Havbruksstasjonen i Tromsø.

Arbeidet tar for seg eksperimentell simulering av forhold som oppstår under det kommersielle trålfisket, og undersøkelser av hvordan disse forholdene virker inn på fisken sin fysiologi og hvilke konsekvenser dette har for kvaliteten på råstoffet.

Ved å simulere trålfiske får en muligheten til å studere ulike faser innen trålfiske, for å se hvordan disse enkeltvis påvirker fiskens fysiologi og kvalitet. De ulike fasene av trålfiske er bl.a. fysisk utmattelse mens fisken prøver å unngå trålmunnen, trengsel da de samles opp i trålposen og blir

løftet opp av vannet og store trykkendringer fra ulike dyp og opp til havoverflaten.

- Svømmetunnelen er i hovedsak en trålsimulator, og fungerer som en slags tredemølle for fisken ved at den kan svømme på samme sted over

### Uthvilt torsk gir best kvalitet

Forbrukerne etterspør god nok torsk, industrien jakter nok torsk for etterspørselen.

Ragnhild Aven Svalheim på Nofima spør om torsken har det godt nok.

Tekst: Christina Svanstrøm Ragnhild Aven Svalheim (26) kommer fra Førde i Sogn og Fjordane. Under arbeidstittlen "Restitusjon etter fangst av villfangta fisk: Aspekt ved relevans for muskelkvalitet" går hun snart inn i sitt siste år av doktorgradsarbeidet hos Nofima i Tromsø.

Prosjektet hun jobber med er del av satsningen til CRISP - et senter for forskningsdrevet innovasjon (SFI) innen bærekraftig fiskeri.

Godt på vei inn i sluttfasen av doktorgradsarbeidet har Svalheim kommet frem til følgende resultater: - Mer skånsom behandling av fisk, tilstrekkelig hvile og riktig slaktemetode er viktig for å sikre god kvalitet.

Trålsimulator Siden starten av Ph.D.-arbeidet har Svalheim gjort flere ulike forsøk med bruk av en spesialbygd svømmetunnel på Havbruksstasjonen i Tromsø.

Arbeidet tar for seg eksperimentell simulering av forhold som oppstår under det kommersielle trålfisket, og undersøkelser av hvordan disse forholdene virker inn på fisken sin fysiologi og hvilke konsekvenser dette har for kvaliteten på råstoffet.

Ved å simulere trålfiske får en muligheten til å studere ulike faser innen trålfiske, for å se hvordan disse enkeltvis påvirker fiskens fysiologi og kvalitet. De ulike fasene av trålfiske er bl.a. fysisk utmattelse mens fisken prøver å unngå trålmunnen, trengsel da de samles opp i trålposen og blir

løftet opp av vannet og store trykkendringer fra ulike dyp og opp til havoverflaten.

- Svømmetunnelen er i hovedsak en trålsimulator, og fungerer som en slags tredemølle for fisken ved at den kan svømme på samme sted over



Ragnhild Aven Svalheim på Nofima spør om torsken har det godt nok.

Forbrukerne etterspør god nok torsk, industrien jakter nok torsk for etterspørselen.

Godt på vei inn i sluttfasen av doktorgradsarbeidet har Svalheim kommet frem til følgende resultater: - Mer skånsom behandling av fisk, tilstrekkelig hvile og riktig slaktemetode er viktig for å sikre god kvalitet.

Trålsimulator Siden starten av Ph.D.-arbeidet har Svalheim gjort flere ulike forsøk med bruk av en spesialbygd svømmetunnel på Havbruksstasjonen i Tromsø.

Arbeidet tar for seg eksperimentell simulering av forhold som oppstår under det kommersielle trålfisket, og undersøkelser av hvordan disse forholdene virker inn på fisken sin fysiologi og hvilke konsekvenser dette har for kvaliteten på råstoffet.

Ved å simulere trålfiske får en muligheten til å studere ulike faser innen trålfiske, for å se hvordan disse enkeltvis påvirker fiskens fysiologi og kvalitet. De ulike fasene av trålfiske er bl.a. fysisk utmattelse mens fisken prøver å unngå trålmunnen, trengsel da de samles opp i trålposen og blir

løftet opp av vannet og store trykkendringer fra ulike dyp og opp til havoverflaten.

- Svømmetunnelen er i hovedsak en trålsimulator, og fungerer som en slags tredemølle for fisken ved at den kan svømme på samme sted over

- Forsøket viste at rødheten i fisken er økende etter to timers restitusjon, og først etter fire timer har den begynt å avta igjen, sier Svalheim.

Dette kommer mest sannsynlig av at når fisken får hvile, så økes blodtilførselen til den hvite muskelen for å forsyne den med oksygen slik at energilagrene kan gjenopprettes.

Mengden blod til hvit muskel

øker i 2-4 timer for så å gå ned igjen til hvilenivå. Når den hvite muskelen til hvitfisk blir rød, vurderes det som forringet kvalitet.

Fisken trenger hvile Med erfaringene fra sitt første forsøk, og et par påfølgende tester i 2014, ble det gjort klart for enda et stort forsøk nå i vinter.

Denne gangen var det flere hundre torsker som stod til tjeneste for å teste ut hvordan det å bli trent sammen bakerst i en trålpose påvirker fiskens fysiologi og kvalitet, samt hvordan mengden restitusjon i etterkant virker inn på disse verdiene.

- Vi ønsker å finne ut hvor lenge en fisk kan være sammentrengt, før det begynner å gå utover overlevelse (krisefysiologi) og kvalitet. Akkurat som i det første forsøket, begynte vi med å la fisken slite seg ut fysisk i svømmetunellen.

I det andre forsøket ble fisken i tillegg trent sammen i en eksperimentell trålpose etter hvert som den slapp seg bakover i tunellen og lå pakket sammen der i 1, 3 eller 5 timer.

- Deretter fikk fisken restituere i 0, 3 eller 6 timer. I utgangspunktet skulle vi kjøre samme forsøket tre ganger, men avbrøyt 5 timers pakkegruppen fordi fisken ikke tålte påkjenningen. Da synes vi ikke det var forsvarlig å gjøre det på nytt.

Resultatene viste fysisk utmattelse sammen med trenging har en negativ innvirkning på kvaliteten. Og desto lenger en trenger fisken, desto dårligere blir kvaliteten og overlevelsen.

Heldigvis kan en likevel få fin kvalitet fra trent fisk. Forsøket viste nemlig at fisk som slaktes

etter seks timers hvile hadde en svært god kvalitet.

- Som forventet fra de første testene gjort noen år tilbake viste fiskene som kun fikk tre

timer hvile dårligst kvalitet.

Dette betyr at bare litt hvile ikke er nok, -enten må fisken slaktes umiddelbart, eller så må den få 5-6 timer restitusjon, dersom en ønsker å sikre seg hvitest mulig filet, sier Svalheim.

Doktorgraden til Svalheim er koblet til CRISP-prosjektet.

(LINK). Hennes resultater er relevante i sammenheng med forsøkene som er gjort ombord på trålere, der man har testet pumping av levende fisk fra trålposen, med påfølgende hviletid i vannfylte kar.

- Fisk som lagres levende om bord holder en høyere kvalitet enn fisk som dør i mottaksbinger uten vann. Det interessante man må se på videre er hvordan man også kan sørge for å få fisken effektivt og skånsomt ombord i tråleren, sier Svalheim.

Selv har hun alltid vært ei fiskejente. Fem år gammel tok bestemor henne med på kjøkkenet og lærte henne å sløye fisk på egenhånd med brødkniven.

- Slik ble det hver sommer, fiske i Sognefjorden. Og det morsomste var å legge til side invollene slik at man kunne studere dem etter innhold etter at fisken var klargjort, sier Svalheim.

Som voksen tok hun en bachelorgrad i miljø og ressursfag i Bergen. Med mye fokus på biologi og en stor interesse for dyreverdenen, ble det naturlig å følge opp med en mastergrad i fiskeribiologi og forvaltning.

- Jeg skrev masteroppgaven min for Havforskningsinstituttet i Bergen. Da fokuserte jeg på skjelltap og dødlighet hos sild når de fanges i not.

Etter endt master, var det naturlig å komme til Tromsø da hun fikk muligheten.

- Å skrive doktorgraden på Nofima, i forbindelse med CRISP som jeg mener er et prosjekt med mange viktige mål og resultater, er veldig spennende, sier Svalheim.

Når hun neste høst skal disputere for doktorgraden, er ønsket for veien videre allerede klart.

- Jeg håper at det venter en mulighet til å kunne  
fortsette som forsker på Nofima, smiler  
Svalheim.

© Bladet Vesterålen

## Norge tar tilbake filetproduksjonen

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 26.08.2015 16:27. Profil: Oppdragsgivere, Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF).

Einar Lindbæk.

**Norge er i ferd med å ta tilbake filetproduksjonen av fisk. Foreløpig er det sjøprodusert filet som er gull verd her i landet.**

Eksporten av rund fryst torsk og hyse til Kina for filetering faller og de få fabrikktrålerne med filetproduksjon i Norge har gode tider.

Hvitfiskverden er i forandring.

- Vi kan konkurrere med å produsere filet i Norge på sjøen og sannsynligvis også på land fordi produksjonskostnadene er økende i Kina. Det hadde vært en fordel for alle med en større produksjon av sjøfrossen filet enn de 50.000 tonn vi produserer nå totalt i Norge for det engelske fish & chipsmarkedet, oppsummerte Per Magne Eggesbø på Torskeseminaret i Ålesund i dag.

Fåfall produsenter

Det er bare tre fabrikktrålere og en håndfull autolinebåter med filetfabrikk, som står for den høyt prisede norske filetproduksjonen.

På den nye fabrikktråleren "Ramoen", som kommer neste sommer, blir det nær helautomatisk produksjon av beinfri posjonspakket filet med en ny islandskprodusert maskin hvor FHF og Møreforskning er med i totalprosjektet. Målet er effektiv og lønnsom filetproduksjon med minimal bruk av arbeidshender.

- Med den nye maskinen settes vi i stand til å lage et bedre produkt enn det vi gjør i dag og får god respons i markedet med, sier Eggesbø.

OMBORD PRDUKSJON: De satset på filetproduksjon om bord på "Ramoen". Nå høster de av et godt valg, fra venstre: Per Magne Eggesbø, Johannes Eggesbø, Atle Vartdal og Knut Vartdal. FOTO: EINAR LINDBÆK OMBORD PRDUKSJON: De satset på filetproduksjon om bord på "Ramoen". Nå høster de av et godt valg, fra venstre: Per Magne Eggesbø, Johannes

The screenshot shows the homepage of Fiskeribladet Fiskaren. At the top, there is a banner for 'ICE FISH' with the text 'Eksporter av fersk, frossen og salt fisk. Raskt oppgjør!' and contact information '+47 77 98 11 88 | icefish@icefish.no'. Below the banner is the website's navigation bar with the title 'Fiskeribladet Fiskaren' and the date 'onsdag 26. august - 2015'. The main content area features the article 'Norge tar tilbake filetproduksjonen' by Einar Lindbæk, dated 26. august 2015 kl 16:27. The article text is partially visible, matching the text in the document. To the right of the article is a sidebar with a 'NYHETSBAER' section containing a list of recent news items, such as 'Norge tar tilbake filetproduksjonen' and 'Stadig færre benytter seg av ungdomskvote'. At the bottom of the page, there are several small image thumbnails with captions, including 'Skur opp minsteprisen på kongekrabbe' and 'Snurrevadfiskerne dropper mate om fangstbegrensning'.

Eggesbø, Atle Vartdal og Knut Vartdal. FOTO:  
EINAR LINDBÆK

Mindre til Kina

Norsk effektivisering og reduserte produksjonskostnader, skal bidra til å ta opp konkurransen mot lavprisproduksjonen i Kina.

I flere år har eksporten av frossen av hodekappet hvitfisk til Kina for bearbeiding der økt. I fjor kom denne eksporten opp i 77.000 tonn, men i år har eksporten blitt vesentlig redusert fra Norge, spesielt på torsk og hyse, men ikke på sei. Hittil i år er det bare eksportert 23.000 tonn hvitfisk til Kina. Eksporten er redusert med 16 prosent for torsk og 19 prosent for hyse.

- Den kinesiske prosessindustrien har problemer i år på grunn av økt kostnader i Kina og lavere etterspørsel. Fordelene for Kina i nå er bedre etterspørsel fra USA, billigere allaska pollock, ingen økning i arbeidskraftkostnader, forklarer Jinghua Xie fra Universitetet i Tromsø om situasjonen for fiskehandelen med Kina.

Kina slår tilbake

Og legger til:

- Mange små bedrifter er gått konkurs, noe som betyr bedre tider for de store selskapene. Nedskrivning av kinesisk valuta, drar også opp mulighetene for kinesisk prosessering. Det jobbes med økt automatisering i produksjonen i Kina, sier hun og viser spesielt til storselskapet Pasific Andes i forhold til automatisert produksjon.

Alaska pollock billigere

Hun mener at prosessindustrien vil flyttes til land som Polen om Kina faller ut, ikke til Vietnam fordi produksjonsprisen der vil være for høy.

Alaska Pollock har opprettholdt sitt volum til Kina med en prisnedgang på åtte prosent i år. Torsken har økt med 12 prosent i pris. Reduksjonen i torsk kvoten slår dermed godt ut for norsk bearbeiding og produksjon.

PS: Mange fabrikktrålere har satt på land filetoproduksjonsutstyret og gått over til å produsere HG-fisk.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/ohXEPZ2V>



## Fiskeriministeren setter rekruttering på agendaen

Kyst.no. Publisert på nett 26.08.2015 15:48. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

**Fiskeriminister Elisabeth Aspaker besøker Kristiansund fredag 28. august. Innovasjon, omstilling og rekruttering til fiskeri- og havbruksnæringen står på programmet.**

- Jeg reiser mye langs kysten, og jeg blir særlig glad for å møte unge mennesker som velger å satse på sjømatnæringen i lokalsamfunnet. Dette er en fremtidsrettet næring, og flere av bedriftene vi skal besøke i Kristiansund og Averøy er gode eksempler på dette, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Først på programmet skal hun møte Nofima og Marine Harvest i Averøy, som blant annet jobber med miljøstyrt havbruk. De leter etter løsningene på noen av utfordringene næringen står ovenfor.

Videre skal Aspaker besøke utstyrsleverandøren Triplex for å høre om hvordan de jobber med å tiltrekke seg og utdanne lærlinger.

Fiskeriministeren avslutter besøket i Averøy hos Stranda Prolog, som jobber spesielt med lakselusproblematikken, og vil gi fiskeriministeren en omvisning på lekteren som nylig vant Innovasjonsprisen.

Program 10:00-11:00 Nofima Averøy/Marine Harvest 13:15-14:00 Triplex 14:15-15:00 Stranda Prolog

© Kyst.no

Se webartikkelen på <http://ret.nu/qVwhpBDP>

### Oversikt over like treff

*Fiskeriministeren til Kristiansund*

Fiskeribladet Fiskaren - LogIn 26.08.2015 15:00

*Fiskeriministeren til Kristiansund*

Fiskeribladet Fiskaren 26.08.2015 15:34

**Fiskeriministeren setter rekruttering på agendaen**

Fiskeriminister Elisabeth Aspaker besøker Kristiansund fredag 28. august. Innovasjon, omstilling og rekruttering til fiskeri- og havbruksnæringen står på programmet.

Jeg reiser mye langs kysten, og jeg blir særlig glad for å møte unge mennesker som velger å satse på sjømatnæringen i lokalsamfunnet. Dette er en fremtidsrettet næring, og flere av bedriftene vi skal besøke i Kristiansund og Averøy er gode eksempler på dette, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Først på programmet skal hun møte Nofima og Marine Harvest i Averøy, som blant annet jobber med miljøstyrt havbruk. De leter etter løsningene på noen av utfordringene næringen står ovenfor.

Videre skal Aspaker besøke utstyrsleverandøren Triplex for å høre om hvordan de jobber med å tiltrekke seg og utdanne lærlinger.

Fiskeriministeren avslutter besøket i Averøy hos Stranda Prolog, som jobber spesielt med lakselusproblematikken, og vil gi fiskeriministeren en omvisning på lekteren som nylig vant Innovasjonsprisen.

**Program**  
 10:00-11:00 Nofima Averøy/Marine Harvest  
 13:15-14:00 Triplex  
 14:15-15:00 Stranda Prolog

Publisert: 26.08.15 kl 15:48

Program	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00
10:00-11:00	Nofima Averøy/Marine Harvest	11:00-12:00	Triplex	13:00-14:00	Stranda Prolog

## Fiskeriministeren til Kristiansund

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på nett 26.08.2015 15:34. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

**Innovasjon, omstilling og rekruttering til fiskeri- og havbruksnæringen står på programmet da Aspaker besøker Kristiansund fredag 28.august.**

Oppdatert: 26. august 2015 15:05

- Jeg reiser mye langs kysten, og jeg blir særlig glad for å møte unge mennesker som velger å satse på sjømatnæringen i lokalsamfunnet. Dette er en fremtidsrettet næring, og flere av bedriftene vi skal besøke i Kristiansund og Averøy er gode eksempler på dette, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker i en pressemelding.

Først på programmet skal hun møte Nofima og Marine Harvest i Averøy, som blant annet jobber med miljøstyrt havbruk. De leter etter løsningene på noen av utfordringene næringen står ovenfor.

Videre skal Aspaker besøke utstyrsleverandøren Triplex for å høre om hvordan de jobber med å tiltrekke seg og utdanne lærlinger.

Fiskeriministeren avslutter besøket i Averøy hos Stranda Prolog, som jobber spesielt med lakselusproblematikken, og vil gi fiskeriministeren en omvisning på lekteren som nylig vant Innovasjonsprisen.

© Fiskeribladet Fiskaren

Se webartikkelen på <http://ret.nu/Tf0iHRw>

### Oversikt over like treff

*Fiskeriministeren setter rekruttering på agendaen*

Kyst.no 26.08.2015 15:48

*Fiskeriministeren til Kristiansund*

Fiskeribladet Fiskaren - Login 26.08.2015 15:00

The screenshot shows the website 'Fiskeribladet Fiskaren' with a blue header. The main article title is 'Fiskeriministeren til Kristiansund'. The article text is partially visible, starting with 'Innovasjon, omstilling og rekruttering til fiskeri- og havbruksnæringen står på programmet da Aspaker besøker Kristiansund fredag 28.august.' The article body contains the text provided in the other blocks. The sidebar on the right lists other news items under 'NYE SAKER' and 'BEST LEST'.

## Fiskeriministeren til Kristiansund

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 26.08.2015 15:00. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

**Innovasjon, omstilling og rekruttering til fiskeri- og havbruksnæringen står på programmet da Aspaker besøker Kristiansund fredag 28.august.**

- Jeg reiser mye langs kysten, og jeg blir særlig glad for å møte unge mennesker som velger å satse på sjømatnæringen i lokalsamfunnet. Dette er en fremtidsrettet næring, og flere av bedriftene vi skal besøke i Kristiansund og Averøy er gode eksempler på dette, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker i en pressemelding.

Først på programmet skal hun møte Nofima og Marine Harvest i Averøy, som blant annet jobber med miljøstyrt havbruk. De leter etter løsningene på noen av utfordringene næringen står ovenfor.

Videre skal Aspaker besøke utstyrsleverandøren Triplex for å høre om hvordan de jobber med å tiltrekke seg og utdanne lærlinger.

Fiskeriministeren avslutter besøket i Averøy hos Stranda Prolog, som jobber spesielt med lakselusproblematikken, og vil gi fiskeriministeren en omvisning på lekteren som nylig vant Innovasjonsprisen.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/PO3jWeF1>

### Oversikt over like treff

*Fiskeriministeren setter rekruttering på agendaen*

Kyst.no 26.08.2015 15:48

*Fiskeriministeren til Kristiansund*

Fiskeribladet Fiskaren 26.08.2015 15:34

The screenshot shows the website 'Fiskeribladet Fiskaren' with a blue header. The main article is titled 'Fiskeriministeren til Kristiansund'. The text of the article is partially visible, matching the text in the document. To the right of the article is a sidebar with a list of other news items under the heading 'MEST SAKER'. The items include: 'Norge tar tilbake Reprodusjonen', 'Stadig færre berytter seg av ungdomskvote', 'MSD tilkannet i saken mot Pharmig', 'Fiskeriministeren til Kristiansund', 'Skur og minsteprisen på kongekrabbe', 'Better fokusert på fisker', 'Lanserer laks som er 100 prosent spekkfri', 'Sturresvalfiskerne dropper møte om fangstbegrensning', 'Fra trossel til økonomisk sukkes', 'Satin Ruvoldts krebberhotell er åpnet', 'MEST LEST', '«Lakselaks» på vei hjem', 'Tar seg opp på leverfisk', 'Neppe større stikkvoter neste år', 'Sturresvalfiskerne dropper møte om fangstbegrensning', 'Ulk skal produsere til terningen', 'En god jobb med å plukke avler...'. At the bottom right, there is a small image and a snippet of an article titled 'Stadig færre berytter seg av ungdomskvote'.

## Utvalg skal se på regler for fiskekvoter

Norges Sildesalgslag. Publisert på nett 25.08.2015 11:41. Profil: Konkurrenter, Havforskningsinstituttet.

Foto: Havforskningsinstituttet - Vi har laget oss et regelverk som setter svært mange begrensninger for hvordan fiskerne kan innrette seg. Systemet er modent for forenkling og modernisering, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Les saken her:

© Norges Sildesalgslag

Se webartikkelen på <http://ret.nu/4Q24MriD>



# Lager for fisk

Avisa Nordland. Publisert på trykk 25.08.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Side: 9.

## MELLOMSTASJON

**GILDESKÅL:** Gildeskål kommune gjør på sine nettsider oppmerksom på at det for tiden er plassert ut enkle merder for mellomlagring av fisk i sjøen rundt om i kommunen.

Forskriften for fangstbasert akvakultur gjelder ikke for slike restitusjons- og mellomlagringsmerder for lagring levende fisk i inntil 12 uker. Dette følger av nye regler som gjelder fra januar i år. Utsetting av slike merder vil dermed ikke bli offentlig utlyst, men må søkes om til Kystverket.

© Avisa Nordland

AVISA NORDLAND
Tirsdag 25. august 2015
NYHETER 9

**MELLOMSTASJON**

**Lager for fisk**

**GILDESKÅL:** Gildeskål kommune gjør på sine nettsider oppmerksom på at det for tiden er plassert ut enkle merder for mellomlagring av fisk i sjøen rundt om i kommunen. Forskriften for fangstbasert akvakultur gjelder ikke for slike restitusjons- og mellomlagringsmerder for lagring levende fisk i inntil 12 uker. Dette følger av nye regler som gjelder fra januar i år. Utsetting av slike merder vil dermed ikke bli offentlig utlyst, men må søkes om til Kystverket.

**KLART FOR HELIKOPTERTRANSPORT**

**Fikk landingsplass i Kilvik**

**MELØY:** Sveize AS har fått en tidbegrenset dispensasjon fra Iraset og korpsjon for anbringelse av helikopterplasser for helikopter i Kilvik og på Svarttorn. Dispensasjonen er gyldig til 31. januar om uttak av fra Svarttorn, og motorferdsel uttak, 48. selskapet har fått dispensasjon for fra kommunens planlagt og plan- og utviklingsutvalg. Luftfartstilsynets dispensasjon gjelder i ett år fram til 15. oktober 2016, og har en ramme på 700 enkeltture med helikopter fra hver av landingsplassene i perioden juli til og med oktober. Landingsplassene kan benyttes mellom klokken 08.00 og 22.00. Klageperioden er begrenset til tre uker regnet fra 11. august. Innroperen i Kilvik har protestert mot det de mener vil bli ubehagelige støyplager.

**Skal satse på varehus i Sverige og på netthandel**

## Åhléns legger ned

**Alle kjedens norske butikker skal være borte i løpet av et par årstid.**

**TOMMY BRÅKSTAD, ANB**

**OSLO:** Åhléns har tatt en strategisk beslutning om å satse hovedsakelig på det svenske markedet og på kjempevarehusene, som som er varehusene og vil legge ned butikkerne i løpet av en toårsperiode.

**Beslutningen har vært tung.**

**WONDERLEDELSEN**

Åhléns er opprinnelig en familiebrevfiin grunnlagt i 1899 i Sverige. Kjeden sies på egne nettsider at kjeden har 77 varehus i Sverige og 29 butikker i Norge. De norske butikkene ligger blant annet i Oslo, Bergen, Trondheim, Tromsø, Stavanger og på City Nord i Bodø.

Kjeden omsatte for 4,9 milliarder i 2014, ifølge dens egne hjemmesider.

Butikkjeden kom til Norge i 1994.

**- Tung beslutning**

Utviklingen har ifølge Åhléns vært i samsvar med målet. Samtidig har de norske butikkene bare en begrenset del av kjedens vareassortiment.

«Vi har vært lenge i Norge, og den får konsekvenser for våre norske medarbeidere. Samtidig har vi utviklet og forsterket vårt varehuskonsept de siste årene, og satset på mote, hjem, skjønnhet og smart e-handel som vi lanserte nede år, sier Grøge. Mensom visdirektør i Åhléns AB i en e-post til Nettavisen.

Varehusene er kjernen i vår virksomhet og vi legger fokus på varet på dette. Det er tråkkelig at vi legger ned interretbutikkene i Norge.

**Skulle utvide i Norge**

Et utvalg av butikkerne stenger allerede nå angust og september. Fjere vil stenge i begynnelsen av 2016. Alle butikkerne skal være avviklet i løpet av to år.

**Samfunnsstraff for bombetrussel**

**BERGEN:** En 18 år gammel kvinne fra Sogn og Fjordane er dømt til 148 timers samfunnsstraff og betale Wålerne 100.000 kroner i erstatning etter en bombetrussel mot et fly.

Den unge kvinnen sto utvalgt for til sammen fem trusler da hun tidligere i august møtte i Fjordane angrens. Fire var rettet mot lokal polit, der hun bleid via tekstmeldinger og brev blant annet truet med å sprengne det lokale lensmannskontoret i Hulfa, skriver NTB.

Den femte var en bombetrussel mot et Wålerne-fly 3. mars i år. Trusselen fikk store konsekvenser for trafikken på Bergens lufthavn Flesland. Flyplassen ble evakuet og var stengt i en drøy time. Wålerne mottok meldingen via sosiale medier og ble på nettet, 18-åringen tok selv kontakt med lensmannen og fortalte at hun sto bak. Kvinnen selgerte straffskyld da saken gikk for retten.

I dommen skiltes straffetiden og viser til de store konsekvensene bombetrusselen mot Wålerne-flyet fikk.

I uttalelser kvaliteterte forholdsene til fengselsstraff, men retten fant en rekke for mildende forhold knyttet til kvinnens helse og sosiale og unge alder. De valgte derfor å dømme kvinnen til 148 timers samfunnsstraff og betale 100.000 kroner i erstatning til flyselskapet. (NTB)

**OVER OG UT:** Den svenske interretkjeden Åhléns legger ned 30 butikker i Norge. Denne butikken på Gosenen i Oslo hadde mandag 50% utsalg på vorene butikker.

**FOTO: OLE GUNNAR OSNREIN / NTB SCANPIX**

Åhléns vil oppmuntre til at andre tar over butikkerne. Hjelpe hjemmesidene har Åhléns opprinnelig hatt planer om å utvide virksomheten i Norge, Åhléns i Norge hadde i fjor en omsetning på 252 millioner kroner og et driftsresultat på 8,5 millioner kroner.

Side 21 av 49



hører en rekke fiskeslag med i en "pakke", og andre er utelukket. Det er også vanskelig for to fiskere å samordne seg og samarbeide i perioder, hvis for eksempel praktiske familiehensyn skulle tilsi det. Dette er bare noen av de problemstillingene utvalget skal se på og som jeg mener er overmodent for å videreutvikle fiskerinæringen, og særlig flåtesiden.

Kort sagt: det vi ønsker å få utredet, er om de begrensninger og bindinger som var riktige for gårsdagen, også er det rette systemet for framtiden. Kan vi skape en enda bedre og mer attraktiv næring, ved nye løsninger? Å investere i fiskerinæringen handler om langsiktighet og forutsigbarhet. Vi må ha rammebetingelser som står seg over tid. Mye av den effektiviseringen vi har oppnådd i flåteleddet har kommet som følge av at fiskerne har hatt trygghet til at myndighetene ikke endrer spillereglene underveis. Derfor har jeg satt som premiss for utvalgsarbeidet at trålstigen står fast.

Ekspertutvalget skal levere sin innstilling i form av en NOU høsten 2016. Deretter vil regjeringen legge fram en stortingsmelding. Da trenger vi en politikk med breiest mulig forankring i Stortinget. En politikk som borger for langsiktighet og forutsigbarhet, ikke at grunnleggende ordninger endres ved hvert stortingsvalg.

Bildetekst: FISK: Å investere i fiskerinæringen handler om langsiktighet og forutsigbarhet, skriver Elisabeth Aspaker i dette innlegget.

© Lofotposten

### Oversikt over like treff

*Trålstigen ligger fast Demokratiet fortjener et rettferdig valg*

Fiskeribladet Fiskaren 21.08.2015

*Trålstigen ligger fast*

Bladet Vesterålen 21.08.2015 14:30

# Trålstigen ligger fast

Bladet Vesterålen. Publisert på trykk 20.08.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Elisabeth Aspaker. Side: 3.

## Fiskekjøpernes forening sin representant Steinar Eliassen ønsker å rive bort en av bærebjelkene i torskefiskeriene ved å foreslå overføring av kvoter mellom gruppene.

Dette er jeg uenig i, men jeg er langt på vei enig i målsettingen om å forlenge sesongen for fersk torsk til industrien.

I fjor sommer la jeg frem en levendelagringsstrategi med en rekke tiltak for å stimulere flåten og industrien til å forsøke mer levendelagring av torsk for å utvide sesongen.

Levendelagringsstrategien er et bidrag, men ikke nok alene for å jevne ut sesongen.

Vi må arbeide videre med tiltak for å jevne ut sesongtoppene.

Den differensierte fiskeflåten vi har i Norge er et bidrag til dette. Havfiskeflåten kan hente råstoff på tider av året når det er mindre tilgang kystnært, og tilgjengelig for den minste flåten.

I løpet av høsten vil vi legge frem en stortingsmelding som oppfølging av Sjømatindustriutvalgets rapport. Utgangspunktet for meldingen er vedvarende dårlig lønnsomhet i industrien. Oppgaven er klar; politiske rammebetingelser

som kan bidra til økt lønnsomhet i fiskeindustrien. I tillegg til en fremtidsrettet politikk for industrien er det like viktig å ha en fremtidsrettet politikk for flåteleddet.

For regjeringen er det viktig å ha en differensiert flåte, men vi har sett behovet for å modernisere og forenkle dagnes kvotesystem. Vi har i dag et konglomerat av 15 ulike konsesjonstyper for havfiskeflåten og 11 ulike adgangsbegrensede fiskerier for kystflåten.

Selv om den såkalte strukturvoteordningen i dag har en viktig funksjon når det gjelder å legge til rette for effektivitet og lønnsomhet, ser vi også at denne ordningen ytterligere sementerer de ulike

# Trålstigen ligger fast

Av fiskeriminister Elisabeth Aspaker



Ryfiska fletter Gudus Njord i Melløen.

Fiskekjøpernes forening sin representant Steinar Eliassen ønsker å rive bort en av bærebjelkene i torskefiskeriene ved å foreslå overføring av kvoter mellom gruppene. Dette er jeg uenig i, men jeg er langt på vei enig i målsettingen om å forlenge sesongen for fersk torsk til industrien.

For flåten og økt fleksibilitet for aktørene, er det viktig å ha en differensiert flåte, men vi har sett behovet for å modernisere og forenkle dagnes kvotesystem. Vi har i dag et konglomerat av 15 ulike konsesjonstyper for havfiskeflåten og 11 ulike adgangsbegrensede fiskerier for kystflåten.

## Sjarkflåten i full fangst



Et beger, men søi og bevert Altid tryggleig å møte fiskerne på kalkanen.

Det er i dag som i høsten på Andenes. Det er det også på Nordmøre - fiskeflåten videregående.

Det er fine timene gangt og vei med disse flåtene, som alle er under full fart. I går var det skuddet - og det var det sjarkflåten som hadde full fangst.

## Kystvakt-forventninger til Høyre

Av ordfører Grete Ellingsen, Sortland



Vi er mange som ventet i spenningsfullt på det dagmativare idet som skal legges frem til politikk i forbindelse med høsten. Det er viktig å ha en differensiert flåte, men vi har sett behovet for å modernisere og forenkle dagnes kvotesystem.

gruppene og gir stadig mindre fleksibilitet.

Hvis vi retter blikket langt fremover så har vi to alternativer.

Vi kan enten fortsette som nå der vi ved jevne mellomrom øker kvotetakene, og bøter på den manglende fleksibiliteten gjennom lapping og enkeltstående nye ordninger. Eller vi kan gjøre en grundigere vurdering av hele kvotesystemet for å se om det kan finnes alternative modeller som både kan legge til rette for god lønnsomhet

for flåten og økt fleksibilitet for aktørene.

Det ansvarlige valget er å gjøre det siste. Regjeringen besluttet derfor like før sommeren å sette ned et ekspertutvalg med mandat til å gjøre en fullstendig gjennomgang av dagens kvotesystem, mulige alternativer til dagens system.

Jeg mener det er for lite fleksibilitet i dagens system. Det er ikke mulig å "prøve seg fram" i nye fiskerier for eksempel i en sesong ved å skaffe seg en kvote for



dette ene året, uten å investere i tillatelser til store verdier. Det er heller ikke mulig å justere aktiviteten litt ned det ene året i ett fiskeri og tilsvarende opp i et annet, hvis det skulle passe.

I mange fartøygrupper hører en rekke fiskeslag med i en "pakke", og andre er utelukket.

Det er også vanskelig for to fiskere å samordne seg og samarbeide i perioder, hvis for eksempel praktiske familiehensyn skulle tilsi det. Dette er bare noen av de problemstillingene utvalget skal se på og som jeg mener er overmodent for å videreutvikle fiskerinæringen, og særlig flåtesiden.

Kort sagt: det vi ønsker å få

utredet, er om de begrensninger og bindinger som var riktige for gårsdagen, også er det rette systemet for fremtiden. Kan vi skape en enda bedre og mer attraktiv næring, ved nye løsninger?

Å investere i fiskerinæringen handler om

langsiktighet og forutsigbarhet. Vi må ha rammebetingelser som står seg over tid. Mye av den effektiviseringen vi har oppnådd i flåteleddet har kommet som følge av at fiskerne har hatt trygghet til at myndighetene ikke endrer

spillereglene underveis. Derfor har jeg satt som premiss for utvalgsarbeidet at trålstigen står fast.

Ekspertutvalget skal levere sin innstilling i form av en NOU høsten 2016. Deretter vil regjeringen legge frem en stortingsmelding. Da trenger vi en politikk med bredest mulig forankring i Stortinget. En politikk som beror for langsiktighet og forutsigbarhet, ikke at grunnleggende ordninger endres ved hvert stortingsvalg.

Bildetekst: Havfisks tråler Gadus Njord i Melbu havn.

© Bladet Vesterålen

# - Fiskerinæringen har positiv utvikling - Storrålerne har for store

## ...kvoter, Aspaker Eit sjukehus sk...

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 17.08.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Side: 19.

Det er provoserende og trasig å se at millionbeløp i skatt fra arbeid utført i fiskeindustrien her hos oss går til Oslo, ikke til Andøy, skriver Bjørnar Sellevold.

At akuttmottaka skal fungere og gi bedre tilbud utan kirurgisk kompetanse, er ein uforståeleg tanke, skriver Kjersti Toppe.

Fiskerinæringen har positiv utvikling.

Dette mener jeg i motsetning til Jan Ingvold Markussen i Andøy Høyre som har på trykk et innlegg i diverse aviser med overskriften «Fiskerinæringen har over lang tid hatt en negativ utvikling».

Høyre-politikeren skriver: «En næring med mange særinteresser makter ikke å skape en felles plattform for optimal utnyttelse av hele næringskjeden gjennom samarbeid». Hvordan skal man så tolke dette? Hva er optimal utnyttelse?

Er det a) Suksess i form av gode og økte inntekter til fiskerne? b) Suksess i form av gode inntekter til fiskekjøperne og industriereierne? c) Suksess i form av arbeidsplasser i fiskeindustrien, som håndterer ferskfiskeleveransene, saltfiskproduksjon, tørrfiskproduksjon eller fiskefilletter i forskjellig form - klar for middagsbordet?

Markussen sier at Høyre har næringspolitikere, som ser kompliserte og uheldige forskrifter, reguleringer og så videre, og tar grep for å hindre negativ utvikling, som ikke skaper verdier for fellesskapet.

Jeg for min del har ikke sett verken Høyre-politikere eller AP-politikere som har gjort nevneverdige tiltak for å gjøre forskriftsjungelen enklere for næringsutøverne. Noen vil påstå tvert om. Men sant skal sies, politikere har gjort mye bra ellers!



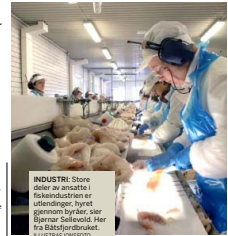
Det er provoserende og trasig å se at millionbeløp i skatt fra arbeid utført i fiskeindustrien her hos oss går til Oslo, ikke til Andøy, skriver Bjørnar Sellevold.

## - Fiskerinæringen har positiv utvikling

Innlegg av **Bjørnar Sellevold** Næringspolitikk i Andøy kommune



Å gjøre forskriftsjungelen enklere for næringsutøverne. Noen vil påstå tvert om. Men sant skal sies, politikere har gjort mye bra ellers!



INDUSTRI: Store deler av andøys fiskeindustrien er arbeidsintensive, byret gjennom byrår, sier Bjørnar Sellevold, leder fra Fiskeribladet Fiskaren. (L. Sellevold/Retriever)

Jeg for min del har ikke sett verken Høyre-politikere eller AP-politikere som har gjort nevneverdige tiltak for å gjøre forskriftsjungelen enklere for næringsutøverne. Noen vil påstå tvert om. Men sant skal sies, politikere har gjort mye bra ellers!

til å løfte tema til debatt, med et ønske om at forholde skal endres. Det hadde vært interessant å vite hva Høyre, Arbeiderpartiet og de andre partiene kunne tenke seg å gjøre for å endre skattelegging og andre tilknyttede regler, for å få større verdiskaping hjemme, slik Høyre-politikeren Markussen ønsker seg. Verdiskaping for kommunene er slik jeg ser det skatteutløst, og det folk bosetter seg der arbeidet kunne tenke seg å gjøre for å finne fram til en positiv utvikling av kommunene, som leverer forvaltningstjenester, som skatte fra arbeidstakerne fra bl.a. fiskerieringen, skal være et gode både for de eldre skattebetalende og for kommunene ellers å bidra til positiv næringsutvikling osv.

## - Storrålerne har for store kvoter, Aspaker

Innlegg av **Bjørnar Sellevold** Næringspolitikk i Andøy kommune



Denne situasjonen bekrefter til fulle det som Fiske Norge har hevdet trålerne har for store kvoter. De store kvotene som trålerne har, må derfor gradvis reduseres og tilknyttes til kystfållen. Trålerne fikk sine kvoter for 50-60 år siden - fra kystfållen. Den gang var produksjon av fersk fisk det beste alternativet. I dag er fiskeriet et stort næringsmiddel, og det er produsert. Det var for å sikre tilførsel til industrien nær kystfållen ikke kunne levere nok, så trålerne fikk sine kvoter. Det er ingen overprodukt av fisk som leverer ut av seg selv produktet av fiskeriet. I tillegg er arealene mindre og markedsført underforrentet med

ferisk fisk. Det dreier seg om perioden fra mai til en gang i januar. I fiskeindustrien har de fleste fiskebedriftene lagt bak seg et par gode vintersejlinger. Etter at kvoten ble redusert med 10 prosent i år, har forskere foreslått å redusere kvoten med 10 prosent i år. Lavere kvoter vil utvilsomt føre til større konkurranse og økt produksjon. Det er ingen overprodukt av fisk som leverer ut av seg selv produktet av fiskeriet. I tillegg er arealene mindre og markedsført underforrentet med

kurert av et frekt råstøff som er produsert med mye lavere bensin- og transportkostnader. Ved mange anledninger har de stanset Aspaker pålagt at sjønæringsvirksomhet vil kunne erstatte mange arbeidsplasser som nå går tapt i oljeindustrien. Vi kan ikke se på fremtid vårt fremste konkurranseforfall, nemlig fiskeriet. Vi overbevist om at den mest effektive måten å øke verdiskapingen i norsk fiskeriering på, er å sikre jevn og mangfoldig utrustning av fiskeriering. Skattelegging på fiskeriet skal bli en betydelig del av fiskerieringens inntekt. Dette må det finnes kvoter fra trålfållen tilbake til

Sjette i Fiskekjøpernes Forening Storråler Eitassen (nytråler)

Det ferskeste sannhetsvitne er hva distriktsutvikler og fiskekjøper Ann-Kristin Kvalsvik i Akkarfjord forteller i Fiskeribladet Fiskaren den 10. august. Hun sier at landingsforskriften er ikke gjennomførbart for mindre fiskebruk.

Høyre-politikeren Markussen sier videre: «Høyre har lagt Fiskeridepartementet under Næringsdepartementet for å tilpasse politikken bedre til en hurtig utvikling i et globalt marked og for større verdiskaping her hjemme».

Hvilken virkning har så dette fått for positiv næringsutvikling i distriktsNorge?

Høyre-politikeren må være mye mer konsis og konkret for at en tilråskommen kommunearbeider og alminnelig leser skal forstå hva han mener. Eksisterende politikk har gitt rike fiskere, i hvert fall de som arbeider hele året, og noen som begrenser arbeidsinnsatsen mellom januar og mars. Det har gitt søkkrike industriereier. Det har i begrenset grad gitt positiv bosetting og derved

bidratt til god befolkningsutvikling i distriktene.

Alle strukturtiltakene har bidratt til færre fiskebåter, færre fiskere, færre fiskeindustrianlegg, og er derved en trussel for bosettingsutviklingen i kystnære strøk. Mange flotte bygder er skadeskutt.

Store deler av arbeidsstokken i fiskeindustrien er utlendinger, i hvert fall her jeg bor. Disse er rekruttert fra rekrutteringsbyrå etablert i store byer, og skatteinntekten går ikke i kommunekassa lokalt. Arbeiderne fra rekrutteringsbyrå bosetter seg ikke lokalt. Det er provoserende og trasig å se at millionbeløp i skatt fra arbeid utført i fiskeindustrien her hos oss går til Oslo, ikke til Andøy.

Jeg er klar over at fiskeindustrien gjør hva de kan for å skaffe lokal arbeidskraft, men det ender opp med en armada av polakker, russere, litauere, svensker og andre dyktige arbeidere. Og jeg har fått mye kjeft fra industrien lokalt for at jeg tar opp dette tema. Jeg mener ikke å terge ledelsen i fiskeindustrien, men jeg føler meg forpliktet til å løfte tema til debatt, med et ønske om at forholdene kan endres.

Det hadde vært interessant å vite hva Høyre, Arbeiderpartiet og de andre partiene kunne tenke seg å gjøre for å endre skatteregler og andre tilstøtende regler, for å få større verdiskaping hjemme, slik Høyre-politiker Markussen ønsker seg.

Verdiskaping for kommunene er slik jeg ser det skatteinntekter, og at folk bosetter seg der arbeidet utføres, slik at det øvrige samfunn og næringsliv kan nyte godt av dette, og kan utvikles positivt.

Det er kommunene, som laveste forvaltningsnivå, som av skatt fra arbeidsinntekt fra bl a fiskerinæringen, skal sørge for gode skoler, at vi eldre skal ha et bra tilbud, at veiene er gode og blir brøytet, at kommunene evner å bidra til positiv næringsutvikling osv. Ja, Aspaker, kvotesystemet kan forbedres! Nylig kunne en se innslag på TV fra Båtsfjord der det ble slaktet torsk som hadde vært lagret i merd. Det ble

fortalt om et godt marked for fersk torsk nå i sommer. Fisken var selvfølgelig fanget av en kystfiskebåt. Det ganske bisarre er at dagen etter innslaget på TV, ble det budt frem 105.000 kilo fersk trålfangst torsk på auksjon i Båtsfjord. Ingen bød på fangsten! (det samme skjedde uka etter med 110 000 kg). Denne situasjonen bekrefter til fulle det som Fifor lenge har hevdet: trålerne har for store kvoter. De store kvotene som trålerne har, må derfor gradvis reduseres og tilbakeføres til kystflåten. Trålerne fikk sine kvoter for 50-60 år siden - fra kystflåten. Den gang var produksjon av fryst filet det beste alternativet. Ukegammel fisk gikk rimelig greit å produsere. Det var for å sikre råstoff til industrien når kystflåten ikke kunne levere nok, at trålerne fikk sine kvoter. Det er ingen overraskelse for oss, som lever av å selge produkter av fersk torsk, at det er gode priser for fisk utenom toppsesongene. I åtte-ni av årets måneder er markedet underforsynt med fersk torsk. Det dreier seg om perioden fra mai til en gang i januar.

I torskesektoren har de fleste fiskebedriftene lagt bak seg et par gode vintersesonger. Etter at kvoten ble redusert med ti prosent i år, har forskerne foreslått ytterligere reduksjon neste år. Lavere kvoter vil utvilsomt føre til større kamp om råstoffet. Ikke minst siden nær halvparten av torsken fryses på sjøen. Fryst råstoff har norsk fiskeindustri svært begrensede muligheter til å bearbeide på en lønnsom måte. De bedriftene som ligger nærmest fiskefeltene bør kunne dra fordel av god tilgang på ferskt kvalitetsråstoff. I stedet blir de utkonkurrert av at fryst råstoff havner relativt billig hos produsenter med mye lavere lønns- og transportkostnader.

Ved mange anledninger har du statsråd Aspaker, påpekt at sjømatnæringa vil kunne erstatte mange arbeidsplasser som nå går tapt i oljeindustrien. Vi kan ikke da bli fratatt vårt fremste konkurransefortrinn, nemlig fersk fisk.

Vi er overbevist om at den mest effektive måten å øke verdiskapningen i norsk fiskerinæring på, er å sikre jevnest mulig tilgang av fersk kvalitetsfisk. Storrålere er ikke i stand til å bringe denne på land på en lønnsom måte. Derfor må det flyttes kvoter fra trålfåten tilbake til kystflåten. Det må selvfølgelig knyttes klare vilkår til de kystfiskerne som får overført kvoter fra trålerne. Et minimum er at følgende krav stilles: 1.Kvotene skal ikke

kunne omsettes. 2. Fisken må leveres fersk og kvoter skal ikke kunne gis til båter som driver frysing på sjøen. 3. Det gis i dag kvotebonus ved fangst av levende torsk. På samme måte må det gis bonus til de som fisker med line i et visst antall uker i året. 4. Disse forskrifter må etterleves, i motsetning til det som hittil har skjedd for leveringspliktige trålkvoter.

Styret i Fiskekjøpernes Forening Steinar Eliassen (styreleder)

Onsdag 12. august var det sjukehusdemonstrasjon framfor stortinget. Helseminister Bent Høie(H) har varslet at Regjeringa i oktober, altså etter valet, vil leggje fram nasjonal helse- og sjukehusplan. Planen vil kunne få store konsekvensar for det nære sjukehusstilbudet. Høie har tatt til ordet for innføre ei befolkningsgrense for sjukehus som skal ha akuttberedskap.

Dette har også blitt spelt inn frå ei akuttmedisinsk gruppe som er sett ned av regjeringa. Eit sjukehus som skal ha kirurgar på vakt, bør ifølgje denne gruppa ha eit opptaksområde på rundt 80.000 innbyggjarar. Beredskap for liv og helse vil bli ført mange år tilbake i tid. Ei betre utbygd ambulanseteneste og hjelp frå luftambulansen vil aldri kunne erstatte akuttmottaka ved desse lokalsjukehusa.

At akuttmottaka skal fungere og gi betre tilbod utan kirurgisk kompetanse, er ein uforståeleg tanke. Lokalsjukehusa sin styrke er nettopp at dei er gode på breiddekompetanse. Derfor treng lokalsjukehus fortsatt sikrast både kirurgar, indremedisinarar og anestesilegar i vakt, samt røntgen og laboratorietenester. Lokalsjukehusa vil då kunne gi god og trygg, kortreist helsehjelp for dei «vanlegaste» sjukdomane og behandlingane. I dag viser statistikken at to av tre pasientar som blir innlagt på sjukehus, bli behandla på lokalsjukehusnivå. Berre ein av tre pasientar treng meir spesialisert behandling på eit større sjukehus med meir spisskompetanse. Byggjer ein ned lokalsjukehusa, bli mange fleire pasientar måtte reise lenger for å få behandling for tilstandar som ein fint kunne fått behandling

for lokalt. Dette heiter sentralisering, og det er politikk, ikkje fag.

Mange politiske parti synes å tru på at berre sjukehusa blir større, blir det betre kvalitet. Det stemmer ikkje. Kvalitet må ein jobbe for på alle sjukehus, og størrelse er ingen garanti. At det kostar for mykje å oppretthalde fleire mindre akuttmottak, er også ein illusjon. Erfaringar med sjukehusfusjonar i både Sverige og Norge viser det motsette. Storsjukehus er ikkje meir effektive. Men tendensen i helseføretaka er at ein planlegg for å sentralisere all akuttbehandling til eitt stort sjukehus i kvar region. Då vil vi kunne få eit av dei mest sentraliserte sjukehusstilboda i Europa. Og det på tross av dei geografiske og kommunikasjonsmessige utfordringane Norge har.

Senterpartiet vil lytte til fagmiljø og pasientar i denne saka. Medan Høie opprettar «ekspertgrupper», arrangerer vi grasrothøyring på Stortinget. Sjølve føremålet med spesialisthelsetenesta er jo å skapa trygge, likeverdige helsetilbod til alle, uansett kor i landet ein bur. Mandag skrev Nationen om en voldsom vekst i importen av røket laks fra EU til Norge. Det oppsiktsvekkende er at denne importen basert på norsk råstoff er blitt 11 ganger så stor som for få år siden, og at produktene i tillegg ikke er tollbelagt. Urimelig? Vel, kanskje ut fra et klassisk landbruksperspektiv der man ser ut til å tilstrebe høy toll på import av matvarer fra EU og andre land som en hovedrespons på konkurranse. Men det finnes andre tilnærmingar.

Saken må sees på som en gave fra EU til Norge og norsk oppdrettsnæring, spesielt i lys av forhandlingene mellom Norge og EU om bedret markedsadgang for foredlede produkter. I dette perspektivet er Norges generøse tollregime på importerte ferdigvarer av fisk fra EU kanskje urimelig. På den andre siden kan denne saken bringe økt kraft til Norges forhandlingsposisjon overfor EU når vi krever lettelsar i tollregimet til EU-markedet. Dersom man studerer EU og markedsstrukturene i Europa, er det fristende å spørre om EU virkelig har behov for beskyttelsestoll på sjømat fra Norge. EU har selv en betydelig industri basert på foredling av norskproduserte råvarer. Konkurransmessig har EU flere fordeler, som lave arbeidskraftkostnader, nærhet til de store markedene samt en betydelig industrikompetanse som man i langt

mindre grad har i Norge.

Handelshøgskolen ved Universitetet i Nordland har internasjonalisering og markedsadgang som en viktig satsning. Her forskes det ikke hovedsakelig på tolltariffer og effekten av disse, men på markedsstrategier og tilpasninger til markedsadgang i eksisterende og nye markeder. Gode markedsstrategier og konkurransekraft som mange i den norske sjømatbransjen utviser, har vist at man evnet å tilpasse seg ulike regimer for markedsadgang.

Det samme gjelder for det norske markedet for sjømat. At andre nasjoner kommer inn i det norske markedet med ferdigprodukter av sjømat i konkurranse med norske lokale produsenter, er en positiv utfordring: Et voksende marked for nisjeprodukter av sjømat blir synlig og kanskje til dels større. Utfordringen er hvordan norske sjømatprodusenter kan svare på slike utfordringer.

Det er flere suksesshistorier. Vi kan nevne Lofoten produkter, som har hatt en formidabel suksess i det norske markedet etter at de utviklet nye markedsstrategier. Andre er

Salmalaks, som er blitt kopiert av konkurrenter i Norge, men som har stått imot konkurransen ved hjelp av robuste strategier. Vi tror ikke at en økning av importen av røkelaks fra EU til Norge representerer et problem, men snarere en mulighet, der fokus rettes mot gode strategiske tilpasninger på foretaksnivå understøttet av aktivt arbeid for bedre markedsadgang til viktige markeder.

Professor Frode Nilssen, Handelshøgskolen UiN, Bodø

industri: Store deler av ansatte i fiskeindustrien er utlendinger, hyret gjennom byråer, sier Bjørnar Sellevold. Her fra Båtsfjordbruket.

illustrasjonsfoto på vakt: Regjeringen vil fjerne kirurger på akuttvakt ved mindre sykehus.

Foto: Per Thrana

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

## Strekker seg langt for å omgå fiskekjøperne

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 15.08.2015 19:26. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Arne Fenstad.

Kystfiskerne i Hammerfest er lei fiskekjøpere og meglere som sitter igjen med mesteparten av pengene fra fisken. Nå investerer de over 100 millioner kroner for å bli fiskekjøpere og meglere selv.

Skyene ligger lavt over de bare fjellene på Forsøl, ei mil utenfor Hammerfest i Vest-Finnmark. Det nye filetanlegget som egentlig skulle vært oppe og gå, ligger brakk. Kystflåten ligger feriefortøyd.

Fisker Jonny Pettersen skal akkurat til å fortelle om sitt nye sjømatimperium, om hvordan han skal starte sjømatrestaurant, når hovedtillitsvalgt på Norway Seafoods' anlegg, Tom Olav Johannesen kommer gående mot Pettersens båt Havørna.

- Hva tenker du om at kystfiskerne skal kjøpe og foredle fisken selv, blir det nok råstoff til dere? spør Fiskeribladet Fiskaren. - De blir vel konkurrenter for oss. Men det er sagt at filetanlegget skal drives hele året, sier Johannesen. - Jeg tror ikke de klarer det, sier Pettersen.

Lei lave priser

En ny trend er i emning i Hammerfest. Fiskerne har registrert at førstehåndsverdien fra fisken er mye lavere enn sluttprisen folk betaler i restaurant eller butikk, og mener det er urettferdig. Derfor skal de ta kontroll over en større del av verdikjeden, altså kjøpe og videreselge sin egen fisk.

- Vi har to måter å øke fortjenesten på. Kjøpe mer torskekvote eller øke verdien til det vi allerede har. Jeg ønsker å øke verdien på den kvotefaktoren jeg allerede har og ta kontroll over verdikjeden fra fjord til bord. Det gir flere arbeidsplasser og skaper flere verdier. Så tror jeg til syvende og sist at det lønner seg, sier Pettersen, som venter å øke fortjenesten fire-fem ganger.

The screenshot shows the website 'Fiskeribladet Fiskaren' with a blue header. At the top, there is a banner for 'ICE FISH' with the text 'Eksportør av fersk, frossen og salt fisk. Raskt oppgjør!' and a phone number '+47 77 58 11 88'. Below the banner, the website's navigation bar includes 'Nyheter', 'Kjøp og salg', 'Bilder', 'Meninger', and 'Rapportagen'. The main content area features the article title 'Strekker seg langt for å omgå fiskekjøperne' by Arne Fenstad. The article text is partially visible, matching the text in the document. To the right of the article is a 'Kunngjøring' (Notice) section. Below the article, there is a 'Nyhetsbrev' (Newsletter) sign-up form. At the bottom of the page, there is a large advertisement for 'Vi utfører alt innen ordinært skipsvedlikehold' (We perform all ordinary ship maintenance) with a list of services including 'Også klossing, alle typer sveising og maskinering m.m.' and a row of four small images showing various maritime activities.

For hans del startet det hele med det han syntes var for lave rekepriser. Han opprettet selskapet Jonpe, der han kjøper og videreselger egen sjømat.

- Hele tanken og ideen er at istedenfor at kjøperne og meglerne skal sitte igjen med pengene fra fisken, så kan vi gjøre det. Jeg kjøper allerede fisk og reker fra meg selv. Dette ønsker jeg selvfølgelig å utvide i en større målestokk. Så vi skal åpne en produksjonsbedrift med eget utsalg i Hammerfest. Jeg har allerede lokaler jeg har skrevet leieavtale på. Og på sikt vil jeg også starte en sjømatrestaurant, sier Pettersen, som regner med han skaper mellom seks og åtte arbeidsplasser.

100 mill.

Det er ikke bare Pettersen som er lei lave priser, men også flere av kollegene. Rett over sundet for Havørna holder Ari Pietikainen, Ove Nergård, Jakob West og Tore Mosesen til. De står for den største satsingen, og har slått seg sammen og investert nær 100 millioner kroner i nye båter, merder for levendelagring av torsk og på sikt et eget produksjonslokale. De har allerede startet egen levendeeksport av kongekrabbe. Neste steg er torsken, der de enten skal leie produksjon fra andre eller starte filétanlegg selv. Ove Nergård har tro på at de skal klare det.

- Alle fiskekjøpere har jo startet et sted, så jeg tror det lar seg gjøre for oss også, sier Nergård.

Mottaksselskapet deres ble opprettet under navnet Arctic Supreme Seafood, men måtte endres til Supreme Seafood da navnet allerede var merkevarebeskyttet av Norway Seafoods.

- Vi tenkte på det navnet tidlig, men så ble det litt fram og tilbake. Vi lo bare, og tenkte vi kunne få gratis reklame, sier Nergård.

Eget selskap

Sist ute er fiskerne Sjur- og Stein Johannesen i samme kommune, som opprettet eget eksportselskap, Johannesen trading & export, i år.

Pettersen tror det kan være en tilfeldighet at alle starter opp noenlunde samtidig. Han tror likevel de kan nyte godt av at flere driver med samme prosjekt. Eller synergieffekter, som han kaller det.

- Hvorfor slår dere dere ikke sammen alle mann?

- Kanskje fordi vi har litt forskjellige tanker og ideer om hvordan vi vil gjøre det. Og det er kapitalkrevende, det vi holder på med. Mitt prosjekt ender vel opp på åtte til ti millioner kroner før det er ferdig. De andre har investert nær 100 millioner, med nye båter og nytt anlegg. Det er mye penger som satses her i Hammerfest, sier Pettersen.

Forsinket filétanlegg

Fiskenes legger ikke skjul på at planene om å kjøpe egen fisk henger sammen med den ustabile situasjonen for det lokale filétanlegget. I fjor ble det kjent at Norway Seafoods' anlegg i Hammerfest skulle flyttes fra Rypefjord til Forsøl i samme kommune. Samtidig skulle anlegget nedskaleres. Problemet er at havna i Forsøl er for grunn til at de leveringspliktige trålerne fra Havfisk kan levere der.

- Kanskje tråleren Doggi kommer seg inn hit, men ikke de andre. Ledelsen har signalisert at vi må basere oss på leveranser fra kystflåten, sier hovedtillitsvalgt Johannesen.

Han forteller at frustrasjonen blant de permitterte filétskjæerne har bygget seg opp over lang tid, og at de med lengst hukommelse har gitt opp håpet på fortsatt drift.

- Folk er forbanna. Men vi får se den første januar neste år, når et nytt kvoteår begynner, om de har tenkt å satse her, sier han.

Pettersen har liten tro på at anlegget klarer å tiltrekke seg kystfiskerne. Prisene blir for høye og selskapet har tidligere vært tilbakeholdne med å kjøpe garnfanget fisk.

- Ingen av oss (kystfiskerne) er avhengige av Norway Seafoods, de er avhengige av oss, sier Pettersen.

Liker ikke fritid

Skydekket over Forsøl er i ferd med å lette. Tom Olav Johannesen gir en vennlig hilsen til Pettersen og trekker tilbake til det som en gang skal bli det nye filétanlegget.

Pettersen stresser for å nå et møte med byggherren i Hammerfest, men tar seg tid til å posere på taket på Havørna, foran den påmalte havørna.

I første omgang skal han starte en lunsjkafé for å lære seg å drive serveringssted, for så å starte restaurant. Markedsundersøkelsene skal ha vist stor etterspørsel i gassbyen i nord.

- Nå jakter jeg egenkapital. Så om det er noen av leserne som har penger til overs, er jeg lutter øre, sier han.

- Er du ikke redd for å få for mange hatter å holde styr på når du skal være fisker, fiskekjøper og restauranteier?

- Jeg får ikke flere hatter enn jeg har i dag. Og jeg gjør ikke dette for å få mer fritid. Jeg har aldri likt å ha fri, sier Pettersen.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/1EziJmaD>



## Jonny og kollegene går langt for omgå fiskekjøperne

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 14.08.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Side: 14.

**Kystfiskerne i Hammerfest er lei fiskekjøpere og meglere som sitter igjen med mesteparten av pengene fra fisken. Nå investerer de over 100 millioner kroner for å bli fiskekjøpere og meglere selv. Arne Fenstad Hammerfest**

Skyene ligger lavt over de bare fjellene på Forsøl, ei mil utenfor Hammerfest i Vest-Finnmark. Det nye filetanlegget som egentlig skulle vært oppe og gå, ligger brakk. Kystflåten ligger feriefortøyd.

Fisker Jonny Pettersen skal akkurat til å fortelle om sitt nye sjømatimperium, om hvordan han skal starte sjømatrestaurant, når hovedtillitsvalgt på Norway Seafoods' anlegg, Tom Olav Johannesen kommer gående mot Pettersens båt «Havørna».

- Hva tenker du om at kystfiskerne skal kjøpe og foredle fisken selv, blir det nok råstoff til dere? spør FiskeribladetFiskaren.

- De blir vel konkurrenter for oss. Men det er sagt at filetanlegget skal drives hele året, sier Johannesen.

- Jeg tror ikke de klarer det, sier Pettersen.

Lei lave priser

En ny trend er i emning i Hammerfest. Fiskerne har registrert at førstehåndsverdien fra fisken er mye lavere enn sluttprisen folk betaler i restaurant eller butikk, og mener det er urettferdig. Derfor skal de ta kontroll over en større del av verdikjeden, altså kjøpe og videreselge sin egen fisk.

- Vi har to måter å øke fortjenesten på. Kjøpe mer torsk kvote eller øke verdien til det vi allerede har. Jeg ønsker å øke verdien på den kvotefaktoren jeg allerede har og ta kontroll over verdikjeden fra fjord til bord. Det gir flere arbeidsplasser og skaper flere verdier. Så tror jeg til syvende og sist at det lønner seg, sier Pettersen, som ventet å øke fortjenesten fire-fem ganger.

14 NYHETER

FREDAG 14. AUGUST 2015 FISKERIBLADET FISKAREN



## Jonny og kollegene går langt for

### NYETABLERING

Fiskekjøperne i Hammerfest er lei fiskekjøpere og meglere som sitter igjen med mesteparten av pengene fra fisken. Nå investerer de over 100 millioner kroner for å bli fiskekjøpere og meglere selv.

Arne Fenstad  
Hammerfest

Skyene ligger høyt over de bare fjellene på Forsøl, ei mil utenfor Hammerfest i Vest-Finnmark. Det nye filetanlegget som egentlig skulle vært oppe og gå, ligger brakk. Kystflåten ligger feriefortøyd.

### FAKTA: HAMMERFEST

Flere kystfiskere i Hammerfest har opprettet egne produksjons- og eksportbedrifter. Innovasjon Norge støtter flere av prosjektene. 7 prosent av pengene Innovasjon Norge har lånt ut i Finnmark er, har gått til marin sektor, mens 57 prosent av alle investeringslånene gikk til sektoren.

Fisker Jonny Pettersen skal akkurat til å fortelle om sitt nye sjømatimperium, om hvordan han skal starte sjømatrestaurant, når hovedtillitsvalgt på Norway Seafoods' anlegg, Tom Olav Johannesen kommer gående mot Pettersens båt «Havørna».

- Hva tenker du om at kystfiskerne skal kjøpe og foredle fisken selv, blir det nok råstoff til dere? spør FiskeribladetFiskaren.

- De blir vel konkurrenter for oss. Men det er sagt at filetanlegget skal drives hele året, sier Johannesen.

- Jeg tror ikke de klarer det, sier Pettersen.

Lei lave priser

En ny trend er i emning i Hammerfest. Fiskerne har registrert at førstehåndsverdien fra fisken er mye lavere enn sluttprisen folk betaler i restaurant eller butikk, og mener det er urettferdig. Derfor skal de ta kontroll over en større del av verdikjeden, altså kjøpe og videreselge sin egen fisk.

- Vi har to måter å øke fortjenesten på. Kjøpe mer torsk kvote eller øke verdien til det vi allerede har. Jeg ønsker å øke verdien på den kvotefaktoren jeg allerede har og ta kontroll over verdikjeden fra fjord til bord. Det gir flere arbeidsplasser og skaper flere verdier. Så tror jeg til syvende og sist at det lønner seg, sier Pettersen, som ventet å øke fortjenesten fire-fem ganger.

100 mill.

Det er ikke bare Pettersen som er lei lave priser, men også flere av kollegene.

Retten over sundet for «Havørna» holder Ari Pietikainen, Ove Nergård, Jakob West og Tore Mosesen til. De står for den største satsingen, og har slått seg sammen og investert nær 100 millioner kroner i nye båter, merder for levendelagring av torsk og på sikt et eget produksjonslokale. De har allerede startet egen

av kollegene. Rett over sundet for «Havørna» holder Ari Pietikainen, Ove Nergård, Jakob West og Tore Mosesen til. De står for den største satsingen, og har slått seg sammen og investert nær 100 millioner kroner i nye båter, merder for levendelagring av torsk og på sikt et eget produksjonslokale. De har allerede startet egen

100 mill.

Det er ikke bare Pettersen som er lei lave priser, men også flere av kollegene.

Retten over sundet for «Havørna» holder Ari Pietikainen, Ove Nergård, Jakob West og Tore Mosesen til. De står for den største satsingen, og har slått seg sammen og investert nær 100 millioner kroner i nye båter, merder for levendelagring av torsk og på sikt et eget produksjonslokale. De har allerede startet egen

levendeeksport av kongekrabbe. Neste steg er torsken, der de enten skal leie produksjon fra andre eller starte filétanlegg selv. Ove Nergård har tro på at de skal klare det.

- Alle fiskekjøpere har jo startet et sted, så jeg tror det lar seg gjøre for oss også, sier Nergård.

Mottaksselskapet deres ble opprettet under navnet Arctic Supreme Seafood, men måtte endres til Supreme Seafood da navnet allerede var merkevarebeskyttet av Norway Seafoods.

- Vi tenkte på det navnet tidlig, men så ble det litt fram og tilbake. Vi lo bare, og tenkte vi kunne få gratis reklame, sier Nergård.

#### Eget selskap

Sist ute er fiskerne Sjur- og Stein Johannesen i samme kommune, som opprettet eget eksportselskap, Johannesen trading & export, i år.

Pettersen tror det kan være en tilfeldighet at alle starter opp noenlunde samtidig. Han tror likevel de kan nyte godt av at flere driver med samme prosjekt. Eller synergieffekter, som han kaller det.

- Hvorfor slår dere dere ikke sammen alle mann?

- Kanskje fordi vi har litt forskjellige tanker og ideer om hvordan vi vil gjøre det. Og det er kapitalkrevende, det vi holder på med. Mitt prosjekt ender vel opp på åtte til ti millioner kroner før det er ferdig. De andre har investert nær 100 millioner, med nye båter og nytt anlegg. Det er mye penger som satses her i Hammerfest, sier Pettersen.

#### Forsinket filétanlegg

Fiskerne legger ikke skjul på at planene om å kjøpe egen fisk henger sammen med den ustabile situasjonen for det lokale filétanlegget. I fjor ble det kjent at Norway Seafoods' anlegg i Hammerfest skulle flyttes fra Rypefjord til Forsøl i samme kommune. Samtidig skulle anlegget nedskaleres. Problemet er at havna i Forsøl er for grunn til at de leveringspliktige trålerne fra Havfisk kan levere der.

- Kanskje tråleren «Doggi» kommer seg inn hit, men ikke de andre. Ledelsen har signalisert at vi må basere oss på leveranser fra kystflåten, sier hovedtillitsvalgt Johannesen.

Han forteller at frustrasjonen blant de permitterte filétskjærerne har bygget seg opp over lang tid, og at de med lengst hukommelse har gitt opp håpet på fortsatt drift.

- Folk er forbanna. Men vi får se den første januar neste år, når et nytt kvoteår begynner, om de har tenkt å satse her, sier han.

Pettersen har liten tro på at anlegget klarer å tiltrekke seg kystfiskerne. Prisene blir for høye og selskapet har tidligere vært tilbakeholdne med å kjøpe garnfanget fisk.

- Ingen av oss (kystfiskerne) er avhengige av Norway Seafoods, de er avhengige av oss, sier Pettersen.

#### Liker ikke fritid

Skydekket over Forsøl er i ferd med å lette. Tom Olav Johannesen gir en vennlig hilsen til Pettersen og trekker tilbake til det som en gang skal bli det nye filétanlegget. Pettersen stresser for å nå et møte med byggherren i Hammerfest, men tar seg tid til å posere på taket på «Havørna», foran den påmalte havørna.

I første omgang skal han starte en lunsjkafé for å lære seg å drive serveringssted, for så å starte restaurant. Markedsundersøkelsene skal ha vist stor etterspørsel i gassbyen i nord.

- Nå jakter jeg egenkapital. Så om det er noen av leserne som har penger til overs, er jeg lutrer øre, sier han.

- Er du ikke redd for å få for mange hatter å holde styr på når du skal være fisker, fiskekjøper og restauranteier?

- Jeg får ikke flere hatter enn jeg har i dag. Og jeg gjør ikke dette for å få mer fritid. Jeg har aldri likt å ha fri, sier Pettersen.

arne.fenstad@fbfi.no

Tlf: 930 58 868

5 og 6: Jonny Pettersens båt «Havørna».

foto: arne fenstad havørna: Jonny Pettersens båt «Havørna».

foto: arne fenstad 4: På andre siden av sundet holder blant andre Ove Nergård til. 3: Tom Olav Johannesen, hovedtillitsvalgt i Norway Seafoods. SPENT: Jonny Pettersen (t.v.) og Tom Olav Johannesen er spente på utviklingen i fiskerinæringa i Hammerfest. FORSINKET: Oppstarten til Norway Seafoods' nye filetanlegg

på Forsøl er forsinket.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

## Kvotestystemet kan forbedres!

Bladet Vesterålen. Publisert på nett 12.08.2015 21:08. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Styret i Fiskekjøpernes Forening, styreleder Steinar Eliassen.

**Leserbrev Nylig kunne en se innslag på TV fra Båtsfjord der det ble slaktet torsk som hadde vært lagret i merd. Det ble fortalt om et godt marked for fersk torsk nå i sommer. Fisken var selvfølgelig fanget av en kystfiskebåt.**

Det ganske bisarre er at dagen etter innslaget på TV, ble det budt frem 105.000 kg fersk trålfanget torsk på auksjon i Båtsfjord. Ingen bød på fangsten! (Det samme skjedde uka etter med 110.000 kg).

Denne situasjonen bekrefter til fulle det som Fifor lenge har hevdet: trålerne har for store kvoter. De store kvotene som trålerne har, må derfor gradvis reduseres og tilbakeføres til kystflåten.

Trålerne fikk sine kvoter for 50-60 år siden - fra kystflåten. Den gang var produksjon av fryst filet det beste alternativet. Ukegammel fisk gikk rimelig greit å produsere.

Det var for å sikre råstoff til industrien når kystflåten ikke kunne levere nok, at trålerne fikk sine kvoter.

Det er ingen overraskelse for oss, som lever av å selge produkter av fersk torsk, at det er gode priser for fisk utenom toppsesongene. I åtte-ni av årets måneder er markedet underforsynt med fersk torsk. Det dreier seg om perioden fra mai til en gang i januar.

I torskesektoren har de fleste fiskebedriftene lagt bak seg et par gode vintersesonger. Etter at kvoten ble redusert med ti prosent i år, har forskerne foreslått ytterligere reduksjon neste år. Lavere kvoter vil utvilsomt føre til større kamp om råstoffet. Ikke minst siden nær halvparten av torsken fryses på sjøen.

Fryst råstoff har norsk fiskeindustri svært begrensede muligheter til å bearbeide på en lønnsom måte. De bedriftene som ligger nærmest fiskefeltene bør kunne dra fordel av god tilgang på ferskt kvalitetsråstoff. I stedet blir de utkonkurrert av at fryst råstoff havner relativt

**Vesterålen** | Tidspunkt: 12.08.2015 | Meny

**EIDSFJORDEN** | Kvalsøybogen, 8450 Stokmarknes | Prisant: kr 2 600 000

**MENINGER** | FISKER OG HAVBRUK

### Kvotestystemet kan forbedres!

Av STYRET I FISKEKJØPERNES FORENING, STYRELEDER STEINAR ELIASSEN | 12. august 2015, kl. 21:08

**DEL** **LESERBREV** Nylig kunne en se innslag på TV fra Båtsfjord der det ble slaktet torsk som hadde vært lagret i merd. Det ble fortalt om et godt marked for fersk torsk nå i sommer. Fisken var selvfølgelig fanget av en kystfiskebåt.

Det ganske bisarre er at dagen etter innslaget på TV, ble det budt frem 105.000 kg fersk trålfanget torsk på auksjon i Båtsfjord. Ingen bød på fangsten! (Det samme skjedde uka etter med 110.000 kg).

Denne situasjonen bekrefter til fulle det som Fifor lenge har hevdet: trålerne har for store kvoter. De store kvotene som trålerne har, må derfor gradvis reduseres og tilbakeføres til kystflåten.

Trålerne fikk sine kvoter for 50-60 år siden - fra kystflåten. Den gang var produksjon av fryst filet det beste alternativet. Ukegammel fisk gikk rimelig greit å produsere.

Det var for å sikre råstoff til industrien når kystflåten ikke kunne levere nok, at trålerne fikk sine kvoter.

Det er ingen overraskelse for oss, som lever av å selge produkter av fersk torsk, at det er gode priser for fisk utenom toppsesongene. I åtte-ni av årets måneder er markedet underforsynt med fersk torsk. Det dreier seg om perioden fra mai til en gang i januar.

I torskesektoren har de fleste fiskebedriftene lagt bak seg et par gode vintersesonger. Etter at kvoten ble redusert med ti prosent i år, har forskerne foreslått ytterligere reduksjon neste år. Lavere kvoter vil utvilsomt føre til større kamp om råstoffet. Ikke minst siden nær halvparten av torsken fryses på sjøen.

Fryst råstoff har norsk fiskeindustri svært begrensede muligheter til å bearbeide på en lønnsom måte. De bedriftene som ligger nærmest fiskefeltene bør kunne dra fordel av god tilgang på ferskt kvalitetsråstoff. I stedet blir de utkonkurrert av at fryst råstoff havner relativt billig hos produsenter med mye lavere lønns- og transportkostnader.

Ved mange anledninger har du, statsråd Aspaker, påpekt at gjennomsnittet av kystflåten vil kunne erstatte mange arbeidsplasser som nå går tapt i oljeindustrien. Vi kan ikke da bli fratatt vårt fremste konkurransefortrinns, nemlig fersk fisk.

Vi er overbevist om at den mest effektive måten å øke verdiskapingen i norsk fiskeindustri på, er å sikre jevnset mulig tilgang av fersk kvalitetsråstoff. Stort sett er ikke i stand til å bringe denne på land på en lønnsom måte. Derfor må det flyttes kvoter fra trålerne tilbake til kystflåten.

Det må selvfølgelig knyttes klare vilkår til de kystfiskebåtene som får overført kvoter fra trålerne.

Et minimum er at følgende krav stilles:

1. Kvotene skal ikke kunne omsettes.
2. Fisken må leveres fersk og kvoter skal ikke kunne gå til båter som driver frysing på sjøen.
3. Det gis i dag kontantbonus ved fanget av levende torsk. På samme måte må det gis bonus til de som fisker med line i et visst antall uker i året.
4. Disse fordelene må utvilsomt, i motsetning til det som hittil har vieldt for leveringspliktige til flåten.

Les mer om: [Meninger](#) [Fisken og havbruket](#)

**Skry kommentar**

billig hos produsenter med mye lavere lønns- og transportkostnader.

Ved mange anledninger har du, statsråd Aspaker, påpekt at sjømatnæringa vil kunne erstatte mange arbeidsplasser som nå går tapt i oljeindustrien. Vi kan ikke da bli fratatt vårt fremste konkurransefortrinn, nemlig fersk fisk.

Vi er overbevist om at den mest effektive måten å øke verdiskapningen i norsk fiskerinæring på, er å sikre jevnest mulig tilgang av fersk kvalitetsfisk. Stortrålere er ikke i stand til å bringe denne på land på en lønnsom måte. Derfor må det flyttes kvoter fra trålflåten tilbake til kystflåten.

Det må selvfølgelig knyttes klare vilkår til de kystfiskerne som får overført kvoter fra trålerne.

Et minimum er at følgende krav stilles:

Kvotene skal ikke kunne omsettes.

Fisken må leveres fersk og kvoter skal ikke kunne gis til båter som driver frysing på sjøen.

Det gis i dag kvotebonus ved fangst av levende torsk. På samme måte må det gis bonus til de som fisker med line i et visst antall uker i året.

Disse forskrifter må etterleves, i motsetning til det som hittil har skjedd for leveringspliktige trålkvoter.

© Bladet Vesterålen

Se webartikkelen på <http://ret.nu/KIBHV7Q>



2. Fisken må leveres fersk og kvoter skal ikke kunne gis til båter som driver frysing på sjøen.

3. Det gis i dag kvotebonus ved fangst av levende torsk. På samme måte må det gis bonus til de som fisker med line i et visst antall uker i året.

4. Disse forskrifter må etterleves, i motsetning til det som hittil har skjedd for leveringspliktige trålkvoter.

© Lofotposten

#### **Oversikt over like treff**

*Kvotesystemet kan forbedres!*

Bladet Vesterålen 12.08.2015

## - Aldri eksportert sjømat til høyere verdi enn i juli

Hitra-Frøya. Publisert på nett 07.08.2015 05:02. Profil: Diverse, Klippfisk.  
Skrevet av Pressemelding.

Norsk sjømatråd skriver følgende i en pressemelding: Norge eksporterte sjømat for 5,7 milliarder kroner i juli. Det er en økning på 729 millioner kroner eller 15 prosent målt mot juli måned i fjor.

Hittil i år er det eksportert sjømat for 39,7 milliarder kroner. Det er en økning på 2,2 milliarder kroner.

- Norge har aldri eksportert sjømat til høyere verdi i juli måned enn i år. Mye av forklaringen på dette er at prisen har vært høy på de viktigste artene og produktene. Laksen står alene for over 40 prosent av økningen i juli. Selv om volumet er på samme nivå som juli i fjor, oppnår norsk laks gode priser i norske kroner. Til sammen står torsk, sei, hyse og annen hvitfisk for 147 millioner av økningen i juli og det er fryst torsk, fryst blåkveite og klippfisk som øker mest. Makrelleksporten hadde en treg start på året, men en sterk vekst i juli har ført til at vi nå er på nivå med fjorårets første sju måneder, sier Norges sjømatråds direktør for markedsinnsikt, Asbjørn Warvik Rørtveit.

Vekst for laks og ørret

Det ble eksportert laks for 3,8 milliarder kroner i juli. Det er en økning på 301 millioner kroner eller 9 prosent fra juli i fjor. Prisen for fersk hel laks økte fra 40,54 til 44,08 kroner per kilo.

Volumet var det samme som i fjor på 81 900 tonn for alle anvendelser av laks. Frankrike, Polen og Storbritannia er største mottakere av laks fra Norge.

For andre måned på rad økte ørreteksporten, og i juli måned var veksten på 10 prosent til 213 millioner kroner. Hviterussland var vårt største marked for ørret i juli.

Stor økning for sild og makrell

I juli økte eksporten av sild med 49 millioner kroner, eller 36 prosent, til totalt 185 millioner

**HITRA-FRØYA** + PLUSS 14° 10:00 11.08.2015

**OBS! Ekstra gode priser på kvalitetsprodukter!**

KODELÅS EASY 903 G8-ET 1590  
VEKKAPPSAG SELJORD 2590  
SELJORD VEKTLØYFVER 1590

coop byggmix COOP HAMARVIK SA

**- Aldri eksportert sjømat til høyere verdi enn i juli**

Norges rekord på eksport av sjømat for juli i år. Laksen alene står for over 40 prosent av økningen.

NÆRSKILT Pressemelding Publisert på nett 07.08.2015 05:02 Skrevet av Asbjørn Warvik Rørtveit

Norsk sjømatråd skriver følgende i en pressemelding:

Norge eksporterte sjømat for 5,7 milliarder kroner i juli. Det er en økning på 729 millioner kroner eller 15 prosent målt mot juli måned i fjor. Hittil i år er det eksportert sjømat for 39,7 milliarder kroner. Det er en økning på 2,2 milliarder kroner.

- Norge har aldri eksportert sjømat til høyere verdi i juli måned enn i år. Mye av forklaringen på dette er at prisen har vært høy på de viktigste artene og produktene. Laksen står alene for over 40 prosent av økningen i juli. Selv om volumet er på samme nivå som juli i fjor, oppnår norsk laks gode priser i norske kroner. Til sammen står torsk, sei, hyse og annen hvitfisk for 147 millioner av økningen i juli og det er fryst torsk, fryst blåkveite og klippfisk som øker mest. Makrelleksporten hadde en treg start på året, men en sterk vekst i juli har ført til at vi nå er på nivå med fjorårets første sju måneder, sier Norges sjømatråds direktør for markedsinnsikt, Asbjørn Warvik Rørtveit.

**Vekst for laks og ørret**

Det ble eksportert laks for 3,8 milliarder kroner i juli. Det er en økning på 301 millioner kroner eller 9 prosent fra juli i fjor. Prisen for fersk hel laks økte fra 40,54 til 44,08 kroner per kilo.

Volumet var det samme som i fjor på 81 900 tonn for alle anvendelser av laks. Frankrike, Polen og Storbritannia er største mottakere av laks fra Norge.

For andre måned på rad økte ørreteksporten, og i juli måned var veksten på 10 prosent til 213 millioner kroner. Hviterussland var vårt største marked for ørret i juli.

**Stor økning for sild og makrell**

I juli økte eksporten av sild med 49 millioner kroner, eller 36 prosent, til totalt 185 millioner kroner. Hviterussland var vårt største marked for ørret i juli.

**Portugal kjøper mest saltfisk**

Eksporten av klippfisk økte med 40 millioner kroner, eller 19 prosent, til 29 millioner kroner i juli.

Veksten fordelte seg litt mellom torsk og sei, som begge økte med 18 prosent. Lange gjorde et bytte med en økning på 55 prosent.

Det største klippfiskemarkedet i juli for torsk er Portugal, mens tongs-

**LESLES NÅ:**

Hvordan gjennnå de beste resultatene på sjømat

11.08.15 er det nye nummeret til legevakt

Det er en grunn til at Hallbjørn ikke bokser bare sikkerhetsklær

**FLERE NYHETER**

LAKSEKRAKKELETT Å KJØPE MED BOKSTAVEN K

- Situasjonen er uoversikkelig

Hviterussland er fortsatt nødt til å kjøpe laks fra Norge for å kunne eksportere den videre

HAR PLANER FOR MER LOKALISERT

- Folk blir stadig overasket over hvor fast bygget er

Mye av årsaken til dette er at mange blir overrasket når de kommer innom jernbanegården i Sandnessjøen



kroner. Nederland er det største eksportmarkedet for sild i juli.

Makrell økte med 85 millioner, eller 146 prosent, til 143 millioner kroner i juli. Også for makrell er Nederland det største eksportmarkedet i juli.

Portugal kjøper mest saltfisk

Eksporten av klippfisk økte med 40 millioner kroner, eller 19 prosent, til 251 millioner kroner i juli.

Veksten fordeler seg likt mellom torsk og sei, som begge økte med 18 prosent. Lange gjorde et byks med en økning på 55 prosent.

Det største klippfiskmarkedet i juli for torsk er Portugal, mens Kongo-Brazzaville er det største markedet for klippfisk av sei.

Eksporten av saltfisk, inklusiv filet, økte med 8 millioner kroner, eller 29 prosent til totalt 36

millioner kroner i juli. Portugal er fortsatt vårt største marked for saltfisk med en total verdi på 20 millioner kroner i juli.

Vekst for fersk og fryst torsk

Eksporten av fersk torsk, inklusiv filet, økte med 10 millioner kroner, eller 19 prosent til totalt 63 millioner kroner i juli. Stort sett all fersk torsk gikk til EU.

For fryst torsk økte eksportverdien med 46 millioner kroner, eller 34 prosent til totalt 181 millioner kroner. EU er også største mottaker av fryst torsk med en verdi på 126 millioner kroner.

© Hitra-Frøya

Se webartikkelen på <http://ret.nu/LmRbzjKR>

# Kraftig økning i fiskeeksporten

Tønsbergs Blad (3 like treff). Publisert på trykk 06.08.2015. Profil: Diverse, Klippfisk. NTB. Side: 32.

Norge solgte fisk for 5,7 milliarder kroner til utlandet i juli. Det er en øking på 729 millioner kroner eller 15 prosent sammenlignet med samme måned i fjor.

OSLO: Den samlede fiskeeksporten i årets sju første måneder var verdt 39,7 milliarder kroner. Det er 2,2 milliarder mer enn året før, opplyser Norges sjømatråd i en pressemelding.

- Norge har aldri eksportert sjømat til høyere verdi i juli måned enn i år. Mye av forklaringen på dette er at prisen har vært høy på de viktigste artene og produktene. Laksen står alene for over 40 prosent av økningen i juli, sier sjømatrådets direktør for markedsinnsikt, Asbjørn Warvik Rørtveit. Prisen på fersk hel laks har økt med rundt ti prosent sammenlignet med juli i fjor.

Han sier ikke noe om hvor mye av inntektsøkningen som skyldes valutasingninger. Den siste tiden har den norske kronen blitt sterkt svekket mot valutaen til flere av våre viktigste handelspartnere.

Også hvitfisk hadde en oppgang, i juli, mens fryst torsk, fryst blåkveite og klippfisk økte aller mest. Makrellen har hatt en dårlig start på året, men vekst i juli fører til at tallene hittil i år nå er på høyde med fjorårets sju første måneder.

Bildetekst: MER UT: Norge har hatt en kraftig økning i fiskeeksporten. ILLUSTRASJONSFOTO: NTB SCANPIX

© Tønsbergs Blad

## Oversikt over like treff

*Kraftig økning i fiskeeksporten*

Telemarksavisa 06.08.2015

*KRAFTIG ØKNING I FISKEEKSPORT*

Finnmarken 06.08.2015

*Solgte for 5,7 milliarder*

Avisa Nordland 06.08.2015

**Tønsbergs Blad** Tips oss: **33 37 30 00**

Whorenerer **månedens tips** med 1000 kroner. Årets beste tips får ytterligere 10.000 kroner. Øvrige tipser belønnes med 500 kroner. Ta kontakt på e-post: [redaksjonen@tlb.no](mailto:redaksjonen@tlb.no)

**Været i Vestfold**

**Norge**

**Langtidsværet**

**Båtåret**

**Tønsberg siste 30 dager**

**Kraftig økning i fiskeeksporten**

Norge solgte fisk for 5,7 milliarder kroner til utlandet i juli. Det er en økning på 729 millioner kroner eller 15 prosent sammenlignet med samme måned i fjor.

**Lindås & Lindseth maskin**

**ASFALT**

post@j-l.no ☎ 922 59 224

- Asfaltering av gårdsplasser, veier og næringsområder
- Hullapping
- Avretting

**Dataskole for pensjonister**

Høsten 2015

- Introduksjon til nettbrev og smarttelefoner 19. - 22. aug
- Nettbrev og smarttelefoner for rytmegenerere 23. - 26. aug
- Introduksjon til nettbrev og smarttelefoner, kveld 27. - 28. aug
- Facebook og sosiale medier med nettbrev 19. - 21. sept
- Foto- og bildebehandling med PC og Mac 21. - 23. sept
- Foto- og bildebehandling med nettbrev 24. - 26. sept
- Nettbrev og smarttelefoner for rytmegenerere, kveld 27. - 28. okt
- Lær fotobok med PC og Mac, kveld 29. - 31. okt
- Introduksjon til Mac 13. - 15. okt
- Dataskole for pensjonister 23. - 27. november

For nærmere informasjon ring Anne på tlf. 33 33 35 00 [www.nettskolen.no](http://www.nettskolen.no)

Pensjonistskolen i Melsomvik siden 1979

**MER UT:** Norge har hatt en kraftig økning i fiskeeksporten.

**ILLUSTRASJONSFOTO: NTB SCANPIX**

**OSLO:** Den samlede fiskeeksporten i årets sju første måneder var verdt 39,7 milliarder kroner. Det er 2,2 milliarder mer enn året før, opplyser Norges sjømatråd i en pressemelding.

Norge har aldri eksportert sjømat til høyere verdi i juli måned enn i år. Mye av forklaringen på dette er at prisen har vært høy på de viktigste artene og produktene. Laksen står alene for over 40 prosent av økningen i juli, sier sjømatrådets direktør for markedsinnsikt, Asbjørn Warvik Rørtveit. Prisen på fersk hel laks har økt med rundt ti prosent sammenlignet med juli i fjor.

Han sier ikke noe om hvor mye av inntektsøkningen som skyldes valutasingninger. Den siste tiden har den norske kronen blitt sterkt svekket mot valutaen til flere av våre viktigste handelspartnere.

Også hvitfisk hadde en oppgang, i juli, mens fryst torsk, fryst blåkveite og klippfisk økte aller mest. Makrellen har hatt en dårlig start på året, men vekst i juli fører til at tallene hittil i år nå er på høyde med fjorårets sju første måneder.

## Ballstadøy er Lofotens nye praktbåt

Kystmagasinet. Publisert på nett 05.08.2015 14:58. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur.

**Kystmagasinet 3.15: Nye Ballstadøy ble overlevert reder av Vestværfet i Hvide Sande rett før påske. Fartøyet setter en ny standard for kystfiskefartøyer i Vestvågøy.**

Terje Engø

Foto: Vestværfet

Fra før av er denne kommunen i Lofoten hjemmeadresse for fire store havfiskefartøyer tilhørende Aker-selskaper. 34,85 meter lange Ballstadøy blir både den største, og sannsynligvis det best utstyrte fartøyet blant kommunens kystfiskefartøyer.

Når dette skrives har Ballstadøy nettopp passert Bergen. De har vært innom Egersund for å foreta noen justeringer på elektronikken om bord, og skal nå nordover for først å få foretatt noe arbeid på sløylinja, før de snarest mulig får starte torskefisket.

På tampen av Lofotfisket

- Det er helt mot slutten av Lofotfisket, men vi håper på å få tatt en del av kvoten, sier skipper og reder Arnt Helge Sørensen. Det nye fartøyet er bygget for fiske med not og snurrevad. Kvoten består av torsk, hyse, sei, makrell og NVG-sild.

Vi satser på å i stor grad å levere levende torsk. Vi får bedre betalt for levende fisk, og vi får ekstra kvote gjennom ordningen med kvotebonus ved levering av fisk for levende lagring, forteller Sørensen. Kvotebonusen er en svært god ordning for fartøyene som leverer levende fisk. Leveres det 1000 kilo vil bare 500 kilo bli trukket fra fartøyets kvote. Fisken skal lagres levende i minimum sju døgn, maksimum 12 uker, før den selges. Fartøyet får et forskudd på 70 prosent av fiskens verdi ved levering og resten når den selges.

Reder og skipper Arnt Helge Sørensen har god erfaring med levering av levende fisk, og satser videre på dette med sitt nye praktskip.

Lav pris og god kvalitet



The screenshot shows a news article from 'KYST magasinet'. The main headline is 'Ballstadøy er Lofotens nye praktbåt'. The article text is partially visible, matching the provided text. The page includes several images: a large red fishing boat (Ballstadøy) on the water, and a smaller image of the boat's interior. There are also various sidebars and advertisements, including '8 Funksjoner Vag2', 'Mottakslinje/ sløyfelinje med eller uten hodekappere', and 'DanFish'.

Det er langt fra Ballstad i Vestvågøy til Hvide Sande på Vest-Jylland. Men det var to forhold som gjorde at skipper og reder Arnt Helge Sørensen valgte verftet i syd:

- Vestværftet var en hel del billigere enn alternativene. Jeg hadde fått referanser på deres tidligere leverte fartøy, og jeg hadde vært og sett på fartøyet Brattskjær som ble levert fra verftet i 2013. Det var ikke tvil om at de er flinke til å bygge fiskefartøyer, og når så prisen var mye lavere var det et riktig logisk valg, sier Sørensen til Kystmagasinet.

Broen er som vanlig på Vestværftets nybygg ikke bare en høyteknologisk arbeidsplass, men også et trivelig sted preget av flott innredning.

Samme dimensjoner som Brattskjær

Ballstadøy er med sine 34,85 meter noe større enn fartøyet som erstattes. Den var 27,43 meter langt og bygget i 2001. Frem til 2011 het fartøyet Herøyfisk, og med den var rederiet de første i Norge som satset på levende lagring av fisk. Dette var en virksomhet som fortsatte da fartøyet skiftet navn til Ballstadøy I og som nå nye Ballstadøy fortsetter. Det gamle fartøyet er lagt ut for salg gjennom Maritime Competence i Tromsø, og i følge Sørensen er det grunn til å tro at dette fartøyet vil bli solgt i løpet av få dager.

Nye Ballstadøy er tegnet av Vestværftet. Det har samme dimensjoner som Brattskjær, som Sørensen fikk sans for etter å ha vært om bord. Men Ballstadøy skal ikke fiske med garn, så det er litt forskjell i rigging og dekksutstyr.

Byssen er praktisk laget, og en drøm for den som koker om bord på en kystfiskebåt.

Godt utstyrt kystfiskefartøy

Skroget ble bygget ved skrogverftet Stal-Rem i Gdansk og slept til Hvide Sande. Der har skipet fått montert en hovedmaskin av type ABC 6DZC, som yter 1004 Hk ved 1000 rpm. Den er koblet til et Finnløy G 50 FK reduksjonsgir med en reduksjon på 5,04: 1, og kraftuttak til en Stamford 720 eKW 440 V, 60 Hz akselgenerator. Propell er en Finnøy med diameter på 2800 mm.

I tillegg har fartøyet to hjelpemotorer, en Cummins KTA19 med effekt på 460 eKW og en Cummins QSB7-DM med effekt på 196 eKW. I baugen sitter en 350 KW Brunvoll truster, og akter en 450 KW Brunvoll truster. Med disse kraftige trusterne får fartøyet svært god manøvreringsevne både under fiske og når det skal manøvreres inn til merder for lossing av levende fangst.

Øverst: En smakelig innredet salong som det neppe finnes mange tilsvarende av blant kystflåten i Lofoten.

Nederst: Det er like god plass i denne messen som på langt større fartøyer.

Nordnorske leverandører

Fire RSW-tanker er bygget for kjøling og for levende lagring. Selv om den nordnorske rederen har valgt å utstyre skroget i Danmark, har nordnorske bedrifter hatt leveringer om bord. Latech i Moskenes har levert sløyelinjen og Hibotech i Svolvær har vært i Hvide Sande for å installere blant annet to sonarer og ett ekkolodd fra Simrad, samt navigasjonsutstyret om bord. For et fartøy som store deler av året opererer i farvann i nord kan det være en fordel, med hensyn til både vedlikehold og service, å ha kort vei til installatører og leverandører.

Det er sju praktisk innredede lugarer med plass til åtte besetningsmedlemmer.

Dekkskraner, nothaler, flålegger med mere er alt av type Triplex. Dette utstyret samt hydraulisk installasjon er utført av Thyborøn Skibs og Motor A/S. Samme selskap har også installert vinsjer, hydraulikkumper og andre hydraulikkkomponenter, levert av SMV Hydraulikk i Stokmarknes.

Avsilingskassen og vakuumanlegget er spesielt laget for skånsom pumping av fisk for levende lagring.

Annet norsk levert utstyr omfatter redningsflåter fra Viking, Mob-båt fra Noreq og davit fra Harding, vakuumanlegg og avsilingskasse for levende fisk bygget ved CFlow, ozonanlegg til RSW-anlegget fra Normex og styrehusstoler fra Alu-tech.

Men selv om mye er norsk, har i tillegg til nevnte danske bedrifter, den lokale butikken Klittens Møbler og tepper i Hvide Sande levert Stressless lenestoler og sofaer til styrehus og messe. AS:Scan, som er nabo til verftet, har levert styremaskin av type Scan-Steering MT-2500 med

to elektrisk-hydrauliske pumpeanlegg, mens all elektrisk installasjon er foretatt av en annen nabobedrift, Vest-El.

Tre KM 5 sløyemaskiner er montert på sløylinjen som Latech i Svolvær har levert. Dette er sløyemaskiner med stor driftssikkerhet som til nå er installert i over 1500 fiskefartøyer.

Teknoterm har installert RSW-anlegget i tankene som også skal brukes til transport av levende fiske.

Noe som preger båter bygget ved Vestverftet er blant annet kvalitet og finish på innredningen. Både denne og sandblåsing, metallisering og malingsarbeider har verftet utført. Det er en flott båt reder og mannskap tar i bruk. Det er sju lugarer med til sammen åtte køyeplasser om bord. Det vil si at det sjelden vil være behov for å dele lugar.

Det er valgt en hovedmotor av type ABC 6DZC som yter 1004 Hk ved 1000 rpm.

Balstadøy er innrettet mot de krav som stilles til et effektivt fartøy som kan levere fisk tilpasset det markedet ønsker, og som gir god økonomi både for båt og kjøper. Gode arbeidsforhold om bord vil gjøre dette til en ettertraktet arbeidsplass blant fiskere i Lofoten.

Fartøyet skulle foreta justeringer av sløyelinja når det kommer til Lofoten. Deretter bar det rett på torskefiske. Fiskeutstyret var allerede testet før levering fra verft.

Stille i det norske markedet

Direktør Ove Kristensen ved Vestværfet har ved overlevering av Ballstadøy avsluttet en epoke med mange leveringer til norske redere. Garnbåten Nesejenta, den kombinerte not-, snurrevad- og garnbåten Brattskjær, notbåten Einar Erlend og reketrålerne Vågan, Tempo, Pauline og Caprice har alle blitt levert de siste tre årene. Men selv om det nå ikke er flere norske båter i ordreboka, er det travelt ved verftet.

- Vi har tre båter som skal leveres til irske redere, et søsterskip til skotske Heather Fishing Company Ltd. som fikk overlevert snurrevadbåten Boy John rett før årsskiftet. For danske DTU Aqua bygger vi et 17 meter langt forskningsfartøy. Vi er også i slutfasen med forhandlinger om en 28 meter lang tråler og et 27 meter lang snurrevadbåt.

Dessverre har det vært stille fra norske redere en stund. Årsaken er nok i stor grad at danske kroner har styrket seg kraftig mot norske kroner, noe som gjør at noen venter på at kronkursen skal normalisere seg igjen, noe den ser ut til å gjøre, sier Kristensen til Kystmagasinet.

De siste tre årene har danske kroner beveget seg fra en i 2013 kurs hvor danske og norske kroner hadde samme verdi, til 1,25 rett før årsskiftet. Når dette skrives er kursen 1,15. Sannsynligvis vil interessen for å bygge i ved Vestværfet ta seg opp straks vi ser en dansk krone under 1,10.

Lofotens nye praktbåt kom hjem tidsnok til å delta i siste rest av Lofotfisket.

© Kystmagasinet

Se webartikkelen på <http://ret.nu/Q4Scv4IT>

## Torsk som har hvilt, smaker best

Matindustrien. Publisert på nett 04.08.2015 21:20. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Redaksjonen Matindustrien matindustrien@skarland.no.

**Skånsom behandling og nok hvile sikrer kvaliteten på torsken, viser ny forskning. Ragnhild Aven Svalheim tar doktorgraden sin hos Nofima. Hun spør om torsken har det godt nok.**

- Mer skånsom behandling av fisk, tilstrekkelig hvile og riktig slaktemetode er viktig for å sikre god kvalitet, sier hun.

Trålsimulator

Svalheim har gjort flere forsøk med en trålsimulator - en spesialygd svømmetunnel på Havbruksstasjonen i Tromsø. I løpet av fisket blir torsk utmattet når den prøver å unngå trålmunnen, den opplever trengsel når den samles opp i trålposen, og den må gjennom store trykkendringer fra ulike dyp og opp til overflaten. - Når fisk svømmer til utmattelse, klarer den ikke få nok oksygen til svømmemuskulaturen. Den får først en opphoping av laktat (melkesyre), deretter en videre økning i rødfarge i muskulaturen i noen timer mens den hviler, forklarer Svalheim.

Trangt og dårlig

Hun har også funnet ut at trengselen i trålposen virker negativt inn på kvaliteten. Jo lenger fisken har det trangt, jo dårligere blir kvaliteten og overlevelsen. - Bare litt hvile er ikke nok. Enten må fisken slaktes umiddelbart, eller så må den få fem-seks timer restitusjon dersom en ønsker å sikre seg hvitest mulig filet, sier Ragnhild Aven Svalheim.

Klikk her for å bestille abonnement på Matindustrien

SIMULERT Ragnhild Aven Svalheim lar torsken svømme i trålsimulator, og tar doktorgrad på resultatene. (Foto: Christina Svanstrøm)

Redaksjonen Matindustrien  
matindustrien@skarland.no Publisert 04.08.15  
kl. 19:47 Oppdatert 04.08.15 kl. 20:03

© Matindustrien



Se webartikkelen på <http://ret.nu/IJCDiol>

## - Torsk som er utkvilt har bedre kvalitet

Møre-Nytt. Publisert på trykk 04.08.2015. Profil: Nofima. Side: 18.

(NPK): Meir skånsam behandling av fisken, tilstrekkeleg kvile og rett slaktemetode er viktige faktorar for god kvalitet, meiner doktorgradsstipendiat.

Ragnhild Aven Svalheim er doktorgradsstipendiat ved matforskningsinstituttet Nofima i Tromsø, og i sluttfasen av arbeidet sitt, fortel Nofima i ei pressemelding.

© Møre-Nytt

18 TYSDAG 04. AUGUST 2015 MØRE-NYTT



**Ein god Gris vaskar seg sjølv**  
Ivar Aasen

**dagens IVAR**

**namnedag**

**Arnhild, Arna og Arne**  
Arnhild er eit kvinnenamn sett saman av arn-, norrønt for ørn, og -hild, kjønnet. Det er nokke i det med andre namn som byrjar med arn-, som Arna og Arne, og namn som sluttar med -hild, som Aluhild.  
Arne er eit gessnamn med opphav i det norrøne ordet arn eller det gammalhøgtyske arn, som begge tyder ørn. Det er helst bruk som kvinnenamn, men også ein del som mannsnamn.  
Arne er eit mannsnamn av norrønt Arni, som tyder ørn.

Fødselsdagsheltingar:  
**gratulasjon@morenytt.no**  
Hjelp til bredda klipp:  
Ei e-post lenke om me kan  
**100 tekst** til, mellomrom

---

**- Torsk som er utkvilt har bedre kvalitet**  
(NPK): Meir skånsam behandling av fisken, tilstrekkeleg kvile og rett slaktemetode er viktige faktorar for god kvalitet, meiner doktorgradsstipendiat.  
Ragnhild Aven Svalheim er doktorgradsstipendiat ved matforskningsinstituttet Nofima i Tromsø, og i sluttfasen av arbeidet sitt, fortel Nofima i ei pressemelding.

**dagens bilete**



**Røyskatt:** Hilde, Hallvard og Arny syk for røyskattungar på Ulla leirstranden i Håkonsen. Dei låg heile etter røyskatt, og høyrte at vi kjøp skulle sjå dei. Mora roppa på dei frå steinmuren på sidet - men dei turde ikkje gå forbi oss. FOTO: BORGAN OTTESDAL



**Saudehornet rett opp:** Heisvingelen i skilla.



**Månadens bilete i juli**  
Vi gratulerer Monika Barstad Rebbestad med månadens bilete i juli. Biletet er av to glade fjellheiter som vinkar til tross for kulde, skedde på Lilleværen.  
Et Møre-Nytt-kviss ventar på deg i resepsjonen til Møre-Nytt på Nakhavn.  
Gratulerer!  
Ver med i trekkinga som månadens bilete vinnar. Månadens bilete med innarenytt på Instagram, eller send eit bilete på e-post til: redaksjon@morenytt.no.



**Saudehornet:** Slanjer seg på kjølebelgen.

---



**Kjenn snart:** Karsten og Petra er snart populære. Startfilmen er film på lerretet. Karsten og Petra på sidet.

**Femti prosent fleire på kino i Ørsta**

Helle 50 prosent mer besøk i kinoeneskjet i Ørsta i sommar.  
Ørsta kino kan melde om godt besøk denne sommaren, med helle 50 prosent mer besøk i juli i år samanlikna med i fjor. Hovudsaka til det er nok vore, men vi har også hatt mange populære filmar på programmet, som kulturhandlar og kinosjef Janne M.G. Skarstein fortel.  
Familefilmen Minions har vore blant dei best besøkte i sommar.  
- Og kinosommaren er ikkje over enda. Vi har mykje bra i vente, lovar Skarstein.  
Tom Cruise briller med a gjerer stutta sine sjøtt i Mission Impossible - Rogue Nation. Og kinosjefen nemner også at Roger Tomes er vil verti eit besøk.  
- Er du glad i komiske ferie- og vikingefilmar bør du også få med deg Vacation, og i slutten av månaden kjem den etter lengta Karsten og Petra-filmen, der dei reiser på sidet. Ved komme til Ørsta kino.





Side 47 av 49

## - Torsk som er uthvilt er bedre

Finnmark Dagblad. Publisert på trykk 04.08.2015. Profil: Nofima. NPK. Side: 28.

(NPK): Meir skånsam behandling av fisken, tilstrekkeleg kvile og rett slaktemetode er viktige faktorar for god kvalitet, meiner doktorgradsstipendiat.

Ragnhild Aven Svalheim er doktorgradsstipendiat ved matforskningsinstituttet Nofima i Tromsø, og i slutfasen av arbeidet sitt, fortel Nofima i ei pressemelding.

Svalheim har i arbeidet sitt gjort ulike forsøk i ein spesialbygd symjetunnel. Arbeidet tek føre seg eksperimentell simulering av forhold som oppstår under kommersielt trålfiske, og det er gjort undersøkingar av korleis desse tilhøva verkar inn på fysiologien til fisken og kva følgjer det har for kvaliteten.

© Finnmark Dagblad

**Havna**

Hurtigruta  
Nordgående i dag: «Richard Witt»  
I morgun: «Nordrogen»

Sergjende i dag: «Fjalryjn»  
I morgun: «Vindskjold»

**Hammerfest**

Hammerfest  
Anlep i går: «Birk», «Beta», «Solhøysjen», «Taja Marie», «TA.Sektor»  
Hovingsvåg  
Anlep i går: «Voldene», «Karalusa», «Finnmarkslid», «Methne»

**Alta**

Anlep i går: «Rescue Vektoren»

**Vær & vind i Hammerfest**  
I dag og i morgun

Dagen har blitt 82,51. Vind: 10 km/h. Solskinn: 100%.

**VÆRET I MORGEN**  
Været i morgen i Finnmark

Sted	Temperatur	Vind	Sky
Hammerfest	10-12	10-15	10-15
Alta	10-12	10-15	10-15
Mo i Rana	10-12	10-15	10-15
Mo i Rana	10-12	10-15	10-15
Mo i Rana	10-12	10-15	10-15
Mo i Rana	10-12	10-15	10-15
Mo i Rana	10-12	10-15	10-15
Mo i Rana	10-12	10-15	10-15
Mo i Rana	10-12	10-15	10-15
Mo i Rana	10-12	10-15	10-15

**IKKE MER LYKTLIG** Forskning no definerer at «kvaliteten» ikke nødvendigvis går et individuelt «kvalitet»-skema som får en biter på en fordeling. Finer inneholder nemlig i tillegg de som blir igjen i arbeiderkassen. Englekjønnene er dermed foretrukket med å brenne seg et lite stort oppgjør.

**Stadoksa**

5	7	6	9	5	4	9
1	9	8	5	6	4	3
3	5	8	2	1	7	9
9	4	7	3	2	1	9
8	3	7	6	2	5	9

**DE NESTE FEM DAGENE**

Sted	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Mandag
Hammerfest	15/17	12/17	13/18	12/15	11/17
Alta	15/16	12/17	13/18	10/14	10/16
Lakselv	14/17	12/17	12/16	11/14	10/15
Mo i Rana	14/16	12/14	12/14	12/13	11/14
Mo i Rana	13/17	12/16	11/18	9/15	9/14
Kautokeino	14/15	11/17	11/16	9/15	8/14

**- Torsk som er uthvilt er bedre**

(NPK) Meir skånsam behandling av fisken, tilstrekkeleg kvile og rett slaktemetode er viktige faktorar for god kvalitet, meiner doktorgradsstipendiat. Ragnhild Aven Svalheim er doktorgradsstipendiat ved matforskningsinstituttet Nofima i Tromsø, og i slutfasen av arbeidet sitt, fortel Nofima i ei pressemelding.

Svalheim har i arbeidet sitt gjort ulike forsøk i ein spesialbygd symjetunnel. Arbeidet tek føre seg eksperimentell simulering av forhold som oppstår under kommersielt trålfiske, og det er gjort undersøkingar av korleis desse tilhøva verkar inn på fysiologien til fisken og kva følgjer det har for kvaliteten. (NPK)

**GIKK SEG VILT I TÅKA:** To hundre på vei fra Vassundfjella i Norddalen kommer på seg vilt i tåka natt til mandag. Dei trekkjer Norddalen i politiskampanje på Twitter.

Treglerne fikk bestand fra lokal polit som hjalp de å finne veien via sporing på mobiltelefonen.

**RYKKE ET TIL SV:** Fullmet oppgjør en mottak i 50-årene på en adresse i Hemsby på Senland. Fagbeholden fast stød et for å politisk ble variet om grunnleggjering søndag. Fullmet i Hammerfest fikk bestand fra Statens naturgrupper forny «Hilse». Mammae trakk de fastlandet for å ta blodprøve, opplyser politet.

**VALG / 2015**

# I dag besøker vi Loppa

Valgdebatt på Øksfjord samfunnshus kl. 19.00

Delta som publikummer eller se debatten direkte på web-tv.

Da kan følge debatten direkte på **iFinnmark**

Valgturser er et samarbeid mellom Finnmark, Finnmark Dagblad, Finnmarkens og NPK Finnmark. I tiden for valget besøker vi alle fylkets 19 kommuner der vi dekkende kommunvalgdebatter og til slutt en fylkesvalgdebatt.





## Uthvilt torsk gir best kvalitet

NRK Troms. Publisert på nett 03.08.2015 10:42. Profil: Nofima.

**3. august 2015 kl. 10:27 Uthvilt torsk gir best kvalitet**  
**Uthvilt torsk gir best kvalitet, det viser forskning som er gjort ved Nofima i Tromsø.**

Mer skånsom behandling av fisk, tilstrekkelig hvile og riktig slaktemetode er viktig for å sikre god kvalitet. Gjennom forskningen er det blant annet blitt sett på de ulike fasene ved trålfiske som har en virkning på fiskens fysiologi.

© NRK Troms

Se webartikkelen på <http://ret.nu/NhFodFSf>

The screenshot shows the NRK Troms website interface. At the top, there are navigation links for 'Troms', 'TIPS oss', 'Send inn bilder', 'Facebook og Twitter', 'Her radiosendinger', and 'Se TV-sendinger'. The main article is titled '3. august 2015 kl. 10:27 Uthvilt torsk gir best kvalitet' with a sub-headline 'Uthvilt torsk gir best kvalitet, det viser forskning som er gjort ved Nofima i Tromsø'. Below the article is a 'NRK ANBEFALER' section with two featured images: a person in a red jacket in a forest and a woman smiling. Below these are three more article thumbnails: 'Se Nordnytt igjen', 'Her radio direkte', and 'Se Tromsø akkurat nå'. A 'SITE NYTT FRA NRK TROMS' section follows with several more thumbnails. At the bottom, there is a footer with contact information for NRK Troms, a list of 'KONTAKT OG KJØP' options, and a 'PRODUKSJON, SALG OG PRESS' section.