Mange mener fiskefusk er akseptert

Helgeland Arbeiderblad. Publisert på nett 25.03.2014 08:36. (Oppdatert 25.03.2014 10:38) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Mange mener at fiskefusk er akseptert. Hva de som er ombord i disse båtene mener vites ikke. (Oppdatert: 25.03.2014 10:38)

(Illustrasjonsfoto) Foto: Bjørn Hugo Pettersen, ANB Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Helgeland Arbeiderblad

Se webartikkelen på http://ret.nu/PyDnlR9X

Mange mener fiskefusk er akseptert

Firdaposten. Publisert på nett 25.03.2014 08:36. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Firdaposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/mlHHHR6l

Mange mener fiskefusk er akseptert

Firdaposten. Publisert på nett 25.03.2014 08:36. (Oppdatert 25.03.2014 10:38) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Mange mener at fiskefusk er akseptert. Hva de som er ombord i disse båtene mener vites ikke. (Oppdatert: 25.03.2014 10:38)

(Illustrasjonsfoto) Foto: Bjørn Hugo Pettersen, ANB Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Firdaposten

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

Mange mener fiskefusk er akseptert

Akershus Amtstidende. Publisert på nett 25.03.2014 08:36. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Akershus Amtstidende

Se webartikkelen på http://ret.nu/6DN20EOX

Mange mener fiskefusk er akseptert

Akershus Amtstidende. Publisert på nett 25.03.2014 08:36. (Oppdatert 25.03.2014 10:38) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Mange mener at fiskefusk er akseptert. Hva de som er ombord i disse båtene mener vites ikke. (Oppdatert: 25.03.2014 10:38)

(Illustrasjonsfoto) Foto: Bjørn Hugo Pettersen, ANB Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Akershus Amtstidende

Se webartikkelen på http://ret.nu/a8GStXP

Mange mener fiskefusk er akseptert

ANB siste.no. Publisert på nett 25.03.2014 08:36. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© ANB siste.no

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

Mange mener fiskefusk er akseptert

ANB siste.no. Publisert på nett 25.03.2014 08:36. (Oppdatert 25.03.2014 10:38) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Mange mener at fiskefusk er akseptert. Hva de som er ombord i disse båtene mener vites ikke. (Oppdatert: 25.03.2014 10:38)

(Illustrasjonsfoto) Foto: Bjørn Hugo Pettersen, ANB Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© ANB siste.no

Se webartikkelen på http://ret.nu/XbcO5XDu

Nordlys

Mange mener fiskefusk er akseptert

Nordlys. Publisert på nett 25.03.2014 08:34. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Nordlys

Se webartikkelen på http://ret.nu/oFyE2RKy

Nordlys

Mange mener fiskefusk er akseptert

Nordlys. Publisert på nett 25.03.2014 08:34. (Oppdatert 25.03.2014 10:36) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Mange mener at fiskefusk er akseptert. Hva de som er ombord i disse båtene mener vites ikke. (Oppdatert: 25.03.2014 10:36)

(Illustrasjonsfoto) Foto: Bjørn Hugo Pettersen, ANB Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Nordlys

Se webartikkelen på http://ret.nu/57DJ31yQ

Mange mener fiskefusk er akseptert

Vestby Avis. Publisert på nett 25.03.2014 08:33. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Vestby Avis

Se webartikkelen på http://ret.nu/JsEXir6r

Mange mener fiskefusk er akseptert

Vestby Avis. Publisert på nett 25.03.2014 08:33. (Oppdatert 25.03.2014 10:35) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Mange mener at fiskefusk er akseptert. Hva de som er ombord i disse båtene mener vites ikke. (Oppdatert: 25.03.2014 10:35)

(Illustrasjonsfoto) Foto: Bjørn Hugo Pettersen, ANB Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Vestby Avis

Se webartikkelen på http://ret.nu/WoikE9mg

Mange mener fiskefusk er akseptert

Kvinnheringen. Publisert på nett 25.03.2014 08:33. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Kvinnheringen

Se webartikkelen på http://ret.nu/kLT6Supl

Mange mener fiskefusk er akseptert

Kvinnheringen. Publisert på nett 25.03.2014 08:33. (Oppdatert 25.03.2014 10:35) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Mange mener at fiskefusk er akseptert. Hva de som er ombord i disse båtene mener vites ikke. (Oppdatert: 25.03.2014 10:35)

(Illustrasjonsfoto) Foto: Bjørn Hugo Pettersen, ANB Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (ANB-NTB)

© Kvinnheringen

Se webartikkelen på http://ret.nu/Mz3zjLNb

Fiskeridirektøren om kontroll i fiskerinæringen.

NRK P1 Dagsnytt 08:00. Sendt på radio/tv 25.03.2014 08:00. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

nofima er nevnt en gang

© NRK P1 Dagsnytt

Se/hør nyheten på http://ret.nu/Dj3BPnEU

Fire av 10 aksepterer juks

High North News. Publisert på nett 25.03.2014 07:58. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Redaksjonen.

Fire av 10 fiskere og fiskekjøpere godtar juks. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, melder Altaposten.

© High North News

Se webartikkelen på http://ret.nu/Pz6A6Zpi

Adresseavisen

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Adresseavisen. Publisert på nett 25.03.2014 07:52. Profil: Nofima.
NTB.

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

Vis kommentarer

Adresseavisen ønsker en åpen og saklig debatt. Alle innlegg blir kontrollert før publisering. Debatten er åpen kl 07 (08) - 24. Vi forbeholder oss retten til å forkorte, redigere og fjerne innlegg. Ditt fulle navn må enten gå fram av epost-adressen eller oppgis som brukernavn/Facebook-profil. Debattregler

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

© Adresseavisen

Se webartikkelen på http://ret.nu/Km2A9ZsT

KLASSEKAMPEN Venstresidas dagsavis

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Klassekampen. Publisert på nett 25.03.2014 07:46. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv. Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken. Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Klassekampen

Se webartikkelen på http://ret.nu/kR9TTpTC

Juks i fiskerinæringen blir av mange sett på som greit.

NRK P1 Dagsnytt 07:30. Sendt på radio/tv 25.03.2014 07:30. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Se/hør nyheten på http://ret.nu/DBd4MhMo

fiskeriforsker er nevnt en gang

nofima er nevnt en gang

© NRK P1 Dagsnytt

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Nationen. Publisert på nett 25.03.2014 07:29. Profil: Nofima.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks er akseptert i bransjen. Foto: Carl Hamre

© Nationen

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

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

E24. Publisert på nett 25.03.2014 07:29. Profil: Nofima.
NTB.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen.

FISKEFUSK: De fleste mener andre jukser mer enn seg selv. Illustrasjonsfoto: NTB Scanpix

© E24

Se webartikkelen på http://ret.nu/Ac35KgJl

40 prosent meiner fiskefusk er akseptert

Hordaland. Publisert på nett 25.03.2014 07:28. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

NPK-NTB): Fire av ti fiskarar og fiskekjøparar meiner juks i fiskeribransjen er akseptert, viser ei undersøking.

Over 300 fiskarar og fiskekjøparar har delteke i undersøkinga som forskarane Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkinga viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskarane oppgir mange at det er eit krav frå fiskekjøpar, skriv Dagens Næringsliv.

- Ikkje overraskande vart det jamt over svart at eige juks er lågare enn andres, seier Svorken.

Forskarane fortel at det er snakk om store beløp og at jukset fort kan hamne i hundremillionarsklassen. Men trass i stor kontrollinnsats frå styresmaktene blir det avdekt nokså få regelbrot i bransjen. Problemet omfattar ei stor mengd transaksjonar og mange aktørar langs heile kysten, skriv avisa. (NPK)

© Hordaland

Se webartikkelen på http://ret.nu/Qo9MAnXR

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Framtid i Nord. Publisert på nett 25.03.2014 07:21. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
NTB.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Framtid i Nord

Se webartikkelen på http://ret.nu/RE6WKg50

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Harstad Tidende. Publisert på nett 25.03.2014 07:15. Profil: Nofima.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Harstad Tidende

Se webartikkelen på http://ret.nu/cnz3EfFV

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Sunnmørsposten. Publisert på nett 25.03.2014 07:11. Profil: Nofima.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Sunnmørsposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/pfpQk9z1

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Sunnmørsposten. Publisert på nett 25.03.2014 07:11. (Oppdatert 25.03.2014 10:16) Profil: Nofima.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Feil ved fiskevekter gjeld i først rekkje pelagisk fisk, som sild, makrell og lodde. (Oppdatert: 25.03.2014 10:16)

Foto: Svein Aam Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

Fiskarar kan ha tapt millioninntekter - feila vert ikkje politianmeldt.

Les mer

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Sunnmørsposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/9ffQZ8Qf

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Gudbrandsdølen Dagningen. Publisert på nett 25.03.2014 07:11. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Gudbrandsdølen Dagningen

Se webartikkelen på http://ret.nu/Ckx4KArK

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Troms Folkeblad. Publisert på nett 25.03.2014 07:09. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
NTB.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Troms Folkeblad

Se webartikkelen på http://ret.nu/GG1UmCw

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Altaposten. Publisert på nett 25.03.2014 07:08. Profil: Nofima.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

NTB Innenriks Skrevet av NTB Sist oppdatert: 07:06

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Altaposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/L6xLiuzn

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Altaposten. Publisert på nett 25.03.2014 07:08. (Oppdatert 25.03.2014 10:22) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. (Oppdatert: 25.03.2014 10:22)

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

NTB Innenriks Skrevet av NTB Sist oppdatert: 07:55

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Altaposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/JZdjvH81

Avslører utbredt torskefusk

Romsdals Budstikke. Publisert på nett 25.03.2014 07:06. Profil: Nofima.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Romsdals Budstikke

Se webartikkelen på http://ret.nu/b5xvSKYm

rbnett.no

Nyheter Sport Fotball Kultur Video Kortreist iRbnett A-Å

Nyheter

Er det noe du leter etter?

lokalguiden:

Avslører utbredt torskefusk

Reportasje om Midsund-fiskere ledet til Brennpunkt-dokumentar.

Flere tips

Grønt lys

Fra Midsund

Tør ikke snakke

Fakta

LOFOTFISKET

SISTE NYHETER

Må betale for å bruke BankID

Fortsatt søk etter savnet 22-åring

Bompengeoppgjør

Oversikt over like treff

Telenor-kunder må betale for BankID

Fædrelandsvennen 25.03.2014 00:13

Mange lovbrudd i fiskenæringen.

NRK P1 Nordland 07:03. Sendt på radio/tv 25.03.2014 07:03. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

nofima er nevnt en gang

© NRK P1 Nordland

Se/hør nyheten på http://ret.nu/v9nK4ln7

Mange sier juks i fiskenæringen er greit.

NRK P1 Troms 07:03. Sendt på radio/tv 25.03.2014 07:03. Profil: Nofima.

nofima er nevnt en gang

© NRK P1 Troms

Se/hør nyheten på http://ret.nu/C03Vcw0v

Resymé

Fire av ti fisk og fiskekjøpere innrømmer ulovligheter i omsetning av torsk. Like mange mener slike lovbrudd er akseptert i næringa.
Det er Nofima som har gjort undersøkelsene.

- Vi kan ikke si at vi er veldig overrasket når mange sier det foregår juks. En relativt stor andel opplever at det er aksept i næringa, og det er bekymringsverdig slik vi ser det, sier Øystein Hermansen, forsker.

Undersøkelsene ble gjort i vår og sommer, og gjøres på nytt i år.
Det viser blant annet at fisk av dårlig kvalitet ikke blir meldt inn til myndighetene.

Bare 20 % av de forespurte valgte å svare på undersøkelsene.

Mange innrømmer ulovligheter i omsetning av torsk.

NRK P1 Finnmark 07:03. Sendt på radio/tv 25.03.2014 07:03. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

nofima er nevnt en gang

© NRK P1 Finnmark

Se/hør nyheten på http://ret.nu/C04p8LZb

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Avisen Agder. Publisert på nett 25.03.2014 06:58. Profil: Nofima.
Linus.Hauge@ntb.no.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Avisen Agder

Se webartikkelen på http://ret.nu/EzaZ7r5h

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Avisen Agder. Publisert på nett 25.03.2014 06:58. (Oppdatert 26.03.2014 12:21) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Linus.Hauge@ntb.no.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse. (Oppdatert: 26.03.2014 12:21)

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Avisen Agder

Se webartikkelen på http://ret.nu/kdkif5f3

DagensNæringsliv

Ikke greit å jukse litt

Dagens Næringsliv. Publisert på trykk 25.03.2014. Profil: Nofima faglig.
Innlegg| Fisk. Side: 32.

Vinteren 2013 verserte rykter og debatt i media om juks i fiskerinæringen. Til tross for en betydelig kontrollinnsats fra offentlige myndigheter, avdekkes nokså få regelbrudd.

32 DEBATT debatt@dn.no

TIRSDAG 25. MARS 2014 DAGENS NÆRINGSLIV

Faktabasert og sannferdig

INNLEGG
Bank

Det pågår en debatt om konkurransen på bankmarkedet. Her deltar Finans Norge aktivt. Utgangspunktet for vår argumentasjon er at den skal være faktabasert og sann. Derfor reagerer vi på lederen i DN lørdag, hvor det hevdes at vi har en løsslippen omgang med fakta. Det er en svært alvorlig beskyldning.

Det er mer enn 120 norske banker som konkurrerer på det norske bankmarkedet, boliglånsmarkedet er attraktivt og den største boliglånsbanken i Norge har 27 prosent markedsandel. Det er betydelige prisforskjeller, og Forbrukerrådet argumenterer sterkt for at det er mye å hente på å bytte bank.

Det fremstilles ofte som at norske bankkunder er lite bevisste, ikke utnytter konkurransen, og svært sjelden bytter bank. Vi har derfor tillatt oss å referere til en undersøkelse nylig gjennomført for Forbrukerrådet. Den viser at en av tre boliglånskunder har refor-handlet eller byttet boliglån de siste to årene.

Denne referansen har fått

DN 22. mars 2014

Norsk Familieøkonomi til å overbevise DN om at vi har en «løsslippen omgang med fakta».

Det er medienes oppgave å vurdere våre synspunkter med et kritisk blikk. Det samme kritiske blikket burde også vært brukt overfor DNs kilde Norsk Familieøkonomi, som også har sterke egeninteresser i debatten.

Dersom det er usikkerhet om hvordan man leser undersøkelsen, kunne man gått til kilden – Forbrukerrådet. De sier selv om undersøkelsen: «... Mange har nye å spare. Likevel er det bare én av tre som flytter boliglånet.»

Vi har ikke sagt noe annet om undersøkelsen enn hva Forbrukerrådet selv sier. Vår argumentasjon skal være faktabasert og sannferdig. Det vil fortsatt være rettesnoren vår, og det mener vi at vi har gjort også i dette tilfellet.

Jan Erik Fiksa, kommunikasjonsdirektør Finans Norge.

Oljefondet – folkets sparegris

INNLEGG
Oljefondet i Formel 1

DN lørdag

Hvorfor satset Oljefondet 1.800.000.000 på denne mannen?

DN 1. mars 2014

Ikke greit å j

Det jukses med fangstall, viser en fersk spørreundersøkelse blant fiskere og fiskekjøpere. Fiskerinæringen må ta tak i problemet, skriver **Marianne Svorken** og **Øystein Hermansen**, forskere i Nofima.

INNLEGG
Fiske

MOT JUKS. Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima.

Det er betydelig usikkerhet omkring omfanget av juks, men undersøkelsen gir informasjon om næringsaktørenes oppfatning. Det er liten tvil om at juks forekommer, men det er også mange som tar avstand fra dette.

Det er betenkelig at mange opplever juks som akseptert i en næring som baster av fellesskapets ressurser. Muligens kan noe av dette forklares ut fra regelverk som oppfattes som klart urimelig.

Vi har ikke grunnlag for å hevde at fiskerinæringen hverken er mer eller mindre lovlydig enn andre næringer. Undersøkelsen vår viser imidlertid at det kan være gode grunner til å styrke holdningene mot juks i fiskerinæringen.

Marianne Svorken og Øystein Hermansen, forskere i Nofima

Se også side 8-9

Kontrollarbeidet er imidlertid krevende da antallet transaksjoner og aktører er svært stort og spredt langs kysten.

Etterlevelsen av regelverket må i stor grad baseres på tillit mellom fiskekjøper, fisker og myndigheter. Det er ikke lett å måle omfanget av juks, og bak offisielle tall skjuler det seg sannsynligvis mørketall.

Nofima driver for tiden et større næringsfinansiert prosjekt med fokus på lønnsomhet i torskefiskeriene. I den forbindelse har vi også sett nærmere på juks og mekanismene bak juks i bransjen.

Juks, svindel og ulovligheter er problemer som kan ramme alle deler av næringslivet. Det gir konkurransefordeler for aktører som bryter loven, og kan stå i veien for andre innovasjonsarenaer som kvalitet, markedskunnskap og produktutvikling. Innenfor fiskerinæringa har vi tillegg en ekstra dimensjon knyttet til at det høstes av en fornybar ressurs, hvor en riktig oversikt over uttaket fra naturen er nødvendig for å sikre en god forvaltning.

For å få informasjon om temaet henvendte vi oss til aktørene gjennom en spørreundersøkelse, som vi sendte til et utvalg av fiskere og fiskekjøpere. I denne studien var vi først og fremst interessert i juks med mengden fisk. Vi fikk inn over 300 svar, noe som er høyt i slike sammenhenger.

Aktørene ble først bedt om å vurdere omfanget av juks på en kvalitativ skala. Gjennomsnittet viser at respondentene opplever at det forekommer juks i liten til moderat grad. Denne vurderingen er imidlertid sterkt subjektiv, og to aktører kan bedømme samme situasjon svært ulikt. Vi spurte derfor også om mengden det jukses med, målt i prosent av aktørenes totale fangst.

I tillegg til sitt eget juks ba vi aktørene om å anslå jukset til andre de har «nær kjennskap til». Om sitt eget juks svarer omtrent 60 prosent at de ikke jukser - blant de resterende ligger hovedvekten i størrelsesorden én til fem prosent. Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres. Gjennomsnittlig anslag om andres juks ligger i kategoriene fem til ti prosent og 10-20 prosent, men her er det betydelig spredning i svarene.

Videre spurte vi om holdningen til juks. Det viser seg at omtrent 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper. På spørsmål om hvem som tar initiativ til juks oppgis det i de fleste tilfellene at det enten er fiskekjøper eller et samarbeid mellom kjøper og fisker.

Den vanligste metoden for juks er at det leveres mer fisk enn det som fremkommer av sluttseddel, såkalt storhundre, rapporteres det.

Metoden vi brukte for å skaffe kunnskap om dette temaet legger naturlig nok begrensninger på tolkningen av resultatene. Ettersom vi ikke har mulighet til å måle hvor mye det jukses, valgte vi å la aktørene selv få uttale seg. En måling som denne er subjektiv i sin natur og gir et usikkert faktagrunnlag, og resultatene må derfor tolkes varsomt.

Vi kan ikke si hvorvidt anslaget om juks er basert på egne opplevelser eller rykter, og vi vet ikke om det eksempelvis bare er aktører med sterke meninger som har svart. Det er også en overvekt av svar fra de minste fartøyene. Tidspunktet for undersøkelsen kan også ha betydning for svarene.

Det er betydelig usikkerhet omkring omfanget av juks, men undersøkelsen gir informasjon om næringsaktørenes oppfatning. Det er liten tvil om at juks forekommer, men det er også mange som tar avstand fra dette.

Det er betenkelig at mange opplever juks som akseptert i en næring som høster av fellesskapets ressurser. Muligens kan noe av dette forklares ut fra regelverk som oppfattes som klart urimelig.

Vi har ikke grunnlag for å hevde at fiskerinæringen hverken er mer eller mindre lovlydig enn andre næringer. Undersøkelsen vår viser imidlertid at det kan være gode grunner til å styrke holdningene mot juks i fiskerinæringen.

n Marianne Svorken og Øystein Hermansen, forskere i Nofima

n JUKS. Den vanligste metoden for juks er at det leveres mer fisk enn det som fremkommer av sluttseddel, skriver artikkelforfatterne. Arkivfoto: Kaja Baardsen MOT JUKS. Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima. Øystein Hermansen

© Dagens Næringsliv

DagensNæringsliv

Stor aksept for fiskefusk

Dagens Næringsliv. Publisert på trykk 25.03.2014. Profil: Nofima.
Harald berglihn og rune endresen| Kristiansand/RØDSKJÆR/Tromsø. Side: 8.

En fersk undersøkelse fra forskningskonsernet Nofima tyder på utstrakt juks med fangsttallene i fiskeribransjen.

Til tross for en stor kontrollinnsats fra offentlige myndigheter avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten.

- Det er med andre ord ikke lett å måle omfanget av juks, og bak offisielle tall skjuler det seg sannsynligvis mørketall, sier forsker Marianne Svorken i Nofima.Som del av et stort næringsfinansiert forskningsprosjekt har Svorken og kollega Øystein Hermansen sett nærmere på juks og mekanismene bak juks i bransjen. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har svart, noe som anses som høyt i slike sammenhenger.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Tallene viser at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert.

- Blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, sier Svorken.

«Betydelige verdier»

- Det er betydelige verdier det er snakk om, det blir fort i hundremillionersklassen, sier Hermansen.Forskerne understreker at selvrapporteringene må tolkes varsomt.

- Vi kan ikke si hvorvidt anslaget om juks er basert på egne opplevelser eller rykter, og vi vet ikke om det eksempelvis bare er aktører med sterke meninger som har svart. Det er også en overvekt av svar fra de minste fartøyene, sier Hermansen. Tror ikke på «quick fix»

Jurist Jan Georg Christophersen (74) skrev i 2011 rapporten «Organisert fiskerikriminalitet i et nordatlantisk perspektiv» på oppdrag fra daværende Fiskeri- og kystdepartementet.

TIRSDAG 25. MARS 2014 DAGENS NÆRINGSLIV

8 NYHETER

Jukseaksept: 40 prosent av fiskere og fiskekjøpere opplever at juks er akseptert, ifølge en ny undersøkelse.

Stor aksept for fiskefusk

FISKE

HARALD BERGLIHN OG RUNE ENDRESEN
KRISTIANSAND/RØDSKJÆR/TROMSØ

En fersk undersøkelse fra forskningskonsernet Nofima tyder på utstrakt juks med fangsttallene i fiskeribransjen.

Til tross for en stor kontrollinnsats fra offentlige myndigheter avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten.

– Det er med andre ord ikke lett å måle omfanget av juks, og bak offisielle tall skjuler det seg sannsynligvis mørketall, sier forsker Marianne Svorken i Nofima.

Som del av et stort næringsfinansiert forskningsprosjekt har Svorken og kollega Øystein Hermansen sett nærmere på juks og mekanismene bak juks i bransjen. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har svart, noe som anses som høyt i slike sammenhenger.

– Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Tallene viser at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert.

– Blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, sier Svorken.

«Betydelige verdier»

– Det er betydelige verdier det er snakk om, det blir fort i hundremillionersklassen, sier Hermansen.

Forskerne understreker at selvrapporteringene må tolkes varsomt.

– Vi kan ikke si hvorvidt anslaget om juks er basert på egne opplevelser eller rykter, og vi vet ikke om det eksempelvis bare er aktører med sterke meninger som har svart. Det er også en overvekt av svar fra de minste fartøyene, sier Hermansen.

Tror ikke på «quick fix»

Jurist Jan Georg Christophersen (74) skrev i 2011 rapporten «Organisert fiskerikriminalitet i et nordatlantisk perspektiv» på oppdrag fra daværende Fiskeri- og kystdepartementet.

– Man må slutte å kalle dette fusk og fanteri. For dette er ikke noe annet enn hardbarket organisert kriminalitet, sier han.

Han fant et stort sprik mellom det fiskerne sier utad, og det som faktisk skjer.

– Da vi fikk disse menneskene på nært hold, ble det åpenbart at det foregår omfattende kriminalitet. Og det er for enkelt å hevde at fiskerne er ofre for press fra kriminelle oppkjøpere. Man går sammen om ulovlighetene fordi det er i begge partenes interesse, sier han.

– Noen er visst fortsatt interessert i å presentere et sørgelig bilde av disse skrøpelige fiskerne som sitter i sine sjarker og har det ille. Slik er det ikke. Det er snarere stikk motsatt. Det er bare å ta en tur langs kysten, så ser du rikdommen, legger han til.

Christophersen tror ikke på noen «quick fix» og mener det er fiskernes innstilling som må forandres:

– Det er noe mentalt som må endres. Det handler om å få fiskerne til å forstå at man skal holde seg innenfor de rammene, altså kvotene, som myndighetene har satt – at man ikke kan fortsette å herje rundt i havet med det som jo er fellesskapets ressurser.

harald.berglihn@dn.no
rune.endresen@dn.no

FISKEFORSKERE. Øystein Hermansen og Marianne Svorken ved Nofima i Tromsø. Foto: Tor Farstad

Andre jukser mest

Rekordstore torskekvoter og lave eksportpriser kan ha presset fiskere til å levere under minstepris, ved at de for eksempel leverer 500 kilo, men bare får oppgjør for 450 kilo.

Hvor stort antar du at omfanget av juks er?

Opplever du at det er akseptert å jukse?

Disse motsvarer en de mest vanlige. Følge undersøkelsen.
«Storhundre»: Fiskerne leverer mer enn det som seddelføres.
Trekker i kvantum i stedet for pris ved dårlig kvalitet.
Overprisingsfaktor: Man bruker feil omregningsfaktor ved sløying av fisk for å regne ut hvor mye sløyd fisk utgjør i levende vekt. Kvoten er satt etter levende vekt. Dermed betaler fiskekjøper mindre for råstoffet og fisker kan fiske mer enn om man brukte riktig omregningsfaktor.

Både fiskekjøper og fisker kan hatte fordeler av juks:
Fiskekjøper: Kan få mer/billigere råstoff
Fisker: Får levert i råstoff og kan fiske mer enn kvoten.

FISKER FISKEBÅT. Fisker Paul Jensen venter på at hans «Fidel», oppkalt etter revolusjonære Fidel Castro, skal bli klar for fiske igjen. Han tror lite på at juks er akseptert blant fiskerne. Foto: Harriet Olsen

Tilsvarlig ut

RØDSKJÆR: På Rødskjær utenfor Harstad venter fisker Paul Jensen på at «Fidel» skal bli klargjort for fiske igjen. Han har selv vært en pådriver for å bekjempe juks i bransjen, men er redd det er vanskelig å få gjort noe med deler av fisket:

– Hvis fiskekjøper og fisker er enige, er det omtrent umulig, og etter at flere fiskekjøpere har kommet inn på eiendelen i båtene, kan de omtrent gjøre som de vil.

Han mener ryktene som florerer, er like udelleggende som selve juksen, men tror likevel ikke juks er akseptert blant fiskerne:

– Ingen synes det er bra, men

Reagerer på antallet

TROMSØ: Generalsekretær Jan Skjærvø (bildet) i Norges Fiskarlag ser frem til å lese rapporten i sin helhet.

– Når 40 prosent svarer at de opplever at det er akseptert for juks, så synes jeg det er et svært høyt antall, sier han og legger til:

– Jeg kjenner meg ikke igjen i de linjene som dras opp. Uansett er dette noe jeg som generalsekretær i Fiskarlaget tar på største alvor, og Fiskarlagets klare oppfatning er at både fiskere og andre aktører i næringen skal følge lover og regler. Brudd på dette skal påtales. Fiskarlaget har deltatt i en rekke prosesser og fora der både salgsorganisasjonene, kjøpernes organisasjoner og myndighetene har deltatt.

det er fiskernes innstilling som må forandres:

- Det er noe mentalt som må endres. Det handler om å få fiskerne til å forstå at man skal holde seg innenfor de rammene, altså kvotene, som myndighetene har satt - at man ikke kan fortsette å herje rundt i havet med det som jo er fellesskapets ressurser.

harald.berglihn@dn.no

rune.endresen@dn.no

FISKEFORSKERE. Øystein Hermansen og Marianne Svorken ved Nofima i Tromsø. Foto: Tor Farstad

© Dagens Næringsliv

Juks i fiskerinæringen blir av mange sett på som greit.

NRK P1 Dagsnytt 06:30. Sendt på radio/tv 25.03.2014 06:30. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

nofima er nevnt en gang

© NRK P1 Dagsnytt

Se/hør nyheten på http://ret.nu/D0VjwvZa

Fiskeridirektoratet om fiskefusk

NRK P2 Nyhetsmorgen 06.30. Sendt på radio/tv 25.03.2014 06:30. Profil: Nofima.

nofima er nevnt en gang

© NRK P2 Nyhetsmorgen

Se/hør nyheten på http://ret.nu/t8r80nb5

Resymé

Forskere ved Nofima i Tromsø har funnet at det er stor aksept for juks med mengden fisk som leveres i fiskerinæringen. Rundt førti prosent av norske fiskere og fiskekjøpere sier at det er stor aksept for juks og like mange sier at de selv jukser. Forsker Øystein Hermansen sier at de har fått dokumentasjon på både juks i seg selv, og på at aksepten av jukset i bransjen.

Steinar Eliassen, leder Fiskekjøpernes forening, sier at det dreier seg om økonomisk og miljømessig kriminalitet. Ifjor høst satte Fiskeridirektoratet i gang kontrolloffensiver.

Førstestatsadvokat Lars Fause ved Statsadvokatene Troms og Finnmark sier saksbehandlingen tar for lang tid. Fiskeridirektør Liv Holmefjord sier de har prioritert kontroller høyt også i år, men at ressurssituasjonen gjør det vanskelig å øke intensiteten.

Fiskefusk er akseptert

Dagligvarehandelen. Publisert på nett 25.03.2014 06:07. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

i bransjen mener fire av ti fiskere og fiskekjøpere. Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen om fiskefusk som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført.

Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at fiskefusk i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget fiskefusk er lavere enn andres, sier Svorken. Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd med fiskefusk i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Dagligvarehandelen

Se webartikkelen på http://ret.nu/N9LLQET7

Fædrelandsvennen

40 prosent mener fiskefusk er akseptert

Fædrelandsvennen. Publisert på nett 25.03.2014 06:01. Profil: Nofima.
NTB.

Oslo (NTB): Fire av ti fiskere og fiskekjøpere mener juks i fiskeribransjen er akseptert, viser en undersøkelse.

Over 300 fiskere og fiskekjøpere har deltatt i undersøkelsen som forskerne Marianne Svorken og Øystein Hermansen i Nofima har gjennomført. Undersøkelsen viser altså at rundt 40 prosent opplever at juks i større eller mindre grad er akseptert, og blant fiskerne oppgir mange at det er et krav fra fiskekjøper, skriver Dagens Næringsliv.

- Ikke overraskende ble det jevnt over svart at eget juks er lavere enn andres, sier Svorken.

Forskerne forteller at det er snakk om betydelige beløp og at jukset fort kan havne i hundremillionersklassen. Men til tross for en stor kontrollinnsats fra myndighetene avdekkes det nokså få regelbrudd i bransjen. Problemet er et stort antall transaksjoner og mange aktører langs hele kysten, skriver avisen. (NTB)

© Fædrelandsvennen

Se webartikkelen på http://ret.nu/288wPv2H

Frykter svartelisting hvis de avslører storhundra

NRK. Publisert på nett 25.03.2014 05:57. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Rune Ytreberg.

Mange fiskere forteller hvordan det jukses med torskekvoter. Men ingen som har tenkt å fortsette med lofotfisket tør å fortelle om det åpent.

Av

Journalist @ytreberg

Et fiskevær i Nord-Norge, januar 2014. Skipperen på en relativt stor fiskebåt forteller NRK Brennpunkt at 20 prosent av fangsten hans ikke ble registrert på fiskebruket. Det er snakk om flere tonn torsk som fiskekjøperen krever å få - svart. Skipperen sier han måtte godta det. Han vil ikke fortelle om det offentlig:

- Hvis jeg snakker til NRK om det ulovlige fisket, får jeg ikke levert fisk noe sted. Da blir jeg svartelistet, sier skipperen til NRK.

Ikke langt unna ligger et konkurrerende fiskebruk. Da NRK spør daglig leder der hva han synes om nabobruket sin måte å gjøre forretninger på, sier han bare:

- Ja, han starter året slik han avslutta fjoråret.

Storhundra

Et slikt kjøp av svart fisk kalles på kysten for storhundra: 10 tonn torsk registrert på sluttseddelen er i realiteten 12 tonn torsk. 100 kroner er i realiteten 120 kroner. Du leverer mer fisk enn det som registreres. Det er strengt forbudt, men ordningen har eksistert lenge.

Under lofotfiske i 1992 fortalte fiskekjøper Helge Haug fra Ballstad avisa Nordlys om storhundra:

Dette begrepet har aldri vært helt utryddet i Lofoten. Mange er redd for at slik handel kan få ei ny oppblomstring denne vinteren. Fisket er ute av kontroll. Etter alle de ryktene vi hører, er jeg knapt nok i tvil om at ei overvekt på 20 prosent når torskefangster leveres er helt vanlig.

Helge Haug / Nordlys, 17.02.1993

Året etter skrev VG om 21 fiskere som er mistenkt for svart levering til en arrestert fiskekjøper i Finnmark. Med jevne mellomrom dukker storhundra opp i nyhetene.

Organisert kriminalitet

I 2011 ble det lagt fram en rapport som omtalte storhundra som organisert kriminalitet:

- Rapporten viser at lovbruddene i norsk fiskerinæring ofte har karakter av grov økonomisk og miljømessig kriminalitet. Vi må derfor bort fra begreper som storhundra, fiskefusk, fiskejuks og svartfiske, som tilslører at det faktisk er snakk om alvorlige lovbrudd, sa daværende fiskeriminister Lisbeth Berg-Hansen.

Les rapporten Organisert fiskerikriminalitet i et nordatlantisk perspektiv Ler mer: Ministeren vil droppe jukse-ordene

Lurer kontrollørene

Kontrollørene fra Fiskeridirektoratet oppdager ingen feil. Men kun en veldig liten andel av fisken som leveres blir kontrollert.

Foto: Ann Eli Nøsen / NRK

Et fiskevær i Nord-Norge, midten av mars 2014. Kontrollørene fra Fiskeridirektoratet er på besøk og sjekker at fangsten fra båtene veies og registreres korrekt på fiskebruket.

Alt er i skjønneste orden, inntil kontrollørene reiser sin vei. Da leverer flere fiskere deler av fangsten svart på fiskebruket.

Flere av båtene leverer 10-20 prosent av fangsten uten at fisker registrerer den i fangstdagboken og uten at fiskebruket skriver fisken ned på sluttseddelen. Det forteller en fisker i fiskeværet til NRK Brennpunkt. Han vil være anonym:

- Jeg blir svartelistet og vil ikke få levert fisk, hvis jeg sier dette offentlig, forteller fiskeren.

Flere måter å jukse på

Enkelte fiskere har fått beskjed fra fiskebruket om at fisk av dårlig kvalitet ikke blir registrert, slik den skal. Både fisker og fiskebruk kan tjene på slikt ulovlig samarbeid: fiskeren unngår å få redusert pris på en del av sin kvotebelagte fisk, mens fiskebruket får gratis fisk av dårlig kvalitet de kan salte til saltfisk.

Fiskebruket sløyer fisken for noen av fiskerne: slik kan de raskere fiske og levere fangst. Mens kontrollørene er på bruket må fiskerne betale for sløyingen av fisk, og får sendt faktura i posten fra fiskebruket.

Når kontrollørene er borte får noen fiskere betale sløyingen med fisk, fisk som ikke blir registrert hverken på sluttseddel eller fangstdagbok. Om lag 7-8 prosent av fangsten leveres svart for å betale for sløyingen, forteller en annen fisker. Også han vil være anonym: ikke bare kan han bli svartelistet, han kan også bli straffet av politiet for slikt ulovlig fiske.

Fiskere frykter svartelisting

NRK Brennpunkt har snakket med et tjuetalls fiskere og fiskekjøpere som forteller om det ulovlige torskefisket i Norge. Svært få tør å snakke offentlig om fiskeri-kriminaliteten, men utenom kamera sier de følgende:

- Skal du overleve må du være kjeltring - Næringa er en sak for Økokrim - Forretningsklimaet er pill råttent.

Også fiskekjøpere og kontrollører i Fiskeridirektoratet har varslet eller informert om ulovlig fiske:

- Da jeg startet i fiskerinæringa fikk jeg tidlig høre om fem-prosenten. Det var andelen av fangsten som ikke ble registrert, forteller en erfaren fiskeri-kontrollør som ønsker å være anonym.

En ansatt i Fiskeridirektoratet sendte 30. januar 2013 brev til Fiskeridepartementet om økende fiskejuks.

Forskerne på Nofima informerte på flere møter i 2013 toppledere i fiskerinæringa og Fiskeridepartementet om ulovlig torskefiske.

Kystfiskarlaget har varslet Fiskeridepartementet om ulovlig torskefiske.

Fiskekjøpernes Forening har lagt fram tall som viser omfanget av ulovlig torskefiske i perioden 2008-2011.

Et utvalg foreslo høsten 2013 flere tiltak mot ulovlig fiske, blant annet flere kontroller i 2014.

Store kvoter og lav pris

Med store kvoter og lave priser er det kjøpers marked i 2013 og 2014.

Foto: Ann Eli Nøsen / NRK

Både fiskere og forskere mener rekordhøye kvoter og lavere pris kan være en årsak til økt ulovlig torskefiske de siste årene. Fra 2012 til 2013 ble fiskekvoten økt betydelig, så mye at markedsprisen på torsk raskt falt med 15-30 prosent i de største markedene.

Mange fiskekjøpere hadde allerede dårlig økonomi i 2012, og da markedsprisen falt varslet fiskekjøperne senhøsten 2012 fiskerimyndighetene om at de fryktet for at flere kjøpere ikke ville ha råd til å følge reglene under vinterfiske 2013.

Med store kvoter og lave priser er det kjøpers marked i 2013 og 2014. Fiskere forteller at flere kjøpere har krevd at de leverer en del av fisken svart hvis de skal ta imot fisken:

Vi møter en fisker som forteller at han i 2013 leverte 25 tonn gratis til et fiskebruk i Nord-Norge. En annen fisker forteller at han i vintersesongen 2013 leverte om lag 20 prosent av fangsten svart.

Frykter straff

NRK Brennpunkt har snakket med 20 fiskere som forteller om det ulovlige fisket:

- Jeg kommer til å sove dårlig i natt om bord i båten, den her praten har gjort meg helt forskremt, sier en annen fisker.

Med løfte om full anonymitet har vi prata et par timer om hvilke metoder som brukes for å fiske og selge mer enn det som registreres offisielt. Han er en svær kar, har rodd fiske i snart 40 år og overlevd forlis, men å prate om fiskefusk har gjort han skvetten:

- Ingen må vite at dere har snakket med meg, gjentar han flere ganger, før han setter seg i bilen og kjører tilbake til sjarken i fiskeværet i Nordland.

- Jeg har vært med og juksa på Finnmarka, jeg har vært med og juksa i Troms og jeg har vært med å jukse i Nordland. Det forteller en erfaren fisker, som vil være anonym.

- Du kunne godt tenke deg å bruke knyttnevene, sier en annen fisker, som oppdaget at fiskebruket svindlet han på tre leveranser.

Vanskelig å etterforske

Siden mange ønsker å være anonyme og ikke fortelle om ulovlig fiske offentlig, sliter også politiet med å etterforske og straffe de som bedriver fiskeri-kriminalitet. Ett eksempel er politiets henleggelse av sak 12085885 i august 2013: Saken om fiskefusk ble henlagt fordi vitnet i saken ville være anonym, og politiet måtte derfor informere fiskeridirektoratet at bevisene i saken ikke var gode nok for å kunne få pådømt forholdet i en rettssak.

Politiet informerer Fiskeridirektoratet om at de henlegger sak om ulovlig fiske, fordi tipser vil være anonym.

Førstestatsadvokat Lars Fause ved statsadvokaten i Troms og Finnmark sier at sjansen for å bli straffet for fiskeri-kriminalitet er relativt liten:

ars Fause ved statsadvokaten i Troms og Finnmark sier sjansen for å bli tatt for å jukse er liten.

Foto: Bjørnbakk, Jan-Morten / SCANPIX

- Fiskeri-juss er komplisert. Det stilles store krav til etterforskere og politiadvokater i disse sakene. Politiets kapasitet er også for liten til å etterforske fiskeri-kriminalitet og annen økonomisk kriminalitet, sier Fause.

Lav oppdagelsesrisiko

Økokrim skriver om fiskerikriminalitet i sin trusselvurdering at Samholdet mellom aktørene innen næringen er sterkt, og det er indikasjoner på at enkeltaktører ikke våger å fortelle om det de oppfatter som ulovligheter, av frykt for represalier.

- Hvor enkelt er det å jukse? - Det er lav oppdagelsesrisiko fordi kontrollfrekvensen er lav. Det er også vanskelig når man er på kontroll å avdekke at kriminalitet har funnet sted. I tillegg har vi jungeltelegrafen som gjør at når kontrollørene kommer så er plutselig alt i den skjønneste orden. Så dette er et veldig utfordrende felt å jobbe mot for politi og

påtalemyndighet, sier førstestatsadvokat Fause.

Sven-Erik Eikelia er en av svært få fiskere som tør fortelle hvordan han opplevde fiskejuks på Lofothavet.

© NRK

Se webartikkelen på http://ret.nu/mKuxu2Aw

Frykter svartelisting hvis de avslører storhundra

NRK. Publisert på nett 25.03.2014 05:57. (Oppdatert 26.03.2014 11:01) Profil: Nofima.
Rune Ytreberg.

Mange fiskere forteller hvordan det jukses med torskekvoter. Men ingen som har tenkt å fortsette med lofotfisket tør å fortelle om det åpent. (Oppdatert: 26.03.2014 11:01)

Av

Journalist @ytreberg

Et fiskevær i Nord-Norge, januar 2014. Skipperen på en relativt stor fiskebåt forteller NRK Brennpunkt at 20 prosent av fangsten hans ikke ble registrert på fiskebruket. Det er snakk om flere tonn torsk som fiskekjøperen krever å få - svart. Skipperen sier han måtte godta det. Han vil ikke fortelle om det offentlig:

- Hvis jeg snakker til NRK om det ulovlige fisket, får jeg ikke levert fisk noe sted. Da blir jeg svartelistet, sier skipperen til NRK.

Ikke langt unna ligger et konkurrerende fiskebruk. Da NRK spør daglig leder der hva han synes om nabobruket sin måte å gjøre forretninger på, sier han bare:

- Ja, han starter året slik han avslutta fjoråret.

Storhundra

Et slikt kjøp av svart fisk kalles på kysten for storhundra: 10 tonn torsk registrert på sluttseddelen er i realiteten 12 tonn torsk. 100 kroner er i realiteten 120 kroner. Du leverer mer fisk enn det som registreres. Det er strengt forbudt, men ordningen har eksistert lenge.

Under lofotfiske i 1992 fortalte fiskekjøper Helge Haug fra Ballstad avisa Nordlys om storhundra:

Dette begrepet har aldri vært helt utryddet i Lofoten. Mange er redd for at slik handel kan få ei ny oppblomstring denne vinteren. Fisket er ute av kontroll. Etter alle de ryktene vi hører, er jeg knapt nok i tvil om at ei overvekt på 20 prosent når torskefangster leveres er helt vanlig.

Helge Haug / Nordlys, 17.02.1993

Året etter skrev VG om 21 fiskere som er mistenkt for svart levering til en arrestert fiskekjøper i Finnmark. Med jevne mellomrom dukker storhundra opp i nyhetene.

Organisert kriminalitet

I 2011 ble det lagt fram en rapport som omtalte storhundra som organisert kriminalitet:

- Rapporten viser at lovbruddene i norsk fiskerinæring ofte har karakter av grov økonomisk og miljømessig kriminalitet. Vi må derfor bort fra begreper som storhundra, fiskefusk, fiskejuks og svartfiske, som tilslører at det faktisk er snakk om alvorlige lovbrudd, sa daværende fiskeriminister Lisbeth Berg-Hansen.

Les rapporten Organisert fiskerikriminalitet i et nordatlantisk perspektiv Ler mer: Ministeren vil droppe jukse-ordene

Lurer kontrollørene

Kontrollørene fra Fiskeridirektoratet oppdager ingen feil. Men kun en veldig liten andel av fisken som leveres blir kontrollert.

Foto: Ann Eli Nøsen / NRK

Et fiskevær i Nord-Norge, midten av mars 2014. Kontrollørene fra Fiskeridirektoratet er på besøk og sjekker at fangsten fra båtene veies og registreres korrekt på fiskebruket.

Alt er i skjønneste orden, inntil kontrollørene reiser sin vei. Da leverer flere fiskere deler av fangsten svart på fiskebruket.

Flere av båtene leverer 10-20 prosent av fangsten uten at fisker registrerer den i fangstdagboken og uten at fiskebruket skriver fisken ned på sluttseddelen. Det forteller en fisker i fiskeværet til NRK Brennpunkt. Han vil være anonym:

- Jeg blir svartelistet og vil ikke få levert fisk, hvis jeg sier dette offentlig, forteller fiskeren.

Flere måter å jukse på

Enkelte fiskere har fått beskjed fra fiskebruket om at fisk av dårlig kvalitet ikke blir registrert, slik den skal. Både fisker og fiskebruk kan tjene på slikt ulovlig samarbeid: fiskeren unngår å få redusert pris på en del av sin kvotebelagte fisk, mens fiskebruket får gratis fisk av dårlig kvalitet de kan salte til saltfisk.

Fiskebruket sløyer fisken for noen av fiskerne: slik kan de raskere fiske og levere fangst. Mens kontrollørene er på bruket må fiskerne betale for sløyingen av fisk, og får sendt faktura i posten fra fiskebruket.

Når kontrollørene er borte får noen fiskere betale sløyingen med fisk, fisk som ikke blir registrert hverken på sluttseddel eller fangstdagbok. Om lag 7-8 prosent av fangsten leveres svart for å betale for sløyingen, forteller en annen fisker. Også han vil være anonym: ikke bare kan han bli svartelistet, han kan også bli straffet av politiet for slikt ulovlig fiske.

Fiskere frykter svartelisting

NRK Brennpunkt har snakket med et tjuetalls fiskere og fiskekjøpere som forteller om det ulovlige torskefisket i Norge. Svært få tør å snakke offentlig om fiskeri-kriminaliteten, men utenom kamera sier de følgende:

- Skal du overleve må du være kjeltring - Næringa er en sak for Økokrim - Forretningsklimaet er pill råttent.

Også fiskekjøpere og kontrollører i Fiskeridirektoratet har varslet eller informert om ulovlig fiske:

- Da jeg startet i fiskerinæringa fikk jeg tidlig høre om fem-prosenten. Det var andelen av fangsten som ikke ble registrert, forteller en erfaren fiskeri-kontrollør som ønsker å være anonym.

En ansatt i Fiskeridirektoratet sendte 30. januar 2013 brev til Fiskeridepartementet om økende fiskejuks.

Forskerne på Nofima informerte på flere møter i 2013 toppledere i fiskerinæringa og Fiskeridepartementet om ulovlig torskefiske.

Kystfiskarlaget har varslet Fiskeridepartementet om ulovlig torskefiske.

Fiskekjøpernes Forening har lagt fram tall som viser omfanget av ulovlig torskefiske i perioden 2008-2011.

Et utvalg foreslo høsten 2013 flere tiltak mot ulovlig fiske, blant annet flere kontroller i 2014.

Store kvoter og lav pris

Med store kvoter og lave priser er det kjøpers marked i 2013 og 2014.

Foto: Ann Eli Nøsen / NRK

Både fiskere og forskere mener rekordhøye kvoter og lavere pris kan være en årsak til økt ulovlig torskefiske de siste årene. Fra 2012 til 2013 ble fiskekvoten økt betydelig, så mye at markedsprisen på torsk raskt falt med 15-30 prosent i de største markedene.

Mange fiskekjøpere hadde allerede dårlig økonomi i 2012, og da markedsprisen falt varslet fiskekjøperne senhøsten 2012 fiskerimyndighetene om at de fryktet for at flere kjøpere ikke ville ha råd til å følge reglene under vinterfiske 2013.

Med store kvoter og lave priser er det kjøpers marked i 2013 og 2014. Fiskere forteller at flere kjøpere har krevd at de leverer en del av fisken svart hvis de skal ta imot fisken:

Vi møter en fisker som forteller at han i 2013 leverte 25 tonn gratis til et fiskebruk i Nord-Norge. En annen fisker forteller at han i vintersesongen 2013 leverte om lag 20 prosent av fangsten svart.

Frykter straff

NRK Brennpunkt har snakket med 20 fiskere som forteller om det ulovlige fisket:

- Jeg kommer til å sove dårlig i natt om bord i båten, den her praten har gjort meg helt forskremt, sier en annen fisker.

Med løfte om full anonymitet har vi prata et par timer om hvilke metoder som brukes for å fiske og selge mer enn det som registreres offisielt. Han er en svær kar, har rodd fiske i snart 40 år og overlevd forlis, men å prate om fiskefusk har gjort han skvetten:

- Ingen må vite at dere har snakket med meg, gjentar han flere ganger, før han setter seg i bilen og kjører tilbake til sjarken i fiskeværet i Nordland.

- Jeg har vært med og juksa på Finnmarka, jeg har vært med og juksa i Troms og jeg har vært med å jukse i Nordland. Det forteller en erfaren fisker, som vil være anonym.

- Du kunne godt tenke deg å bruke knyttnevene, sier en annen fisker, som oppdaget at fiskebruket svindlet han på tre leveranser.

Vanskelig å etterforske

Siden mange ønsker å være anonyme og ikke fortelle om ulovlig fiske offentlig, sliter også politiet med å etterforske og straffe de som bedriver fiskeri-kriminalitet. Ett eksempel er politiets henleggelse av sak 12085885 i august 2013: Saken om fiskefusk ble henlagt fordi vitnet i saken ville være anonym, og politiet måtte derfor informere fiskeridirektoratet at bevisene i saken ikke var gode nok for å kunne få pådømt forholdet i en rettssak.

Politiet informerer Fiskeridirektoratet om at de henlegger sak om ulovlig fiske, fordi tipser vil være anonym.

Førstestatsadvokat Lars Fause ved statsadvokaten i Troms og Finnmark sier at sjansen for å bli straffet for fiskeri-kriminalitet er relativt liten:

Lars Fause ved statsadvokaten i Troms og Finnmark sier sjansen for å bli tatt for å jukse er liten.

Foto: Bjørnbakk, Jan-Morten / SCANPIX

- Fiskeri-juss er komplisert. Det stilles store krav til etterforskere og politiadvokater i disse sakene. Politiets kapasitet er også for liten til å etterforske fiskeri-kriminalitet og annen økonomisk kriminalitet, sier Fause.

Lav oppdagelsesrisiko

Økokrim skriver om fiskerikriminalitet i sin trusselvurdering at Samholdet mellom aktørene innen næringen er sterkt, og det er indikasjoner på at enkeltaktører ikke våger å fortelle om det de oppfatter som ulovligheter, av frykt for represalier.

- Hvor enkelt er det å jukse? - Det er lav oppdagelsesrisiko fordi kontrollfrekvensen er lav. Det er også vanskelig når man er på kontroll å avdekke at kriminalitet har funnet sted. I tillegg har vi jungeltelegrafen som gjør at når kontrollørene kommer så er plutselig alt i den skjønneste orden. Så dette er et veldig utfordrende felt å jobbe mot for politi og

påtalemyndighet, sier førstestatsadvokat Fause.

Sven-Erik Eikelia er en av svært få fiskere som tør fortelle hvordan han opplevde fiskejuks på Lofothavet.

© NRK

Se webartikkelen på http://ret.nu/1awVQVt

Dagens Næringsliv

Stor aksept for fiskefusk

Dn.no. Publisert på nett 24.03.2014 21:54. Profil: Nofima.
Marianne Svorken og Øystein Hermansen, forskere i Nofima.

Det jukses med fangsttall, viser en fersk spørreundersøkelse blant fiskere og fiskekjøpere. Fiskerinæringen må ta tak i problemet, skriver Marianne Svorken og Øystein Hermansen, forskere i Nofima.

Vinteren 2013 verserte rykter og debatt i media om juks i fiskerinæringen. Til tross for en betydelig kontrollinnsats fra offentlige myndigheter, avdekkes nokså få regelbrudd. Kontrollarbeidet er imidlertid krevende da antallet transaksjoner og aktører er svært stort og spredt langs kysten.

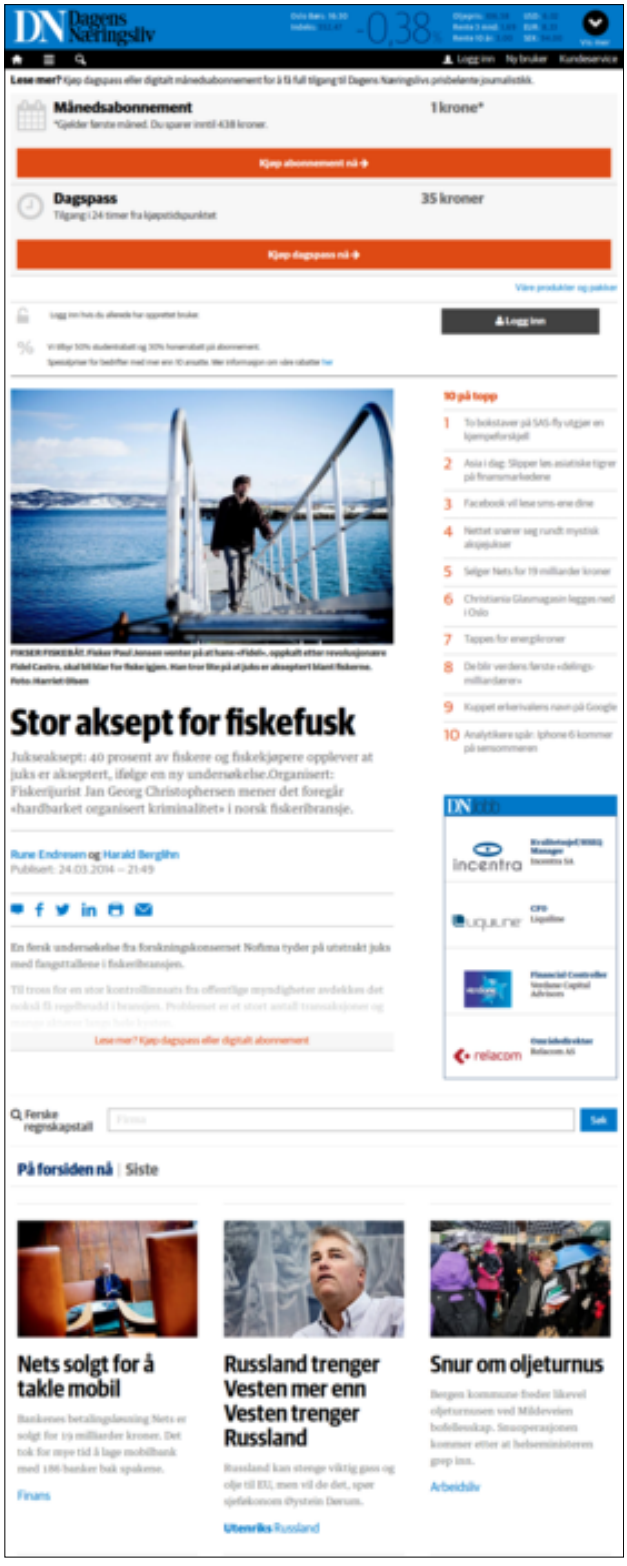
Etterlevelsen av regelverket må i stor grad baseres på tillit mellom fiskekjøper, fisker og myndigheter. Det er ikke lett å måle omfanget av juks, og bak offisielle tall skjuler det seg sannsynligvis mørketall.

Nofima driver for tiden et større næringsfinansiert prosjekt med fokus på lønnsomhet i torskefiskeriene. I den forbindelse har vi også sett nærmere på juks og mekanismene bak juks i bransjen.

Juks, svindel og ulovligheter er problemer som kan ramme alle deler av næringslivet. Det gir konkurransefordeler for aktører som bryter loven, og kan stå i veien for andre innovasjonsarenaer som kvalitet, markedskunnskap og produktutvikling. Innenfor fiskerinæringa har vi tillegg en ekstra dimensjon knyttet til at det høstes av en fornybar ressurs, hvor en riktig oversikt over uttaket fra naturen er nødvendig for å sikre en god forvaltning.

Lese mer? Kjøp dagspass eller digitalt abonnement

JUKS. Den vanligste metoden for juks er at det leveres mer fisk enn det som fremkommer av sluttseddel, skriver artikkelforfatterne. Arkivfoto: Kaja Baardsen



© Dn.no

Se webartikkelen på http://ret.nu/B4QuqBXS

Mener fiskekjøpere i nord gjør god sorteringsjobb

NRK P1 Nordland 16:03. Sendt på radio/tv 24.03.2014 16:03. Profil: Nofima.

nofima er nevnt en gang

© NRK P1 Nordland

Se/hør nyheten på http://ret.nu/wYSpjq4

sorteringsjobb. Det er konklusjonen til forsker Leif Jørgen Akse i Nofima som i februar har sjekket mengden skadet fisk under vinterfisket. Til sammen har Akse gått igjennom 2500 fisk i løpet av forrige måned, blant annet på Myre, skriver Fiskeribladet Fiskaren.

Resymé

Fiskekjøpere i nord gjør en god

Nofima: Fiskekjøperne er flinke

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 24.03.2014. Profil: Nofima. Side: 6.

Fiskekjøperne gjør en god sorteringsjobb. Det er inntrykket til Leif Jørgen Akse i Nofima. Han har brukt februar måned til å sjekke mengden skadd fisk under vinterfisket.

Terje Jensen Harstad Akse leder et FHF-støttet prosjekt hvor målet er å finne nøkkelen til bedre fiskekvalitet og større verdiskapning. En av oppgavene er å oppdatere tall fra en undersøkelse som ble gjort for ti år siden hvor man beregnet mengden skadd fisk på ulike redskapstyper.. I tillegg skal man i prosjektet forsøke å kvantifisere samla tap på at kvaliteten ikke er god nok, og finne opplegg for mottakskontroll som kan bidra til at dette blir bedre.

. For snill. Ett av de fiskebrukene Akse besøkte i vinter var Sommarøy Produksjonslag på Myre. Direktør Geir Rognan varslet allerede sist høst at de kom til å sortere strengt for å sikre at kvaliteten på fisken blir bedre i år sammenlignet med i fjor. - Fjoråret ble veldig vanskelig for oss. Vi var nødt til å ta grep. Og det har vi gjort. Vi har sortert målrettet på kvalitet. Og vi har holdt helgestengt for å sikre kvaliteten på fisken i den videre produksjonen. Det var en del skrik og skrål rundt dette først på året. Men forståelsen har økt blant fiskerne. Og så opplever vi altså at både Mattilsynet, Fiskeridirektoratet og nå også Nofimas folk i stor grad gjør de samme kvalitetsvurderingene som oss, og heller mener vi er for snill i våre vurderinger enn for streng, sier Rognan. Aksept Et par ganger har Råfisklagets kontrollør hevdet at kvalitetsvurderingen har vært i strengeste laget. - Men i det store og hele så føler vi at vi har fått aksept i vinter for at vi gjør korrekte vurderinger, sier Myre-kjøperen som nå er på plass i Henningsvær i Lofoten. På linje Akse i Nofima vurderte kvaliteten på fisken som ble landet hos Rognan i forkant av de vurderingene som ble gjort i mottaket på Sommarøy Produksjonslag. I fire dager stod han der. - Det de sorterte ut, var i grove trekk den samme fisken som vi hadde merket oss, blodsprengt fisk, dårlig bløgget fisk og fisk med dype granmerker. De hadde tilsynelatende gjort de samme vurderingene, og jeg syntes utsorteringen fungerte veldig greit, sier Nofima-forskeren. Variasjon Et annet «funn» var en voldsom variasjon i fiskekvaliteten fra fangst til fangst i forhold til ytre skader på fisken. Det er også inntrykket til fiskekjøer Rognan. - Kanskje så mye som 90 prosent av fiskerne utvikler seg i riktig retning, og vi har fått masse flott fisk på land. Problemet knytter seg til noen få.. 30 prosent Av Nofima-forskerens tall går det fram at mengden fisk med en eller flere ytre skader varierer fra ned mot ti prosent helt opp til 25 og i de verste tilfellene 30 prosent i enkeltfangster. Det gjelder på Myre, men også på de andre stedene de har vært i Vesterålen og Troms. Og det gjelder fisk fra de fleste redskapstyper, i hvert fall garn, snurrevad og line. Juksa mener han gir mye mer stabilt bra fisk, uten ytre skader. 2500 fisk Til sammen har Akse gått igjennom 2500 fisk i løpet av februar, og mener å ha et godt bilde av mengden skadd fisk i fangstene. I mai og juni er det vårtorskefisket og hysefisket i Finnmark som skal

6 NYHETER

MANDAG 24. MARS 2014 FISKERIBLADET FISKAREN

SORTERING: Sommarøy produksjonslag på Myre har fått kjeft fra fiskere for å være for streng i vurderingen av garnfisk. Både kontroller og forskning i vinter viser det motsatte. Her sorterer Asbjørg Kristensen sammen med tranderfisker Rune Vale. ARKIVFOTO

FAKTA: PROSJEKTET

Aktører i næringen hevder at kvaliteten på hvitfiskråstoff utvikler seg negativt. Drivkrefter som kan ligge bak en negativ utvikling er økt fokus på kostnads- og fangsteffektivitet, redskapsbruk som ikke fremmer kvalitet, fangst på særtilgiss råstoff i perioder med mye åte, store fangster og lite mannskap på båtene. Landing av uslayd fisk kan også dra i feil retning. Lave råstoffpriser kan forsterke en negativ trend.

Det er likevel ikke godt dokumentert hvordan landinger av hvitfisk faktisk fordeler seg langs en kvalitetsskalas fra feilfritt råstoff som kan brukes til alle anvendelser, til dårlig råstoff som har få anvendelsesmuligheter.

Prosjektet som Nofima nå er i gang med, har som mål å registrere fangstskader og kvalitetsfeil på torsk og hyse ved levering fra fisker til kjøper, for alle aktuelle redskaper, gjennom en årssyklus.

Nofima: Fiskekjøperne er flinke

FISKEKVALITET

Fiskekjøperne gjør en god sorteringsjobb. Det er inntrykket til Leif Jørgen Akse i Nofima. Han har brukt februar måned til å sjekke mengden skadd fisk under vinterfisket.

Terje Jensen
Harstad

Leif Jørgen Akse

I tillegg skal man i prosjektet forsøke å kvantifisere samla tap på at kvaliteten ikke er god nok, og finne opplegg for mottakskontroll som kan bidra til at dette blir bedre.

Geir Rognan

Fiskekvaliteten vurderes lupeno

FBFI 30. oktober 2013

For snill

Ett av de fiskebrukene Akse besøkte i vinter var Sommarøy Produksjonslag på Myre. Direktør Geir Rognan varslet allerede sist høst at de kom til å sortere strengt for å sikre at kvaliteten på fisken blir bedre i år sammenlignet med i fjor.

– Fjoråret ble veldig vanskelig for oss. Vi var nødt til å ta grep. Og det har vi gjort. Vi har sortert målrettet på kvalitet. Og vi har holdt helgestengt for å sikre kvaliteten på fisken i den videre produksjonen. Det var en del skrik og skrål rundt dette først på året. Men forståelsen har økt blant fiskerne. Og så opplever vi altså at både Mattilsynet, Fiskeridirektoratet og nå også Nofimas folk i stor grad gjør de samme kvalitetsvurderingene som oss, og heller mener vi er for snill i våre vurderinger enn for streng, sier Rognan.

Aksept

Et par ganger har Råfisklagets kontrollør hevdet at kvalitetsvurderingen har vært i strengeste laget.

– Men i det store og hele så føler vi at vi har fått aksept i vinter for at vi gjør korrekte vurderinger, sier Myre-kjøperen som nå er på plass i Henningsvær i Lofoten.

På linje

Akse i Nofima vurderte kvaliteten på fisken som ble landet hos Rognan i forkant av de vurderingene som ble gjort i mottaket på Sommarøy Produksjonslag. I fire dager stod han der. – Det de sorterte ut, var i grove trekk den samme fisken som vi hadde merket oss, blodsprengt fisk, dårlig bløgget fisk og fisk med dype granmerker. De hadde tilsynelatende gjort de samme vurderingene, og jeg syntes utsorteringen fungerte veldig greit, sier Nofima-forskeren.

Variasjon

Et annet «funn» var en voldsom variasjon i fiskekvaliteten fra fangst til fangst i forhold til ytre skader på fisken. Det er også inntrykket til fiskekjøer Rognan.

– Kanskje så mye som 90 prosent av fiskerne utvikler seg i riktig retning, og vi har fått masse flott fisk på land. Problemet knytter seg til noen få.

30 prosent

Av Nofima-forskerens tall går det fram at mengden fisk med en eller flere ytre skader varierer fra ned mot ti prosent helt opp til 25 og i de verste tilfellene 30 prosent i enkeltfangster. Det gjelder på Myre, men også på de andre stedene de har vært i Vesterålen og Troms. Og det gjelder fisk fra de fleste redskapstyper, i hvert fall garn, snurrevad og line. Juksa mener han gir mye mer stabilt bra fisk, uten ytre skader.

2500 fisk

Til sammen har Akse gått igjennom 2500 fisk i løpet av februar, og mener å ha et godt bilde av mengden skadd fisk i fangstene.

I mai og juni er det vårtorskefisket og hysefisket i Finnmark som skal granskes. Prosjektet skal være ferdig innen utgangen av året.

terje.jensen@fbfi.no
Telefon: 77 05 90 21

«Fritt fiske for alle var neppe noe genistrek»

"I det store og hele så føler vi at vi har fått aksept i vinter for at vi gjør korrekte vurderinger"
Geir Rognan, fiskekjøper Myre

granskes. Prosjektet skal være ferdig innen utgangen av året. terje.jensen@fbfi.no Telefon: 77 05 90 21 .

SORTERING: Sommarøy produksjonslag på Myre har fått kjeft fra fiskere for å være for streng i vurderingen av garnfisk. Både kontroller og forskning i vinter viser det motsatte. Her sorterer Asbjørg Kristensen sammen med trønderfisker Rune Valø.. ARKIVFOTO FBFI 30. oktober 2013 FiskeribladetFiskaren

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Økt lønnsomhet

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 24.03.2014. Profil: Konkurrenter, Havforskningsinstituttet. Side: 2.

Målrettede FoU investeringer som bidrar til å redusere driftskostnadene knyttet til linedrift vil forsterke fortrinnene med denne driftsformen.

Linefisket er en stor del av norsk villfisknæring, rundt 12 prosent av samlet fangstverdi fra villfisksektoren kommer fra linefangst. Som all annen virksomhet har linefisket sterke og svake sider. Spissformulert har vi følgende bilde: Det norske linefisket regnes som et svært miljøvennlig fiskeri fordi det i liten grad påvirker bunnhabitatene, gir relativt liten bifangst av ikke-kommersielle arter og energiforbruket er lavt. Kvaliteten på linefanget fisk regnes som særlig god slik at råstoffet er anvendelig til alle markedssegment.

Supermarkeder over hele Europa velger å synliggjøre linefanget fisk særskilt. Det handler om miljø og opplevd kvalitet. Linefanget fisk er lettsolgt og oppnår gjerne bedre pris. Men som for all annen virksomhet så finnes en motpost i regnskapet. For linefisket handler dette først og fremst om lønnsomhet. Alle fortrinnene har en pris og linedrift er en driftsform med høye driftskostnader..

Kostnadsreduksjoner er imidlertid et område som kan påvirkes gjennom investeringer i FoU. Målrettede FoU investeringer som bidrar til å redusere driftskostnadene knyttet til linedrift vil forsterke fortrinnene med denne driftsformen; og her vil FHF bidra. FHF har gjennom en rekke prosjekter jobbet med tiltak for å forbedre lønnsomheten i linefisket. Automatisering av ulike operasjoner, utvikling av alternativt og billigere agn samt forbedring av HMS i alle arbeidssituasjoner har blitt viet stor oppmerksomhet - og har etter hvert begynt å gi resultater.

Automatisert landegning er et pågående prosjekt som så langt kan vise til en reduksjon i egnetid på land på anslagsvis 30% pr stamp gjennom klaving på magasin om bord under haling. I tillegg er det identifisert og til dels testet ut forbedringer

2 MENINGER

MANDAG 24. MARS 2014 FISKERIBLADETFISKAREN

Publisher: Pål Korneliussen
Redaktør: Bjydstein Hage
Desksjef: Ann Eileen Ditlevsen Nygård
Redaktør: Nils Torsvik

fiskeribladetfiskaren.no fbfi.no

FiskeribladetFiskaren
En uavhengig avis for Kyst-Norge

Sildebestanden

Fiskerne hevder det er langt mer sild i havet enn forskerne mener. Det magiske tallet er fem millioner tonn. Kommer gytebestanden under dette, faller kvotene dramatisk.

Forskerne mener gytebestanden til norsk vårgytende sild er på 4,1 millioner tonn. Det tilsier en kvote på 419.000 tonn, mener de samme forskerne. Anbefalt kvote for 2013 var 619.000 tonn, noe som betyr at fiskerne får en tredjedel mindre i kvote i år, i forhold til i fjor, hvis forskernes råd følges.

Det skal nye til for at forskernes råd ikke blir fulgt. En fiskeriminister som bryter forskernes anbefalinger, stiller seg for hogg. Har forskerne rett, og sildebestanden beskattes for hardt, risikerer vi å gjenta historien fra 1960-tallet, da sildebestanden ble nedfisket til nær null. Dette er noe som sitter hard i både forskere og forvaltere.

Dessuten mener forskerne at fiskerne driver med taktisk spill. De tror at fiskerne går så høyt på banen for å få gytebestanden vurdert til å være over fem millioner tonn. Det utløser en større kvote, noe vi ikke kan se bort fra er fiskernes hovedmotiv for sitt kjør mot forskerne.

Vi tror fiskerne på at det er mer sild i havet

Forholdet er imidlertid ikke så enkelt som så. Vi tror på fiskerne som hevder det er langt mer sild i havet enn det forskerne beregner. Og forskerne har tatt feil før.

Seinest om makrell, men før det også om torsken i Barentshavet og kolmula, for å nevne de mest graverende feilberegningene forskerne har stått for. De har derfor liten troverdighet for tida. Særlig når oppfatningene spriker så mye som de gjør nå.

Forskerne hevder at forskjellen på fiskernes observasjoner og forskernes, er at fiskerne ser bare de største konsentrasjonene av bestandene, siden de jakter etter disse når de skal ta sine fangster. Forskerne ser en større helhet, mener de, når de kartlegger sildа på beite i Norskehavet. Dessuten finnes det bare en sterk årsklasse, den fra 2004. Når det er fisket på denne år etter år, må det som tas ut av bestanden, trekkes fra nivået bestanden var året før. Fiskerne protesterte ikke på størrelsen på bestanden da de så lite sild, for noen år siden. Nå ser de bare restene. Riktig nok i store stimer, men slik opptrer sildа, hevder forskerne.

Vi tror fiskerne på at det er mer sild i havet enn forskerne beregner. Å hevde at gytebestanden er "ti ganger større", slik ringnotreder Lars Olav Lie hevder, blir imidlertid useriøst. Så store fiskebestander finnes ikke i våre havområder. Da sildebestanden var på sitt høyeste nivå rundt 1950, ble gytebestanden beregnet til nær 15 millioner tonn. Den ble nedfisket til nær 0 i 1970. Dengang etter råd fra forskere som mente at havet ikke kunne tømmes for sild.

Nå vet vi bedre, eller???

LINEFISKE: På linefiske med Napp-båten «Josberg». ARKIVFOTO

Økt lønnsomhet

Målrettede FoU investeringer som bidrar til å redusere driftskostnadene knyttet til linedrift vil forsterke fortrinnene med denne driftsformen.

GJESTEN

GEIR ANDREASSEN, administrerende direktør i FHF

Linefisket er en stor del av norsk villfisknæring, rundt 12 prosent av samlet fangstverdi fra villfisksektoren kommer fra linefangst. Som all annen virksomhet har linefisket sterke og svake sider. Spissformulert har vi følgende bilde:

Det norske linefisket regnes som et svært miljøvennlig fiskeri fordi det i liten grad påvirker bunnhabitatene, gir relativt liten bifangst av ikke-kommersielle arter og energiforbruket er lavt. Kvaliteten på linefanget fisk regnes som særlig god slik at råstoffet er anvendelig til alle markedssegment.

Supermarkeder over hele Europa velger å synliggjøre linefanget fisk særskilt. Det handler om miljø og opplevd kvalitet. Linefanget fisk er lettsolgt og oppnår gjerne bedre pris. Men som for all annen virksomhet så finnes en motpost i regnskapet. For linefisket handler dette først og fremst om lønnsomhet.

Supermarkeder over hele Europa velger å synliggjøre linefanget fisk særskilt

Kostnadsreduksjoner er imidlertid et område som kan påvirkes gjennom investeringer i FoU. Målrettede FoU investeringer som bidrar til å redusere driftskostnadene knyttet til linedrift vil forsterke fortrinnene med denne driftsformen; og her vil FHF bidra. FHF har gjennom en rekke prosjekter jobbet med tiltak for å forbedre lønnsomheten i linefisket. Automatisering av ulike operasjoner, utvikling av alternativt og billigere agn samt forbedring av HMS i alle arbeidssituasjoner har blitt viet stor oppmerksomhet - og har etter hvert begynt å gi resultater.

Automatisert landegning er et pågående prosjekt som så langt kan vise til en reduksjon i egnetid på land på anslagsvis 30% pr stamp gjennom klaving på magasin om bord under haling. I tillegg er det identifisert og til dels testet ut forbedringer på operasjoner og arbeidssituasjoner som ytterligere forbedrer økonomi og HMS ved linedrift.

Gjennom flere tiår har det vært utført FoU-arbeid både nasjonalt og internasjonalt for å komme fram til et kunstig eller alternativt lineagn. Studier utført av Havforskningsinstituttet for FHF konkluderer med at det ikke eksisterer et fabrikkert lineagn som kan erstatte dagens tradisjonelle agntyper. Det eneste kommersielle produktet som har fungert, og til en viss grad vært tatt i bruk av den norske lineflåten, er Norbaits restrukturerte agnpølse. Et produkt som ikke lenger er på markedet.

Den største utfordringen for linefisket ligger i agnforbruket som utgjør en betydelig del av totale driftskostnader. Dette er et tosidig problem. For det første er de råstoffene som i dag brukes til agn også etterspurt på konsummarkedet hvor de utgjør viktige proteinkilder som i økende grad kommer til å gå til konsum. Så vil konkurranseforholdet til konsum gir et prispress på agn som truer forutsigbarhet og lønnsomhet i det norske linefisket.

Linefiskerne har derfor tatt initiativ til en stor FoU-satsing hvor målet er å utvikle et restrukturert agn basert på overskuddsråstoff fra restråstoff om bord i fartøyene og fra fiskeindustrien. Produkt basert på marine restråstoff som i dag er uutnyttet, vil optimalisere ressursutnyttelse og kunne gjøre linefisket mer lønnsomt..

Resultatene vil ikke komme over natten, men vi har tro på at dette kan lykkes. Selv om det primære målet er å få utviklet et agn som bidrar til å forbedre lønnsomheten i linefiske så vil satsingen ha ringvirkninger langt utover flåtegruppen. Styrken til linefanget fisk ligger i kvalitet og at dette er fisk som foretrekkes av kundene. Prosjektet restrukturert agn er derfor et eksempel på en FoU- satsing rettet mot en flåtegruppe men som vil kunne gi positive ringvirkninger gjennom hele verdikjeden. Industrien får et råstoff som kan anvendes og selges i de best betalte delene av markedet. Slik kan en, gjennom en målrettet investering på et svært avgrenset område bidra til å skape merverdi for hele sjømatsektoren og til syvende og sist også for sjømatnasjonen Norge..

LINEFISKE: På linefiske med Napp-båten «Josberg». ARKIVFOTO

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Nye løsninger betyr at torsketrålen kan løftes opp fra bunnen

Havforskningsinstituttet. Publisert på nett 21.03.2014 15:52. Profil: Konkurrenter, Havforskningsinstituttet.

Et av trålhalene hvor utslippsluken laget blant annet av en gummimatte ble testet ut. Forsker Arill Engås kommenterer fangstresultatet.

Foto: Kjartan Mæstad

Nye løsninger betyr at torsketrålen kan løftes opp fra bunnen

Forekomstene av torsk i Barentshavet er så store at den største utfordringen trålerne har, er å ikke fange for mye fisk. Nye løsninger for å begrense fangstene er nå så gode at trålen kan løftes opp i vannmassene og fortsatt fange godt med bunnfiskarter som torsk. 21.03.2014 I dagens trålfiske fiskes torsken med bunntrål som slepes langs havbunnen. En bunntrål er utstyrt med et såkalt trålgear bestående av store kuler og gummiskiver (rockhopper) som skal hindre at trålen kjører seg fast og rives. Samtidig sørger tråldørene for at fisken går inn i trålen istedenfor under denne under tauing. Tråldørene, som sørger for spredning av trålen, er ofte flere tonn tunge og setter merkbare spor etter seg på havbunnen. Samlet sett medfører at bunntråling en ganske stor påvirkning på bunn. Flere land har forbudt bunntråling. I Norge, derimot, er det forbud mot å løfte trålen opp fra bunnen og fange torsken med flytetrål.

Fangstutslipp med gummimatte over utslippshullet bakenfor en sorteringsrist. Filmet med den tauede farkosten Fokus.

Foto: Havforskningsinstituttet

Fjerner risiko

- Nå har vi så gode løsninger for regulering av mengde i trålfangstene at det ikke lenger er grunnlag for å opprettholde flytetrålforbudet for torskefisk i Barentshavet. En sentral begrunnelse for dette forbudet er risikoen for store trålfangster. Den har vi nå så godt som fjernet, sier forsker John Willy Valdemarsen. Han er leder av CRISP, senter for miljøvennlig fangst. CRISP utvikler teknologier som kan være skånsom mot miljøet, energieffektive og som også fremmer

kvaliteten på trålfangstene. Eksperter fra flere av samarbeidspartnerne i senteret, som Norges forskningsråd har gitt status som senter for forskningsdrevet innovasjon, har nylig gjennomført et tokt med forskningsfartøyet G.O. Sars. Toktet gikk til torskefelt utenfor Finnmark og Troms der ulike trål- og instrumentløsninger som kan bidra til mer miljøvennlig fangst, ble testet ut.

Fangstutslipp bakenfor en sorteringsrist med nettpanel over utslippshullet. Filmet med den tauede farkosten Fokus.

Foto: Havforskningsinstituttet

Ut med overskuddsfisken

- På forsøksfeltet var det svært gode forekomster av torsk i hele vannsøylen fra overflate til bunn. Faktisk erfarte vi å fange flere torsk i en bunntrål under utsetting før tråldørene kom i sjøen. Vi hadde gode fangster av svært stor torsk i bunntrålen 50 meter under overflaten i områder med vanndyp på 300 meter. Under forsøkene var det god fangst oppe i vannmassene både med bunntrålen og med en større pelagisk trål som er laget for å fiske oppe i de frie vannmasser, forteller Valdemarsen som var toktleder på CRISP-toktet. Valdemarsen og hjelperne hans testet ut to ulike varianter av fangstutslipp, begge basert på en luke som åpner seg for å slippe ut fisk når den ønskede fangstmengde er fanget bak en fiskelås i trålposen. Den ene varianten besto av en gummimatte som legges oppå et kvadratisk utslippshull. Den andre løsningen besto av et enkelt nettpanel festet i forkant og lagt over det samme utslippshullet. Bak begge utslippshullene var det montert et skråstilt stengenett (fiskelås) som hindrer fisk som har havnet i trålpose å komme fram under innhiving.

Foto fra filmopptak av det nye og lettere bunngearet ved tråling på 170 m dyp

Foto: Havforskningsinstituttet

Sliter med rist

Begge løsningene ble testet framme i en trålpose med og uten sorteringsrist framfor. Sorteringsrist er påkrevd for å slippe ut fisk som er for liten. Uten rist fungerte begge løsningene nesten fullkomment. All fisk som kom inn i trålen etter at posen bak fiskelåsen var fylt opp svømte skånsomt ut gjennom fangstutslippet under tauing. En sorteringsrist foran begge typer fangstutslipp reduserer vannstrømmen under disse med ca 1,5 knop ved 3,5 knop tauefart. Virkningen av dette ser ut til å være at ikke all fisk passerer fiskelåsen før innhiving. Dette ble imidlertid ikke godt nok dokumentert på toktet med G.O. Sars.

Toktleder John Willy Valdemarsen studerer nøye skjermene som viser ekkolodd og videoovervåkningen.

Foto: Kjartan Mæstad

Overvåker med video

Under de mange ulike forsøkene med stadig nye rigginger av ulike tråltyper, ble det også montert mange kameraer i og utenpå trålen. - Kameraovervåking er til stor hjelp for å lære mer både om hvordan de ulike innovasjonene fungerer og hvordan fisken oppfører seg når den blir fanget. Video avslører når ting ikke fungerer. Video viser svakheter og gjør det mulig å justere med enkle grep etterpå. Det gjelder for eksempel om utstyret fanger fisk, eller om det er fisk som unnslipper, sier Valdemarsen.

Et av de mange trålhalene på årets CRISP-tokt.

Foto: Kjartan Mæstad

Nytt bunngear på trålen

På toktet ble det også gjort interessante forsøk med en semipelagisk trålrigging der det tradisjonelle rockhopper-bunngearet var erstattet med et mye lettere og mer skånsomt bunngear. Trålriggingen omfatter tråldører som har god klaring til bunn. Samtidig er de utformet slik at de kan styres slik at begge tråldørene har en lik og fast høyde over bunn. Forsøkene med denne trålriggingen, tråldører og bunngear var så vidt lovende at CRISP partnerne vil videreutvikle denne teknologien til å bli et kommersielt trålkonsept. Dersom dette realiseres samtidig som det åpnes for pelagisk tråling når fiskeforekomstene tillater det, snakker vi om en betydelig reduksjon av bunnpåvirking av trålvirksomhetet, sier Valdemarsen. En video fra tokte er

under redigering og vil bli lagt ut når den er klar.

Kontaktpersoner

John Willy Valdemarsen 469 40 089 Kjartan Mæstad 958 08 470

© Havforskningsinstituttet

Se webartikkelen på http://ret.nu/cbfLxNS4

De klarte å levere 250 tonn fersk torsk mens fiskebåtene lå til kai i stormen

Lofotposten. Publisert på nett 21.03.2014 07:06. Profil: Nofima.
Rune S. Alexandersen.

André Reinholdtsen i Myre Havbruk. Foto: Rune S. Alexandersen Mens hele fiskeflåten lå til kai fordi uværet og stormen herjet, kunne en enkelt fiskeselger i Vesterålen levere 250 tonn fersk torsk til industrien, som skrek etter mer.

- Uka før uværet tok vi i mot 250 tonn på fem-seks dager, og så kjørte vi ut og leverte 250 tonn til industrien i uværsuka. Industrien skrek etter fisk, men den fisken vi hadde dro rett på land igjen. Vi ser at markedet er der og det er villig til å betale en merpris. Kjøperne forstår at det vil koste å lagre fisk i sjø og ha tilgjengelig for uværsperioder. Det er fantastisk. Det betyr at når kvotene går ned og det blir mindre fisk, jo mer kan vi lagre, og jo mer stabilt kan vi forsyne markedet. Det vil gagne alle i pris, både fiskeren, fiskebruket og selgeren, sier André Reinholdtsen i Myre Havbruk til Nordlys.

Vesterålingen er én av dem som går foran med ny teknologi i hvitfiskbransjen. De har ett torskehotell på Øksnes (Myre) i Vesterålen og frakter akkurat nå sitt andre hotell nordover til Sørøya i Finnmark. - Det at vi kan fange fisken på våren, fore den på sommeren, og levere den til høsten, gjør at hvitfisknæringa har et utrolig potensiale til å vokse, sier Reinholdtsen til Nordlys.

Unikt forskningsprosjekt

Selv om Reinholdtsen og Myre Havbruk er blant dem som nå går foran, utgjør innsatsen en forsvinnende liten del av det totale torskevolumet. - Hvitfisknæringa har knapt nok utviklet seg de siste 20 årene, sier Nofima-direktør Magnar Pedersen. Det skal det gjøres noe med. For første gang skal forskerne nå ta for seg hele verdikjeden fra torsken fanges til den ligger på bordet. I går presenterte Nofima det nye forskningsprosjektet Catch, som skal ta for seg fiskens vei fra havet til matbordet, inkludert fangst, lagring, foredling, emballering og

holdbarhet, samt markedsføring. - Dette er et veldig stort prosjekt for Nofima. Vi er heldige, for det ser ut til at det er i ferd med å ta av nå, sier prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg, og sikter til praksisen med levende fangst og lagring, for å sikre fersk torsk ut til markedet. Det Tromsø-baserte matforskningsinstituttet har fått 29 millioner kroner fra Norges forskningsråd til arbeidet, som starter 1. april og vil pågå ut 2017. Nofima samarbeider med fem universiteter og åtte bedrifter, deriblant Coop, om prosjektet. To personer skal avlegge doktorgraden i løpet av det fireårige prosjektet. Flere titalls personer er involvert.

Næringa henger etter

Mens forskerne har løst de viktigste utfordringene med levende fangst og lagring, har næringa lenge holdt på som før. Rekordhøye torskekvoter har gitt lav kvalitet og rekordlave priser på torsk. Nylig ble én kilo laks omsatt for 44 kroner. Prisen på torsk var 16 kroner. - Hva er det vi holder på med? Jeg ser ingen grunn til at prisen på torsk ikke skal ligge over prisen på laks, sier Arne Karlsen i sjømatkonsernet Nergård. De har nå fire anlegg for levende lagring av torsk, i Bø, på Sørøya, i Senjahopen og i Gryllefjord. Forsker og ekspert på levende fangst, Kjell Midling ved Nofima, sier alt nå ligger til rette for en liten revolusjon i bransjen.

- Større interesse

- Vi har løst de store tingene. Nå handler det mest om å få flere med. Vi ser en kraftig økning i interessen til å gjøre noe med det. Det tror jeg er det som forløser hele greia, sier Midling, velkjent for å vise fram skrekkbilder av rosa og ødelagt torsk etter bruk av uvettige fangstmetoder. Midling tror det er mulig å doble antall tonn levende lagret torsk ut til markedet i år. I fjor var tallet 1.800 tonn. - Det er en svær næring, så de snur seg ikke veldig fort. Det går i sakte bevegelse, men når de snur seg, tror jeg virkelig vi kan løfte både kvalitet og verdi på torsken, sier Midling.

- Må nok ha støtte

André Reinholdtsen i Myre Havbruk sier de alene skal klare å levere mellom 3.000 og 5.000 tonn i år. Men skal de vokse ytterligere innen levende lagring av torsk, er de avhengig av politisk og økonomisk støtte. - Vi må nok ha støtte for å lykkes. En liten aktør som meg kan ikke stable 100 millioner kroner på beina. Da må jeg gå til han Olav Thon og spørre om jeg får låne litt av rentene hans, smiler vesterålingen.

SE VIDEO FRA DA "BALLSTADØY" LEVERTE LEVENDE TORSK PÅ BALLSTAD

© Lofotposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/1jniukUz

Skal lage den perfekte torsken

Hardanger Folkeblad. Publisert på trykk 21.03.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Side: 3.

Fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen går sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. - Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima. (ANB)

© Hardanger Folkeblad

HARDANGER FOLKEBLAD Fredag 21. mars 2014 | 3

Skal lage den perfekte torsken

Fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen går sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. – Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima. (ANB)

Kolonnekjøring på fjellovergangene

De siste dagene har det vært mye nedbør og tidvis uvær i fjellet. Det har ført til kolonnekjøring over riksvag 7 Hardangervidda. Vegtrafikksentralen kunne torsdag opplyse om tøffe forhold over flere fjelloverganger her vest, men da HF gikk i trykken torsdag ettermiddag var vegen over Haukelifjell åpen for fri ferdsel, mens det fortsatt var kolonnekjøring over vidda. Statens Vegvesen håpet vegen ville forbli åpen men regnet med kolonnekjøring frem til fredag.

Inga ny stilling etter avvikling

■ Oppgåver vert fordelt i organisasjonen

Måndag vart næringsselskapet Eidfjord Utvikling avvikla. Kommunalt vil det ikkje bli oppretta noko ny stilling for å ta unna arbeidet som kommunen no tek på seg.

OLE M. KVAMME

Avviklinga av Eidfjord Utvikling kom overraskande på mange, og fleire av dei frammøtte gav måndag uttrykk for skepsis til kva som no vil skje med kontakta ut mot næringslivet.

– Inga ny stilling

– Kva er neste steg frå kommunen si side etter avviklinga av Eidfjord Utvikling?

– Tanken er at rådmannen no skal fordele arbeidsoppgåvene som låg i Eidfjord Utvikling, inn i eksisterande organisasjon, seier ordførar Anved Johan Tveit.

– Vert det oppretta ei ny kommunal stilling for å ta seg av dette arbeidet?

– Nei, det er det ikkje lagt opp til, og eg meiner at vi har dei naudsynte ressursane tilgjengeleg. Men vi må gå gjennom dette og prioritere kva vi skal legge vekt på. Kommunen kjem nok også til å kjøpe inn enkelte tenester.

Ordføraren seier at arbeidet til Eidfjord Utvikling først og fremst har dreidd seg om å fordele lån og tilskot, i tillegg til noko rådgjeving ut mot næringslivet.

– Kommunen vil framleis ha kontakt mot Eidfjord Næringslag, så skal avviklingsstyret skaffe seg full oversikt over engasjementa til Eidfjord Utvikling. Deretter vil vi følge opp dette med tanke på kva oppgåver som skal over til kommunen, fortel Tveit.

Tidsperspektivet for avviklingsstyret sitt arbeid seier han at det er vanskeleg å seie noko sikkert om. Det er ein del praktiske gjeremål som må ordnast opp i, mellom anna eventuelle krav mot Eidfjord Utvikling, og klargjeringar med tanke på eigedommar som står på EU. Difor ser Tveit for seg at dette arbeidet vil komme til å ta nokre månader.

– Rett å følge opp hurtig

Etter avviklingsvedtaket måndag kom det fleire reaksjonar på prosessen bak avviklinga. Mange meinte at dette var eit uventa vedtak, og på at avviklinga skjedde unødvendig raskt.

– Kva synest du om prosessen bak avviklinga?

– Når styret i Eidfjord Utvikling kom til den konklusjonen dei gjorde, så var det rett å følge det opp raskt. Når ein slik prosess kjem på dagsorden er det ikkje bra om den vert dregen ut i langdrag, seier han.

– Men frå kommunen si side alt var vel ikkje avviklinga målet då det vart sett ned eit mellombels styre?

– Nei det var det ikkje, men det sitjande styret har etter denne perioden komme fram til at avviklinga er det rette. Mange kommunar har tidlegare prøvd å selje ut næringsutvikling i eigne næringsselskap, utan å lukkast. Det er slik ikkje vanleg at Eidfjord kommune no tek dette arbeidet attende, seier ordføraren.

TEK NÆRINGSARBEIDET ATTENDE. *Ordførar Anved Johan Tveit fortel at rådmann Aud O. Lygre skal fordele arbeidsoppgåvene frå det avvikla Eidfjord Utvikling inn i eksisterande organisasjon. Det vil ikkje bli oppretta noko ny stilling med tanke på dette arbeidet, ifølgje Tveit.*

– Norske trailersjåfører velger ferjer

Med ny Hardangerbru og nye tunneler har trafikkmønsteret i Hardanger endret seg, og ifølge statistikken er det ferjesambandet Kinsarvik-Utne-Kvanndal som taper mest trafikk.

SVEIN KNUTSEN

Da HF tok ferja fra Utne til Kvanndal nylig, var det nesten ingen biler fra Kinsarvik, og ganske få biler fra Utne. Men på tilbaketuren fra Kvanndal til Utne klokka 15 var ferja full av norske trailere som hadde kommet fra øst. De hadde altså valgt å kjøre på en smal veg med vegarbeid på Folkedal framfor å kjøre «strake vegen» gjennom Vallaviktunnelen og over Hardangerbrua for så å ta rv 13 inn til Odda og videre over Haukelifjell. Ferjemannskapene kunne fortelle at det er norske trailere som bruker ferja, de utenlandske kjører over Hardangerbrua.

En årsak skal være at det har vist seg vanskelig å innkreve bompenger overfor utenlandske transportselskap. Tunge kjøretøy må ut med 600 kr over Hardangerbrua, mens prisen på ferja varierer fra 400-724 kroner etter lengden på vogntoget.

LANG REKKE. *Mange vogntogførere velger ferja.* *Foto: Svein Knutsen*

Hol i trålposen

Dag og Tid. Publisert på trykk 21.03.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Side: 33.

Den 7. mars presenterer Dag og Tid ei omfattande framstilling av Havfisk, Norway Seafoods, Aker, trålarar, leveringsplikt med meir.

Under tittelen «I Røkketrålen » vert det teikna eit bilete av ei utvikling som med politisk vilje kan endrast og bli reversert.

Spesielt vert det teikna eit bilete av at delinga i to selskap, Havfisk (fiske) og Norway Seafoods (foredling), var motivert av eit ønske om å drive landanlegga med negativt resultat for deretter å kunne leggje dei ned. Vinklinga er òg knytt mot Kystaksjonen si markering i Oslo: «Dei vil ha kvotane tilbake og fordele dei på kystflåten eller trålarar som leverer til anlegga, slik føresetnadene krev». Det er rimeleg å opplyse saksfeltet betre.

Norsk fiskeripolitikk knytt til torskesektoren er ein komplisert materie, og særs vanskeleg å halde oversikt over. Sektoren er sterkt regulert gjennom lover, forskrifter og ymse tiltak.

Skiftande regjeringar held fast på dette. Til dømes er forskrift om fiske etter torsk, hyse og sei nord for 62. breiddegrad i 2014 allereie endra 6 gonger. I 2013 blei reglane endra 31 gongar!

Bakteppet til den aktuelle debatten er eit stort politisk prosjekt frå etterkrigstida. Ei oppbygging av filetindustri i Nord-Noreg skulle gjenreise og industrialisere landsdelen. Til langt fram på 80-talet dekte staten kostnadene til fiske og foredling som marknaden ikkje dekte, og i praksis var verksemdene ikkje avhengig av driftsresultatet for å overleve. Prosjektet skapte ein sosial kontrakt med staten som garantist, og sjølv om det økonomiske resultatet har vore fattigsleg vert illusjonen om at industrien skal vere samfunnsbyggande framleis oppretthalden.

Finstad, Henriksen og Holm frå Norges Fiskerihøgskule og Nofima har gitt ut ein dekkande vitskapeleg artikkel om temaet som den interesserte lesar kan ha glede av. Sjå «Fra krise til krise - om forventninger og svik i norsk fiskerinæring», Økonomisk fiskeriforskning, 1-2012.

DAG OG TID FREDAG 21. MARS 2014 33

Ordskifte

INNLEGG OVER 3500 TEIKN INKL. MELLOMROM KAN BLI NEDKORTA. ordskifte@dagogtid.no (Me godtek innleggg både på nynorsk og bokmål.)

«At Berg tviholder på de retusjerte bildene av landets politikk, er et valg om å lukke øya.»

Hol i trålposen

FISKE
THOMAS FARSTAD
OLAV HOLST-DYRNES

Den 7. mars presenterer Dag og Tid ei omfattande framstilling av Havfisk, Norway Seafoods, Aker, trålarar, leveringsplikt med meir. Under tittelen «I Røkketrålen» vert det teikna eit bilete av ei utvikling som med politisk vilje kan endrast og bli reversert. Spesielt vert det teikna eit bilete av at delinga i to selskap, Havfisk (fiske) og Norway Seafoods (foredling), var motivert av eit ønske om å drive landanlegga med negativt resultat for deretter å kunne leggje dei ned. Vinklinga er òg knytt mot Kystaksjonen si markering i Oslo: «Dei vil ha kvotane tilbake og fordele dei på kystflåten eller trålarar som leverer til anlegga, slik føresetnadene krev». Det er rimeleg å opplyse saksfeltet betre.

Norsk fiskeripolitikk knytt til torskesektoren er ein komplisert materie, og særs vanskeleg å halde oversikt over. Sektoren er sterkt regulert gjennom lover, forskrifter og ymse tiltak. Skiftande regjeringar held fast på dette. Til dømes er forskrift om fiske etter torsk, hyse og sei nord for 62. breiddegrad i 2014 allereie endra 6 gonger. I 2013 blei reglane endra 31 gongar!

Bakteppet til den aktuelle debatten er eit stort politisk prosjekt frå etterkrigstida. Ei oppbygging av filetindustri i Nord-Noreg skulle gjenreise og industrialisere landsdelen. Til langt fram på 80-talet dekte staten kostnadene til fiske og foredling som marknaden ikkje dekte, og i praksis var verksemdene ikkje avhengig av driftsresultatet for å overleve. Prosjektet skapte ein sosial kontrakt med staten som garantist, og sjølv om det økonomiske resultatet har vore fattigsleg vert illusjonen om at industrien skal vere samfunnsbyggande framleis oppretthalden. Finstad, Henriksen og Holm frå Norges Fiskerihøgskule og Nofima har gitt ut ein dekkande vitskapeleg artikkel om temaet som den interesserte lesar kan ha glede av. Sjå «Fra krise til krise – om forventninger og svik i norsk fiskerinæring», Økonomisk fiskeriforskning, 1-2012.

Stortingsmeldinga «Verdens fremste sjømatnasjon» frå mars 2013 slår fast at «lønsemd i alle ledd» er den første og viktigaste føresetnaden for at målet skal bli nådd. Allereie i meldinga sitt andre avsnitt blir dette løfta fram.

Det tidlegare Aker Seafoods, no Havfisk, vart strukturelt endra i 2010. Selskapet hadde over lang tid vist dårleg lønsemd, noko som rekneskapane syner. I 2008 måtte eigarane inn med meir kapital. Delinga av selskapet i to delar - Havfisk (fiske) og Norway Seafoods (foredling/marknadsføring) var resultatet av ei vurdering av at aktiviteten måtte vere lønsam - i alle ledd. Fiske og foredling/ marknadsføring av torsk er to svært ulike disiplinar. Dei to delane av Aker Seafoods hadde ulike utfordringar og moglegheiter.

Føremålet med delinga var å reindyrke aktivitetane for betre å ta tak i utfordringane, både på sjø og land, for å skape lønsemd. «Me får finna oss i at synda hev kome

Vekk med de retusjerte bildene!

ISRAEL
UNNI RUSTAD
OSLO

Bare en liten replikk til det siste innlegget fra Hallgrim Berg:

Israel er et foregangsland på mange områder, sier han, og forteller triumferende at kruvet fra 8. mars-toget i Oslo i år om at retusjert reklame skal merkes, allerede ble gjennomført i Israel for to år sia. Han ser ut til å tru at slinne som meg er så blinde av hat at vi ikke er i stand til å se noe som helst positivt i landet. Men kvinnebevegelsen er internasjonal, og vi gleder oss over hverandres seire. At israelske feminister vinner fram med noe vi fremdeles bare kan drømme om, er det bare å si hurra for, det inspirerer! Det er gledelig at Hallgrim Berg mener retusjering av kvinnekroppen i reklamen er et onde.

Af han tvihalder på de retusjerte bildene av landets politikk, er et valg om å lukke øya. Men historia blir ikke borte, tvert imot jobber flere og flere for å avdekke den. Israel ble skapt ved å fordrive dem som hadde her før, sier den israelske organisasjonen Zochrot (Zochrot.org). De arrangerer gåsta turer til ruinene av landsbyene forkert hedde i, og dokumenterer omfanget og brutaliteten av det som skjedde i 1948. Vi hadde alle hatt godt av å bli minna på det.

Unni Rustad er medlem av Kvinnefronten.

Scharffenberg og rasehygienen

SCHARFFENBERG
ODDMUND SØVIK
BERGEN

I Dag og Tid 14. mars les vi at «Johan Scharffenberg tok avstand frå rasehygienen». Både forfattaren, Kristine Kaasa Moe, og redaktøren skulle ha tenkt seg litt om før dette kom på prent. Rasehygiene var noko Scharffenberg ivra sterkt for i sine mest aktive år. Eg har ikkje høyrt at han skifta meining på sine eldre dagar.

Det var ikkje berre frivillige tiltak Scharffenberg tenkte seg. Dette kan ein lese om i Espen Søbye sin artikkel om rasehygienisk praksis i Norge før 1934 (Morgenbladet 16. sept. 2011). Søbye er som kjent forfattaren av Scharffenberg-biografien *En mann fra forgangne dråpedrer* (Forlaget Oktober 2010). Scharffenberg meinte at «for imbesille, åndsfjerngere, vanefortøyere eller skjøger» nytta det ikkje med opplysing eller ekteskapsforbod. Berre med tvang kunne ein hindre desse i å forplante seg. Scharffenberg tok til orde for livslang internering av «åndelig defekte vanetyver og asosiale individer». «Omstreifere» kom i den same kategorien. Scharffenberg tok til orde for sterilisering av «bestemte grupper» som eit alternativ til internering.

På byrjinga av 1900-talet var Johan Scharffenberg (fødd 1869) og psykiateren Ragnar Vogt (fødd 1870) dei sterkaste talsmenn for rasehygiene i Noreg, medan Ole Mallm (fødd 1854), medisinar og veterinærdirektør, var ein skarp kritikar av slike synsmåtar.

Mykje seinare enn dette hevda Karl Evang (1902–1981) at «tanken om å begrense antall dårlige arveanlegger er en helt rasjonell tanke som socialismen alltid har gått in for». Men Evang streka under at tiltaka måtte vere frivillige.

Det er eit paradoks at sosialmedisinaraar som Scharffenberg og Evang hadde slik tru på genetikken. Det er farleg med sterke meiningar om arv og miljø. Den gjverlike, nå avlidne professor i sosialmedisin, Berrthold Grünfeld, vaks opp i Norge. Det er ingen leyndom at mor hans var ei prostituert jødisk kvinne frå Bratislava. Faren kjemser vel ingen. Fanskje var han «omstreifer»?

Thomas Farstad, konsernsjef Norway Seafoods Group AS Olav Holst-Dyrnes, konsernsjef Havfisk ASA

Den norske fiskenæring er allerede en global industri. Både nå det vanligst, sier konsernsjef Thomas Farstad.

til jorda, men vi vil ikkje ha ho i fargar», sa Einar Førde ironisk til dei som var skeptisk til innføring av farge-TV i Noreg.

Høglydte og ramsalte ytringar frå nord som både var og er kritiske til delinga av Aker Seafoods kan kalle på liknande retorikk.

Kan utfordringa til norsk fiskeforedling løysast ved at trålkvotane blir fordelt på kystflåten?

Kystflåten (dei fartøya som fiskar nærast kysten) har 70 prosent av torskekvotane, trålflåten har 30 prosent. Havfisk sine om lag 10 prosent er ein del av dei 30 prosent. Norway Seafoods har likevel om lag 80 prosent av eksporten av all norsk torskefilet.

Dersom kystflåten er ein så god reiskap for norsk fiskeforedling, så ville det vore foredlingsverksemder på kvart nes i Nord-Noreg. Slik er det ikkje. Det som var 100 filetbedrifter, er no blitt 10, og Norway Seafoods har 8 av dei. Tusenvis av arbeidsplassar er redusert til 800 etter at næringa ikkje lenger er skjerma og subsidiert.

Det er dermed lite som tyder på at kystflåten kan redde norsk fiskeforedling. Grunnen er at kystflåten fiskar det meste av sin torsk før 17. mai, og lite seinare på året, og det passar dårleg med industriell aktivitet.

Kva så med trålarane - kan dei vere løysinga for norsk fiskeforedling?

Havfisk sine trålarar tilbyr fangsten til landanlegg etter dei krava som styresmaktene har sett. Havfisk er det reiarlaget som leverer mest av leveringspliktig fangst til anlegga. Havfisk leverer også til rett tid, nemleg i den perioden der kystflåten fiskar lite. Av ein totalkvote på 36.000 tonn blei om lag 10.000 tonn levert til foredling i nord i 2013. Det er kanskje ikkje nok, og i alle høve er det ikkje nok til å oppretthalde aktiviteten på alle anlegg, heile tida, sjølv om Havfisk sine leveransar i store delar av hausten utgjer 50 prosent av all fersk torsk som blir landa i Noreg. Å drive fiske krev kapital og det krev mannskap. Sjølv om tråldrift er effektivt fiske, er det store utgifter knytt til investeringar og til drift. For å skaffe kapital må det overskot til. Mannskapet får løn avhengig av inntekta til fartøyet. På mannskapssida må ein konkurrere med offshorebransjen om skipparar, maskinistar og matrosar, og det krev store inntekter på båtane. Dei fleste som driv med trålfiske i dag, og mange i kystflåten, ser at inntekter og utgifter balanserer betre om ein frys all fangsten til havs framfor å levere han fersk. Å drive med rein ferskfisktråling gir ikkje nok inntekter til nye fartøy eller til å gi mannskapet konkurransedyktig løn og ordna arbeidsforhold. Det er ikkje noko i historia som tyder på at andre trålarreiarlag vil kunne levere meir av fisken til landanlegga.

Grunnen til at fiskeforedlingsindustrien generelt, og filetnæringa spesielt, har dårleg lønsemd er enkel. Den er utkonkurrert i ein global industri. Difor må det tenkjast nytt. I Noreg kan vi ikkje vinne eit kapplaup mot botnen når det gjeld lønskostnader.

Vi må vinne eit kapplaup mot toppen med omsyn til kvalitet, produktutvikling, kunnskap og teknologi.

Difor investerer både Havfisk og Norway Seafoods i nyvinningar.

Norway Seafoods lagar nye produkt av torsk som gjer at forbrukarar kan kjøpe kvalitetstorsk kvar dag, og skal investere 150- 200 millionar kroner i ny teknologi i sine fabrikkar. Norway Seafoods skal utvikle verksemdene i 7 av 8 kommunar nordpå og verksemda i Mehamn skal seljast sidan selskapet der ikkje har utsikter til lønsemd. Havfisk bygg nye, miljøvennlege trålarar som brukar mindre drivstoff, og bygg om frysebåtar slik at dei kan levere både ferske og fryste produkt til land.

Skal vi ha fiskeforedling i Norge i framtida må heile verdikjeda arbeide saman for å levere det marknaden vil ha. Da må kystflåte, trålflåte, foredlingsindustri og handel alle vere lønsame.

Politiske reguleringar som løysing på marknadsmessige utfordringar står seg sjeldan godt over tid. Gode intensjonar kan fort vise seg å vere eit hòl i trålposen.

Thomas Farstad, konsernsjef Norway Seafoods Group AS
Olav Holst-Dyrnes, konsernsjef Havfisk ASA

FISKE

THOMAS FARSTAD

OLAV HOLST-DYRNES

Bildetekst: Den norske filetnæringa er utkonkurrert i ein global industri. Difor må det tenkjast nytt, skriv konsernsjef Thomas Farstad.

© Dag og Tid

Altaposten – din lokale mediekanal

Skal lage perfekt torsk

Altaposten. Publisert på trykk 20.03.2014. Profil: Nofima.
Jan-Morten Bjørnbakk, NTB. Side: 9.

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk.

Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk.

En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med villfanget fisk etter det.

Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

Torsdag 20. mars 2014 Altaposten BYRUNDEN 9

Skal lage perfekt torsk

LERER AV LAKSEN: – Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa, sier seniorforsker ved Nofima Kjell Midling (venstre). Her sammen med daglig leder ved Nic Haug, Helge Haug, og forskerkollega Sjurdur Joensen (høyre). (Foto: Bjørn Tore Forberg)

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

Av Jan-Morten Bjørnbakk, NTB

Helhetlig satsing
Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

– Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

– Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell
Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder – såkalte torskehotell – langs hele kysten.

– Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kilo-en for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets tidligere også skal levere levende fisk til nye torskehoteller.

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utløyse prisforskjellen på laks og torsk.

– Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB.

GAMLE BILDER

Bossekop Ung-domslag (BUL) og Bossekop Horn-musikk hadde alltid et nært samarbeid. Flere av musikantene tok lederverv i BUL. Dette bilder er fra begynnel-sen av 1950-tallet og tatt av Anna Johansen. Bil-det er hentet fra BULs jubileums-bok.

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne

får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30- 40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB.

Bildetekst: LÆRER AV LAKSEN: - Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa, sier seniorforsker ved Nofima Kjell Midling (venstre). Her sammen med daglig leder ved Nic Haug, Helge Haug, og forskerkollega Sjurdur Joenssen (høyre).

© Altaposten

Skal bedre torskekvaliteten med oppdrettsteknologi

Kyst.no. Publisert på nett 20.03.2014 13:33. Profil: Nofima.

Åtte næringsaktører og representanter fra fem universiteter skal gjennom forskningsprosjektet Catch bidra til bedre kvalitet på torsk med bruk av oppdrettsteknologi.

Det fireårige prosjektet er finansiert av Norges forskningsråd og tar for seg hele verdikjeden fra villfanget torsk tas opp av havet og til den ligger i handlekurven hos forbrukeren. Forskningsrådet har bevilget 29 millioner kroner for å optimalisere verdipotensialet for fangstbasert akvakultur.

Dempe sesongvariasjon

Kystflåten fisker to tredjedeler av kvoten i løpet av tre måneder. Catch skal forske på hvordan fisken kan lagres i fiskehotell, slaktes på et senere tidspunkt da prisen er høyere, og hvordan den kan foredles slik at forbrukerne får et høyverdig kvalitetsprodukt.

Den fangstbaserte torskenæringen er preget av store sesongsvingninger i volum og uforutsigbar kvalitet som bidrar til svak utnyttelse av en svært viktig naturressurs. Et ensidig fokus på volum og priskonkurranse gjør at potensialet når det gjelder kvalitet, differensiering og lønnsomhet på ingen måte er optimalt utnyttet, skriver Forskningsrådet i en pressemelding.

Saken fortsetter under bildet

Det var stor medieinteresse for åpningen av forskningsprosjektet CATCH. Her intervjuer TV 2 Nofima-forsker Kjell Ø. Midling. Foto: Morten Lillegård / Nofima

Næringsnær forskning

Catch er et visjonært forskningsprosjekt hvor formålet er å fange det optimale verdipotensialet for fangstbasert akvakultur, fra den levende torsken ankommer fiskehotellet og fram til konsument.

Industripartnere i Catch er Kransvik AS, Myre Havbruk AS, Nic Haug AS, Halvors Tradisjonsfisk AS, Nergård AS, Tommen Gram, Multivac og Coop Norge.

Forskningspartnere er UiT, Zurich University, UiS, Duke University og Aarhus School of Business.

`Catch` ledes av seniorforsker Geir Sogn-Grundvåg fra Nofima og har oppstart 1. april.

© Kyst.no

Se webartikkelen på http://ret.nu/HDT2ybJ

Nordlys

De klarte å levere 250 tonn fersk torsk mens fiskebåtene lå til kai i stormen

Nordlys. Publisert på nett 20.03.2014 10:39. (Oppdatert 20.03.2014 12:41) Profil: Nofima.
Rune S. Alexandersen.

Ved å kopiere dem har bransjen mål om å løfte prisen på torsk fra 16 til 44 kroner.

TORSKEHOTELL: André Reinholdtsen i Myre Havbruk. Foto: Rune S. (Oppdatert: 20.03.2014 12:41)

Alexandersen

HJELPER TORSKEN: Nofimas internasjonale gigantprosjekt Catch har fått 29 millioner kroner i støtte fra Norges Forskningsråd. Geir Sogn-Grundvåg (t.h.) er prosjektleder. Kjell Midling er ekspert på levende fangst. Prosjektet tar for seg hele prosessen og torskens vei fra fangst til lagring, emballering og til den ender opp på matbordet. Foto: Rune S. Alexandersen Mens hele fiskeflåten lå til kai fordi uværet og stormen herjet, kunne en enkelt fiskeselger i Vesterålen levere 250 tonn fersk torsk til industrien, som skrek etter mer.

- Uka før uværet tok vi i mot 250 tonn på fem-seks dager, og så kjørte vi ut og leverte 250 tonn til industrien i uværsuka. Industrien skrek etter fisk, men den fisken vi hadde dro rett på land igjen. Vi ser at markedet er der og de er villig å betale en merpris. De forstår at det vil koste å lagre fisk i sjø og ha tilgjengelig for uværsperioder. Det er fantastisk. Det betyr at når kvotene går ned og det blir mindre fisk, jo mer kan vi lagre, og jo mer stabilt kan vi forsyne markedet. Det vil gagne alle i pris, både fiskeren, fiskebruket og selgeren, sier André Reinholdtsen i Myre Havbruk.

Vesterålingen er én av dem som går foran med ny teknologi i hvitfiskbransjen. De har ett torskehotell i Øksnes i Vesterålen og frakter akkurat nå sitt andre hotell nordover til Sørøya i Finnmark.

- Det at vi kan fange fisken på våren, fore den på

sommeren, og levere den til høsten, gjør at hvitfisknæringa har et utrolig potensiale til å vokse, sier Reinholdtsen til Nordlys.

Han bruker stormen og uværet i det siste som eksempel.

Unikt forskningsprosjekt

- Hvitfisknæringa har knapt nok utviklet seg de siste 20 årene, sier Nofima-direktør Magnar Pedersen.

Det skal det gjøres noe med. For første gang skal forskerne nå ta for seg hele verdikjeden fra torsken fanges til den ligger på bordet.

I går presenterte Nofima det nye forskningsprosjektet Catch, som skal ta for seg fiskens vei fra havet til matbordet, inkludert fangst, lagring, foredling, emballering og holdbarhet, samt markedsføring.

- Dette er et veldig stort prosjekt for Nofima. Vi er heldige, for det ser ut til at det er i ferd med å ta av nå, sier prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg, og sikter til praksisen med levende fangst og lagring, for å sikre fersk torsk ut til markedet.

Det Tromsø-baserte matforskningsinstituttet har fått 29 millioner kroner fra Norges forskningsråd til arbeidet, som starter 1. april og vil pågå ut 2017. Nofima samarbeider med fem universiteter og åtte bedrifter, deriblant Coop, om prosjektet. To personer skal avlegge doktorgraden i løpet av det fireårige prosjektet. Flere titalls personer er involvert.

Næringa henger etter

Mens forskerne har løst de viktigste utfordringene med levende fangst og lagring, har næringa lenge holdt på som før. Rekordhøye torskekvoter har gitt lav kvalitet og rekordlave priser på torsk. Nylig ble én kilo laks omsatt for 44 kroner. Prisen på torsk var 16 kroner.

- Hva er det vi holder på med? Jeg ser ingen grunn til at prisen på torsk ikke skal ligge over prisen på laks, sier Arne Karlsen i sjømatkonsernet Nergård.

De har nå fire anlegg for levende lagring av torsk, i Bø, på Sørøya, i Senjahopen og i Gryllefjord.

Forsker og ekspert på levende fangst, Kjell Midling ved Nofima, sier alt nå ligger til rette for en liten revolusjon i bransjen.

- Større interesse

- Vi har løst de store tingene. Nå handler det mest om å få flere med. Vi ser en kraftig økning i interessen til å gjøre noe med det. Det tror jeg er det som forløser hele greia, sier Midling, velkjent for å vise fram skrekkbilder av rosa og ødelagt torsk etter bruk av uvettige fangstmetoder.

Midling tror det er mulig å doble antall tonn levende lagret torsk ut til markedet i år. I fjor var tallet 1.800 tonn.

- Det er en svær næring, så de snur seg ikke veldig fort. Det går i sakte bevegelse, men når de snur seg, tror jeg virkelig vi kan løfte både kvalitet og verdi på torsken, sier Midling.

- Må nok ha støtte

André Reinholdtsen i Myre Havbruk sier de alene skal klare å levere mellom 3.000 og 5.000 tonn i år. Men skal de vokse ytterligere innen levende lagring av torsk, er de avhengig av politisk og økonomisk støtte.

- Vi må nok ha støtte for å lykkes. En liten aktør som meg kan ikke stable 100 millioner kroner på beina. Da må jeg gå til han Olav Thon og spørre om jeg får låne litt av rentene hans, smiler vesterålingen.

© Nordlys

Se webartikkelen på http://ret.nu/Acm7yAcA

Sammen for bedre kvalitet på torsken

Nofima. Publisert på nett 20.03.2014 09:25. Profil: Nofima.

Åtte næringsaktører og representanter fra fem universiteter skal gjennom forskningsprosjektet CATCH bidra til bedre kvalitet på torsk.

Det fireårige prosjektet er finansiert av Norges forskningsråd og tar for seg hele verdikjeden fra villfanget torsk tas opp av havet og til den ligger i handlekurven hos forbrukeren. Forskningsrådet har bevilget 29 millioner kroner for å optimalisere verdipotensialet for fangstbasert akvakultur.

Dempe sesongvariasjon

Kystflåten fisker to tredjedeler av kvoten i løpet av tre måneder. CATCH skal forske på hvordan fisken kan lagres i fiskehotell, slaktes på et senere tidspunkt da prisen er høyere, og hvordan den kan foredles slik at forbrukerne får et høyverdig kvalitetsprodukt.

Den fangstbaserte torskenæringen er preget av store sesongsvingninger i volum og uforutsigbar kvalitet som bidrar til svak utnyttelse av en svært viktig naturressurs. Et ensidig fokus på volum og priskonkurranse gjør at potensialet når det gjelder kvalitet, differensiering og lønnsomhet på ingen måte er optimalt utnyttet.

Næringsnær forskning

CATCH er et visjonært forskningsprosjekt hvor formålet er å fange det optimale verdipotensialet for fangstbasert akvakultur, fra den levende torsken ankommer fiskehotellet og fram til konsument.

Industripartnere i CATCH er Kransvik AS, Myre Havbruk AS, Nic Haug AS, Halvors Tradisjonsfisk AS, Nergård AS, Tommen Gram, Multivac og Coop Norge.

Forskningspartnere er UiT, Zurich University, UiS, Duke University og Aarhus School of Business.

CATCH ledes av seniorforsker Geir Sogn-Grundvåg fra Nofima og har oppstart 1. april.

© Nofima

Se webartikkelen på http://ret.nu/64nlJSpg

NATIONEN
NATIONEN

Prøver å lage den perfekte torsken

Nationen. Publisert på trykk 20.03.2014. Profil: Nofima.
Jan-Morten Bjørnbakk|Tromsø NTB. Side: 8.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

Nyheter · Næringsliv

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

NYHETER · NÆRINGSLIV

NOTERT

ENERGI
Oljeteknologien gir grønn gevinst
★ Avansert teknologi fra olje- og gassektoren kan også komme til nytte i utviklingen av fornybar energi. Tidevannsmøller under vann, utbygging av geovarme og offshore vindkraft er noen av eksemplene.
En ny rapport fra Norsk olje og gass i samarbeid med Rambøll lister opp en rekke sektorer som tjener på de enorme investeringene som gjøres innen petroleumsindustrien. Ifølge rapporten NTB har fått lese, har flere store framskritt i fornybarteknologien bakgrunn fra olje- og gassektoren.
Administrerende direktør i Norsk olje og gass Gro Bratteteigen mener rapporten avkrefter myter om at satsing på petroleumsforsking er miljøfundrig:
– Rapporten viser at regjeringens mål om mer fornybar teknologi er fullt forenlig med norsk olje- og gassproduksjon, sier hun. ©NTB

NORDISJØYKKERNE
Håp om endelig løsning
★ Etter et forliksmøte i går øyner både arbeidsministeren Robert Eriksson (Frp) og nordisjøykkerne håp om å få en endelig og verdig løsning på spørsmålet om erstatning.
Partene ga hverandre gjensidig ros etter et innledende møte på kontoret til arbeidsminister Robert Eriksson (Frp) i går formiddag. Tonen er god og konstruktiv – og mulighetene realistiske for å komme i havn med en forhandlingsløsning før sommeren, mener leder Henning Haug for Offshore Dykker Unionen (ODU).
Det var Eriksson som hadde invitert pionerdykkerne om et forliksmøte for på se på mulighetene for å finne en størrelse og innretning på erstatning og oppreisning. ©NTB

ØKONOMI
Pensjonsfondet vokste 13 prosent
★ Verdien av Statens pensjonsfond Norge økte i fjor med 13,5 prosent sammenlignet med samme periode året før, og eiendelene i fondet utgjorde ved nyttår 175 milliarder kroner. ©NTB

★ FISKERI

Prøver å lage den perfekte torsken

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk.
29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.
– Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier Midling.
Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.
– I varierende grad har vi holdt på med villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing
Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.
– Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter
De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.
– Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.
Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder – såkalte torskehotell – langs hele kysten.

Fakta
Torsk
★ **Ordet «torsk» kommer** av det gammelnorske «turskr» som er en sammentrekning av «tur(f)skr» – tørrfisk.
★ **Det finnes to** varianter av arten, en som vandrer for å gyte og en som er stedbunden.
★ **Den vandrende varianten** kalles vandrende oseanisk torsk eller nordisk arktisk torsk. Under oppvekst i Barentshavet kalles torsken loddetorsk etter hovedfaten lodde, mens skrei er kjønsmodnen vandrende torsk. Stedbunden torsk kalles kysttorsk.
Kilde: Wikipedia

har lansert planer om å ha merder – såkalte torskehotell – langs hele kysten.
– Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell
Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.
– Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir høyere, sier Karlsen.

JAN-MORTEN BJØRNBAKK, TROMSØ NTB
redaksjonen@nationen.no

So torsken: Torskeforsker Kjell Midling (t.v) og Norgård-direktør Arne Karlsen vil øke verdien på torsken ved å mellomlagre den i merder over sommeren. FOTO: JAN-MORTEN BJØRNBAKK / NTB SCANPIX

TYVERI
«Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa.»

KJELL MIDLING SENIORFORSKER I NOFIMA

Vil vite mer om skogvern og klima

SKOG
I februar mente miljøvernministeren at mer skogvern i Norge er bra for klimaet. Nå vil Tine Sundtoft ha mer fakta på bordet.

I en kronikk i Dagsavisen tok miljø- og klimaminister Tine Sundtoft (H) til orde for å verne mer norsk skog – av hensyn til klimaet.
– Oppsiktsvekkende innsiktsløst, kommenterte Gaute Nøkleholm i NORSKOG.
Stortingsrepresentant Trygve Slagsvold Vedum (Sp) tok opp spørsmålet i Stortingets spørretime i går. Da var statsrådens mer nyansert.
– Noen arealer kan være bedre egnet som karbonlager, og noen bedre som produksjonsareal.
Her strides de lærde, svarte Tine Sundtoft da Vedum ville vite hva som var best for klimaet: Å hogge – eller å verne – skog i Norge.

Bruk og vern
– Høy planting etter krigen har gitt høyt karbonopptak. Lavere planting vil redusere karbonopptaket igjen, påpekte Sundtoft.
Regjeringen har bedt Miljødirektoratet, Statens Landbruksforvaltning og Skog og Landskap om å komme med en rapport om beholdsvis skogvern og gjødslingsom klimatiltak.
– Vi jobber også med en strategi for påskoging som klimatiltak, varslet Sundtoft.
– Men er vern eller bruk mest effektivt, gjentok Vedum.
– Rapporten om vern som klimatiltak kommer til høsten. Vi håper vi der får mer fakta om spørsmålet, svarte statsråden.

Fortsetter diskusjonen
– Diskusjonen stopper ikke her, sier Trygve Slagsvold Vedum etter å ha hørt statsråden.
– Vi mener aktiv bruk er det beste for karbonbindingen.

Fakta
Klimaskog-debatten
★ **I januar** hevdet NRK: Ut i naturen-redaksjon at mer skogvern i Norge er bra for klimaet.
★ **Sju jord- og skogforskere** ved Skog og Landskap reagerte i tidsskriftet Norsk Skogbruk på flere påstander. Skogforsker Jogvir Stokland avviste blant annet at «mye av karbonet» fra brettzimmer i gammel skog og vernet skog blir lagret i jorda.
★ **Vi snakker** om under 5 prosent, kommenterte Stokland.
Kilde: Skog og Landskap/NRK

Norskogs direktør tror ikke på at klimaeffekten fra bruk og vern i skogen avhenger av terrenget.
– Skulle skogvern være mer karbonbindende enn hogst, måtte det være på vassjuk skogsmark. Men det gjelder veldig små arealer.

HANS BÅRDSGÅRD
hans.bardsgard@nationen.no

8

NATIONEN · TORSDAG 20. MARS 2014

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen.

Fiskeri

Fakta:

Torsk

Ordet «torsk» kommer av det gammelnorske «turskr» som er en sammentrekning av «turrfiskr» - tørrfisk.

Det finnes to varianter av arten, en som vandrer for å gyte og en som er stedbunden.

Den vandrende varianten kalles vandrende oseanisk torsk eller norsk-arktisk torsk. Under oppvekst i Barentshavet kalles torsken loddetorsk etter hovedføden lodde, mens skrei er kjønnsmoden vandrende torsk. Stedbunden torsk kalles kysttorsk.

Kilde: Wikipedia

Sitat:

Tyveri

«Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort

teknologisk og få det inn i fiskerinæringa.»

Kjell Midling

seniorforsker

i Nofima

Fakta inngang:

Fakta

© Nationen

Torsk skal få bedre kvalitet

Dagligvarehandelen. Publisert på nett 20.03.2014 06:05. Profil: Nofima.

Torsk i norske butikker skal få bedre kvalitet med Nofimas forskningsprosjekt CATCH.

Seniorforsker ved Nofima, Kjell Midling, forteller at ny og mer skånsom teknologi har muliggjort levende fangst og lagring av levende torsk langs norskekysten.

- I dag er det sånn at det tas på land altfor mye torsk i vintersesongen for å dekke behovet, og den er av svært variabel kvalitet. Gjerne er den åtesprengt etter å ha spist mye sild, forklarer han.

Svaret på problemet er ifølge seniorforskeren å lagre fisken levende til den er av bedre kvalitet.

- Det vil ikke bare gi helårs tilgang på fersk fisk, men også en mer stabil kvalitet på fisken som leveres til forbrukerne, forklarer han. (itromso.no)

© Dagligvarehandelen

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

Nordlys

TORSK MED KVALITET

Nofima får 29 millioner kroner til å forske fram

Nordlys. Publisert på trykk 20.03.2014. Profil: Nofima.
RUNE S. ALEXANDERSEN. Side: 23.

For første gang skal forskerne ta for seg hele verdikjeden fra torsken fanges til den ligger på bordet.

- Hvitfisknæringa har knapt nok utviklet seg de siste 20 årene, sier No-fima-direktør Magnar Pedersen.

Det skal det gjøres noe med.

I går presenterte Nofima det nye forskningsprosjektet Catch, som skal ta for seg fiskens vei fra havet til matbordet, inkludert fangst, lagring, foredling, emballering og holdbarhet, samt markedsføring.

- Dette er et veldig stort prosjekt for Nofima. Vi er heldige, for det ser ut til at det er i ferd med å ta av nå, sier prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg, og sikter til praksisen med levende fangst og lagring, for å sikre fersk torsk ut til markedet.

Det Tromsø-baserte matforskningsinstituttet har fått 29 millioner kroner fra Norges forskningsråd til arbeidet, som starter 1. april og vil pågå ut 2017. Nofima samarbeider med fem universiteter og åtte bedrifter om prosjektet.

Næringa henger etter

Mens forskerne har løst de viktigste utfordringene med levende fangst og lagring, har næringa lenge holdt på som før. Rekordhøye torskekvoter har gitt lav kvalitet og rekordlave priser på torsk. Nylig ble én kilo laks omsatt for 44 kroner. Prisen på torsk var 16 kroner.

- Hva er det vi holder på med? Jeg ser ingen grunn til at prisen på torsk ikke skal ligge over prisen på laks, sier Arne Karlsen i sjømatkonsernet Nergård.

De har nå fire anlegg for levende lagring av torsk, i Bø, på Sørøya, i Senjahopen og i Gryllefjord.

NORDLYS NYHETER TORSDAG 20. MARS 2014 A 23

Dansk professor i markedsføring: – Enormt potensiale for torsken

Professor Klaus Grunert (bildet) ved Aarhus School of Business er en av partnerne som er med i Nofimas forskningsprosjekt Catch. Han sier til Nordlys at høy kvalitet og stabile leveranser er det eneste som kan gi høyere priser på sikt.

– En meget vesentlig barriere for omsetning av fisk, både i Danmark og også lenger sør i Tyskland, er at det skal være en ensartet kvalitet og lett for forbrukerne, sier Grunert. Han viser til restauranter og gourmetkjeder som ikke kjøper hva som helst.

– De har meget høye krav til kvaliteten og jobber kun med leverandører som kan sikre at de leverer den kvalitet som de ønsker og til de riktige tidspunktene. Med den typen kundegrupper er det et enormt potensiale for torsken, sier Grunert. Han viser til danskenes suksess med grisehold, der de har levert forskjellige deler av grisen til forskjellige deler av verden. Han tror Norge kan lykkes med samme strategi for torsken. – I Tromsø smaker torsken mye bedre enn den gjør i Danmark. Det henger sammen med at kvaliteten forringes når man forflytter fisken lenger sør. Det kan vi kanskje gjøre noe med i dette prosjektet!

HJELPER TORSKEN: Nofimas internasjonale gigantprosjekt «Catch» har fått 29 millioner kroner i støtte fra Norges Forskningsråd. Geir Sogn-Grundvåg (t.h.) er prosjektleder. Kjell Midling er ekspert på levende fangst. Prosjektet tar for seg hele prosessen og torskens vei fra fangst til lagring, emballering og til den ender opp på matbordet. Foto: Rune S. Alexandersen

Nofima får 29 millioner kroner til å forske fram

TORSK MED KVALITET

For første gang skal forskerne ta for seg hele verdikjeden fra torsken fanges til den ligger på bordet.

RUNE S. ALEXANDERSEN

– Hvitfisknæringa har knapt nok utviklet seg de siste 20 årene, sier No-fima-direktør Magnar Pedersen.

Det skal det gjøres noe med.

I går presenterte Nofima det nye forskningsprosjektet Catch, som skal ta for seg fiskens vei fra havet til matbordet, inkludert fangst, lagring, foredling, emballering og holdbarhet, samt markedsføring.

– Dette er et veldig stort prosjekt for Nofima. Vi er heldige, for det ser ut til at det er i ferd med å ta av nå, sier prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg, og sikter til praksisen med levende fangst og lagring, for å sikre fersk torsk ut til markedet.

Det Tromsø-baserte matforskningsinstituttet har fått 29 millioner kroner fra Norges forskningsråd til arbeidet, som starter 1. april og vil pågå ut 2017. Nofima samarbeider med fem universiteter og åtte bedrifter om prosjektet.

Næringa henger etter

Mens forskerne har løst de viktigste utfordringene med levende fangst og lagring, har næringa lenge holdt på som før. Rekordhøye torskekvoter har gitt lav kvalitet og rekordlave priser på torsk. Nylig ble én kilo laks omsatt for 44 kroner. Prisen på torsk var 16 kroner.

– Hva er det vi holder på med? Jeg ser ingen grunn til at prisen på torsk ikke skal ligge over prisen på laks, sier Arne Karlsen i sjømatkonsernet Nergård.

Der har nå fire anlegg for levende lagring av torsk, i Bø, på Sørøya, i Senjahopen og i Gryllefjord.

Forsker og ekspert på levende fangst, Kjell Midling ved Nofima, sier alt nå ligger til rette for en liten revolusjon i bransjen.

– Større interesse

– Vi har løst de store tingene. Nå handler det mest om å få flere med. Vi ser en kraftig økning i interessen til å gjøre noe med det. Det tror jeg er det som forløser hele greia, sier Midling, velkjent for å vise fram skrekkbilder av rosa og ødelagt torsk etter bruk av uvettige fangstmetoder.

Leverte under stormen

– Ulka for uvaret tok vi i mot 250 tonn på fem-seks dager, og sikkert vi ut og leverte 250 tonn til industrien i uversuska. Industrien skrek etter fisk, men den fisken vi hadde dro rett på land igjen. Vi ser at markedet er der og de er villig å betale en mesprís. De forstår at det vil koste å lagre fisk i sjø og ha tilgjengelig for uvarsperioder. Det er fantastisk. Det betyr at når kvotene

– Stort potensiale

André Reinholdtsen i Myre Havbruk AS i Vesterålen er én av dem som går foran. De har ett torskehotell i Øksnes i Vesterålen og frakter akkurat nå sitt andre «hotell» nordover til Sørøya i Finnmark.

– Det at vi kan fange fisken på våren, fore den på sommeren, og levere den til høsten, gjør at hvitfiskæringa har et utrolig potensiale til å vokse, sier Reinholdtsen til Nordlys.

Han bruker stormen og uværet i det siste som eksempel.

ÅPNER TORSKEHOTELL: André Reinholdtsen i Myre Havbruk.

Fakta

■ Nofima har fått 29 millioner kroner av Norges Forskningsråd til forskning på levende fangst og lagring av torsk.

■ Åtte bedrifter, samt Fiskerihøgskolen i Tromsø, Universitetet i Stavanger, Zurich, Duke i USA og Aarhus School of Business i Danmark er også med i prosjektet.

Forsker og ekspert på levende fangst, Kjell Midling ved Nofima, sier alt nå ligger til rette for en liten revolusjon i bransjen.

- Større interesse

- Vi har løst de store tingene. Nå handler det mest om å få flere med. Vi ser en kraftig økning i interessen til å gjøre noe med det. Det tror jeg er det som forløser hele greia, sier Midling, velkjent for å vise fram skrekkbilder av rosa og ødelagt torsk etter bruk av uvettige fangstmetoder.

- Stort potensiale

André Reinholdtsen i Myre Havbruk AS i Vesterålen er én av dem som går foran. De har ett torskehotell i Øksnes i Vesterålen og frakter akkurat nå sitt andre «hotell» nordover til Sørøya i Finnmark.

- Det at vi kan fange fisken på våren, fore den på sommeren, og levere den til høsten, gjør at hvitfisknæringa har et utrolig potensiale til å vokse, sier Reinholdtsen til Nordlys.

Han bruker stormen og uværet i det siste som eksempel.

Leverte under stormen

- Uka før uværet tok vi i mot 250 tonn på fem-seks dager, og så kjørte vi ut og leverte 250 tonn til industrien i uværsuka. Industrien skrek etter fisk, men den fisken vi hadde dro rett på land igjen. Vi ser at markedet er der og de er villig å betale en merpris. De forstår at det vil koste å lagre fisk i sjø og ha tilgjengelig for uværsperioder. Det er fantastisk. Det betyr at når kvotene går ned og det blir mindre fisk, jo mer kan vi lagre, og jo mer stabilt kan vi forsyne markedet. Det vil gagne alle i pris, både fiskeren, fiskebruket og selgeren, sier Reinholdtsen.

- Men litt drahjelp må bransjen ha for å få hotellene på plass?

- Vi må nok ha støtte for å lykkes. En liten aktør som meg kan ikke stable 100 millioner kroner på beina. Da må jeg gå til han Olav Thon og spørre om jeg får låne litt av rentene hans, smiler vesterålingen.

Fakta

Nofima har fått 29 millioner kroner av Norges Forskningsråd til forskning på levende fangst og lagring av torsk.

Åtte bedrifter, samt Fiskerihøgskolen i Tromsø, Universitetet i Stavanger, Zurich, Duke i USA og Aarhus School of Business i Danmark er også med i prosjektet.

Bildetekst: HJELPER TORSKEN: Nofimas internasjonale gigantprosjekt «Catch» har fått 29 millioner kroner i støtte fra Norges Forskningsråd. Geir Sogn-Grundvåg (t.h.) er prosjektleder. Kjell Midling er ekspert på levende fangst. Prosjektet tar for seg hele prosessen og torskens vei fra fangst til lagring, emballering og til den ender opp på matbordet.|ÅPNER TORSKEHOTELL: André Reinholdtsen i Myre Havbruk.

© Nordlys

Nordlys

Dansk professor i markedsføring: - Enormt potensiale for torsken

Nordlys. Publisert på trykk 20.03.2014. Profil: Nofima. Side: 23.

Professor Klaus Grunert (bildet) ved Aarhus School of Business er en av partnerne som er med i Nofimas forskningsprosjekt Catch. Han sier til Nordlys at høy kvalitet og stabile leveranser er det eneste som kan gi høyere priser på sikt.

- En meget vesentlig barriere for omsetning av fisk, både i Danmark og også lenger sør i Tyskland, er at det skal være en ensartet kvalitet og lett for forbrukerne, sier Grunert. Han viser til restauranter og gourmetkjeder som ikke kjøper hva som helst.

- De har meget høye krav til kvaliteten og jobber kun med leverandører som kan sikre at de leverer den kvalitet som de ønsker og til de riktige tidspunktene. Med den typen kundegrupper er det et enormt potensiale for torsken, sier Grunert. Han viser til danskenes suksess med grisehold, der de har levert forskjellige deler av grisen til forskjellige deler av verden. Han tror Norge kan lykkes med samme strategi for torsken. - I Tromsø smaker torsken mye bedre enn den gjør i Danmark. Det henger sammen med at kvaliteten forringes når man forflytter fisken lenger sør. Det kan vi kanskje gjøre noe med i dette prosjektet!

NORDLYS NYHETER TORSDAG 20. MARS 2014 A 23

Dansk professor i markedsføring: – Enormt potensiale for torsken

Professor Klaus Grunert (bildet) ved Aarhus School of Business er en av partnerne som er med i Nofimas forskningsprosjekt Catch. Han sier til Nordlys at høy kvalitet og stabile leveranser er det eneste som kan gi høyere priser på sikt.

– En meget vesentlig barriere for omsetning av fisk, både i Danmark og også lenger sør i Tyskland, er at det skal være en ensartet kvalitet og lett for forbrukerne, sier Grunert. Han viser til restauranter og gourmetkjeder som ikke kjøper hva som helst.

– De har meget høye krav til kvaliteten og jobber kun med leverandører som kan sikre at de leverer den kvalitet som de ønsker og til de riktige tidspunktene. Med den typen kundegrupper er det et enormt potensiale for torsken, sier Grunert. Han viser til danskenes suksess med grisehold, der de har levert forskjellige deler av grisen til forskjellige deler av verden. Han tror Norge kan lykkes med samme strategi for torsken. – I Tromsø smaker torsken mye bedre enn den gjør i Danmark. Det henger sammen med at kvaliteten forringes når man forflytter fisken lenger sør. Det kan vi kanskje gjøre noe med i dette prosjektet!

HJELPER TORSKEN: Nofimas internasjonale gigantprosjekt «Catch» har fått 29 millioner kroner i støtte fra Norges Forskningsråd. Geir Sogn-Grundvåg (t.h.) er prosjektleder. Kjell Midling er ekspert på levende fangst. Prosjektet tar for seg hele prosessen og torskens vei fra fangst til lagring, emballering og til den ender opp på matbordet. Foto: Rune S. Alexandersen

Nofima får 29 millioner kroner til å forske fram

TORSK MED KVALITET

For første gang skal forskerne ta for seg hele verdikjeden fra torsken fanges til den ligger på bordet.

JOURNALIST RUNE S. ALEXANDERSEN rune.alexandersen@nordlys.no

– Hvitfisknæringa har knapt nok utviklet seg de siste 20 årene, sier Nofima-direktør Magnar Pedersen.

Det skal det gjøres noe med.

I går presenterte Nofima det nye forskningsprosjektet Catch, som skal ta for seg fiskens vei fra havet til matbordet, inkludert fangst, lagring, foredling, emballering og holdbarhet, samt markedsføring.

– Dette er et veldig stort prosjekt for Nofima. Vi er heldige, for det ser ut til at det er i ferd med å ta av nå, sier prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg, og sikter til praksisen med levende fangst og lagring, for å sikre fersk torsk ut til markedet.

Det Tromsø-baserte matforskningsinstituttet har fått 29 millioner kroner fra Norges forskningsråd til arbeidet, som starter 1. april og vil pågå t.o.m. 2017. Nofima samarbeider med fem universiteter og åtte bedrifter om prosjektet.

Næringa henger etter

Mens forskerne har lavt de viktigste utfordringene med levende fangst og lagring, har næringa lenge holdt på som før. Rekordhøye torskekvoter har gitt lav kvalitet og rekordlave priser på torsk. Nylig ble én kilo laks omsatt for 44 kroner. Prisen på torsk var 16 kroner.

– Hva er det vi holder på med? Jeg ser ingen grunn til at prisen på torsk ikke skal ligge over prisen på laks, sier Arne Karlsen i sjømatkonsernet Nergård.

De har nå fire anlegg for levende lagring av torsk, i Bø, på Sørøya, i Senjahopen og i Gryllefjord.

Forsker og ekspert på levende fangst, Kjell Midling ved Nofima, sier alt nå ligger til rette for en liten revolusjon i bransjen.

– Større interesse

– Vi har lest de store tingene. Nå handler det mest om å få flere med. Vi ser en kraftig økning i interessen til å gjøre noe med det. Det tror jeg er det som forløser hele greia, sier Midling, velkjent for å vise fram skrekkbilder av rosa og ødelagt torsk etter bruk av uvettige fangstmetoder.

– Stort potensiale

André Reinholdtsen i Myre Havbruk AS i Vesterålen er én av dem som går foran. De har ett torskehotell i Øksnes i Vesterålen og frakter akkurat nå sitt andre «hotell» nordover til Sørøya i Finnmark.

– Det at vi kan fange fisken på våren, fore den på sommeren, og levere den til høsten, gjør at hvitfisknæringa har et utrolig potensiale til å vokse, sier Reinholdtsen til Nordlys.

Han bruker stormen og uværet i det siste som eksempel.

Leverte under stormen

– Ukа før uværet tok vi i mot 250 tonn på fem-seks dager, og så kjørte vi ut og leverte 250 tonn til industrien i hvaresuka. Industrien skrek etter fisk, men den fisken vi hadde dro rett på land igjen. Vi ser at markedet er der og de er villig å betale en merpris. De forstår at det vil koste å lagre fisk i sjø og ha tilgjengelig for uværsperioder. Det er fantastisk. Det betyr at når kvotene går ned og det blir mindre fisk, jo mer kan vi lagre, og jo mer stabilt kan vi forsyne markedet. Det vil gagne alle i pris, både fiskeren, fiskebruket og selgeren, sier Reinholdtsen.

– Men litt drahjelp må bransjen ha for å få hotellene på plass?

– Vi må nok ha støtte for å lykkes. En liten aktør som meg kan ikke stable 100 millioner kroner på beina. Da må jeg gå til han Olav Thon og spørre om jeg får låne litt av rentene hans, smiler vesterålingen.

ÅPNER TORSKEHOTELL: André Reinholdtsen i Myre Havbruk.

Fakta

- Nofima har fått 29 millioner kroner av Norges Forskningsråd til forskning på levende fangst og lagring av torsk.
- Åtte bedrifter, samt Fiskerihøgskolen i Tromsø, Universitetet i Stavanger, Zurich, Duke i USA og Aarhus School of Business i Danmark er også med i prosjektet.

© Nordlys

Skal lage den perfekte torsken

Tønsbergs Blad. Publisert på trykk 20.03.2014. Profil: Nofima. Side: 36.

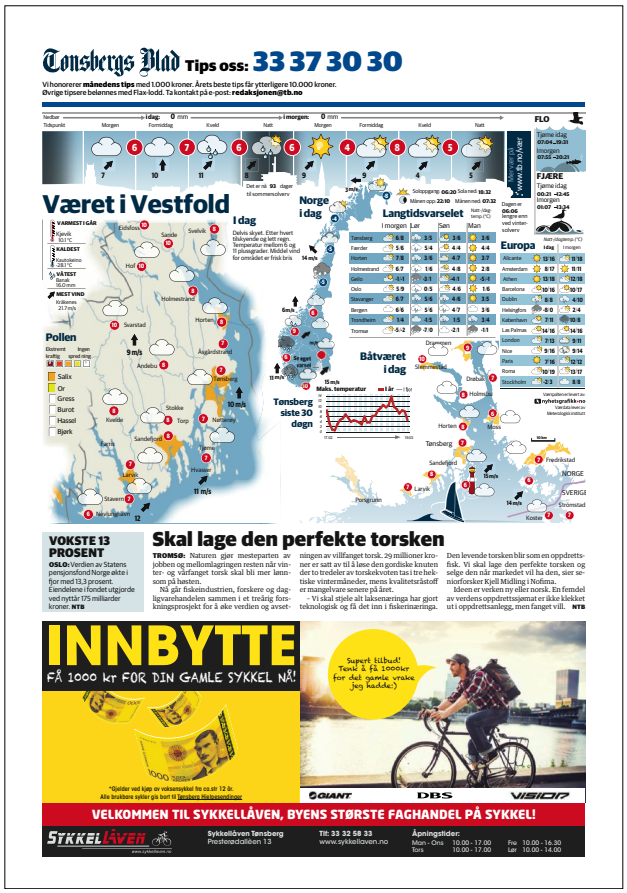
TROMSØ:Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill. NTB

© Tønsbergs Blad



Adresseavisen

Skal lage den perfekte torsken

Adresseavisen 1. Publisert på trykk 20.03.2014. Profil: Nofima.
Jan-Morten Bjørnbakk. Side: 38.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom.

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

38 | Nyheter

Torsdag 20. mars 2014 | Adresseavisen

Folk

Kontakt AUD MOLLAN folk@adresseavisen.no telefon: 07200

Kjentfolk

Tidl. programredaktør Kjell Lokvam fyller 78 år, grafiker Inga Brit Grøndahl 70 år, skuespiller William Hurt 64 år, skuespiller Minken Fosheim 58 år, filmregissør Spike Lee 57 år, skuespiller Holly Hunter 56 år og alpinist Hans Petter Buraas (bildet) 39 år.

Sitatet

Ingen i verden føler seg så utrygg som den som aldri tar en risiko.

BERTRAND RUSSEL (1872-1970), engelsk matematiker og filosof

Skal lage den perfekte torsken

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom.

Verdiøkning: Torskeforsker Kjell Midling (t.v.) og Nergård-direktør Arne Karlsen vil øke torskens verdi ved å mellomlagre den i merder over sommeren. Et treårig forskningsprosjekt i Tromsø skal nå finne smarte løsninger for lagring av levende, villfanget fisk. Foto: JAN-MORTEN BJØRNBAKK /NTB scanpix

Tromsø: **Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk.**

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

– Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

– I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktiviteter har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

– Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1000 tonn i fjor til 4000 tonn i år.

– Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30 000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder – såkalte torskehotell – langs hele kysten.

– Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som

JAN-MORTEN BJØRNBAKK
NTB

Bursdagshilsen

Hipp hurra for Karoline Øverbø Wiig som fyller 1 år 2103. Vi er så glad i deg. Bursdagsklem fra mamma og pappa.

Ski-tjenteved Louise Bjørnevik-Tho blir 6 år torsdag 20. mars! Hele familien gratulerer og ønsker henne en riktig flott dag!

Gratulerer med 2-årsdagen i dag 2013 til vår snille bror, Ole Johan Dhare. Klemmer fra Olga Margrethe, Hans Martin, Knut Edvard, mamma og pappa.

Gratulerer med dagen Bendik Nilsaas. 7 år i går! Glad i deg. Klem fra mamma, pappa og Emmy.

Hipp hurra for skolegutten vår Felix Ustbye som fyller 7 år 20. mars. Vi er kjempeglad i deg! Stor bursdagsklem fra Vikingskipet Eliza, mamma og pappa.

Gri gutten vårres, Noah Sara fyller 7 år i dag. Gratulasjoner og klem fra farmor, farfar, Daniel, tante og onkel.

Gri engan vårres, har snart geburstdag. Ylida blir 9 år 2013 og Theodor Karlsen blir 12 år 2013. Gratulasjoner fra farmor, farfar, Dahl K, tante Trude, onkel Børre og Bobo.

Hei og gratulerer med 18-årsdagen 20. mars, Martha Rekke Lund Hilsen kompisen din, Bajas.

Hipp, hurra for Nicolai Moellart som fyller 5 år i dag. Masse klemmer og gratulasjoner fra mormor og morfar.

Hipp hurra for Louise Bjørnevik Tho om fyller 6 år 20. mars. Gratulerer med dagen og masse klemmer fra farmor, mormor, Aurora og Ludvig.

Jubilanter

Vår herlige pappa, morfar, svigerfar og oldefar, Harald Andreassen fyller 90 år 15 mars. Gratulerer så mye med dagen, du er helt fantastisk! Vi gleder oss til å feire deg. Klem fra oss i Trondheim.

Vår kjære mor, svigermor, farmor og oldemor, Astri Sivertsen blir 80 år i dag. Vi er kjempeglad i deg. Stor feiring på lørdag. Hipp, hipp hurra.

Dønne stein-kulere mannen, Bjørn Egil By, fyller 60 år 20. mars. Dagen forres i Are med familien, men han vil gjerne ha masse gratulasjoner pr. sms. 992 87 815. Hilsen de ville barna.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1000 tonn i fjor til 4000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30

000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som

nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell.

© Adresseavisen

Dagsavisen

Skal lage den perfekte torsken

Dagsavisen. Publisert på trykk 20.03.2014. Profil: Nofima.
NTB. Side: 16.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. - Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

© Dagsavisen

16 DAGSAVISEN TORSDAG 20. MARS 2014 | I DAG

Skal lage den perfekte torsken

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten. Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. – Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima. (NTB)

POLLENVARSEL: ØSTLANDET: I dag moderat spredning av pollen fra or og bjørkeslekten fra hassel.

«Ingen i verden føler seg så utrygg som den som aldri tar en risiko.

Bertrand Russel (1872-1970), engelsk matematiker og filosof

Ta lykken på alvor

SMIL!: I dag er verdens offisielle lykkedag. Og er du ikke lykkelig, så kan du bli det.

KRISTOFFER G. DANNEVIG
ARNE OVE BERGO (foto)

I DAG

I Himalaya ligger det et land som er ikke opptatt av å måle lykke som økonomisk utvikling. Bitte lille Bhutan, klemt inne mellom kjempene India og Kina, er kjent for konseptet «brutto nasjonal lykke» som et mål for politikken. Etter en kampanje i FN har Bhutan nylig fått alle verdens land til å vie 20. mars til lykke.

Smiler du allerede? Vel, lykkeforsker Lisa Vivoll Straume tar lykken på alvor.

– Man kan ta litt lett på det, men dette er viktig. Det er bra at man tar på alvor betydningen av å leve et godt liv. Økonomisk vekst er ikke tilstrekkelig for at mennesker får gode liv og sikrer ikke bærekraftig utvikling. At FN, etter initiativ fra Bhutan, markerer en slik dag viser at dette anerkjennes, sier Straume som er faglig leder i MIND og doktorgradsstipendiat i psykologi ved NTNU.

LYKKEN ER EN KORT TRAPP

I solveggen på Høgskolen i Oslo sitter venninnene Stine, Michel og Hege. De har ikke hørt om lykkedagen før, men blir definitivt glade av å høre at den fins.

Michel ler.

– Det er en dag man kan dele glede med andre! Da blir man glad selv, sier Michel.

Nå er de glade – for det er sol, de er sammen med gode venner og det er kun tre trappetrinn ned fra benken de sitter på. Hege blir ulykkelig av lange trapper.

– Jeg er lykkelig når jeg bærer tunge møbler inn i heiligheten min. For jeg bor i første etasje og da blir jeg glad for at jeg ikke bor lenger opp, sier Hege.

KAN PÅVIRKE

Lykkeforsker Straume bekrefter mye av det jentene sier. Forskning viser at de fleste føler seg umiddelbart lykkeligere når det er sol. Men siden det er flust ille vi kan gjøre med været, bør vi ha fokus på det vi faktisk kan påvirke – som for eksempel nære relasjoner, mener Straume. Vennskap må pleies og det er viktig for lykke. Mange blir også glade av å trene, men der kjenner ikke høyskolejentene seg igjen.

– Eh, er det nå jeg skal juge, spør Stine. Vi går jo til og fra trikken til skolen. Det er ti minutter, tells det? Fader, nå tenker sikkert folk, «ja, vi ser jo på bildet at du ikke trener», sier Stine som allerede er blitt overtalt til å bli med på bildet.

SLAPP MINISTER

FN oppfordrer medlemslandene til å markere lykkedagen og arbeide med lykkeperspektiver i utdanningen. Likevel forteller kunnskapsdepartementet at minister Torbjørn Røe Isaksen (H) har ingen planer om å markere dagen. Røe Isaksen har ikke vært tilgjengelig for kommentar og departementet har ikke svart. Dagsavisen på hvordan de har jobbet med FN-resolusjonen.

Straume synes politikerne bør gjøre mer for å få lykkeperspektivet inn i skole, utdanning og politikk.

– En slik dag er en måte å sette på dagsorden hvor stor betydning lykke har for mennesker. Jeg mener dagen burde markeres både politisk og sosialt, på arbeidsplasser og skoler, for å skape bevissthet rundt hva som bra som er viktig for et godt liv, sier Straume.

SPONTAN DANS

I solveggen på Høgskolen sitter venninnene og prøver å komme på flere ting som gjør dem lykkelige. Boller og brus på skolen kanskje? Eller at alle på campus plutselig begynte å danse «flash mob». Det er når flere og flere begynner å danse offentlig, uten at andre en dansere har planlagt det. Det finnes filmer av det på YouTube, får vi vite.

Og kunnskapsministeren burde besøke noen skoler eller barnehager for å spre glede, synes jentene.

– Han kan komme hit til boller, brus og flashmob, ler venninnene.

kristoffer.gaarder.dannevig@dagsavisen.no

«Dagen er en måte å sette på dagsorden hvor stor betydning lykke har for mennesker.»

Lisa Vivoll Straume, lykkeforsker

Venninnene på tegnspråktolkingstudiet blir glade av sol, venner og korte trapper. Men de ville blitt enda gladere (28) og Hege Rom Hafnor (30).

Michel Rose Gomez (28)

«Det er en dag man kan dele glede med andre! Da blir man glad selv.»

Skal lage den perfekte torsken

Tidens Krav. Publisert på trykk 20.03.2014. Profil: Nofima.
NTB. Side: 21.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskingsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråsto er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

"TORSKEN KOMMER NÅ: Skal bli mer lønnsom."

© Tidens Krav

TIDENS KRAV | TORSDAG 20. MARS 2014 NYHETER 21

C og telefon

Skal lage den perfekte torsken

TORSKEN KOMMER NÅ: Skal bli mer lønnsom.

SNART KLAR: Robin Lindseth fra leverandøren Tieto kurset i går hjemmesykepleierne i Sumadal: Annet Ranes, Margrethe Svinvik og Ann Helen Gjerdevik.

CIVIC TOURER HONDA The Power of Dreams
Nyheten Honda Civic Tourer
ROMSLIG ELEGANSE
«Utvilsomt klassens mest oppsiktsvekkende design» Din Side
«Soleklar ener i denne klassen når det gjelder bagasjevolum» Broom, TV2
«Den gjerrigste motoren vi noensinne har testet» klikk.no
Klassens laveste stasjonsvogn-tillegg kun 6.000,-
• Klassens største bagasjerom, 624 l/1668 ltr. • Fra 0,38 l/mil • 99 g/km CO2 Pris fra kr. 266 900,-*
BERGE MOTORSENTER AS
Industriveien 8A, Løkkemyra, Kristiansund.
Tlf. 71 58 87 50. www.bergemotor.no
Odd Arne Berge. Tlf. 920 99 100. Mail: odd.arne@bergemotor.no

NRK

Krafttak i forskningsmiljø for å bedre torskekvaliteten

NRK1 Nordnytt 20:55. Sendt på radio/tv 19.03.2014 20:55. Profil: Nofima.

nofima er nevnt en gang

© NRK1 Nordnytt

Se/hør nyheten på http://ret.nu/WfqW5l0z

Resymé

Flere forskningsmiljø i Norge og utlandet tar nå et krafttak for å bedre kvaliteten å torsken som selges til forbrukerne. En rekke norske bedrifter er med i prosjektet Catch, som ledes av Nofima i Tromsø. Seniorforsker Kjell Midling sier at denne kommer samtidig som en politisk satsning i Norge og en satsing i embetsverket. Professor Svein Ottar Olsen ved UiT mener at man må løfte torskens verdi blant forbrukerne slik at den blir verdsatt på linje med laksen.

NRK

Krafttak i forskningsmiljø for å bedre torskekvaliteten

NRK1 Nordnytt 18:45. Sendt på radio/tv 19.03.2014 18:45. Profil: Nofima.

nofima er nevnt en gang

© NRK1 Nordnytt

Se/hør nyheten på http://ret.nu/VXhvot2L

Resymé

Flere forskningsmiljø i Norge og utlandet tar nå et krafttak for å bedre kvaliteten å torsken som selges til forbrukerne. En rekke norske bedrifter er med i prosjektet Catch, som ledes av Nofima i Tromsø. Seniorforsker Kjell Midling sier at denne kommer samtidig som en politisk satsning i Norge og en satsing i embetsverket. Professor Svein Ottar Olsen ved UiT mener at man må løfte torskens verdi blant forbrukerne slik at den blir verdsatt på linje med laksen.

Skal lage den perfekte torsken

Bygdeposten. Publisert på nett 19.03.2014 17:11. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Bygdeposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/D18vncb8

Skal lage den perfekte torsken

Halden Arbeiderblad. Publisert på nett 19.03.2014 17:09. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Halden Arbeiderblad

Se webartikkelen på http://ret.nu/qpm0y639

Skal lage den perfekte torsken

Bergensavisen. Publisert på nett 19.03.2014 16:32. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Bergensavisen

Se webartikkelen på http://ret.nu/eCNdFt9r

Skal lage den perfekte torsken

Glåmdalen. Publisert på nett 19.03.2014 16:20. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Glåmdalen

Se webartikkelen på http://ret.nu/R4U1YPgc

Skal lage den perfekte torsken

Nationen. Publisert på nett 19.03.2014 16:22. Profil: Nofima.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby, som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

NATIONEN

Vi syns også traktoren din er kul, og forsikrer den gjerne for deg!

Skal lage den perfekte torsken

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

KOMMER TIL ET STED NÆR DEG

On tour

Kom, se og prøvekjør!

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB.

Torskeforsker Kjell Midling (t.v.) og Nergård-direktør Arne Karlsen vil øke torskens verdi ved å mellomlagre den i merder over sommeren. Et treårig forskningsprosjekt i Tromsø skal nå finne smarte løsninger for lagring av levende, villfanget fisk. Foto: Jan-Morten Bjørnbakk / NTB scanpix

© Nationen

Se webartikkelen på http://ret.nu/zU11Jlyy

Skal lage den perfekte torsken

Arbeidets Rett. Publisert på nett 19.03.2014 16:19. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Arbeidets Rett

Se webartikkelen på http://ret.nu/SnEU2UQm

Skal lage den perfekte torsken

Tidens Krav. Publisert på nett 19.03.2014 16:18. Profil: Nofima. ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Tidens Krav

Se webartikkelen på http://ret.nu/0GyAXP2R

Skal lage den perfekte torsken

Romerikes Blad. Publisert på nett 19.03.2014 16:18. Profil: Nofima.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Romerikes Blad

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

Skal lage den perfekte torsken

Firda. Publisert på nett 19.03.2014 16:18. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Firda

Se webartikkelen på http://ret.nu/lOft2o14

Skal lage den perfekte torsken

Tvedestrandsposten. Publisert på nett 19.03.2014 16:16. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Tvedestrandsposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/Do4UH7sV

Skal lage den perfekte torsken

Oppland Arbeiderblad. Publisert på nett 19.03.2014 16:01. Profil: Nofima.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Oppland Arbeiderblad

Se webartikkelen på http://ret.nu/R3goiMdg

Skal lage den perfekte torsken

Avisa Nordhordland. Publisert på nett 19.03.2014 16:00. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Avisa Nordhordland

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

Skal lage den perfekte torsken

Firdaposten. Publisert på nett 19.03.2014 16:00. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Firdaposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/DjH8MxfR

Skal lage den perfekte torsken

Malvikbladet. Publisert på nett 19.03.2014 15:53. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Malvikbladet

Se webartikkelen på http://ret.nu/VNX2mwd

Skal lage den perfekte torsken

Stjørdalens Blad. Publisert på nett 19.03.2014 15:50. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Stjørdalens Blad

Se webartikkelen på http://ret.nu/jzjl6eFH

Skal lage den perfekte torsken

Kvinnheringen. Publisert på nett 19.03.2014 15:50. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Kvinnheringen

Se webartikkelen på http://ret.nu/3xpGN19C

Skal lage den perfekte torsken

Østlands-Posten. Publisert på nett 19.03.2014 15:48. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Østlands-Posten

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

Skal lage den perfekte torsken

Porsgrunns Dagblad. Publisert på nett 19.03.2014 15:48. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Porsgrunns Dagblad

Se webartikkelen på http://ret.nu/pyaBr4RN

Skal lage den perfekte torsken

Øyene. Publisert på nett 19.03.2014 15:48. Profil: Nofima. ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Øyene

Se webartikkelen på http://ret.nu/lykXf4Mp

Skal lage den perfekte torsken

Telemarksavisa. Publisert på nett 19.03.2014 15:48. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Telemarksavisa

Se webartikkelen på http://ret.nu/kuZSs9IM

Skal lage den perfekte torsken

Aura Avis. Publisert på nett 19.03.2014 15:48. Profil: Nofima. ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Aura Avis

Se webartikkelen på http://ret.nu/SUNn8gA

Skal lage den perfekte torsken

Jarlsberg. Publisert på nett 19.03.2014 15:48. Profil: Nofima. ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Jarlsberg

Se webartikkelen på http://ret.nu/F4FCZEAr

Skal lage den perfekte torsken

Enebakk Avis. Publisert på nett 19.03.2014 15:48. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Enebakk Avis

Se webartikkelen på http://ret.nu/Ls9540SS

Skal lage den perfekte torsken

Lofotposten. Publisert på nett 19.03.2014 15:48. Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Lofotposten

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

Skal lage den perfekte torsken

Sarpsborg Arbeiderblad. Publisert på nett 19.03.2014 15:46. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Sarpsborg Arbeiderblad

Se webartikkelen på http://ret.nu/18lrgsd2

Skal lage den perfekte torsken

Akershus Amtstidende. Publisert på nett 19.03.2014 15:43. (Oppdatert 19.03.2014 17:44) Profil: Nofima. ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten. (Oppdatert: 19.03.2014 17:44)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Akershus Amtstidende

Se webartikkelen på http://ret.nu/JJqm7dSP

Skal lage den perfekte torsken

Rana Blad. Publisert på nett 19.03.2014 15:43. (Oppdatert 19.03.2014 17:45) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:45)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Rana Blad

Se webartikkelen på http://ret.nu/Pvr5baFp

Skal lage den perfekte torsken

Vestby Avis. Publisert på nett 19.03.2014 15:40. (Oppdatert 19.03.2014 17:42) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:42)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Vestby Avis

Se webartikkelen på http://ret.nu/Et7sNunA

Nordlys

Skal lage den perfekte torsken

Nordlys. Publisert på nett 19.03.2014 15:38. (Oppdatert 19.03.2014 17:40) Profil: Nofima.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:40)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal

Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Nordlys

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

Demokraten

Skal lage den perfekte torsken

Demokraten. Publisert på nett 19.03.2014 15:38. (Oppdatert 19.03.2014 17:39) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:39)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og

næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Demokraten

Se webartikkelen på http://ret.nu/S5nbtUI8

Skal lage den perfekte torsken

Namdalsavisa. Publisert på nett 19.03.2014 15:37. (Oppdatert 19.03.2014 17:38) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:38)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Namdalsavisa

Se webartikkelen på http://ret.nu/7El028Xa

Skal lage den perfekte torsken

ANB siste.no. Publisert på nett 19.03.2014 15:37. (Oppdatert 19.03.2014 17:38) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:38)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© ANB siste.no

Se webartikkelen på http://ret.nu/EAOWw5ig

Skal lage den perfekte torsken

Finnmarken. Publisert på nett 19.03.2014 15:36. (Oppdatert 19.03.2014 17:37) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:37)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Finnmarken

Se webartikkelen på http://ret.nu/bc8mCJCW

Skal lage den perfekte torsken

Opdalingen. Publisert på nett 19.03.2014 15:36. (Oppdatert 19.03.2014 17:37) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:37)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Opdalingen

Se webartikkelen på http://ret.nu/8CtsDRKH

Skal lage den perfekte torsken

Ringerikes Blad. Publisert på nett 19.03.2014 15:35. (Oppdatert 19.03.2014 17:37) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:37)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Ringerikes Blad

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

Skal lage den perfekte torsken

Lofot-Tidende. Publisert på nett 19.03.2014 15:35. (Oppdatert 19.03.2014 17:37) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:37)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Lofot-Tidende

Se webartikkelen på http://ret.nu/T1qshNnp

Skal lage den perfekte torsken

Hardanger Folkeblad. Publisert på nett 19.03.2014 15:35. (Oppdatert 19.03.2014 17:37) Profil: Nofima. ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten. (Oppdatert: 19.03.2014 17:37)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Hardanger Folkeblad

Se webartikkelen på http://ret.nu/4FzrsJfF

Skal lage den perfekte torsken

Fremover. Publisert på nett 19.03.2014 15:35. (Oppdatert 19.03.2014 17:37) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:37)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Fremover

Se webartikkelen på http://ret.nu/DhLiepc6

Skal lage den perfekte torsken

Avisa Nordland. Publisert på nett 19.03.2014 15:35. (Oppdatert 19.03.2014 17:36) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:36)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Avisa Nordland

Se webartikkelen på http://ret.nu/YL25JIPB

Skal lage den perfekte torsken

Aust Agder Blad. Publisert på nett 19.03.2014 15:34. (Oppdatert 19.03.2014 17:36) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:36)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Aust Agder Blad

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

Skal lage den perfekte torsken

Finnmark Dagblad. Publisert på nett 19.03.2014 15:34. (Oppdatert 19.03.2014 17:36) Profil: Nofima. ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten. (Oppdatert: 19.03.2014 17:36)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Finnmark Dagblad

Se webartikkelen på http://ret.nu/CyVf8SbQ

Skal lage den perfekte torsken

ABC Nyheter. Publisert på nett 19.03.2014 15:34. (Oppdatert 19.03.2014 15:24) Profil: Nofima.
NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 15:24)

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet,

sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB.

© ABC Nyheter

Se webartikkelen på http://ret.nu/HIUEO9UC

Skal lage den perfekte torsken

Helgeland Arbeiderblad. Publisert på nett 19.03.2014 15:33. (Oppdatert 19.03.2014 17:36) Profil: Nofima.
ANB-NTB.

Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten.
(Oppdatert: 19.03.2014 17:36)

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året. Foto: Vidar Ruud, ANB Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk. 29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med lagring av levende, villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB. (ANB-NTB)

© Helgeland Arbeiderblad

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

Skal lage den perfekte torsken

Hordaland. Publisert på nett 19.03.2014 14:52. Profil: Nofima.

NPK-NTB): Naturen gjer mesteparten av jobben og mellomlagringa resten når vinter- og vårfanga torsk skal bli meir lønsam på hausten.

No går fiskeindustrien, forskarar og daglegvarehandelen saman i eit treårig forskingsprosjekt for å auke verdien og avsetnaden av villfanga torsk. 29 millionar kroner er sett av til å løyse den gordiske knuta der to tredeler av torskekvoten blir fanga i tre hektiske vintermånader, mens kvalitetsråstoff er mangelvare seinare på året.

- Vi skal stele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levande torsken blir som ein oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selje han når marknaden vil ha han, seier seniorforskar Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. Ein femdel av oppdrettssjømaten i verda er ikkje klekt ut i oppdrettsanlegg, men fanga vill for å vekse. Bergenske fiskarar fekk på slutten av 1800-talet 100 gonger betre betalt for stortorsk dei hadde fanga på Island og deretter frakta levande til Grimsby som hadde jernbanesamband til marknaden i London.

- I varierande grad har vi halde på med villfanga fisk etter det. Men ikkje som næring eller del av ein heilskapleg strategi, seier Midling.

Heilskapleg satsing

Og det er nettopp dette forskingsprosjektet Catch skal gjere. Der tidlegare forsking og næringsaktivitet har vore stykkevis og delt, skal Catch bidra til ein heilskapleg satsing.

- Vi skal dekke heile verdikjeda frå fangst til forbrukar. Med ei tverrfagleg tilnærming skal vi sjå på korleis vi betrar lagleg tilkomst og kvalitet, seier prosjektleiar Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvotar

Dei siste åra er det gjort fleire forsøk på å mellomlagre villtorsk i merdar. Styresmaktene har støtta opp om tanken med ein forsøksordning med dobbelt kvote til fiskarar som leverer levande torsk. I januar auka fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) ramma for denne ordninga frå 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli lagra levande i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør vi kunne auke til 30.000 tonn innan 2020, seier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvde kvitfiskindustrien ser også moglegheiter og har lansert planar om å ha merder - såkalte torskehotell - langs heile kysten.

- Det er nesten flaut å sjå at oppdrettslaks blir seld til ein førstehandspris på 44 kroner kiloen, mens fiskarane får 16 kroner kiloen for torsk, seier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som no satsar på at konsernets trålarflåte også skal levere levande fisk til nye torskehotell

Han trur ikkje lagring av levande fisk i seg sjølv vil jamne ut prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikkje forvente å få 30- 40 kroner for mellomlagra torsk når villfisken blir seld for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi auke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir betre, seier Karlsen til NTB. (NPK)

© Hordaland

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

Skal lage den perfekte torsken

NRK Nordland. Publisert på nett 19.03.2014 14:52. (Oppdatert 19.03.2014 16:53) Profil: Nofima.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk. Naturen gjør mesteparten av jobben og mellomlagringen resten når vinter- og vårfanget torsk skal bli mer lønnsom på høsten. (Oppdatert: 19.03.2014 16:53)

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk.

29 millioner kroner er satt av til å løse den gordiske knuten der to tredeler av torskekvoten tas i tre hektiske vintermåneder, mens kvalitetsråstoff er mangelvare senere på året.

- Vi skal stjele alt laksenæringa har gjort teknologisk og få det inn i fiskerinæringa. Den levende torsken blir som en oppdrettsfisk. Vi skal lage den perfekte torsken og selge den når markedet vil ha den, sier seniorforsker Kjell Midling i Nofima.

Utbredt villfangst

Ideen er verken ny eller norsk. En femdel av verdens oppdrettssjømat er ikke klekket ut i oppdrettsanlegg, men fanget vill for å vokse. Bergenske fiskere fikk på slutten av 1800-tallet 100 ganger bedre betalt for stortorsk de hadde fanget på Island og deretter fraktet levende til Grimsby som hadde jernbaneforbindelse til markedet i London.

- I varierende grad har vi holdt på med villfanget fisk etter det. Men ikke som næring eller del av en helhetlig strategi, sier Midling.

Helhetlig satsing

Og det er nettopp dette forskningsprosjektet Catch skal gjøre. Der tidligere forskning og næringsaktivitet har vært stykkevis og delt, skal Catch bidra til en helhetlig satsing.

- Vi skal dekke hele verdikjeden fra fangst til forbruker. Med en tverrfaglig tilnærming skal vi se

på hvordan vi bedrer tilgjengelighet og kvalitet, sier prosjektleder Geir Sogn Grundvåg.

Doble kvoter

De siste årene er det gjort flere forsøk på å mellomlagre villtorsk i merder. Myndighetene har støttet opp om tanken med en forsøksordning med dobbelt kvote til fiskere som leverer levende torsk. I januar økte fiskeriminister Elisabeth Aspaker (H) rammen for denne ordningen fra 1.000 tonn i fjor til 4.000 tonn i år.

- Vi ser at ting er i endring og ser for oss at 5.000 tonn vil bli levendelagret i år mot 1.800 tonn i fjor. Dette bør kunne øke til 30.000 tonn innen 2020, sier Grundvåg.

Stor prisforskjell

Den hardt prøvede hvitfiskindustrien ser også muligheter og har lansert planer om å ha merder - såkalte torskehotell - langs hele kysten.

- Det er nesten flaut å se at oppdrettslaks nå selges til en førstehåndspris på 44 kroner kiloen, mens fiskerne får 16 kroner kiloen for torsk, sier finansdirektør Arne Karlsen i det nordnorske fiskerikonsernet Nergård som nå satser på at konsernets trålerflåte også skal levere levende fisk til nye torskehotell

Han tror ikke levendelagringen i seg selv vil utjevne prisforskjellen på laks og torsk.

- Vi kan ikke forvente å få 30-40 kroner for mellomlagret torsk når villfisken selges for 16 kroner. Men ved å kunne tilby fersk torsk året rundt kan vi øke totalnivået ved at snittprisen på torsk blir bedre, sier Karlsen til NTB.

(NTB)

Nå går fiskeindustrien, forskere og dagligvarehandelen sammen i et treårig forskningsprosjekt for å øke verdien og avsetningen av villfanget torsk.

Foto: Galice Hoarau, Universitetet i Nordland

© NRK Nordland

Se webartikkelen på http://ret.nu/eJ0sqH1Z

Vil heve kvaliteten på torsken

iTromsø. Publisert på nett 19.03.2014 14:08. (Oppdatert 20.03.2014 18:12) Profil: Nofima.
LARS JOHNSEN.

Nofima ønsker med forskningsprosjektet CATCH å heve kvaliteten på torsken du får i butikkhyllene og i ferskvaredisken. (Oppdatert: 20.03.2014 18:12)

TRE GLADE TORSKER: Seniorforsker Kjell Midling ved Nofima, finansdirektør i Nergård AS, Arne Karlsen og prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg viser frem helt fersk torsk. Slik ønsker de at den skal være gjennom hele året. Foto: Ronald Johansen Seniorforsker ved Nofima, Kjell Midling, forteller at ny og mer skånsom teknologi har muliggjort levende fangst og lagring av levende torsk langs norskekysten.

- I dag er det sånn at det tas på land altfor mye torsk i vintersesongen for å dekke behovet, og den er av svært variabel kvalitet. Gjerne er den åtesprengt etter å ha spist mye sild, sier han.

Svaret på problemet er ifølge seniorforskeren å lagre fisken levende til den er av bedre kvalitet.

- Det vil ikke bare gi helårs tilgang på fersk fisk, men også en mer stabil kvalitet på fisken som leveres til forbrukerne, forklarer han.

Løse flaskehalser

Forskningsprosjektets fokus, er ifølge prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg, nettopp levendelagret torsk og hvordan man kan løse flaskehalsene i verdikjeden - hele veien fra fangsten til forbrukeren.

- Det har blitt gjort mye forskning på de enkelte leddene i torskenæringen, men aldri før har man kjørt et så omfattende, tverrfaglig og helhetlig forskningsprosjekt - det er helt unikt, forteller prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg ved Nofima.

- Med på laget har vi alt fra Kansvik AS, som driver med levende fangst og lagring, til Halvors Tradisjonsfisk AS og Coop Norge. Alle ledd i næringen er representert - fra fangst og lagring, til produksjon og salg, legger Midling til.

Den nye laksen

En av bedriftene som er med på prosjektet, er Tromsø-bedriften Nergård AS, som omsetter fiskeprodukter for over 1.2 milliarder kroner.

Finansdirektør i selskapet, Arne Karlsen, forteller at de nå vil satse på fersk hvitfisk i tillegg til de ferdige fiskeproduktene som tørrfisk og klippfisk, og at levendelagret torsk vil være selskapets hovedfokus på denne fronten.

- Det å kunne tilby fersk fisk hele året er det som virkelig er interessant for oss. Samtidig ønsker vi at prisnivået på torsk skal opp, sier han, og fortsetter:

- I dag er kiloprisen på torsk rundt 16 kroner, mens den på laksen er 44 kroner. Laksen er et høyprodukt - det tror vi torsken også har potensial til å bli. Det er jo en delikatesse.

Også kategorileder hos Coop Norge, Nancy Nguyen, ser potensialet i den hvite tradisjonsfisken.

- Med større tilgjengelighet og mer stabil kvalitet vil vi kunne tilby langt flere ulike produkter - i alle prisklasser, utdyper hun.

© iTromsø

Se webartikkelen på http://ret.nu/5SY05TZ

Vil heve kvaliteten på torsken

iTromsø. Publisert på nett 19.03.2014 14:02. Profil: Nofima.
LARS JOHNSEN.

Nofima ønsker med forskningsprosjektet CATCH å heve kvaliteten på torsken du får i butikkhyllene og i ferskvaredisken.

TRE GLADE TORSKER: Seniorforsker Kjell Midling ved Nofima, finansdirektør i Nergård AS, Arne Karlsen og prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg viser frem helt fersk torsk som har vært levendelagret. Foto: Ronald Johansen

Seniorforsker ved Nofima, Kjell Midling, forteller at ny og mer skånsom teknologi har muliggjort levende fangst og lagring av levende torsk langs norskekysten.

- I dag er det sånn at det tas på land altfor mye torsk i vintersesongen for å dekke behovet, og den er av svært variabel kvalitet. Gjerne er den åtesprengt etter å ha spist mye sild, forklarer han.

Svaret på problemet er ifølge seniorforskeren å lagre fisken levende til den er av bedre kvalitet.

- Det vil ikke bare gi helårs tilgang på fersk fisk, men også en mer stabil kvalitet på fisken som leveres til forbrukerne, forklarer han.

Løse flaskehalser

Forskningsprosjektets fokus, er ifølge prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg, nettopp levendelagret torsk og hvordan man kan løse flaskehalsene i verdikjeden - hele veien fra fangsten til forbrukeren.

- Det har blitt gjort mye forskning på de enkelte leddene i torskenæringen, men aldri før har man kjørt et så omfattende, tverrfaglig og helhetlig forskningsprosjekt - det er helt unikt, forteller prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg ved Nofima.

- Med på laget har vi alt fra Kansvik AS, som driver med levende fangst og lagring, til Halvors Tradisjonsfisk AS og Coop Norge. Alle ledd i næringen er representert - fra fangst og lagring, til produksjon og salg, legger Midling til.

Den nye laksen

En av bedriftene som er med på prosjektet, er Tromsø-bedriften Nergård AS, som omsetter fiskeprodukter for over 1.2 milliarder kroner.

Finansdirektør i selskapet, Arne Karlsen, forteller at de nå vil satse på fersk hvitfisk i tillegg til de ferdige fiskeproduktene som tørrfisk og klippfisk, og at levendelagret torsk vil være selskapets hovedfokus på denne fronten.

- Det å kunne tilby fersk fisk hele året er det som virkelig er interessant for oss. Samtidig ønsker vi at prisnivået på torsk skal opp, sier han, og fortsetter:

- I dag er kiloprisen på torsk rundt 16 kroner, mens den på laksen er 44 kroner. Laksen er et høyprodukt - det tror vi torsken også har potensial til å bli. Det er jo en delikatesse, sier han.

Også kategorileder hos Coop Norge, Nancy Nguyen, ser potensialet i den hvite tradisjonsfisken.

- Med større tilgjengelighet og mer stabil kvalitet vil vi kunne tilby langt flere ulike produkter - i alle prisklasser, sier hun.

© iTromsø

Se webartikkelen på http://ret.nu/J1yGCs2X

Vil ha flere innspill om å lagre levende torsk

iLaks. Publisert på nett 17.03.2014 15:46. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Regjeringen vil ha hjelp til å finne løsninger for å få lønnsomheten i hvitfiskindustrien opp. I vinter er restene av det som var Codfarmers torskestamme slaktet, og med det forsvant selskapets torskeoppdrett.

Men det drømmes fremdeles om å kunne levere torsk og annen hvitfisk så blodfersk som mulig.

Et alternativ er levendelagring, som flere har vurdert over tid. Nå kommer regjeringen på banen, og inviterer til en idedugnad i Tromsø den 31. mars.

I en pressemelding fra nærings- og fiskeridepartementet i dag blir det sagt at satsing på levendelagring av torsk kan bidra til økt lønnsomhet i hvitfiskindustrien gjennom jevnere tilgang på kvalitetsråstoff.

Fiskeriminister Elisabeth Aspaker inviterer derfor til innspillsmøte for å få bedre innsikt i erfaringer og status, avdekke eventuelle flaskehalser, og se om det er behov for endringer i regelverket.

På innspillsmøtet i Tromsø den 31. mars skal Kjell Midling fra Nofima ha et innlegg om status, flaskehalser og utfordringer for levendelagring. I tillegg vil en rekke andre aktuelle eksperter ha en innledning.

© iLaks

Se webartikkelen på http://ret.nu/cKie4AHj

Innspillsmøte om levendelagring av torsk

Nærings- og fiskeridepartementet. Publisert på nett 17.03.2014 11:09. Profil: Nofima.

Satsing på levendelagring av torsk kan bidra til økt lønnsomhet i hvitfiskindustrien gjennom jevnere tilgang på kvalitetsråstoff.

Fiskeriminister Elisabeth Aspaker inviterer til innspillsmøte for å få bedre innsikt i erfaringer og status, avdekke eventuelle flaskehalser, og se om det er behov for endringer i regelverket.

Tid og sted: 31. mars kl. 14.00-17.00 på Radisson Blu Hotel,Tromsø.

Dagsorden: 14.00-14.15 Velkommen og innledning fra fiskeriminister Elisabeth Aspaker 14.15-14.45 Status, flaskehalser og utfordringer for levendelagring Nofima v/Kjell Midling 14.45-16.00 Korte innspill fra 6-8 inviterte innledere (5-10 min hver) 16.00-16.10 Kaffepause/benstrekk 16.10-17.00 Diskusjon

Møtet vil ledes av fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Vi ber om tilbakemelding på hvem som ønsker å delta senest onsdag 26. mars til. Deltakelse begrenses til 1-2 personer per organisasjon/ bedrift.

© Nærings- og fiskeridepartementet

Se webartikkelen på http://ret.nu/kFwGe6X6

Aspaker: - Kystaksjonen kan skade rekrutteringen

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 17.03.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Side: 8-9.

- Kystaksjonen tegner et unyansert og urettferdig negativt lys på fiskerinæringen. I Båtsfjord viser de hvor viktig det er med positivitet og stå-på-vilje, sier fiskeriministeren, som fredag besøkte fiskersamfunnet.

Jørn Mikael Hagen Båtsfjord Kvalitet var gjennomgangstema da fiskeriminister Elisabeth Aspaker gjestet Norway Seafoods og Båtsfjordbruket. - Vi føler at fiskeriministeren lytter til oss og tar oss på alvor, sier både sjef for Båtsfjordbruket, Kjell Olav Larsen, og produksjonsdirektør, Per Gunnar Hansen, ved Norway Seafoods til Fiskeribladet Fiskaren.

Ved Norway Seafoods har man nylig startet å gi fisken graderte «smilfjes» for at forbrukeren lettere skal skjønne hvilken kvalitet den innehar. En smilemunn er fisk av topp kvalitet. - Så enkelt at selv far skal skjønne det, sier råstoffleder Ørjan Nergaard, og fortsetter: - Skal vi klare å levere kvalitet hele året må vi også lande fisk hele året. I dag landes 95 prosent av fisken innen mai.. Nye produkter Både Norway Seafoods og Båtsfjordbruket har ministeren på sitt spor i sitt ønske i å utvide kvoteåret. Der er alle enige at her skal man jobbe hardt for å klare det. Fiskebrukene ønsker et ytterligere kvalitetsfokus ved å premiere krokfanget fisk med en kvotebonus på 20 prosent. - Utfordringen med et strengere kvalitetsfokus er å våge å si fra når fisken som kommer i land ikke er god nok. Altså å gi den en surmunn, forklarer Nergaard.

En lattermild fiskeriminister ble deretter påklistret en smiley og Nergaard benyttet anledningen til å ta en såkalt «selfie» av seg selv og ministeren.

- Det er en trivelig og offensiv gjeng. De graver seg ikke ned i problemer, flirer hun overfor Fiskeribladet Fiskaren.

- De har et positivt og fremtidsrettet fokus, og jeg har stor tro på de nye gryteklare produktene som er ute i butikkene. Det er slik vi må tenke. Nye produkter og kvalitet, sier Aspaker.. Aksjon til skade - Men i det store bildet er selvsagt det

8 NYHETER

NYHETER 9

Aspaker: – Kystaksjonen kan skade rekrutteringen

Kvote fastsatt

Fikk nærkontakt med uværet «Kyrre»

viktigste at industrien må tjene penger. Da er man avhengig av helårsdrift. Og klarer man å få det til kommer også alle bieffektene som tilfaller lokalsamfunnene. Men da må fiskerne gjøre sin del, da må landanleggene gjøre sin del og da må vi politikere gjøre vår del. Det er ulike utfordringer til ulike tidspunkt, og det er den stå-på-viljen som båtsfjordingene viser vi alle må ta til oss, fortsetter hun engasjert og retter samtidig en kritisk finger til det bildet som dannes av den pågående kystaksjonen.

- For å være helt ærlig, så liker jeg ikke den lyden vi hører fra dem. Vel er det godt med et engasjement, men jeg synes de tegner et unyansert og urettferdig negativt bilde av en næring som har som mye positivt i seg. Jeg frykter det kan skade rekrutteringen til fiskerifaget. Leveringsplikten Og når det gjelder det betente temaet om leveringsplikten, hadde ikke fiskeriministeren noe nytt å si. - Den skal bestå, men den skal regionaliseres. Men det skal selvsagt gjøres gjennom dialog med næringa, slår ministeren fast.

- Hva synes du om utspillet til Nofima-forsker Edgar Henriksen som sier at leveringsplikten har gått ut på dato? - Man skal alltid lytte til det forskerne sier, selv om han kanskje svartmaler det litt for mye. Men vi må se hvor skoen trykker, og vi må tenke smart og bedre for å få næringa mer levedyktig. Og jeg mener vi har alle forutsetninger til å lykkes. Helårsdrift Det samme sier Per Gunnar Hansen ved Norway Seafoods, selv om han mener Henriksen også har noen viktige poenger. - En uforutsigbar bransje er en utrygg bransje. Vi må hele tiden snu på alle steiner for å finne hvor vi kan gjøre den

lønnsom..

Første steg er å klare helårsdrift. Men jeg er overbevist om at vi skal lykkes i å gjøre den attraktiv og lønnsom, sier han.

Og når det gjelder fiskeriministerens forhold til Båtsfjord? - Jeg har allerede satt et kryss i kalenderen i desember..

Da er det grøtfest her i Båtsfjord og den skal jeg ha med meg, flirer hun. jorn.hagen@fbfi.no Telefon: 77 66 56 81

FOTO: Fiskeriminister Elisabeth Aspaker sammen med leder i Finnmark Høyre og stortingsrepresentant Frank Bakke-Jensen under besøket i Båtsfjord. En ivrig minister tok bilder av det hun fikk se. ALLE FOTO: JØRN MIKAEL HAGEN FBFI 24. januar 2014 FiskeribladetFiskaren 14.mars 2014

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Industri-ekspert tar livet av leveringsplikten - Le eller gråte? -

...Henriksen tar feil.

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 14.03.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Side: 1,12,13.

Nofima-forsker Edgar Henriksen mener dagens fiskeripolitikk aldri vil gi en lønnsom hvitfiskindustri. - Politikerne i nord skiter i lønnsomhet. De er bare opptatt av sysselsetting og bosetning, men det går ikke lenger, sier han.

Øystein Hage Bergen Henriksen har fulgt den siste tids fiskeripolitiske debatt nøye, og har en klar oppfatning om hva som skal til for at norsk hvitfiskindustri skal kunne overleve. Mer av samme medisin som har vært brukt de siste 30 årene, tror han ikke er løsningen. - En innstramming av leveringsplikten vil aldri gjøre denne næringen lønnsom. Det har aldri fungert. Hvorfor skal det fungere nå? spør han. Tøft i Finnmark Henriksen har tidligere vært plansjef i Finnmark fylkeskommune, og har fulgt utviklingen i fylket i mange år.. Som Nofima-forsker i Tromsø har han de siste årene jobbet mye med fiskeindustriens rammevilkår, og han har lenge stilt spørsmål ved sider av politikken, spesielt vilkårene for lønnsom produksjon av hvitfisk.. Gammel medisin Han tror det må tas større hensyn til resten av verdikjeden når poltikken utformes. Kystaksjonenes krav har han forståelse for, men mener likevel at politikerne og aksjonistene krever mer av en medisin som ikke viker. - Politikerne i Nord-Norge stoler ikke lenger på at sentrale myndigheter, eller for den del Aker, gjør det beste ut av situasjonen. De bryr seg ikke om at bedriftene ikke er lønnsomme og krever sysselsetting og bosetning. Dette er ikke en varig løsning, sier han.

Han mener kysten av Finnmark har vært i forvitring i mange tiår, og han tror ikke fiskerinæringen har det som skal til for å kunne redde de mest sårbare samfunnene. Negativ utvikling - På 70-tallet hadde de kanskje 1500-1800 innbyggere. I dag er det 500-600 igjen. Utviklingen har vært stabilt negativ, og dette er en naturlig utvikling når flåten struktureres og effektiviseres, sier han og fortsetter.

– Henriksen tar feil

– Le eller gråte?

Industri-ekspert tar livet av leveringsplikten

Fiskeri og havbruksnæringens landsforening tar ikke grep

Utålmodig etter nytt regime

Uenighet gjør jobben vanskeligere

- Industrien har vært og er utsatt for sterk internasjonal konkurranse og har effektivisert og lagt om produksjonen til mindre arbeidskrevende drift. Da blir resultatet gradvis færre sysselsatte og synkende folketall. Det er for øvrig samme utvikling som andre ensidige industristeder ofte opplever, sier han. - Det er nok også det politikerne i typiske fiskerikommuner innser. Dette er trolig årsaken til at de ønsker olje- og gassnæringa velkommen. Må lese tall Han mener det er på tide de som motsetter seg nødvendige effektiviseringer begynner å lese bedriftenes regnskapstall.. - La oss si det slik. Hvitfiskindustrien er ikke akkurat noe sexy investeringsobjekt, og lønnsomhet er forutsetningen for å tiltrekke seg kapital for nødvendige investeringer. Høykostland Norge er et høykostland, og Henriksen mener det blir tvingende nødvendig for industrien å rasjonaliserer og effektivisere. Det er nettopp det Aker-systemet og Nergård har gjort.. Det vil naturlig nok ha konsekvenser for aktiviteten, og Henriksen har full forståelse for at lokalpolitikerne er

bekymret. Men regnestykket går likevel ikke opp, mener han.

- Dagens organisering av både flåte og industri er skaper problemer både for stabil produksjon og kontinuerlig tilstedeværelse i markedet.

Henriksen mener næringen i sin helhet må se på organiseringen. Alt for mye fisk hentes opp i en kort periode og kvaliteten varierer for mye. Derfor må en se på om det er andre hensyn enn fordeling mellom flåtegrupper og raskest mulig avvikling av sesongene som det bør legges vekt på, mener han. Må tenke helhetlig - Fiskerinæringen har et altfor høyt fokus på fangstleddet. For eksempel diskuterer reguleringsrådet alltid bare fordeling av kvoter og effektiv avvikling av fisket, aldri hvordan vi skal få en god lønnsomhet gjennom hele verdikjeden og best mulig kvalitet, sier han. - Vi må rett og slett spørre oss om hva som er natur og hva som er organisering. Er det i det hele tatt mulig å organisere oss på en annen måte som kan gjøre hele næringen mer lønnsom, eller er de premissene som legges av naturens svingninger så sterke at vi bare må leve med dem? spør han. oystein.hage@fbfi.no Telefon: 932 56317 Kjell Olaf Larsen: - Vi står på hele tiden LEVERINGSPLIKT: Sjef for Båtsfjordbruket Kjell Olaf Larsen tror Båtsfjord har det som skal til for å bli det ledende industrisenteret i Øst-Finnmark, som blant annet Norway Seafood ser for seg. - Her står vi på hele tiden. Vi har klart å utvikle et industricluster, og vi sammarbeider godt her. Det er noe med mentaliteten i Båtsfjord som gjør at vi får det til, sier Larsen.

I dag møter han fiskeriminister Elisabeth Aspaker i Båtsfjord, og der akter han å si hva han mener om industriutviklingen i Finnmark. Hun skal møte fiskeindustrigruppen i Båtsfjord og få omvisning i Norway Seafoods og Båtsfjordbruket. Ordfører i Gamvik Inga Manndal vet verken om hun skal le eller gråter over utspillet til Edgar Henriksen. Hun mener han ikke har skjønt noen ting. - Hele problemet med leveringsstriden er at Havfisk ikke har overholdt plikten de har påtatt seg, sier hun.

- Vi ser at en rekke hvitfiskbedrifter er lønnsomme, og enkelte har tatt på seg ansvaret om helårig drift, sier hun.

- Vi ønsker jevn råstofftilførsel for å kunne sikre industriell drift, sier hun.

- Men dersom vi tar en titt på regnskapene så er det jo ingen som oppnår særlig stor lønnsomhet. Hvordan sikrer vi dem større økonomisk robusthet når tidene er dårlige? - Bedriftene har tross alt klart å holde hodet over vannet. Det er nødvendig ikke så mye penger i dette, men hjulene går rundt, sier hun.

Manndal mener det viktigste er at skapes nye markeder for ferskfisken.Hun tror fremtiden er å satse på ferskt.

- Skal bedriftene bygge nye ferskfiskmarked må de tjene penger? Hvordan skal de gjøre det når de ikke gjør det? - Etter min mening tjener de penger, svarer hun. Torbjørn Trondsen, professor ved Universitetet i Tromsø, mener Edgar Henriksen tar helt feil i sine vurderinger. - Han kommenterer dessverre med ryggen mot markedet. Han ser ikke det meget store markedspotensialet for ferske høykvalitetsprodukter. Jeg minner om at oppdretterne får 50 kroner kiloet for fersk laks som kundene kan kjøpe fersk 365 dager i året i store deler av verden, mens fiskerne får knappe 10 kroner for en skrei, sier han.

Trondsen tilbakeviser også spørsmålet om lønnsomhet.

- Hadde Henriksen lest bedriftsregnskapene, så ville han funnet at de bedrifter som i større grad har lagt om til ferske produkter er meget lønnsomme, sier Trondsen som også tror ny teknologi kan være mye av løsningen.

DØD-POLITIKK: Nofima-forsker Edgar Henriksen mener dagens fiskeripolitikk må legges helt om. Det vil medføre tap av arbeidsplasser, men er helt nødvendig dersom næringen i fremtiden skal oppnå lønnsomhet. Her fra hvitfiskproduksjonen til Norway Seafoods i Hammerfest. FOTO: BJØRN TORE FORBERG FiskeribladetFiskaren 12. mars 2014

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Industri-ekspert med kraftsalve om leveringsplikten: Politikere i nord.

...skiter i lønnsomhet - Minist...

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 14.03.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Side: 1.

Nofima-forsker Edgar Henriksen mener dagens fiskeripolitikk aldri vil gi en lønnsom hvitfiskindustri. - Politikerne i nord skiter i lønnsomhet. De er bare opptatt av sysselsetting og bosetning, men det går ikke lenger, sier han.

Side 12 Leder: Oppdretts-næringen fortjener snart et MTB-svar Utålmodig etter nytt regime Side 14 Norsk laks til.

Vietnam Side 18-19

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

- Organisering viktig

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 12.03.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Side: 7.

Nofima-forsker Edgar Henriksen tror bedre teknologi er bra for norsk filetindustri, men er samtidig klar på at det er organiseringen av fisket og industrien som er avgjørende for om hvitfiskindustrien skal overleve i fremtiden.

- Etter min meningen er det organiseringen av hele næringen som er nøkkelen for at filetindustrien skal bli lønnsom og levedyktig, sier han og påpeker ar mer teknologisk utstyr fører faktisk til økte kapitalkostnader.

Henriksen mener det gjør industrien enda mer sårbar for skiftninger i produksjonen..

- Hovedproblemet for norsk filetindustri er den variable råstofftilførselen. Vi er derfor nødt til å se på fiskerireguleringene, og skal det bli lønnsomhet er vi helt nødt til ta noen upopulære avgjørelser.

Henriksen mener dagens politikk ikke er forenlig med lønnsomhet, og at dersom dagens fiskeripolitikk videreføres så avvikler vi industrien fremfor å gjøre den lønnsom.

- Det som også overrasker meg er at næringen ikke lærer fra år til år. Alt for mye fisk tas opp på vinteren, og slik har det vært de siste 30 årene. Så i stedet for å lære noe av erfaringene, så gjentar vi erfaringene fra 30 år og gjør ingen endringer, sier han Henrisken har stor forståelse for alle som kjemper mot en endring av dagens fiskeripolitikk, men mener samtidig at uten en endring så vil industrien aldri bli lønnsom.

- Vil man ha endringer til noe bedre, må han være villig til å gjøre noen faktisk endringer, sier han.

Mehamn, Flnnmark

@text2

FISKERIBLADET FISKAREN ONSDAG 12. MARS 2014 NYHETER 7

FAKTA: FILETAUTOMATISERING

Det har vært gjort en rekke forsøk opp gjennom årene på å erstatte jenta på filetene og automatisere fiskefiletproduksjonen.

Det som i første rekke har bremset utviklingen, er problemene med å få fjernet beinene i fisken maskinelt på en trygg måte.

Danske Carnitech, med Marel i ryggen og Skaginn på Island er av de som har gjort gode forsøk uten å komme helt i mål.

Nå er man nærmere enn noen gang. Både Valka og Marel på Island samt gode, gamle Baader mener de har løsninger som kan bidra til at en etterlengtet filetrevolusjon er rett rundt hjørnet.

Mehamn

Mehamn, Flnnmark

HÅP: Produksjonssjef Per Gunnar Hansen hos Norway Seafoods ser den nye tid komme for norsk filetindustri i form av etterlengtet nye teknologi. – Dette kan berge norsk filetindustri, hevder han.

ARKIVFOTO: ARNE FENSTAD

Interesse for å kjøpe Mehamn

Flere fiskeindustriselskaper har meldt interesse for Norway Seafoods-anlegget i Mehamn. Men produksjonssjef Per Gunnar Hansen regner ikke med at et eventuelt salg vil være i boks før tidligst om en månedstid.

– Vi er ennå i en tidlig fase hvor vi får inn takst og lager prospekter. Vi har vært i kontakt med flere interessenter, og har god tro på at det skal gå an å få solgt anlegget, sier Hansen.

Salget i Mehamn inngår i omstillingsplanene til selskapet hvor det også er snakk om å selge produksjonsanlegget i Rypefjord utenfor Hammerfest. Planen her er å flytte virksomheten i Hammerfest til Forsøk et mil utenfor byen. Dette skal skje i løpet av sommeren. – Vi har fullt trykk på å sette ut i livet de planene som er lagt. Samtidig går produksjonen for fullt rundt om på anleggene selv om fisket i Finnmark nok har avtatt noe i det siste. Lodda trekker torsken bort fra fiskefeltene, samtidig som de større båtene er i ferd med å innrette seg mot hysefiske.

Dette gjør at vi henter en hel del fisk fra Nordland til Finnmark for å holde hjulene i gang på anleggene. Vi er ikke særlig gira på å ta inn råstoff nå om vinteren, kanskje spesielt i år når det nå ser ut til at mye av kystråstoffet vil være oppfisket innen utgangen av mai, sier produksjonssjefen.

UTFORDRING: Hovedproblemet for norsk filetindustri er den variable råstofftilførselen. Det mener Nofima-forsker Edgar Henriksen. ILL.FOTO

– Organisering viktig

Edgar Henriksen

Nofima-forsker Edgar Henriksen tror bedre teknologi er bra for norsk filetindustri, men er samtidig klar på at det er organiseringen av fisket og industrien som er avgjørende for om hvitfiskindustrien skal overleve i fremtiden.

– Etter min meningen er det organiseringen av hele næringen som er nøkkelen for at filetindustrien skal bli lønnsom og levedyktig, sier han og påpeker ar mer teknologisk utstyr fører faktisk til økte kapitalkostnader.

Henriksen mener det gjør industrien enda mer sårbar for skiftninger i produksjonen.

– Hovedproblemet for norsk filetindustri er den variable råstofftilførselen. Vi er derfor nødt til å se på fiskeriregulæringene, og skal det bli lønnsomhet er vi helt nødt til ta noen upopulære avgjørelser.

Henriksen mener dagens politikk ikke er forenlig med lønnsomhet, og at dersom dagens fiskeripolitikk videreføres så avvikler vi industrien fremfor å gjøre den lønnsom.

– Det som også overrasker meg er at næringen ikke lærer fra år til år. Alt for mye fisk tas opp på vinteren, og slik har det vært de siste 30 årene. Så i stedet for å lære noe av erfaringene, så gjentar vi erfaringene fra 30 år og gjør ingen endringer, sier han Henrisken har stor forståelse for alle som kjemper mot en endring av dagens fiskeripolitikk, men mener samtidig at uten en endring så vil industrien aldri bli lønnsom.

– Vil man ha endringer til noe bedre, må han være villig til å gjøre noen faktisk endringer, sier han.

filetframtid

– Kvoteåret er viktigst å endre på

Fiskeindustribauta Kjell-Olaf Larsen i Båtsfjordbruket mener ny teknologi kan være med på å gjøre industrien mer lønnsom, men at det aldri vil bli det avgjørende for å skape vekst og bedre økonomi i hvitfiskindustrien.

Kjell Olaf Larsen

Endret kvoteår

– Rammebetingelsen er de viktigste å gjøre noe med, sier Larsen.

– Og hva tenker du på da?

– Industrien må gis fersk råstoff året igjennom. Det er på tide å diskutere kvoteåret, sier Larsen.

Produksjonen går for full maskin i Båtsfjordbruket nå, selv om de siste dagene har vært litt stormfulle. Stormen «Jorun» passerte Finnmark sist helg.

– Vi står på hele tiden. Her er det arbeid året gjennom, sier Larsen.

Bedriften har for tiden 70 ansatte og all fisken kommer fra kystflåten. Ingen trålere betjener Båtsfjordbruket.

– Derfor er det viktig med ferskfisk året rundt. Det er også bra at det stimuleres til levendefangst og krokfanget fisk.

– Kvalitet er et nøkkelord, legger han til.

Ingen lysning

Sjøsatanalytiker Ragnar Nystøyl i Kontali Analyse uttalte i fortige uke at det så lysere ut for hvitfiskens prismessig, men dette er ikke noe Larsen har merket noe vesentlig til.

– Ferskenfisken fra Båtsfjordbruket går til Frankrike, legger han til.

Larsen skal fredag treffe fiskeriminister Elisabeth Aspaker når hun kommer til Øst-Finnmark.

En av de viktigste sakene blir da naturligvis industriens rammevilkår og sparsmålet om leveringsplikten. Dette er imidlertid ikke noe Larsen vil uttale seg om nå.

Alle må tenke marked

– Jeg har mine tanker, men vil ikke si hva jeg mener i media, sier han.

– Men jeg skal fortelle fiskeriministeren hva jeg mener, legger han til

– Men det aller viktigste blir at alle ledd begynner å tenke marked. Det må til skal vi få en endring. Da må også fiskten legge om måten de fisker på, sier han.

oystein.hage@fbfd.no
Telefon: 93256317

BÅTSFJORDBRUKET AS

Tall i mill kr	2012	2011	Endr.%
Driftsinntekter	144.9	162.3	-10.7
Driftsresultat	0.054	-7.6	-100.0
Resultat før skatt	0.012	6.5	-99.8

KYSTVERKET

Tilskudd til fiskerihavnetiltak

Til alle kystkommuner

Kystverket minner om tilskuddsordning til kommunale fiskerihavnetiltak:

- Kommuner kan søke om tilskudd inntil 50 prosent til kommunale fiskerihavnetiltak
- Tilskudd gis til prosjekter som kaianlegg, molo, utdyping og flytebrygge

Søknadsfrist: 1. april

Kontaktperson:
Victoria Windstad, victoria.windstad@kystverket.no

For mer infomasjon se Kystverkets hjemmesider

www.kystverket.no

© Fiskeribladet Fiskaren

Steen i Sjømatindustriutvalget

Paraplyen. Publisert på nett 11.03.2014 13:23. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Nærings- og fiskeridepartementet har utnevnt Sjømatindustriutvalget som en norsk offentlig utredning (NOU) Professor Frode Steen ved NHH er oppnevnt som medlem i utvalget.

- Lisbeth Heilund

Utvalget og sekretariatet fra NOFIMA (matforskningsinstituttet) var samlet ved NHH mandag.

Hva skal dette utvalget i hovedsak utrede? - Vi skal se på ulike forhold innen fiskeindustrien. Vi ser blant annet på regulering av fiskeriene, på havbruk og produksjon på land. Vi skal i all hovedsak prøve å identifisere det som bidrar til å hindre effektiv drift i denne bransjen.

Hvilken fagkompetanse kan du bidra med? - I tillegg til at departementet ønsket å ha med en generell fagøkonom, ble jeg nok spurt på bakgrunn av min kompetanse innen konkurranseøkonomi. Utvalget skal gjennomgå mulighetene for å styrke lønnsomheten og konkurransekraften i sjømatindustrien, sier Steen.

Utvalget skal levere sin innstilling innen utgangen av 2014.

Sjømatindustriutvalget med fagpersoner fra ulike fagfelt var samlet ved NHH mandag denne uken. Professor Frode Steen er oppnevnt som medlem i utvalget. Foto: Hallvard Lyssand

© Paraplyen

Se webartikkelen på http://ret.nu/Y8nqLWnm

Debatten etter Kystaksjonen

Finnmarken. Publisert på trykk 11.03.2014. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Torstein Johnsrud Mehamn. Side: 20.

Etter markeringen i Oslo i regi av Kystaksjonen har det vært interessant å følge nye kommentatorer i debatten. Det gjelder blant andre Geir Ove Ystmark fra FHL, Bjørn Johansen fra LO og forsker Edgar Henriksen fra Nofima.

En nyansert debatt er et gode, men kan også bidra til å svekke fokus. Man kan hevde at dette til en viss grad har skjedd i løpet av uka.

Ystmark skriver «se til laksen, og se til Myre» og mener at frihet fra regulering har vært saliggjørende for så vel oppdrettsnæringa i sin helhet som for den hvitfiskbaserte bygda i Vesterålen. Som Ystmark vet, skiller forutsetningene for drifta i det våte fjøset seg vesentlig fra de som gjelder for villfangst. Oppdrettsnæringa har mer til felles med landbruket, og den ulike lønnsomheten i disse to næringene skyldes i stor grad naturgitte forhold. I Norge er disse en like stor komparativ fordel for oppdrett som de er en begrensing for landbruk.

Oppdrettsnæringa sliter dessuten med bærekraft og omdømme, slik den sterke økningen i bruk av giftige avlusningsmidler er det siste av mange eksempler på. Hvor mye hvitfisknæringa faktisk kan lære av oppdrettsnæringas økonomiske sukess er derfor et åpent spørmål.

I en tid da Kaptein Sabeltann er alle barns helt, var det delte meninger om at Kystaksjonen valgte å dresse Kjell Inge Røkke opp som stilig pirat og brukte ham som blikkfang. Det ble åpenbart gjort med glimt i øyet, men det kan se ut som at LOs representanter tok det heller tungt, og nå oppfatter Kystaksjonen som en heksejakt på en enkelt aktør. Intervjuet med sekretær Bjørn Johansen i onsdagens Finnmarken blir derfor i uventet stor grad en forsvarstale for Røkke og for Norway Seafoods planer om nedbemanning.

Nofima-forsker Henriksen er opptatt av hva som skjer med de ca.

90% av torskekvotene som ikke disponeres av

20 Tirsdag 11. mars 2014 Finnmarken

debatt

Budsjettklipp

Om Røkkes forpliktelser til Kyst-Finnmark

I leserinnlegget «Røkkes forpliktelser til Kyst-Finnmark» i Finnmarken 6. mars, krever Bjørn Nilsen at fiskeriministeren tar grep og sørger for at vilkårene for tråldrift blir etterlevd.

Leveringsvilkårene som i dag gjelder betyr at 80 prosent av et fartøys fangst av torsk og 60 prosent av fangst av hyse skal tilbys i tråd med det leveringsvilkåret som er satt for dette rederiet eller for det skipet. Fangsten kan leveres enten fersk eller frosset.

Så har vi sett en utvikling fra 2006 og frem til nå som kan tyde på at mer og mer av fangsten har blitt levert fryst til land. Det samsvarer kanskje i liten grad med de muligheter Norge har for å kunne konkurrere ute med et råstoff som er bearbeidet ferskt.

Jeg har bedt Fiskeridirektoratet redegjøre for hvordan kontrollen med leveringsvilkår har vært gjennomført fra 2006 og frem til i dag. Jeg ønsker en oversikt over faktiske leveringer fra fartøy som har leveringsvilkår for å se hvor mye av fangsten som faktisk leveres til de industridrevne deler av det er knyttet leveringsvilkår til.

En slik redegjørelse er viktig for å avdekke og eventuelt eventuelle brudd på leveringsforpliktelsene, og for å forsikre seg om at kontrollen med vilkårene følges opp på en tilfredsstillende måte

Men samtidig må vi ikke se oss blinde på leveringsplikten alene. Det er helt nødvendig med omstilling i fiskerinæringen. Norsk sjømat konkurrerer i et globalt marked. Da må vi satse på produkter der vi kan være konkurransedyktige. Jeg vil følge opp utvalget som nå er i gang med å se på mulige tiltak for å få til økt lønnsomhet i fiskeindustrien. Norge har et fantastisk utgangspunkt med tilgang på ferskt råstoff rett utenfor stuedøren. Det mest grunnleggende for at dette også skal være en fremtidsnæring, er at vi sørger for at det er lønnsomhet i alle ledd.

Elisabeth Aspaker
fiskeriminister

Debatten etter Kystaksjonen

Etter markeringen i Oslo i regi av Kystaksjonen har det vært interessant å følge nye kommentatorer i debatten. Det gjelder blant andre Geir Ove Ystmark fra FHL, Bjørn Johansen fra LO og forsker Edgar Henriksen fra Nofima. En nyansert debatt er et gode, men kan også bidra til å svekke fokus. Man kan hevde at dette til en viss grad har skjedd i løpet av uka.

Ystmark skriver «se til laksen, og se til Myre» og mener at frihet fra regulering har vært saliggjørende for så vel oppdrettsnæringa i sin helhet som for den hvitfiskbaserte bygda i Vesterålen. Som Ystmark vet, skiller forutsetningene for drifta i det våte fjøset seg vesentlig fra de som gjelder for villfangst. Oppdrettsnæringa har mer til felles med landbruket, og den ulike lønnsomheten i disse to næringene skyldes i stor grad naturgitte forhold. I Norge er disse en like stor komparativ fordel for oppdrett som de er en begrensing for landbruk.

Oppdrettsnæringa sliter dessuten med bærekraft og omdømme, slik den sterke økningen i bruk av giftige avlusningsmidler er det siste av mange eksempler på. Hvor mye hvitfisknæringa faktisk kan lære av oppdrettsnæringas økonomiske sukess er derfor et åpent spørmål.

I en tid da Kaptein Sabeltann er alle barns helt, var det delte meninger om at Kystaksjonen valgte å dresse Kjell Inge Røkke opp som stilig pirat og brukte ham som blikkfang. Det ble åpenbart gjort med glimt i øyet, men det kan se ut som at LOs representanter tok det heller tungt, og nå oppfatter Kystaksjonen som en heksejakt på en enkelt aktør. Intervjuet med sekretær Bjørn Johansen i onsdagens Finnmarken blir derfor i uventet stor grad en forsvarstale for Røkke og for Norway Seafoods planer om nedbemanning.

Nofima-forsker Henriksen er opptatt av hva som skjer med de ca. 90% av torskekvotene som ikke disponeres av Havfisk. Spørsmålet har akademisk interesse, men kan vanskelig betegnes som presserende akkurat nå. Kjernen i den aktuelle situasjonen forblir følgende:

I en tid da Kaptein Sabeltann er alle barns helt, var det delte meninger om at Kystaksjonen valgte å dresse Kjell Inge Røkke opp som stilig pirat og brukte ham som blikkfang. Her er det gammelodfører Roger Hansen fra Mehamn som har ordet under markeringen i Oslo.

Kvoter som ble tildelt trålerne for å holde hjulene i gang i landindustrien gjør det ikke. En logisk konsekvens er at grunnlaget for at nettopp disse trålerne skal beholde nettopp disse kvotene ikke lenger er til stede.

Norway Seafoods sliter med å skape lønnsomhet, til tross for sine store investeringer og en (i teorien) privilegert tilgang på råstoff som Ystmarks frie fiskekjøpere på Myre eller i Mehamn kan se langt etter. Kanskje vil også Norway Seafoods få en enklere hverdag om deler av trålernes kvoter omfordeles til andre flåtegrupper. For som Henriksen gjør oppmerksom på:

De filetindustriselskapene som har gått best de siste årene er de som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten.

For ordens skyld: Ingen i denne debatten har gitt uttrykk for at de tror det er mulig å vedta eller regulere seg til

Søppel-glede

I likhet med alle andre produserer jeg min daglige dose med søppel. Ikke er den avskrekkende stor, og jeg har som regel rikelig med plass i søppeldunken. Når jeg har parkert mine igjenkjennelige poser der, tømmer jeg aldri mer å ofre dem en tanke. Like punktlig som morgenmyketene starter Masternes/ØFAS i Tana opp søppelbilen sin hver fortende dag. Og av alle ting setter de kursen for søppeldunken min. Strekningen fra Tana til Varde tar en par timer å tilbakelegge, og likevel dukker bilen opp før de fleste har nådd å krasle seg ut av dyna. Med liv og lyst gir disse blide, trivelige karene seg i kast med å ensake byen for søppel. Uansett hvor lite innbydende været er, så blir denne til tider ufyselige jobben gjort. En fantastisk ordning hvor ingen søppeldunkeiere trenger å løfte en finger, annet enn å kanskje løsne en krok eller knute. Ryddig og ressligt for alle bustander. Ingen behøver å bestille søppelbilen, den passer dagen sin sjøl. Denne tjenesten er vel verd de kronene som forlanges. Selv når nede dager sniker seg inn i kalenderen, så finner Masternes et alternativ. Vi vet ikke hvor godt vi har det på søppelfronten. Tenk om vi alle var nødt til å frakte søpla til Tana sjøl.

Med hilsen Synnøve Ackermann, lykkelig søppelkunde

Vadsø Ap støtter Kystaksjonen

Vadsø Arbeiderparti støtter aksjonene som er igangsatt for å sette fokus på at leveringsplikten for trålerne innskjerpes og at aktivitetsplikt for landanleggene opprettholdes.

Vadsø Arbeiderparti mener at leveringsplikten for trålerne nå må innskjerpes slik at ferskt kvalitetsråstoff kan landes der den høster hjemme. Kystsamfunnene og bedrifter skal ha den fisken de var tiltenkt den gangen trålkvotene ble opprettet og tildelt.

Brudd på leveringsplikten skal få konsekvenser ved at kvoten inndras og omfordeles til andre som er villige til å forplikte seg til å levere. Fiskekvotene er fellesskapet eiendom og ressurser som verken kan bli på private hender til «evig tid» eller selges ut av Finnmark fylke. Kyst-Finnmark er avhengig av sikre leveranser som kan bidra til lønnsomme bedrifter og dermed sikre robuste og attraktive lokalsamfunn.

Om fiskebruk eller fartøy selges, skal kvotene alltid bli igjen på det stedet den hadde sitt utgangspunkt. La det aldri være tvil om noen annen løsning.

Styret i Vadsø Arbeiderparti
Ragnhild Melleby Aslaksen

For ordens skyld: Ingen i denne debatten har gitt uttrykk for at de tror det er mulig å vedta eller regulere seg til

lønnsomhet i industrien.

Ei heller har krav om «mer politisk styring av industrien» vært fremmet, selv om Ystmark ønsker å oppfatte det slik. Ingen har heller gitt uttrykk for at det skal skjæres filet for enhver pris. Tvert i mot er det bred enighet om at nyskaping må til. At fisken faktisk kommer på land i brukbar stand, er en viktig forutsetning for å nå dette målet.

Bildetekst: I en tid da Kaptein Sabeltann er alle barns helt, var det delte meninger om at Kystaksjonen valgte å dresse Kjell Inge Røkke opp som stilig pirat og brukte ham som blikkfang. Her er det gammelordfører Roger Hansen fra Mehamn som har ordet under markeringen i Oslo.

© Finnmarken

Debatten etter Kystaksjonen

Finnmark Dagblad. Publisert på trykk 08.03.2014. Profil: Nofima.
Torstein Johnsrud, Mehamn. Side: 22.

Etter mandagens markering i Oslo i regi av Kystaksjonen har det vært interessant å følge nye kommentatorer i debatten. Det gjelder blant andre Geir Ove Ystmark fra FHL, Bjørn Johansen fra LO og forsker Edgar Henriksen fra Nofima.

En nyansert debatt er et gode, men kan også bidra til å svekke fokus.

Man kan hevde at dette til en viss grad har skjedd i løpet av uka.

Ystmark skriver «se til laksen, og se til Myre» og mener at frihet fra regulering har vært saliggjørende for så vel oppdrettsnæringa i sin helhet som for den hvitfiskbaserte bygda i Vesterålen. Som Ystmark vet, skiller forutsetningene for drifta i det våte fjøset seg vesentlig fra de som gjelder for villfangst. Oppdrettsnæringa har mer til felles med landbruket, og den ulike lønnsomheten i disse to næringene skyldes i stor grad naturgitte forhold. I Norge er disse en like stor komparativ fordel for oppdrett som de er en begrensing for landbruk. Oppdrettsnæringa sliter dessuten med bærekraft og omdømme, slik den sterke økningen i bruk av giftige avlusningsmidler er det siste av mange eksempler på. Hvor mye hvitfisknæringa faktisk kan lære av oppdrettsnæringas økonomiske sukess er derfor et åpent spørmål.

I en tid da Kaptein Sabeltann er alle barns helt, var det delte meninger om at Kystaksjonen valgte å dresse Kjell Inge Røkke opp som stilig pirat og brukte ham som blikkfang. Det ble åpenbart gjort med glimt i øyet, men det kan se ut som at LOs representanter tok det heller tungt, og nå oppfatter Kystaksjonen som en heksejakt på en enkelt aktør. Intervjuet med sekretær Bjørn Johansen i onsdagens Finnmarken blir derfor i uventet stor grad en forsvarstale for Røkke og for Norway Seafoods planer om nedbemanning.

Nofima-forsker Henriksen er opptatt av hva som skjer med de ca. 90% av torskekvotene som ikke disponeres av Havfisk.

22 Lørdag. 8. mars 2014 DEBATT FINNMARK DAGBLAD

DEBATT

Innlegg sendes til e-post: debatt@fd.no

- Debattinnlegg skal normalt være signert med navn. Innsender må alltid oppgi fullt navn og adressen til redaksjonen, samt telefonnummer og eventuell e-postadresse.
- Skriv kort. Det øker sjansen for å få innlegget på trykk. Lange innlegg som har stått på trykk i andre medier blir ikke prioritert.
- Maksimallengde på innlegg er 5000 tegn inkl. mellomrom. Legg ikke ved pamfletter.
- Vi forbeholder oss retten til å forkorte og redigere innlegg, samt å lagre og utgi innlegg i elektronisk form.
- Innlegg honoreres ikke, og tilsendte manus blir normalt ikke returnert.

Redaktør Svein G. Jørstad

Debatten etter Kystaksjonen

Av Torstein Johnsrud, Mehamn

Etter mandagens markering i Oslo i regi av Kystaksjonen har det vært interessant å følge nye kommentatorer i debatten. Det gjelder blant andre Geir Ove Ystmark fra FHL, Bjørn Johansen fra LO og forsker Edgar Henriksen fra Nofima. En nyansert debatt er et gode, men kan også bidra til å svekke fokus. Man kan hevde at dette til en viss grad har skjedd i løpet av uka.

Ystmark skriver «se til laksen, og se til Myre» og mener at frihet fra regulering har vært saliggjørende for så vel oppdrettsnæringa i sin helhet som for den hvitfiskbaserte bygda i Vesterålen. Som Ystmark vet, skiller forutsetningene for drifta i det våte fjøset seg vesentlig fra de som gjelder for villfangst. Oppdrettsnæringa har mer til felles med landbruket, og den ulike lønnsomheten i disse to næringene skyldes i stor grad naturgitte forhold. I Norge er disse en like stor komparativ fordel for oppdrett som de er en begrensing for landbruk. Oppdrettsnæringa sliter dessuten med bærekraft og omdømme, slik den sterke økningen i bruk av giftige avlusningsmidler er det siste av mange eksempler på. Hvor mye hvitfisknæringa faktisk kan lære av oppdrettsnæringas økonomiske sukess er derfor et åpent spørmål.

I en tid da Kaptein Sabeltann er alle barns helt, var det delte meninger om at Kystaksjonen valgte å dresse Kjell Inge Røkke opp som stilig pirat og brukte ham som blikkfang. Det ble åpenbart gjort med glimt i øyet, men det kan se ut som at LOs representanter tok det heller tungt, og nå oppfatter Kystaksjonen som en heksejakt på en enkelt aktør. Intervjuet med sekretær Bjørn Johansen i onsdagens Finnmarken blir derfor i uventet stor grad en forsvarstale for Røkke og for Norway Seafoods planer om nedbemanning.

Nofima-forsker Henriksen er opptatt av hva som skjer med de ca. 90% av torskekvotene som ikke disponeres av Havfisk. Spørsmål har akademisk interesse, men kan vanskelig betegnes som presserende akkurat nå. Kjernen i den aktuelle situasjonen forblir følgende: Kvoter som ble tildelt trålerne for å holde hjulene i gang i landindustrien gjør det ikke. En logisk konsekvens er at grunnlaget for at nettopp disse trålerne skal beholde nettopp disse kvotene ikke lenger er til stede.

Norway Seafoods sliter med å skape lønnsomhet, til tross for sine store investeringer og en (i teorien) privilegert tilgang på råstoff som Ystmarks frie fiskekjøpere på Myre eller i Mehamn kan se langt etter. Kanskje vil også Norway Seafoods få en enklere hverdag om deler av trålernes kvoter omfordeles til andre flåtegrupper. For som Henriksen gjør oppmerksom på: De filetindustriselskapene som har gått best de siste årene er de som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten. For ordens skyld:

Ingen i denne debatten har gitt uttrykk for at de tror det er mulig å vedta eller regulere seg til lønnsomhet i

industrien. Ei heller har krav om «mer politisk styring av industrien» vært fremmet, selv om Ystmark ønsker å oppfatte det slik. Ingen har heller gitt uttrykk for at det skal skjæres filet for enhver pris. Tvert i mot er det bred enighet om at nyskaping må til. At fisken faktisk kommer på land i brukbar stand, er en viktig forutsetning for å nå dette målet.

© Finnmark Dagblad

Har regnet på Røkke

High North News. Publisert på nett 07.03.2014 08:16. (Oppdatert 07.03.2014 11:48) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Hege Eilertsen.

HIGH NORTH NEWS

Har regnet på Røkke

For hver krone Kjell Inge Røkke taper i fiskeindustrien på land, tjener han sju kroner på havet, skriver Nordlys. Tallene har de fra Lena Amalie Hamnes, som er bosatt i Svolvær og er forfatter av debattboken Naken uten fisk. (Oppdatert: 07.03.2014 11:48)

Nylig publiserte hun kronikken Sjøslag om fiskemilliardene, som kan leses her.

Det er godt og vel tre år siden Aker Seafood splittet virksomheten i to. Lønnsomme trålere med konsesjoner ble samlet i Havfisk ASA, mens den mindre lønnsomme og landbaserte virksomheten ble samlet i Norway Seafood Group.

- De siste tre årene har trålrederiet et akkumulert driftsoverskudd på rundt 260 millioner kroner, mens landanleggene hadde et underskudd på 31 millioner kroner, sier Hamnes som en forklaring på regnestykket over.

Folk må få vite

Hun mener det er urimelig at kravet til lønnsomhet ved landanleggene er det viktigste argumentet når selskapet fritas for aktivitetsplikten, som i Mehamn. Hun mener det er viktigere at folk er klar over at det er snakk om å gi fiskerettighetene bort til noen få redere for evig tid.

Forsker Edgar Henriksen ved forskningsinstituttet Nofima i Tromsø er på sin side forundret over at ikke flere stiller spørsmål ved at store deler av kystflåtens fangst forsvinner uforedlet ut av landet.

For de tre årene som Hamnes refererer til hadde Havfisk ASA en gjennomsnittlig totalrentabilitet (avkastning) under 5 prosent. Det er ikke spesielt mye, sier han til avisen.

Urealistiske forventninger

- Jeg synes også det er litt merkelig at en forventer at Aker, som besitter rundt 10 prosent

av torskekvoten, skal løse alle problemene knyttet til bosetting og sysselsetting som kvoteinnehaverne som besitter 90 prosent ikke klarer.

Han sier det er filetindustriselskapene som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten - og som ikke har leveringsplikt knyttet til seg som faktisk klarer seg best.

Det er Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som har skrevet kronikken `Sjøslag om fiskemilliardene`, som har regnet på trålrederiets inntjening de siste tre årene.

© High North News

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

For hver krone Røkke taper i fiskeindustrien på land, tjener han sju kroner

...på havet.

Lofotposten. Publisert på trykk 06.03.2014. Profil: Nofima.
Linda Vaeng Sæbbe, Nordlys. Side: 16.

Men seniorforsker Edgar Henriksen i Nofima mener Røkke ikke har spesiell stor avkastning på tråldriften sin.

16 Lofotposten TORSDAG 6. MARS 2014

For hver krone Røkke taper i fiskeindustrien på land, tjener han sju kroner på havet

Men seniorforsker Edgar Henriksen i Nofima mener Røkke ikke har spesiell stor avkastning på tråldriften sin.

Linda Vaeng Sæbbe, Nordlys
red@lofotposten.no

For drøye tre år tilbake delte Aker Seafood virksomheten sin i to. Den mer ulønnsomme landbaserte virksomheten ble samlet i Norway Seafood Group, mens de mer lønnsomme trålerne med konsesjonene ble samlet i Havfisk ASA.
– De siste tre årene har trålrederiet et akkumulert driftsoverskudd på rundt 260 millioner kroner, mens landanleggene hadde et underskudd på 31 millioner. For hver krone Røkke taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren **Lena Amalie Hamnes,** som nylig skrev kronikken «Sjøslag om fiskemilliardene», og står bak debattboken «Naken uten fisk».

Hun mener det derfor er urimelig at det nettopp er kravet til lønnsomhet i landanleggene som er hovedargumentet når selskapet fritas for aktivitetsplikt, sentraliserer og legger ned virksomheten i blant annet Mehamn. Men det Hamnes brenner sterkest for i denne debatten er å få åpnet øynene på nordmenn om hva regjeringens forslag til opphevelse av tidsavgrensning på fiskekvoter og oppmyking av deltakerloven betyr.
– Det vil si at en gir fiskerettighetene i dette landet bort til et lite knippe redere for evig tid, fastslår hun.

Røkkes konkurrenter
Tromsøforskeren **Edgar Henriksen** ved Nofima mener imidlertid at heller ikke tråldelen av Røkkes virksomhet representerer noe spesiell god lønnsomhet.
– For de tre årene som Hamnes refererer til hadde Havfisk ASA en gjennomsnittlig totalrentabilitet (avkastning) under 5 prosent. Det er ikke spesielt mye, sier han, som mener det er en overdreven tro på lønnsomheten i trålnæringen.
– Jeg synes også det er litt merkelig at en forventer at Aker, som besitter rundt 10 prosent av torskekvoten, skal løse alle de problemene knyttet til bosetting og sysselsetting som kvoteinnehaverne som besitter 90 prosent ikke klarer, sier Henriksen ved Nofima.
Noe av det som forundrer han mest med hele denne diskusjonen er at store deler av kystflåtens fangst i disse dager går uforedlet ut av landet – uten at dette i det hele tatt stilles spørsmål ved.
Han lurer på om det er kystfiskerens ikoniske status, som gjør at det nærmest er politisk ukorrekt å stille spørsmål ved om måten kystfisket er organisert er bra for resten av verdikjeden.
Henriksen håper det pågående kystopprøret kan bidra til at en får en god og grundig debatt om organisering av næringen også med sikte på lønnsomme arbeidsplasser i fiskeforedling.
– De filetindustriselskapene som har gått best de siste årene er faktisk de som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten – og som ikke har leveringsplikt knyttet til seg, opplyser han.

Felles ressurser
Henriksen sier at i henhold til den lovpriste norske modellen, så skal bedrifter enten skal gå med lønnsomhet eller forsvinne. Tas det ikke tilstrekkelig hensyn til fiskeindustriens lønnsomhet, vil den gradvis bli nedbygd med de konsekvensene på kysten av Finnmark og i resten av landsdelen.
– Havressurslovens § 2 sier at «marine ressurser tilligger det norske folk i fellesskap». Det betyr at vi i fellesskap må kunne stille krav til at de forvaltes til felles beste for nasjonen. Og da er det kanskje betimelig å ikke bare stille spørsmål til Aker, men også til resten av fiskeflåten om de er organisert for å komme på land med fisken på en måte som siker best mulig lønnsom verdiskapning. Da må det kanskje stilles sterkere krav til flere enn Akers trålere når det gjelder kontinuitet og kvalitet, utfordrer Henriksen.

Sett på som redningsmann
– Hvorfor oppstår kystopprøret i Finnmark, og ikke i Troms eller Nordland?
– Det er et godt spørsmål, som en ikke kan gi noe enkelt svar på. Men Finnmark er nok det fylket hvor filetindustrien har vært aller viktigst. Da Røkke fikk tildelt kvoterettighetene ble han også solgt inn som en redningsmann. Det tror jeg er med på å lage det forventningsbruddet som en opplever, sier fiskerihistoriker **Bjørn Petter Finstad** ved Norges fiskerihøgskole UiT.
Det er lenge siden filetindustrien var en stor og viktig arbeidsplass.
– Den gangen den var det, så var det med subsidier og statsstøtte. Den tiden kommer ikke tilbake. Men det er likevel viktig at politikerne lytter til grunntonen i kystopprøret, sier Finstad.
Han mener også kystaksjonen har aktualisert interessen for fiskeri og kysthistorie.
– Og det er jo gledelig. Også fordi vi er i ferd med å avslutte et stort nasjonalt verk om Norges fiskeri og kysthistorie, som kommer ut i august og hvor Tromsø-miljøet har hatt en sentral rolle.

For hver krone Røkke (innfelt) taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken «Sjøslag om fiskemilliardene», og står bak debattboken «Naken uten fisk». Bildet er fra Norway Seafoods anlegg i Hammerfest. Foto: Trond Ivar Lunga

Malmø to Hagskaret
Knaggi stiller ut på Galleri 2
Torsdag 6. mars kl. 19
Fredag-søndag 12-20
Arr: Kunstkvarteret Lofoten og Galleri 2

Kafé med innholdsrik lunsjmeny
• Hjemmebakte kaker • Salatbar • Kaffemeny • Milkshake
Vi leverer møtemat, hjemmebakte kaker og catering
Stort lekerom for barna
Terrassen Kafé
Kafeen midt i Leknes!
Man-fre 9.30-16 • lør 10-16
Skulbrugården, Storgata 77
76 08 95 29/905 80 027
Besøk oss på facebook

REALISER DRØMMEN!
Velkommen innom eller besøk oss på www.ArcticHarley.no for å se vårt utvalg.
Vi kan tilby motorsykler til forskjellige behov og prisklasser. Blant vårt store modellspekter, får du nå en ny Harley-Davidson® fra kr.130.900,-
Vi kan i tillegg tilby modeller for førerkortklasse A2, H-D Trike for førerkortklasse B, gunstig forsikring og finansiering.
HARLEY-DAVIDSON® NORD-NORGE - WWW.ARCTICHARLEY.NO - BJØRKÅSVEIEN 18, 8540 BALLANGEN - TEL 76 92 74 00

For drøye tre år tilbake delte Aker Seafood virksomheten sin i to. Den mer ulønnsomme landbaserte virksomheten ble samlet i Norway Seafood Group, mens de mer lønnsomme trålerne med konsesjonene ble samlet i Havfisk ASA.

- De siste tre årene har trålrederiet et akkumulert driftsoverskudd på rundt 260 millioner kroner, mens landanleggene hadde et underskudd på 31 millioner. For hver krone Røkke taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken «Sjøslag om fiskemilliardene», og står bak debattboken «Naken uten fisk».

Hun mener det derfor er urimelig at det nettopp er kravet til lønnsomhet i landanleggene som er hovedargumentet når selskapet fritas for aktivitetsplikt, sentraliserer og legger ned virksomheten i blant annet Mehamn. Men det Hamnes brenner sterkest for i denne debatten er å få åpnet øynene på nordmenn om hva regjeringens forslag til opphevelse av tidsavgrensning på fiskekvoter og oppmyking av deltakerloven betyr.

- Det vil si at en gir fiskerettighetene i dette landet bort til et lite knippe redere for evig tid, fastslår hun.

Røkkes konkurrenter

Tromsøforskeren Edgar Henriksen ved Nofima mener imidlertid at heller ikke tråldelen av Røkkes virksomhet representerer noe spesiell god lønnsomhet.

- For de tre årene som Hamnes refererer til hadde Havfisk ASA en gjennomsnittlig totalrentabilitet (avkastning) under 5 prosent. Det er ikke spesielt mye, sier han, som mener det er en overdreven tro på lønnsomheten i trålnæringen.

- Jeg synes også det er litt merkelig at en forventer at Aker, som besitter rundt 10 prosent av torskekvoten, skal løse alle de problemene knyttet til bosetting og sysselsetting som kvoteinnehaverne som besitter 90 prosent ikke klarer, sier Henriksen ved Nofima.

Noe av det som forundrer han mest med hele denne diskusjonen er at store deler av kystflåtens fangst i disse dager går uforedlet ut av landet - uten at dette i det hele tatt stilles spørsmål ved.

Han lurer på om det er kystfiskerens ikoniske status, som gjør at det nærmest er politisk ukorrekt å stille spørsmål ved om måten kystfisket er organisert er bra

for resten av verdikjeden.

Henriksen håper det pågående kystopprøret kan bidra til at en får en god og grundig debatt om organisering av næringen også med sikte på lønnsomme arbeidsplasser i fiskeforedling.

- De filetindustriselskapene som har gått best de siste årene er faktisk de som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten - og som ikke har leveringsplikt knyttet til seg, opplyser han.

Felles ressurser

Henriksen sier at i henhold til den lovpriste norske modellen, så skal bedrifter enten skal gå med lønnsomhet eller forsvinne. Tas det ikke tilstrekkelig hensyn til fiskeindustriens lønnsomhet, vil den gradvis bli nedbygd med de konsekvensene på kysten av Finnmark og i resten av landsdelen.

- Havressurslovens § 2 sier at «marine ressurser tilligger det norske folk i fellesskap». Det betyr at vi i fellesskap må kunne stille krav til at de forvaltes til felles beste for nasjonen.

Og da er det kanskje betimelig å ikke bare stille spørsmål til Aker, men også til resten av fiskeflåten om de er organisert for å komme på land med fisken på en måte som siker best mulig lønnsom verdiskapning.

Da må det kanskje stilles sterkere krav til flere enn Akers trålere når det gjelder kontinuitet og kvalitet, utfordrer Henriksen.

Sett på som redningsmann

- Hvorfor oppstår kystopprøret i Finnmark, og ikke i Troms eller Nordland?

- Det er et godt spørsmål, som en ikke kan gi noe enkelt svar på. Men Finnmark er nok det fylket hvor filetindustrien har vært aller viktigst.

Da Røkke fikk tildelt kvoterettighetene ble han også solgt inn som en redningsmann. Det tror jeg er med på å lage det forventningsbruddet som en opplever, sier fiskerihistoriker Bjørn Petter Finstad ved Norges fiskerihøgskole UiT.

Det er lenge siden filetindustrien var en stor og viktig arbeidsplass.

- Den gangen den var det, så var det med subsidier og statsstøtte.

Den tiden kommer ikke tilbake.

Men det er likevel viktig at politikerne lytter til grunntonen i kystopprøret, sier Finstad.

Han mener også kystaksjonen har aktualisert interessen for fiskeri og kysthistorie.

- Og det er jo gledelig. Også fordi vi er i ferd med å avslutte et stort nasjonalt verk om Norges fiskeri og kysthistorie, som kommer ut i august og hvor Tromsø-miljøet har hatt en sentral rolle.

Bildetekst: For hver krone Røkke (innfelt) taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken «Sjøslag om fiskemilliardene», og står bak debattboken «Naken uten fisk». Bildet er fra Norway Seafoods anlegg i Hammerfest.

© Lofotposten

For hver krone Røkke taper i fiskeindustrien på land, tjener han sju kroner på havet

Finnmark Dagblad. Publisert på nett 05.03.2014 10:50. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Linda Vaeng Sæbbe.

Men seniorforsker Edgar Henriksen i Nofima mener Røkke ikke har spesiell stor avkastning på tråldriften sin.

GEVINST: For hver krone Røkke (innfelt) taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken Sjøslag om fiskemilliardene, og står bak debattboken Naken uten fisk. Bildet er fra Norway Seafoods anlegg i Hammerfest. For drøye tre år tilbake delte Aker Seafood virksomheten sin i to. Den mer ulønnsomme landbaserte virksomheten ble samlet i Norway Seafood Group, mens de mer lønnsomme trålerne med konsesjonene ble samlet i Havfisk ASA.

- De siste tre årene har trålrederiet et akkumulert driftsoverskudd på rundt 260 millioner kroner, mens landanleggene hadde et underskudd på 31 millioner. For hver krone Røkke taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken Sjøslag om fiskemilliardene, og står bak debattboken Naken uten fisk.

Hun mener det derfor er urimelig at det nettopp er kravet til lønnsomhet i landanleggene som er hovedargumentet når selskapet fritas for aktivitetsplikt, sentraliserer og legger ned virksomheten i blant annet Mehamn. Men det Hamnes brenner sterkest for i denne debatten er å få åpnet øynene på nordmenn om hva regjeringens forslag til opphevelse av tidsavgrensning på fiskekvoter og oppmyking av deltakerloven betyr.

- Det vil si at en gir fiskerettighetene i dette landet bort til et lite knippe redere for evig tid, fastslår hun.

Det skriver Nordlys.

Røkkes konkurrenter

Tromsøforskeren Edgar Henriksen ved Nofima mener imidlertid at heller ikke tråldelen av Røkkes virksomhet representerer noe spesiell god lønnsomhet.

- For de tre årene som Hamnes refererer til hadde Havfisk ASA en gjennomsnittlig totalrentabilitet (avkastning) under 5 prosent. Det er ikke spesielt mye, sier han, som mener det er en overdreven tro på lønnsomheten i trålnæringen.

- Jeg synes også det er litt merkelig at en forventer at Aker, som besitter rundt 10 prosent av torskekvoten, skal løse alle de problemene knyttet til bosetting og sysselsetting som kvoteinnehaverne som besitter 90 prosent ikke klarer, sier Henriksen ved Nofima.

Noe av det som forundrer han mest med hele denne diskusjonen er at store deler av kystflåtens fangst i disse dager går uforedlet ut av landet - uten at dette i det hele tatt stilles spørsmål ved.

Han lurer på om det er kystfiskerens ikoniske status, som gjør at det nærmest er politisk ukorrekt å stille spørsmål ved om måten kystfisket er organisert er bra for resten av verdikjeden.

Henriksen håper det pågående kystopprøret kan bidra til at en får en god og grundig debatt om organisering av næringen også med sikte på lønnsomme arbeidsplasser i fiskeforedling.

- De filetindustriselskapene som har gått best de siste årene er faktisk de som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten - og som ikke har leveringsplikt knyttet til seg, opplyser han.

Felles ressurser

Henriksen sier at i henhold til den lovpriste norske modellen, så skal bedrifter enten skal gå med lønnsomhet eller forsvinne. Tas det ikke tilstrekkelig hensyn til fiskeindustriens lønnsomhet, vil den gradvis bli nedbygd med de konsekvensene på kysten av Finnmark og i resten av landsdelen.

- Havressurslovens 2 sier at marine ressurser tilligger det norske folk i fellesskap. Det betyr at vi i fellesskap må kunne stille krav til at de forvaltes til felles beste for nasjonen. Og da er det kanskje betimelig å ikke bare stille spørsmål til Aker, men også til resten av fiskeflåten om de er organisert for å komme på land med fisken på en måte som siker best mulig lønnsom verdiskapning. Da må det kanskje stilles sterkere krav til flere enn Akers trålere når det gjelder kontinuitet og kvalitet, utfordrer Henriksen.

Sett på som redningsmann

- Hvorfor oppstår kystopprøret i Finnmark, og ikke i Troms eller Nordland?

- Det er et godt spørsmål, som en ikke kan gi noe enkelt svar på. Men Finnmark er nok det fylket hvor filetindustrien har vært aller viktigst. Da Røkke fikk tildelt kvoterettighetene ble han også solgt inn som en redningsmann. Det tror jeg er med på å lage det forventningsbruddet som en opplever, sier fiskerihistoriker Bjørn Petter Finstad ved Norges fiskerihøgskole UiT.

Det er lenge siden filetindustrien var en stor og viktig arbeidsplass.

- Den gangen den var det, så var det med subsidier og statsstøtte. Den tiden kommer ikke tilbake. Men det er likevel viktig at politikerne lytter til grunntonen i kystopprøret, sier Finstad.

Han mener også kystaksjonen har aktualisert interessen for fiskeri og kysthistorie.

- Og det er jo gledelig. Også fordi vi er i ferd med å avslutte et stort nasjonalt verk om Norges fiskeri og kysthistorie, som kommer ut i august og hvor Tromsø-miljøet har hatt en sentral rolle.

© Finnmark Dagblad

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

- For hver krone Røkke taper i fiskeindustrien på land, tjener han sju kroner på havet

Lofotposten. Publisert på nett 05.03.2014 10:44. Profil: Nofima.
Linda Vaeng Sæbbe.

Men seniorforsker Edgar Henriksen i Nofima mener Røkke ikke har spesiell stor avkastning på tråldriften sin. Foto: Arkiv. For drøye tre år tilbake delte Aker Seafood virksomheten sin i to.

Den mer ulønnsomme landbaserte virksomheten ble samlet i Norway Seafood Group, mens de mer lønnsomme trålerne med konsesjonene ble samlet i Havfisk ASA.

- De siste tre årene har trålrederiet et akkumulert driftsoverskudd på rundt 260 millioner kroner, mens landanleggene hadde et underskudd på 31 millioner. For hver krone Røkke taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken Sjøslag om fiskemilliardene, og står bak debattboken Naken uten fisk, skriver Nordlys.

Hun mener det derfor er urimelig at det nettopp er kravet til lønnsomhet i landanleggene som er hovedargumentet når selskapet fritas for aktivitetsplikt, sentraliserer og legger ned virksomheten i blant annet Mehamn. Men det Hamnes brenner sterkest for i denne debatten er å få åpnet øynene på nordmenn om hva regjeringens forslag til opphevelse av tidsavgrensning på fiskekvoter og oppmyking av deltakerloven betyr.

- Det vil si at en gir fiskerettighetene i dette landet bort til et lite knippe redere for evig tid, fastslår hun.

Røkkes konkurrenter

Tromsøforskeren Edgar Henriksen ved Nofima mener imidlertid at heller ikke tråldelen av Røkkes virksomhet representerer noe spesiell god lønnsomhet.

- For de tre årene som Hamnes refererer til hadde Havfisk ASA en gjennomsnittlig totalrentabilitet (avkastning) under 5 prosent. Det er ikke spesielt

mye, sier han, som mener det er en overdreven tro på lønnsomheten i trålnæringen.

- Jeg synes også det er litt merkelig at en forventer at Aker, som besitter rundt 10 prosent av torskekvoten, skal løse alle de problemene knyttet til bosetting og sysselsetting som kvoteinnehaverne som besitter 90 prosent ikke klarer, sier Henriksen ved Nofima.

Noe av det som forundrer han mest med hele denne diskusjonen er at store deler av kystflåtens fangst i disse dager går uforedlet ut av landet - uten at dette i det hele tatt stilles spørsmål ved.

Han lurer på om det er kystfiskerens ikoniske status, som gjør at det nærmest er politisk ukorrekt å stille spørsmål ved om måten kystfisket er organisert er bra for resten av verdikjeden.

Henriksen håper det pågående kystopprøret kan bidra til at en får en god og grundig debatt om organisering av næringen også med sikte på lønnsomme arbeidsplasser i fiskeforedling.

- De filetindustriselskapene som har gått best de siste årene er faktisk de som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten - og som ikke har leveringsplikt knyttet til seg, opplyser han.

Felles ressurser

Henriksen sier at i henhold til den lovpriste norske modellen, så skal bedrifter enten skal gå med lønnsomhet eller forsvinne. Tas det ikke tilstrekkelig hensyn til fiskeindustriens lønnsomhet, vil den gradvis bli nedbygd med de konsekvensene på kysten av Finnmark og i resten av landsdelen.

- Havressurslovens 2 sier at marine ressurser tilligger det norske folk i fellesskap. Det betyr at vi i fellesskap må kunne stille krav til at de forvaltes til felles beste for nasjonen. Og da er det kanskje betimelig å ikke bare stille spørsmål til Aker, men også til resten av fiskeflåten om de er organisert for å komme på land med fisken på en måte som siker best mulig lønnsom verdiskapning. Da må det kanskje stilles sterkere krav til flere enn Akers trålere når det gjelder kontinuitet og kvalitet, utfordrer Henriksen.

Sett på som redningsmann

- Hvorfor oppstår kystopprøret i Finnmark, og ikke i Troms eller Nordland?

- Det er et godt spørsmål, som en ikke kan gi noe enkelt svar på. Men Finnmark er nok det fylket hvor filetindustrien har vært aller viktigst. Da Røkke fikk tildelt kvoterettighetene ble han også solgt inn som en redningsmann. Det tror jeg er med på å lage det forventningsbruddet som en opplever, sier fiskerihistoriker Bjørn Petter Finstad ved Norges fiskerihøgskole UiT.

Det er lenge siden filetindustrien var en stor og viktig arbeidsplass.

- Den gangen den var det, så var det med subsidier og statsstøtte. Den tiden kommer ikke tilbake. Men det er likevel viktig at politikerne lytter til grunntonen i kystopprøret, sier Finstad.

Han mener også kystaksjonen har aktualisert interessen for fiskeri og kysthistorie.

- Og det er jo gledelig. Også fordi vi er i ferd med å avslutte et stort nasjonalt verk om Norges fiskeri og kysthistorie, som kommer ut i august og hvor Tromsø-miljøet har hatt en sentral rolle.

© Lofotposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/qRO5xZQD

For hver krone Røkke taper i fiskeindustrien på land, tjener han sju kroner på havet

Finnmarken. Publisert på nett 05.03.2014 10:02. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Linda Vaeng Sæbbe.

Men seniorforsker Edgar Henriksen i Nofima mener Røkke ikke har spesiell stor avkastning på tråldriften sin.

GEVINST: For hver krone Røkke (innfelt) taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken Sjøslag om fiskemilliardene, og står bak debattboken Naken uten fisk. Bildet er fra Norway Seafoods anlegg i Hammerfest. For drøye tre år tilbake delte Aker Seafood virksomheten sin i to. Den mer ulønnsomme landbaserte virksomheten ble samlet i Norway Seafood Group, mens de mer lønnsomme trålerne med konsesjonene ble samlet i Havfisk ASA.

- De siste tre årene har trålrederiet et akkumulert driftsoverskudd på rundt 260 millioner kroner, mens landanleggene hadde et underskudd på 31 millioner. For hver krone Røkke taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken Sjøslag om fiskemilliardene, og står bak debattboken Naken uten fisk.

Hun mener det derfor er urimelig at det nettopp er kravet til lønnsomhet i landanleggene som er hovedargumentet når selskapet fritas for aktivitetsplikt, sentraliserer og legger ned virksomheten i blant annet Mehamn. Men det Hamnes brenner sterkest for i denne debatten er å få åpnet øynene på nordmenn om hva regjeringens forslag til opphevelse av tidsavgrensning på fiskekvoter og oppmyking av deltakerloven betyr.

- Det vil si at en gir fiskerettighetene i dette landet bort til et lite knippe redere for evig tid, fastslår hun.

Det skriver Nordlys.

Røkkes konkurrenter

Tromsøforskeren Edgar Henriksen ved Nofima mener imidlertid at heller ikke tråldelen av Røkkes virksomhet representerer noe spesiell god lønnsomhet.

- For de tre årene som Hamnes refererer til hadde Havfisk ASA en gjennomsnittlig totalrentabilitet (avkastning) under 5 prosent. Det er ikke spesielt mye, sier han, som mener det er en overdreven tro på lønnsomheten i trålnæringen.

- Jeg synes også det er litt merkelig at en forventer at Aker, som besitter rundt 10 prosent av torskekvoten, skal løse alle de problemene knyttet til bosetting og sysselsetting som kvoteinnehaverne som besitter 90 prosent ikke klarer, sier Henriksen ved Nofima.

Noe av det som forundrer han mest med hele denne diskusjonen er at store deler av kystflåtens fangst i disse dager går uforedlet ut av landet - uten at dette i det hele tatt stilles spørsmål ved.

Han lurer på om det er kystfiskerens ikoniske status, som gjør at det nærmest er politisk ukorrekt å stille spørsmål ved om måten kystfisket er organisert er bra for resten av verdikjeden.

Henriksen håper det pågående kystopprøret kan bidra til at en får en god og grundig debatt om organisering av næringen også med sikte på lønnsomme arbeidsplasser i fiskeforedling.

- De filetindustriselskapene som har gått best de siste årene er faktisk de som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten - og som ikke har leveringsplikt knyttet til seg, opplyser han.

Felles ressurser

Henriksen sier at i henhold til den lovpriste norske modellen, så skal bedrifter enten skal gå med lønnsomhet eller forsvinne. Tas det ikke tilstrekkelig hensyn til fiskeindustriens lønnsomhet, vil den gradvis bli nedbygd med de konsekvensene på kysten av Finnmark og i resten av landsdelen.

- Havressurslovens 2 sier at marine ressurser tilligger det norske folk i fellesskap. Det betyr at vi i fellesskap må kunne stille krav til at de forvaltes til felles beste for nasjonen. Og da er det kanskje betimelig å ikke bare stille spørsmål til Aker, men også til resten av fiskeflåten om de er organisert for å komme på land med fisken på en måte som siker best mulig lønnsom verdiskapning. Da må det kanskje stilles sterkere krav til flere enn Akers trålere når det gjelder kontinuitet og kvalitet, utfordrer Henriksen.

Sett på som redningsmann

- Hvorfor oppstår kystopprøret i Finnmark, og ikke i Troms eller Nordland?

- Det er et godt spørsmål, som en ikke kan gi noe enkelt svar på. Men Finnmark er nok det fylket hvor filetindustrien har vært aller viktigst. Da Røkke fikk tildelt kvoterettighetene ble han også solgt inn som en redningsmann. Det tror jeg er med på å lage det forventningsbruddet som en opplever, sier fiskerihistoriker Bjørn Petter Finstad ved Norges fiskerihøgskole UiT.

Det er lenge siden filetindustrien var en stor og viktig arbeidsplass.

- Den gangen den var det, så var det med subsidier og statsstøtte. Den tiden kommer ikke tilbake. Men det er likevel viktig at politikerne lytter til grunntonen i kystopprøret, sier Finstad.

Han mener også kystaksjonen har aktualisert interessen for fiskeri og kysthistorie.

- Og det er jo gledelig. Også fordi vi er i ferd med å avslutte et stort nasjonalt verk om Norges fiskeri og kysthistorie, som kommer ut i august og hvor Tromsø-miljøet har hatt en sentral rolle.

© Finnmarken

Se webartikkelen på http://ret.nu/0WNXjmlr

Nordlys

For hver krone Røkke taper i fiskeindustrien på land, tjener han sju kroner på havet

Nordlys. Publisert på nett 05.03.2014 09:42. (Oppdatert 06.03.2014 13:46) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Linda Vaeng Sæbbe.

Men seniorforsker Edgar Henriksen i Nofima mener Røkke ikke har spesiell stor avkastning på tråldriften sin. (Oppdatert: 06.03.2014 13:46)

GEVINST: For hver krone Røkke (innfelt) taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken Sjøslag om fiskemilliardene, og står bak debattboken Naken uten fisk. Bildet er fra Norway Seafoods anlegg i Hammerfest. For drøye tre år tilbake delte Aker Seafood virksomheten sin i to. Den mer ulønnsomme landbaserte virksomheten ble samlet i Norway Seafood Group, mens de mer lønnsomme trålerne med konsesjonene ble samlet i Havfisk ASA.

- De siste tre årene har trålrederiet et akkumulert driftsoverskudd på rundt 260 millioner kroner, mens landanleggene hadde et underskudd på 31 millioner. For hver krone Røkke taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken Sjøslag om fiskemilliardene, og står bak debattboken Naken uten fisk.

Hun mener det derfor er urimelig at det nettopp er kravet til lønnsomhet i landanleggene som er hovedargumentet når selskapet fritas for aktivitetsplikt, sentraliserer og legger ned virksomheten i blant annet Mehamn. Men det Hamnes brenner sterkest for i denne debatten er å få åpnet øynene på nordmenn om hva regjeringens forslag til opphevelse av tidsavgrensning på fiskekvoter og oppmyking av deltakerloven betyr.

- Det vil si at en gir fiskerettighetene i dette landet bort til et lite knippe redere for evig tid, fastslår hun.

Røkkes konkurrenter

Tromsøforskeren Edgar Henriksen ved Nofima mener imidlertid at heller ikke tråldelen av Røkkes virksomhet representerer noe spesiell god lønnsomhet.

- For de tre årene som Hamnes refererer til hadde Havfisk ASA en gjennomsnittlig totalrentabilitet (avkastning) under 5 prosent. Det er ikke spesielt mye, sier han, som mener det er en overdreven tro på lønnsomheten i trålnæringen.

- Jeg synes også det er litt merkelig at en forventer at Aker, som besitter rundt 10 prosent av torskekvoten, skal løse alle de problemene knyttet til bosetting og sysselsetting som kvoteinnehaverne som besitter 90 prosent ikke klarer, sier Henriksen ved Nofima.

Noe av det som forundrer han mest med hele denne diskusjonen er at store deler av kystflåtens fangst i disse dager går uforedlet ut av landet - uten at dette i det hele tatt stilles spørsmål ved.

Han lurer på om det er kystfiskerens ikoniske status, som gjør at det nærmest er politisk ukorrekt å stille spørsmål ved om måten kystfisket er organisert er bra for resten av verdikjeden.

Henriksen håper det pågående kystopprøret kan bidra til at en får en god og grundig debatt om organisering av næringen også med sikte på lønnsomme arbeidsplasser i fiskeforedling.

- De filetindustriselskapene som har gått best de siste årene er faktisk de som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten - og som ikke har leveringsplikt knyttet til seg, opplyser han.

Felles ressurser

Henriksen sier at i henhold til den lovpriste norske modellen, så skal bedrifter enten skal gå med lønnsomhet eller forsvinne. Tas det ikke tilstrekkelig hensyn til fiskeindustriens lønnsomhet, vil den gradvis bli nedbygd med de konsekvensene på kysten av Finnmark og i resten av landsdelen.

- Havressurslovens 2 sier at marine ressurser tilligger det norske folk i fellesskap. Det betyr at vi i fellesskap må kunne stille krav til at de forvaltes til felles beste for nasjonen. Og da er det kanskje betimelig å ikke bare stille spørsmål til Aker, men også til resten av fiskeflåten om de er organisert for å komme på land med fisken på en måte som siker best mulig lønnsom verdiskapning. Da må det kanskje stilles sterkere krav til flere enn Akers trålere når det gjelder kontinuitet og kvalitet, utfordrer Henriksen.

Sett på som redningsmann

- Hvorfor oppstår kystopprøret i Finnmark, og ikke i Troms eller Nordland?

- Det er et godt spørsmål, som en ikke kan gi noe enkelt svar på. Men Finnmark er nok det fylket hvor filetindustrien har vært aller viktigst. Da Røkke fikk tildelt kvoterettighetene ble han også solgt inn som en redningsmann. Det tror jeg er med på å lage det forventningsbruddet som en opplever, sier fiskerihistoriker Bjørn Petter Finstad ved Norges fiskerihøgskole UiT.

Det er lenge siden filetindustrien var en stor og viktig arbeidsplass.

- Den gangen den var det, så var det med subsidier og statsstøtte. Den tiden kommer ikke tilbake. Men det er likevel viktig at politikerne lytter til grunntonen i kystopprøret, sier Finstad.

Han mener også kystaksjonen har aktualisert interessen for fiskeri og kysthistorie.

- Og det er jo gledelig. Også fordi vi er i ferd med å avslutte et stort nasjonalt verk om Norges fiskeri og kysthistorie, som kommer ut i august og hvor Tromsø-miljøet har hatt en sentral rolle.

© Nordlys

Se webartikkelen på http://ret.nu/diGV2qMN

Nordlys

Fiskemilliarder til besvær

Nordlys. Publisert på trykk 05.03.2014. Profil: Nofima.
JOURNALIST LINDA VAENG SÆBBE. Side: 22-23.

For hver krone Røkke taper i fiskeindustrien på land, tjener han sju kroner på havet.

Men seniorforsker Edgar Henriksen i Nofima mener Røkke ikke har spesiell stor avkastning på tråldriften sin.

For drøye tre år tilbake delte Aker Seafood virksomheten sin i to. Den mer ulønnsomme landbaserte virksomheten ble samlet i Norway Seafood Group, mens de mer lønnsomme trålerne med konsesjonene ble samlet i Havfisk ASA.

- De siste tre årene har trålrederiet et akkumulert driftsoverskudd på rundt 260 millioner kroner, mens landanleggene hadde et underskudd på 31 millioner. For hver krone Røkke taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken «Sjøslag om fiskemilliardene», og står bak debattboken «Naken uten fisk».

Hun mener det derfor er urimelig at det nettopp er kravet til lønnsomhet i landanleggene som er hovedargumentet når selskapet fritas for aktivitetsplikt, sentraliserer og legger ned virksomheten i blant annet Mehamn. Men det Hamnes brenner sterkest for i denne debatten er å få åpnet øynene på nordmenn om hva regjeringens forslag til opphevelse av tidsavgrensning på fiskekvoter og oppmyking av deltakerloven betyr.

- Det vil si at en gir fiskerettighetene i dette landet bort til et lite knippe redere for evig tid, fastslår hun.

Røkkes konkurrenter

Tromsøforskeren Edgar Henriksen ved Nofima mener imidlertid at heller ikke tråldelen av Røkkes virksomhet representerer noe spesiell god lønnsomhet.

NÆRING

Fiskemilliarder til besvær

- For de tre årene som Hamnes refererer til hadde Havfisk ASA en gjennomsnittlig totalrentabilitet (avkastning) under 5 prosent. Det er ikke spesielt mye, sier han, som mener det er en overdreven tro på lønnsomheten i trålnæringen.

- Jeg synes også det er litt merkelig at en forventer at Aker, som besitter rundt 10 prosent av torskekvoten, skal løse alle de problemene knyttet til bosetting og sysselsetting som kvoteinnehaverne som besitter 90 prosent ikke klarer, sier Henriksen ved Nofima.

Noe av det som forundrer han mest med hele denne diskusjonen er at store deler av kystflåtens fangst i disse dager går uforedlet ut av landet - uten at dette i det hele tatt stilles spørsmål ved.

Han lurer på om det er kystfiskerens ikoniske status, som gjør at det nærmest er politisk ukorrekt å stille spørsmål ved om måten kystfisket er organisert er bra for resten av verdikjeden.

Henriksen håper det pågående kystopprøret kan bidra til at en får en god og grundig debatt om organisering av næringen også med sikte på lønnsomme arbeidsplasser i fiskeforedling.

- De filetindustriselskapene som har gått best de siste årene er faktisk de som har kjøpt linefanget fisk fra kystflåten - og som ikke har leveringsplikt knyttet til seg, opplyser han.

Felles ressurser

Henriksen sier at i henhold til den lovpriste norske modellen, så skal bedrifter enten skal gå med lønnsomhet eller forsvinne. Tas det ikke tilstrekkelig hensyn til fiskeindustriens lønnsomhet, vil den gradvis bli nedbygd med de konsekvensene på kysten av Finnmark og i resten av landsdelen.

- Havressurslovens § 2 sier at «marine ressurser tilligger det norske folk i fellesskap». Det betyr at vi i fellesskap må kunne stille krav til at de forvaltes til felles beste for nasjonen. Og da er det kanskje betimelig å ikke bare stille spørsmål til Aker, men også til resten av fiskeflåten om de er organisert for å komme på land med fisken på en måte som siker best mulig lønnsom verdiskapning. Da må det kanskje stilles sterkere krav til flere enn Akers trålere når det gjelder kontinuitet og kvalitet, utfordrer Henriksen.

Sett på som redningsmann

- Hvorfor oppstår kystopprøret i Finnmark, og ikke i Troms eller Nordland?

- Det er et godt spørsmål, som en ikke kan gi noe enkelt svar på. Men Finnmark er nok det fylket hvor filetindustrien har vært aller viktigst. Da Røkke fikk tildelt kvoterettighetene ble han også solgt inn som en redningsmann. Det tror jeg er med på å lage det forventningsbruddet som en opplever, sier fiskerihistoriker Bjørn Petter Finstad ved Norges fiskerihøgskole UiT.

Det er lenge siden filetindustrien var en stor og viktig arbeidsplass.

- Den gangen den var det, så var det med subsidier og statsstøtte. Den tiden kommer ikke tilbake. Men det er likevel viktig at politikerne lytter til grunntonen i kystopprøret, sier Finstad.

Han mener også kystaksjonen har aktualisert interessen for fiskeri og kysthistorie.

- Og det er jo gledelig. Også fordi vi er i ferd med å avslutte et stort nasjonalt verk om Norges fiskeri og kysthistorie, som kommer ut i august og hvor Tromsø-miljøet har hatt en sentral rolle.

Bildetekst: KRITIKER: Lena Amalie Hamnes.|FORSKER: Edgar Henriksen.|HISTORIKER: Bjørn Petter Finstad.|GEVINST: For hver krone Røkke (innfelt) taper på land, så tjener han sju kroner til havs, sier Svolværforfatteren Lena Amalie Hamnes, som nylig skrev kronikken «Sjøslag om fiskemilliardene», og står bak debattboken «Naken uten fisk». Bildet er fra Norway Seafoods anlegg i Hammerfest.|EIER: Kjell Inge Røkke.

© Nordlys

Nordlys

Kinasyndromet

Dagens kommentar

Nordlys. Publisert på trykk 05.03.2014. Profil: Nofima.
Journalist Torkil Emberland. Side: 38-39.

Hiv O'hoi! - Hvem der? - Kaptein Sortebill. Har dere noe søtmat? - Jo da! - Saltmat? - Klart det. - Gull? - Massevis.

- Skal jeg passe litt på det for dere?

- Ja, jøss!

Det nytter ikke klage når man setter bukken til å passe havresekken. Kjell Inge Røkke og Aker Seafoods fikk 30 trålkvoter og lovet å sørge for drift ved mottakene som holder lys i husene langs en ellers skrinn nordnorsk kyst. Nå ender fisken frossen i kinesiske fabrikker. Selvsagt er det et ran. Kystaksjonen må få lov å chartre fly og blåse ut litt foran Stortinget. Det er en ærlig sak. Men sett at de får det som de vil. Sett at Aker Seafoods gjør som avtalt og dumper 35 prosent av de rekordhøye kvotene på kaia i Kjøllefjord, Berlevåg, Mehamn og Båtsfjord. Hva skal de gjøre med fisken? Spise den?

Jeg er kanskje naiv, men har vondt for å tro at Kjell Inge Røkke og Aker Seafoods taper penger med vilje. Tapet er riktignok en brøkdel av inntektene de soper inn på fisken som sendes ubearbeidet ut av landet. Blant kystaksjonistene synes det å være gjengs oppfatning at Aker dermed har en moralsk forpliktelse til å drive subsidiert filetskjæring. Det kan saktens argumenteres for at leveringsplikten kan oppfattes dit hen. Det blir ikke noen god løsning av den grunn. Det vi trenger er levedyktige lokalsamfunn. Det er ikke levedyktig å basere sin eksistens på å ha sugerør ned i lomma på milliardærer. Bare spør TIL.

Det må også være lov å spørre hvem som har glede av arbeidsplassene Aker Seafoods skal subsidiere. Norske fiskere? I 1960 var det 41.636 av dem. Nå er det 6133 norske fiskere - 0,2 prosent av den norske arbeidsstokken. Da er det vel jentene på fileten? Jeg har besøkt

NORDNORSK DEBATT

SETT FRA NORD

En godt resultat

Kinasyndromet

Viktig med samarbeid i nord

Han helsikes Stat

Dagens kommentar

Dagens tweets

NORD-NORGES STØRSTE AVIS

Akereide anlegg i Finnmark. Det var ikke jenter. Og lønningsposene havnet ikke i Finnmark, men til avbetaling av hus i Øst-Eu-ropa. Et verdig formål, men da kunne vi like gjerne sendt dem fisken.

Istedet blir den sendt til Kina. Dette presenteres månedlig som en gladsak i tallene fra Norsk Sjømatråd på Strandveien i Tromsø. Mens Kina offisielt boikottet Norge etter Jaglands fredspris-stunt økte like fullt eksporten av fryst torsk til Kina med 23 prosent til 1,3 milliarder. Denne fisken eksporteres hel, bearbeides av flittige fabrikkarbeidere og sendes tilbake til de samme markedene som fisken fra Berlevåg, Mehamn og Båtsfjord. Slik blir vi utkonkurrert av vår egen fisk.

Derfor kunne Norwegian-flyet like gjerne landet i Tromsø - landets nest største fiskerikommune. Det er ikke fordi vi har en overflod av fiskere. Det er fordi fisk for nær tre milliarder leveres her, ikke av leveringsplikt men av lyst. 90 prosent av leveransene ender på frysehotellene, før de sendes ubearbeidet ut av landet.

Gjennom de siste tusen årene har vi her i nord fisket langt mer enn vi klarte å spise opp. Det har vært en velsignelse, men også en forbannelse. For den må selges. Skal det bli arbeidsplasser, må vi gjøre noe med fisken før den selges. Og enten vi liker det eller ikke er det langt mellom de store forretningsgeniene her oppe. I motsatt tilfelle ville kvotene tilhørt konsern med adresse Hammerfest eller Honningsvåg. I stedet har vi gjennom

generasjoner investert i krushunder og wienerbrød mens vi ble rundlurt av hanseater, nessekonger og sunnmøringer. Nå haster det. I Breivika har vi våre beste hoder på jobben. Nofima og Fiskerihøgskolen forsker så det spruter. Men ingen har klart å finne ut hvordan man skal tjene penger på å skjære i fisk. Det var nok i overkant optimistisk å satse på at en møring i sandaler skulle ordne biffen.

«Det er ikke levedyktig å basere sin eksistens på å ha sugerør ned i lomma på milliardærer. Bare spør TIL.

Bildetekst: KYSTAKSJONEN: Et charterfly fullt av finnmarkinger reiste til Oslo for å ta kvotene fra Røkke. Men har noen en bedre ide om hva vi skal gjøre med fisken?

© Nordlys