

Øget aktivitet på det nye havneareal

Der har været stor aktivitet på det nye havneareal i 2025, herunder på containerhavnen med såvel import som eksport. Det har resulteret i nyt lasteudstyr for at effektivere udlevering af fiskemel i bulk. ►



»Henover sommeren har vi haft containeranløb med 300-500 containere pr. skib, og i perioder har vi haft op mod 1000 containere til at stå på havnen,« siger Sales Director i FF Skagen, Thomas Fisker.

INDHOLD

Øget aktivitet på det nye havneareal	1	Produktionsledelsen i Scandic Pelagic Del 2: Forædling	8	Endnu et udfordrende sildeår	12
Status 2025: Tilfredsstillende mængder indtil nu	4	FF Koncernen til Pelagisk Forum i Spanien	11	Kvoter 2026: Nedgang i råvaregrundlaget	14
FF Koncernen opkøber Werner Larsson Fiskeeksport A/S	6	Thomas Hindrichsen færdiguddannet industrioperatør	11	Danmarks nationalfisk	16

Siden 2018 har FF Skagen Koncernen haft datterselskabet Skagen Stevedore, der i samarbejde med MSC har arbejdet med både eksport og import fra og til Skagen Havn.

»Vi har i 2025 oplevet større import til Skagen Havn end nogensinde,« siger CEO i FF Skagen Koncernen, Johannes Palsson.

Han forklarer, at der især er importeret store mængder fiskemel, som FF Skagen

køber op til videresalg – og at det har kaldt på nye løsninger i forhold til håndteringen.

Fiskemel fra containere til bulk

»Vi modtager det indkommende fiskemel i containere, men vores kunder foretrækker at modtage det i bulk. Vi så vores kunders behov og er nu i stand til at løse det meget mere effektivt i forbindelse med, at vi har indkøbt nyt lasteudstyr til håndtering af fiskemelet på vores kunders vegne,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

Lagerchef i FF Skagen, Martin Ravn, forklarer:

»Vi modtager containerne, kvalitetsprø-

vetager og analyserer fiskemelet og laster derefter løst i skib, hvorefter det sendes til kunderne,« siger Martin Ravn.

5 gange så effektivt

Og det nye udstyr gør denne proces særdeles mere effektiv.

»Vi er super hurtige til at laste melskibe, efter vi har fået det her grej. Med det oprindelige udlosser anlæg kunne vi laste omkring 50-60 ton i timen, men med det nye udstyr har vi været helt oppe på 250 ton i timen. Det gør os også meget mindre vejrafhængige, at vi kun skal bruge 5-6 timer uden regn frem for et helt døgn,« siger lagerchef i FF Skagen, Martin Ravn.

Udstyret blev taget i brug i starten af juli,

Containere i lange baner en augustdag, hvor den nyindkøbte kran er i færd med at laste løst fiskemel til udskibning.



Foto: Csaba Lubancz

og sommeren har budt på containerhåndtering i tusindevis.

»Henover sommeren har vi haft adskillige containeranløb med mellem 300 og 500 containere pr. skib, og operationerne er gået over al forventning,« siger Sales Director i FF Skagen, Thomas Fisker, og fortsætter:

»Højsæson lakker mod enden, men vi forventer samme aktivitet i 2026.«

FF Skagen har tidligere benyttet Aalborg Havn til lastning af melskibe, men den aktivitet er i forbindelse med indkøbet af det nye udstyr trukket hjem til Skagen.



Foto: Johannes Palsson

»Medarbejderne skal have den største ros – vi er ovenud tilfredse med dem. De er dygtige til at køre kranerne, og havde det ikke været for deres fleksibilitet i forhold til mødetidspunkterne, så havde det ikke kunnet lade sig gøre,« siger lagerchef i FF Skagen Martin Ravn (tv.), som her ses sammen med truckfører Mike Andersen.

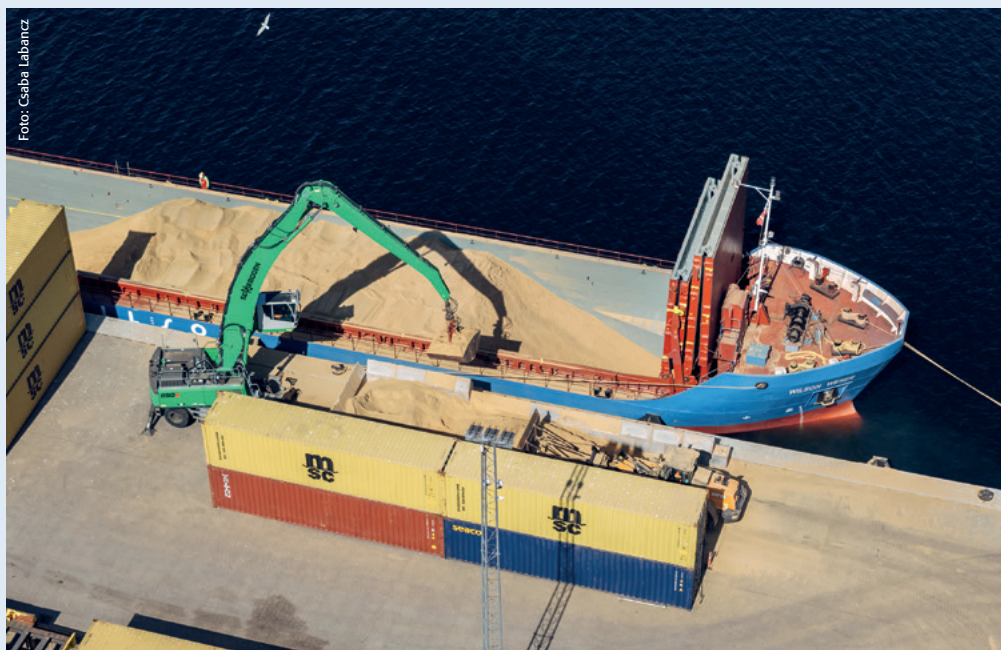


Foto: Csaba Labancz

De fleste kunder ønsker at modtage fiskemel i bulk, og det har FF Skagen fundet en mere effektiv løsning til at imødekomme. Det importerede fiskemel ankommer i containere, kvalitetskontrolleres og lastes derefter til udskibning med det nyligt indkøbte lasteudstyr.

FF Skagens Production Director Lars Uldal (tv.) og Fish Supply Director John B. Christensen beretter om gode mængder, god produktion, men for høje priser i indeværende år.



Status 2025:

Tilfredsstillende mængder indtil nu

FF Skagen har haft et tilfredsstillende år indtil nu, såvel mængdemæssigt som produktionsmæssigt, melder Fish Supply Director John B. Christensen og Production Director, Lars Uldal.

»Helt overordnet set, hvis vi måler på mængderne, så har vi indfriet de forhåbninger og ønsker vi har haft, til alle hovedarter. Det kan vi godt være tilfredse med. Vi oplevede i første halvår et godt fiskeri efter blåhvilling, tobis og Østersøbrisling. Og pt. er vi i gang med en relativt god sæson med nordsøbrisling,« siger Fish Supply Director i FF Skagen

John B. Christensen og sender i samme ombæring en tak til FF's leverandører.

»Vi ser igen, at leverandører med vidt forskellige nationaliteter bakker op om fabrikken, hvilket vi er meget glade for,« siger Fish Supply Director i FF Skagen, John B. Christensen.

Priserne har været for høje

Eneste men fra hans side har været prisen på råvarerne.

»Ikke for at lyde som en landmand, der næsten aldrig er tilfreds med vejret, men vi er nødt til at italesætte, at priserne på råvarerne i år har været for høje i forhold til priserne på vore færdigvarer. Men vi



FF Skagen fra vandsiden med Skagen by i baggrunden, en solskinsdag i august.

forsøger lige pt. at tilpasse os til dette,« siger John B. Christensen.

Upåklagelig produktion

Rent produktionsmæssigt kan John B. Christensen kun glæde sig over, at driften har kørt fornuftigt på fabrikken.

»Det er alfa og omega, når vi indkøber råvarerne, at der er en god og stabil drift på fabrikken, og det kan vi bare konstatere, at der er,« siger John B. Christensen.

Production Director Lars Uldal melder også om et produktionsmæssigt tilfredsstillende år indtil videre.

»Produktionen er gået rigtig godt – hele vejen fra råvaremodtagelse til produktion til pakning og udlevering. Vi har produceret råvaren, når den har været tilgængelig, og vi har fået gode produkter ud af den,« siger Production Director i FF Skagen, Lars Uldal.



Nypakket fiskemel.

Også vedligeholdsdelen har fungeret, og teknisk afdeling har været på pletten, når det har været nødvendigt.

»Når vi har haft nedbrud, har vi reageret forholdsvis hurtigt og effektivt og fået tingene løst,« siger Production Director i FF Skagen, Lars Uldal.

Medarbejderne tager udfordringerne op

Han sender roser til medarbejderne for en tilfredsstillende produktion samt for deres omstillingsparathed i forbindelse med, at det også er dem, der trækkes



S 438 Bristol i færd med losning af nordsøbrisling til FF Skagen.

på, når der kommer de store anløb til containerterminalen.

»Medarbejderne har igen i år gjort et godt stykke arbejde og stået til rådighed, når der har været behov for det. Og så har de taget udfordringerne op. Vi har i foråret bl.a. øget produktionskapaciteten med et sted imellem 50 og 100 ton mel i døgnet i forhold til tidligere, og derudover er der kommet nye ting til, bl.a. det nye udstyr til udlevering af fiskemel og de store anløb til containerterminalen,« siger Lars Uldal.

FF Koncernen opkøber Werner Larsson Fiskeeksport A/S

FF Skagen Koncernen overtog 1. maj virksomheden Werner Larsson Fiskeeksport A/S og samler dermed al dansk produktion af matjessild i Scandic Pelagic.

Opkøbet udspringer af en dialog mellem Scandic Pelagic og det tidligere Werner Larsson Fiskeeksport om et muligt samarbejde om matjessæsonen, da matjessild konsummæssigt har været for nedgående de senere år. Her viste det sig, at ejerne bag Werner Larsson Fiskeeksport, det hollandske B.V. Kennemervis Group, gik med et ønske om at afhænde fiskedelen af deres forretning.

»Vi er godt tilfredse med overtagelsen af Werner Larsson Fiskeeksport og det faktum, at Scandic Pelagic nu står bag al dansk matjesproduktion,« siger det ene ben af FF Koncernens direktion, CEO Johannes Palsson.

Al matjesaktiviteten er nu samlet i Scandic Pelagics lokaler.

»Det, at vi har samlet matjesproduktionen gør, at forretningsaktiviteten fremadrettet igen vil kunne køre på økonomisk bæredygtig vis,« siger det andet ben af FF Koncernens direktion, CFO Lars Leer.

Johannes Palsson beretter ligeledes, at første matjessæson efter overtagelsen er gået godt.

»Der har været en rigtig fin produktion, og vi har samtidig fået blik for, hvad vi kan gøre endnu bedre til næste sæson,« siger Johannes Palsson.

Nyt tiltag på vej i de nye lokaler

Det tidligere Werner Larsson Fiskeeksports lokaler ligger på Skagen Havn og vil fremadrettet blive brugt til at producere et nyt tiltag fra FF Koncernens side:

»Vi satser på en god produktion af krydderbrusling henover efteråret,« siger CEO Johannes Palsson.

Derudover har FF Koncernen i forbindelse med opkøbet overtaget 3000 m³ køleaktiviteter på Ellehammersvej.

»Vi forventer at få fuld udnyttelse af kølekapaciteten til sild og brisling,« siger CFO Lars Leer.

FF Koncernens nyopkøbte lokaler på Skagen Havn.



Foto: Johannes Palsson



Werner Larsson
FISKEEKSPORT A/S

ADMINISTRATION





Scandic Pelagic fabrik 2 på Skagen Havn.



Scandic Pelagic fabrik 3 på Skagen Havn.

Produktionsledelsen i Scandic Pelagic

Del 2: Forædling

I forrige udgave af FF Nyt handlede »Rundt om FF Koncernen« om produktionsledelsen på Scandic Pelagics fabrik 1, hvor skæringen af sildene finder sted. I denne udgave fokuserer vi på produktionsledelsen på fabrik 2 og 3 samt Aalbæk, hvor syrningen og forædlingen af sildene finder sted.

Overordnet set bliver der syret og forædlet på fabrik 2 og i Aalbæk, hvor forædlingen primært sendes videre som halvfabrikata til videreforædling hos kunden.

På fabrik 3 bliver der udelukkende forædlet og mere på 'nicheprodukter' som matjes, rogn og kædepak.

Klaus Smed er produktionschef for de tre fabrikker i Skagen og har også et tæt samarbejde med Aalbæk.

»Jeg har min daglige gang på fabrik 1, 2 og 3, og det er meget sjældent, jeg ikke

når hele vejen rundt. Derudover har jeg også et rigtig tæt samarbejde med Aalbæk, hvor vi løbende er i kontakt om-

kring, hvad de kan tage ned og syrne osv.,« siger produktionschef for fabrik 1, 2 og 3 i Scandic Pelagic, Klaus Smed.



Foto: Lærke Worsøe

FABRIK 2: Afdelingsleder Brian Larsen har været ansat i 40 år. Driftsassistent Channie Holm er uddannet industrioperatør gennem Scandic Pelagic og blev ansat som driftsassistent i 2023.



Foto: Carba Labancz



Foto: Carba Labancz

Scandic Pelagics fabrik i Aalbæk.



Foto: Brian Larsen

Produktionsledelsen på fabrik 2 + 3

På fabrik 2 og 3 i Skagen er Brian Larsen afdelingsleder og får hjælp af driftsassistent Channie Holm på fabrik 2 og driftsassistent Mads Peter Nielsen på fabrik 3.

»Jeg har det overordnede overblik over begge fabrikker, men Channie og Mads Peter er begge superdygtige og meget selvkørende, så jeg er fuldstændig tryk ved, at de klarer det hele, når jeg ikke er til stede,« siger afdelingsleder på fabrik 2 og 3 i Skagen, Brian Larsen.

FABRIK 2 – Syrning og forædling

På fabrik 2 bliver sildene syrnet dagen efter skæring på fabrik 1, og det er grundlaget for alt det, der skal laves videre på enten til direkte afgang eller til forædling.

FABRIK 3: På fabrik 3 er Brian Larsen (tv.) afdelingsleder og Mads Peter Nielsen er driftsassistent. Med sine snart 25 år som ansat kender han hver en krog af fabrikken.

»Alle fabrikker i Scandic Pelagic hænger sammen – vi arbejder sammen på kryds og tværs, og vi er intet uden hinanden,« siger produktionschef for fabrik 1, 2 og 3 i Scandic Pelagic, Klaus Smed.

Sildene til forædling bliver marineret og kommer dernæst på kølelager, hvor de skal stå i 35-42 dage. Sidenhen kommer de i sukkerlage i forædlingsafdelingen. Her står produktet klar i kølelagret, indtil det skal afsendes.

Allervigtigst handler det på fabrik 2 om,

at produktionen kører i både syrnings- og forædlingsafdelingen.

»Vi laver i bund og grund det samme og kan afløse hinanden ved ferier og fridage, men Brian står nok lidt mere for det tekniske, mens jeg tager mig mere af data som bemandsplaner og produktions-



Foto: Lærke Worsøe

planlægning,« siger driftsassistent Chan-nie Holm.

De perioder, der ikke skæres på fabrik 1, synes der heller ikke på fabrik 2. Her bliver der i stedet forædlet på de syrnede produkter fra kølelageret.

»Vi har altid noget at lave i forædlingsafdelingen hele året rundt, og vi har nogle rigtig dygtige og meget selvkørende medarbejdere,« siger afdelingsleder Brian Larsen.

Der er omkring 45 fast tilknyttede medarbejdere på fabrik 2.

FABRIK 3

– Forædling af 'specialprodukter'

Produktionen på fabrik 3 er ofte lidt mere ovre i nichekategorien: Det er her, der produceres matjessild, rogn, vacuum-pakke sild og kædepak, hvor 5 sildefilletter pakkes på en række.

»Vores arbejde består i at lede og fordele og sørge for, at der er styr på bemandingen og de nødvendige ingredienser, spor-

barhed, lageroptælling, produktregistrering med mere,« siger driftsassistent på fabrik 3, Mads Peter Nielsen.

Det, at fabrik 3 står for den mest variable produktion, stiller også sine krav til medarbejderne.

»Vores medarbejdere gør et virkelig godt stykke arbejde. De er meget fleksible, og samme mand eller kvinde kan godt være inde over tre forskellige produktioner på en dag. Når det kommer til overarbejde, så skal vi ikke gå rundt og spørge – medarbejderne gør det arbejde færdigt, de er gået i gang med,« lyder roserne fra driftsassistent Mads Peter Nielsen.

Der er ca. 25 fast tilknyttede medarbejdere på fabrik 3, og i perioder med spidsbelastning som under matjes- og hovedsæsonen, er der op mod 45 mand kaldt på arbejde.

»Der er altid noget at tage fat i. Når ikke der er matjes-, rogn- eller hovedsæson, hvor vi pakker kædepak, så tager vi fra

lageret med syrnede sild på fabrik 2 og forædler på dem,« siger driftsassistent på fabrik 3, Mads Peter Nielsen.

AALBÆK – Syrning og forædling

På fabrikken i Aalbæk modtager de, som på fabrik 2 i Skagen, sild til forædling efter skæring på fabrik 1.

Her er det afdelingsleder Jesper Andersen, der styrer slagets gang sammen med driftsassistenterne Anita Larsen og Brian Friis.

»Vi har fordelt det sådan, at Anita primært står for syrningsafdelingen, jeg står for forædlingsafdelingen, og Brian hjælper i begge afdelinger,« siger afdelingsleder Jesper Andersen.

Produktionsledelsen i Aalbæk er i tæt kontakt med Skagen.

»Jeg snakker sammen med produktionschef Klaus Smed hver morgen for at høre, hvor meget vi får ned til Aalbæk, hvor meget vi kan nå at syrne her osv.,« siger driftsassistent Anita Larsen.

I Aalbæk er der 40 fast tilknyttede medarbejdere samt yderligere 10, der bliver kaldt ind ved spidsbelastninger.

»Alle medarbejdere er oplært til at kunne arbejde i alle afdelinger, hvilket får tingene til at glide meget lettere,« siger driftsassistent Brian Friis. Hans ord understreges af, at han efter besøget fra FF Nyts udsendte selv trækker i arbejdstøjet for at give et nap med i produktionen.

»Vi er alle afhængige af hinanden her nede,« siger driftsassistent Brian Friis.

I syrneriet er der mest travlt i sildehøjsæsonen i august/september, mens der i forædlingsafdelingen er travlest op til jul og påske.

◀ I Aalbæk er Jesper Andersen (tv.) afdelingsleder og har været det i omkring 16 ud af hans 22 år på fabrikken. Driftsassistenten Anita Larsen og Brian Friis har været ansat hhv. 5 og 12 år.



Foto: Dennis Nielsen



CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson, holdt på konferencen et oplæg om status på fiskemel- og olie samt udviklingen af blåhvilling i Nordatlanten.

FF Koncernen til Pelagisk Forum i Spanien

FF Koncernen deltog i starten af oktober i konferencen Pelagisk Forum, der blev afholdt i Malaga, Spanien.

Pelagisk Forum er en årlig konference med fokus på året, der er gået og året, der kommer, med hovedfokus på de pelagiske arter, der bliver fisket og spist verden rundt.

»Pelagisk Forum bidrager i den grad til, at vi som virksomhed får overblik over de pelagiske bestande i verden. For os er det vigtigt at følge med i udviklingen i både fangst, forædling og konsum, på de arter vi arbejder med samt andre pelagiske arter i markedet,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

Thomas Hindrichsen færdiguddannet industrioperatør

I maj måned bestod Thomas Hinrichsen fra FF Skagen sin uddannelse som industrioperatør. Det skete med bravour, da han bestod med ene 12-taller.

Thomas Hinrichsen har taget den kompakte industrioperatøruddannelse, som varer tre måneder. Her går man ren og skær i skole, da man via sit arbejde allerede har tilstrækkeligt praktisk erfaring og dermed kan springe praktikperioderne over.

»Vi ønsker Thomas Hinrichsen et stort tillykke med uddannelsen og uddeler store roser, både fra os i FF Skagen og fra skolen,« siger Production Director i FF Skagen, Lars Uldal.



Stort tillykke til Thomas Hinrichsen med uddannelsen til industrioperatør og de flotte karakterer.



Fotos til dette opslag: Csaba Labancz

Endnu et udfordrende sildeår

Production Director i Scandic Pelagic, Ole Holm, gør status på sildeåret mængdemæssigt indtil nu og beretter om den nye produktionsgren med brisling.

Som vanligt efter overstået højsæson følger en kronologisk gennemgang af sildeåret indtil nu.

»I januar var der fornuftigt med fisk. Februar måned så lidt mere sløj ud, men der kom dog stadig lidt fisk ind,« siger Production Director i Scandic Pelagic, Ole Holm.

Den årlige ombygning og reovering

Marts til maj holdt Scandic Pelagic som altid lukket i skærreriet på fabrik 1 og fokuserede i stedet på den årlige renovation samt ombygning.

»Vores største investering i år har været i et nyt ventilationsanlæg i skærreriet på Fabrik 1 med det formål at sikre et bedre

indeklima og arbejdsmiljø. Derudover har vi skabt bedre forhold for frasortering af bifangst, da vi arbejder på at få mere makrel ud som konsum i stedet for af-

skær til mel og olie – og dermed bedre udnyttelse af den råvare, vi får ind,« siger Production Director i Scandic Pelagic, Ole Holm.

HG 62 Beinur i færd med at losse sild til Scandic Pelagic.



Bedre matjessæson efter opkøb

Juni måned er matjestid, og denne sæson faldt bedre ud i år end de foregående.

»Sammenlægningen med Werner Larsson Fiskeeksport gjorde, at vi fik en bedre tonnage og en bedre leverance af fisk, specielt fra de svenske fartøjer. Efter en længere årrække, hvor leverancerne af matjessild har været for nedadgående, kom vi i år tilbage på et fornuftigt niveau,« siger Ole Holm.

Første år med forskudt sommerferie

I juli måned valgte Scandic Pelagic for første gang at køre med forskudt ferie, i stedet for at lukke fabrikken helt i sommerferieperioden.

»Vi ønskede at give bådene bedre muligheder for at lande deres fisk i juli måned, hvor der traditionelt set er gode fiskerimuligheder. Det faldt fornuftigt ud, og der var godt gang i fabrikken i hele perioden,« siger Ole Holm.

Højsæsonen gik bedst i august

Scandic Pelagics absolutte højsæson er i august og september måned.

»Det kørte rigtig godt i august, og vi fik gode mængder ind. Vi kunne dog desværre godt have brugt lidt flere sild i september. Det betyder, at hvor vi egentlig var med budgettet råvaremæssigt ved udgangen af august, der kom vi til at være en smule bagud på mængderne ved udgangen af september,« siger Ole Holm.

Årsagerne skal findes i færre landinger fra primært UK og Norge.

»Vi har fået de forventede mængder fra vores stabile, trofaste leverandører, men det har været problematisk at få tilstrækkelige landinger fra udenlandske fartøjer, af to hovedårsager: I UK er der kommet en regel om, at 55% af deres pelagiske fangster skal landes hjemme. Det har gjort, at de vælger at lande silden hjemme i UK, for dermed at have bedre mulighed for at afsætte deres makrel til

andre lande. Derudover har der ligeledes været færre norske landinger, da der har været en del norske sildefangster, hvor sildene på grund af lille størrelse slet ikke blev udbudt til konsum, men blev landet direkte til mel og olie,« siger Ole Holm.

Rognene udeblev

De sidste to år har der været en væsentlig lavere mængde rogn, men i år udeblev rognildene fuldstændig.

»Årsagen ligger i, at rognildene ikke har været at finde overhovedet på de fangstpladser, EU-fiskerne har adgang til, da de har fundet andre gydesteder. Det betyder en manglende aktivitet, mindre arbejde til medarbejderne og mindre indtjening, og så er det selvfølgelig problematisk, at vi ikke er leveringsdygtige over for vores kunder,« siger Ole Holm.

Problematisk at nå de budgetterede mængder

I oktober, november og december står den på nordsø- og atlantiskandiske sild.

»Vi er i øjeblikket ved at få de sidste kvoter af nordsøildene fisket op og landet, og så er det ved at være tid til at fange atlantiskandiske sild resten af året. Indtil nu er det egentlig gået godt nok, men jeg ser, det kan blive problematisk at nå den årsmængde, vi havde kalkuleret og budgetteret med. Tonnagen bliver desværre for lille i år,« konstaterer Ole Holm.

Brisling kommer positivt fra start

Som noget nyt i år i forbindelse med opkøbet af Werner Larsson Fiskeeksport A/S, er der gang i produktionen af krydderbrising.

»Det ser ud til, det kan blive et godt år i brislingeproduktionen på grund af den store kvote. Produktionen består af krydder og indfrysning af brisling, hovedsageligt til det skandinaviske marked,« siger Ole Holm.

Brislingeproduktionen bliver produceret af personale og ledelse fra Scandic Pelagics fabrik 3, i Werner Larssons tidligere lokaler.

Fabrik 1 bugnede af sild i august måned, hvor det strømmede ind med landinger. Desværre blev anden måned af højsæsonen, september, knap så travl for Scandic Pelagic.



Kvoter 2026: Nedgang i råvaregrundlaget



ICES-anbefalingerne for kvoterne i 2026 er ikke opløftende læsning for FF Koncernen, med nedgang i de forskellige bestande, koncernen er afhængig af. FF Koncernen ser således ind i et 2026 med nedgang i råvaregrundlaget i begge afdelinger, men er fortrøstningsfulde på trods.

Kvoterne er ikke endeligt vedtagne endnu, men anbefalingerne fra ICES viser blandt andet nedgange for blåhvilling og nordsøsild – men lad os starte gennemgangen med arterne til fiskemel- og olieproduktion.

Arter til fiskemel- og olie

På fiskemel- og oliesiden lyder anbefalingen til blåhvillingekvoten på 851.344 ton, hvilket er en nedgang i forhold til sidste års rådgivning på 41%. Faldet skyldes resultatet af det akustiske togt, der vurderede, at bestanden er mindre end først antaget.

»I og med det er så markant et fald i rådgivningen kan vi forvente, at politikerne også bliver forsigtige og kommer til at lægge sig op ad anbefalingen,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

Kvoten på havgalt rådgives til et fald på 26 % til 29.720 ton, trods det vurderes at bestanden er historisk stor.

EU-Kommissionen foreslår lavere kvoter end anbefalingerne

Hvad angår Østersøbrisling anbefaler ICES en kvote mellem 176.056-230.518 ton. EU-Kommissionen foreslår imidlertid samme kvote som i år, nemlig 139.500 ton.

ICES rådgiver, at kvoten for botniske bugt



Foto: Csaba Labancz

sild skal ligge mellem 55.869-62.684 ton, men EU-Kommissionen foreslår at reducere den til 25.560 ton, hvilket er en reduktion på 62%.

For de centrale østersø-sild foreslår ICES en kvote mellem 120.378-157.996 ton, men også her nedskalerer EU-Kommissionen og foreslår 83.881 ton.

»Vi appellerer klart til, at kvoterne i Østersøen vil ende omkring ICES' anbefalinger, da de jo i forvejen rådgiver ud fra et forsigtighedsprincip og det derfor ikke giver mening at fastsætte så meget lave kvoter, som kommissionen lægger op til. Samlet for fiskemel- og olie kan vi konkludere, at vi ser ind i en væsentlig nedgang i råvaregrundlaget, som kom-

mer til at påvirke os,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

Katastrofal makrelkvote

Makrellen er egentlig ikke en art inden for fiskemel- og olie, men den forventede kvote medtages alligevel i denne ombæring, da FF Koncernen arbejder på at sikre bifangst af makrel til konsum. Makrellen oplever en nedgang på hele 70% i rådgivningen i forhold til sidste år og ender på 174.354 ton.

»For fiskeriet vil så lav en kvote på makrel være en katastrofe, der vil skabe store problemer for fiskeriet generelt. For vores vedkommende sætter det en streg under, at bifangst af makrel skal passes på,« siger Johannes Palsson.

Sildekvoterne

Også Scandic Pelagic bliver ramt af kvoterne, i særdeleshed for nordsø-sild, hvor den anbefalede kvote lyder på 287.772 ton, hvilket er et fald i forhold til anbefalingen fra sidste år på 30%.

»1/3 af faldet skyldes den negative udvikling i bestanden, den øvrige 2/3 af faldet skyldes, at ICES efter en forvaltningsplansevaluering har valgt at lægge yderligere forsigtighed oven i,« siger Johannes Palsson og tilføjer, at det forventes, at politikerne lægger sig op ad rådgivningen.

Atlantiskandisk sild overrasker positivt

Der er dog også lyspunkter for Scandic Pelagic, da rådgivningen for den atlantiskandiske sildekvote lyder på 533.914 ton, hvilket er en stigning i anbefalingen på 33% i forhold til sidste års rådgivning.

»Det er bestemt positivt, at den atlantiskandiske sild ser ud til at få en større kvote, og det vil være med til at opveje faldet i nordsø-sildeknoten. Stigningen

Det summer af liv på Skagen Havn, og det kommer det også til næste år, trods markante nedgange i kvoter. FF Koncernen sætter sin lid til dens stærke evne til at tilpasse sig.

skyldes to større årsklasser fra 2021 og 2022, der er på vej ind i fiskeriet,« siger Johannes Palsson.

ICES valgte af forsigtighedsprincip at beregne kvoteanbefalingen for atlantiskandisk sild ud fra en forvaltningsplan. Havde ICES kørt MSY-princippet, som er standarden, havde anbefalingen lydt på hele 828.441 ton.

»Vi forventer, politikerne lægger sig op ad den forsigtighed, ICES udviser,« siger Johannes Palsson.

Fortsat 0-kvoteanbefaling på vestlig østersø-sild

Den vestlige østersø-sild har fortsat 0-kvote og har haft det de seneste om trent 10 år, trods det historisk har været en meget vigtig art for fiskeriet.

»De sidste par år har der været tegn på store sild i bestanden, og det kan vi håbe på bliver en afgørende faktor for igen at kunne komme til at fiske vestlige østersø-sild i de kommende år,« siger Johannes Palsson.

Sammenfattende regner Scandic Pelagic med, at den samlede sildekvote vil være på niveau med 2025, dog en smule større.

Fortrøstningsfulde på trods

Trods en forventet samlet markant nedgang i kvoterne i 2026 er FF Koncernen fortrøstningsfulde.

»Vi er vant til at skulle arbejde med større udsving i bestandene. Det kommer til at kræve noget af os og vores medarbejdere, men vi har som koncern en stærk evne til at tilpasse os til de enhver tid givne forhold i den her branche,« siger Johannes Palsson.

Fastsættes i oktober og december

De endelige kvoter for Østersøen bliver fastlagt i slutningen af oktober, mens de øvrige kvoter bliver endeligt fastsatte i slutningen af året.

Tobis og nordsøbrislingekvoterne kommer først til næste år.



Danmarks nationalfisk er ... *rødspætten*

– skarpt efterfulgt af silden på andenpladsen

Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Jacob Jensen (V) udskrev i august valg om, hvilken fisk der skal være Danmarks Nationalfisk. I starten af oktober blev vinderfisken kåret, og det blev rødspætten, der løb med den fornemme titel – skarpt efterfulgt af silden på en flot andenplads.

I alt har over 36.000 danskere deltaget i afstemningen, og med over 17.000

stemmer på rødspætten var det en overbevisende sejr.

Silden endte på andenpladsen med næsten 10.000 stemmer, mens tredjepladsen gik til havørreden med lidt over 2700 stemmer.

Det skal ikke være nogen hemmelighed, at FF Koncernens storfavorit var silden, der bannerførte sig under sloganet »Sammen er vi stærke«.

»Vi havde selvfølgelig håbet, at vores superfisk, silden, blev Danmarks nye nationalfisk, men vi er også meget tilpasse med dens flotte andenplads. Et stort tillykke til rødspætten med den fine titel – man skal ikke underkende, at en god rødspættefilet med remoulade er en sikker vinder på middagsbordet – og derfor kan vi godt leve med at se os slået af en fladfisk,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson med et smil.



»Stem på mig! Jeg er nok Danmarks ældste super food«. Det var desværre ikke helt nok til at løbe med sejren for Danmarks historisk mest vigtige fisk.

Vidste du, at:

- **rødspætten** i århundreder har været en fast del af danskernes kost og kultur. Fra små fiskerlejer langs kysten til travle havnebyer har den sikret mad på bordet og indtægt til fiskerne. Den har været en handelsvare, der rejste langt ud over Danmarks grænser – men også en uundværlig del af hverdagsmåltiderne hjemme i køkkenet.
- **silden** har været her altid. I middelalderen var den så eftertragtet, at hele byer blev bygget op omkring sildefiskeriet, og mennesker strømmede til Skånemarkedet fra hele Europa for at købe den danske sild. Den skabte liv, handel og velstand – og den gør det stadig.

Kilde: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

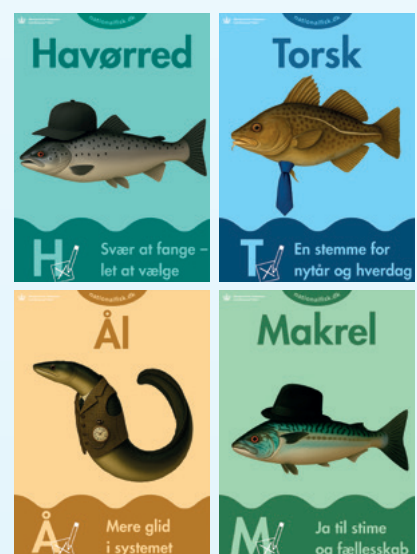


Stort tillykke til rødspætten, der med knap halvdelen af stemmerne er kåret til Danmarks nationalfisk.

En hyldest til den blå natur

Et dommerpanel udvalgte seks fisk, der alle er udbredte i danske farvande og har historisk, kulturel og kulinarisk betydning.

»Kåringen er både en hyldest til vores blå natur og et opråb om at passe på havmiljøet. Det er en mulighed for at fejre vores stærke bånd til hav, fjorde, søer og åer, men også fiskeriets rolle i både historien, kulturen og i køkkenet,« siger minister for fødevarer, landbrug og fiskeri, Jacob Jensen (V).



De øvrige fire opstillede kandidater.

Valgplakater på siden: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri