

Vellykket blåhvillingsæson nærmer sig sin afslutning

Vi befinder os i skrivende stund på bagkanten af blåhvillingsæsonen, og i det følgende vil Fish Supply Director John B. Christensen gøre status på, hvordan den er gået i år.



Fangsten af blåhvilling er denne sæson gået over al forventning, både hvad angår mængde og kvalitet

Det er en tydeligt tilfreds Fish Supply Director, der gør status over blåhvillingsæsonen, der strækker sig fra februar måned og frem til maj.

»Alt i alt vil jeg sige, at blåhvillingsæsonen igen i år har været rigtig god. Mængderne er blevet indfriet i forhold til, hvad vi ønskede, og kvaliteten af fisken har også været rigtig fin. Vores budget for denne art er i den grad blevet indfriet,« siger John B. Christensen.

Og netop kvaliteten på fangsterne er noget, FF Skagen helt bevidst er gået ind og arbejde med. Sidste år indførte virksomheden kvalitetsafregning på råvarerne, og herefter gik processen i gang med at anskueliggøre over for fiskerne, at det godt kan betale sig at køle på fiskene og undgå at fylde bådene helt op, for dermed at få en højere pris for fisken. Og dette tiltag lader til at være blevet taget godt imod:

»Vores leverandører kommer med super god fisk. Det er nedkølet, og vi laver nogle helt fantastiske produkter af det. Og vi kan ligeså godt se i øjnene, at hvis vi skal være

INDHOLD

Vellykket blåhvillingsæson nærmer sig sin afslutning **1-2**

Sibiriske vinde lægger en dæmper på vintersæsonen **3**

FF Skagen overtager Skagerak Pelagic – og danner Scandic Pelagic . . . **4-7**

Special hollandsk tradition giver travlhed hos Scandic Pelagic . . **8-10**

FF Skagen fortrøstningsfulde trods efterkrav på 35 mio. **11**

Naturfænomener i Peru slipper taget og giver plads til fiskeriet **12-13**

FF Skagen lejer sig ind på kommende havneareal . . **14-15**

FF Skagen opretter stevedorefirma **16**



Her ses et skib fra Hirtshals, HG 264 Ruth, som har været med til at bringe gode mængder blåhvilling i land.



her på den lange bane, så er vi afhængige af, at vi får friske råvarer,« fortæller John B. Christensen.

For FF Skagen har initiativet ligeledes betydet store miljømæssige fordele i forhold til udledning, emission og det eksterne miljø.

Nye produktionsanlæg tiltrækker nye skibe

En anden faktor for den gode sæson skal findes i, at de massive forbedringer på produktionsanlæggene i både Hanstholm og Skagen har båret frugt.

»Når du står med store mængder fisk, skal du ikke underkende produktionsfaciliteterne og deres pålidelighed. Her har begge fabrikker kørt med den kapacitet, jeg havde regnet med. På den konto er det lykkedes os at tiltrække flere nye fartøjer, fordi de hurtigt kan komme af med deres fisk og komme ud at sejle igen. Det har ligesom gjort os lidt lækre,« siger John B. Christensen.

Blåhvilling bliver fanget vest for Irland og nord om til Færøerne og er en meget vigtig fisk for FF Skagen.

Sibiriske vinde lægger en dæmper på vintersæsonen

Februar måneds kolde sibirske vinde udfordrede i den grad årets vintersæson. Fiskerne kunne til tider dårligt komme ud at sejle, og det påvirkede selvsagt sæsonen mængdemæssigt.



John B. Christensen: »Mængdemæssigt skuffede østersøfiskeren i februar måned. Det gjorde, at vi ikke nåede helt i mål«.

Vintersæsonen udgøres af fangsten i årets første par måneder, og den består af sild og brisling fra Østersøen.

»Januar var nogenlunde, men mængdemæssigt skuffede østersøfiskeren i februar måned. Det gjorde, at vi ikke nåede helt i mål. Til gengæld har afskær fra sildeindustrien stort set indfriet det, det skulle,« fortæller Fish Supply Director John B. Christensen.

Fiskene var godt nok til stede, men fiskerne kunne ikke altid komme ud på grund af det dårlige vejr.

»Det værste var, når man så skibene og der hængte en halv meter is på siden af dem. Tidligere er der mange skibe, der

er tippet rundt, så folk blev i havn,« siger John B. Christensen.

Problemer til lands

Også på landsiden forvoldte de isnende vinde besvær.

»Vi havde virkelig nogle problemer med at tage fiskene på land. Vi spuler jo med vand, og når der er så koldt, fryser rørene, så snart de ikke er i gang. Men vi fik da fisken losset – det tog bare lidt længere tid.«

Der er imidlertid udsigt til en løsning på udfordringerne på landsiden til næste vinter. FF Skagen har på tegnebrættet at bygge en ny, indendørs lossehal.

Det dårlige vejr i februar måned gjorde det nogle dage umuligt at komme ud at fiske.



FF Skagen overtager – og danner Scandic

FF Skagen har overtaget det tidligere Skagerak Pelagic og konsolideret det med Sweden Pelagic og Nielsens Fiskeeksport. Fra nu af vil samlingen af virksomhederne være kendt som Scandic Pelagic.

Det tidligere Skagerak Pelagic er en af FF Skagens nærmeste naboer på Skagen Havn. Og for FF har det netop været en del af virksomhedens strategi at sikre sammenhæng på havnen.

»Vi synes, det er utrolig dejligt, at vi nu er et samlet selskab på havnen, som både

køber sild til konsum og andre arter til mel og olie. På denne måde letter vi processen for fiskerne, og samtidig sikrer vi fuld udnyttelse af silden, for det skal ikke være nogen hemmelighed, at afskær fra sildefabrikken er en vigtig del af råvaregrundlaget på FF siden,« siger CEO Johannes Palsson.

Forhandlinger kom i hus ved et tilfælde

Forhandlingerne om Nielsens Fiskeeksport blev indledt og gennemført sidste år. I den forbindelse ønskede CEO Johannes Palsson at overrække nyheden om overtagelsen personligt til daværende ejer af Skagerak Pelagic, Iver Espersen.

FF Skagen er glade for at have sikret sammenhæng på havnen ved at overtage Skagerak Pelagic, som fra nu af bliver en del af det nye selskab, Scandic Pelagic.



Skagerak Pelagic Pelagic

»Jeg fortæller og forklarer, og alt var fint og godt, og så siger han afslutningsvis 'og hvad tænker du så med os?' Og der måtte jeg så sige, at hvis han ønskede at sælge, hvis vi kunne blive enige om en pris, og hvis vi kunne få en finansiering, jamen så hvorfor ikke,« siger Johannes Palsson med et smil om den spontane forhandling, som var endeligt afsluttet knap to måneder senere.

Vi skylder at nævne, at Iver Espersen beklageligvis er afgang ved døden sidenhen, nærmere bestemt i april måned i år.



Foto: Kim Bernedsen

Aftalen mellem Johannes Palsson og Iver Espersen om Skagerak Pelagic kom i hus på Iver Espersens privatadresse en søndag aften over en god middag.

Også det tidligere Nielsens Fiskeeksport i Aalbæk har fået sat nye skilte op. Scandic Pelagics nye logo er inspireret af Nielsens Fiskeeksports tidligere logo og symboliserer samlingen af tre ledende sildevirksomheder i en koncern.



Det tidligere Sweden Pelagic, som fremadrettet er en del af Scandic Pelagic.



Foto: Thomas Kjølberg



Foto: Peter Sjøholm



Foto: Peter Sjøholm

Scandic Pelagic er for nylig hjemvendt fra fiskerimesse i Bruxelles, hvor det nye selskab blev præsenteret.

Drives som to separate virksomheder

FF Skagen og Scandic Pelagic vil blive drevet som to separate virksomheder. Eneste overlap er, at CEO Johannes Palsson og CFO Lars Leer indgår i begge ledergrupper. Derudover er bestyrelsesformand Jens Borup også bestyrelsesformand i begge virksomheder, og Erik Rejnholt Rasmussen sidder ligeledes i begge bestyrelser.

»Jeg har været i sildebranchen før, da jeg arbejdede for Sildarvinnslan på Island. Så for mig var det jo sådan set at komme tilbage til en branche, jeg kendte godt i forvejen. Men det er klart, at der ikke var ret stort kendskab til sildebranchen i FF organisationen, og derfor er det glædeligt, at alle de gode kræfter og folk fra sildevirksomhederne fortsat er med os på den her rejse, så det gode kendskab om branchen er samlet og bevaret i den nye organisation,« siger Johannes Palsson.

Scandic Pelagic Ellös AB

har pr. 1. maj 2018 overtaget MP-Produkter AB

Den tidligere adm. direktør i Skagerak Pelagic, Peter Kongerslev, fortsætter som salgsdirektør i Scandic Pelagic, mens tidligere adm. direktør i Nielsens Fiskeeksport, Ole Holm, fortsætter som produktionsdirektør. Tidligere adm. direktør i Sweden Pelagic, Peter Sjöholm, samt Martin Kuhlin, tidligere direktør på Ellös, er alle med i ledergruppen, som i øvrigt er blevet styrket ved, at Birgitte Jacobsen for nylig er blevet ansat som kvalitetsdirektør. Det er altså noget, der bliver sat stor pris på i FF regi.

»Vi er utrolig glade for, at de har taget på sig at drive den her virksomhed i fællesskab,« siger bestyrelsesformand Jens Borup.

Visioner for Scandic Pelagic

Det nye selskab kører videre som hidtil med samtlige folk og anlæg. Alt vil blive udnyttet, og der vil formentlig blive brug for lidt flere kræfter med tiden. Fokus vil i den kommende tid ligge på produktudviklingen.

»Der er lang erfaring med produktudvikling i sildevirksomheden, og det vil vi selvfølgelig have et stærkt fokus på fremadrettet også,« siger Johannes Palsson.

Det nye selskab er blevet Europas største sildefabrik, der har hovedfokus på syrnede sildeprodukter. Konsolideringen hviler på 80 års erfaring indenfor forarbejdning af sild.

Morgenlys over Skagen



Speciel hollandsk tradition giver travlhed hos Scandic Pelagic

Årets matjessæson venter lige rundt om hjørnet – for hollænderne, men ikke mindst også for Scandic Pelagic, der i omkring en måned hvert år må indkalde 50 ekstra mand for at kunne følge med. I denne udgave vil vi give et indblik i hollændernes særegne tradition omkring den fede matjessild.

Hvad er en matjessild?

Når der begynder at komme lys og varme, starter fødekæden i havet op, og silden begynder at spise voldsomt af en slags rejeyngel kaldet »åte«. Det betyder, at silden i løbet af en måned går fra et fedtindhold på 5-6 procent til omkring 20-25 procent. Og det er netop, hvad der gør den til en matjessild: Den skal være fed, og den skal have åte i tarmen.

Matjessæsonen går fra den sidste uge i maj eller første uge i juni og fire til fem uger frem.



Det specielle ved en matjessild er, at sil-den næsten er rå. Eneste forarbejdning efter fangsten er, at man enten kapper hovedet af eller blot fjerner gællerne og modner fisken i salt i et døgn, før den bliver frosset ned.

»Man kan sige, at matjessild er det tætteste, du kommer på sushi uden at være sushi,« siger Sales Director i Scandic Pelagic, Peter Kongerslev.

Matjesboder med sild og rå hakkede løg

I Holland er matjessild så populære, at de har såkaldte matjesboder, som er at sidestille med vores pølseboder herhjemme.

»Så står ham der matjesfatter og fisker den hele sild med hoved og alting op af spanden, og så står han på et skærebæret og fileterer og renser den. Så holder han i hovedet for at trække skindet af de to fileter. De skal hænge sammen i halen, så man kan bruge den som håndtag. Og så vender man ellers bare de filetter i en gang rå hakkede løg! Det er en stor delikatesse i Holland,« forklarer Peter Kongerslev.

Flagdag og årets første spand til dronningen

Matjessild har sin helt egen nationaldag, »Flagdagen«. Det var dagen, hvor den hollandske flåde drog ud for at fange de første matjessild, med alle flag sat. Den



Peter Kongerslev og resten af teamet på Scandic Pelagic ruster sig i disse dage til at gå en hektisk måneds tid i møde, hvor 50 ekstra mand vil blive kaldt ind for at hjælpe.

Matjessild er en stor delikatesse i Holland, hvor den fede fisk bliver spist med største velfornøjelse.



første spand matjes bliver sat på auktion, og indtjeningen doneres til velgørende formål. Og silden? Den bliver spist af den samme familie hvert år.

»Den første spand bliver sendt op til de kongelige, således at de har fået de første matjessild. Så er sæsonen skudt i gang,« siger Peter Kongerslev.

Sildefabrikken summer til trætheden rammer

Men det er ikke bare i Holland, at der er en helt særlig stemning om den fede fisk. Også hos Scandic Pelagic mærker de spændingen op til sæsonen, som sikrer selskabet næsten 20 procent af den samlede årsomsætning.

»I starten summer det hele, nu kører det, og alle ser frem til, at sæsonen skal starte. Men så efter to til tre uger er folk sgu ved at være lidt trætte, og så begynder man at se frem til, at det snart er færdigt,« siger Peter Kongerslev.

Og sluttidspunktet er da heller ikke til at rykke på. Når fedtindholdet kommer op omkring 22-24 procent, begynder hunfiskene at danne rogn, og så er det slut.



Foto: Martin Haasnoot

Den stort set rå matjessild bliver holdt i hovedet for at trække skindet af de to fileter. De skal hænge sammen i halen og derefter ellers bare vendes i en gang rå, hakkede løg. Velbekomme!

»Det giver en anderledes smag, og så smager det ikke rigtigt. Plus at matjes er afledt af 'meisje', som betyder pige eller jomfru. Og man har jo kun hørt om en enkelt jomfru, der var med rogn, og

hende snakker man om endnu. Så man kan jo ikke have en jomfrusild, der er med rogn,« siger Peter Kongerslev med et grin.

De såkaldte matjesboder ligger overalt langs strande og promenader i Holland.



Foto: Martin Haasnoot

FF Skagen fortrøstningsfulde trods efterkrav på 35 mio.

Skattemyndighederne har fremsendt krav til FF Skagen om efteropkrævning af told på 35 mio. kroner. Virksomheden retter ind, men er på ingen måde enig i kravet. Sagen er blevet anket til Skatteankestyrelsen, og FF Skagen er klar til at gå hele vejen til EU-Domstolen om nødvendigt.

Hele sagen går i al sin enkelthed ud på, hvorvidt det fisk, der kommer til virksomheden fra 3. lande, skal fortoldes eller ej. Ifølge skattelovgivningen skal fødevarer fra 3. lande fortoldes, hvis de er humanitært egnede. Og dette er netop stridens kerne. Skat hævder, FF Skagens fisk er humanitært egnede, men CFO hos FF Skagen, Lars Leer, er på ingen måde enig.

»Vi anerkender ikke kravet. Vi har altid fastsat vores varekoder ud fra, at det er industrifisk, der går til produktion af fiskeemel og fiskeolie til foder. Ud fra de foreliggende omstændigheder mener vi ikke, at den her fisk er egnet til menneskeføde, og derfor mener vi heller ikke, den skal fortoldes,« siger Lars Leer.

Mangler holdbare beviser fra Skat

Skattelovgivningen beskriver ikke nærmere, hvornår en vare er egnet eller uegnet til menneskeføde, og derfor skal man over i fødevarerlovningen for en nærmere definition og afklaring. Det er imidlertid FF Skagens vurdering, at Skat

har behandlet sagen uden tilstrækkelig skelen til fødevarerlovningen. Derudover mener virksomheden ikke, at Skat har opfyldt reglerne for prøvetagning og kontrol.

»I forhold til den her sag er vi meget fortrøstningsfulde. Vi føler ikke, der er ført noget holdbart bevis, og vi kommer til at køre den hele vejen,« siger Lars Leer.

Sagen er netop blevet anket til Skatteankestyrelsen. Sagsbehandlingstiden er imidlertid 3,5 år.

»Det er nu engang sådan, at når vi modtager det her krav, så er vi nødt til at rette ind efter kravet i første omgang, selvom vi er dybt uenige. Og så vil vi i mellemtiden indenfor de gældende regler forsøge at reducere toldsatsen,« siger Lars Leer.

Efterkravet er givet på baggrund af perioden fra den 1. januar 2015 til den 30. november 2017. Den primære import fra 3. lande har bestået af blåhvilling fra Norge.



Lars Leer: »Ud fra de foreliggende omstændigheder mener vi ikke, at den her fisk er egnet til menneskeføde, og derfor mener vi heller ikke, den skal fortoldes.«



Naturfænomener i Peru slipper taget og giver plads til fiskeriet

Peru er verdens største spiller på markedet for fiskemel og fiskeolie. Men i en rekordlang årrække har det specielle vejrfænomen »el niño« og andre lignende vejrfænomener påvirket fiskeriet markant. Nu ser det imidlertid ud til, fiskene er begyndt at vende tilbage til de peruvianske farvande.

For første gang nogensinde har en el niño og lignende vejrfænomener været i sammenlagt fire år, hvilket svarer til otte fiskesæsoner. Kvoterne har i disse sæsoner varieret fra næsten 0 til 2,8 mio. ton fisk mod normalvis 2,5

til 3 mio. ton på en god sæson. Det ser imidlertid ud til, at vejret er ved at slippe taget om fiskefangsten.

»Der har været mange spekulationer omkring, hvordan den netop overstå-

ede sæson ville blive, men det blev til en kvote på 3,3 mio. ton. Det er faktisk lidt højere end forventet, fordi biomassen efter sigende skulle have det godt derude igen,« siger Sales Director hos FF Skagen, Thomas Fisker Hansen.

Peru står normalvis for omkring 20 procent af verdens produktion af mel og lidt mindre for olie, og peruvianerne fisker fortsat i stor stil for at komme tilbage til deres vante position på verdensmarkedet.

»Som det ser ud i øjeblikket fisker de på fuld tryk derude, for de skal simpelthen fiske en ordentlig kvote for at komme tilbage med industrien. Hvis ikke man har haft aktivitet derude i



Thomas Fisker Hansen: »Der må gerne være udsving, de skal bare ikke være så store, som de har været under den her el niño.«

fire år, så skal der også til at komme nogle penge på bøgerne,« siger Thomas Fisker Hansen.

Ingen er vilde med store udsving
Peru sætter prisen på verdensmarkedet. Hvor priserne stiger ved en lille

mængde fisk, kan den pludselige stigning i mængden af fisk droppe priserne igen på grund af overproduktion. Og netop den slags udsving er der givetvis ingen, der er interesseret i.

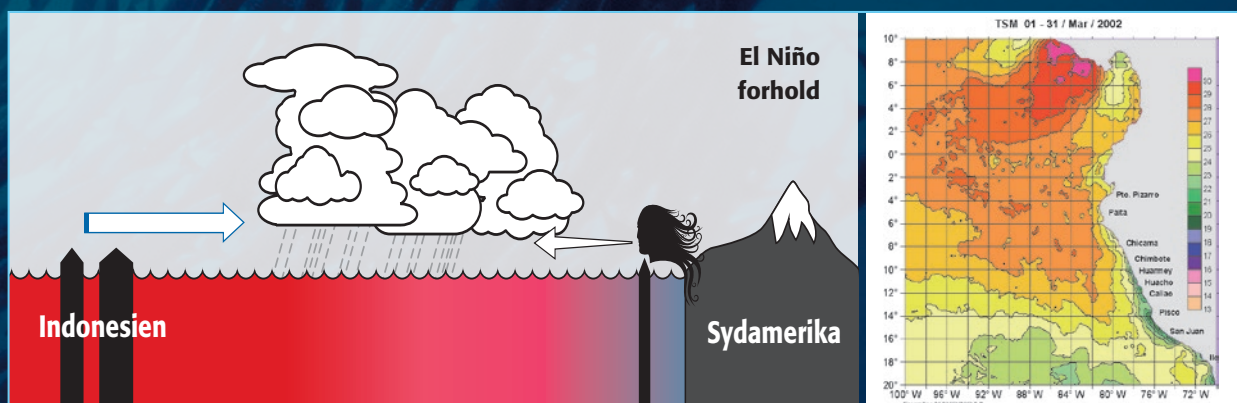
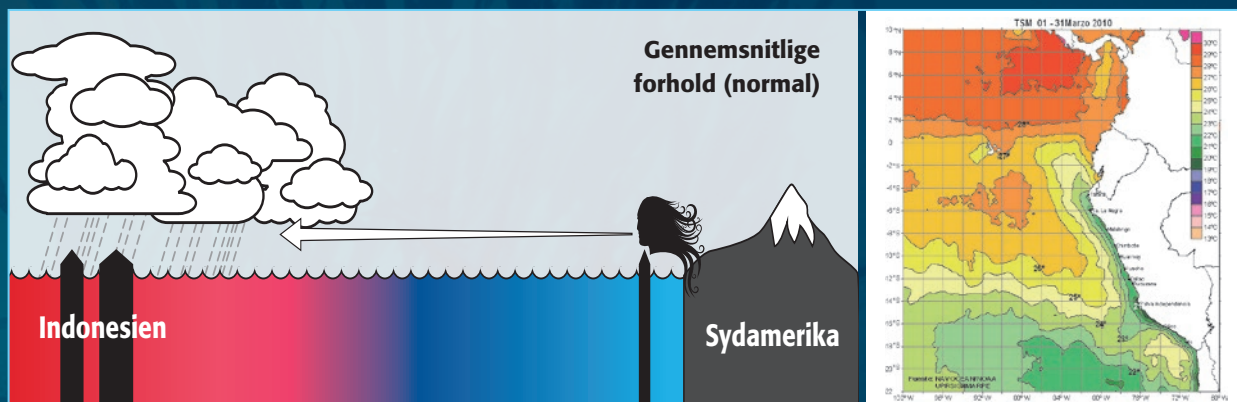
»Det er jo altid sådan, at hvor man har

en korrektion opad, kommer der også en korrektion nedad. Det gør det sværere for alle parter at navigere i. Der må gerne være udsving, de skal bare ikke være så store, som de har været under den her el niño,« siger Thomas Fisker Hansen.

El niño

- El niño betyder »drengbarnet,« men udover navnet er der intet blidt ved fænomenet
- En el niño er en varm strømning af vand, der skubber det kolde, næringsrige vand længere ud i Stillehavet
- Det fortrængte vand indeholder den biomasse, de pelagiske fisk lever af og dermed siger det sig selv, at fiskene også forsvinder
- Som regel opstår en el niño hvert 7.-8. år og varer omkring et år. Spørgsmålet i dag er, hvorvidt klimaforandringerne har ændret normalen
- Udover el niñoen har Peru i perioden været ramt af Kelvinbølger, som er en slags lokal el niño i Stillehavet, samt la niña, der ligesom el niñoen får fiskene til at forsvinde. La niña betyder »pigebarnet.«

Kilde: Holtermann



FF Skagen lejer sig ind på kommende havneareal

FF Skagen har indgået lejekontrakt med Skagen Havn om at leje sig ind på i alt 60.000 m² af det kommende etape-3 areal af den forestående havneudvidelse.



Bestyrelsesformand i FF Skagen, Jens Borup, og adm. direktør for Skagen Havn, Willy B. Hansen er begge tydeligt tilfredse med den nye lejeaftale: »Med nye faciliteter på havnen skaber vi muligheder for yderligere vækst,« udtaler Jens Borup.

FF Skagen vil fremover være at finde på 60.000 ud af de i alt 190.000 m² af den kommende etape-3 udvidelse.

FF Skagen planlægger at bruge det nye areal til lagerplads af såvel fiskemel og fiskeolie.

»Med indgåelse af denne aftale med Skagen Havn, fremtidsikker vi udviklingen af FF Skagen på Skagen Havn, hvor vi ser frem til at udvide vores virksomhed på mel og olie området. Med nye faciliteter på havnen skaber vi muligheder for yderligere vækst,« siger bestyrelsesformand Jens Borup.

Havneudvidelsen forventes at være gennemført i 2020, og herefter vil FF Skagen tage det nye areal i brug hurtigst muligt.

Udover udvidelsen på de 190.000 m², vil der også blive anlagt 930 m ny kaj.



FF Skagen lejer sig ind på 60.000 ud af de i alt 190.000 m² af den kommende etape-3 udvidelse.



FF Skagen opretter stevedorefirma

FF Skagen står bag det nyligt oprettede firma Skagen Stevedore A/S. Firmaet kommer til at drive containerterminal på havnen.

Skagen Stevedore er blevet etableret som led i ønsket om at styrke væksten i både container- og lagersegmentet på Skagen Havn.

»Formålet med etablering af Skagen Stevedore er at bygge en aktør, der kan servicere de skibsanløb, som Skagen Havn arbejder på. Vi har valgt at gå ind i det, fordi vi bliver en stor spiller i den kommende havneudvidelse, og vi ønsker sammen med Skagen Havn at servicere

alle, der ønsker at modtage og afskibe deres containere via Skagen Havn. Vi transporterer selv store mængder fiske-mel og fiskeolie med container, og derfor glæder vi os også over, at det er lykkedes Skagen Havn at etablere direkte skibsanløb med containere fra Skagen,« siger Sales Director Thomas Fisker Hansen.

Skagen Stevedore forventes at være oppe at køre fra august måned.



FF Skagen vil være med til at gøre Skagen Havn til en containerhavn.

