

Omkring 50 aktionærer var mødt op til dette års generalforsamling i FF Koncernen og den gode nyhed om, at FF Koncernen for andet år i træk leverer et flot resultat.



FF Koncernen realiserer igen i år et flot resultat

FF Koncernen kan for andet år i træk meddele, at den har leveret et flot resultat. Hvor 2022 lød på et overskud på 131 mio. kr. efter skat, lyder overskuddet for 2023 på 217 mio. kr. efter skat.

INDHOLD

FF Koncernen realiserer igen i år et flot resultat	1	Teknisk afdeling i Scandic Pelagic Skagen	8	Fornuftigt sildeår forude	12
Tobisfiskeri uden adgang til britisk farvand	4	Teknisk afdeling i Scandic Pelagic Aalbæk	10	Restaurant Fusion har silderogn på menuen	14
Fornuftige industrifiskekvoter – men.....	6	Ulige told på sild	11	Markedsdage i maj	16



Generalforsamling i FF Koncernen 2024. Stemningen var som vanlig rigtig god blandt de fremmødte aktionærer.

Det var FF Koncernens bestyrelsesformand Tom Frandsen, der offentliggjorde resultatet til dette års netop afholdte generalforsamling i FF Koncernen.

»Det skal ikke være nogen hemmelighed, at bestyrelsen på baggrund af det flotte resultat i 2022 gik ind til opgaven i 2023 med en vis nervøsitet. Samtidigt også med en overbevisning om, at det nok skulle lykkes at skabe et tilfredsstillende resultat – ikke mindst i lyset af de strategiske ændringer i aktionærkredsen. Ændringer der betød, at incitamentet

til at levere endnu flere råvarer til såvel FF som Scandic Pelagic ville få en positiv indvirkning på resultatet i 2023. Og vores nervøsitet er heldigvis ved fælles hjælp over en bred kam blevet gjort til skamme,« siger bestyrelsesformand i FF Koncernen, Tom Frandsen.

Og det er noget, der glæder CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

»Vi er rigtig glade for det flotte resultat. Et resultat der igen i år er skabt i en kombination af gunstige markedsvilkår og dygtige medarbejdere. Markederne for fiskemel og fiskeolie har været gunstige, hvilket har givet os mulighed for at give leverandørerne historisk høje priser for deres fisk, således at alle har kunnet være godt tilpasse,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

CFO i FF Koncernen og anden halvdel af

»Jeg vil gerne takke alle medarbejdere for deres indsats for vores virksomheder. Jeg vil også gerne rette en tak til de mange trofaste fiskere, som har bakket op om FF med leverancer af fisk,« siger bestyrelsesformand for FF Koncernen, Tom Frandsen.

direktionen, Lars Leer, er ligeledes godt tilfreds med årets resultat.

»På trods af faldende, men fortsat høje omkostninger til energi og stigende renter er det lykket at styre koncernen sikkert igennem de forskellige udfordringer,« siger CFO i FF Koncernen, Lars Leer.

»Året har som tidligere nævnt været præget af særligt gunstige markedsvilkår for fiskemel og fiskeolie, og vi forventer derfor ikke et resultat på samme niveau i det kommende år,« tilføjer Lars Leer.

Beskedent overskud til Scandic Pelagic

Som berettet i forrige udgave af FF Nyt levede Scandic Pelagic ikke op til forventningerne hvad angik råvaretilførsler, samtidig med at rognmarkedet på det nærmeste kollapsede.

Sildefabrikken leverer imidlertid stadig et beskedent overskud på knap 2 mio. kr. efter skat.

»I 2023 brugte vi ressourcer på at samle skærreriet i Skagen, og vi ser allerede nu en positiv effekt heraf, såvel produktionsmæssigt som økonomisk,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.



Positive forventninger til 2024

Overordnet set er FF Koncernen også kommet godt fra start i 2024.

»På råvaresiden er vi foran budget, både i FF Skagen og Scandic Pelagic, og det er vi meget tilfredse med. Det er altid godt at få en god start. Når vi ser på forventningerne til året som helhed er det klart, at det som altid er markedssituationen i Peru og Kina, der bliver afgørende for FF Skagen. Derudover er det uvist, hvilken indflydelse den verserende tobisdebat vil få på vores tilførsler,« siger bestyrelsesformand i FF Koncernen, Tom Frandsen.

Trods de ubekendte faktorer sejrer koncernens optimisme til syvende og sidst.

»Det er fortsat målsætningen at kunne give vores leverandører en absolut konkurrencedygtig pris. For hver gang vi øger tilførslerne, sænker vi samtidigt enhedsomkostninger, hvorfor virksomhedens succes i overvejende grad altid hænger sammen med tilførsler, der sikrer udnyttelsen af vores kapacitet mest muligt,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.



▲ FF Koncernens direktion, CEO Johannes Palsson (tv.) og CFO Lars Leer, er godt tilfreds med dette års resultat.

FF Skagen modtog i 2023 457.000 ton råvarer, hvilket er den største mængde, fabrikken i Skagen har kørt igennem i mange år. Scandic Pelagic modtog 88.000 ton råvarer, hvilket var mindre end forventet.



Tobisfiskeri uden adgang til britisk farvand



Bedst som årets tobissæson skulle være gået i gang 1. april, har briterne forbudt fiskeri efter tobis på den britiske del af Doggerbanke. Det er et klart brud på den aftale, der blev indgået i forbindelse med brexit om fortsat gensidig adgang til fiskeri i parternes farvande og skal derfor have konsekvenser, mener både CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson, samt EU-parlamentariker og næstformand i parlamentets fiskeriudvalg PECH, Asger Christensen (V).

Startskuddet til årets tobissæson lød som sædvanligt 1. april, men det har ikke fået fiskerne til at springe op af stolene og på havet på tobisjagt som vanligt – for tobisfiskeriet i britisk farvand, hvor langt størstedelen af tobisfiskeriet foregår, er lukket.

»Som vi har forstået det er det et klokkeklart brud på den aftale, der blev indgået mellem Storbritannien og EU i forbin-

delse med Brexit – en fiskeriaftale, som vi som branche kæmpede for skulle være en del af den samlede aftale. Jeg synes, briternes beslutning er fuldstændig vanvittig.« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

EU-parlamentariker og næstformand i parlamentets fiskeriudvalg PECH, Asger Christensen (V) stemmer i.

Tyveri ved højlys dag skal have konsekvenser

»Jeg er ikke et sekund i tvivl om, at det er et klokkeklart brud på brexitaftalen, som vil få alvorlige konsekvenser for danske fiskere. Det bør også få konsekvenser for briterne. Jeg vil gå så langt som at sige, at briterne skal udelukkes fuldstændigt fra det indre marked, hvis ikke der kommer en løsning.« siger medlem af Europaparlamentet og næstformand i parlamentets fiskeriudvalg PECH, Asger Christensen og fortsætter uden at lægge fingrene imellem:

»De danske fiskere har betalt dyrt for at få adgang til at fiske tobis i britisk farvand, da man indgik Brexitaftalen. Derfor er der i bund og grund tale om tyveri ved højlys dag, når briterne uden videre fjerner fiskernes adgang til deres farvand. En rettighed, som fiskerne både har betalt for, og som der er lavet en fælles aftale om, siger Asger Christensen.

»Briternes melding er, set fra min stol, i direkte strid med den fælles Brexitaftale, og den vil få alvorlige konsekvenser for danske fiskere. Det bør også få konsekvenser for briterne,« siger medlem af Europaparlamentet og næstformand i parlamentets fiskeriudvalg PECH, Asger Christensen



Foto: Amanda Heilmann

Går imod biologiske anbefalinger

Briternes argument for at lukke tobisfiskeriet er et ønske om at beskytte fuglelivet.

Det på trods af, at DTU Aqua har konkluderet, at fuglelivet ikke påvirkes, samt ICES har slået fast, at den biologiske rådgivning er økosystembaseret og dermed tager højde for, at tobis også udgør en del af fødevaregrundlaget for fuglelivet.

»Det udgør et alvorligt brud med den etablerede biologiske rådgivning og risikerer at underminere hele grundlaget for bæredygtigt fiskeri,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

Store økonomiske konsekvenser

I Danmark landes der omkring 100.000 ton tobis fra britisk farvand om året, til en værdi af mere end 300 mio. kroner. Siden 2015 har fiskeriet efter tobis ligeledes dannet grundlag for en betydelig eksport på 2,7 milliarder kroner i form af fiskemel og -olie.

»Uden disse råvarer står hele fiskeri- og fiskeforarbejdningssektoren overfor alvorlige økonomiske udfordringer,« siger Johannes Palsson.

Han understreger dog samtidig, at konsekvenserne rækker langt ud over Danmarks grænser og den danske fiskerisektors økonomi.

»Lukningen af tobisfiskeriet vil også påvirke andre EU-lande og deres sektorer. Det er ikke kun et spørgsmål om tabte indtægter, det er også et brud på det fundament, som vores fælles europæiske fiskeripolitik og samarbejdsaftaler bygger på,« siger Johannes Palsson.

Frygter briternes næste træk

Johannes Palsson kan ikke undgå at spekulere på, hvad briternes næste skridt vil være, hvis de ikke mødes med kraftig modstand nu.

»Jeg kan frygte, at andre dele af fiskeriet, såsom silde-, makrel- og brislingefiskeriet, også vil blive lukket ned. Dette kan

have vidtrækkende konsekvenser, ikke kun for den lokale økonomi, men også for de økonomiske relationer mellem EU og Storbritannien som helhed. Det er på alle måder afgørende, at EU står fast og insisterer på, at Storbritannien overholder de aftaler, der er indgået. Det handler ikke kun om fiskeri- og fiskeforarbejdningssektoren, det handler om principperne for internationalt samarbejde og overholdelse af indgåede aftaler,« siger Johannes Palsson.

Parlamentsmedlem Asger Christensen arbejder fortsat intensivt på at løse sagen.

»Jeg fortsætter kampen for de danske fiskerettigheder. Både fordi det juridisk er fiskernes ret. Fordi det er moralsk forkasteligt ikke at overholde en aftale. Og fordi danske fiskere allerede har betalt en alt for høj pris for briternes exit,« siger Asger Christensen.

Jeg håber, de britiske myndigheder kommer til fornuft og får tildelt adgang til det allerede aftalte fiskeri,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.



Fornuftige industrifiske

Dette års industrifiskekvoter går som altid op og ned, men ser sammenlagt nogenlunde ud. Når der alligevel er tilføjet et »men« i overskriften, må vi tilskrive, at Brexit/tobisproblematikken endnu afventer politisk løsning og kan tippe vægten i begge retninger i forhold til, hvordan året bliver for FF Skagen. Netop af den årsag at tobis er en af de vigtigste arter for industrifiskeriet og udelukkelse af britisk farvand dermed vil koste dyrt.

Lad os tage fat om tobis med det samme. Årets kvote ender på 168.000 tons, hvilket ligger under sidste års kvote på ca. 198.000 ton, som vel at mærke var en fordobling fra året forinden. Og med denne kvote, følger den gode nyhed fra Det Internationale Havundersøgelsesråd der har erklæret bestanden for 'velforvaltet'.

»Det er egentlig en 'ok' kvote, der er kommet på tobis, men den bliver, som det er lige nu, forstyrret af lukningen af den engelskøkonomiske zone af område 1, hvor vi i øjeblikket venter mere end spændte på udfaldet på det politiske plan,« siger Fish Supply Director, John B. Christensen.

Træls med lav kvote for østersøfiskeriet

Mens fiskemølsfabrikken holder vejret med hensyn til tobisfiskeriet, kan den samtidigt ærgre sig over, at fiskeriet efter sild og brisling i Østersøen for langt de fleste vil være slut inden udgangen af marts måned.

»Det er for at sige det mildt lidt træls, at kvoterne igen, igen, igen er sænket så meget, nærmere bestemt fra 299.000 ton sidste år til 240.000 ton i år. Før i tiden startede fiskerne op med dette fiskeri præcis på den første dag i året og sluttede ikke før slutningen af april. Og så startede man op igen i midten af oktober og frem til jul. Så at det nu slutter inden udgangen af marts synes jeg tyder på en alt for lav kvote, da vi ser forholdsvis hurtige fangstrejser,« siger Fish Sup-

Fish Supply Director John B. Christensen ser frem til en afklaring på Brexit/tobisproblematikken, da alt andet peger i retning af et godt år mængdemæssigt for FF Skagen.



kvoter – *men...*

ply Director i FF Skagen, John B. Christensen.

Hævet blåhvillingkvote og travlhed på fabrikken

Nu er det imidlertid på tide med lidt gode nyheder; nemlig at blåhvillingkvoten er steget 9% fra 1.400.000 ton sidste år til 1.526.000 ton i år.

»Det er rigtig positivt for fabrikken, at blåhvillingkvoten er steget. Det bevirker, at vi kører for fuld kraft i øjeblikket og formentlig måneden ud eller måske endda helt ind i starten af maj,« siger John B. Christensen og tilføjer, at også gode mængder afskær fra sildefabrikken er med til at holde produktionen i sving.

Fabrikken kører rigtig godt

»Vi kører i det hele taget alt, hvad remmer og tøj kan holde for tiden. Vi holder en høj kapacitet på fabrikken, forstået på den måde, at vi får produceret det, vi forventer – og faktisk lidt mere til,« siger John B. Christensen.

Han lader i samme ombæring ros gå ud til medarbejderne.

»Fabrikken kører rigtig godt og pålideligt. At vi har en fantastisk drift i øjeblikket er medarbejdernes fortjeneste. De er meget dygtige til at udnytte og vedligeholde maskineriet,« siger John B. Christensen.

Tilbage står fortsat blot usikkerheden om tobisfiskeriet.

»Hvis man finder en løsning på tobisproblematikken, så tør jeg godt sige, at vi får et godt 1. halvår på fabrikken,« siger John B. Christensen.

Afventer kvoten på nordsøbrisling

Nordsøbrislingen er i skrivende stund ikke kendt.

»Mit håb for kvoten på Nordsøbrisling er, at den som minimum er på højde med sidste års kvote, som lød på 133.000 ton,« siger John B. Christensen.

*Skagen Havn
en gryende forårmorgen.*



Teknisk afdeling i Scan

Scandic Pelagics tekniske afdeling i Skagen består af en elafdeling og en smedefdeling.

FF Nyt har besøgt afdelingerne og fået et indblik i hverdagen i en travl og velfungerende del af Scandic Pelagic.

Smedefdelingen: Vi kender ikke dagen, før vi møder ind

Teknisk Afdelings smedeværksted tæller fire smede, der servicerer fabrik 1, 2 og 3.

Smed Henrik Thomsen har været afdelingsleder her i to år, men været ansat som smed siden 2011.

Smedefdelingen sørger for alle akutte opgaver i driften af både fabrik 1, 2 og 3 i Skagen, vedligehold samt ombygnings- og implementeringsopgaver. Herudover går der to maskinreparatører på fabrik 2 og 3, som står for alle daglige reparationer og vedligehold. Lige nu er afdelingen blandt andet i gang med at ombygge de kar, som fiskene pumpes ind i ved losning.

»Der er altid noget at lave i smedefdelingen. Det er både spændende og alsidigt, og de fleste dage ved vi ikke, hvad dagen vil bringe, før vi møder ind. Når der er produktion vægter det selvfølgelig højest, at produktionen kan køre glat,« siger afdelingsleder Henrik Thomsen.

I de stille stunder forbereder afdelingen de store opgaver, de vil arbejde med i sildefabrikens stille periode.

»Vi har altid forberedt en eller flere store opgaver hertil. Vi har kun omkring 2,5 måneder, hvor produktionen står stille, så her kører vi på for at blive færdige,« siger afdelingsleder Henrik Thomsen.

Derudover står smedefdelingen også



for at overvåge alle køle- og fryserum 24 timer i døgnet.

»En ting er sikkert, og det er, at vi aldrig keder os,« siger Henrik Thomsen.

Smed Henrik Olsen i færd med at lave aksler, der skal bruges i forbindelse med ombygning og renovering af maskiner.



Smed Mads Balsen Friis i gang med at lave beslag til en ny vejestation, som skal stå klar, inden sæsonen går i gang sidst i maj.



dic Pelagic Skagen



Der samarbejdes tæt på tværs af el- og smedeafdelingen i Teknisk Afdeling i Skagen. De samles hver fredag morgen 8.30, hvor de altid starter ud sammen med et rundstykke. Fra venstre: Smed Mads Balsen Friis, afdelingsleder for smedeafdelingen Henrik Thomsen, smed Henrik Olsen, afdelingsleder i elafdelingen Jan Nørgaard Christiansen og elektriker Tobias Riis Skov.

Elafdelingen: Vi prøver altid at være et skridt foran

I elafdelingen møder FF Nyt to yngre elektrikere og to af slag-sen med lidt flere år på bagen. Og spørger man dem selv er det den helt rette kombination.

»Det fungerer rigtig godt for alle mand, at vi er en blanding af den yngre og den lidt ældre generation. Vi ældre kan lære fra os, men mindst lige så vigtigt kan vi lære utroligt meget fra de unge med alle de nye ting, de har lært og tager med sig ind på vores arbejdsplads. På den måde bidrager vi alle til en aktiv og spændende arbejdsplads,« siger elinstallatør Jan Nørgaard Christiansen, som har været afdelingsleder i elafdelingen i 22 år.

Det går meget godt i spænd med elafdelingen's vision som er 'at lave nyt':

»Vi prøver altid at være et skridt foran; at tænke lidt længere frem og løse vores opgaver på de måder, vi tror er fremtiden. Vi har for eksempel 29 forholdsvist ens maskiner, og hvis den ene går i stykker, så prøver vi i videst muligt omfang at reparere den med nyere dele. Alt vores produktionsudstyr er bundet sammen i netværk, lysledere med mere,« siger afdelingsleder Jan Nørgaard Christiansen.

De fire elektrikere har hvert deres ansvarsområde, men arbejder meget tæt sammen, så der som regel i sidste ende har været fire elektrikeres øjne på det meste.

»Vi skal alle have en del viden om det hele – i særdeleshed de unge, der på sigt skal køre det hele videre,« siger Jan Nørgaard Christiansen.



Tobias Riis Skov er nyudlært og har været ansat i Teknisk Afdeling i Scandic Pelagic i tre måneder.

»Vi er utroligt glade for at have fået unge Tobias her i elafdelingen. For os handler det om, at de unge får nogle spændende opgaver med alt det nye i stedet for alt 'slavearbejdet'. De 2 unge elektrikere Tobias og Torben har blandt andet en ekspertise inden for IT, som vi lidt ældre omvendt kan lære rigtig meget af,« siger afdelingsleder Jan Nørgaard Christiansen



»Vores hovedopgave er, at produktionsapparatet skal køre. Dernæst kommer vedligehold, derefter udbygning og sluttelig arbejder vi med at energioptimere,« siger afdelingsleder Jan Nørgaard Christiansen. Elektrikerne fra venstre: Erik Seidler, Torben Frandsen, Tobias Riis Skov og afdelingsleder Jan Nørgaard Christiansen.

Teknisk afdeling i Scandic Pelagic Aalbæk: Her er altid noget at lave



Her er Aalbæks tekniske afdeling samlet i elværkstedet
Fra venstre: Smed Henrik Pape, afdelingsleder og smed Dennis Nielsen og elektriker Michael Aagurd.

FF Nyt lagde vejen forbi Teknisk Afdeling i Scandic Pelagic Aalbæk og fik en rundvisning af afdelingens to smede og ene elektriker.

I Teknisk Afdeling i Scandic Pelagic Aalbæk finder man afdelingsleder og smed Dennis Nielsen, smed Henrik Pape og elektriker Michael Aagurd. Denne trio står for samtligt drift, vedligehold og optimering af udstyr i Aalbæk.

»I Scandic Pelagic er der traditionelt set en periode på tre måneder, som er helt død rent produktionsmæssigt. Det opdager vi dog aldrig i Teknisk Afdeling, for her har vi altid noget at lave,« siger afdelingsleder i Teknisk Afdeling Aalbæk, Dennis Nielsen, som har været ansat på fabrikken i Aalbæk siden 1990 og været afdelingsleder siden 2000.

Upåklageligt samarbejde mellem Aalbæk og Skagen

Når den øvrige del af fabrikken lukker ned for produktion, er der masser af ting, der skal gås efter, implementeres

eller flyttes mellem Skagen og Aalbæk. Og samarbejdet mellem de to tekniske afdelinger i hhv. Skagen og Aalbæk har altid kørt upåklageligt.

»Sammenlægningen mellem Skagen og Aalbæk er simpelthen bare gået rig-

tig godt. Os afdelingsledere i hhv. Skagen og Aalbæk har et virkelig godt samarbejde. Der er altid en god tone mellem afdelingerne – der har faktisk aldrig været så meget som ét skævt ord,« siger afdelingsleder for Teknisk Afdeling i Scandic Pelagic Aalbæk, Dennis Nielsen.



Elektriker Michael Aagurd (tv.) og smed Henrik Pape arbejder tæt sammen i det daglige, hvor arbejdet udspringer fra værkstederne, men udføres over alt rundt omkring på fabrikken.

Ulige told på sild

Sildemarkedet har i flere år haft en skævvridning i forhold til en bestemt toldregel i forbindelse med import af sild til det europæiske marked fra tredjelande som for eksempel Norge. Mens der er store toldfri kontingenter på import af forarbejdede sild, bliver de toldfri kontingenter for hele sild løbende reduceret. Helt konkret betyder det, at norske producenter kan eksportere deres forarbejdede sild toldfrit ind til EU, mens hele sild fra norske fartøjer landet i EU bliver pålagt en told på 15 %. Der er naturligvis toldfri kontingenter på hele sild, men de er langt mindre end de toldfri kontingenter på forarbejdede sild, og deraf kommer konkurrenceforvridningen mellem producenterne i tredje lande og i EU.

Kort fortalt er der forskellige toldfri kontingenter for hele og forarbejdede sild. For hele sild er der en toldfri periode fra 15. februar til 15. juni, og så er der et såkaldt GATT-kontingent fra 16. juni til 14. februar på 31.888 ton. GATT-kontingentet kan anvendes til import af forskellige sild, såvel hele sild som forarbejdede. Tidligere var der også et toldfrit kontingent for hele sild, det såkaldte End-use kontingent, i perioden fra 1. oktober til 14. februar. Dette kontingent var på 10.000 ton, men er nu udgået, og der er således kun GATT-kontingentet tilbage. Dette gør, at Scandic Pelagic i perioder skal betale 15% told ved køb af sild fra tredje lande, såsom Norge.

Under GATT-kontingentet kan EU sammenlagt importere 31.888 ton sild toldfrit. Problemet er bare, at kontingentet også gælder forskellige forarbejdede sildeprodukter og ikke kun hele sild.

Det rejser kritik hos CEO i Scandic Pelagic, Johannes Palsson.

»I forhold til GATT-kontingent er det værd at hæfte sig ved, at hele EU deles om dette kontingent, som er meget lavt. Og så er der den anden åbenlyse ulighed, at når endelig der er åbnet op for brug af kontingentet til toldfrihed på de hele sild, så skal det meget lille kontingent fortsat deles mellem de hele og de forarbejdede sild,« siger CEO i Scandic Pelagic, Johannes Palsson.

Efterlyser level playing field

I forhold til de norske producenter, så



CEO i Scandic Pelagic, Johannes Palsson (tv.) og Production Director i Scandic Pelagic, Ole Holm arbejder for at skabe lige vilkår for import af hhv. hele og forarbejdede sild.

har de deres eget toldfri kontingent på forarbejdede varer, som for nylig er blevet forhandlet med EU. Dette kontingent er steget fra 11.400 til 28.000 ton sildeprodukter og er dermed langt større end GATT-kontingentet for hele og forarbejdede sild, forklarer Production Director i Scandic Pelagic, Ole Holm.

»En forarbejdet sild udgør i gennemsnit 38 % af en hel sild. På den måde kan færdigvareproducenterne køre mange toldfri varer ind på dette kontingent, som reelt svarer til 74.000 ton hele sild,« siger Production Director, Ole Holm og fortsætter:

»Det er problematisk, at der ikke er level

playing field. Vi ønsker lige vilkår for perioderne og kontingenterne for toldfrihed på hele og forarbejdede sild, alternativt at det skal være helt toldfrit for begge varegrupper,« siger Production Director, Ole Holm.

CEO i Scandic Pelagic, Johannes Palsson, er enig.

»Vi ønsker ikke, der skal være forskel på at importere hele og forarbejdede sild til EU. Derfor rejser vi denne problemstilling og gør opmærksom på forskellen. Det kan ikke være rigtigt, at producenterne i EU er dårligere stillet konkurrencemæssigt end producenterne i eksempelvis Norge,« siger Johannes Palsson.

Fornuftigt sildeår forude

De to absolut vigtigste sildebestande for Scandic Pelagic er Nordsøsilde og atlanto-skandisk silde. Mens kvoten på Nordsøsilde stiger med 28 %, går kvoten for atlanto-skandisk silde ned med 24 %. Trods en samlet nedgang i sildekvoterne regner Scandic Pelagic med et acceptabelt sildeår samlet set.

Ca. 2 ud af 3 ton silde der kommer til Scandic Pelagic er nordsøsilde. Årets kvote lyder på 510.323 ton nordsøsilde i forhold til 396.556 ton sidste år, hvilket er en stigning på omtrent 28 %.

Der er bestemt tilfredshed med denne kvote hos Scandic Pelagic. Tilfredsheden er imidlertid blandet med en grad af betyngning.

»Vi er selvfølgelig glade for stigningen i nordsøsildeknoten, lige så vel som fi-

skerne er det. Men samtidig er både fiskerne og vi en smule bekymrede for, om det er rigtigt med så stor en stigning, idet vores frygt går på, om kvoten så blot vil blive reduceret drastisk i de kommende år. Store udsving i kvoter fører ofte til en ustabilitet på vores produkter i markedet,« siger Production Director, Ole Holm.

For nu er Scandic Pelagic dog mere end klar til at modtage de ekstra mange nordsøsilde. Når kvoten stiger så meget,

modtager de danske fiskere en endnu større kvoteandel, således at de danske fiskere kan se frem til en stigning på omkring 40%.

Nedgang for atlanto-skandisk silde

Omtrent hver tredje ton silde, der kommer igennem Scandic Pelagic er atlanto-skandisk. Denne kvote er faldet med omkring 24 % – fra 511.171 ton sidste år til 390.010 ton i år.

Scandic Pelagic i Aalbæk i fuld gang med pakning af sukkerforædlede sildeprodukter.





Production Director i Scandic Pelagic Ole Holm er fortrøstningsfuld overfor årets sildekvoter, der totalt set byder på en lille nedgang.

»Reduktionen på den atlanto-skandiske sild havde vi forventet, da der ikke har været den rekruttering af sildeyngel, man havde håbet på for at opretholde bestanden. Vi kan ikke gøre andet end at være enige i at reducere kvoten, når vi hører begrundelsen. Og så kan vi bare være glade for, at det er nordsøsildden, der stiger, da vi er mere afhængige af en bedre kvote herfor, også på grund af dens geografiske placering, som er nærmere os,« siger Production Director i Scandic Pelagic, Ole Holm.

Alt i alt er Ole Holm ved godt mod på sildefabrikkenes vegne.

»Kvoterne er på et acceptabelt niveau i år, også selvom de samlet set går ned. Vi bliver reddet lidt af den store andel, som de danske skibe får af nordsøsildden. Så trods en samlet nedgang, forventer vi alligevel et fornuftigt sildeår,« siger Ole Holm.

Gode årgange på vej

Mens den atlanto-skandiske sild ikke har

den bedste årgang at byde på i år, ser det imidlertid meget lovende ud inden for de kommende år. Havforskningsinstituttet i Norge har gjort nogle fund, der viser, at der efter alt at dømme er tre solide årgange på vej. Faktisk har de ikke målt mere sildeyngel siden 2004 end på deres sidste to ekspeditioner.

»Det er nogle interessante fund, som kan vise sig at blive meget positive for fiskeriet i de kommende år, når sildene er vokset til,« siger Ole Holm.

Restaurant Fusion har silderogn på menuen

FF Nyt havde den udsøgte fornøjelse at besøge Restaurant Fusion – en restaurant direkte på havnefronten i Aalborg, der byder på en fusion mellem det franske og det japanske køkken. Det blev til en syvretters gourmetmenu. Alle retterne havde det til fælles, at de var topped med silderogn.



Fusion udefra.

Foto: Lærke Worsøe

Foto: Benjamin Bosse



Islandsk søpindsvin med wasabi, silderogn og blomster.

Foto: Benjamin Bosse



Chu-Toro med limekosho, citroncreme, hønseessens og silderogn.

Restaurant Fusion er en restaurant, hvor der bliver kredset for råvarerne i en grad, der er sjældent set. Restauranten er ejet af kok Vinh Q. Du og hans kone Le Chung. De har haft restauranten siden 2010 – og haft silderogn på menuen siden 2018.

»Vi synes, det er meget forfriskende at tilføje silderogn til en ret. Silderogn giver et ekstra pift og er ofte prikken over i'et i en ret, da det samtidig også er en meget flot ingrediens – gennemsigtige, små perler. Det går rigtig godt i spænd med vores

køkken,« siger indehaver af Restaurant Fusion, Le Chung.

Fokus på råvarens egen smag og friskhed

Artiklens billeder taler for sig selv. Der skal ikke herske nogen tvivl om, at det æstetiske udtryk i maden bliver vægtet højt. Det samme gælder selvfølgelig for smagen.

»Jeg har altid været meget fascineret af det japanske køkken, hvor højdepunktet er råvarens egen smag og friskhed. Der-

udover bliver der gjort meget ud af at finde tilbehør, der spiller godt sammen,« siger kok og indehaver, Vinh Q. Du.

Kom til Danmark som bådflygtninge

Nok er restauranten japansk og fransk, men parret selv stammer oprindeligt fra Vietnam.

»Vi kom til Danmark som bådflygtninge, da vi var 7 og 9 år. Forinden havde vi boet i flygtningelejre i henholdsvis Indonesien



Restaurant Fusion er ejet og drevet af Vinh Q. Du, som er kok, og hans kone, Le Chung, som er kontoruddannet og står for alt det administrative.



Såvel Restaurant Fusion som silderogn var en meget kulinarisk oplevelse for FF Nyts udsendte, Lærke Worsøe. Her er kok og souschef Peter Yang Andreasen ved at servere den glaserede pighvar.



Havtaskelever med ponzu og silderogn.



Rødbedemarineret, færøsk laks med karse og silderogn



Havtaskekæber på en bund af konfiteret selleri med en karamelliseret selleripuré og hasselnødder. Hertil en beurre blanc, rams-løgsolie og toppet med silderogn



Glaseret pighvar i pighvarhønselace, på en bund af glaserede og syltede glaskål. Hertil en foie gras sauce. Toppet med silderogn og blomster.



I dagens anledning skulle desserten også toppes med silderogn. Her en creme brulee med karamelliseret sukker, krystalliseret karamelchokolade og fermenteret solbæris. Saltet og fermenteret æggeblomme. Toppet med lang peber og silderogn.

og Malaysia. Efter et par uger i Danmark kom vi begge til Aalborg, hvor vi har boet lige siden. Og sidenhen mødte vi så hinanden, da vi var i vores 20'ere« siger Le Chung.

Fra grillbar til gourmetrestaurant

Kort efter Vinh Q. Du som ung var fær-digudlært kok, overtog han sin fars grillbar.

»Jeg har altid haft en drøm om at have min egen restaurant, og grillbaren blev et

springbræt. Sideløbende med take away begyndte jeg at køre catering, hvorigen-nem jeg fik opbygget en kundekreds, hvor nogle af dem sidenhen hjalp til med at realisere Restaurant Fusion,« siger Vinh Q. Du.

Restauranten blev etableret i 2010, Le Chung begyndte at tage sig af det admini-strative i 2016, og parret har ejet den selv siden 2020.

De har to voksne børn, som er flyttet fra

byen i forbindelse med studier og ar-bejde.

»Siden børnene er blevet store har vi brugt det meste af vores tid hernede. Restau-ranten er et hjerte barn og en livsstil for os, især for Vinh. Vi tilbringer også meget tid hernede sammen med venner og fami-lie. Vi har stiftet flere af vores venskaber gennem restauranten. Vinh's drøm om en restaurant er på alle måder gået i opfyl-delse, og det er en stor glæde, at vi har opnået den sammen,« siger Le Chung.

Markedsdage i maj

– fredag d. 24. maj kl. 7-17.30 og lørdag d. 25. maj kl. 9-14.

FF Handel er i fulde sving med at forberede deres Forårsmarked 2024, som løber af stablen den 24. og 25. maj. Sidste år blev markedsdagene et tilløbsstykke uden lige med flere tusinde besøgende – og butikken satser på endnu flere besøgende i år.

FF Handel er lidt af en festdag på havnen, da der ud over tilbud både inde, ude og i et telt, også vil være masser af konkurrencer, events, boder og sågar et bagagerumsmarked.

Fredag vil der være pølser, brød og drikkevarer til alle, mens der lørdag vil blive budt

på friske fiskefrikadeller til de fremmødte. »Vores ønske med markedsdagene er at give folk en god oplevelse i butikken, såvel skawboer som turister. Vi har allerede bestilt det gode vejr, og vi regner med at se et sted mellem 3000-4000 glade gæster den weekend,« siger butikschef Lars Tesgaard.



Der vil blive rig mulighed for gevinst ved markedsdagens mange konkurrencer



Forberedelserne til Forårsmarkedet 2024 er i fulde gang for Ole Pedersen (tv.), Lars Tesgaard (midten) og Ole Muhlig. »Lige nu er vi ved at skrabe alle de gode tilbud sammen, vi kan. Vi kommer blandt andet til at køre med en masse køtilbud,« siger butikschef Lars Tesgaard.



Lige som sidste år vil der blive budt på pølser og friske fiskefrikadeller til de fremmødte.



Der var livlig aktivitet på havnen til sidste års markedsdage.