

## Årets kvalitetsfisker 2014 – Norges Råfisklag

# Hotelldirektør har 100.000 gjester i natt.

Ikke alle hotelldirektører kjører ski ned fra høye fjell, ruller ut rød løper, lager fest og byr på fri bar. Denne hotelldirektøren har etablert seg i havet, i baren er det kun vann, og om det serveres mat, er det for det meste lodde. Torskehoteller er ikke helt som andre hoteller.

André Reinholdtsen ble onsdag utnevnt til Årets kvalitetsfisker 2014 av Norges Råfisklag. Det var Fiskeriminister Elisabeth Aspaker som sto for overrekkelsen.

Reinholdtsen er sjømatnærings egen hotelldirektør og har hittil i år åpnet tre hoteller, etablert egen spaavdeling for nyankomne gjester, «limousintjeneste» og en meny med sunn og økologisk mat. Han har ikke anledning til å skilte med fri bar, PR-budsjettet er magert og kjendisene står slett ikke i kø, men kvalitetsentusiaster i restaurant og dagligvare verden over kan glede seg over nok en stabil kilde til kvalitetsfisk. Vi snakker om torskehotell, der levende fanget torsk settes inn for restitusjon og mellomlagring før råstoff tas ut til salg i sjømatmarkedene.



Foto: Privat

De tre hotellene ligger i Nordvågen, på Melbu og på Myre.

Bare i natt hadde hotellet i Nordvågen et belegg på 100.000 gjester, rundt halvparten av det årlige besøket til Nordkapp-platået. Det får likevel ikke direktøren til å ta av.

- Planene for neste år er ligger på rundt 1,4 millioner individer, eller rundt 6000 tonn, på våre tre torskehoteller. Flere av dem er jo hos oss over litt tid, så det blir jo et betydelig antall gjestedøgn smiler direktøren. Etter at fisken er ankommet får de to døgns restitusjon i torskespa. - Det er krevende å bestige slike høyder som våre gjester har forsert fra havets bunn, så de trenger å hente seg inn. De får derfor merder med flat bunn og god liggekomfort. Etterpå er det ut i vanlig merd i påvente av gode priser og utsjekk til ventende brønnbåt.

- Hensikten med torskehotellet er å ta kontroll over tilgangen på fersk råstoff og fordele det jevnere ut over året. De norske fiskeriene er utpregede sesongfiskerier der mye fisk kommer på land på kort tid. Foreløpig vil ikke levendelagringen gjøre de store utslag i sesongprofilen, men systemet vil gi forutsigbar tilgang på en viss mengde fersk fisk med stabil høy kvalitet til markeder verden over, sier Reinholdtsen.

- Med egen erfaring og kompetanse som grunnlag har Reinholdtsen gått ut over sin rolle som levendefisk-fisker og etablert en fellesskapstanke som gir grunnlag for en ny næring, sier Trygve Myrvang, administrerende direktør i Norges Råfisklag. - Gjennom etableringen av Myre Havbruk knytter han sammen og tilbyr løsninger til alle fiskere og fiskekjøpere som ønsker levende fisk. Verktøyene han bruker er torskehotellene, logistikk, gode relasjoner og Råfisklagets regelverk og auksjonsordninger. Dette er godt verdikjedefarbeid og dette er godt kvalitetsarbeid. Det er denne innsatsen som har skaffet Reinholdtsen tittelen og prisen Årets kvalitetsfisker 2014.

André Reinholdtsen har arbeidet med levende fangst av torsk siden 2001 med fiskebåten Kloegga.

Kontaktperson: Markedssjef Norges Råfisklag [lise.mangseth@rafisklaget.no](mailto:lise.mangseth@rafisklaget.no) 48036136

## Bakgrunn for utnevnelsen Årets kvalitetsfisker

Fokus på kvalitet er viktigere enn noen gang når havet bugner av fisk og markedene bugner over av alternativer til dagens middag. Kampen om forbrukerne står i markedet hver dag. Norges Råfisklag oppfordrer derfor hele sjømatnæringa til å ha godt og konstruktivt fokus på grunnleggende råvarebehandling og kvalitet.



Prisen **Årets kvalitetsfisker** setter fokus på de fiskerne som strekker seg det ekstra stykket og leverer fisk ut over alminnelig kvalitet. Nok en gang ønsker vi å hedre fiskere som utøver sitt fiskeri med gode kvalitetsholdninger, som har rigget båt og planlagt fiskeri for kvalitetsleveranser, som leverer god kvalitet uavhengig av konjunkturer i markedet og som framstår som gode forbilder for andre. Redskap skal ikke ha noen betydning i denne sammenheng, det er holdninger, innsats og resultat som er avgjørende.

De fleste av oss ville nok valgt et toppprodukt som kvalitetsmerket SKREI om vi skulle hatt ferskfisk til middag. Det er svært grunnleggende krav som stilles til SKREI: Fisken skal bløgges, blø skikkelig ut, kjøles ned og pakkes



innen kort tid. Da blir det en hvit og fin ferskfisk med lang holdbarhet. Uansett hvilket produkt som skal sendes avgårde, er disse kriteriene av avgjørende betydning for hvordan fisken fremstår når den kommer fram til forbruker. Det være seg som hel fisk, filet, tørrfisk, saltfisk eller klippfisk. Blod, kjøling og skånsom behandling er avgjørende for både holdbarheten, det visuelle inntrykket og for våre valg av middagsmat.

### Årets kvalitetsfisker, Årets SKREI-fisker og Årets kvalitetsfisker

«Årets kvalitetsfisker» er den tredje varianten av kvalitetsprisen som Råfisklaget deler ut. Fra 1990 var kvalitetsprisen knyttet opp mot A- og E-prissystemet og delt ut tre ganger, til Einar Frismo (1990), John Edvard Johnsen og Kjell Klausen (1991) og John Arnfinnes (1992). Den ble tatt opp igjen i 2007, knyttet til pakking av kvalitetsmerket SKREI og delt ut seks ganger. I 2013 ble prisen utvidet til en generell kvalitetspris slik at fiskere med alle båttypen, alle redskap, alle sesonger og alle fiskeslag kunne nomineres.

Norges Råfisklag har delt ut prisen **Årets SKREI-fisker** seks ganger:

- 2007: Jonny Holst fra Nordvågen
- 2008: Karl Viktor Solhaug fra Svolve
- 2009: Birger Krogh fra Tangstad
- 2010: Petter Gregersen fra Berlevåg
- 2011: Rino Mortensen fra Myre
- 2012: Jens-Einar Bjørkås Johnsen fra Båtsfjord

I 2013 ble prisen utvidet til å hete **Årets Kvalitetsfisker** og da gikk den til Myre-fiskerne Holger Nilsen og Bård Roar Johnsen, med sine «Astrid Christina» og «Sputnik».

### **Kriterier for utvelgelse**

- Fiskeren må utøve sitt fiskeri med gode kvalitetsholdninger
- Båten og fiskeriet må være rigget og planlagt for kvalitetsleveranser
- Fiskeren må levere god kvalitet uavhengig av konjunkturer i markedet
- Fiskeren må fremstå som et forbilde for andre
- Nominasjonen må ha bakgrunn i fiske eller fangst i Norges Råfisklags distrikt.
- Det er ingen restriksjoner i forhold til båttype, redskapstype eller fiskerier

Statuetten er lagd av kunstneren Dido Brun, støpt i bronse, 40 cm høy og veier vel tre kilo.