

Dette er årets kvalitetsfisker

På Råfisklagets årsmøte i dag overrakte Fiskeriminister Per Sandberg prisen Årets kvalitetsfisker til skipper Kai Elvan med båten Ole Elvan fra Andenes.



- Det var stort å motta denne prisen. Vi ble glade og stolte, både jeg og mannskapet! Det er veldig gledelig at det arbeidet som mannskapet gjør på havet daglig blir sett og satt pris på. Vi har jo en gammel båt, men har rigget den slik at vi tar vare på fisken på beste måte. Den skal jo holde lenge som ferskfisk, sier en sindig Kai Elvan.

- Å dele ut prisen Årets kvalitetsfisker er noe av det hyggeligste jeg har gjort som Fiskeriminister, utbryter en smilende Per Sandberg. - Det foregår veldig mye bra arbeid for å få god kvalitet på norsk sjømat. Fiskerne og industrien vår har høye krav til seg selv. Det er ikke sikkert at dagens kvalitet er holdbar i morgen, men vi har store fortrinn med en næring som hele tiden utfordrer seg selv.

Den store satsingen på fersk fisk de siste årene har gjort kvalitetsarbeidet ekstra aktuelt. Når man salter eller tørker konserveres fisken og den tåler lagring lenge. Men for å kunne være i ferskmarkedet kreves det både at fiskens indre og ytre er svært godt ivaretatt, slik at fisken fremstår som helt feilfri og delikat utvendig samtidig som ferskheten må holde seg lenge. Fisk er en skjør råvare og dette krever ekstra årvåkenhet. Småfeil vises ikke på fisken umiddelbart, men kan korte ned fiskens holdbarhet som fersk fisk.

- Dette er helt toppers! sier eksportør Terje Kjøløy i Aalesundsfisk. Kjøløy er tett på kresne ferskfisk-kunder i Spania og er en av dem som over morgenkaffen har diskutert kvalitet og marked med fiskerne på Andenes. - Jeg har et svært godt inntrykk av Elvan og hans mannskap. Jeg opplever at det er et godt samspill mellom sjø og land på Andenes. Det er helt avgjørende for å få til god verdikjedetanking og komme seg inn i de gode ferskmarkedene. Fiskekjøper Leif Kvivesen skal også ha skryt for å ha lagd et godt kvalitetsmiljø og det var fiskekjøperen sjøl som foreslo Elvan.

- Vi er svært fornøyd med alle båtene som har levert til oss i vinter. Når vi ønsker å trekke frem Elvan er det for den ekstra innsatsen han har lagt inn. Han er en svært god samarbeidspartner for meg og en av nøkkelpersonene for at jeg har fått til kvalitetsatsingen hos oss. Hans fisk er grunnlag for ikke mindre enn tre merkevarer: Den blir både pakket hel og solgt som ryggfilet med skreimerket, solgt blank til spanske fiskedisker og den blir til høykvalitets Sr Bacalhau for det brasilianske markedet, forteller Leif Kvivesen ved Andenes Fiskemottak. - Når fiskeren leverer så bra kvalitet kan vi velge å bruke den til de best betalte produktene til enhver tid. Dette er bra for oss, og det er bra for fiskeren.

- Vi i Råfisklaget er stolt av prisen Årets kvalitetsfisker, sier styreleder Johnny Caspersen. - Prisen revolusjonerer ikke fiskekvaliteten, men gir oss hvert år en påminnelse om det viktige arbeidet som gjøres av mange enkeltfiskere og produsenter langs kysten.

- Samarbeidet mellom prisvinneren og hans fiskekjøper er et eksempel til etterfølgelse, sier Caspersen. - Det er ingen tvil om at kvalitetsarbeidet må foregå om bord i båten. Det er ingen tvil om at kvalitetskravene må komme fra fiskekjøper. Kvalitetsmekanismene ligger mellom fisker og fiskekjøper, og det er her kvalitetsnivået på fangsten må avtales. Dette er Råfisklagets ønske og vi stiller både kontrollører og veiledning til rådighet for de som ønsker å få til et godt kvalitetsarbeid.

Kai Elvan (til venstre) med mannskap, foto: Andøyposten