



# FISKERIHOVEDSTADEN

Båtsfjord

Februar 2016 Uke 5 - Magasin fra Kyst og Fjord

**Er klar  
for  
fiskeri-  
fest**

**Endelig er det klart for vinterens store happening i Båtsfjord «Vi i fiskeri-hovedstaden». Synnøve A. Ingebrigtsen og resten av jentan på fileten - både på Norway Seafoods og Båtsfjordbruket - får da sin fortjente oppmerksomhet når Båtsfjord markerer fiskerinæringen.**





## Fiskeri- hovedstaden

Så var det klart for årets «Vi i fiskerihovedstaden». I kjent stil flagger Båtsfjord sin betydning for fiskeri- næringen - eller fiskeri- næringens betydning for Båtsfjord - alt etter øynene som ser.

Det er egentlig en svært befriende posisjon fiskeværet som ligger midt mellom Berlevåg og Vardø har inntatt. Det er stort sett kun fiskeri det hand- ler om her. Man har aldri forsøkt å flørte med andre næringsgrener - som ek- sempelvis olje og gass-sek- toren etter at Barentshavet ble åpnet for borevirksom- het. Mens flere andre fiske- rikommuner har forsøkt seg på en flørt med energisek- toren, har båtsfjordingene ufortrøden jobbet videre med sitt mantra om hvor fiskerihovedstaden ligger.

Kommunen tjener stort på dette. Det er bare å se hvilken plass fiskeriminister Per Sandberg valgte som sitt første besøk etter at han overtok hansken etter Elisabeth Aspaker. Med andre ord har de klart å etablere seg som et fiske- været det er umulig å komme seg utenom. Sannsynligvis dras Båtsfjord fram i en hver sammenheng som om- fatter hvitfisk. Dermed står de fjellstøtt i de fleste si- tuasjonene.

Mange vil hevde at det er en stor overdrivelse av båtsfjordingene å kalle seg fiskerihovedstaden. Sannsynligvis har de rett, for det er mange fiskeri- samfunn som kjøper mer fisk, har større flåte og har minst like stor variasjon i næringen.

Men i markedsføringen av seg selv, er det ingen som er i nærheten av Båts- fjord. Derfor er det bare å ta hatten av for Båtsfjord og ønske dem lykke til med arrangementet.

### FISKERIHØVEDSTADEN

*Båtsfjord*

#### Redaksjonen har bestått av:

Øystein Ingilær, Dag Erlandsen og Erik Jensen.

Magasinet er produsert av Kyst og Fjord

Strandvegen 155  
Postboks 45, 9790 Kjøllefjord

Telefon: 78 49 99 00  
epost: post@kystogfjord.no

Trykk: Polaris Media Nord AS

# Denne festen er kommet for å bli

**Foran vinterfestens andre år mener arrangementskoordinator May Bente Eriksen at det allerede må være lov å kalle den en tradisjon.**

**KF** Erik Jenssen  
erik@kystogfjord.no

Som leder for arrangementskomiteen har Eriksen deltatt i det omfattende arbeidet med å sy sammen den fem dager lange vinterfesten, slik at ivrige deltakere skal kunne få med seg så mye som mulig.

#### Onsdag

Festen starter onsdag med fiskeri- aktiviteter både ved Nordskogen og Båtsfjord skole. Det blir omvisning på Båtsfjordbruket, og om ettermid- dagen skal det bli sving over privat- foredlinga når det inviteres til filétkurs for voksne på Båtsfjordbruket. På Båtsfjord Bygge arrangerer kultursko- len utstilling, og litt senere på kvelden blir det fiskeriquiz samme sted.

#### Torsdag

Neste dag er det fiskesprellaktiviteter i Båtsfjords barnehager, mens andre som har formiddagen ledig kan dra på omvisning hos Norway Seafoods. Om ettermiddagen blir det fiskematkurs på skolekjøkkenet ved Båtsfjord skole, før ettermiddagen glir over i fotout- stilling og fiskebuffet på Polar Hotell.

#### Fredag

Fredagen er det på Seagourmet man får sett seg rundt. Og for den som vil se hvordan ei redningsskøyte tar seg ut fra alle vinkler, kan stikke innom RS «Reidar von Koss» som etter planen skal ligge i havna på formid- dagen. Butikkene holder langåpent, og om kvelden kan du delta på kurs

om lokale fuglearter på Polar Hotell. Sulten og tørsten kan denne kvelden slukkes på Båtsfjord brygge, hvor det dekkes opp med fisketapas og under- holding.

#### Helga

Lørdag er avslutningsdag, og for dem som dagen i forvegen deltok på fuglekursets teoridel kan denne for- middagen få omsette teorien i praksis sammen med guider fra Arctic Tourist. Lunsjen blir av det internasjonale sla- get, før det braker løs med folkemøte for å drøfte Sjømatmeldinga. Kvelden består av ølkurs, før det glir over i sushiaften og avslutningsfest på Polar Hotell.

Søndag kan man puste ut med morsdagsmiddag på Båtsfjord brygge, og deretter runde det hele av med Hå- logaland Teaters forestilling «Frøken Julie» på Skansen.

#### Feire seg sjøl

Ifølge May Bente Eriksen i arran- gementskomiteen blir det å arrangere en vinterfest, en ganske annen opp- gave enn en sommerfestival.

- En slik vinterfest klarer kanskje i større grad å skape fokus på oss som bor og jobber her, og ikke bare om tu- ristopplevelser man kan ha.

- Hvorfor er det viktig?

- Et viktig budskap kan ikke gjen- tas for ofte. Og vårt budskap handler om at det er fisken vi lever av, det er den som gjør at vi bor her. En ting er å invitere inn folk utenfra til gode opp- levelser, men også det å knytte folk som bor her til næringslivet er viktig.

#### Nært forhold mellom folk og næring

- Er det litt slik at bygdas folk kan gli litt bort fra næringa?

- Vi er jo heldige her som har to fiskebruk med helårs filetproduksjon, og som er kjempeflinke til å ansette ungdom fra bygda i ferier og andre anledninger. Så mange herfra har vært innom brukene, og har hatt det som se- songjobb og kjenner til hva som skjer. Men samtidig er det et stort behov for å drive opplæring og opplysning. Det må gjentas hele tida overfor dem som bor her og som vokser opp her.

I tillegg til å pleie forholdet mel- lom næringa og innbyggerne blir det viktig for vinterfesten å skape en mø- teplass for fiskerinæringa.

- Det er noe av det vi har store for- ventninger til, og en slik møteplass skal blant annet skapes gjennom det fiskerifaglige seminaret, som år vil ta for seg Sjømatmeldinga.

#### Internasjonale Båtsfjord

At Båtsfjord er et svært internasjonalt sted skal også markeres.

- Båtsfjord er i norgestoppen i an- tallet minoritetsspråklige innbyggere. Og det er også en del av grunnen til at vi gjør det såpass godt. Det ønsker vi å fokusere på gjennom blant annet lunsjen lørdag, der de ulike nasjonene skal tilberede fisk på sin måte - alt med utgangspunkt i det vi får på land her i Båtsfjord.

Eriksen anslår at en fjerdedel av befolkningen i Båtsfjord har frem- medspråklig bakgrunn, alt fra flykt- ninger til arbeidsinnvandrere.



May Bente Eriksen (t.h) er sikker i sin sak; vinterfeste «Fiskerihovedstaden Båtsfjord» er allerede for tradisjon å regne. Her sammen med Arnfred Eilertsen, Ståle Olsen og Gunn Marit Nilsen.





Fiskeriminister Per Sandberg vil med på vinnerlaget. Her representert ved konsernsjef Thomas Farstad i Norway Seafoods og stortingspolitiker Frank Bakke-Jensen (H).

(Alle foto: Inge Wahl)



Det ble også tid til en snartur på kaia for den nyslått fiskeriministeren. Her møter han leder i Båtsfjord fiskarlag, Jens-Einar Bjørkås Johnsen. Foto: Privat

# Vil med på vinnerlaget

**Fiskeriminister Per Sandberg vil være med på vinnerlaget. I Båtsfjord fant han lagkamerater overalt.**

**KF** Dag Erlandsen  
dag@kystogfjord.no

- Det er ikke laget noen skriftlig resymé av dette besøket. Men det er ikke tvil om at statsråden var veldig imponert og optimistisk etter dette besøket, og at han la vekt på Båtsfjord-miljøets evne til å se muligheter i stedet for problemer, sier vakthavende pressevakt i Nærings- og fiskeridepartementet, kommunikasjonsrådgiver i Lisa Nordøen.

**- Viktig besøk**

- Et viktig besøk, sier Båtsfjord-ordfører Geir Knutson (A), og fortsetter:  
- Vi fikk en fersk og lærevillig fiskeriminister på besøk, som til de

grader likte det han så. Vi fikk vist at det er liv laga på kysten, at kysten må framsnakkes, vi fikk presentert viktigheten av å ha tilgang på fersk fisk, at det er viktig at ferskfiskbonusen består, at fisken tilhører fellesskapet og at vi må skape arbeidsplasser av den, og dessuten fikk vi nøye forklart hvorfor vi er imot strukturerings under 11 meter.

- På det siste punktet svarte han at vi ikke skulle bekymre oss. Om dette skal tolkes som et klart nei til strukturerings videre nedover i lengdeklassene, er jeg imidlertid usikker på. Tida vil vise.

- Det er klart det er viktig for kommunen å få fiskeriministeren på besøk, og få gode kontakter både nasjonalt og regionalt. Når vi snakker om Nærings- og fiskeridepartementet, er jo dette det viktigste departementet for Båtsfjord kommune.

**Snakket med fiskerne**

Også leder i Båtsfjord fiskarlag, Jens-Einar Bjørkås Johnsen, fikk et veldig godt inntrykk av Sandberg.

- Han hadde en halvtime til overs, så vi fant en plass i bua og satte oss ned for en uformell prat, jeg, noen andre fiskere og han. Jeg tror Sandberg var glad for at vi ikke var så «sutrat». Han var her for å lære og lytte. Jeg må si jeg likte den positive holdninga hans, han var på ingen måte kommer for å fortelle oss hvordan ting skulle være, sier Bjørkås Johnsen til Kyst og Fjord.

**Langsiktig betydning?**

Samme inntrykk har daglig leder Frank Kristiansen i Båtsfjordbruket: - Nå kjenner jo ikke vi de langsiktige konsekvensene av dette besøket. Men jeg tror det var viktig for Båtsfjord å få møte en så fersk fiskeriminister, det er jo ikke så vanlig at en statsråd starter

her oppe.

- Sandberg søkte gode innspill, og gjorde det klart at han etter 14 dager i stolen var langt fra utlært. Han er søkende, vil

lære av næringa, av hvordan vi løser utfordringene og hvordan vi kan bli bedre.

- Det synes vi er et veldig godt utgangspunkt.

# OK BARENTS

OPPLÆRINGSKONTORET FOR BARENTSREGIONEN

**Hjelp oss å rekruttere!**

**Det er stort behov for lærlingplasser i fiske og fangstnæringen.**

**Kontakt oss idag!**

**Hammerfest:**  
Daglig leder Tor Ragnar Johansen.  
Tlf. 951 41 023

**Båtsfjord:**  
Kontorleder Line Leistad.  
Tlf. 957 58 811

**Alta:**  
Kontorleder Monica Johansen.  
Tlf. 951 99 537



Både Ordfører Geir Knutsen t.h og produksjonsdirektør Per Gunnar Hansen mener fiskeriministerens besøk var viktig for Båtsfjord.



Morten Andersen viser fiskeriminister Per Sandberg den nye mottakslinjen som har kostet selskapet nærmere 20 millioner kroner.



Kjell A. Johnsen gir fiskeriministeren et lite innblikk i produksjon av fisk.





Dersom alt faller på plass vil Mikal Solhaug doble driftsgrunnlaget i år.

**Dersom alt faller på plass, vil Mikal Solhaug sannsynligvis mer enn doble sin omsetning og vil nærme seg fiskefangster på bort i 100 millioner kroner.**

**KF** Øystein Ingilæ  
oystein@kystogfjord.no

I løpet av de siste månedene har den driftige fiskeren jobbet knallhardt med å skaffe seg nye kvoterettigheter. Nå er han i ferd

med å hente nye rettigheter til Finnmark som vil sørge for at han vil mer enn doble omsetningen.

I fjor fisket han for cirka 40 millioner kroner, og i år er håpet at han skal klare å passere doble – etter at han har inngått en avtale om å overta en autolinebåt med omtrent tilsvarende rettigheter som «M. Solhaug» har.

#### Autoline

I første om gang skal nybåten driftes som autolinefartøy. Men dersom det viser seg at hån-

degnet line fisker bedre, vil han endre på det. Det betyr at det i framtiden kan bli tøft for andre å få kjøpt ferdigegnet line fra lineegnesentralen han driver i Båtsfjord. For dersom alle fiske-kerettighetene skal tas med håndegnet line – som han har hatt en helt eventyrlig suksess på – vil det bli kamp om stampe.

Mens andre linefartøy i samme størrelse som M. Solhaug utelukkende drifter med autoline, sverger Mikal Solhaug til håndegnet line. Det mener han gir bedre fangstresultat og har sørget for en særdeles lønnsom drift for linefartøyet som han fikk bygd helt nytt for to år siden.

- Nå vil vi få et reelt sammenligningsgrunnlag når vi skal drive både håndegnet og autoline.

#### 700 stamper

Da Kyst og Fjord pratet med Michael Solhaug, var han om bord i sin siste uke i en femukers turnus. I løpet av disse ukene har han og mannskapet om bord fisket 550 tonn til en verdi av ni millioner kroner. Dermed er det særdeles høy aktivitet også på

land når han er oppe og leverer. Parallelt med at fangsten losses, er det full aktivitet bak på hekket der ferdigfisket line skal erstattes med nytt bruk.

- Det er klart det er artig å kunne få full treff helt fra starten av året. Så får vi håpet at dette er et varsel på hvordan året vil forløpe seg, sier Solhaug til Kyst og Fjord.

#### Stor etterspørsel

Mikal Solhaug vil ennå ikke avsløre hvilket fartøy han nå skal overta. Men han bekrefter at han er i konkrete sluttforhandlinger om å overta et helt rederi med tilsvarende kvoterettigheter som «M Solhaug». Han framholder at det er viktig for selskapet at man hele tiden er på hugget for å sikre nye løsninger for å sikre en stabil drift. - Det er viktig for oss å skaffe tilstrekkelig med kvoter. Vi jobber derfor kontinuerlig med å utvide grunnlaget, og har en løsning på gang som jeg tror vil få stor betydning for den framtidige driften, sier Solhaug.

Han framholder at lineflåten har et meget stort marked som

ikke kan få nok krokfanget fisk.

- Markedssituasjonen er svært gunstig for linebåter, og etterspørselen på krokfanget fisk er så stor at vi ikke klarer å produsere nok fisk til dette markedet, sier Solhaug.

Derfor jobber han hardt for å skaffe et større driftsgrunnlag og håper på å få på plass flere kvoter i løpet av våren.

#### Stor arbeidsplass

Rederiet M Solhaug er blitt en svært viktig arbeidsplass i Båtsfjord. Til sammen har Mikal Solhaug rundt 50 mann i arbeid, og er i dag en av fiskeværets store arbeidsgivere med lineegnesentralen som en viktig motor i rederiet.

Cirka 20 har jobb om bord, mens 30 sørger for at linesentralen klarer å levere. Sistnevnte har imidlertid levert ferdigegnet til Norway Seafoods linebåter i området. Tidvis har de sent line helt til Kjøllefjord.

- Det har gjort at vi har kunne holde en jevn drift her. Men hvor lenge vi har kapasitet til også å forsyne andre fartøy enn vårt eget, det gjenstår å se, sier Mikal Solhaug.



Mikal Solhaug er stolt over hva han har fått til. I dag er han blant de største arbeidsgiverne i Båtsfjord.



februar 2016, uke 5



LINKEN  
NÆRINGSHAGE

**Har du en ide**  
- da kan vi hjelpe deg videre!

Mer info: [www.linken-nh.no](http://www.linken-nh.no)  
Kontakt oss: Arnfred, 924 63 846  
eller Veronje 930 67 177

**Ombygging av fartøy**  
**Alu- og stålsveising**  
**Hydraulikkservice**  
**Maskinering**  
**Volvo Penta-forhandler**  
**Motorverksted**



**Barents**  
Skipsservice AS

Fjordvegen 17, 9990 Båtsfjord  
Tlf. +47 78 98 43 00  
Epost: [bjorn@baskips.no](mailto:bjorn@baskips.no)  
[www.barents-skipsservice.no](http://www.barents-skipsservice.no)

**Har du behov for Sjøvannsbestandige**  
**pumper, ventiler eller slanger.**



Vi holder til i Båtsfjord, fiskerihovedstaden i Finnmark og leverer:  
Dunlop Spyle- og pumpe-slanger, sjøvannspumper samt ett meget stort utvalg av Sjøvannsbestandige ventiler, rør og deler i syrefast stål.

Fjordvegen 30, Boks 379, 9991 Båtsfjord  
Tlf. 78 98 35 00 • Faks. 78 98 42 57  
E-post: [leif-arne.wahl@neptunror.no](mailto:leif-arne.wahl@neptunror.no)  
[www.neptunror.no](http://www.neptunror.no)



Reder Mikal Solhaug forsøker å overføre litt av sin kunnskap til nye generasjoner. Her sammen med lærling Tor Øyvind Bolle.



**BÅTSFJORDBRUKET**

Velkommen til våre anlegg i  
Båtsfjord, Vadsø og Vardø!

☎ 948 85 000  
✉ [frank.kristiansen@batsfjordbruket.no](mailto:frank.kristiansen@batsfjordbruket.no)

#### Vi tilbyr:

- Egenesentral
- Boliger
- Kaiplass
- Teknisk hjelp
- Sløying på land
- Levende lagring





Det som en gang var Miljøprosess og som ble overtatt av Scanbio, er nå Liholmen.

# Utnytter nye muligheter



Roald Knutsen tror etableringene av to nye sløyelinjer i Båtsfjord, vil øke tilfanget på råstoff for Liholmen.

**Stadig mer torsk sløyes på land i Båtsfjord. Det betyr nye muligheter i fiskeværet - som Roald Knutsen (60) utnytter.**

**KF** Dag Erlandsen  
dag@kystogfjord.no

- Det ble 2880 tonn biprodukter i fjor, i år bli det mer, spør Knutsen, som er daglig leder i Liholmen Produksjon AS.

## Nye sløyelinjer

Årsaken til veksten er de nye sløyelinjene som akkurat nå monteres i Båtsfjord.

Linjene, som i sin tid ble utflirt da da første dukket opp i Vesterålen, tar vare på og sorterer hoder, lever, rogn, mager og annet fra torsken som i gamle dager ble regnet som avfall. I stedet for å sløye på havet, tar fiskerne nå hele fisken på land, og lar profesjonelle sløyer gjøre jobben. Slik blir det tidligere avfallet til verdifullt råstoff som

går inn i ulike typer industriproduksjon.

I Lofoten og Vesterålen finnes det nå knapt fiskekjøpere som ikke tilbyr sløying. Mens lenger nord og øst er sløylinjene fortsatt litt mer uvanlig.

- Det er klart vi får ikke de samme mengdene biprodukter som de får av gytetorsken i Lofoten og Vesterålen. På den annen side har vi en lengre sesong enn der sør, vårtorskefisket varer mye lengre enn lofotfisket, sier Knutsen, som selv er opprinnelig vesteråling.

## Startet nytt selskap

Liholmen Produksjon AS ble startet for under et år siden, da det ble klart at fiskemelprodusenten Scanbio ville legge ned sin avdeling i Båtsfjord.

Opprinnelig var dette en sildoljefabrikk, med stor bygningsmasse og mye plass, som ble lagt ned fordi det var for lite lodde i omløp. Selskapet Miljøprosess overtok lokalene og gjenopptok en form for produksjon, før

Scanbio overtok. Og nå var det altså nettopp Scanbio som ville legge ned.

Nedleggelsen ville blant annet bety arbeidsledighet for Knutsen. Han mente imidlertid han hadde et bedre alternativ. Sammen med sin gamle venn, bioingeniør Ronald Svenning (63), stiftet Knutsen, som selv er fiskerikandidat, det nye selskapet og la inn bud på fabrikkinnmaten og annet utstyr. Samtidig ble også et nytt eiendomsselskap stablet på beina, der blant andre kommunen sitter på eiersida; Liholmen Eiendom AS. Dette selskapet la inn bud på det statseide fabrikkbygget.

1. april var alle parter enige og de nyetablerte kunne overta nøklene.

- Hovedproduktet er biproduktene fra hvitfiskindustrien, som ensileres og lagres på tanker her i Båtsfjord, før det blir hentet av båt og skipet til Bjugn, sier Knutsen, som anslår at omsetninga i fjor endte på 5-6 millioner kroner. Ensilasjen skipes



Liholmen AS tror skallet til kongekrabben kan bli gull verdt etter hvert som man får forsket mer på utnyttelsen av restråstoffet.

## Hva kan krabbe-skallene brukes til?

**Kan krabbeskall brukes til noe? Ja, mener ledelsen i Liholmen produksjon AS.**

Av Dag Erlandsen

Selskapet er i gang med et utviklingsprosjekt, med basis i de store mengdene krabbeskall som kommer på land i Båtsfjord.

- Noe av krabben eksporteres levende, selvsagt med skallet på. Men en stor del av krabbeskallet hives på havet, sier Roald Knutsen, og fortsetter:

- Fylkesmannen i Finnmark er klar på at han regner det som en midlertidig ordning, inntil man finner en fornuftig anvendelse av krabbeskallet. Det har vi tenkt å gjøre noe med.

For nettopp Båtsfjord har mye av dette råstoffet. I fjor sommer kunne det nye selskapet Seagourmet Norway AS åpne dorene,

etter å ha investert 30 millioner kroner i en ny snøkrabbefabrikk i Båtsfjord. Fire baltiske fartøy går jevnlig mellom feltene nord-øst i Barentshavet og anlegget i Båtsfjord, men Seagourmet Norway håper og tror at det kommer flere leverandører. Det betyr mer skall.

- Hvor mye det er snakk om, tør jeg ikke spekulere i. Annet enn at det er betydelig. Framover skal vi forske på mulige anvendelser, og hvordan vi når fram til en kommersiell drift for å utnytte disse ressursene, sier Knutsen.

På toppen vil også Knutsen og makker Ronald Svenning ha et utviklingsprosjekt på torske-mager. Her er Knutsen langt mer hemmelighetsfull.

- Ronald har hatt en produksjon på Gimsøy i Lofoten, som for tida ligger nede, grunnet i Nato-boikotten mot Russland. Planen er å se på om dette er noe vi kan få realisert her i Båtsfjord.



**Produksjon av ved, paller. Butikk med godt tilbud på garn og gaveprodukter.**

Fagervikveien 1A • Tlf. 78 98 58 20 • Butikk: Havnegata 15

NORDIC

EMBALLASJE AS

KVALITET HELE VEIEN!

Emballasje og produkter som beholder kvaliteten under transport.

Absorbent og Gel Ice

Cool Seal Fantastisk løsning til transport av ferske fiskeprodukter.

Vi leverer også emballeringsmaskiner som bidrar til en lettere hverdag, samtidig som produksjonen blir raskere og sikrere.

Nordic Emballasje AS – 930 94 340  
www.nordic-emballasje.no

Telefon 09300

postnord

POSTNORD AVDELING TANA. TELEFON: 09300

Maritim entreprenør, Dykkertjeneste 24h.

Vi leverer tjenester til:

- Havbruk
- Fiskeflåten
- Fiskeindustrien
- Havnevesen
- Entreprenører

|                |                 |                              |
|----------------|-----------------|------------------------------|
| Ægir AS        | Besøksadresse:  | Telefon:                     |
| Postboks 269,  | Fjordveien 21,  | 466 43 700                   |
| 9991 Båtsfjord | 9990 Båtsfjord. | E-Post: trondtiber@gmail.com |

Hos oss får du alt av jernvarer til hus, hytte, båt og industri. Fra gressklippere til sjøvannspumper

Vi leverer:

- Dunlop Hydraulikk og slanger
- SKF Kulelager og ESAB Sveise-materiell og apparater
- Jabsco Spyle og lensepumper

Tlf. 78 98 35 00 • Mob. 977 59 177





I månedsskiftet april/mai settes det ut laksesmolt i Syltefjord. Dermed blir Båtsfjord på nytt satt på oppdrettskartet og vil både ha smoltanlegg samt oppdrettsanlegg.

# Setter ut en million smolt i Syltefjord

- En gledens dag! Ronald Værnes er særdeles fornøyd med at Salmar nå endelig blir å etablere seg i Båtsfjord med ordi-nær drift.

**KF** Øystein Ingilæ  
oystein@kystogfjord.no

I månedsskiftet settes det ut en million smolt i Syltefjord – fordelt på fem merder. Det vil gi fem nye arbeidsplasser i Båtsfjord, og vil bidra til å styrke sjømatclusteret Båtsfjord.

- I så måte vil etableringen få dobbeltsidig betydning, sier Værnes som er regionsjef for Salmar Nords avdeling i Finnmark.

## Får jobbe hjemme

Han legger ikke skjul på at det rent personlig er ekstra hyggelig at Salmar nå etablerer seg med mer enn bare et regionskontor i Båtsfjord.

- Klart det vil bli bra for meg å kunne jobbe i felt også hjemme. Fram til i dag har jeg fartet mye utenfor Båtsfjord. Nå får jeg jobbe hjemmefra med selve oppdrettsbiten, sier Værnes.

## Gammel lokalitet

Til sammen vil Salmar investere mellom 10 og 15 millioner kroner i lokaliteten i Syltefjord. Her har det for øvrig vært lakseoppdrett tidligere også, da Aqua Polar hadde oppdrett i Syltefjord.

- Det er den samme lokaliteten som i sin tid ble solgt til Villa-konsernet som igjen solgte konsesjonen til Salmar/Lerøy. Men det begynner å bli noen år siden, derfor er det ekstra spennende å se hvordan resultatet vil bli sammenlignet med sist det var lakseoppdrett i Syltefjord.

## Tar hensyn

Nå tror ikke Værnes at samtlige båtsfjordinger vil rulle ut den røde løperen for Salmars planer i Syltefjord. Han forventer at noen protesterer.

- Men vi vil etablere oss her på den mest skånsomme måte. Ingen trenger å frykte at Salmar kommer inn som en miljøødelegger. Vi er svært opptatt av miljø og skal gjøre vårt ytterste for at dette blir en berikelse for Båtsfjord-samfunnet.

Han føler at de har fått veldig god feedback fra kommunens politiske ledelse, og tror at folk flest er glade for at også Båtsfjord får ta del i oppdrettsnæringen.

- Jeg tror de fleste vil synes det er bra at vi nå også blir etablert i Båtsfjord. Det er med på å styrke Båtsfjord som sjømat-samfunn, og vil utvilsomt være til stor styrke, sier Værnes.

**Ronald Værnes mener etableringen vil styrke Båtsfjord som fiskeri- og sjømat-cluster.**



# Fra bunn til munn



Jane Dalsbø er en av veteranene i fiskeindustrien i Båtsfjord. Hun har i årenes løp måtte forholde seg til folk fra hele verden. (Foto: Inge Wahl)

**Når Jane Dalsbø er ferdig med skiftet på fileten i Båtsfjord, har hun vært med på å sørge for at mer enn 165.000 mennesker hver eneste dag året rundt kan ha fisk til middag.**

**KF** Øystein Ingilæ  
oystein@kystogfjord.no

I år vil fiskerinæringen i Båtsfjord sørge for minst 60 millioner fiskemåltider rundt om i verden. I tillegg går intet til spille i fiskeværet. For få andre fiskerisamfunn kan vise til en like komplett bruk av fiskeråvarene som nettopp Båtsfjord.

## Alt benyttes

I den ene skalaen sendes det ut det som sannsynligvis er de beste fiskefiletene som finne på markedet, mens alt av restråstoff, det vil si slog, fiskehoder og beinrester foredles til andre bruksområder enten ved tørke-ribedriften Embla eller prosess-selskapet Liholmen. Med andre

ord benyttes absolutt alt av fisk som leveres i Båtsfjord.

Det har gitt fiskeværet en ekstra stor bredde, og ikke minst sørget for at man har en samlet kompetanse her som er unik på landsbasis. Båtsfjord er derfor i stand til å håndtere de aller fleste omstillingene som jevnlig preger fiskerinæringen.

## Gir arbeid til alle

Uten den omfattende fiskerinæringen ville det sannsynligvis sett helt annerledes ut i Båtsfjord. I dag jobber nemlig mer enn 400 mennesker innenfor et eller annet område innen fiskerinæringen. Norway Seafoods og Båtsfjordbruket er de to største arbeidsplassene med henholdsvis 130- og 80 arbeidsplasser. Men i tillegg utgjør relativt nyetablerte Sea Gourmet en betydelig arbeidsplass målt i antall hender. Som en annen solid aktør har Mikal Solhaug seilt opp – både gjennom redervirksomhet og ikke minst li-negnesentralen som er blitt en betydelig aktør på arbeidsmarkedet.

## Avhengig av folk

Uten en jevn tilførsel av folk utenfra, hadde det imidlertid sett skralt ut. Båtsfjord er nemlig helt og holdent avhengig av utenlandsk arbeidskraft for å holde hjulene i gang. De siste årene er det særlig folk fra de Baltiske landene som har sørget for jevn forsyning av arbeidskraft. I dag står blant annet Litauen og Latvia i en særstilling, ettersom en vesentlig andel av arbeidsinnvandrene kommer

herfra.

De følger i en god tradisjon som startet med en finsk arbeidsstrøm fra slutten av 1960-tallet og til langt ut på 1980-tallet. Fra 1990 og ut over forrige årtusen, var det tamiler fra Sri Lanka som overtok fin-lendernes posisjon. Og i dag er det Baltikum som har overtatt stafettspinnen.

## Internasjonalt

Det internasjonale innslaget

er så stort, at komiteen i «Vi i fiskerihovedstaden» faktisk vurderte om arrangementsavisen skulle utkomme på engelsk – slik at alle kunne få lese den. Men på grunn av kort tidsaspekt lot det seg ikke gjennomføre.

Selv om en vesentlig andel av arbeidstakerne i fiskerinæringene har fremmedspråk å forholde seg til – klarer Båtsfjordindustrien likevel å kjempe helt i toppen innenfor fiskeri. Og da uansett målestokk.

**Liholmen Produksjon AS**  
E-post: roaldk@liholmen.no  
Mob.: 477 53 570  
Daglig leder: Roald Knudsen

**Liholmen Produksjon AS**

*Vi henter og produserer alt av biprodukter fra fiskeri- og oppdrettsnæringa i Finnmark.*

*Beredskapsordning for kunder dersom noe uforutsett hender.*



# Dobler kapasiteten



Frank Kristiansen sier at kombinasjonen med direktetilknyttet pakkelinje til mottaket, vil gjøre Båtsfjord supereffektiv.

**Båtsfjordbruket dobler kapasiteten når de endelig har fått på plass et helt nytt pakkesystem i direktetilknytning til mottaks- og sløyelinjen.**



Nå blir det slutt på manuell pakking ved Båtsfjordbruket.

**KF** Øystein Ingilæ  
oystein@kystogfjord.no

I god tradisjon kappes Båtsfjordbruket med Norway Seafoods (se egen sak) om å være best og mest effektiv. Båtsfjordbruket må sannsynligvis se seg slått på mottakskapasitet, men daglig leder Frank Kristiansen er ikke i tvil om at dersom man både ser på mottak og pakking, da stiller Båtsfjordbruket i en klasse for seg selv.

#### Lakseteknologi

Med sløyelinjen fra Melbu Systems kombinert med pakketeknologi fra Island er han ikke i tvil om at de har klart å få på plass fremtidens sløyelinje med pakkesystem. – Kombinasjonen gjør at at vi får en fantastisk effektiv sløyelinje både for torsk og hyse, der vi hever kvaliteten betraktelig i forhold til tidligere der vi måtte lagre fisken før den ble pakket. Nå går alt online, rett fra sløyelinjen og over til pakkesystemet hvor fisken håndteres

automatisk, forteller Kristiansen.

Teknologien er hentet i fra laksenæringen og vil gi en langt bedre behandling av fisken som igjen vil gi en bedre kvalitet og dermed verdiøkning både for helfisk pakket i isopor, men også for råvarene som produseres inne på filetavdelingen.

**Pakkelinjen vil kunne håndtere rundt 15 tonn i timen.**

- Fram til vi er ordentlig i gang med den nye pakkelinjen klarte vi å sløye rundt 20 tonn i timen. Men da har vi måtte bruke halve dagen på å kjøpe og sløye, mens vi nå vil ta unna 15 tonn i timen fra morgen til kveld. I så måte dobles kapasiteten med at vi pakker online, sier Kristiansen.

Mottaksanlegget var ferdig allerede sist høst. - Anlegget vi satte opp for Båtsfjordbruket var et komplett mottaksanlegg med sløying, eller truckfritt mottak som vi også kaller det. Systemet har et automatisk innveingssystem til bulkfløter som tar fisken videre enten til seilinj eller til

hodekapping av fisk og håndsløying for å ta vare på biproduktene. Etterpå går fisken enten til ferskpakking eller filetering, eventuelt i kar, sier Einar Roger Pettersen i Melbu Systems som har stått for utviklingen av anleggene både ved Båtsfjordbruket og ved Norway Seafoods Båtsfjord.

**Framtidas anlegg**

-Arbeidet ved Båtsfjordbruket startet høsten 2014 og ble slutført høsten 2015. Totalt har vi levert litt over 20 mottaksanlegg, og Båtsfjordbruket var det andre hvor det ikke brukes truck, sier Pettersen.

Dog nå i disse dager legger de siste hånd på verket ved Norway Seafoods som blir det tredje truckløst anlegg Melbu Systems leverer.



**VI ER KLARE TIL Å TA IMOT FISKEN DIN!**

Vi har oppgradert flere av våre kjøpestasjoner for å sikre at din levering blir så effektiv som mulig. I tillegg kan vi garantere markedspris for fisken din. Vi sees i 2016!

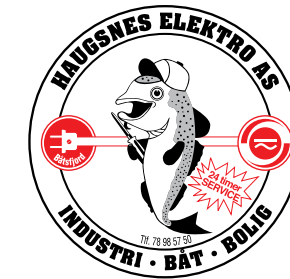
**VELKOMMEN TIL VÅRT ANLEGG I BÅTSFJORD**

- Gratis egning
- Nytt anlegg med stor kapasitet på kjøp

**KONTAKT :**  
Bengt Karlsen  
918 51 353

Vi har ferske brød, kaker og wienerbrød.  
Kom innom for en smakebit!

**Bakerigården AS, Havnegata 21A Båtsfjord, tlf. 78983341**



Vi har utvidet våre tjenester med salg og service på **skipselektronikk**.

Med oss har vi de ledende leverandørene på det internasjonale og norske marked.



**Tlf. 78 98 57 50 - Havnegata 25, 9990 Båtsfjord**

MEMBER AV ELEKTRIKERKJEDEN  
**EL-PROFFEN**  
www.elproffen.no

**SNEKKER OG FLIS BÅTSFJORD AS**

Vi leverer snekkertjenester innen det meste.

**Mobiltelefon:** 95 13 51 06

**E-post:** rafalfirma18@gmail.com

**Postadresse:**  
Postboks 242  
9991, Båtsfjord

**Besøksadresse:**  
Havnedalsvegen 2  
9990, Båtsfjord



**Vadsø**  
BEGRAVELSESBYRÅ  
Tlf. 78 95 43 51

**– Vi er tilgjengelig hele døgnet**  
Båtsfjord, Tana, Nesseby,  
Vadsø, Vardø

www.vadso-begravelse.no • vadso.begravelse@gmail.com • Janet C. Amble • Steinar Hirsti • Kirkegt. 20 - 9800 Vadsø

**Leverandør av isoporkasser til fiskeindustrien**



**STYRO NOR TANA AS**

**Tlf: 95 21 65 97 / 95 89 27 95**  
firmapost @styronor.no





Morten Andersen forteller at de første prøvene viser et effektivitetsløft de ikke trodde var mulig.

# - Blir Norges mest effektive

**Plassjef Morten Andersen er ikke i tvil om at Norway Seafoods i Båtsfjord vil bli landets mest effektive mottak – så snart som de har fått kjørt inn den nye mottaksteknologien.**

**KF** Øystein Ingilæ  
oystein@kystogfjord.no

For ei drøy uke side ble de første fangstene sendt gjennom den nye mottaksteknologien til 20 millioner kroner - som de har brukt hele januar på å installere.

- Fortsatt ser det ut som det er, en byggeplass, framholdt

Morten Andersen da han viste Kyst og Fjord rundt på mottaket.

## Prosessanlegg

Det minner imidlertid mer om et prosessanlegg som man fram til i dag stort sett har funnet innenfor pelagisk sektor.

Her er det imidlertid ikke sild og makrell som skal gjenom, men torsk, hyse og sei.

- Det er Melbu Systems som har bygd systemet, men ideene er hentet både fra pelagisk sektor så vel som laksenæringen. Til sammen tror jeg vi har fått til et helt unikt system som vil gjøre Norway Seafoods i Båtsfjord til landets mest effektive mottaksanlegg – og i stand til

å ta imot langt større fangster enn i dag på en brokdel av tida vi brukte tidligere, sier Andersen.

## Prøvekjørt

De har så vidt fått prøvekjørt anlegget som blant annet består av to ganger åtte tanker som til sammen kan lagre 80 tonn råvarer før fisken sløyes. Og prøvene er svært oppløftende.

- Vi har testet ut linjen mot kystflåten. Til tross for at vi fortsatt bare er i testfasen, er fangsten veid og bryggesedelen skrevet stort sett så snart containerne er vasket rene. Derfor regner vi med at all kø vil bli historie når vi kommer i gang for fullt, sier Andersen.

## Veies fortløpende

Hva kapasiteten vil være, har de fortsatt ikke den hele og fulle oversikten over.

- Dersom vi tar for oss større båter, så er det vel hva pumpe om bord klarer å levere. Det vil si rundt 20 tonn i timen. Men parallelt vil vi håndtere kystflåten, og også her vil fangsten være ferdig veid nærmest umiddelbart etter containeren er tømt, sier Morten Andersen.

Han understreker at de ikke er kommet så langt at de har fått regnet på den totale kapasitetsøkningen, ettersom dette er et helt nytt og unikt anlegg. Men i løpet av noen dager vil de nok vite hva det er godt for.

Morten Andersen tror at ef-

ektivitetsløftet vil få en stor betydning for bruket. Etter hver hvert som det blir kjent at det ikke er liggetid når fiskerne leverer ved Norway seafoods i Båtsfjord, tror han at det vil kunne være tungen på vektskålen for mange når de skal velge hvor de skal levere fangsten.

- I så måte er dette et meget stort løft for oss. Vi vil kunne tilby en service få andre kan vise til. Jeg tror derfor at vi med dette anlegget både vil kunne produsere mer kostnadseffektivt samtidig som vi håndterer betydelig større mengder fisk.

Andersen er derfor ikke i tvil om at investeringen på 20 millioner kroner vil kunne betale seg relativt raskt.



## FISKERIHØVEDSTADEN

*Båtsfjord*

**Visste du at i Fiskerihovedstaden:**

- har vi Norges største filetfabrikk
- produserer vi 60 millioner fiskemåltider hvert år
- jobber 400 personer hver eneste dag med hvitfisk
- utnytter vi hele fisken til matproduksjon
- har vi de beste leverandørene til industri og flåte
- har vi de beste havneforholdene

**I Fiskerihovedstaden Båtsfjord lever vi av og for fisk!**

## SI FARVEL TIL VOND LUKT OG FARLIGE BAKTERIER

Skreddersydde løsninger for Kystflåten, Fiskeindustri og Oppdrettsnæringa. Skotøy, hansker og hjelmer.



Eneste forhandler i Nord - Norge

**Drytech** har alt du trenger innenfor tørking og bakteriekontroll for arbeidsklær, skotøy, hjelmer og arbeidshansker.

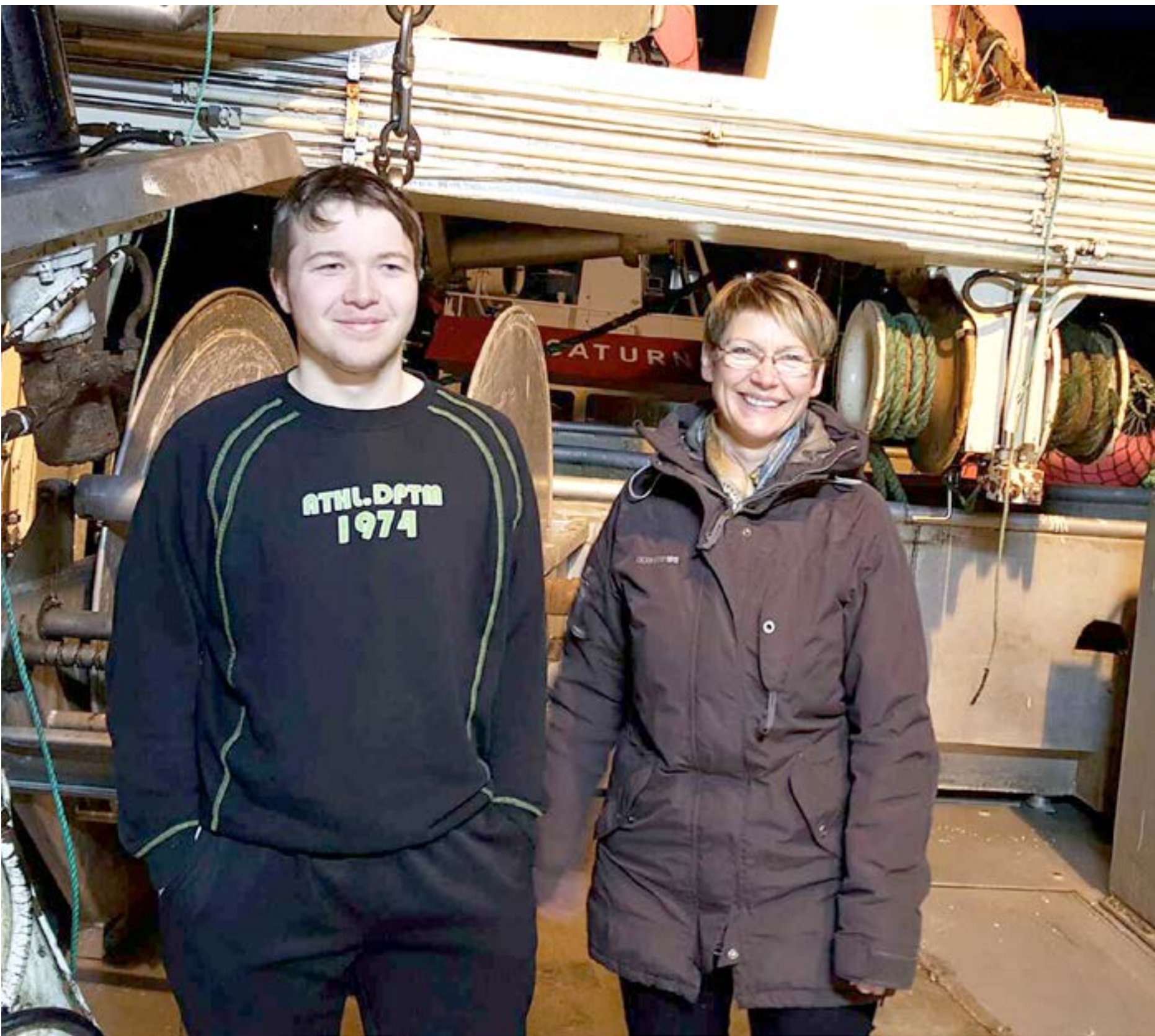
**Din investering i tørkeutstyr for arbeidsklær vil:**

- Ha en positiv effekt for dine ansatte i form av velvære og bedre hygiene.
- Levetiden for arbeidstøyet øker.
- Energiforbruket vil synke sammenlignet med tradisjonelle tørkerom. (som også er uten bakteriekontroll)




**Stolt eksportør av sjømat-produkter fra Båtsfjordbruket!**





Line Leistad sammen med lærling på Risviik fra Kjøllefjord, Gunnar Jensen. Foto: OKBarents.

# Plass til alle lærlingene

I fjor måtte ungdom som egentlig ønsket å jobbe i fangst, heller velge oppdrett på grunn av mangel på lærlingeplasser. Men i år håper OKBarents at det blir båtplass til alle.

**KF** Erik Jenssen  
erik@kystogfjord.no

Line Leistad på OKBarents hadde en travel dag da Kyst og Fjord snakket med henne. Tirsdagens yrkesmesse trekker ungdomsskoleungdommen inn mot nærings- og utdanningslivet for å orientere dem om vegen videre. Noen av dem kommer forhåpentligvis til å velge fiske og fangst-linja, og da håper Leistad fiskerne står klare med lærlingeplasser.

**Mistet tre fiskere**  
Det har nemlig vært store varia-

sjoner i tilgangen på plass fra år til år. I 2014 fikk alle lærlingene plass, mens det i fjor var dårlig tilgang på plasser slik at tre elever som egentlig ønsket seg om bord i fiskebåten heller måtte bytte til akvakultur.  
- Der står de klare og ønsker lærlinger, så vi kan godt si at fangstnæringa mistet tre fremtidige fiskere til oppdrett. Jeg vet ikke helt hvorfor det er slik, men det er klart vi ønsker at det skulle være lettere å skaffe lærlingeplasser i fiskebåtene.  
**Falitterklæring**  
- Lærlingekvota som kom i fjor har ikke hatt all verden å si for

lysten til å ta inn lærling. Jeg tror ikke den har ført til at nye båter har tatt inn lærling, men at de som allerede hadde planlagt å ta inn, får et lite medskøyt til drifta.  
- Uansett årsak, håper jeg jo at dette bedrer seg på sikt. Det å ikke klare å skaffe lærlingeplasser til ungdom som vil bli fiskere er jo en falitterklæring i et fylke som Finnmark, mener Line Leistad.  
Bedriftene som i år har meldt seg med lærlingeplasser er Finnmark Havfiske som tar to, i tillegg til tre ulike kystfartøyer i Honningsvåg, Båtsfjord og Kjøllefjord.

**Båtsfjord laboratorium AS**

ENESTE AKKREDITERTE  
LABORATORIUM I ØST FINNMARK

FULLSKALA LABORATORIUM FOR  
FISKEINDUSTRIEN.

☎ 948 56 003 ✉ post@balab.no 🌐 www.balab.no



Frank Kristiansen erstatter Kjell Olaf Larsen som leder i Båtsfjord Handelsstands fiskerigruppe.

# Først krakken, så frakken

**Først overtok han jobben, nå har han likegodt også fått formannsklubba i kjøpergruppa. Frank Kristiansen har dermed bokstavelig talt overtatt Kjell Olaf Larsens sko.**

**KF** Øystein Ingilæ  
oystein@kystogfjord.no

Forleden takket den etter hvert legendariske Kjell Olaf Larsen

av som formann i Båtsfjord Handelsstands fiskerigruppe. Samtidig rykket Frank Kristiansen opp som leder i kjøpergruppa og skal heretter sørge for at Båtsfjord fortsatt skal ha en finger med i spillet når viktige nasjonale beslutninger tas.

**Viktig instans**  
Kjøpergruppa i Båtsfjord har i flere ti-år spilt en viktig rolle, og er en viktig høringsinstans for skiftende politiske regimer. Denne posisjonen har de klart å

holde på med Kjell Olaf Larsen ved roret. Han har etter hvert blitt en institusjon innenfor norsk hvitfisknæring som både fiskere, fiskekjøpere og politikerne har lyttet til når han har uttalt seg.

**Kjenner bedriftene**  
Dermed er det et tungt verv Frank Kristiansen nå har påtatt seg. Men så langt har han klart seg særdeles godt som sjef ved Båtsfjordbruket som han kom til for to år siden etter

way Seafood i Båtsfjord hvor han var produksjonssjef. At han kjenner begge produksjonsbedriftene fra innsiden, gjør ham nærmest til en selvsgatt leder i kjøpergruppen. Han hadde stor tillit da han var produksjonssjef ved Norway seafoods, og den har ikke blitt mindre etter at han har klart å overta sjefsjobben ved Båtsfjordbruket med glans. Norway Seafoods har i dag cirka 130 ansatte, mens Båtsfjordbruket har rundt 80 ansatte.

En lengre periode ved Nor-

**Fisk hele livet**  
Frank Kristiansen er ekte båtsfjordværing. Han gikk i 9. klasse da han startet i sin første jobb. Det var på bedriften Havprodukter. Deretter fulgte fire år ved Båtsfjordbruket. Etter det studerte han ved Norges Fiskehøgskole. Kandidatoppgaven tok han på automatisk fjerning av tykkfiskbein. Etter eksamen var han ansatt en periode ved Nofima i Tromsø hvor han blant annet forsket på levendelagring av torsk.

**Velkommen til Båtsfjord hotell!**

Vi tilbyr god mat og god service.  
Vi har 24 rom, møterom, restaurant og bar.

**Tlf 78 98 31 00 • www.polarhotel.net**

**BÅTSFJORD  
INSTALLASJON AS**

Tlf: 472 46 790 / 950 76 889  
www.batsfjordinstallasjon.no

**Din totalleverandør av elektriske installasjoner, feilsøking og reparasjoner i elektriske anlegg.**

**Mottakslinje / sløyelinje med eller uten hodekappere**

**Markedslederen i sløyelinjer på land**

- Stor kapasitet
- Effektiv biproduktshåndtering
- Små byggeomål
- Ergonomisk riktige arbeidstillinger
- Vi tilpasser linjer fra fire sløyere og en båt og opp til 30 sløyere og seks båter

Med mulighet for veiing av både biprodukter og fisk.

Melbu Systems as • Småvegt 3. • N-8445 Melbu, Norway • Tlf: (+47) 76 13 83 00 • Faks: (+47) 76 13 83 18  
post@melbusystems.no • www.melbusystems.no • Org. nr. NO 994 443 739 PIVA • Bankgiro: 4433 05 17288





Lars Vollen Pedersen forbereder menyen. Og det meste går selvsagt i fisk.



Frode Grønberg holder seg unna grytene. Men det betyr ikke at han har særlig med lediggang.



Bukene blir til skikkelig fiskekraft.



Monica Brandtzæg lager alt fra grunnen av. Her er det rensing av torskelerver som står på dagsordenen.



Monica Brandtzæg og Frode Grønberg driver Båtsfjord Brygge på fjerde året og har skapt et spisested Båtsfjord kan være stolt av.

# Fisk – en selvfølge på menyen

Etter hvert håper Monica Brandtzæg og Frode Grønberg at Båtsfjord Brygge også kan bli en viktig aktør på havfisketurist-markedet.

**Fisk på menyen. En selvfølge i fiskerihovedstaden. Monica Brandtzæg og Frode Grønberg som driver Båtsfjord Brygge legger derfor sin flid i menyen.**

**KF** Øystein Ingilæ  
oystein@kystogfjord.no

I motsetning av hva man kan oppleve i mange fiskevær langs Finnmarkskysten, er du garantert å få et skikkelig fiskemåltid når du kommer til Båtsfjord.

Det populære spisestedet Båtsfjord Brygge sørger for det. Og det sto sentralt på agendaen da Monica Brandtzæg og Frode Grønberg overtok den tidligere

velferden for drøye tre år siden.

## Mat i fokus

Helt siden de åpnet dørene etter at de i 2013 kjøpte den gamle Velferden, har mat hatt hovedfokus. De har rett nok tre rorbuer som de leier ut, men det er via bespisning de har klart å gjøre Båtsfjord Brygge til det det er i dag. Fiskeværets mest sentrale møtepunkt der det tidvis kan være kø for å få plass. Og dagen Kyst og Fjord var innom var intet unntak.

På kjøkkenet var Monica Brandtzæg opptatt med å rense levra etter at blod fersk torsk nylig var gjort klar til et av årets første møljemåltid i fiskeværet. Og i god Båtsfjord-ånd, ble det servert uten noe fiksfakseri.

Det vil si mølja ble servert som den skal serveres; trukket torsk, poteter, smeltet smør, lever og rogn tilberedt som i et hvilket som helst hjem. Med andre ord god gammeldags husmannskost, men servert på en delikat og innbydende tallerken.

Og nettopp det er en av suksessformlene for at fiskerihovedstaden har et spisested som sannsynligvis ville skåret høyt dersom matspaltører hadde tatt for seg menyen.

## Hardt arbeid

Å drive Båtsfjord Brygge er imidlertid hardt arbeid. Nå er det Monica som står for maten. Frode Grønberg er imidlertid ikke overflødig av den grunn. Han mer enn nok med å få tin-

gene til å fungere som de skal – foruten den administrative pappmøllen. Da vi fikk glede oss over årets første møljemåltid, var han opptatt med å få i orden oppvaskmaskinen.

- Det er alltid ett eller annet som må fiskes. Så dette er ingen ni til fire jobb kan Grønberg slå fast.

## Vil drive havfisketurisme

Det hadde de heller ikke forventet seg, da de for drøye tre år siden brukte alle sparepengene for å overta bygningsmassene som i dag utgjør Båtsfjord Brygge. Men det har på ingen måter blitt noen uoverkommelig byrde. De har stort sett klart å oppnå de målene de hadde satt seg, og er nå klare for å ta kon-

septet videre.

- Vi håper på å få på plass et havfiskekonsept med atskillig flere overnattingsplasser, og er inne i en prosess der vi håper å få avgårde en søknad om finansiering i løpet av våren, forteller Grønberg.

I konseptet ligger det en omfattende utbygging av overnattingskapasitet og investeringer i fartøy som er tilpasset turistfiske. Dette er et marked som fram til i dag har virket utømmelig for de som klarer å tilby de rette fasilitetene.

- Vi tror at dette vil kunne bli en viktig del av Båtsfjord Brygge i framtiden. Men vi ønsker å gjøre dette ordentlig, derfor tar det litt tid for alle brikkene er på plass her.

I mellomtiden har de all fokus på å gjøre hverdagsgjesten fornøyd. Det vil si å sørge for at de har en innbydende meny og god service.

## Travle tider

De kommende dagene vil staben ved Båtsfjord Brygge få ekstra mye å gjøre i en fra før travelt hverdag. Under arrangementet Vi i fiskerihovedstaden er det ekstra mange munnar å mette, men den oppgaven den tar de på seg og er selvsagt et viktig arrangement som er med på å gi et positivt bidrag. Både til Båtsfjord som fiskerisamfunn samt de mange næringsvirksomhetene som får seg et lite ekstra tilskudd i den hardeste vinteren.



# Nøyer du deg med toppen?

## Eller vil du ha hele bildet?

Som abonnent får du mye mer  
enn bruddstykkene som  
presenteres på nett.  
Bestill avisa  
i dag!

Ring 78 49 99 00

**KYST** OG **FJORD**