



*Fiskeri-
hovedstaden*

Båtsfjord



Foto: Inge Wahl

Båtsfjord er i dag landets «fiskerihovedstad», med Norway Sefods og Båtsfjordbruket som kommunens hjørnesteinsbedrifter. Disse to bedriftene, med spisskompetansen og til sammen en omsetning på ca. 370 millioner kroner, har vel 180 stabile og trygge arbeidsplasser og videreforedler rundt 20.000 tonn råstoff, er industrielle

lokomotiver som utvilsomt har bidratt - og bidrar - til etableringen av flere nye og spennende fiskeri- og sjømatrelaterte bedrifter. I dagens Båtsfjord-magasin presenterer vi blant annet noe av det som skjer innenfor kommunens hovednæring og bidrar til befolkningsvekst og ny optimisme.

Flere tomter



Geir Knutsen, ordfører

Islendinger satser



Aarnes-anlegget skal nå ombygges.

Får kvalitetsstempel



Ronald Wærnes

Kystens «frysehotell»



Per Arvid Richardsen og Per Gunnar Hansen

Utfordrende prosjekt



Mattis A. Tangeraas og Espen Tiberg

Den lange marsjen



Børge Nilsen og Unni Berit Sund Digernes.



Båtsfjord, Fiskerihovedstaden

Årets første nummer av Båtsfjord bilaget er i all hovedsak viet sjømatnæringen.

Båtsfjord skal ikke bare være et fyrtårn, men også et lokomotiv innenfor sjømatnæringen. Fiskerihovedstaden er snart et komplett fiskerisamfunn.

Nylig ble vårt nye sentralfryse-lager, grensestasjonen og et helt nytt isanlegg åpnet av vår fiskeri- og kystminister. Dette er blitt et nybygg som setter standarden for fremtidige stasjoner i Europa.

I tillegg har vi en meget dyktig og variert leverandørindustri som leverer tjenester hele døgnet.

Båtsfjord havn og Barents Skipsservice AS deltok på årets messe Sea Ressources Technologies i Murmansk. Inntrykket etter denne messa er at det finnes mange muligheter for vårt næringsliv i Murmansk regionen. Her må vi bli enda flinkere å tilby det de russiske kundene etterspør.

Det neste som står for tur er «hautørkeriet» som er under etablering på det gamle Aarnesbruket. Fredag 8. juni blir det offisi-

ell åpning av våre moloer. Det er bare mudringen av havna som gjenstår, for at den skal bli komplett. Båtsfjord havn står på 4. plass på prioritert liste i NTP.

Ressursene vi høster av havet danner grunnlaget for all sjømatproduksjon. Befolkningen i verden bare øker og øker. Verden må ha mat, og den beste maten finnes i havet utenfor Båtsfjord og Norge. Torskebestanden har aldri vært så god. Daglig hører vi at det koker i havet av fisk. Dette er et tydelig bilde på at de fleste av de store og kommersielt viktige fiskebestandene våre er i god forfatning. Dette er et resultat av kampen mot det ulovlige, uregulerte og urapporterte fisket. Nå må arbeidet med utkast av fisk intensiveres.

Derfor er det viktig at den bærekraftige forvaltningen og produksjon videreføres.

I fjor ble ungdomsfisket for første gang arrangert i Båtsfjord. Dette har politikerne enstemmig vedtatt videreført kommende sommer. Innspillet som er gitt er at «Gsmik»-modellen bør brukes.

De nærmeste årene vil det komme et «generasjonsskifte» i vår lokale fiskeflåte. Dette er en stor utfordring spesielt med tanke på finansieringen av både fartøy og kvoter. Ordføreren har fått flere henvendelser om at vi har flere som arbeider med å skaffe seg båt og kvote. Dette er positivt med tanke på fremtiden.

Båtsfjord kommune kan i dag bidra med hjelp gjennom fiskerifondet, næringsfondet, omstillingsfondet og Båtsfjord invest.

Vi har samme mål for havbruksforvaltningen som vår fiskeri- og kystminister har for Norge, «Norge som verdens ledende sjømatnasjon».

Båtsfjord skal være i front. Vi skal sette standarden både lokalt, regionalt, nasjonalt og internasjonalt.

Om du er interessert i sjøen, fisk og sjømatnæringens framtid så er du/dere velkommen til å etablere dere i Båtsfjord. I havna vår har vi over 500 000 kvm potensielt industriareal.

Husk, fisken er morgendagens næring og vil alltid være vår



Geir Knutsen, ordfører

viktigste bærebjelke.

Nylig kunne vi lese i avisa at vi blir flere! At folketallet stiger vises også på boligmarkedet. Igjen opplever vi etterspørsel etter husvære. La oss håpe at dette er startskuddet til at flere vurderer å bygge nytt.

Til slutt vil jeg ønske alle våre lesere en riktig fin påske i skiløypa, på scooteren, på vannet, på hytta, i dalen, ved idrettshallen eller hjemme i sofaen med en god film eller bok!

Geir Knutsen
ordfører



NY: Morten Andersen har fått ny prosjektmedarbeider, Kine Garstad.

Ny i Linken

Da Ronny Isaksen forlot Linken Næringshage for å tiltre stillingen som Finnmark fylkeskommunens assisterende næringssjef, overtok Mortens Andersen stillingen som daglig leder av Linken Næringshage. Samtidig ble Kine Garstad (27) fra Båtsfjord tilsatt som prosjektmedarbeider.

Den nye medarbeideren har bred yrkeserfaring før hun startet på et treårig studie i russisk for næringslivet. I dag kan hun skilte med en

bachelor i russisk. I forbindelsen med studiene har hun også hatt flere opphold i Arkhangelsk og har også bodd 17 måneder i Minsk (Hviterussland).

Kine er en av mange ungdommer som har reist bort for å ta utdanning, men hun er et godt eksempel på at det lar seg gjøre å ta høyere utdanning og så komme tilbake til hjemkommunen og få en attraktiv og spennende jobb, sier Morten Andersen.



Ingen veiåpning

Veien til Syltefjord blir likevel ikke åpnet til påske, slik det har vært antydnet.

Da det ble kjent at Båtsfjord kommune kanskje skulle åpne veien for biltrafikk til påske, kom det mange protester fra hytteiere som benytter skuter til Syltefjord. Dette fordi skuterløypa går nettopp langs bilveien, og med brøytet vei er skuterkjørene nødt til å benytte en fjelløype.

Nå er det bestemt at den om lag 30 kilometer lange veien til Syltefjord ikke blir åpnet før påske, til glede for mange og til fortvilelse for hytteiere som ikke har skuter, sier kulturkonsulent Tony Pettersen.

For øvrig har Båtsfjord kommune et omfattende skuterløypenett.

Til sammen har vi 16 merkede skuterløyper, som går til kommunens forskjellige hytteområder. Det er for øvrig lag og foreninger og



LØYPENETT: Kulturkonsulent Tony Pettersen viser fram kartet med kommunens omfattende løypenett for skuterkjørere.

Båtsfjord Service som sørger for merkingen av løypenettet. Og det er bare lov til å kjøre skuter i mer-

kede løyper, sier Tony Pettersen som legger til at skutersesongen slutter 4. mai.

– Vi snur kysten

Utgiver: Båtsfjord kommune v/ordfører Geir Knutsen
Koordinering/tilrettelegging: Linken Næringshage AS v/Morten Andersen
Redaksjonelt/foto: Bjørn Hildonen **Layout:** Sixtein Larsson
Grafisk produksjon/trykk/distribusjon: Dagbladet Finnmarken



Vil legge ut flere tomter

I dag er det ikke en eneste kommunaleid ledig boligtomt i Båtsfjord. Det akter ordføreren å gjøre noe med. - Med den utviklingen vi forventer, vil boligtrykket bare bli større. Og det må vi gjøre noe med, sier Geir Knutsen.

Det er imidlertid ca. 20 ledige tomter i eksisterende byggefelt. Disse tomtene eies av Finnmarkseiendommen (FeFo) og private - men er lite attraktive.

Nye boligtomter

– Vi har press på boligmarkedet og må derfor tilrettelegge for nye boliger. I løpet av 2011 hadde vi en befolkningsvekst på 18 personer, og jeg ser for meg at vi også i årene som kommer vil oppleve befolkningsvekst. Flere fiskerirelaterte bedrifter er nå i ferd med å etablere seg her i Båtsfjord. Kan blant annet nevne produksjon av biprodukter av hvitfisk og krabbemottak. Så kommer vi forhåpentligvis i gang med vindkraftutbygging. Mange av de som ønsker å etablere seg her vil måtte hente arbeidskraft utenfra. Derfor må kommunen følge opp med tilrettelegging for boligbygging. Blant annet har vi relativt store arealer på begge sider av Rubbedalsveien, fra kirka og oppover. I tillegg har vi uutnyttede arealer ved Nordskogen skole og på nordsiden av innkjøringen til Båtsfjord. Per i dag er mye av arealene i privat eie, men nå skal det igangsettes et arbeid for å kunne sikre oss arealene til boligbygging, sier ordfører Knutsen.

Mudring neste

Ordføreren ser i dag meget lyst på framtiden, ikke minst fordi alt tyder på at fiskekvotene også vil holde seg på et relativt høyt nivå i årene som kommer.

– Sammen med flere bedrifter var jeg på den store fiskerimessen i Murmansk i midten av mars. Her fikk vi presentert Båtsfjord kommune, Båtsfjord Havn og Båtsfjord



TOMTER: – Dette området, med en fantastisk utsikt over Båtsfjord, ønsker vi å regulere til boligtomter.

Skipsservice, og interessen for det som skjer her i Båtsfjord var stor. Blant annet fikk vi flere forespørsler om åpningen av sentralfryselageret, som jo ble åpnet mens messen for gikk. Nå venter vi flere anløp av russiske trålere som skal levere fangster til sentralfryselageret, sier Knutsen.

Nytt industriareal

Kystverket har nå ferdig med moloutbyggingen, det sammen med masseflyttingen fra Storholmen.

– På Storholmen har vi fått et meget stort industriareal, som jo også er sentralt plassert her i Båtsfjord. Flere har meldt sin interesse

for industrietablering nettopp på Storholmen. Så vi får se hva som skjer i månedene framover. 8. juni skal vi for øvrig markering at moloarbeidene er slutført. Det vi nå

venter på, er at Kystverket skal igangsette mudring av både indre- og ytre havn. Blant annet skal det mudres utenfor Norway Seafoods sitt anlegg. Mudringen er ført opp

på fjerdeplass på Norsk Transportplan (NTP) sin prioriteringsliste. Derfor håper jeg at mudringsarbeidene kan starte om to år, sier en optimistisk ordfører Geir Knutsen.



LEDIG: I Rubbedalen er det ledige tomter.

Ledige tomter i Rubbedalen

Båtsfjord har per i dag 20 ledige tomter. I Rubbedalsveien er det fem ledige tomter som eies av FeFo og fire tomter som er privateid.

I Havnedalsveien er det sju ledige tomter, alle eid av FeFo. FeFo har

også én ledig tomt i Hamningbergveien og i Solheimsveien, og det er én privateid ledig tomt i Svend Foyns-/Fjordveien.

Ifølge teknisk etat er prisen for kommunale tomter per i dag satt til 12 kroner per kvadratmeter. Tilkobling av vann er priset til 160 kroner per kvadratmeter bolig og 90 kroner per kvadratmeter bolig

for avløp. Normalt er en boligtomt på 800 kvadratmeter, noe som innebærer en tomtekostnad på 9600 kroner og for en bolig på 130 kvadratmeter vil prisen for vann og avløp til sammen komme opp i vel 25.400 kroner.

Hvorvidt det blir prisjusteringer i nye utbyggningsområde er noe politikerne må ta stilling til.



MURMANSK: Ordfører Geir Knutsen (t.v.) og fylkesordfører Runar Sjøstad på Båtsfjords stand i Murmansk. Foto: Bernth R. Sjørusen



Er ferdig med gründerfasen



DIMENSJONER: Det er store dimensjoner over smoltkarene.

Siden oppstarten i 2005 har Polar Seafood i Båtsfjord satset 12-14 millioner kroner på oppdrettsanlegget ved Neptun. Målet var å bli en storprodusent av laksesmolt. Denne målsettingen står i aller høyeste grad fortsatt ved lag.

– I ettertid viser det seg at vi nok har gjort en rekke feil som har ført til at prosjektutbyggingen må utsettes, sier en åpenhjertig Arnt Albertsen, daglig leder ved anlegget.

En kjøper

Bedriften er nå inne i sin tredje produksjon av smolt. Den første leveringen i 2010 var på ca. 160.000 smolt, i 2011 ca. 340.000 smolt og i 2012 vil leveransen bli på ca. 500.000 smolt. Alt Polar Seafood produserer selges til Norway Royal Salmon (NRS). Dette er et integrert sjømatelskap med virksomhet innen lakseoppdrett, settefisk, salg & markedsføring. NRS kontrollerer 20-30 konsesjoner for oppdrett av laks i tre kjerneområder; Vest-Finnmark, Senja i Troms og Rogaland/Hordaland. NRS solgte i 2010 - 50.000 tonn laks til 49 land. Samarbeidet med NRS har Polar Seafood stor nytte av.

Nytt utstyr

– Vi er nå i full gang med montering av nytt utstyr i anlegget vårt, forteller Albertsen. Vi tredobler karkapasiteten og vi utvider vår vannbehandling betydelig. Når vi er ferdig med utbyggingen, inne i eksisterende anlegg, vil vi ha en årlig produksjonskapasitet på ca. 750.000 smolt. Velger vi å produsere med 2 ilegg (0-åring og 1-åring, det vil si to årlige leveranser) øker vi den årlige kapasiteten til 1,5 millioner smolt. Med en årsproduksjon på 1,5 millioner smolt, da vil vi være en relativt stor produsent av smolt, sier Albertsen.

Da Båtsfjord-magasinet sist besøkte verdens nordligste laksesmoltanlegg, i november 2010, hadde anlegget det året levert 163.000 laksesmolt, og det var lagt inn egg for leveranse av 500.000 smolt i 2011. Hva gikk galt? Bedriften nådde ikke sitt produksjonsmål på 500.000 smolt i 2011.

Stort frafall

– Det at man hadde et så stort frafall av fisk i anlegget veltet nesten hele prosjektet. Hadde det ikke vært for en fantastisk arbeidsstokk og morselskapet Polarpor AS, (som lånte penger til Polar Seafood slik at selskapet berget seg) kunne dette ha gått helt galt. Bedriften mang-



I FULL GANG: De er i full gang med ombygging av smoltanlegget. Fra venstre teknisk leder Maksim Orlov, Romualdas Galinshits, driftsleder Pavel Petrov, Arnt Albertsen, biologiansvarlig Bjørn Raymond Gregersen, Igor Lavrov, Vaidas Klevinis og Morten Albertsen (studenten).



UTVIDER: Daglig leder Arnt Albertsen (t.v.) og driftsleder Pavel Petrov har tro på framtiden og er i full gang med å planlegge en utvidelse av kapasiteten.

let produksjonsfaglig kompetanse og erfaring, i tillegg til at man hadde rett og slett gjorde en rekke feil i produksjonen. Forhold som dette kjennetegner ofte slike gründerbedrifter og erfaringene blir kostbare, men lærerike.

Styrket kompetansen

I løpet av det siste året har Polar Seafood styrket sin kompetanse kraftig.

– Bedriften har nå rettet opp tekniske feilkonstruksjoner, underdimensjoneringer og en føler nå helt klart

på rett vei. Får å si det slik så er natesøvn berget, sier Albertsen.

Polar Seafood planer om å utvide anlegget står fortsatt ved lag. Selskapet er i søkandsfasen for å få utvidet sin konsesjon fra 1 millioner til 5 millioner smolt. Når selskapet har fått den utvidede konsesjonen på plass, da kan reelt finansieringsarbeidet med å skaffe penger til ny påveksthall starte. Planen er å føre opp et bygg på ca. 4000 kvadratmeter, og den totale investeringen er anslått til ca. 100 millioner kroner. Selskapet håper



NORDLIGST: Inne i dette bygget er verdens nordligste smoltanlegg.

at nyanlegget skal være på plass i 2014-15.

Øker staben

I dag er det åtte ansatte ved anlegget, fire faste- og fire midlertidig ansatte. Etter full utbygging regner selskapet med å øke fra fire til åtte fast ansatte. I utbyggingsperioden på ca. ett år vil det være 15-20 personer som jobber totalt i prosjektet.

I dag er det tre laksesmoltanlegg i Finnmark. Det nærmeste er lokalisert til Friarfjord i Lebesby kommune. Nå er det også planlagt et

nytt anlegg i Gandvik i Nesseby kommune. Etter planen skal det nye selskapet, Nesseby Smolt AS, investere henimot 150 millioner kroner i anlegget, men det betinger at myndighetene gir den nødvendige konsesjonen.

Her i fylket er det tildelt vel 90 konsesjoner for lakseoppdrett og det årlige behovet for smolt er beregnet til nærmere 20 millioner årlig. I dag må det importeres store mengder smolt fra Vestlandet, noe som fører til relativt stor dødelig- og store tap for lakseoppdretterne.

– Islendinger satser i Båtsfjord



INVESTERER: De investerer millioner i Båtsfjord. Fra venstre daglig leder i Skrovnes Eiendom, Sigurd Larsen, styreleder i Båtsfjord Invest, Gørild Olsen og dir. i Ice Group Ltd, Jon Gunnarson.

Foto: Privat

I løpet av kommende høst blir det etablert ca. 25 nye arbeidsplasser i Båtsfjord. Det islandseide driftsselskapet Embla AS skal starte utnytte fiskehau og fiskens ryggbein. Men første skal det investeres om lag 22 millioner kroner før produksjonsstart i løpet av førjulsvinteren.

Selskapet skal drive videreforedling av biprodukter fra fangst og produksjon av hvitfisk.

Store investeringer

Leder for det islandske selskapet Ice Group Ltd, Jon Gunnarson, sier til Båtsfjord-magasinet at selskapet har kjøpt den tidligere Aarnes-bruket på om lag 4000 kvadratmeter, og registrert eiendomsselskapet

Skrovnes Eiendom AS. Selskapet eies i lag med Norway Seafoods AS og Båtsfjord Invest AS.

– Nå skal vi starte ombyggingen av Aarnes-anlegget. Totalt blir det investert for ca. 22 millioner kroner i bygg, ombygging og utstyr. Når ombyggingen er ferdig vil vi få inn det utstyret som er nødvendig for produksjon, tørking og pressing av blant annet fiskehau og rygg-



BIPRODUKTER: Aarnes-anlegg skal nå ombygges til å utnytte biprodukter av hvitfisk.

bein. Vi regner med en arbeidsstokk på nærmere 25 ansatte, forteller Gunnarson.

Til Afrika

Råstoff skal hentes fra fiskeindustrianlegg i hele Øst-Finnmark.

– Vi regner med på årsbasis å kjøpe 8000 tonn råstoff. Av det får vi rundt 1600 tonn tørket fiskehau og ryggbein. Det blir så presset og pakket i 40 kilos striesekker. Om lag 95

prosent av produktet sendes til Afrika, i første rekke til kontinentets største og mest folkerike land, Nigeria. Her blir det proteinrike produktet tilberedt til mat, sier Gunnarson.

Råstofftilgang

Styremedlem i morselskapet Skrovnes Eiendom AS, Morten Andersen sier at tilgangen av råstoff er meget godt, og alt tyder på at de vil holde seg på et høyt nivå

også i kommende år.

– I Kvalsund er det en tilsvarende bedrift, Askur AS, etablert i 2008. Også det selskapet er eid av islendingene som nå etablerer en tilsvarende bedrift i Båtsfjord. I dag sendes mye av råstoffet fra mottaksanlegg i østfylket til Kvalsund. Nå skal vi utnytte biproduktene her i Båtsfjord, sier Morten Andersen.

Lovbrudd avkriminaliseres

Fra 1. mars 2012 iverksatte Fiskeridirektoratet forskrift om bruk av tvangsmulkt og overtredelsesgebyr ved brudd på Havressursloven. Gebyret er ment som en mindre belastende sanksjon enn forelegg eller dom.

Overtredelsesgebyr som nå er iverksatt etter havressursloven, er et nytt sanksjonsmiddel, som medfører avkriminalisering av mindre alvorlige lovbrudd.

Ikke til politiet

– Slike saker må nå ikke lenger anmeldes til politiet, og gebyr blir regnet som en mindre belastende sanksjon enn forelegg eller dom. Også for oss blir det enklere å håndtere overtredelsen. Så på mange måter er mindre lovbrudd avkriminalisert, sier seksjonsleder ved Fiskeridirektoratets regionkontor i Vadsø, Thon-Ola Rudi.

Ifølge forskriften kan overtredelsesgebyr ilegges ved brudd på en rekke bestemmelser i fiskerilovgivningen. For å vinne erfaring vil Fiskeridirektoratet stegvis ta i bruk den nye sanksjonen.

Tvangsmulkt

Fiskeridirektoratet kan ilegge

tvangsmulkt ved brudd på Havressursloven. Lovovertreder har en plikt til å betale en pengesum når det foreligger et brudd på loven, eller et lovhjemlet vedtak, og fram til man har oppfylt pliktene sine. Tvangsmulkt er ment å fungere som et pressmiddel for at den ansvarlige skal oppfylle pliktene sine. Denne reaksjonsformen vil i utgangspunktet bli vurdert når eiere og brukere av fartøy ikke oppfyller plikten til å gi opplysninger om driften av fartøyet til Fiskeridirektoratet. Begrensningen oppad for gebyr er satt til 100.000 kroner. Forhold som er svært alvorlig skal politianmeldes.

Verdens beste

I midten av forrige måned var rådgiver Eva Kristin Varheim og seniorrådgiver Åse Ingvild Berge, begge fra Fiskeridirektoratet i Bergen, sammen med seksjonsleder for ressurskontroll Thon-Ola Rudi og Ingve Tobiassen fra regionkontoret i Vadsø i «fiskerihovedstaden» Båtsfjord for å orientere inspektørene Linda Larsen og Jan Roger Eriksen om blant annet de nye forskriftene og lovhjemlene.

– Norge skal framstå som verdens beste fiskerinasjon. Og ansvaret for det har alle ledd. Derfor har vi også et regelverk som må etterleves i alle ledd, fra fangst til produktet er på matfatet. Vi har derfor



FISKERIHOVEDSTADEN: Representanter fra Fiskeridirektoratet har gjestet «fiskerihovedstaden» Båtsfjord. Fra venstre Ingve Tobiassen, Linda Larsen, Åse Ingvild Berge, Eva Kristin Varheim og Thon-Ola Rudi.

et omfattende regelverk for omsetning av sjømat, og har hjemler til å følge hele prosessen, nærmest fra fangst til fat, sier rådgiver Varheim.

Stortingsmelding

Begge fra direktoratet understreker at regel- og lovverket også skal beskytte ressursene for framtiden, samtidig som rettssikkerheten i alle ledd skal ivaretas. Norge forvalter meget store ressurser, ressurser som må forvaltes med fornuft. Derfor er det helt nødvendig at det ikke høstes mer enn det som er fastsatt gjennom kvotereguleringene.

Nå er det lansert et forskningsstrategisk prosjekt som heter HAV21. Hensikten med prosjektet

er å utarbeide en samlet FoU-strategi for all marin forskning i de kommende årene, til støtte for både forskningsmiljøer, næringsliv og forvaltning. I løpet av neste år kommer så Stortingsmeldingen «Norge som verdens ledende sjømatnasjon». Regjeringens visjon er at Norge i et langsiktig perspektiv skal være verdens fremste sjømatnasjon. Derfor er det viktig å løfte blikket i arbeidet med innspill til den nye meldingen.

Nest største

Norges havområder er sju ganger større enn våre landområder, og inneholder noen av verdens rikeste fiskebestander. Norge er i dag ver-

dens nest største eksport av sjømat, og det eksporteres nå 33 millioner sjømatmåltider til verden, hver dag. Hav21-strategien vil bli et sentralt innspill i arbeidet med sjømatmeldingen, som er ventet ferdig våren 2013, har departementet tidligere opplyst.

– Sjømatmeldingen som nå er under utarbeides skal sikre at Norge i framtiden framstår som den ledende sjømatnasjonen. Jeg håper at det også fra Finnmark er kommet mange konstruktive innspill. For det handler om vår framtid som sjømatprodusent, og derfor er det viktig at flest mulig kommer med innspill, sier representantene fra Fiskeridirektoratet i Bergen.



Utfordrende kråkebolleprosjekt



STOR PLASS: Her skal de ble plass til oppføring av 6000 kilo kråkeboller per år.



OPTIMISTER: Her viser Mattis A. Tangeraas og Espen Tiberg ett av de mange kråkebollekraene.

Kråkeboller er en ressurs - og delikatess - vi finner i en rekke av fylkes fjorder, og som så langt nærmest er uutnyttet. Her er et potensial som den 24 år gamle Mattis A. Tangeraas i Båtsfjord ønsker å utnytte kommersielt.

For vel ett år siden stiftet han selskapet Norway Sea Urchin AS, fikk lokaler sentralt i Båtsfjord, i det tidligere Voie-anlegget, og startet arbeidet med tilrettelegging

for kråkebolleforing. Han regnet med at utstyrsinvesteringene ville beløpe seg til knappe 2 millioner kroner.

Stor optimisme

Da vi besøkte anlegget i november måned i fjor var monteringsarbeidene med oppføringsanlegget i full gang. Og det var en svært optimistisk gründer vi møtte.

I midten av mars måned avla vi bedriften et nytt besøk, nettopp for å se hvordan det har gått med kråkebolleprosjektet.

– Optimismen er ikke mindre i dag, men vi har hatt noen innkjøringsutfordringer, noe som egentlig ikke kom som noen overras-

kelse. Nå har vi også et godt samarbeid med forskningsmiljøer i Tromsø. Selv om mye er kjent i forhold til oppføring av kråkeboller, er det fortsatt mye som gjenstår. Så fortsatt er det forskningsbasert produksjon, og utfordringene er mange. Blant annet arbeides det med å få til en helårig produksjon. Det er nemlig slik at kråkebollene slipper rogn i perioden mars - juli. Dermed kan vi ikke høste kråkeboller i den perioden. Det vi nå håper å få til, er at vi finner metoder som «lurer» kråkebollen til å slippe rogn når vi ønsker det. Det handler blant annet for hvordan foringen skjer. Etter at kråkebollen slipper rogn tar det

mellom to-tre måneder før kråkebollen har ny rogn. For øvrig bærer kråkebollen av begge kjønn rogn, sier Tangeraas.

Øker produksjonen

Fordelen med oppdrett, slik det satses på i Båtsfjord, er at høstingen kan skje når kvaliteten er på den beste. For øvrig har kråkebollene en produksjonstid på ca. åtte uker.

Inne i det rundt 400 kvadratmeter store anlegget i Båtsfjord er det dimensjonert med oppføring av 100.000 kråkeboller.

– Etter at vi startet oppføring i desember i fjor har vi sendt ut om lag 1000 kilo til det asiatiske marked. Vi har for øvrig et godt samar-

beid med Norway King Crab i Bugøyenes. Gjennom dette firmaet ble kråkebollene sendt ut på markedet, varsom pakket for å kunne klare transporten. Så langt i år er produksjonen kommet opp i 500 kilo. Vårt håp er å kunne komme opp i en produksjon på 6000 kilo i inneværende år, om alt går slik vi håper, sier gründeren.

Vil bruke miniubåt

Per i dag er det kun to ansatte ved anlegget, men når produksjonen kommer i gang for fullt vil det bli fire til seks ansatt.

– Utfordringen nå er å hente opp kråkebollene fra Båtsfjorden. Vi har avtale med tre dykkerteam. Nå er vi på utkikk etter flere dykkere som kan knyttes til oss, men det er ikke så lett å få tak i dykkere med det nødvendige sertifikatet som kreves. Vi har også gjort et forsøk med en fjernstyrt miniubåt, spesialutstyrt for å suge opp kråkeboller som befinner seg på fra 25 til 50 meters dybde. Samtidig har vi registrert at forekomsten av kråkeboller, som beiter på tang og tare, egentlig er begrenset i Båtsfjorden. Men samtidig vet vi at det er store kråkebolleforekomster i andre fjorder her i østfylket. Vi kan imidlertid ikke nytte oss av disse ressursene før vi har fått godkjent innhøstingsområdene, sier Tangeraas.

Samarbeid

I dag er Norway Sea Urchin AS, sammen med Norway King Crab AS, Seashell AS, som blant annet satser på levering av levende kamskjell, og Snadder og Snaskum AS, leverandør av ferske blåskjell, med i prosjektet Levende sjømat til Asia.

– Gjennom dette samarbeidet håper vi å kunne nå det store asiatiske markedet på en bedre måte. For nettopp markedsinnpassing er helt avgjørende. Etter et besøk i Asia oppdaget jeg blant annet at levende sjømatprodukter, som våre kråkeboller, fortsatt er lite kjent av kokker på store restauranter. Så her er det en jobb å gjøre, sier Mattis A. Tangeraas.



MINIUBÅT: Det er allerede gjort forsøk med bruk av miniubåt til kråkebollehøsting. Her ser vi i midten Espen Tiberg og Mattis A. Tangeraas flankert av Are Hafstad, Arthur Andereassen og Phillip James.

Foto: Inge Wahl



KYSTFLÅTE: I dag har Båtsfjord en meget aktiv kystflåte.



FILET: Flåten leverer førsteklasses råstoff til filetindustrien, og bidrar til at Båtsfjord framstår som et kystens «lokomotiv». Fra venstre Kjetil Digernes, Per Olsborg og Erling Myrnes.
Foto: Inge Wahl

Båtsfjord vil være lokomotiv

– Sats på Båtsfjord! Den klare meldingen kom fra fiskeriminister Lisbeth Berg-Hansen da hun gjestet Båtsfjord i forrige måned. Selv har fiskerimiljøet i Båtsfjord brukt - og bruker - begrepet «Fiskerihovedstaden» om et av landets mest pulserende fiskerikommune.

Etter flere tøffe år, sliper Båtsfjordmiljøet på nytt knivene, og ønsker å gjenoppta rollen som motoren i hvitfisknæringen.

Skal bli best

– Norge skal bli verdens beste sjømatnasjon. Da er det viktig at vi satser på det som viser seg er mulig, sier daglig leder ved Båtsfjordbruket, Kjell Olaf Larsen.

For selv i nedgangstider har Båtsfjord vist at de har klart å snu de negative trendene uten å stå ribbet tilbake.

– Det er viktig for oss å få dette poenget fram. Norge har behov for et sterkt område for hvitfisknæringen, og jeg mener vi har bevist at Båtsfjord er et slikt område, sier Kjell Olaf Larsen. Men han passer på å understreke at Båtsfjord ikke på noen måter vil frata eller redusere andre fiskeriavhengige kystsamfunn sine muligheter til videreutvikling.

Sjømatmeldingen

I forkant av fiskeriministerens besøk, hadde Båtsfjord Handelsstands fiskerigruppe, eller «kjøpergruppa», offentliggjort sine innspill til stortingsmeldingen «Norge som verdens ledende sjømatnasjon».

Her peker de på at fiskeværet har oppnådd en inntjening på flere titalls millioner i hvitfisknæringen, mens andre har tapt tilsvarende på filetproduksjon.

– Med å satse på en god regulering og hvitfiskklynger vil det skapes kostnadseffektive produsenter som lager kvalitetsvarer, og man vil kunne snu den negative trenden der tre av fire arbeidsplasser innen foredling av hvitfisk har forsvun-



STERKT MILJØ: Kjell Olaf Larsen mener det er viktig med et sterkt hvitfiskmiljø i Norge som kan dra de andre med seg. Han mener Båtsfjord er utrustet til å påta seg den rollen.

net de 17 siste årene. Med Båtsfjord som den ledende hvitfiskprodusent vil vi kunne snu denne negative trenden. Vi er et industrisamfunn med god infrastruktur og en oppegående og dyktig leverandørindustri, heter det i meldingen.

– Ikke på bekostning

Fiskekjøper og leder for kjøpergruppa Kjell Olaf Larsen, sier at produksjonsmiljøet ikke ønsker å brøyte seg fram på bekostning av andre fiskevær. For mens Båtsfjord har satset på filetproduksjon og er blant de absolutt beste innenfor den produksjonsformen, kan andre sat-

se på andre anvendelser av ressursene.

– Men det er viktig med ett sterkt miljø som kan være lokomotivet for andre fiskerimiljø. Har vi ikke ett sterkt miljø, ja da vil alle tape på det. Vi vil ikke kunne få til en teknologisk utvikling, uten at man har en motor som driver hvitfisknæringen framover. Og det er nettopp denne motoren vi mener Båtsfjord kan være, framholder Larsen.

Må prioritere

I forbindelse med innspillet til sjømatmeldingen har kjøpergruppa gjennomgått mange tiltak som de mener vil være nødvendig for at

hvitfiskindustrien skal få et godt framtidig fundament for å sikre gode lønnsomme arbeidsplasser, sikre tilgang til kapital, utnyttelse av hele råstoffet, gi grobunn for en innovativ leverandørindustri og bygge opp markeds kunnskap og produktutvikling.

Ut fra det mener de at man blir nødt til å prioritere. Og for å sikre en robust produksjon av hvitfisk blir man nødt til å definere hva som gir lønnsom produksjon.

Naturlig sjømatklynge

– Den nye Stortingsmeldingen «Norge som verdens ledende sjømatnasjon» vil kunne legge grunn-

lag for en framtidig politikk som vil sikre etablering av robuste fiskeri og det som betegnes sjømatklynger.

Petroleumsnæringen har lagt grunnlag for store inntekter til landet vårt, gjennom blant annet å etablere satsingsområdet innenfor definerte olje/gass klynger, som eksempelvis Hammerfest med Snøhvit/LNG gass. Båtsfjord vil være et naturlig lokomotiv i en sjømatklynge for å sikre en robust produksjon av hvitfisk, samt å sikre våre markeder fantastiske bearbejdet sjømatprodukter i framtiden, framgår det i innspillet fra kjøpergruppa i Båtsfjord.



Kystens mest moderne



FORNØYD: De er meget godt fornøyd med anlegget, fiskeridirektoratets regiondirektør, Hermod Larsen (t.v.), fiskeri- og kystminister Lisbeth Berg-Hansen og ordfører Geir Knutsen. Foto: Inge Wahl



TOPP MODERNE: Nå har Båtsfjord fått et topp moderne sentralfryselager.

Etter en rekordrask oppbygging kunne fiskeri- og kystminister Lisbeth Berg-Hansen formelt åpne Båtsfjord Sentralfryselager AS - kystens mest moderne «frysehotell» - og Mattilsynets topp moderne Grensekontrollstasjon i Båtsfjord Havn, en stasjon som setter standard for andre grensestasjoner langs kysten.

Åpningen skjedde 15. mars og det var få som trodde det nye sentralfryselageret skulle stå ferdig så kort tid etter storbrannen 28. januar 2011.

Rekordrask byggetid

– Blant andre hadde forsikringsselskapet regnet med en byggetid opp mot 22 måneder. Men når alt har gått «på skinner», fra tomteoppdyddingen startet i juni måned til byggestart i september/oktober, har vi ført opp bygget på rundt åtte måneder. Mye takket være svært dyktige entreprenører på alle nivåer, sier prosjektleder Per Gunnar Hansen. Han tiltrådte som prosjektleder 1. juni i fjor, etter at han hadde forlatt sjefsstolen ved Norway Seafoods anlegg i Båtsfjord.

Det var i 1979 at Båtsfjord fikk sitt sentralfryselager. Siden brannen i januar i fjor har Båtsfjord stått uten et slikt anlegg, noe som har ført til store inntektskutt for eierne, Båtsfjord Havnevesen (52 prosent) og en rekke mindre aksjeeiere, blant dem Aker Seafood og Båtsfjordbruket.

Begrenset brannen

At ikke brannen fikk et større omfang var takket vært snarrådighet av gravemaskinfører Tommy Kollstrøm. Da han oppdaget at det var brann i en del av anlegget kjørte han nemlig inn

i det brennende bygget med grave-maskinen og rev ned taket og korridorvegger som muliggjorde at brannvesenet og redningsskøyten vannkanon fikk begrenset brannen, dermed ble nabobygget med blant annet isanlegget reddet. Derfor kunne deler av anlegget etter kort tid tas i bruk, men Mattilsynet suspenderte Grensestasjonen i Båtsfjord. Uten Grensestasjonen var det utelukket med landinger av frossenfisk fra 3. lands frysetrålere. Dette har ført til at Båtsfjord siden brannen har vært uten anløp av russiske frysetrålere.

Setter standard

– Nå har vi fått tilbake godkjenning av grensekontrollstasjonen. Den fikk vi etter at inspektører fra ESA (EFTA surveillance Authority) besøkte Båtsfjord i februar for å inspisere den nye grensestasjonen på rundt 100 kvadratmeter. Tilbakemeldingene vi fikk var udelte positive. ESA-representantene hevdet blant annet at stasjonen her i Båtsfjord setter standard for tilsvarende stasjoner. Og nå venter vi på de første landingene, sier Per Gunnar Hansen, som i løpet av våren avslutter sitt engasjement som Båtsfjord Sentralfryselagerets prosjektleder.

Også daglig leder for sentralfryselageret, Per Arvid Richardsen er stor-

Som totaltenrepenør vil Bygg og industriservice AS gratulere med nytt bygg og takker for tilliten



trond@bise.no

Karstensen kuldeteknikk er leverandør av nytt isanlegg, kjøll- og fryserom

Vi vil gratulere Båtsfjord Sentralfryselager med åpningen av ny terminal



KARSTENSEN
KULDETEKNIKK

Vi vil gratulere Sentralfryselageret med nytt bygg og takker for samarbeidet



Båtsfjord Rør AS

Leverandør av VVS

post@baatsfjordror.no



«frysehotell»



Foto: Inge Wahl

**STOR PLASS:** Her skal det lagres tusenvis av tonn fisk.

fornøyd med Båtsfjords «nye» sentralfryselager. Han er også lettet over at oppbyggingen nå er ferdig, selv om det fortsatt gjenstår en del arbeid.

40 millioner

– Mens det gamle sentralfryselageret var på totalt 1800 kvadratmeter er det nye lageret utvidet til 2000 kvadratmeter. Selve fryselageret er på 1200 kvadratmeter med en total kapasitet på om lag 10.000 tonn frossenfisk. Kjølelageret har et areal på 50 kvadratmeter og sorteringshallen utgjør

ca. 500 kvadratmeter. På det meste var «produksjonen» på årsbasis 20.000 tonn med en omsetning på 10 millioner kroner. Mye av fisken videresendes til Kina, men også norske anlegg nyttegjør seg av råstoffet, og både for Norway Seafoods og Båtsfjordbruket er fryselageret et meget godt supplement når tilgangen på fersk råstoff er vanskelig, sier Per Arvid Richardsen som legger til at det i andre etasje er kontorfasiliteter og kantine.

Ved anlegget er den gamle ismas-

kinen skiftet ut med en topp moderne. Ismaskinen, som har kostet ca. 7 millioner kroner, har en kapasitet på 60 tonn is i døgnet.

Hele oppbyggingen av det nye Båtsfjord Sentralfryselager har kommet opp i vel 30 millioner kroner. I tillegg kommer avansert teknisk utstyr, inkludert ismaskinen, som utgjør rundt 10 millioner kroner av totalkostnadene.

I dag er fem årsverk knyttet til det topp moderne sentralfryselageret.



REDNINGSMANN: Tommy Kollstrøm fikk med snarrådighet begrenset brannen. I den anledningen fikk han et bilde overrakt av Per Gunnar Hansen (midten) og Per Arvid Richardsen. Foto: Inge Wahl



FERDIG: Etter en rekordrask oppbygging kan nå prosjektleder Per Gunnar Hansen (t.h.) overlevere bygget til daglig leder Per Arvid Richardsen.



Takker for oppdraget og ønsker til lykke med anlegget

Tor-Inge Haugsnes
Haugsnes Elektro AS
Daglig leder

789 85 751 Arbeid
958 05 230 Mobiltelefon

tih@haugsnes-elektro.no
www.haugsneselektro.no

tih@haugsnes-elektro.no



Fjordnett er leverandør av data, nettverk og veiesystemer. Fjordnett vil gratulere med nytt bygg og takke for tilliten.



RAMBØLL

Rambøll har levert rådgivende ingeniørtjenester innen bygg, elektro, brann, røranlegg og ventilasjon, samt arkitekt- og prosjekteringsgruppedertjenester.

Vi vil takke Bygg & Industriservice AS for oppdraget og et utmerket samarbeid! Takker også til øvrige samarbeidspartnere.



KVALITET: - Det viktigste er at våre produkter holder høy kvalitet, sier Ronald Wærnes.



OVERTAR: Nå er eieren av Barents Seafood i forhandlingene om å kjøpe anlegget som blant andre Havprodukter i sin tid eide. Anlegget ble oppført på 1950-tallet, men utbygd og totalrenovert i 1984 og oppgradert igjen i 2007.

Får kvalitetsstempel av Lerøy

Det har nærmest vært et «maratonløp» for Båtsfjord-gründerne Ronald Wærnes og Rune Pettersen, fra de startet produksjonsselskapet Barents Seafood AS til de nå har inngått en langsiktig kontrakt med det store selskapet Lerøy Seafood Group for levering av førsteklasses sjømat.

Lerøy-konsernet har utviklet seg fra å være en sjømateksportør til et helintegrert sjømatkonsern som har knyttet til seg landets beste sjømatprodusenter.

Innfir kravene

- Nå har vi inngått en langsiktig avtale med Barents Seafood for levering av blant annet fiskegratenger og andre sjømatprodukter selskapet har utviklet på en forbilledlig måte. Vi stiller de strengeste kvalitets- og kompetansekrav til våre leverandører. Og de kravene innfrir bedriften her i Båtsfjord.

Kvaliteten på produktene som kommer her fra Båtsfjord er førsteklasses, og ferskere sjømatråstoff enn det Barents Seafood baserer seg på her i Båtsfjord er det ikke mulig å få andre steder. Derfor har vi ingen betenkeligheter med å inngå en langsiktig avtale med Barents Seafood, sier produktutviklingssjef hos Lerøy, Fredrik Halde.

Vi møtte produktutvikleren da han midt i forrige måned besøkte Barents Seafood, og kunne reise svært fornøyd fra Båtsfjord etter å ha sett produksjonen og snakket med ansatte.

Tung start

Det var mange innen sjømatmiljøet, ikke minst i Båtsfjord, som nok var skeptisk til planene de to gründerne hadde rundt 2005 om å starte ferdigmatproduksjon. Men begge hadde klokkeetro på konseptet, og i 2006 var Barents Seafood AS en realitet. Maskiner til produksjon av fiskemat fikk de kjøpt fra et anlegg utenfor Hammerfest som ble nedlagt, først og fremst fordi lønnsomheten ikke var til stede. Produksjonen i Båtsfjord kom i gang i mai 2007.



FORNØYD: Produksjonsansvarlig Fredrik Halde (t.v.) er svært tilfreds med produktene til Ronald Wærnes og Rune Pettersen (t.h.).

I fjor sa begge gründerne til Båtsfjord-magasinet at de hadde vært gjennom noe tøffe år, med prøving og feiling - og røde regnskapstall. At også finansinstitusjoner var lunken til å gå inn med lån og tilskudd til det nye selskapet gjorde ikke situasjonen lettere for radarparet Pettersen/Wærnes. Men selv om selskapet i 2009 måtte tåle et tap på rundt 2 millioner kroner, basert på en total omsetning på 8 millioner, ga de ikke opp, tvert imot, de skulle vise omverden at det de satset på hadde livets rett.

På rett vei

I dag er situasjonen langt lysere. Fra 2010 til 2011 opplevde de en omsetningsøkning på 60 prosent. Omsetningen i 2011 kom opp i vel 13 millioner kroner og regnskapet viste et pent overskudd, og produksjonen av fiskekaker, fiskeboller, fiskekarbonader, fiskegrateng, røkt hyse og lettsaltet torsk kom opp i rundt 800 tonn.

- I dag føler vi at situasjonen er mye bedre, alt går lettere, også fordi vi har gjort noen nødvendige investeringer. Så nå er produksjonen på et riktig nivå. Vi har det siste året investert nærmere 600.000

kroner for å effektivisere produksjonen, sier en fornøyd Ronald Wærnes.

Gjennom blant andre Lerøy vil nå flere typer fiskegrateng være å finne i en rekke forretninger rundt i landet. Det er for øvrig tre typer grateng som produseres i Båtsfjord. De markedsføres under navnene «Fisk i form», som kun er å finne i butikkene til Coop, «Fiskegrateng» som selges av Rema 1000 og Bunnpris og «Ishavsgrateng» som er å finne hos Coop og Rema 1000.

Suksessprodukter

- Våre fiskegratengprodukter er å finne i nærmere 1400 butikker over hele landet. Vi har gjort et forsøk på å komme inn på markedet i Nord-Sverige gjennom kjeden ICA, men nå har vi valgt å legge det framstøtet på is, først og fremst fordi vi nå konsentrerer oss om det norske markedet. For øvrig har vi solgt om lag 3,1 millioner forbrukerpakninger av gratenger siden vi startet i 2006, sier Wærnes.

I tillegg til fiskegratenger har Barents Seafood suksess med sin lettsaltet torsk og røkt hyse i forbrukerpakninger. Fiskekaker og

fiskeboller pakkes i 4,5 kilos esker og går blant annet til storkjøkken. Fiskekarbonader selges også via Is-bilen.

Overtar Havprodukter

I dag har Barents Seafood sine produksjonslokaler i det tidligere anlegget til Havprodukter. Her har de inngått en leieavtale med det Tromsø-baserte selskapet Ayanda som også står bak selskapet ProBio, et selskap som inntil for noen uker siden produserte omega 3-produkter i Båtsfjord.

- Etter at det kjent at Ayanda skulle legge ned sin produksjon her i Båtsfjord - noe som skjedde midt i forrige måned - startet vi forhandlinger med eieren om kjøp av bygget, som er på rundt 8000 kvadratmeter, fordelt på flere etasjer. Vi er kommet fram til en pris på 3,1 millioner kroner, og det er bare noen formaliteter som gjenstår før det tidligere Havprodukter er i vår eie. Planene er at produksjonen, som i dag er i andre etasje, skal flyttes ned på kaiplan. Hva vi skal gjøre med arealet som ikke vi har behov for, det får tiden vise, sier Ronald Wærnes og Rune Pettersen.



KVALITET: Hertz Sveroloff har i fem år vært ansatt i Barents Seafood og er her i ferd med å gjøre hysefilter klar til røyking.

Ny sjef i Norway Seafoods

Norway Seafoods har tilsatt to båtsfjordinger i framtrepende posisjoner. Mens Per Gunnar Hansen (42) fra 10. april tiltrer stillingen som konsernets produksjonsdirektør, følger Ørjan Nergaard (41) etter 1. juni som konsernets råstoffsjef.

Tilsettingene bekrefter at Båtsfjord sin posisjon som en «fiskerihovedstad» og ett maritimt cluster med spisskompetanse.

Fikk forespørsel

For om lag ett år siden fratrådte Per Gunnar Hansen stillingen som daglig leder ved Norway Seafoods anlegg i Båtsfjord, og har siden i fjor sommer jobbet som prosjektleder for oppbygging av Båtsfjord Sentralfryselager.

– Da jeg fikk forespørsel om å tiltre som produksjonsdirektør ved ett av de mest spennende hvitfiskselskaper i Norge – og skal jobbe på konsernnivå – kunne jeg ikke si nei, sier Per Gunnar Hansen.

I sin nye jobb skal han ha ansvar for filét- og saltfiskproduksjon og mottakene ved Norway Seafoods sine 12 norske anlegg. «Lokomotivene» i portofølgen finner vi i Stamsund, Melbu, Hammerfest og Båtsfjord, der det er store filéfabrikker. I Finnmark har Norway Seafoods i tillegg anlegg i Sørvær, Berlevåg, Kjøllefjord, Mehamn, Skarsvåg og mottak i Vardø og Nesseby.

Nordnorsk profil

Den nye produksjonsdirektøren understreker at Norway Seafoods har en sterk posisjon som et av landets ledende hvitfiskprodusent, med nærmere 600 ansatte og en omsetning på rundt 1,1 milliarder kroner i Norge. I tillegg har konsernet etablert seg i Danmark og Frankrike med om lag samme omsetning og antall ansatte.

– I årene som kommer vil konsernet styrke sin posisjon og den nordnorske profilen. Vi skal styrke vår posisjon som den ledende innen hvitfiskproduksjon, sier påtroppende produksjonsdirektør.

Selv har han en allsidig bakgrunn fra fiskeindustrien. Etter å ha fullført utdanningen på daværende Fagskolen SFFF i Vardø, har han jobbet som mellomleder ved Havprodukter, som i dag er historie, og i Kontrollverket. I 1996 begynte han som kvalitetssjef ved anlegget til Brødr. Aarsæther. Anlegget ble i 2004 solgt til det nye selskapet West Fish-Aarsæther AS. Da gikk han over til stillingen som daglig leder. I 2005 overtok Aker Seafood AS anlegget.

Kvalitet og lønnsomhet

I fjor valgte Aker Seafood å dele fangst og produksjon i to selskaper, Norway Seafoods ble det selskap som er spesialisert innen foredling, salg og markedsføring.



NORDNORSK: – Jeg skal være med på styrke Norway Seafoods som et lønnsomt og ledende hvitfiskselskap, sier Per Gunnar Hansen.

– Mitt fokus skal være på kvalitet, konkurransekraft og lønnsomhet. Her vil jeg tro jeg har en del å tilføre konsernet etter alle

min år i lederstillingen innenfor filétproduksjon, og jeg gleder meg til å ta fatt på de oppgavene – og utfordringene – som venter

meg, sier Per Gunnar Hansen.

At det blir en del reisevirksomhet er han forberedt på, fra sitt «konsernkontor» i Båtsfjord. For

øvrig rapporterer produksjonsdirektøren direkte til konsernsjef Thomas Farstad.

Råstoffsjefen

I dag er Ørjan Nergaard råvare og kvalitetsansvarlig ved Scanbio og har sitt kontor ved anlegget til Miljøprosess. Han har tidligere også jobbet som kaiformann ved Miljøprosess og som havnesjef i Båtsfjord og var en periode også havnesjef i Vadsø.

– Gleder med virkelig til å gå over til Norway Seafoods. Det blir en meget interessant jobb, der jeg skal rapportere til Per Gunnar.

Som råstoffsjef blir han en del av ledergruppa, og skal sørge for,

At Båtsfjord har gjort seg bemerket er vel årsaken at vi er to fra Båtsfjord som nå knyttes til konsernets ledelse.



LEDERE: Ørjan Nergaard (t.v.) og Per Gunnar Hansen er nye i Norway Seafoods konsernledelse.

sammen med råstofflevererne på hvert anlegg, for at konsernets 12 anlegg får førsteklasses råstoff og tilstrekkelige mengder til en jevn og forutsigbar leveranser.

– At Båtsfjord har gjort seg bemerket er vel årsaken at vi er to fra Båtsfjord som nå knyttes til konsernets ledelse. I tillegg er båtsfjordingen Frank Kristiansen leder av Norway Seafoods anlegg her i Båtsfjord, sier Ørjan Nergaard som legger til at han er sterkt motivert til å ta fatt på nyjobben.

Sunkost
-gir deg et bedre liv

**Nye, gode tilbud hver måned.
Åpent hver torsdag til kl. 17.00
Midt i sentrum!**

vituspapotek



SUKSESS: Fjorårets «Båtsfjord i fest» ble en suksess med om lag 1500 besøkende.

Foto: Inge Wahl

Suksessen gjentas

Sommerens store kulturelle høydepunkt i Båtsfjord skjer fra 25. til 29. juli. Da inviterer Finnmark Mat og Kulturopplevelser til «Båtsfjord i fest».

I fjor var det anslagsvis 1500 mennesker som deltok i festlighetene.

– I år regner vi å doble dette tallet, sier Frode Grønberg.

Det er andre året at Finnmark Mat og Kulturopplevelser har ansvar for sommerens store arrangement, og årets opplegg er i store

trekk det samme som i fjor, med blant annet fiskekonkurranse, der premiesummen er økt fra 10.000 til 20.000 kroner, og på Skansen blir det en lokal variant av NRK-programmet «Bit for bit», med Odd Einar Utsi i hovedrollen.

I sentrum blir det satt opp et partytelt med plass til rundt 250 mennesker. Her blir det underholdning og servering. I tillegg blir det satt opp en rekke salgsboder i sentrum.

– Vi henter inn underholdningskrefter, både for barn, ungdom og et voksent publikum. Kan nevne at vi nettopp har booket den kjente Brønnøysund-gruppa Publiners.

Gruppa ble landskjent gjennom NRKs «Lyden på lørdag» i 2007. Gruppa har også gitt ut fem plater, sier Grønberg. Budsjettet for årets arrangement ligger på rundt 300.000 kroner. Båtsfjord kommune går inn med 60.000 kroner.

– I fjor fikk vi et lite overskudd som ble avsatt til årets «Båtsfjord i fest». Vi håper også det i år blir overskudd. Det vi bli avsatt til neste års arrangement. Vi har nemlig inngått en treårs avtale med kommunen, og har som målsetting at i 2013 skal vi registrere nærmere 4000 besøkende, sier Frode Grønberg.



STOR KAPASITET: I disse tankene blir fiskeavfall ensilert før produktet sendes til videreforedling.

Selv om det ikke blir loddeproduksjon ved Miljøprosess i Båtsfjord i overskuelig framtid, vil det fortsatt være virksomhet ved fabrikken.

Da det ble kjent at loddeknoten ville bli redusert fra i fjor til i år, ble det også klart at det i år ikke blir lodde-

produksjon ved fabrikken, selv om det er investert for millioner av kroner iblant annet nytt renseanlegg.

– Det er høyst usikker om det igjen blir mel og oljeproduksjon her ved fabrikken. Alt avhenger av framtidige lodde- og sildeknoter. I fjor hadde vi håpet på sildemottak da det var gitt en kvote til finnmarksflåten på 5000 tonn. Det fisket kom aldri i gang, sier fabrikk-sjef Vidar Eriksen.

I dag brukes fabrikken til ensilering (konservering) av fiskeslo. Dette er et råstoff som hentes fra fiskeindustrianlegg i Øst-Finnmark.

– Blant annet får vi ca. 50 tonn slog i uka fra oppdrettsslakteriet på Jakobsnes i Sør-Varanger. Det som skjer med råstoffet er at det først kjøres gjennom en kvern, lagres på tank og tilsettes maursyre. Det ubearbejdede råstoffet blir så skipet til Scandio Lysøysund i Bjugn i Sør-Trøndelag. Her produseres det proteinkonsentrat og olje til oppdrettsfôrindustrien. Fabrikken i Lysøysund har for øvrig en kapasitet til å motta og prosessere 110.000 tonn ensilasje per år, sier Eriksen.

Miljøprosess har i dag en lag-



USIKKERT: Fabrikkssjef Vidar Eriksen er usikker på framtiden til Miljøprosess.

ringskapasitet på 3000 tonn, fordelt på fire tanker.

– Nå er det slik at det å ensilere slog og fiskeavfall ikke er en arbeidskrevende prosess, derfor har fabrikkene signalisert at jeg blir aleine her på fabrikken, men selv

mener jeg at vi må være to tilsatte. Så får vi se hva resultatet blir - og så håper jeg at vi igjen kan starte opp fabrikken, som har en produksjonskapasitet på nærmere 400 tonn lodderåstoff i døgnet, sier Vidar Eriksen.

BÅTSFJORD
REISESERVICE A/S
Flybilletter - Flyfrakt - Hotell - Leiebil

Postboks 93, 9991 Båtsfjord
Tlf. 78 98 57 40 Fax. 78 98 57 49

bjfreise@online.no

Bunker- leverandøren

Bunker Oil AS ble etablert i 1992. Det skjedde ved at selskapet kjøpte opp Mobil sine tankanlegg langs kysten. Gjennom oppkjøp- te overtok Bunker Oil også anlegget i Båtsfjord.

Det var et nedslipp anlegg som ble overtatt, blant annet med en nedslitt og dårlig kai.

– Nå skal vi få ny kai. Etter planen skal arbeidene igangsettes i løpet av sommeren, sier stedlig leder for anlegget, Kjetil Holm.

I dag er det to ansatte ved bunkerstasjon, som har leveringer også til Berlevåg. Mest sannsynlig vil også den nyetablerte fyllestasjonen i Vadsø skal få levert diesel fra Båtsfjord.

– I dag har vi en lagerkapasitet på 4,7 millioner liter, fordelt på fem tankstørrelsen. I tillegg til at vi leverer tre forskjellige dieseltyp- per; marine, farga og blank, blir det også levert parafin og oljeprodukter til flåten.

– Vi har normalt også store leveranser til trålerflåten, og russiske trålere. Men etter brannen på



GLEDER SEG: De to ansatte hos Bunker Oil, Stephan Eriksen (t.v.) og Kjetil Holm ser fram til dagen da nykaia er ferdig.

sentralfryselageret i januar i fjor har vi nærmest ikke hatt leveranser til 3. lands fartøy, men nå er

fryselageret gjenåpnet, noe som også vi vil merke på omsetningen, sier Kjetil Holm som legger til

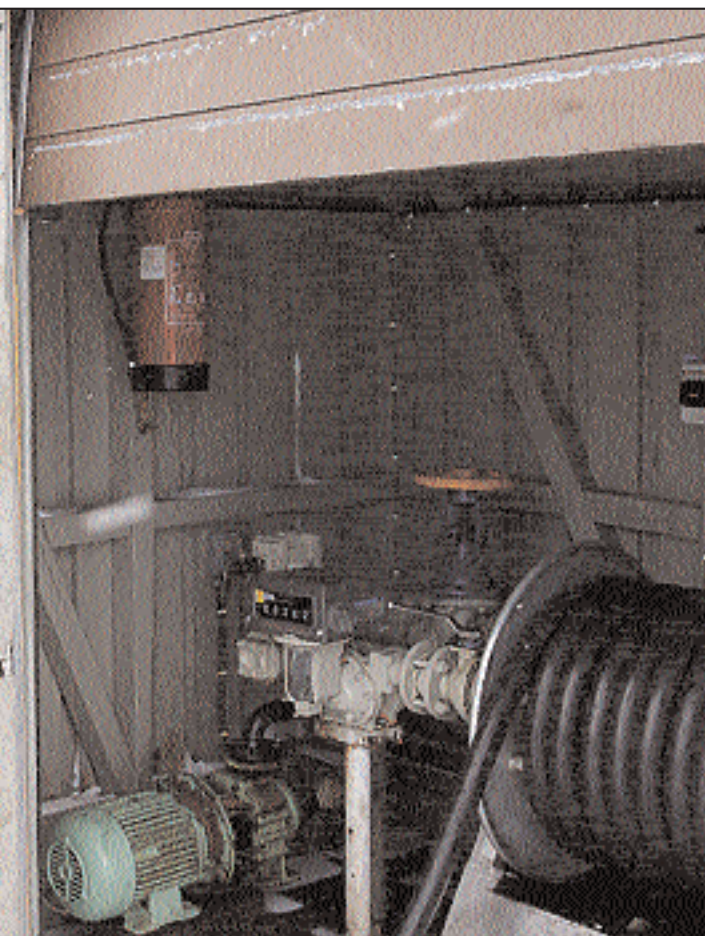
at anlegget omsetter for nærmere 20 millioner kroner.

På kaia er pumpene utstyr med

kortautomat. Det betyr at flåteierne kan bunkre når som helst i døgnet.



KAIA: I løpet av året vil kaia til Bunker Oil ble modernisert.



Klart for ny Båtsfjord-messe

Årets Båtsfjord-messe er lagt til lørdag 9. juni. Og allerede nå er det utstillere som har meldt sin ankomst.

Det er i Båtsfjordhallen det hele skal foregå. I fjor var det 35 utstillere.

– Messen er blitt meget populær. Har allerede fått flere forespørsler fra firmaer som tidligere ikke har deltatt, men de har hørt om messen og ønsker å delta, sier barne- og ungdomsleder May Bente Eriksen. Hun har koordineringsansvaret for årets messe.

Også arealet utenfor idrettshallen vil bli benyttet.

– I 2010 ble det lagt nytt dekke i idrettshallen. Da ble det også bestemt at vi ikke lenger skulle kjøre biler inn i hall, i frykt for at dekket skulle ta skade. Derfor får bil- og skuterforhandlere tilvist plass utenfor hallen, sier Eriksen.

Også i år vil Fiskerigruppa delta. De stiller med råstoff til sjømatmåltider som serveres i hallens kafé. I tillegg vil hoteller på messedagen diske opp med sjømatretter.



MESSE: Det er igjen klart for sommerens populære Båtsfjordmesse. Foto: Inge Wahl

– Prisene for utstillerne er fortsatt rimelig, fra 1000 kroner til 5000 kroner, alt etter arealet den enkelte reserverer, og vi regner med at årets messe vil bli vel så stor og omfattende som i fjor, med vel

så mange besøkende, sier May Bente Eriksen.

Den første Båtsfjordmessen ble arrangert så tidlig som i 1986. I fjor var det anslagsvis 1600 mennesker som besøkte messen.

Marine Smøremidler

Bunker Mobil r smører gir den deknin kysten.

Vi er al tilgjeng

Båtsfjord
Hammerfest
Tromsø
Bergen
Alesund
Molde
Stavanger
Egersund

Lager med fullt sortiment

Lager med noe begrenset sortiment

Begrenset sortiment

Bunker Oil

Våre hovedkontorer:

Alesund: telefon +47 70 10 47 47 - Vakt +47 913 36 730 - mail@bunkeroil.no

Tromsø: telefon +47 77 66 41 20 - Vakt +47 908 44 480 - ordrenord@bunkeroil.no

Bergen: telefon +47 55 11 95 30 - Vakt +47 551 19 530 - ekspedisjon@bunkeroilbergen.no

Besøk vår hjemmeside: www.bunkeroil.no



TRIMMER: Børge Nilsen deltar i Den store marsjen, og ble ukevinner av en sjekk, overlevert av Unni Berit Sund Digernes.

Den lange marsjen

I midten av februar startet en trimaksjon med navnet Den store Nyttårsmarsjen, «Svalbard på langs». Arbeidsplasser over hele landet er blitt invitert med på en frisk, morsom og engasjerende start på det nye året.

– Gjennom prosjektet har vi allerede sett positive resultater her på bedriften, sier Båtsfjordbrukets «trim-general» Unni Berit Sund Digernes.

På et virtuelt kart over Svalbard kan de enkelte hver dag følge med

hvor langt de er kommet, noe som er med på å stimulere interessen for å holde seg i form.

Bedre samhold

Da Unni Berit Sund Digernes antydte overfor Båtsfjordbrukets ledelse - og de ansatte - at dette var et opplegg bedriften burde være med på, var responsen positiv. Av de vel 70 ansatte var det 27 som ville være med på trimopplegget, i regi av Dytt AS.

– Samtlige av de som er med på opplegget er utstyrt med skritteller, og daglig avleser den enkelte deltaker skrittelleren og legger resultatet inn på nettsiden dytt.no. En spesiell tabell omregner ulike aktiviteter til skritt, dermed kan alle være med, også det som står i pro-

duksjon. Målsettinger er å registrere minst 10.000 skritt daglig. Dermed motiveres alle til å holde seg i aktivitet, også på fritiden. Nå er det nærmest blitt en konkurranse blant de ansatte om å oppnå flest skritt i løpet av dagen. Vi har for øvrig inndelt de som er med på opplegget i fem lag. Lagets leder sørger for at de daglige resultatene blir registrert. Vi har allerede merket at samholdet på bedriften er blitt bedre, og i kjølvannet av konkurransen har vi også opprettet en trivselsgruppe, forteller Sund Digernes.

Opp til 14.000 skritt

Konkurransen avsluttes 13. april, da håper de fem lagene på Båtsfjordbruket at de har klart å tilbake-

legge «Svalbard på langs», en distanse på 480 kilometer.

For å stimulere interessen blir én trimdeltaker hver uke trukket ut - og honoreres med en pengepremie. Det er bedriften som sponser den ukentlige sjekken på 500 kroner.

Da Båtsfjord-magasinet besøkte bedriften på trekningsdagen var det Børge Nilsen som var den heldige sjekkvinneren. Da trekningen fant sted tidlig på ettermiddagen hadde hans teller registrert vel 6000 skritt, men han lovet at 10.000 skritt ville bli passert før han kryper i køya. Det er ikke uvanlig at flere har registrert opp til 14.000 skritt i løpet av arbeidsdagen.

– Etter at vi startet konkurransen viser det seg at mange nå sløyfer

sofaen etter middagen, til fordel for en kortere eller lengre trimtur. Jeg regner med at de aller fleste også fortsetter med skrittelleren - og trimmingen - etter at konkurransen er avsluttet. Og når vi har tilbake lagt «Svalbard på langs» vil vi antagelig ta fatt på en «vintur» gjennom Italia, sier Unni Berit Sund Digernes om det positive og kollektive trimopplegget.

Dytt AS

et heleid datterselskap av svenske Tappa Service. Tappa Service består av 45 personer som arbeider på kontorer i Sverige, Danmark, Tyskland og Holland. Firmaet ble først etablert i Sverige, og konseptet ble utviklet av den iderike gründeren Börje Börjesson i samarbeid med en ernærings ekspert og en kompetent webavdeling.

I Norge startet virksomhet i 2007 som første land utenfor Sverige.

Dytt arbeider med salg, markedsføring og kundebehandling og har knyttet til seg ernærings- og treningseksperter som bistår oss med fagkunnskap. I Sverige sitter en utviklingsavdeling som kontinuerlig arbeider med å finne nye konsepter, og samtidig tar seg av all programmering, design og webutvikling.

Grunntanken bak konseptet er å tilby et enkelt og morsomt program som skal stimulere til mer fysisk aktivitet på arbeidsplassen. Alle skal kunne delta! Uavhengig av fysisk form, kjønn eller alder.



Et maskinentreprenør - firma i Båtsfjord Kommune.
Fiskeværsveien 15, 9990 Båtsfjord
Telefon. 78983308 Fax 78983378

trondae@online.no



Opplæringskontoret
for Kyst-Finnmark

post@okkyst.no
99 58 71 55

Vårens vakreste høydepunkt

Nå drar det seg mot vårens høydepunkt for ski-glade kvinner; det 21. «Midnattski for kvinner».

Dette maiskirennnet, fra Røde Kors hytta til Båtsfjord, en distanse på om lag 10 kilometer tilbakelegges på tre-fire timer, alt etter form og lengden på bakkene underveis, går av stabelen natt til lørdag 5. mai.

I fjor var det 160 påmeldte, og Line Leistad i arrangementskomiteen håper på minst like mange påmeldinger i år.

– Fra arrangementskomiteen er det meste nå «spikret». Tidligere år har mannskoret vært engasjert i forbindelse med arrangementet,

men i år må vi klarer oss uten koret. Den tradisjonelle kabareten på Skansen er sløffet i år. Nå blir det et show med «Lucky-Linda» fra Kjøllefjord med etterfølgende fest og dans, til levende musikk. I så måte er alt som før, sier Leistad.

Lørdag er det også salgsutstilling. Flere kunstnere presenterer sine kunstverk og håndarbeider.

– La meg også få nevne at på fredag kveld, før avreise til startstedet, har jenter fra Berlevåg underhold-

ning med det eksotiske navnet «Arktiske hofter». For øvrig blir det lørdag formiddag arrangert et kurs i magedans, forteller Line Leistad.

Påmeldingsfristen er satt til 20. april.

MIDNATTSKI: Så er Line Leistad og hennes kompanjonger klar for den 21. «Midnattski for kvinner».



Ungdomsfiske også i sommer

Også til sommeren vil ungdom i Båtsfjord får prøve seg som aktive fiskere. Målgruppen er ungdom i alderen 12 til 25 år og målsettingen er å rekruttere flere unge til fiskeryrket.

Fra 1990 til 2010 har antall fiskere på blad B (yrkesfiskere) i Båtsfjord sunket fra 125 til 80. I tillegg har gjennomsnittsalderen for fiskere økt fra vel 39 år i 1990 til vel 45 år i 2010, ifølge tall fra Fiskeridirektoratet.

For å stimulere flere unge til å velge fiskeryrket ble det i fjor sommer iverksatt et organisert rekrutteringsprosjekt, Ungdomsfiskeordning. Rekrutteringsprosjekt i Båtsfjord baserte seg på den såkalte «Gamvik-modellen».

Da tilbudet ble kjent var det 24 unge som meldte sin interesse. I samarbeid med skipper og båteier Oddvar Pedersen ble 12 unge plukket ut til å delta, ni gutter og tre jenter. Ingen av disse var under 15 år. Før fisket startet 27. juni hadde to av ungdommene fått sommer og meldte avbud.

Før det fem uker lange ungdomsfiske startet gjennomgikk deltakerne et fire timers sikkerhetskurs.

Ungdommene ble delt i to grupper, og tre og tre var på havet samtidig. Redskapstypen var juksa og line og det ble gjennomført til sammen ni sjøvær. Dessverre ble ikke fangstene som forventet. Dermed oppnådd ikke de unge den fortjenesten som var forventet. Totalt kan hver av de unge fiskerne tjene 50.000 skattefrie kroner.

Kostnadene for ungdomsfiskeprosjektet kom i fjor opp i vel 211.000 kroner. Kommunens andel var vel 123.000 kroner, resten av finansieringen kom via Finnmark fylkeskommune, Råfisklaget, Fiskerilaget Nord og Norges Kystfiskerlag.

I år skal ungdomsfiskeprosjektet i Båtsfjord organiseres av Opplæringskontoret for Kyst-Finnmark.

21 år med Midnattski!

4 - 6. mai 2012 i Båtsfjord

MIDNATTSKI FOR KVINNER

FREDAGSNATT

Midnattski for kvinner

LØRDAGSKVELD

Show og fest på Skansen

PROGRAM FOR HELGEN

FREDAG 4. MAI 2012

Kl. 20.00	Pizza på Polar Hotell
Kl. 21.00	Underholdning, "Arktiske Hofter"
Ca. kl. 23.15	Påmelding og transport med buss til startpunkt
Kl. 04.30	Frokost på Polar Hotell for ikkeboende
Ca. kl. 04.00	Badstu og badestamp på Polar hotell

LØRDAG 5. MAI 2012

Kl. 10.00	Kurs i Magedans
Fra kl. 12.00	Salgsutstilling – kunst og husflid
Fra kl. 15.00	Restaurant på Skansen
Kl. 21.00	Show med "Lucky-Linda"
Kl. 22.00	Fest på Skansen. Levende musikk

KONTAKTINFO/PÅMELDING

Pris kr. 790,- enkelrom	Overnatting med frokost på Polar Hotell fredag/lørdag
Pris kr. 550,- dobbelrom	
Ekstraseng kr. 250,-	

Frokost og badestamp på hotellet krever minimum 20 deltakere, så meld deg på så snart som mulig!

Senest 20. april.

Øyvind Pedersen:	Telefon 78 98 31 00 • www.polarhotel.no
Line Leistad:	Telefon 95 75 88 11 • www.bligla.com
	E-post: l.leistad@hotmail.com
Merete J. Haugsnes:	Telefon 95 04 24 93
Påmeldingsskjema:	Facebooksiden «Midnattski for kvinner, evt. www.bligla.com

For mer info se: Facebook - Midnattski for kvinner



6.990,-

Sony 46" LCD TV

Samsung
PS 51"
Plasma TV



5.999,-



2.990,-

Whirlpool

AWO/D 4311

Vaskemaskin 5 kg
1000 o/min



1.999,-

M/komplett S
fra Telenor



Nokia Lumia 800

Black TMK K5 EUR
Mobiltelefoner

- Windows Mobile 7.5
- Bilder og film i HD kvalitet
- 3,7" krystallklar skjerm

3.990,-

Whirlpool

AWO/D 7728

Vaskemaskin 7 kg
1400 o/min



Nokia N9
Sort 16GB
TNM K4 EUR
Mobiltelefoner

- Rask nettleser
- Gratis navigasjon
- 8 megapiksels kamera

Kr.1
m/komplett m
fra Telenor



Velkommen
til en hyggelig
påskehandel

EUROPAS STØRSTE
ELEKTROKJEDE

EURONICS

RadioService

Hindberggt. 27, 9991 Båtsfjord. Telefon 78 98 57 00, fax 78 98 57 21

2.990,-

Finlux 32"

LCD-TV 32FLXR
940 HU

HYTTE-TV



DeLonghi
Dolce Gusto
Piccolo Sort

995,-



599,-

BOSCH
BSN1700

Støvsuger
Prisgunstig
støvsuger
med 1700W effekt



Bosch
HCE722120X
Komfyr glass-
keramisk 67 liter

5.990,-



4.499,-



Samsung

HT-D5550 hjemmekino
med Blu-ray

1000W, 5.1 system, Smart BD, 3D,
3D sound, HDMI x 2, WiFi ready,
iPod cradle

490,-

Wilfa

WAS-623B
Vaffeljern sort

