



FISKERIHØVEDSTADEN

Båtsfjord

Januar 2015 Uke 5 - Magasin fra Kyst og Fjord

- Best i verden på å lage filet

- Ingen i verden er bedre enn oss på fiskefilet. Dette er den viktigste grunnen til at vi i Båtsfjord kan kalle oss for Fiskerihovedstaden, skryter hotellsjef Gunn Marit Nilsen ved Polar Hotell i Båtsfjord. Fra 4. til 7. februar er hun med på å arrangere en egen fest der de markerer fiskerinæringen.

Foto: Inge Wahl



Viktig å tørre

Båtsfjordingene har aldri vært spesielt beskjedne av seg. Allerede for 25 år siden slo de seg på brystet og titulerte seg som fiskerihovedstaden i Norge.

I årenes løp har mye forsvunnet på veien fra glansdagene da fiskeværet hadde fire store og ikke minst betydningsfulle selskap - som alltid lå i forkant av utviklingen innenfor hvitfisknæringen.

I dag kan man kanskje si at det stort sett bare er glansen igjen. Like fullt bruker kommunen store summer på å breie seg med hovedstadsbegrepet, sikkert til irritasjon for mange andre som etter hvert har påberopt seg tittelen.

Båtsfjord gjør lurt i det. For selv om det er en klisje, så er det med på å dyrke fram en selvbevissthet som gjør at de til en hver tid vil være tatt i betraktning når viktige nasjonale avgjørelser tas. Derfor er det sannsynligvis et lite genstrekk å heise hovedstadsfanen.

Rett nok er det lokale eierskapet nå sterkt redusert. Mens det tidligere var båtsfjordinger som eide fiskeindustrien, er tas det siste ordet nå utenfra. Men med en så stor brystkasse, vil nok båtsfjordingene stikke seg så langt fram at det neppe blir tatt avgjørelser over hodet på lokalsamfunnet - slik vi har sett mange andre plasser. Vi tror derfor det er en helt riktig strategi båtsfjordingene har lagt seg på, når de med høyt hevet hode roper ut at det er her fiskerihovedstaden ligger.

Vi tror derfor det er en helt riktig strategi båtsfjordingene har lagt seg på, når de med høyt hevet hode roper ut at det er her fiskerihovedstaden ligger.

FISKERIHØVEDSTADEN

Båtsfjord

Redaksjonen har bestått av: Øystein Ingilæ og Dag Erlandsen.

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



Raymond Bjørkås (i midten) er en av de fem utvalgte som får fiske Arctic Supreme. Nå får han to nye kolleger. Ørjan Nergaard og Alexander Johnsen holder imidlertid navnene tett inn til brystet foreløpig. For dette er eksklusive saker. (Foto: Inge Wahl)

Henter inn nye superfiskere

To nye fiskere skal slipes gjennom nåløyet til Arctic Supreme. – Vi har navnene klare, men vi vil vente til vi er klare med en offisiell markering for vi kunngjør dem.

Av Øystein Ingilæ

Råstoffsjef Ørjan Nergaard er nøye på at de to nye fiskerne skal få en behørig markering, når de er klare til å levere sine første fangster til Norway Seafood Båtsfjords flaggskip-produkt. For dette skal markeringen helt ut hos kundene – som sta-

dig etterspør mer fisk av Arctic Supreme-kvalitet.

Egen tagg

Norway Seafoods etablerte merkevareproduktet Arctic Supreme for et drøyt halvår siden, der de fikk med seg fem utvalgte fiskere som var kjent for å levere ekstraordinær god fisk, og som de tok helt fram til kunden. Fiskerne har fått sin egen tagg på hver enkelt fisk, der de presenteres både med bilde, ei lita minihistorie og en scannerkode som leder kjøperen rett inn på ei egen nettside som forteller hele historien.

– Nå kom vi ikke i gang for i siste halvdel av året. Dermed

var det selvsagt begrenset hvor mye fisk vi kunne sende ut med Arctic Supreme-logoen. Men etterspørselen av vært så stor at det er ingen tvil om at dette er et produkt vi vil satse på i framtiden, sier Nergaard.

Det lille ekstra

Målet er at kunden skal få følelsen av at fisken en kjøper er noe mer enn en dusinvarer. Derfor er det satt skyhøye krav til hvordan den behandles, fra fisken hentes opp av havet og behandles om bord.

Rett utblødning og rask nedkjøling er to viktige stikkord for ombordbehandlingen av fangsten. For dette er blant

de mest kritiske punktene for at sluttresultatet skal bli bra.

– Det er samtidig viktig at kundene får ta del i alle deler av prosessen, slik at de er trygge på at fisken de kjøper holder det den lover, sier Nergaard.

For mange av kundene er pris mindre viktig. Det er kvalitet som står i høysete, og det er nettopp denne delen av kundemassen Nergaard er på jakt etter når Arctic Supreme-fisken sendes ut fra Båtsfjord.

Storbyprodukt

Foreløpig er det kun i Oslo og Bergen at Arctic Supreme-fisken er tilgjengelig.

– Dette er et ferskvareriskprodukt. Derfor er det først og fremst i de største byene at denne fisken selges, sier Nergaard.

Han har imidlertid tro på at superfisken fra Båtsfjord etter hvert også vil bli solgt i andre byer.

– Men det tar tid å bygge en merkevare. Vi har imidlertid så stor tro på dette produktet at her vil vi satse målrettet. Spesielt 2015 blir interessant i så måte, ettersom vi får med oss hele året, og dermed får til en mer stabil leveringsdyktighet.

Nergård tror derfor at Arctic Supreme i framtiden vil være en merkevare som Båtsfjord

vil være stolt av, og som båtsfjordingene generelt kan identifisere seg med.

Han sier at for Båtsfjord som «fiskerihovedstad» er det viktig å få ut synlige produkter i markedet. Og nettopp gjennom Arctic Supreme er de i ferd med å nå denne visjonen. Her er det værbitte båtsfjordfiskere som spiller en nøkkelrolle – og som er med på å garantere for at varene som leveres fra fiskeværet består av det ypperste som hentes opp av havet.

– Det tror jeg vi skal klare å oppnå gjennom dette produktet. For så langt har etterspørselen stadig vært økende, sier Ørjan Nergaard.

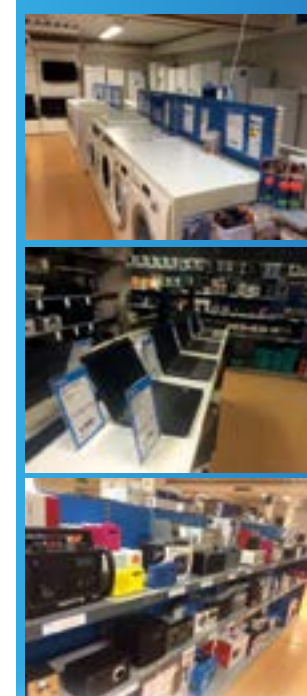
BÅTSFJORDBRUKET

Velkommen til våre anlegg!

Tlf Båtsfjord:
Tor Erik Ramussen
917 75 290

Tlf Vardø:
Glenn McMaster
976 08 890

Tlf Vadsø:
Espen Hansen
908 65 279



Radioservice

AS Radioservice kan levere det meste. Alt fra DAB radioer til GPSer. Trenger du en ny TV før VM på ski starter, eller ett nytt kjøleskap. Ring AS Radioservice!

Gps finner en ekstra trygghet for deg som ferdes mye i fjellet.



EURONICS

Radioservice • Hindberggata 27A, 9990 Båtsfjord • Tlf : 78 98 57 00

VI LEVERER PAKKENE DINE PÅ DØREN!

postnord

www.postnord.no



Postnord avdeling Tana • Telefon: 09300



FISKERIHØVEDSTADEN

Båtsfjord



Gunn Marit Nilsen diskker opp de mest velsmakende retter, her har hun klar en panert uer med ris og salat.

- Vi i hovedstaden



- Det er ingen tvil om at vi er fiskerihovedstaden. Spesielt på filét er det ingen som slår oss. Vi lager 60 millioner fiskemiddager i året.

Av Bjørn Tore Forberg

Det er sjefen for Polar Hotell i Båtsfjord, Gunn Marit Nilsen som snakker.

Gunn Marit er også med i programkomiteen for arrangementet «Vi i fiskerihovedstaden» som går av stabelen i Båtsfjord 4. – 7. februar.

- Utten fisken hadde vi ikke hatt noe å leve av her i Båtsfjord. Staten har ikke opprettet en eneste arbeidsplass her. Derfor skal vi markere at vi er fiskerihovedstaden, og det skal ikke bare være i år. Dette skal bli en årlig greie. Båtsfjord går godt, vi har et oppegående næringsliv og en kjempebra infrastruktur, sier Gunn Marit Nilsen.

Gunn Marit Nilsen lager til mange retter med råstoff fra Fiskerihovedstaden, her viser hun fram fryste torsketunger som skal tines og stekes senere. (Begge foto: Inge Wahl)

En annen i programkomiteen er Ørjan Nergaard er råstoffsjef for Norway Seafoods, med Båtsfjord som kontorsted. I programkomiteen representerer han Båtsfjord.

Folkemøte

- Hvorfor fortjener Båtsfjord tittelen «fiskerihovedstaden».

- Det er det vi ønsker å vise under arrangementet i kommende uke. Vi har 100 aktive fiskere og vi sysselsetter 240 i fiskeindustrien der Båtsfjordbruket og Norway Seafoods er de største. Vi har også Askur som tørker biprodukter av hoder, rygg og kutt. I tillegg har vi en oppegående leverandørindustri med mekanisk verksted, skips-elektro og skips-elektronikk. For kort tid siden fikk et hurtigruteskip en alvorlig elektrisk feil mens den var i Kirkenes. Den ble sendt direkte til Båtsfjord hvor feilen ble reparert. Vi fikk voldsomt mye skryt, sier Nergaard.

Han sier at 2015 er første året under vignetten «Vi er fiskerihovedstaden», men fra og med neste år er det en tradisjon som

vil bli ført videre. Under arrangementet er det også folkemøte om saken.

Dette er Båtsfjord

Båtsfjordmiljøet har hyret inn Espen Nystad som koordinator og kontaktperson utad. Overfor Kyst og Fjord redegjør han for arrangementet.

Det er laget en brosjyre over programmets nøkkelpunkter. Her heter det blant annet:

- Vi har Norges største filetfabrikk, Norway Seafoods.
- Vi utnytter hele fisken til matproduksjon.
- Vi har de beste leverandørene til industri og flåte.
- Vi har de beste havneforholdene.
- Vi produserer 60 millioner fiskemåltider hvert år.
- I Båtsfjord jobber 400 personer hver eneste dag med hvitfisk.
- Vi har 268 elever fra 1. Til 10. Klasse fordelt på to skoler. Skolene har et godt samarbeid med fiskeindustrien, og klasser er jevnlig på omvisning på fiskebrukene.
- Vi har 101 registrerte fiskere på blad b (heltids) og 8 fiskere på blad a (deltid).
- Vi har 1850 meter kaifront som inkluderer strøm, vann og renovasjon.

- Året har startet meget godt

- 2015 har startet meget godt. Utfordringa er å takle de skiftende reguleringene.

Av Dag Erlandsen

Det sier Øyvind Halvard Bolle (48), skipper på 15 meter lange «Ingvaldson». De bryter fisk på land, januar vil ende opp med rundt 150 tonn i januar.

- Så langt er det blitt 80 tonn stor, fin hyse. Av og til er det nesten for mye av den, sier skipperen, som ikke ser mørkt på å finne fisken i havet. Da er det verre å skjønne seg på det som skjer i Bergen.

- Planene er klare til torskekvota er tatt. Hva som skjer deretter, er helt avhengig av hva Fiskeridirektoratet i Bergen bestemmer seg for. Det kan bli fløythysa, blåkveite eller kongekrabbe, alt etter som. Til høsten regner vi med mer stamplinedrift ut året.

Dragebrønn

Islandsbygde «Ingvaldson» er en av to kystbåter her i landet med dragebrønn. I stedet for å ha en mann i korten som leier seg over ripa og hugger fisken med hotten, dras fangstene inn ei luke i vannlinja og heises opp på dekk med transportbånd. Slik spares armer og rygger, og du verden for en kvalitet som kommer på land.

- Ingen hottmerker å spore på denne fisken. Egentlig burde vi få ekstra betalt for investeringa, sier Bolle.

For det koster noen hundre



14,97 meter lange «Ingvaldson» er arbeidsplass for 3-4 mann. Men skipper Øyvind Bolle synes det er vanskelig å planlegge.

tusen å ta i bruk patentet fra Vesterålen, og Bolle tviler ikke på at råstoffet han bringer på land har potensial til å bli enda bedre betalt i markedet enn alminnelig linefisk.

- Men vi har jo også gevinst om bord. Bemanninga er den samme, men vi har et bedre liv om bord. Nye fiskere som kommer om bord, er skeptisk til det de ser. Men etter et par dager på havet, er de fulle av lovord.

6,5 millioner

Rederiet har gradvis forbedret resultatet siden båten var ny i desember 2010. Året etter omsatte de for 4,4 millioner kroner, i 2012 ble det 4,6 millioner og seks millioner i 2013. Før de slo til med 6,5 millioner i fjor. Bolle regner 5,5 millioner som normalt for båten. Et stykke ut i februar, og de legger om til garn og tar resten av torskekvota. De 3-4 i rederiet fisker dessuten

med 10-meterssjarken «Tanja», her kaster de tampene så snart torskekvota på storbåten er tatt.

- Akkurat nå er det full fart med lina, vi setter opp mot 40 stamper og har vært oppi 14 tonn på ett sjøvær, forteller Bolle. Da vi snakket med han på tirsdag, var de på vei mot land med 7,5 tonn i rommet, mest stor hyse. Det var kuling på havet, tungt å ro og denne dagen satte de bare 34 stamper. - Båtsfjord egner seg godt for linedrift, selv om det er en dyr driftsform. Vi har kjøpere som premierer kvalitet, serviceapparat på land for line og ikke minst gode linefelt med kort gangavstand. Ekstra god kvalitet burde premieres enda litt bedre, og nå ser vi tendenser til at det kanskje kommer til å skje. Man innsatser at kvalitet bør berømmes, for at lina fortsatt skal ha ei framtid.

Vi holder til i Båtsfjord, fiskerihovedstaden i Finnmark

Vi leverer:

Dunlop spyle- og pumpe-slangor • Sjøvannspumper og et stort utvalg av sjøvannsbetsandige ventiler, rør og deler i syrefast stål

ESAB Sveiseutstyr • Metabo Elektroverktøy • SKF Kulelager
Husqvarna Motorsager • Honda Snøfresere og aggregat
Dunlop slanger • Presser hydraulikkslanger

Effektive pumpe-løsninger til alle formål. Alt av metaller.
VVS Engros-lager

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

Fjordvegen 30, Pb. 379, 9991 Båtsfjord
Tlf. 78 98 35 00 • Mob. 977 59 177
E-post: leif-arne.wahl@neptunror.no

www.neptunror.no

1/3 Båtsfjord
Industriservice
Hydraulikk - Slangor - Kulelager - Sveiseutstyr - Metaller



Egnet 30.000 stamper

24-25 mennesker jobber for tida i egnesentralen i Båtsfjord, de aller fleste fra Litauen.

Egnesentralen i Båtsfjord egnet 30.000 linestamper i 2014. Det er ny rekord.

Av Dag Erlandsen

- Omsetninga har steget, jevnt og trutt. Det betyr selvsagt at vi eger stadig flere stamper, sier daglig leder i IMI Egning AS, Mikal Solhaug (40).

Båt og bruk
«Stampetallet» går fram av om-

setningstallet, som i fjor stoppet på 13 millioner kroner. Det er rekord for bedriften, som på papiret bare er to år gammel, men som reelt har eksistert i flere år. I 2013 var omsetningstallet åtte millioner kroner, i 2012 seks millioner.

- Hvor vi ender i år, er ikke godt å si. Vi fortsetter på samme

måte som i fjor, og ser an behovet utover våren, sier Solhaug. Trolig blir det behov for litt færre linestamper de neste månedene enn på samme tid i fjor, før behovet igjen øker fram mot sommeren. Fiskeridirektoratet har valgt å spare på hysa under vinterfisket, og refordele kvotene når hyselinesesongen nærmer seg. Også det at fisket så langt har vært langt dårligere i år enn i fjor gjør at behovet for

linestamper er mindre enn tidligere.

Fortsetter gratisegning

For tida har egnesentralen 24-25 mennesker i arbeid, faste egnere som alle kommer fra Litauen. Solhaug har tidligere antydnet at bedriften skulle kunne komme opp i hele 80 ansatte, men det er det selvsagt behovet som bestemmer. Til tross for at krokfanget fisk gir best

kvalitet, har andelen krokfanget i norske fiskerier gått jevnt og trutt nedover de siste ti årene. Fisk fra juksa- og kystlineflåten utgjorde nesten 20 prosent i 2004, ti år seinere er tallet på litt over 15 prosent, viser tall fra Nofima.

I Båtsfjord er det imidlertid større vektlegging på linebruk enn i de fleste andre fiskevær. Båtsfjord-båten «M-Solhaug» er verdens største stamplinebåt,



Betydelige mengder makrell må til, for å holde egnene i gang.



Det blir fort dimensjoner over Mikal Solhaugs linesatsing i Båtsfjord. Stamplinelageret i værret er trolig størst i verden i sitt slag.

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



PROGRAM

Vi i fiskerihovedstaden
4. - 7. februar 2015 i Båtsfjord

Onsdag 4. februar:	Onsdag 4. februar:	Lørdag 7. februar:
Båtsfjord skole lager fiskesuppe til hele skolen.	Fiskekakekurs på Båtsfjord skole kl. 17:00 - 20:00 - Påmelding til Espen på tlf. 930 49 567 (sms)	Damekoret har kafé på Skansen fra kl. 12:00 - 15:00
Krabbetur med Arctic Tourist - Påmelding på www.arctictourist.no eller 95 10 86 38 / 95 18 05 53.	Båtsfjord Brygge kjører bryggas fiskemeny kl. 10:00 - 18:00	Klar, ferdig, kok - Kokkeoppvisning i kino-salen kl. 14:30 - 15:30. Vinnerne fra NM i sjømat deltar, med råstoff fra Båtsfjords egne Arctic Supreme fiskere.
Skoleklasser ut med redningskøyta "Reidar von Koss" kl. 10:00 - 13:30	Fiskebuffet på hotellet fra kl. 16:00 - 19:00	Vi er fiskerihovedstaden - folkemøte, Skansen kl. 13:00 - 14:00
Båtsfjord Brygge kjører bryggas fiskemeny kl. 10:00 - 18:00	Fiskesprell ved Vardo vgs i barnehagene.	Amatorkunstutstilling ved kulturskolen på Båtsfjord Brygge kl. 10:00 - 16:00
Fiskekakekurs på Båtsfjord skole kl. 17:00 - 20:00 - Påmelding til Espen på tlf. 930 49 567 (sms)	Skoleklasser ut med redningskøyta "Reidar von Koss" kl. 10:00 - 13:30	Vinkurs lørdag kl. 16:00. Påmelding, ring hotellet: 789 83 100
Torsdag 5. februar:	Amatorkunstutstilling ved kulturskolen på Båtsfjord Brygge.	Sushi-aften på hotellet fra kl. 19:00. Bordbestilling: 789 83 100
Åpen dag med omvisning på Båtsfjordbruket. Hver time fra kl. 09:00 - 13:30	Fretdag 6. februar:	
	Amatorkunstutstilling ved kulturskolen på Båtsfjord Brygge.	
	"Åpen båt" på redningsskøyta "Reidar von Koss", 10:00 - 14:00. (Med forbehold om utrykning.	
	Åpen dag med omvisning på Norway Seafoods. Hver time fra kl. 09:00 - 13:30	
	Krabbetur med Arctic Tourist. Påmelding på www.arctictourist.no , eller 95 10 86 38/ 95 18 05 53.	
	Båtsfjord Brygge kjører bryggas fiskemeny kl. 10:00 - 18:00	
	Fiskebuffet med internasjonal vri på Båtsfjord Brygge kl. 20:00 - 03:00	
	"Tørrfesk og Øl" på Polar Hotell kl. 20:00 - 03:00	
	Langåpne butikker i "værre" fram til kl. 19:00	

et klart førstevalg på mekaniske tjenester

78 98 43 00 // 9991 Båtsfjord // bjorn@baskips.no // www.barents-skipsservice.no

- Sveising av stål- og aluminiumskonstruksjoner
- Maskinering
- Hydraulikkservice
- Motorservice og installasjoner
- Volvo Penta-forhandler
- Sønnak-batterier
- Froster-pumper
- Hydroscand-forhandler
- Utstyr til fartøy og industri
- Teleskoptruck 4 tonn

Fikk opp alle kvotene



Skippertak: Mannskapet på M-Solhaug har gjort et skippertak for å komme i mål med 2014-kvotene. Fra venstre: Linebas Ken Rune Dørmenen, Mikal Solhaug og maskinist Tedd Sandnes.



Med sine drøyt 34 meter er «M-Solhaug» verdens største stamplinebåt.

«M-Solhaug» fikk opp alle kvotene i 2014, så vidt. De avsluttet ikke fisket før nyttårsrakettene gikk til værs.

Av Dag Erlandsen

- Vi var ute hele jula. Mannskapet gjorde en veritabel dugnad, for å komme i havn med alt, sier reder og skipper Mikal Solhaug (40). Han fikk den 34 meter lange nybåten i mars i fjor, rundt et halvår forsinket. Fisket startet ikke før i april. Dermed stod de i fare for å brenne inne med deler av 2014-kvoten.

Fisket for 40 millioner

Trolig ender 2014-tallet på litt over 40 millioner kroner i omsetning, medregnet rederiets andre båt, 24 meter lange «Inger Viktoria». «M-Solhaug» alene står for

32 millioner.

Det blir overskudd i rederiet. Hvor stort, vet han ennå ikke.

Men Solhaug vet nok til å være veldig godt fornøyd med 2014-tallene. Når vinterfisket 2015 er over og februar er unnagjort, skal nybåten noen uker på verksted i Tromsø. Da vil rederen ha et helt driftsår med den nye plattformen bak seg, og kan se nærmere på tallene.

- Jeg gleder meg. Det blir interessant lesning.

På verksted skal de forbedre stampageret om bord, som ikke er kjølig nok. Agnet taper kvalitet på havet, dermed fisker de siste linestampene bedre enn de første. Etter verkstedoppholdet fortsetter

fisket, men da med garn.

Tror på friere fiske

Mikal Solhaug tror 2015 vil by på et friere fiske når første halvår er unnagjort. Bifangstordninger og bonusfisk skal utnyttes maksimalt i rederiet.

- Stort sett vil vi kjøre samme løpet som i fjor. Så langt ser det ut til at alt det vi tenkte om denne type drift i forkant, holder stikk, sier Solhaug, kjent for å finne sine helt egne løsninger, langt fra ekspertenes anbefalinger. Dermed blir regnskapstallene desto mer viktige og interessante.

Driftsmønsteret for «M-Solhaug» er å være ute på fiske åtte dager i slengen, ta fisken på land, få om bord stamperne og så ut igjen, så fort som mulig. På hvert sjøvær setter de 660

stamper, og båten er selvsagt en viktig kunde for Solhaugs egen egnesentral, IMI Egning AS.

Det finnes ingen tilsvarende båt i norsk fiskeri, linebåter av denne størrelsen driver uten unntak med autoline. Solhaug går sine egne veier, velger «gammeldags» stamper og mener driftsformen har svært mange fordeler som er underkommunisert blant fiskere og redskapsutviklere.

Tidligere har Solhaug sett for seg at båten skulle flytte seg etter hvor fisket foregikk, for eksempel til Troms, og så få stamperne tilsendt til ei passende havn fra Båtsfjord. Men så langt har de utelukkende landet i hjemmehavna. Og har dermed løst og lastet på enkleste måte.

- Vi har ikke hatt jul. Men ellers ser det veldig greit ut.



34 meter lange «M-Solhaug» ble overlevert til Mikal Solhaug i mars i fjor.



LINKEN
NÆRINGSKONFERANSE

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

Mer info: www.linken-nh.no
Kontakt oss: Arnfred, 924 63 846
eller Veronje 930 67 177

ER EKSTERN
REGNSKAP

Regnskapstjenester for fiskere

Ekstern Regnskap er et flott alternativ for fiskere som er mest opptatt med å fiske. Vi kan alt fra hyre- og lottoppgjør til komplette fiskeriregnskap. Vårt nettbaserte forretningsystem Xledger gir deg full oversikt og kontroll uansett hvor du er.

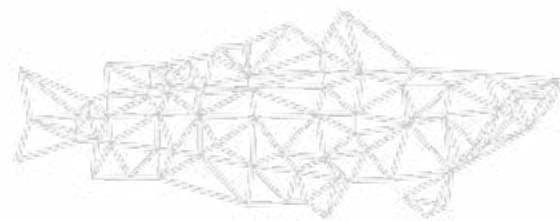
Har du lyst å konsentrere deg om bare fisket i år?
Ta kontakt, så hjelper vi deg!

Ekstern Regnskap AS
Båtsfjord
Tlf. 78 98 56 10
Mob. 92 01 15 32
www.ekstern-regnskap.no



"Ekstern Regnskap AS
kan virkelig fiskeri."
- M. Solhaug





PROGRAM

Vi i fiskerihovedstaden
4. - 7. februar 2015 i Båtsfjord

Onsdag 4. februar:

Båtsfjord skole lager fiskesuppe til hele skolen.

Krabbetur med Arctic Tourist - Påmelding på www.arctictourist.no eller 95 10 86 38 / 95 18 05 53.

Skoleklasser ut med redningskøyta "Reidar von Koss" kl. 10:00 - 13:30 Båtsfjord Brygge kjører bryggas fiskemeny kl. 10:00 - 18:00

Fiskekakekurs på Båtsfjord skole kl. 17:00 - 20:00 - Påmelding til Espen på tlf. 930 49 567 (sms)

Torsdag 5. februar:

Åpen dag med omvisning på Båtsfjordbruket. Hver time fra kl. 09:00 - 13:30

Fiskekakekurs på Båtsfjord skole kl. 17:00 - 20:00 - Påmelding Båtsfjord Brygge kjører bryggas fiskemeny kl. 10:00 - 18:00
Fiskebuffet på hotellet fra kl. 16:00-19:00

Fiskesprell ved Vardø vgs i barnehagene. Skoleklasser ut med redningskøyta "Reidar von Koss" kl. 10:00 - 13:30 Amatørkunstutstilling ved kulturskolen på Båtsfjord Brygge.

Fredag 6. februar:

Amatørkunstutstilling ved kulturskolen på Båtsfjord Brygge.

"Åpen båt" på redningskøyta "Reidar von Koss". 10:00-14:00 med forbehold om utrykning.

Åpen dag med omvisning på Norway Seafoods. Hver time fra kl. 09:00 - 13:30

Krabbetur med Arctic Tourist - Påmelding på www.arctictourist.no eller 95 10 86 38 / 95 18 05 53.

Båtsfjord Brygge kjører bryggas fiskemeny kl. 10:00 - 18:00

Fiskebuffet med internasjonal vri på Båtsfjord Brygge kl. 20:00 - 03:00 "Tørrfesk og Øl" på Polar Hotell kl. 20:00 - 03:00
Langåpne butikker i "værre" fram til kl. 19:00

Lørdag 7. februar:

Damekoret har kafé på Skansen fra kl. 12:00 - 15:00
Klar, ferdig, kok - Kokkeoppvisning i kinosalen kl. 14:30 - 15:30.

Vinnerne fra NM i sjømat deltar, med råstoff fra Båtsfjords egne Arctic Supreme fiskere.

Vi e fiskerihovedstaden - folkemøte, Skansen kl. 13:00 - 14:00

Amatørkunstutstilling ved kulturskolen på Båtsfjord Brygge kl. 10:00 - 16:00

Vinkurs lørdag kl. 16:00. Påmelding, ring hotellet: 789 83 100 Sushi-aften på hotellet fra kl. 19:00. Bordbestilling: 789 83 100

Visste du at i Fiskerihovedstaden...?

- Har vi Norges største filetfabrikk, Norway Seafoods - Utnytter vi hele fisken til matproduksjon
- Har vi de beste leverandørene til industri og flåte
- Har vi de beste havneforholdene
- Produserer vi 60 millioner fiskemåltider hvert år
- Jobber det 400 personer hver eneste dag med hvitfisk.
- Har vi 268 elever fra 1.-10. klasse fordelt på 2 skoler. Skolene har et godt samarbeid med fiskeindustrien, og klasser er jevnlig på omvisning på fiskebrukene.
- Har vi 101 registrerte fiskere på blad b (heltid) og 8 fiskere på blad a (biarbeid).
- Har vi 1850 meter kaifront som inkluderer strøm, vann og renovasjon

I Fiskerihovedstaden Båtsfjord lever vi av og for fisk!



Arnfred Eilertsen mener havet vil spille en like stor rolle i framtiden for Båtsfjord som den har gjort i fortiden. (Foto: Inge Wahl)

Bæres av sjøen

- Alt som skjer på sjøen har avgjørende betydning for Båtsfjord.

Av Øystein Ingilæ

Arnfred Eilertsen som for en knapp måned siden overtok sjefsstolen ved Linken Næringshage, er temmelig bestemt på at det er innenfor hav og fiske at Båtsfjords framtid avgjøres. Derfor er det her de viktigste

Vi er aktive i fiskeridagene som nå engasjeres i Båtsfjord, og mener at dette er veldig viktig tiltak for oss som fiskevær.

beslutningene tas - selv om Linken Næringshage også er tungt inne i andre prosjekter som prosjektering av helikopterbase og vindkraft.

Avhenger av fisket

Dette er imidlertid tilleggsprosjekter. For det er innenfor fiskeri og fiskeproduksjon at Båtsfjord henter hovedinntekten. Hele næringslivet er bygd opp rundt en sterk fiskerinæring. Straks fiskerinæringen opplever endringer, får det umiddelbare konsekvenser for andre deler av samfunnet som ikke nødvendigvis er direkte knyttet opp til havet.

- Derfor er det viktig at vi er sterke på fiskeri. Så lenge vi er det, vil vi også være sterke innenfor de andre områdene, sier Eilertsen.

Skiftet stoler

Folk flest forbinder Arnfred Eilertsen først og fremst Båtsfjordbruket. Men tidligere i år overtok han stillingen som daglig leder

Så lenge vi er sterke på fiskeri, vil vi også være sterke innenfor andre områder.

etter Morten Andersen, som på sin side overtok stillingen etter Frank Kristiansen som nå er sjef ved Båtsfjordbruket.

Eilertsen har imidlertid bakgrunn fra næringsstaten, og jobbet i flere år ved daværende Bårut - som på mange måter var en forgjenger for Linken Næringshage.

- Jeg har derfor litt erfaring med næringsutvikling og virkemiddelapparatet som vil komme godt med i arbeidet jeg skal gjøre ved Linken næringshage, sier Eilertsen.

Viktig arrangement

I hverdagen skal Linken bidra

med hjelp til nyetablerere samt være kommunens næringsstat i forhold til de eksisterende bedriftene. Men samtidig skal selskapet være en katalysator for de framtidige veivalg som næringslivet i fiskeværet tar.

Dermed vil det bli mye fiskeri på Eilertsen også i årene framover.

- Vi er aktive i fiskeridagene som nå engasjeres i Båtsfjord, og mener at dette er veldig viktig tiltak for oss som fiskevær.

Eilertsen framholder t det er en årelang tradisjon at fiskerinæringen trekker barn og ungdom inn i fiskerinæringen, og forteller om de mulighetene som her byr seg. I så måte er neste ukes arrangement intet unntak.

- Det er imidlertid viktig for oss å få fram at sjømatnæringen i dag er mer enn «fesk og potedes». Jeg tror det er viktig å få vist fram de nye trendene innenfor næringen. Det er en av årsakene til at jeg allerede før jeg begynte i denne jobben ønsket å være med på arrangementet vi nå

står overfor, sier Eilertsen.

Viktig knagg

Han tror prosjektet «Fiskerihovedstaden» vil være en viktig drivkraft for kommunen i framtiden. Selv om han som leder for Linken næringshage er forpliktet til å profilere alle sider av næringslivet, tror han at det å samles under et felles begrep vil være generelt positivt for fiskerikommunen i Øst-Finmark. Det vil bidra til langt mer enn bare båter og fiskeproduksjon, men også være en viktig driver for andre etableringer de kommende årene.

Det er viktig for oss å få fram at sjømatnæringen i dag er mer enn «fesk og potedes».

NM-vinnere møter fiskere



Kun det beste blir godt nok, når NM-vinnere i sjømat skal på havet utenfor Båtsfjord. - Denne konkurransen er viktig både for fiskere og forbrukere, sier markeds-sjef Lise Mangseth i Norges Råfisklag.

Et av høydepunktene under «Vi er fiskerihovedstaden»-arrangementet i Båtsfjord kommende uke, blir når regjerende norgesmestrene i sjømat skal konkurrere seg imellom med råstoff fra noen av Båtsfjords Arctic Supreme-fiskere.

Av Bjørn Tore Forberg

Markedssjef i Norges Råfisklag Lise Mangseth sier at de tre sjømatvinnerne reiser på studietur til Båtsfjord og de regner med å lære mye av sitt opphold der.

Norges Råfisklag er medarrangør i NM i sjømat der Norske sjømatbedrifters landsforening (Matstref) er hovedarrangør.

Gull, sølv og bronse ble vunnet av henholdsvis Kent-Arild Løkken Lian fra Meny Lade i Trondheim, Veronica Samuelsen fra Meny Fornebu og Linda Gitlesen fra Frøken fisk, Orkanger.

Båtsfjordtur i premie

- Vi ønsket å bidra til en studietur i premie for de beste sjømathandlere, og da var det ikke vanskelig å velge Båtsfjord. Her er det et miljø som står klar til å ta imot oss, sier Mangseth.

- Planen er at de tre vinnerne skal få være med en fiskebåt på havet. Båten er bemannet med lokale

Arctic-supreme-fiskere. Råstoffet herfra skal benyttes i innbyrdes konkurranse mellom de tre mestrene. Deltakerne får også omvisning på fiskebruk. De skal være med på en sushiaften.

- Hvor kan fisken være ferskere enn her på kysten lengst mot nord, spør Lise Mangseth som legger til at krabbesafari også står på programmet.

Nyttig å konkurrere

- Det fineste ved å delta i NM er at jeg øker fagkompetansen min ved å utfordre og videreutvikle meg selv. Man kommer ikke på pallen om man ikke trener og går inn for det. Gjennom konkurransen får jeg bevisst for meg selv hva jeg kan, og jeg får god kontakt med andre sjømathandlere på høyt nivå. Vi har blitt en liten fiskefamilie som deler kunnskap og støtter hverandre. Det er så artigere å gå på jobb når man er flink, sa NM-vinner Kant-Arild Løkken Lian etter mesterskapet.

Viktig for fiskere og forbrukere
Lise Mangseths kommentar var følgende:

- Denne konkurransen er viktig både for fiskere og forbrukere. Dette er kanondyktige sjømathandlere på høyt nivå. De brenner for jobben sin, brenner for sjømat, brenner for kunden, er svært kunnskapsrike, har god teknikk, god smak, er flinke til å legge diskene sine og er flinke til å selge. Fiskerne trenger slike fagfolk for møtet med forbrukerne.



«Skarberg» trakk vinnerloddet og får bli med på årets loddefiske. (Foto: Bjørn Hildonen)

Fikk lodde med «Skarberg»

Odd Arne Harjo trakk vinnerloddet og får fiske lodde med «Skarberg». - Vi hører den er på vei, men det tar enda to-tre uker før vi har den her, sier Harjo til Kyst og Fjord.

Av Dag Erlandsen

«Skarberg» er dermed en av 37 båter som får delta i årets loddefiske. Bare tre er fra Finnmark. Det var 121 båter som meldte seg på og de 37 ble valgt ut ved loddtrekning.

Plaster på såret

Gevinsten er et ørlite plaster på såret, etter at Harjo måtte gi opp

planen om nybygg. Dermed ble det 31,7 meter lange «Skarberg», Fiskeridirektoratet utstedte papirene for nøyaktig ett år siden. Båten fra 2003 er ti meter lengre enn det påtenkte nybygget og har følgelig en notkapasitet som nybygget ikke ville fått.

- Nå slår jeg meg til ro med denne. Jeg vil ikke ha et slikt sirkus en gang til, sier Harjo til Kyst og Fjord.

300 tonn

Loddekota er på 300 tonn per båt, og med en pris på drøyt to kroner kiloet, utgjør brutto fangstverdi rundt 600.000 kroner. Også i fjor fikk «Skarberg» fiske lodde, og Harjo sier sesongen ble greit avviklet.

- Problemet med lodda er at det er fort gjort å ødelegge bruket. Et kast på 300 tonn kan fort bestemme seg for å stange i notveggen og i verste fall dra hele fartøyet rundt. Den kan være svært tung å dra opp, og man må prøve ikke å få for store fangster.

BÅTSFJORD SERVICE a.s.

Messetilbud: 25% på alle varer i vår butikk i Havnegata.

Tlf:
Butikken : 922 50 266
Kontoret : 789 85 820

Fagerviksveien 1A, Boks 141, 9991 Båtsfjord.

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**

Håper å flytte tilbake

- Jeg er veldig glad i hjemsplassen min og håper å flytte dit etter hvert.

Av Bjørn Tore Forberg

Det sier Espen Nystad som opprinnelig er båtsfjording, men som bor i Vadsø. Der han har en jobb i fylkeskommunen.

Akkurat nå har han på privat basis en ekstrajobb som koordinator for Båtsfjordarrangementet «Vi i fiskerihovedstaden». Og da får han ekstra hjemlensel når han ser hva hjembygda får til over fire dager i uka som kommer.

Han forlot hjemstedet for å studere prosjektledelse i Vadsø.

- Før den tid jobbet jeg en del med fisk. Ikke minst var det gode penger å tjene på å sortere hannlodde fra hollodde.. Jeg jobbet også som bryggemann på Aker Seafoods, nå Norway Seafoods, sier Nystad som skal være med på programmet lørdag. Der står det blant annet «Tørrfesk og Øl» på dagsorden. Det vil



Det er hjemlensel for Espen Nystad når Båtsfjord trommer sammen til fiskerihovedstads-markering. (Foto: Inge Wahl)



Vesterålingen Andre Reinholdsen skulle egentlig starte med torskhotell i Båtsfjord, men har kastet kortene. Dermed blir det lokale krefter som satser.

Starter torskhotell i Båtsfjord

Båtsfjord får nytt hotell. Torskhotell. I disse dager stiftes Merdedrift AS.

Av Dag Erlandsen

- Vi venter utstyret nordover i løpet av 1-2 måneder, sier Odd Arne Harjo (43), fisker, initiativtaker og aksjeeier. Sjøl har han ambisjoner om å sjekke inn 300-400 tonn torsk i løpet av sesongen.

Plass til 1000 tonn

Egentlig var det vesterålingen André Reinholdtsen som skulle starte hotellet. Men Reinholdtsen, med hotell og hotellplaner en rekke andre steder, kastet kortene. Da tok Harjo opp planene, sammen med daglig leder i

Båtsfjordbruket, Frank Kristiansen (36). De to har reist 50.000 i aksjekapital, og er i gang. To mann skal drifte anlegget, et anlegg som vil sikre at Båtsfjord har ferskfisk å tilby, uansett vær, og lenge etter at torsken har forlatt området.

- Planen er å få et anlegg med kapasitet på 1000 tonn. Båtsfjordflåten alene kan ikke fylle opp dette, så vi satser på fremmedflåten, sier Harjo, som selv er i læringsmodus på levendefangst. Han drev litt levendefangst i fjor, men regner seg som langt fra utlært.

- Man må bare prøve. Vi sier at Båtsfjord er fiskerihovedstad, men ingen kan lene seg på en slik tittel. Vi trenger nyskaping, og dette er i hvert fall ett eksempel på at båtsfjordingene tenker framover.



Arctic Supreme er et kvalitetsmerke utviklet av Norway Seafoods i samarbeid med utvalgte fiskere. Skånsom behandling av fisken er essensielt for et godt resultat, derfor har vi samarbeidet med fangstledet for å sikre den beste kvaliteten til forbruker.

For at fisken skal merkes med Arctic Supreme må den være linefangnet og av overlegen kvalitet. I utgangspunktet kan alle arter merkes med Arctic Supreme så lenge kvaliteten er topp!

NORWAY™ SEAFOODS

KYST OG FJORD
Den nordnorske fiskerivisen

...og få alt i én pakke – ukentlig papir-avis, PDF-utgave og nettviss!

Velkommen til fiskerihovedstaden



Båtsfjord Kommune



BÅTSFJORD HAVN KF

Havnesjef: Odd Jarle Jensen,
Postboks 74, 9991 Båtsfjord

Telefon: +47 78 98 55 10
Mobil: +47 95 89 27 90,
E-post: havnesjef@batsfjord.havn.no



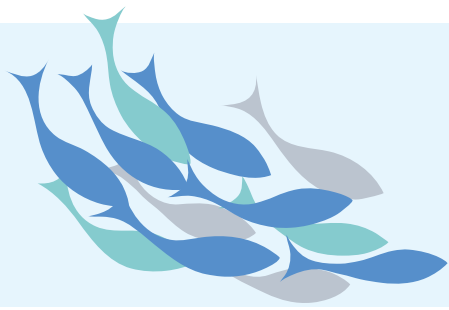
**BÅTSFJORD
SENTRALFRYSELAGER**

Boks 283, 9991 Båtsfjord
Telf. 78 98 55 90 - Faks 78 98 55 91

Fryselagring av fisk - isproduksjon

Vårt fryselager har kapasitet på 9.500 tonn
Kjølelageret rommer 50 tonn
Vår isproduksjon er 60 tonn pr. døgn
Fra 13.04 - 2012 har vi hatt
ESA-godkjenning





Landingene av råstoff skal gå enda smidigere i fortsettelsen, sier daglig leder Frank Kristiansen ved Båtsfjordbruket. (Begge foto: Inge Wahl)

11-12 mill. til mer effektivt mottak

Båtsfjordbruket AS gjør grep for å bli mer effektive. En investering på 11-12 millioner kroner skal gjøre virkeliggjøre det. – Fiskerne vil merke forbedringen, mener daglig leder Frank Kristiansen.

Av Trond Antonsen

Han har rukket å bli varm i trøya etter at han overtok som sjef på den tradisjonsrike bedriften i første halvdel av fjoråret.

Ingen store endringer

- Jeg kom til en bedrift med en vel fungerende organisasjon, så vi har ikke gjort noen voldsomme endringer i organisasjonen, sier Kristiansen til Kyst og Fjord.



- Vi har hatt fokus på råstoffet. Arbeidet med effektiviseringen er godt i gang, men vi vil ikke ha full effekt før til sommeren, sier han.

Det er i mottaket via sløyting til produksjonen som i første omgang som vil oppnå mer effekt. Et automatisk veiesystem er en del av det nye. Kristiansen forteller at bedriften har hatt en god dialog med Innovasjon Norge i denne prosessen og de har hjulpet til for at bedriften skal kunne få en god finansiell løsning på denne krevende investeringen.

Velvillige eiere

- Som fiskekjøper og produsent er vi helt avhengige av å drive best mulig, sier han til Kyst og Fjord.

«Bjørnsvik» fra Herøy på Helgeland har levert ved Båtsfjordbruket i 30 år. – Vi tar gjerne mot flere fremmedbåter, sier Frank Kristiansen.

- Vår næring er presset men eierne er heldigvis velvillige i forhold til å investere i bedriften, legger han til.

Det var den mangeårige samarbeidspartneren Nordic Group som kjøpte seg opp i Båtsfjordbruket AS i begynnelsen av fjoråret, samtidig som den største eieren Kjell-Olaf Larsen solgte seg ned.

Bak selskapet står Bostonbaserte Terje Korsnes.

- Selskapet representerer stabilitet for oss, sier Kristiansen.

Bevisstgjøring

I løpet av de fire hektiske dagene den første februar-uka skal Båtsfjordbruket absolutt være med på aktivitetene. Det blir åpent hus og muligheter for omvisning både på mottaket og i produksjonen.

- Vi er veldig stolte av å være med på den store produksjonen av fisk i værret. At en plass som Båtsfjord kan produsere 60 millioner fiskemåltid i løpet av et år, er veldig bra. Så vi ønsker alle

som vil stikke innom, hjertelig velkommen, sier Frank Kristiansen.

- Slike dager som dette kan være med på å bevisstgjøre folk på akkurat det, mener han.

Fremmedflåten

Frank Kristiansen setter stor pris på de mange båtene som kommer langveis fra. Einar Frismo og Bård Sivertsen fra Brasøya på Helgeland er blant dem.

- De har levert her i 30 år. Du vet vi forsøker å være serviceinnstilt. Da er det lettere å holde på dem. Det gjelder selvsagt også ved mottakene vi har i Vadsø og Vardø. Selv om vi har en del gjengangere, så er det plass til flere, sier han med et smil.

- Å gi god service er viktig for oss og med de investeringene vi har gjort håper og tror vi at landingene vil gå enda smidigere i fortsettelsen, sier daglig leder Frank Kristiansen på Båtsfjordbruket.