

NYE TIDER NÆRINGSMIDDEL

Fiskerester kan gi milliardinntekter. Det gjelder bare å få fangsten i land. Og å finne kjøperne.

Skal det være et fiskehode?

Noen ideer? **Kontakt oss!** okonomi@aftenposten.no



Blåkveite. ALLE PRODUKTFOTO: MØREFORSKNING



Sjøpølse.



Hermetiserte torsketunger.

tekst Arminn Mauren

Forskere, foredlingsindustrien og fiskerne har satt seg et ambisiøst mål. I løpet av fem år skal alt reststoffet fra norsk-fangst fisk utnyttes – enten til før eller til menneskemat. Helst det siste. I dag kastes 200.000 tonn med fiskeavskjær fra norske båter rett på havet – hvert eneste år.

– Målet er å få løftet dette avskjæret fra fisken til høyverdige produkter. Men vi må finne markeder også for disse produktene, sier forskningsjef Agnes Gundersen hos Møreforskning.

Utviklingen av omega-3-produkter har ført til at fiskerne har fått avsetning for noe av dette råstoffet. Men forskerne mener potensialet som ligger i de delene av fisken som i dag blir skåret bort og kastet, er betydelig større. I dag blir fisken sortert kappet og sløyd om bord. Fiskehodene, for eksempel, havner på sjøen igjen.

– Islendene har vært flinkere til å utnytte dette råstoffet enn det vi har vært. I

Portugal og Afrika er det for eksempel et marked for kløyvde saltede og tørkede fiskehoder, forteller seniorrådgiver Margareth Kjerstad hos Møreforskning. Hun har i flere år jobbet sammen med næringen for å skape et marked for råstoff som tradisjonelt er blitt sett på som lite verdifullt eller ulønnsomt å ta i land.

Må finne kundene

Flere redier begynner å se mulighetene. Ervik Havfiske har montert hermetikfabrikk om bord i rederiets nyeste linebåt Frøyanes. I et forskningsrådsprosjekt samarbeider rådgivningselskapet Ina Management med forskningsinstitusjoner og redieret om å utvikle produkter og markeder for ombordprodusert hermetisk lever, rogn, melke og skater. Det øker muligheten til å levere varer med god kvalitet.

– Produkter med høy kvalitet gir muligheter for å etablere seg i mer høyt betalende markedsnisjer, forteller Margareth Kjerstad. Hun mener det ikke står på viljen til fiskerne. Utfordringen er å finne noen som vil ha råstoffet til en pris som gjør det lønnsomt å ta det i land, ifølge Kjerstad.

Stort potensial

► Tall fra 2010 viste at Norge har en verdiskapning fra biprodukter på 2,3 milliarder kroner, men bare 15 prosent av marint biråstoff utnyttes til menneskemat.

► Det er beregnet at reststoffet bare i hvitfiskindustrien utgjør totalt 244.000 tonn, fordelt på 127.000 tonn på landsiden og 117.000 tonn på flåtesiden.

► I landindustrien ble 44 prosent av reststoffet utnyttet, mens bare 14 prosent ble utnyttet i flåteleddet, hovedsakelig gjennom produksjon av fiskemel om bord i fabrikktrålere.

reth Kjerstad. Hun mener det ikke står på viljen til fiskerne. Utfordringen er å finne noen som vil ha råstoffet til en pris som gjør det lønnsomt å ta det i land, ifølge Kjerstad.

Det siste i rekken av flere prosjekter av

denne typen, finansiert av Fiskeri og Havbruksnærings Forskningsfond (FHF), handler om å utvikle konsumprodukter av buklisten på silde – samt filetavskjær. Foredlingsbedriften Grøntvedt Pelagic i Sør-Trøndelag er med på et forsøksprosjekt, og markedstester er nå i gang i Polen, Kina og Russland.

– Buklistene har et høyt innhold av omega-3-fettsyrer og kan betegnes som helsemat. De kan serveres friterstekt eller hermetisert, og i smaken minner den kanskje mer om kylling enn silde, forteller Kjerstad.

Bygger opp klynge

Men de store volumene – og muligheten for lønnsomhet – ligger kanskje først og fremst i omega-3-fettsyrer og proteiner til helsekost og farmasøytisk industri. Oddvar Skarbo leder nå et treårige prosjekt i regi av Ålesund Kunnskapspark som skal utvikle en klynge av bedrifter på Nordvestlandet med satsing på bærekraftig



Margareth Kjerstad (t.v.), Agnes Gundersen og Oddvar Skarbo jobber for å få alt råstoffet fra norsk fiskeri til land. FOTO: ARNFINN MAUREN



Fiskeolje.



Hermetisert torskerogn.



Skate.



Kongsnegl.



Hermetiserte buklister fra silde.



Torskelever.

produksjon av marine ingredienser.

– Vi har videreført nye av kompetansen fra de gamle transkokeriene. Den vil være viktig for å bygge opp en næring som er veldig kompetansekrevene, sier han.

En stor del av Norges og verdens omega-3-industri er allerede lokalisert i og rundt Ålesund og Kristiansund, og Skarbo håper prosjektet skal bidra til at de ulike aktørene finner hverandre; at de rette koblingene blir gjort. Håpet er at noen av de store, internasjonale aktørene, som Unilever og Nestlé, skal bli fristet til å innlede et samarbeid med omega-3 og proteinklyngen som etableres i regionen.

I første omgang gjelder det å få til land de 200.000 tonnene med restavfall som kastes på sjøen. Det er ikke utenkelig at fiskerne kan få fem-sekks kroner for kiloet av reststoffet. Da snakker man om milliardinntekter bare i første håndsværdi.

– Innen fem år tror jeg alt blir tatt i land. Det er i alle fall den konkrete målsettingen, sier Skarbo.

Tar vare på hele fisken

Ikke et eneste hode kastes på sjøen når fiskerne om bord på de to nyeste båtene til Strand Havfiske sorterer råstoffet. Rederiet har investert rundt 15 millioner kroner i mel- og oljefabrikk om bord.

– Vi har en ganske høy bevissthet rundt det å utnytte alt råstoffet, forteller driftsjef Webjørn Barstad i redieriet Strand Havfiske. Tidligere i år tok redieriet i bruk to splittet nye trålere. Fisken kappes, sløyes og fryses om bord. Avskjæret og innmaten blir til mel og olje.

– Målet vårt er at oljen som produseres om bord,

skal bli så ren at den kan brukes til menneskemat, forteller Barstad.

Det skal være første gang en norsk båt foredler fisken på den måten som nå gjøres om bord på Strand-båtene. Det har vært noen tekniske utfordringer i starten, men redieriet tror at investeringene i fabrikkene skal bli lønnsomme.

– Vi tilstreber oss å utnytte fisken 100 prosent, men samtidig må man ha klart for seg at vi driver næringsvirksomhet. Dersom det ikke er lønnsomt, blir det vanskelig å fortsette med det, understreker Barstad.

Vil ha frem nye breiflabber

Det ligger ikke bare potensielle inntekter i fiskehoder og annet avskjær som kastes. Det kan også ligge et fremtidig marked i arter som det hittil ikke har vært drevet kommersiell fangst etter.

– Men det tar litt tid for alle leddene i næringen er klare for en ny art. Derfor må vi ha lang-siktighet i det arbeidet, påpeker seniorrådgiver Margareth Kjerstad hos Møreforskning.

Breiflabb og steinbit er eksempler på arter som tidligere ble betraktet som ufisk og kastet, men som fiskerne nå får avsetning på. Den gang fikk fiskerne god drahjelp fra kokker og restauranter som satte disse på menyen. Derfra fant de

veien inn på folks kjøkken. Det samme er nå i ferd med å skje med dypvannsfisken isgalt.

Det er blitt gjort flere frenstøt for å få andre arter inn på markedet, som ulike dypvannsfiske, kongsnegl og sjøpølse. De små sjøpølsene kan bli en gullgrube, for dem som satses på fangst av arter og lykkes med å skape et marked for den. Den rette kjøperen kan være villig til å betale 4000 kroner kilo for den skapningene.

– Men næringen trenger noen spydspisser som går i bresjen for å slålike nye arter skal bli lønnsomme, mener Kjerstad.

arnfinn.mauren@aftenposten.no

Norsk Romsenter Eiendom AS

Norsk Romsenter Eiendom AS søker administrerende direktør

Norsk Romsenter Eiendom AS (NRSE) er et selskap hvis overordnet målsetting er å bidra til utviklingen av rominfrastruktur, noe som blant annet er viktig for Norges satsning i nordområdene. Selskapet eier 50 prosent av Kongsberg Satellite Services AS, den fiberoptiske kableten fra Harstad til Longyearbyen, samt levert kapasitet for bredbåndskommunikasjon til Antarktis over

Thor 7-satellitten. Selskapet eies av staten v/ Nærings- og handelsdepartementet. Selskapets muligheter til å posisjonere seg som en drivkraft for utviklingen av norsk romvirksomhet ønskes styrket, og vi ser nå etter en **administrerende direktør** som kan lede dette viktige arbeidet.

Ved spørsmål eller behov for ytterligere informasjon, kontakt Frode Bjørnæs i Hartmark Executive Search på 958 24 529/ mail: fb@hartmark.no, eller styreleder Tormod Hermansen på 917 05 220/ mail: tormod.hermansen@sagacorporate.no. Mer informasjon finnes på www.finn.no, der man også kan søke stillingen. Søknadsfrist 8.9.2013



HARTMARK

Statkraft is Europe's largest generator of renewable energy and is the leading power company in Norway. The company owns, produces and develops hydropower, wind power, gas-fired power and district heating. Statkraft is a major player in European power trading and has 3600 employees in more than 20 countries.

YOU CAN GO A LONG WAY WITH PURE ENERGY

www.statkraft.com

Specialist local control systems

Do you want to be part of an international environment within renewable energy? And together with us develop Statkraft's leading competence in local control systems?

Interested? Read more on www.statkraft.com/careers.