

# POTENTIALE!

Landets fiskehandlere står overfor et kæmpe potentiale.



David Mouritzen

Det nordiske køkken er stadig i fremmarch, sundhedsbølgen ser ud til aldrig at aftage, og lokale fangster og produktioner oplever fortsat stigende interesse fra forbrugere, politikere og medier. Ydermere er et større segment af danskerne nu villige til at bruge penge på kvalitetsråvarer og god mad.

Konklusion: POTENTIALE!

Potentialet indfrier ikke sig selv. Danmarks Fiskehandlere vil i 2008 fokusere på 4 områder for at støtte op om arbejdet med at indfri branchens potentiale.

## Det ferske potentiale

Vi er i god dialog med Danmarks Fiskeriforening om at formulere en plan for at styrke det danske hjemmemarked. Et hjemmemarked der i dag aftager 5-8 % af de danske konsumlandinger. Det kan vi gøre bedre – 20 % er måske et godt bud? Dansk superblank fisk skal naturligvis lande på danskernes spiseborde.

Thyborøn Fiskeauktion oplyser desuden, at deres bedste kunder er de danske fiskehandlere. Fiskehandlerne forlanger nemlig kvalitet og vil gerne betale for det. Derfor er det også oplagt at arbejde tæt sammen med fiskere, auktionshuse og grossister om at skabe et stærkere hjemmemarked.

## Det lækre potentiale

Fersk fisk og skaldyr skal fremlægges til salg på en indbydende måde, og akkompagneres af lækker tilbehør. Danmarks Fiskehandlere har derfor taget det første skridt til at få udviklet vores egne produkter – kun tilgængelige for medlemmer af foreningen. Vi har nu krydderurter til muslinger klar og Fiskehandlernes Pinsesnaps er allerede sat i produktion.

## Kampagnepotentiale

Fiskebranchen skal være mere synlige i den offentlige debat og i forbrugernes bevidsthed. Danmarks Fiskehandlere arbejder på den baggrund med en række projekter, der skal støtte op om at indfri branchens overordnede potentiale.

Vi kan i flæng nævne vores kommende kampagner for DM i rejepilning, Pinsefisk 08, 2 gange om ugen og Fiskens Dag. Vi barsler også med at stable en skaldyrsweekend på benene samt en målrettet indsats for at få unge til at sætte torsk på nytårsmenuen. Derudover er vi i tæt kontakt med flere af landets kokkeskoler om at lave et Gastro DM i Fisk & Skaldyr, ligesom vi på tæt hold følger udviklingen i det svenske Nærfisk-projekt, for at se om vi i Danmark skal forsøge at arbejde i den retning.

## Det menneskelige potentiale

At indfri et potentiale kræver for vores branche – på den korte bane – dygtig arbejdskraft, og på den lange bane elever der interesserer sig for fisk og fødevarer. Vi har stort set ingen af delene. Det er et problem.

Derfor deltog Danmarks Fiskehandlere også i Karriere\_Spot på den netop overståede Food Expo messe i Herning. Karriere\_Spot var et tiltag, hvor Danmarks Fiskehandlere i samarbejde med Danske Slagtermestre (DSM), Bager og Konditormestre i Danmark (BKD), Supergros og HO-RESTA/Dansk Erhverv 3 formiddage i træk præsenterede branchens muligheder for unge elever fra handelsskoler og tekniske skoler. Sammenlagt et publikum på ca. 650 elever.

Vi håber selvfølgelig, at vi har fået solgt budskabet om at blive fiskehandler til nogle gode og dygtige unge mennesker, men at dømme ud fra de efterfølgende besøg på vores stand, må vi nok konkludere, at dette absolut ikke var sidste indsats for at rekruttere folk til branchen.

Potentialet er der – det gælder "bare" om at have nogle dygtige mennesker ombord!