



FISKERIETS TILSTAND OG FREMTID PÅ BORNHOLM

Følgende dokument er udarbejdet i vinteren 2023 af Clara Mühlhausen og Morten Ledertoug for Blue Research i forbindelse med et større FLAG-støttet projekt: Udvikling og fastholdelse af fiskeriaktiviteter på Nexø Havn.

Projektet er ejet og igangsat af Nexø Vodbinderi. I projektet indgår også Gourmet Bornholm, Destination Bornholm, samt Bornholms og Christiansøs Fiskeriforening.

Analysen er blevet til på baggrund af kvalitative interviews, feltture til Bornholm og literaturstudie. De interviewede respondenter er udvalgt på baggrund af deres relevante beskæftigelse. Der er udvalgt repræsentanter fra aftagerledet ift. fiskeprodukter fra Bornholm, fødevarevirksomheder, fiskere og fiskeriforeninger.



Den Europæiske Union
Den Europæiske
Hav- og Fiskerifond



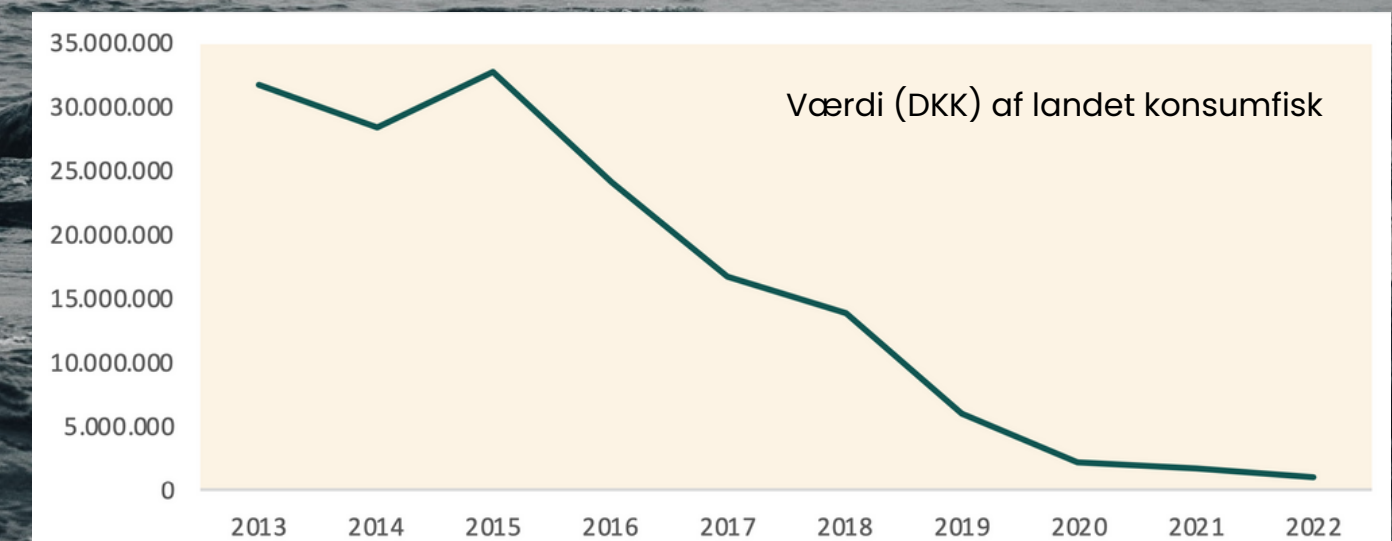
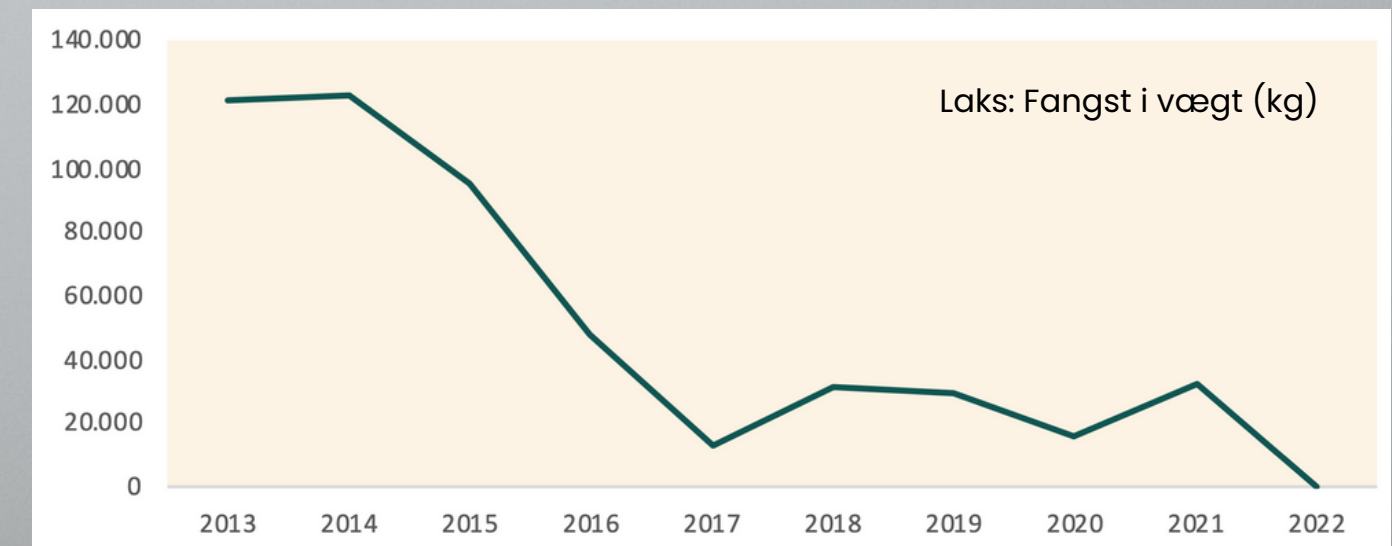
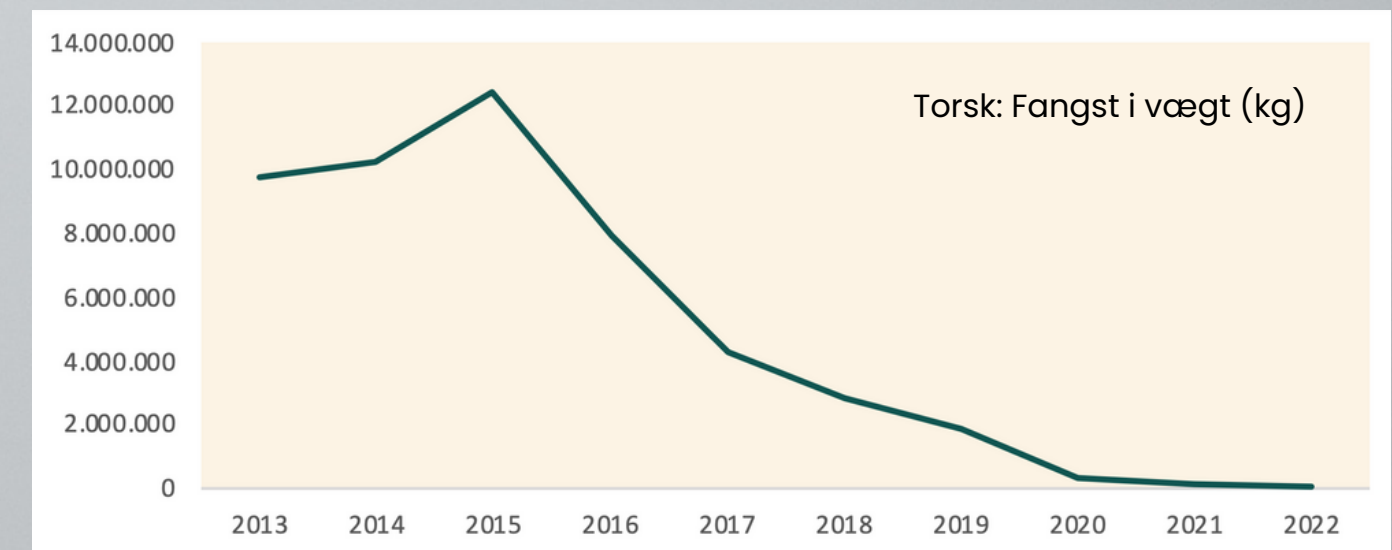
DET BORNHOLMSKE FISKERI ANNO 2023

Det bornholmske fiskeri er i krise, og tallene viser en markant nedadgående tendens for både mængde og værdi af den lokale fangst. Graferne er baseret på landinger i Nexø Havn og Rønne Havn, fisket i havområderne ud fra Bornholm af danske fiskefartøjer.

Fiskestop og hård regulering af lakse- og torskefangst i 2021-2022 beskrives som det endelige dødsstød for det lokale fiskeri. Bornholm står dermed overfor, at miste en væsentlig økonomisk aktivitet og kulturbærer for øen, men følelserne omkring fiskeriet er stærke, og der findes stadig kræfter på øen, som ønsker at holde liv i fiskerierhvervet.

Ved at kombinere flere fiskerirelaterede aktiviteter og styrkepositioner for øen, kan der skabes nye værdikæder, som kan levere fødevareprodukter fra havet. Denne udvikling skal understøtte et kystnært og bæredygtigt fiskerierhverv, som bliver mere og mere populært i takt med, at efterspørgslen på bæredygtig fisk fra vores nærmiljø stiger. Endvidere peger nye undersøgelser på faldende miljøgiftstoffer i Østersøens fede fisk.

Der er grobund for, at gentænke og holde liv i fiskeriet på Bornholm, samt bringe de kompetencer, infrastruktur og ressourcer, der findes på øen i spil på nye måder.



FORBRUGEREFTERSPØRGSEL

+10 - 15% MERVÆRDI

De interviewede restauranter lokaliseret på eller med tilknytning til Bornholm, er villige til at betale mindst +10-15% mere for produkter, der er fanget i lokalt farvand.

31,8 MIO DKK

Det årlige forbrug af fisk og fiskeprodukter blev i 2017 estimeret til 31,8 millioner DKK.

12% LOKAL FISK

Kun 12% af den landede mængde fisk til konsum på Bornholm forarbejdes eller forbruges på øen .

14,1 MIO DKK

De 600.000 årlige turisters forbrug af fisk og fiskeprodukter er 14,1 millioner DKK.



Der er et stort potentiale og marked for fisk og fiskeprodukter på og udenfor Bornholm, som på nuværende tidspunkt i meget lav grad dækkes af lokal fangst

BARRIERE FOR ØGET EFTERSPØRGSEL



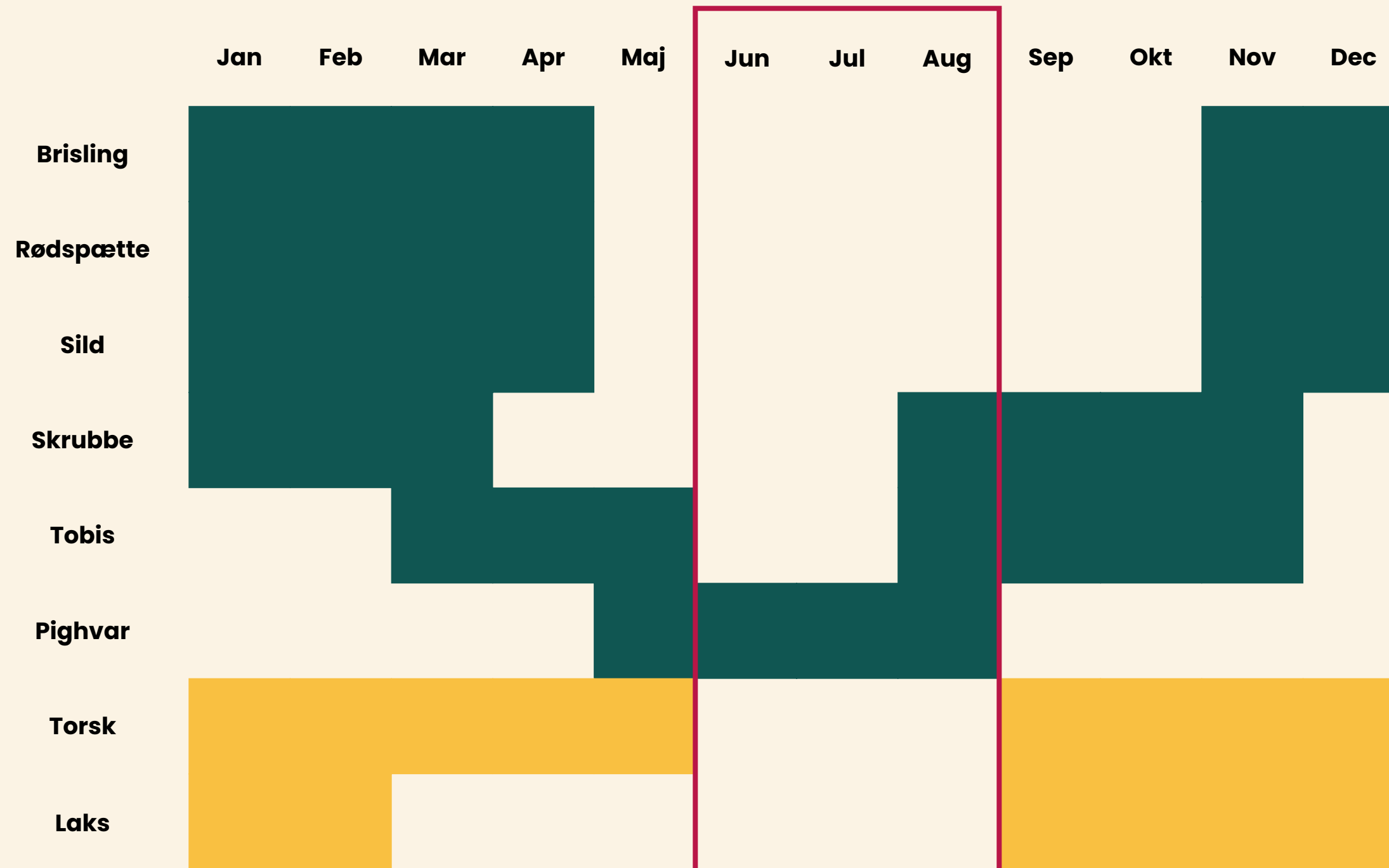
MANGLENDE ADGANG
TIL PRODUKTER

USTABIL FORSYNING

VARIERENDE KVALITET
OG SMAG

De interviewede restauranter og forarbejdningsvirksomheder peger på tre centrale udfordringer med henblik på at øge deres indkøb af bornholmsk fisk. Disse tre udfordringer skal løses, før efterspørgsel fra restauranter og forarbejdningsvirksomheder kan stige.

DET BORNHOLMSKE FISKERI-ÅRSHJUL

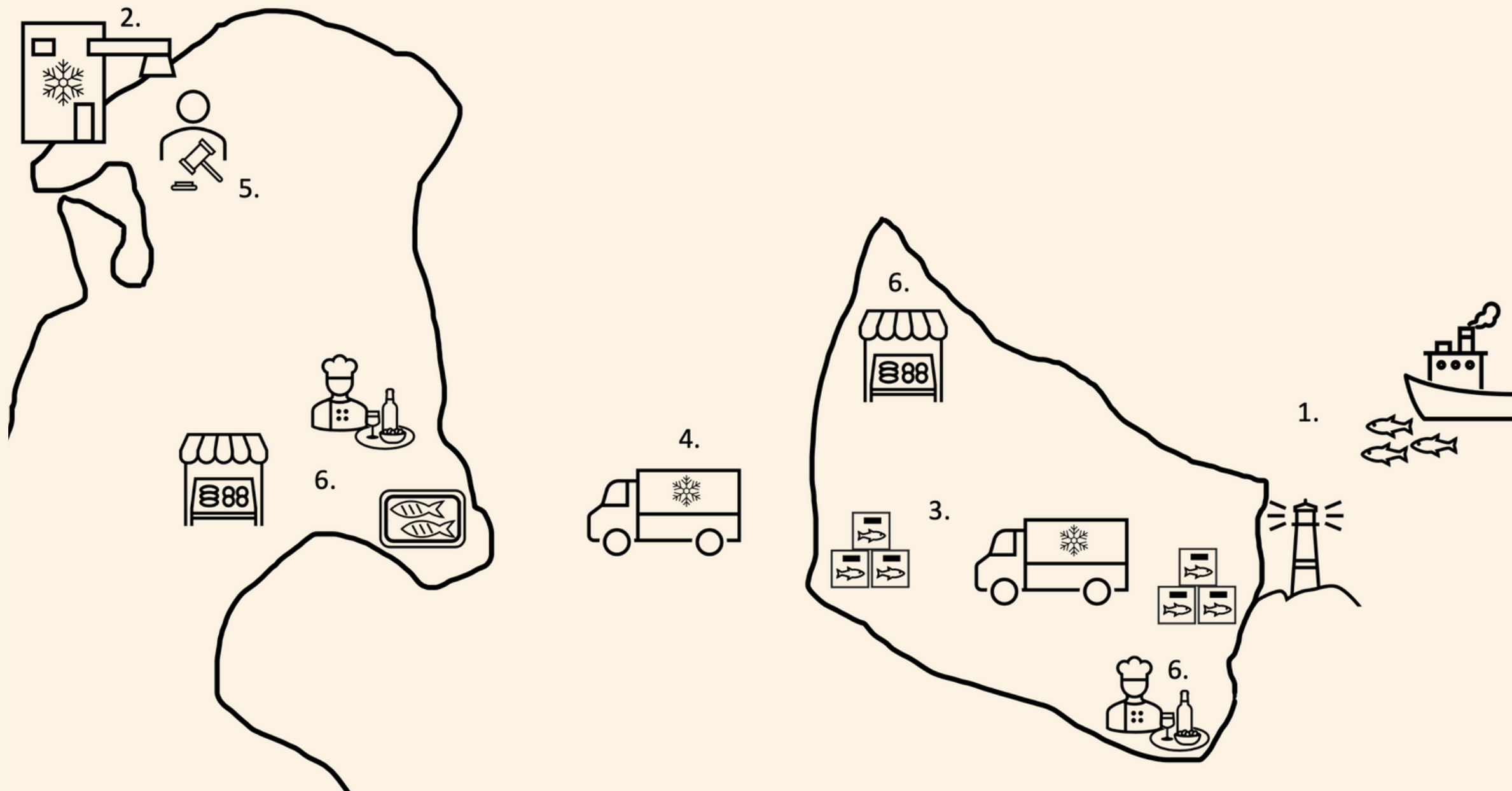


Det bornholmske fiskeriårshjul er udformet med udgangspunkt i gældende reguleringer, nuværende værdi og mængder af fangst.

De gule markering for torsk og laks illustrerer, at der er vedtaget fiskestop for laks i den centrale Østersø. Torsk må udelukkende fiskes som bifangst, og kvoterne herfor er reduceret fra 2022.

Den røde linje markerer højsæson for turisme på øen og dermed øget efterspørgsel. Det fremgår, at der er lav forsyning af frisk fisk i denne periode, og her er forarbejdede fiskeprodukter essentielle for at understøtte den lokale forsyning.

NUVÆRENDE VÆRDIKÆDE



1) Fangsten landes og lodses i kar i Nexø Havn eller Rønne Havn.

2) Karrene med fisk køles og ises med is fra Hundested Isværk, fordi der ikke længere er aktive isværk på Bornholm.

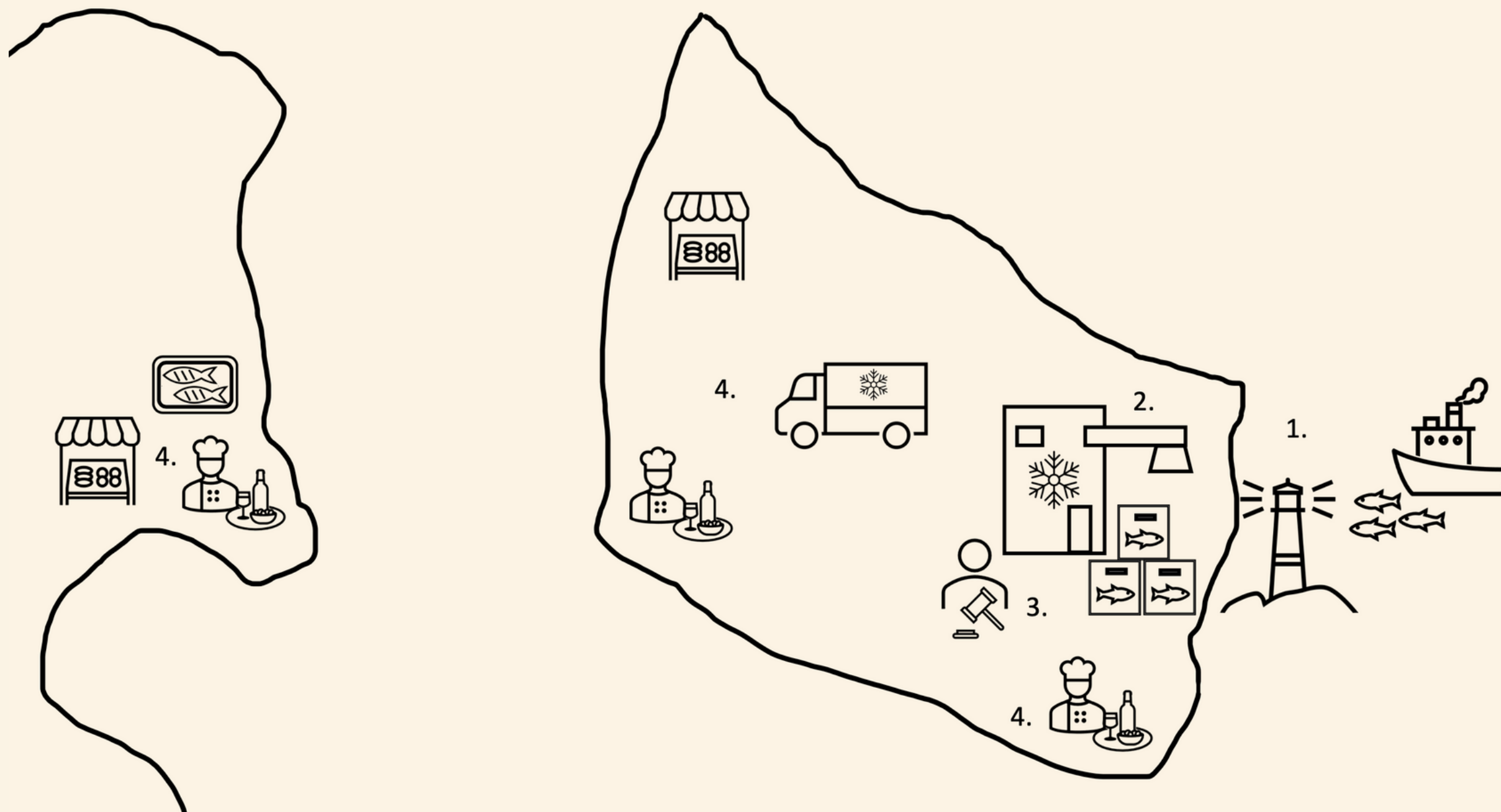
3) Karrene transporteres i kølebil til Rønne Havn, hvor de opbevares 1-2 dage inden de transporteres videre.

4) Fiskene transporteres til modtager, afhængigt af hvorvidt det er industri eller konsumfisk.

5) Der er ingen fiskeauktion på Bornholm. Fiskeauktionen foregår derfor i Hundested.

6) Fiskene ender herefter hos købere både i og udenfor Danmark.

FREMTIDIG VÆRDIKÆDE



1) Fangsten landes og lodses i kar i Nexø Havn eller Rønne Havn.

2) Karrene med fisk køles og ises med is fra lokalt isværk.

3) Fiskene klargøres og prissættes i lokal salgsforening med henblik på direkte salg til restauranter eller forarbejdningsvirksomheder.

4) Fiskene transporteres i foreningsejet kølebil til restauranter, forarbejdningsvirksomheder og andre aftagere.

Denne værdikæde vil kræve etablering og drift af lokalt isværk samt salg og distribution af produkterne. Der er lokal interesse i at aktivere dette gennem en lokal salgsforening, hvor udgifterne deles af fiskere.

FREMTIDIG LOKAL ORGANISERING

En fremtidig lokal organisering, som kan støtte op om et nyt og mindre fiskeri kan være en salgsforening, hvor fiskerne kan afsætte deres fisk igennem. I en salgsforening lander fiskerne deres fangst i fællesejede faciliteter, hvor de herfra forarbejder og videresælger fisken enten direkte til private forbrugere eller videre til andre erhverv eller forarbejdning-virksomheder. Herefter går den tjente værdi fra salget ind i foreningen, hvorefter det årlige overskud bliver udbetalt til fiskerne alt efter deres indsats og arbejdstimer i det pågældende år. Ønsket er, at et kooperativ mellem fiskere og forarbejdning-virksomheder vil kunne opnå synergieffekter ved at have et tæt samarbejde. Når fiskerne går sammen i forening og deler værdiskabelsen, kan der skabes et lokalt ejerskab, som forpligter medlemmerne til at drive foreningen og dermed deres erhverv efter nogle bestemte regler og værdisæt, som eksempelvis fokus på bæredygtigt og skånsomt fiskeri.

I øjeblikket vinder små fiskerier med en branding om bæredygtighed frem rundt om i landet. I Korsør er den gamle fiskeriforening blevet til Kystfisker Kompagniet, som er et kooperativ, der sikre salgskanaler og en højere pris for fisken, som fiskerne fanger i området. Ligeså skaber Thorup-strand Kystfiskerlaug mulighed for at fiskerne kan få adgang til fiskekvoter, og at nye fiskere fortsat har mulighed for at starte deres erhverv.

Ved at etablere et kooperativ med en fælles forståelse af, at holde liv i erhvervet på Bornholm og levere produkter af høj kvalitet med lav påvirkning af nærmiljøet, vil der kunne engagere andre erhverv, som kan give fiskerne mere frihed til at bruge deres tid på havet. Dette har Kystfisker Kompagniet i Korsør erfaret, og ved at organisere sig på en ny måde, har de kunne holde liv i følge erhvervene i området, og taget det administrative arbejde væk fra fiskerne.

Projektet er finansieret af Nexø Vodbinderi & FLAG-puljen Bornholm

Dokumentet er udarbejdet i vinteren 2023 af Clara Mühlhausen & Morten Ledertoug for Blue Research

Tak til bidragsydere:

Martin Bregnballe, Fangst

Ronni Mikkelsen, Restaurant Koefoed

Kevin O'Donnell, Kadeau

Bo Johansen, Fiskedellen

Klaus Hjorth Hansen, Nexø Vodbinderi

David Lange, Forening For Skånsomt Kystfiskeri

Kilder:

Anders Hedetoft (2017) Fiskeriets udfordringer og muligheder på Bornholm. Notat fra Center for Regional- og Turismeforskning (CRT)



Den Europæiske Union
Den Europæiske
Hav- og Fiskerifond