



Den Europæiske Union
Den Europæiske
Hav- og Fiskerifond

FISKERIETS TILSTAND OG FREMTID PÅ BORNHOLM

BAGGRUNDSRAPPORT 2023



LAG
LOKALE
AKTIONENS
GRUPPER



Finansieret af
Den Europæiske Union

LAG Bornholm - sætter noget i gang

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.

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



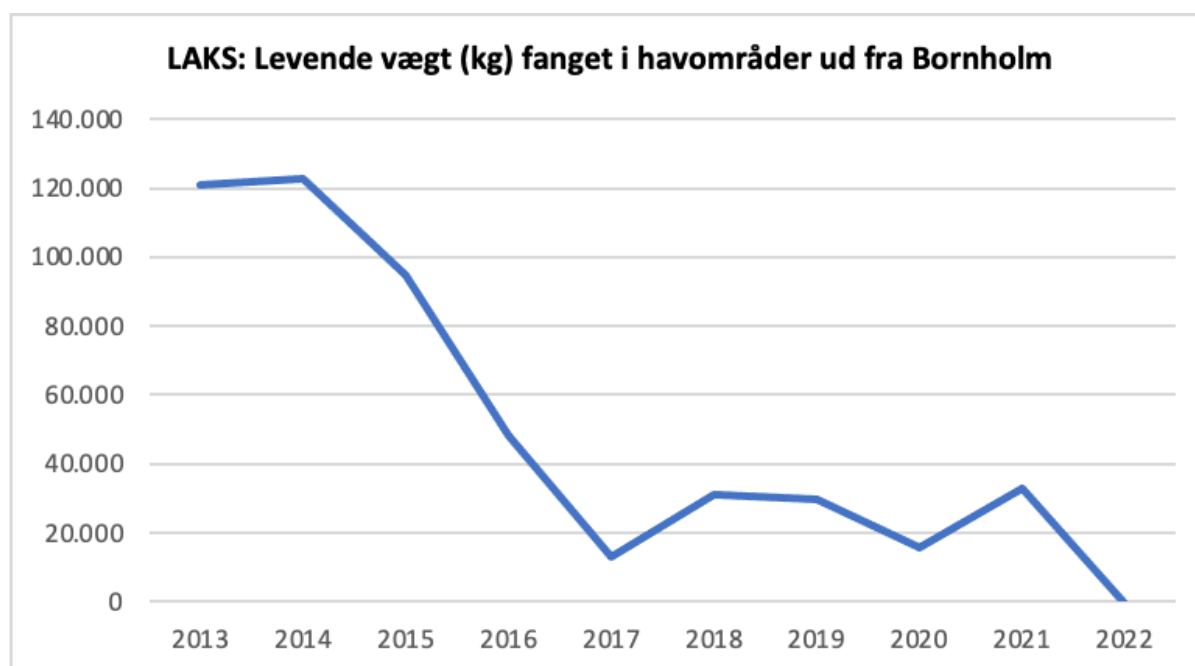
Den Europæiske Union
Den Europæiske
Hav- og Fiskerifond

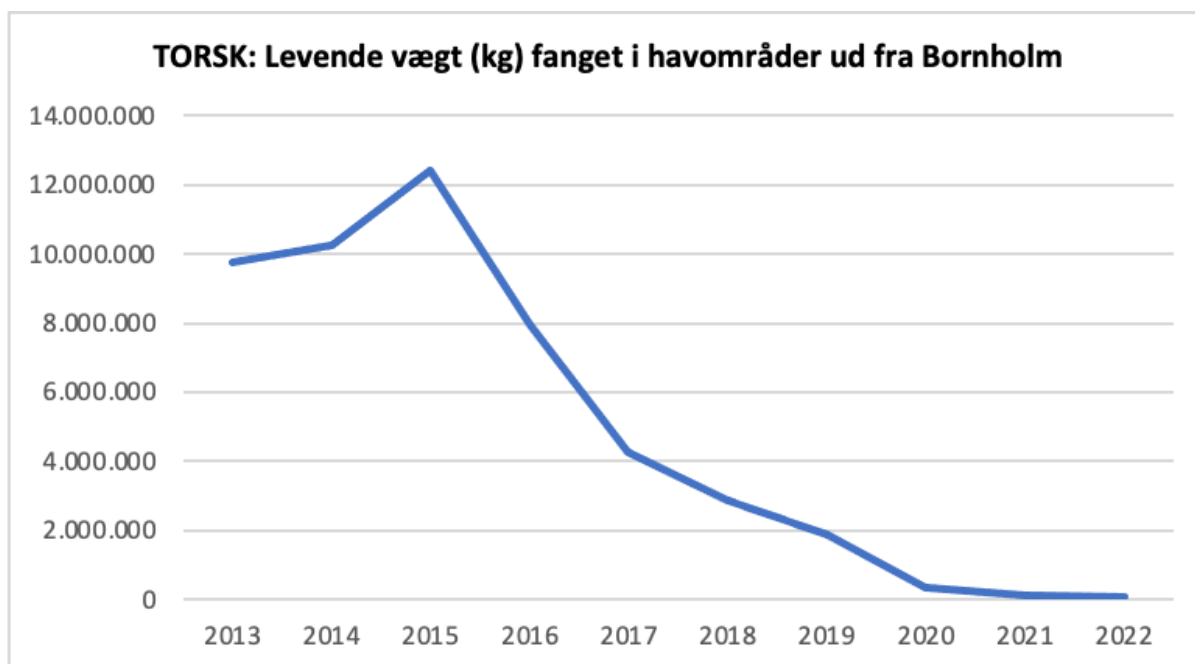
Baggrundsrapport til notat om fiskeriets tilstand og fremtid på Bornholm

1. Del - hvad gør fisk fra Bornholm til en unik fortælling

Bornholms placering midt i Østersøen har gjort, at samfundet på øen har levet i tæt relation til havet, hvilket de mange havne på øens kystlinje vidner om. Fiskerierhvervet har fyldt betydeligt, og toppede i 80'erne, hvor mange mennesker var beskæftiget enten direkte i forbindelse med erhvervet, i det følgeerhverv som landingen af fisk på Bornholm førte med sig eller med uddannelse af nye fiskere. Fiskeriet har slået dybe rødder i den bornholmske madkultur, hvor især torske- og lakseprodukter har defineret de lokale fødevareprodukter, som er blevet eksporteret ud til resten af samfundet. Bornholmer klassikere af østersøsild som Sol Over Gudhjem eller Saltstegte Sild er også blandt de mest kendte egnsretter fra øen.

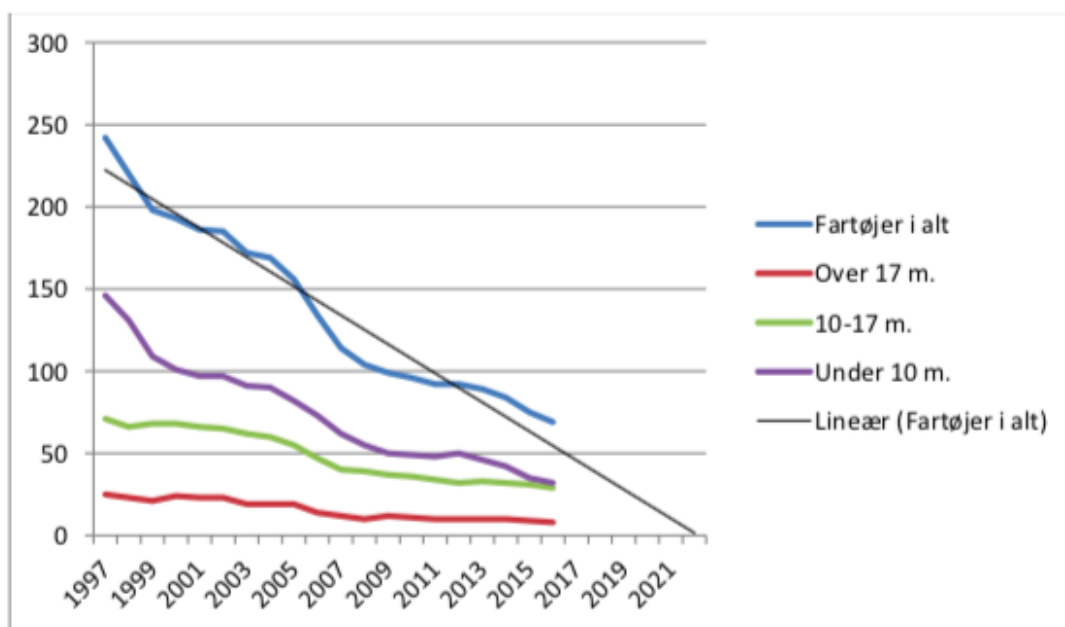
Dette står dog i skærende kontrast til situationen i dag, hvor fiskerierhvervet er stort set dødt efter de nylige reguleringer af kvoterne (Figur 1 og 2). Røgerier og restauranter beliggende på eller med tilknytning til Bornholm, får ikke længere fisk fra øen, hvilket efterhånden er gået op for restauranternes gæster. Gæsternes har fået indsigt gennem øget samfundsmæssigt fokus på Østersøens miljøtilstand og de fiskekvoter, som er et resultat heraf. Dermed er det udfordrende at skabe en helhedsorienteret fortælling, om det bornholmske terroir, da der mangler et ben i forhold til at råvaren ikke er lokalt fanget. Øen er kendt for dens smukke natur, gode føde- og drikkevarer, men de bornholmske fiskeprodukter, er lavet på fisk fra havområder langt fra Bornholm, dog tilberedt på lokale metoder.





Figur 1& 2: Udfærdiget på baggrund af tal fra Fiskeristyrelsens fiskeristatistik¹. Fangst i kg for henholdsvis torsk og laks fra havområdet ud fra Bornholm for årene 2013-2022.

Udsigterne for det bornholmske fiskeri er fortsat skrøbelige, fordi et flertal af øens tilbageværende fiskere har valgt at modtage ophugningsstøtte. De ser ikke et potentiale i at fortsætte deres erhverv. Dette understøtter blot den udvikling, der har stået på siden 1997 i den samlede flåde af fiskefartøjer på øen.



Figur 3: Her ses udviklingen af fartøjer med relation til fiskerierhvervet siden 1997-2017 på Bornholm illustreret af Anders Hedetoft for CRT på baggrund af tal fra Fiskeristyrelsen, 2017²

¹ [Fiskeristyrelsen \(2023\)](#)

² [Hedetoft \(2017\)](#)

Kemisk forurening i Østersøen udgør en væsentlig barriere for fiskeriet, for anvendelse af råvaren og for forbrugernes opfattelse af produktet. Dertil kommer det også, at forurening af tungmetaller som dioxin og andre miljøgiftstoffer i Østersøen har ført til anbefalinger fra Fødevarestyrelsen, om at begrænse indtaget af fede fisk fra havområdet. Især laksen har været i fokus, hvor Fødevarestyrelsen anbefaler følgende:

“...kvinder i den fødedygtige alder, gravide og ammende højst spiser en portion østersølaks (ca. 125 gram) en gang om måneden.”³

Bornholm står dermed overfor endegyldigt, at kunne miste en væsentlig kulturbærer for øen, men følelserne omkring fiskeriet er stærke, og der findes kræfter på øen, som ønsker at holde liv i erhvervet. Bornholm som kvalitetsstempel for fødevarer er respekteret, og dermed er produkter fra øen efterspurgt, hvilket holder håbet i live for nye former for fiskeri. Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri-PO (FSK) har siden 2014 arbejdet aktivt på at udbrede bæredygtige metoder indenfor kystnært fiskeri, hvor de oplever at passive og skånsomme fangstmetoder øger værdien på fisken. Dette kan være fiskeri med garn eller snurrevod. Endvidere arbejder FSK også politisk for, at skabe bedre muligheder og forhold for mindre kystfiskere.

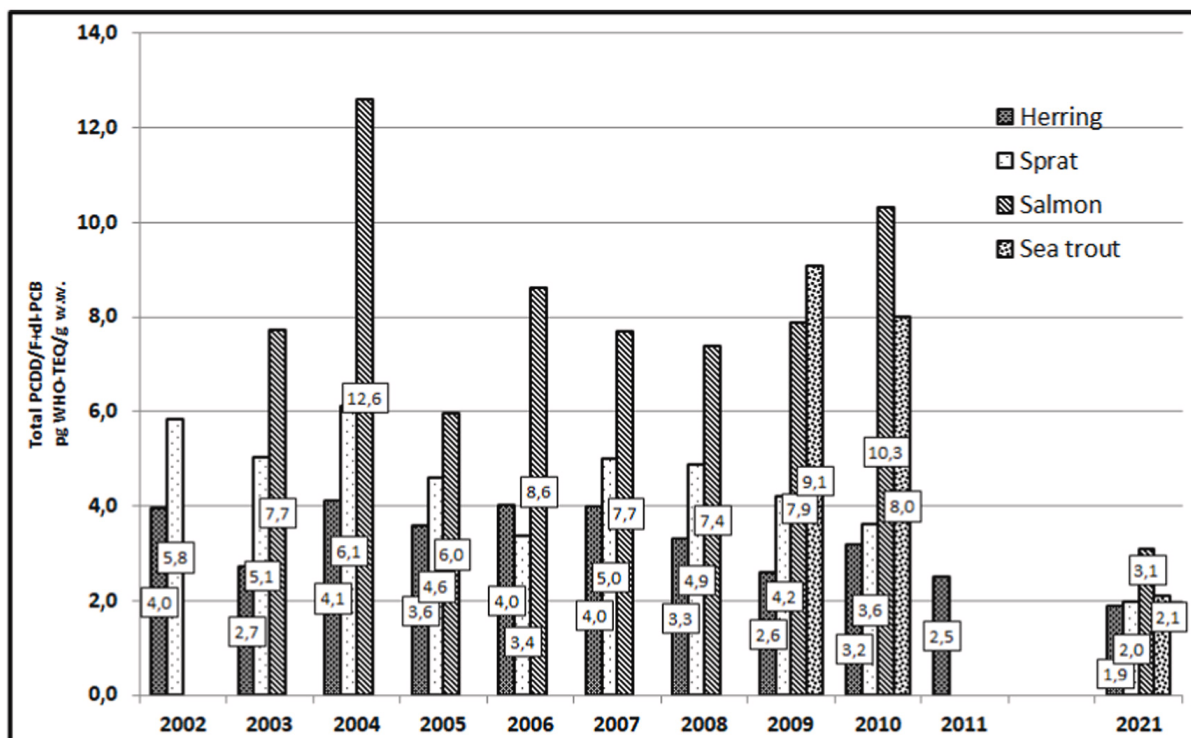
Fiskeriet på Bornholm bliver aldrig, hvad det var da det toppede i 80'erne, men dette er heller ikke ønsket, opleves det i udarbejdelsen af nærværende rapport. Derfor ville det være interessant, at se til andre områder i Danmark med lignende udgangspunkt. I Korsør er den tidligere fiskeri- og salgsforening blevet omdannet til virksomheden Kystfisker Kompagniet, som opkøber de lokale fiskeres fangst og distribuerer det videre til hele landet. Fisken leveres enten som hel eller i udvalgte produkter, og med NaturSkånsom mærkningsordning, som markerer at fiskene er fanget med bæredygtige fangstmetoder. Omlægning til virksomhed har bragt nye kræfter ind i arbejdet, hvilket har struktureret håndtering af fiskene på land, og taget det administrative bag at drive foretagendet væk fra fiskerne, som før var udfordringen for den tidligere fiskeri- og salgsforening.

En tidligere analyse⁴ peger på, at kobling af flere aktiviteter og styrkepositioner for øen, vil kunne skabes nye værdikæder, som kan understøtte nye fødevareprodukter fra havet. Denne udvikling skal understøtte nye kystnære og bæredygtige fiskerierhverv, som bliver mere og mere populære i takt med, at efterspørgslen på bæredygtig fisk fra vores nærmiljø stiger. Et nyt bornholmsk samarbejde om fiskeri kan bidrage til at levere til den stigende efterspørgsel, men et mindre og passivt fiskeri vil også betyde lavere fangst, hvilket gør integrering af nye værdikæder inden for turisme og fødevareproduktion oplagt for at styrke værdiskabelsen.

³ [Fødevarestyrelsen \(2021\)](#)

⁴ [Blue Research \(2022\)](#)

Endvidere peger nye undersøgelser af miljøgiftstoffer i Østersøens fede fisk, at niveauerne er faldet markant. Hvilket tyder på, at der er grobund for, at gentænke fiskeriet på Bornholm, og bringe de kompetencer, infrastruktur og ressourcer, der findes på øen i spil på en ny måde.

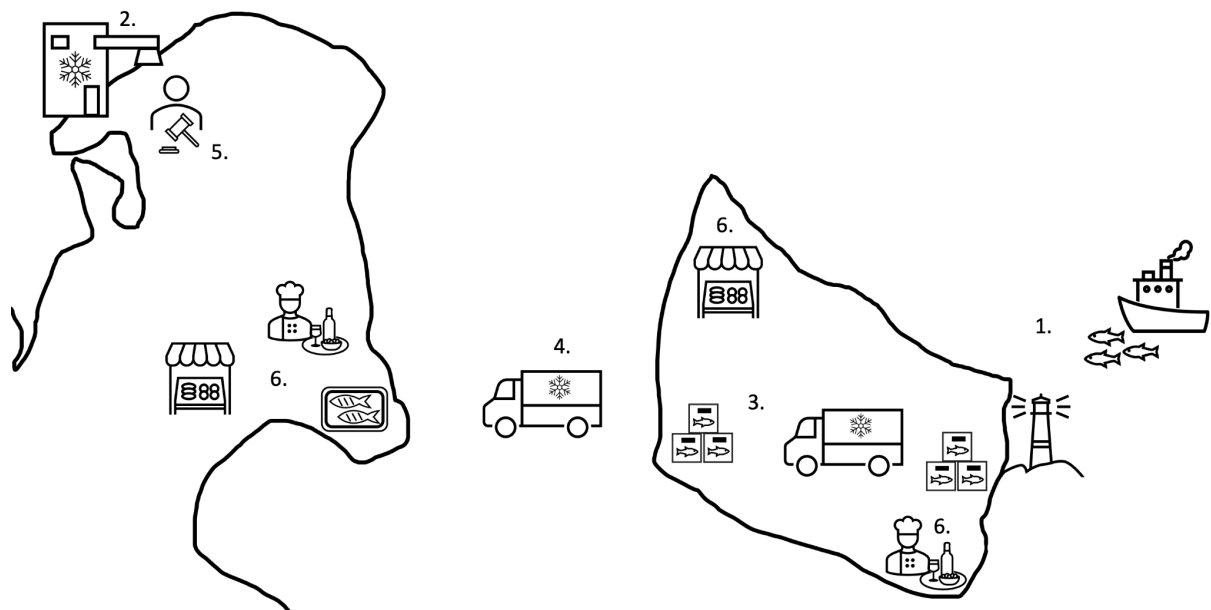


Tabel 4: Her ses indholdet af dioxiner i en række fede fisk fra Østersøen, over en årrække, og værdierne fra undersøgelserne i 2021 viser et markant fald især for laks.⁵

2. Del - Redegørelse af værdikæde startende ved markedet

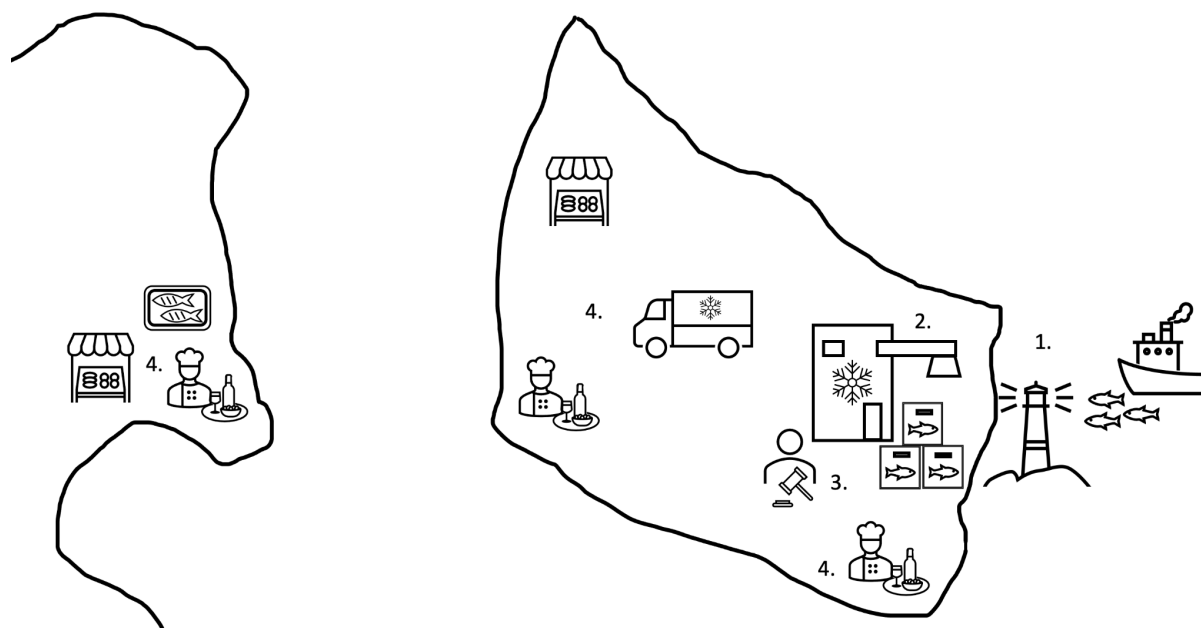
Illustration af nuværende værdikæde for det bornholmske fiskeri

⁵ [Polak-Juszczak et al. \(2022\)](#)



Figur 5: 1) Fangsten landes og lodses i kar i Nexø Havn. 2) Karrene med fisk køles og ises med is fra Hundested, 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 videre transporteres. 4) Fiskene transporteres til modtager, som afhænger af hvorvidt det er industri eller konsumfisk. 5) Der er ingen fiskeauktion på Bornholm, men i Hundested. 6) Fiskene ender herefter hos restauranter, forarbejdningsvirksomheder osv. både nationalt og regionalt.

Illustration af ønsket fremtidig værdikæde for det bornholmske fiskeri



Figur 6: 1) Fangsten landes og lodeses i kar i Nexø 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 osv.

De to værdikæder differentiere sig ved, at den ønskede fremtidige værdikæde er baseret på etablering af lokale faciliteter og organisering, samt et direkte salg til forbrugere. Reetablering af et lokalt isværk estimeres at koste fra 93.000,00 kr. for udstyr (1600-3400 kg is pr. time) samt driftsomkostninger på XXX kr. En varevogn med kølekaske koster fra 150.000 kr. ex. moms. og op efter.

Det vurderes, at etablering og opstart af lokal organisering af salgsforening potentielt kan finansieres gennem nationale eller private fonde med fokus på bæredygtigt fiskeri. Den ønskede fremtidige værdikæde kræver med udgangspunkt i ovenstående en øget omsætning, og derfor bliver den potentielle efterspørgsel vurderet i følgende afsnit.

De interviewede restauranter og forarbejdningsvirksomheder peger på tre centrale udfordringer med henblik på at øge deres indkøb af bornholmsk fisk;

- 1) manglende adgang til produkter
- 2) ustabil forsyning
- 3) mulig varierende kvalitet og smag

Disse tre udfordringer skal løses før efterspørgsel kan stige. Derudover efterspørges bæredygtige produkter og mærkning er for nogle et krav.

Det konkluderes på baggrund af interviews at fine dining 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. Dette kræver dog, at fortællingen om det bornholmske fiskeri styrkes, og at forsikring om høj fødevarer sikkerhed for produkterne understreges, da både forbrugere og markedet er påvirket af mange års udsagn om den forurenede Østersø.

I 2017 estimerede Hedetoft (2017)⁶, at den bornholmske befolknings årlige forbrug af fisk og fiskeprodukter udgjorde 31,8 mio DKK ex moms, heraf 8,7 mio DKK ex moms på fersk fisk. De 600.000 årlige turisters forbrug af fisk og fiskeprodukter blev estimeret til at udgøre 14,1 mio DKK ex moms. Dette tal dækker både over det direkte fødevarerforbrug samt fødevarerforbrug via restauration. Det understreges i Hedetoft (2017) at det er et forsigtigt estimat. Der er også interesse i bornholmsk fisk udenfor Bornholm hos Restaurant Koefoed og Kadeau i København, men det er ikke lykket at finde tal på, hvor stor en værdi dette udgør.

Bornholms Fisk vurderede i 2017 at kun 12% af den samlede landede mængde fisk til konsum på Bornholm forarbejdes eller forbruges på øen (Hedetoft, 2017). Det betyder at der er et stort potentiale og marked for fisk og fiskeprodukter lokalt, som på nuværende tidspunkt i meget lav grad dækkes af lokal fangst.

Private forbrugere efterspørger generelt convenience løsninger i madlavning⁷, og det mærker Bo Johansen, der ejer og driver en fiskebil også, da han storsælger forarbejdede produkter som færdiglavede fiskefrikadeller, panerede skrubbefileter, saltstegte sild mm. Samtlige af de interviewede virksomheder peger på, at nye produkter såsom brisling skal introduceres i samspil med kendte råvarer, for at gøre barrieren mindre. Fangst har gået til denne udfordring ved både at udbyde kendte varianter som laks og ørred sideløbende med nye mere eksperimenterende varianter som brisling.

3. Organisering af en salgsforening/kooperativ

En salgsforening, hvorigennem fiskerne kan afsætte deres fisk, er en løsning, som kan fremme en udvikling af fiskeriet på Bornholm. Helt generelt fungerer en salgsforening for fisk ved, at fiskerne lander deres fisk i fællesejede faciliteter på havnen, hvor de herfra forarbejder og videresælger fisken enten direkte til private forbrugere eller til andre erhverv eller forarbejdningsskud. 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.

Ved at fiskerne går sammen i forening og deler værdiskabelsen alt efter indsats, kan der skabes et lokalt ejerskab, som forpligter medlemmerne til at drive foreningen og dermed deres erhverv efter nogle bestemte regler, som eksempelvis kan have fokus på bæredygtigt og skånsomt fiskeri. Dette er førnævnte Kystfisker Kompagniet et eksempel på. Virksomhederne har et eksplicit

⁶ [Hedetoft \(2017\)](#)

⁷ [Madkulturen \(2022\)](#)

formål og klare regler omkring, hvordan fisken skal fanges, som sikre at forbrugeren kan vælge et bæredygtigt alternativ til konventionelt fiskeri. Formålene⁸ lyder som følgende:

- *“En kortere og mere transparent værdikæde fra fisker til forbruger gennem fuld sporbarhed.”*
- *“Lavt energiforbrug ved brug af passive fiskeredskaber, som desuden har minimal påvirkning af havbunden og det lokale økosystem.”*
- *“At øge den direkte tilgang af lokalt-fanget fisk af høj kvalitet og minimere transporten.”*
- *“At sikre fiskerne en fair betaling, der afspejler deres arbejdsindsats og udgifter, for derved at få mest værdi ud af de landede fisk og sikre et levende kystmiljø.”*
- *“At skabe en ramme, hvori både fiskere og forbrugere har en fælles interesse i at værne om fiskebestande og havmiljø.”*

Ved at fiske efter de nævnte rammer oplever fiskerne i området, at de får en højere værdi for deres fisk, da fangst med passive redskaber ofte har en højere kvalitet, end konventionelt fangede fisk. Dette er en fordel, da modtagerne adspurgt i nærværende analyse, har udtalt at de særligt ønsker sig produkter af høj og ensartet kvalitet, og er villige til at betale for det. En forening på Bornholm behøver ikke have enslydende formål, men metoderne kan med fordel gentages. Eksempelvis har Bornholm et stor turisme om sommeren, og som det vil fremgå i næste afsnit af nærværende rapport er der i netop denne periode færre fiskearter at fiske, derfor kunne et form for hyttefad, hvor fisk fanget tidligere på året kan holde sig friske til sommerens gæster ankommer til øen.

Etablering af en ny fiskeriforening ser Klaus Hjorth Hansen ejer af Nexø Vodbinderi muligheder i. Hans ønske og vision er, at et kooperativ mellem fiskere og forarbejdningsvirksomheder vil kunne opnå synergieffekter ved at have et tæt samarbejde. Et tættere samarbejde mellem de tilbageværende fiskere, skal gøre det attraktivt for fiskerne, at fortsætte deres erhverv, og sikre dem, at de har mulighed for at få en ordentligt indtægt for deres arbejde. Men hvordan kan det sikres, at fiskerne tager ejerskab af samarbejdet, sælger deres fisk gennem foreningen, som derved skaber værdi, og at fiskerierhvervet kan fremtidssikres, og gives videre til den næste generation?

Thorupstrand Kystfiskerlaug⁹ blev stiftet i 2006 som et anpartsselskab og kooperativ netop for at sikre fiskeriet i området, set i lyset af situationen omkring privatisering og handlen med fiskekvoter, så kan fiskere melde sig ind i laug et for et beløb på 100.000 kr, og på den måde få adgang til fællesejede fiskekvoter og landings faciliteter i havnen. Penge som indmeldingen koster får fiskere tilbage ifm. videresalg af deres båd og redskaber, og kan ikke sælges videre med profit, og en indmelding for en ny fisker koster det samme, som da laug et blev stiftet, hvilke

⁸ [Kystfisker Kompagniet \(2023\)](#)

⁹ [Thorupstrand Fisk \(2023\)](#)

sikre, at den næste generation af fiskere har samme muligheder for at starte deres erhverv, som de fiskere der har fisket i området i længere tid. Ud over at sikre erhvervet i nærheden holder lauget også liv i havnens andre erhverv omkring Thorupstrand.

På den måde levere organiseringen af kystnære fiskeri på flere bundlinjer, fiskene landes ved dyrevelfærdsmæssige metoder, der bliver brugt mindre energi, værdien af den fangede fisk er højere, og der bliver holdt hånden om de lokale erhverv, som sikre de socioøkonomiske forhold i området. Ved at inddrage flere erhverv i værdikæden kan der indhentes nye kompetencer, som kan bidrage til udvikling og organisering af foreningen og dens virke. I Korsør har fiskerne fået bedre tid til at fiske, ved at de ikke skal løse administrative opgaver i samme grad, og Kystfisker Kompagniet, der håndterer fisken, kan levere et bredere udvalg af produkter, der øger indtjeningen og prisen på fisken.

Fiskere arbejder ofte som enkeltmandsvirksomheder og for fiskerne er lig med frihed, hvilket også er traditionen på Bornholm, og dermed er denne form for organisering ny på Bornholm. At være sin egen chef giver frihed og selvbestemmelse, men privatiseringen af fiskekvoter har været en udfordring for mindre fiskere, hvilket har skabt grobund for etablering af mindre fiskerlaug og foreninger rundt om i Danmark. Som nævnt har fiskerne i Korsør ifølge Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri oplevet, at de har fået mere tid til at drive deres erhverv, og ikke bruge tid på de administrative opgaver ved at indgå i samarbejdet med Kystfisker Kompagniet.

Endvidere vil der ud fra en altruistisk tankegang skabes grundlag for at fiskerne kan fortsætte deres selvvalgte erhverv ved at indgå i samarbejde, og ved at støtte op om hinanden kan de få opfyldt deres egne behov. Dette bliver dog kun til virkelighed, hvis fiskerne har en fælles forståelse af de produkter, som kan sælges, hvor kvalitet og bæredygtighed er de parametre som aftagerne efterspørger.

Øget fokus på organisering kan også give de fiskere, som ønsker at fortsætte deres erhverv på en bæredygtig måde, en stemme i det politiske landskab, hvis man tænker dette ind i foreningens virke. Dette er et ønske fra erhvervet på Bornholm, da der er behov for, at der politisk kan skabes nogle rammer for en ny form for fiskeri i Østersøen, som i øjeblikket har nogle stramme og reducerede kvoter for fiskeriet. Politisk organisering kan også øge samarbejdet på tværs i Østersøen og EU, hvor foreningen LIFE¹⁰ vil styrke de kystnære fiskeres stemme i Europa. På nationalt plan findes også Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri, som understøtter, rådgiver og samarbejder med danske initiativer og fiskere.

En fiskeriforening/kooperativ/fiskerlaug vil også kunne skabe en fortælling, om at drive et bæredygtigt erhverv, hvis dette bliver en del af regelsættet for organisationen. Det ville være en stærk fortælling, at et nyt initiativ vil genetablere og genfortælle fortællingen det bornholmske

¹⁰ [LIFE \(2023\)](#)

fisker, og set i lyset af Energi-Ø projektet, vil der også kunne arbejdes med nyt infrastruktur og materiel, som bruger morgendagens nye energityper.

3.1 Alternativ til salgsforening

Bo Johansen er bornholmsk fisker og ejer af Fiskedellen, som er en fiskehandler på hjul. Fiskedellen tager imod bestillinger på Facebook, mail eller over telefon fra kunder, og Bo mærker efterspørgsel fra både turister, sommerhusejere, men også fra lokale borgere, så der er salg året rundt. Bo Johansen forbereder de ordre der kommer ind, og kunderne kan derefter hente dem, hvor fiskebilen befinder sig. Endvidere arbejder Fiskedellen også på, at etablere en hjemmeside, hvor kunder kan foretage bestillinger. Dette vil gøre ordrehåndteringen og levering merer effektiv, men kan betyde en reduceret kontakt til den enkelte kunde.



Billede fra Fiskedellens [Facebook-side](#)

Måltidskasser på abonnement er også et populært produkt, og der findes flere forskellige virksomheder, som tilbyder dette. Skagenfood er en af disse virksomheder, og i deres kasser er der særligt fokus på fisk, hvor modtageren af Skagenfoods måltidskasser modtager mad og tilhørende opskrifter i kasser med en frekvens og størrelse, der passer til modtagerens forbrug. Selvom dette er populært og relativt udbredt i Danmark, så er det en forretningsmodel, som kræver stor volumen for at blive rentabelt, derfor ville det være en fordel, at gå sammen med andre aktører på øen, og sammensætte et produkt som en "Bornholmer Kasse", som vil kunne tilfredsstille et breder behov.

Et tredje alternativ kunne være traditionel fiskeauktioner i havnen, hvor forbrugerne og virksomheder kan komme ned at se fisken, og opleve at få en pris, som er billigere end, når de

køber den direkte af fiskere eller alternativt salgsforeningen. Dette ville måske også kunne kombineres med andre værdikæder i form af restauranter, der kan tilbyde specielt turister, at tilberede deres fisk købt på auktionen. Dette vil dog kræve, at muligheden for samarbejde med en lokal restaurant undersøges. Fiskeauktion eller salg fisk online ville også være interessant at kigge på, da der er begyndt at forretningsmodeller der basere sig på online salg. Eksempelvis hos Kystfisken.dk, hvor kunden vælger et produkt ud fra de fangster, som virksomheden får ind på det givne tidspunkt, og herefter får kunden sendt fisken hjem til sig. Her er det dog vigtigt, at overveje udfordringer med logistik meget, da levering til andre dele af Danmark fra Bornholm kan blive omkostningsfuldt.

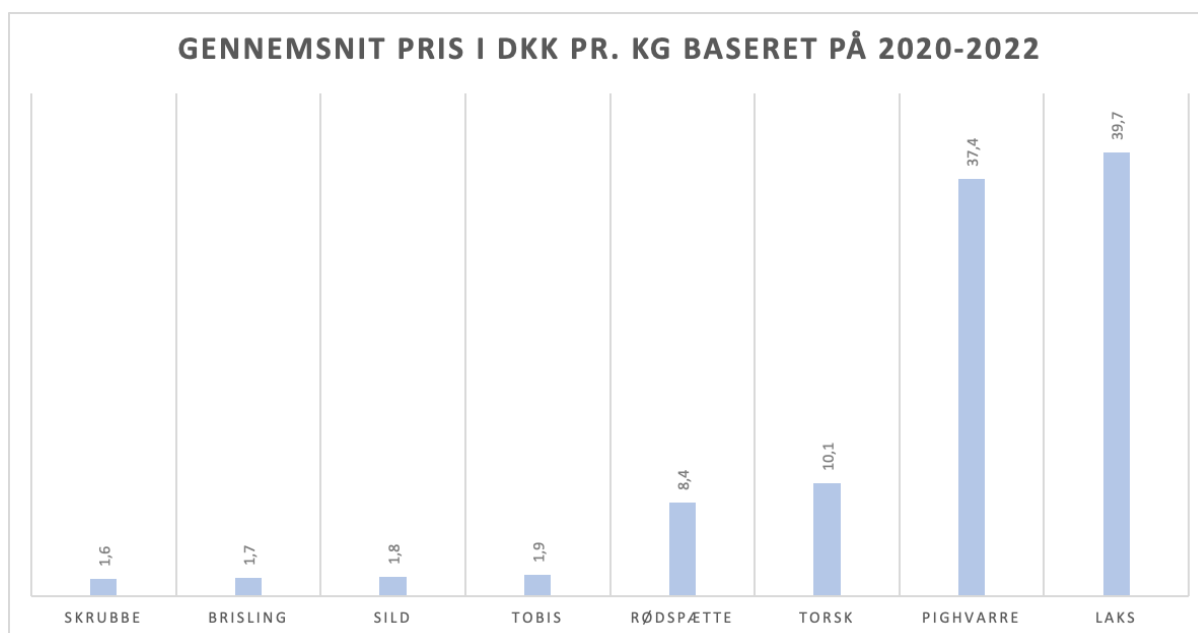
4. Årshjul for det bornholmske fiskeri

EU Kommissionen har for 2023 vedtaget¹¹ TAC-øgninger på sild i den centrale del af Østersøen, og for rødspætter med forslag om at fangstmetoder reguleres således at bifangst af torsk reduceres. Der har siden 2022 været vedtaget fiskestop for laks i den centrale Østersø, og torsk må udelukkende fiskes som bifangst, og kvoterne herfor er reduceret fra 2022. Den tilladte fangstmængde for brisling er også reduceret, men der må stadig fiskes betydelige mængder. Brislinger fanges på nuværende tidspunkt som industriart og ikke til human konsum.

Tidligere analyser¹² peger på brisling, rødspætte, sild, skrubbe og pighvar som underudnyttede arter i bornholmsk kontekst med potentiale for øget værdiskabelse. Skrubber og pighvar er ukvoterede i farvandet ud fra Bornholm. Der fanges på nuværende tidspunkt en mindre mængde pighvarre omkring Bornholm, men potentialet er stort, da det er en højværdi fisk, der både er reguleringsmæssigt rum og efterspørgsel fra restauranter på produktet. De lokale fiskere får tæt på samme værdi for pighvar (37,4 kr./kg) som for laks (39,7 kr./kg). På Vestkysten var prisen på pighvar den 1. juni 2022 fra 54 kr/kg for små fisk og op til 180 kr/kg for fisk over 5 kg. Der kan således være fordele ved en direkte afsætning til lokale kunder eller over auktion i forhold til at opnå den aktuelle markedspris.

¹¹ [Europa Kommissionen \(2022\)](#)

¹² Se bla.: [Blue Research \(2022\)](#) & [Hedetoft \(2017\)](#)



Figur 7: Udfærdiget på baggrund af tal fra Fiskeristyrelsens fiskeristatistik¹³. Fangstmængde og værdi er fra Østersøområdet omkring Bornholm fra danske fartøjer landet i Nexø og Rønne Havn i 2020, 2021 og 2022.

Nedenfor ses en tabel over fangst fra farvandet omkring Bornholm, som blev landet i enten Rønne Havn eller Nexø Havn pr. år. Der er medtaget tal fra 2021 og 2022. Det fremgår at brisling, sild, skrubbe, tobis, torsk (udelukkende som bifangst) og rødspætte er de mest landede arter, og heraf også i størst udstrækning kan understøtte den forsyning af fisk som efterspørges af de interviewede restauranter og forarbejdningsevirkomheder, der har indgået i projektet.

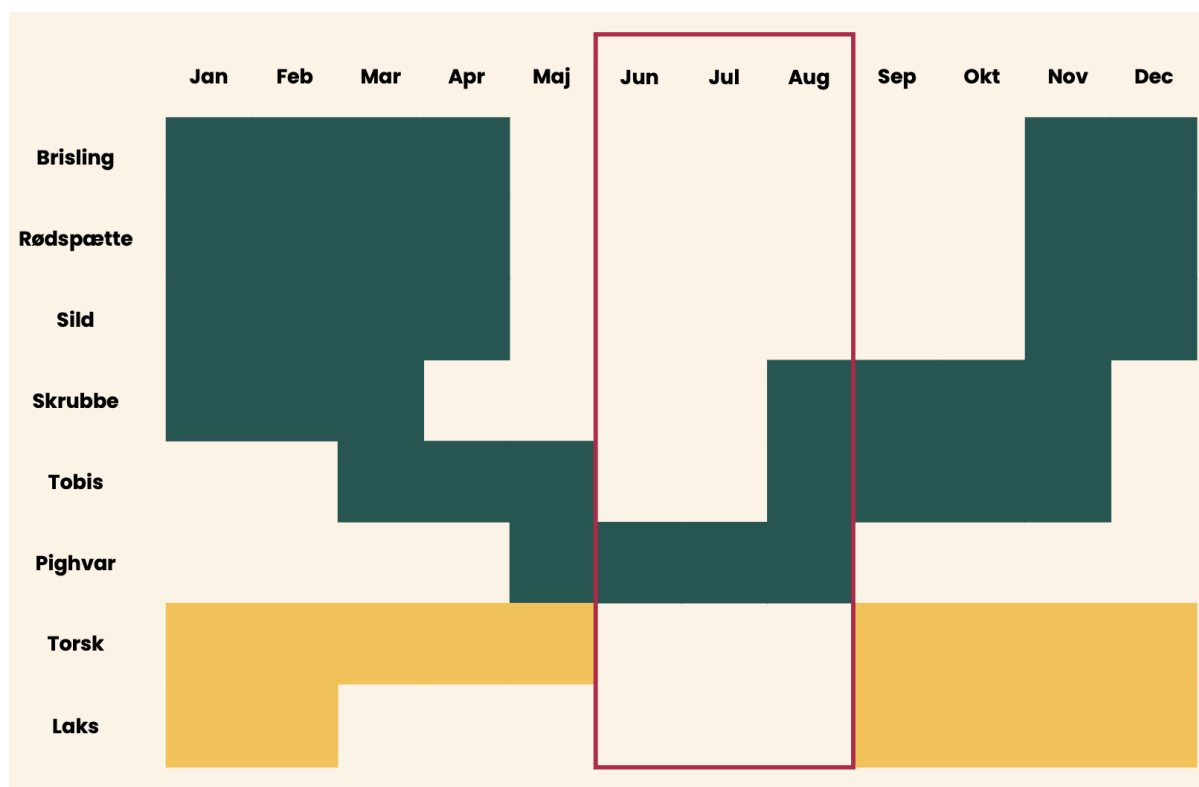
Fangst fra farvande omkring Bornholm, landet i Nexø og Rønne Havn pr. år (2021-2022)			
Under 0,5 t	0,5 t - 5 t	5 t - 50 t	Over 50 t
Ål	Hvilling	Rødspætte	Brisling
Slethvarre	Ising	Torsk	Sild
Laks (2022)	Laks (2021)	Tobis (2021)	Skrubbe
Hundestejle (2021)	Makral		Tobis (2022)
Hornfisk	Pigvarre		
Tunge	Hundestejle (2022)		
Havtaske			

Figur 8: Udfærdiget på baggrund af tal fra Fiskeristyrelsens fiskeristatistik¹⁴. Det fremgår af Fiskeristyrelsens tal, at der også er landet 88 kg ansjoser fanget i farvandet omkring Bornholm i 2023, hvilket er en interessant art med henblik på konservering.

¹³ [Fiskeristyrelsen \(2023\)](#)

¹⁴ [Fiskeristyrelsen \(2023\)](#)

Den lokale efterspørgsel på fisk må antages at følge resten af markedet på Bornholm, som er højest i sommermånederne pga. turisme. Forsyningen skal tilpasses sæsonen for at markedet finder det realistisk og interessant at bruge lokale produkter. På baggrund af tidligere analyser konkluderes det, at blåmuslingeproduktion og høst af tang kan understøtte helårs forsyningssikkerhed, dog er der ikke udsigter til at dette kan etableres i nærmeste fremtid pga. udfordringer med reguleringer og økonomisk rentabilitet.



Figur 9: Det bornholmske fiskeri-årshjul 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, og torsk må udelukkende fiskes som bifangst, og kvoterne derfor er reduceret fra 2022. Den røde linje markerer højsæson for turisme på øen og dermed øget efterspørgsel. Udfærdiget på baggrund af tal fra Fiskeristyrelsens fiskeristatistik¹⁵.

Som det fremgår kan der opstå forsyningsudfordringer i sommermånederne, da det udelukkende er pighvar der landes frisk. I sommermånederne og efteråret bør forsyningen understøttes af forarbejdede produkter såsom røgede eller konserveres produkter. Det fremgår af Udviklingsplan for turismen på Bornholm fra 2022¹⁶ at man arbejder på at øge helårsturisme. Ved at udvide turistsæson og skabe større mulighed for leverancer af fisk fordelt på året, skabes der samtidigt bedre fundament for etablering af salgsforeningen.

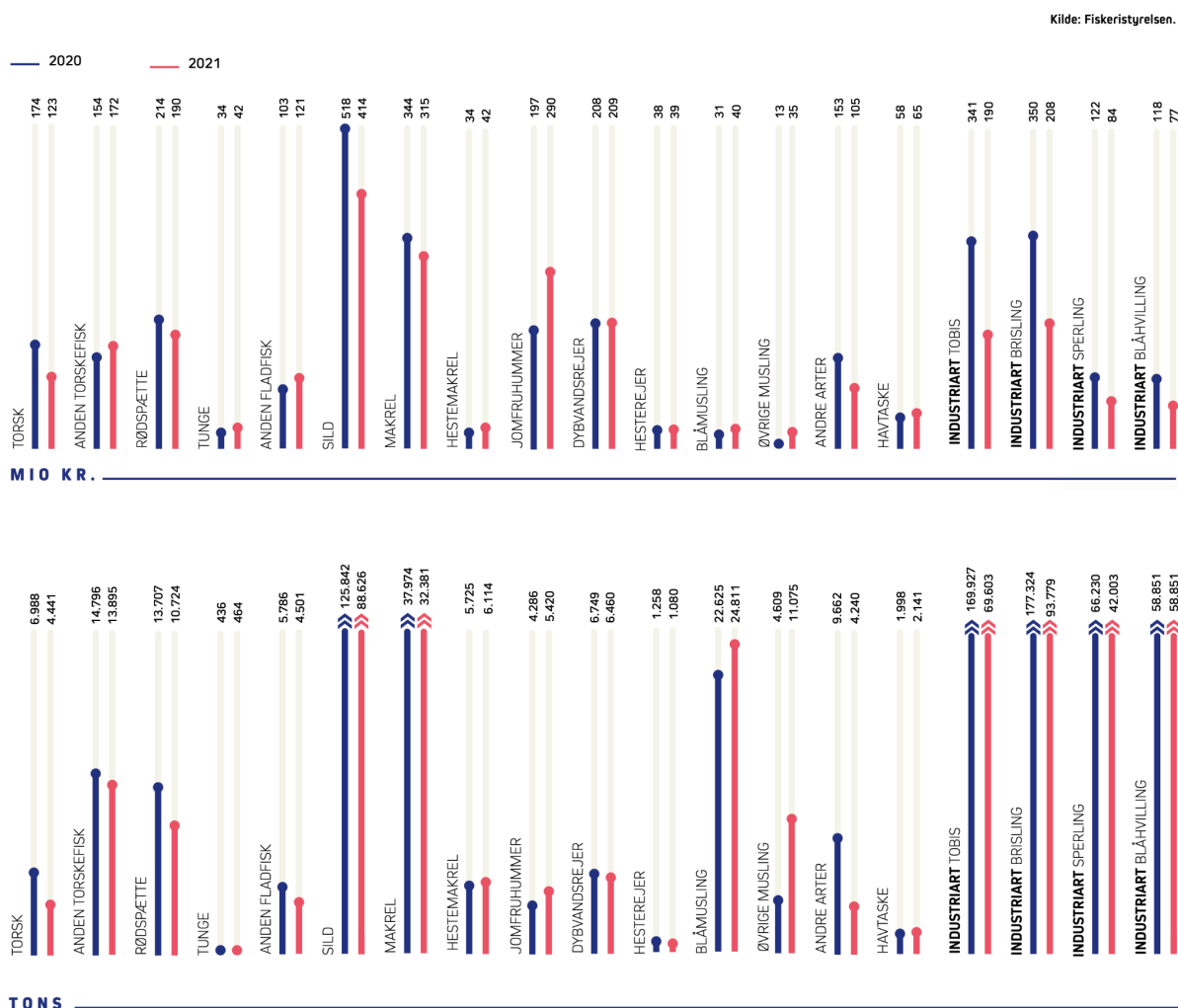
Der er blandt de interviewede også interesse i industriarterne; brisling, skubbe og tobis. Der er med de nuværende salgspriser stor mulighed for ekstra indtjening pr. kg, hvis fiskene sælges til

¹⁵ [Fiskeristyrelsen \(2023\)](#)

¹⁶ [Destination Bornholm \(2022\)](#)

human konsum frem for dyrefoder. Virksomheden Fangst er lykkedes med et konserverprodukt på brisling fra Østersøen som er populært blandt forbrugerne.

På figuren¹⁷ nedenfor ses at der er en tydelig skævvridning i værdi og mængde for industriarterne herunder brisling og tobis. Det konkluderes at der er et stort potentiale både økonomisk, men også i et bæredygtigt perspektiv, ved at levere brisling og tobis til human konsum frem for foder.



Figur 10 & 11: Fangst i værdi (mio kr.) og i vægt (tons) som viser skævvridningen i værdi for industriarterne, hvor brisling og tobis er særligt interessante for det bornholmske fiskeri.

¹⁷ [Danmarks Fiskeriforening \(2022\)](#)

Referencer

Blue Research. 2022. Potentiale for det blå Bornholm. Link:

https://lag-bornholm.dk/wp-content/uploads/2022/11/SWOT-FLAG_okt_2022.pdf

Danmarks Fiskeriforeningen. 2022. FISKERI I TAL: TAC og kvoter 2022 og statistik om dansk

erhvervsfiskeri. Link: https://fiskeriforening.dk/media/8833/fiskeri_i_tal_2022_ver-3_juni.pdf

Destination Bornholm. 2022. Udviklingsplan for turismen på Bornholm frem mod 2030. Link:

https://bornholm.info/erhverv/wp-content/media/sites/3/2022/08/udviklingsplan_bornholm_juni22_lr.pdf

Europa Kommissionen. 2022. Fiskerimuligheder for 2023 i Østersøen. Link:

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/da/ip_22_5064

Fiskeristyrelsen. 2023. Fiskeristatistik. Link: <https://fiskeristatistik.fiskeristyrelsen.dk/>

Fødevarestyrelsen. 2021. Dioxin i fisk Link:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Dioxin-i-fisk.aspx>

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

<https://crt.dk/wp-content/uploads/2019/01/Fiskeriets-udfordringer-og-muligheder-paa-Bornholm.pdf>

Kystfisker Kompagniet. 2023. Bæredygtighed. Link: <https://kystfiskerkompagniet.dk/>

Life Platform. 2023. Uniting small-scale fishers to achieve fair fisheries, healthy seas and vibrant

communities. Link: <https://lifeplatform.eu/>

Madkulturen. 2022. Madkultur 22: Madlavning. Link:

<https://www.madkulturen.dk/viden/madkultur22/>

Polak-Juszczak, L., Waszak, I., Szlinder-Richert, J., Wójcik, I. 2022. Levels, time trends, and distribution of dioxins and polychlorinated biphenyls in fishes from the Baltic Sea.

Chemosphere. 306. Link: <https://www.researchgate.net/publication/361832337>

Thorupstrand Fisk. 2023. Kystfiskerlaug og fiskekvoter. Link:

<https://www.thorupstrandfisk.dk/kystfiskerlauget/>