

**KITAA  
SEAFOOD**



**ARCTIC PRIME**

Nyttiggørelse og optimering af hvidfisk ressourcen

Hvidfisk fraskær i Nuuk  
området

# Indhandlinger af råvarer i Nuuk

- 2010
  - Torsk 1.712 tons – Hellefisk 268 tons – Rødfisk 44 tons
- 2016
  - Torsk 4.750 tons – Hellefisk 1.382 tons – Rødfisk 68 tons
- 2017
  - Torsk 4.484 tons – Hellefisk 1.122 tons – Rødfisk 68 tons
- 2018 – (august)
  - Torsk 5.183 tons – Hellefisk 696 tons – Rødfisk 47 tons

# Restprodukter af råvarer i Nuuk

- 2010
  - Torsk 599 tons – Hellefisk 15 tons – Rødfisk 22 tons = 636 tons fraskær
- 2016
  - Torsk 1.662 tons – Hellefisk 70 tons – Rødfisk 34 tons = 1.766 tons fraskær
- 2017
  - Torsk 1.569 tons – Hellefisk 56 tons – Rødfisk 34 tons = 1.659 tons fraskær
- 2018 – (august)
  - Torsk 1.814 tons – Hellefisk 35 tons – Rødfisk 24 tons = 1.873 tons fraskær

# Restprodukter af råvarer i Nuuk

- Vi skal mentalt omstille os fra at betragte fraskær som affald
- Vi skal betragte det som en ressource, der kan generere indtægt
- Brugen af tunge og kæber af torsk er en god begyndelse
- På sigt, kan lever og evt. andre dele kunne indgå i forædling
- Kræver at både fiskere og producenter respekterer råvaren

# Restprodukter af råvarer i Nuuk

- Hvad med selve indvolde, resten af hovedet på torsken og halvdelen af rødfisken fra J-Cut-produktionen?
- Selvom Royal Greenland, Polar Seafood og Kitaa Seafood er konkurrerende produktionsanlæg i Nuuk, må de samarbejde om udnyttelse af resterne.
- Billigprodukt som fiskemel? Eller finde sammen om investeringer til at kunne lave højværdiprodukter?

# Restprodukter af råvarer i Nuuk

- Hvad med resten af produktionerne, som ikke nødvendigvis er hvidfisk?
- Indhandlinger af rejer pr dags dato i Nuuk – 6.000 tons
- Kan det til sammen med hvidfisk fraskær ikke danne grundlag for en rentabel udnyttelse?

# Restprodukter af råvarer i Nuuk

- Flere spørgsmål end klare svar og synspunkter
- Dog er det sikkert, der er grundlag for at skabe noget sammen omkring udnyttelsen af resterne. Op mod samlet 6.000 tons restprodukter fra fisk og skaldyr
- Hvis ikke vi selv kan, vil forbrugerorganisationer få fokus på skødesløsheden blandt de grønlandske seafood producenter
- Hellere være proaktive og igangsætte noget selv, fremfor, at vi under pres, laver nødløsninger
- Mange tak for jeres opmærksomhed