



Önskemålet är att hälften av Hanssons leverantörer ska vara miljöcertifierade om fem år, förklarar Fredrik Hill. Då gäller enbart de certifieringar som företaget har godkänt; Krav och MSC.

ÖKADE KRAV PÅ HÅLLBART FISKE

Konsumenter och myndigheter ställer allt större krav på ett hållbart fiske. Fiskföretaget Bröderna Hanssons i Göteborg, som har ett stort miljöengagemang, medverkar i Menys nya utbildning Menykörkortet Mat & Klimat, som ett sk "case".

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

I Göteborgs fiskhamn är det full aktivitet redan från tidig morgon. Halv sju startar fiskauktionen. Då är inköpschef Fredrik Hill från Hanssons på plats.

Bröderna Hanssons i Göteborg Export AB grundades 1880. Då var största inkomstkällan exporten av silltran till bl a Frankrike. Idag har man lämnat den branschen och säljer färsk och fryst fisk samt skaldjur till detaljhandel och storkök. Dessutom säljer man fisk genom FeskarBröderna, som tillhör samma ägarfamilj.

Modern e-handel

Hanssons har inte längre några egna fiskebåtar. Nu söker man istället leverantörer som lever upp till certifieringskraven.

På fiskauktionen i Göteborg görs ca 20

procent av företagets totala inköp. Utöver det sker en stor del av inköpen över nätet på auktionen PEFA. Via datorn kan Fredrik Hill delta vid flera olika auktioner samtidigt, världen över.

PEFA är en råvarubörs där utropspriset läggs på en högstanivå. Sedan gäller det för köparna att ha is i magen och våga vänta tills priset hamnat rätt – och köpa innan någon konkurrent hunnit trycka på knappen.

Den mesta fisken köper Hanssons från Holland och Danmark, som har de fisksorter som passar svenska konsumenter. Fisk som handlats där före klockan tio på morgonen levereras med lastbil till Göteborg klockan sex morgonen efter.

Konservativ bransch

Fiskbranschen konservativ, men konsumenternas krav på ett hållbart fiske får saker att hända.

– När jag började på Hanssons 1995 hade man just byggt auktionshallen här i fiskhamnen. Fram tills dess hade man fiskauktionen ute på kajen, vilket ju inte var direkt livsmedelssäkert.

Drygt 40 av Hanssons 70 anställda har tagit Menykörkortet Livsmedelshygien. Man har sett att utbildningsformen fungerar och nu medverkar företaget i Menys nya utbildning Menykörkortet Mat & Klimat, som ett exempel från verkligheten.

– Vi har ett stort engagemang i miljöfrågorna och arbetar framför allt med MSC-märkning och Krav. Önskemålet är att hälften av vårt sortiment ska vara miljöcertifierat om fem år, men fortfarande är kundernas efterfrågan på ekologiska produkter större i teorin än i praktiken. Priset är fortfarande det som styr.

Långsiktigt arbete

Miljökraven från konsumenter och myndigheter formar hela verksamheten.

– Vi kör enbart med miljöklassade lastbilar, tvättar skyddskläder själva istället för att frakta tvätten till stora tvätterier, utnyttjar energibesparande kylsystem, källsorterar wellpapp och mjukplast och komprimerar cellplast, som fisken förpackas i.

Cellplasten säljs sedan vidare och används till bl a petflaskor och fleecetrojor.

Dessutom tar man vara på alla delar av fisken. Den filéas både manuellt och maskinellt, beroende på vad den ska användas till. De rester som sitter fast på fiskskelettet tas också tillvara och blir till fiskfärs. Huvud och skrov levereras till produktion av hund- och kattmat.

– Största miljöfrågan, som jag ser det, är att vi måste få till ett fiske som är ekologiskt och hållbart i långa loppet. Vi behöver bra återväxt, så att vi kan föda folk med fisk även om hundra år, säger Fredrik Hill. □