

Væroy den 9.-12. 2012

Til Væroy kommune.

Forslag til årets „Næringspris“.

Det eneste råstoffet vi har her på øya vår er fisk. Og så er vi så heldig å ha så mange dyktige fiskeere som er så modige at de bringer den på land, ofte i dårlig vær. Så har vi bedriftene på land som tar imot fisken og vidreselger den fersk, som tørrfisk og som salt fisk. Det har de gjort fra langt tilbake i tid. Men markedene forandrer seg og nå viser det seg at våre dyktige bedrifter klarer å gjøre det samme.

Lofoten Viking: Driver tradisjonell hvitfiskeproduksjon. I tillegg er de størst på sild i Nordland, sannsynligvis i hele Nord-Norge og produserer også makrell nå.

Brødrene Berg: Tradisjonell produksjon, pluss lutefisk og utvannet tørrfiskefile. Lutefisk NM i år 2. plass

Brødrene Astrup Andreassen: Tradisjonell produksjon, pluss kvalkjøtt og lutefisk. Lutefisk NM i år 1. plass

Brødrene Andreassen: Tradisjonell produksjon, pluss lutefisk. Lutefisk NM i år 4. plass. Men har mange førsteplasser fra tidligere.

Dette er alle fire dyktige bedrifter med flinke folk som har fortjent næringsprisen. Jeg er så stolt over hva de får til på denne lille øya vår.

Men ettersom man bare kan foreslå et navn vil jeg i år foreslå „Brødrene Berg“. De har i flere år ligget

høyt rangert på landsbasis i kvaliteten på lutefiske, bare slått av andre Værdøybedrifter. I tillegg har de over år eksperimentert fram et produkt av „utvannet tørrfiskefile“ som selges til restauranter for grilling.

Brødrene Berg selger tørrfischen sin til Spania. Derfor vil de prøve å selge de andre produktene sine også der. Å komme inn på et utenlandsk marked med „ukjente“ produkter er ressurskrevende. Derfor opprettet Br. Berg „Lofoten Exclusive“ for å drive prosjektet i Spania.

De har nå introdusert utvannet tørrfiskefile, lutefiske, fiske skrei og torsketunger på 75 spanske restauranter, de har fått god mottakelse av varehuskjeden „El Corteingles“ og er nå godkjent på nasjonalt nivå som leverandør til kjedens Gourmet Shop, supermarkeder og restauranter. De har også deltatt på matvaremesser bl.a. i

„Gastronomika“ i San Sebastian.

Jeg ønsker dem all mulig hell og lykke i årene som kommer. Dette står det virkelig respekt av.

Så får vi bare krysse fingre for at ikke den dårlige økonomien nedover i Europa ødelegger for mye for alt det gode arbeidet som er lagt ned.

Nå skjønner dere sikkert hvorfor jeg er så stolt over å være ei gammel fiskarkjærring fra Værdøy.

Med vennlig hilsen  
Guðrun Joliánsen