

Dansk fisk skal frem i disken

Fiskebranchen vil have detailhandlen til at hjælpe med at få forbrugerne til at købe mere danskfanget fisk

Som med så mange andre råvarer, så er der også perioder på året, hvor fisk er i sæson. Netop nu er det blandt andre rødspætte, ising, mørksej, kulmule og blåmuslinger, der er i sæson, og som smager helt perfekt.

Det vil Fiskebranchen benytte sig af med en helt ny kampagne, der fra den 2. maj og tre uger frem skal få detailhandlen i Danmark til at slå på tromme for danskfanget fisk.

- Vi ved fra flere undersøgelser, at forbrugerne gerne vil have danskfanget fisk, og det vil vi gerne udnytte til at få detailhandlen til at gøre mere ud af at tilbyde danskfanget fisk, fortæller Lone Marie Eriksen, der er projektkoordinator i Fiskebranchen.

- Desværre er det ofte sådan i dag, at det primært er rødspætterne, der er danskfangede, mens de øvrige fisk i kølediskene er importerede. Det vil vi gerne have vendt rundt på, og det er oplagt at benytte fisk i sæson til det, forklarer hun.

God dialog

Konkret har Fiskebranchen booket en outdoor-detail-kampagne. Dertil vil man benytte sig af bannerannoncering på internettet samt Facebook til at få spredt budskabet om, at danske fisk i sæson bare smager bedre og er den bedste kvalitet.

- Vi har i lang tid været i en positiv dialog med supermarkederne om at få mere danskfanget fisk i sortimentet. Nu håber vi, at kampagnen vil skubbe mere til det – og vi har jo set, at der sker en udvikling, hvor danskfanget fisk får plads i kølediskene, siger Lone Marie Eriksen.

Hun henviser til, at COOP har indgået en aftale med kystfiskerne i Thorupstrand i Nordjylland om levering af friskfangede fisk. Men det skulle gerne blive til endnu mere, mener Lone Marie Eriksen, der understreger, at kunderne gerne vil have fisk, der er fanget af danske fiskere.

- Vi ved fra en undersøgelse i 2014, at 58 procent af de danske forbrugere foretrækker at købe fisk, der er fanget af danske fiskere. Og fra en helt frisk undersøgelse, der er lavet af Radius for Arla, ved vi, at 53 procent af forbrugerne gerne vil spise fisk oftere, end de gør. Så behovet for danskfanget fisk er der, siger Lone Marie Eriksen.

Godt for klimaet

Fiskebranchen gør også opmærksom på en anden vigtig ting, der taler for, at detailhandlen skal satse mere på danskfanget fisk. Den danskfangede fisk er nemlig mere end almindelig konkurreedygtig, når det handler om at skåne klimaet.

Ifølge tal fra Miljø- og Fødevareministeriet er det såkaldte klimaaftryk nemlig langt lavere for fisk end fx animalsk produktion. Og når det handler om danskfanget fisk, er det også langt mere klimavenligt end fisk, der er transporteret over lange afstande og importeret til de danske kølediske.

- Muslinger har langt den laveste klimabelastning, men sild, torsk og fladfisk som rødspætter har også et meget lavt klimaaftryk. Så der er al mulig grund til at vælge den danskfangede fisk, siger Lone Marie Eriksen.

Yderligere oplysninger:

Lone Marie Eriksen, Fiskebranchen: 2426 3033

Kampagnen gennemføres af Fiskebranchen med støtte fra Den Europæiske Hav- og Fiskerifond og Miljø- og Fødevareministeriet.

*Projektsekretariat: Fiskebranchen, H.C. Andersens Boulevard 37, 1. sal, 1553 København V.
Projektkoordinator: Lone Marie Eriksen, 28 26 30 33. lme@dkfisk.dk.*