

# Samvirkelaget



## Fiskfråfjorden

# SEI YES VI KAN



## Sluttrapport

hovudprosjekt tilrettelegging for etablering av  
Samvirkelaget Fiskfråfjorden SA.

Prosjektarbeidet er støtta av



Frå Vedtektene til Fiskfråfjorden SA:

”Foretakets formål er å fremja fiskarane sine næringsinteresser og sjømatkundenes sine forbrukarinteresser..”

Datainnsamling, evaluering og skriving ved interimstyret for Fiskfråfjorden SA, Jarle Strønen, Tore Bergum og Frode Strønen.

Fiskfråfjorden SA, Torsnes øvre, 5627 Jondal. Tlf. 95768949. E-post [post@fiskfracfjorden.no](mailto:post@fiskfracfjorden.no). [www.fiskfracfjorden.no](http://www.fiskfracfjorden.no)

## INNHALD

| EMNE  | SIDE |
|---|------|
| Samandrag   | 2    |
| Råstofftilgong  | 4    |
| Miljø og økologi  | 5    |
| Økonomi for fartøya   | 8    |
| Salspunkt i Bergen  | 9    |
| Innreiingsplan  | 10   |
| Investering   | 11   |
| Profilering   | 13   |
| Budsjett  | 14   |
| Finansiering  | 15   |
| Møter og synfaringar  | 16   |
| Vedlegg budsjett butikk og kafèdrift  | 17   |
| Vedlegg Kalkyledøme utvalde fiskeprodukt  | 18   |
| Vedlegg kalkyle røyking av fisk   | 21   |
| Vedlegg Røynsletal lastebil 7,5 tonn januar/februar 2011 og budsjett 12 tonn lastebil | 22   |
| Vedlegg inventarliste butikk og kafe  | 23   |
| Vedlegg Stiftingsdokument Fiskfråfjorden SA   | 24   |
| Vedlegg Vedtekter Fiskfråfjorden SA   | 25   |

## SAMANDRAG

Denne rapporten byggjer på Forstudien som vart levert av Norges Vel i februar 2010:

<http://fiskfracfjorden.no/wp-content/uploads/2010/04/sluttrapport.pdf>

### Bakgrunn for prosjektet

Regjeringa har som mål at meir av sjømaten i Noreg skal omsetjast som ferskprodukt med høg kvalitet. Då må han vere kortreist. Auka etterspurnad vil ha helsegevinst. Samstundes har det synt seg vanskeleg å få til dette på grunn av daglegvarestrukturen i Noreg. Strukturendringar òg på fiskerisida talar mot målet. Det blir stadig færre fjord- og kystfiskarar. Og med det færre mottak. Det ramma fiskarar på Hardangerfjorden som fekk store problem med å levere, som var startpunktet for det som er blitt dette prosjektet.

## Målsetjing med prosjektet

Samvirkelaget Fiskfråfjorden (FFF) ville motverke denne utviklinga ved å utvikle nye organisasjonsformer som takla strukturendringane. Organiseringa må ha to element:

- a) - hindre nedgang i tal fiskarar ved å organisere levering av fangst til mottak.
- b) - hindre nedgang i tal fiskarar ved å organisere omsetnaden fram til forbrukar slik at ein større del av verdiskapinga tilfell fiskarane.

Organisasjonsforma til FFF kan vere ein veg til målet. Særleg på stader i landet med både godt ressurstilfang og naudsynt marknadsgrunnlag. Forma er og i samsvar med måla om å redusere miljøpåverknad og å ivareta lokal verdiskaping.

## Oppnådde mål

FFF har samla fiskarane i delar av Hardangerfjorden (indre/midtre) i eit felles samvirkelag. Laget har oppnådd ein midlertidig dispensasjon av Fiskeridirektoratet til å frakte fangst med lastebil frå fiskar til mottak. I januar 2011 starta FFF opp henterute for båtar heimehøyrande i kommunane Samnanger, Kvam, Jondal og Kvinnherad for levering hos Nordhordland Fisk AS i Radøy kommune. Fisket har til skrivande stund vore godt og har styrkt driftsgrunnlaget for dei ti leverande båtane og mottaket, samt skapt ein deltidsarbeidsplass som sjåfør på fraktbilen. *Då næraste høvelege fiskemottak er i Bøvågen i Radøy kommune, er sams henterute ein føresetnad for at dei fleste båtane får levere fangst i framtida.*

For å ivareta målet om etablering av sjømatutsal og kafè og med det få hand om større del av verdiskapinga i favør av fiskarane, vart det i forstudien teke utgangspunkt i detaljverksemd lokalisert i Norheimsund, Kvam herad. Etter at eit mogleg høveleg lokale der fall ut, vende initiativtakarane seg til Bergen og omland boligbyggelag (BOB), med intensjonsavtale om kjøp av lokale i utbyggingsprosjektet Damsgårdssundet i Bergen. Budsjettet i hovudrapporten er basert på konkret kjøp og innreiing av dette lokalet.

I september 2010 vart det offentleggjort ei mastergradoppgåve skriven av Kristine Kvangarsnes ved NIFES. Oppgåva synte konsentrasjonar av kvikksylv i brosme og lange fiska ved Fykse i Kvam som var over lovleg grense for omsetnad. Tidlegare har ein trudd at dette var eit problem avgrensa til Sør fjorden. Det er knytt stor usikkerheit til kvikksylvinnhald i annan sjømat og kor langt ut i fjorden det er for mykje kvikksylv. Av risiko knytt til omdøme, samt usikkerheit kring finansiering, fann initiativtakarane å måtte seie opp intensjonsavtalen med BOB. Målet er likevel ikkje oppgjeve.

[www.fiskfråfjorden.no](http://www.fiskfråfjorden.no) er oppretta. Sosiale media er godt eigna til lokale tiltak som FFF.

Facebook kan nyttast til å opplyse om tilbod, utval og aktivitetar i butikk og kafè. For tida vert sida "Fiskfråfjorden SA" nytta til å orientere om FFF, andre matprodusentar og kulturarrangement langs Hardangerfjorden, matoppskrifter og relevante fiskerinyhende.

## Vurdering mot oppsette mål

I tillegg til utfordringa knytt til miljøgifter i Hardangerfjorden meiner vi å ha identifisert fleire kritiske suksessfaktorar:

a) Sjømat har ikkje same status og forståing som landbruksprodukt for utvikling av kortreist kvalitetsmat med lågt miljøavtrykk og høg lokal verdiskaping. Det har ført til

b) varierende interesse hos offentlege instansar involvert i næringsutvikling, og

c) laber interesse hos bankar då tiltaket ikkje er innanfor marknadsområdet deira.

d) Tiltaket må ha dispensasjon frå gjeldande lovverk over tid for å ha løyve til å transportere til mottak. Det gjev usikkerheit for fiskarane både i form av driftsplanar og investeringar, samt for investeringar i verdikjeda vidare fram til forbrukar.

e) Transportkostnadene i regionen er høge på grunn av ferjekryssingar og tre, snart fire bomvegsamband.

Punkt e) er det lite å gjere noko med. Transporttenesta vil vere avhenging av at fiskarane finn ho lønsam trass kostnadsnivået. Punkt d) kan løysast ved at dispensasjon i framtida blir gjeven med tilstrekkeleg tidshorisont eller at lova blir tilpassa røyndomen. Punkt a, b og c står då att som dei tunge utfordringane i det arbeidet med å realisere butikk- og kafédelen av prosjektet.

Rapporten vil me likevel tru er nyttig dersom miljøtilhøva i Hardangerfjorden etter undersøkingar gjev grunnlag for å ta opp att arbeidet med etablering av sjømatbutikk og kafè. Han kan òg vere nyttig for etablerarar i andre distrikt, då praktiske vilkår, inntektsgrunnlag og kostnader er svært konkret undersøkt og har generell nytteverdi. Datainnsamlinga til avsnitta om detaljverksemd i denne rapporten vart avslutta hausten 2010.

Takk til

Hordaland Fylkeskommune som har delfinansiert Hovudprosjektarbeidet. Vidare takk til Bergen og omegn Boligbyggelag, Nordhordland Fisk AS, Navestad AS, Risør Fiskemottak, Vestnorges Fiskesalslag, Bergen Røkeri AS, NoRør AS og Fana Blikk AS, som utan betaling har gjeve konkrete opplysningar. Mattilsynet har gjeve viktige kommentarar. Utan deira bidrag hadde denne rapporten blitt utan brukandes konklusjonar.

## RÅSTOFFTILGONG.

Rapporten tek utgangspunkt i råstofftilgong slik han er analysert i Forstudien og røynsletala frå fyrste halvår 2011. Oppsummert er det etter drifta fyrste halvår 2011 realistisk på årsbasis å rekne med minimum 120-150 tonn sløgd og hovudkappa kvitfisk, skaldyr og blautdyr. Det er inntil dobbelt så mykje som estimert i Forstudien. Denne fisken vil i samsvar med Råfisklova bli kjøpt av Nordhordland Fisk AS. Ein stor del av dette er sei, meir enn FFF kan nytte. Slik fisk vil bli seld gjennom det vanlege salsapparatet til Nordhordland Fisk AS. Fisker FFF treng, kan bli kjøpt "attende" av FFF til avtalt pris. FFF må difor basere seg på suppleringskjøp av fisk frå Nordhordland Fisk AS fiska i andre regionar til noko høgare pris, samt frå grossist til vanleg engrospris. Det siste gjeld og fiskeslag som det ikkje er i Hardangerfjorden, som blåkveite, uer, skrei og NVG-sild. FFF kan og organisere forsyningar av krabbe,

humar, kreps, fjordsild og makrell frå indre Hordaland. Fersk reke er ei utfordring då tråling etter fjordreke i Hordaland er i ein bølgedal, men reke er tilgjengeleg i Bergen som vanleg grossistprodukt. Oppdrettslaks er eit nøkkelprodukt. Der er to lakseslakteri innanfor det geografiske virkeområdet til FFF.

#### MILJØ OG ØKOLOGI.

Fiskeri på Hardangerfjorden er kjenneteikna av mindre fartøy med kort gange til felt og reiskapsbruk som krev lite motorkraft. Utslepp av drivhusgassar pr. kg. fanga fisk er lågt, og langt under det meste av fisk som vert omsett med sokalla miljømerker som MSC. Bidraget frå transporten av fangst med lastebil til mottak er òg lite. Den fyrste målinga av eit gjennomsnittskvantum, 34 tonn for perioden 5. januar til 18. februar synte eit forbruk av diesel på 0,0386 liter pr. kg. i hovudsak sløgd og hovudkappa fisk. Det dieselforbruket inkluderer leveranse av is og emballasje til fartøya.



Foto: Litt av fangstane til H10J Otto A tekne i Hardangerfjorden mellom Jondal og Kvam. (Foto Frode Strønen)

Fisket er mykje godt eit direktefiske etter sei. Om våren er der eit fiskeri etter lyr. Det skjer med botngarn med maskestorleik 8-9,5 omfar. Fjorden har ein stor bestand av stor sei (over to kg. sløgd og hovudkappa). All sei fiska av norske fartøy tilfredsstillar krava til miljømerking (MSC). Det er vitskaplege data på at det til ein kvar tid samlar seg i gjennomsnitt ti tonn sei kring kvart lakseoppdrettsanlegg i tillegg til det som elles vandrar i fjorden. Der er jamn tilsig av ungfisk frå kysten. I tidlegare år har organisk utslepp frå oppdrett førd til redusert kvalitet på seien, særleg om hausten. Det har gradvis blitt betre dei siste åra. Fisket vinter/vår 2011 syner tilfredsstillande kvalitet. Dersom kvaliteten kan nå tilfredsstillande nivå òg om hausten, er det mogleg med lønsamt direktefiske etter sei halve året med realistiske dagfangstar på 500 kg for ein normalt utrusta sjark. På strekkja FFF hentar inn fisk frå er det rom for minst fem-sju slike sjarkar. Bifangst består av lyr, hyse, torsk, lysing, flyndrefiskar og litt pigghå, steinbit, lange og blålange. Kveite og brosme er sporadisk fangst i vanlege fjordgarn.

Torsk sør for 62. breiddegrad er rekna til å vere i dårleg bestandsforfatning. Maskestorleiken som vert nytta i fjordfisket gjer at fangst består av stor fisk i gytmoden alder. Det er grunn til å tru at fritidsfisket etter torsk med småmaska garn som trollgarn og intensivt snørefiske tek ein større del av bestanden enn yrkesfisket. Ei strengare regulering av reiskap til fritidsfisket og respekt for minstemål vil vere det beste tiltaket for torskestammane og føre til litt betring i økonomien i yrkesfisket.

Pigghå er freda og raudlista. Han samlar seg i stimar for gyting på ettervinteren og har ei åtferd som gjer at bifangst ikkje er til å unngå. Bifangst av pigghå er lovleg.

Kveite er freda i perioden 1. januar til 31. mars. Nord for 62. breiddegrad er kveite i rask bestandsbetring og ikkje rekna som truga, og sør for breiddegraden er det observert aukande mengd i fangstar.

Blålange er ein fisk det er lite kunnskap om, men vert rekna som sårbar. Hardangerfjorden har ein bestand der mykje av fisken er stor, gjerne opp i ti kilo. Han lev djupt, gjerne djupare enn 400 meter og bifangst i garn er marginalt. Store delar av Hardangerfjorden (innafor Ålvik) blir i praksis ikkje avfiska og verkar som eit verneområde.

Det er direktefiske etter breiflabb med garn med 180 millimeter halvmaske. Kveite er bifangst.

Det er mogleg med lønsamt direktefiske etter brosme med havteine. Bifangst vil då vere lange, blålange og trollkrabbe. Problematikken for blålange gjeld som for garn. Trollkrabbe finnst det i rikt mon og stor trollkrabbe er ei ukjend delikatesse for dei fleste, på smak som sin større fetter kongekrabbe i Finnmark. Brosmefelt vert lett nedfiska og må nyttast varsamt, men det knyter seg ikkje bestandsproblematikk til det.

Der er direktefiske etter humar, som er ein sårbar bestand. Det er konsensus i Noreg om at dersom alle hadde respektert fredings-, reiskap- og minstemålsreglar, hadde det vore eit godt grunnlag for eit godt fiske på ein sunn bestand. Samstundes er det semje om at ulovleg fritidsfiske i varmt vann om sumaren er trugsmålet mot arten.

Det er direktefiske etter kreps med teine. Her er det lite bifangst.

Der er direktefiske etter taskekrabbe med teine. Her er det påbode med rømingssveg for humar.

Det er direktefiske etter makrell og sild med not. Bifangst er det lite av.

Medan fangsten av sei og lyr er mykje større enn kva som kunne vore omsett i ein butikk og kafè, er det som her er definert som bifangst heilt eller delvis nok til ei slik forsyning. Til dømes er torskefangstane på den tida av året når etterspurnaden er stor truleg tilstrekkelige til sjølvforsyning.

I 2010 vart det publisert eit vitenskapleg arbeide som synta høge konsentrasjonar av kvikksylv i brosme og lange fiska ved Fykse i Kvam. Grenseverdiane låg over kosthaldsgrensa fastsett av EU. Mattilsynet har sett ei ny, mellombels grense for kosthaldsråd mellom Jondal og Tørvikbygd. NIFES i samarbeide med Havforskningsinstituttet sitt Epigraph-prosjekt skal gjere eit prøvetakingsprogram på aktuelle artar på fleire lokalitetar slik at miljøkvaliteten i Hardangerfjorden kan bli avklara. Det er no ikkje fiske av fartøy tilslutta FFF innafor den nye grensa med anna enn fjordgarn, som fiskar artar det er vitskapelege prøvar på som viser at eksponeringa for kvikksylv er ubetydeleg, til dømes fleirårige prøver av torsk fiska ved Oma. Hardangerfjorden har ein svært synleg bestand av nise, og nokre viklar seg inn i garn og druknar. Det er ikkje førd statistikk over mengd, men for eit større område er data moglegvis tilgjengeleg frå Kystreferanseflåten administrert av Havforskningsinstituttet. Sel vert sjeldan observert i den delen av Hardangerfjorden denne rapporten dekkjer. Lite fugl (måse) vasar seg inn i garna under haling.



Foto: Havørna er ein dagleg gjest hos fiskarane. (Foto: Lauritz Eide, Norheimsund)

Yrkesfiske skjer ikkje på så grunt vatn at skarv går i og druknar. Utkast av slo er eit næringsemne i til dels overflod for måse og havørn i ei kritisk årstid. Fjordfisket har samla sett truleg positiv innverknad på fuglelivet.

Som ein hovudkonklusjon har fisket på Hardangerfjorden av fartøya tilslutta FFF lite økologisk fotavtrykk både i høve til artar som ikkje er i god økologisk forfatning og utslepp for fører til klimaendringar. Fisket har god seleksjon og det er mogleg å handtere menneskeskapt forureining som kvikksylv. Bidraget frå naudsynt landtransport gjev lite ekstra bidrag av drivhusgassar, som i sum ligg under det som er vanleg frå fiskeri i Noreg, inkludert slikt som har oppnådd miljømerking. Då det

er kostbart å få og vedlikehalde eit miljømerke, er det lite truleg av småskala fiske på Hardangerfjorden vil oppnå slik status dersom det ikkje blir finansiert av eksterne kjelder. Dersom det vert eit aukande krav i marknaden at sjømat skal vere miljømerkt, tyder det at eit fiske som har lågare økologisk foravtrykk enn eit miljømerkt kan risikere å måtte bli avslutta. Det viser at økonomi til sertifiseringsprosessen er ein avgjerande faktor for å oppnå miljøstatusen marknaden krev, samstundes som det totale økologiske avtrykket då blir høgare enn naudsynt.

## ØKONOMI FOR FARTØYA

FFF har realistisk budsjettert i 2011 med transport av 100 tonn kvitfisk. Det har verdi kring ein million kroner til fiskar. I tillegg kjem eventuell levering av skaldyr, sild og makrell som heimefiske transportert av FFF. Desse voluma er ikkje nok til eit lønsamt levebrød åleine for ein einmannsbåt, sjølv om månadsomsetnad ved jamn drift kan overstige kr. 100 000. Tradisjonelt har fartøytypen drive eit mangfaldig fiske. For tida er årsumsetnaden gjerne basert på sesongmessing fiske med not eller dorg etter makrell, notfiske etter sild (NVG-sild har siste åra gytevandra til Ryfylke) og fiske etter leppefisk eller skaldyr. Ål er freda og fisket opphøyrd. Aktuelle fartøy har ikkje torskekvote i lukka gruppe nord for 62. breiddegrad og slikt har blitt stadig vanskelegare å oppnå med fiskeripolitikken dei siste åra. Å gå nord for 62. breiddegrad for å fiske torsk med ein open gruppe-kvota er økonomisk risikabelt og det har ikkje vore tradisjon for å gjere det. Fiske i heimfjorden, hovudsakeleg om vinteren og vår når det er få alternativ, går inn som ein viktig faktor for å oppnå totallønsamd. I nokre tilfelle kan aktiviteten vere naudsynt for å oppretthalda drift i det heile.

I oppstartsåret har båtane ikkje heilt nytta ut frakttilbodet. For 2012 er det realistisk å budsjettere med frakt av 120-150 tonn. Omrekna til "diskferdige" produkt utgjer det +/- 100 tonn sjømatprodukt. Dersom kvar konsument et 300 gram i kvart måltid, tilsvarar det total meir enn 300 000 måltid.

At det no er mogleg å få levert fangst frå "indre Hordaland" opnar for rekruttering. Båtar som ikkje er heimehøyrande i området det er gitt løyve for frå Fiskeridirektoratet ynskjer å slutte seg til ordninga. Desse fell utanfor ordninga. Med endra mottaksstruktur kan det måtte endre seg. Det er ikkje budsjettert for køyring av sild eller makrell. Alle desse faktorane vil føre til større volum gjennom FFF i framtida.

Tiltaket føl krava til fraktstøtte over Statsbudsjettet, for tida kr. 1,25 pr. kg., men fører ikkje til tilsvarande kostnad for det offentlege då skattar, avgifter, bompengar osv på ny aktivitet er svære. Til dømes utgjer ferje og bompengar så mykje at dei som køyrer i deler i landet der slikt ikkje finst, alternativt ville måtte betalt om lag kr. 20 pr. liter diesel for same distansekostnad. Halsnøytunnelen kostar for bil over 3,5 tonn åleine kr. 384 å køyre begge retningar inkl. full rabatt, noko som tilsvarer støtta til 307 kg. fisk. Det kan utgjere 15-20% av eit normallass. Dette illustrerer at summen av kostnader er betydelege i regionen og stiller store krav til optimal utnytting av fraktkapasitet for å kunne eksistere med eit kostnadsnivå på grensa til det prohibitive.

I oppstartsåret syner drifta ein andel å betale for fiskarane i området kr. 1,30 pr. kg. Viss fraktstøttenivået i Statsbudsjettet over tid er stabilt, syner budsjett at fiskarane må rekne med ein normal fraktandel i området +/- kr. 1,00, avhenging av kor godt dei klarer å samordne seg og dermed utnytte fraktkapasiteten på lastebilen. Vedlegg viser forskjellige alternativ for den mest kostesame strekninga; Norheimsund-Halsnøy-Bøvågen-Norheimsund, med alternative lastmengder på lastebil med fem tonns nyttelast.



Foto: Høge regionale transportkostnader for lastebilen til FFF i Hardangerfjorden. (Foto: Frode Strønen)

Henteruta er basert på sjølvkostprinsippet. Dersom det i framtida vert aktuelt med detaljverksemd, vil det bli driven som eiga eining etter forretningsmessige prinsipp. Ein viss sambruk av driftsmidlar er då sannsynleg, noko som vil redusere faste kostnader fiskar elles må betale.

#### SALSPUNKT I BERGEN.

For å auke innteninga og dermed trygge drifta for fiskarane har det vore, og er trass tilbakeslag, eit mål å etablere ein total vertikal verdikjede gjennom å etablere butikk og kafè der sjømaten hovudsakeleg frå fiskarane på Hardangerfjorden kan omsetjast. Det er vedtektsfesta i FFF at ein andel av eventuelt driftsoverskot skal attendeførast til tilslutta fiskarar. Dersom dei leverer 150 tonn i året og kr. 150 000 kan bli avsett til meirpris for fisken, vil det bety at attendebetalinga samsvarer med fraktandelen deira til mottak. Det vil være viktig for lønsemda til fiskarane.

Vilkåra for lønsam drift er gode av fire grunner. Distribusjonskjeda FFF kan få til er kort, rettlinja og rasjonell. Distribusjonen vil gje ferskare fisk til forbrukar enn vanleg. Varekostpåslaga i vanleg daglegvare er høge på engros og detaljledd. Kundane kan vere medeigar og få kjøperabatt som motyting til eigenkapitalinnskot. Til saman skal dette gje eit konkurransedyktig konsept, også på pris i høve til det som blir rekna som vanleg prisnivå hos daglegvarekjedene. Dette i motsetnad til kortreist mat frå landbruket, omsett gjennom bøndene sjølve, som gjev eit prisnivå som blir prohibitivt bortsett frå for eit lite kundesegment.

Slik har BOB tenkt seg fasaden til sjømatbutikk og –kafè. III. attgjeve med løyve frå BOB.



Kalkylar og berekningar i denne rapporten tek konkret utgangspunkt i lokala under bygging i Solheimsviken av BOB. Lokala er på knappe 200 kvadratmeter. Dei skulle innehalde seksjonar for a.) kontor, lager, personalrom, b) produksjonsrom, c) butikk, d) kafè. Innreiingsskisser blei synt Mattilsynet, som peika på forbetringar som lett kunne innpassast.

Fram til datainnsamlinga blei avslutta i samband med nye funn av kvikksølv i Hardangerfjorden, hadde FFF innhenta kostnadsoverslag frå utstyrsleverandør til produksjon, storkjøken og fiskebutikk, leigerøyking av fisk, røyrleggjarfaget og ventilasjons/varmeattvinningsfaget. Det var gjort avtale for elektrikarfaget og malar og snikkarfaget, men då desse firma ikkje hadde levert sine kalkylar då opsjonsavtalen med BOB blei avslutta, fann vi det ikkje korrekt å påføre dei gratisarbeid utan moglegheit for gevinst. Vi har soleis drive kvalifisert synsing for desse faga og er ein mogleg feilkjelde. I tillegg henta BOB inn prisar for spesialtilpassing av lokalet.

## INNREIINGSPLAN

Lokalet FFF hadde opsjon på var fem meter djupt og nærare 40 meter langt. Det ville blitt levert som rålokale med straum og avlaup framført til hovudtilkoplingspunkt. Det ville blitt lagt til rette for montering av slamskiljar og skorstein for røykjeomn. Slamskiljar er obligatorisk for slik verksemd og ettermontering i eldre bygg kan bli kostesamt grunna gravearbeida då han må stå i høgde med gråvatnledning i kumme anten i golv eller utandørs. Det vert kravd avtale med tømefirma.

Djupna på lokalet på berre fem meter var ein planleggingsmessig utfordring, men moglege. Planløyisinga var basert på krav til universell utforming og regelverket til Mattilsynet og Arbeidstilsynet. Dersom produksjon skal skje i same lokale som sal og servering, er 200 kvadratmeter naudsynt areal.

Areala kan delast inn i hovudfunksjonar. Desse skal vere inndelte i "rein" eller "urein" sone, jamfør Mattilsynet. Soneovergang skal vere merkt, og det er krav til handvask og overtrekksklede i soneovergangen.

Garderobe/tørrlager ("Urein sone").

Planløyisinga hadde inngang for tilsette gjennom tørrlager direkte til garderobe/toalett/dusj. Det er krav til to garderobeskap pr. tilsett, eit for privattøy og eit for arbeidstøy. Toalett/dusj skal stette krav til universell utforming. Frå denne delen var det vidare direkte tilkomst til produksjonssone. Arealtrong: Toalett/dusj/garderobe/tørrlager/avfallsrom 50 m<sup>2</sup>.

Produksjonssone ("rein sone"). Denne sona hadde òg inngang frå gate, for inntak av råvare. Inngangspartiet er "urein sone". Her var det òg dør inn til avfallsrom for organisk avfall. Det hadde gjennomgåande flyt, slik at avfallet vidare kunne førast ut av dør på motsett side og ut til tømebil. Mattilsynet tilrådde kjøling på avfallsrommet. Kjøling av avfall er kostesamt både som investering og drift og lite miljøvenleg bruk av energi. Kjølemontering må vurderast opp mot tømefrekvens. Overgang frå "urein sone" til "rein sone" skulle merkast fysisk med strek i golvet. Her skulle det òg vere handvask og framlagt "gjesteovertrekksklede". Frå produksjonslokala var det inngang til kontor og pauserom. Arbeidstilsynet sitt krav til pauserom er 1,2 m<sup>2</sup> pr. tilsett. Arealtrong: Produksjonsrom/kontor/pauserom 50 m<sup>2</sup>.

Butikk/kafèkjøken.

Ein god planløyising for butikk med fem meter djupne samstundes som kjøken måtte plasserast mellom butikk og kafè var ein utfordring. Funksjonaliteten for denne delen av innreiinga vart difor drøfta ekstra nøye med Risør Fiskemottak. Løysinga vart å ha felles inngang til butikk og kafè. Til butikk ville kundane bli "slusa" gjennom ein einvegs 5 meter lang "korridor" med tørrvarer og kjøle/frysediskar. Attom denne var kjøkenet plassert. Gjennom "korridoren" kom kundane til eit romslegare areal på utsida av ferskvarediskane. Frå her ville det ved betalingspunkt vere dør for berre utgang. Kjøkenet ville med si plassering kunne betene butikk med kontinuerleg steiking av til dømes fiskekaker, som ville gje den rette lukta og stemninga. Lengda på ferskvarediskane ville blitt om lag ni meter kjøledisk, ein meter varmedisk samt steikepanne.

Arealtrong: Butikk/kjøken: 50 m<sup>2</sup>.

Kafè.

Kafèen ville gjeve plass til kring 40 gjester inne, kundetoalett/babystellerom med universell utforming, og ekspederingspunkt med kasse, øltappe, venskap, espressomaskin, isdisk, dessert/kakebuffet og vask. Det er plass til uteservering. Toalett og ekspederingsmodul ville blitt plassert tvers for inngang og i forlenging av kjøken. Sitjeavdeling ville då blitt skjerma frå tråkk og støy, samstundes som det ville blitt god oversyn over trafikk til butikk. Heile kafèen ville blitt rekna som urein sone, avgrensa ved dør til kjøken.

Arealtrong: 50m<sup>2</sup>

"Rein sone".

Heile arealet frå produksjonsrom inkl. kontor og spiserom, butikk på ekspederingsida og kafekjøken ville blitt ein samanhengande "rein sone".

"Urein sone".

Det ville blitt ein samanhengande "urein sone" i kvar ende av lokala. Den eine ville omfatta inngangsparti for tilsette, varelevering, lager og avfallsrom. Den andre kafè og kundedelen av butikk.

INVESTERING.

Frakt

FFF kjøpte i januar 2011 ein brukt 7,5 tonns skapbil for kr. 97000 + registrering kr. 12000. Han er finansiert av andelseigarane og private långevarar. Drift og investering blir betalt gjennom fraktinntekta, medan administrasjon skjer på dugnad. Med 7,5 tonns bil er fraktkapasiteten allereie for liten, og det må skiftast til bil med fem tonn nyttelast. Budsjett basert på røynsletal for frakting av om lag 66 tonn fisk fyrste halvår 2011 er lagt ved.

Butikk og kafèdrift

Lokala ville blitt levert som rålokale i betong og med framförd tilkoplingspunkt for vatn, kloakk og el. Det vart difor send førespurnad om budsjettpris til bransjane røyrleggjar, ventilasjon, varme, energiattvinning, el, maling og snikkar. To firma skulle gje budsjettpris på dei tre siste faga, men hadde ikkje levert då prosjektet stoppa opp grunna kvikksylvfunna i Hardanger.

## Røyrleggjar

Budsjettpris på røyr, slamavskiljar, sanitær.

Det er verd å merkje seg at eit nybygg mest truleg vil gje lågare pris for dette faget enn tilpassing i eksisterande bygningsmasse. Det gjeld for slamavskiljar, som her kunne blitt montert i innstøyppt rom i grunnen under tørrlager ved utgangsdør. Likeeins for røyr i grunnen og sluk i butikk og produksjonsrom som ville blitt lagt i grunnen samstundes med støyping av sole. Då alle røyr kunne leggjast på ei line i bakkant av lokalet mellom kundetoalett i kafè og garderobetoalett med produksjonsrom, butikk og kafèkjøken i mellom, ville det her blitt mogeleg å fått til ein enkel og rimeleg løysing. Butikk og produksjonsrom ville ha langsgåande sluk om enkelt reinhald.

Samla pristilbod kr. 335 000

Ventilasjon, varme, energiattvinning

Tilbodet innehelt ein komponent for energiattvinning (varmevekslar).

Samla pristilbod kr. 450 000,00.

Elektrisk

Det førespurde firmaet gav ikkje pristilbod innan opsjonsavtalen blei sagt opp. Det er verd å merke seg at firmaet tilrår LED-teknologi i lyspunkta. Slike lyskjelder er eit viktig ENØK-tiltak. Investeringskostnaden er noko høgare enn for tradisjonelle lyskjelder, men straumforbruket og dermed driftsutgifter om lag 1/20 del samanlikna med glødelampar.

Stipulert pris: kr. 300 000

Flis, maling, romoppdeling

Det førespurde firmaet gav ikkje pristilbod innan opsjonsavtalen vart blei sagt opp. Dette faget gjev rom for eigeninnsats, då mykje av areala ville blitt malt med industrimaling.

Stipulert pris: kr. 250 000

Byggherre har opplyst at bruk av hovudentreprenør til noko av arbeidet, særlig for faga ventilasjon, varme, energiattvinning og elektrisk kunne redusert kostnaden.

Ut i frå overståande og ein faktisk anbudssituasjon har vi sett budsjett til 1, 2 million kroner.

Produksjonsutstyr, butikk og kafeinnreiing.

Eit firma gav tilbod på komplett produksjonsutstyr og butikkinnreiing. Det blei peikt på at det var rom for prisreduksjon ved konkret pristinging eller val av rimelegare alternativ. Likeeins er det mykje brukt utstyr i marknaden, som kan erstatta ein del av tilbodet. Sjå materialliste.

Pristilbod kr. 2 200 000.

Etter vurdering, sett i budsjettet til kr. 1 500 000.

Tilbudet inneheld eit kombinert dampkok og røykjeskap. Kapasitetsmessig var dette lite tilfredsstillande. Marknaden, særleg i Danmark, blei undersøkt. Firma Ingvald Christensen Maskinfabrik, Danmark, gav tilbud på eit skap INGVALD med god kapasitet og innebygd kjøling, slik at det er mogleg med kaldrøyking av laks uavhengig av omgjevnadstemperatur. Dette er eit profesjonelt mykje nytta skap i Skandinavia.

Pristilbod fabrikk kr. 130 000.

Bruk av leigerøyking blei forkasta etter budsjettsimulering av eige skap. Fullt skap gav til dømes ein røykekostnad på kr.5,10 pr. kilo filet i staden for kr. 25,00 ved leigerøyking. Til dømes røykt torsk gjev då ein utsalpris inkl. mva. ved 60% bruttoforteneste på kr. 92,00, som er langt under marknadspris. Sjå vedlegg.

### Kafèinnreiing

Kafèen var planlagd med om lag 40 sitjeplassar inne og med mogleik for bord på fortau ved høve. Det vart ikkje innhenta pristilbod på kafèinnreiing, men ein stipulert sum er med i budsjett. Kvar stolplass er sett til kr. 2000. Noko av utstyret (kaffe, mineralvatn, øl) er forventa dekt heil eller delvis av leverandør. Innreiing er difor sett til kr. 150 000.

### PROFILERING

Det har vore ein grunntanke for FFF å fremje kortreist, fersk og miljøvenleg sjømat og halda fram nærleiken til regionen han er fangsta i. Difor har det vore sjølv sagt å tenkje profilering av regionen i utforming og bruk av særleg kafè, inngangsparti og fasade, samt merking av produkta i disk.



Eit permanent "utstillingsvindaue" i Bergen er viktig for reiseliv, landbruk og kulturliv i Hardanger. (Foto: Frode Strønen )

Lokalet ville vore naboskap til ei rekkje verksemder med stor grad av avgjerdstakarar som truleg ville nytta tilbodet. DNB/Vital, BI og Universitetet i Bergen som døme på dei største med mange tusen tilsette ville vore nære naboar.

Effekten av å nytta kafèarealet (og fasade/inngangsparti) som eit diskret og permanent marknadsføringsselement for Hardanger og Sunnhordlandsregionen i Bergen ville truleg vore betydeleg òg for aktørar som landbruket, reiselivet og kulturlivet.

Oppdrettslaks vil vere eit viktig produkt i ein detaljverksemd. Hardangerfjorden er eit viktig område i verda for oppdrett. Produktet som mat er framifrå, men næringa har utvikla seg med ein teknologi der naturen ikkje toler påverknaden frå volumet som no vert produsert. Framover er teknologiovergang venta, slik at belastninga på miljøet blir meir akseptabel. Oppdrettslaks som produkt er ikkje fullt ut nytta då det mellom anna i dag er lite småskalaproduksjon basert på tradisjonelle foredlingsmåtar, der særleg røykemethodar kan gje eit særmerkt produkt. Fiskfråfjorden ser ein mogleik i kjøp av oppdrettslaks frå slakteriet i Kvam herad, som vil gje tilgang til heilt fersk fisk i samsvar med lokal- og kortreist-måla.

Kafèdrifta ville hatt trong for ein rekke landbruksprodukt som grønsakar, frukt&bær, egg, iskrem, saft og sider som det ville vore naturleg å hente frå regionen på grunn av kvalitetsomsyn. Som døme syner vi til Isrosa økologisk is i Herøysundet i Kvinnherad der egg og mjølkeprodukta i produksjonen kjem frå garden til verksemda, som det er intensjonsavtale med som leverandør.

I fiskedisken og på menyen ville det med etablert logistikk vore mogleg å merke produktet med kva båt som hadde fangsta kvar og kor tid.

Butikken vil òg ha plass til sesongvarer i landbruket som jordbær, moreller og frukt og grønt frå regionen.

Kafèen ville hatt ein lang, samanhengjande bakveg som var tenkt nytta som eit dekorelement knytta til Hardanger og Sunnhordland. Her kunne foto, maleri og dekorelement vore nytta til å knyte interiøret til framifrå verksemder og aktivitetar i regionen som Hardanger Fartøyvernssenter i Kvam, Juklafjord i Jondal og Baroniet i Rosendal i Kvinnherad. Borda kunne ha sjøkart over regionen som "bordduk" under glassflate. Slik kunne servitøren peike ut kvar retten var fangsta eller produsert.

Fasade og inngangsparti hadde eigna seg for meir konkret og dagsaktuell informasjon. Noko av fasaden ville blitt skjerm for innsyn, og desse flatane kunne vore nytta til informasjon om konkrete arrangement som Hardingtonar/Trebåtmessa i Norheimsund, Handverksmessa i Jondal, Bluesfestival i Odda eller til generell informasjon om kommunane, til dømes som biletspele/video på flatskjerm.

Internett og sosiale media som Facebook er veileigna til samfunnskontakt for ei verksemd som dette.

## BUDSJETT

Budsjettet byggjer på det Norges Vel utarbeidde i forprosjektet. Det er justert på nokre faktorar. Inntekta frå kafèdrifta er auka grunna betre driftsgrunnlag gjennom heile året i Bergen. Butikksalet er auka marginalt. Bruttofortenesta er auka litt i kalkylen utifrå vurdering av differansen mellom inntakskost og etablert prisnivå og betalingsvilje i Bergen samanlikna med Norheimsund. Ut i frå

dette er budsjettet her truleg meir realistisk enn i forprosjektet, òg sett i samanheng med mogleg kundetilfang ettersom fleire bur eller arbeider innanfor ein gangradius frå Damsgårdsgaten på ti minutt enn i heile Hardanger til saman. Dette har større verknad enn bortfallet frå bidraget til reiselivet i Hardanger i budsjettet i forprosjektet.

## FINANSIERING

Det er ikkje tradisjon i Noreg for å sjå på sjømat i "kortreist og lokalmatkonseptet" slik som for landbruket. FFF har difor med få unntak (Hordaland Fylkeskommune) møtt lite og inga offentleg forståing for prosjektet. Statens ymse fiskeri- og kystorgan har ingen aktivitet for å drive fram matkonseptet slik ein finn på landbrukssida initiert frå Landbruks- og Matdepartementet og drive av landbruksbyråkratiet. Der eksisterer tilsynelatande ikkje noko kulturlandskap på sjøsida, sjølv om fiskefartøy i aktivitet til dømes er ein hovudattraksjon for utanlandske turistar. Der er difor mange paradoks i synet til det offentlege Noreg på dei to primærnæringane på land og sjø.

Av dette følgjer at der berre er reint marknadsmessige finansieringskjelder for eit tiltak som FFFF.

Finansiering er ein bøyg for ei nystarta verksemd som FFF utan oppspart eigenkapital. Vi har av ymse grunnar slik det kjem fram i Vedtektene ynskje om å drive som samvirkelag. Trongen for eigenkapital ville vore i storleik inntil 2, 5 million kroner, avhengig av krav til eigenkapitalfinansiering frå långjevar. Det var tenkt skaffa til vege i form av sal av andelar a kr. 1000. Andelseigarar ville ha ymse interesser og nytte av eigarskapen. Ei tenkt gruppe var fiskarar og tilsette med direkte interesse i overskot. Nokre, både private og verksemdar, melde seg i 2010 frå heile landet av rein interesse.



Det var planlagt med kjøpefordelar for eigarar, slik at det er sannsynleg med eit tilsig av mange kundar med få lutar kvar. Nyttå ville vore openberr. Som døme ville kjøp av tre kilo seifilet med medlemsfordel kr. 20 pr. kg. tilsvare 6% utbyte på ein andel til kr. 1000. Desse ville ikkje teikna seg som eigarar før drifta var etablert. Då etableringa vart lagt på is, var det gjeve tilsegn om kjøp av andelar nok til å betale handpengar for kjøp av lokale. Tilstreккеleg teikning av andelar fram til investeringstidspunkt ville vore ein betydeleg risikofaktor. Likevel var trua på å lukkast så stor at

styret var viljug til å satse då kvikksølvfunna i Hardangerfjorden sette ein førebels bom for etableringa.

At sjømat ikkje har status som tilsvarande driftsform i landbruket blir òg spegla av i haldninga til finansinstitusjonane. Ein bank som profilerer seg som ein distriktsbank for Vestlandet har opplyst at dei ikkje var interessert i FFF som kunde då forretningsideen låg utanfor banken sin definerte marknadsområde. Derimot signaliserte ein Oslo-lokalisert bank positiv interesse. Her var det eit ankepunkt at andelskapital vanskeleg kunne aksepteras som eigenkapital då han har innløysingsrett. Ein relasjon til denne banken ville truleg utløyst trong for vedtektsendringar.



Strandebarmsfjorden eit undervurdert matskattekammer?  
(Foto: Frode Strønen)

| MØTER OG SYNFARINGER               |   |
|------------------------------------|---|
| Fiskeridirektoratet, Bergen        | Drøfting av løyve til fraktrute           |
| Mattilsynet, Bergen                | Gjennomgang av skisse til lokale          |
| Vestnorges Fiskesalslag, Måløy     | Drøfting av frakttilskot                  |
| Nordhordland Fisk, Radøy           | Drøfting av vilkår for levering           |
| Risør Fiskemottak, Risør           | Gjennomgang av lokale og driftsopplegg    |
| Br. Berggren, Sandefjord           | Synfaring butikk                          |
| Bergen omegn Boligbyggelag, Bergen | Fleire møte om kjøp av lokale             |
| NoRør AS, Os                       |   |
| Fana Blikk AS, Bergen              |   |
| Elektriker, Os                     |   |
| Bergen Røkeri, Bergen              |   |
| Fiskarane i Jondal og Kvam, Kvam   |   |
| Fiskarane i Kvinnherad, Kvinnherad |   |
| Jondal kommunestyre, Jondal        | Orientering om FFF og kvikksylv i fjorden |
| TELEFONAR                          |   |
| Bergen kommune, teknisk etat       | Slamskiljar mm                            |
| Arbeidstilsynet                    |   |
| Innovasjon Norge                   |   |
| Maler/snekkerfirma                 |   |
| Utstysleverandørar                 |   |

**VEDLEGG:****BUDSJETT**

Butikk- og kafèdrift

*Budsjettskisse ordinært driftsår**Oppdatert mai 2011*

|  | <u>Budsjett</u>       | <u>Noter</u> | <u>Forprosjekt 1)</u> |
|--|-----------------------|--------------|-----------------------|
| <b>INNTEKTER</b>                             |                       |              |                       |
| Omsetnad detalj                              | 3 500 000             |              | 3 290 000             |
| Omsetnad servering                           | 1 500 000             |              | 780 000               |
| <b>SUM INNTEKTER</b>                         | <b>5 000 000</b>      | 2            |                       |
| <b>UTGIFTER</b>                              |                       |              |                       |
| Råvarer detalj 60% dekningsbidrag            | 1 400 000             | 3            | 1 495 455 54% Db      |
| Råvarer servering 66,7% dekningsbidrag       | 600 000               |              | 234 000               |
| <b>Sum råvarekostnader</b>                   | <b>2 000 000</b>      |              |                       |
| Løn 4 årsverk a 350 000 brutto               | 1 400 000             | 4            |                       |
| Arbeidsgivaravgift, pensjon, trygd etc (25%) | 350 000               |              |                       |
| <b>Sum lønskostnader</b>                     | <b>1 750 000</b>      |              | 1 250 000             |
| Avdrag lån til kjøp av lokale                | 148 000               | 5            |                       |
| Renter lån til kjøp av lokale                | 178 000               | 5            |                       |
| Avdrag lån til kjøp av inventar              | 142 000               | 6            |                       |
| Renter lån til kjøp av inventar              | 85 000                | 6            |                       |
| <b>Sum kostnader langsiktig gjeld</b>        | <b>552 000</b>        | 7            | 320 000               |
| Straum                                       | 100 000               |              |                       |
| Forsikring av bygg, inventar og bil          | 20 000                |              |                       |
| Offentlege avgifter                          | 50 000                |              |                       |
| Rekneskap/revisjon                           | 60 000                |              |                       |
| Renovasjon                                   | 20 000                |              |                       |
| Transport                                    | 100 000               | 8            |                       |
| Ymse drifts- og administrasjonskostnader     | 50 000                |              |                       |
| Diverse uforutsett                           | 50 000                |              | 52 800                |
| Finanskostnader kortsiktig gjeld             | 10 000                |              |                       |
| <b>SUM andre driftskostnader</b>             | <b>460 000</b>        | 9            |                       |
| <b>SUM KOSTNADER</b>                         | <b>4 763 000</b>      |              |                       |
| <b><u>RESULTAT</u></b>                       | <b><u>237 000</u></b> |              |                       |

Noter

1 basert på lokale i Norheimsund. Nokre relevante tal derifrå er teke med for

- samanlikninga si skuld. Rapporten ligg på nettsida [www.fiskfråfjorden.no](http://www.fiskfråfjorden.no).
- 2 Inntektene er auka iht forprosjektet, mest fordi vi no baserer oss på lokale sentralt i Bergen.
  - 3 Døme: Torskefilet; 28 kr/kg innkjøpspris x 2,5 + 11,11% mva = 77, ca 70 kr under gjengs pris i Bergen for tida. Varer frå anna grossist, tørrvarer etc vil ha lågare DB.
  - 4 Likeløn for alle tilsette, med høgaste tariff løn for involverte fag som basis. 1,5 årsverk på sal/prod.(inkl kveld og helg, begge i travle periodar), 1 på kjøken /produksjon, 1 på servering, 0,5 tils. på inntransport, administrasjon og etter trong.
  - 5 Investering i bygg og bygningsmessig innreiing: 3 750 000 kr / 20%EK / 20 år avdragstid /6% rente / serielån.
  - 6 Investering i inventar: 1 780 000 kr / 20%EK / 10 år avdragstid / 6% rente / serielån.
  - 5,6 Annuitetslån vil redusere trong til kontantstraum.
  - 7 Budsjettet syner avdrag i staden for rekneskapsmessig avskrivning for å syne pengestraum. Eit driftsrekneskap vil difor vise høgare driftsoverskot.
  - 8 Denne posten dekker avskrivning og vedlikehald/drift av brukt liten varebil.
  - 9 Natlandsveien fisk (purehelp.no) hadde i driftsåret 2009 med ein salsinntekt (berre butikk) på kr. 2,9 mill. lønskostnadar på kr. 817 000, andre driftskostnadar kr. 222 000 og eit driftsoverskot på kr. 157 000.

Fiskfråfjorden SA

Kalkyledøme volum fiskeprodukt

#### Kalkyle fersk torskefilet

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Innkjøp sløyd/hovudkappa             | 15    |
| Mottakstillegg Nordhordl.Fisk AS     | 5     |
| Inntakskost sløyd/hovudkappa         | 20    |
| Fileteringssvinn                     | 8     |
| Filetpris                            | 28    |
| Sjølvkost                            | 28    |
| Utsalpris 60% dekningsgrad eks. mva. | 70    |
| Utsalpris inkl. MVA 11,11%           | 77,78 |

Vanleg utsalpris Bergen 100-140 pr. kg.

#### Kalkyle fersk seifilet

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Innkjøp sløyd/hovudkappa         | 9  |
| Mottakstillegg Nordhordl.Fisk AS | 5  |
| Inntakskost sløyd/hovudkappa     | 14 |

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Fileteringssvinn 40%                 | 5,6   |
| Filetpris                            | 19,6  |
| Sjølvkost                            | 19,6  |
| Utsalpris 60% dekningsgrad eks. mva. | 49    |
| Utsalpris inkl. MVA 11,11%           | 54,44 |

Vanleg utsalpris Bergen 60-80 pr. kg.

#### **Kalkyle røykt sei**

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Innkjøp sløyd/hovudkappa             | 9     |
| Mottakstillegg Nordh.Fisk AS         | 5     |
| Inntakskost sløyd/hovudkappa         | 14    |
| Fileteringssvinn                     | 5,6   |
| Filetpris                            | 19,6  |
| Røyketillegg                         | 5,1   |
| Sjølvkost                            | 24,7  |
| Utsalpris 60% dekningsgrad eks. mva. | 61,75 |
| Utsalpris inkl. MVA 11,11%           | 68,61 |

#### **Kalkyle fersk lyrefilet**

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Innkjøp sløyd/hovudkappa             | 14,5  |
| Mottakstillegg Nordhordl.Fisk AS     | 5     |
| Inntakskost sløyd/hovudkappa         | 19,5  |
| Fileteringssvinn                     | 7,8   |
| Filetpris                            | 27,3  |
| Sjølvkost                            | 27,3  |
| Utsalpris 60% dekningsgrad eks. mva. | 68,25 |
| Utsalpris inkl. MVA 11,11%           | 75,83 |

Vanleg utsalpris i Bergen 80-150 pr. kg.

#### **Kalkyle fersk hysefilet**

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Innkjøp sløyd/hovudkappa             | 9     |
| Mottakstillegg Nordhordl.Fisk AS     | 5     |
| Inntakskost sløyd/hovudkappa         | 14    |
| Fileteringssvinn                     | 5,6   |
| Filetpris                            | 19,6  |
| Sjølvkost                            | 19,6  |
| Utsalpris 60% dekningsgrad eks. mva. | 49    |
| Utsalpris inkl. MVA 11,11%           | 54,44 |

### **Kalkyle fersk kveiteskiver**

|  |        |
|--|--------|
| Innkjøp sløyd/hovudkappa               | 80     |
| Mottakstillegg Nordhordl.Fisk AS       | 5      |
| Inntakskost sløyd/hovudkappa           | 85     |
| Skiver                                 | 85     |
| Selvkost                               | 85     |
| Utsalgspris 60% dekningsgrad eks. mva. | 212,5  |
| Utsalgspris inkl. MVA 11,11%           | 236,11 |

Vanleg utsalgspris Bergen 200-240 pr. kg.

### **Kalkyle raudspette**

|  |       |
|--|-------|
| Innkjøp sløyd/hovudkappa               | 12    |
| Mottakstillegg Nordhordl.Fisk AS       | 5     |
| Inntakskost sløyd/hovudkappa           | 17    |
|  | 17    |
| Sjølvkost                              | 17    |
| Utsalgspris 60% dekningsgrad eks. mva. | 42,5  |
| Utsalgspris inkl. MVA 11,11%           | 47,22 |

### **Kalkylebreiflabbhale**

|  |        |
|--|--------|
| Innkjøp sløyd/hovudkappa               | 80     |
| Mottakstillegg Nordhordl.Fisk AS       | 5      |
| Inntakskost sløyd/hovudkappa           | 85     |
| Fileteringssvinn 10%                   | 8,5    |
|  | 93,5   |
| Filetpris                              | 93,5   |
| Sjølvkost                              | 93,5   |
| Utsalgspris 60% dekningsgrad eks. mva. | 233,75 |
| Utsalgspris inkl. MVA 11,11%           | 259,72 |

Vanleg utsalpris Bergen 200-240 kg.

### **Bøking**

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Innkjøp heil                 | 5    |
| Mottakstillegg Nordh.Fisk AS | 5    |
| Inntakskost heil             | 10   |
| Sløyvesvinn                  | 4    |
| Filetpris                    | 14   |
| Røyketillegg                 | 5,1  |
| Sjølvkost                    | 19,1 |

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Utsalpris 60% dekningsgrad eks. mva. | 47,75 |
| Utsalpris inkl. MVA 11,11%           | 53,06 |

Vanleg utsalpris Bergen kr. 100-120  
pr. kg.

### Kaldrøykt makrell

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| Innkjøp heil                         | 15          |
| Mottakstillegg Nordh.Fisk AS         | 5           |
| Inntakskost heil                     | 20          |
| Sløyevinn                            | 8           |
| Filetpris                            | 28          |
| Røyketillegg                         | 5,1         |
| Sjølvkost                            | 33,1        |
| Utsalpris 60% dekningsgrad eks. mva. | 82,75       |
| Utsalpris inkl. MVA 11,11%           | 91,94       |
| Vanleg utsalpris Bergen              | kr. 100-120 |

### Kalkyle røyking av fisk pr. kg.

Føresetnader:

1. Ingvald røykeovn NOK 130 000 , 20% avskrivning, 6% rente
2. Bygningmessig installasjon av røykeovn NOK 80 000, 2% avskrivning, 6% rente
3. 100 kg. Ass. Kvitfisk pr. uke, 50 kg. Laks pr. uke. = 100 røykinger pr år./7500 kg.  
(Sild, makrellog varmrøykt laks vil bli røykt i mindre kvantum,  
samt noko leigerøyking kan påregnast. Blir ikkje teken med i kalkyle.)

|  |        |
|--|--------|
| Ovn avskrivning 20%                    | 26 000 |
| Ovn rente 6%                           | 7 800  |
| Bygningmessig inst. Avskrivning 2%     | 1 600  |
| Bygningmessig inst. Rente 6%           | 4 800  |
| Vedlikehald/reparasjon                 | 5 000  |
| Delsum faste kostnader pr. 1. år       | 45 200 |
| Faste kostnader pr. røyking            | 452    |
| Spon                                   | 30,00  |
| Straum                                 | 30,00  |
| Faste og variable kostnader pr røyking | 512,00 |
| Kostnad 100 kg i ovn pr. kg            | 5,12   |
| Kostnad 50 kg i ovn pr. kg             | 10,24  |
| Kostnad 25 kg i ovn pr. kg.            | 20,48  |

Pris leigerøyking = kr. 25/kg hvitfisk-kr. 40/kg laks.

Kalkyleeksempel røykt torsk u/ 2,5 kg. x kg pr. ovn.

|                                      | 100kg. | 50 kg. | 25 kg. | Leigerøyking |
|--------------------------------------|--------|--------|--------|--------------|
| Innkjøp sløygd/hovudkappa            | 15     | 15     | 15     | 15           |
| Mottakstillegg Nordhordl.Fisk AS     | 5      | 5      | 5      | 5            |
|                                      | 20     | 20     | 20     | 20           |
| Fileteringssvinn                     | 8      | 8      | 8      | 8            |
| Filetpris                            | 28     | 28     | 28     | 28           |
| Røykekostnad                         | 5,1    | 10,2   | 20,5   | 25           |
| Sjølvcost                            | 33,1   | 38,2   | 48,5   | 53           |
| Utsalpris 60% dekningsgrad eks. mva. | 82,75  | 95,5   | 121,3  | 132,50       |
| Utsalpris inkl. MVA 11,11%           | 91,94  | 106,11 | 134,72 | 147,20*      |

Vanleg utsalpris Bergen 130-180 kr/kg.

\* Ekstra fraktkostnad ikkje medteken.

#### **lastebil 7,5 tonn januar/februar 2011 og budsjett 12 tonn lastebil:**

Fiskfråfjorden SA

Kostnadar ved køyring basert på røynsletal 7,5 tonn lastebil

100 årstonn

#### **2 tonn last**

Norheimsund-Halsnøy- Fusa-Bøvågen-Norheims.

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Bil avskrivning                 | 22000 |
| Bil renter                      | 6600  |
| Bil service                     | 20000 |
| Trygd                           | 11550 |
| Rekneskap og adm                | 6000  |
| <u>Faste kostnadar 100 tonn</u> | 66150 |

Faste kostnadar to tonn 1323

Løn 162 + 10,6% \* 5,5 timar 985,446 Løn før kl.19 inkl. feriep. og arb.gj.avg.

Løn 202+10,6%\*6 timar 1340,472 Løn e. kl.19 inkl. feriep. og arb.gj.avg.

Diesel 40 mil x 2 l x 10 kr 800

Ferje 268

Bompengar Halsnøytunnel 384

Bompengar Kvammapakken 40

Turkostnad før støtte 5140,918

Transportstøtte 1,25 kr 2000 kg 2500

Netto turkostnad 2640,918

Bet av fiskar pr kg levert (turkost/kg) 1,320459

## 12 tonns lastebil

Kostnader ved kjøring lastebil nyttevekt 5 tonn ved kjøring  
Norheimsund-Halsnøy-Bøvågen- Norheimsund, budsjett 150  
årstonn

Innkjøp bil NOK 200 000

|  |             |             |             |
|--|-------------|-------------|-------------|
| Bil avskrivning 200 000/5 år                   | 40000       | 40000       | 40000       |
| Bil renter 6 %                                 | 12000       | 12000       | 12000       |
| Bil service/rep/dekk                           | 40000       | 40000       | 40000       |
| Trygd  | 15000       | 15000       | 15000       |
| Rekneskap og adm                               | 6000        | 6000        | 6000        |
| <u>Faste kostnader</u>                         | 113000      | 113000      | 113000      |
| Turkostnad:                                    | 2 tonn last | 3 tonn last | 4 tonn last |
| Faste kostnader                                | 2260        | 3390        | 4520        |
| Løn/feriepengar 162 + 10,6% * 5,5 timar        | 985         | 985         | 985         |
| Løn/feriep. 202+10,6%*6 timar                  | 1340        | 1340        | 1340        |
| Diesel 40 mil x 2 ,5l x 11 kr                  | 1100        | 1100        | 1100        |
| Ferje  | 268         | 268         | 268         |
| Bompengar Halsnøytunnel                        | 384         | 384         | 384         |
| Bompengar Kvammapakken                         | 40          | 40          | 40          |
| <u>Turkostnad før støtte</u>                   | 6377        | 7507        | 8637        |
| Transportstøtte 1,25 kr * x kg                 | 2500        | 3750        | 5000        |
| <u>Netto turkostnad</u>                        | 3877        | 3757        | 3637        |
| <u>Bet av fiskar pr kg levert (turkost/kg)</u> | 1,94        | 1,25        | 0,91        |

I dømet er framtidig dieselpri/forbruk endra til kr. 11,00/2,5 liter/mil

## Inventarliste Damsgårdsgaten

Lokalet består av 6 "seksjonar" eller modular, kvar 500 cm djupt og 645 cm langt

Modulene er regna med m.1 frå nord, stigande mot sør.

m1. og m2. er kontor, lager, kjøl/frys, grovproduksjonsrom

m.3 og m.4 er butikk og kjøken, m.5 og m.6 er kafè.

m2. Kjølerom 4 m2

m2. fryserom 4 m2

m2. oppvaskmaskin

m2. disk m/skyllevask

m2. røykeskap

m2. kvern

m2. hurtighakkar (50 liter?)

m2. elter

m2. autokoker (60 liter?)  
m2. hurtigkjølar  
m2. vakuumeringsmaskin  
m2. skjerebord 200 x80  
m2. hylle 200x20  
m2. flakismaskin  
m3 og 4. kjøledisk 900 x 100  
m3 og 4. varmedisk 100 x 100  
m3 og 4. kjøle/frysedisk vindu 600 x 60  
m3. hyller 30 x 600  
m3. kasseapp/vekt  
m3.steikepanne  
m4. oppvaskmaskin  
m4. disk 4 m. m/ skyllevask  
m4. komfyr el. 4 pl 80 cm  
m4. komfyr gass 4 pl. 80 cm  
m4. panner/gryter  
m4. dampkokeskap  
m4. kjøleskap under disk  
m4. disk 300 x 80  
m4. overskap 450 x 30  
m4. reol 100 x 30, h 200 anretning  
m4. hyller tørrvarer butikk 450 x 40, h 200  
m4. isterningmaskin  
m5. stoler inne 40 stk  
m5. bord inne 70x70 cm 20 stk  
m.5 stoler ute 10 stk  
m5. bord ute 70x70 cm 5 stk  
m5. kakebuffet 60 cm  
m5. Iskremfrysedisk 100 cm  
m5. disk/benk m/ vask 200 cm  
m5. venskap  
m5. espressomaskin  
m5. kasseapparat

## **Stifting av Fiskfråfjorden SA**

### **Referat frå stiftingsmøte for Fiskfråfjorden SA**

- Samvirkeforetaket **Fiskfråfjorden SA** (forkorting Fff SA) er stifta 20.06.2010. Foretaket skal registrerast i einings- og foretaksregisteret umiddelbart.
- Vedtektene er godkjent som dei ligg føre, etter drøftingar mellom initiativtakarane og ekstern konsulent hos Norges Vel. Sjå vedlegg. Minste medlemsinnskot er NOK 1000.

- Som styre fram til første ordinære årsmøte i mars 2011 veljast
  - Styreleiar: Frode Strønen, 5627 Jondal, fnr 29035533972
  - Nestleiar: Tore Bergum, 5777 Grimo, fnr 01027346991
  - Styremedlem: Jarle Strønen, 5218 Nordstrøno, fnr 18115441538
  - *Det veljast ikkje varamedlemar før første ordinære årsmøte.*
  
- Spesifiserte roller:
  - Styreleiar fungerer og registrerast som dagleg leiar inntil foretaket kjem i ordinær drift (næringsverksemd), men maksimalt til årsmøtet i 2012.
  - Styreleiar skal ha signaturrett på vegne av foretaket.
  - Nestleiar fungerer som kasserar inntil foretaket kjem i ordinær drift, og syt for registrering og evt opning av bankkonto.
  
- Styret har fullmakt til å
  - starta medlemsverving og andelsteikning
  - starta tingingar om banklån
  - gjera investeringar i lokale og diftsmidlar
  - planlegga driftsopplegg
  
- I tillegg til å utgjera styre, står underskrivarane her som stiftarar av foretaket:

Jondal, 20.6.2010,

|                 |                 |                 |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| .....           | .....           | .....           |
| Frode Strønen   | Jarle Strønen   | Tore Bergum     |
| 5627 Jondal     | 5218 Nordstrøno | 5777 Grimo      |
| fnr 290355xxxxx | fnr 181154xxxxx | fnr 010273xxxxx |

## **Vedtekter Fiskfråfjorden SA**

### **§ 1. Selskapsform**

Fiskfråfjorden SA er eit samvirkeforetak med begrensa ansvar. Medlemene heftar berre med andelsinnskotet sitt for foretaket sine plikter. Foretaket har kontoret sitt i Jondal kommune, Noreg. Rekneskapsåret følger kalenderåret.

### **§ 2. Formål**

Foretakets formål er å fremja fiskarane sine næringsinteresser og sjømatkundenes sine forbrukarinteresser gjennom å:

1. driva næringsverksemd innanfor kjøp, foredling, sal og servering av lokal sjømat basert på grunnprinsippa ”fersk-kvalitet-sesong-økologi-samvirke”.

- informera om og spreia forståinga av grunnprinsippa i pkt 1 overfor medlemane og brukarane av foretaket.
- bidra til å støtta etablering av andre foretak basert på dei same grunnprinsippa.
- driva anna verksemd relatert til hovedformålet.
- bidra til å spreia samvirkerørsla sine verdjar ved vala av vareleverandørar, bank, og driftsrutiner.

### **§ 3. Medlemsskap**

Foretaket er eigd og drive av medlemane i høve til samvirkelova, vedtektene og de retningslinene som årsmøtet fastset. Enkeltpersonar, lag og verksemdar som identifiserer seg med foretaket sitt formål, vedtekter og retningslinjer, og forpliktar seg i høve til desse, kan verta medlemmar. Nye medlemmar og kjøp av fleire andelar til eksisterande medlemmar skal godkjennast av styret. Alle medlemmar har 1 stemme på årsmøtet, uansett andelskapital eller bruk av foretaket. Eit medlemskap kan seiast opp av medlemmet med 3 månaders varsel. Når eit medlemskap avsluttast vert andelsinnskottet utbetalt utan forrenting. Årsmøtet kan vedta at medlemmar som går ut kan få utbetalt en viss del av formuen viss det er økonomisk grunnlag for det. Denne verdien reknast ut etter medlemets bruk av foretaket sine tenester dei 3 siste åra.

### **§ 4. Andelsinnskott**

Kvart medlem teiknar minst ein andel på kr 1000 kvar. Beløpet betalast inn på foretaket sin bankkonto. Andelene kan ikkje omsettast, berre gå tilbake til foretaket. Dei kan ikkje pantsettast eller takast utlegg i. Verdien på andelane bør ikkje skrivast opp eller ned. Renta på andelsinnskottet er avgrensa. Eventuell forrenting av andelskapital handsamast under pkt 5 på årsmøtet. Det førast medlemsregister med namn, foretaksnummer/personnummer og adresse, samt storleiken på andelsinnskottet. Styret gir ut andelsbevis. Det skal ikkje betalast medlemskontingent.

### **§ 5. Bruk av årsoverskotet**

Vedtak om bruk av årsoverskotet vert gjort av årsmøtet etter forslag frå styret, innan følgande rammer, jf samvirkelova §26-31:

- Godskrivning av eigenkapitalen til foretaket.
- Forrenting av andelskapitalen til medlemane. Lova avgrensar dette til 3% over tilsvarande for statsobligasjonar med 5 års løpetid.
- Utbyte til medlemane etter bruk av foretaket forrige kalenderår: Etterbetaling til fiskarane, kjøpsutbyte til forbrukarane.

### **§ 6. Medlemane sine plikter og rettar**

Medlemane har rett til lik og rettferdig bruk av foretaket sine tenester. Medlemmar kan få fordelar framom andre brukarar av foretaket etter nærere retningslinjer fastsett av årsmøtet. Medlemane har rett og plikt til å ta i mot tillitsverv. Medlemane pliktar å følgja vedtekter og retningslinjer for drifta av foretaket.

### **§ 7. Foretaket sine organ og myndigheitsområde**

## **7.1. Styre**

Foretaket leiast av eit styre som veljast av og blant medlemane på årsmøtet. Styret består av leiar, nestleiar, eit styremedlem og tre personlege varamedlemar. Valperioden er 2 år for alle styremedlemar og varamedlemar, men leiarvervet veljast for eitt år av gongen. Det brukast om naudsynt loddtrekking for å sikra at minst eitt styremedlem med sitt varamedlem er på val kvart år. Styret førebur og organiserer årsmøte, samt andre medlemsmøte etter behov. Styret fører protokoll frå alle møta sine. Styreleiar er ansvarleg for den daglege drifta av foretaket, og at ho er i samsvar med vedtektene og retningslinene. Foretaket er forplika av styreleiar, eller nestleiar når leiar er frávèrande, begge desse har signaturrett kvar for seg.

## **7.2. Tilsette**

Styret tilset det personale som er naudsynt for drifta av foretaket. Foretaket har arbeidsgivaransvar for desse. Foretaket skal minimum ha ein dagleg leiar. Vedkomande tek del på styremøta som sekretær utan stemmerett, og kan ikkje ta styreverv. Foretaket praktiserer likeløn for alle tilsette, basert på den høgaste tariffløna blant faga som er representert i foretaket. Tilsette vert oppfordra til å organisera seg.

## **7.3. Årsmøte**

Årsmøtet er foretaket sitt øverste organ, og haldast årleg i mars månad. Alle medlemar som har meldt seg inn seinast i september året før årsmøtet haldast og som er fylt 18 år seinest dagen når møtet opnar har stemmerett på årsmøtet. Eit medlem kan stemma på vegne av seg sjølv og eitt anna medlem viss skriftleg fullmakt vert framlagt. Forslag til årsmøtet må vera styret i hende 1 måned før første dag av møtet, sakspapira skal gjerast tilgjengeleg for medlemane minst to veker før første dag av møtet. Avgjerder på årsmøtet treffest med alminneleg fleirtal med mindre anna følger av vedtektene. Årsmøtet skal minimum handsama:

1. Godkjenning av innkalling og dagsorden.
2. Val av møteleiar, referent og 2 medlemar til å underskriva protokollen.
3. Styret si årsmelding.
4. Rekneskap og budsjett.
5. Disponering av eventuelt årsoverskot.
6. Fastsetting av arbeidsplan for det komande året.
7. Fastsetting av godtgjersle til styremedlemar.
8. Val av leiar, nestleiar og eitt styremedlem.
9. Val av tre personlege varamedlemar til styret.
10. Val av valkomite på 2 medlemar og 1 varamedlem.
11. Val av rekneskapsførar og revisor.
12. Innkomne saker.

## **7.4. Ekstraordinært årsmøte**

Ekstraordinært årsmøte skal haldast når styret, revisor eller minst 10% av medlemane krev det skriftleg, for å ta opp eit klart oppgitt og avgrensa emne. Ut over dette skal det ekstraordinære årsmøtet innkallast og gjennomførast på same måte som for vanleg årsmøte.

## § 8. Økonomiske plikter

Vedtak om endring i foretakets sine økonomiske plikter som å ta opp lån / yta kreditt eller foreta investeringar av større omfang, krev 2/3 fleirtal på årsmøtet. Medlemene heftar uansett ikkje for foretaket sine plikter utover sitt eige andelsinnskot.

## § 9. Vedtektsendringar

Forslag til vedtektsendringar kan berre gjerast av årsmøtet etter kjentgjering av endringsforslaget i sakspapira. Vedtektsendringar krev 2/3 fleirtal. Ei vedtektsendring som inneber at medlemene får ein større andel av dei gjenverande midlane ved evt oppløysing, krev i følge samvirkelova §135 4/5 fleirtal av avgitte stemmer.

## § 10. Utestenging

Medlemar som opptrer grovt uaktsamt eller på anna vis reknast med å kunna skada foretaket, kan etter vedtak av styret ekskluderast frå foretaket. Den som er utestengt kan krevja at vedtaket vert lagt fram for årsmøtet.

## § 11. Oppløysing av foretaket

Oppløysing av foretaket krev støtte fra 2/3 av alle medlemar eller støtte fra 2/3 av de frammøtte både på ordinært årsmøte og 2/3 av de frammøtte på eit påfølgande ekstraordinært årsmøte. Ved oppløysing av foretaket skal foretaket sine aktiva prioriterast fordelt slik: 1) All gjeld betalast. 2) Medlemene får utbetalt andelsinnskota sine til pålydende. 3) Restmidlar fordelast på medlemene etter den enkelte sin bruk av foretaket dei tre siste åra.

## § 12. Valdgift

Twist mellom medlemene eller mellom eitt/fleire medlemar og foretaket skal først søkast løyst ved forhandlingar. Om ikkje dette fører fram, kan kvar av partane forlanga tvisten endeleg avgjort ved valdgift etter bestemmingane i Lov om valdgift. Valdgiftsretten treffer òg avgjerd om sakskostnader.

Blått lys eller fin framtid  
for fiskeri på  
Hardangerfjorden?  
(Foto: Frode Strønen)

