

Vil øke hotell-kompetansen i fiskerinæringen

Fiskeriminister Elisabeth Aspaker gir to millioner kroner til tiltak som skal gi fersk torsk hele året.

- Vi ser en økende interesse for levendelagring i torskehoteller. Da er det viktig at vi klarer å spre kunnskap og erfaring slik at vi kan bygge opp denne nye driftsformen, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Nofima mottar 900000 kroner til arbeid med kurs for næringen, mens bedriftene Sjøfisk, Hovden Fiskeindustri og Røst Sjømat sammen mottar 1,1 mill. kroner til et nettverksprosjekt.

ITorskehotell er merder der torsken går levende fram til slakting. Metoden gir bedre kvalitet på fisken og muligheter for fersk torsk hele året.

- Regjeringen er opptatt av å legge til rette for innovasjon som kan gi økt verdiskaping. Det er en utfordring at mesteparten av torsken blir fisket fram til påske. Dermed blir det vanskelig å møte etterspørselen etter fersk fisk resten av året. Levendelagring i torskehoteller kan bidra til å jevne ut sesongsvingningene i tillegg til produkter av høy kvalitet. Vi har derfor utarbeidet en egen strategi for hvordan myndighetene kan legge til rette for levendelagring, og kompetansemidlene som nå deles ut er et ledd i dette arbeidet, sier Aspaker.

Pressekontakt:

Pressevakten i Nærings- og fiskeridepartementet, tlf 902 51 303 (ikke sms), media@nfd.dep.no

[Abonner på pressemeldinger og nyheter fra NFD her.](#)