



Sandefjord-Øst rotary klubb

Referat fra SØRK-møte mandag 22.05.17

Innledning:

Presidenten ønsket velkommen. Denne gangen i nye og flotte lokaler: Hos Brødrene Berggren på brygga. Det var helt fullt i møteloaket. ☺

Presidenten orienterte om presidentskiftet som blir mandag 26.juni.

Kveldens hovedtema: Brødrene Berggren bak fasaden v/Kjell Henry

Vi ble ønsket velkommen i flotte lokaler (firmaets møterom), bygd for 6,5 år siden. Kjell Henry fortalte om utviklingen av bedriften. Forretningslokalet ble klart i 1949. Lokalet har senere blitt utvidet og pusset opp.

I Danmark og Sverige har man auksjon på fisk. Prisene svinger etter tilgang og kvalitet. I Norge har vi relativt stabile priser på sjømat.

Det nye bygget er også fiskemottak. Det er tre fiskemottak i Vestfold: Stavern, Hvasser og Sandefjord. Brødrene Berggren distribuerer i hovedsak sjømat til restauranter i Vestfold og Telemark.

Å ha et serveringssted knyttet til butikken har vist seg å være et godt valg.

Hvor kan fiskebåtene fiske? Kvotebåter er større (mer enn 35 fot) og er innom mottaket ca. en gang pr. uke. De minste båtene (35 fot og mindre) kan fiske overalt. Det er åpent fiske for alle. Det er argumenter for og i mot ordningen med kvotebåter og mindre båter. Det er en vanskelig problemstilling.

Brødrene Berggren profilerer seg på villfisk. Kvaliteten på fisken er viktig. De mottar varer fra Skagerakkysten og andre deler av kysten vår.

Det er medarbeidere fra mange nasjoner som jobber på Brødrene Berggren. De lærer opp de medarbeiderne de har. Noen har fagbrev og andre har kokkeutdanning. I dag er det ansatt 35 personer. Om sommeren øker antallet med 15-20 personer til.

Det er lite fisk i fjorden i Sandefjord. Havstrømmer, havtemperatur og saltvann/ferskvann kan være årsaker til dette. Det er mer fisk på dypt vann. Det lønner seg å bruke langt snøre: 100 m langt ☺.

Bedriftsbesøket ble avsluttet med omvisning i flotte, nye, delikate, rene og praktiske lokaler. Vi så området hvor fisken blir levert, filetert, kald og varmrøkt, frosset, pakket og sendt. Det vanket smaksprøver av ypperste klasse.
Det er ikke få av oss som ville innom Berggren dagen etter, for å kjøpe fisk til middag! 😊

Takk for en interessant omvisning, Kjell Henry!

Ref.
Eva Lill