



Inatsisartut
Att. medlem af Inatsisartut Nikkulaat Jeremiassen

09-01-2018
Sagsnr. 2018 - 403

Postboks 1601
3900 Nuuk
Tlf. (+299) 34 50 00
E-mail: isiin@nanoq.gl
www.naalakkersuisut.gl

Besvarelse af §37-spørgsmål om målsætninger for indhandling.

Du har henhold til § 37 i Inatsisartuts Forretningsorden har du stillet spørgsmål til Naalakkersuisut om hvilke målsætninger Naalakkersuisut har for indhandlingen af fisk. Dit spørgsmål er henvist til min besvarelse, som findes i nedenstående.

Spørgsmål:

Hvilke målsætninger har Naalakkersuisut i forbindelse med, at komme over vore mangeårige indhandlingsproblemer herunder ikke mindst de aktuelle indhandlingsproblemer i Kangaatsiaq's bygder?

Svar:

Naalakkersuisut fører en aktiv politik for at understøtte indhandlingsmulighederne i bygder og yderområder. Naalakkersuisut har på finansloven for 2018 afsat en pulje på 5 mio. kr. på hovedkonto 64.01.05, som kan anvendes til at yde tilskud til indhandlingsanlæg i bygder og mindre byer. Tilskuddet ydes på den baggrund i en eller flere servicekontrakter. Der er på samme hovedkonto i lighed med tidligere år afsat 7,6 mio. kr. til erhvervs- og arbejdsmarkedsudvikling i bygder og yderdistrikter. Disse midler fordeles på en række konkrete projekter i tæt dialog med de enkelte kommuner.

Med enprisreformen på el og vand er der skabt bedre rammevilkår for indhandlingsanlæg i bygder og yderdistrikter. Enprisreformen sikrer lavere vand- og elpriser særligt i bygder og yderdistrikter.

Desuden tilbydes fiskeindustrien en særlig lav takst på el og vand. Fiskeindustritaksten fastsættes til 41,5 % af enhedsomkostningen på el og vand i hver enkel by og bygd med følgende modifikation:

- Fiskeindustrien skal højst betale sammen tarif for el og vand som andre forbrugere,
- Fiskeindustrien skal som minimum betale 41,5 % af minimumsprisen for andre forbrugere.

Der er derudover indhentet besvarelse fra Departementet for Fiskeri og Fangst. Denne besvarelse er anført i nedenstående:

” Royal Greenland (RG) vil herunder kort gennemgå de anlæg, som firmaet driver i Kangaatsiaq området med indhandlingsdata, og tiltag som Royal Greenland har fortaget de forløbne 5 år.

Attu

Indhandling 2014 139 tons

Indhandling 2017 360 tons

Var lukket da RG overtog den efter Arctic Green Food konkurs. Vi har opgraderet bygninger og fryseanlæg, således de møder krav fra fødevarestyrelsen.

Vi har indkøbet og etableret 3 containere til frysevarer, således vi kan producere løbende, også når afskibningsmulighederne er begrænsede.

Vi producerer nu rogn, laver saltfisk og indfryser fisk.

Ikerasaarsuk

Indhandling 2012 222 tons

Indhandling 2017 327 tons

Anlægget er løbende vedligeholdt, således vi kan opretholde autorisation fra fødevaremyndighederne. Vi producerer saltfisk.

Niaqornaarsuk

Indhandling 2012 106 tons

Indhandling 2017 677 tons

Udvidet med 2 ekstra containere til færdigvarer således vi kan producere mere også i perioder, hvor Royal Arctic Line (RAL) har svært ved at følge deres fartplaner.

Vi har overtaget den anden del af bygningen, hvor der tidligere var servicehus. Det har betydet, at vi har kunnet udvide produktionen og forbedre vores produktions flow. Forbedringerne er endnu ikke tilendebragt, og vi vil i 2018 vil få de sidste ting på plads.

Vores største saltfisk anlæg i Grønland.

Kangaatsiaq

Indhandling 2012 390 tons

Indhandling 2017 1990 tons

Senest (december 17) har vi opsat en ekstra pladefryser, som muliggør øget filetproduktion. Samlet set har vi indkøbt 3 huse til indkvartering, en lagerbygning, opsat en tunnelfryser til store fisk og opsat filetlinje. Vores store mål er at få tilstrækkelig bemanning (fra bygder og Aasiaat), således vi kan udvide filetproduktionen til to hold og dermed øge mængderne. Det vil betyde beskæftigelse til yderligere 20 medarbejdere og øge kapaciteten og indtjeningen på fabrikken betydeligt.

Vi indfryser fisk og torskefilet til eksport.

Indhandlingsskib

Vi har flere gange i løbet af de sidste 5 år haft indhandlingsskib i området. Udfordringen er imidlertid at råvare mængderne generelt er for små og perioden for kort til at få økonomi i disse projekter. Det betyder, at det er meget vanskeligt at få skibene til at interessere sig for området uden meget store økonomiske omkostninger for Royal Greenland.

Øvrige forhold

Afskibningskapaciteten på RAL's skibe er generelt for lille i Kangaatsiaq området. Det betyder, at selvom der er afskibning af færdigvarer, så kan de ikke tømme vores lagre løbende. Konsekvensen af dette er, at vi mange gange i løbet af sæsonen i kortere perioder må lukke indhandlingen og hjemsende personalet. I 2017 er denne problematik blevet markant forværret. Seneste eksempel på dette var, at vi den 17. december måtte lukke indhandlingen i Kangaatsiaq, fordi vi ikke kunne afskibe. Afskibningen blev gennemført den 28. og 29. december, således vi kan starte op igen efter nytår. Det har betydet 14 dages lukning af produktion og indhandling, hvilket naturligvis ikke er acceptabelt.

Brøndbåden vil kunne aflaste fabrikkerne i perioder, hvor der fanges mange fisk, som det f.eks. var tilfældet i december 2017. Det er dog yderst usædvanligt, at fiskeri med bundgarn på denne årstid giver så godt udbytte. Vi har i sæson 2018

planer om at betjene Kangaatsiaq området og Diskobugten med brøndbåden, såfremt der bliver givet tilladelse til det.


Generelt

Vi har set en stigning i produktion i perioden 2012 til 2017 fra 857 tons til 3354 tons (uden indhandlingsskib), hvilket svarer til en stigning på næsten 400%. Det er meget glædeligt, at det har kunnet lade sig gøre. Vi er dermed meget fortrøstningsfulde for fremtiden, da vi har fuldført flere gode tiltag, og RAL har forbedret sin besejling – om end afskibningskapaciteten på RAL's skibe, som nævnt ovenstående, fortsat generelt er mindre end ønsket. Vi forventer derfor, at også i årene fremover vil de øgede mængder af fisk, komme både medarbejderne og fiskerne til gavn.

Royal Greenland har med ovennævnte givet redegørelse over indhandlingen i Kangaatsiaq og omegn.”

Inussiarnersumik inuulluaqqusillunga

Med venlig hilsen


Hans Enoksen