



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

EFTERÅR 2017 · NR. 2

# NAVIGATIO



Produktion og  
Fiskekøb

Navn	Produktion	Fiskekøb	Produktion	Fiskekøb	Produktion	Fiskekøb
BRUN	1014	1014	1014	1014	1014	1014
ALSK	1014	1014	1014	1014	1014	1014

Rekordtid  
Vagt / Warden  
7000 - 5000  
Skriv 12345



# Værdi

Regelmæssige læsere af Navigatio kan selvfølgelig huske Royal Greenlands mission udenad – men bare for en sikkerheds skyld gentager jeg den lige her:

“Vi maksimerer på bæredygtig vis værdien af de nordatlantiske marineressourcer til gavn for de samfund, vi er til stede i, og for vores ejere.”

Den del af missionen, jeg gerne vil tage fat i i dette nummer af Navigatio, er den med, at “vi maksimerer værdien...”

Hvad betyder det i praksis at maksimere værdien af de ressourcer, vi har adgang til? Jeg er bange for, at vi er nødt til at starte med noget matematik.

Den samlede værdi af de naturressourcer, som en virksomhed (eller et land eller en region) råder over, er lig med:

Mængden af fiskede ressourcer  $X$   
(Salgspris per kg –  
Produktionsomkostning per kg)

Værdien af ressourcerne kan derfor øges enten ved at fiske noget mere, ved at sælge produkterne til en højere pris eller ved at producere dem billigere. Det lyder enkelt nok, men i praksis er det lidt vanskeligere. Der er også en fjerde måde at øge værdien af ressourcerne på, men den gemmer vi til sidst.

## Øge mængden af fiskede ressourcer

Det, der kendetegner vores produkter, er, at de praktisk talt alle er baseret på vilde bestande (i modsætning til farmede).

I Royal Greenland er det vores meget stærke holdning, at alt fiskeri skal foregå bæredygtigt. Det betyder, at vi ønsker en fiskeriforvaltning, der i videst muligt omfang er baseret på fakta og på videnskabelige vurderinger af fiskebestandene.

Det sker, at vi er uenige med biologerne om deres vurderinger. I de tilfælde argumenterer vi ikke for, at fiskeriforvaltningen skal ignorere de videnskabelige vurderinger. I stedet drøfter vi de data og de modeller, der ligger til grund for vurderingerne, med biologerne for at forstå

hvorfor deres vurderinger måtte adskille sig fra det, vi i praksis ser i fiskeriet.

Når vi skal maksimere værdien af de nordatlantiske naturressourcer, kan vi derfor ikke bare gå ud og fiske nogle flere fisk.

Men der er to ting, vi kan gøre i forhold til de fiskede mængder. For det første kan vi sikre, at de kvoter, der er givet ud fra en bæredygtig forvaltning, vitterlig fiskes. Det lyder måske mærkeligt, men i de fleste af de områder, vi fisker i, er der hvert år ved årets udgang ikke-fiskede kvoter tilbage i havet.

For det andet kan vi gøre vores til at sikre, at de ressourcer, som i dag ikke udnyttes eller kun udnyttes utilstrækkeligt, bliver gjort kommercielle. Det kan være hummere, søpølser, søpindsvin, kammuslinger, lodde, eller noget helt syvende afhængigt af, hvor vi er.

## Producere vores produkter billigere

Royal Greenland er dygtig til at producere effektivt. Vi er bedre end de fleste til at sikre høje udbytter med lavt forbrug af arbejdstimer, vand og energi.

Vi kan altid blive bedre – og det skal vi hvert eneste år. Hver eneste kvarte og halve procent effektivitet tæller. Når man som vi sælger over 100.000 tons færdigvarer om året, kan selv små forbedringer i produktionen blive til store værdier på bundlinjen.

Når vi taler om at maksimere værdien af vores ressourcer, er det naturligvis også de mange små, løbende forbedringer vi taler om. Men det er også mere radikale tiltag.

Det væsentligste her er udnyttelsesgraden af de fisk og skaldyr, vi fisker eller indhandler. Når vi fileterer en fisk eller piller en reje, er det kun 35-40 procent af fangstvægten, som bliver til filet eller pillet reje. Vi kan skabe endog meget stor værdi ved også at udnytte de resterende 60-65 procent.

Det er heldigvis noget, vi allerede er gode til, når det f.eks. drejer sig om hellefisk og til dels om rejer, men det er et område, hvor vi har et stort potentiale til at blive bedre – og dermed få en højere værdi ud af hvert eneste kilo fisk eller

skaldyr, vi har rådighed over.

## Sælge vores produkter til højere priser

Vores produkter sælges i benhård konkurrence med tilsvarende produkter fra andre producenter, men den hårdeste konkurrence kommer sådan set fra andre fisk, herunder de farmede, og fra helt andre produkter som kylling, gris og for den sags skyld sojaprotein.

Når man besøger et tysk supermarked eller en kinesisk online-butik, får man et godt indtryk af, hvor mange valgmuligheder verdens forbrugere har. Det betyder – desværre for os – at vi ikke bare kan sætte priserne, som det passer os. De skal nøje afstemmes med priserne på varmtvandsrejer, kyllingefødder, tofu og T-bone steak (afhængigt af, hvor i verden vi er).

Men det, vi kan gøre, og det, vi i stor udstrækning gør, er at sikre, at hver eneste reje, krabbe, hellefisk eller torsk havner hos netop den kunde, som synes produktet er mest værd. Hvis vi kigger på de produkter, der stammer fra Grønland, så havnede de for 25 år siden stort set alle på europæiske tallerkener. I dag er det over en tredjedel, som bliver spist i Asien.

Den udvikling er ikke sket af sig selv. Den er sket, fordi dygtige sælgere og forretningspartnere har evnet at placere vores produkter i vækstmarkeder, som både geografisk og kulturelt ligger meget langt fra de mere traditionelle markeder. Derigennem har vi opnået højere priser for vores produkter og dermed genereret en højere værdi.

## Den fjerde måde: Producere nye og bedre produkter

Vi arbejder for, at alle fisk, der kan fiskes bæredygtigt, bliver fisket. Vi effektiviserer løbende vores produktion. Vi øger udnyttelsesgraden af de fisk og skaldyr, vi fanger og indhandler. Vi sikrer løbende, at den enkelte reje eller krabbe bliver solgt i det marked, som værdsætter den mest.

Vi gør i det hele taget mange ting rigtigt i forhold til at maksimere værdien af de ressourcer, vi har adgang til.

Der, hvor der for alvor er et arbejde, der kan og skal gøres, er at foretage en yderligere foræd-





ling af vores produkter, så at de får en markant højere værdi for vores kunder og forbrugere. Det medfører som regel større produktionsomkostninger, men så længe salgsspriserne stiger endnu mere, bliver der skabt værdi.

Der er mange gode eksempler på, at vi skaber værdi ved at forædle vores produkter, f.eks. anvendelsen af hellefiskefriller til sushi-toppings eller forvandlingen af lavkvalitets indenskærs sommertorsk til højkvalitets Nutaqaq-produkter. Den type spørgsmål, vi skal stille os selv – og besvare, er:

- Hvad skal der til, for at den kogte og maskinpillede reje bliver lige så attraktiv i smag, farve, tekstur og udseende som den håndpillede søkogte reje?

- Hvad skal der til, for at vi kan levere ferske produkter til de traditionelle markeder i Europa og Nordamerika? Og måske senere til Asien?
- Hvad skal der til, for at vi kan forsyne markederne i Europa med tilstrækkelig mange torskefileter, som vi vel at mærke selv har fileteret?
- Er vores traditionelle sortimenter og indpakninger de rigtige i forhold til de nye online-markeder?
- Osv., osv.

Spørgsmålene kan kun besvares i et nært samarbejde mellem vores fabrikker, vores driftschef, vores salgsselskaber og vores kategorichefer. Svarene kræver nemlig indsigt i både markederne og produktionen.

På vores bedste dage fungerer det samarbejde fantastisk godt – og så maksimerer vi værdien af vores ressourcer til glæde for både vores kunder og os selv. Når det lykkes, er der ikke mange i branchen, som når op på siden af Royal Greenland.

Mit nytårsforsæt for 2018 er, at vi skal have så mange af vores bedste dage som overhovedet muligt!

Mikael Thinghuus  
Administrerende direktør

Royal Greenland A/S · Postboks 1073 · 3900 Nuuk · Tlf. +299 36 13 00 · Fax: +299 32 33 49  
royalgreenland@royalgreenland.com · www.royalgreenland.gl · www.royalgreenland.com

NAVIGATIO UDGIVES AF ROYAL GREENLAND A/S  
Bladet er gratis og kan bestilles hos  
royalgreenland@royalgreenland.com

ANSVARSHAVENDE REDAKTØR:  
Kåte Hansen, kaha@royalgreenland.com

LAYOUT: Info Design aps  
TRYK: Specialtrykkeriet Viborg as



Færdigproducerede Nutaaq Cod fileter, inden de fryses, pakkes og sendes til kunder.

## Royal Greenlands torskprodukt bliver revet væk

- Årets torskprodukt fra Royal Greenland bliver revet af hylderne af europæiske, amerikanske og asiatiske kunder, og vi forventer at have helt udsolgt af torskprodukt inden den nye sæsonstart, siger kategorichef i Royal Greenland, Niels Wann Jensen. Han siger, at Royal Greenland i år har formået at forædle større mængder torskprodukt, og at det har været muligt på grund af mindre indhandling af råvarer.

- Den totale indhandling af torsk er mindre i forhold til sidste år. Til gengæld er forædling af torskprodukt på Royal Greenlands fabrikker øget. Vi har i år især koncentreret os om at øge filetproduktion, hvilket er i tråd med vores mål om at forædle mere i Grønland, siger Niels Wann Jensen.

### Fokus på fileter

Produktion af torskprodukt som filet foregår på de store fabrikker i Paamiut, Maniitsoq, Sisimiut, Kangaatsiaq og nu også Qasigiannuit.

- Vi har 26 indhandlingssteder for hovedkapet torsk samt otte anlæg for salttorsk. Vi har helt udsolgt af begge varegrupper, siger Niels Wann Jensen.



En fisker fra Sisimiut indhandler sin fangst. Billedet er taget i juni 2017.

Da indhandlingen af torsk til Royal Greenlands fabrikker har været mindre end sidste år, har der været fokus på produktion af fileter.

- Produktionen af fileter i Kaangatsiaq er øget væsentligt i år. Og det er til trods for udfordringer med mangel på arbejdskraft og logistik hos Royal Arctic Line. Også i Paamiut er der produceret filet, selvom torsken ikke er let at finde i området. Sermilik, som er Royal Greenlands eget fartøj, har fisket torsk udenskærs

og leveret til Paamiut, hvilket har sikret produktionen, siger Niels Wann Jensen.

I år begyndte Royal Greenlands fabrik i Qasigiannuit, der tidligere hovedsageligt producerede hellefisk, også at producere torskprodukt.

- Det er godt i forhold til de udfordringer, vi ser for hellefisken i Diskobugten. I fremtiden skal vi øge produktionen af torsk i Qasigiannuit, hvilket vil hjælpe til med at sikre beskæftigelsen på fabrikken, siger Niels Wann Jensen.

Royal Greenlands fabrik i Sisimiut har i år forædlet 30 procent færre torskfileter. Det skyldes mindre indhandling af råvarer samt udfordringer med mangel på arbejdskraft, der medførte produktion i et-holdskift det meste af sæsonen.

I Maniitsoq er indhandlingen af levende torsk øget, og det samme er filetproduktionen af Nutaaq Cod, der i år er øget med tyve procent.

### Mål at øge forædling

Kategorichefen fortæller, at det er Royal Greenlands mål at øge forædling af torskprodukt i Grønland.



*Fiskere i Maaniitsoq opbevarer deres fangst i netbure, inden indhandling til en brøndbåd. På billedet ses fiskeri i Maniitsoq-området.*

- Jo mere vi forædler, jo højere indtjening. Men blandt andet mangel på arbejdskraft har gjort dette umuligt. Derfor sælges størstedelen af den grønlandske torsk som hel fisk til europæiske firmaer, der sender fisken til Kina til videre forarbejdning. Størstedelen vender så tilbage til Europa igen som filetprodukter.

- Vores fokus og mål er at øge forædlingen i Grønland. Men det kræver arbejdskraft, hvilket der er fokus på at få løst, siger Niels Wann Jensen.

Målet er at få udnyttet hele fisken, også for mindre fabrikker og anlæg.

- Vi arbejder også behærdigt på at blive i stand

til at udnytte hele fisken. Det gælder både i de små og store produktionsenheder i Grønland. Så ud over mangel på arbejdskraft er der også fokus på at få forædlet biprodukterne af torsken, siger Niels Wann Jensen.

Niels Wann Jensen oplyser, at Royal Greenland stadig har nogle udfordringer med kvaliteten af den hele fisk, der fryses ind, men at Royal Greenlands produkter generelt får ros af kunderne.

Tekst: Inga Egede, ineg@royalgreenland.com

Foto: Niels Wann Jensen.



*I år har Royal Greenland haft fokus på produktion af torskefileter. På billedet ses medarbejdere i Sisimiut i gang med torskefiletproduktion.*





Torsk holdes levende, indtil de er fodertomme. Når de er bragt til fabrikken fra brøndbåden, opbevares fisken i transittanke indtil aflivning kort før produktion.

## Levende torsk - succes trods forhindringer

Indhandling af levende torsk til en brøndbåd i havet omkring Maniitsoq-området og produktion af Nutaaq Cod på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq har udviklet sig siden det første forsøg i 2014. Derfor satses der til næste år på øget produktion og større salg.

I år er indhandlingen og produktionen af Nutaaq Cod til trods for forhindringer øget med cirka 20 procent i forhold til sidste år, og Royal Greenland satser på yderligere at øge produktionen i 2018. For at øge produktionskapaciteten yderligere skal der til næste forår opsættes bure ved kajen ved fabrikken i Maniitsoq. I 2018 overvejer Royal Greenland også at involvere fiskere i Sisi miut og Nuuk området.

- Ved at opsætte bure ved kajen kan brøndbåden helt uafhængigt af produktionen på fabrikken levere fisk og dermed hente flere fisk i fiskernes netbure i fjordene ved Maniitsoq, siger Sten Sørensen, der er driftschef i Royal Greenland, og fortsætter:

- I den forbindelse overvejer vi også at involvere



Færdigprodukter af det delikate Nutaaq Cod, som der er stor efterspørgsel på.

fiskerne længere nordpå op til Sisimiut og sydpå til Nuuk-området.

### Forhindringer

Fiskeri af levende torsk blev igen i år en succes. Fiskene fanges i bundgarn og holdes levende i netbure, indtil de er fodertomme, hvorefter de transporteres i brøndbåd til Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq, hvor de umiddelbart efter

aflivning produceres til det delikate produkt Nutaaq Cod.

- Til trods for forhindringer i fiskeriet har fiskerne i Maniitsoq siden slutningen af maj og frem til slutningen af oktober indhandlet 5.500 tons torsk. Vi forventer, at fiskerne kan nå at indhandle 6.000 tons torsk, inden sæsonen er omme, siger Sten Sørensen.

Sten Sørensen siger, at ændringer, der blev foretaget i 2016, har båret frugt i år, fordi fabrikken formåede at producere effektivt lige fra start.

- Vi har haft glæde af de ændringer, der blev foretaget i 2016. Både fiskerne og vores medarbejdere har nu fået så mange erfaringer, at produktionen kører stabilt og uden afbrydelse. Det er den væsentligste årsag til, at det trods dyk i fiskeriet i august og september er lykkedes at øge mængderne væsentligt, siger Sten Sørensen, og fortsætter:

- Årets produktion af Nutaaq Cod startede senere end tidligere år på grund af den hårde vinter i år. Vi startede først op i slutningen af maj må-



Fabriksmedarbejdere på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq behandler Nutaaq Cod fileter med varsomhed.

ned. Det gik godt med fiskeriet og produktionen indtil august og september, hvor torsken blev helt væk.

- Det overaskede os ikke, at torsken var svært tilgængelig i august og september, men at det var så massivt, kom noget bag på os. I den kommende sæson vil vi fokusere på øget kapacitet til opbevaring og se på, om der skulle være alternative fiskerimetoder, der kan suppleres med.

#### Satser på større salg

Nutaaq Cod, der produceres som filet, hel fisk og fersk, bliver hovedsagelig solgt på fiskemarkederne og til restaurationsbranchen i europæiske lande som Spanien, England og Tyskland.

- De fleste filetprodukter sælges i Spanien, hvor størstedelen afsættes på fiskemarkedet i Madrid, mens England, som er den næststørste aftager, sælger størstedelen til pubberne, som anvender dem til fish and chips. Vi satser på et større salg til resten af Europa til næste år, og specielt Tyskland har vi store forventninger til, oplyser produktchef i Royal Greenland, Niels Wann Jensen, der også oplyser, at en stor del af de hovedkappede Nutaaq Cod torsk sælges til USA, hvor de bliver viderebehandlet til fileter.

Tekst: Inga Egede,  
ineg@royalgreenland.com  
Foto: RG



England, som er den næststørste aftager af Nutaaq Cod fileter, sælger størstedelen til pubberne, som anvender dem til fish and chips.





*Hans Peter Kreutzmann og hans tre makkerer venter på brøndbåden Maniitsoq ved det ene netbur på deres fiskested i Appamiut Kangerluarsuat.*

## Fiskerne indhandler levende torsk på havet

- Det går rigtig godt, og jeg er meget tilfreds, siger fisker Hans Peter Kreutzmann smilende. Han og hans tre makkerer er glade og tilfredse, for de har netop indhandlet cirka 61 tons levende torsk til Royal Greenlands brøndbåd "Maniitsoq".

Hans Peter og hans makkerer indhandlede deres fangst på havet i fjorden ved Appamiut Kangerluarsuat, cirka 30 sømil nord for Maniitsoq, på denne kølige og sigtbare efterårs morgen den 18. oktober 2017.

Fiskerne og besætningen på brøndbåden Maniitsoq havde forinden, i mere end to timer, været travlt beskæftigede med at pumpe de 61 tons levende torsk, der var fanget med to bundgarn og siden overført til to netbure. Her havde torskene opholdt sig i cirka otte dage uden føde indtil i dag, hvor brøndbåden skal transportere de levende torsk til Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq. Her skal de opholde sig, indtil de skal produceres til det delikate produkt Nutaaq Cod.

### 30 sømil til fiskestedet

Vi ankom til fiskernes fiskeområde cirka to timer tidligere med brøndbåden Maniitsoq efter at have sejlet de cirka 30 sømil på tre en halv time fra Maniitsoq og nordover til Appamiut Kangerluarsuat, hvor Hans Peter og hans tre makkerer i tre joller ventede på at indhandle deres fangst til brøndbåden.

Makkerparret arbejder for en anden fisker, der ejer en større kutter i Maniitsoq. Ejeren af kutteren ejer også de tre joller, som Hans Peter og hans tre makkerer benyttede, da de satte de to bundgarn og siden overførte torskene til de to netbure, der også ejes af kutterejeren. Fiskerne sejlede hver dag i de tre dage de 30 sømil til og fra Maniitsoq og Appamiut Kangerluarsuat for at overføre torsk fra bundgarn til netbure.

Fiskerne skal også være til stede under pumpningen af torsk fra netbure til brøndbåd, og det er uanset vejrliget under hele torskesæsonen fra tidligt forår og frem til sent efterår, indtil torsken forsvinder fra Maniitsoq området.

- Vi har fyldt de to netbure op i løbet af tre dage, mens der endnu var mange torsk her i Appamiut Kangerluarsuat. Den 9. oktober "lukkede" vi de to netbure, hvor torskene indtil i dag har opholdt sig for at få tømt mavesækkene. Så vi vidste faktisk ikke, hvor mange tons der var i netburene indtil i dag. Derfor er vi mere end tilfredse med de 61 tons, vi nu indhandler, siger Hans Peter Kreutzmann.

### God indtjening

Selvom de fire fiskere samt deres chef skal dele indtægten af de netop indhandlede torsk, får de fire makkerer alligevel en stor klat penge for indhandlingen af deres fangst.

- Ja, vi får en god indtjening på de 61 tons, men det kan jo være, at vi ikke får nogen god indtjening i næste uge eller ugen efter, siger Hans Peter Kreutzmann, og fortsætter:

- Sidste år havde vi en meget god fiskesæson, hvor vi formåede at indhandle cirka 1.000 tons. I år har der været færre fisk, men lige i dag er jeg



godt tilfreds med fangsten. Torsken er nu væk her fra Appamiut Kangerluarsuat. Derfor skal vi i dag flytte vores bundgarn og netbure til andre fiskeområder.

#### Henter fisk efter en liste

Og det er mængderne af torsk og tiden for opholdet i netburene, der er afgørende for, hvornår og hvilke fiskeområder, brøndbåden Maniitsoq sejler til for at pumpe torsk fra fiskernes netbure fra Atammik-området 50 sømil syd for Maniitsoq og Kangaamiut-området 60 sømil nord for Maniitsoq.



- Det går rigtig godt, og jeg er meget tilfreds, siger fisker Hans Peter Kreutzmann smilende. Han og hans tre makkerer i forgrunden indhandlede i alt 61 tons levende torsk på deres fiskested i Appamiut Kangerluarsuat.

På denne efterårsdag var det planen, at brøndbåden Maniitsoq skulle pumpe fire netbure, to i Appamiut Kangerluarsuat og to mere i Tunua området, to timers sejlads nord for Appamiut Kangerluarsuat.



Hans Peter Kreutzmann (bagest) og hans tre makkerer er meget tilfredse med deres fangst.

- Da vi kun kan have cirka 85 tons levende torsk i lasten, kunne vi kun pumpe de to netbure i Appamiut Kangerluarsuat og et netbur med 21 tons torsk i Tunua området i dag. Fiskeren med det andet fyldte netbur i Tunua må vente med at indhandle til engang i næste uge, for vi skal til Atammik-området og hente flere fisk i morgen, siger skipper på Maniitsoq, Jakup Lisberg, og fortsætter:

- Vi henter fisk efter en liste, som vi følger. Når fiskerne har fyldt deres netbure op, ringer de og meddeler det til os. Da fiskene skal være fodertomme, når vi henter dem fra netburene, følger vi listen og når frem til fiskernes netbure et efter et inden for fire og fjorten dage efter, at de er overført fra bundgarn til netbure.

Under arbejdet med dagens indhandling af de tre netbure med i alt 82 tons levende torsk sørgede tre ud af otte besætningsmedlemmer på brøndbåden for, at pumpning af fiskene gik rigtigt for sig. De sørgede for sortering af fisk, så de små fisk røg ud i havet igen, samtidig med at de sørgede for vejning af indhandlingen. De sørgede også for, at de levende fisk røg ned igennem slisken og ned i de fem tanke, hvor fisken holdes levende under sejladsen til Maniitsoq, hvor de pumpes til transittanke ved Royal Greenlands fabrik. Her holdes de i live, indtil dagen efter eller inden for de nærmeste dage produceres til Nutaq Cod.

Tekst & Foto: Inga Egede, [ineg@royalgreenland.com](mailto:ineg@royalgreenland.com)



De levende torsk pumpes over i skibets tanke og transporteres til fabrikken, hvor de opbevares i transittanke, indtil produktionen.



Frans Petersen og Poul Zeeb fortæller, at jollefiskere altid arbejder sammen om deres bundgarn. På billedet er brøndbåden "Maniitsoq" i gang med at pumpe torsk hos fiskere i fjorden nord for Maniitsoq by.

## Jollefiskere flerdobler deres indkomst

Jollefiskere, der indhandler levende torsk til Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq, har ikke bare øget deres indkomst siden de startede fiskeriet. Det fysisk hårde arbejde som jollefisker er også blevet meget lettere, da fisken, der fanges i bundgarn, overføres til netbure, inden fangsten indhandles til en brøndbåd ved fiskeområderne.

- Siden jeg startede med at indhandle levende torsk til Royal Greenland, er min indkomst firdoblet, siger jollefisker i Maniitsoq, 54-årige Frans Petersen.

Frans Petersen har i år sammen med 78 andre jolle- og kutterejere i Maniitsoq-området fanget i alt 5.500 tons torsk i bundgarn, der levende overføres til netbure, indtil torsken indhandles til brøndbåden Maniitsoq, der sejler råvarerne til produktion i Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq.

60-årige Poul Zeeb, der også er jollefisker, er meget tilfreds med at indhandle levende torsk: - Jeg har været gigtplaget i mange år. Derfor er mit arbejde som jollefisker blevet meget lettere

for min krop, fordi det meste af min fangst nu indhandles levende til brøndbåden, der er indsat i nærheden af vore fiskesteder i fjordene i Maniitsoq-området.

Royal Greenland startede i 2014 et forsøgsfiskeri og produktion af specialproduktet Nutaq Cod, torsken der holdes levende, lige indtil den produceres fodertom på fabrikken i Maniitsoq. I de første to år var det hovedsagelig kutterejere i Maniitsoq, der leverede råvarerne til produktet. Siden har produktionen og fiskeriet udviklet sig. Siden 2016 har flere og flere fiskere - også jollefiskere - indhandlet levende råvarer til produktion af Nutaq Cod. I 2016 indhandlede 40 fiskere i alt 4.500 tons levende torsk, mens 79 fiskere frem til oktober i år har indhandlet 5.500 tons levende torsk.

### Økonomisk vækst i hele byen

Frans Petersen har fisket som jollefisker siden 1996. Han har ligesom de fleste andre fiskere i Maniitsoq tidligere indhandlet rensede - og ofte også hovedkappede - torsk til Royal Greenlands fabrik. Han overgik til at fiske og indhandle levende torsk i 2016.

- Efter at vi jollefiskere fik mulighed for at indhandle levende torsk i 2016, er livet som jollefisker ikke bare blevet fysisk lettere, men vores økonomi er også blevet meget bedre, fordi det er muligt at indhandle langt større mængder torsk over en længere periode end tidligere. Tidligere var fiskesæsonen kortere, og vi skulle rense og hovedkappe fiskene, før vi indhandlede til fabrikken. Nu kan vi "bare" overføre torsk til netburene, som vi indhandler levende til brøndbåden i vore fiskeområder, siger Frans Petersen.

- Fiskeriet er på alle måder blevet lettere. Før i tiden tog vi fire mand af sted på fiskeri tidligt om morgenen og var hjemme sen aften. Dengang var vi for eksempel fire mand i tre joller om at tømme bundgarn og rense fisk. I dag er vi som oftest to om at overføre torsken til netburene og kun en time om at få fangsten pumpet til brøndbåden, siger Frans Petersen, der også siger, at det ikke kun er fiskerne, der mærker den økonomiske vækst.

- Hele byen mærker den økonomiske vækst. Min familie og jeg har fået langt bedre levevilkår. Vi





- Siden jeg startede med at indhandle levende torsk til Royal Greenland, er min indkomst fire-doblet, siger jollefisker i Maniitsoq, 54-årige Frans Petersen.

har fået udbygget vores hus, hvilket er betalt. Jeg har også fået råd til at købe nye redskaber til fiskeriet. Så i dag ejer jeg og min makker tre bundgarn mod tidligere to. Jeg har også købt et netbur og lejer to af Royal Greenland, siger Frans Petersen, og tilføjer:

- Inden fisken vejes under pumpning til brøndbåden, sorteres de små fisk fra. Derfor vil jeg betegne fiskeriet som bæredygtigt.

#### Bedre tid og råd til vedligeholdelse af redskaber

60-årige Poul Zeeb, der tidligere har arbejdet som fisker og fiskerikontrollør i trawlere, har fisket som jollefisker i de sidste 15 år. Han fortæller, at indhandlingen af levende fisk gør fiskerierhvervet som jollefisker meget lettere:

- Tiden til at fiske er blevet længere, og ikke mindst er vores, jollefiskernes, indkomst øget mærkbart. Min egen indkomst er fordoblet. Vi har også fået bedre tid til at vedligeholde vores fiskeredskaber og er blevet i stand til at fange flere fisk, fordi vi nu overfører indholdet af vore bundgarn til netburene.

- Tidligere skulle vi jo rense og hovedkappe torsk, inden vi skulle sejle ind til fabrikken for at indhandle. Rensning og hovedkapning af fisk tager meget lang tid og er ikke mindst meget hårdt for vores kroppe.

- Når der er mange fisk i sommerperioden, må vi stadig til tider rense og hovedkappe fisk, når vores netbure er fyldt op. Der skal være mindst cirka 20 tons fisk i netburene, når de hentes af brøndbåden. Vi renser og hovedkapper fisk, når vi har ventet for længe på at få tømt vore fyldte netbure af brøndbåden, der henter fisk i netburene et efter et fra de mange fiskesteder i fjordene ved Maniitsoq området.

Poul Zeeb mener, at der skal findes en løsning på problemet med de efterhånden mange netbure og kun én brøndbåd.

- Vi er efterhånden mange fiskere i Maniitsoq by og bygder, der er med i fiskeriet af levende torsk og ejer netbure eller lejer dem af Royal



- Vi har fået bedre tid til at vedligeholde vores fiskeredskaber og er blevet i stand til at fange flere fisk, fordi vi nu overfører indholdet af vore bundgarn til netburene, siger Poul Zeeb.

Greenland. Spørgsmålet er, om det på sigt kan lade sig gøre at udvikle denne form for fiskeri med kun én brøndbåd, siger Poul Zeeb.

Royal Greenland forventer, at der indhandles mere end 6.000 tons levende torsk inden torskesæsonen i Maniitsoq området stopper, formodentlig omkring 1. december i år. I skrivende stund, den 25. oktober, er der indhandlet 5.500 tons levende torsk.

Tekst & Foto: Inga Egede, [ineg@royalgreenland.com](mailto:ineg@royalgreenland.com)



- Inden fisken vejes under pumpning til brøndbåden, sorteres de små fisk fra. Derfor vil jeg betegne fiskeriet som bæredygtigt, siger Frans Petersen



- Kineserne integrerer sig blandt deres grønlandske kolleger og i befolkningen i byen, fortæller Susanne Marie Knudsen. På billedet spiser lokale sammen med deres kinesiske kolleger i kantinen.

## Kinesiske medarbejdere har en positiv indflydelse

De 17 kinesere, der i foråret 2017 ankom til Maniitsoq for at arbejde i Royal Greenlands fabrik, har en positiv indflydelse på produktionen på fabrikken, siger fabrikschef i Maniitsoq, Susanne Marie Knudsen.

- Kineserne arbejder hurtigt og er lærenemme, når de bliver instrueret i nye arbejdsgange. Da de møder på arbejde til tiden og møder op hver dag, kan vi starte produktionen til tiden og producere i morgen- og aftenhold, hvilket har øget vores produktion på fabrikken, siger Susanne Marie Knudsen, fabrikschef i Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq.

De kinesiske medarbejdere udfører forskellige arbejdsopgaver i produktionen på fabrikken på lige fod med lokale medarbejdere.

### Lokale glade for nye kolleger

- Alle vore kinesiske medarbejdere har arbejdet på fiskefabrik før og har derfor erfaring i at udføre arbejdsopgaver på en fiskefabrik. De nye medarbejdere blev sat til at udføre de opgaver, de oprindeligt var vant til at udføre. De har fra

første arbejdsdag hver især fulgt en grønlandsk medarbejder, som de følger hele dagen, og det fungerer rigtig godt, siger Susanne Marie Knudsen, der også oplyser, at de lokale medarbejdere er meget glade for deres nye kolleger.

- Kineserne har en positiv indflydelse på fabrikken. Vi har været i stand til at producere kontinuerligt, og vore stabile lokale medarbejdere er også meget glade for deres nye kolleger, fordi de ved, at produktionen er i gang i både morgen- og aftenhold, og at kineserne ligesom de selv møder på arbejde, siger fabrikschefen.

Kineserne deltager på lige fod med deres grønlandske kolleger i faste månedlige medarbejdermøder på fabrikken, hvor medarbejdere og ledelse diskuterer status på produktionen og fravær blandt medarbejderne. Under medarbejdermøderne informeres de kinesiske medarbejdere af en kinesisk tolk, der er ansat på fabrikken.

### Sproglige og kulturelle barrierer

Susanne Marie Knudsen siger dog, at de under-



- Vore kinesiske medarbejdere har fra første arbejdsdag hver især fulgt en grønlandsk medarbejder hele dagen på arbejdet, hvilket fungerer rigtig godt, siger Susanne Marie Knudsen.

vejs møder nogle sproglige og kulturelle problemer på deres arbejdsplads med de nuværende 160 ansatte, hvoraf de 17 kun taler kinesisk. Det er nødvendigt og en stor hjælp, at de har en kinesisk tolk til rådighed.

- Den eneste ulempe ved at have kinesiske medarbejdere på fabrikken er de sproglige problemer, der opstår i forbindelse med formidling af meddelelser til medarbejdere på grønlandsk.



Hold-it marluk  
2 Skift / 2 Shift  
两班运行

**Pilersaarutit**  
**Production plan**  
**Produktionsplan**  
生产计划

Aktuueq  
Uge / Week  
# 42

Ataasinngorneq Mandag / Monday 星期一	Marlunnngorneq Tirsdag / Tuesday 星期二	Pingasunngorneq Onsdag / Wednesday 星期三	Sisamannngorneq Torsdag / Thursday 星期四	Tallimannngorneq Fredag / Friday 星期五	Arfiningngorneq Lørdag / Saturday 星期六	Sapaat Søndag / Sunday 星期日
SAARULLIT TISAT AMILLIT FILET SKIN ON 原料车间 产品车间	SAARULLIT TISAT AMILLIT FILET SKIN ON 原料车间 产品车间	SAARULLIT TISAT AMILLIT FILET SKIN ON 原料车间 产品车间	SAARULLIT TISAT AMILLIT FILET SKIN ON 原料车间 产品车间	SAARULLIT TISAT AMILLIT FILET SKIN ON 原料车间 产品车间	TONTISSIOGTORAS- SANNITLAG NO PRODUCTION TONTIUK KAMMATIUK PROCUREMENT IS OPEN FOR THE LOCAL FISH 休息	TONTISSIOGTORAS- SANNITLAG NO PRODUCTION TONTIUK KAMMATIUK PROCUREMENT IS OPEN FOR THE LOCAL FISH 休息

**Nakutilliisoq**  
**Vagt / Warden**  
MIKAEL 588382  
JENNA 229776

Den ugentlige arbejdsplan er nedskrevet på grønlandsk, engelsk og kinesisk. Den hænger på fabrikkens gang, så alle kan se den.

I sådanne situationer er det ikke nok at benytte forskellige hjælpemidler som apps og google translate, som vi jo har til rådighed. Derfor er det en stor hjælp for os, at der er ansat en kinesisk tolk, der kan oversætte for os, især i forbindelse med formidling af arbejdsmetoder og arbejdsgange, siger Susanne Marie Knudsen, der også har glæde af tolken i forbindelse med kulturelle barrierer.



De kinesiske medarbejdere har arbejdet på fiskefabrik før og har derfor erfaring med at udføre arbejdsopgaver på en fiskefabrik.

- Kinesernes og vores kultur er meget forskellige, og de har en hel anden indstilling til arbejdsmoral. De er for eksempel vant til lange arbejdsdage, hvor nogle endog er vant til at arbejde 24 timer ad gangen, mens vi her i Grønland er vant til færre arbejdstimer og har en elleve timers regel, som vi skal følge. Det var især i starten meget svært at få dem til at forstå, at

vi har regler, vi skal følge. Så også i den forbindelse har tolken været til stor hjælp for ledelsen på fabrikkens, siger Susanne Marie Knudsen, og fortsætter:

- Så jo, kommunikationen er en udfordring. Men kineserne kommunikerer åbenbart udmærket med deres grønlandske kolleger, som de følger på arbejdet. For når andre end den, de følger, prøver at instruere dem, forstår de ikke, hvad der bliver sagt, men de forstår, når den kollega, de følger, instruerer dem. Så det har stor betydning, at de har faste kolleger, som de følger på deres arbejdsdage.

#### Flere egnede som ledere

Fabrikschefen siger, at kineserne er dygtige fabriksarbejdere, og at der blandt de kinesiske medarbejdere er flere, der egner sig til lederjobs på fabrikkens.

- Vore kinesiske medarbejdere er dygtige og hurtigt til deres opgaver på fabrikkens. Vi bruger ikke nær så megen tid på at instruere kineserne i nye arbejdsmetoder i forhold til nye lokale medarbejdere, fordi kineserne lærer meget hurtigt. Og faktisk er der flere blandt vore kinesiske medarbejdere, der er egnede til lederjobs på fabrikkens. Men desværre er det sproglige en forhindring. Kineserne integrerer sig blandt deres grønlandske kolleger og i befolkningen i byen.



- Da kineserne møder på arbejde til tiden og møder op hver dag, kan vi starte produktionen til tiden og producere i morgen- og aftenhold, hvilket har øget vores produktion på fabrikkens, siger fabrikschef Susanne Marie Knudsen.

De viser også interesse for at lære grønlandsk, men på nuværende tidspunkt kan vi ikke benytte vore egnede kinesiske kolleger i lederjobs, siger Susanne Marie Knudsen.

De 17 kinesiske medarbejdere i Royal Greenlands fabrik samt de 19 andre, der arbejder på Royal Greenlands fabrikker i Uummannaq, Ilulissat og Qasigiannuit, har en toårig kontrakt med Royal Greenland.

Tekst: Inga Egede, ineg@royalgreenland.com  
Foto: Marie Kuitse Kristensen & Inga Egede

# Kinesere føler sig velkomne og respekterede i Maniitsoq

17 kinesere, der siden foråret 2017 har arbejdet på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq, har fundet sig til rette på deres arbejdsplads på Royal Greenlands fabrik og med en hverdag i Maniitsoq.

Kineserne føler sig respekterede og budt velkomne af deres kolleger på arbejdspladsen og af befolkningen i Maniitsoq. Til trods for sproglige problemer og kulturelle forskelle er kineserne glade for deres hverdag i Maniitsoq. De føler, at arbejdet som fabriksarbejdere på Royal Greenlands fabrik er langt lettere end det, de er vant til hjemme i Kina.

Vi har fire måneder efter deres ankomst til Maniitsoq talt med fire kinesiske medarbejdere på Royal Greenlands fabrik.



## Qin Liang Chon

32-årige Qin Liang Chon er gift og har en søn på otte år. Han og hans kone Shumei Li ankom til Maniitsoq den 20. juni. Han arbejder i indhandlingen på fabrikken.

- Jeg og min kone arbejdede på en fabrik i Kina, der producerer frosne torsk fra Royal Greenland. Vores arbejdsplads lå tre timers kørsel fra vores hjem. Derfor boede vi på værelser i nærheden af fabrikken og kom kun hjem til vores søn, der blev passet af familien, i weekender. Derfor er vi vant til at være væk fra vores søn, der også nu bliver passet af familien, fortæller en meget smilende og ydmyg Qin Liang Chon og fortsætter:

- Da vi blev spurgt, om vi havde lyst til at arbejde i Grønland i to år, sprang vi til. Jeg er meget glad for at være her, fordi folk er venlige, og jeg føler mig velkommen i byen og på arbejdspladsen. Men det var svært for min kone, især i starten, på grund af savnet af vores søn.

Qin Liang Chon fortæller, at de i Kina tjente penge alt efter, hvor meget hver enkelt medarbejder på fabrikken producerede, og at han derfor skulle arbejde meget hurtigt for at tjene penge nok.

- I Kina arbejdede vi tolv timer om dagen, hvorimod vi kun arbejder otte-ti timer her på fabrikken i Maniitsoq. Her får jeg en timeløn, og ikke efter hvor meget vi producerer. Så der er store forskelle, også med hensyn til lønnen, fordi vi tjener dobbelt så mange penge her. Til gengæld er leveomkostningerne i Grønland meget højere end i Kina, siger Qin Liang Chon, der slutter med at sige:

- Den største forskel, jeg har oplevet, er maden. I Kina er vi vant til friske råvarer, hvor vi her køber frosne og gamle grøntsager. Derfor er vi blevet rigtig gode til at improvisere under madlavningen med de råvarer og grøntsager, vi kan købe i byens butikker.



## Gu Fian Bin

28-årige Gu Fian Bin, der er single, ankom til Maniitsoq den 20. maj 2017. Han har tidligere arbejdet på Royal Greenlands fabrik i Polen og kendte igennem sin bror lidt til Grønland, før han kom til Maniitsoq.

- Min bror har arbejdet på Royal Greenlands fabrik i Qasiqianguit i 2010. Derfor havde jeg lidt kendskab til Grønland og arbejdet på Royal Greenlands fabrikker i Grønland. Alligevel blev jeg overasket over al den sne, der var, da jeg ankom til Grønland den 20. maj, siger Gu Fian Bin og fortsætter:



- Jeg savner naturligvis min familie i Kina, men jeg har tidligere været adskilt fra min familie, da jeg har arbejdet i Polen i et år. Men jeg har efterhånden tilpasset mig hverdagen i Maniitsoq. Mine grønlandske kolleger siger, at jeg er hurtig til mine opgaver på fabrikken og roser mig. Folk på arbejdet og i byen er meget venlige, og selv folk, der kører forbi i biler, vinker til os. Så jeg oplever, at folk i Grønland er mere venlige i forhold til folk i Vesten og Kina, siger Gu Fian Bin, og slutter med at sige:

- Jeg keder mig lidt i min fritid, så derfor går noget af den med TV-spil. Men jeg har været på værtshus med kolleger fra arbejdet. Det var skægt at være i byen i Maniitsoq, for også der er de lokale meget venlige og kom og hilste på mig. Folks venlighed får mig til at føle mig velkommen i byen.



### Shumei Li

Shumei Li på 30 år er gift med Qin Liang Chon. Ægteparret ankom til Maniitsoq i juni 2017.

- I starten af vores ophold i Maniitsoq havde jeg meget hjemve, især på grund af savnet af vores søn på otte år, der nu bor hos min mands familie

i Kina. Men med tiden har hjemveen fortaget sig, og jeg er nu meget glad for mit arbejde på fabrikken og vores hverdag i Maniitsoq, selvom der er stor forskel på den og vores hverdag i Kina, især i forhold til fritidsbeskæftigelse. I Kina tog vi ofte på ture i bil eller på anden vis, for at se og opleve, hvor vi her er mere isolerede i en lille by, siger Shumei Li.

Til trods for kulturelle forskelle og sproglige barrierer føler Shumei Li, at hun og hendes landsmænd er respekterede på arbejdet og blandt byens befolkning.

- Vi føler os alle budt velkommen af byens befolkning og på arbejdet. Jeg føler, at vi integrerer os godt i byen, og jeg føler, at folk på arbejdspladsen og befolkningen i byen respekterer os til trods for sproglige og kulturelle barrierer, siger Shumei Li, der helst vil arbejde frem for at holde ferie under sit ophold i Maniitsoq

- Vi er meget arbejdsomme i Kina. Derfor vil jeg og min mand hellere arbejde frem for at holde ferie under vort ophold i Maniitsoq.



### Liu Ren Juan

33-årige Liu Ren Juan arbejder og bor i Maniitsoq sammen med sin mand. De har en søn på ti år, der bor hos familien i Kina.

- Lige da vi ankom til Maniitsoq, undrede jeg mig over, hvordan folk kan bosætte sig på en lille ø omgivet af hav, siger Liu Ren Juan grinnende. Liu Ren Juan siger, at hun og hendes mand trives på arbejdspladsen.

- Jeg føler ligesom mine landsmænd, at vi er blevet taget godt imod og budt velkommen i Maniitsoq og på arbejdspladsen. Jeg synes, at arbejdsopgaverne og arbejdsforholdene her er langt lettere i forhold til hjemme i Kina. I Kina gik arbejdet ud på at producere så meget som muligt, hvorimod der lønnes efter arbejdstimer her. Da arbejdet her mest foregår med maskiner, føles arbejdsopgaverne lettere end på den fiskefabrik, jeg arbejdede på i Kina, siger Liu Ren Juan.

- Jeg blev syg og fik en betændelse efter vores ankomst til Maniitsoq. Jeg fik en rigtig god behandling på sygehuset, og det overraskede mig, at det er gratis at komme til læge her, fordi vi i Kina kun kan få lægebehandling via vore forsikringer, siger Liu Ren Juan.

- Den største forskel, jeg oplever, er dog maden og kulturelle forskelle i forhold til kvinder i Kina og Grønland. Jeg var især overasket over, at det er helt almindeligt, at kvinder ryger her i landet. I Kina kan mænd ryge og drikke så meget de lyster, hvorimod kvinder er mere ærbare på det område, griner Liu Ren Juan.

Tekst & Foto: Inga Egede,  
ineg@royalgreenland.com



Fællesspisning hjemme hos det kinesiske ægtepar Shumei Li og Qin Liang Chon i Maniitsoq. De serverede kyllingehjerter med løg, svinekød med bønner, svinehjerter med rød peberfrugt, en blanding af revne kartofler og gulerødder, æg med tomater samt Jiaozi dumplings. Det er en kinesisk skik at servere flere kinesiske retter, når man har inviteret gæster til middag. På billedet ses de retter, de har tilberedt af de varer, de kan købe i butikkerne i Maniitsoq.

Et kinesisk ægtepar, der er taget til Grønland for at arbejde:

## - Det er som at være nygift igen

Ægteparret bor i Maniitsoq, cirka 8.600 kilometer væk fra deres otteårige søn, Yuxuan Chen. Ægteparret er dog ikke kun rejst væk fra deres søn. De er nemlig også rejst væk fra deres familie, deres hus og deres ejendele i Hénan Provencean, som er en landsby i Kina, og kom i juni måned til Maniitsoq, som har en helt anden kulturbaggrund, for at arbejde på Royal Greenlands fabrik i to år.

Alligevel trives ægteparret fint med at bo i Grønland. De blev gift den 18. juni 2017, og de fortæller om deres ankomst til Maniitsoq:

- Det er som at være nygift med nyt bosted, nye møbler og mange andre nye ting. Det er en del af den kinesiske tradition, at man som nygift køber nyt hus og nye møbler. Da vi kom ind i vores nye bolig i Maniitsoq, var det ligesom at genopleve vores bryllup, hvor vi havde købt nyt

hus, siger den kinesiske fabriksmedarbejder på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq, Shumei Li. Jeg besøgte ægteparret i deres møblerede lejlighed med et lille soveværelse og et lille køkken. Ægteparret serverede sammen med deres tre landsmænd meget delikate, kinesiske retter under mit besøg i deres ydmyge hjem.

### Holder kontakt med sønnen

Ægteparret har kun mulighed for at tale med deres søn via videoopkald med deres mobil hver søndag, fordi deres søn går i skole til daglig, og fordi den ti timers tidsforskel mellem Kina og Grønland gør det besværligt at komme i kontakt med ham. Ægteparret er dog taknemmelige for, at de kan komme i kontakt med sønnen, da det også mindsker savnet.

- Vores søn bliver passet af sine bedsteforældre i Kina, som er min mands, Qin Liang Chons, for-



Til højre: 32-årige Qin Liang Chon, som er Shumei Lis mand, arbejder med produktion af hovedkappede og rensede fisk på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq.

ældre. Men min mand og jeg har fået mere tid til hinanden, og vi er glade for at kunne afse mere tid til tosamheden, da vi ikke havde så mange muligheder for at være samlet med hele familien hjemme i Kina. Vi har heller ikke





Til venstre: Shumei Li renser torsk på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq.

så meget at beklage os over, da vores løn her i Grønland er langt bedre i forhold til, hvad vi fik i Kina, siger Shumei Li.

Det er derfor dejligt, at vi kan mødes og spise med vore landsmænd, fordi vi kan tale sammen og forstår hinanden, slutter Shumei Li.

Tekst og foto: Marie Kuitse Kristensen, [mkri@royalgreenland.com](mailto:mkri@royalgreenland.com)

*Hvordan er det at arbejde sammen som ægtepar?*

- Vi er meget glade for, at vi ikke er blevet adskilt, ligesom vi er meget taknemmelige for, at vi kan være sammen, siger ægteparret.

#### Skulle vænne sig til maden

Efter ankomsten til Maniitsoq var den største udfordring for det kinesiske ægtepar at vænne sig til maden, da de er vant til at spise friske råvarer i Kina. For eksempel slagter de selv kylling og henter selv friske grøntsager fra deres egen have, når de skal tilberede et måltid.

- Vi køber frosne og ikke friske råvarer samt meget gamle grøntsager, når vi handler ind i butikkerne i Maniitsoq, hvilket er uvant for mig, og det skulle jeg vænne mig til. Vi er meget glade for, at vi medbragte kinesiske krydderier, da vi skulle af sted hertil, siger Shumei Li.

#### Landsmænd gør hverdagen lettere

Der er 17 tilkaldte, kinesiske fabriksmedarbejdere på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq, og de er meget glade for, at de af og til kan holde sammenkomster.

- Indbyggerne i Maniitsoq er meget venlige, og de hilser på os, selvom vi ikke kender dem, og sådan har det været, siden vi ankom. Vi har dog svært ved at komme i kontakt med de lokale indbyggere grundet sprogbarrieren, så det er nok derfor, vi har meget få grønlandske venner.



Den kinesiske dumpling, jiaozi, er lavet af æltet mel og vand, hakket svinekød med finthakket pur-løg og kinakål, der er pakket ind i dejen, og som tilberedes i kogende vand.





*Flere containere var skyllet væk fra deres placering og var ødelagte, og den eksterne kølemaskine var ødelagt, da Beredskabsstyrelsen fik mulighed for at gå i land halvanden måned efter katastrofen.*

## Omsætningstab på millioner for raseret produktionsanlæg

Royal Greenlands produktionsanlæg i Nuugaatsiaq var blandt de raserede bygninger under tsunamien i juni måned. Bygninger og færdigvarer i frostlageret gik tabt. Der køres en forsikrings sag for at få hele skaden og tabet af færdigvarer vurderet. Foreløbig er ødelagte produkter blevet dækket fra forsikringen. Sagen har trukket i langdrag, da Royal Greenland først halvanden måned efter katastrofen fik de første statusmeldinger om skader og tab fra Beredskabsstyrelsen.

I dag (primo november, red.) har Royal Greenland fået anslået værdien af 124 tons færdigvarer, der gik tabt ved tsunamien.

- Vi har fået dækket værdien af de ødelagte produkter fra forsikringen til den værdi, som varerne kunne være solgt til, så den del er på plads, uden at det har kostet Royal Greenland

noget, konstaterer Lars Nielsen, koncernproduktionsdirektør i Royal Greenland.

### Tab og ødelæggelser

Ifølge de professionelle efterretninger fra Beredskabsstyrelsen er anlægget sammenstyrtningstruet, hvilket stemmer overens med oplysningerne, som tidligere medarbejdere i Nuugaatsiaq gav efter besøget i bygden fire måneder efter katastrofen.

- En del af husets tag var styrtet sammen, og vandet var trængt ind i bygningen, havde ødelagt kontoret og var strømmet ud igen ved den anden side af bygningen. Derfor er gulvet fyldt med sand, vragdele og havvand. Emballageret var skyllet med ud i havet, flere containere var skyllet væk fra deres placering og var ødelagte, og den eksterne kølemaskine var ødelagt, fortæller Niels Ole Møller, der er drifts-



*I den beredskabsfaglige vurdering af situationen efter katastrofen blev der i rummene i anlægget blandt andet målt for giftige udsivninger.*

chef for hellefisk og dermed den ansvarlige for anlægget i Nuugaatsiaq.

*Hvor meget beløber værdien for mistet produktion resten af året sig til?*

- Hvis vi ser på det historisk, så kommer vi til at





Blandt andet 124 tons færdigvarer i Royal Greenlands anlæg i Nuugaatsiaq gik tabt ved katastrofen.

miste omkring 3-400 tons råvarer om året. Det repræsenterer en omsætning på 10-15 millioner kroner om året, siger koncernproduktionsdirektør Lars Nielsen, og fortsætter:

- Vi ved, at det vil koste over 20 millioner kroner at opføre en tilsvarende bygning samt udstyr, så det kommer hurtigt op på 25 millioner kroner at bygge en ny fabrik. Sagen kører mellem os og forsikringselskabet, så jeg ved ikke, hvad det ender med.

Royal Greenland har vurderet, hvad der kan gøres i forhold til den tabte kapacitet efter tabet af produktionsanlægget under tsunamien.

- Vi har udvidet lageret i Uummanaq, vi ser på at udvide i Saattut, og vi kommer også til at vurdere en udvidelse af anlægget i Ukkusissat, alt sammen for at få genetableret den tabte kapacitet i Nuugaatsiaq, siger Lars Nielsen.

#### Forment adgang

Sagen med at få vurderet skaderne for Royal Greenlands anlæg har trukket i langdrag, idet

ingen kunne få adgang til Nuugaatsiaq i flere måneder.

- Tiden efter tsunamien har været en frustrerende tid, fordi vi var forment adgang til bygden, og vi kunne derfor ikke vurdere, hvilken situation vi stod i. Vi vidste ikke, om vores anlæg var skadet eller ej, og vi kunne heller ikke hente færdigvarerne, der lå i frostlageret.

- Så vi var nærmest handlingslammede, og selv om jeg skriftligt anmodede om efterretninger hos Beredskabsstyrelsen, Arktisk Kommando og politimesterembedet i Nuuk, så var der bare ingen hjælp at hente. Til sidst indså vi, at sådan måtte det bare være, når naturens kræfter har været på spil, fortæller Niels Ole Møller.

Først halvanden måned efter, den 3. august, fik det kommunale beredskab og Beredskabsstyrelsen mulighed for at gå i land i Nuugaatsiaq for at foretage en beredskabsfaglig vurdering af situationen efter katastrofen. Dagen efter fik Royal Greenland en statusmelding samt billeder af anlæg og produkter. Samlet set var anlægget ka-

tegoriseret som sammenstyrtningsruet, vægge og gulve i frostlageret var dækket af is, der viste, at frostvarerne stadig var i frost, da katastrofen indtraf. Meldingerne lød blandt andet:

*"I eksterne kølecontainere er der fundet færdigpakkede fisk og agn i en anslået mængde på ca. 15-20 tons. Indhold af disse containere har et temperaturmål til ca. 15 °C, og der drypper væske fra containeren. Der er lugt af fisk fra afstand..." "Der skal udvises agtpågivenhed med væsken, som siver fra containeren, da denne må antages at kunne udgøre en smitterisiko..." "...og der skal bæres fuld beskyttelse af ansigt, hænder og kroppen mod sprøjt og stank fra væsken..."*

Samtlige 15 medarbejdere i Nuugaatsiaq fik tilbudt arbejde i Royal Greenland kort efter evakueringen. Indtil videre har kun en taget imod tilbuddet.

Tekst: Kåte Hansen,  
kaha@royalgreenland.com  
Foto: Beredskabsstyrelsen

## Far og datter blandt de evakuerede fra Nuugaatsiaq

Job Mikaelson og hans datter, Ammi Lise Larsen, var ansat i Royal Greenlands fabrik i Nuugaatsiaq, da tsunamien indtraf i bygden den 17. juni 2017. Til trods for, at de begge har fået nyt arbejde i Royal Greenland, kæmper de fortsat med eftervirkninger af oplevelserne under katastrofen og de store omvæltninger som evakuerede. De er blandt 151 evakuerede, der ikke kan vende tilbage til deres bygder, fordi de fortsat betragtes som fareområder. Læs, hvordan Job og Ammi Lise fortsætter livet trods store udfordringer.

*Job Mikaelson, der var blandt de evakuerede fra tsunamien ved Nuugaatsiaq:*

# - Jeg klarer mig og lader mig ikke kue af angsten

Job Mikaelson befandt sig på en sommerlejrplads 15 kilometer fra bygden Nuugaatsiaq, da denne blev ramt af tsunamien den 17. juni i år som følge af et fjeldskred. Ikke desto mindre reddede han og samleveren intetanende livet, da de kort efter forlod deres sommerlejrplads, som også blev raseret af tsunamien. Job var blandt de omkring 151 evakuerede bygdeboere, der nu er spredt for alle vinde, og som må klare sig på bedste beskub i nye omgivelser.

Dengang arbejdede Job som anlægsleder på Royal Greenlands fabrik i Nuugaatsiaq. I dag er han ansat på virksomhedens båd ved Uummanaq. Trods det store jobskifte trives han med sit nye arbejde. Alligevel hjem søges han den dag i dag af flashbacks fra katastrofen.

- Jeg blev ansat på Royal Greenlands båd i juli måned, og det har været en stor hjælp, fordi jeg får følelserne lidt på afstand. Jeg kan jo lide at sejle, og så får jeg mulighed for at møde andre folk, når vi fragter gods og personale til bygder og byer.

- For nylig var vi i Nuugaatsiaq i to omgange for at hente genbrugeligt materiale fra Royal Greenlands fabrik. Jeg genså Nuugaatsiaq første gang i september. Det var hårdt, da tankerne fra dengang vældede frem, fortæller Job.

### Skrækindjagende larm

60-årige Job Mikaelson havde arbejdet som anlægsleder på Royal Greenlands fabrik i Nuugaatsiaq i næsten 30 år, og indtil bygden blev evakueret efter katastrofen. Ud over produktionen havde Job ansvaret for, at alt det tekniske på fabrikken fungerede. Fabrikken, der havde en kapacitet på 4,5 tons pr. døgn, beskæftigede



Foto: Ammi Lise Larsen

*Enorme bølger skyllede huse, joller, både og mange andre ting ud i havet.*

op til 14 medarbejdere i højsæsonen.

Fabrikken producerede primært hellefisk som hele, hoved- og halekappede, hoveder og haler samt ræklinger. Sidstnævnte er hellefiskekød med skind, der er skåret i lange, tynde strimler og tørret i vinterkulden, som er en stor delikatesse i Grønland.

Job befandt sig på en sommerlejrplads omkring 15 kilometer fra Nuugaatsiaq, da den skæbnesvangre tsunami ramte bygden. Han havde tilbragt de seneste ti feriedage i lejren sammen med sin familie, hvor de blandt andet fik mulighed for at samle forråd til vinteren. Hans og samleverens voksne børn var dagen i forvejen vendt tilbage til bygden som de første. Job havde besluttet sig for at følge efter den 18. juni, fordi han skulle møde på arbejde dagen efter.

- Lejren ligger skjult fra bygden. Den 17. juni, den skæbnesvangre dag, blev vi opmærksom-

me på en skrækindjagende ubestemmelig brusen og buldren. Vi gik op på fjeldet og så kun ødelæggelse i bygden. Enorme tsunamibølger skyllede i land. Huse og vragele flød i havet, og store stykker drivis var skyllet i land, hvor der også var anseelige ødelæggelser. Vi blev fuldstændig lammede og fremstammede kun fra tid til anden: "Hvad sker der." Der gik nogen tid, før vi blev klar over, hvad der var sket, erindrer Job.

### Reddet af pludselig indskydelse

Chokeret og tilbage i lejren fik Job en pludselig indskydelse. Han fik pludselig en stærk hjemve og følte, at han og samleveren måtte bryde op her og nu. Kort efter begav de sig af sted til bygden og var intetanende om, at de dermed reddede deres liv.

- Halvanden time efter vendte vores søn tilbage til lejren for at hente nogle sager. Kort før han fik udsyn til lejren, hørte han en øredøvende





Job Mikaelson, tidligere anlægsleder i Nuugaatsiaq, arbejder i dag på Royal Greenlands båd i Uummannaq. Her er han sammen med Ole Andersen, der er skipper på båden.

larm. Da han nåede toppen af fjeldet, så han, at lejren var blevet raseret af tsunamien. Vores hytte var skyllet med i havet, og isfjelde var skyllet langt op på land. Vi mistede alle vore ejendele og vinterforråd. Vi reddede livet, og jeg tænker den dag i dag, at en højere magt havde hjulpet os, fortæller Job.



- Det hænder, at jeg bliver ængstelig af at være så tæt på havet, når vi sejler med båden. Men jeg lader mig ikke kue af angsten, siger Job Mikaelson.

Job og samleveren sluttede sig senere til bygdeboerne, der havde søgt tilflugt op på fjeldet. Det regnede, og ingen vidste, hvad der havde forårsaget tsunamien. Frysende og i chok tilbragte de flere timer i det fri fra klokken ti om aftenen,

indtil de første blev evakueret til Uummannaq ved fire tiden om morgenen. Job's 72-årige storebror var blandt de fire, der blev skyllet med i havet og omkom.

- Det gjorde det hele sværere. Vi snakker fortsat om vores oplevelser i familien og med vores venner og støtter hinanden på den måde. Det er jo også en stor omvæltning at måtte flytte fra vores bygd til en by. Vi deltager også i sammenkomster for de evakuerede og har også fået mulighed for at snakke med en psykolog, hvilket har hjulpet os med at komme videre, siger Job.

#### Spredd for alle vinde

- Selv om det er svært nok i forvejen at gennemleve sådan en katastrofe, så blev vi som bygdefæller spredt for alle vinde, og vi kan ikke uden videre komme i kontakt med hinanden. Vi havde ikke noget andet valg end at blive i Uummannaq, da vi ikke ønskede, at familien skulle spredes, forklarer Job.

I dag bor Job og hans samlever til leje, hvor de føler sig trygge. De er blandt de evakuerede familier, der får mulighed for at flytte ind i nyt hus til næste år.

Det er Jobs største ønske at vende tilbage til

Nuugaatsiaq, hvor han er født og opvokset. Men han erkender, at hvis det skulle lykkes at åbne bygden igen, så vil der gå år med genopbygningen af huse, elværk, butik m.m.

- Vi er taknemmelige for al den hjælp, der er udvist fra Grønland og andre lande, og vi føler os ydmyge over for al den hjælp, vi har fået.

- Jeg vil være til gavn som medarbejder i Royal Greenland, så længe jeg kan arbejde. Det hænder, at jeg bliver ængstelig af at være så tæt på havet, når vi sejler med båden. Men jeg lader mig ikke kue af angsten, og jeg klarer mig, siger Job.

74 borgere blev evakueret fra Nuugaatsiaq og 77 fra Illorsuit.

Tekst: Kåte Hansen,  
kaha@royalgreenland.com  
Foto: John David Eriksen

Ammi Lise Larsen, flere måneder efter at have ydet hjælp efter tsunamien i Nuugaatsiaq:

## - Jeg var nær blevet sindssyg og måtte have hjælp

Med sine kursusbeviser i at kunne yde førstehjælp og som brandmand ønskede Ammi Lise Larsen oven i sin choktilstand at være stærk og yde hjælp, så godt hun kunne, kort efter tsunamien. Et par uger efter evakueringen var hun så nedkørt, at hun begyndte at hallucinere. Først da indså hun, at det var på tide, hun selv fik hjælp.

Ammi Lise befandt sig stadig i en choktilstand 14 dage efter katastrofen. Hendes onkel var et af ofrene. Hun hverken sov eller spiste meget til trods for, at hun havde fået recept på sovepiller. Et kig ud ad vinduet mod havet fik flashbackene til at vælte frem. Første gang hun gik i nærheden af stranden, vældede flashbackene frem mere end normalt, og hun brast i gråd. Det var omkring det tidspunkt, hun var på randen af et sammenbrud.

- Jeg sad i stuen med min bror, da jeg hørte, at nogen kom ind ad yderdøren og var på vej ind i stuen til os. Vedkommende kom til syne, smilede til mig og sagde: "Så det er her, I bor." Jeg smilede stort og skulle til at svare, da jeg kom i tanker om, at vedkommende jo var en af de savnede fra tsunamien, og at han endnu ikke var fundet. Jeg vendte ryggen til ham. Omkring 20 sekunder efter vendte jeg mig om igen, og han var der naturligtvis ikke.



- Den dag i dag har jeg og min familie fortsat flashbacks, lider af mæredidt og er fortsat i sorg. Heldigvis går det langsomt fremad, siger Ammi Lise Larsen. På billedet ses flere huse, der er skyllet i havet under tsunamien.

- Jeg havde hallucineret og set en af de omkomne. Jeg følte, jeg var ved at blive sindssyg, og jeg erkendte, at jeg måtte søge hjælp, fortæller Ammi Lise.

Først derefter begyndte det at gå fremad for Ammi Lise. Hun deltog blandt andet i familie-højskole, hvor hun skulle bearbejde følelserne for at nå til erkendelse af det skete, og hvordan hun kan give slip og komme videre. Samtidig skulle hun tage ekstra hånd om sine tre børn på 11, 12 og 14 år, som var stærkt påvirkede af katastrofen og af den pludselige flytning til byen.

### Flugten fra tsunamien

Da katastrofen indtraf, arbejdede hun som kontormedhjælper på fabrikken i Nuugaatsiaq og havde alsidige arbejdsopgaver, hvor hun blandt andet ydede service over for sine kolleger i flere bygder og Uummannaq. Desuden plejede hun at afløse sin far i ferierne, hvor hun ledede produktionen på fabrikken og sørgede for, at produktionsmaskinerne kørte, som de skulle. Hun vikarierede også for kolleger i Uummannaq i ferierne. Efter evakueringen til Uummannaq fik hun tilbudt arbejde på filetproduktionen i Royal Greenlands fabrik, men fire måneder efter følte hun sig stadig ikke klar til at arbejde. Oplevel-



Ammi Lises og hendes families hus blev først skyllet ud i havet og derefter skyllet op på land langt væk fra dets tomt ved stranden.



serne ved katastrofen og de store omvæltninger ved evakueringen har tæret på hende, og det går langsomt fremad.

Egentlig var det børnene, der gjorde forældrene opmærksomme på tsunamien den skæbnesvangre aften. Moderen havde i første omgang slået det hen, fordi hun troede, at det som sædvanlig måtte stamme fra et isfjeld, der var kæntret. Børnenes bekymrede stemmer fik moderen til at kigge ud ad vinduet, hvor hun kunne se, at havet havde trukket sig usædvanligt meget tilbage. Flygtende bygdefæller var allerede nået uden for deres hus, der var blandt de højest placerede. Familien gik udenfor og begyndte så småt at gå opad. De stoppede indimellem op for at se, om bølgerne ville stilne af. Til sidst kom bølgerne alarmerende tæt på huset.

- Mens vi bevægede os opad, var jeg nær ved at blive ramt af store bølger. Min samlever råbte til mig, og det var lige før, jeg ikke kunne forstå, hvad han sagde på grund af den øredøvende larm fra tsunamien. Han råbte: "VORES HUS, VORES HUS" Jeg kiggede tilbage og så huset blive skyllet bort af bølgerne, fortæller Ammi Lise. Så gik det stærkt med at flygte op mod fjeldet. Pludselig var alt i kaos.

- Jeg var kun i sutsko og kan huske, at jeg lidt længere oppe på fjeldet stødte på en mor med et spædbarn i favnen. Hun så udmattet ud, og jeg tog spædbarnet for at hjælpe hende. Jeg kunne høre angst og grædende folk og en uudholdelig larm bagved. Jeg vendte mig chokeret om og kom først til mig selv, da moderen til det spædbarn, jeg holdt, hev barnet ud af min favn. Hun havde opdaget, at jeg var ude af stand til at bevæge mig, mens jeg stirrede på sceneriet med de voldsomme bølger, der rasede nedeunder.

- Mens vi stadig flygtede opad, blev vi opmærksomme på en af vore bygdefæller nede ved kirken, der drivvåd fulgte efter os. Straks begyndte jeg at overveje, hvordan vi kunne skaffe tørt tøj til ham, og stadig flygtende opad var jeg klar nok i hovedet til at spørge en bygdefælle, om jeg kunne låne hans mobiltelefon, så vi kunne alarmere politiet inde i byen, erindrer Ammi Lise.

#### Måtte være tapper

Senere, længere oppe på fjeldet, blev de flygtende klar over, at fire af deres bygdefæller manglede: et ungt par med deres lille barn og

Ammi Lises onkel. Midt i kaoset blev Ammi Lise voldsomt bekymret for sine forældre, der endnu ikke var vendt tilbage fra deres sommerlejrlads. Noget tidligere var hendes bror og hans kæreste også taget af sted til lejren for at hente sælkød. Hun tænkte, at de måske var taget af bølgerne, og hun skævede utallige gange i retningen af det sted, hvor lejren lå. Langt om længe dukkede forældrene op langt borte. Trods lettelsen over at se de to, slap ængstelsen ikke Ammi Lise. Hun tænkte, at broderen og kæresten måske var taget af bølgerne. Men langt om længe dukkede de også op ude i horisonten.



- Jeg havde hallucineret og set en af de omkomne. Jeg følte, jeg var ved at blive sindssyg, og jeg erkendte, at jeg måtte søge hjælp, fortæller Ammi Lise Larsen.

- Med mine færdigheder i førstehjælp og som brandmand gjorde jeg mit bedste for at yde hjælp. Lidt senere så jeg tre personer komme op fra husene bærende på bærer. Jeg skyndte mig ned for at hjælpe til. Jeg opdagede, at ingen havde kontaktet sygehuset endnu, og jeg ringede straks til sygehuset.

- Lidt senere tog jeg ned til bygden for at hjælpe min bror, der var taget ned for at kigge efter de folk, vi manglede. Det var hårdt, og det gjaldt om at være tapper. Jeg holdt hele tiden øje med havet og stranden for at være forberedt på at flygte, hvis bølgerne skulle komme. Samtidig forberedte jeg mig på at finde eventuelle omkomne, hvilket også var skræmmende. Efter at have ledt forgæves skyndte jeg mig at hente noget tøj i mine forældres hus, fordi mine forældre og min bror var flygtet uden overtøj, fortæller Ammi Lise, og fortsætter:

- Efter tsunamien blev vi klar over, at en mor og hendes tre børn, der boede ved næsset, endnu ikke havde søgt tilflugt fra deres hus. Min samlever og to andre løb ned for at hjælpe dem. Børnene brast i gråd af bare lettelse over at se dem komme. De flygtede op på fjeldet, så hur-

tigt de kunne. Deres hus lå højt nok til ikke at blive skyllet i havet. Manden var ude at fiske i sin båd.

#### Forløsningen

De første bygdeboere blev evakueret ved firetiden om morgenen. Først to dage efter hørte bygdeboerne i medierne, at det var et fjeldskred ved bygden, der havde forårsaget tsunamien. Ammi Lise var blandt de første evakuerede børnefamilier.

- Jeg brød sammen i gråd, da vi lettede med S-61 helikopteren. Bygden var raseret til uken-delighed og så uhyggelig ud. Selvom jeg stadig var i chok, var jeg enormt lettet over at blive reddet, men sørgede også samtidig over min onkel og den lille familie, der var meldt savnet, husker Ammi Lise.

I flere måneder efter evakueringen fra bygden havde Ammi Lise som sine bygdefæller stadig svært ved at rumme den store omvæltning, det var at have overlevet katastrofen og fortsætte livet som evakuerede i fremmede omgivelser.

- Jeg var i Nuugaatsiaq første gang efter katastrofen sidste fredag (i oktober, red.) for at hente tøj og ejendele. Da Nuugaatsiaq kom til syne, var jeg spændt og rastløs til at starte med, men faldt mere til ro, da vi nærmede os bygden. På land tog jeg mig selv i at være i alarmberedskab og skæve til havet fra tid til anden.

- Først på vej tilbage til Uummanaaq, kort før bygden forsvandt af syne, kom gråden. Da vi ankom til Uummanaaq, havde jeg kraftig hovedpine efter at have grædt så meget, og mine muskler smertede, fordi min krop havde været så anspændt. Da jeg vågnede næste morgen, havde jeg det meget bedre og følte, at jeg ligesom var blevet forløst for alle de følelser, jeg havde gennemgået siden katastrofen. Så det har virkelig hjulpet at gense bygden, erkender Ammi Lise, og fortsætter:

- Den dag i dag har jeg og min familie fortsat flashbacks, lider af mareridt og er fortsat i sorg. Heldigvis går det langsomt fremad. Jeg og min samlever er begyndt at arbejde igen, og vores børn går i skole.

Tekst: Kåte Hansen,

kaha@royalgreenland.com

Foto: Ammi Lise Larsen



*Ræklinger produceret på Royal Greenlands indhandlingsanlæg i Ukkusissat. Ræklinger får en høj kvalitet, når de tørres under midvinteren, hvorimod de hurtigt kan få en dårlig kvalitet i tøvejr.*

## Midlertidigt stop for produktion af ræklinger

Royal Greenlands produktion af ræklinger i Nordgrønland stoppes midlertidigt fra nytår på grund af de milde vintre. Som en alternativ løsning kan produktion af ræklinger påbegyndes i Qaanaaq, siger Royal Greenlands driftschef for hellefisk.

Produktion af ræklinger i Nordgrønland, der påbegyndtes i Royal Greenlands indhandlingsanlæg i Nuugaatsiaq og i Ukkusissat i firserne, stoppes nu midlertidigt.

- I år har vi under produktionen af ræklinger været nødsaget til at tage ophængte ræklinger ned fra tørrestativerne fire gange og derefter fryse dem ned på grund af tøvejr, og da dette er omkostningskrævende og urentabelt for Royal Greenland, har vi besluttet, at produktionen af ræklinger stoppes midlertidigt, siger Royal Greenlands driftschef for hellefisk, Niels Ole Møller.

Royal Greenland har været nødsaget til at kassere mere end et ton ræklinger i dette års sidste produktion, da de var blevet dårlige på grund af tøvejr. Alligevel skal der undersøges andre muligheder, som skal udføres på forsøgsbasis.

- Vintrene i Qaanaaq plejer stadig at være meget kolde, og jeg synes, at vi bør anse Qaanaaq som en løsningsmulighed for at undgå at stoppe produktionen af ræklinger permanent, siger Niels Ole Møller.

Det er hensigten at gennemføre produktionen af ræklinger på forsøgsbasis til vinter i Qaanaaq, men det er ikke afgjort endnu, da der mangler at blive afholdt møde om det, understreger Niels Ole Møller.

**Stoppes midlertidigt, når de er udsolgt**  
Butiksbestyrerne i de større grønlandske forretninger ærgres sig dog over, at produktionen af

ræklinger stoppes midlertidigt, siger salgschefen på Royal Greenlands hjemmemarked, Malik Hegelund Olsen.

- Ræklingerne er meget efterspurgt af køberne, og selvom de er lidt dyre, bliver de købt uanset prisen, og når de er kommet på hylderne i butikkerne, bliver de revet væk. Derfor ærgres vores store kunder som Brugseni, Pisiffik og Pilersuisoq sig meget over, at vi stopper produktionen midlertidigt, siger Malik Hegelund Olsen.

Salget af ræklinger stoppes midlertidigt i den nærmeste fremtid, når Royal Greenlands sidst producerede ræklinger er udsolgt. Der blev produceret cirka tre tons ræklinger årligt ved normale produktioner.

**Fra hellefisk til torsk**

I takt med stigningen af torskbestanden i de Nordgrønlandske farvande er det målet at er-





*Medarbejderen på Royal Greenlands indhandlingsanlæg i Ukkusissat, Julianne Amossen, der hænger ræklinger på tørrestativerne.*

støtte produktionen af ræklinger med produktion af vintertørret torsk.

- Torskebestandene i de nordgrønlandske farvande stiger og stiger, og derfor vil vi gribe chancen for at benytte tørrestativerne til ræklinger i Ukkusissat og Uummannaq til produktion af vintertørret torsk i stedet, siger Niels Ole Møller.

Cirka 50-60 tons torsk, der skal bruges til produktion af vintertørret torsk i Ukkusissat, er blevet fisket af fiskerne i Uummannaq-området, og de indhandlede torsk til Royal Greenland vil blive vintertørret, når midvinteren indfinder sig.

Tekst: Marie Kuitse Kristensen,  
mkri@royalgreenland.com  
Foto: Royal Greenland A/S



*Medarbejderen på Royal Greenlands indhandlingsanlæg i Ukkusissat, Lisa Petersen, der hænger ræklinger på tørrestativerne.*

# Fabrikschefer opkvalificeres og udvikles

Royal Greenland arbejder løbende på at opkvalificere og sikre kompetenceudvikling på alle niveauer. I den forbindelse har fabrikschefer på Royal Greenlands fabrikker på hele kysten siden 2016 været i gang med en fabrikschefuddannelse, der er opdelt i fem moduler. De to første moduler er gennemført, og det tredje modul skal gennemføres i begyndelsen af 2018.

- Formålet med fabrikschefuddannelsen er at sikre forståelse for sammenhæng mellem de fysiske og administrative processer, så vi får det rigtige talmateriale til at styre fabrikkerne

efter. Formålet med fabrikschefuddannelsen er også at få input til optimeringsprocesser på de enkelte fabrikker og få styrket fabrikschefernes kompetencer inden for optimeringer i produktionsprocesser.

Da kursusmodulerne foregår på forskellige fabrikker, får fabrikscheferne mulighed for at få inspiration fra andre fabrikker og for at sparre med hinanden omkring produktionerne. Fabrikscheferne arbejder i fælleskab med metoderne og får efterfølgende opsat strukturerede handlingsplaner med mere ensformige strukturer på Royal Greenlands fabrikker, siger Group

Production Excellence Manager i Royal Greenland, Carsten Hjortshøj.

## Syd- og nordhold

De to første moduler er gennemført i slutningen af 2016 i Qasigiannqut og Paamiut og i begyndelsen af 2017 i Sisimiut og Maniitsoq.

- Kursusdeltagerne er opdelt i syd- og nordhold under gennemførelse af hvert modul af logistikmæssige hensyn. Det er meningen, at alle moduler skal gennemføres inden for tre år, hvorefter vi vil evaluere, hvordan kompetenceudviklingen skal foregå fremadrettet. Uddannelsen er opdelt i teori og dialog efterfulgt af praktisk arbejde og analyser på den fabrik, hvor de enkelte kursusmoduler afholdes, siger Carsten Hjortshøj.

Sydholdet består af fabrikscheferne i Narsaq, Paamiut, Nuuk, Maniitsoq, Sisimiut, Kangaatsiaq og Qeqertarsuaq, mens nordholdet består af fabrikscheferne i Qasigiannqut, Ilulissat, Uummannaq og Upernavikområdet.

- Kurserne gennemføres på tre til fire dages varighed i hvert modul. Da hvert modul gennemføres på en af de større fabrikker på kysten, inspirerer fabrikscheferne hinanden og får input samt udveksler erfaringer, siger Carsten Hjortshøj.

## Fik ændret produktionsflowet

Fabrikschef i Royal Greenlands fabrik i Paamiut, Ilannguaq Abrahamsen, siger, at han efter sin deltagelse på fabrikschefuddannelsens modul et og to fik foretaget ændringer på fabrikkens produktionsflow.



Kursusdeltagerne er opdelt i syd- og nordhold under gennemførelse af hvert modul af logistikmæssige hensyn. På billedet ses nordholdet, der består af fabrikschefer i Qasigiannqut, Ilulissat, Uummannaq og Upernavikområdet.





Fabriksledere fra sydholdet bliver undervist af driftschef i Royal Greenland, Sten Sørensen.

- Jeg fandt ud af, at vi kunne producere bedre ved at ændre på produktionsflowet i vores torskeproduktion. Ændringerne har gjort vores produktionsflow meget smidigere, og vores produktion er forbedret meget i forhold til tilmeforbruget. Jeg er også blevet bedre til at formidle, hvordan vi kan gøre tingene bedre over for lederne på de forskellige enheder på fabriken. Dermed er vores samarbejde blevet bedre, siger Ilannguaq Abrahamsen, der også siger, at det er meget berigende at udveksle ideer med kolleger:

- Det er givende at se andre produktionsmetoder, der benyttes på fabriken i Maniitsoq, hvor det ene af kurserne foregik. Jeg fik udvekslet erfaringer med kolleger og fik en masse værktøjer med mig, som jeg kan bruge i mine bestræbelser på at opnå forbedringer i produktionen på fabriken i Paamiut.

- Fabrikscheferne har gjort en virkelig god indsats på uddannelsesforløbene og vist, at de kan bruge teorien i praksis på den efterfølgende case. Vi kan også se effekten af uddannelsen efter kurset, hvor flere fabrikschefer allerede er i gang med at arbejde med metoderne på egne fabrikker med synlige resultater. Hele me-

ningen med uddannelsesforløbet er jo netop, at det ikke kun skal være teori og øvelser, men noget, de kan tage med hjem og bruge i deres hverdag efterfølgende. I forbindelse med kursusforløbene og arbejdet hermed skal der lyde en stor ros til deltagerne for deres engagement og indsats, siger Carsten Hjortshøj.

#### Moduler med forskelligt indhold

Hvert modul har en overskrift med forskelligt indhold. Under det første modul gennemførtes kurset under overskriften "Skab overblik, forståelse og fundament "AS-IS" (som det er nu), og modul to havde overskriften " Øget kapacitetsudnyttelse og bedre performance samt HR elementer".

- Under gennemførelsen af modul et gennemføres emner som måltal, analyser og identifikation af indsatsområder, kapacitetsberegninger, flaskehalse samt kompetencer for flere personer på nøgelfunktioner på fabrikkerne. I det andet modul gennemføres emner som kompetenceoverblik, målstyret ledelse, ledelse af forandringer, konflikthåndtering samt håndtering af nye medarbejdere. I modul tre skal fabrikscheferne gennemgå emnet "Systematisk problemløsning", siger Carsten Hjortshøj.

Det tredje modul er planlagt til gennemførelse i januar 2018. Emnerne, der skal behandles i modul fire og fem, er endnu ikke fastlagt, men de overordnede temaer er på plads.

- Når vi kommer tættere på afvikling af modulerne, tre til seks måneder før, fastlægger vi det detaljerede indhold endeligt. Herved sikrer vi, at vi hele tiden arbejder med de emner, der er mest relevante for den nuværende situation og de omgivelser, vi befinder os i, siger Carsten Hjortshøj.

Underviserne på kurserne er produktionsledelsen, driftschefer, HR-folk i Royal Greenland samt andre relevante personer i forhold til emnerne. Det er tanken på sigt, at produktionscheferne og anlægslederne hos Royal Greenland skal gennemgå lignende kursusforløb. I skrivende stund arbejder produktionsledelsen sammen med HR afdelingen på at udvikle disse uddannelsesforløb tilpasset målgrupperne samt på planen for udførelsen.

Tekst: Inga Egede,  
 ineg@royalgreenland.com  
 Foto: RG

# Et hav af muligheder

For at imødekomme nogle af de udfordringer, som forurening og mangel på vand kan afstedkomme, herunder produktionsstop og tilbageholdelse af produkter, er der hos Royal Greenland startet forskellige initiativer op, der skal undersøge muligheden for at anvende havvand som supplement eller erstatning for overfladevand.



Ultrafiltreringsmembran i containerløsning fra Sunstone Water Group.

Produktion af fødevarer, og i særdeleshed fiske- og skaldyrprodukter, kræver store mængder af vand til forskellige formål som fx forarbejdning, opbevaring, nedkøling og rengøring. Det anslås, at fiskeindustrien i Grønland bruger mere end halvdelen, ca. 3 millioner m<sup>3</sup>, af det drikkevand, som vandværkerne Nukissiorfiit producerer.

I Grønland er vandforsyningen næsten udelukkende baseret på overfladevand, som stammer fra såkaldte vandsøer. Det giver udfordringer, specielt om foråret, når smeltet is og bundvendinger (pga. temperaturforskelle) resulterer i forurening af vandsøerne. I den periode vil selv



Containerløsning til rensning af havvand placeret på havnekajen i Ilulissat.

det rensede vand ofte være brunligt på grund af humuspartikler og have en jordslået smag. Mere alvorligt kan der forekomme sygdomsfremkaldende bakterier og parasitter i vandet. Et andet problem kan være vandmangel. Selvom ca. 70 procent af verdens ferskvandsressourcer ligger gemt i Grønland og Antarktis i form af is og gletsjere, oplever man med jævne mellemrum mangel på vand, specielt i bygderne.

## Prøver i Ilulissat og Maniitsoq

I Ilulissat testes i efteråret 2017 en flytbar containerløsning fra virksomheden Sunstone Water Group til rensning af havvand. Renseenheden er

bygget op af et grovfilter, ultrafiltreringsmembraner og UV-bestråling, der skal sikre, at uønskede partikler, såvel store som små, fjernes.

De foreløbige testresultater fra Ilulissat ser meget lovende ud. I det urensede havvand er indholdet af uønskede bakterier, E. coli, Enterokokker og Clostridier, alt for højt, men efter filtrering og UV-behandling overholder samtlige prøver de lovmæssige krav til rent vand. Hvis projektet bliver en succes, vil containerløsningen kunne benyttes forskellige steder, hvor forurening og mangel på vand er en udfordring. Anlægget kan dimensioneres alt efter behov, så





*Prøver af havvand fra Ilulissat taget henholdsvis før og efter rensning. Selvlysende prøver, taget før rensning, er positive for Enterokokker, hvorimod ikke selvlysende prøver, taget efter rensning, er negative.*

selv i fabrikker, hvor der bruges store mængder af vand, vil rensat havvand kunne dække en større eller mindre del af forbruget.

I Maniitsoq er der tidligere på året udført test med havvand, som hentes ind 900 meter fra land og på en dybde af 40 meter ved hjælp af en rørledning. Det urensede havvand opfylder de fleste kvalitetskrav til rent vand, så med en optimering af den nuværende rensenhed på fabrikken er der absolut potentiale for at kunne anvende rensat havvand i forbindelse med produktionen af Nutaaq-torsk.

Som det ser ud i dag, er det kun tilladt at bruge

rent havvand til håndtering og vaskning af fiskevarer, til fremstilling af is, der anvendes til nedkøling af fiskevarer, og til hurtig nedkøling af krebsdyr og bløddyr efter kogning. Royal Greenland har et ønske om at kunne anvende rensat havvand til yderligere processer som for eksempel opbevaring, køling og glasering af hele fisk, fileter og skaldyr. For at gøre det muligt skal der søges om tilladelse hos myndighederne og på den lidt længere bane en ændring af EU lovgivningen. Testresultaterne fra henholdsvis Ilulissat og Maniitsoq skal indgå som en vigtig del af den dokumentation, der skal sendes til myndighederne.

Ud over de interne projekter deltager Royal Greenland også i et treårigt forskningsprojekt (2016-2019) sammen med Danmarks Tekniske Universitet. Projektets overordnede formål er at lave en samlet risikovurdering for vandressourcer beregnet til fødevarerproduktion i Grønland, herunder udvikling af strategier til at håndtere forekomsten af uønskede bakterier.

Tekst: Søren Søndergaard, Projektafdelingen, og Ole Mejlholm, Koncernkvalitet

Foto: RG

# Oplysningsvideo for unge

HR afdelingen har fået produceret en oplysningsvideo for at udvide de unges viden om Royal Greenland.

Royal Greenland, der i de seneste år har udviklet sig og er vokset markant, skal nu synliggøres og gøres kendt over for de unge.

- Formålet med at få produceret oplysningsvideoen er at øge kendskabet til Royal Greenland, fordi der netop er mange uddannelses- og jobmuligheder i virksomheden. Som medarbejder har man eksempelvis mulighed for at opnå en højere stilling ved at gennemføre faglige og personlige udviklingskurser og ved at tage en uddannelse, siger Royal Greenlands HR chef, Christian Laursen.

Formålet med at få produceret en oplysningsvideo er at udvide de unges viden om Royal Greenland, og samtidig er det også formålet at fremhæve Royal Greenlands bidrag til og prioritering af erhvervsuddannelsesområdet.

- Videoen viser, hvilke uddannelser man kan tage i koncernen. Man kan for eksempel uddanne sig til key user. Det er key usernes daglige opgave at foretage analyser af indregistrerede tal, der omhandler mængderne af indhandlede produkter, og at estimere råvaremængderne, siger Christian Laursen, der også nævner andre uddannelsesmuligheder:

- Der er også mulighed for at uddanne sig til laborant i Royal Greenland. Royal Greenland er



Tina Hansen fremlagde en præsentation af uddannelses- og jobmulighederne i Royal Greenland, da Uddannelsesmessen blev afviklet i forsamlingshuset i Nuuk.

verdenskendt for at producere produkter i høj kvalitet. Derfor spiller laboranterne en betydelig rolle. Laborantuddannelsen er blandt en af uddannelsesmulighederne i Royal Greenland, der bliver nævnt i videoen, siger Christian Laursen.

## Voksne er også målgruppen

Videoen henvender sig ikke kun til de unge. Voksne, stabile og viljestærke ansatte i Royal Greenland får også mulighed for at gennemføre et talentforløb, og dem, der er interesseret i at gennemføre et uddannelsesforløb, bliver bakket op.

- Videoen henvender sig også til voksne, der er interesserede i at gennemføre et uddannelsesforløb, idet Royal Greenland finder det væsentligt at udvikle de voksne ansatte både fagligt og personligt med deres kompetencer som udgangspunkt, selvom de ikke er faglærte, siger Christian Laursen.

## Uddannelsesmesse

Videoen blev for første gang præsenteret af Royal Greenlands HR afdeling under afviklingen af uddannelsesmessen i GUX Nuuk den 1. november 2017 og igen, da uddannelsesmessen blev afviklet i forsamlingshuset i Nuuk.

Videoen vil fremover også blive vist i folkeskolerne i de større byer, ligesom den vil blive publiceret på Facebook, som har mange unge brugere.

Videoen er produceret af den danske multimedievirksomhed Ace&Ace.

Andre videoer, der omhandler maritimt arbejde, og som allerede er blevet publiceret, kan ses via Royal Greenlands grønlandske hjemmeside.

Tekst: Marie Kuitse Kristensen,  
mkri@royalgreenland.com  
Foto: John David Eriksen



Videoerne blev fremvist den 2. november under praktikstedernes messe i forsamlingshuset i Nuuk.





Cirka 21 tons levende torsk, som fiskerne opbevarer i net-burene i Tunuani-området ved Maniitsoq og Kangaamiut, bliver hentet af brøndbåden.

## Flittige fiskere prioriteres

Royal Greenland tilbyder udlejning af netbure til fiskere, der fisker levende torsk til produktion af Nutaaq Cod på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq. Og de flittigste fiskere prioriteres.

- Fiskere får mulighed for at sende en ansøgning til at leje netbure hvert forår i marts måned. Ved tildelingen af netbure prioriteres fiskere fra året før. Men forholdene kan ændre sig i løbet af året. For eksempel kan netburene udlejes til andre fiskere, der har behov for dem, hvis en af fiskerne er holdt op med at fiske, siger fiskerikonsulent Lauritz Kreutzmann.

Royal Greenland fik i samarbejde med Qalut Voinin i Nuuk lavet 20 netbure i 2016, og da de er meget efterspurgt af fiskerne, blev de øget til 40.

På baggrund af et forrygende godt fiskeri er netburene øget med yderligere ti, og derudover har fiskerne selv købt i alt 29 netbure. 47 ansøgende fiskere fra Maniitsoq, Kangaamiut, Atamiik og Napasoo har lejet i alt 49 netbure. Og de indhandler levende torsk til produktion af Nutaaq Cod på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq.

Et netbur kan indeholde mere end 20 tons torsk. Når de flittigste fiskere har lejet flere netbure, og når de har store fangster i deres bundgarn, kan mængden af de indhandlede levende torsk stige markant.

Tekst: Marie Kuitse Kristensen,  
mkri@royalgreenland.com

Foto: Inga Egede og Marie Kuitse Kristensen



- De flittigste fiskere fra året før prioriteres, siger Royal Greenlands fiskerikonsulent i Maniitsoq, Lauritz Kreutzmann.

# Fiskeriet øger byens vækst

Fisker- og fangerforeningen i Maniitsoq mener, at succesen med fiskeri og produktion af levende torsk i Maniitsoq har en stor indvirkning på fiskeriet og byens udvikling.

- Det er mærkbart, at indbyggertallet i Maniitsoq stiger mere og mere i forhold til de sidste ti år. Ledigheden blandt indbyggerne er faldet, siden fabrikken i Maniitsoq blev genåbnet efter lukningen for adskillige år siden. Og jeg kan sige, at det gode fiskeri og god gang i produktionen på alle måder øger væksten i byen, siger Kaassassuk Lyberth, der har fungeret som formand for fisker- og fangerforeningen i Maniitsoq indtil oktober i år.

Kaassassuk Lyberth siger også, at den gode udvikling på Royal Greenlands fabrik har en effektiv virkning på byen.

- Fiskernes fangst af torsk er blevet øget, de har igen fået et indhandlingssted, og indbyggerne er blevet mere driftige, siden produktion af levende torsk blev etableret på Royal Greenlands fabrik i Maniitsoq.

- Fiskerne har brugt mange kræfter på fiskeriet med lave fangstmængder, siden fiskebestanden ved Maniitsoq faldt gevaldigt for otte-ni år siden, og derfor var fiskerierhvervets rentabilitet i Maniitsoq meget begrænset. Men det glæder mig så meget, at forholdene nu er vendt, siger den forhenværende formand for fisker- og fangerforeningen i Maniitsoq Kaassassuk Lyberth.

Tekst: Marie Kuitse Kristensen,  
mkri@royalgreenland.com

Foto: Esra Andersen Josephsen



*Kaassassuk Lyberth, forhenværende formand for fisker- og fangerforeningen i Maniitsoq: -Det gode fiskeri og god gang i produktionen øger på alle måder væksten i byen.*

## Lykkeligt bryllup i Japan

Den 8. april blev hr. og fru Narui gift i Yokohama, Japan. Den unge salgsmand i Royal Greenland Japan, hr. Narui, og hans smukke kone, Sayaka, bød de gæster velkomne, som de fejrede bryllupsceremonien med. Hr. Shimoda og de ansatte i RGJ deltog og fejrede begivenheden. De bedste ønsker til bruden og brudgommen. Må dette være starten på et dejligt og spændende liv.

Masami Shinozaki, KAM, RGJ



Navigatio er trykt på FSC®-certificeret papir. Forest Stewardship Council® (FSC) er en international organisation, der arbejder for bæredygtig og ansvarfuld skovdrift. I FSC-certificerede skove bliver der ikke fældet mere træ, end skoven kan nå at reproducere, dyr og planteliv beskyttes, og skovearbejderne er sikret uddannelse, sikkerhedsudstyr og en anstændig løn. Læs mere på [www.fsc.dk](http://www.fsc.dk).