

EN FISK

PÅ NETTET

Klostergydens Fisk har travlt. Meget travlt. For efter en hektisk sæson er butikken på Sæbys havnefront gået i gang med et nyt spændende tiltag, der skal få Kattegats friske fisk og skaldyr til at flyde via nettet til hele landets spiseborde.

TEKST: ANNA KLITGAARD
FOTO: PR

- Det har været en meget hektisk sæson. Sådan lyder meldingen fra ejeren af Klostergydens Fisk i Sæby Helene Aaen. Lige nu er der dog relativt roligt i butikken, for efter en lang sommer kommer der en pause i travlheden indtil december. Men i år har Helene Aaen ikke tænkt sig at slappe af og nyde stilheden. I stedet har hun forberedt sig med hjælp fra Væksthus Nordjyllands konsulent Morten Fosgrau, så hun frem for at vente på den lokale julehandel kan ekspandere og fiske nationale forbrugere.

- Vi har brugt det sidste års tid på at snakke med konsulenter og begynde at etablere en netbutik, som i første omgang har været målrettet nordjyderne. Men nu er vi klar til at udvide vores marked til hele landet.

ALLEREDE KUNDER I NETTET

Og ekspansionen er kommet godt fra start. For efter en uges tiltrængt ferie på Rhodos med familien vendte Helene Aaen hjem til en fyldt indbakke den 1. oktober. Glæden ved dette blev ikke mindre af indholdet i mailene, for det virker som om især sjællænderne allerede er bekendt med Helene Aaens sans for kvalitet.

- Det er jomfruhummere, østers og andre dyre fisk og skaldyr, der bliver efterspurgt. Og vi er ikke engang begyndt at markedsføre os selv endnu.

Helene Aaen garanterer kunderne ultra frisk fisk og skaldyr, for hun køber kun fra kuttere, der er på vandet i en til to dage ad gangen. Dette er i modsætning til mange større skibe, som ofte er på havet i mange dage. Da Klostergydens Fisk endvidere pakker og sender varerne samme dag, som de køber dem på auktionen, har forbrugeren dem inden kl. 16 næste dag, hvorfor rødspætter og jomfruhummere stadig er i live ved ankomsten til landets middagsborde.

FRISK FISK MED FRISKE ØJNE

At transporttiden fra Kattegat til spisebordene kan være så kort, var netop hvad Morten Fosgrau så vækstmulighederne i. Sammen med Helene Aaen brugte han

derfor noget tid på at kigge på markedsføringsstrategier og forberede hendes forretning på ekspansionen. Samtidig fik han koblet eksterne konsulenter på, som kunne komme udefra med friske øjne og se på Klostergydens Fisk.

- Helene havde gang i mange forskellige ting i begyndelsen af forløbet, men hun fik skåret sine fokusområder ind til benet, så hun kunne koncentrere sig 100 procent om det, hun er god til, siger Morten Fosgrau.

En anden hjælpende hånd kom fra journalisten og gastronom Mik Schack, der pludselig kom forbi med sit tv-hold i sommer, filmede og sendte et klip fra Klostergydens Fisk på DK4. Og det er virkelig noget, der har bidt sig fast i folks bevidsthed, ved Helene Aaen nu.

- Klippet har givet os fantastisk omtale, og der har især været stor interesse fra sjællænderne. Helene er derfor forventningsfuld med hensyn til næste uges fangst på nettet, for efter den overraskende gode opstart, tror hun nu fuldt ud på, at alle forberedelserne med Væksthus Nordjylland og de eksterne konsulenter vil give hende noget at fylde pausen indtil jul og nytår ud med.

VIDSTE DU...?

Som fiskehandler skal Helene Aaen leve op til EU's nye krav om sporbarhed. Disse gælder for alle i fødevarerbranchen og træder i kraft fra december 2014. For mere information om hvordan den nordjyske fødevarerindsats kan hjælpe din virksomhed med at implementere dem, se vhnordjylland.dk eller Nordjysk FødevarerErhverv på njfe.dk



FUN FACTS OM KLOSTERGYDENS FISK

- 1000** Er det antal kilo torsk, Helene Aaen og hendes medarbejdere sælger i de to dage før hver nytårsaften.
- 1000** Er det antal kilo rødspætter, der ryger over disken hver december.
- 200** Er det antal kilo jomfruhummere, sorthummere og østers, der bliver båret ud i poser i dagene op til nytår.