

Det er knald eller fald for fryseanlæg i Sundgade

PLAN: Der er brug for 100 millioner kroner for at realisere projekter i industrihavnen, der skal skabe unikt miljø. Fiskere og universitet samarbejder om nyskabende anlæg.

af Niels Ole Krogh
Tlf. 7211 4125, nok@jyd.dk

SØNDERBORG: Milepæl eller gravsten. Sat på en kort formel er det formålet med møde i Sønderborg i morgen.

Her vil ejer af Alsifisk ApS, Svend Aage Voss, have afklaret, om et stortilet projekt i industrihavnen ved Sundgade kan realiseres. Voss har blandt andre fået Syddansk Universitet som partner i sin plan, der indeholder et anlæg til at sortere og fryse fisk på en meget energigøvelig facon.

Kulden skal hentes i havvandet, og projektet skal øge fiskernes indtægter i kombination med, at de studerende ved SDU får adgang til at forske og teste på kerneområder som vedvarende energi og køling.

– Jeg ser meget frem til, at forskningsministeren og en repræsentant fra Fødevareministeriet kommer. Især sidstnævnte forventer jeg vil kunne pege på konkrete EU-puljer, der er nødvendige for at realisere projektet, der løber op i cirka 15 millioner kroner, siger Svend Aage Voss.

Han har siden midten af 90'erne arbejdet på at skabe



Svend Aage Voss ser frem til at møde forskningsminister Charlottte Sahl-Madsen og en repræsentant fra Fødevareministeriet på mandag. Her afklares det, om der kan findes midler til et mangfoldigt pilotprojekt ved industrihavnen.

Arkivfoto: Erik Pedersen



Jeg ser meget frem til, at forskningsministeren og en repræsentant fra Fødevareministeriet kommer.

Svend Aage Voss

mere liv i industrihavnen. Projektet er kuldsejlet, men sidst i 2009 vedtog byrådet en lokalplan, der åbner for Voss' del i kombination med ferieboliger, erhvervslejemål, restaurant og mere, der skal gøre området til en ny attraktion i Sønderborg.

Ferte og erhverv

Ferieboliger og erhvervslejemål står den lokale investor Niels Isaksen for.

– Vi er meget langt. Jeg regner med at kunne sætte spæden i jorden for erhvervsbygget allerede i år. Vi arbejder ud fra fire løsningsmodeller og vil investere for 80 millioner kroner, siger Niels Isaksen. Hans projekt er uafhængigt af udfaldet for fiskeridelet.

FAKTA ■■■

MANGE PARTER

■ Sønderborg Kommune har vedtaget en lokalplan, der baner vej for projektet, der føjer sig ind i det, området i forvejen sætter på: Energi- og køleteknologi. Derfor er de to klynger, der har med det at gøre, også partnere i projektet. Det skal øge fiskernes indtægter ved at gøre industrifisk til spisefisk.

Skidtfisk skal blive til spisefisk

OMTANKE: Fiskerne er nødt til at få flere kroner per kilo fisk, for der er færre fisk i havet. Avanceret fryse- og sorteringsanlæg i Sundgade skal gøre det muligt.

af Niels Ole Krogh
Tlf. 7211 4125, nok@jyd.dk

SØNDERBORG: – For bare 15 år siden havde vi 30 trawlere liggende i havnen. Hver dag blev der landet tonsvis af industrifisk i Sønderborg. Og det er såmænd kun 15 år siden. I dag er der kun to trawlere tilbage. Det skal vi have gjort noget ved.

Det fastslår ejer af Alsifisk ApS og projektmager Svend Aage Voss. Siden kommunen i 2009 vedtog en lokalplan, der åbner industrihavnen for blandt andet nye fiskehaller og sorteringsanlæg, har han arbejdet på at konkretisere projektet, så det bliver spiseligt for offentlige penge-kasser. Uden nationale og EU-tilskud kan det ikke realiseres i den nuværende form.

– Kvoterne er blevet mindre og mindre i takt med, at der er kommet færre fisk i havene. Derfor må vi prøve at få flere penge for de kilo, vi har lov til at fange, siger Svend Aage Voss.

Den øgede indtægt skal komme gennem et anlæg,



Hvis alt går vel, så kommer der snart slured i at realisere erhvervs- og feriehusprojektet i Sundgade.

Illustration: M. Arkitekt

der kan sortere ti tons fisk i timen. En del af bifangsten til industrifisk – eller skidtfisk som det hed tidligere – er sild, hvilling og torsk. De kan sælges som spisefisk til en pris, der er cirka ti gange så høj som industrifisk.

Naturtro test

Køleenergien til anlæggene skal hentes fra havvandet.

Direktør for køleklyngen KVCA, Hans A. Pedersen, ser projektet som banebrydende for et samarbejde mellem industrien og universitetet.

– Vi får testfaciliteter, som vil give langt bedre vilkår for ingeniørstuderende, siger Hans A. Pedersen.

Den del af projektet, der har med fisk at gøre, vil ska-

be anslået fem arbejdspladser. Den øvrige del er 21 ferieboliger, erhvervsbygget, restaurant og et økologisk marked.

– Områder skal være livlige. Derfor kombinerer vi fiskeri med liberale erhverv, ferieboliger og madoplevelser, siger Niels Isaksen, der står bag feriebolig- og erhvervsbygget.