

Lever og ånder for fisk

Fiskefeltet ligger bare tretti minutter unna Åkra Sjømats mottak. Det gir en unik tilgang på ferske råvarer hver eneste dag. Det sier seg selv at fiskebutikken har et bredt utvalg av sjømat. Butikken er åpen seks dager i uken og har i tillegg et eget kjøkken som lager varme retter til kundene.

- Det er stort sett lokalbefolkningen som handler i butikken, sier daglig leder Jacob Sørhaug, - men det hender det kommer kunder fra Haugesund og andre steder på Haugalandet også. Vi er kjent for å ha fersk og god fisk. Mesteparten av fisken blir imidlertid eksportert til land som Spania, Nederland, Danmark og Sverige gjennom avtaler vi har med Sirevåg/Lerøy. Det har vært et spesielt år, vi har merket finanskrisen godt. Mange utenlandske kunder har ikke hatt kapital til å kjøpe store kvanta fisk, derfor har mye blitt solgt på det norske markedet.

Selskapslokaler

I tillegg til den lokale fiskebutikken driver Åkra Sjømat AS mottak for fisk og skalldyr, fabrikk for rensing av krabbe, rekepakkeri og hyggelige selskapslokaler i et maritimt miljø og servering av de samme gode råvarene. Selskapslokalene benyttes til møter, kurs og firmafester i tillegg til private arrangementer. I tillegg til havets delikatesser kan en også få spekemat og kjøttretter i buffeten. Mat kan også bestilles for bespisning andre steder.

- Vi har mange deltidsansatte, forteller Sørhaug, - tilsammen blir vi ti årsverk. Omsetningen blir på omtrent 26 millioner i år. Det er størst aktivitet hos oss om sommeren, da har vi omtrent døgproduksjon.



På Årabrotsholmen vest for Åkrehamn sentrum holder Åkra Sjømat og Jacob Sørhaug til. Her tar de i mot fisk, reker og krabbe og driver fiskebutikk, catering og selskapslokaler.

Fersk sjømat

Mottaket tar i mot dagsfersk fisk fra den lokale kystflåten. I tillegg tar de i mot reker fra



Margunn Haukås viser frem litt av det de har i fiskebutikken.

flere reke-trålere og krabber fra mange fiske-re mellom Kvitsøy og Bømlo. Krabbefabrikken bruker det siste innen maskinelt utstyr for å bevare fibrene i krabbekjøttet.

- Når det gjelder krabbe har vi en hovedavtale med Lerøy. Krabben kommer inn om dagen, vi slakter, renser og pakker om natten slik at produktet er ute i butikken klar for kundene neste dag. Krabben vår er stort sett å finne på markedene i Bergen, Stavanger, Kristiansand og Oslo.

Satser på krabbe

Åkra Sjømat ble startet i 1992 av Svein og Heidi Torsen som en familiebedrift som drev med rensing av krabbe. Bedriften har vokst frem til i dag, og har vært gjennom mange utbygginger for å få plass til virksomheten. I dag er firmaet eid av flere aksjonærer. Sirevåg/Lerøy er inne på eiersiden. Det samme

er Kjell Harald Aarthus, Leif Gunnar Mikkelsen og Jacob Sørhaug.

- Det er krabbe som er vårt store satsningsområde, sier Jacob Sørhaug. - Planen er å lage en enda bedre krabbeproduksjon, og kanskje også satse på eksportmarkedet. Men vi liker også å være synlige i nærområdet. Det er bare å ta turen ut til oss for å kjøpe fersk fisk. For den som ikke er kjent, ta av ved ungdomsskolen og følg veien helt ut til havet. Der ligger vi.

Årabrotsholmen, 4270 Åkrehamn
Fiskebutikken 52816870
Kaikontor 52853925
www.akrasjomat.com