

Svenskt fiske och samhällsekonomiskt värde

Rapportering av forskningsprojektet ”Implementering av hållbara affärsmodeller som är beroende av, och upprätthåller lokala /regionala fiskbestånd i Östersjön”

Cecilia Solér, docent i företagsekonomi vid Handelshögskolan, Göteborgs Universitet

13 oktober 2025

Denna forskning har finansierats av BalticWaters 2024–2025

1. Inledning

Målsättningen med projektet ”Implementering av hållbara affärsmodeller som är beroende av, och upprätthåller lokala /regionala fiskbestånden Östersjön”, är att föreslå konkreta förvaltningsmässiga åtgärder som syftar till att skapa förutsättningar för att bedriva ekonomisk verksamhet inom kustnära fiske i den svenska delen av Östersjön. Projekt har sin bakgrund i det avslutade forskningsprojektet ”Pilotprojekt för ekosystembaserad havsförvaltning i Sverige” finansierat av Havs- och vattenmyndigheten (HaV) under perioden 2021–2023.

1.1 Metod

Projektet har genomförts i flera steg. Inledningsvis gjordes en kartläggning av det kustnära fisket utmed den svenska Östersjökusten, dess värdeförädling samt slutkonsumtion av fisk. Jag har använt mig av statistik från HaV samt en stor mängd intervjuer och observationer som har gjorts vid besök hos fiskare som bedriver fiske utmed Östersjökusten. Statistiken från HaV anger hur mycket fisk som har fångats per art under perioden 2017–2023 med aktiva och passiva redskap för båtar med hemmahamn Haparanda-Simrishamn.

Personliga intervjuer kombinerat med besök har genomförts med ett 30-tal fiskare utmed Östersjökusten. Här behöver det sägas att antalet aktiva fiskare utmed kusten söder om Stockholm är mycket få till antalet. För att få kontaktuppgifter till fiskare utmed Östersjökusten har jag kontaktat länsfiskekonsulenter hos respektive länsstyrelse och fått namn och kontaktuppgifter till de som har fiskelicens. Utifrån dessa kontaktuppgifter har jag och en forskningsassistent kontaktat fiskare och sedan besökt dem och genomfört intervjuer och observationer under sommaren 2024. Intervjuer och observationer har dokumenterats som intervjuanteckningar och foton. Intervju- och observationsdata har använts för att kategorisera de intervjuade fiskarna – se kap 3 i denna rapport.

Beräkningarna av det totala förädlingsvärdet per kilo fisk i kap 4 och 5 baseras på den kategorisering av fiskarna som redovisas i kap 3. I mina beräkningar har jag väglett av Baltic Waters (2023) jämförelse av det förädlingsvärde som fångad strömming som går till fodertillverkning i Danmark respektive produktion av surströmming i Sverige, skapar (Baltic Waters, 2023). För att göra dessa uträkningar har jag använt data från intervjuer och i vissa fall

data från grossister. I vissa fall, speciellt för löne- och kapitalandelar för producent associerat förädlingsvärde där data är mycket svår att samla in, har jag använt mig av en proxy baserad på tillgängliga data. Detta tillvägagångsätt gör att de relativa skillnaderna mellan samhällsekonomiskt värde för de olika kategorierna av fiske inte påverkas av osäkerheter i data. Beräkningarna av spridningseffekter av förädling och försäljning av fisk har baserats på SCB:s bransch till bransch output/input modeller DOM 2022 (SCB, 2023).

2. Kustnära fiske i Östersjön – var finns detta fiske och statistik

Inledningsvis görs en kartläggning av det kustnära fisket utmed den svenska Östersjökusten. Jag har använt mig av statistik från HaV baserat på båtar, aktiva/passiva redskap, hemmahamn, och landningar.

2.1 Kustnära fiske utmed svenska Östersjökusten- hur många och var finns de?

Antalet yrkesfiskare med licens att fiska utmed den svenska Östersjökusten har minskat över tid. År 2024 uppskattades antalet fiskelicenser var fördelad över landet enligt tabell 1.

Län	Uppskattat antal yrkesfiskare
Norrbottens län	15
Västerbottens län	22
Västernorrlands län	15
Gävleborg län	30
Stockholms län	26
Södermanland	10
Östergötland	16
Kalmar Län	15
Blekinge	10
Gotland	20
Skånes östkust	10

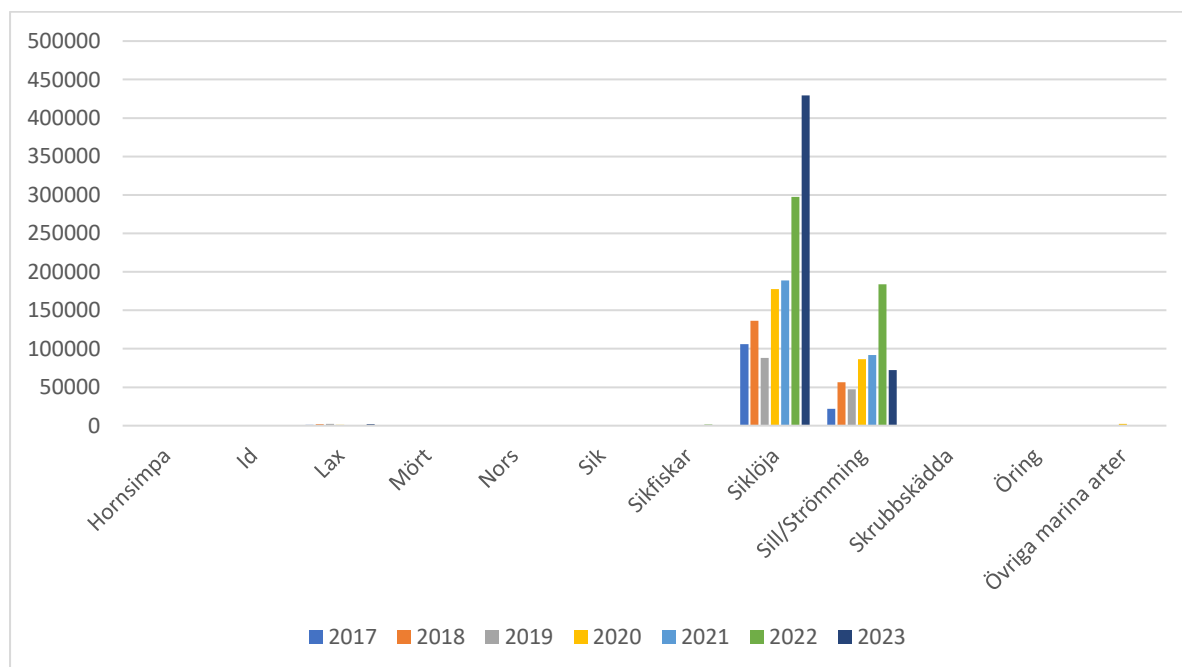
Tabell 1: Uppskattat antal yrkesfiskare utmed den svenska Östersjökusten år 2024. (Källor: personlig kommunikation länsfiskekonsulenter, Sundsvalls tidning, Tidningen Skärgården, Baltic Waters, 2023b)

Av dessa ca 187 yrkesfiskare utmed den svenska Östersjökusten kan endast fyrtonio (49) kustnära fiskare leva på sitt fiske från Skellefteå i norr till Simrishamn i söder (SVT, 2025). Man räknar med att det krävs att en fiskare landar fisk för minst 130,000 kr/år för att man skall kunna försörja sig på sitt fiske. Endast 29 av dessa 49 fiskare når upp till medianlönen för en sjuksköterska (SVT, 2025).

2.1.1 Kustnära fiske utmed svenska Östersjökusten- hur mycket fångas av olika arter

Kustnära fiske med passiva redskap

Det kustnära fisket med passiva redskap domineras fiske av siklöja och strömming. Siklöja står för den i särklass största fångsten i kilo under perioden 2017–2023 vad avser landningar av fartyg med passiva redskap och hemmahamn Haparanda-Simrishamn (se figur 1 och tabell 2 nedan). Landningarna har ökat kontinuerligt under perioden med undantag för en nedgång 2019 och strömmingsfångstens kraftiga nedgång år 2023. Sikløjans dominans hänger med stor sannolikhet ihop med detta fiskes lönsamhet, man tjänar helt enkelt mycket pengar på att fiska siklöja. Som beskrivs i 4.2.3 överskrider sikløjans förädlingsvärde 2000 kr per kilo vilken kan jämföras med det förädlingsvärde som strömming som förädlas till surströmming genererar per kilo på 127 kr kilot.



Figur 1. Landningar av fartyg med passiva redskap och hemmahamn Haparanda-Simrishamn per art 2017–2023 (kg). (Källa: HaV)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Hornsimpa						6	
Id					188		
Lax	1324	1940	2568	993	509,7	810	2051,5
Mört		8				3	
Nors		21	208	141	146	252	591
Sik					130	37	19
Sikfiskar	29	92,2	121	163	752,9	1406	227,7
Siklöja	106011	136374,5	87973	177462	188800	297337	429534
Sill/Strömming	21738	56362,2	47312	86547	91805	183787	72132,5
Skrubbskädda					38		
Öring					6,6		
Övriga marina arter				2517			

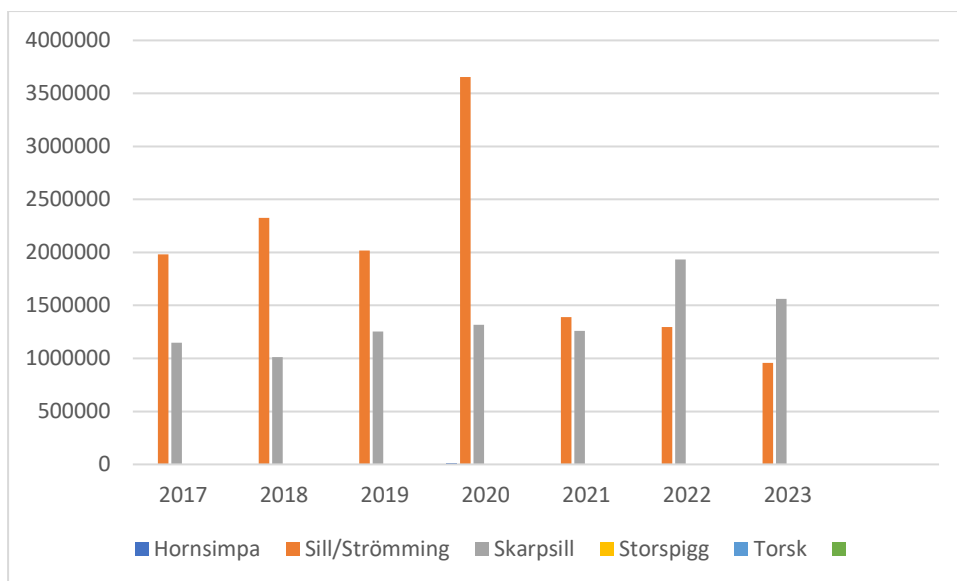
Tabell 2. Landningar av fartyg med passiva redskap och hemmahamn Haparanda-Simrishamn per art 2017–2023 (kg). (Källa: HaV)

Kustnära fiske med aktiva redskap

Det kustnära fisket med aktiva redskap domineras av strömming och skarpsill. Strömmingsfångsterna har varierat kraftigt under perioden med en peak år 2020 och sedan en kraftig nedgång åren 2021–2023. Skarpsillen ökade 2022–2023 vilket sammanfaller med strömmingens nedgång.

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Hornsimpa				7800			
Sill/Strömming	1982377	2324393	2019086	3655196	1390927	1295665	956593
Skarpsill	1146931	1010575	1252373	1318434	1260376	1933788	1563057
Storspigg				4100			
Torsk				357			

Tabell 3. Landningar av fartyg med aktiva redskap och hemmahamn Haparanda-Simrishamn per art 2017–2023 (kg). Källa: HaV



Figur 3. Landningar av fartyg med aktiva redskap och hemmahamn Haparanda-Simrishamn per art 2017–2023. (kg)

3. Kategorier av kustnära fiske i Östersjön

En viktig del av denna rapport är att få en överblick över det svenska kustnära Östersjöfisket genom att kategorisera fisket baserat på *hur* förädlingsvärdet skapas. Förädlingsvärdet är detta fiskes bidrag till den svenska bruttonationalprodukten. Jag har funnit att det svenska kustnära Östersjöfisket kan delas i fem kategorier. Enskilda fiskare kan representera fler än en kategori.

3.1 Fisk som säljs till FF Skagen

Denna kategori av kustnära fiske trålar sill/strömning på kustkvoten och på regionalkvoten. Dock anses det vara svårt att få ta del av en större del av regional kvoten. I denna kategori är de flesta båtarna under 12 m, några + 12 m, samt någon båt på +20 m. Fisken säljs till FF Skagen i Danmark för ca 4 kr kilot. Fisken hämtas med lastbil bl.a. i Byxelkrok på Öland.

3.2 Fisk som säljs till svenska fabriker för produktion av fisk för humankonsumtion

I denna kategori av kustnära fiske säljs fisk till bland annat Impex i Simrishamn, till Nogersund för förädling av HP-fisk, till surströmmingsproducenter och mindre producenter. De delar av fångsten som inte kan säljas som konsumtionsfisk går till FF Skagen för foderproduktion.

Impex i Simrishamn anses vara Sveriges största förädlare av fisk för humankonsumtion. Bristen på svensk fisk har gjort att Impex köper fisk från utlandet, framförallt från Norge. Svensk sill/strömming landas i Simrishamn från medelstora trålare. Detta fiske för humankonsumtion ställer särskilda krav på att fisken levereras till fabriken i den takt som man har kapacitet att ta hand om och förädla fisken. Ett jämt flöde i medelstora kvantiteter av sill/strömming av god kvalitet krävs för att skapa värde både för fabriken och för fiskaren. När fisken landas i Simrishamn sorteras den i olika storlekar som i sin tur förädlas till olika produkter. Stor sill förädlas till stekströmming, mindre sill går till konserverindustrin, spigg går till fodertillverkning.

3.2.1 Värdeförädlingskedjan i Nogersund

Jag har under datainsamlingen haft turen att kunna samla in mycket data om landningarna i Nogersund och den värdeförädlingskedja som börjar där. Denna värdeförädlingskedja är illustrativ för hur värde skapas stegvis i samarbete mellan olika aktörer.

Nogersunds Fisk (<https://nogersundsfisk.se/>) köper fisk från båtar upp till 12 m. Man pumpar upp fisken på kajen och sorterar den. Sommaren 2024 ansågs strömmingen/sill från det västra beståndet vara stor och fet och därmed utgjorde den en bra råvara för humankonsumtion. Nogersunds Fisk betalade fiskaren 8,25 kr/kg för stor konsumtionssill och 4 kr/kg för liten sill. Nogersunds Fisk säljer i sin tur fisken till HP fisk i Nogersund

HP Fisk filear och säljer till färskmarknaden, dvs till grossister och fiskbilar och/eller i tunnor till surströmmingsindustrin. HP fisk har behov av 5–6 ton sill om dagen (vid gynnsamt väder 8–10 ton/dag), 5 dagar i veckan. HP betalar Nogersunds Fisk 9,5 kr/kg för konsumtionssill, 7 kr för mindre sill (det tar längre tid att filea mindre sill). Snittpriset som HP fisk säljer den fileade sillen för, till grossister och surströmmingsproducenter, är ca 30–32 kr/kg (2025).

3.3 Fisk som förädlas och säljs i egen regi i liten skala och säljs till privatpersoner och restauranger mm

Inom denna kategori av kustnära fiske förädlar fiskarna den fisk de fångar i egen regi och säljer den sedan vidare främst till privatpersoner men även till mindre restauranger. Det vanligaste sättet är att röka fisken i liten skala nära hamnen där båten ligger, eller nära sin bostad. Andra sätt att förädla fisken är att rensa fisken, att sälja den som filé, att salta fisken, att grava laxen, och att frysa in fisk.

3.4 Fisk som förädlas och säljs som eget varumärke i egen regi i större skala eller i andras regi

Flera fiskare från Bottenviken inom denna kategori säljer största delen av sin fångst till lokala eller finska rökerier, grossister samt till svenska surströmmingsproducenter. Gutefisk och Rovögern är två exempel på denna kategori.

Gutefisk, en ekonomisk förening på Gotland som bildades 2015 säljer fisk under eget varumärke. Föreningens ändamål är att marknadsföra medlemmarnas fångster i naturligt och förädlad skick. Vid datainsamlingen sommaren 2024 såldes fryst fisk (abborrfilé, hälleflundrafilé, fiskburgare, id filé) från Gutefisk på några utvalda livsmedelsbutiker på Gotland. Dessutom såldes fisk till lokala rökerier och restauranger på Gotland. Intervjuer med några av fiskarna som utgör Gutefisk visade dock att det var mycket svårt att försörja sig på detta fiske som krävde stora arbetsinsatser för att säkerställa förädling och försäljning. År 2025 har verksamheten dragits ner till att endast omfatta försäljning av färsk fisk till rökerier, fiskaffärer och krogar på Gotland.

Rovögern salteri och rökeri i Västerbotten är ett andra exempel på kustnära fiske som säljs under eget varumärke. Med en liten och en större båt fiskas strömming (3–4 ton per år), lax (2 ton per år), abborre (1 ton per år), sik (1 ton per år) samt ca 300 kg gädda/år. All fångst värdeförädlas till 100% i egen regi.

Strömmingen förädlas till surströmming i konservburk, strömmingsfiléer läggs i vakuumförpackad plast, varmrökt strömming/böckling läggs i burk och böckling säljs i lösvikt alternativt vakuumförpackad. Rökningen sker under sommaren.

Lax förädlas till laxfilé, kall- och varmrökt lax, gravad lax, laxkotlett, laxrygg och laxfärs. Abborre förädlas till abborrfilé och varmrökt abborre; 300-350g per paket i vakuumplast. Sikfisk förädlas till varmrökt sik och färsk sikfilé i vakuumplast (300-350g per paket). Även sikens rom förädlas och går till försäljning i burk.

Gädda förädlas till gäddfilé, kallrökt gädda, gravad gädda och gäddwallenbergare (biffar – 100g per styck) samt att den säljs helt färsk. Även gäddans rom förädlas och går till försäljning i burkar. Gäddwallenbergarna görs av malen gädda, som blandas med grädde, ägg och kryddor, och därefter paneras och fryses.

3.5 Fisk som förädlas och säljs till grossister

Denna kategori av kustnära fiske säljer abborrfile, sikfisk och siklöja till grossister (tex GuldHaven Pelagiska) som i sin tur förädlar och säljer till butiker, privatpersoner och restauranger. Fisken säljs även till grossister i Finland, Norge, Estland, Polen och Frankrike

4. Förädlingsvärde/bidrag BNP från olika kategorier av kustnära fiske

I denna del av rapporten beräknas förädlingsvärdet, dvs bidraget till Sveriges bruttonationalprodukt från de olika kategorierna av kustnära fiske.

4.1 Så här gjordes beräkningarna

SCB anger att förädlingsvärde är ett företags intäkter (produktionsvärde) efter att kostnader för insatsförbrukning som varor och tjänster, dragits av (SCB, 2023). Förädlingsvärdet inkluderar såväl löner som räntor, skatter, avskrivningar, lokalkostnader, vinst etc. Förädlingsvärdet är sålunda företags bidrag till samhällets ekonomi.

Förädlingsvärde kan beräknas på olika nivåer. I denna rapport har förädlingsvärdet av fisk från kustnära fiske i den svenska delen av Östersjön beräknats för olika nivåer av förädlingskedjan. Dessa nivåer är fiskeassocierat förädlingsvärde, producentassocierat förädlingsvärde samt butiksassocierat förädlingsvärde. Samtliga beräkningar i denna del är baserade på den metod som Baltic Waters redovisar dokumentet ”Beräkningar förädlingsvärde surströmming” (Baltic Waters, 2024).

Fiskeassocierat förädlingsvärde

Det fiskeassocierade förädlingsvärdet baseras på en uppskattning där 20% av priset uppskattas vara rörliga kostnader, och resterande 80% uppskattas kunna räknas som förädlingsvärde. Förenklingen tillämpas då priset på fisk är relativt lågt och därför inte skapar en stor förändring i kalkylen (Baltic Waters, 2024).

Producentassocierat förädlingsvärde

Löneandelen uppskattas till 63, 5% av producentens totala förädlingsvärde (AMECO, 2025), resterande del utgörs av kapitalandelen av producentens förädlingsvärde som vinster och avskrivningar. I denna rapport används kapital- och löneandelar baserade på tillgängliga data och uträkningar avseende Skillinge Impex som proxy för samtliga uträkningar. Denna förenkling innebär att det producentassocierade förädlingsvärdet med stor sannolikhet är

behäftat med stora osäkerheter och mer forskning krävs för att säkerställa att det samhällsekonomiska bidraget från produktionen av fisk som livsmedel kan beskrivas på ett korrekt vis. De siffror/proxy som används för löne- och kapitalandelar i denna rapport påverkar inte de relativa skillnaderna mellan förädlingsvärdet för olika kategorier av fiske i denna rapport.

Butiksassocierat förädlingsvärde

Det butiksassocierade förädlingsvärdet utgörs av 90% av det pris som tas ut i butik minus inköpspriset. Denna förenkling baseras på att butikens resultat inte skulle ha en dramatisk förändring om de övriga rörliga kostnaderna var några procentenheter högre eller lägre (Ekonomifakta, 2025). Att den största delen av förädlingsvärdet för svensk fisk skapas sent i förädlingskedjan stöds av Waldo och Lovén (2019) som beskriver värden i svenskt yrkesfiske.

Det höga butiksassocierade förädlingsvärdet beror på många arbetsmoment som tillförs råvaran fisk i butik/detaljhandel. Dels förädlas ju fisken till en form som kräver manuell hantering (tex rensa och filea, samt tillaga som fiskburgare eller som en del i en fiskgratäng) och förvaras på lämpligt sätt för att matcha efterfrågan. Detta arbete kräver kompetens och maskiner men även kylförvaring och noga övervägd logistik som ökar förädlingsgraden på fiskråvara, dvs ökar den mängd pengar som omsätts i relation till ett kg fisk.

Moms

I förekommande fall är momsen 12 % av marknadspriset (matmoms 12 %). För fiskfoder utgör momsen 25% av det svenska förädlingsvärdet.

4.2 Uträkningar förädlingsvärde kustnära fiske per kategori av fiske

4.2.1 Fisk som säljs till FF Skagen

Baserat på medelvärdet på det pris som intervjuade fiskare som levererar strömming till FF Skagen (för fodertillverkning i Danmark) år 2024 fick betalt per kilo, så uppgår förädlingsvärdet för detta fiske till 4 kr per kilo.

1 kg strömming fsg till FF Skagen SEK 2024	
Säljpris fiskare	4 kr
Fiskeassocierat förädlingsvärde	3,2 kr
Moms	0,8 kr
Totalt fiskeassocierat förädlingsvärde	4 kr

Tabell 4. Uträkning förädlingsvärde 1 kg strömming som säljs till FF Skagen

4.2.2 Fisk som säljs till svenska fabriker för sortering/vidareförsäljning/produktion för humankonsumtion - exemplet Impex i Skillinge

Alla siffror i tabell 5 och 6 nedan är omräknade till 2021 års penningvärden eftersom siffrorna från Impex som är bas för uträkningar av löneandel och kapital andel är från år 2021.

1 kg strömming fsg till Impex i 2021 års penningvärde	
Säljpris fiskare	4,1 kr
Fiskeassocierat förädlingsvärde	3,3 kr
Moms	0,4 kr
Totalt fiskeassocierat förädlingsvärde	3,7 kr

Tabell 5. Uträkning förädlingsvärde 1 kg strömming som säljs till Impex i 2021 års penningvärde.

1 kg strömming från fiskare till tallrik via Impex år 2021	SEK
<u>Fiskare</u> Fiskeassocierat förädlingsvärde	3,7 kr
<u>Producent</u> Löneandel Kapitalandel	6,9 kr 4,6 kr
<u>Butik</u> Butiksassocierat förädlingsvärde	91,7 kr
Moms	13 kr
Totalt förädlingsvärde	120 kr

Tabell 6. Uträkning förädlingsvärde 1 kg strömming som säljs via Impex till tallrik i 2021 års penningvärde.

Det totala förädlingsvärdet från strömmingsfiske i Östersjön som såldes till, och värdeförädlades av Impex Skillinge till inlagd stekt sill och såldes i butik, uppgick till 120 kr kilot i år 2021 års penningvärde. **Omräknat till 2024 års penningvärde blir det 144 kr.**

Så här gjordes denna uträkning

När fiskarna säljer strömming till Impex år 2024 betalar Impex 5,5 kr för konsumtionssill, och 4,50 för liten sill. Jag har använt ett medelvärde på 5 kr kilot som omräknat till 2021 års penningvärde är 4,1 kr.

Löneandel och kapitalandel representerar producentens, i detta fall Impex, förädlingsvärde. Löneandel är totala personalkostnader delat med mängden kilo strömming inköpt från 2021.

Siffror om inköpt strömming kommer från Impex (personlig kommunikation), och personalkostnader från årsredovisningen för Skillinge-Impex AB, 2022. Löneandelen beräknas som 60% av producentens totala förädlingsvärde. Kapital andelen är resterande 40%.

Det butiks associerade förädlingsvärdet utgörs av 90% av det pris som tas ut i butik minus inköpspriset. I detta fall har jag använt Impex egen butik Sjöfolket i Simrishamn (<https://sjofolket.se/shop/>) där priset på stekt sill i ättika uppgår till 130 kr/kg vilket motsvarar 106 kr i 2021 års penningvärde. Inköpspris för strömming till år 2021 var 4,10 kr och då blir det butiks associerade förädlingsvärdet 91,7 kr.

Momsen beräknades som 12% av marknadspriset vilket uppskattades vara butikspriset på stekt sill i ättika a 106 kr/kg i 2021 års penningvärde.

4.2.3 Fisk som förädlas och säljs i egen regi i liten skala och säljs till privatpersoner och restauranger mm

Här har jag valt ut strömming som förädlas till böckling eller saltströmming samt förädlad lax och abborre. Dessa fiskarter fångas och förädlas i liten skala av många av de intervjuade fiskarna utmed Östersjökusten och säljs till privatpersoner samt restauranger.

Förädlingsvärde strömming

Baserat på information från intervjuade fiskare har jag räknat på ett genomsnittligt säljpris på 100 kr/kg för strömming som förädlats till saltströmming eller böckling som säljs till privatpersoner eller restauranger i liten skala.

1 kg böckling/saltströmming fsg till privatpersoner SEK 2024	
Säljpris fiskare	100 kr
Fiskeassocierat förädlingsvärde	80 kr
Moms	12 kr
Totalt fiskeassocierat förädlingsvärde	102 kr

Tabell 7. Uträkning förädlingsvärde 1 kg böckling/saltströmming som säljs till privatpersoner 2024

Förädlingsvärde abborre

Denna uträkning gäller abborre som fiskas och säljs i filéform (färsk eller frusen) a 375 kr/kilot som ett genomsnitt för de intervjuade fiskare som säljer filead abborre.

1 kg abborre i filé fsg till privatpersoner SEK 2024	
Säljpris fiskare	375 kr
Fiskeassocierat förädlingsvärde	300 kr
Moms	45 kr
Totalt fiskeassocierat förädlingsvärde	345 kr

Tabell 8. Uträkning förädlingsvärde 1 kg abborre i filé som säljs till privatpersoner 2024.

Förädlingsvärde vildfångad lax

Denna uträkning gäller lax à 150 kr /kilot som ett genomsnitt för de intervjuade fiskare som säljer förädlad lax i liten skala.

1 kg lax fsg till privatpersoner SEK 2024	
Säljpris fiskare	150 kr
Fiskeassocierat förädlingsvärde	120 kr
Moms	18 kr
Totalt fiskeassocierat förädlingsvärde	138 kr

Tabell 9: Uträkning förädlingsvärde 1 kg förädlad lax som säljs till privatpersoner 2024.

Förädlingsvärde siklöja (löjrom)

Denna uträkning gäller siklöja a ca 2000 kr/kg som ett genomsnitt för de intervjuade fiskare som säljer siklöja.

1 kg löjrom fsg till privatpersoner/restauranger SEK 2024	
Säljpris fiskare	2000 kr
Fiskeassocierat förädlingsvärde	1600 kr
Moms	192 kr
Totalt fiskeassocierat förädlingsvärde	1792 kr

Tabell 10: Uträkning förädlingsvärde 1 kg siklöja som säljs till privatpersoner/restauranger 2024.

4.2.4 Fisk som förädlas och säljs i egen regi i större skala och/eller i andras regi

Beräkningarna baseras på information från intervjuer med fiskare och näringsidkare inom fiske som genomfördes sommaren 2024.

Exempel 1

I detta exempel förädlar fiskaren den vildlax som fångats. Den röks/gravas och säljs till konsument i egen regi för 480 kr/kg.

1 kg förädlad vildlax fsg till privatpersoner SEK 2024	
Säljpris	480 kr
Fiskeassocierat förädlingsvärde	384
Moms	57,6 kr
Totalt fiskeassocierat förädlingsvärde	441 kr

Tabell 11: Uträkning förädlingsvärde 1 kg förädlad vildlax som säljs till privatpersoner i egen regi 2024.

Exempel 2

I detta exempel säljs flundra från fiskare till rökeri för 70 kr/kg. Rökeriet säljer den rökta flundran till konsument i sin butik för 270 kr/kg.

1 kg flundra fsg till konsument via rökeri SEK 2024	
Säljpris fiskare	70 kr
Fiskeassocierat förädlingsvärde	56 kr
Moms	8,4 kr
Totalt fiskeassocierat förädlingsvärde	64,4 kr

1 kg flundra från fiskare till tallrik via rökeri år 2024	SEK
<u>Fiskare</u> Fiskeassocierat förädlingsvärde	64,4 kr
<u>Producent</u> Löneandel Kapitalandel	6,9 kr 4,6 kr
<u>Butik</u> Butiksassocierat förädlingsvärde	180 kr
Moms	32,4
Totalt förädlingsvärde	288,3

Tabell 12: Uträkning förädlingsvärde 1 kg flundra som säljs från fiskare till rökeri och sedan säljs i förädlad form från rökeri till privatpersoner 2024.

Så här gjordes beräkningen:

Fiskarna säljer flundra till rökeriet för 70 kr. Löneandel och kapitalandel representerar producentens, i detta fall rökeriets förädlingsvärde. Löneandelen beräknas som 60% av producentens totala förädlingsvärde. Kapital andelen är resterande 40%. Löne/kapital andel i detta exempel är svårt att beräkna eftersom flundra utgör en liten del av rökeriet omsättning. Därför har samma löneandel/kapital andel som för exemplet med Impex ovan som förädlas till stekt strömming i ättika (också en liten del av ett mycket stort sortiment), använts som en proxy.

Det butiksassocierade förädlingsvärdet utgörs av 90% av det pris som tas ut i butik minus inköpspriset. I detta fall har jag använt rökeriets butik där priset på för rökt flundra är 270 kr- $70 \times 0,9 = 180$. Momsen beräknades som 12 % av marknadspriset vilket uppskattades vara butikspriset à 270 kr/kg.

4.2.5 Fisk som förädlas och säljs till grossister (GuldHaven Pelagiska)

För denna kategori har jag tagit exemplet abborre som fångas i Bottenviken, säljs till Guldhaven Pelgiska i filéform för ca 225 kr /kg som sedan säljer vidare filén till olika distributörer där utpriset till konsument är ca 456 kr/kg.

1 kg abborre från fiskare till tallrik via grossist år 2024	SEK
<u>Fiskare</u> Fiskeassocierat förädlingsvärde	180 kr
<u>Producent</u> Löneandel Kapitalandel	6,9 kr 4,6 kr
<u>Butik</u> Butiksassocierat förädlingsvärde	208 kr
Moms	54,7
Totalt förädlingsvärde	454 kr

Tabell 13: Uträkning förädlingsvärde 1 kg abborre som säljs från fiskare till konsument via GuldHaven Pelagiska.

4.2.6 Jämförelse av förädlingsvärden mellan olika kategorier av kustnära fiske i 2024 år penningvärde

I denna del av rapporten har jag jämfört det totala förädlingsvärdet av olika kategorier av kustnära fiske för de fiskarter som köp och säljs (tabell 14). Förädlingsvärdet för var kategori/art baseras på uträkningarna ovan. Observera att dessa uträkningar till viss del är

baserade på antaganden, speciellt vad gäller löne- och kapitalandelar. Det innebär att jämförelserna, snarare än att användas som exakta indikationer på förädlingsvärde per kilo fisk för olika arter, skall ses som ungefärliga uppskattningar på skillnaderna i förädlingsvärde för olika värdeförädlingsprocesser och arter.

Denna jämförelse visar att svenskt kustnära fiske kan vara lönsamt och att svensk värdeförädling av den fångade fisken är nödvändig för att detta fiske skall vara samhällsekonomiskt lönsamt. Det är viktigt att notera att förädlingsvärdet på den svenska sill/strömming som går till FF Skagen tillfaller den danska samhällsekonomin i form av löner, kapital osv till skillnad från fisk som förädlas i Sverige där förädlingsvärdet ger bidrag till den svenska samhällsekonomin genom arbetstillfällen/löner och kapital.

Vid en jämförelse mellan de olika kategorierna av kustnära fiske och deras respektive (potentiella) bidrag till den svenska samhällsekonomin så har siklöja i särklass högst förädlingsvärde per kilo. För fisk som förädlas i *liten skala* har gravad vildfångad lax högt förädlingsvärde. För den fisk som förädlas i *större skala* ligger abborrfile och rökt flundra högt i förädlingsvärde.

På ett övergripande plan visar denna jämförelse av förädlingsvärden att det är möjligt att skapa betydande öknings av fiskets förädlingsvärden om en större del av den svenska fisken fångad i Östersjön förädlas i Sverige. Sådana öknings av förädlingsvärdet från Östersjöfisket kan användas för att minska fisket i volym. Eftersom sill/strömming som förädlas för humankonsumtion bidrar med en betydligt större del till den svenska samhällsekonomin än sill/strömming som säljs till FF Skagen för fodertillverkning, så kan en övergång från foderfiske till fiske för human konsumtion både stärka den svenska ekonomin och bidra till ett minskat fisketryck i Östersjön. Uträkningarna och jämförelserna av förädlingsvärden/bidrag till svensk samhällsekonomi i denna rapport utgör därmed ett viktigt underlag för såväl fiskepolitik som kustutveckling.

Kategori av fiske och art	Förädlingsvärde 2024 per kilo fisk
Strömming som säljs till FF Skagen för fodertillverkning	4 kr
Strömming som säljs till Impex för vidareförädling till stekt strömming	144 kr
Strömming som förädlas (böckling/saltströmming), säljs i egen regi i liten skala	102 kr
Abborre som fileas, säljs i liten skala egen regi	345 kr
Löjrom säljs i liten skala i egen regi (siklöja)	1792 kr
Rökt flundra vidareförädlas och säljs i andras regi i större skala	288,3 kr
Rökt/gravad vildfångad lax i större skala egen regi	441 kr
Abborrfile säljs via grossist	454 kr

Tabell 14. Det totala förädlingsvärdet av olika kategorier av fiske/art baserat på denna studies datainsamling.

4.3 Sammanfattning

Uträkningarna i detta kapitel visar tydligt att det pris som fiskare kan ta ut för tex strömming, samt fiskets bidrag till samhällsekonomin i stort, beror på såväl mottagare - skall fisken förädlas som foder eller livsmedel - som på förädlingens skala. Tabell 15 visar att strömming som säljs till humankonsumtion i stor skala säljs för ett högre pris per kilo än strömming som säljs till Danmark för fodertillverkning i stor skala. Småskalig förädling av strömming till livsmedel ger högre inkomster till fiskare per kilo än storskalig leverans till den svenska livsmedelskedjan.

Dessa skillnader i fiskares inkomst per kilo strömming visar att det storskaliga foderfisket av strömming skulle kunna minska och därmed även uttaget av strömming från Östersjön, utan ekonomiska risker för det kustnära fisket om fiskare övergår till att leverera strömming till livsmedelsproducerande enheter (se tabell 15). Allra störst inkomst per kilo strömming får fiskare som förädlar strömming i egen regi.

Köpare av strömming	Inkomst fiskare per kilo
Strömming som säljs till FF Skagen för fodertillverkning i stor skala	4 kr
Strömming som säljs direkt till Simrishamn/Nogersund för vidareförädling till livsmedel i medelstor /stor skala	5,5–8 kr
Strömming som förädlas (böckling/saltströmming), säljs i egen regi i liten skala	100 kr

Tabell 15. Inkomst per kilo strömming vid försäljning till olika köpare.

5. Kustnära fiske i Östersjön – beräkning av samhällsekonomiskt värde

Det samhällsekonomiska värdet som skapas av kustnära fiske kan i enlighet med uträkningarna i kap 4 höjas betydligt om detta fiske förädlas till livsmedel

5.1 Strömmingens förädlingsvärde höjs om vi äter strömming

Landningar av strömming från kustnära fiske med aktiva redskap i den svenska delen av Östersjön uppgick år 2023 till 956 593 kg. Det samhällsekonomiska värdet av detta fiske beräknas uppgå till ca 4 kr x 956 593 kg, dvs 3 826 372 SEK, i enlighet med uträkningar i kap 4. Detta förädlingsvärde skulle höjas markant om strömmingen istället används för att producera livsmedel. Förädlingsvärdet för strömming varierar från 4 kr/kg för strömming som säljs till dansk fodertillverkning, 102 kr/kg för strömming som säljs som böckling i liten skala och 144 kr/kg för strömming som säljs som stekt strömming i större skala (se tabell 14). Denna betydande skillnad i förädlingsvärde för svensk strömming visar att det kustnära fisket

sannolikt kan bidra väsentligt mer till svensk ekonomi om strömmingen förädlas till livsmedel i linje med svensk höjd livsmedelsberedskap.

Ett enkelt räkneexempel i 2024 års penningvärde visar att för varje ton fångad strömming som säljs till en livsmedelstillverkare av medelstor skala i Sverige istället för till dansk foderindustri, ökar bidraget till svensk samhällsekonomi med ca 168 000 kr.

Räkneexempel

Förädlingsvärde 2024 för 1 000 kg strömming till FF Skagen $1000 \times 4 \text{ kr} = 4000 \text{ kr}$

Förädlingsvärde 2024 för 1 000 kg strömming till Impex Simrishamn $1000 \times 144 \text{ kr} = 173\,000 \text{ kr}$

Ökat samhällsekoniskt värde i 2024 penningvärde 168 000 kr

Dessa stora skillnader i strömmingsfiskets bidrag till svensk ekonomi och till det kustnära fiskets ekonomi är ett viktigt argument i diskussionen om hur vi bäst tar tillvara de svenska kvoterna av tex strömming på ett ansvarsfullt vis. En ökning av strömmingens förädlingsvärde och framförallt pris per kilo som tillfaller fiskarna, kan användas för att minska fisketrycket av strömming i Östersjön.

5.2 Spridningseffekter från svenskt fiske

Det kustnära fiskets påverkan på den regionala eller totala samhällsekonomin kan *uppskattas mycket grovt* med hjälp av SCB:s bransch till branschstatistik. Med hjälp av symmetriska input-output tabeller för inhemsk produktion för åren 2021–2022 i mnkr och löpande priser (DOM2022) kan man uppskatta hur mycket pengar från svenskt fiske som används i andra branscher, tex livsmedelsproduktion (<http://www.scb.se/NR0103>).

Input-outputtabellerna i DOM2022 är baserade på tillgångs- och användningstabellerna i de årliga BNP-beräkningarna där detaljeringsgraden i tabellerna är 65 branscher och 65 produktgrupper, klassificerade enligt NACE Rev. 2 och CPA 2008 (SCB, 2023).

Tabellen 15 anger att 2022 användes ca 1754 miljoner SEK från svenskt fiske och fiskodling av följande branscher.

Bransch	SEK
Fiskproduktion inklusive aquakultur	543 milj
Livsmedelsproduktion inkl. dryck och tobak	517 milj
Hotell och restaurangverksamheter	436 milj
Produktion av läkemedel	54 milj
Jordbruksproduktion	52 milj
Detaljhandeln	52 milj
Utbildning	29 milj
Hälsa- och sociala aktiviteter	26 milj
Kulturella och sportsliga aktiviteter	26 milj
Svensk förvaltning inkl. försvaret	18 milj
Säkerhet och infrastruktur	14 milj

Tabell 15: Miljoner SEK från fiske och fiskodling som användes i svenska branscher år 2022 (källa: SCB, 2023 DOM2022)

6. Hur kan kustnära fiske stödja ett ekosystembaserat fiske?

Det kustnära fisket utmed Östersjön kan med rätt förutsättningar stödja de marina ekosystemen, speciellt om detta fiske skalas upp och det storskaliga fisket skalas ner. Fler båtar i medelsegmentet (17–36 m) uppskattas kunna både öka förädlingsvärdet på svensk fisk och minska miljömässigt negativa effekter av storskalig trålning. Båtar i mellansegmentet är de båtar som kan landa fisk i större skala till fiskförädling utmed den svenska Östersjökusten. För att denna förändring skall kunna ske behöver HaV öka de regionala kvoterna och säkra upp att båtar som fiskar på regionalkvoter levererar sin fångst till värdeförädlade enheter utmed Östersjökusten.

7. Förvaltningspolitik för ett ekosystembaserat kustnära fiske

På ett förvaltningsmässigt (och politiskt plan) finns det möjlighet att skapa förutsättningar för ett ökat kustnära fiske med stora bidrag till samhällsekonomin. Kustnära selektivt fiske för humankonsumtion är per definition hållbart om enskilda fiskares ekonomi är beroende av de fiskbestånd som försörjer dem (Bankel och Solér, 2023). En fiskeförvaltning som baseras på fiskares kunskap, erfarenhet och ansvar vad gäller marina ekosystem i balans kräver stora förändringar av nuvarande förvaltning. Det är med stor sannolikhet så att om kustnära fiskare

har möjlighet att öka sin försörjning genom selektivt fiske av arter som efterfrågas som livsmedel, så kommer dessa fiskare att ta ansvar för de marina ekosystem som utgör basen för detta fiske och deras försörjning.

Intervjuerna inom ramen för denna studie visar tydligt att det idag inte är möjligt att sälja sill/strömming från små/medelstora trålare som konsumtionsfisk trots att *alla fiskare jag intervjuat vill sälja sin fisk som mat till människor*. Flera av de fiskare som intervjuats berättar hur de försöker och har försökt på flera sätt att sälja sin fisk för humankonsumtion med hjälp av investering i sorteringsmaskin/fileteringsmaskin, investering i lokal för denna beredning, annonsering på FB om försäljning, egen leverans med lastbil till Oscars Surströmming i Sundsvall, försäljning till ICA/Axfood etc. Dessa individuella lösningar har alla gått i stöpet av ekonomiska skäl eller på grund av att det saknas en infrastruktur bestående av transporter och kylkedja från kustsamhällen där detta fiske bedrivs.

Många aktörer vill köpa färsk och fryst fisk från den svenska delen av Östersjön. Ett stort antal av de intervjuade fiskarna berättar om det mycket stora intresset som finns för bl.a. svensk strömming och då inte enbart för tillverkning av surströmming. De stora livsmedelsaktörerna (tex ICA/Axfood), stora grossister, många restauranger (inklusive Sturehof/Svenska Brassier i Stockholm) vill köpa strömming och annan vildfångad fisk från Östersjön för humankonsumtion. Men för att kunna sälja färsk fisk krävs transporter och kylkedjor, ett ökat stöd till kustutveckling genom ökad värdeförädlingskapacitet utmed svenska Östersjökusten, och en översyn av kvottilldelningen mellan det pelagiska och det kustnära fisket.

7.1 Förvaltning för ökad förädling av fisk som livsmedel

Ett ”förvaltningsorienterat stöd” krävs för att öka produktionen av livsmedel baserat på svensk fisk. Exempel på sådant stöd är att planera för, och investera i, den infrastruktur som krävs för att kunna landa fisk från små till medelstora båtar utmed den svenska Östersjökusten. För att säkerställa att det finns en efterfrågan på dylikt ”konsumtionsfiske” behövs bättre förutsättningar att förädla och sälja fisk än vad dagens situation erbjuder. Kylkedjor, transporter och sorterings- och fileteringsanläggningar saknas tex idag för strömming med undantag för anläggningarna i Simrishamn och i Nordersund. Enskilda kustnära fiskare saknar kapital för att investera i tex sorteringsmaskiner. För att säkerställa att förädlad fisk kan levereras till kunder som efterfrågar svensk fisk (tex restaurangbranschen i storstadsregioner och handeln) krävs

kapital för investeringar i dessa maskiner samt i en kylkedja som oberoende av enskilda fiskares insatser kan leverera till kunder. Efterfrågan finns redan idag men enskilda fiskare klarar inte av att själva köra sin fångst till Stockholm på natten om man fiskar på dagen.

Från ett samhällsekonomiskt perspektiv, dvs hänsyn taget till de stora vinster i form av högre bidrag till svensk BNP som en övergång från foderfiske till fiske för humankonsumtion skulle innebära, kommer åtgärder (investeringar) som möjliggör förädling och försäljning av strömming (och andra fiskarter) att öka omsättningen i den svenska ekonomin. Därmed blir dylika investeringar en del av möjliggörandet av större inkomster från livsmedelsbranschen och fiskerinäringen.

7.1.2 Stötta kylkedjor och försäljningskanaler av färsk fisk till storstadsregionerna

Det finns stora förutsättningar för att kustnära fiske kan vara mycket lönsamt och på sikt utvecklas. Utöver investeringar i värdeförädlings- och landningskapacitet utmed den svenska Östersjökusten så krävs investeringar i effektiva försäljningskanaler som förenklar för fiskare att få ut ett så bra pris som möjligt för sin fångst genom att sälja direkt till grossister, livsmedelshandeln och restauranger tex i Stockholmsområdet. Endast när fångst, landning, beredning och transport (kylkedja) skapar en process kan ekonomiska mervärden skapas som gynnar alla aktörer i värdekedjan.

Man ser tydligt i den data som samlats in att småskaligt kustnära fiske kan vara lönsamt och på sikt utvecklas i samklang med lokala/regionala värdekedjor. Skalfördelar i processen att förädla, transportera och leverera fisk i kylkedja gör att kostnaden för dessa investeringar gradvis kommer att sjunka per kilo fisk.

7.2 Ökad tilldelning av regionalkvoter till kustnära fiskare vars fångst förädlas som livsmedel i Sverige

För att uppnå en ökad svensk värdeförädling av fisk för svensk livsmedelsproduktion behöver de regionala kvoterna för fiske i den svenska delen av Östersjön öka. Idag sker en fördelning av dessa regionala kvoter mellan det kustnära och det storskaliga pelagiska fisket. Eftersom det sistnämnda fisket inte kan leverera fisk till värdeförädlare enheter på svenska östkusten så kräver en ökad förädling utmed denna kust att fisket med mellanstora båtar som är 17–36 m långa, ökar väsentligt. En ökad tillgänglighet till de regionala kvoterna av strömming/sill kommer att öka de ekonomiska incitamenten för fiskare att investera i båtar. Likväl kommer det att öka lönsamheten hos nuvarande förädlare enheter i Simrishamn och Nordersund samt skapa incitament för återetablering av nedlagda enheter.

Källor

Rapporter

Bankel, R., & Solér, C. (2023). Ekonomisk, social och ekologisk hållbarhet i havsmiljön: En studie inom Pilot Stockholms skärgård inom ramen för pilotprojekt Ekosystembaserad havsförvaltning. Havs- och vattenmyndigheten rapport; 2023:5

Staffan Waldo och Ida Lovén (2019). Värden i svenskt yrkesfiske. AgriFood Economics Centre Rapport 2019:1 https://agrifood.se/Files/AgriFood_Rapport_20191.pdf

Webbsidor

AMECO 2025, https://economy-finance.ec.europa.eu/economic-research-and-databases/economic-databases/ameco-database_en

Baltic Waters, 2023a https://balticwaters.org/wp-content/uploads/2023/05/policydokument_Merlonsamt_2023.pdf

Baltic Waters, 2023b https://balticwaters.org/faktabanken/faktablad-8-antalet-yrkesfiskare-minskar/?utm_source=chatgpt.com

Baltic Waters, 2024 ([beräkningar förädlingsvärde surströmming Baltic waters.pdf](#)).

Ekonomifakta, 2025, [Löneandel och vinstandel](#)

Sjöfolket, 2024 <https://sjofolket.se/shop/>)

Skillinge Impex AB (<file:///C:/Users/xsolce/Downloads/Skillinge%20Fisk-Impex%20Aktiebolag-bokslut-2022-04.pdf>)

SCB, 2023a <https://www.scb.se/en/finding-statistics/statistics-by-subject-area/national-accounts/national-accounts/national-accounts-quarterly-and-annual-estimates/pong/tables-and-graphs/tables/input-output-tables-industryindustry-2021-2022/>

SCB, 2023b <https://www.scb.se/hitta-statistik/statistik-efter-amne/naringsverksamhet-och-utrikeshandel/foretagens-produktion-forsaljning-och-ekonomi/foretagens-ekonomi/pong/statistiknyhet/foretagens-ekonomi-2023/>

SCB, 2025 <http://www.scb.se/NR0103/>

Sundsvalls Tidning, 2019 https://www.st.nu/2019-02-13/allt-farre-yrkesfiskare-i-lanet-hansen-av-de-sista-salen-tar-all-fisk-den-kommer-at/?utm_source=chatgpt.com

SVT, 2025, <https://www.svtplay.se/video/jakyMEN/uppdrag-granskning/fisken-vi-arvde>)

Tidningen skärgården, 2021 https://www.skargarden.se/allt-farre-yrkesfiskare/?utm_source=chatgpt.com

Personlig kommunikation

Impex, 2024

Intervjuer fiskare

Anders Jansson, Källsö

Bengt Larsson, Ronneby

Bo och Björn Aronsson, Birkö

Glenn Fridh, Blekinge

Mikael Karlsson, Oxelösund

Johan Gustavsson, Timmernabben

Mikael Johnson, Böda

Tore Johnson, Böda

Peter Johansson, Närshamn

Stefan Nilsson, Bläsinge

Johannes Klingvall, Gotland Gutefisk

Thorgrim Christiansen, Gotland Gutefisk

Bengt Sandström, Svenskär, Härnösand.

Eva Carron, Rovögern fiskehamn (Västerbotten)

Hans Frölander, Bondhamn 345 och Ångermanälven

Karl Gunnar Löfberg, Bureå (Västerbotten)

Kent Sjöstedt, Lövånger (Västerbotten)

Mika Pastinen, Husum (Västernorrland)

Patrik Blomberg, Sävar (Västerbotten)

Roland Nilsson, Bygdeå (Västerbotten)

Roland Stenman, Kalix (Norrbotten)

Teija Aho, Kalix (Norrbotten)

Thomas Innala, Luleå (Norrbotten)

Ulf Nilsson, Måttsund (Norrbotten)

Intervjuer fiskhandlare

Tommy Strömberg, Nogersunds Fisk

Stefan, HP-fisk, Nogersund

Intervjuer representant Sveriges Fiskekommuner

Vesa Tschernij, Marint Centrum, Simrishamn

Madeleine Lundin, Marint Centrum, Simrishamn