Kokk

Skjelloppdretter ved kysten

Marinøkolog og klimaforsker

Dyphavsfisker

Betydning Jeg taler på vegne av fiskere som fanger arter dypt i havet og forsøker å tjene penger samtidig som de beskytter livet i havet.

Daglige oppgaver Jeg tilbringer uker til havs og fanger sjømat svært dypt i vannet, følger fiskeregler også for valget av fiskeredskap, samarbeider med inspektører og beskytter livet i havet samtidig som jeg tjener til livets opphold.

Utfordringer Jeg er under press for å fange mer fisk, må håndtere at fisken flyttet på seg og tåle stadig verre vær på grunn av klimaendringer. For ikke å snakke om at jobben min er farlig og fysisk krevende.

Betydning Jeg knytter sammen forskere, bedrifter og beslutningstakere for å beskytte livet i havet og holde havene sunne.

Daglige oppgaver Jeg studerer hvordan klimaendringer påvirker livet i havet, bidrar til å fastsette trygge fiskekvoter, samarbeider med beslutningstakere om havrelatert politikk og går sammen med fiskere for å beskytte havet.

Utfordringer Jeg synes det er vanskelig å få beslutningstakere til å ta hensyn til vitenskapelige data, skaffe penger til viktig forskning og bekjempe feilinformasjon om klimaendringer og fiske.

Betydning Jeg produserer skjell på en ansvarlig måte for å gi folk sunne produkter og bidrar til å beskytte ville arter mot overfiske.

Daglige oppgaver Jeg dyrker østers og blåskjell, kontrollerer vannet for å holde dem sunne, sender ferske skjell til butikker og restauranter og lærer andre hvorfor ansvarlig sjømatopprett er viktig.

Utfordringer Jeg sliter med forurensning og varmere vann som skader skjellene, høye kostnader og konkurranse fra større oppdrettsanlegg, og med å få folk til å stole på oppdrettet sjømat.

Betydning Jeg hjelper til med å bringe god, ansvarlig fanget sjømat til folk og bruker ferdigrettene mine til å hjelpe andre med å ta smarte, sunne valg.

Daglige oppgaver Jeg lager menyer med lokal, bærekraftig sjømat, lærer folk om maten sin og samarbeider med fiskere, oppdrettere og ansatte for å ta gode valg.

Utfordringer Jeg synes det er vanskelig alltid å finne forsyninger av bærekraftig sjømat, holde prisene rettferdige og hjelpe kundene med å ta bedre valg i en travel hurtigmatverden

Fiskeriinspektør

Betydning Jeg arbeider for å stanse ulovlig fiske og bidrar til å beskytte havet og ærlige fiskere.

Daglige oppgaver Jeg kontrollerer fiskebåter, sporer ulovlig fiske, informerer fiskere om fiskeregler og passer på at lovene følges.

Utfordringer Jeg må håndtere ulovlige fiskere som ikke følger reglene, begrenset hjelp til å stanse dem, og det å finne en rettferdig balanse mellom regler og behovene til småfiskere.

Havfisker

Betydning Jeg fisker ansvarlig for å beskytte livet i havet og gi folk fersk sjømat, og balanserer det å tjene til livets opphold med å holde havet sunt.

Daglige oppgaver Jeg fisker langt fra kysten hver dag med ansvarlige fiskemetoder, følger reglene for å beskytte fiskebestandene, holder fangsten min fersk og samarbeider med andre for å støtte rettferdig og ansvarlig fiske.

Utfordringer Jeg sliter med uforutsigbart vær forårsaket av klimaendringer, konkurrerer med større fiskeriselskaper, må håndtere skiftende sjømatpriser og bekymrer meg for ulovlig fiske.

Kaisorterer

Betydning Jeg sørger for at bare den beste sjømaten blir solgt og at ingenting går til spille, holder produktene ferske og hjelper fiskerne med å tjene godt til livets opphold.

Daglige oppgaver Jeg kontrollerer sjømat for å sikre at den er fersk og har rett størrelse, fører register for å spore hvor den kommer fra, sorterer den for ulike kjøpere og passer på at ingenting går til spille.

Utfordringer Jeg sliter med at fiskekvaliteten endrer seg på grunn av miljøet, med for lite kjølelagring, korte tidsfrister for å holde fisken fersk og at jeg alltid må følge reglene nøye.

Sjømattransportør

Betydning Jeg hjelper til med å frakte sjømat raskt fra kaia til butikkene samtidig som den holdes fersk og god, og hindrer svinn og bedervelse.

Daglige oppgaver Jeg leverer fersk og frossen sjømat i spesialbiler som holder den kald, sørger for at den kommer fram i tide og følger reglene for at alt skal gå knirkefritt.

Utfordringer Jeg møter høyere drivstoffkostnader, problemer med kjøretøyet og dårlig vær som kan forsinke leveringene, og det er dessuten vanskelig å holde varene kalde under lange turer.

Primærforedler

Betydning Jeg gjør fersk sjømat om til lettspiselige matvarer som frosne måltider, røkt fisk og hermetisk sjømat for å gjøre det mer praktisk for folk.

Daglige oppgaver Jeg sørger for at sjømaten er trygg og klar for butikkene, lager nye produkter som ferdigmarinert fisk og bruker smart emballasje for å holde den fersk lenger.

Utfordringer Jeg må håndtere skiftende kundesmak, strenge hygieneregler, kostbare teknologiske oppgraderinger og utfordringen med å være både miljøvennlig og kostnadseffektiv.

Sekundærforedler

Betydning Jeg sørger for at fersk sjømat håndteres trygt og tilberedes raskt slik at den ikke blir bedervet, og bidrar til å hindre svinn og spare penger.

Daglige oppgaver Jeg renser, skjærer, fileterer, vasker og pakker sjømat på en trygg måte, følger strenge hygieneregler og finner måter å bruke restene på slik at ingenting går til spille.

Utfordringer Jeg må håndtere mangel på personale, dyr energi til kjøling og presset om å møte økende etterspørsel samtidig som maten holdes trygg og av høy kvalitet.

Sjømatgrossist

Betydning Jeg hjelper til med å knytte sammen fiskere, foredlingsbedrifter og butikker slik at fersk, god sjømat raskt når fram til kundene.

Daglige oppgaver Jeg kjøper sjømat i store mengder, avtaler priser med selgere, holder oversikt over lageret og følger med på markedstrender for å kjøpe smart og rettferdig.

Utfordringer Jeg møter ustabile priser, hard konkurranse fra store distributører og forsyningsproblemer forårsaket av miljøendringer eller globale handelsregler.

Sjømatforhandler

Betydning Jeg hjelper kundene med å finne fersk, god sjømat og lærer dem hvordan de kan velge alternativer som er bra for havet.

Daglige oppgaver Jeg skaffer sjømat fra pålitelige selgere, holder den fersk og klar for salg, hjelper kundene med å velge gode produkter og lærer dem om bærekraftige valg og tilberedningstips.

Utfordringer Jeg konkurrerer med billig, masseprodusert sjømat, må håndtere feilmerking og sliter med å holde sjømaten fersk fordi den ikke holder seg lenge.

Betydning Jeg velger ansvarlig sjømat og hjelper bransjen ved å støtte fiskere og selgere som gjør det rette.

Daglige oppgaver Jeg bryr meg om hvor sjømaten kommer fra, velger miljøvennlige alternativer, prøver nye sjømatoppskrifter og lærer lokalsamfunnet mitt om å ta smarte sjømatvalg.

Utfordringer Jeg synes sjømatmerking er forvirrende, prøver å spare penger samtidig som jeg velger bærekraftige alternativer, vet ikke alltid hvordan jeg skal unngå matsvinn og finner noen ganger ikke ansvarlig produsert sjømat i nærheten.