

Tenax Sild kom godt igennem Corona-krisen

Selv om restauranter og hoteller var lukket ned under de traditionelle fiskehøjtider som jul og påske, klarede Tenax Sild året 2020 uden brug af hjælpepakker og uden afskedigelser af medarbejdere.

Tenax Sild, der producerer fiskespecialiteter fra fabrikkerne i Nyborg og Aalbæk, kom nådigt igennem Corona året 2020, og endte med et mindre overskud på 1.039 mio. kroner efter skat.

Tenax Sild kom endda igennem pandemiåret uden brug af hjælpepakker og uden reduktioner i medarbejderstaben. Det er Anette Ladefoged, adm. direktør i Tenax Sild tilfreds med:

”Jeg synes, vi er sluppet nådigt, og det lykkedes os endda at holde fast i vores medarbejdere uden at modtage kompensation. Det er jeg glad for”, siger hun og uddyber:

Flere sild til hverdag

”Vores traditionelle højtider er påskebordet og julefrokosterne. Her var hele foodservicebranchen lukket ned, så året så bestemt ikke godt ud”, siger hun.

Til gengæld steg salget via supermarkeder voldsomt, da Danmark lukkede ned.

”Normalt er det i højtidsmånederne, at danskerne køber mange sild til frokostbordet. Men Corona nedlukningen viste, at danskerne også er meget glade for sild til hverdag, når der skulle spises frokost på hjemmekontoret”, siger Anette Ladefoged.

Spænding om Brexit

Tenax største eksportmarkeder er Finland, England, Tyskland og Sverige. Alle disse markeder har også været ramt af nedlukning i 2020. Særligt det britiske marked var ventet med dobbeltspænding på grund af Corona og Brexit, men faktisk lykkedes det at øge omsætningen i forhold til 2019 – trods betydelige mængder nyt bureaukrati.

Året 2021 ser allerede lidt bedre ud, pointerer hun.

”Selvom samfundet har været lukket de første 4 måneder af året, så er vi heldigvis i en anden situation nu”, siger Anette Ladefoged. Både restauranter, cafeer, hoteller, kantiner og institutioner er åbne, og det er et væsentligt marked for Tenax Sild.

Tenax Sild har mærkerne 'Lykkeberg 1899', 'Fiskemandens' og 'Skagen'. Virksomheden er specialister i sild – både den stegte, eddikemodnede og den unikke gammeldags modnede. Desuden forarbejdes andre fiskespecialiteter som fiskefrikadeller, fiskepatéer, kaviar af stenbiderrogn og ørredrogn.

I alt er der 160 ansatte, hvor halvdelen arbejder i Nyborg og halvdelen i Aalbæk.

FOR YDERLIGERE KOMMENTARER

- Anette Ladefoged CEO, +45 65 30 12 60
- Produktoplysninger og opskrifter: www.tenax.dk