

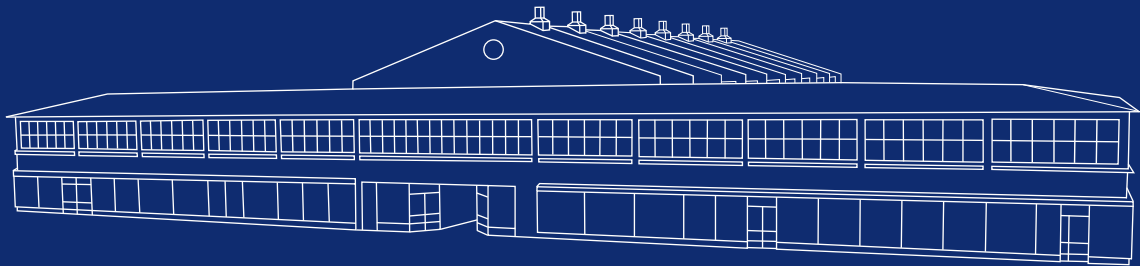


Kongelig Hofleverandør

JACOB KONGSBAK LASSEN

Kvalitetsfisk i 125 år

Grundlagt 1883



125 års Jubilæum

Fisk fra Kongsbak i 5 generationer





Fisk fra Kongsbak i 5 generationer



Hendes Majestæt
MARGRÊTHE II
Danmarks Dronning

har tillagt

JACOB KONGSBÆK LÆSSEN

prædikat af
Kongelig Hofleverandør,
hvilket herved meddeles
til vitterlighed.

Århusborg, den 16. APRIL 1992

J. Hennrich
Hofmarskal



Fisk fra Kongsbak
i 5 generationer



Kongelig Hofleverandør
JACOB KONGSBÆK LASSEN
Kvalitetsfisk i 125 år Grundlagt 1883



Fisk fra Kongsbak
i 5 generationer

1957



1963



2005



Udgivet 2008 af:
Jacob Kongsbak Lassen.

Tekstforfattere:
Familien

Forord:
Fhv. kontorchef Ole Christiansen
Københavns Kommune

Indlæg:
Leif Kold
Peter Bamberger

Fotos:
Private fotos
Reidar & Partners ApS

Grafisk produktion og tilrettelæggelse:
Reidar & Partners ApS

Eftertryk og affotografering er ikke tilladt uden
tilladelse fra udgiveren.

1. oplag
ISBN 978-87-992605-0-8

FORORD

Fhv. kontorchef Ole Christiansen, Københavns Kommune

Torvehandelen har altid været af stor betydning for byens indbyggere, og selv om der på byens torve i tidens løb blev handlet med mange forskellige indenlandske produkter, har levnedsmidler altid været hovedsagen.

I takt med byens udvikling blev der i tidens løb af de relevante myndigheder udstedt direktiver om torvehandel. I torveorden for København af 10. marts 1869 udstedt i medfør af politivedtægten af 18. januar 1869 fandtes et kapitel om torvehandel, ifølge hvilket magistraten (kommunalbestyrelsen) kunne bestemme, hvilke af byens offentlige torve, der måtte benyttes til torvehandel. På fisketorvet langs med kanalen ved Gammel Strand og Højbro Plads måtte således forhandles "alle slags fisk, sødyr og vilde fugle". Vandkunsten og Hauser Plads udgjorde reserveplads.

Fisketorvets naturligste plads var Gammel Strand, og selv om der på andre torve måtte forhandles samme varer, fik det aldrig nogen nævneværdig betydning.

Indtil 1870 var fiskehandelen udelukkende detailhandel, formidlet ved de bekendte fiskerkoner, der ved "tilråb og anden djærv tale" søgte at fange købernes opmærksomhed. Handelen strakte sig dengang fra Assistenshuset og forbi Højbro og fortsatte på Ved Stranden. På sidstnævnte strækning begyndte umiddelbart efter 1870 de første grossister deres virksomheder. I 1880'erne kom flere til, og efterhånden blev engros handelen den alt beherskende.

Fisketorvet indtog en særlig stilling i forhold til de andre torve, idet det administreredes af Havnevæsenet. Årsagen hertil måtte søges i, at bolværket med landgang og en strimmel kajplads tilhørte Havnevæsenet. En bekendtgørelse af 3. maj 1814 fra administrationen for Havne- og Opmudringsvæsenet oplyser:

"at Kongen har approberet følgende takster for afbenyttelsen af Fisketorvet og det langs med samme værende bolværk i København:

1. For hver pram, båd eller andet fartøj, som med fisk, tørv, brænde eller deslige lægger til bolværket, hver gang: 4 Rbsk.
2. Af hver kone her i staden, som har fast plads på Fisketorvet, halvårlig: 24 Rbsk.
3. Af andre koner, som på torvet sidder og udsælger deres varer, daglig: 1 Rbsk.
4. Af hver vogn med fisk, som anvises plads på torvet: daglig: 2 Rbsk. Alt sølvværdi"

Disse takster var gældende lige til 1. april 1926, fra hvilken dato kommunen forpagtede nævnte bolværk og kajplads og overtog administrationen af fisketorvet, der nu kun omfattede Gammel Strand. Torvet blev delt i en engros afdeling med stader på land og stader i kanalen for dampjoller og hyttefade, for salg henholdsvis af kassefisk og af levende fisk, og en detail afdeling, de såkaldte konestader, hvor det i forhold til tidligere ringe antal koner stadig gav torvet en del af dets gamle kolorit. Det var ikke mere fiskekonerne, der kom til torvs med deres varer. Nu købtes fisken hos grossisterne på torvet.

Herudover var en anløbsplads for fiskerbåde, hvor sundfiskerne lagde til med deres fangst.

Tilførslen af levende fisk til byen skete enten ved kvaser eller pr. lastautomobil med store bassiner, hvori fiskene optog mere plads end vandet, og hvor de holdtes i live ved stadig tilførsel af ilt fra store stålflasker. Da kvaserne ikke kunne sejle til torvet, blev fisken omladet til hyttefade andetsteds i havnen, som regel ved Knippelsbro. Kassefisk kom med jernbane, damper eller lastautomobil. Grossisterne handlede enten for egen regning eller som kommissionær for indsenderne.

Fisketorvet havde i modsætning til kød- og grønttorvene en lang torvetid, nemlig til kl. 2. Selv om langt den største handel var morgenhandel, var dette nødvendigt, fordi der kunne komme fisk langvejs fra i løbet af dagen, og fisken skulle sælges så hurtigt som muligt.

Ved kommunalbestyrelsesbeslutning af 25. marts 1926 blev det vedtaget fra 1. april s.å. at samle administrationen af byens forskellige torve og pladser under et nyoprettet direktorat for torvevæsenet, der henlagdes under magistratens 4. afdeling. Under torvedirektoratet henlagdes foruden ovennævnte torve og pladser tillige fisketorvet ved Gammel Strand, der som anført hidtil til dels havde henhørt under havnevæsenet, men som nu blev overtaget fuldstændig af kommunen i henhold til en fælles overenskomst. Ved ændringen af kommunens vedtægt den 31. marts 1938 blev torvedirektoratet fra 1. april s.å. henlagt under magistratens 1. afdeling.

Torvevæsenets administration af fisketorvet ved Gammel Strand ophørte den 1. januar 1958, da et nyt anlæg i Gasværkshavnen for handel engros med fisk, opført og administreret af Københavns Fisketorv, a.m.b.a., blev taget i brug. Efterfølgende er dette torv nu også blevet nedlagt, idet et nyt torv er etableret i Nordhavnsområdet i Svanemøllebugten nord for Frihavnen i København.

Administrationen af detailstaderne (konestaderne) på fisketorvet ved Gammel Strand overgik efter etableringen af det nye torv i Gasværkshavnen i 1958 til Stadsingeniørens direktorat.

Der har været fiskekoner på Gammel Strand i København siden 1500-tallet. Fiskekonerne blev traditionelt kaldt skovserkoner, fordi de kom fra Skovshoved nord for København. Kravene til indretning af levnedsmiddelvirksomheder medførte efter det nye fisketorvs ibrugtagning i 1958, at konestaderne efterfølgende skulle nedlægges ved ledighed. Som kuriosum blev det senere tilladt at opretholde et enkelt stade. Også dette er nu nedlagt. Sidste åbningsdag var 13. marts 2008. Efter denne dag er der kun en granitstatue tilbage til minde om fiskekonerne.

En sommerdag ved Gammel Strand.



Den til forfærdelse med de Kongelige Brevpøster præstefreyde

Berlingske politiske og Avertissements-Udende



Lørdag Morgen den 17. October 1883. 134. Hæftning.

Nødvendigt til Forsætning af Hæftningerne		Løst til Forsætning af Hæftningerne		Løst til Forsætning af Hæftningerne	
Indtægt	1.000.000	Indtægt	1.000.000	Indtægt	1.000.000
Udgift	800.000	Udgift	800.000	Udgift	800.000
Salut	100.000	Salut	100.000	Salut	100.000
Skat	100.000	Skat	100.000	Skat	100.000

Til Stockholm,

afholdt den 17. October 1883. **Stockholm, den 17. October 1883.**

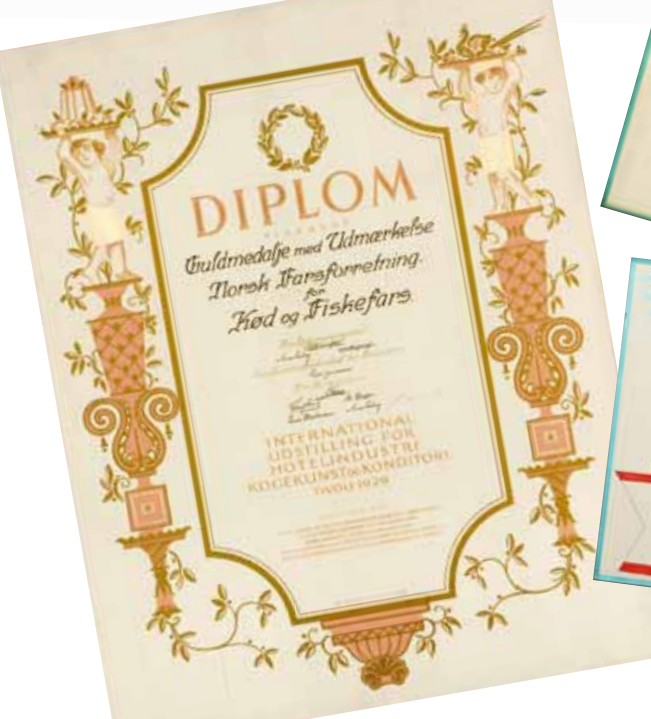
Til Göteborg,

Etablissement National's ny Concertsal. Fabrback Concerter.

E. P. Roerup.
Adelgade 11

Til Stettin

Til Lübeck



DIPLOM

Udmærkelse med Utmærkelse
Norsk Handelsretning
for
Kød og Fiskefars

INTERNATIONAL
UDSTILLING FOR
HOTELENDUSTRI
KØDEKUNSTKONDITION
1883-1888





1958 **NK** 1983
TIL LYKKE



1883 **100 AR** 1983
FISK I 3 GENERATIONER
JACOB KONGSBÅK LASSEN

125 ÅRS JUBILÆUM = 5 GENERATIONER

5 generationers udspil over for fiskebranchens hårde vilkår igennem 125 år har en fællesnævner idet 3 unge mennesker i en tidlig alder af ca. 16 år næsten hovedkulds bliver kastet ud i en ikke ligefrem tilrettelagt virksomhed, men alene er baseret på evnerne hos de 3 til at takle deres udspil på, over for markedets fremmedartede og hele tidens varierende betingelser.

Det er lidt af et særsyn inden for fiskebranchen at opleve et så højt jubilæum og da ikke mindst med den samme familie ved roret gennem alle årene. Yderligere at de første 100 år var med ganske unge mennesker, som blev kastet ud i denne hårde branche og så oven i købet ikke særligt veltilrettelagte og økonomisk funderede virksomheder. Dette stillede store krav til disse unge menneskers evner. Det faktum, at virksomheden i dag står overfor sit 125 års jubilæum og i dag er en af de førende indenfor branchen, vidner om deres evner og måske endnu mere deres ihærdighed og gå på mod.

Den er samtidig et historisk overblik over hvorledes fiskebranchen har udviklet sig på godt og ondt til i dag en meget avanceret industri hvor ferske, frosne og røgede forarbejdede varer spiller en stor rolle.

Det er derfor naturligt at lade dette festskrift fokusere lidt på især de første 3 generationer.

De sidste 2 generationer er stille kommet med og har forstået at udnytte og videreføre det gode grundmateriale. De har været med til at gøre firmaet til et af den danske fiskebranches mest velrenommerede firmaer. Det har vist sig, det kan lade sig gøre til alles glæde.

1. generation v/ J. Kongsbak Lassen 17. oktober 1883-1915
2. generation v/ Jacob Kongsbak Lassen 1913-1972
3. generation v/ Nils Kongsbak 17. oktober 1958-
4. generation v/ Bethina, Morten 1983 / 1985-
Chresten, Aase, Elisabeth 1986 / 1989 / 1994-
5. generation v/ Jacob Kongsbak, Kenneth Kongsbak 2003 / 2007-



*Firmaets grundlægger
J. Kongsbak Lassen
1. generation 1883-1915.*

1. GENERATION

I efteråret 1882 kom en ung mand fra Sæby til København for at finde frem til et nyt job. Hans tidligere erhverv som fisker tålte hans heldbred ikke mere, og ved hjælp af venner og bekendte i hovedstaden, som så vidt vides tilhørte indre mission bevægelsen, lykkedes det ham at få et opholdssted, og det varede heller ikke længe før han tog en beslutning om, inden for hvilket fag han skulle beskæftige sig med, og det blev naturligt fiskeriet, som han nu engang kendte lidt til. Helt nøjagtigt 17. oktober 1883.

Det var en vanskelig opgave, da der ikke fandtes nogen form for organiseret handel, og på dette tidspunkt var der meget få mellemhandlere (senere grossister) ca. 3-4 stykker, og da J.K.L. samt flere jyder ankom, blev der strid om studepladserne, som bestod i et stykke bolværk, der strakte sig fra Højbro til tredje Trapperepos – resten var forbeholdt fiskerbåde.

På dette tidspunkt var fiskesalget formidlet af fiskerne, tillige de bekendte fiskekoner, der ved "tilråb og anden djærv tale" søgte at fange kundernes opmærksomhed, hvorfor mange mellemhandlere havde det svært.

Fremskaffelse af råvarer var også en vanskelig opgave. Og der måtte arbejdes hårdt, man måtte simpelt hen sejle ud for at møde leverandørernes kvaser fra Læsø og andre steder fra, og den der kom først om bord, havde de allerbedste chancer. Og det forstod J.K.L. sig på takket være sin dygtighed og enorme flid.

I den årle morgenstund, på alle tider af året i mulm og mørke og i alskens vejr, havde mellemhandlerne og deres medhjælpere ofte et drøjt stykke arbejde, idet man ved hjælp af en robåd og årer skulle bugserer de fyldte hyttefade fra Reden til Gammel Strand, for at være klar til at modtage kunderne ved morgenhandelen.

En handel ved Gammel Strand, især når det drejede sig om levende fisk, skulle som regel afgøres ved lidkøb. Dette lidkøb beløb sig ikke op i store summer – prisen på en bajer var 10 øre en stor snaps 10 øre, en kaffe med cognac eller rom 15 øre o.s.v. Selv om J.K.L. personligt ikke drak, forstod han lidkøbs – kunsten.

Transporten på land foregik ved hjælp af trækvogne eller hestekøretøjer, hvorpå var anbragt kasser fyldt med strandvand, hvor fisken for nogen tid kunne bevare livet, men et slid var det at gå mellem stængerne for en sådan last. Efter et års tid fik J.K.L. sin forlovede fra Jylland til København – de blev gift og fik en lille lejlighed i Voldgade på Christianshavn.



Gammel Strand ca. år 1915.

På grund af sin religion blev han kaldt HELLIG LASSEN, og som følge heraf – ville han ikke arbejde om søndagen, som man nu dengang gjorde – og da kunne der opstå problemer med at få restlageret roet ud til Reden i lighed med alle andre mellemhandlere – men det blæste han på, og lod blot fisken blive liggende på Gammel Strand.

Selv om kollegerne kaldte ham HELLIG LASSEN, og det kunne ved lidkøb og søndagsarbejde volde J.K.L. vanskeligheder, var han meget respekteret og afholdt, ikke mindst på grund af sin dygtighed som forretningsmand, og grundet dette tillige en meget velstående mellemhandler.

Om J.K.L.s dygtighed var der ingen tvivl, og man kan af hans sirligt førte regnskaber se, at ikke alene fisk var hans handelsvarer, han beskæftigede sig også med andre produkter som korn, kaffe, sukker, olie o.m.a., og havde forbindelser til Amerika, Tyskland, Sverige, så alsidigheden var stor.



Fissegrossisterne på skovtur i Kongelunden 16. juni 1908. J. Kongsbak Lassen aftegnet med cirkel – desuden deltog skovrideren.

Sygdom plagede ham desværre tit, han var engang syg i tre år, men også dette klarede han.

Lejligheden blev også skiftet ud med en større på Christianshavn, Wildersgade 57, 4. sal, og det skyldtes ikke mindst, at familien efterhånden var forøget med 6 børn.

Tidligt begyndte han at købe grunde op på Congovej ude på Amager hvor han i 1908 byggede sig en dejlig villa. Her ejede han efter hånden de fleste af grundene.

Desværre svigtede helbredet mere og mere, og han døde i 1915, omtrent på det tidspunkt, hvor hans yngste søn Jacob Kongsbak Lassen var begyndt i firmaet i en alder af 16 år.

Følgeseddel fra ca. år 1900.



Meddelelse fra ca. år 1910.

Følgeseddel fra ca. år 1910.

Januar 1896

Januar 1896
Transport

		42814 03	42814 03
9	4 Per 3 An	Eigen Grafström her General Vars Konto Kobens Egenskesel paa 1 Skd 10 Skd Rio Kaffe Brutto 1100 K Tara 208 Netto 1080 K a 0,92 pr pr 9 Februar	993 60 993 60
9	4 Per An	Danske Vædels Konto Eigen Grafström her No. 2. ved Lovarkesel pr 9 Februar	993 60 993 60
11	5 Per 4 An	Karl Berkleen Starkus General Vars Konto pr 14 Dage. 5 Skd Santos Kaffe. Brutto 610,14 K Tara 10,14 K Netto 600 K a 0,93/100 Skd Bygg vov 14,200 K a. K 6,13 pr 100 K pr 25 Januar	1440 46 570 870 46
12	4 Per 2 An	General Vars Konto L. Schneider & Co Sletkin 100 Fed. Sletkiner Sukker vov. 119,760 K a Romf 12,50 pr 100 Skd 22055 K 100 Fed. Mungdenbir Sukker vov 503,20 K a Romf 17,45 pr 100 K M 8780,89 Assurance M 500 a 89 M 31436,44 pr 5 Marts	27978 43 27978 43
12	3 Per An	L. Schneider & Co Sletkin Akcept Konto No. 2. Danske Tralle M 31436,44 pr 5 Marts	27978 43
		Transport	102198 55

			102198 55	102198 55
11	4 Per 2 An	General Vars Konto Keath & Evans New York Faktura over 50 Sk langt Flask vov 2205 cwt a 44 sh L 495-20 50 Sk kort Flask vov 2205 cwt 45 sh L 501-16-9 a 11 sh 986 149 pr 4 April	17958 62 17958 62	
19	1 Per An	Diverse Debitorer Willis Dickens & Co London	18233 97	
	3 Per	Keath & Evans New York Diverse vov 4 Rod L 986-14-9 pr 4 April	17958 62	
19	4 Per	General Vars Konto Assurance af 100 Sk Flask L 15-2-7	275 35	
20	5 Per 3 An	Ehr Faber Odense General Vars Konto Faktura over 100 Sk Hveder mel. vov 2000 K a 12,50 pr 100 K 30 Sk Rio Kaffe vov Brutto 330 K Tara 6 K a 93,00 6 Sk Santos Kaffe vov Brutto 7,32 K Tara 12 K a 93,50 2 Fed. Sletkiner Sukker vov 3592 K a 34,50 1 Sk langt Flask vov 448 K a 4,39 pr 100 1 " kort " " 448 K a 4,50 pr 100 pr 20 Februar	300526 250 301 32 673 20 1382 92 196 22 201 60	
		Transport	141976 40	141376 40



Jacob Kongsbak Lassen
2. generation
1913-1972.

2. GENERATION

Det var en vanskelig opgave for så ung en mand som Jacob Kongsbak Lassen at overtage et firma, hvor folk ikke ligefrem var blødsødne og konkurrencen var hård, men han stod det igennem, og 1. verdenskrig blev overstået med god hjælp af moderen.

I 1928 giftede J.K.L. sig med Ingrid der fødte 2 børn (Helge 1936 – Nils 1941).

Travlheden blev efterhånden stor, men så kom 2. verdenskrig med al dens ondskab. Tyskerne besatte Danmark, og der var rationering på alt, og inden for fiskebranchen opstod der maksimalpriser, så det var meget vanskeligt at få det hele til at glide – men også den hindring blev klaret.

J.K.L.s sindelag var *dansk*, og det kostede ham mange penge under krigen, hvor han overhovedet ikke ville kendes ved de nemme penge i forbindelse med besættelsen – han var *nationalist*.



Jacob Kongsbak Lassen på sit stade på Gammel Strand, år 1923.



Jacob Kongsbak Lassen, Ejner Andersen og Helmuth Andersen i landgangen på Gammel Strand, 1957.

I 1946 trådte J.K.L.s kone Ingrid ind i firmaet og var til stor hjælp og støtte for Jacob, såvel i medgang som modgang.

Sammen med nogle ganske få medarbejdere drev han sin virksomhed. Han var en af de første til at begynde et salg af rødspætter i kasser, det var man ikke vant til, da salg af fisk fortrinsvis var levende transporteret i kvaser fra Læsø, Frederikshavn og Skagen. Dette nye indslag i importerede varer til det københavnske marked resulterede i fast transportrute til København fra Skagen og Hirtshals (Knud Sørensen).

Et andet indslag fra Jacobs side var strubeskåret torsk til Torvet fra Dragør og Rødvig til stor ærgrelse og voldsom diskussion fra kollegers side.



Fabrikant Otto Tving's stude på Gammel Strand, 1957.



Karen Lassens udsalg på Gammel Strand, 1957.

Som skrevet havde Ingrid og Jacob 2 sønner, hvoraf den ene havde stor interesse for firmaet og dennes branche, skønt hans far havde meget imod dette, men som Nils sagde, jeg vil derind, for dit helbred er ikke for godt, og jeg vil ikke risikere det samme, som da du tiltrådte 16 år gammel, og hovedkulds blev kastet ind i branchen.

I 1958 skiftede fisketorvet adresse fra Gammel Strand til Kalveboderne, med tag over hovedet og mange andre faciliteter, som man ikke kendte til før, og netop dette år 1958 blev Jacob atter syg, helbredet havde faktisk svigtet siden han var 35 år. Denne gang fik Jacob en hjerneblødning, og heldigvis for firmaet var Nils efter endt realeksamen moden til at gå ind i forretningens videre trivsel ved hjælp af sin mor Ingrid.

Jacob kom sig så meget efter sin sygdom, at han igen kunne virke på det nye torv, tillige med sin kone, som han havde gjort det i 30 år.

I 1968 overtog så sønnen Nils 50 % af firmaet, og da Jacob døde i 1972, overtog Nils hele firmaet.



Jacob Kongsbak Lassen sammen fiskekone Frederikke, 1957.



2. januar 1958 farvel til Gammel Strand med Den Kongelige Livgarde i spidsen.



*Firmaets personale 17. oktober 1963, Poul, Nils, Jacob, Ricard og Frank.
Virksomhedens 80 års fødselsdag og Jacob Kongsbak Lassens 50 års jubilæum.*



*Ingrid og Jacob Kongsbak Lassen samt Nils Kongsbak, 17. oktober 1963.
Ved Jacob Kongsbak Lassens 50 års jubilæum samt virksomhedens 80 års fødselsdag.*



Nils Kongsbak
3. generation
1958-

3. GENERATION

Det er den periode hvor branchen og dermed firmaet har gennemgået den største forandring handelsmæssigt som økonomisk. Fra en traditionel engros virksomhed med en lidt vaklende økonomi til i dag en af de førende virksomheder, som har tilpasset sig markedets krav og med en sund økonomi. Alt dette skyldes den ihærdige indsats af tredje og senere generationer dygtigt styret af Nils Kongsbak, som startede sin karriere i firmaet for 50 år siden som 16-årig.

I takt med de ændrede tider og betingelser for branchen fra at være meget fokuseret på de traditionelle råvarer som torsk, rødspætter og sild har den som følge af overfiskning m.v. udviklet sig til at fokusere på mange andre sorter og ikke mindst importerede råvarer.

Samtidig har branchen ændret sig derhen, at man i dag efterspørger meget mere forædlede varer end tidligere. Alt dette har Nils Kongsbak ved sin flid og faglige dygtighed ledet virksomheden ind i, godt hjulpet af gode medarbejdere og ikke mindst 4. og 5. generation af familien Kongsbak.

I slutningen af halvfemserne da man for at skaffe plads til et stort indkøbscenter flyttede det gamle Københavns Fisketorv fra Kalveboderne til Nordhavnen, valgte Nils Kongsbak modsat sine kolleger og konkurrenter ikke at flytte med, men valgte i stedet at flytte virksomheden til Den Hvide Kødby i Kødbyen, en meget mere central placering. Det medførte at man fik gode lokalemæssige betingelser og udvidelsesmuligheder, hvilket har haft stor betydning for udviklingen af firmaet, og vi er meget glade for den centrale beliggenhed. Det er jo meget centralt at ligge midt i Den Hvide Kødby, hvor der er et rigtigt leben hver dag. Der kommer rigtig mange mennesker, og alverdens fragtfirmaer kommer hver dag. På det sidste har Københavns Kommune planer om at lave et rigtigt MEKKA med alt fra design og restauranter og et cafe miljø, som et meget stort kreativt center placeret midt i Den Hvide Kødby omgivet af FISK, KØD, VILDT, GRØNT samt BAGERVIRKSOMHED. Det bliver en meget spændende udvikling, som vi på den måde er med til at udvikle. Alt dette er kun ca. 1 km fra Københavns Rådhusplads.

Nils Kongsbak har styrket virksomhedens grundlag ved fusionering og opkøb af andre virksomheder. Det startede allerede i 1980 med overtagelsen af Otto Tvillings salgsstader på Fisketorvet, samt Dansk Andelsfisk salgsstader, senere fulgte Heino Fisk,

Femerling Fisk, Sommerhøj Fiskefars, og i de senere år har Nils Kongsbak opkøbt et af Sveriges førende lakserøgerier Sven Englands Laxrøkeri i Malmø og udviklet dette til en meget aktiv underafdeling af Jacob Kongsbak Lassen i Danmark. I begyndelsen af dette århundrede overtog man det hæderkronede Norsk Fars og flyttede produktionen sammen med de øvrige funktioner i firmaet ind i Den Hvide Kødby.

Det allerseneste er overtagelsen af D.S. Foods lokaler i Kødbyen, hvilket må siges at være fjerde og femte generations værk, så vi nu råder over ca. 3000 m² i Den Hvide Kødby. De unge mener, at vi i dag skal være meget bredt favnende foruden vort speciale

FRISK FISK AF HØJESTE KVALITET.

Vore kunder skal næsten kunne købe alt i vores virksomhed. Vi skal kunne nå ud til så stort et område som muligt.

I takt med tidens behov har firmaet introduceret en lang række nye produkter og er importør af mange specialprodukter fra fjerne markeder. Direkte import af levende hummere fra Canada og U.S.A. samt Skotland. Derudover importeres levende jomfruhummer, kongekrabber og lignende fra Færøerne og Norge, som vi har gående i egne bassiner i virksomheden. Samtidig har man udviklet en lang række produkter, som sælges under eget brand.

Firmaet har også drevet detailforretning i Hørsholm.

Som en anerkendelse af sin loyalitet og sine kvalitetsvarer ved leverancer til

*Hendes Majestæt Dronning Margrethe den II og
Hans Kongelige Højhed Prinsgemalen*

gennem mange år, blev firmaet Jacob Kongsbak Lassen i 1992 udnævnt til Kongelig Hofleverandør. Dette er vi meget stolte af. Da Nils Kongsbak samtidig med 125 års jubilæet fejrer 50 års start i firma Jacob Kongsbak Lassen er der en særskilt omtale af personen Nils Kongsbak senere i dette skrift.



NÆRINGSBREV

Indehaverens fulde navn	
Nils Birger Kongsbak	
Fødselsdato og -år	Fødselssted
31. juli 1941	Frederiksberg
Næringsart	
HANDEL, HÅNDVÆRK OG INDUSTRI	

Næringsbrevet har gyldighed i Københavns kommune.
Næringsbrev som vognmand gælder dog i hele landet.

Gebyr: 80 kr. ~~Stempelafgift~~-20 kr.
Stempelafgiften bortfalder ifølge skattedepartementets resolution af 21. november 1911.

Date: 23. januar 1970. Underskrift p.t.v.

F. Elmit
F. Elmit

Inger Rasmussen
Inger Rasmussen

Påtegninger

Ifølge anmeldelse af dags dato driver indehaveren af dette næringsbrev virksomhed som og er berettiget til betegnelsen: Grosserer.
Direktoratet for stadens slem. øvrighedsforretninger.
København, den 23. januar 1970.

Inger Rasmussen

Nils Kongsbaks næringsbrev, 23. januar 1970



Fiskeriminister Henning Grove, 1985.



Fiskeriminister Lars Gammelgaard og Nils Kongsbak, 1989.



Bethina
4. generation
1983-



Morten
4. generation
1985-



Chresten
4. generation
1986-



Aase
4. generation
1989-



Elisabeth
4. generation
1994-



Jacob
5. generation
2003-



Kenneth
5. generation
2007-

4. OG 5. GENERATION

De seneste 25 års udvikling har Nils Kongsbak i stor udstrækning gennemført med dygtig og loyal hjælp fra sin familie, han har især haft god hjælp af sin datter Aase og hendes mand Morten, der i dag står med ansvaret for henholdsvis administration og produktion/pakkeri/kørsel. Nils Kongsbaks døtre har arvet hans anlæg og evner for salg og kundebetjening og døtrene Bethina og Elisabeth er i dag begge på hver sit område ansvarlige for salgsfunktionerne i virksomheden.



Fra vort salgsstade på Fisketorvet, Hans Colberg, Nils, Aase, Katja og Helge Kongsbak, 1989.

5. generation i familiedynastiet er Aase og Mortens søn Jacob Kongsbak. Han har siden drengeårene i ferier m.v. arbejdet i virksomheden og kender den fra bunden. Han startede som 4 årig med vor dengang specielle fiskefarspølse (Sommerhøj). Han er nu under kyndig oplæring fra Nils Kongsbak ved at overtage alt indkøb samt være med i den daglige ledelse. Han er udset til med tiden at overtage Nils Kongsbaks gøremål, når Nils Kongsbak engang trækker sig tilbage.

Nu er endnu en ung mand trådt ind i virksomheden: Bethina og Chrestens søn Kenneth Kongsbak. Kenneth Kongsbak er udlært glarmester, og har efter endt militærtjeneste valg også at starte i firmaet, som hans forældre.



Billede fra vort salgsstade, 1989.



Jacob Kongsbak som salgsmand for fiskefarspølse (Sommerhøj), 1988.



Bjørn Juul Dreyer i vores farsafdeling.

Kenneth Kongsbak ved vores rejepilleri.



Jan Olsen i vores produktionsafdeling

KONKLUSION AF 125 ÅRS JUBILÆUM – 5 GENERATIONER

5 generationer har indtil nu foretaget deres udspil overfor de betingelser, der nu gives på de forskellige tidspunkter om hvordan fisk købes og sælges i de aftegnede perioder.

1. generation har faktisk været med til at starte en af de første grossistvirksomheder på Gammel Strand, hvor især den levende fisk spillede en stor rolle.

2. generation starter en udmærket periode, hvor opkøberne fortsætter som hidtil, men bliver mere og mere udvidet med kassefisk, ikke mindst takket være Jacob Kongsbak Lassen. Det nye fisketorv i 1958 har stadig "de gode tider", men så begynder noget nyt oms'ens og senere moms'ens indførelse, for slet ikke at tale om skattens indmarch, hvor personalet tidligere skulle indberette fortjenesten, blev alt dette overgivet firmaernes bogholderi – det er afgjort en fordyrelse og forsinkelse af det som egentlig er et firmas opgave.

3. generation har ændret meget på køb og salg for at overleve, man må stadig tænke på, at ca. 90% af al fisk går til eksport og 10% til hjemmemarkedet, så grundlaget for prisdannelse er i hænderne på eksporten, og tillige må nævnes, at tredje generation i dette firma er afhængig af E.U. f.eks. på grund af fiskestop. Derfor er programmet i firmaet ændret en del, sådan at gode leverandører er alfa og omega, og det tør antydes, at firmaet har set det som sin vigtigste opgave i den hensigt at dække sine kunders behov.

4. og 5. generation har været med i en periode, hvor det er gået forrygende stærkt. Der er kommet meget store krav fra myndigheder og der er kommet egenkontrol og en del forordninger fra E.U. som alle må drage omsorg for, bliver overholdt. Det er et meget stort arbejde for alle firmaer og deres medarbejdere.

125 års jubilæum, det må siges at være meget for et familieejet firma, og for dette firmas vedkommende har det medført en god økonomisk stilling, og dette skyldes ikke mindst en fornuftig ledelse af den nuværende indehaver *Nils Kongsbak* – så en lys fremtid må absolut siges at være til stede.



Nils Kongsbak ved firmaets grundlæggers møbel.

NILS KONGSBAK - 50 ÅRS JUBILÆUM

Samtidig med virksomhedens 125 års jubilæum kan dets ejer grosserer Nils Kongsbak fejre sin 50 års start i virksomheden Jacob Kongsbak Lassen.

Som det fremgår af den historiske oversigt måtte Nils Kongsbak, som følge af faderens sygdom allerede som 16-årig straks efter overstået realeksamen tage del i firmaets ledelse, i første omgang som medhjælp til sin moder, derefter gradvis som ansvarlig for driften og udviklingen af virksomheden Jacob Kongsbak Lassen. Nils Kongsbak er en hårdarbejdende mand, der har klaret de problemer han gennem årene har været stillet overfor til alles tilfredshed. Hans fremsynethed har gjort, at det hårde arbejde har udviklet virksomheden fra at være en middelmådig traditionel fisk engros virksomhed til en af de absolut førende catering virksomheder i landet med FRISK FISK som speciale.

Foruden at være stærkt optaget af at udvikle virksomheden Jacob Kongsbak Lassen har Nils Kongsbak også fundet overskud til at engagere sig i organisations arbejdet. Således som formand for det gamle Københavns Fisketorv i ca. 25 år. Nils Kongsbak har også været formand for En gros Fiskehandelens Fremme – en organisation, som var en faglig forening på det gamle fisketorv.

Han er i dag aktiv medlem af Konsumfiskeindustriens Arbejdsgiverforenings bestyrelse samt Lejerforeningen i Kødbyens bestyrelse. På hjemmefronten har Nils Kongsbak gennem årene haft en stærk støtte i sin hustru Anne-Dorthe og som nævnt i de senere år af flere af sine børn og svigerbørn og nu i form af sine børnebørn Jacob, Kenneth, Martin og Peter. Nils Kongsbak er i færd med at forberede et generationsskifte for at sikre, at den fremtidige ledelse af Jacob Kongsbak Lassen fortsat er en Kongsbak.



Overborgmester Ritt Bjerregaard på besøg. År 2000.

BESØG

Igennem tiden har firmaet *Kongelig Hofleverandør Jacob Kongsbak Lassen* haft en del besøgende bl.a.:

Fiskeriminister Henning Grove

Fiskeriminister Lars Gammelgaard

Borgmester Hans Thustrup Hansen

Overborgmester Ritt Bjerregaard

Fødevareminister Mariann Fischer Boel

Hendes Majestæt Dronningens Hofmarskal, Ove Ullerup

Hendes Majestæt Dronningens Økonomichef, Søren Kruse

Det er altid meget godt at få besøg, og vi er altid stolte over at kunne vise vor virksomhed frem. Det at være Kongelig Hofleverandør er ligesom at få sin virksomhed godkendt, som en af de førende inden for vor branche.



Borgmester Hans Thustrup Hansen med frue. År 2000.



Fødevarerminister Mariann Ficher Boel i samtale med Nils Kongsbak. År 2003.



Hendes Majestæt Dronningens Hofmarskal, Ove Ullerup på besøg, i samtale med Jacob Kongsbak. År 2006.



Hendes Majestæt Dronningens Hofmarskal Ove Ullerup og Økonomichef Søren Kruse på besøg, i samtale med Nils Kongsbak. År 2006.

JobDanmark

Besøgt 12. november 1993

ET SAMARBEJDE MELLEM ÅRHUS STIFTSTIENDE, AALBORG STIFTSTIENDE, MORGENPOSTEN Fyens STIFTSTIENDE OG JYSKE VESTKYSTEN



Hoffets krone er millioner værd

Kun de færreste firmaer får lov til at holde sig kongelige hofleverandører eller leverandører til det kongelige danske hof. Men de, der gør, mætter det er mange penge værd

af Jan Holten
Foto: Mads Mathias

I de fleste selskaber, og her de kongelige, er der en eller flere personer, der holder hofleverandørerne på afstand. De er nemlig ikke almindelige leverandører. De er kongelige leverandører. Det betyder, at de er tillodt at holde sig til de kongelige købsregler og dermed til de kongelige priser. Det betyder også, at de er tillodt at holde sig til de kongelige priser og dermed til de kongelige priser.

Prædicationerne bliver givet af kongelige prædikener, og her er det kongelige hofleverandører, der holder sig til de kongelige købsregler og dermed til de kongelige priser. Det betyder også, at de er tillodt at holde sig til de kongelige priser og dermed til de kongelige priser.

Prædicationerne bliver givet af kongelige prædikener, og her er det kongelige hofleverandører, der holder sig til de kongelige købsregler og dermed til de kongelige priser. Det betyder også, at de er tillodt at holde sig til de kongelige priser og dermed til de kongelige priser.



I kongehuset hos kongelige leverandører er der mange regler. Blisbjerg og hofleverandører er tillodt at holde sig til de kongelige købsregler og dermed til de kongelige priser.

Kongelige hofleverandører

En af de danske kongehuse er næret her - danske her 18 kongelige leverandører

- Bohde, Andersen A/S, tørvareleverandør
- BØ, Bryggers A/S, møbler
- Carl Nielsen A/S, møbler
- Carlsberg A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl
- Carlsberg Bryggeri A/S, øl



Hofleverandør og kongelige leverandører er tillodt at holde sig til de kongelige købsregler og dermed til de kongelige priser.

Leverandører til det kongelige danske hof

- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted
- Alm. Bødder A/S, Alsted, Alsted

Frisk fisk til kongehuset

af Jan Holten
Foto: Mads Mathias

Her kan man se, hvordan kongehuset lever. De kongelige leverandører er tillodt at holde sig til de kongelige købsregler og dermed til de kongelige priser. Det betyder også, at de er tillodt at holde sig til de kongelige priser og dermed til de kongelige priser.

Her kan man se, hvordan kongehuset lever. De kongelige leverandører er tillodt at holde sig til de kongelige købsregler og dermed til de kongelige priser. Det betyder også, at de er tillodt at holde sig til de kongelige priser og dermed til de kongelige priser.

Her kan man se, hvordan kongehuset lever. De kongelige leverandører er tillodt at holde sig til de kongelige købsregler og dermed til de kongelige priser. Det betyder også, at de er tillodt at holde sig til de kongelige priser og dermed til de kongelige priser.



Prædicationerne bliver givet af kongelige prædikener, og her er det kongelige hofleverandører, der holder sig til de kongelige købsregler og dermed til de kongelige priser.

Søndag 12. november 1995

FISK FRA KONGSBÅK I 5 GENERATIONER • 40

INDLÆG

Det er altid en glæde at skulle tale om en familie, der har forstået, at sammenhold er en meget væsentlig faktor for succes. Når jeg tænker tilbage på et langt liv og prøver at komme i tanke om firmaer, der har overlevet flere generationer, så kan jeg kun erindre nogle ganske få, der har overlevet mere end højst 2 generationer. Og så er der her tale om firmaer, hvor den tidligere ejer har besluttet at oprette en familiefond, idet han ikke har stølet på, at efterfølgeren havde de fornødne karakteregenskaber og evner til at føre selskabet videre. Når jeg så går tæt på fiskebranchen, kan jeg kun se, at der er få firmaer der har overlevet mere end 2 generationer, og det kun hvis der har været tilstrækkelig med kapital til, at efterfølgerne kunne leve et relativt behageligt liv, uden for meget arbejde.

Jeg tror, at noget af hemmeligheden bag firmaet Jacob Kongsbak Lassens succes må tilskrives Anne-Dorthe Kongsbak. Man må ikke glemme, at Anne-Dorthe har stået for hjemmefronten. Hun har haft ansvaret for 4 pigers opvækst og opdragelse. Senere fik hun også overdraget pasningen og hermed opdragelsen af næste generation. Jeg tror, at denne årelange pasning og dermed påvirkning har resulteret i, at 4. + 5. generation stort set er blevet serveret "grydeklar" for Nils Kongsbak, når børnene var store nok til at prøve kræfter og havde specifikke ønsker med hensyn til firmaet. Jeg kan ikke komme i tanke om en eneste situation, hvor jeg har overværet, at der er blevet talt med store bogstaver.

Et er forholdet i Kongsbak-familien internt, et andet er Nils Kongsbaks forhold til Fisketorvet.

Personligt har jeg en klar opfattelse af forholdet mellem Nils Kongsbak og de øvrige firmaer på Torvet. Da Nils har været formand for bestyrelsen i næsten 25 år, så bliver man af de øvrige firmaer mødt med stor opmærksomhed, ja jeg vil næsten sige med mistro, for man må ikke glemme, at det ikke er som ude i det omkringliggende samfund, hvor en bestyrelse repræsenterer det aktuelle firma. På Fisketorvet varetager de forskellige bestyrelsesmedlemmer hver sit firmas interesser, hvilket stiller nogle helt andre krav til de beslutninger, der skal træffes. Jeg har hørt Nils sige mange gange til undertegnede men sikkert også til sig selv "der er ingen der skal kunne sige, at vi har gjort noget forkert". Jeg er personlig overbevist om, at hvis man havde kunnet finde noget væsentligt at kritisere, så havde man fremført det. Det bedste bevis for, at der ikke

er "fejlet noget ind under gulvtæppet", er, at Nils er blevet genvalgt gennem 25 år. Da jeg startede på Fisketorvet, undrede jeg mig over, at Nils ønskede, at alt skulle gennem ham personligt. Men efterhånden indså jeg, at der er en styrke i, at næsten alt bliver underkastet en nærmere drøftelse, inden beslutningerne bliver taget. Man kan godt undre sig over, at Nils i en meget travl hverdag tog sig tid til at sætte sig ind i alt. Men jeg har også moret mig over, at når der skulle være bestyrelsesmøde, og jeg havde været rundt til de øvrige medlemmer af bestyrelsen og mindet dem om tidspunktet - gerne nogle minutter inden mødet skulle finde sted - så ventede jeg til det næstsidste medlem var på vej over gaden, før jeg skyndte mig ind til Nils og varskoede ham, så han kunne nå at komme ind til mødet samtidigt med personen, der var på vej op ad trappen. For jeg var klar over, at Nils ønskede at udnytte hvert minut i sit firma. Han var en af de første på Torvet om morgenen, og han var garanteret den sidste, der forlod Fisketorvet sen eftermiddag. Konklusion: Nils Kongsbak er ikke kommet sovende til succesen!

Leif Kold

fhv. forretningsfører, Københavns Fisketorv



*Det gamle fisketorv,
Kalvebod Brygge, År 1971.*

INDLÆG

På en kold vinterdag i 2008 ringede Nils' barnebarn, Jacob, til mig og sagde, at der var noget, han gerne ville tale med mig om, og det var ikke noget, han kunne tale om over telefonen. Vi aftalte, at han kom forbi på min privatadresse efter arbejde den følgende uge.

Over kaffen sagde Jacob "Firmaet fylder 125 år den 17. oktober, og bedstefar har ved samme lejlighed været ved roret i 50 år. Det vil glæde mig, hvis du vil skrive lidt omkring dit bekendtskab med Nils, samt livet på Torvet, da du jo har kendt ham i lang tid, ligesom din far også kendte Nils". Jacobs stolthed over den kommende begivenhed og stolthed over at være en del af Kongsbak-dynastiet lyste som sædvanlig ud af ham.

Vi aftalte, at jeg skulle komme med et oplæg, vi kunne arbejde videre på. Nils havde insisteret på, at skulle der udgives et jubilæumsskrift, skulle han godkende teksten inden udgivelsen. Dette er et meget gennemgående træk ved Nils' forretning. Intet kommer ind i firmaet, uden det runder Nils' skrivebord. Med risiko for censur, vil jeg bestræbe mig på at holde mig til bekendtskabet til Nils, krydret med erindringsbilleder, især fra tiden på Kalvebod Pladsvej.

Jeg vil i det følgende beskrive mine oplevelser omkring firmaet Kongsbak Lassen og den driftige og meget flittige person Nils Kongsbak ud fra de mange år, jeg og min familie har haft forbindelse med ham. Som Nils, er jeg så at sige også født ind i fiskebranchen, og da min far døde i en alt for tidlig alder i 1976, skulle jeg overtage hans plads i Firma Vendsyssel, noget uerfaren, men med mod på udfordringen, en udfordring jeg gerne ville have fået meget senere, men sådan skulle det desværre ikke være!

Jeg ved fra den tid, da min far var aktiv, at Nils ved enhver lejlighed lurede nogle af de færdigheder af, som min far vittelig besad. Vor forretning var udover hjemmemarkedet også eksportorienteret, og det indebar, at min far ofte var på rejse for at handle, så det efterlod mange oplevelser og indtryk, som han kunne videregive eller fortælle om, når han var sammen med de hjemlige kolleger. Dengang rejste man ikke nær så meget som i vore dage. Nils sugede til sig af min fars viden, og jeg fornemmer, at han så op til min far, der i Nils' øjne kunne en masse ting, som Nils kunne tage ved lære af. Min far var Formand i 13 år for Danmarks Fiskeeksportørforening, hvor der også var medlemmer, der ikke eksporterede, deriblandt Firmaet Kongsbak Lassen. Nils nævner ofte, at dengang var sammenholdet og stemningen helt anderledes end i dag!

Dengang var kommunikationen ikke på det niveau, vi kender i dag, hvor alt så at sige er gennemsigtigt. Dengang kunne man have leverandører og kunder, ingen kendte til, hvorimod alle i dag ved, hvad hver især foretager sig. Dengang mødtes man i Foreninger for at stifte bekendtskaber, hygge sig og frem for alt for at handle. Sådan er det ikke mere. Alle har nok i sig selv, og der er andet end foreningsmøder, der trækker i fritiden. Nils var selv en lang årrække Formand for Fisketorvet, og måtte til sidst erkende, at tak for indsatsen ikke ligefrem var det, der strømmede ham i møde, da han takkede af som følge af afviklingen af Fisketorvet på Kalvebod Pladsvej. Tilbage fra foreningsarbejdet står der mange minder omkring generalforsamlinger med efterfølgende middage, rejser til Rom og Verona, møder på Rådhuset og i Danske Bank Hovedsæde og så de sidste år med alle de besværlige forhandlinger med Skanska, hvor hver især fik deres andel af det areal, de besad. Torvet var slidt ned, og det viste sig at være uoverskueligt at bringe det i en stand, der levede op til myndighedskravene. For den sidste dels vedkommende kan vi da begge hævde, at vi har været medvirkende til at sætte vort fingeraftryk på en del af Havnefronten.

Turen til Japan med eksportørerne og Minister Grove skal også nævnes som et af højdepunkterne i den periode.

Nils var oprigtig ked af det, da han tilfældigt landede i lufthavnen fra en rejse og mødte mig med den triste besked, at min far var død under en rejse til Tenerife, og trist ved at se, at jeg var i lufthavnen for at tage imod min mor, der kom alene hjem. En epoke var slut, men livet skulle jo gå videre, og det skulle vise sig at jeg fik en tættere kontakt til Nils gennem forretning og også gennem foreningsarbejde. Privat så vi hinanden på mærkedage. Nils er en fantastisk vært, og markant anderledes generøs end i dagligdagen, hvor der skal tjenes penge. Især Nils' familie har hans bevågenhed, og man må erkende, at familiebåndene er et gennemgående træk i virksomheden. Anne-Dorthe har passet hjemmefronten, så Nils har haft overskud til at hellige sig forretningen 100%.

Hver morgen, da vi arbejdede på Fisketorvet på Kalvebod Pladsvej, gik jeg en tur gennem salgshallen, og hver morgen fik jeg en sludder med Nils, der troligt stod og sorterede lidt i kasserne, medens han med det karakteristiske skæve smil observerede, hvad der skete på de andre stader. Var der mangel på noget, og havde Nils købt rigtigt ind, tog Nils fat på prisen som sædvanlig til kollegernes irritation. Var det omvendt, kunne Nils ikke fatte, at de andre gjorde gengæld. Så var det, at han sukkede: "Hvor-

for skal det være så trist, sådan var det ikke tidligere. Hvorfor må min lille forretning ikke tjene bare lidt?" At underspille var et af Nils' kendetegn, man kan også kalde det at lurepasse. Nils er snu, ingen tvivl om den sag. Det erfarer man selv efter et ganske kort bekendtskab.

I en periode, efter at Nils havde erhvervet Heino Fisk, var Heino stadig tilknyttet selskabet, og i en periode var han en gang om ugen i radioen med opskrifter sammen med to andre henholdsvis fra Kødbyen og Grønttorvet. Nils vidste jo godt, hvilken fisk Heino ville fortælle om i radioen den pågældende morgen, men det vidste de andre grossister ikke. Nils købte så godt ind af det, Heino anbefalede og gav opskrift på, idet det så med usvigelig sikkerhed var det, fiskehandlerne så ville købe mest af den pågældende dag.

En anden af Nils' dyder er, at han kan holde tæt, og det gjorde han også i det her tilfælde til kollegernes ærgrelse. En anden fordel ved erhvervelsen af Heino var adgangen til leverancen til Kongehuset. Fiskehuset Nr. 1 på Gammel Strand havde i en årrække kunne smykke sig med titlen, men ændringer i ejerkredsen medførte, at den blev trukket tilbage, og da så Nils muligheden i og med, at Heino havde Kongehuset i kundekartoteket. Stolt var Nils den dag, han på én gang ændrede alle skilte for overfor omverdenen at signalere, at han var udnævnt til Kongelig Hofleverandør. Ja, alt hvor der kunne stå Kongelig Hofleverandør på blev skiftet ud, og titlen er siden flittigt blevet brugt i markedsføringsøjemed, og også til at pudse glorien i øvrigt. Lige præcis på dette område underspillede Nils ikke og han lurepassede ej heller!

Firmaet voksede stødt og roligt, især ved opkøb af andre små virksomheder, der stod overfor generationsskifte. I takt med opkøbene blev de nævnt på salgsvognene, så der til sidst næsten ikke var plads mere.

Nils sukker hver gang, når nogen har drillet ham med at tilbyde en kunde varer eller forsøge at stjæle en medarbejder og han høres ofte gentage "Hvorfor skal alting være så trist, sådan var det ikke tidligere". Nils er stok konservativ, og det, der ikke mere er, som det var, får som nævnt et suk med på vejen. Nu er det en kendsgerning, at forretningen er vokset ganske betragteligt under Nils' ledelse, så der har nok også været nogle grossister i den anden ende, der har brokket sig over, at Nils fra tid til anden erobrede terræn. Men det er en anden historie.

Skal man handle med Nils, skal man væbne sig med tålmodighed. Skal han købe, kan han blive ved med at presse og kæmpe for den sidste 10 øre. Til sidst bliver man

mør og giver efter. Man skal jo videre, og det ved Nils pr. instinkt. Har Nils noget til salg, plejer han at spørge "Hvor meget må den koste?" Det er vel i det forfængelige håb, at kunden nævner en højere pris, end Nils oprindeligt havde tænkt sig. Det skal nævnes, at har man en aftale med Nils, kan man være sikker på, at den holder, og det er meget værd i en branche, hvor aftalerne ikke nedfældes.

Det er klart, at vokser man og øger sin markedsandel, kan det skabe misundelse, sådan også med Kongsbak Lassen, og da det blev en kendsgerning at Fisketorvet på Kalvebod Pladsvej skulle realiseres, skiltes vore veje. Nils valgte Flæsketorvet, og de andre, der ønskede at fortsætte, valgte Fisketorvet i Nordhavnen. I starten var der forsøg fra begge parter på at markedsføre og profilere sig på modpartens bekostning, men med årene har begge parter placeret sig på deres egne leje, og det er nok en kendsgerning, at der fortsat vil blive solgt fisk fra begge placeringer. I dag kommer der ikke så mange fiskehandlere som før. Da jeg startede på Fisketorvet, måtte vi have en ansat politibetjent, Joseph, til at holde kontrol med området og især alle fiskehandlerne, som ikke måtte komme ind i salgshallen før kl. 7 om morgenen. Inden kl. 7 handlede grossisterne indbyrdes. Det var sjove tider med mange fiskehandlere og mange originaler, men også det billede har ændret sig markant. I dag bringes fisken ud til kunderne, så logistikken er vigtig, da transport er dyr. Fisk i dag landes ej heller som før. I dag kommer der fisk til Danmark fra hele verden sammen med den danskfangede fisk i fryse- og kølevogne. Vi lever i et globalt samfund, hvor der stilles krav til omstilling og tilpasning. Udfordringen ligger i at tilpasse sig de øgede krav fra kunder og myndigheder. At skaffe gode og loyale medarbejdere er også en udfordring i en tid, hvor der ingen nævneværdig arbejdsløshed er! Jeg er overbevist om, at familien Kongsbak med 3 aktive generationer i Firmaet nok skal forstå at udfordre tilpasningen på bedste vis, så alle kunderne også fremover kan føle sig trygge. Også selvom Nils fremover vil gentage "Hvorfor skal alting være så trist, sådan var det ikke tidligere".

Tillykke med jubilæet og held og lykke med fremtiden.

Med venlig hilsen/best regards

Peter Bamberger

Formand for Danmarks Fiskeindustri- og Eksportforening



Anne-Dorthe og Nils Kongsbak i samtale med Prinsgemalen, år 2000.

AFSLUTNING:

Ved afslutningen af dette jubilæumsskrift vil jeg ikke undlade selv at knytte et par bemærkninger. For det første vil jeg bringe en stor tak til mit barnebarn Jacob Kongsbak, som har stået for udfærdigelsen. Han har gjort et virkeligt stort arbejde for at få dette jubilæumsskrift til det, det er i dag. Jeg vil også takke Gert Christensen, som var med til at starte dette festskrift op. Jeg vil ligeledes takke for de gode indlæg, som er skrevet af Peter Bamberger og Leif Kold. Det er jeg virkelig meget glad for. Det er begge mennesker, som har kendt virksomheden i rigtig mange år. Jeg vil også takke alle firmaets nuværende og forhenværende medarbejdere, for uden Deres hjælp er det umuligt at drive en virksomhed. Jeg vil også bringe en tak til samtlige leverandører og kunder for også "De" er og har været med til at holde hjulene i gang for os alle. Jeg vil hermed til slut håbe, at alle har haft glæde af at læse dette skrift i anledning af vort 125 års jubilæum. Det ses, at der er en del historie, som man i det daglige ikke tænker på, men som man får et lille indtryk af her. Jeg vil heller ikke undlade at fortælle, at jeg er meget stolt over at 4. og 5. generation vil fortsætte det arbejde der blev grundlagt i 1883. Til slut vil jeg tænke på min farfar og min far, som jo trods alt har lagt grundstenen til det, firmaet er i dag.



Nils Kongsbak



KGL. HOFLEVERANDØR
JACOB KONGSBÆK LASSÉN

Kvalitetsfisk i over 100 år

Grundlagt 1886



Fisk
i 18







Fisk fra Kongsbak i 5 generationer

www.kongsbakfisk.dk