



*Kvalitet av norsk laks sett fra et  
markedsperspektiv – hvilke utfordringer  
har laksenæringen for å løse  
kvalitetsproblemer og samtidig skape et  
produkt med gode egenskaper*

Fiskeriutsending Frankrike & UK, Johan Kvalheim  
Hell, 01.06.2010

# Eksportutvalget for fisk

- Etablert i 1991
- Omdannet til aksjeselskap i 2005
- 100 % eid av Fiskeridepartementet
- 100% finansiert av næringen - markedsavgift
- Fiskeriministeren som generalforsamling
- Rådgiver for Fiskeridepartementet

# Visjon

EFF skal vinne verden for Norsk Sjømat!

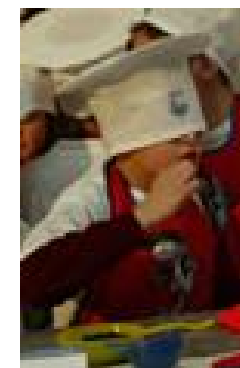




## Overordnet mål



EFF skal øke verdien av Norsk Sjømat gjennom markedsutvikling





# Budskap



”Den beste sjømaten kommer fra Norge”



# Virksomhetsområder

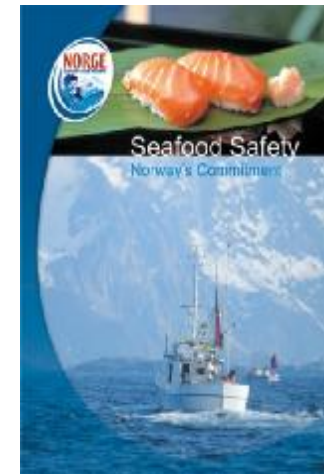
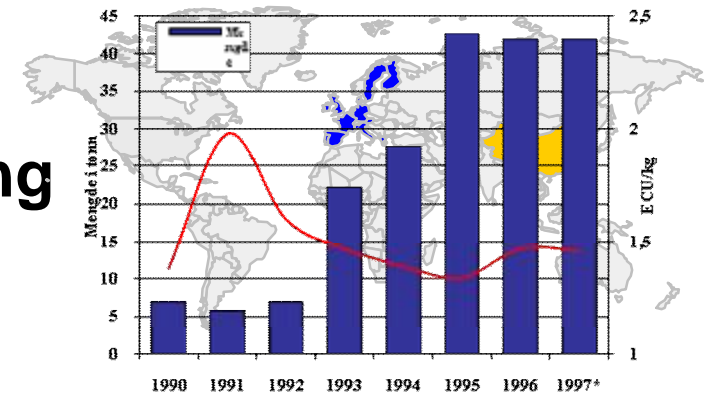


Fellesmarkedsføring

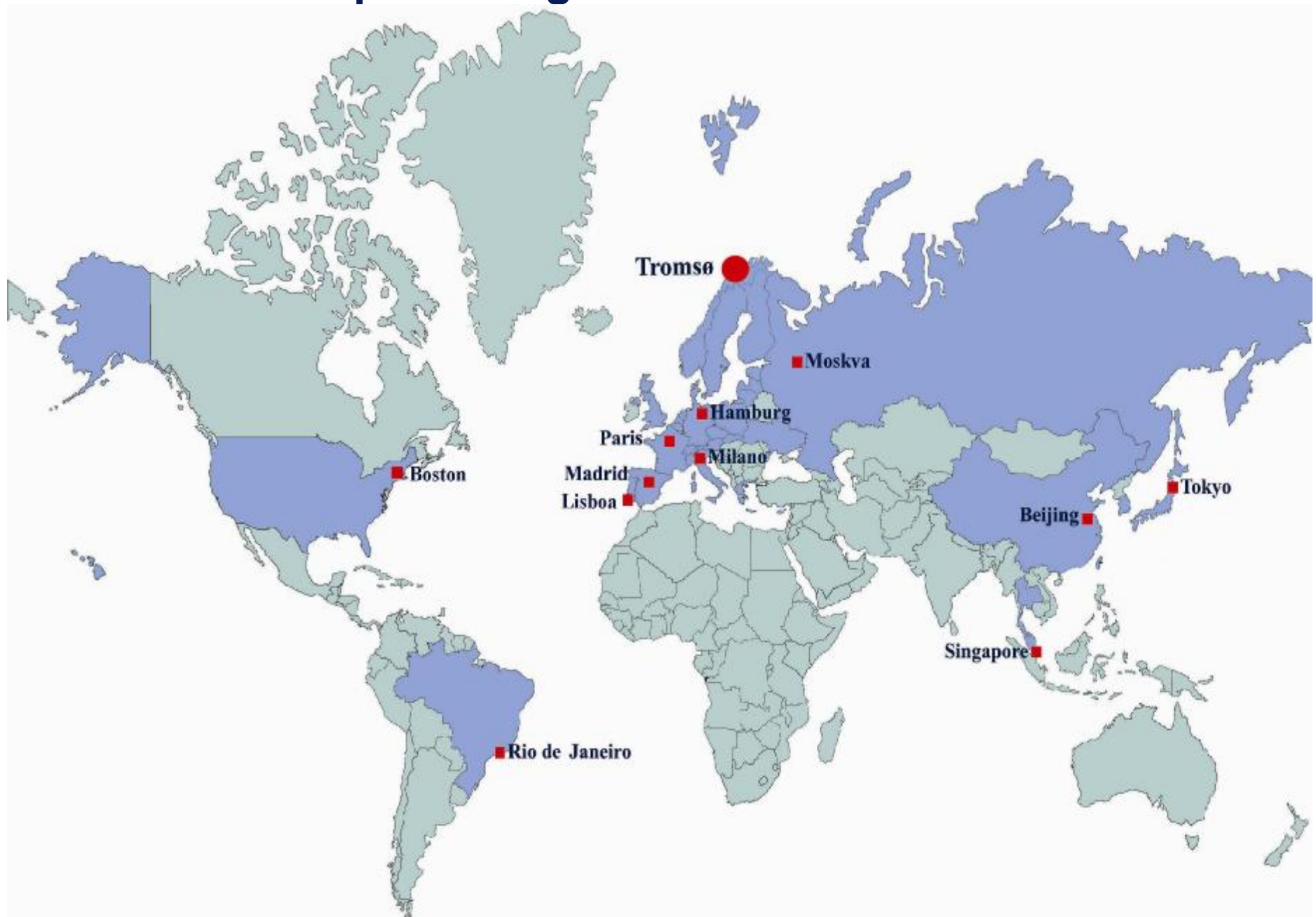
Markedsinformasjon

Markedsadgang

Informasjon og beredskap



# Eksportutvalgets tilstedeværelse

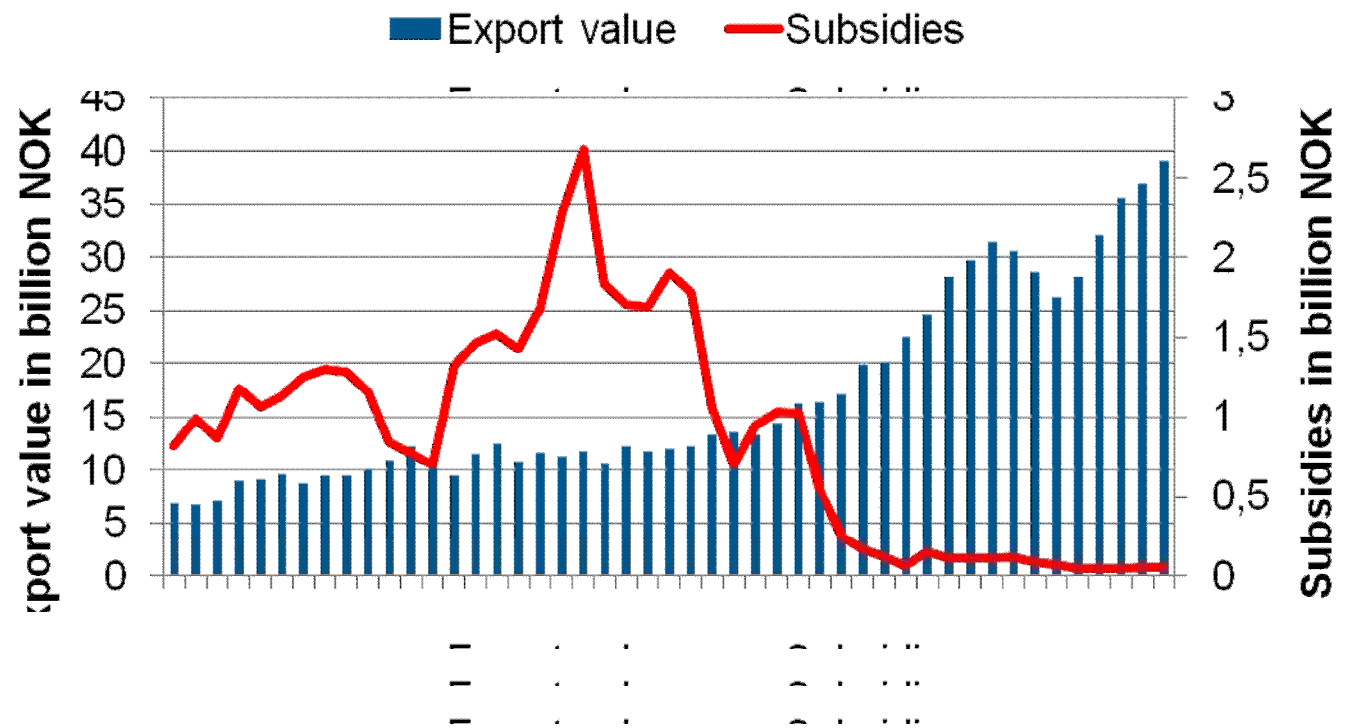




## Nøkkeltall norsk fiskerinæring 2009

<b>Fiskeflåte</b>	6 510 båter
	10 209 fiskere med fiske som hovedinntekt
	2 530 fiskere med fiske som bi-inntekt
<b>Bearbeiding</b>	503 firma
	10 400 ansatte
<b>Oppdrett</b>	1 267 konsesjoner
	4 867 ansatte
<b>Eksport</b>	451 eksportører
	139 land
<b>Eksportverdi</b>	44,6 milliarder kroner

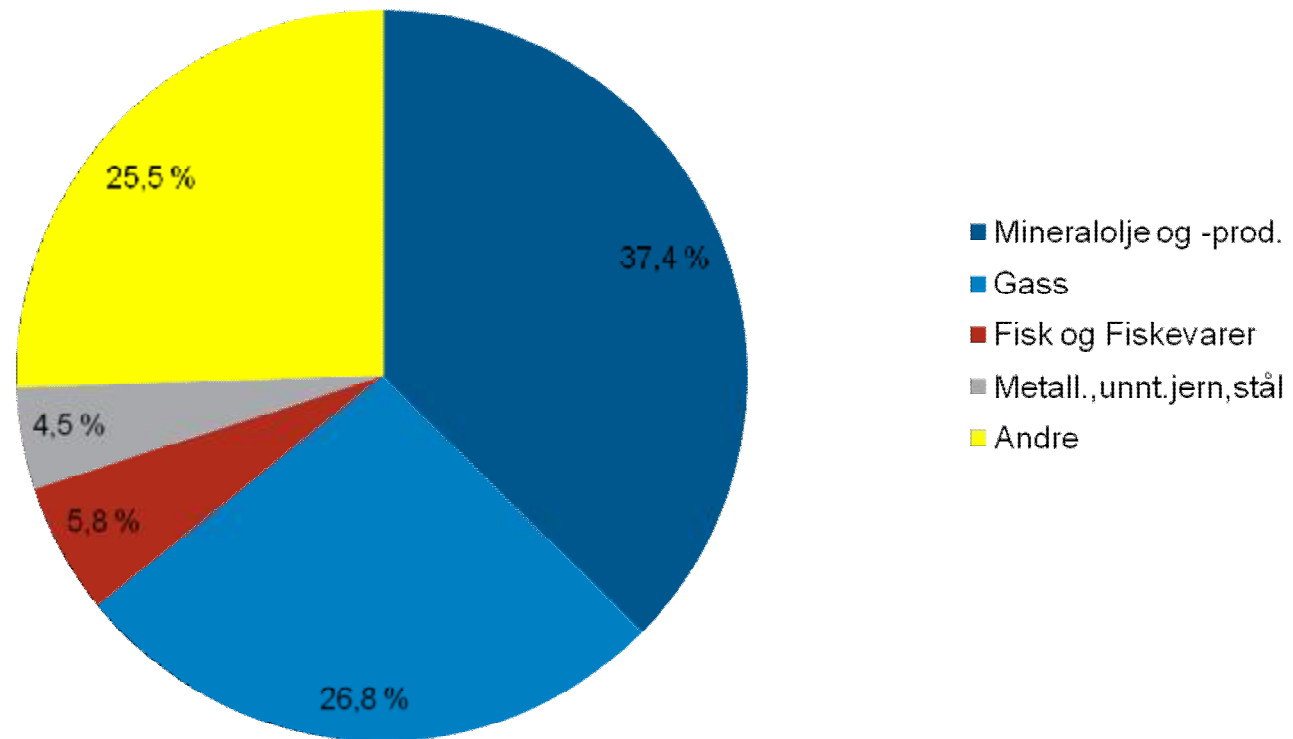
# Eksport vs. subsidiering av norsk fiskerinæring



Source: NSEC, SSB, Ministry of Fisheries and Coastal affairs  
 © Norwegian Seafood Export Council

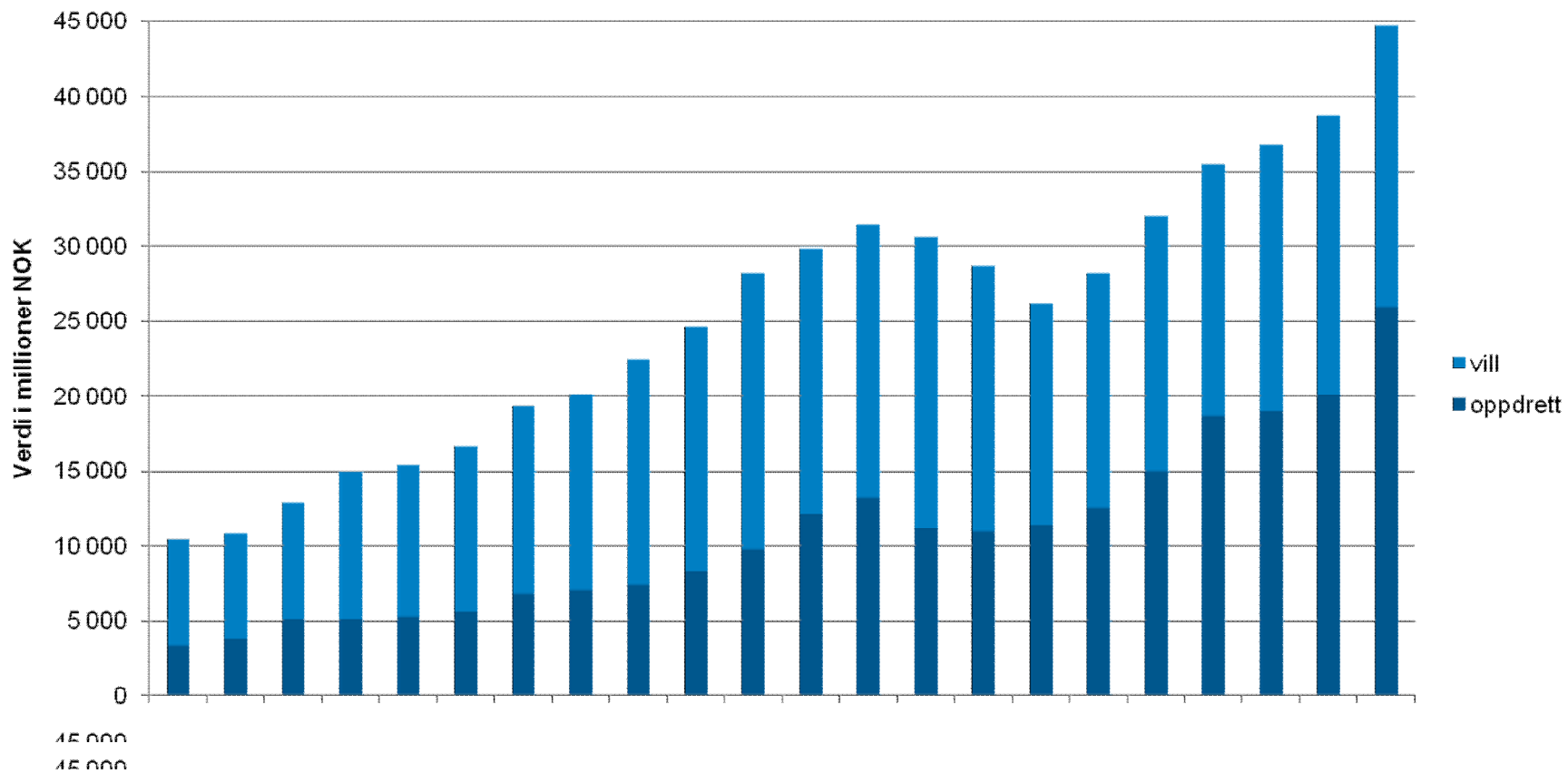


## Norsk eksport i 2009



Kilde: EFF, SSB  
© Eksportutvalget for Fisk AS

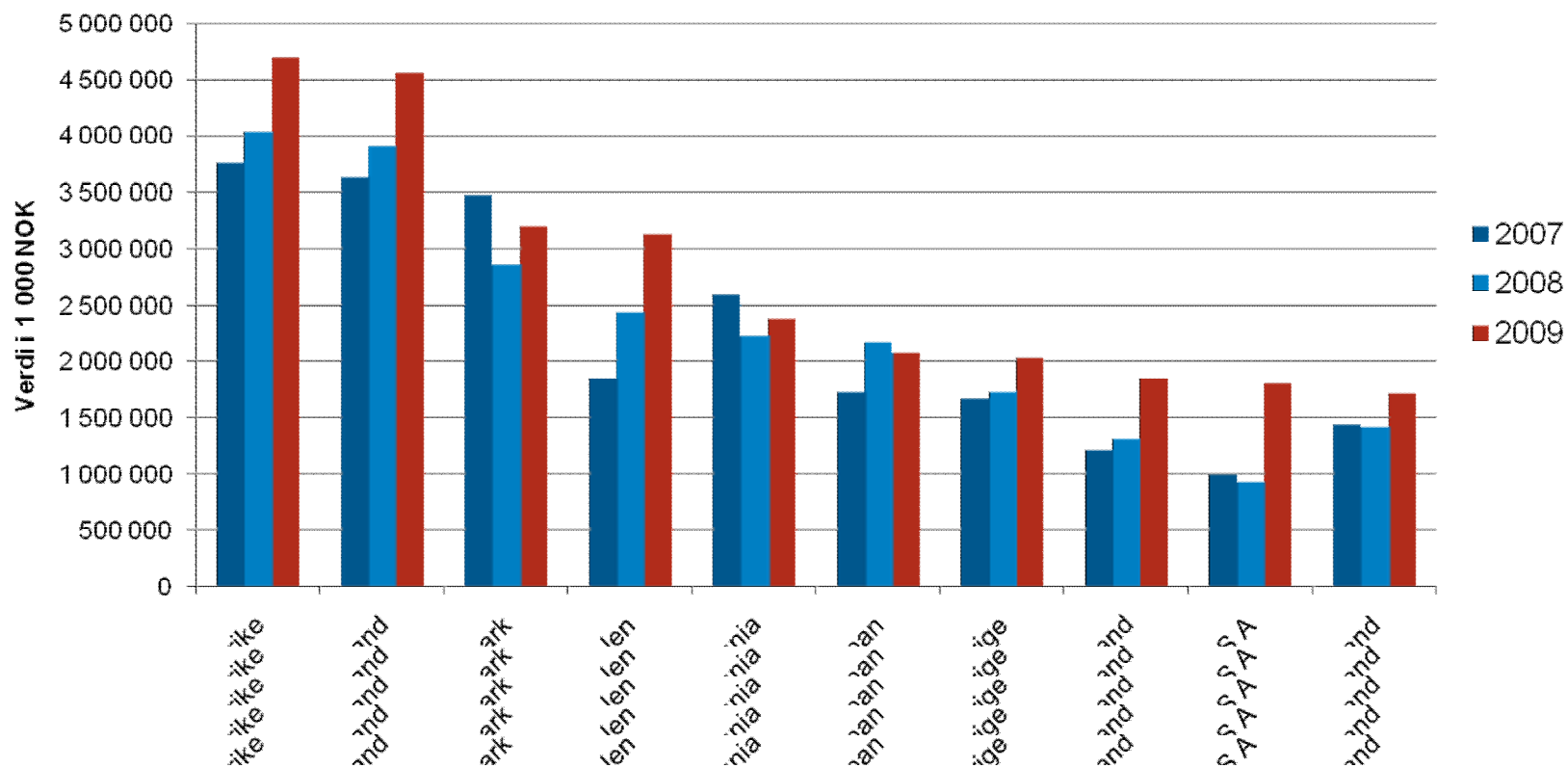
# Norsk eksport av sjømat fra 1988 til 2009



Kilde: EFF, SSB  
© Eksportutvalget for Fisk AS

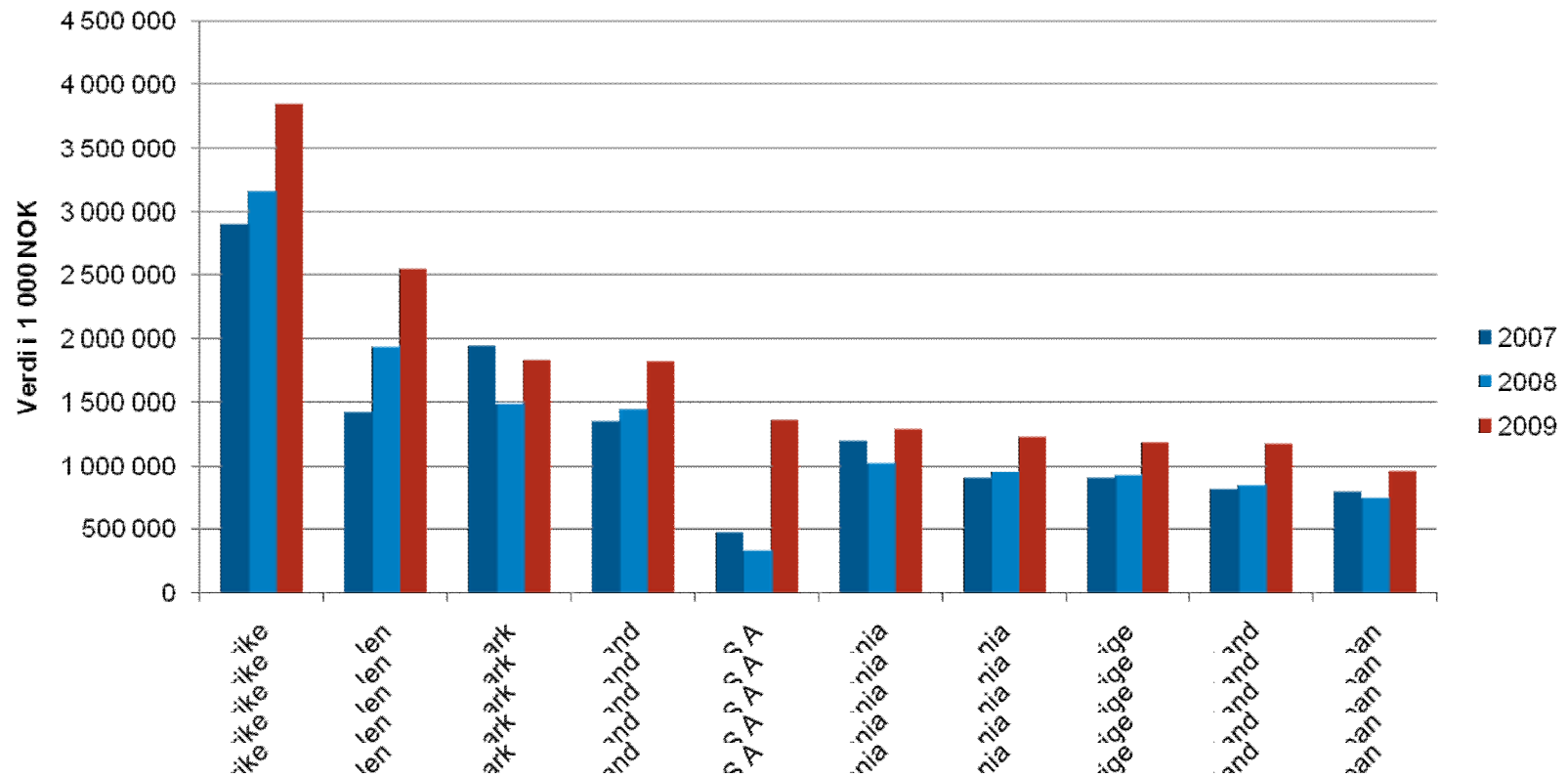


## De største markedene for norsk sjømat



Kilde: EFF, SSB  
© Eksportutvalget for Fisk AS

## Viktigste markeder for laks



## Le volcan islandais prive les Japonais de leur cher saumon norvégien



L'éruption du volcan islandais a perturbé jusqu'à l'industrie du sushi au Japon, où les importateurs de poisson sont privés depuis plusieurs jours de leur cher saumon frais norvégien.

### VOS OUTILS

 Imprimez  Réagissez



L'éruption du volcan islandais a perturbé jusqu'à l'industrie du sushi au Japon, où les importateurs de poisson sont privés depuis plusieurs jours de leur cher saumon frais norvégien.

Environ 90% du saumon frais consommé au Japon est importé de Norvège, en grande partie par avion. Les stocks ont vite diminué depuis que le nuage de cendres crachées par le volcan Eyjafjöll a paralysé le trafic aérien en Europe.

"Il n'y a absolument aucune arrivée. Je prie pour que les perturbations cessent vite", se désole un vendeur du marché aux poissons de Tsukiji à Tokyo, le plus important du monde.

Seules trois malheureuses tranches de saumon sont exposées dans sa petite poissonnerie, qui vend habituellement 20 kilos de ce poisson chaque jour.

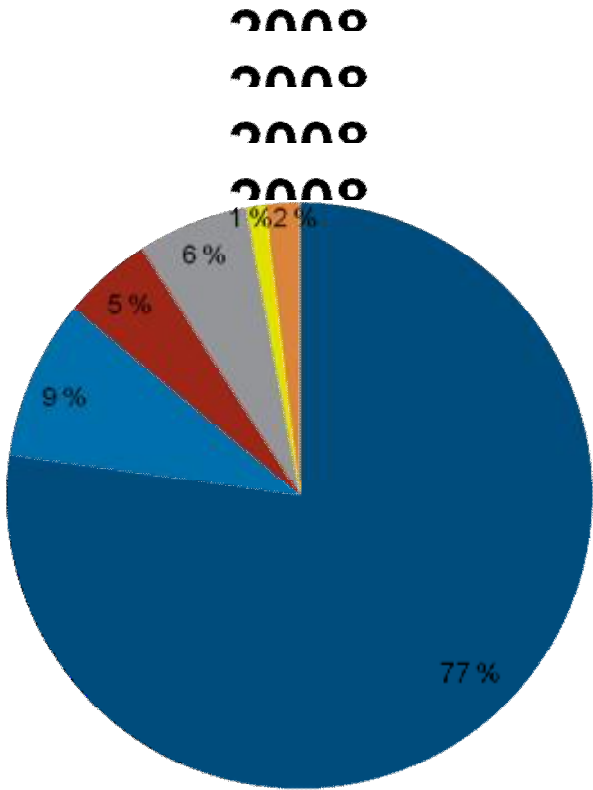
La Norvège a de nouveau fermé mardi une partie de son espace aérien dans le sud-ouest du pays en raison du nuage de cendres.

Les Japonais sont de grands amateurs de saumon qu'ils consomment cru, en sushi ou sashimi, ou grillé. Les oeufs de saumon sont également très prisés.

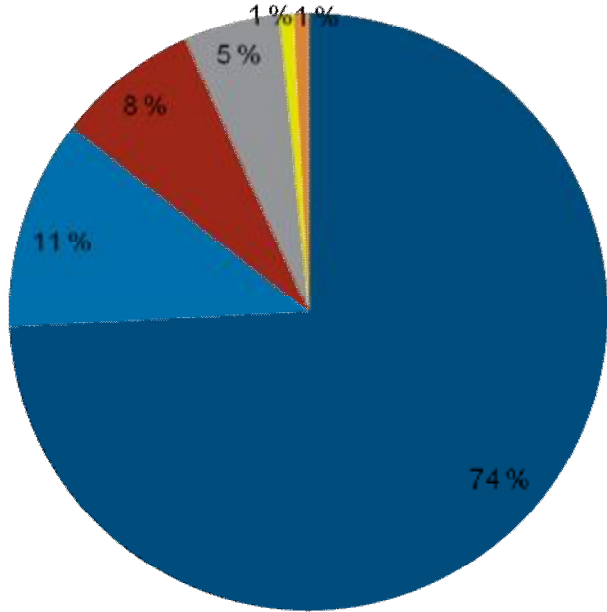
La société Saihoku Fisheries, qui importe 2.000 tonnes de saumon de Norvège chaque année et contrôle 7% du marché japonais, a déjà perdu 30 millions de yens (250.000 euros) depuis l'arrêt des vols, soit le tiers de son chiffre d'affaires

# Norsk eksport av laks

- fersk hel
- fersk filet
- fryst filet
- fryst hel
- Røykt
- Annet



**2009**  
23,6 mrd NOK



Kilde: EFF, SSB  
© Eksportutvalget for Fisk AS





## Hva er kvalitet?

- Kvalitet er å møte eller overgå kundenes forventninger
- Kunden definerer hva som er kvalitet
- Utfordringen er at kundenes forventninger endres over tid
- Hvem er den norske laksens kunder?

# Norge er en råvareleverandør – men også det krever fokus

- Hva er viktige kvalitetsparametere for en importør/produsent
  - I salgsoperasjonen eksportør - kunde
    - Informasjon om eventuelle avvik
    - Tilgjengelighet på kontaktperson
    - Kredittid
    - Riktig størrelses fordeling på fisken
    - Konkurransedyktig pris eller riktig pris er viktig
  - Laksen
    - CO2 regnskap
    - Bærekraftig oppdrett , ikke for konsument men som en sertifisering av oppdrett
    - Økologisk oppdrett, Bio sertifisering, Label Rouge
  - Leveringen
    - Levering i henhold til avtale – arbeidere venter på fisken
    - Levering i henhold til ordre og papirer
    - Riktig antall kasser, hele og rene kasser, maks høyde osv.
    - Riktig størrelsesfordeling
    - Riktig merking av kassene for å registrere data fra etiketter
    - En rask og trygg reklamasjonshåndtering hvis problemer

# Når kassene åpnes og fisken prosesseres

- Bakteriologi og næringsinnhold
  - Bakteriologiske prøver
  - Listeria
  - Omega-3 innhold
  - Fett og farge
- Utseendet på fisken
  - Ingen kjønnsmodning
  - Ingen korthaler
  - Skader på skinn
- Filet
  - Trimming
  - Farge, pigmentering
  - Gaping
  - Melaninflekker
  - Soft kjøtt

## Noen av fiskehandlerens preferanser

- Produktet er alltid tilgjengelig – eller har en kjent sesong f.eks blåskjell og kamskjell
- Lite problemer med produktet
- Gode marginer, eller
- Lett omsettelig – høy turnover
  - Laks utgjør i dag over 20% av ferskfisk kjøpene til franske husholdninger
- Produktet blir promotert ikke bare i butikk
- Produktet ankommer fiskedisken mest mulig klart for salg. Mange av de som jobber i disken kan ikke noe om fisk
- Sjelden 20kg isopor kasser, isopor er et avfallsproblem

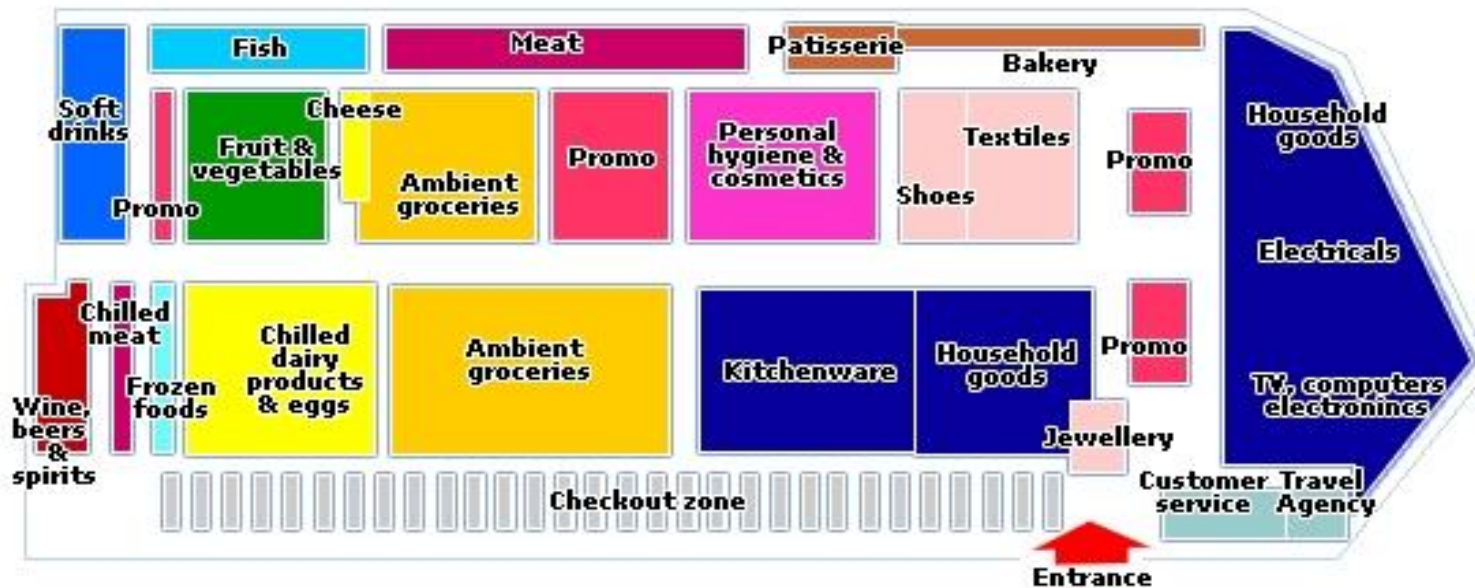
*Hva med forbrukeren?*



# En tur i butikken



Leclerc, Vitry, South Seine, France



© Planet Retail Ltd - [www.planetretail.net](http://www.planetretail.net)

Eksportutvalget for fisk  
[www.seafood.no](http://www.seafood.no)



# Hva er kvalitet for forbrukeren?



# Fiskekonsumentens hverdag, 10 sekund til rådighet?





# Hva ser forbrukeren etter?

- Prispromosjoner
  - Barrierer for kjøp av fisk er at det er dyrt, men laksen oppfattes som å være oftere på tilbud
  - Farlig med for lav pris, da tror de det er noe galt med produktet
- Produktet
  - Lakseelskere foretrekker fisken uten skinn og bein, den skal være lett å tilberede
  - Fett, mange tror det er usunt, de kobler ikke dette til Omega-3
  - Farge, rødfargen må være tilstede
  - Tilberedningstips
    - Ikke alle kan tilberede fisk
    - Mange lager fisken på samme måte hver gang
  - Stoler på fiskehandlerens anbefaling
  - Holdbarhetsdato viktigere i selvbetjeningsdisken













## Merking av laks

- 20 % av fersk laks selges som prepakket
- Kunder som kjøper prepakket søker mer informasjon om tilberedning og informasjon om produktet.
- Men ikke alle leser etikettene like nøye....





TOUTES  
VOS ENVIES  
DE POISSON  
AU MEILLEUR  
PRIX

**NORGE** Saumon  
de Norvège

Fraîcheur et saveur  
en direct des fjords

Fiers d'être  
Poissonniers !

Infos et recettes sur [saumon-de-norvege.com](http://saumon-de-norvege.com)

## INFORMATION

Chers clients,

nous vous informons  
que les pains de mie  
se situent allée  
n° 16,  
(à côté des confitures)

merci de votre compréhension





# Røkelaks



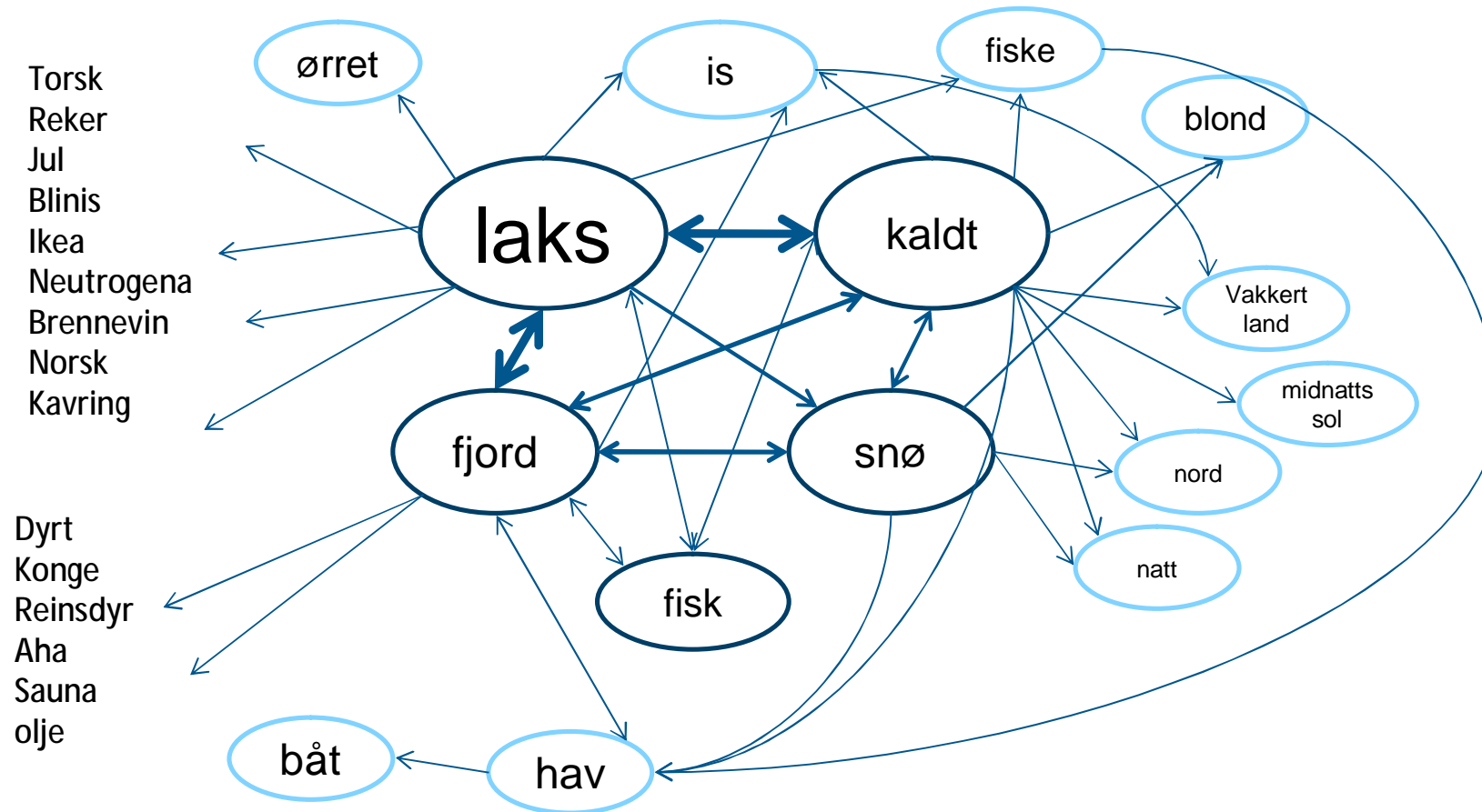
# Røkelaks

- Norsk, skotsk eller irsk røkelaks, tre ulike kvaliteter?
- Flere opprinnelser kommer på banen
- Label Rouge kvalitet
- Bio produkter
- Røkelaks med lavere saltinnhold
- Røkelaks med ulik røkeprosess

# Annonser for norsk laks i Frankrike



# Assosiasjoner til Norge



Torsk  
Reker  
Jul  
Blinis  
Ikea  
Neutrogena  
Brennevin  
Norsk  
Kavring

Dyrt  
Konge  
Reinsdyr  
Aha  
Sauna  
olje

N = 104

Moi, pour leur faire plaisir à coup sûr, j'utilise...

**LA METHODE NORVEGIENNE**

**NORGE**  
Produit de la Mer du Nord

**Saumon de Norvège**  
suivez la méthode fraîcheur & plaisir

[www.saumon-de-norvege.com](http://www.saumon-de-norvege.com)

© 2008 - Saumon de Norvège - Le Pêcheur - Saumon de Norvège à l'Épave - 011 201 121 212 Saumon - 2008 - Saumon de Norvège - Saumon de Norvège

Moi, pour préparer un plat d'exception j'utilise...

**LA METHODE NORVEGIENNE**

**NORGE**  
Produit de la Mer du Nord

**Cabillaud de Norvège**  
suivez la méthode fraîcheur & plaisir

[www.cabillaud-de-norvege.com](http://www.cabillaud-de-norvege.com)

© 2008 - Cabillaud de Norvège - Cabillaud de Norvège à l'Épave - 011 201 121 212 Cabillaud - 2008 - Cabillaud de Norvège - Cabillaud de Norvège

**Lundi :**  
dîner entre amis.

**Mercredi :**  
menu spécial enfants.

**Dimanche :**  
barbecue en famille.

Avec **LA METHODE**   
**NORVEGIENNE**  
chaque jour a une nouvelle saveur !

La Méthode Norvégienne, c'est une cuisine simple et variée réalisée à partir de poissons de qualité qui régaleront vos proches

Cru ou mariné, grillé, sauté ou pané, à la vapeur ou au barbecue, le saumon de Norvège se prête à une multitude de recettes faciles qui donnent à chaque jour une nouvelle saveur !

**Idees recettes**

**Brochettes de saumon**  
avec pommes de terre d'aubergines

- Coupez le saumon en cubes de 30 g et faites les mariner 15 mn dans une préparation à base d'huile d'olive, de sel et de 2 g de paprika d'Espagne.
- Epéchez, séchez et coupez en gros les pommes de terre, aubergines.
- Assemblez sur des brochettes les morceaux de saumon et de légumes.
- Faites cuire 7 mn. sur chaque face et servez avec un carton d'aubergines.



Saumon de Norvège  
suivre la méthode française, plaisir

[www.sauumon-de-norvege.com](http://www.sauumon-de-norvege.com)



# ★ WANTED ★

Le saumon de Norvège,  
un poisson très recherché...  
pour sa qualité.



## LA METHODE NORVEGIENNE

La Méthode Norvégienne, ce sont des saumons élevés dans les eaux pures des fjords norvégiens avec un grand respect pour l'environnement. C'est une qualité constante grâce à une procédure de traçabilité et à des contrôles très stricts qui nous ont souvent permis de décrocher le Label Rouge. C'est une garantie d'excellence, fruit du professionnalisme et d'éleveurs passionnés qui, depuis des générations, se transmettent un savoir-faire unique. Reconnu et apprécié dans plus de 100 pays à travers le monde, le Saumon de Norvège est forcément un saumon très recherché !



Saumon de Norvège  
suivre la méthode fraîcheur & qualité

[www.saumon-de-norvege.com](http://www.saumon-de-norvege.com)

## Oppsummering

- Kvaliteten på laks er avhengig av hva kunden ønsker
- Ulike preferanser i ulike marked og hos ulike kunder
- Norsk laks har en generell høy standard, men
- Tilbakemeldinger fra kunder må tas alvorlig
  - Utfordringene knyttet til listeria er noe som bekymrer røkeriene
  - Vegetabilsk fôr bekymrer industrien, reduseres Omega-3 innholdet?
- Produktutvikling for å øke kjøpsfrekvensen
- Det er viktig med en åpen og ærlig dialog med kunder
- Inviter næringsaktørene til samarbeid og felles forskningsprosjekter
  
- Skal vi overgå kundenes forventninger i fremtiden må næringen løfte sammen

**TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN**

***JK@SEAFOOD.NO***

