

Tørrfisksatsing på sjømatfestivalen i Oslo 2010

Sluttrapport

Tromsø 10. oktober 2010

1. Innledning

Sjømatfestivalen/ Kystens Dag setter fokus på fisketradisjoner og sjømat i alle varianter og bearbeidelsesgrader samt kultur og historie knyttet til fiske og fangst. Sjømatfestivalen skal fokusere på hvordan man kan utnytte ressursene i infrastrukturen/realkapitalen i fiskerinæringen overfor nye kundegrupper, herunder spesielt turister.

Arrangementet i år var 11.-13. juni 2010, med hoved-dagen lørdag 12. juni. Arrangementet forgikk på Rådhusplassen i Oslo, og på land ved siden av fiskebåtene. Sjømatfestivalen disponerte et areal på 1200 kvm.

Fiskeri- og Kystdepartementet besluttet at Kystens Dag skulle feires andre lørdag i juni, og hovedarrangementet 2010 var lagt til Oslo.

FHL Tørrfiskforum markerte tørrfisken på Kystens Dag 11. og 12. juni. Tørrfisk er et tradisjonsrikt, lokalt nordnorsk produkt med en 1000 årig historie. Norge har lange tradisjoner i å produsere tørrfisk og klippfisk. I følge Bernt Dreyer ved Fiskeriforskning vil tørrfisken være et av de produktene som i framtida vil ta en større og større andel av sjømatmarkedet. Norge har alle muligheter til å la tørrfisken bli en merkevare innenfor både sjømat og reiseliv. Produktet er som skapt for merkevarebygging i og med at tørrfisken bare kan produseres under bestemte klima og værforhold, og dermed er veldig geografisk forankret; til Lofoten og Nord-Norge.

2. Gjennomføring

Prosjektet ble gjennomført på følgende måte:

- Det ble laget en egen tørrfisk-stand i fellestelte hvor det ble servert tørrfisk både fredag og lørdag. Fredag var Lucas Lagergren fra Rorbua ansvarlig for tørrfiskserveringen. Lørdag var Tobias Gustaffson fra Tjuvholmen Sjømagasin ansvarlig for tørrfiskserveringen. Kokkene tilberedte rettene på sine respektive restauranter, og fraktet maten til teltet og delte ut smaksprøver der.
- Fredag ble det servert 350 smaksprøver av tørrfisk.
- Lørdag ble det servert 1500 smaksprøver av tørrfisk.
- Smaksprøvene var små og smakfulle og fikk veldig positiv mottakelse. Tilbakemeldingene til kokkene var at publikum likte smaken av tørrfisk, og det hadde vært mulig å dele ut langt flere smaksprøver.
- Det ble laget en liten brosjyre, som et visitkort, som sa noe om hvor det er mulig å handle tørrfisk i Oslo. Både hvilke spisesteder og fiskehandlere som har tørrfisk.
- Annbjørg Reiersen i Spindelfisk organiserte arbeidet, engasjerte kokker, og fikk laget visitkortene.
- De to kokkene; Lucas og Tobias, som tilberedte og serverte tørrfisk, har begge deltatt på kokkekursene som tidligere ble arrangert på tørrfisk i Oslo.
- Det var viktig å ha kokker som kjente til råvaren og kunne informere om produktet.

3. Måloppnåelse

Konkrete mål med prosjektet var:

- Få restaurantene til å sette tørrfisk på menyen, under og i etterkant av festivalen.
- Markere tørrfisken som en flott råvarer på Sjømatfestivalen ved å dele ut smaksprøver og informasjon om tørrfisk.

Det overordna målet er å få flere restauranter og spisesteder i Oslo til å sette tørrfisk på menyen. Oslo er et stort og viktig marked hvor tørrfisk har alle muligheter til å komme på meny-kartene. Markeringen på Sjømatfestivalen må sees i sammenheng med den øvrige aktiviteten som er gjort på tørrfisk i Oslo.

Det har i løpet av våren 2010 vært gjennomført tre tørrfisk-kurs for spisesteder, grossister og fiskehandlere i Oslo:

- 25. mars på Kulinarisk Akademi med 9 deltakere
- 25. april på Tjuvholmen Sjømagasin med 15 deltakere
- 27. juni på SULT med 10 deltakere

I tillegg har det vært en aktiv dialog med spisestedene for å få de til å ha tørrfisk på menyen. I disse dager gjennomføres det tørrfiskdemoer i ulike butikker og hos

fiskehandlere i Oslo, og i slutten av oktober vil det være et arrangement hvor årets tørrfisk presenteres, både i Oslo og Bergen.

4. Oppsummering

- Tørrfisken ble veldig positivt mottatt inder Sjømatfestivalen, til tross for dårlig vær.
- Det kunne vært lagt til rette for å servert langt mer tørrfisk, blant annet gikk Tobias fri for sine smaksprøver relativt tidlig på lørdagen.
- Skal volumet på tørrfisk økes på Sjømatfestivalen, må arrangementet organiseres på en litt annen måte. Da kunne det f.eks vært lagt til rette for at kokkene i større grad tilberedte smaksprøvene på stand, og muligens også at det ble tatt betalt for litt større porsjoner med tørrfisk. Men dette er et vurderingsspørsmål, da det vil kreve flere kokker og mer råvarer.
- Tørrfisksatsingene på Sjømatfestivalen er et viktig ledd i den øvrige satingene som gjøres på tørrfisk i Oslo. Markering av tørrfisk er viktig både for å gjøre publikum oppmerksom på smaken av denne råvaren ved smaksprøver, men også for å holde Oslo-kokkene og restaurantene ”varme” og engasjert på tørrfisk.

Annbjörg Reiersen