

«Tørrfisk – er det lokalmat med
KRAV PÅ hylleplass?»



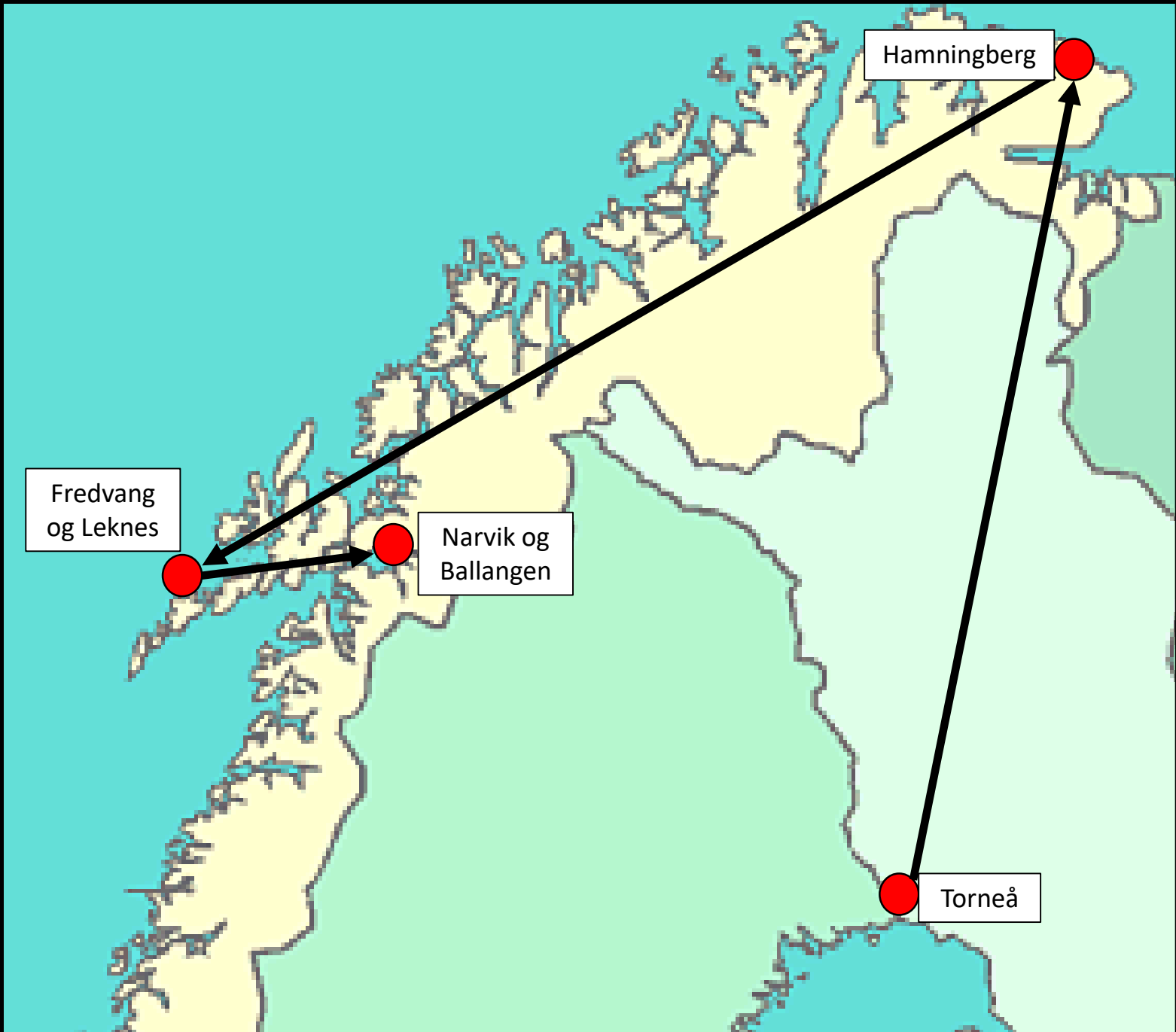
*Frode Kristensen
Fagsjef Markedstjenester
Matmerk*

1. Tørrfisk?

2. Lokalmat?

3. Naturlig hylleplass?

4. Krav på hylleplass?



Fredvang og Leknes

Narvik og Ballangen

Hamningberg

Torneå

Målgrupper

- **Kjededeledere**
- **Kjøpmenn**
- **Kjøkkensjefer**
- **Forbrukere**
- **Journalister, bloggere etc**
- **.....**

Tørrfisk?



2007



Tørrfisk fra Lofoten oppnådde status som en beskyttet geografisk betegnelse i Norge. Det betyr at produktnavnet Tørrfisk fra Lofoten er hjemlet i den offentlige merkeordningen Beskyttede betegnelser.

2014



Tørrfisk fra Lofoten er nå blitt registrert som beskyttet kvalitetsprodukt i EU, som det første norske matproduktet. Dette er altså det aller første norske eksportproduktet som får status som Protected Geographical Indication (PGI) i EU.

Forskrift om beskyttelse av **Tørrfisk fra Lofoten** som geografisk betegnelse

1. Råvare

Tørrfisk fra Lofoten skal være produsert av torsk/skrei som er fanget rundt Lofoten og Vesterålen i perioden januar t.o.m. april.

2. Geografisk område

Fisk til produksjon av Tørrfisk fra Lofoten skal være fanget rundt Lofoten og Vesterålen, levert til mottak i Lofoten og naturtørket, sortert og pakket i Lofoten. Lofoten består av kommunene Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy og Vågan.

3. Øvrig

Detaljert produktbeskrivelse og beskrivelse av mottak, henging, tørking, ettertørking, sortering og pakking

Lokalmat??





- Nisjematprodusentene er i ferd med å bevege seg ut i markedet. Dagligvarebutikkene vil gjerne ha **lokal nisjemat** i hyller og disker. Men produsentene må lære å selge seg selv.
- Henvendelsene vi får er veldig ofte konsulentdrevet, ikke produsentdrevet. Det er fristende for konsulenter å rette seg inn mot verdiskapingsprogrammet, for det er mye penger der. Slik blir det en svak produsentprofil på henvendelsene.

Informasjonsdirektør Per Roskifte i NorgesGruppen til Nationen 9. november 2002

Fagrappport nr. 1 - 2008

Virginie Amilien, Alexander Schjøll
& Lill Margrethe Vramo

Forbrukernes forståelse av lokal mat

Lokal mat og regional matkultur oppfattes som ganske like begreper, og er beskrevet med samme uttrykk og aspekt. Begrepene defineres hovedsakelig gjennom

henvisning til sted, kultur, kvalitet og til selve produktet. Likevel er det en viss forskjell mellom dem, siden den lokale matforståelsen er mer preget av geografisk nærhet (kortreist mat), småskala produksjon og selve produktet (særpreget og kvalitet), mens regional mat oftere knyttes til nasjonale verdier (norskhet) eller kulturelle referanser, som tradisjon fra et sted eller gamle oppskrifter fra et område.

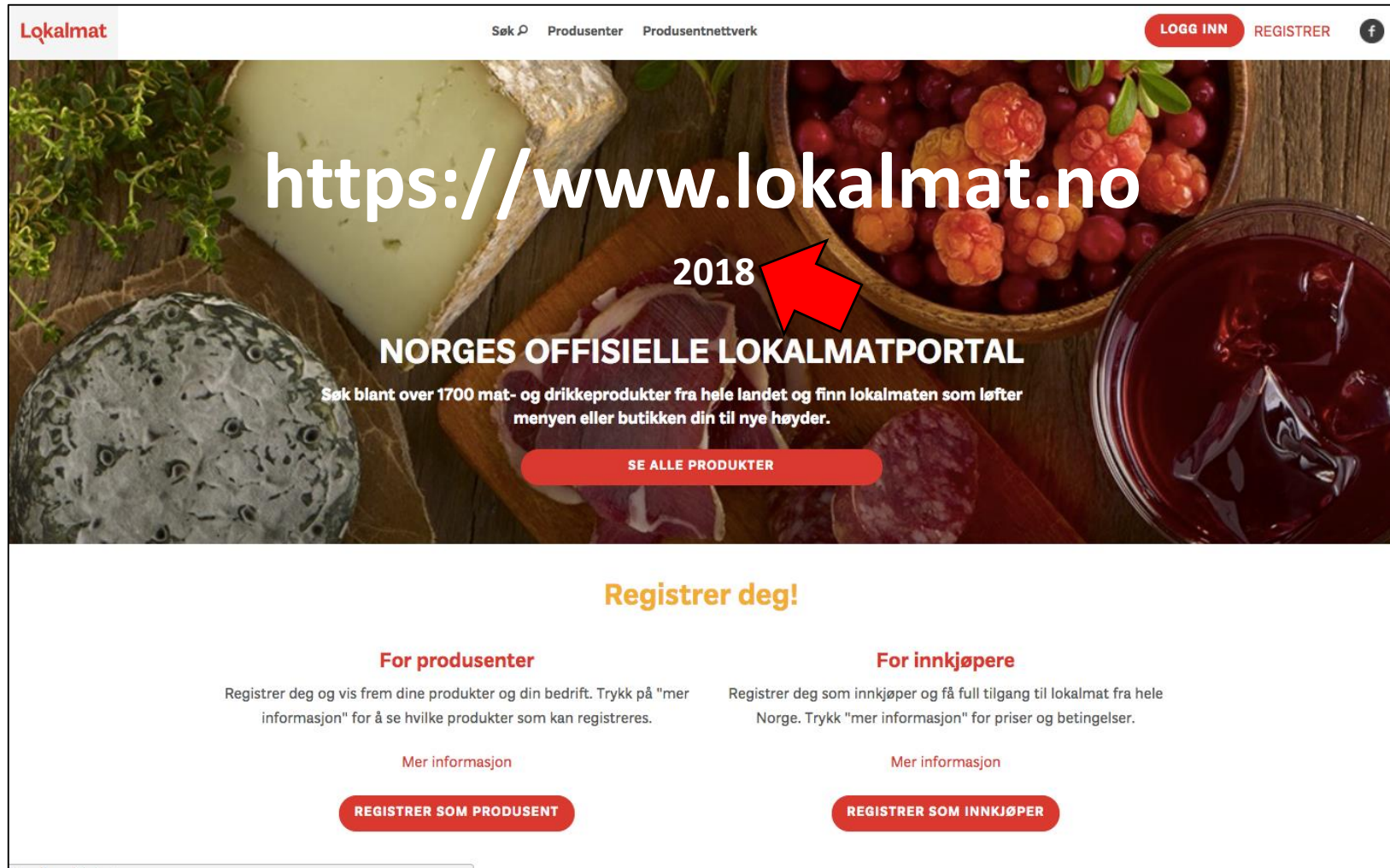
Lokalmat
Matspesialiteter Kortreist mat
Nisjemat Lokalisert mat
Småskalamat Lokale, regionale og nasjonale spesialiteter
..... og drikke?

Utvalg, Matmerk m fl, mars 2013

Mat- og drikkeprodukter med en **lokal identitet** eller **særegen opprinnelse** eller **spesielle kvaliteter** knyttet til **produksjonsmetode, tradisjon** eller **produkthistorie**.

Stm. 31 (2014–2015)

Mat og drikkeprodukt med **lokal identitet, særegen opprinnelse, spesielle kvaliteter** knyttet til **produksjonsmetode, tradisjon** eller **produkthistorie**



~~produkthistorie~~

"Mat- og drikkevarer med en **lokal identitet, særegen opprinnelse** eller **spesielle kvaliteter** knyttet til **produksjonsmetode**, tradisjon eller **råvarer**".

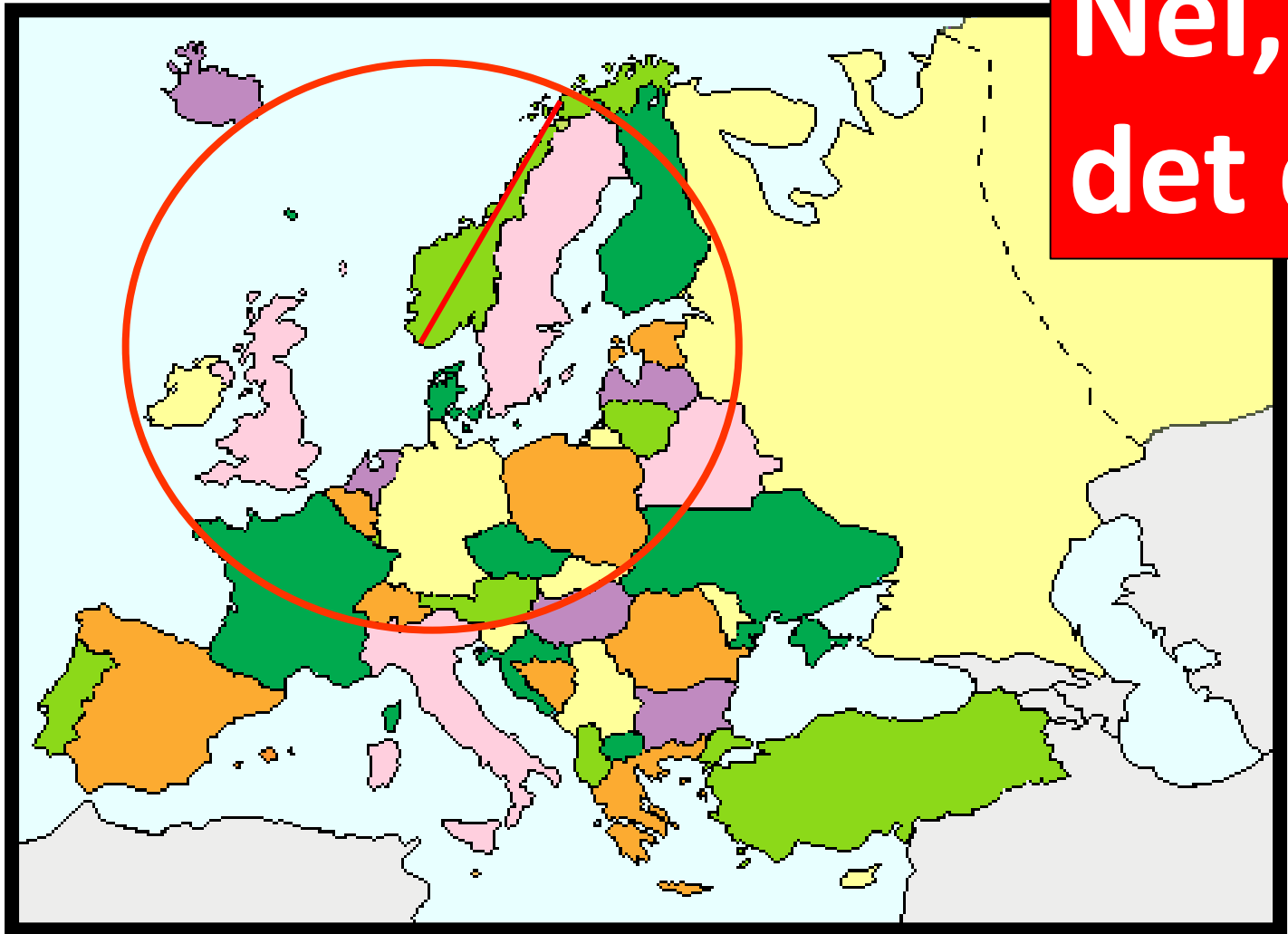
HVA ER LOKALMAT?

I følge noen kokker, butikksjefer og journalister.....

- Lokalmat er håndverk, ikke industri.
- Er ørret lokalmat? Nei! Er «Rakfisk fra Valdres» lokalmat? Ja!
- Kan tørrfisk være lokalmat? Det må da være et definert produkt - «Tørrfisk fra Lofoten» - som i tillegg tilfredsstiller kriteriene i St. Meld. 31, for å være lokalmat!
- Det skal mer enn et begrep, en betegnelse eller en kategori til for å bli Lokalmat. Jeg mener at det må være et produkt, før det fortjener betegnelsen Lokalmat
- Er tørrfisk lokalmat i Stavanger? Lokalmat er ikke det samme som kortreist mat.
- Produsentene må fokusere på «norsk», på produsentnavnet og fortelle historien

KORTREIST?

Nei, men er det et krav?



KONKLUSJONER

1.«Tørrfisk fra Lofoten» er lokalmat!

Naturlig hylleplass?
I så fall - hvor?



Snacks?



Snacks.....



Sjokkselger?



Mellommåltid?



Kjølt middag?



Dypfryst middag?



Softis med tørrfisk-strø?



GÜTTA PÅ HAUGEN



Shop-in-shop?



Løsvekt?





OVERALT

KONKLUSJONER

1.«Tørrfisk fra Lofoten» er lokalmat!

2.«Tørrfisk fra Lofoten» har en naturlig hylleplass!

Krav på hylleplass?

I så fall – på bekostning av hvem?





**Hvilket produkt
skal kastes ut -
og hvorfor?**

En kjøpmann tenker som en bonde.....



- Hvilke produkter skal stå hvor?
- De mest lønnsomme produktene skal ha den beste plassen!

BUTIKKDATA

The screenshot shows a software interface with a table of business process logs. The table has columns for Process, Name, Status, Status message, Started by, Started, Ended, Duration, Number of re..., and Numbe. The data rows show various 'Inventory Process Business Process' entries with 'Completed' status and dates from 2011.

Process	Name	Status	Status message	Started by	Started	Ended	Duration	Number of re...	Numbe
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	10/04/2011 1...	10/04/2011 1...	0 seconds	33	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/29/2011 3...	09/29/2011 3...	0 seconds	30	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - Ecumenical Food Bank	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/26/2011 1...	09/26/2011 1...	0 seconds	13	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - Ecumenical Food Bank	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/26/2011 1...	09/26/2011 1...	0 seconds	13	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - Ecumenical Food Bank	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/23/2011 1...	09/23/2011 1...	0 seconds	13	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/23/2011 1...	09/23/2011 1...	0 seconds	30	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/23/2011 1...	09/23/2011 1...	0 seconds	30	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/15/2011 8...	09/15/2011 1...	1 second	24	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/15/2011 8...	09/15/2011 8...	0 seconds	24	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/14/2011 5...	09/14/2011 5...	0 seconds	24	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/14/2011 4...	09/14/2011 4...	0 seconds	24	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/14/2011 3...	09/14/2011 1...	0 seconds	24	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/14/2011 3...	09/14/2011 3...	0 seconds	24	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/14/2011 9...	09/14/2011 9...	0 seconds	24	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/14/2011 9...	09/14/2011 9...	0 seconds	24	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/14/2011 9...	09/14/2011 9...	0 seconds	24	0
Inventory Process Business Process	Inventory	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/14/2011 8...	09/14/2011 8...	0 seconds	24	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/13/2011 3...	09/13/2011 3...	1 second	27	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/12/2011 3...	09/12/2011 3...	0 seconds	27	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	09/12/2011 3...	09/12/2011 3...	0 seconds	27	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	06/30/2011 4...	06/30/2011 4...	0 seconds	23	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	06/30/2011 4...	06/30/2011 4...	1 second	23	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	06/22/2011 1...	06/22/2011 1...	0 seconds	23	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	06/22/2011 1...	06/22/2011 1...	1 second	23	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	06/22/2011 1...	06/22/2011 1...	0 seconds	23	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	06/22/2011 1...	06/22/2011 1...	1 second	23	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	06/21/2011 1...	06/21/2011 1...	0 seconds	23	0
Inventory Process Business Process	Low Inventory - All Food Banks (Dynamic)	Completed	Completed	BHNT\tpoot	06/21/2011 1...	06/21/2011 1...	1 second	23	0

HYLLEPLAN



Plass ift salg

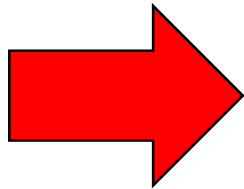
Salg ift plass

NYTT PRODUKT

Hvor mye kommer vi til å selge av dette?



BUTIKKDATA

 A screenshot of a software interface showing a table of business processes. The table has columns for Name, Status, Date started, Ended, Duration, and Number of... The data rows show various inventory processes for different beer brands like 'Legend', '312', and 'Seasonal'.


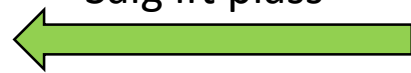
Plass ift salg

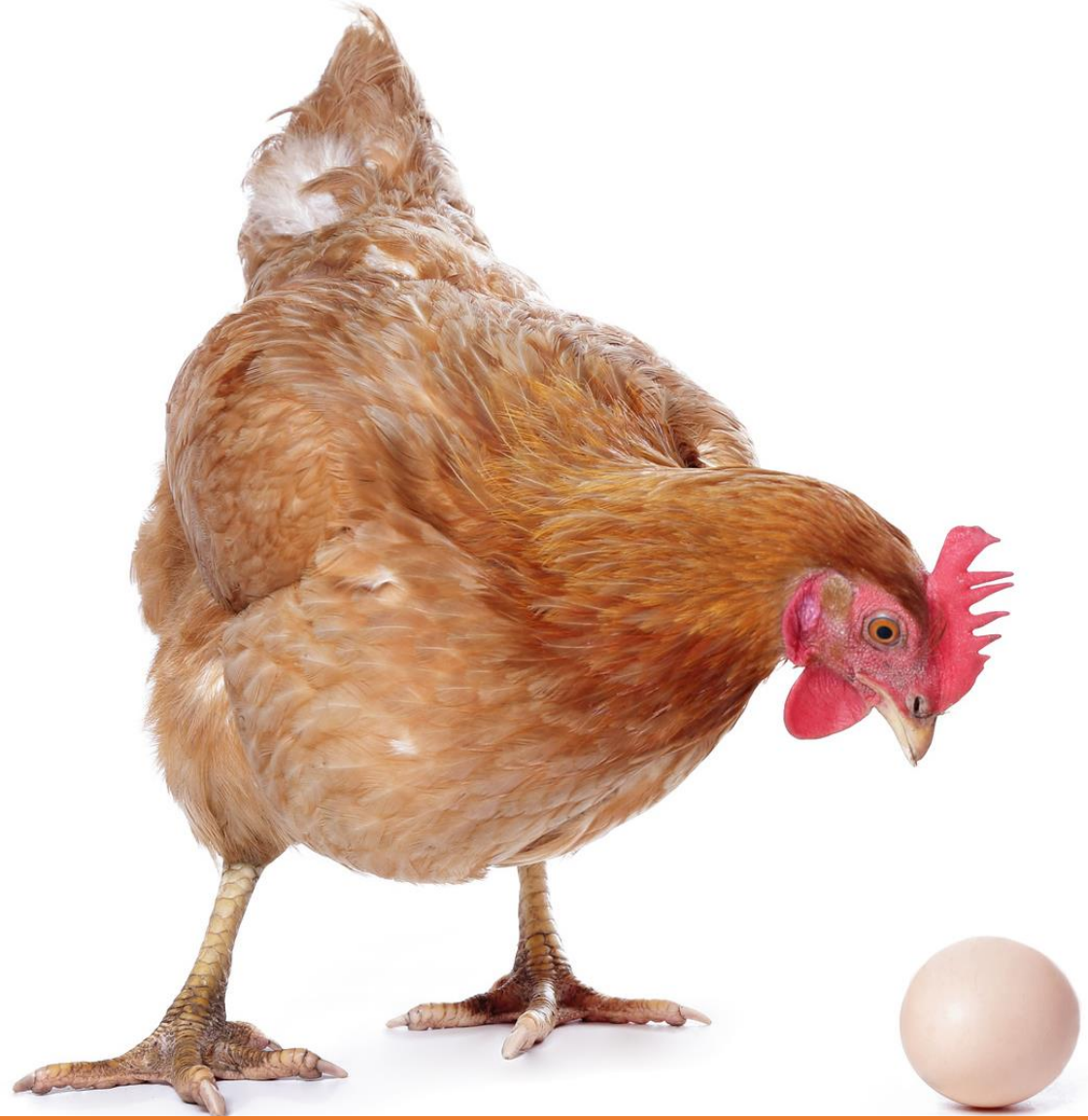


HYLLEPLAN



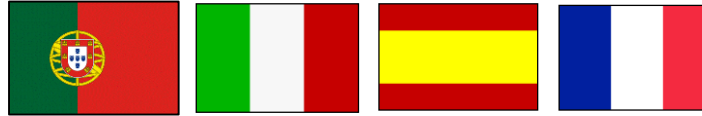
Salg ift plass



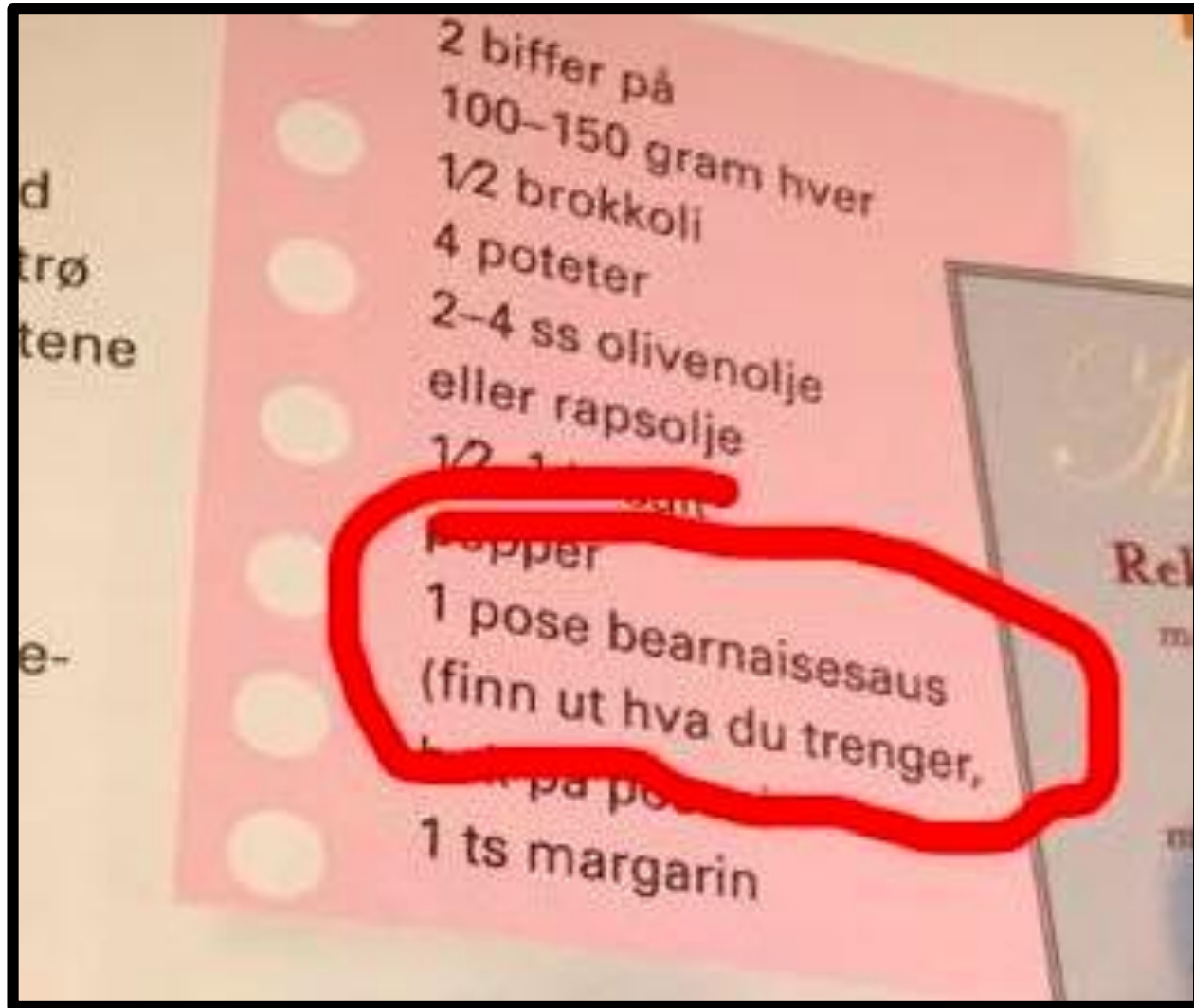


Norske forbrukere

Matmerk.







**Avlærte
forbrukere!**

Nye matrender starter ofte i restaurantene.

Annechen Bahr Bugge, SIFO, VG 11. mars 2013

Kokkene



Lofotkokken Maren Storeide, God Morgen Norge 2008



Roy Magne Berglund



Gunnar Jensen



Rapport/avhandling

Kvalitetsanalyser og markedstest av gryteklar tørrfisk

Tromsø: Nofima AS (tidligere Fiskeriforskning) 2004 (ISBN 82-7251-533-4) 37, p. Nofima rapportserie (2/2004)

Bjørkevoll, Ingebrigt; Heide, Morten; Østli, Jens

Rapporten omfatter resultatene fra en kvalitetsanalyse av utvannet tørrfisk og en markedsundersøkelse med fokus på utvikling av utvannet tørrfisk som et produkt for det norske restaurantsegmentet. Med utgangspunkt i resultatene fra kvalitetsanalysen ble 2 grupper utvannet tørrfisk brukt i markedstesten. Den første gruppen ble etter utvanning og vakuumpakking fryselaagret i 5 døgn ved -30 °C. Den andre gruppen ble etter utvanning vakuumpakket (ca. 99 %) og kjølelagret. Gruppen som ble fryst ble lagt til tining slik at den var opptint når den andre gruppen var ferdig utvannet. Begge gruppene ble så distribuert ut i «fersk» tilstand, slik at kjøkkensjefene skulle vurdere 2 "like" produkter i markedstesten. Resultatene fra markedstesten viser at erfaring påvirker evalueringen av gryteklar tørrfisk. Erfarne kjøkkensjefer vurderte produktene til å ha meget tilfredsstillende kvalitet, mens uerfarne kjøkkensjefer vurderte produktene til å ha middels kvalitet.

Tørrfisk på menyen

Mens italienerne har en hundre år lang tradisjon med bruk av tørrfisk, er den nesten fraværende i det norske kjøkken.



Frank Gregersen
Journalist

16.4 2004 05:00

Fiskeriforskning har bedt 25 norske restauranter teste ferdig utvannet og gryteklar tørrfisk. Resultatene viser at tørrfisken har gode muligheter, men at dette er et svært spesielt og lite kjent produkt.

- Derfor blir aktiv markedsføring, informasjon og veiledning av kjøkkensjefer og kokker svært viktig, sier forsker Morten Heide.

Lavt forbruk i Norge

Det meste av norsk tørrfiskproduksjon eksporteres til Italia, der tørrfisken brukes i et bredt utvalg av matretter. Forbruket av tørrfisk i Norge er forholdsvis lavt, og den benyttes stort sett til lutefisk og snacks.





Dette er den torsken som ikke ble mølje i fjor. Torsk av beste kvalitet får henge i en fin Nordnorsk vinter og vår, kaldt, men uten frost, til tørking. Deretter skal den modnes litt. Vi bruker tørket rotskjær/råskjær av torsk, da den ikke får like markant modnings smak og aroma som rundtørket fisk. For å gjøre den litt enklere å spise gir vi den tilbake noe av vannet (vannes i ca 8 døgn). Deretter fjerner vi alt av bein - griller den med hvitløksmør - og serverer den med ristet bacon, stuede gulrøtter. Tørrfisk er inn. Tørrfisk er moden fisk. Ergo; modenhet er inn. Vår absolutt mest populære rett – som vi rett og slett ikke tør gjøre noe med.

KONKLUSJONER

1.«Tørrfisk fra Lofoten» er lokalmat!

2.«Tørrfisk fra Lofoten» har en naturlig hylleplass!

3.«Tørrfisk fra Lofoten» KAN gjøre «krav» på hylleplass!



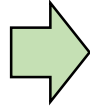


Jan P Syse (H) 1930 - 1997

**Vi må henge sammen ellers
blir vi hengt hver for oss!**

Fra produksjonsorientering til markedsorientering

Produksjonsorientering



Produktorientering



Salgsorientering



Markedsorientering

- Kundene velger billige produkter til lav pris
- Fokus på høy effektivitet i produksjonen og best mulig distribusjon
- Henry Ford: «Folk kan få hvilken farge de vil på bilen bare de velger svart!»

- Kundene vil velge kvalitetsprodukter
- Fokus på gode produkter og stadig forbedringer
- Men markedet ser også på annet som viktig, f eks pris
- Spør ikke markedet hva deres behov er.

- Ingen handler uten kraftig salgs- og reklameinnsats
- F eks teleselskaper og forsikringer
- Brukes ved overkapasitet
- Mål å selge det som lages, ikke å lage det som kan selges

- Fokus både på marked og konkurrenter
- Hva ønsker folk?
- Produserer dette mer effektivt enn konkurrentene
- Produser det de kan selge istedet for å prøve å selge det de kan produsere!
- Behov baseres på kundene, ikke produsentens oppfatning



TØRRFISK ER BILLIG – KJØP NÅ!



Si oss hvordan du vil ha tørr-fisken, så lager vi den sånn!

Fra PULL- til PUSH-strategi

PULL

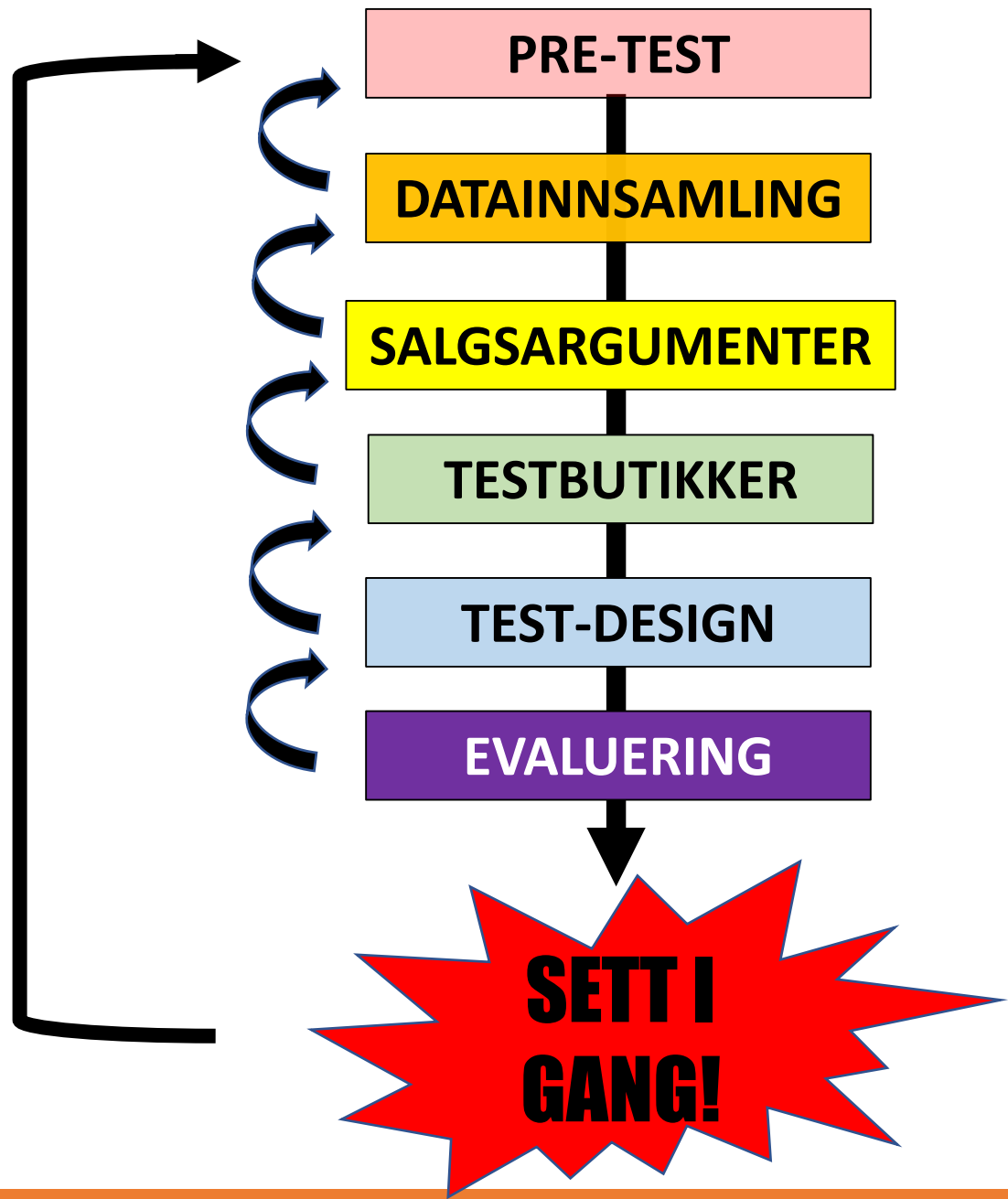
Produsentene stimulerer etterspørselen gjennom salgsfremmende aktiviteter slik at kundenes krav skal «trekke» produktet inn i markedet

PUSH

Produsentene »dytter» markedsføringsinnsatsen på distribusjonsleddene for å få dem til å ta inn produktet og markedsføre det videre til kundene

Karer – jeg har en PLAN!





GOD

PLANLEGGING

GIR

ALLTID

ET

GODT

res-

ultat

KONKLUSJONER

1. «Tørrfisk fra Lofoten» er lokalmat!
2. «Tørrfisk fra Lofoten» har en naturlig hylleplass!
3. «Tørrfisk fra Lofoten» KAN «gjøre krav» på hylleplass!
4. Metode: Strategisk nytenking.....



Baseres på solidarisk samarbeid (én for alle)



Fra produksjonsorientering til markedsorientering

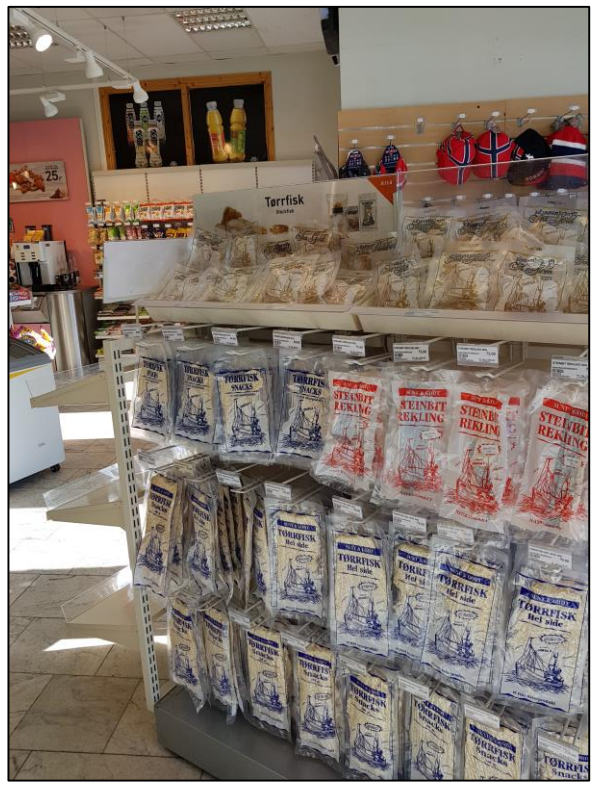


Fra pull til push



Plan -> test -> utrulling fullskala

Narvesen i Svoldvær



Meny i Asker





Dette er ikke slutten. Det er ikke en gang begynnelsen på slutten. Men det er – muligens - slutten på begynnelsen!

Takk for oppmerksomheten!

