

# **Norsk Sjømat – omdømmearbeid i praksis**

**av**

**Terje E. Martinussen, EFF**

**Fisk 2006, 27. november 2006**



# Utgangspunktet for norsk sjømat

Vi har et godt omdømme



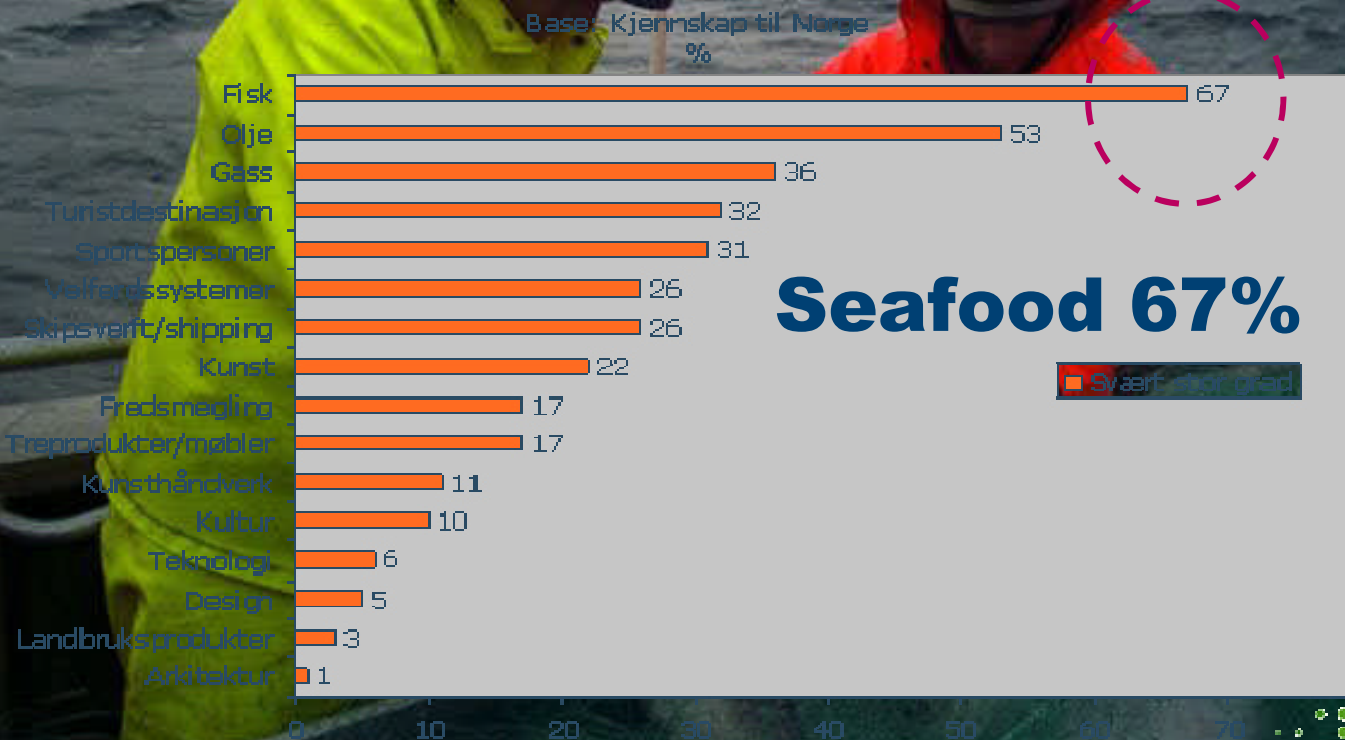


# Unnskyld, hva forbinder DU med Norge?

Spørsmål stilt en tilfeldig verdensborger

I hvilken grad assosierer du følgende produkter/tjenester med Norge?

NB! Tallene må brukes med forbehold pga. datainnsamlingsmetoden.













# test

Nr. 1 Januar 2005

**Akkus** SEITE 55

**PC-Flachbildschirme** SEITE 30

**Pfannen** SEITE 60

**Babywindeln** SEITE 65

**Auto-Navigationssysteme** SEITE 74



**MP3-Spieler**  
Wer schlägt den iPod?  
SEITE 38



**Trockenobst**  
Schadstoffe in Rosinen, Feigen oder Datteln?  
SEITE 25

**Thermen**  
Die Geheimtipps SEITE 29

**Fieberthermometer**  
Die Zuverlässigen SEITE 86

**Babyspielzeug**  
Gefahr fürs Gehör SEITE 70

**Telefonrechnungen**  
Gegen Fehler vorgehen SEITE 14

## Lachsfilets

# Zuchtlachs vor Wildlachs

SEITE 18

Testen gir høy score på:

Social responsibility

Miljøgifter og medikamenter

Sensorisk kvalitet

Mikrobiologisk kvalitet





# Vom Alltags-Snack zum Feinkost-Fisch

Als „Skrei“ ist frischer Kabeljau inzwischen zu einer teuren Delikatesse geworden – gefangen wird er nur im Winter vor den Lofoten. In EU-Gewässern dagegen ist er fast ausgerottet.

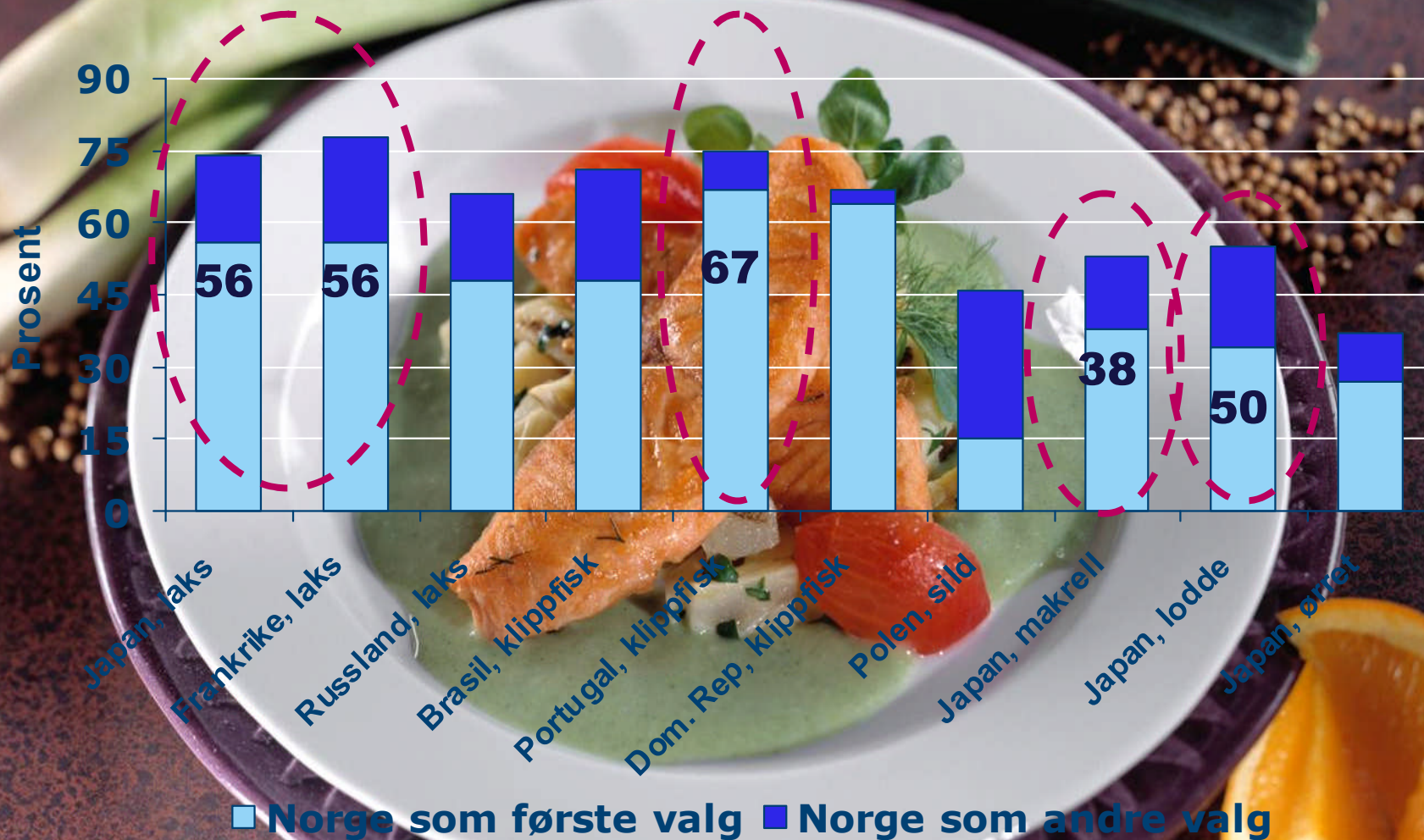
VON ALEXANDER MARGUIER

Um den Skrei ranken sich etliche Mythen und Geschichten. Eine von ihnen besagt, daß der Fang besonders üppig ausfalle, wenn ein Fischer am Abend zuvor seine Frau liebe. Andere sehen im Skrei gar eine Art Symbol für die Norweger selbst, ein von der Seefahrt und also von ständigem Aufbruch und Wiederkehr geprägtes Volk. So ist denn der angeborene Wandertrieb des Kabeljaus auch schon in seinem Namen enthalten, geht er doch auf das Wikingerwort „skrida“ zurück, was soviel bedeutet wie „umherschweifen“. Tatsächlich verdient der Kabeljau auch nur dann den Namen Skrei, wenn er den weiten Weg von der Barentssee zu den Laichgründen vor den Lofoten hinter sich gebracht hat und sein Fleisch besonders zart und bißfest ist. Das passiert jedes Jahr in der Zeit zwischen Januar und April, was Fischer und andere Fachleute auch daran erkennen, daß Teile des Lofotmeeres dann heller sind als sonst, weil der





# Norsk Sjømat blir foretrukket



(Consumer surveys made for NSEC by TNS GALLUP during 2001-2004)



**Budskap:**  
**Den beste**  
**sjømaten kommer**  
**fra Norge**



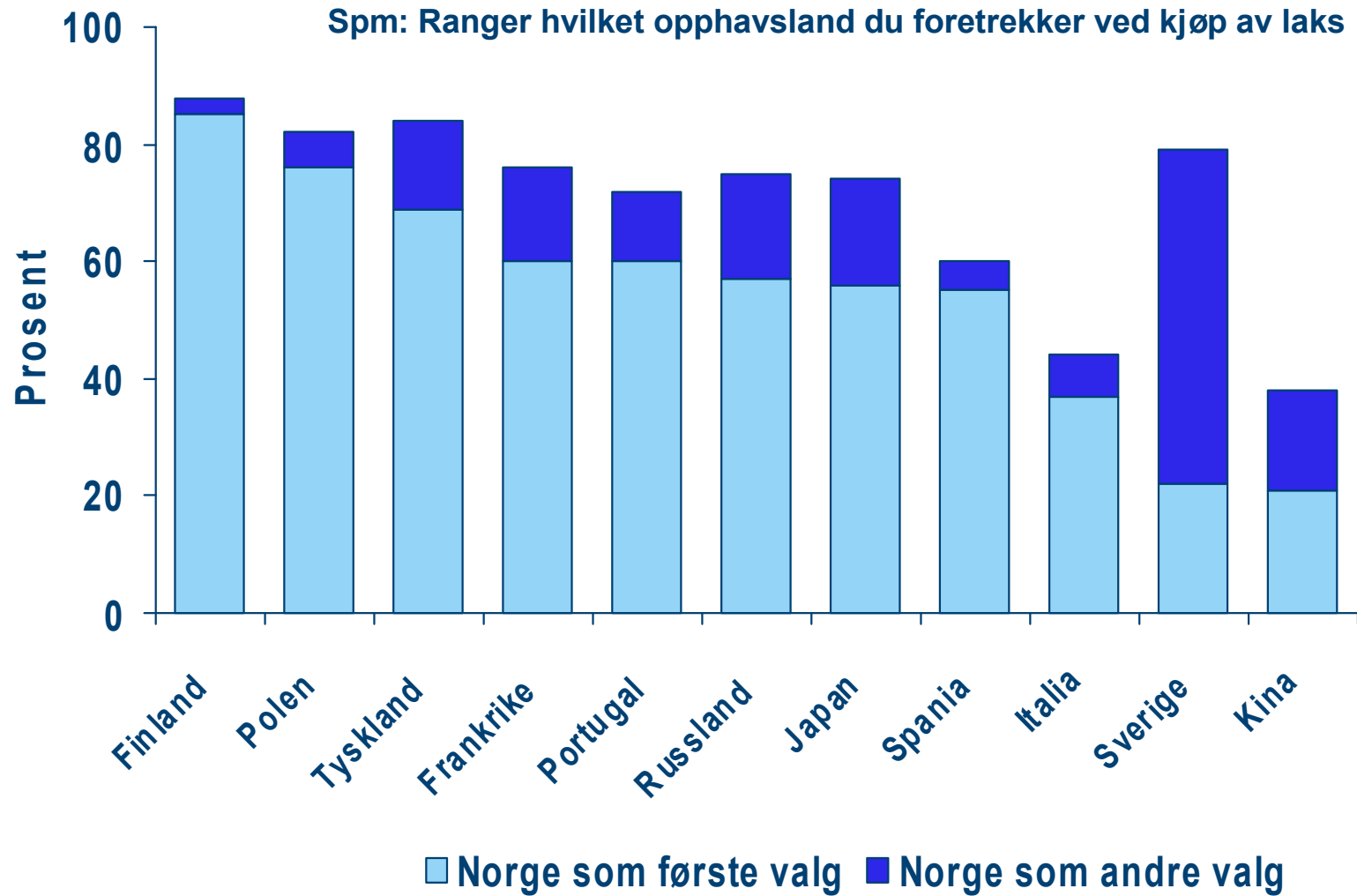


# Norsk fisk har godt omdømme

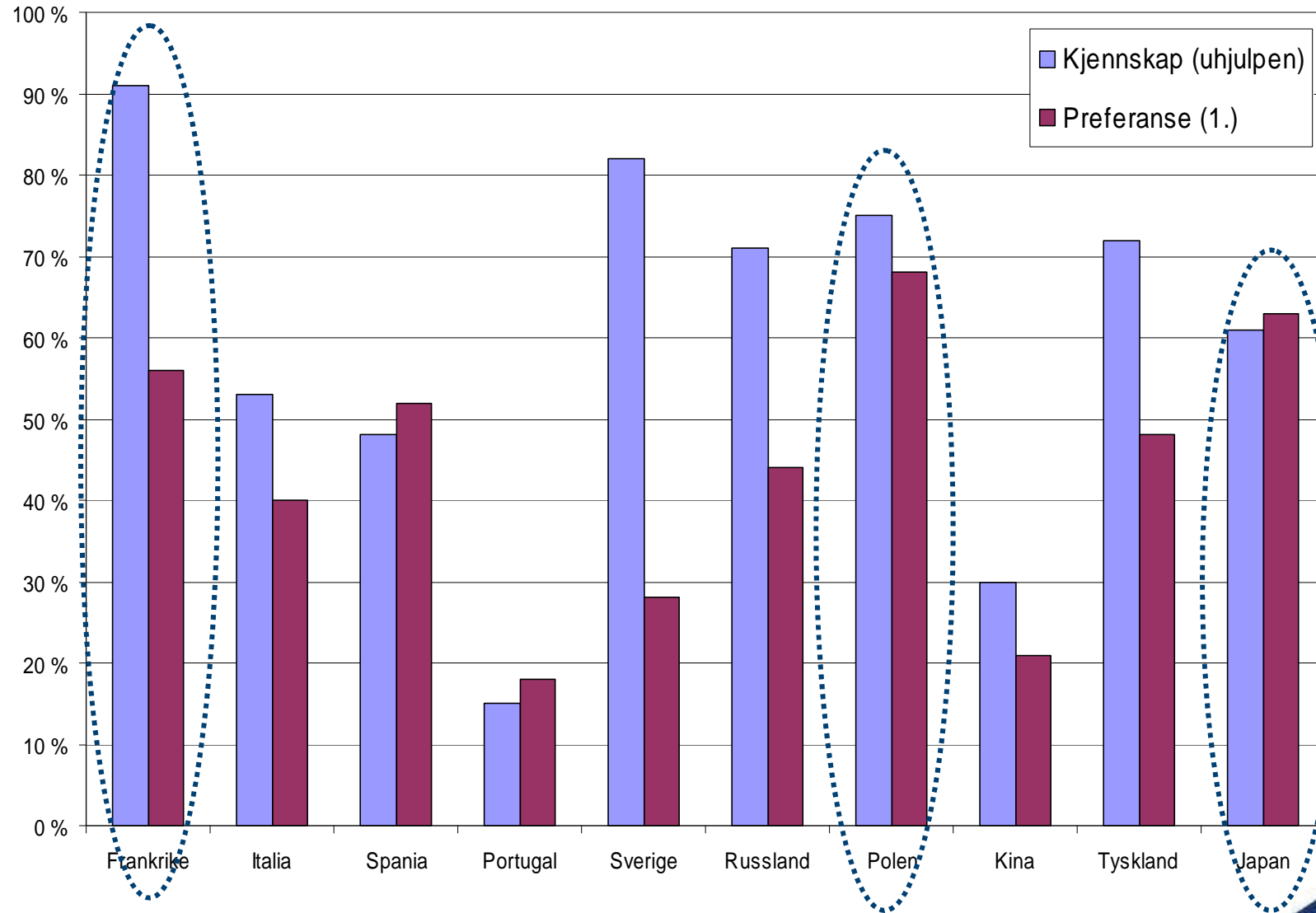
Viser målinger utført av Gallup



# Preferanse for norsk laks



# Norsk Laks - verdens beste omdømme!



(Kilde TNS Norsk Gallup/EFF. Tall fra 2003: Frankrike, Italia, Spania, Russland, Polen, Kina, Japan. Tall fra 2002: Tyskland. Tall fra 2001: Portugal)



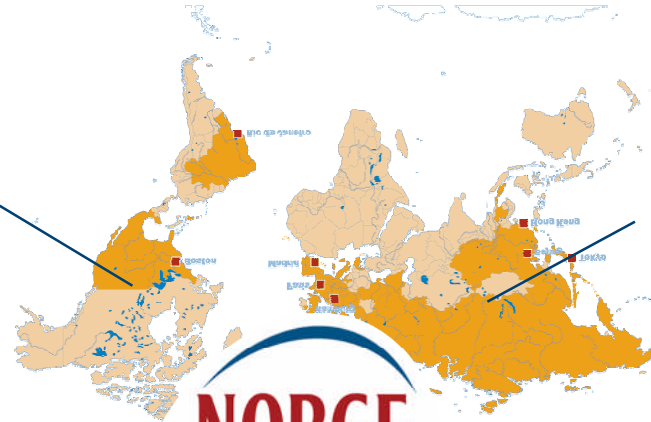
# Ytre farer

Angripes av flere hold

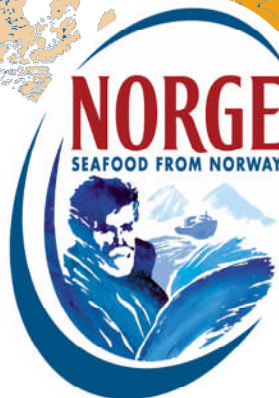
Science



# Krisekommunikasjon



FISKERIDIREKTORATET



HAVFORSKNINGSINSTITUTTET



NASJONALT INSTITUTT  
FOR ERNÆRINGS- OG  
SJØMATFORSKNING



**MAT & DRYCK**

**Förstasidan**  
Om dryck  
Getingkocken  
Matbloggen  
Boka bord

**RECEPT:**  
Förrätter  
Huvudrätter  
Efterrätter  
Smalmat

**TEMA:**  
Julmaten  
Julgodiset  
Nyårsmiddag  
Påskmaten  
Grillexta  
Kräftsivan

**VINGUIDEN:**  
Röda viner  
Vita viner  
Mousserande  
Rosévin  
Madeira  
Portvin  
Sherry  
Vermouth  
Bag-in-box

**SÖK**

- Expressen  
 Internet

Resor  
Shopping  
Internet  
Dator

**INNEHÅLL  
FRÅN A - Ö**

- Nyheter
- Sport
- Nöje
- Väder
- Sök
- Bloggen
- Webb-tv
- Poker
- Ledare & debatt
- Kultur
- Ekonomi
- Motor
- Resor
- Mat & dryck
- Mobil
- Hälsa & skönhet
- GI Viktkoll
- Leva & bo
- Sex & kärlek
- Tävla & vinn!

- Webb-film
- Spela spel
- Ladda ner



Foto: LEIF JACOBSSON

Den odlade norska laxens röda kött är en bluff. Norska livsmedelsverket avslöjade på fredagen att sju ledande laxodlare tillfört det cancerframkallande ämnet nitriter för att ge laxen en mera attraktiv färg.

## Cancerframkallande ämne i lax som säljs i Sverige

Åtta ledande norska laxföretag har svartlistats för att ha använt nitriter som ger rökt lax en rödare färg. Två av företagen har exporterat lax till Sverige. Ännu fler företag kan ha färgfuskat, uppger det norska livsmedelsverket.

De östas produkter har dragits tillbaka från —

**BLOGGEN****MATBLOGGEN:**  
"Eggande recept"

Ann Katrin Ljung,  
redaktör för  
Matbilagan.

Läs **MATBLOGGEN**

**VINGUIDEN**

**NYHET:** Sök bland  
över 6000 flaskor!

Till **VINGUIDEN**

**BOKA BORD**

Illustration: JOHN CLEMENTE

Till **BOKA BORD**





- News Front Page
- World
- UK
- England
- Northern Ireland
- Scotland**
- Wales
- Business
- Politics
- Health
- Education
- Science/Nature
- Technology
- Entertainment

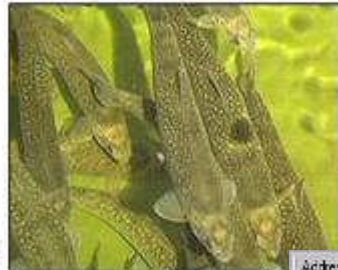
Last Updated: Monday, 23 June, 2003, 14:28 GMT 15:28 UK

[E-mail this to a friend](#) [Printable version](#)

## Radioactive waste 'found in salmon'

A food safety watchdog has moved to reassure the public after a study found traces of radioactive waste in Scottish farmed salmon sold in supermarkets.

The tests were commissioned by environmental campaign group Greenpeace, which blamed discharges from the Sellafield nuclear plant in northern England.



Tests were carried out on salmon.

However, the Food Standards Agency (FSA) said the findings were well below permitted levels.

- Have Your Say
- Magazine

- Country Profile
- In Depth

- Programme
- RELATED STORIES
- BBC SPORT**
- BBC WEATHER**
- BBC NEWS**
- BBC ON THIS**

**CNN.com/HEALTH**

Home Page | World | U.S. | Weather | Business & Finance | Sports & Entertainment | Politics | Law | Technology | Science & Space | **Health** | Entertainment | Travel | Education | Special Reports

**ON the SCENE**

### Dr. Sanjay Gupta: Hidden dangers in salmon?

Battle over farmed vs. wild fish rages

Thursday, November 7, 2002 Posted 3:00 PM EST (2:00 GMT)

(CNN) -- Salmon has long been considered a favorite menu item for the health conscious, a heart-healthy entree with benefits in every bite. But there might be bad news to swallow about salmon, as well. CNN anchor Daryn Kagan spoke with CNN medical correspondent Dr. Sanjay Gupta about the benefits and risks of the fish.

Dr. Sanjay Gupta

GUPTA: It'll tell you, there's a lot of debate and there's a lot of concerns over farmed fish versus wild fish. This is something that people have

Story Tools: [EMAIL THIS](#) [PRINT THIS](#) [POST TO BLOG](#)

- Home
- Nation
- World
- Business & Tech
- Entertainment
- Science & Health
- Special Reports
- Photos
- Columnists
- Current Issue
- Past Covers
- TIME Archive
- Teacher's Guide
- Bookstore

SEARCH  Articles Since 1985 [Advanced Search](#)

## global BUSINESS

TIME BONUS SECTION/GLOBAL BUSINESS/FISH FARMING

### Is Fish Farming Safe?

Aquaculture has become the world's fastest-growing food business. But it's taking a hit from environmentalists

By TERRY MCCARTHY/CAMPBELL RIVER



Print E-Mail Save Popular  
[Subscribe to TIME](#)

Monday, Nov. 25, 2002  
 Flying in a seaplane up the east coast of Vancouver Island in British Columbia you see little but forested hills, a myriad of islands and the blue waters of the narrow channel that runs from Seattle to the Alaska Panhandle. As the plane is holed in the channel and nestled snug enough — no smoking growling of chainsaws, not even

Address: <http://www.vg.no/publ/eng/alt/116764387>

Links: [Diverse Links](#) [Fiske Hjem](#) [Windows Mecks](#) [Windows](#) [Forsidel](#) [Lipus Developer](#)

Forsvarets lederuddanning

- VG**
- Mat og drikke
- Mat og drikke
  - Motkalkulator
  - Restauranter
  - Diskuter
  - Vinguiden
  - Hovedsiden
  - Nyheter
  - Siste 48 timer
  - Været
  - Sport
  - Fotball
  - Tipperes
  - Rampelys
  - VG-lists
  - TV-guide
  - Mobil
  - Foto
  - Fotoalbum
  - Video
  - Reise
  - Helse
  - Win Ex
  - Restauranguiden
  - Økonomi
  - BI og motor
  - Data og Internet

Mat og drikke

Ligaguiden - alt om engelsk fotball

Slik smaker det 50-års-anniværet

Vinkurs: Smak alle norske cognac 11. mars i Oslo

### og møt Antoine Braastad

Årens store cognacsmaking med 6-år-Braastad's cuvée

VG FØLGER

### Livsfarlige bakterier i norsk røkelaks

Av **ALEXANDER ØYTA**

Fire ganger i fjor ble norsk røkelaks stoppet på grensen i USA på grunn av den livsfarlige bakterien listeria.

Norske myndigheter har vært helt usikende om listeriaformen, og de tre norske produsentene har ikke vært utsatt for noen ekstra kontroll.

Listeriaen ble funnet under rutinespeksjoner foretatt i flere distrikter av amerikanske Food and Drug Administration (FDA).

[Les mer om denne saken - Se også med kommentar](#)

Få nyhetene om Mat, fest, sopp og på VG Nett. Gjenleilbrev. Tryk her!

Campbell River by air, one of Columbian waters. They most of it destined for the U.S. floating walkways around the fish that are met by a swirl of fish non, each a delicious





## **Farmed salmon more toxic than wild salmon, study finds**

### **Eating salmon may pose health risks**

BLOOMINGTON, Ind. -- A study of more than two metric tons of North American, South American and European salmon has shown that PCBs and other environmental toxins are present at higher levels in farm-raised salmon than in their wild counterparts.

Researchers at Indiana University and five other research centers say increased toxin levels in farm-raised salmon may pose health risks to people who eat the economically important fish. Their study, which appears in this week's (Jan. 9) issue of *Science*, is the most comprehensive analysis to date of salmon toxin concentrations.

"We think it's important for people who eat salmon to know that farmed salmon have higher levels of toxins than wild salmon from the open ocean," said IU School of Public and Environmental Affairs Distinguished Professor



# The Science case

- First report from USA 8 January 2004
- News world wide 9 January
- NSEC press release in Japan at 04. 00 Norwegian Time
- Press release from NIFES 9 January
- Revised and more positive news in media during Friday
- Reaction from food authorities in USA; UK, Spain and France
- The case died quickly in most markets, ex Spain
- Do not expect long lasting effects



# Negativ presse i Spania

“Negativ annonseverdi” (konservativt vurdert):

|                  |             |
|------------------|-------------|
| - TV             | 1.560.000 € |
| - Radio          | 140.000 €   |
| -Dagspresse etc. |             |
| -                | 975.000 €   |

I bunn og grunn ”helgens STORE nyhet”





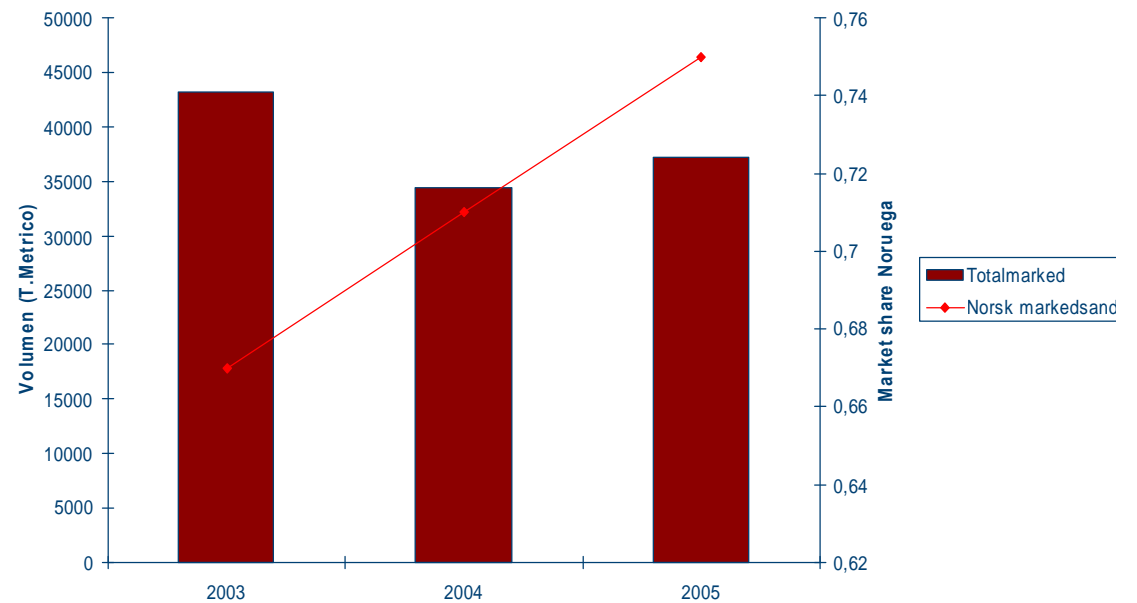
# Laksosalget stoppet

Salget i Spania blei sterkt påvirket

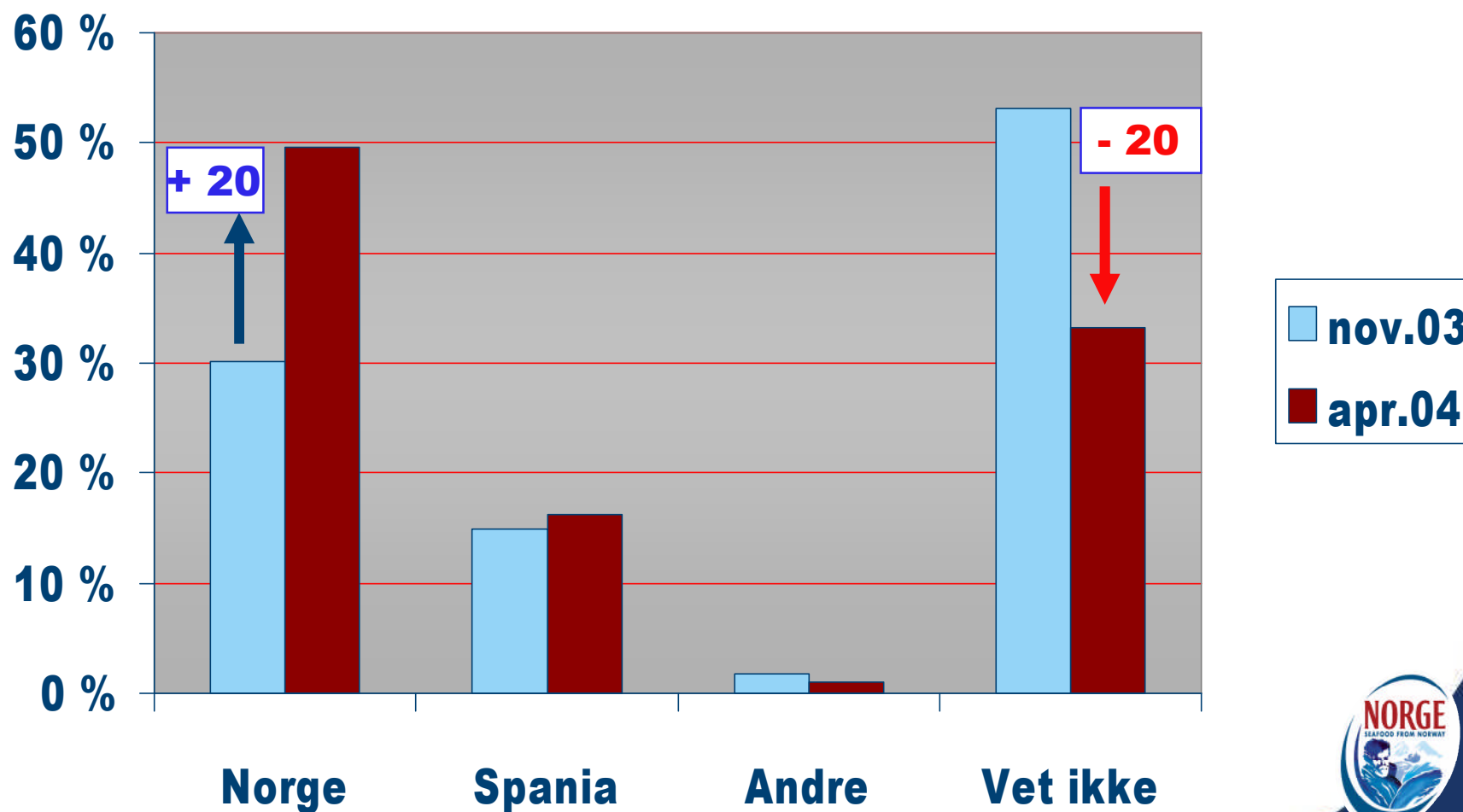
Salget stoppet over natta

Usikkerhet om langtidseffektene

–Totalmarkedet falt 20% i Spania i 2004



## Aktivt arbeid ga Norge et bedre omdømme i kjølvannet

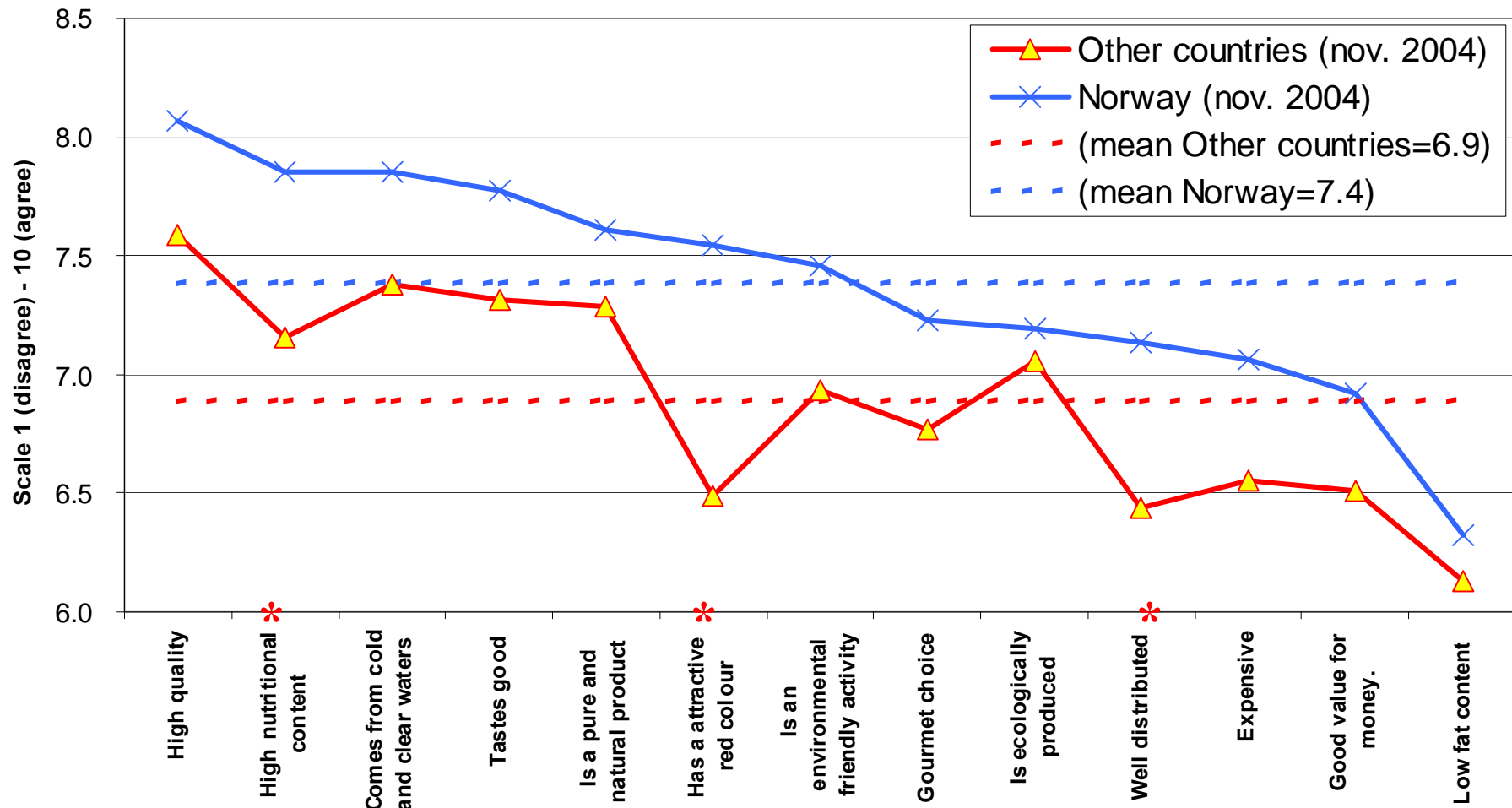


Fuente: SOFRES / Gallup, encuesta en toda España  
NORGE ©



# Country of Origin

Please compare, on a scale from 1 (disagree) – 10 (agree) the following product attributes when thinking of a salmon from most preferable country and from Norway? (A,R,S)

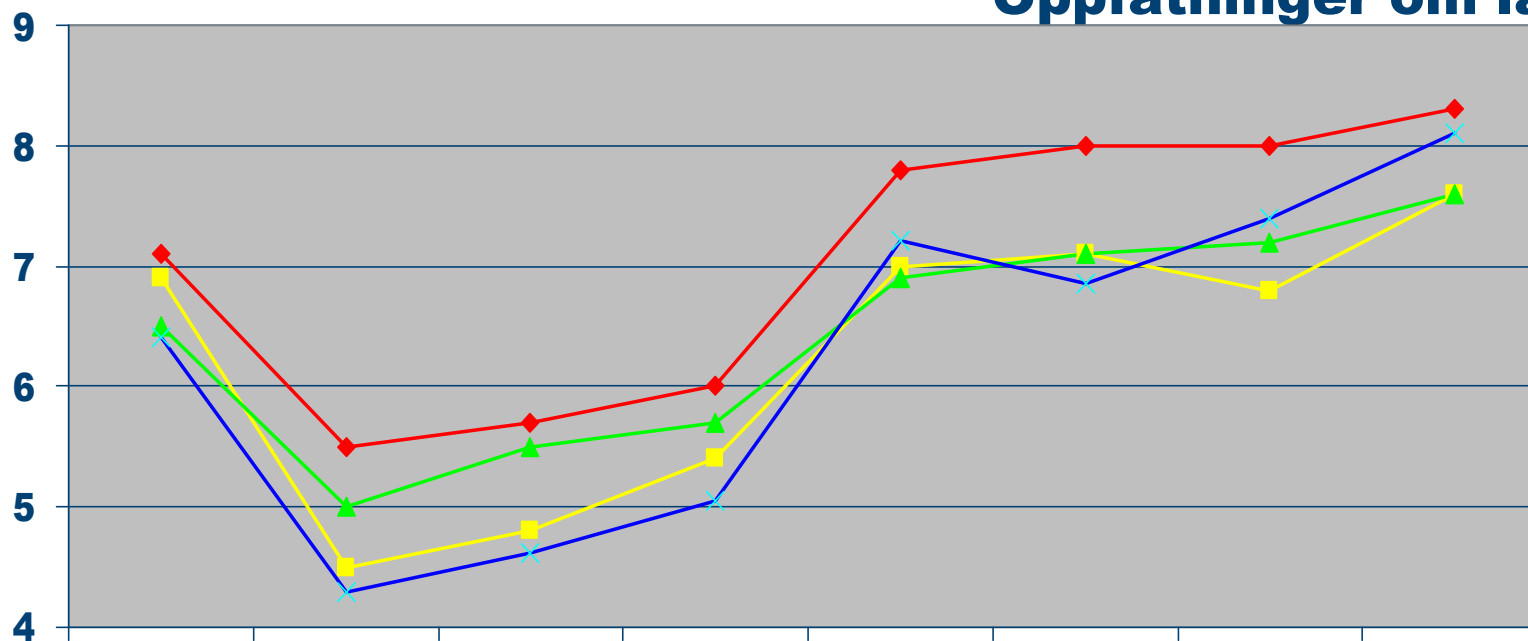




# Studier av den spanske konsument

## Oppfatninger om laks

Veldig enig = 10



Veldig uenig = 0

Ingen risk BSE

Inneh. Antibiotika

Laksen lider

Inneh. Dikosin

Sikker mat

Versatility

Smaker godt

Sunn



# Hva lærte vi i Spania?

- Omdømme og tillit tar det år å bygge, men få dager å miste....
- Kontinuerlig overvåking og forskning er nødvendig
- Langsiktig PR-arbeid er uerstattelig i omdømmebygging
- Ærlig og transparent informasjonshåndtering sentral byggestein
- Viktig å “løpe raskt, sakte”



# Hva gjør vi for å bli ennå bedre?

**Kvalitetsmerker**

**Strengere innhold i Norge-logoen;**

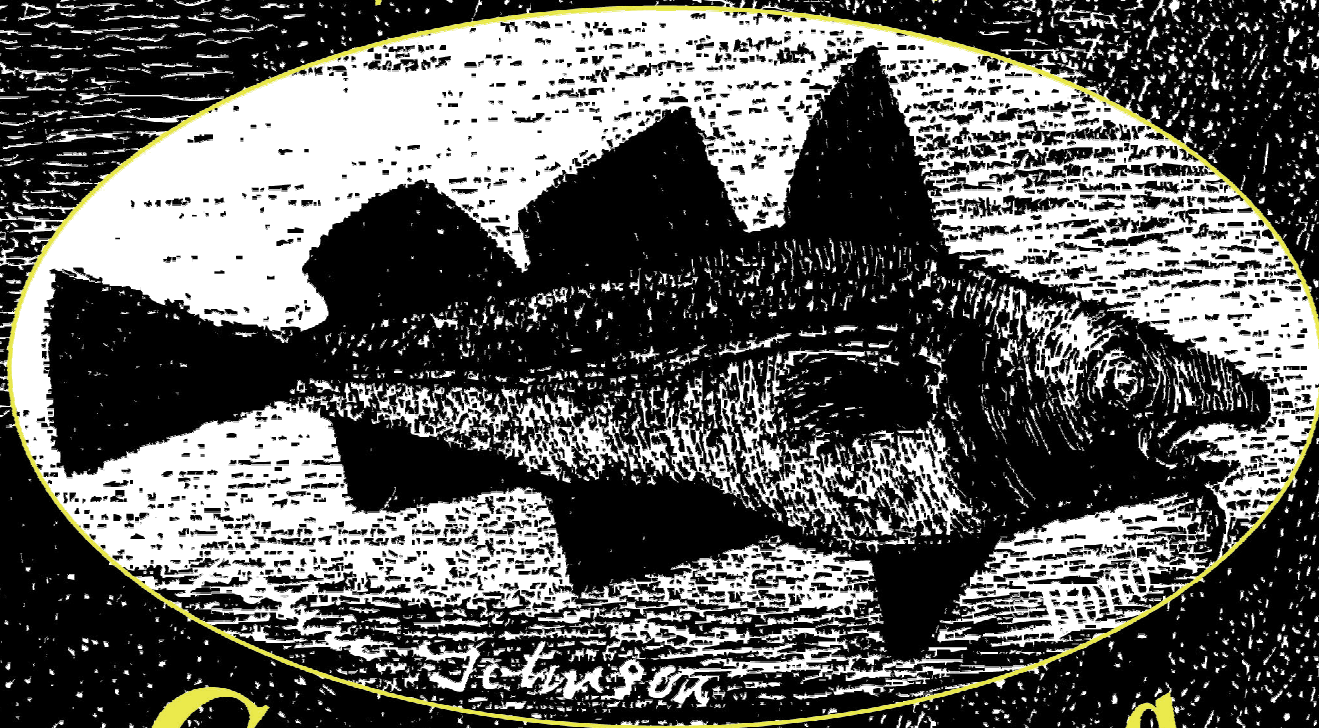
**Dokumentere lovlig fangst**

**Vurdere inkludere bærekraft.**





**SKREI®**



*Gadus morhua*



## EFFs Opprinnelsesmerke

Opprinnelsesmerket kan benyttes som i dag: på alle norske fiskeprodukter. Norge logoen er basis, og produktbenevnelse tillates ikke, og er forbeholdt kvalitetsgodkjente produkter. I tillegg kommer en forklaringstekst som, hvis mulig, knyttes til sporbarhet/lovlig fiske. Tekst og layout må jobbes med.



*Traceability, responsible  
fisheries and aquaculture*

## EFFs Kvalitetsmerke

Kvalitetsmerket knyttes til bruk av Norge logoen og produktbegrepene/vignetten, og får en forklaringstekst og "Trade Mark" knyttet til merket. Bare produkter som er innenfor kvalitetsmerkeordningen kan benytte denne merke kombinasjonen. Dette merket "brushes" opp slik at det fremstår mer som et kvalitetsmerke



**Bacalhau da  
Noruega ™**

***Quality assured, controlled brand***





**Sporbarhet, lovlig  
fangst, ansvarlig fiske**



**Bacalhau da  
Noruega ™**

**Kvalitetssikret,  
kontrollert merke**



# Oppsummering:

- Norsk sjømat - velkjent med et godt omdømme
- Omdømmet utfordres internt og eksternt
- Viktig med et godt beredskapssystem
- God produktkvalitet er viktig, men etikk, ledelse og “sosialt ansvar” vektlegges stadig mer
- Utvikler varemerker med strengere krav til kvalitet

**Omdømme bygges gjennom handling,  
ikke gjennom hva vi sier!**





# Hva betyr dette?

**Sterkere fokus på oss**

**Vi må gjøre hva vi sier**

**Større kostnad ved å bryte felles normer**



**Strengere krav til dokumentasjon**

**Gode kontrollsystemer (kvalitet,  
næringsmiddelkontroll,**

**Forskningsmiljøer i forskningsfronten (HI,  
NIFES,etc**

**Behandle mennesker og natur med respekt  
(social responsibility=)**

**Totalsum: norsk fisk på topp i internasjonalt  
omdømme!!**





# Unnskyld, hva forbinder DU med Norge?

Spørsmål stilt en tilfeldig verdensborger





