

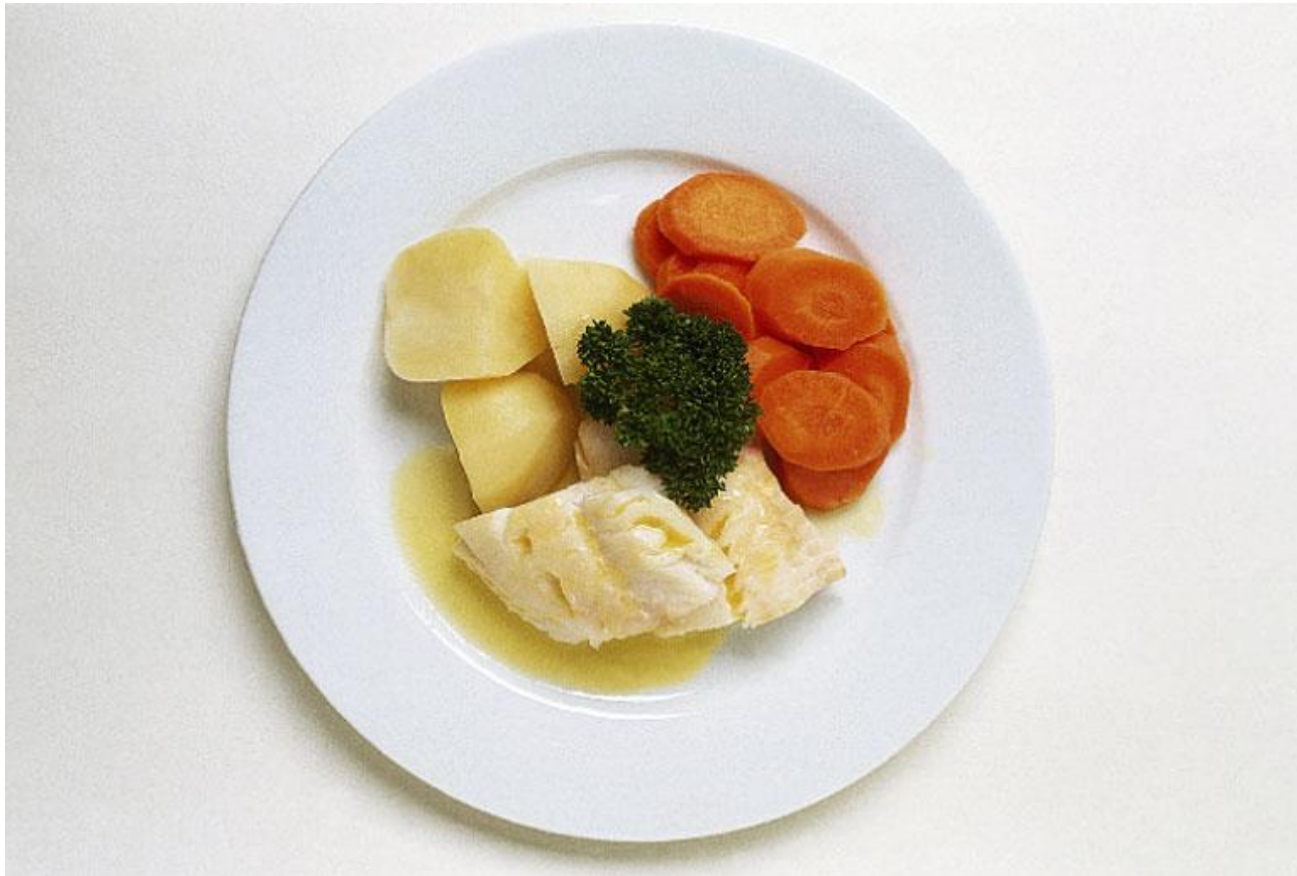
Produktfortrinn for fersk torsk

27. oktober 2009

Tor Mühlbradt, spesialrådgiver

Vi gir lokale ideer globale muligheter





Bourse d'Or
Concours Mondial de la Cuisine • World Culinary Contest
2 0 0 9





Kjøperne krever mer og mer....

Opprinnelse, historie, merking	Produksjonsmetode (oppdrett eller fangst)	Merkingen av forsendelsen
Fiskens generelle karakter, størrelse, ytre deformiteter, generell helseattest, lengde, vekt, K-faktor	Beskrivelse av forsendelsen	Importereres av ..
Utbyttetall (sløyd, hode, lever og filet, må standardisere først kutt/filetering)	Type	Eksportereres av..
Ernæringsstatus; Fett% og fettsyresammensetning av EPA/DPA/DHA	Forsegling	Produktbeskrivelse
Filetindeks (lukt, spalting, farge, tekstur, konsistens og tar med tykkelse i det skjemaet, dette gjøres sensorisk)	beskrivelse hvordan isen er lagt rundt fisken	Art
Fremmedstoffer/mattrygghet	fiskevekt i kassen	Størrelse
Smak	netto vekt per fisk	Siste forbruksdato
Kvalitet /holdbarhet	nettovekt av kassen)	Kvalitet
	Biokjemiske spesifikasjoner	Antall bokser
	NBVT – Nitrogen Basic Volatile Total	Vekt pr boks
	Forholdet TMA(trimetylamine)/NBVT	Totalvekt
	Mikrobiologiske spesifikasjoner	\Krav til kjøling
	Ecoli	Helsestempel Norge – N- 990 – EFTA,
	Listeria	Norge – N – 876 - EFTA
	Samonella	Sporbarhet
	Staphylococcus Aureus	Lot nummer
	Sulfito reduserende bakterier	Boks nummer
	Risiko allergener	Ordre nummer
	Toksikologiske spesifikasjoner	Hvor eggene kommer fra
	Kvikksølv	Beskrivelse av råmaterialene (for):
	Bly	Liste med ingredienser
	Cadmium	GMO fritt
	Dioksiner	Liste over allergener
	HAP	Beskrivelse av produksjonensmetoden
	PCB + dioksiner	Bærekraftighet
	Utseende på leveransen	Sosialt ansvarlighet
	ferskhet	Kvalitetskontroll
	odør	Sertifisering
	kvalitet på sløyningen	Forspesifikasjon
	fremmedelementer	Medisinering
	ytre deformiteter	Fiskevelferd
	parasitter	antall kg fisk pr m3,
	lus	fasting før slakt
	knivkutt	
	iskvalitet	
	Beskrivelse av innpakningen/kassen	
	Materiale	
	Dimensjoner (må passe til europall)	
	Lokk/åpning	
	Tekniske spesifikasjoner	
	Plassering av merking	
	Bilde av merkingen	
	Standarder	
	Maksimum høyde av pallen	

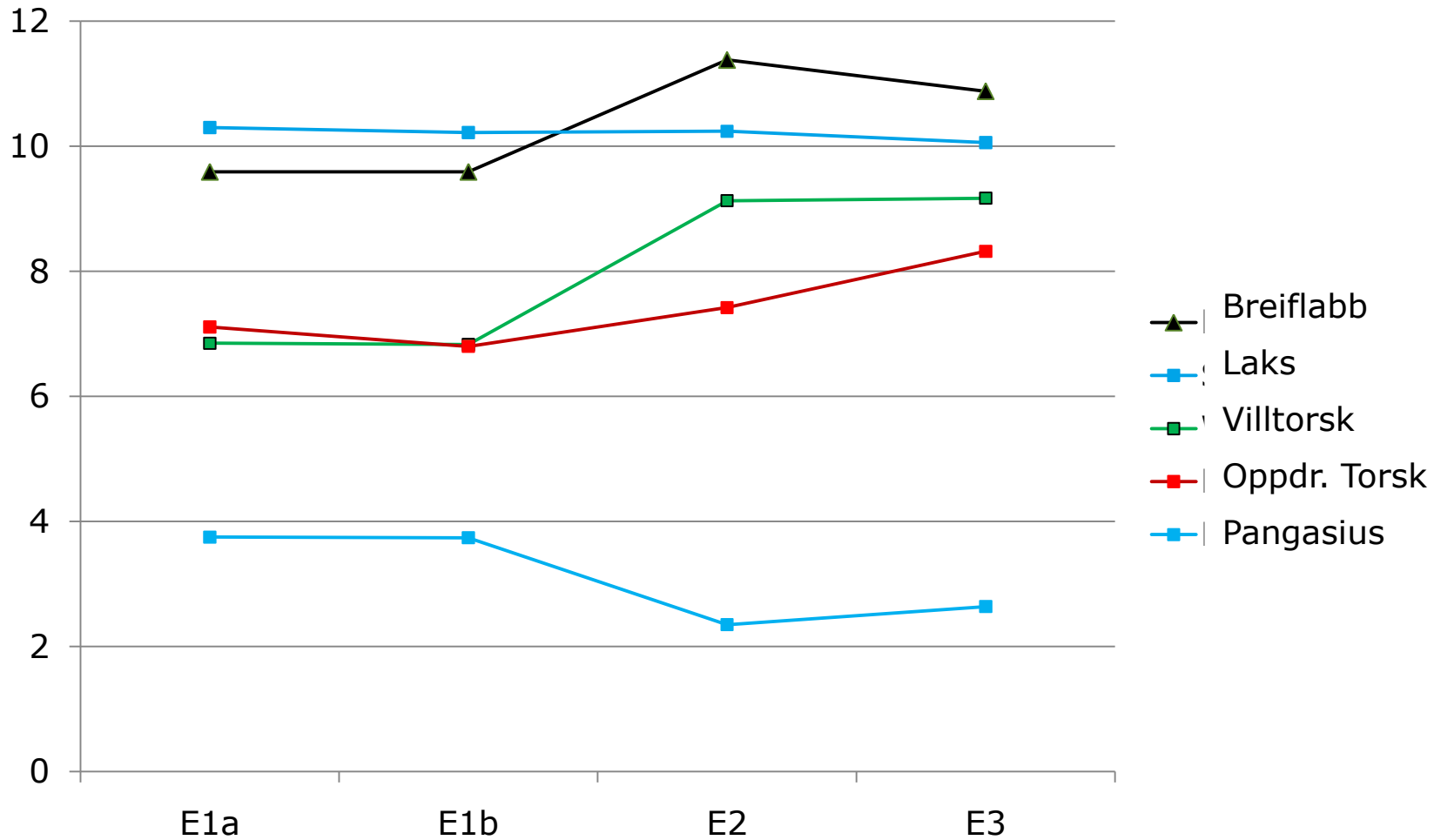
Produktfortrinn

- Historie
- Kjent fisk
- Miljø og bærekraft
- Hverdagsmat og festmat
- Kunden er vant med og villig til å betale en høy pris
- Fersk torsk og konvensjonell kan differensieres fra annen hvitfisk

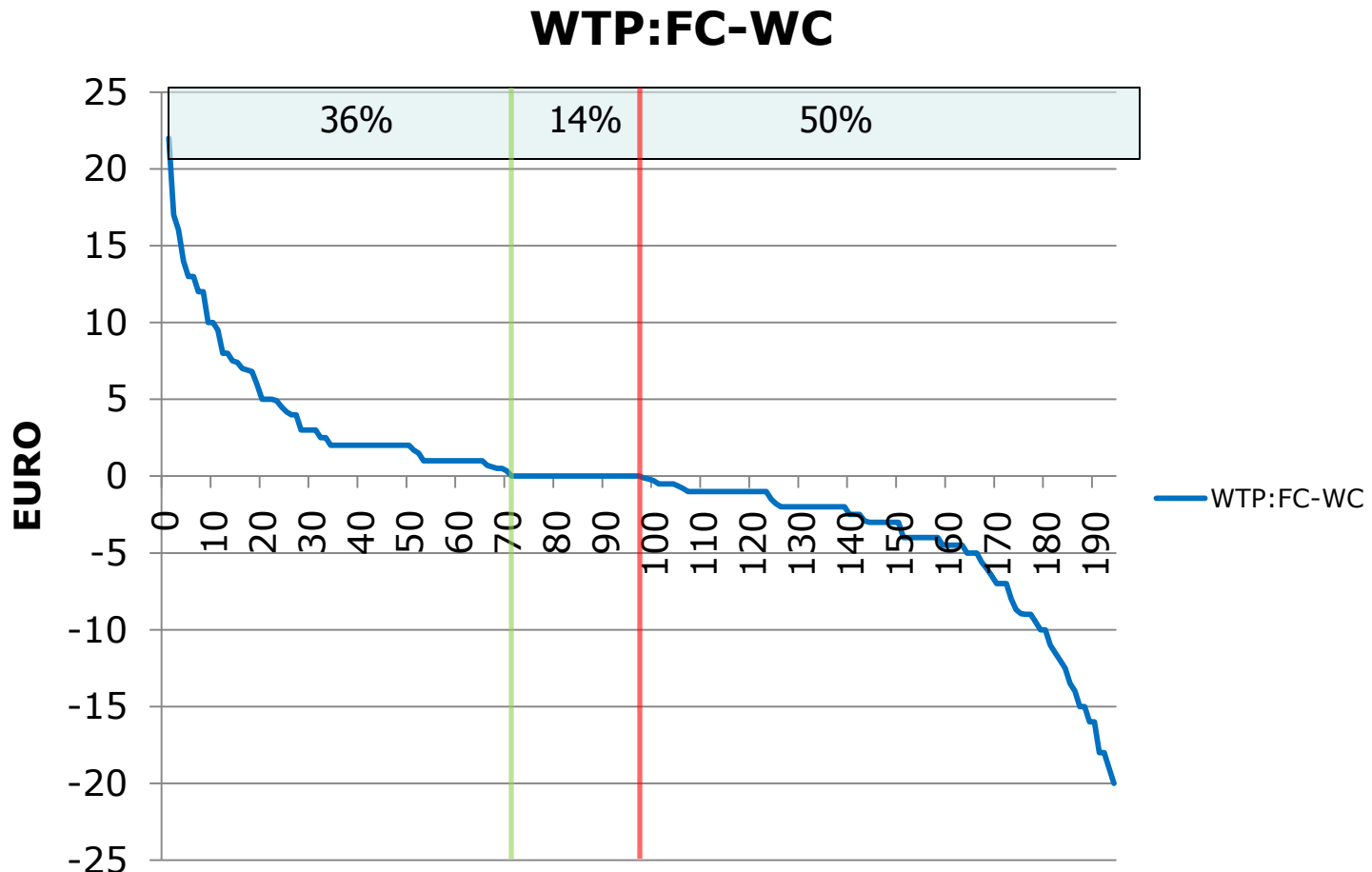
Den vonde spiralen

- 1 Torsk var lederen blant hvitfisker
- 2 Mangel på torsk og kriser i næringen pga kvoteendringer
- 3 Annen hvitfisk til erstatning for torken
- 4 Frossen hvitfisk importers fra fjerne strøk
- 5 Produksjonsorientert næring i marked med ubalanse tilbud/etterspørsel
- 6 Mange ledd og tradere i verdikjeden
- 7 Supermarkedene øker markedsandeler på bekostning av fiskebutikken
- 8 Kvalitet og leveringsdyktighet blir viktige konkurranse parametre
- 9 De som kjøper får mer makt. Kravene øker
- 10 Lite innovasjon og markeds-tilpasning i næringen
- 11 Prispress og nye hvitfisk arter
- 12 Torskeoppdrett skaper ytterligere ubalanse
- 13 Finanskrisen gir press på frossen lagrene dermed priser i fersk torsk markedet
- 14 Torsken og den norske næringen blir taperen i hvitfisknæringen

Sammendrag gjennomsnitt betalingsvilje

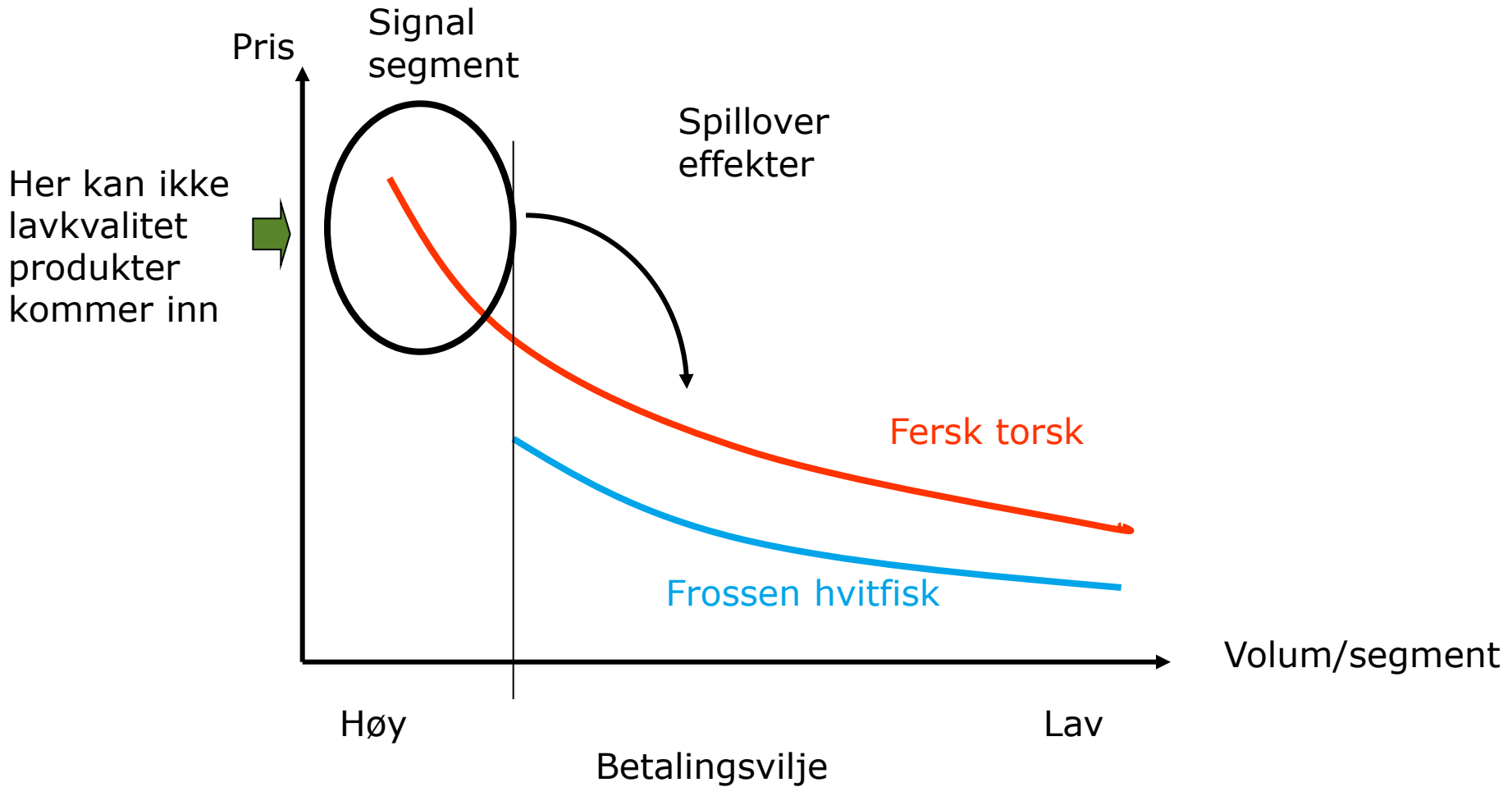


Betalingsdifferanser: oppdrettorsk - villtorsk



194 participants in December 2008

Strategi



Frossen hvitfisk vs fersk torsk

Spør ikke meg, men spør forbrukeren:

Hva kjøper du på mandag?

Hva kjøper du på fredag?

Vil du invitere dine venner på fisk som har vært frosset?

”Ferske produkter kan vanligvis prises bedre enn frysede og er i liten grad utsatt for konkurranse fra lavkostland i Asia og Øst-Europa”

Aker Seafood ASA Årsrapport 2008

117 markedsrapporter samlet på nett

Marked

markedsrapporter - 13

markedsanalyser - 22

markedstester - 16

Kvalitet og holdbarhet - 18

Sertifiseringer - 5

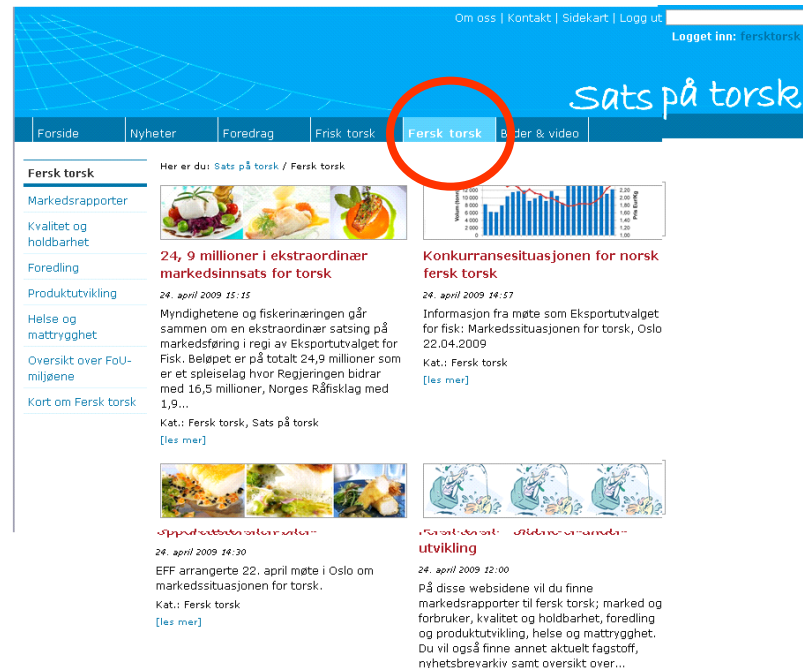
Foredling

filet -13

produktutvikling - 9

restråvarer - 23

Det er ikke funnet noen markedsrapport som omhandler markedsposisjonering eller konkurrentanalyser



Om oss | Kontakt | Sidekart | Logg ut

Logget inn: fersktorsk

sats på torsk

Forside | Nyheter | Foredrag | Frisk torsk | **Fersk torsk** | Bilder & video

Fersk torsk

Her er du: Sats på torsk / Fersk torsk

Markedsrapporter

Kvalitet og holdbarhet

Foredling

Produktutvikling

Helse og mattrygghet

Oversikt over FoU-miljøene

Kort om Fersk torsk

24, 9 millioner i ekstraordinær markedsinnsats for torsk

24. april 2009 15:15

Myndighetene og fiskerieringen går sammen om en ekstraordinær satsing på markedsføring i regi av Eksportutvalget for Fisk. Beløpet er på totalt 24,9 millioner som er et spleiselag hvor Regjeringen bidrar med 16,5 millioner, Norges Råfisklag med 1,9...

Kat.: Fersk torsk, Sats på torsk
[les mer]

Konkurransesituasjonen for norsk fersk torsk

24. april 2009 14:57

Informasjon fra møte som Eksportutvalget for fisk: Markedsituasjonen for torsk, Oslo 22.04.2009

Kat.: Fersk torsk
[les mer]

EFF arrangerte 22. april møte i Oslo om markedsituasjonen for torsk.

24. april 2009 14:30

Kat.: Fersk torsk
[les mer]

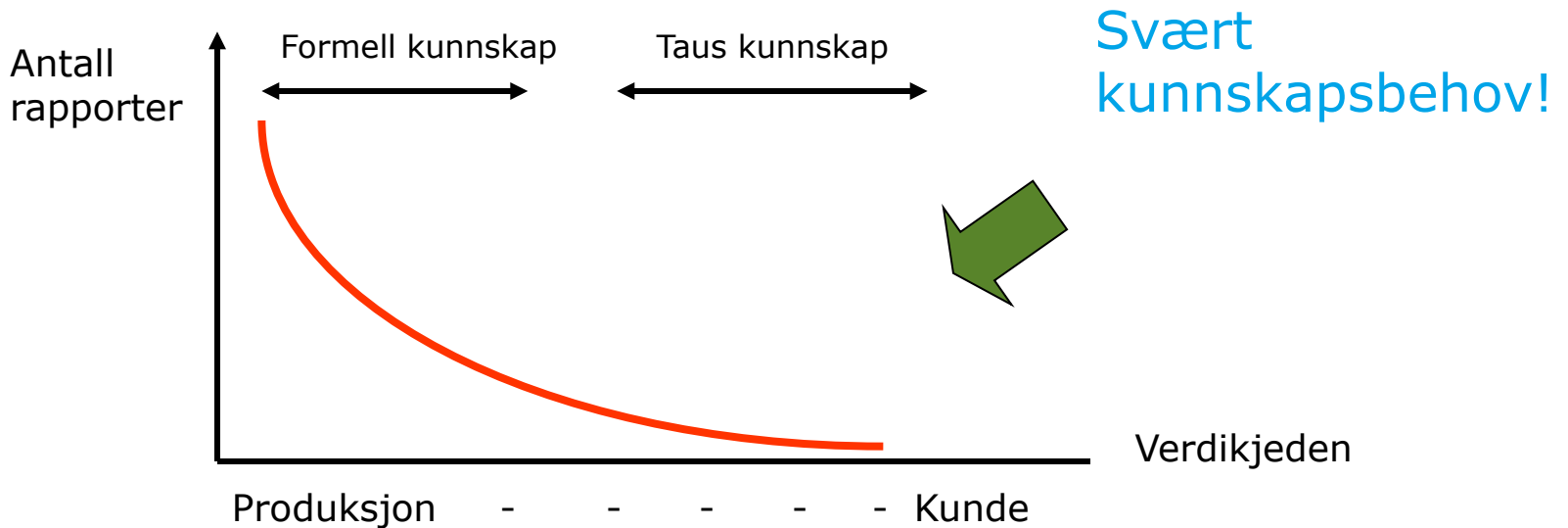
Produktutvikling

24. april 2009 12:00

På disse websidene vil du finne markedsrapporter til fersk torsk; marked og forbruker, kvalitet og holdbarhet, foredling og produktutvikling, helse og mattrygghet. Du vil også finne annet aktuelt fagstoff, nyhetsbrevarkiv samt oversikt over...

www.torsk.net/fersk torsk

Felles kunnskapsbank



Ambisjon: Må kunne mer om markedet enn våre B2B kunder

Fersk torsk prosjektet

Hovedretninger:

- Satse på foredlede produkter som forenkler hverdagen
- Full pris for hele fisken er "to-be-or-not-to-be"
- Produkt/markedsutvikling av restprodukter
- Supermarkedene er de viktigste kundene og hvor lønnsomheten må skapes
- HoReCa og høykvalitet fiskedisker er signal segment
- Høyeste kvalitet i alt, miljø og bærekraft
- Merkevarerbygging; B2B, B2C, regional branding, private labels
- Nettverksprosjekter med de krevende kjøperene/kunder
- Nye forretningsmodeller i verdikjeden må utvikles
- Bygge opp kunnsbanken om det kundenære