



*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!

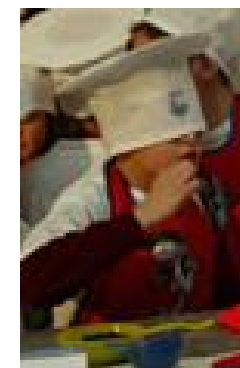




Overordnet mål



EFF skal øke verdien av Norsk Sjømat gjennom markedsutvikling





Budskap



”Den beste sjømaten kommer fra Norge”



Virksomhetsområder

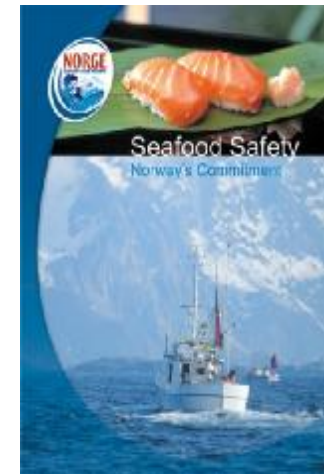
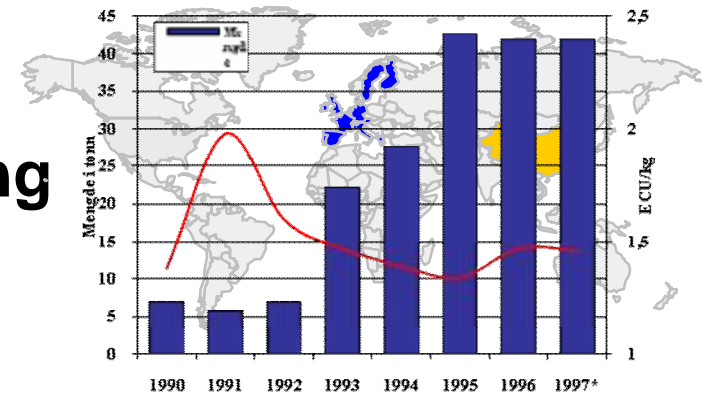


Fellesmarkedsføring

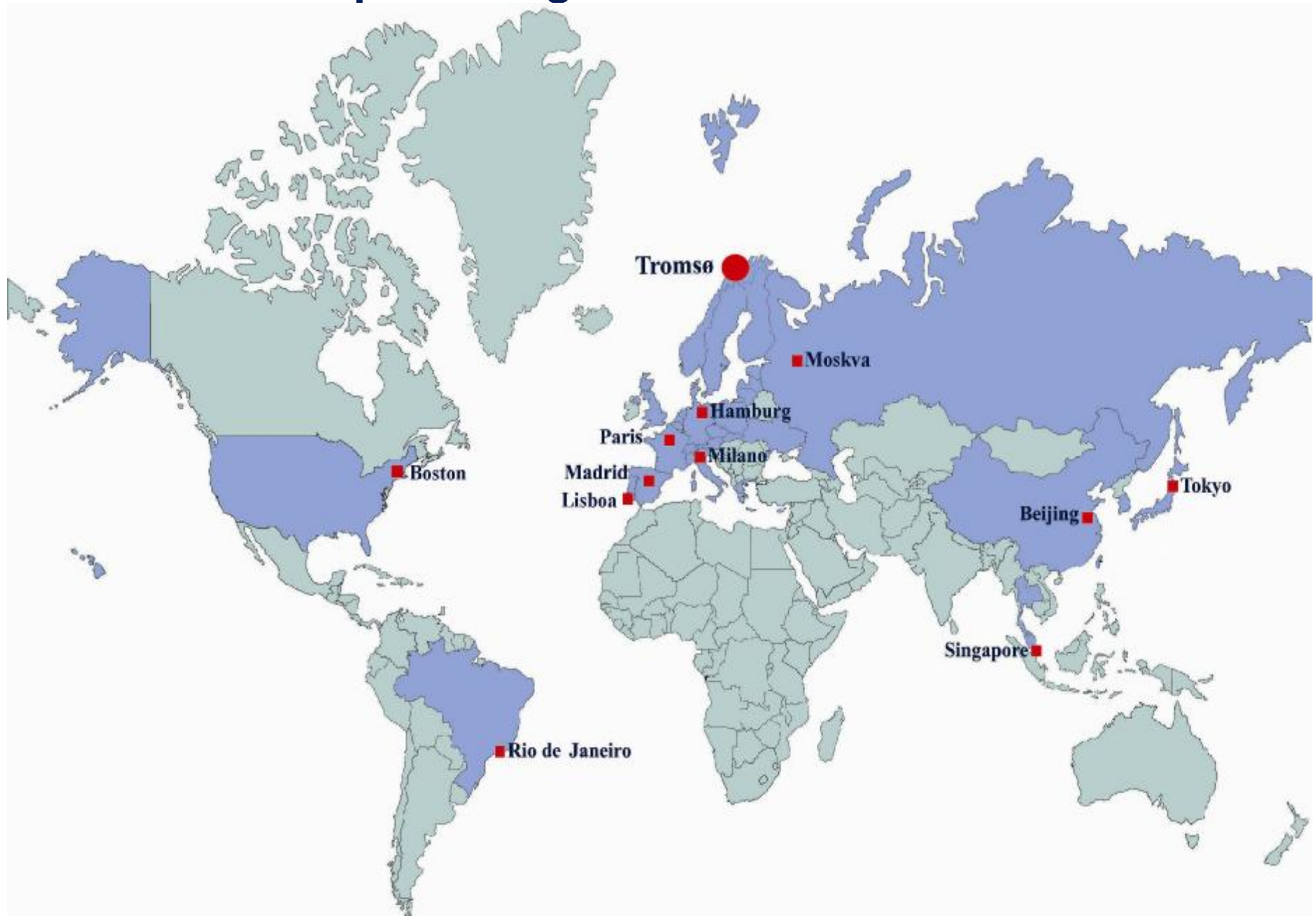
Markedsinformasjon

Markedsadgang

Informasjon og beredskap



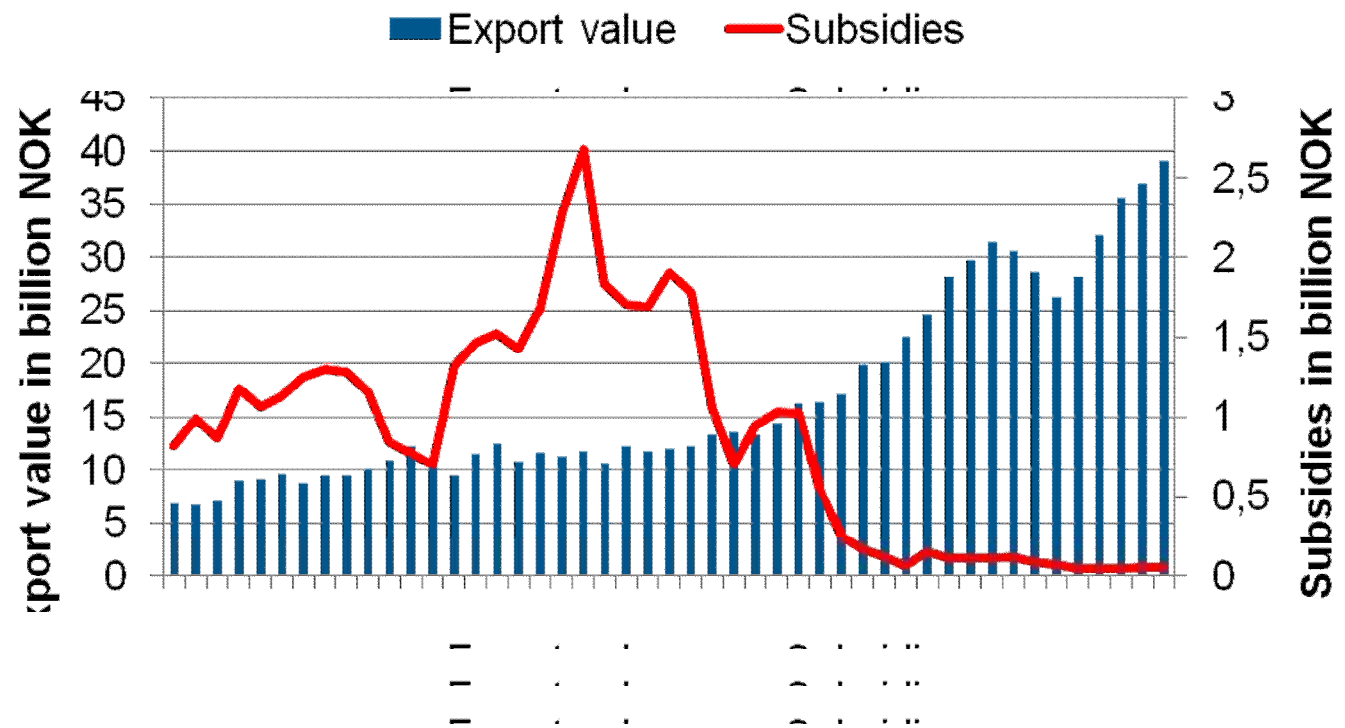
Eksportutvalgets tilstedeværelse



Nøkkeltall norsk fiskerinæring 2009

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

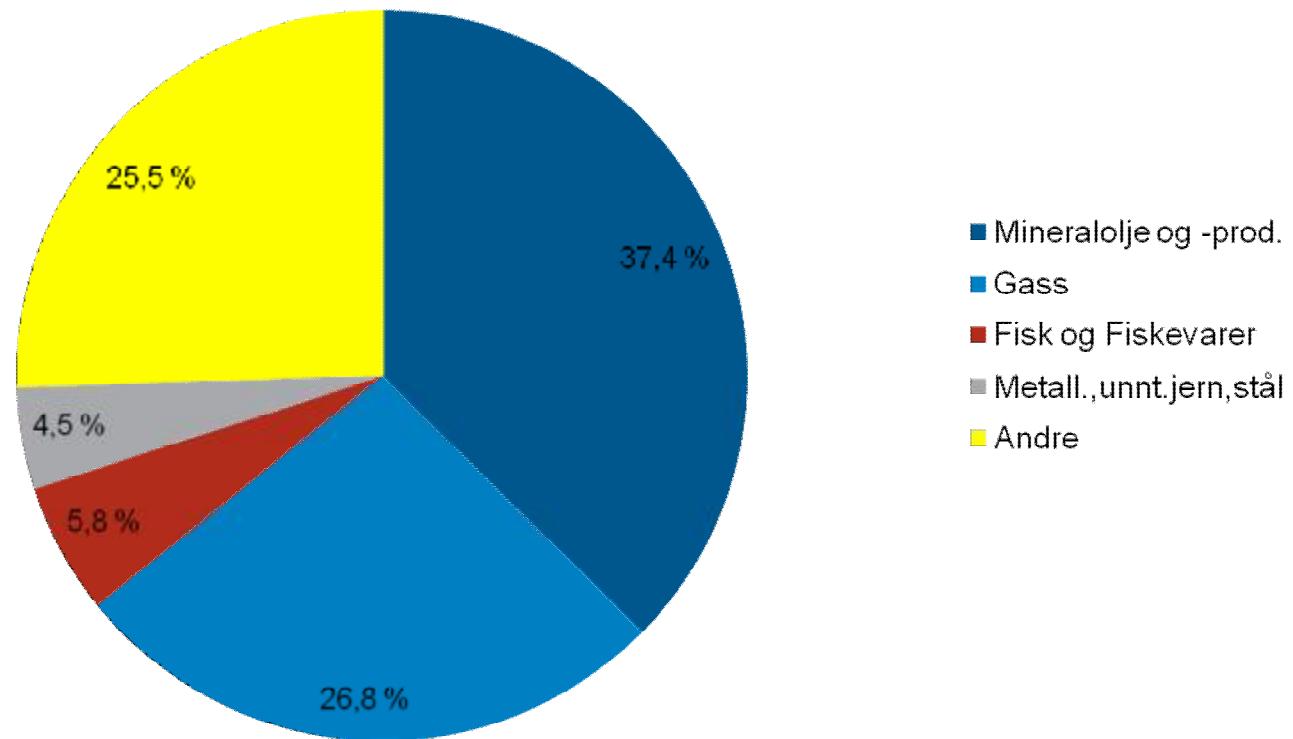
Eksport vs. subsidiering av norsk fiskerinæring



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

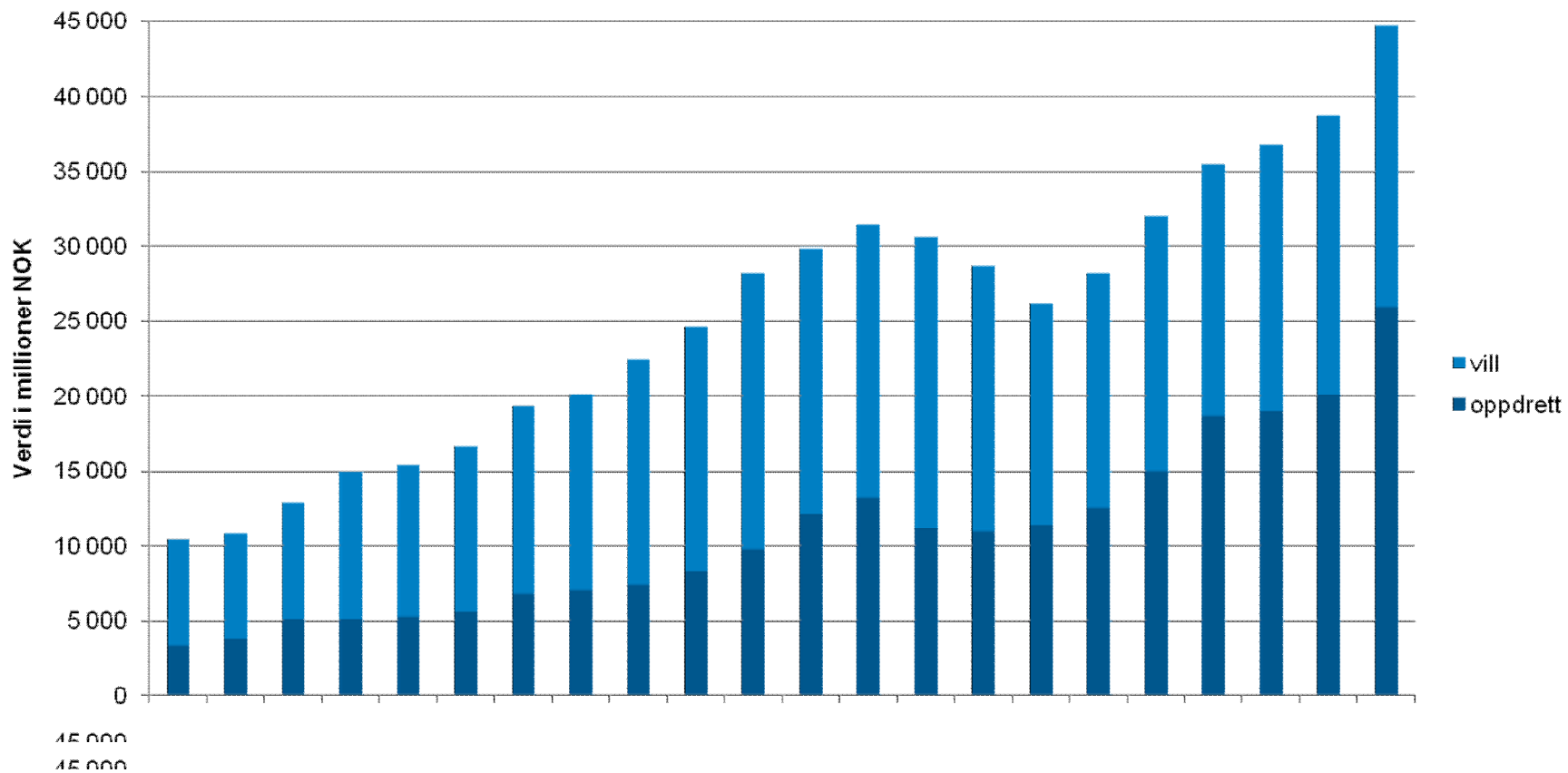


Norsk eksport i 2009



Kilde: EFF, SSB
© Eksportutvalget for Fisk AS

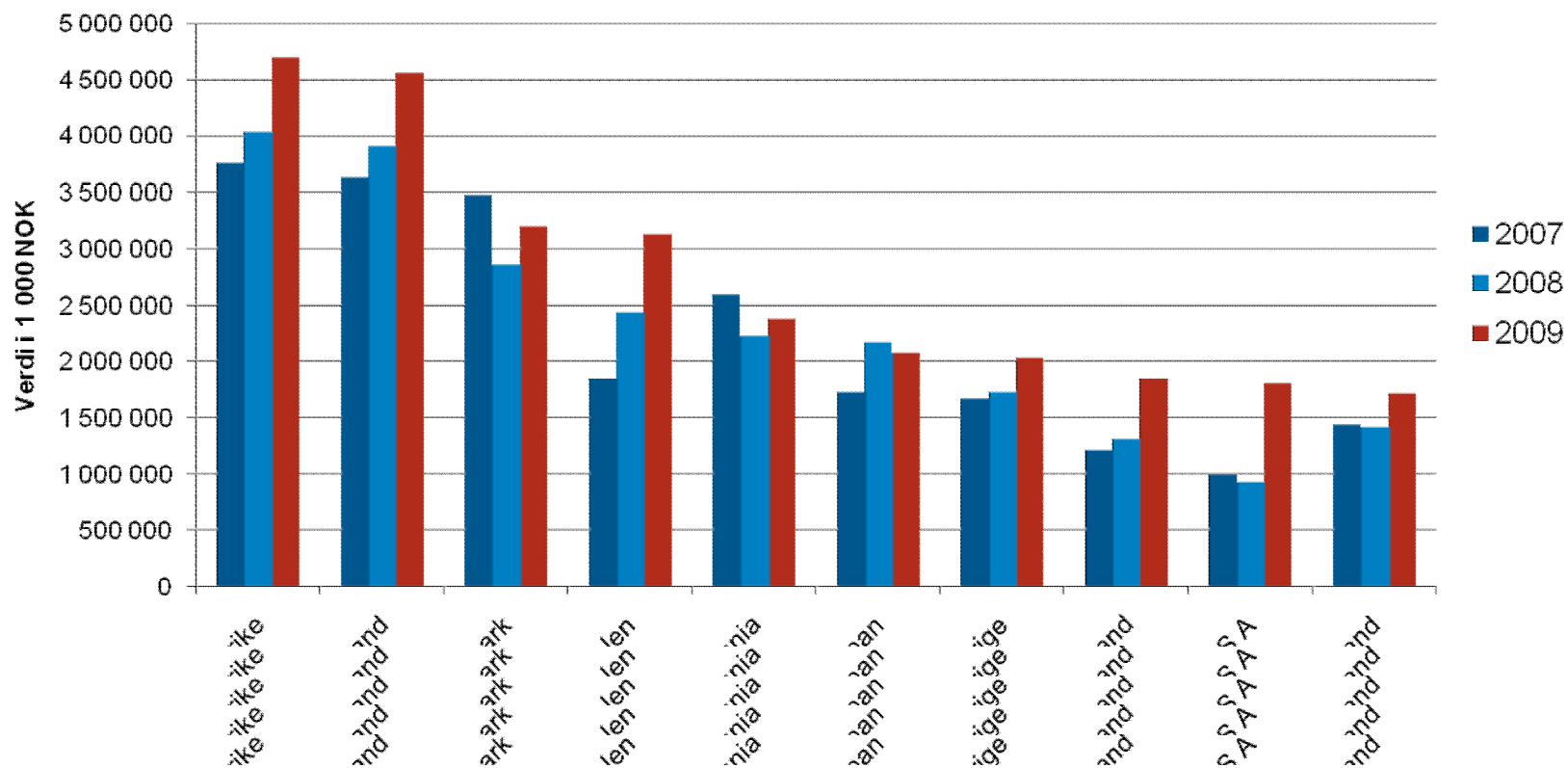
Norsk eksport av sjømat fra 1988 til 2009



Kilde: EFF, SSB
© Eksportutvalget for Fisk AS



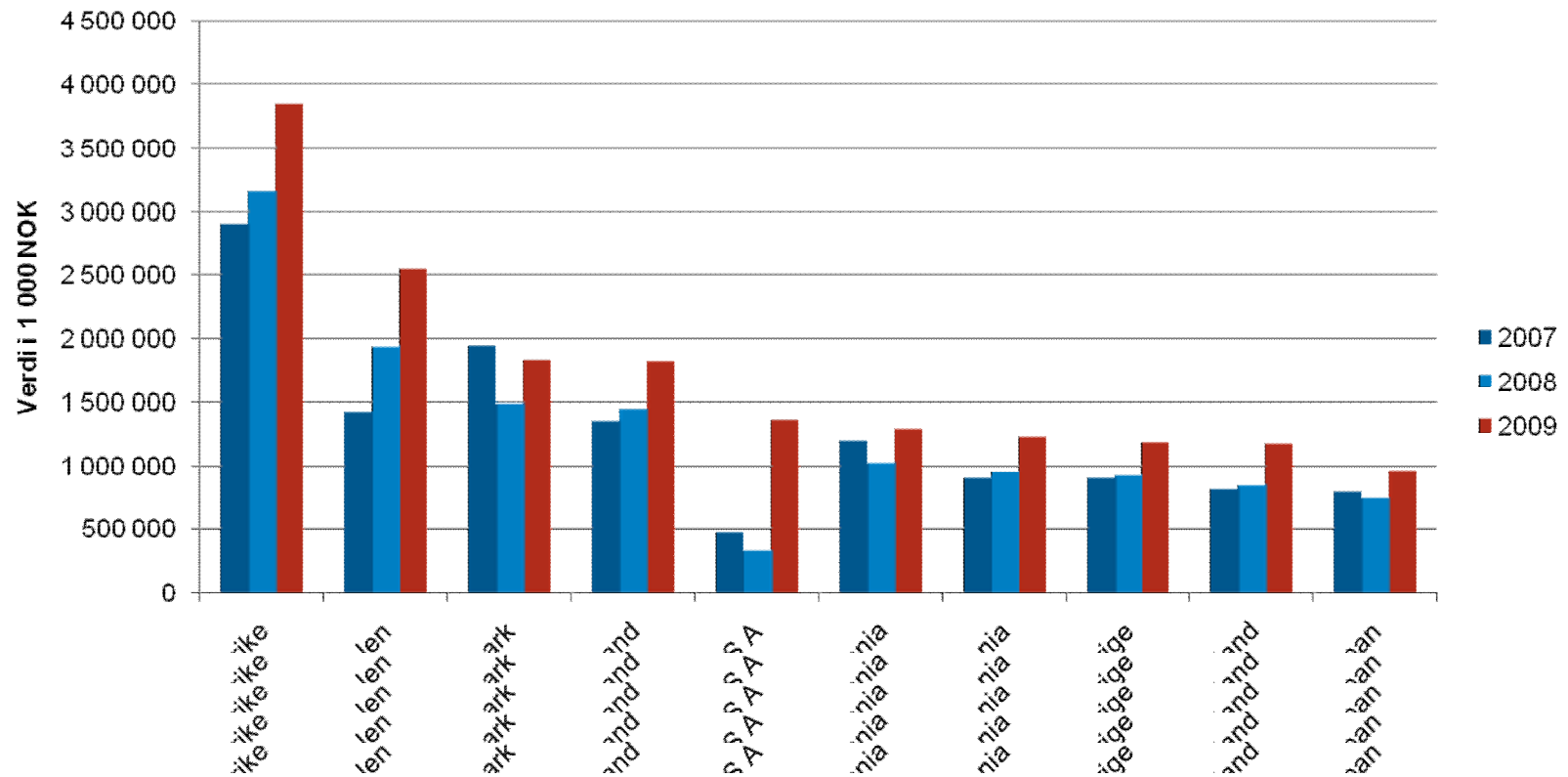
De største markedene for norsk sjømat



Kilde: EFF, SSB
 © Eksportutvalget for Fisk AS



Viktigste markeder for laks



Kilde: EFF, SSB
© Eksportutvalget for Fisk AS

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.

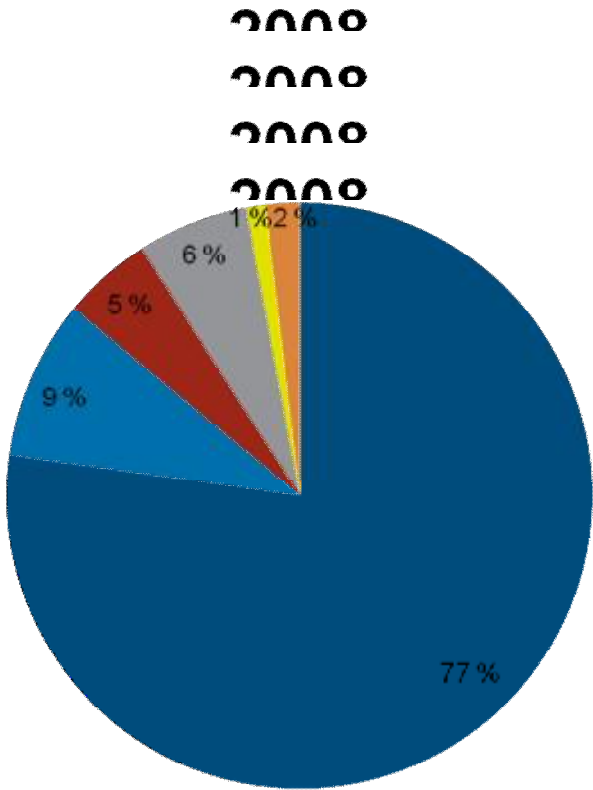
La Norvège a de nouveau fermé mardi une partie de son espace aérien dans le sud-ouest du pays en raison du nuage de cendres.

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.

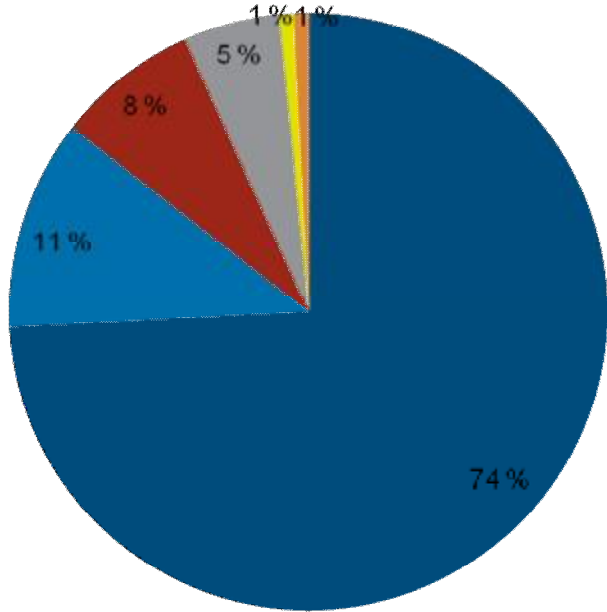
La société Saihoku Fisheries, qui importe 2.000 tonnes de saumon de Norvège chaque année et contrôle 7% du marché japonais, a déjà perdu 30 millions de yens (250.000 euros) depuis l'arrêt des vols, soit le tiers de son chiffre d'affaires

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

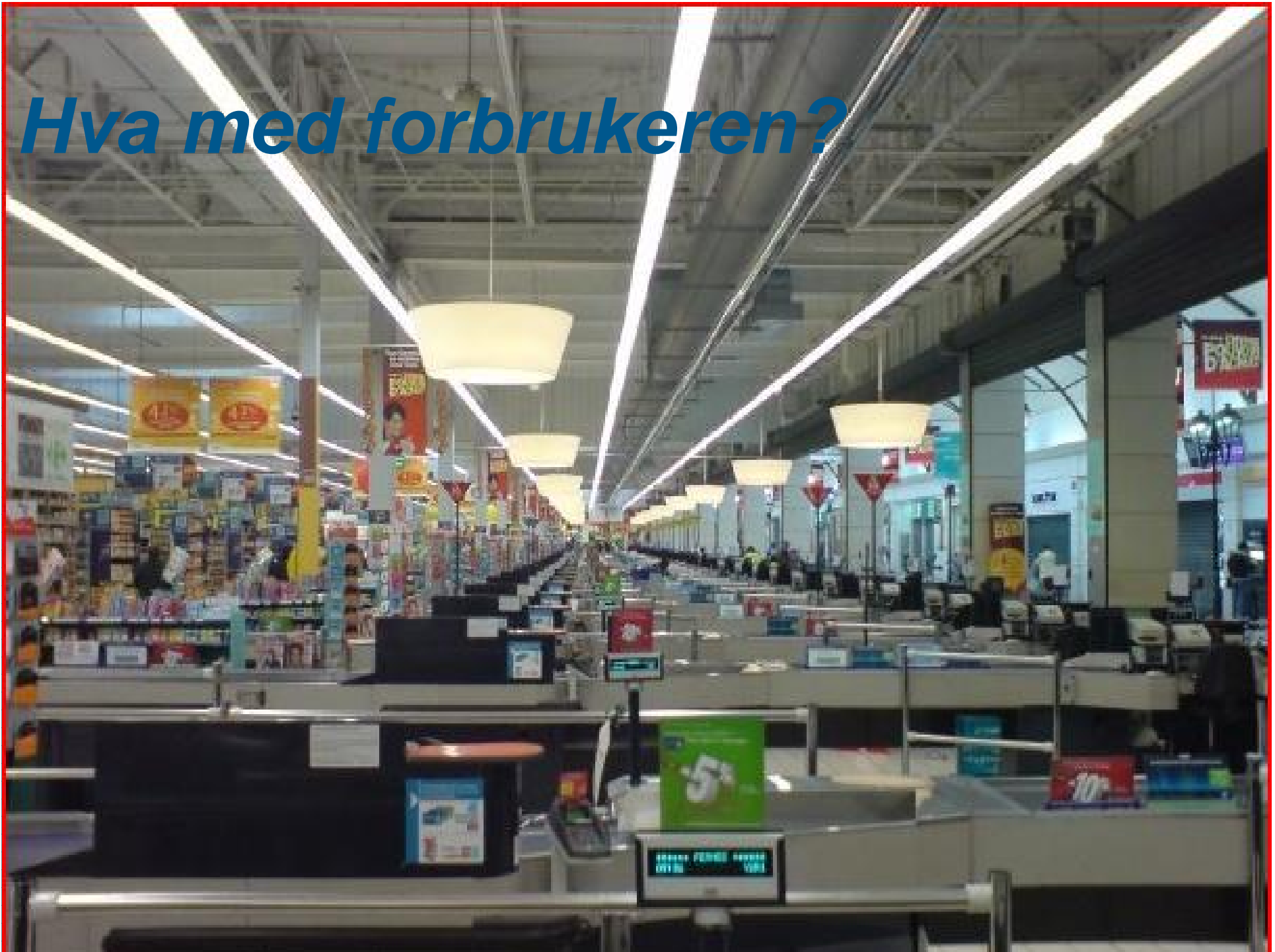
Når kassene åpnes og fisken prosesseres

- 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

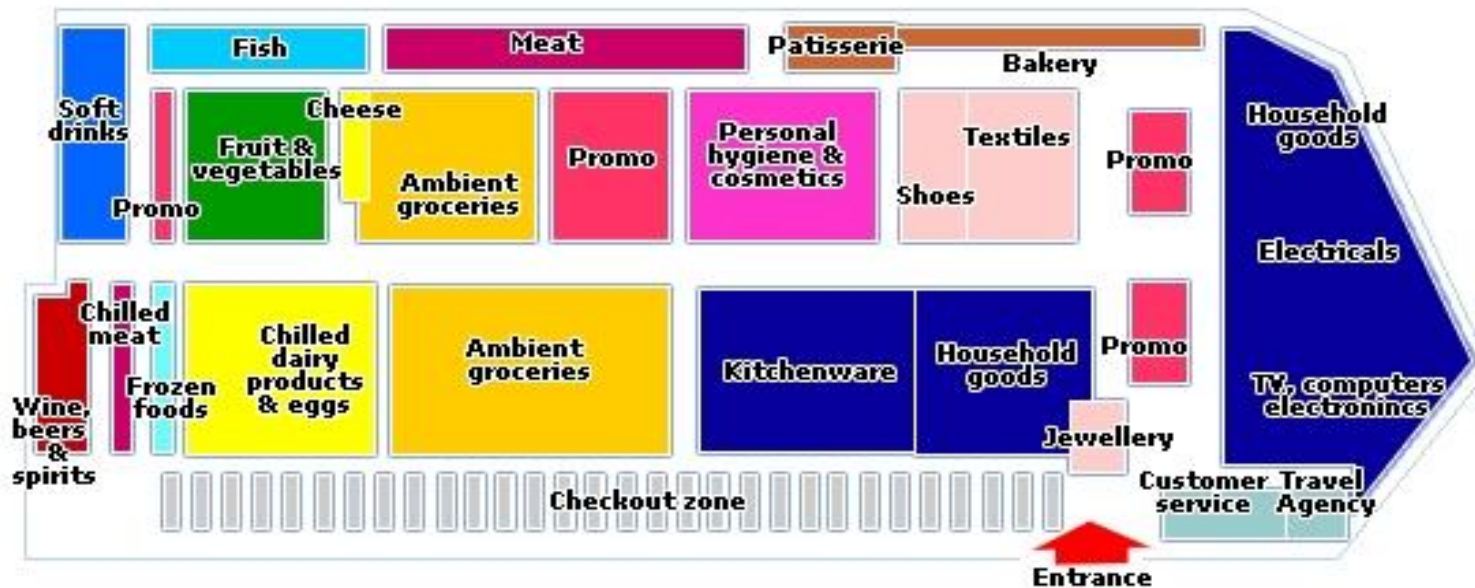
Hva med forbrukeren?



En tur i butikken



Leclerc, Vitry, South Seine, France



© Planet Retail Ltd - www.planetretail.net

Eksportutvalget for fisk
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









cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€

cora
POISSON DE SAUMON
SANS OSSETS SANS PEAU
Riche en oméga 3 Elevé en Norvège
190 kcal
20.05.20
17.99€/kg 280g 4.95€





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

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



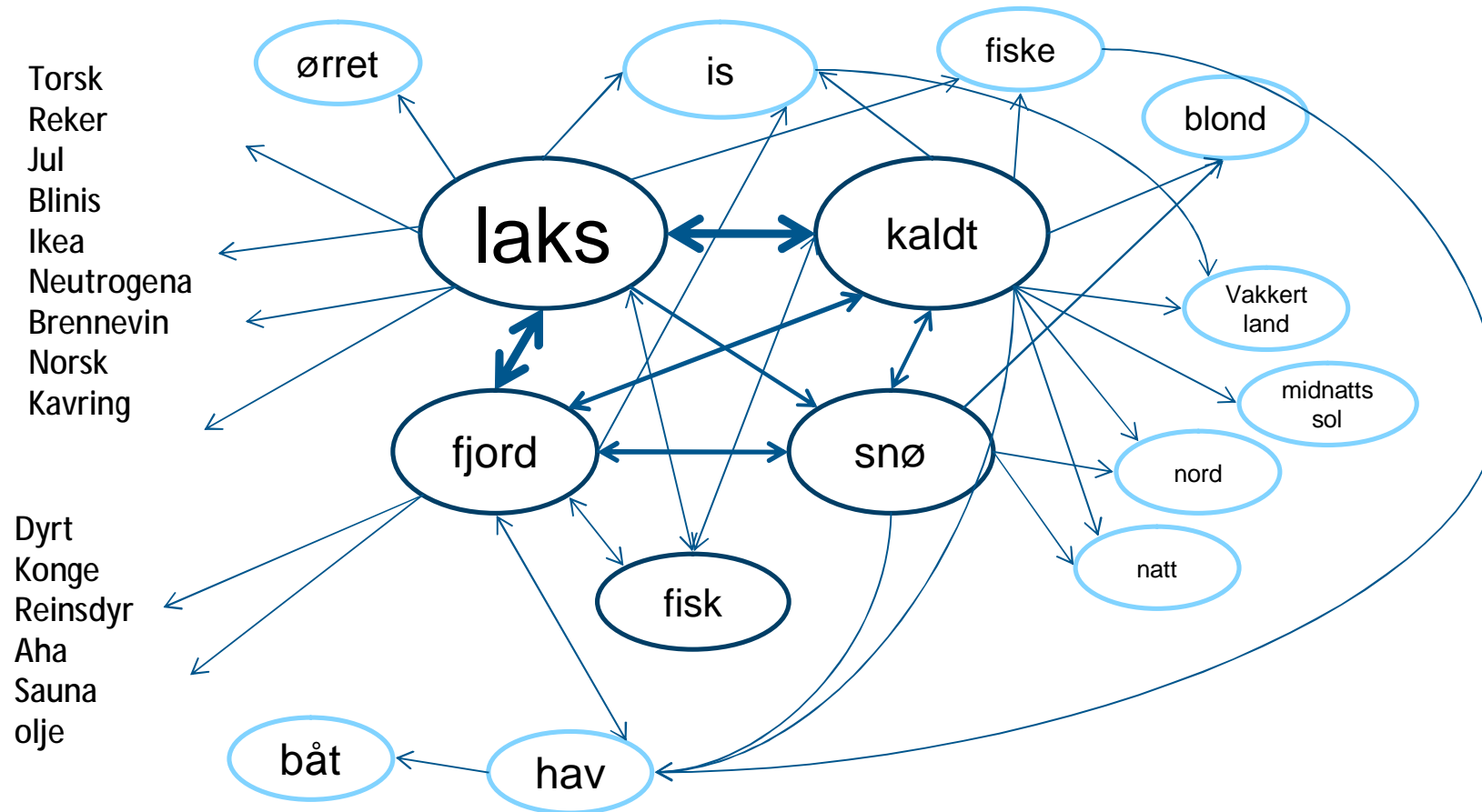
Røkelaks

- 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

www.saumon-de-norvege.com

Saumon de Norvège
suivez la méthode fraîcheur & plaisir

© 2008 - Saumon de Norvège - Le Pêcheur - Saumon de Norvège à l'origine - 011 201 2012 Saumon - Saumon de Norvège - Saumon de Norvège

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

LA METHODE NORVEGIENNE

NORGE

NORGE

www.cabillaud-de-norvege.com

Cabillaud de Norvège
suivez la méthode fraîcheur & plaisir

© 2008 - Cabillaud de Norvège - Le Pêcheur - Cabillaud de Norvège à l'origine - 011 201 2012 Cabillaud - 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
et aubergines

- Coupez le saumon en cubes de 30 g et faites les mariner 15 min dans une préparation à base d'huile d'olive, de sel et de 2 g de paprika d'Espagne.
- Épluchez, lavez et coupez en gros les pommes puis aubergines.
- Assemblez sur des brochettes les morceaux de saumon et de légumes.
- Faites cuire 7 min. sur charbon feu et servez avec un caviar d'aubergines.



Saumon de Norvège
suivre la méthode française, plaisir

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 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
suivez la méthode fraîcheur & qualité

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

