

# Nye rekeprodukter til det norske markedet

Morten Heide og Mats Carlehøg

# Bakgrunn

Hensikten med dette prosjektet er å utvikle middagsretter med frysede pillede reker som ingrediens til det norske forbrukermarkedet. Følgende delmål skal føre fram til hovedmålet:

1. Utvikling av flere middagsretter/oppskrifter der frysede pillede reker er en ingrediens
2. Utprøving av middagsrettene blant forbrukere og utvelgelse av de middagsrettene som har størst potensial
3. Markedstest av produkter av frysede pillede reker som er tilpasset de utvalgte middagsrettene i en konkret brukssituasjon
4. Overføring av kunnskap fra prosjektet til rekeæringen

# Gjennomføring delmål 1: Utvikling av middagsretter/opskrifter

- Denne fasen startet med å lage en beskrivelse (kokkebrief) av hvilke type retter man ønsket å utvikle.
- Kokker fra Gastronomisk Institutt, Restauranten Fiskekompaniet Sjøsiden og Arktisk Meny ble innleid
- Kokkene utviklet 33 retter med bakgrunn i kokkebriefen
- Rettene ble utprøvd av et ekspertpanel, og 26 retter ble valgt ut til forbrukertesting i Tromsø og Stavanger

# Gjennomføring delmål 2: Utprøving av middagsrettene blant forbrukere

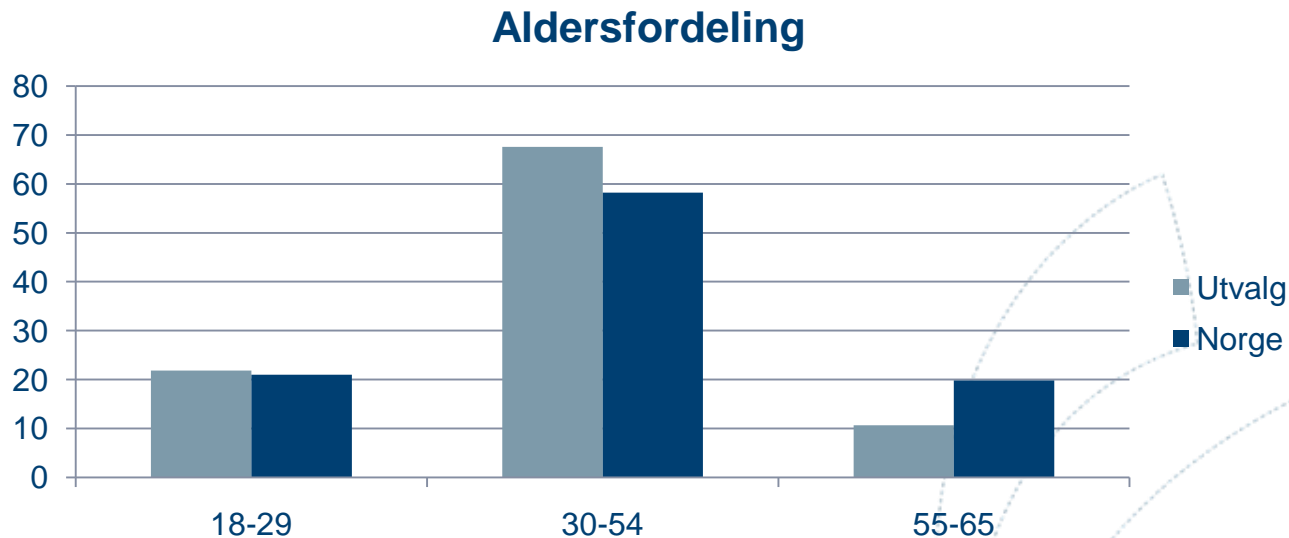
- 200 forbrukere i Tromsø og 200 forbrukere i Stavanger
- Rettene ble utprøvd i kantinen til Nofima i Tromsø, og kantinen til Måltidets Hus i Stavanger
- Rettene ble tilberedt av leder for sensorisk panel Mats Carlehøg i Tromsø, og kokker fra Gastronomisk Institutt samt Mats Carlehøg i Stavanger

# Gjennomføring delmål 2: Utprøving av middagsrettene blant forbrukere

- Hver forbruker svarte på 3 spørreskjema som omhandlet
  - Evaluering av retter
  - Forbruk av reker
  - Holdning til reker
  - Kunnskap om tilberedning av reker

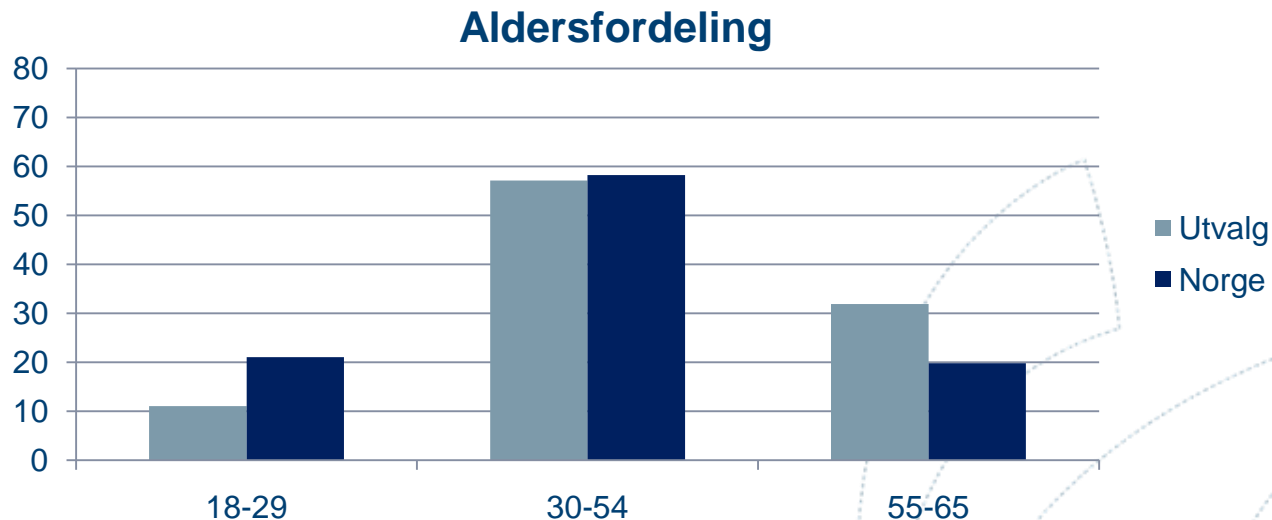
# Utvalget Tromsø

- 45 % kvinner, 55 % menn
- 72% hadde høyere utdanning
- 50 % gift, 29% samboer, 21% enslig m/u barn
- Gjennomsnittelig brutto inntekt til husholdning 700.000-850.000 kroner (snitt netto inntekt i Norge 2008: 392.000 kr)
- Gjennomsnittsalder 41 år



# Utvalget Stavanger

- 47 % kvinner, 53 % menn
- 50% hadde høyere utdanning
- 69 % gift, 15% samboer, 16% enslig m/u barn
- Gjennomsnittelig brutto inntekt til husholdning 700.000-850.000 kroner (snitt netto inntekt i Norge 2008: 392.000 kr)
- Gjennomsnittsalder 48 år



# Evaluering av retter med reke



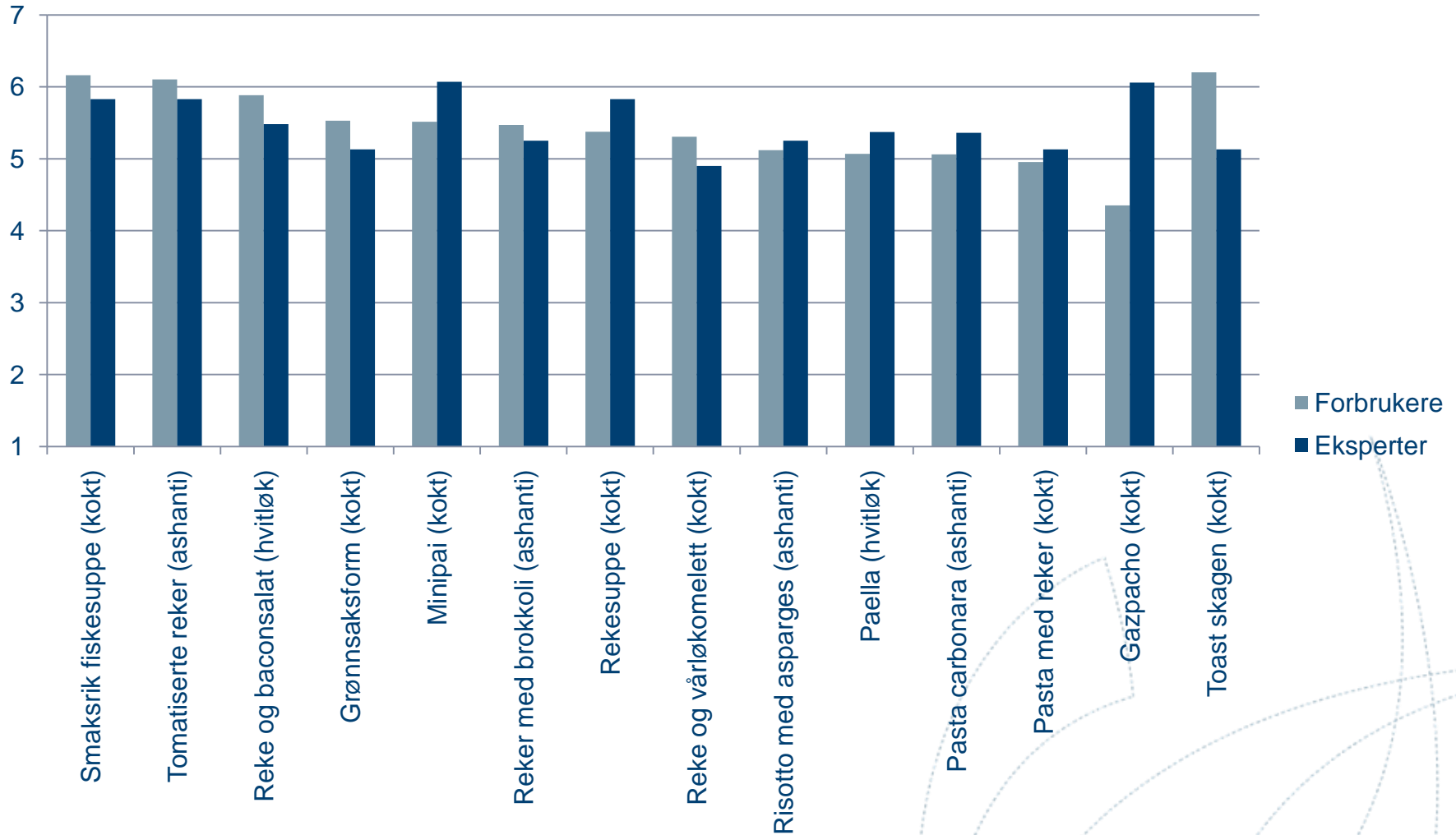
# Evaluering av de forskjellige rettene med reker

- Hver forbruker evaluerte 5 eller 6 retter med reker som ingrediens
- Hver rett ble evaluert av mellom 33 og 40 forbrukere
- Totalt ble over 2000 enkeltporsjoner servert i løpet av 7 testdager
- Rettene er delt opp i tre kategorier
  - Kalde retter
  - Varme retter med reke som hovedingrediens
  - Varme retter med reke som tilbehør/garnityr

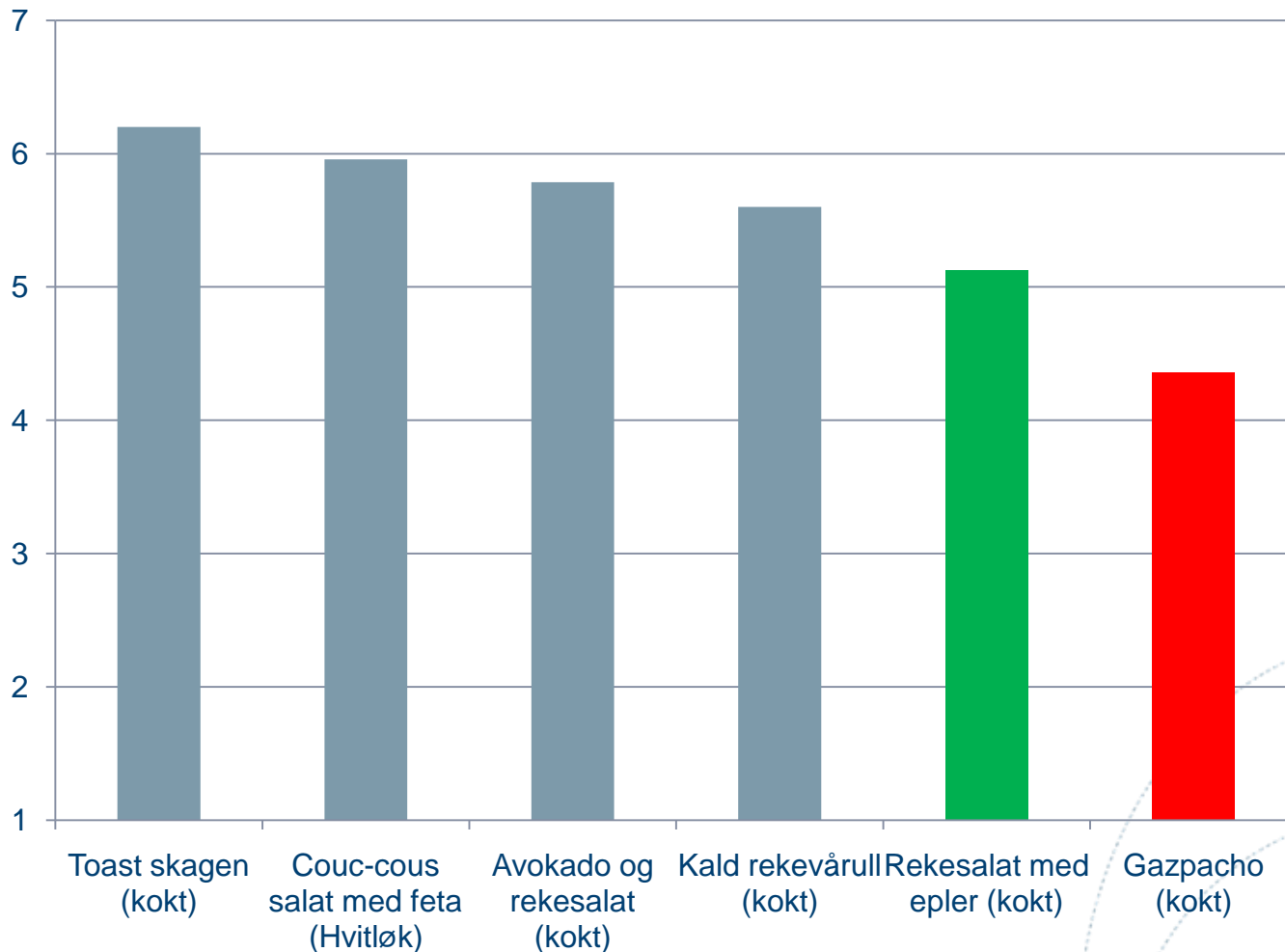
# Evaluering av de forskjellige rettene med reker

- 4 varianter fryste pillede reker er utprøvd
  - Kokte naturell
  - Rå naturell
  - Rå hvitløk og urter
  - Rå ashanti pepper
- Hver kategori er vurdert for 4 egenskaper på en skala fra 1 til 7. Forbrukerne besvarte flere spørsmål for hver egenskap (i parentes)
  - Totalevaluering måltid (liker og spennende)
  - Totalevaluering reke (liker og spennende)
  - Totalkvalitet reke (smak, konsistens, utseende)
  - Intensjon om å spise (planlegger og vil spise)
- Retter med likt farget søyle har prestert likt
- Retter med forskjellig farge på søyler har prestert dårligere enn noen (men ikke nødvendigvis alle) av de andre rettene

# Ekspert og forbrukere, Tromsø

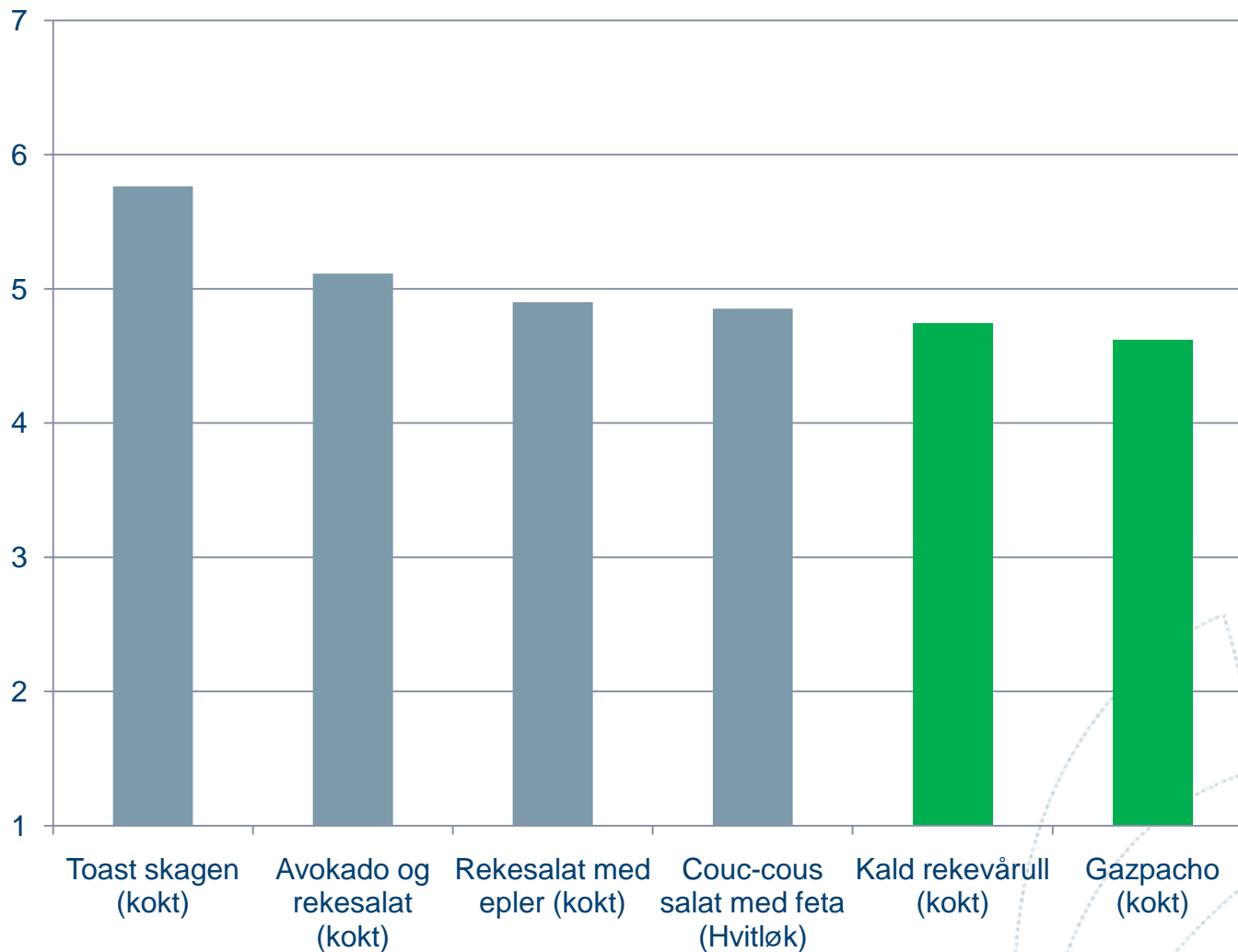


# Kalde retter, totalevaluering måltid Tromsø



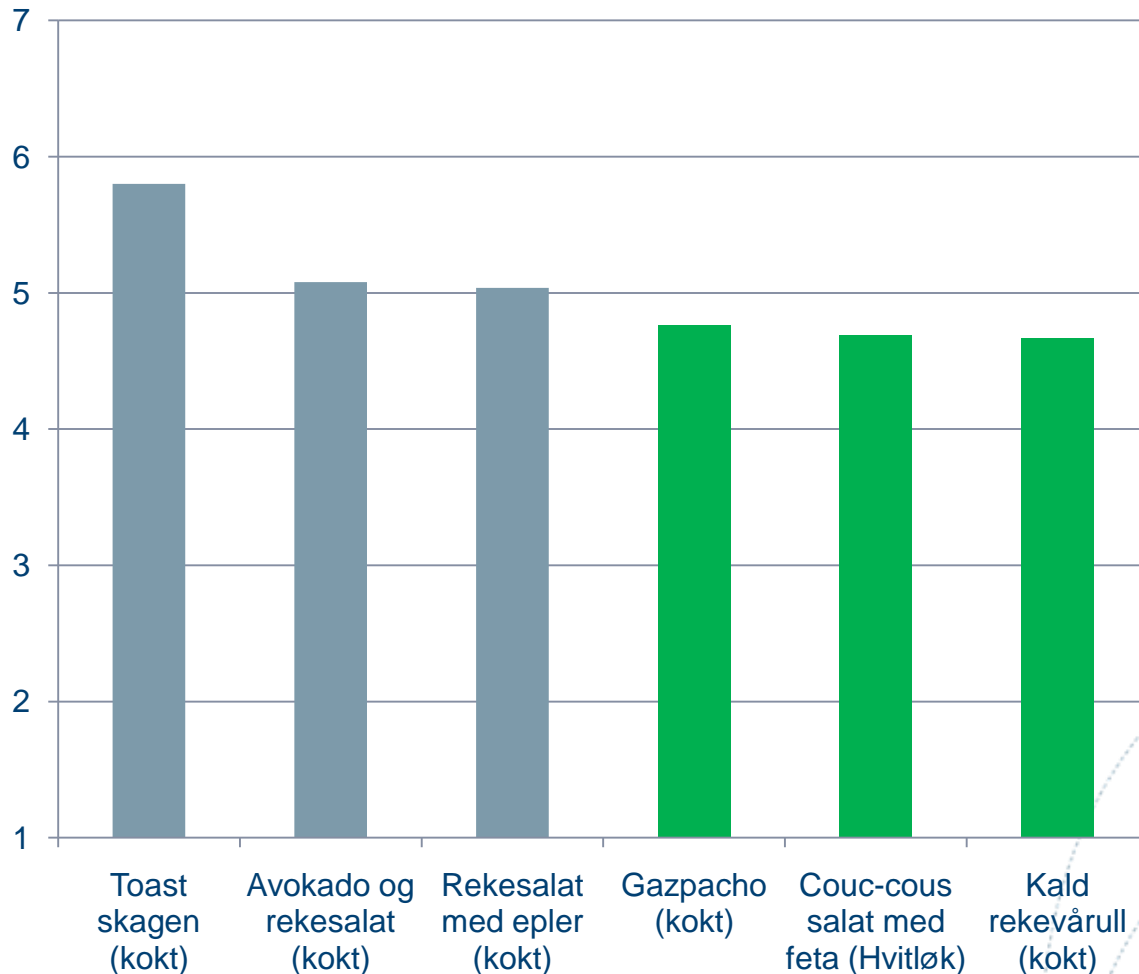
- Forbrukerne har ikke evaluert de fire første rettene forskjellig
- Grønn søyle: Rekesalat er dårligere evaluert enn toast skagen og couc-cous salat med feta
- Rød søyle: Gazpacho er dårligere evaluert enn de fire første rettene

# Kalde retter, totalevaluering reker Tromsø



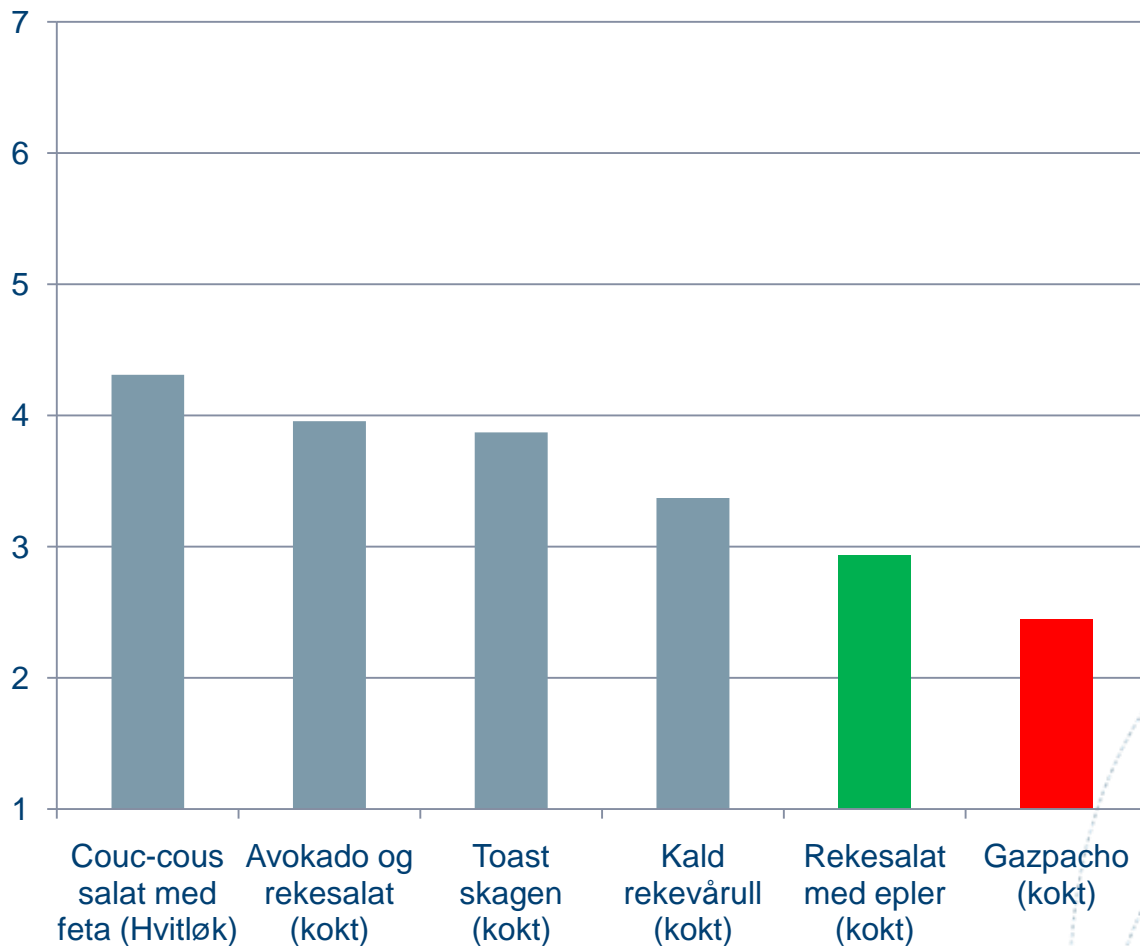
- Det er ingen forskjell i hvordan forbrukerne har evaluert de fire første rettene
- Grønne søyler: Rekene er dårligere evaluert i kald rekevårull og gazpacho enn i toast skagen

# Kalde retter, total kvalitet reker Tromsø



- Grønne søyler: Kvaliteten til rekene er vurdert dårligere i gazpacho, cous-cous salat og kald rekevárull enn toast skagen

# Kalde retter, intensjon om å spise Tromsø (neste måned)



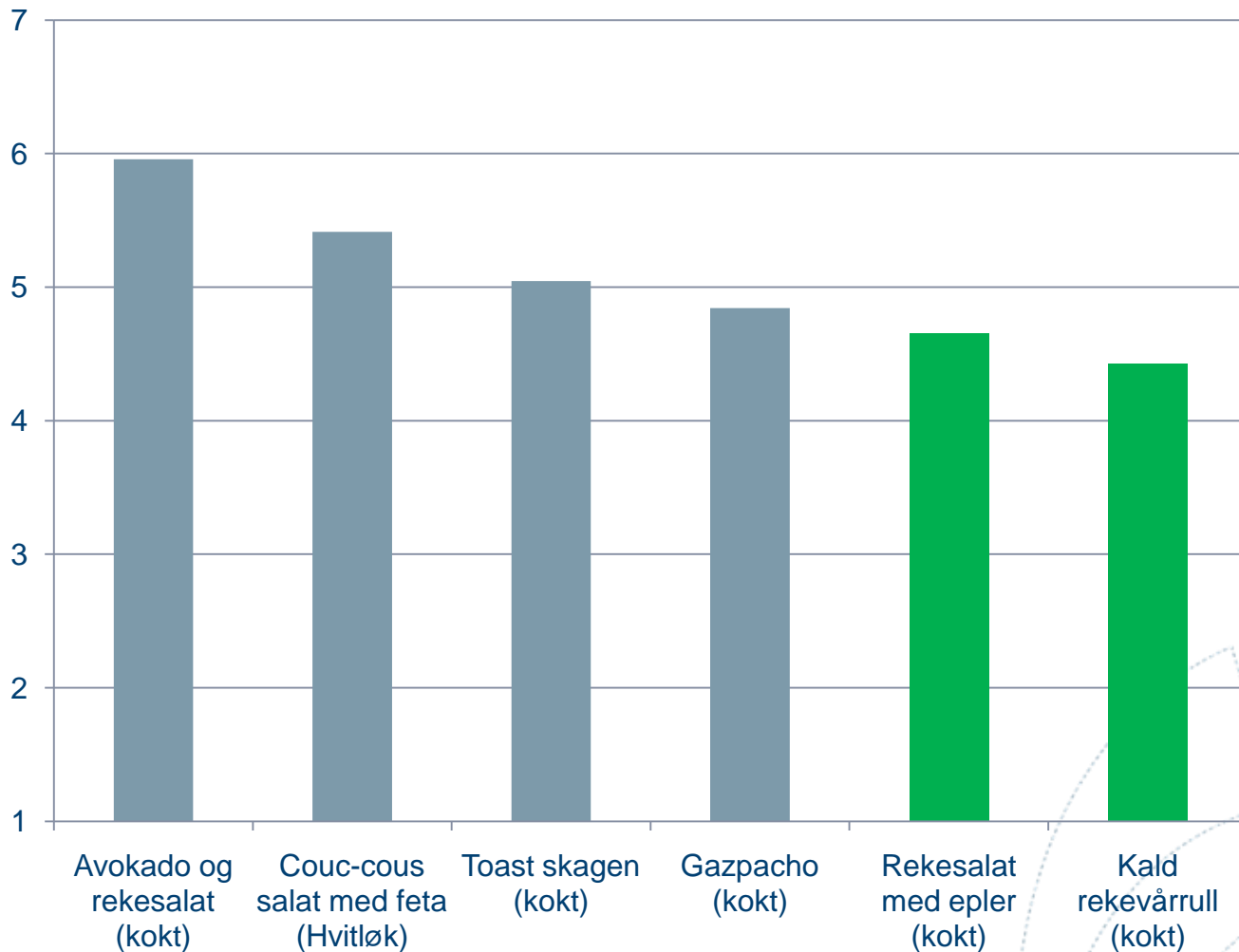
- Grønn søyle: Forbrukerne har lavere intensjon om å spise rekesalat med epler enn cous-cous salat den neste måneden
- Rød søyle: Forbrukerne har lavere intensjon om å spise gazpacho enn cous-cous salat, avokado og rekesalat og toast skagen den neste måneden

# Oppsummering kalde retter Tromsø

- Rettene toast skagen og avokado og rekesalat gjør det bra i alle evalueringene
- Cous-cous salat blir vurdert dårligere enn toast skagen når det gjelder total kvalitet på rekene
- Kald rekevårrull blir evaluert dårligere enn toast skagen når det gjelder totalevaluering og total kvalitet reker
- Rekesalat med epler blir vurdert dårligere enn noen av rettene når det gjelder totalevaluering måltid og intensjon om å spise neste måned. Det har kommet forslag om hvordan denne oppskriften kan forbedres
- Gazpacho evalueres lavt på alle egenskapene, denne retten må enten forbedres, eller bør kuttes ut i det videre arbeidet

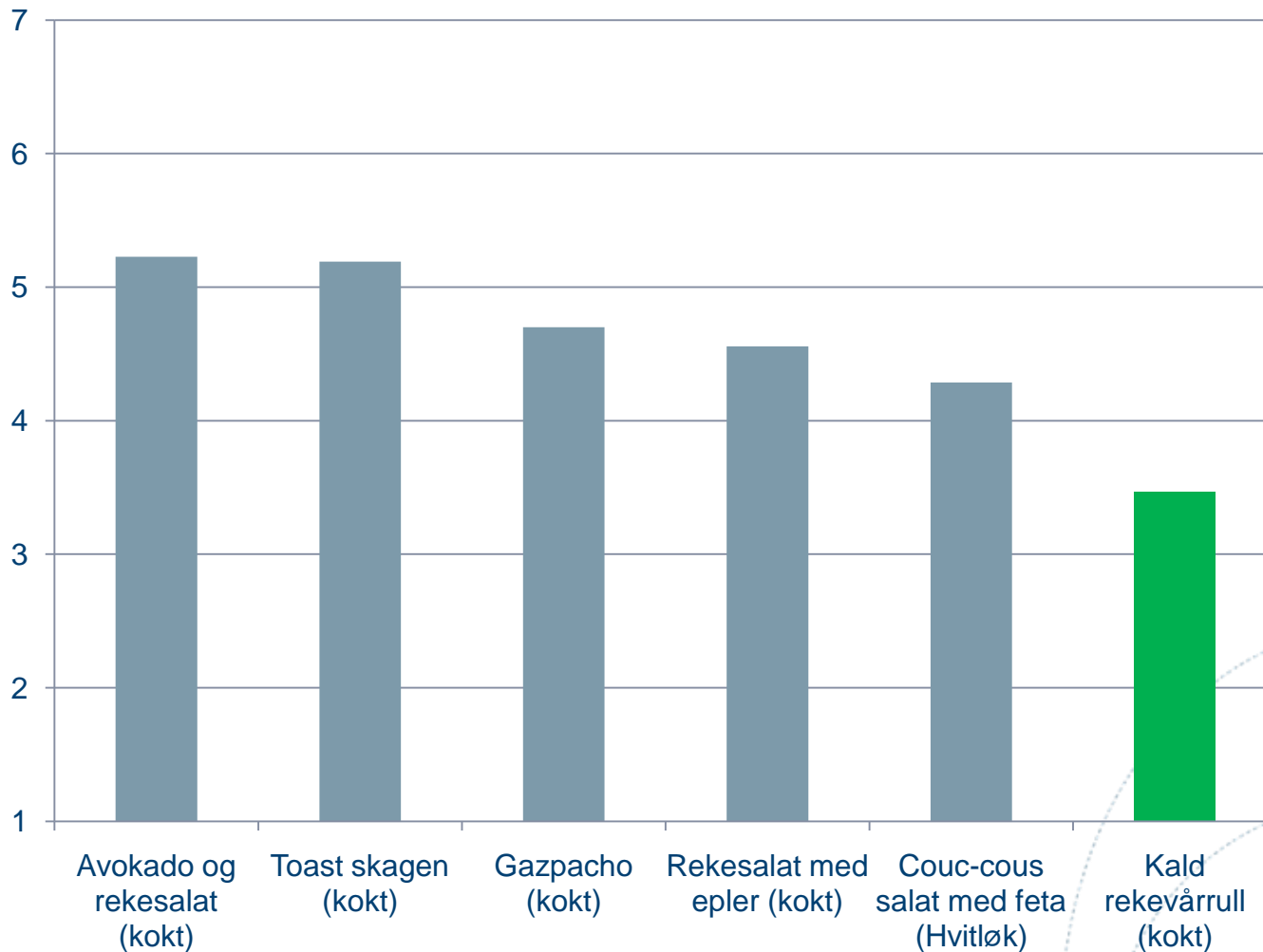


# Kalde retter, totalevaluering måltid Stavanger



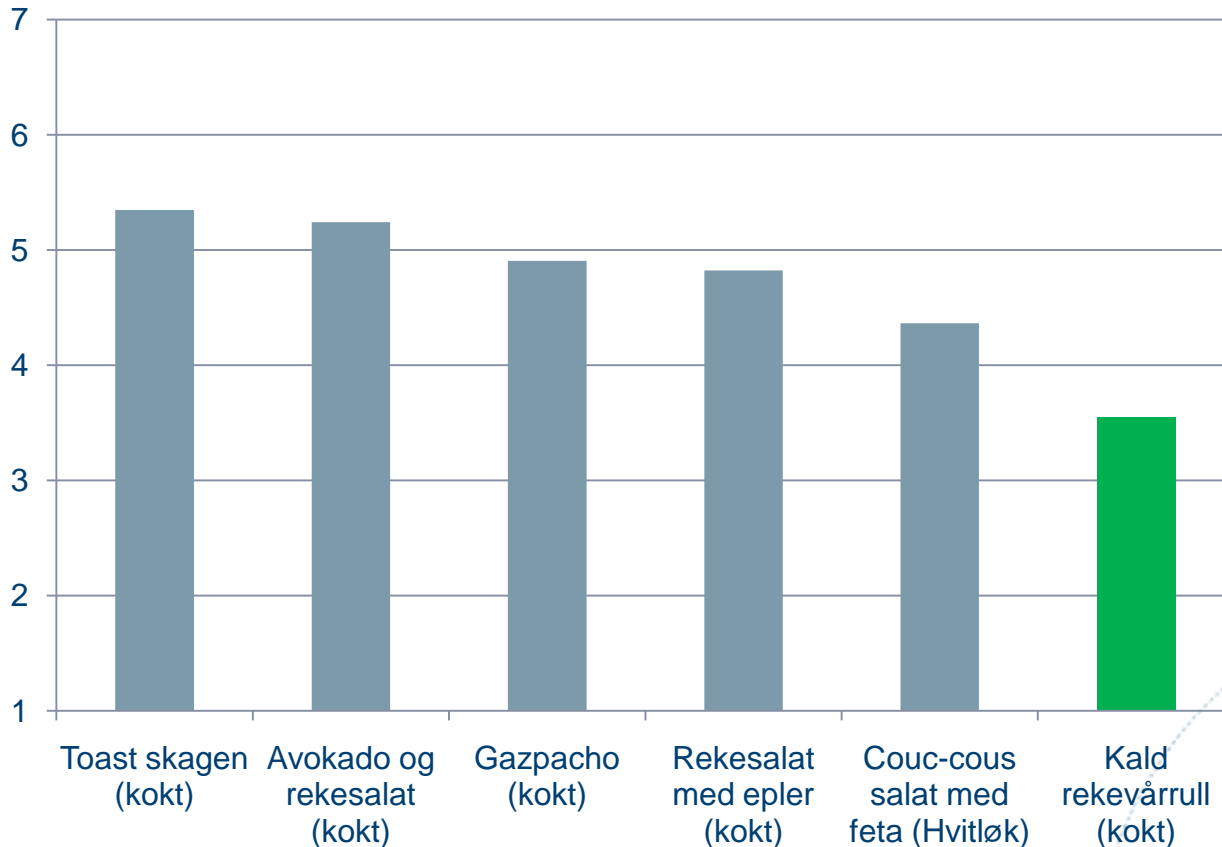
- Forbrukerne har evaluert de fire første rettene likt
- Grønn søyle: Rekesalat og rekevårrull er dårligere evaluert enn avokado og rekesalat

# Kalde retter, totalevaluering reker Stavanger



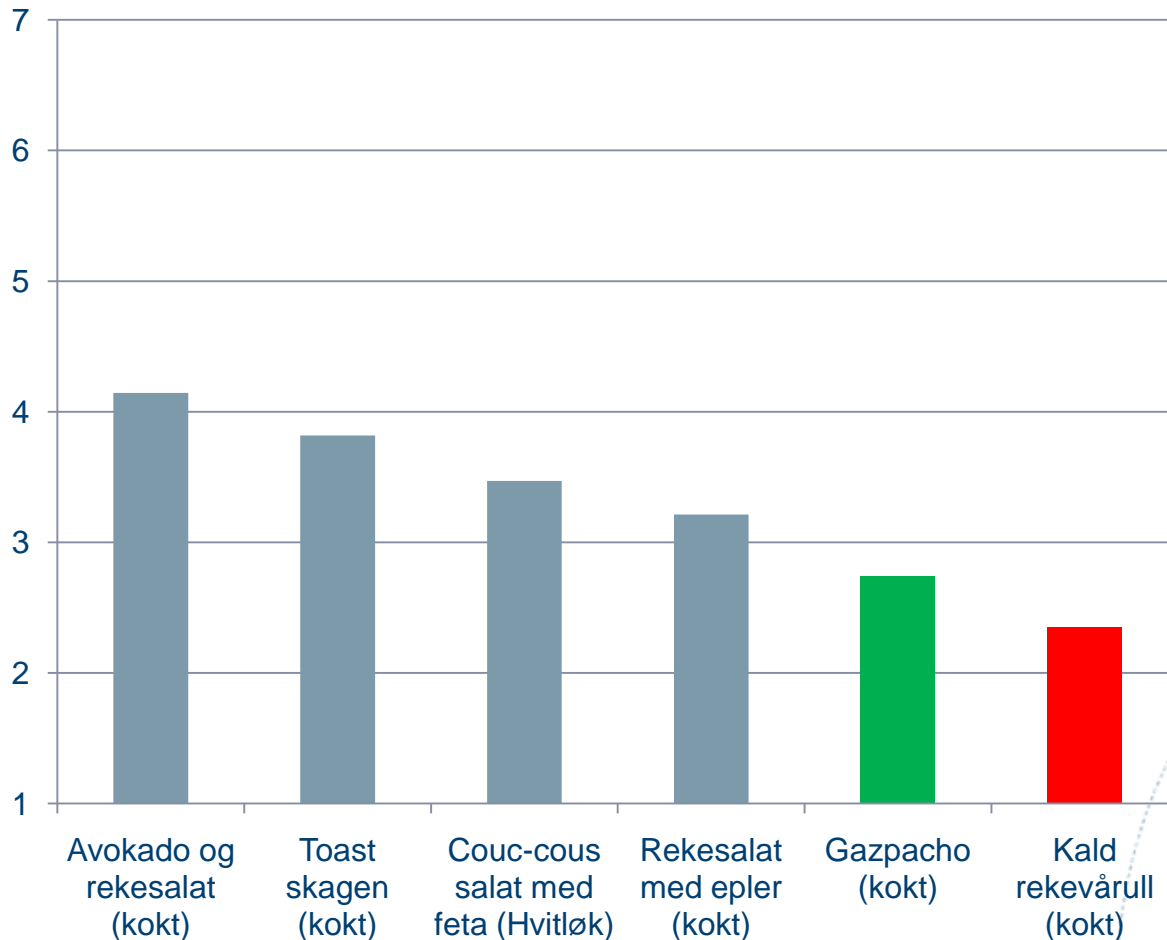
- Grønne søyle: Rekene er dårligere evaluert i kald rekevårull enn i de tre første rettene

# Kalde retter, total kvalitet reker Stavanger



- Grønn søyle: Kvaliteten til reke er vurdert dårligere i kald rekevårull enn de fire første rettene

# Kalde retter, intensjon om å spise Stavanger (neste måned)



- Grønn søyle: Forbrukerne har lavere intensjon om å spise gazpacho enn avokado og rekesalat neste måned
- Rød søyle: Forbrukerne har lavere intensjon om å spise kald rekevårull enn avokado og rekesalat og toast skagen den neste måneden

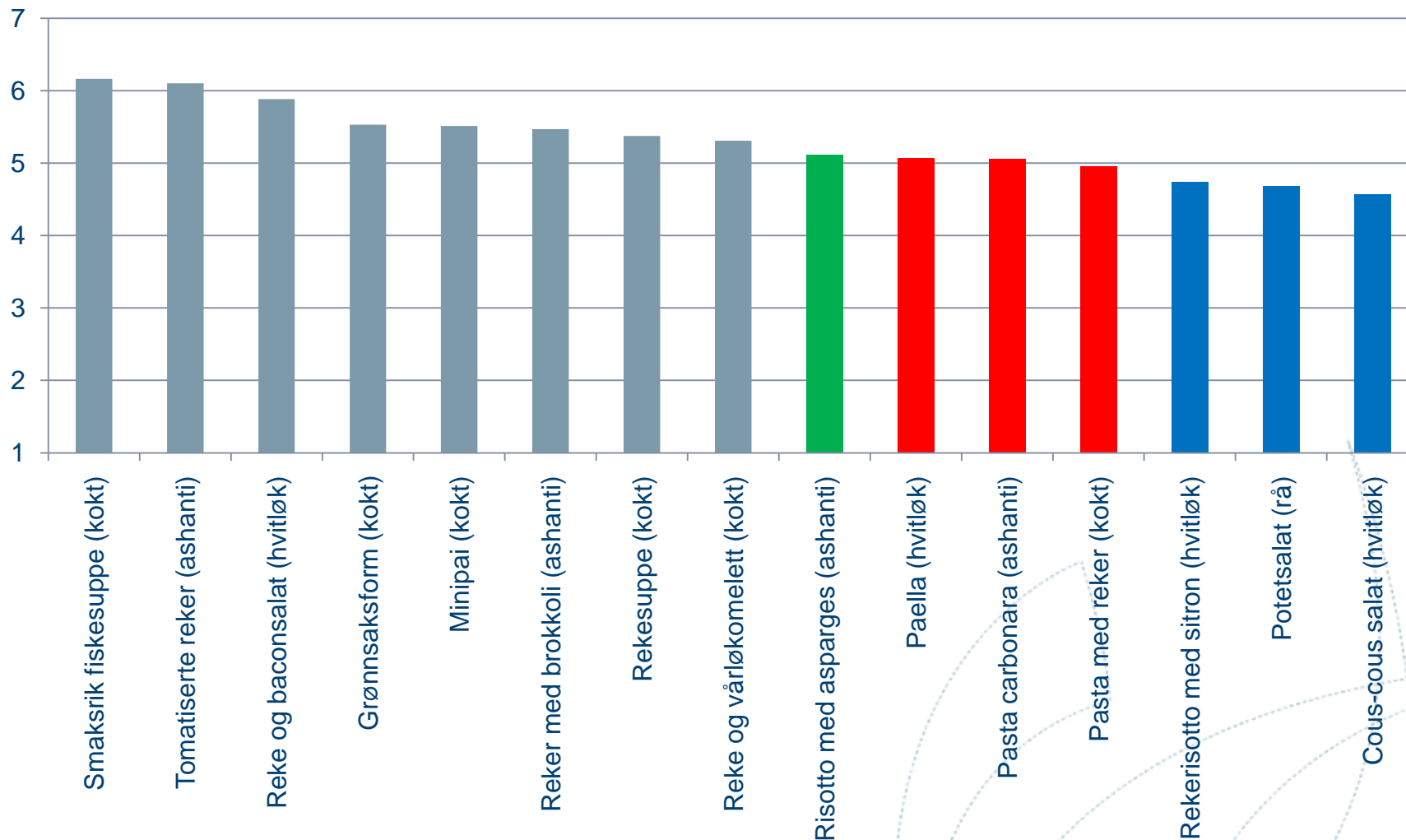
# Oppsummering kalde retter Stavanger

- Rettene toast skagen og avokado og rekesalat og cous-cous salat med feta gjør det bra i alle evalueringene
- Rekesalat med epler blir vurdert dårligere enn avokado og rekesaltat når det gjelder totalevaluering måltid.
- Forbrukerne har lavere intensjon om å spise gazpacho enn avokado og rekesalat neste måned
- Kald rekevårrull blir evaluert dårligst på alle egenskapene. Dette er en oppskrift som bør forbedres eller kuttes ut i det videre arbeid

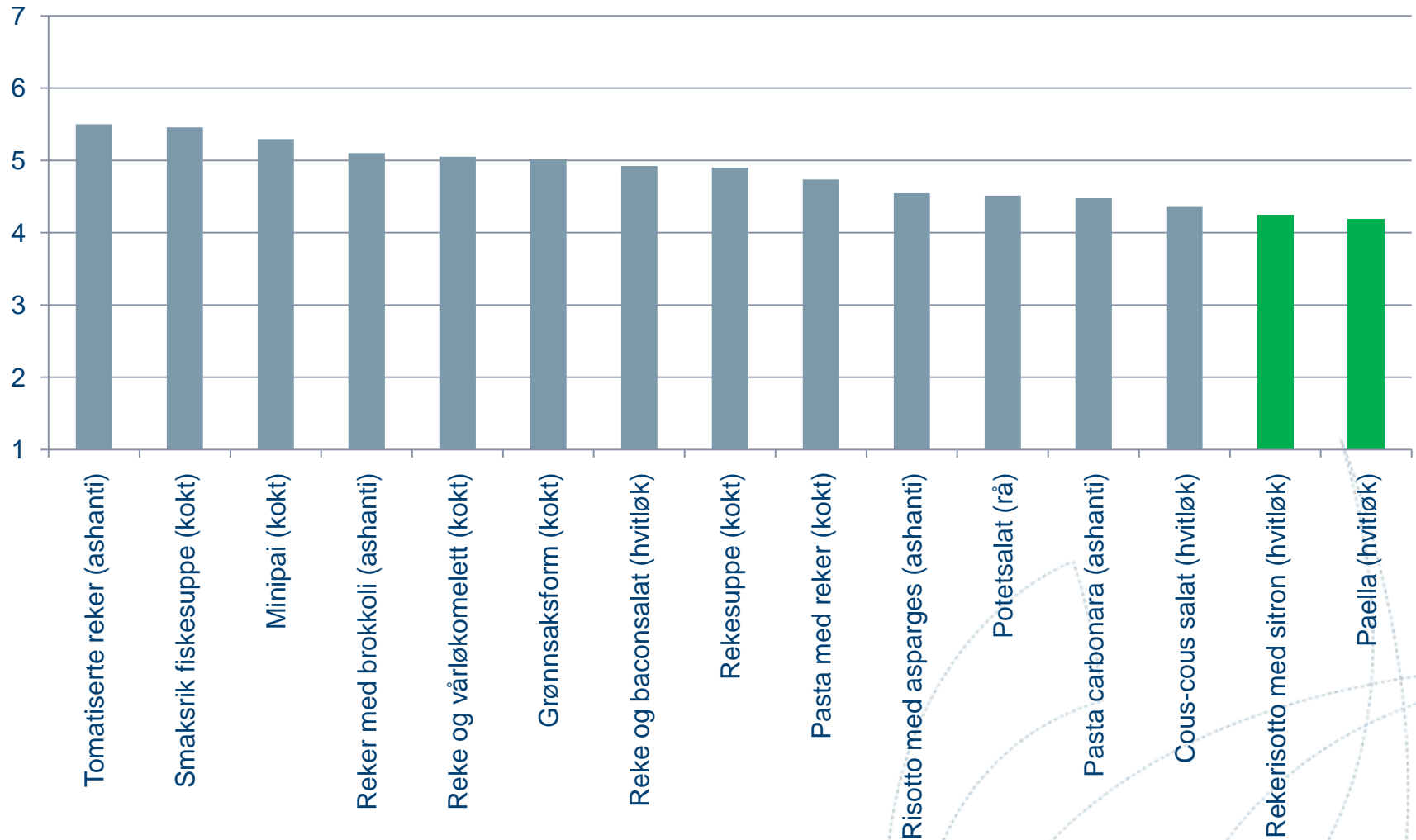
# Oppsummering kalde retter Tromsø og Stavanger

- Rettene toast skagen og avokado og rekesalat gjør det bra i alle evalueringene i begge byene.
- Cous-cous salat gjør det bra i alle evalueringene unntatt én.
- Rekesalat med epler blir vurdert dårligere enn noen av de andre rettene for totalevaluering måltid i begge byene. Forbrukerne har også lavere intensjon om å spise retten i Tromsø. Det er kommet forslag på forbedringer av denne oppskriften
- Kald rekevårrull blir oppfattet som en dårligere rett på alle egenskaper i Stavanger, og for to av egenskapene (totalevaluering og total kvalitet reker) i Tromsø. Dette er en rett som bør vurderes å kuttes ut eventuelt forbedres.
- Gazpacho evalueres lavt på alle egenskapene i Tromsø, men kun på intensjon i Stavanger. Det er mulig at det er forskjell i preferanse mellom byene for denne retten

# Varme retter hovedingrediens, totalevaluering måltid Tromsø

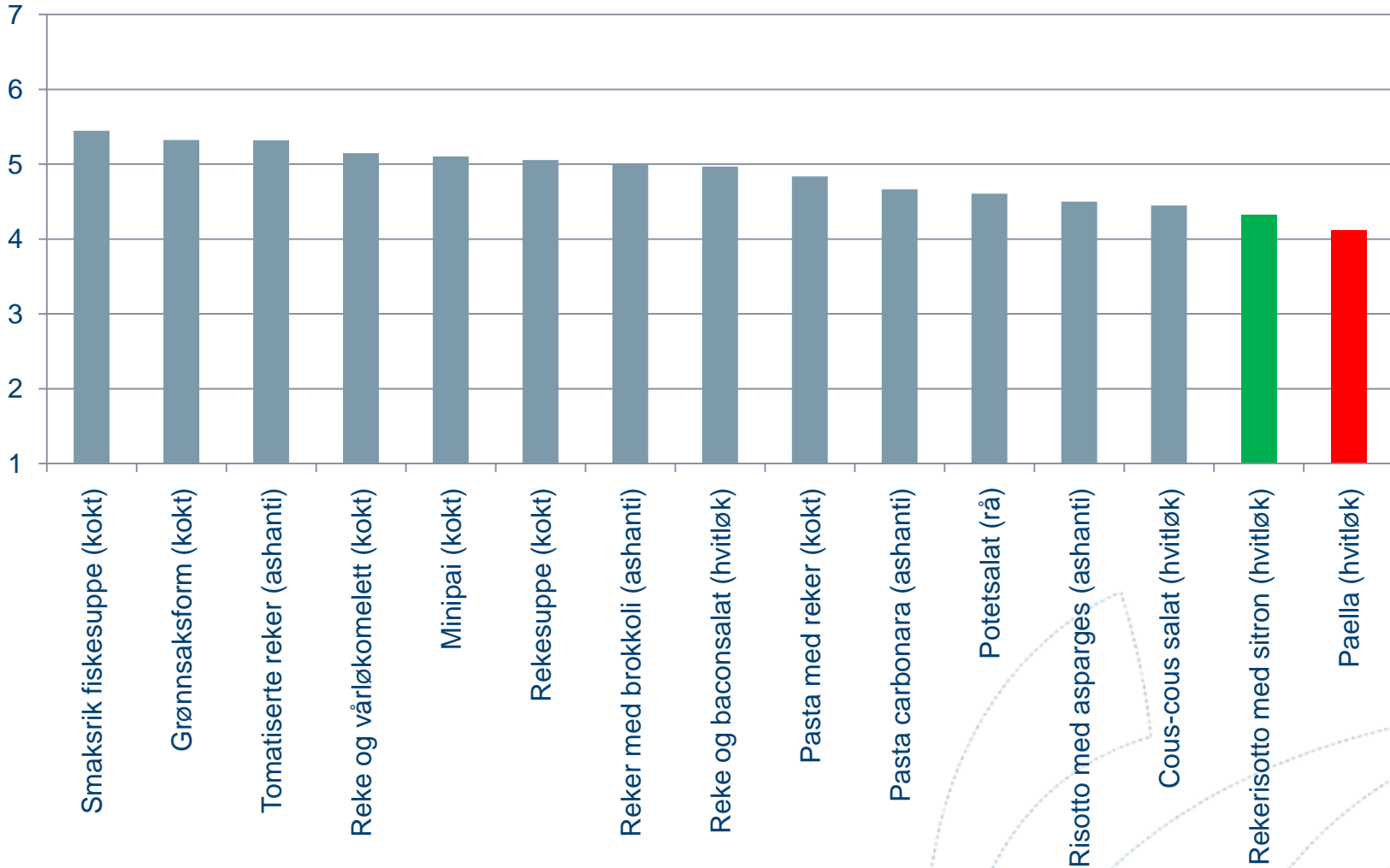


# Varme retter hovedingrediens, totalevaluering reker Tromsø

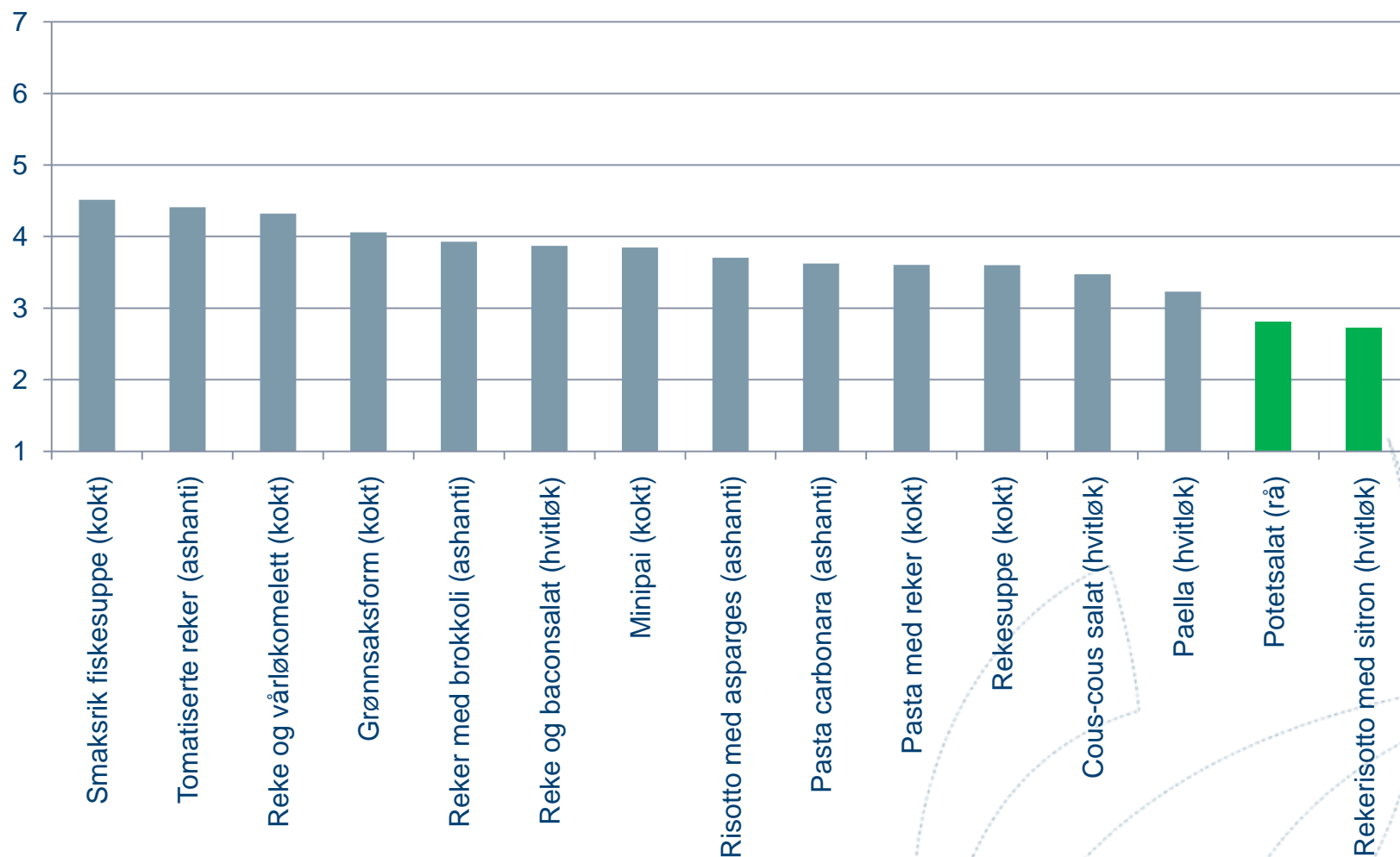




# Varme retter hovedingrediens, total kvalitet reker Tromsø



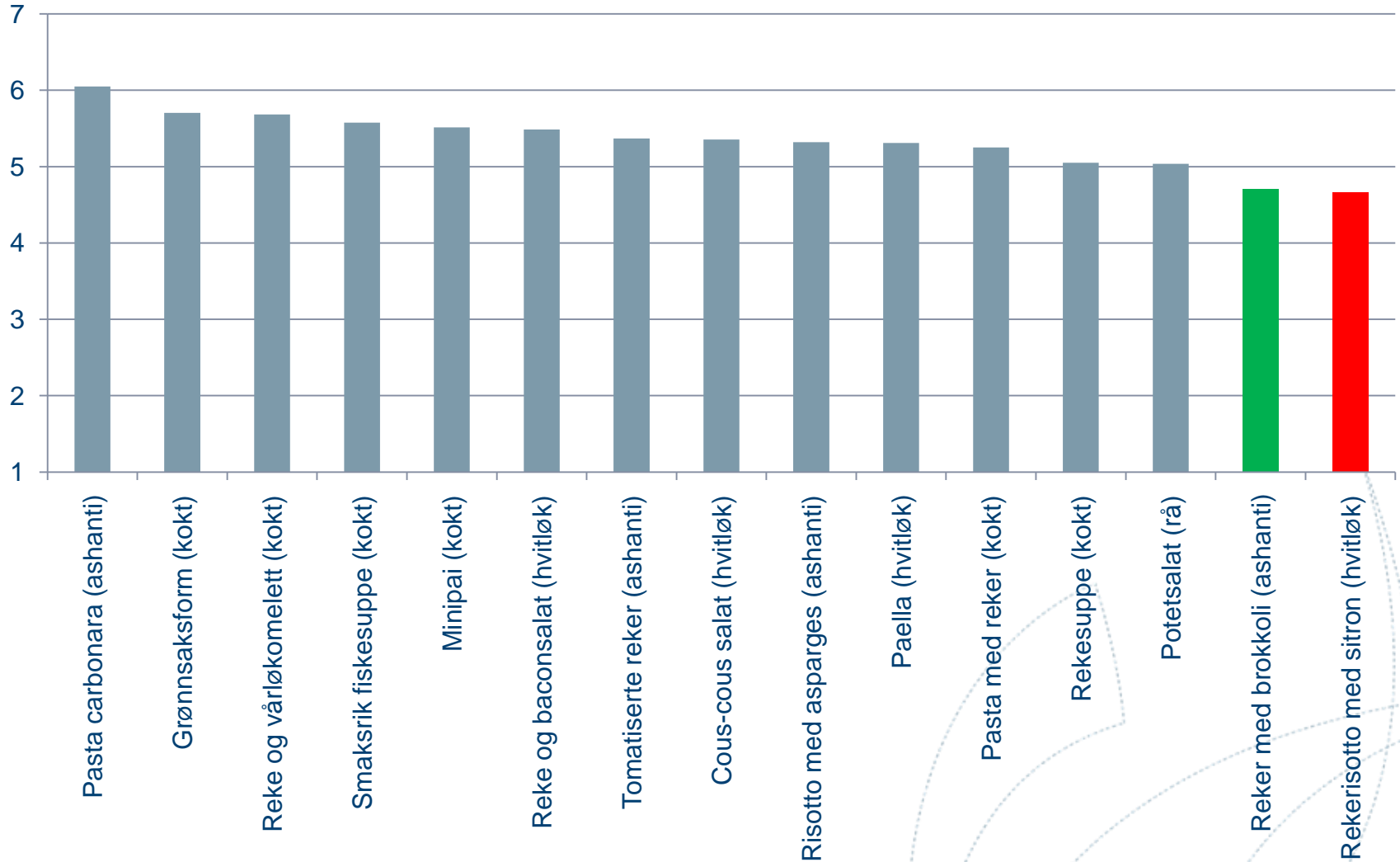
# Varme retter hovedingrediens, intensjon om å spise Tromsø



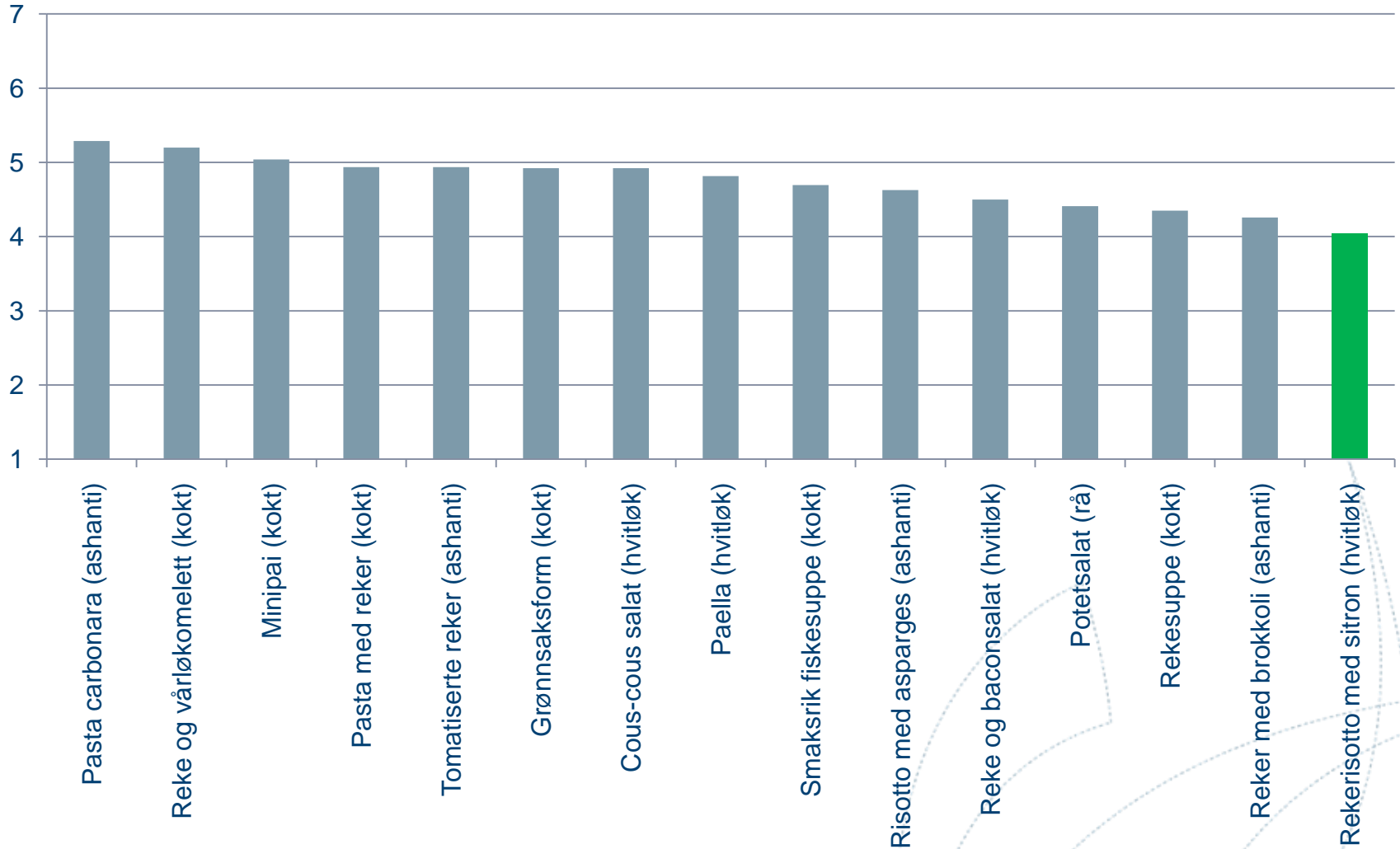
# Oppsummering varme retter med reke som hovedingrediens Tromsø

- Smaksrik fiskesuppe, tomaterte reker, reke baconsalat, grønnsaksform, minipai, reker med brokkoli, rekesuppe og rekeomelett gjør det bra i alle evalueringene
- Risotto med asparges, pasta carbonara, pasta med reker og cous-cous salat gjør det bra i alle evalueringene unntatt totalevaluering av måltid
- Potetsalat blir evaluert dårligere enn flere retter når det gjelder totalevaluering av måltid og intensjon om å spise. Det bør vurderes om denne retten kan forbedres om den skal brukes videre
- Paella blir evaluert dårligere enn flere retter når det gjelder totalevaluering av måltid, totalevaluering reker og total kvalitet reker. Dette er en oppskrift som bør forbedres eller kuttes ut i det videre arbeid
- Rekerisotto med sitron blir evaluert dårligere på alle egenskapene og bør kuttes ut eller forbedres
- Både paella og rekerisotto med sitron har rå reker med hvitløk og urter

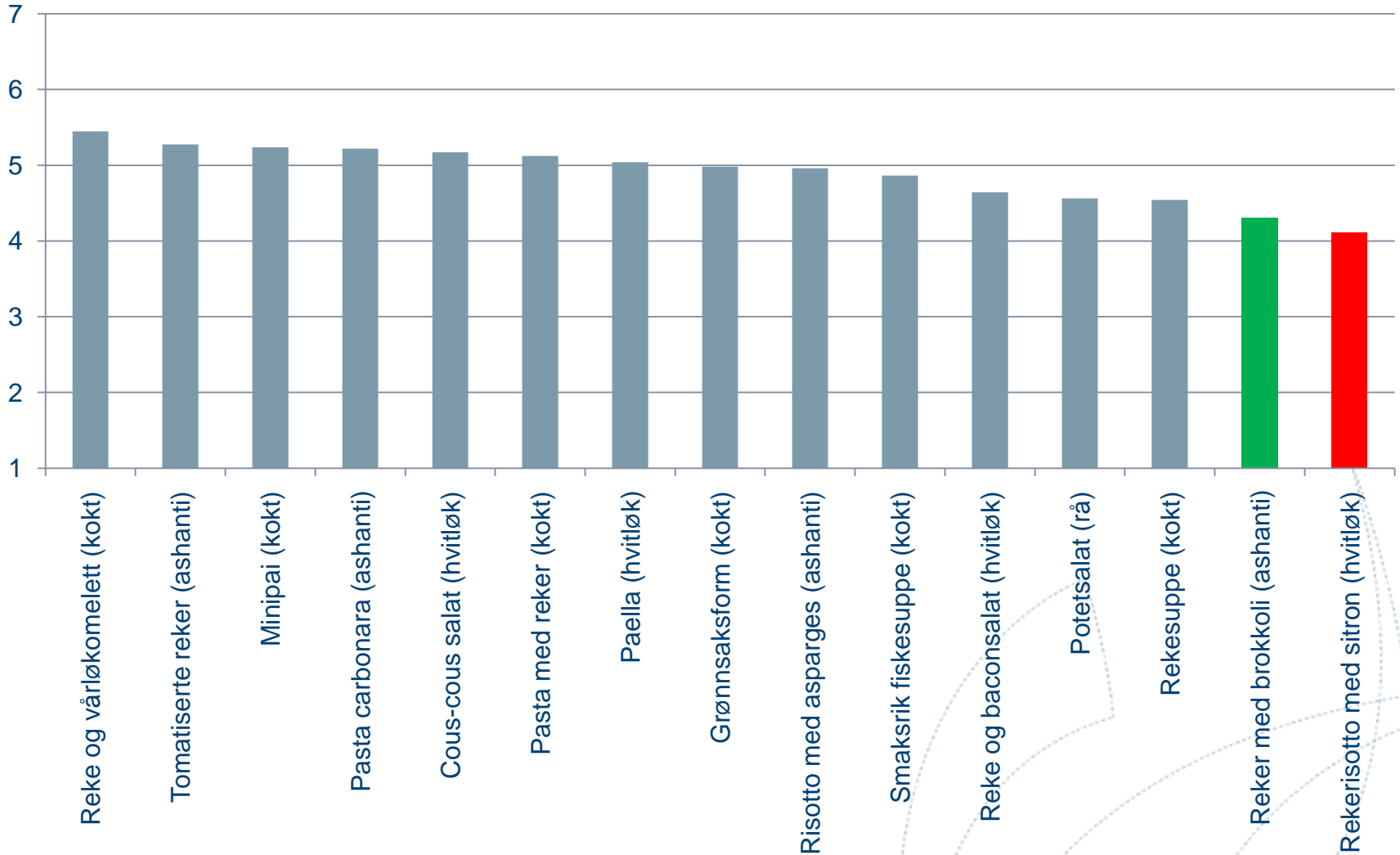
# Varme retter hovedingrediens, totalevaluering måltid Stavanger



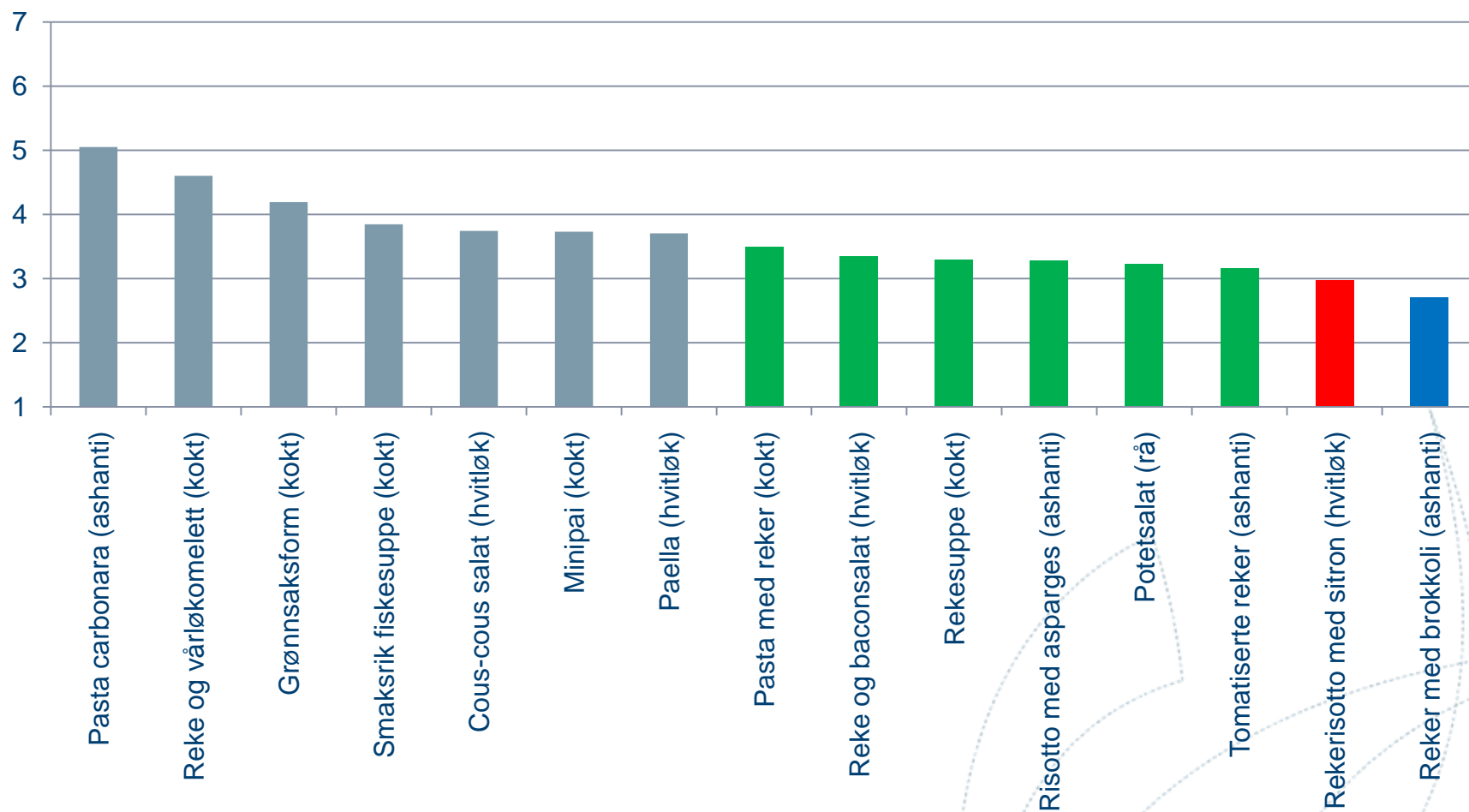
# Varme retter hovedingrediens, totalevaluering reker Stavanger



# Varme retter hovedingrediens, total kvalitet reker Stavanger



# Varme retter hovedingrediens, intensjon om å spise Stavanger



# Oppsummering varme retter med reke som hovedingrediens Stavanger

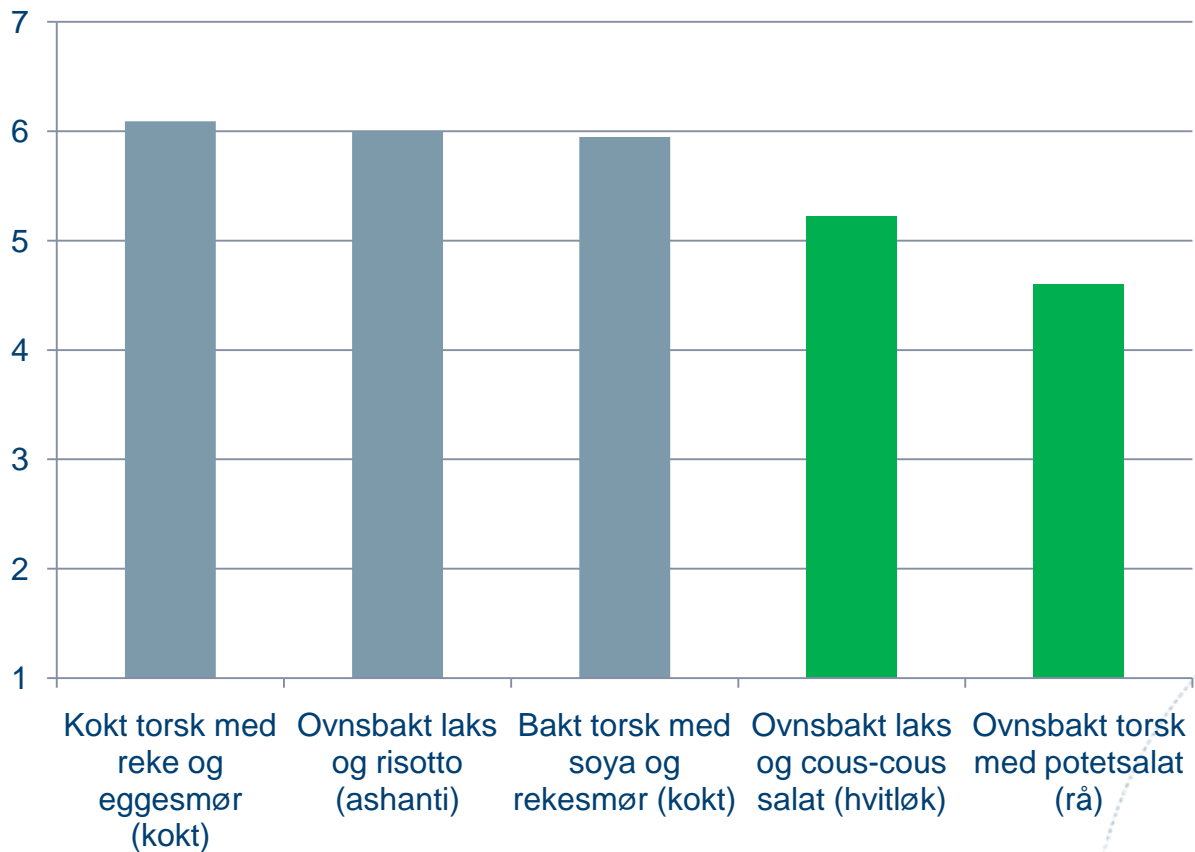
- Pasta carbonara, smaksrik fiskesuppe, reke og vårløkomelett, grønnsaksform, minipai, cous-cous salat og paella og gjør det bra i alle evalueringene
- Risotto med asparges, pasta med reker, rekesuppe, reke og baconsalat, potetsalat og tomaterte reker salat gjør det bra i alle evalueringene unntatt intensjon der disse rettene vurderes dårligere enn pasta carbonara
- Rekerisotto med sitron og reker med brokkoli gjør det generelt dårlig i alle evalueringen og disse oppskriftene bør forbedres eller kuttes ut i det videre arbeid



# Oppsummering varme retter med reke som hovedingrediens Tromsø og Stavanger

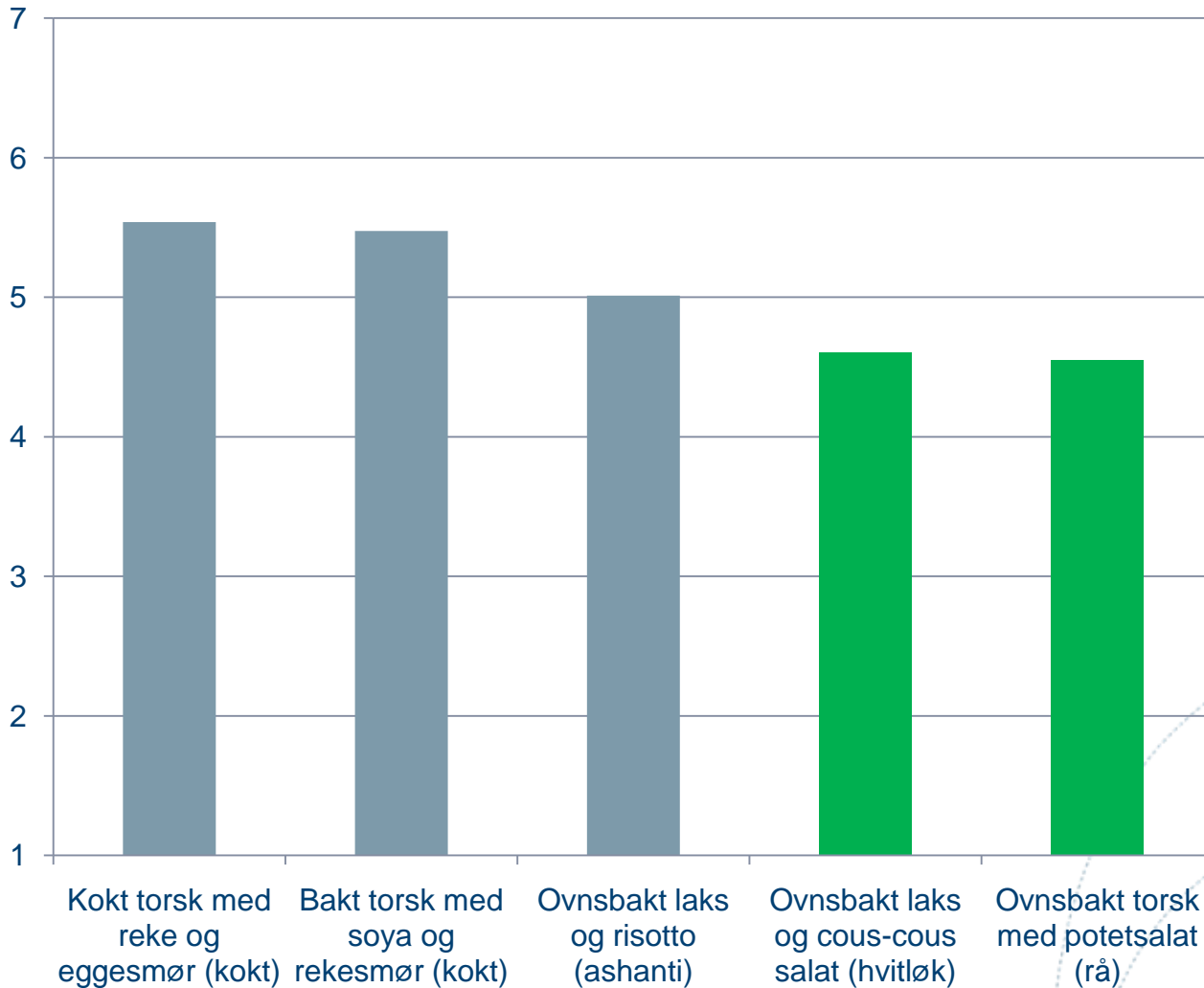
- Smaksrik fiskesuppe, reke og vårløkomelett, grønnsaksform og minipai gjør det bra i alle evalueringene
- Pasta carbonara, tomatiserde reker, rekesuppe, reke og baconsalat og cous-cous salat gjør det bra i alle evalueringer unntatt en i Tromsø
- Risotto med asparges, pasta med reker gjør det dårlig i en av evalueringene i begge byene
- Potetsalat blir evaluert dårligere enn flere retter når det gjelder totalevaluering av måltid i Tromsø og intensjon om å spise i begge byene. Det bør vurderes om denne retten kan forbedres om den skal brukes videre
- Paella blir evaluert dårligere enn flere retter når det gjelder totalevaluering av måltid, totalevaluering reker og total kvalitet reker i Tromsø, men vurderes bra på alle egenskaper i Stavanger. Mulig forskjell i preferansene mellom byene
- Reke med brokkoli gjør det generelt dårlig i alle evalueringene i Stavanger, men godt i alle evalueringene i Tromsø. Mulig forskjell i preferansene mellom byene
- Rekerisotto med sitron blir evaluert dårligere på alle egenskapene i begge byene og bør kuttes ut

# Varme retter reke som tilbehør, totalevaluering måltid Tromsø



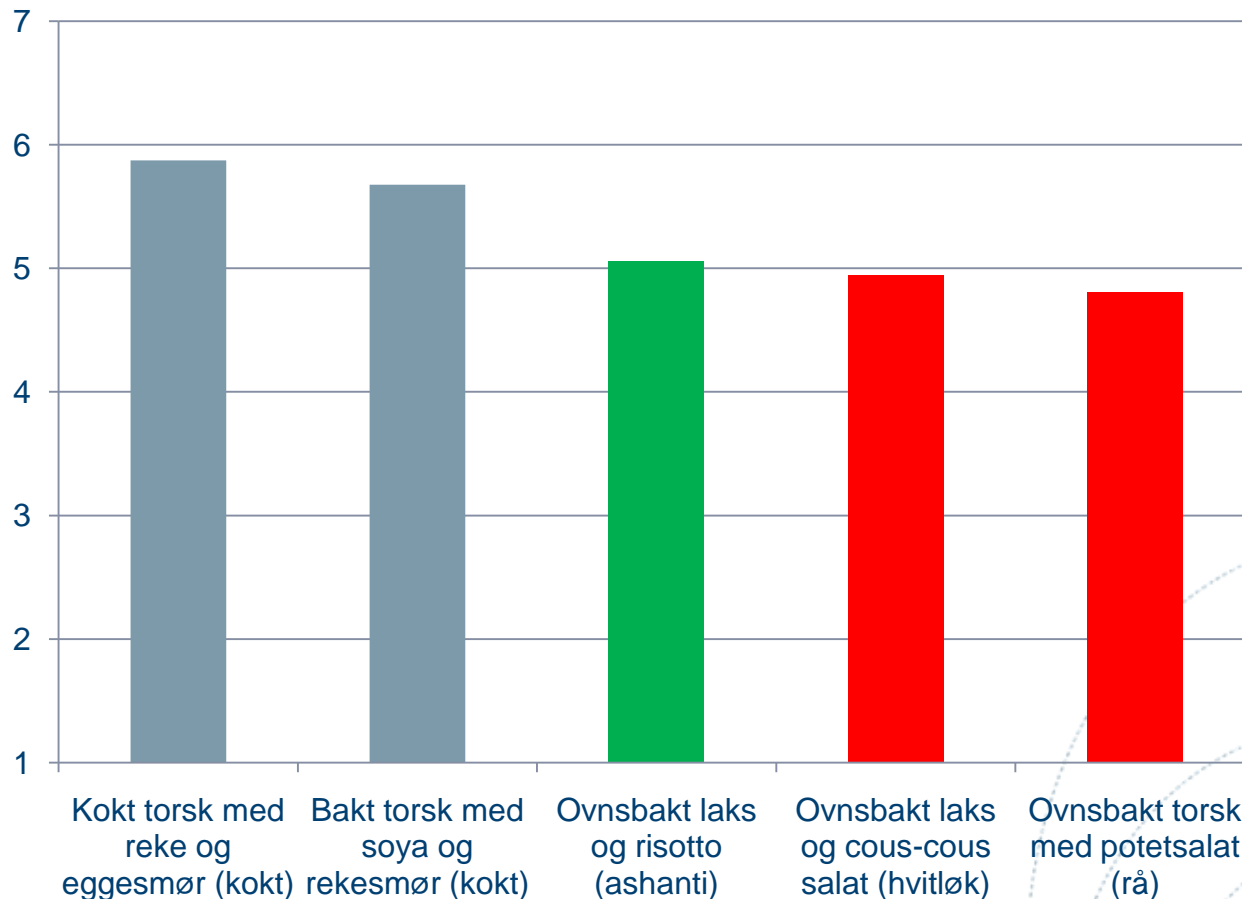
- Grønne søyler: Ovnsbakt torsk med potetsalat og ovnsbakt laks med cous-cous salat er dårligere evaluert enn de tre første rettene

# Varmeretter reke som tilbehør, totalevaluering reker Tromsø



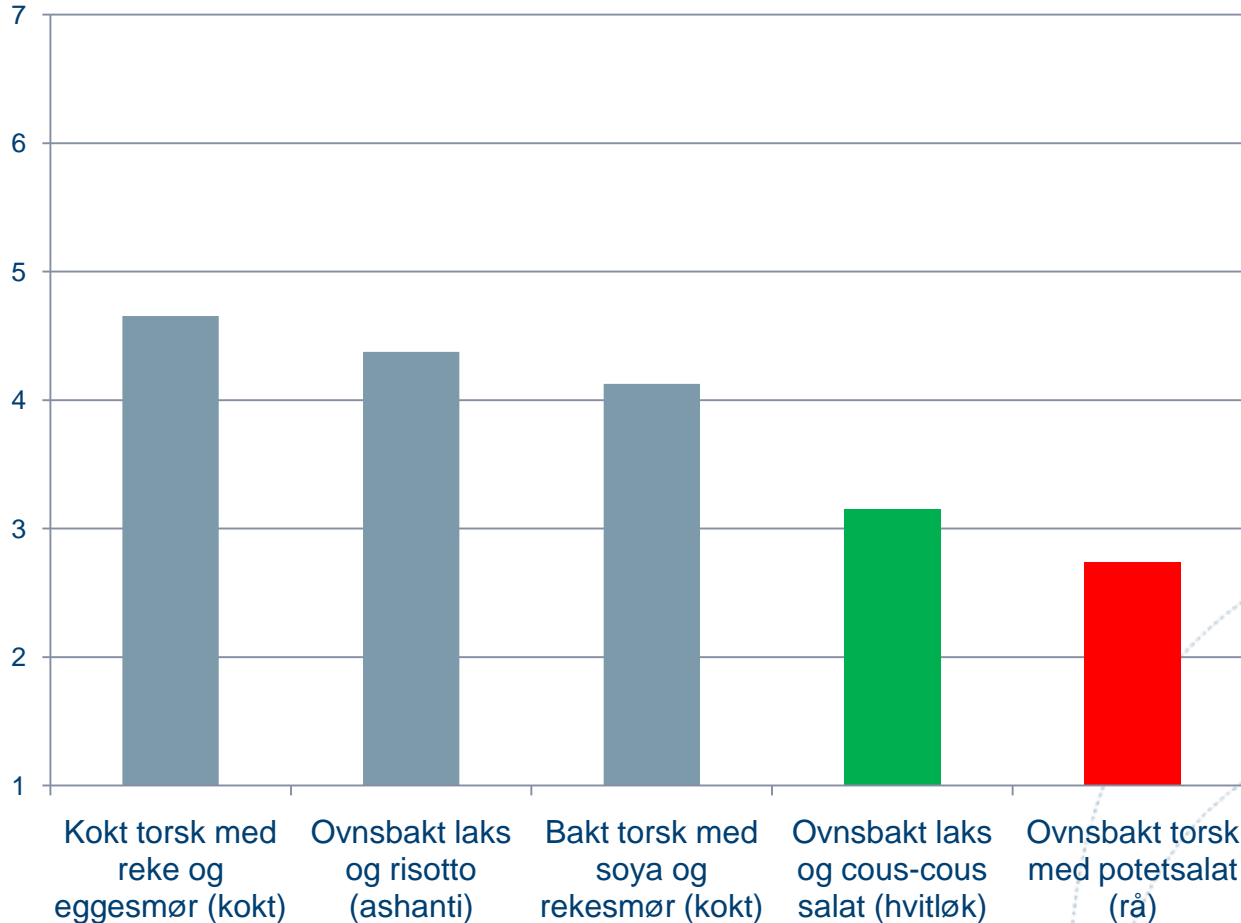
- Grønne søyler: Ovnsbakt torsk med potetsalat og ovnsbakt laks med cous-cousalat er dårligere evaluert enn de to første rettene

# Varme retter reke som tilbehør, total kvalitet reker Tromsø



- Grønn søyle: Forbrukerne oppfatter at kvaliteten til rekene i ovnsbakt laks med risotto er dårligere enn i kokt torsk med reke og eggesmør
- Røde søyler: Kvaliteten til rekene i de to siste rettene er vurdert dårligere enn de to første rettene

# Varme retter reke som tilbehør, intensjon om å spise Tromsø

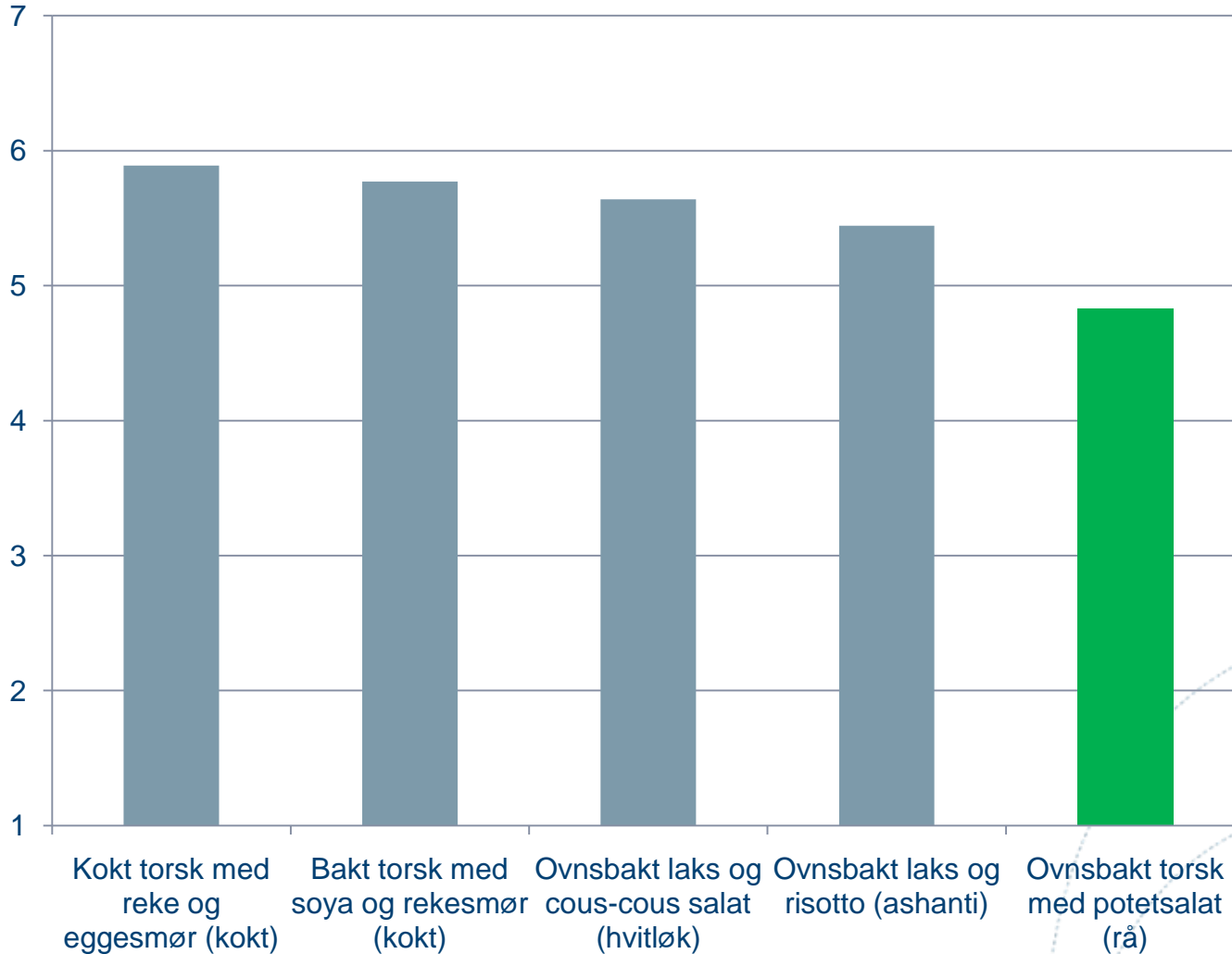


- Grønn søyle: Forbrukerne har lavere intensjon om å spise laks med cous-cous salat enn de to best rangerte rettene
- Rød søyle: Forbrukerne har lavere intensjon om å spise ovnsbakt torsk med potetsalat enn de tre best rangerte rettene

# Oppsummering varme retter med reke som tilbehør Tromsø

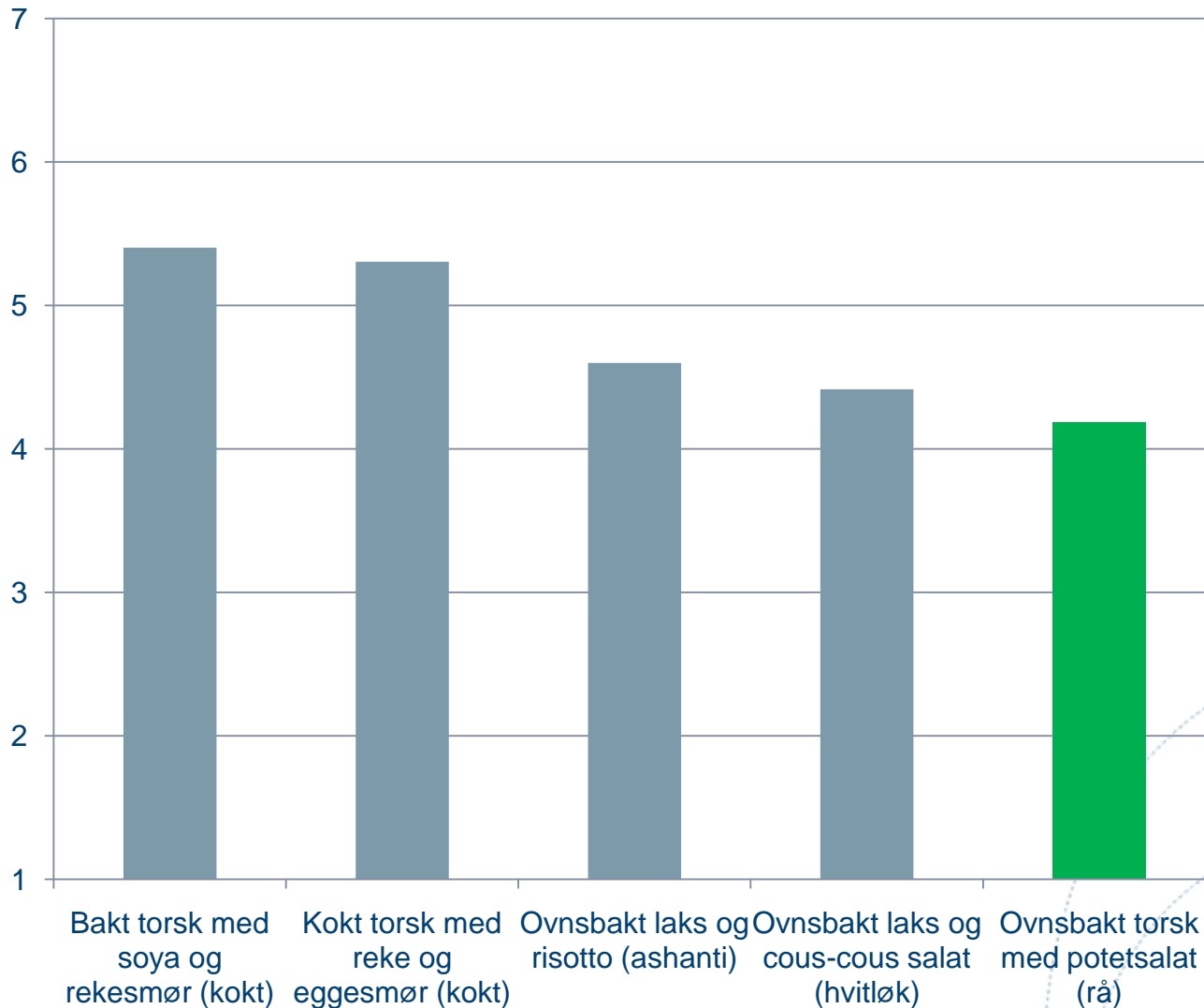
- Kokt torsk med reke og eggesmør og bakt torsk med soya og rekesmør gjør det bra i alle evalueringene
- Ovnsbakt laks og risotto vurderes dårligere enn kokt torsk med reke og eggesmør når det gjelder total kvalitet på rekene. Det er verd å merke seg at risotto med asparges vurderes bedre sammen med laks enn alene
- Ovnsbakt laks og cous-cous salat og ovnsbakt torsk med potetsalat vurderes dårligere på alle egenskapene enn flere av de andre rettene. Dette er oppskrifter som bør forbedres eller kuttes ut i det videre arbeid. Potetsalat vurderes dårlig både som hovedingrediens og tilbehør

# Varme retter reke som tilbehør, totalevaluering måltid STV



- Grønn søyle: Ovnsbakt torsk med potetsalat er dårligere evaluert enn kokt torsk med reke og eggesmør og bakt torsk med soya og rekesmør

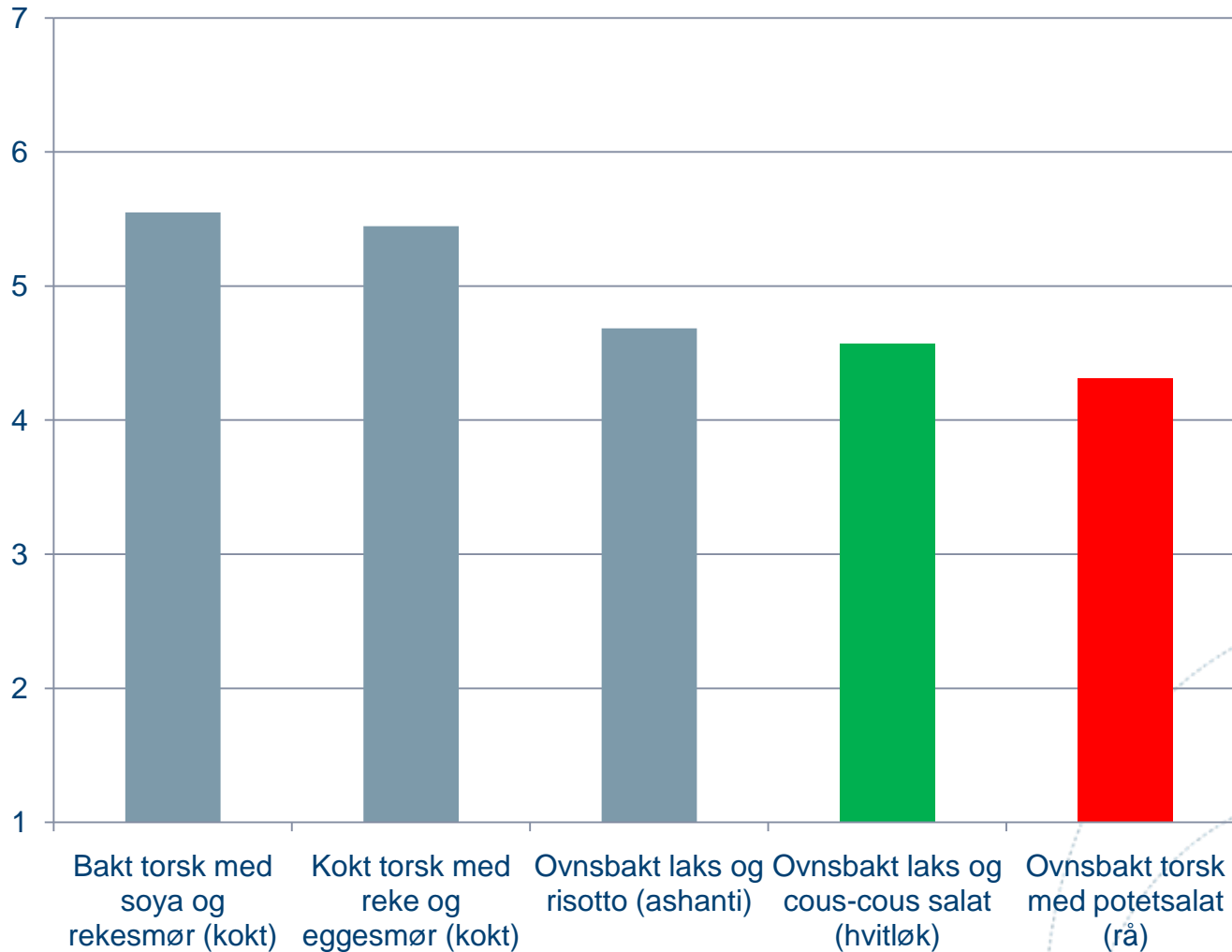
# Varme retter reke som tilbehør, totalevaluering reker STV



- Grønn søyle: Rekene i ovnsbakt torsk med potetsalat er dårligere evaluert enn rekene i de to første rettene

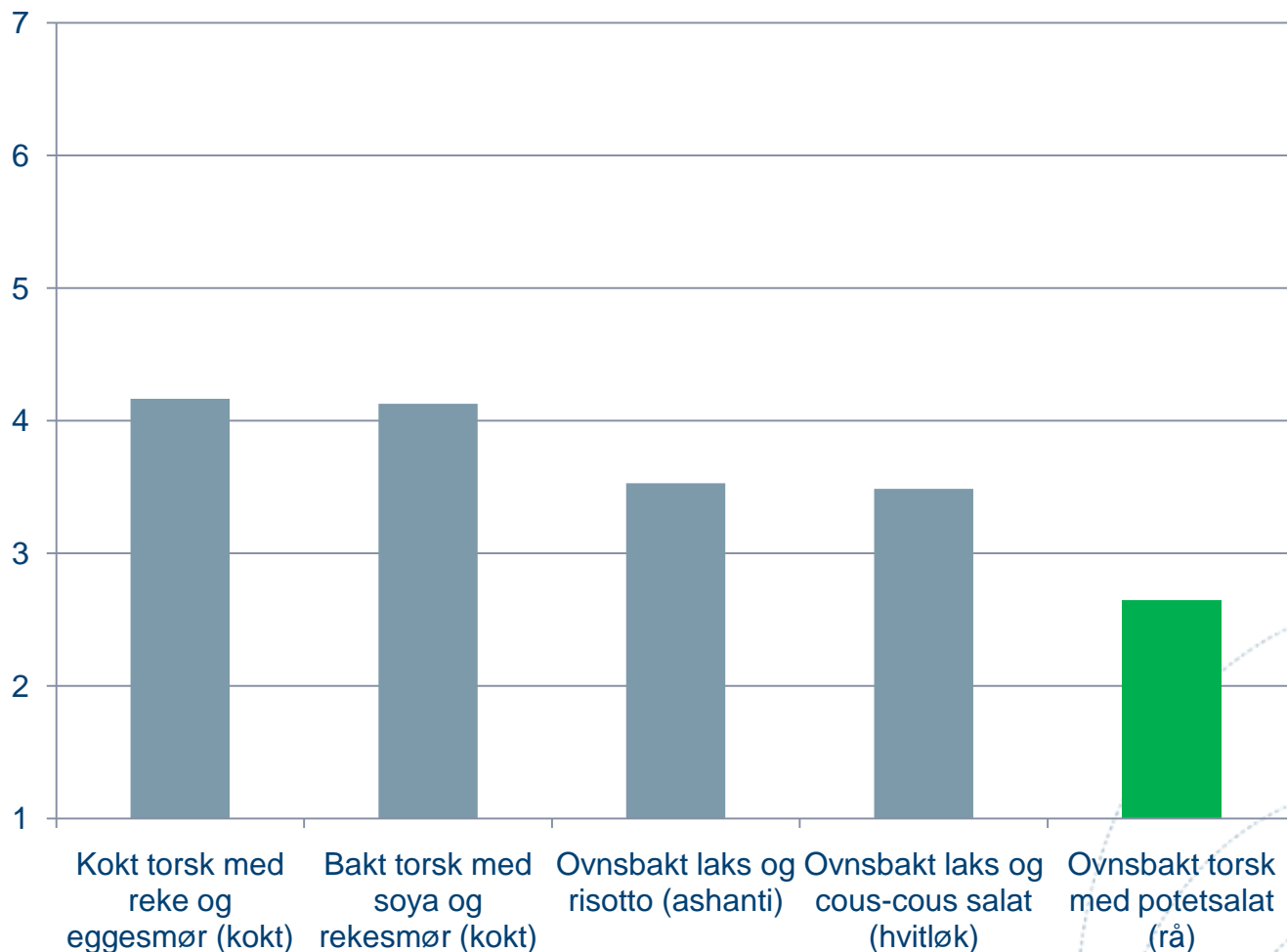


# Varme retter reke som tilbehør, total kvalitet reker STV



- Grønn søyle: Forbrukerne oppfatter at kvaliteten til rekene i ovnsbakt laks og cous-cous salat er dårligere enn i bakt torsk med soya og rekesmør
- Rød søyle: Kvaliteten til rekene i ovnsbakt torsk med potetsalat oppfattes som dårligere enn i de to første rettene

## Varme retter reke som tilbehør, intensjon om å spise STV



- Grønn søyle: Forbrukerne har lavere intensjon om å spise ovnsbakt torsk med potetsalat enn kokt torsk med reke og eggsmør og bakt torsk med soya og rekesmør

# Oppsummering varme retter med reke som tilbehør Stavanger

- Kokt torsk med reke og eggesmør, bakt torsk med soya og rekesmør og ovnsbakt laks og risotto gjør det bra i alle evalueringene
- Kvaliteten til rekene i ovnsbakt laks og cous-cous salat vurderes som dårligere enn i bakt torsk med soya og rekesmør
- Ovnsbakt torsk med potetsalat vurderes dårligere på alle egenskapene enn flere av de andre rettene. Dette er en oppskrift som bør forbedres eller kuttes ut i det videre arbeid

# Oppsummering varme retter med reke som tilbehør/garnityr Tromsø og Stavanger

- Bakt torsk med soya og kokt torsk med reke og eggesmør gjør det bra i alle evalueringene
- Ovnsbakt laks og risotto vurderes bra på alle egenskapene i Stavanger, og alle unntatt én i Tromsø
- Ovnsbakt laks og cous-cous salat vurderes dårlig på en egenskap i Stavanger og alle egenskaper i Tromsø. Bør kuttes ut eller forbedres
- Ovnsbakt torsk med potetsalat vurderes dårligere på alle egenskapene enn de andre rettene i begge byene. Dette er en oppskrift som bør kuttes ut i det videre arbeid.

# Oppsummering

- Vi vurderer at 17 av totalt 26 retter er uproblematisk å bruke videre basert på denne forbrukertesten
- Paella gjør det bra i Stavanger
- Reke med brokkoli gjør det bra i Tromsø
- Blant disse rettene finnes alle produktvariantene med unntak av rå reke naturell

# Toast skagen



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Retten som fikk høyest evaluering i Tromsø
- Passer godt inn i Lofotens produktlinje (inneholder røkt laks og lodderogn)
- Kokte reker

## Tromsø og Stavanger:

- Passer best til fest og når jeg spiser sammen med noen

# Avokado og rekesalat



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Retten er brukt i oppskriftsheftet
- Kokte reker

## Tromsø og Stavanger

- Passer best til fest og lunch, når jeg spiser sammen med noen

# Cous-cous salat med reker og feta



- Kokte reker

Tromsø og Stavanger

- Til lunsj og når jeg spiser sammen med noen

Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk



# Smaksrik fiskesuppe



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Retten er brukt i oppskriftsheftet (smaksrik rekesuppe)
- Kokte reker

## Tromsø

- Til middag og fest, når jeg spiser sammen med noen

## Stavanger

- Hverdagsmat, når jeg spiser sammen med noen

# Reke og vårløkomelett



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Retten er brukt på emballasje
- Kokte reker

## Tromsø og Stavanger

- Hverdagsmat og lunsj, når jeg spiser alene eller sammen med noen, når jeg skal lage noe lettvin

# Grønnsaksform



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Kokte reker

Tromsø og Stavanger

- Hverdagsmat og middag, når jeg spiser sammen med noen

# Pasta med reker



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Retten er brukt i oppskriftsheftet
- Kokte reker

## Tromsø

- Hverdagsmat, lunsj og middag, når jeg spiser sammen med noen og alene, når jeg skal lage noe lettvin

## Stavanger

- Til fest, lunsj og middag, når jeg spiser sammen med noen, når jeg skal lage noe lettvin

# Minipai



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Retten er brukt i oppskriftsheftet
- Kokte reker

## Tromsø

- Hverdagsmat, når jeg spiser sammen med noen eller alene

## Stavanger

- Middag, lunsj og hverdagsmat, når jeg spiser sammen med noen

# Rekesuppe med spinat



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Kokte reker

Tromsø og Stavanger

- Til middag, når jeg spiser sammen med noen

# Pasta carbonara



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- To oppskrifter, en ”sunn” med letterømme og en med fløte
- Retten er brukt i oppskriftsheftet og på emballasje (med rømme og hvitløk og urter reker)
- Retten som fikk høyest evaluering i Stavanger (med fløte), litt dårligere i Tromsø (med rømme)
- Ashanti pepper reker

## Tromsø og Stavanger:

- Hverdagsmat, middag, når jeg spiser alene eller sammen med noen, når jeg skal lage noe lettvin
- Svært allsidig rett

# Tomatiserte reker



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Retten er brukt i oppskriftshefte
- Ashanti pepper reker

## Tromsø

- Middag, til fest og hverdagsmat, når jeg spiser sammen med noen og alene

## Stavanger

- Til fest, når jeg spiser sammen med noen



# Risotto med asparges



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Ashanti pepper reker

## Tromsø

- Hverdagsmat, når jeg spiser sammen med noen og alene

## Stavanger

- Til fest, når jeg spiser sammen med noen

# Cous-cous salat med reke



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Hvitløk og urter reker

## Tromsø

- Lunsj, når jeg spiser sammen med noen

## Stavanger

- Lunsj og hverdagsmat, når jeg spiser sammen med noen og alene

# Reke og baconsalat



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Hvitløk og urter reker

## Tromsø

- Lunsj og til fest, når jeg spiser sammen med noen og alene

## Stavanger

- Lunsj, når jeg spiser sammen med noen

# Bakt torsk med soya og rekesmør



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Kokte reker

Tromsø og Stavanger

- Til middag og fest, når jeg spiser sammen med noen

# Kokt torsk med reke og eggesmør



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Kokte reker

## Tromsø og Stavanger

- Til middag, fest og hverdagsmat, når jeg spiser sammen med noen

# Ovnsbakt laks og risotto



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Ashanti pepper reker

Tromsø og Stavanger

- Til middag og fest, når jeg spiser sammen med noen

# Paella



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Gjør det bare bra i Stavanger
- Hvitløk og urter reke

## Stavanger

- Til middag, lunsj og hverdagsmat, når jeg spiser sammen med noen og alene, når jeg skal lage noe lettvin
- Svært anvendelig

# Reke med brokkoli



Foto: Tom Haga ,© Eksportutvalget for fisk

- Gjør det bare bra i Tromsø
- Ashanti pepper reke

## Tromsø:

- Til middag og hverdagsmat, når jeg spiser sammen med noen og alene, når jeg skal lage noe lettvin



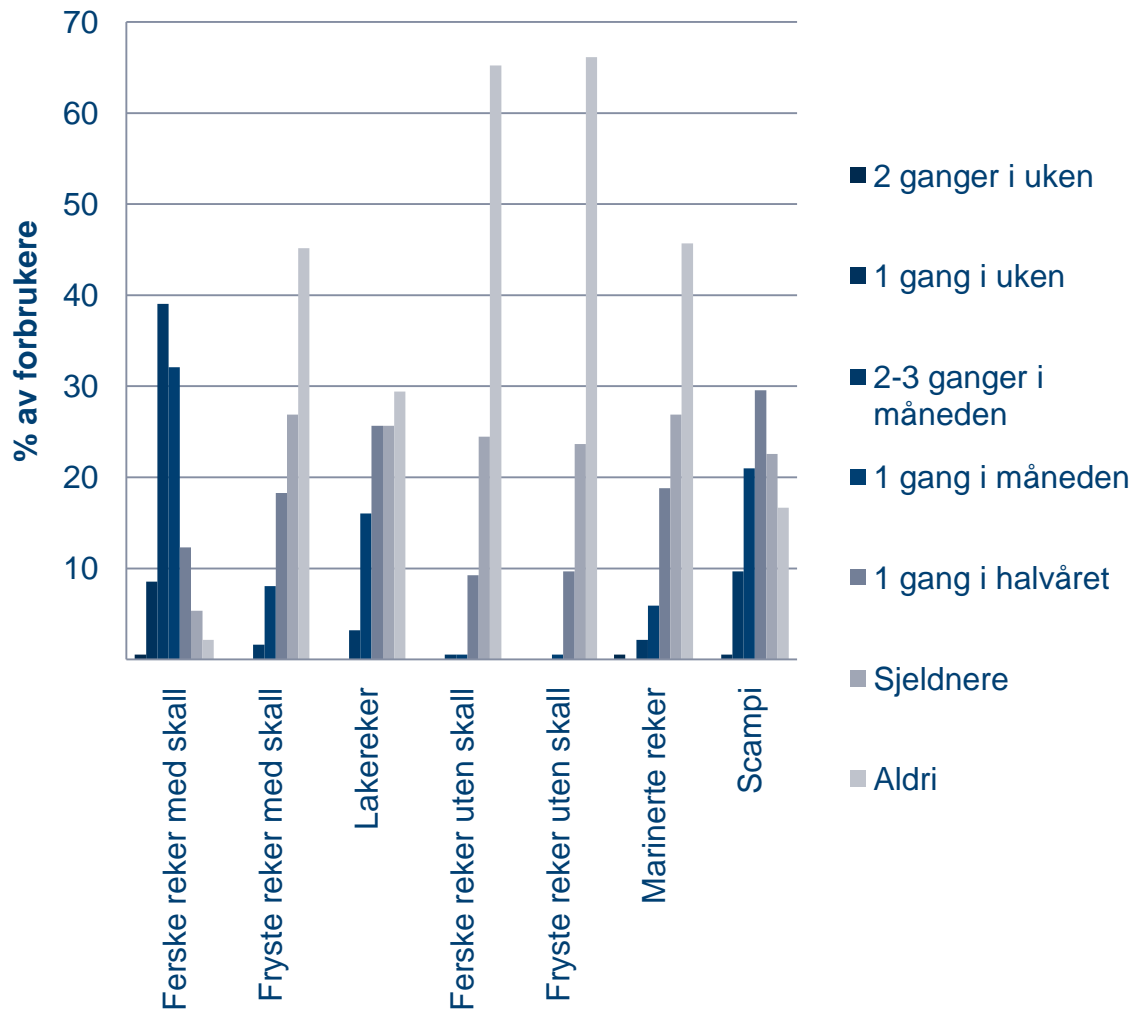
# Videre arbeid

## Delmål 3:

- Markedstest av produkter av frysede pillede reker som er tilpasset de utvalgte middagsrettene i en konkret brukssituasjon
- Hjemmetest av et antall retter
  - Maks 4-5 retter (200-250 forbrukere)
  - Kostnadmessig bør det utføres i Tromsø (tastenet)
  - Hvilke retter skal vi prøve ut i hjemmetest?
    - Pasta carbonara (lettevint middag som passer til single og familier)
    - Kalde/varme?
    - Type frysede reker?
    - Hvor avansert skal rettene være?
    - Målgruppe (single/familier etc.)?

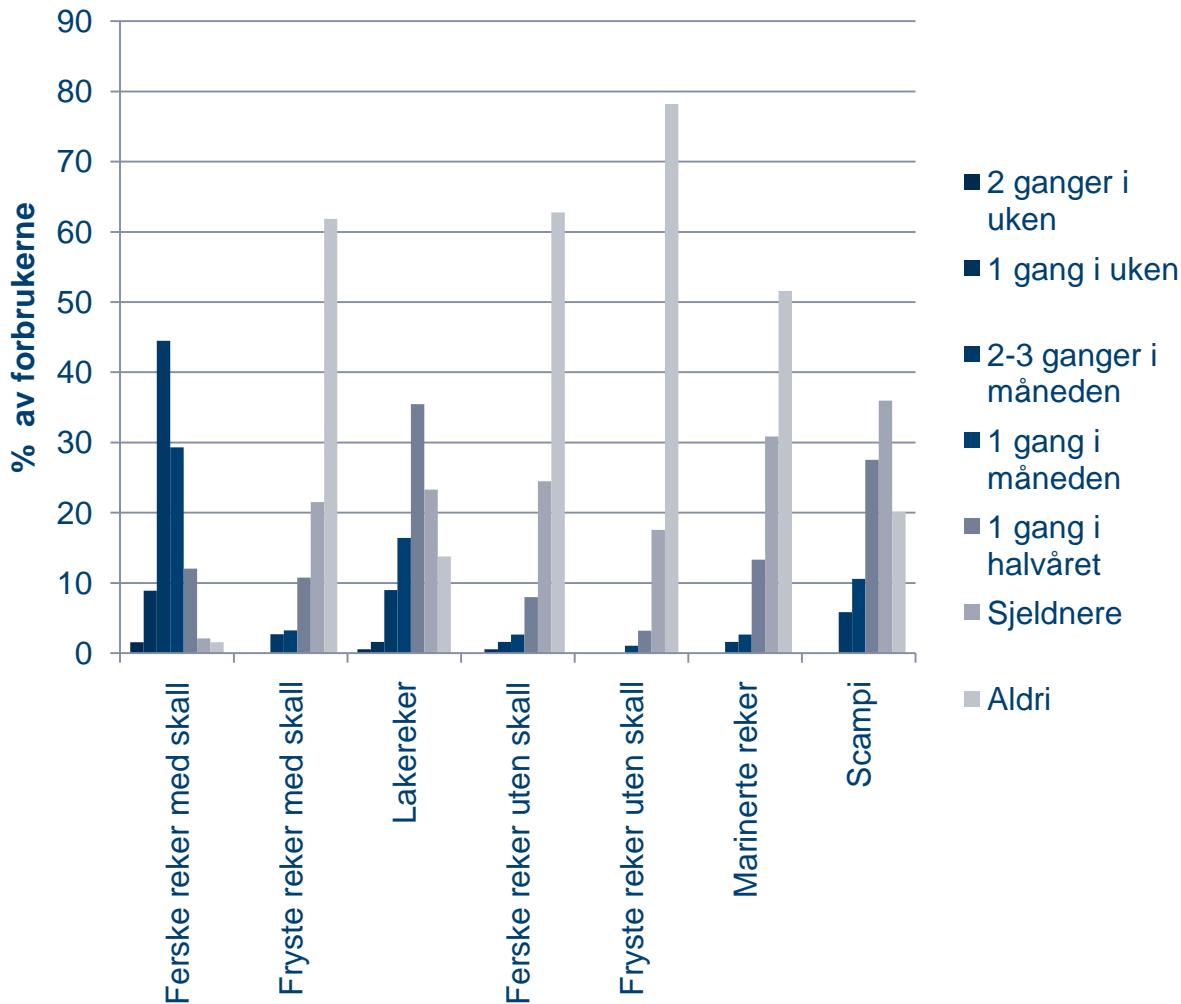
# Forbruk, holdninger og kunnskap om reker

# Forbruk av reker om sommeren i Tromsø



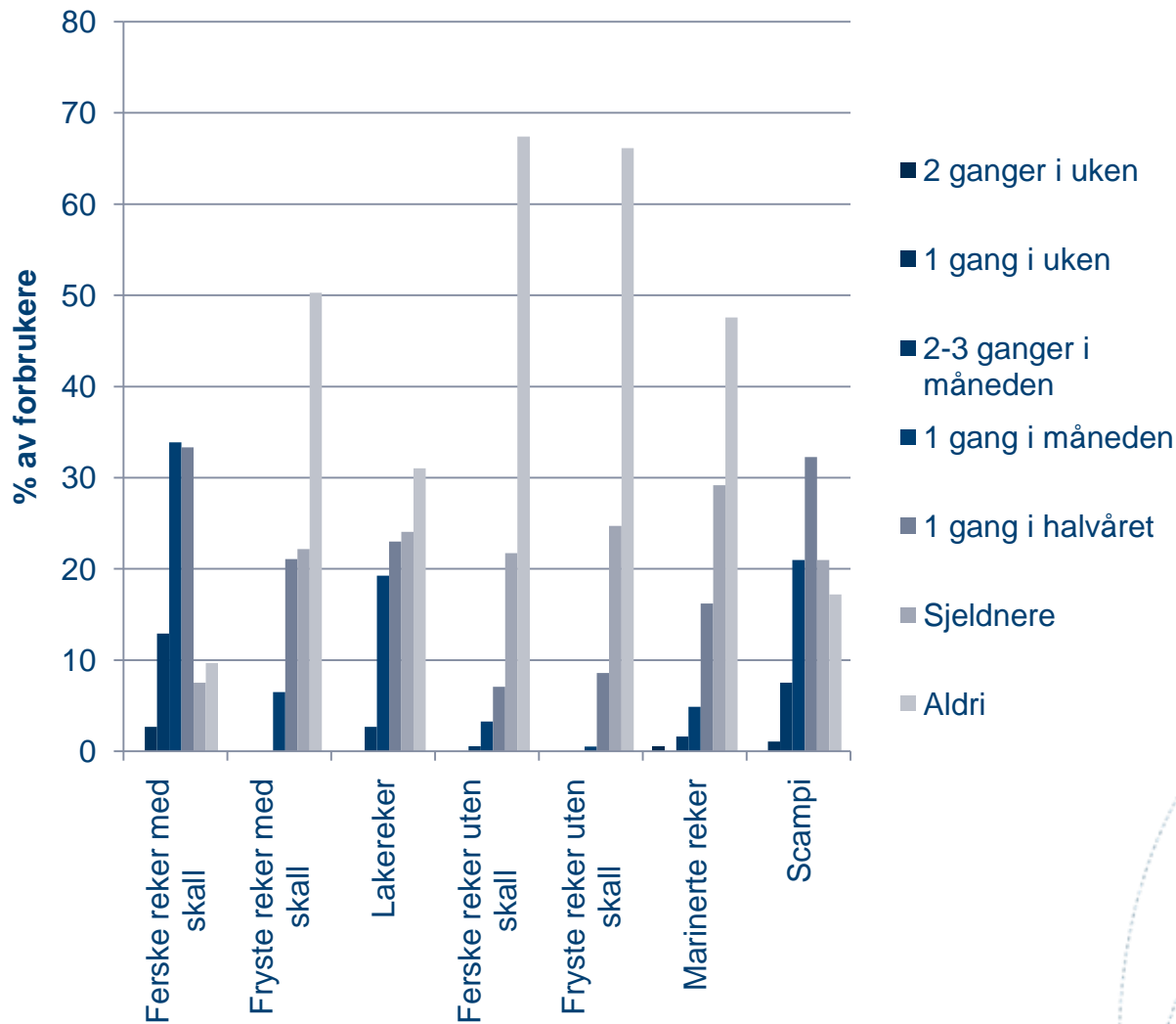
- 90 % av forbrukerne kjøper sjeldent eller aldri reker uten skall
- 80% av forbrukerne kjøper ferske skallreker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 19% kjøper lakereker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 10 % kjøper frysede skallreker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 9 % kjøper marinerte reker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 31 % kjøper scampi 1 gang i måneden eller hyppigere

# Forbruk av reker om sommeren i Stavanger



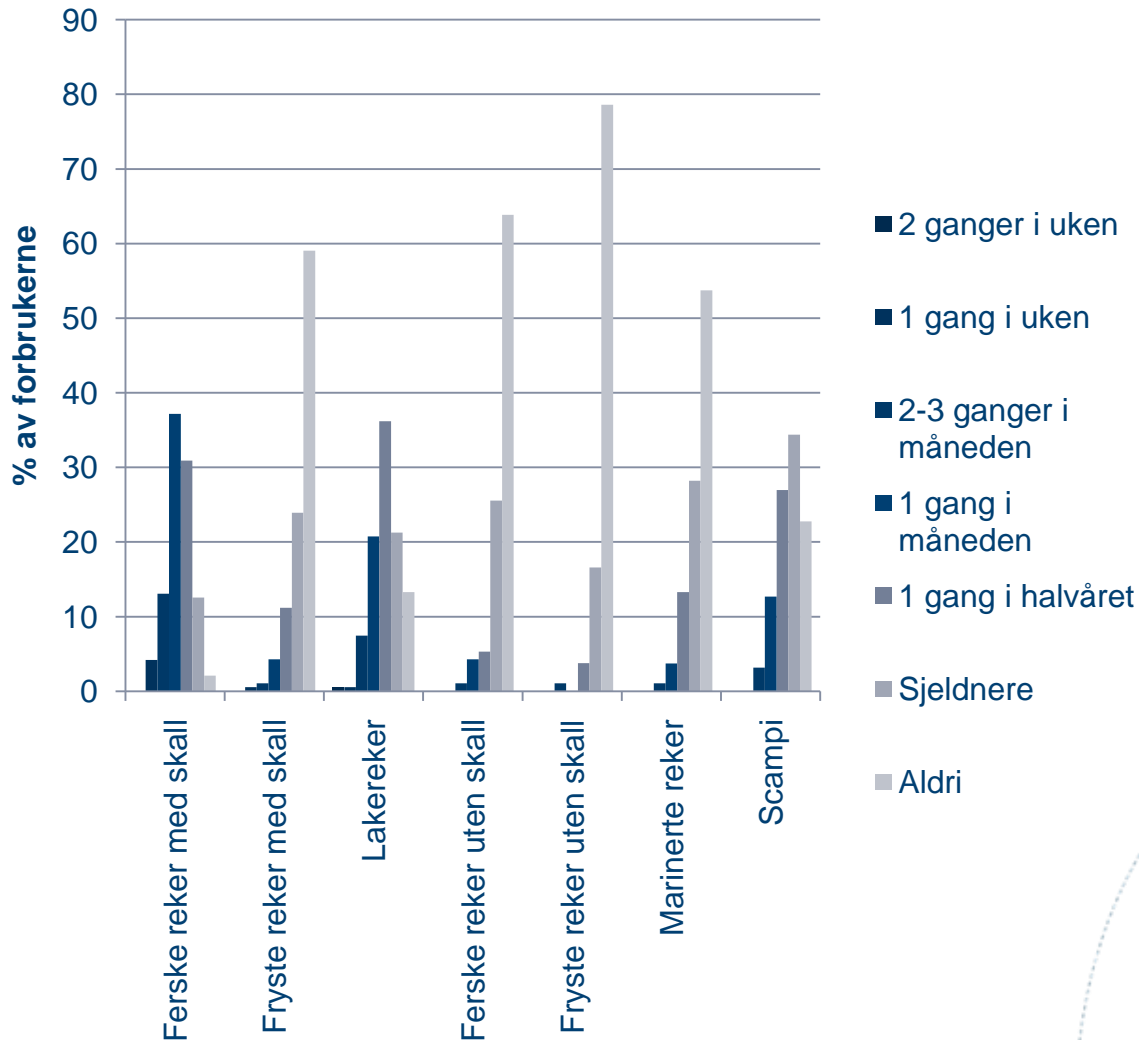
- 90 % av forbrukerne kjøper sjeldent eller aldri reker uten skall
- 84% av forbrukerne kjøper ferske skallreker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 16% kjøper lakereker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 3 % kjøper frysede skallreker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 3 % kjøper marinerte reker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 11 % kjøper scampi 1 gang i måneden eller hyppigere

# Forbruk av reker resten av året i Tromsø



- 90 % av forbrukerne kjøper sjeldent eller aldri reker uten skall
- 50 % av forbrukerne kjøper ferske skallreker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 22 % kjøper lakereker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 7 % kjøper marinerte reker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 30 % kjøper scampi 1 gang i måneden eller hyppigere

# Forbruk av reker resten av året i Stavanger



- 90 % av forbrukerne kjøper sjeldent eller aldri reker uten skall
- 37 % av forbrukerne kjøper ferske skallreker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 21 % kjøper lakereker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 4 % kjøper marinerte reker 1 gang i måneden eller hyppigere
- 13 % kjøper scampi 1 gang i måneden eller hyppigere

## Pillede reker (sommer)

	Stavanger	Tromsø
Kjøper sjeldent/aldri pillede reker	90 %	90 %
Kjøper lakereker 1 gang i måneden eller oftere	19 %	16 %
Kjøper marinerte reker 1 gang i måneden eller oftere	9 %	3 %

## Skallreker (sommer)

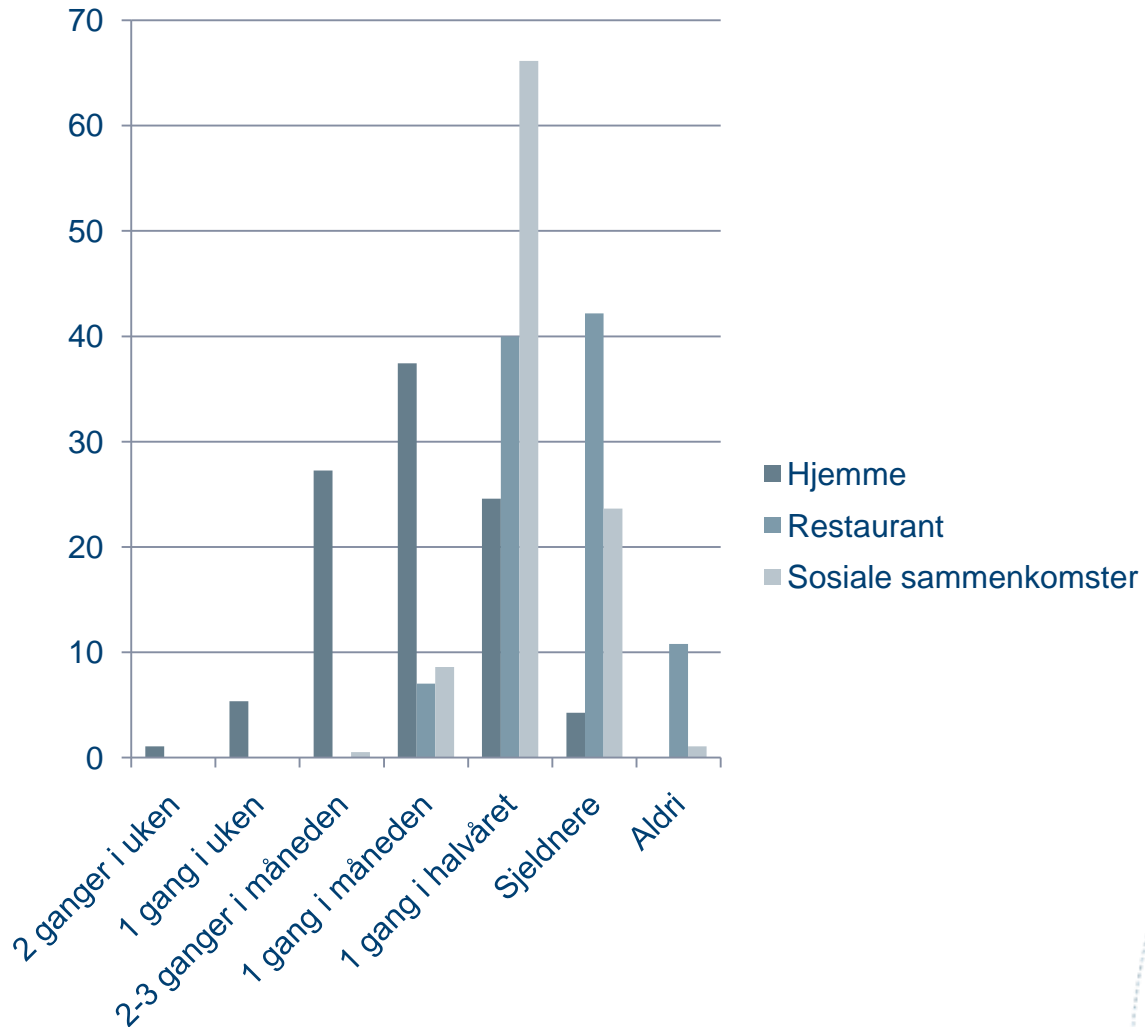
	Stavanger	Tromsø
Kjøper ferske skallreker 1 gang i måneden eller oftere	84 %	80 %
Kjøper fryste skallreker 1 gang i måneden eller oftere	3 %	10 %
Kjøper scampi 1 gang i måneden eller oftere	11 %	31 %

# Oppsummering rekekjøp

- Ferske skallreker er det dominerende produktet, fulgt av lakereker (når det gjelder kaldvannsreker)
- Forbruket av pillede reker (fersk eller fryst) er svært lavt
- Innkjøp av reker høyere om sommer enn vinter
- Ferske skallreker kjøpes oftere om sommeren enn om vinteren, mens forbruk av lakereker er rimelig konstant over året
- Det er et jevnt konsum av scampi gjennom hele året. Forbruk av scampi er høyere i Tromsø enn i Stavanger

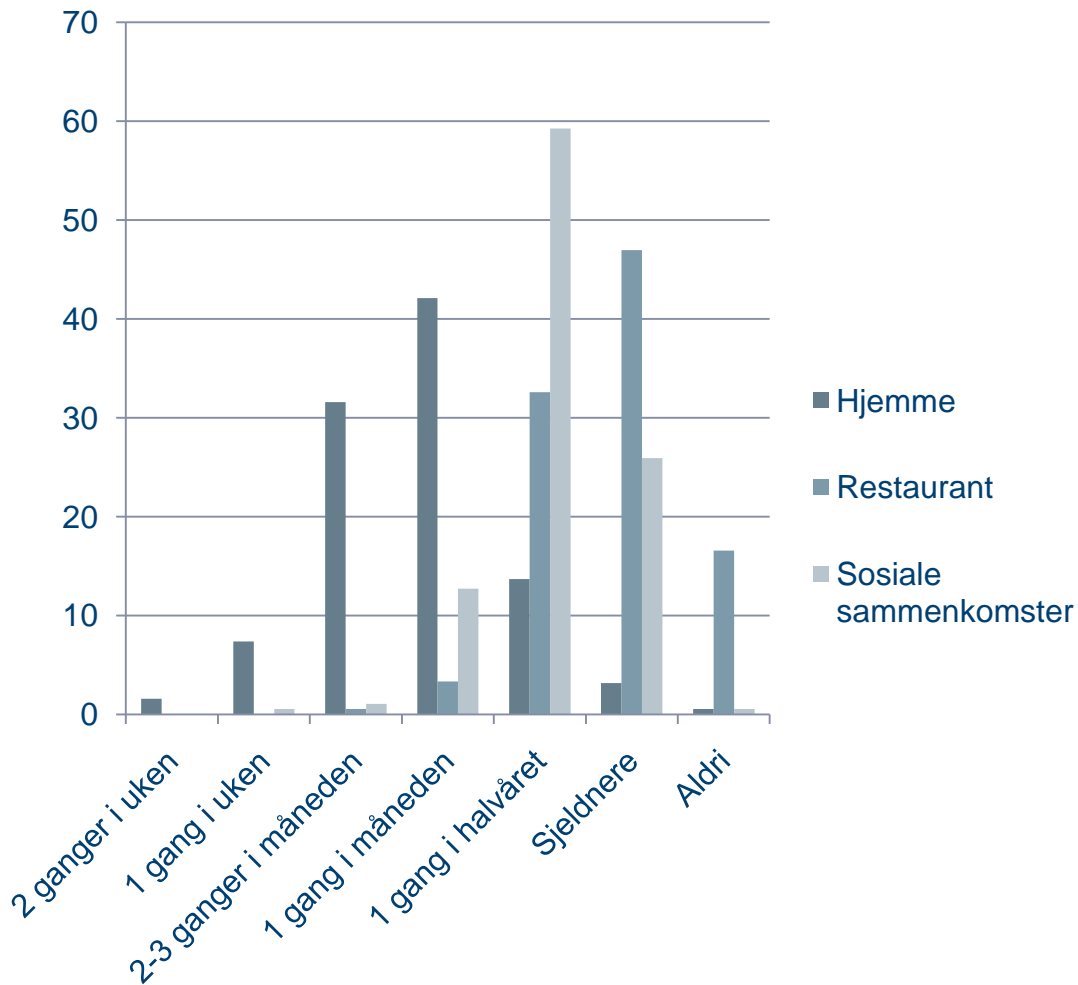


# Hvor spises reker i Tromsø?



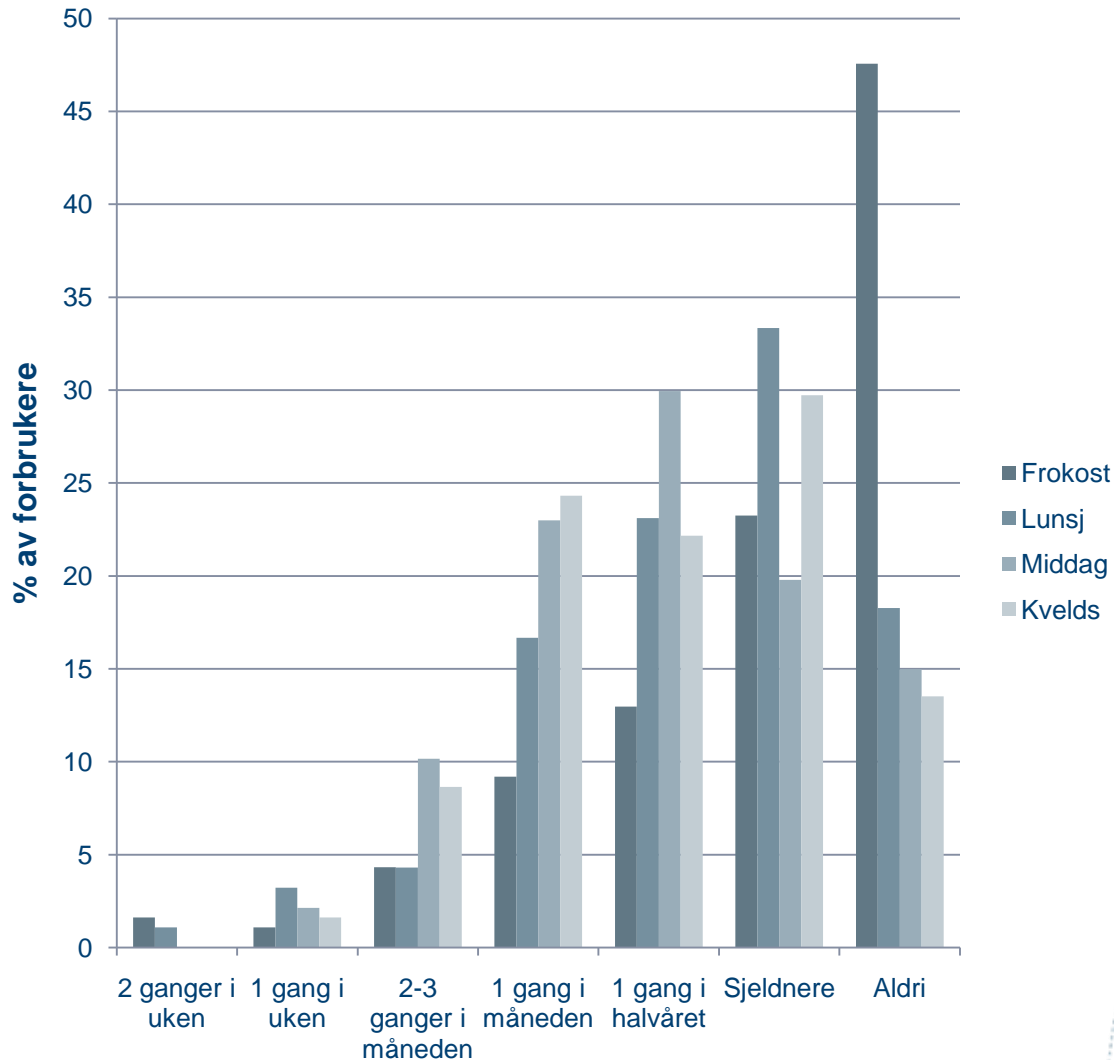
- Hovedkonsumet skjer i hjemmet, 71 % av forbrukerne spiser reker hjemme 1 gang i måneden eller hyppigere
- Reker spises sjeldent på restaurant, 40 % av forbrukerne spiser reker på restaurant 1 gang i halvåret, 40 % sjeldnere
- Reker spises en del i sosiale sammenkomster, 66 % av forbrukerne spiser reker på fest/sosiale sammenkomster 1 gang i halvåret eller oftere

# Hvor spises reker i Stavanger?



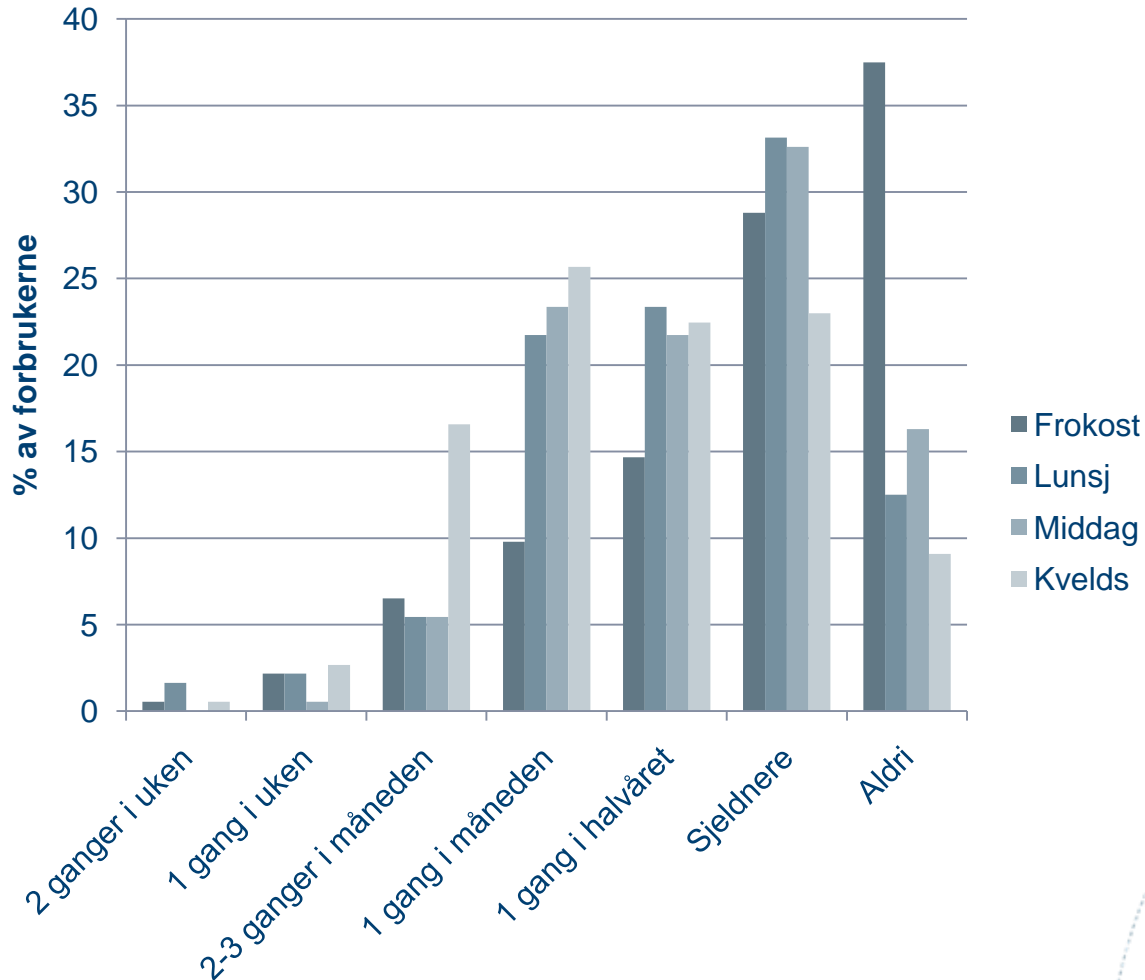
- Hovedkonsumet skjer i hjemmet, 82 % av forbrukerne spiser reker hjemme 1 gang i måneden eller hyppigere
- Reker spises sjeldent på restaurant, 37 % av forbrukerne spiser reker på restaurant 1 gang i halvåret, 47 % sjeldnere
- Reker spises en del i sosiale sammenkomster, 60 % av forbrukerne spiser reker på fest/sosiale sammenkomster 1 gang i halvåret eller oftere

# Til hvilket måltid Tromsø?



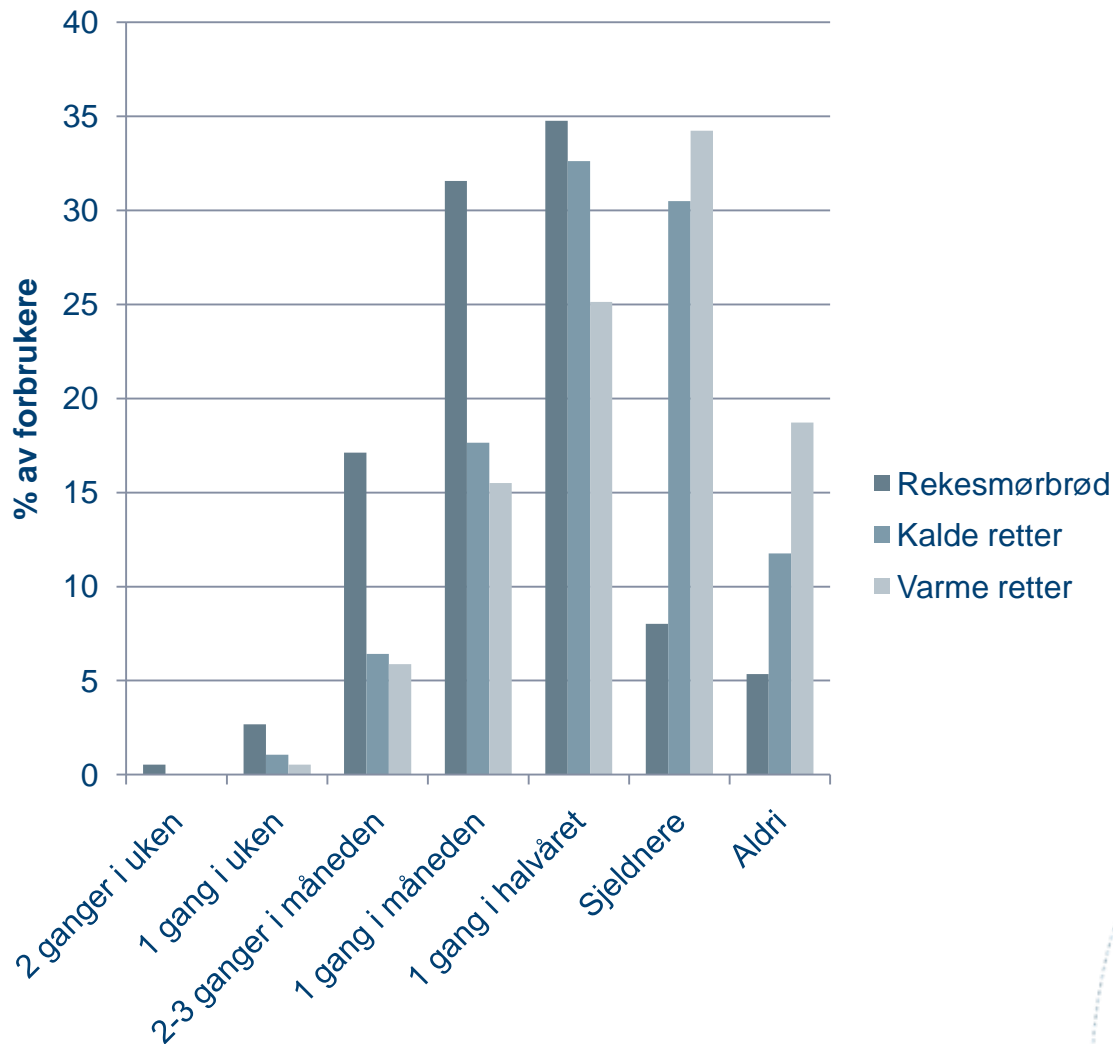
- Reker spises oftest til middag og kvelds, 35 % av forbrukerne spiser reke til middag og/eller kvelds 1 gang i måneden eller oftere

# Til hvilket måltid Stavanger?



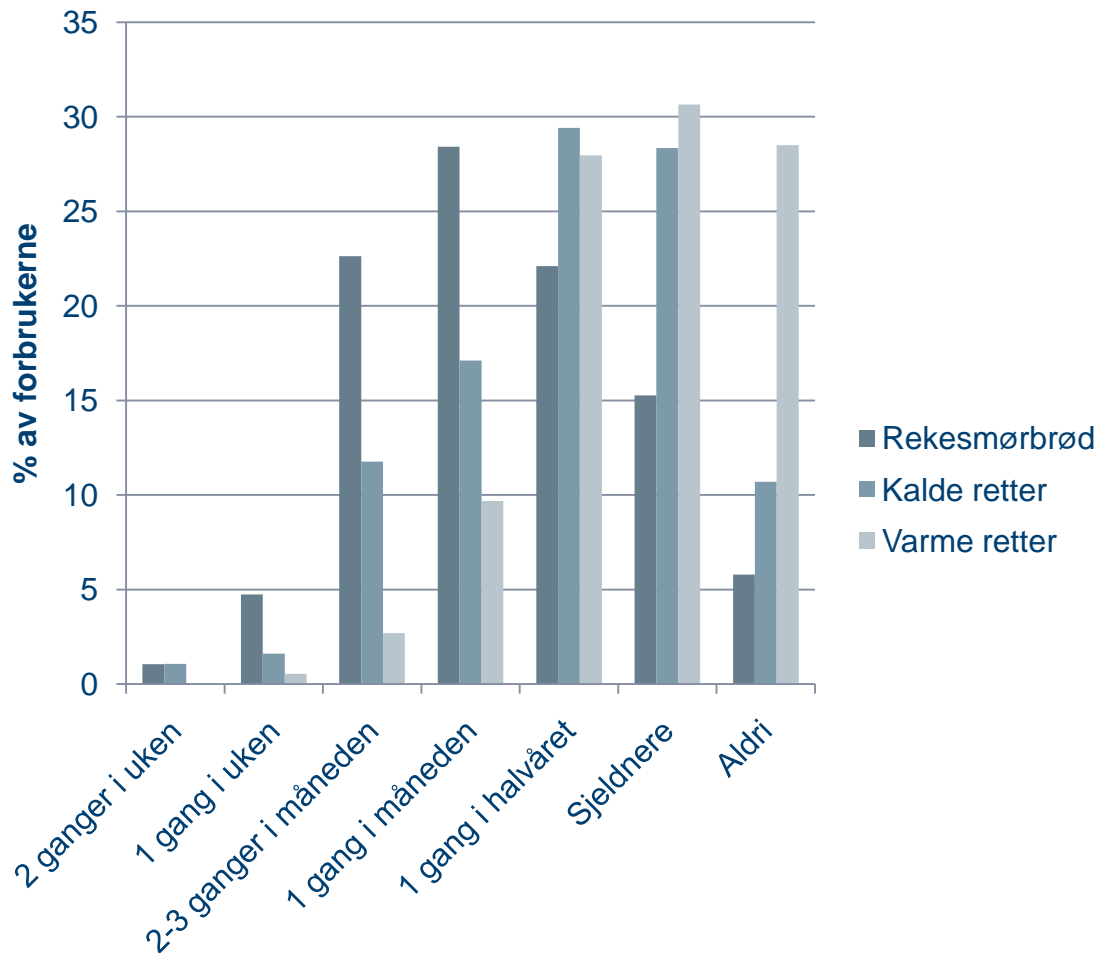
- Reker spises oftest til middag og kvelds
- 23 % av forbrukerne spiser reke til middag og 26 % av forbrukerne spiser reke til kvelds 1 gang i måneden eller oftere

# Anvendelse av ferske skallreker Tromsø



- Ferske skallreker anvendes oftest til rekesmørbrød, 52 % av forbrukerne spiser ferske reker på rekesmørbrød 1 gang i måneden eller oftere
- 18 % anvender fersk skallreke i kalde retter 1 gang i måneden eller oftere
- 16 % anvender fersk skallreke i varme retter 1 gang i måneden eller oftere

# Anvendelse av ferske skallreker Stavanger

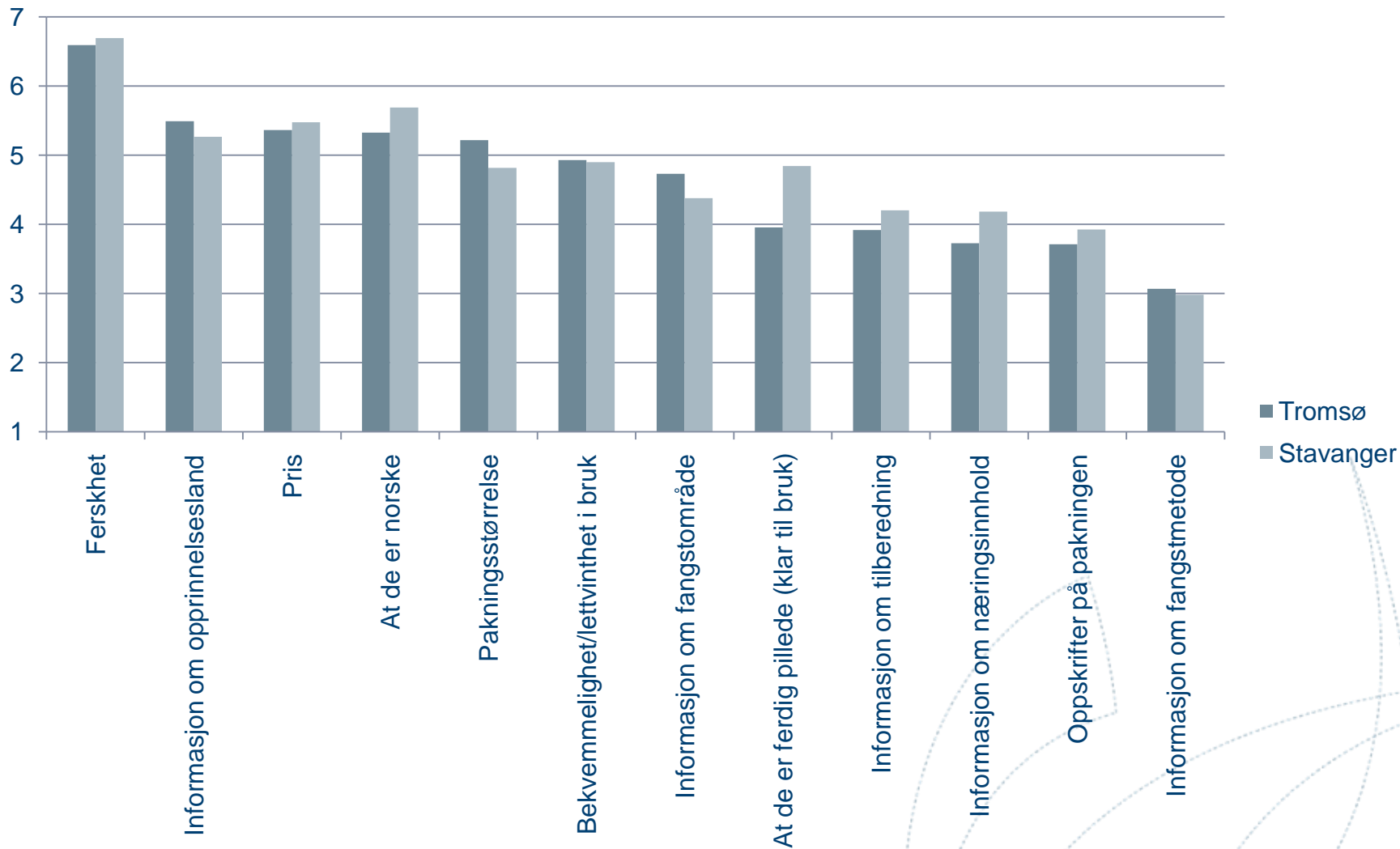


- Ferske skallreker anvendes oftest til rekesmørbrød, 28 % av forbrukerne spiser ferske reker på rekesmørbrød 1 gang i måneden eller oftere
- 17 % anvender fersk skallreke i kalde retter 1 gang i måneden eller oftere
- 10 % anvender fersk skallreke i varme retter 1 gang i måneden eller oftere

# Kunnskap om tilberedelse av reke og holdninger til reke

- Forbrukerne oppfatter at de har middels kunnskap om å tilberede reke til middag
- Forbrukerne oppfatter ikke at det er forskjell i deres kunnskap om å tilberede reke med eller uten skall.
- Forbrukerne synes at ferske reker (med og uten skall) er bedre, mer spennende og mer velsmakende enn frysede reker (med og uten skall)
- Forbrukerne oppfatter at ferske reker uten skall egner seg bedre for bruk i varme middagsretter enn ferske reker med skall og frysede reker uten skall.
- Ferske reker med skall og frysede reker uten skall egner seg like godt i varme middagsretter

# Kjøpskriterier for reker





# Kjøpskriterier for reker Tromsø

	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3	Gruppe 4	Gruppe 5
Ferskhet	6,59				
Informasjon om opprinnelsesland		5,49			
Pris		5,36			
At de er norske		5,33			
Pakningsstørrelse		5,22	5,22		
Bekvemmelighet/lettvinthet i bruk			4,93		
Informasjon om fangstområde			4,73		
At de er ferdig pillede (klar til bruk)				3,96	
Informasjon om tilberedning				3,92	
Informasjon om næringsinnhold				3,73	
Oppskrifter på pakningen				3,71	
Informasjon om fangstmetode					3,07

- Her er kjøpskriteriene for reker rangert i ulike grupper
- Gruppe 1 (ferskhet) er det viktigste kjøpskriteriet
- Gruppe 2 er nest viktigst etc.
- Alle kriteriene som er i samme gruppe er ikke signifikant forskjellige fra hverandre
- Kriterier som er i forskjellige grupper er signifikant forskjellig fra hverandre, med unntak av pakningsstørrelse

# Kjøpskriterier for reker Stavanger

	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3	Gruppe 4	Gruppe 5	Gruppe 6
Ferskhet	6,69					
At de er norske		5,69				
Pris		5,48				
Informasjon om opprinnelsesland		5,27	5,27			
Bekvemmelighet/lettvinthet i bruk			4,90	4,90		
At de er ferdig pillede (klar til bruk)			4,84	4,84		
Pakningsstørrelse			4,82	4,82		
Informasjon om fangstområde				4,38	4,38	
Informasjon om tilberedning					4,20	
Infomasjon om næringsinnhold					4,19	
Oppskrifter på pakningen					3,93	
Informasjon om fangstmetode						2,98

Her er kjøpskriteriene for reker rangert i ulike grupper  
 Gruppe 1 (ferskhet) er det viktigste kjøpskriteriet  
 Gruppe 2 er nest viktigst etc.

Alle kriteriene som er i samme gruppe er ikke signifikant forskjellige fra hverandre

# Potensielle utfordringer ved introduksjon av pillede reker (fersk og fryst)

- Ferske skallreker er det produktet forbrukerne kjenner og bruker når de skal servere reker
  - Vet hvordan ferske skallreker skal tilberedes og hvilken anledning de skal brukes
- Basert på innkjøpsfrekvens kan det virke som om pillede reker er et svært lite brukt produkt. Det er usikkert om dette skyldes
  - At produktet er ukjent grunnet dårlig tilgjengelighet eller at produktet er lite synlig/markedsført
  - At ferske skallreker er det foretrukket produkt grunnet tradisjon og kjøpsvaner
  - Usikker på bruk/tilberedning og anledning
  - Andre produkter er foretrukket av forbrukerne (scampi)
  - Andre årsaker
- Viktig at forbrukerne får kunnskap om hvordan og når pillede reker kan anvendes