



NORWAY KING CRAB



Levende sjømat

Presentasjon Trondheim 10. januar 2013  
Svein Ruud, daglig leder Norway King Crab



NORWAY KING CRAB

## Hvorfor levende sjømat?

- Lang tradisjon i Asia og Midt Østen
- En trend i Asia – skiller de eksklusive fra de ordinære
- På vei inn i Europa, sågar i Norge
- Ikke bare trend og mote, men
  - større verdiskaping og lønnsomhet
  - regularitet og kvalitet





## Dokumentasjon på bedre lønnsomhet – spiny lobster fra New Zealand

	1988	1998	2008
Levende	15%	65%	93%
Frosne haler	60%	21%	5%
Frosset, rund	16%	11%	1,8%
Hoder, annet	9%	3%	0,2%
Kvote	4000	2500	2680
Verdi eksport	290 MNOK	407 MNOK	624 MNOK



NORWAY KING CRAB

## Dokumentasjon på bedre lønnsomhet – kongekrabbe

Frosset	Mengde	Verdi	Pris kg	Levende	Mengde	Verdi	Pris kg
2011	739	138	187	2011	98	17	171
2012	613	109	178	2012	118	23	192



## **Dokumentasjon på bedre lønnsomhet – mindre konkurranse, bærekraft, sporbarhet**

- På kongekrabbe konkurrerer Norge med Russland og USA – begge fryser om bord
- Den norske kystflåten et stort fortrinn for levende – Russland og USA har ikke samme flåtestruktur
- Teine vs trål for sjøkreps
- Dykking vs trål for kamskjell



## Aktører/arter/volum levende sjømat

- USA/Canada Hummer, 40 000 tonn, 55%
- NZ/Australia Spiny lobster, giant crab, 10 000, 95%
- UK, Brunkrabbe, 26 000 tonn, 35%
- UK, Europeisk hummer, 2700 tonn, 85%
- Namibia Spiny lobster, yellow crab, 12 000, 60%
- Russland Kongekrabbe, 6 000, 30%
- Norge Kongekrabbe, 120 tonn, 12-15%



## Norway King Crab

NKC sin visjon er å bli den **ledende produsent av levende kvalitetssikrede kongekrabber** og bli den **første til å tilby produktet gjennom hele året.**





## Bakgrunn

- Etablert i 2008
- Basert på russisk vitenskapelig kunnskap parret med norsk akvakulturkunnskap.
- Lokalisert i sentrum av norsk krabbefiske med kort vei til flyplass.







## Hovedelementer – fangst, båter og fiskere

- Flåtestruktur i Norge svært viktig!
- Skånsom fangt og transport til mottak.





## Mottak og lagring i tanker

- Optimalt lagringsregime
- Optimal røkting
- Individuell registrering og overvåking





## Forberedelse for sending

- Kontrollert kjøttfylde
- Satt i spesialtanker før sending – endelig kvalitetskontroll
- Foring stoppes 5-7 dager før sending
- Nedkjøling før sending





## Pakking og sending

- Rask og strømlinjeformet pakking
- GEL ice til kjøling
- Bleie, skumgummi, avispapir
- Individuell templogg
- Lokk, tape, strapping
- Egen kjølebil til flyplass





## Lagring hos distributør

- All krabbe MÅ i tankanlegg ved ankomst kunde
- Kort lagring hos kunde
- Ingen foring
- Vannparametere

	Min	Max
Temperature, °C	3	10
Salinity, ‰	30	37
Dissolved oxygen, mg/l	3	9
Ammonium, mg/l	0	0,5
Nitrites, mg/l	0	0,1
Nitrates, mg/l	0	100
pH	7,8	8,3



NORWAY KING CRAB

## Sporbarhet

- Hver eneste krabbe med individuell tagg og id nummer
- Full sporing fra fisker til marked på individnivå
- Sanntids biomassekontroll
- Bruker ikke vekt ved pakking, skanner kun ID tag





NORWAY KING CRAB

Friends of the Sea



**FRIEND OF THE SEA**

Sustainable Seafood

**PRODUCT CERTIFICATE**

Certificate No. 368-2012-W

This is to certify that products from  
**Red King Crab (*Paralithodes camtschaticus*)**  
produced by **NORWAY KING CRAB**  
fished in FAO Area 27, North Eastern Atlantic - sectors Ib and IIa2



are in compliance with  
**Friend of the Sea Criteria for Sustainable Fisheries**

Original certification date:  
10<sup>th</sup> of December 2012

This Certificate is valid until:  
9<sup>th</sup> of December 2015

Compliance of the certified product to the Friend of the Sea Criteria has been verified by:

**RINA Services S.p.A.**  
(Audit Team Leader: Marco Pedol)

FRIEND OF THE SEA

  
Paolo Bray, Director

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Licensing Agreement may render this Certificate invalid



NORWAY KING CRAB

## Viktige markeder

- Kina, Russland, Ukraina, EU, Arabiske Emirater
- Eksporterte 90 tonn i 2012
- Planlegger 120 tonn i 2013







## Forutsetninger for å lykkes med levende sjømat internasjonalt

- Regularitet. Sesong OK, men ikke av/på
- Tankanlegg på land
- Kvalitet
- Logistikk - tid
- Optimalisere pakking og sending
- Identifisere kunder og markeder med god kjennskap til levende sjømat og gode tankanlegg
- Gode back office rutiner og kapasitet
- Samarbeide med andre
- Sporbarhet, bærekraft
- HUB i nærheten av Gardermoen



## Hva må myndighetene bidra med?

- FoU – en stor overordnet satsing
- Satsing på levende fra IN/Forskningsråd/FKD/FHF
- Penger til markedsarbeid
- Regulere på en måte som tilfredsstillt markedet



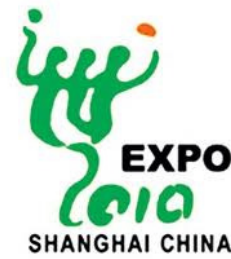
NORWAY KING CRAB

Eksklusive  
kunder





NORWAY KING CRAB





NORWAY KING CRAB

## Sporbarhet - merkevarebygging





NORWAY KING CRAB

**Spring til sluttbruker**





NORWAY KING CRAB





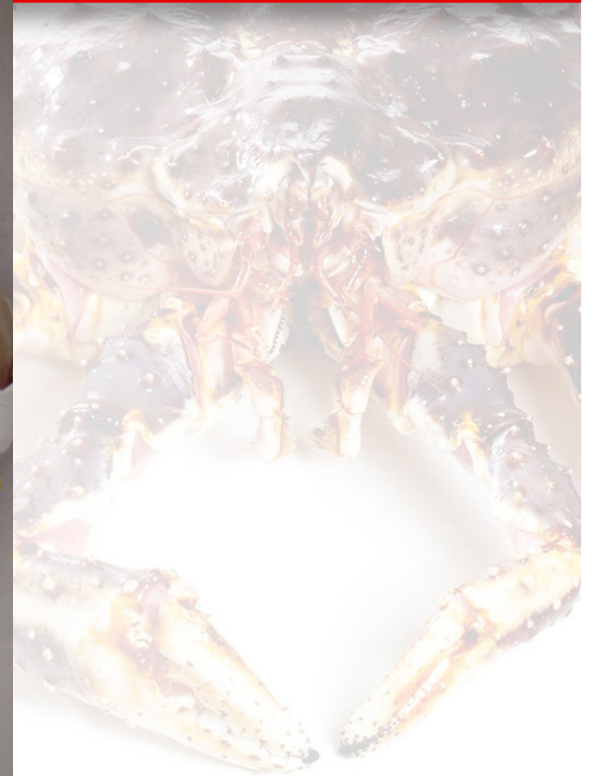
NORWAY KING CRAB

A chef in a white uniform and tall white hat is smiling and holding two large Norway King Crabs, one in each hand. The chef's uniform has a small 'R' on the left chest. The background is a plain, light-colored wall.

**BLD ULTIMATE  
SUNDAY BRUNCH**

FEATURING CERTIFIED ORGANIC PRODUCE  
LIVE ENTERTAINMENT

RMB 288+15% INCLUDING SOFT DRINKS & FRESH JUICE  
RMB 348+15% INCLUDING RED & WHITE WINE & LOCAL BEER  
RMB 398+15% INCLUDING CHAMPAGNE







NORWAY KING CRAB

**OSL2011**  
**Holmenkollen**  
FIS NORDIC WORLD SKI CHAMPIONSHIPS





**Takk for  
oppmerksomheten**



**Say hello to our King**



NORWAY KING CRAB

Norway King Crab  
N-9935 Bugøynes, Norway

Telephone +47 948 89 900  
mail@norwaykingcrab.no

[www.norwaykingcrab.no](http://www.norwaykingcrab.no)