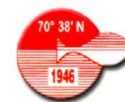


Tiltak for å heve kvaliteten på sjømat

Ørjan Nergaard

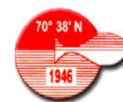
Råstoffsjef Norway Seafoods AS



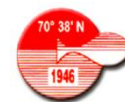
*Båtsfjord Handelsstands
Fiskerigruppe*

Hvorfor bedre kvalitet

- Kvalitet = pris
 - Korrekt pris
- Muligheter vs begrensinger
 - Større produktspekter.
 - Nye marked
- Tidsbesparende



- Unbelievable that they send this fish. You can tell them that this was the last parcel I bought from

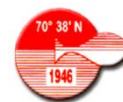




Båtsfjord Handelsstands
Fiskerigruppe

Hva er kvalitet?

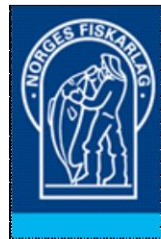
- Ulike oppfatninger av hva som er kvalitet
- De opplagte forskjellene er ikke de som er vanskelig
- Bevisste valg gjennom kompetanse



«Kvalitetsprosjekt i Øst Finnmark - 2013»

- ✓ Kurs for fiskere og ansatte i bedrifter
- ✓ Tiltak om bord på fartøy
- ✓ Datainnhenting/-behandling og rapportering

Prosjektdeltakere:



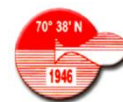
Fiskarlaget
Nord

Prosjektledelse:



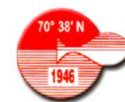
Bakgrunn

- Fiskerigruppa i Båtsfjord har tatt initiativ
- Involvere alle ledd i verdikjeden.
 - øke fokus og kompetansen blant aktørene slik at sjømat blir høykvalitets- og høyverdi- produkter.
 - workshops med sentrale aktører



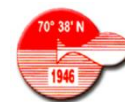
Mål

- Økt fokus og forståelse blant fiskere for betydningen av å levere kvalitetsråstoff til produksjonsanlegg på land.
- Økt fokus og forståelse blant landmottak for betydningen av å ta i mot, oppbevare og levere videre kvalitetsråstoff til produksjon av sjømat fra Norge.



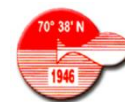
Resultatmål

- Fiskerne og mottakene blir mer bevisst rundt kvalitetsbegrepet og hvilke konsekvenser det har for alle leddene i næringskjeden.
- Flere fiskere leverer kvalitetsfisk til anleggene.
- Høyere kvalitet på råvarene som blir produsert
- Øke utnyttelsen av råstoffet som blir levert til produksjonsanleggene.
- Økning i volum av høyverdiprodukter som selges.
- Høyere kvalitet på ferdige produkter produsert i Norge.
- Norge leverer mer kvalitetssjømat.



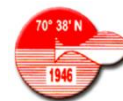
Fokusområder

- Bløgging – Informasjon/opplæring, teknikk, kvalitet og konsekvens
- Lagring – Informasjon/opplæring, temperatur, tetthet, kvalitet og konsekvens.
- Fisker og mottak skal ha felles forståelse for hvilken kvalitet som er ønskelig for produktet.
- Fokus på kvalitet skal gi økt inntjening for alle parter (fartøy og bedrift).



Primære aktører

- Tre hvitfiskmottak/prosessbedrifter
 - Norway Seafoods Vardø
 - Vardøbruket
 - Båtsfjordbruket
 - Norway Seafoods Båtsfjord
 - Polar Seafoods Berlevåg
- Femten kystbåter, med leveranser til disse mottakene





WORLD
F-161
EEL

REI
3-4
5.70 KG



Bacalao

Calibre: 3 - 4 kg

Factoría de Pesca de Galicia S.A.

10/04/2013
12952954 05405