

Forbrukerne ønsker sjøfryst filet



Margareth Kjerstad og Wenche Emblem Larssen

Sjøfryst filet er et høykvalitetsprodukt som blir filetert og fryst inn få timer etter at fisken er kommet om bord. Lønnsomheten kan være utfordrende. Ved hjelp av dokumentasjon av kvalitet, merkevarebygging og ny innovativ teknologi kan lønnsomheten for norsk sjøfryst filet økes.

Hvordan skal vi lykkes med å etablere enn lønnsom og bærekraftig produksjon av norsk hvitfiskfilet? For å kunne konkurrere med hvitfiskprodukter fra lavprisland og billige oppdrettsarter som tilapia og pangasius, må norsk fokus være på fortrinn som bærekraftig fiske, nærhet til ressursene, lavt miljøavtrykk, moderne produksjonsteknologi, kunnskap og unik ferskhet og kvalitet.

Ny eksportrekord

Norge er den nest største eksportøren av fisk og sjømatprodukter i verden, og sjømat er en av Norges viktigste eksportnæringer. I følge Norges Sjømatråd var det eksportrekord i 2018. Norge eksporterte 2,7 millioner tonn sjømat til en verdi av 99 milliarder kroner. Av villfisk er torsk den største arten målt i verdi. Norge eksporterte 197.000 tonn torsk for 9,4 milliarder kroner. Det er en volumnedgang på 9 prosent, men verdien økte samtidig med 322 millioner kroner eller 4 prosent fra 2017.

Økt etterspørsel

Det er økt etterspørsel etter konsumentvennlige filetprodukter, og sjøfryst filet blir omsatt både i det nasjonale og internasjonale markedet. Erfaringene fra rederiene viser at for å lykkes i markedet og oppnå gode marginer er det nødvendig å tilby beinfrie fileter og porsjonsstykker av høy kvalitet.

Ombordprodusert filet har spesielt god kvalitet, og ferske tinte torskefileter er trendy både i norske og utenlandske supermarkedet. Fileter og porsjonsstykker som blir tint og pakket i forbrukervennlige forpakninger er en produktkategori i vekst. Det blir også mindre matsvinn i butikkene når en kan tilpasse volumet som pakkes i forhold til omsetningen i butikkene.

Sjøfryst filet har lange tradisjoner

Den første fabrikktråleren med filetproduksjon, «Longva», ble levert i Ålesund i 1962 og på slutten av 1980-tallet var det 25 fabrikktrålere. I dag er det kun 8 fartøy igjen som produserer sjøfryste fileter. Dette skyldes endringer av kvoter og omregningsfaktorer samt økte driftskostnader og konkurranse fra utenlandske aktører. Mange av de tidligere fabrikktrålerne er derfor erstattet av nye fartøy som kun produserer sløyd- og hodekappet fisk til lavere produksjonskostnader. Som en konsekvens sendes en stor andel av norsk torsk til filetering i Kina, for så å returnere som konsumentvennlige produkter til Europa og USA. Vi stiller spørsmål ved miljøregnskapet for denne transporten rundt jordkloden.

Økt kvalitetsfokus

Det ligger imidlertid spennende muligheter for økt verdiskaping for norsk sjøfryst filet. Alle de 8 fartøyene som produserer filet i dag er forskjellig både i utrustning og produksjonsmåte, men de har et felles mål om å levere høykvalitetsprodukter. For å sikre og dokumentere god kvalitet er det viktig med god kvalitetskontroll i alle ledd i verdikjeden.

Ny kvalitetsstandard

Møreforskning har i samarbeid med Standard Norge, Fiskebåt, Marint kompetansesenter og ombordprodusentene organisert under «Norwegian Frozen at Sea», utviklet en kvalitetsstandard for sjøfryst filet. Gjennom seks kontrollpunkt synliggjøres den unike kvaliteten og ferskheten til norsk sjøfryst filet. Standarden bidrar til å markedsføre norsk sjømat, gi tilgang til nye marked og skape økte verdier. Produkt som har kvalitetsstandardens merke på etiketten (NS9444:2018) skal fra nå av forbindes med filet av topp kvalitet.

Kvalitetsbegrepet i standarden stiller ikke bare krav til produktegenskapene, men retter seg mot helheten i driften. Fisken skal være bærekraftig høstet, og mannskapet skal ha gode arbeidsvilkår. I sum gir dette et sunt og velsmakende produkt som forbrukerne kan spise med god samvittighet og velbehag.

Flere automatiserte arbeidsprosesser

Fabrikkskipsflåten har mange manuelle arbeidsprosesser. Det er behov for flere automatiserte løsninger, både for å bli mer effektive, men også for å fjerne tunge og ensformige arbeidsoppgaver. Flere av fabrikktrålerne har derfor investert i nye automatiserte løsninger og banebrytende teknologi for produksjon av beinfrie produkter. Utstysleverandører har utviklet maskiner som kan skjære beinfrie fileter og porsjoner ved hjelp av vannstråleskjæring. Fabrikktrålerne Ramoen og Granit har valgt denne teknologien. For å lykkes med ny teknologi er det avgjørende at rederi og bedrifter er i forkant og driver utviklingen fremover. Med bistand fra Møreforskning er de nå godt i gang med produksjon og omsetning av porsjonerte beinfrie fileter.

Regionale fortrinn

Møre og Romsdal er det største sjømatfylket i landet. Regionen er også hjemmehavn for de fleste ombordprodusentene. God bistand både fra lokale teknologileverandører og forskning- og utviklingsmiljø er viktig for at fiskeflåten skal bli mer innovativ og lønnsom. I følge Nærings- og Fiskeridepartementets «Masterplan for marin forskning» er det en målsetning å øke bearbeidingsgraden og utnytte restråstoffet fra fisken i Norge. Ombordproduksjon bidrar til å nå dette målet.

Kommersielle muligheter

Strukturendring, i kombinasjon med god dokumentasjon av kvalitet og automatiserte metoder, gir fortrinn i markedet. Dette vil kunne resultere i økt ombordproduksjon av sjøfryst filet.

Produksjonsformen skaper verdier av hele fisken og leverer produkter av topp kvalitet.

Filetproduksjon skaper mange lønnsomme arbeidsplasser og bidrar til økt innovasjon og utvikling i havfiskeflåten. Vi er overbevist om at norsk fiskerinæring kan vinne markedsandeler og skape økonomiske gevinst ved å øke produksjonen av sjøfrossen hvitfiskfilet. Fremtidsrettet teknologi som porsjoneringsmaskin for beinfrie fileter i kombinasjon med merkevarebygging av unike kvalitetsprodukter, er faktorer som kan utgjøre en forskjell og snu en trend. Med rett satsing spår vi en lys framtid for sjøfryste filetprodukter.