

Fresh Cod Loin

£13.50
per kg

Gadus morhua

Allergy Advice: Contains Fish

£1.35
per 100g

Previously Frozen

Long Line Caught in North East Atlantic. Sub Area
I, II, V

Markedsutvikling for tint fisk



Morten Heide, PhD

08.01.2019

GARDERMOEN



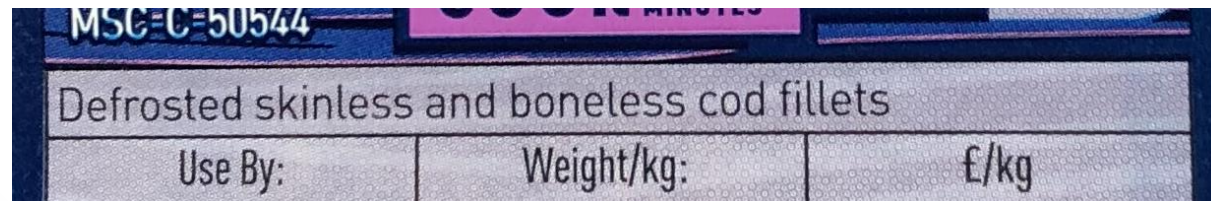
Forskning på markeder for tint fisk

- Nofima har siden 2010 forsket på det europeiske markedet for tint hvitfisk
- Tint hvitfisk, og da særlig torsk, har kommet inn i etablerte ferskfiskkanaler og fått en dominerende posisjon innen dagligvarehandelen i flere europeiske marked
 - ✓ Storbritannia
 - ✓ Tyskland
 - ✓ Norge
 - ✓ Polen
 - ✓ Nederland m.fl.
- Tint hvitfisk er også på vei inn i flere markeder
 - ✓ Frankrike
 - ✓ Spania
 - ✓ Italia

Europeiske supermarked før 2010



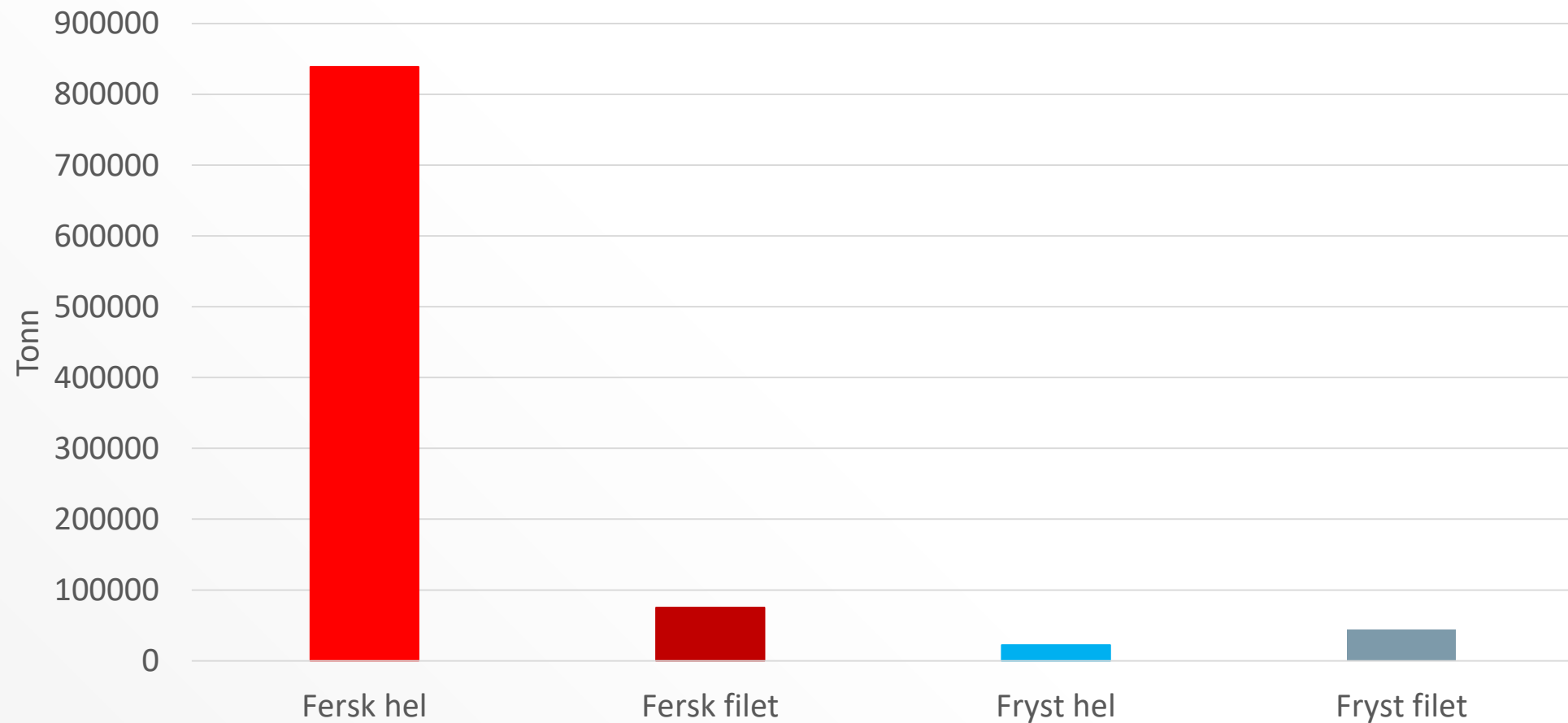
Europeiske supermarked etter 2010



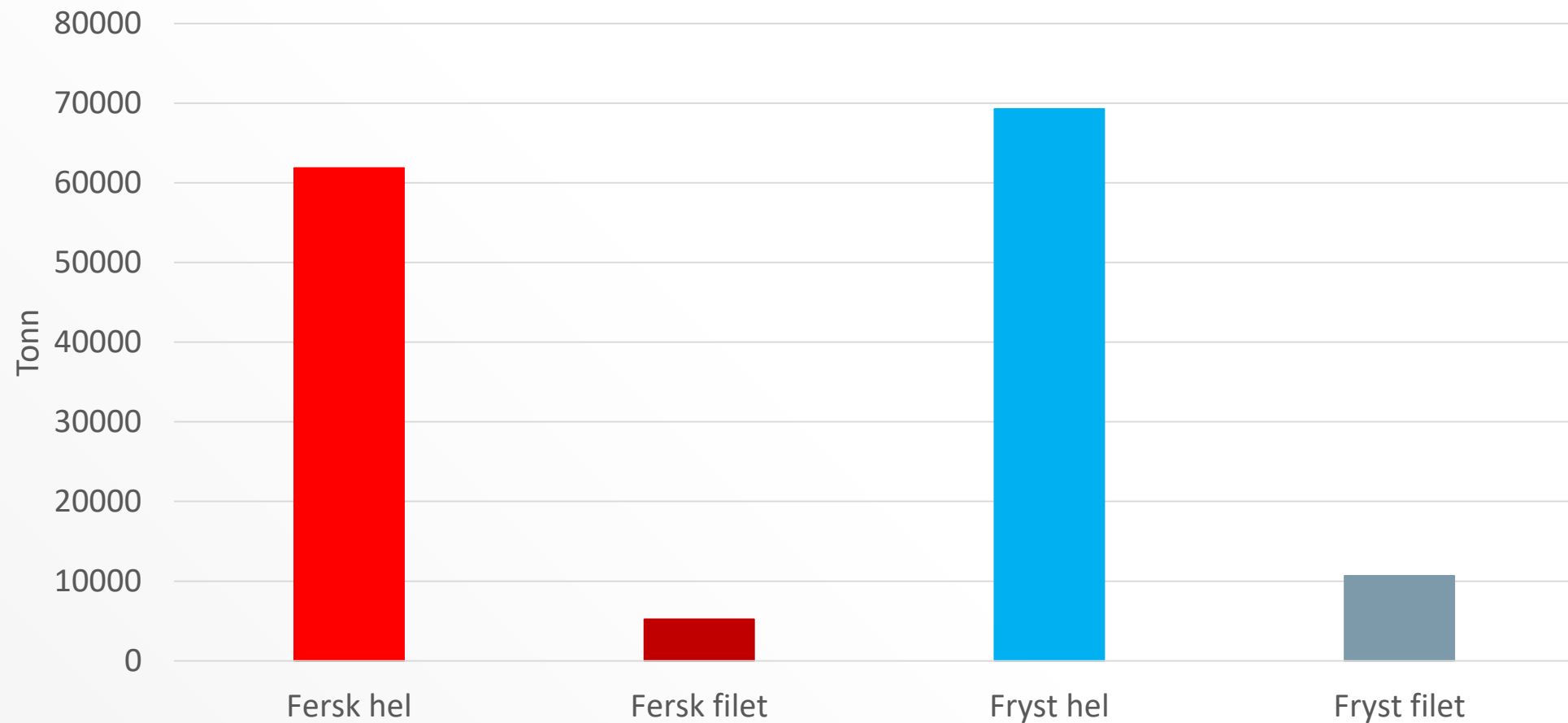
Hvorfor tint torsk (hvitfisk)?

- Forutsigbarhet
 - ✓ Tilgjengelig 365 dager (70-80 % av norske torskelandinger er første halvår)
 - ✓ Stabil kvalitet (unngå dårlig kvalitet på grunn av biologi, dårlig fangstbehandling etc.)
 - ✓ Kortere distribusjonstid (produksjon nærmere marked)
- Torsk alltid tilgjengelig for forbruker og utnytte hylleplass i butikkene
- Mindre svinn
- Bedre lønnsomhet

Eksport av laks 2017



Eksport av torsk (naturell) i 2017

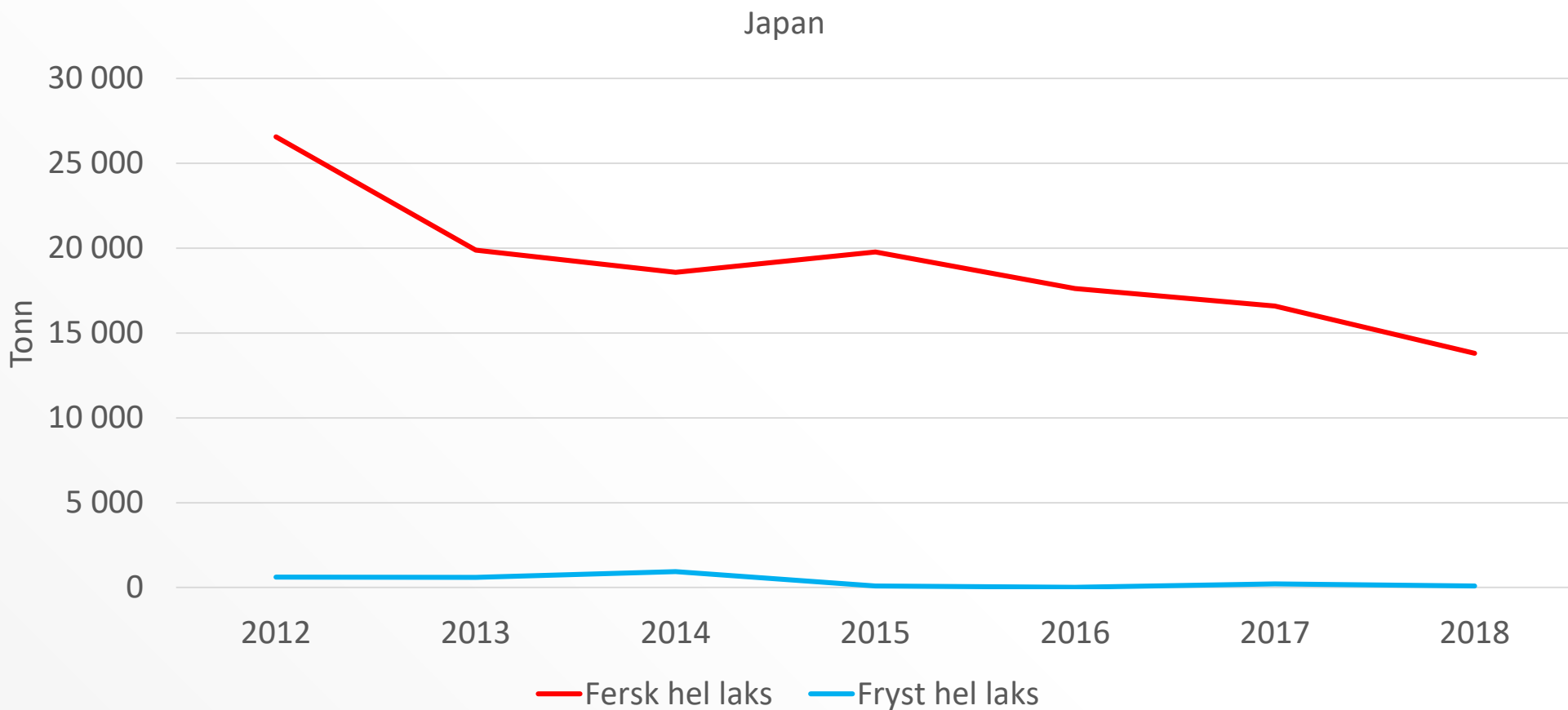


Fersk laks vs. fersk torsk (Europa)

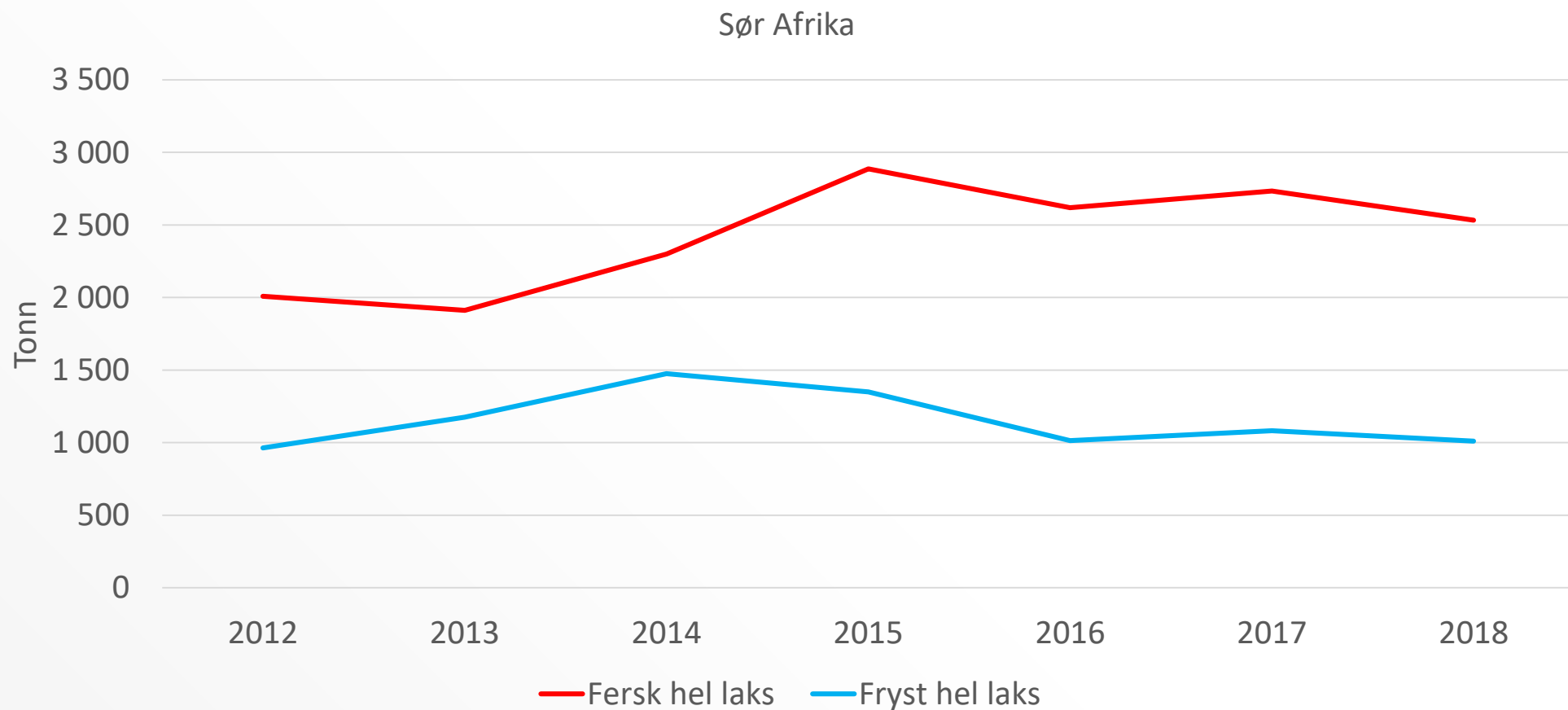
	Laks	Hvitfisk
Tilgjengelighet hele året	Ja	Nei
Stabil kvalitet	Ja (relativt)	Nei
Distribusjonstid (fra slakting/fangst)	Kortere	Lengre
Kvalitet fersk vs. tint	?	Lik
Salg ved bytte til tint	?	Økt (Norge)
Pris i supermarked sammenlignet med tint	?	Høyere for fersk

Fjerne markeder domineres av flyfraktet fersk laks

Japan



Men det finnes unntak...



Hvorfor selges mye tint laks i Sør-Afrika?

- Lavere pris for fryst laks (på grunn av fraktkostnader)
- Lengre holdbarhet i butikk (mister ca. 5 dagers holdbarhet ved flyfrakt)
- Lokal videreforedlingsindustri
 - ✓ Røyking
 - ✓ Filet
 - ✓ Value added produkter
- Fryselager i Sør-Afrika gir økt fleksibilitet og redusert usikkerhet knyttet til leveranser
- Samtidig brukes det nesten **utelukkende fersk laks** til **sushi**, som er det største markedssegmentet



Kan tint laks erstatte fersk i flyfraktmarkeder?

Noen forutsetninger for at tint laks skal lykkes:

- Optimalisere fryse- og tineprosesser
 - ✓ Forskning viser at dette gir høyere utbytte (mindre drypptap) og bedre kvalitet
- Forbrukere og industrielle kjøpere må oppfatte tint laks som et kvalitetsprodukt på lik linje med fersk laks
- Gode markedsstrategier – se på hvordan hvitfisk har lyktes
- Like muligheter for anvendes som fersk (f.eks. sushi/sashimi)
- Opprettholde betalingsvilje og omdømme
- Anvendelse av restråstoff
- Totalt sett lik eller bedre lønnsomhet



Morten Heide

Forsker/PhD

✉ Morten.heide@nofima.no

🌐 www.nofima.no



PROSJEKTER

586

som Nofima er engasjert
i 2017



KUNDER FRA

32

forskjellige land i 2017



ANSATTE

371

59% kvinner og 41% menn
154 har doktorgrad



OMSETNING

595

millioner i 2017