

Fiskeriseminar Klippfisk Ålesund 24.08.17

Utseeing Spania og Den Dominikanske Republikk Hildegunn Fure Osmundsvåg



Markedsmuligheter for norsk klippfisk i
«nye» markeder?

Agenda

- Cuba, Mexico og Columbia
- Markedsaktiviteter i Mexico
- ◆ Den Dominikanske Republikk
- ◆ Utvikling
- ◆ Hvilke muligheter finnes?



Hva har de til felles ?

- Den Katolske kirke og klippfisk
- Spansktalende
- Sesongkonsum påske og jul
- Lavt sjømatkonsum
- Utfordrendene infrastruktur
- Prissensitivt marked?
- Store klasseforskjeller
- Ung befolkning



8/25/2017

Presentasjonstittel

CUBA

- Eksport fra Norge; 0 kilo
- 11,5 Millioner msk
- 5,9Kg sjømat per capita
- LC, 720 dager
- Godkjenning som leverandør
- Kredittlinjer mellom landene Canada, Spania og Kina
- Klippfisk har ikke blitt spist på mange år.
- De yngre kjenner ikke til produktet.



COLUMBIA

- Eksport fra Norge; 23 kilo med klippfisk
- 47 Millioner msk
- 6,4 kilo sjømat per capita
- Opp til 5 mnd for å få godkjenning som leverandør
- Infrastruktur
- Spises rundt påske
- Kunne byttes ut med bocachico? (ferskvannsfisk/overfiske/forurensing)



MEXICO

- Eksport fra Norge ; 1984 T (2016)
- 127,5 Millioner msk
- 12,8 Kg sjømat per capita
- 80% konsumeres rundt jul
- Det meste i Mexico City (9 mill msk)
- Utfordres av amerikanske juletradisjoner
- Supermarkedene “styrer” tilgjengeligheten.



Sjømatrådet, sammen med arbeidsgruppen for Konvensjonell sektor har basert på disse tre rapportene bestemt at **Mexico** er det mest potensielle markedet for videre vekst.



Hvorfor Mexico?



Juletradisjon

80%

Av all klippfisk spises rundt jul



Den norske klippfisken er julemat og blir kun promotert før jul i retail.

EL BACALAO

El bacalao es un pez oriundo de los mares del norte europeo que llegó a México como parte de la gastronomía española. Actualmente su carne es fundamental para preparar un platillo típico de Navidad que lleva su nombre.



ORIGEN

El bacalao es una receta de la cocina española que fue traída al país con la Conquista. Actualmente el pescado se exporta desde Noruega y Estados Unidos, con cuatro variedades: langa, líng, saite y tusk, las dos primeras son las más conocidas en el país.

RECETA

Ingredientes (8 personas)

• 1 ½ de jitomate picado en cuadro pequeños

Preparación

• Se cuecen las papas cambray.

1 av 3 voksne er overvektige i Mexico (OECD)



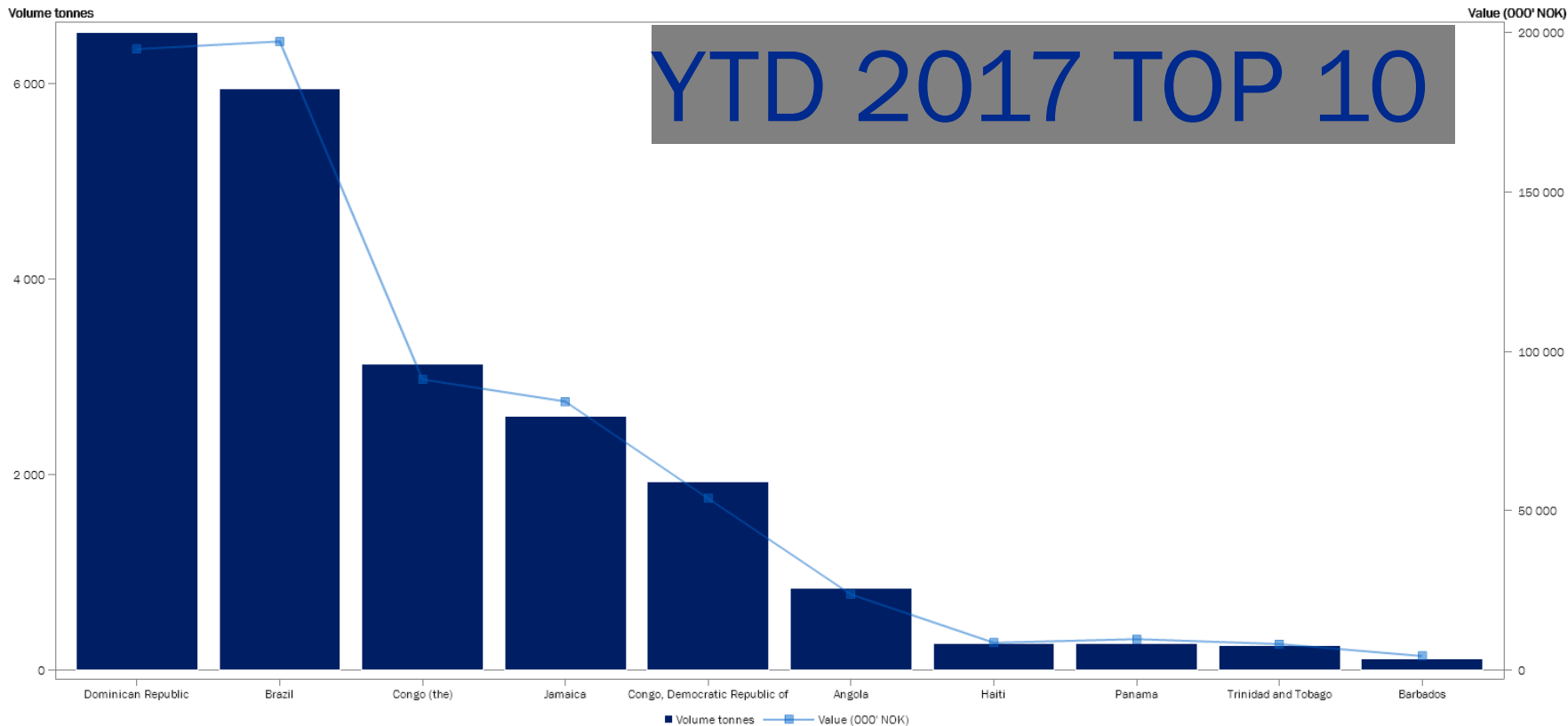
DEN DOMINIKANSKE REPubLIKK



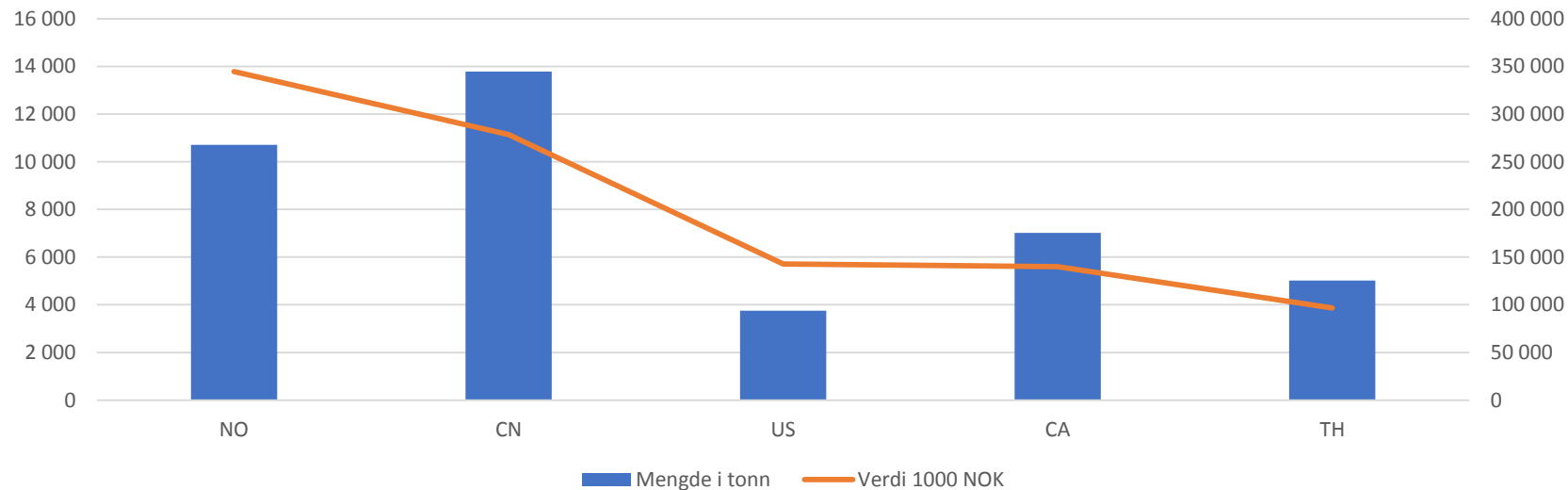
10478 Tonn



Top Markets Clipfish of Saithe YTD (Jan-July)



Hvem andre importerer Den Dominikanske republikk fra?



MARKEDET

- ◆ 10 MILLIONER MSK
- ◆ 16 KILO SJØMAT PER CAPITA
- ◆ ØKONOMISK VEKST (5,5%BNP)
- ◆ SPISER KLIPPFISK HELE ÅRET
- ◆ BACALAO NORUEGO ER PREFERERT
- ◆ UTFORDRES AV KINESISK OG ALASKAN POLLOCK
- ◆ CA 20 % SELGES GJENNOM RETAIL
- ◆ CA 80% SELGES GJENNOM COLMADOS OG NOE HORECA
- ◆ INNOVASJON ER NØDVENDIG



COLMADOS;
I den tradisjonelle
nærbutikken står
klippfisker sterkt.



Men i moderne supermarked blir vi stadig sterkere utfordret...



Produktene ligger side om side i butikken... Og konsumenten tror at alt er norsk.



SYNLIGHET FOR NORSK OPPRINNELSE I BUTIKK;

KAN VI GJØRE MER
AV DETTE?



Merking? Preferanse for det norske opphav



MEN SKAL VI FORSVARE VÅR MARKEDSANDEL MÅ VI GJØRE MER!

- ◆ Synliggjøre det norske opphavet
- ◆ Gryteklare produkter, skinn og beinfri.



Hvordan?



VELKOMMEN TIL
MARKEDSMØTE OG
FESTIVAL I SANTO
DOMINGO 14 NOV
2017



NORGES
SJØMATRÅD

Takk for idag!