

Nordea

Ombordfryst 2017

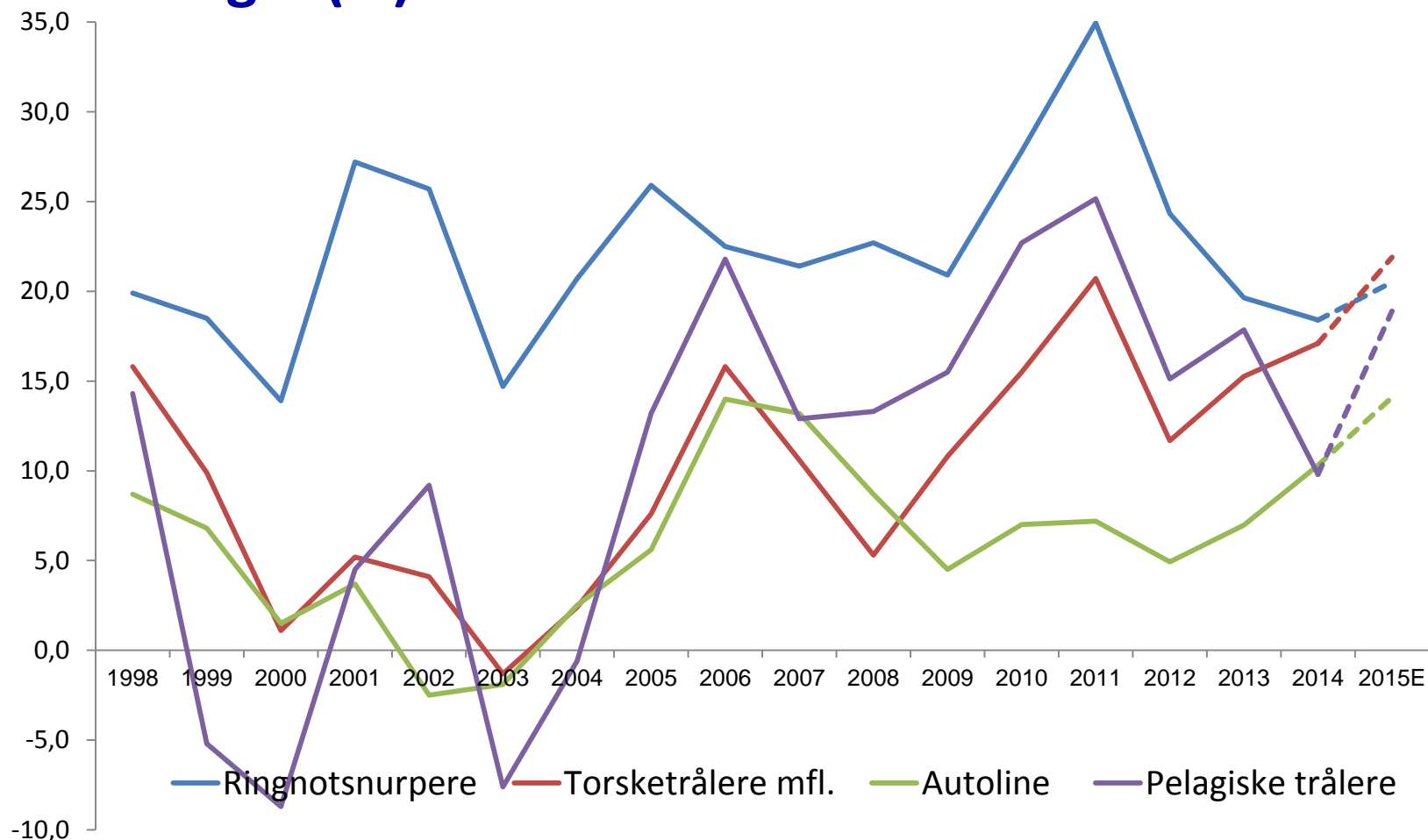
Drivere for lønnsomhetsutvikling i havfiskeflåten

Finn-Arne Egeness, Bransjeanalytiker Sjømat

10.1 2017

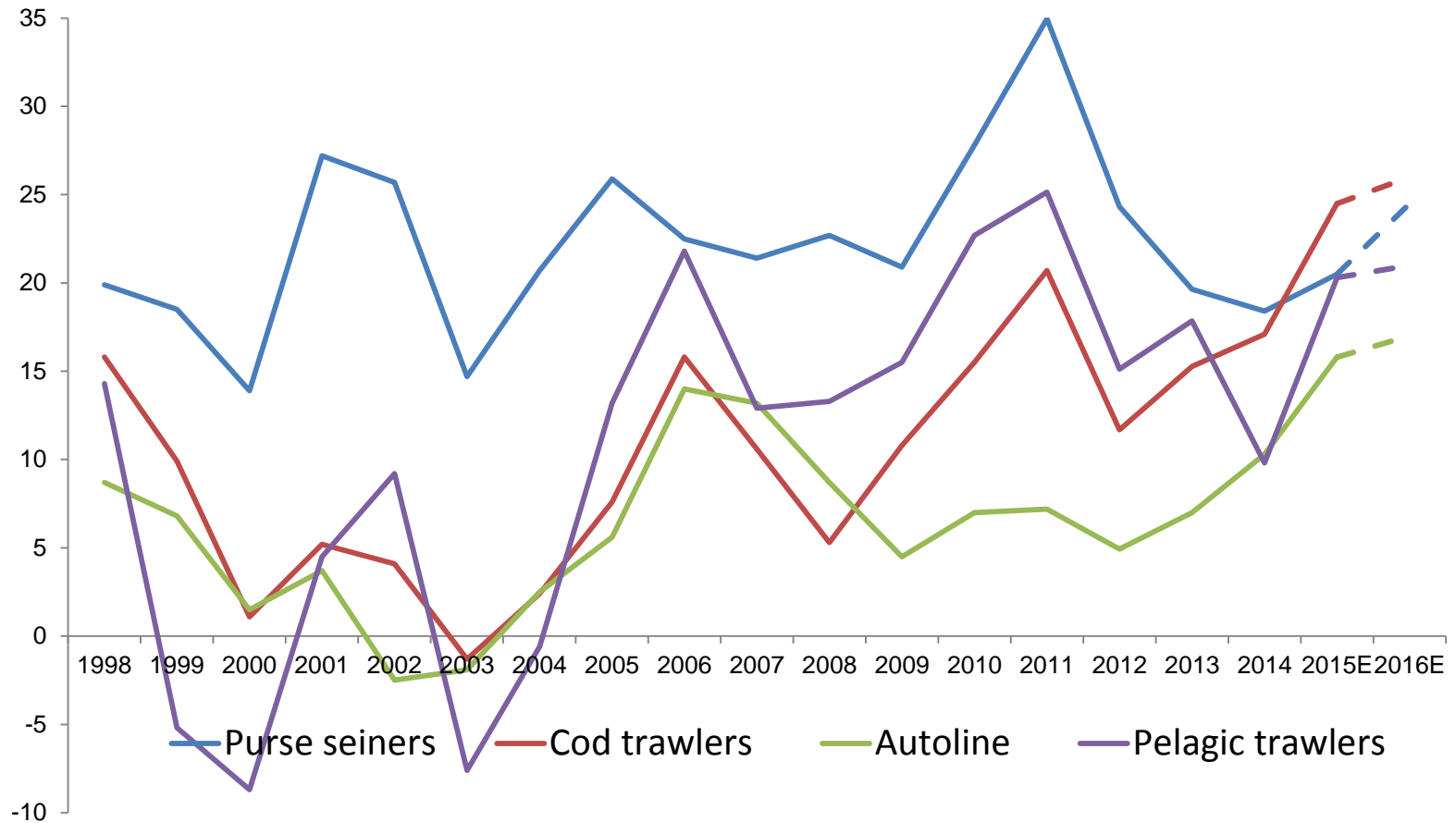


Driftsmargin (%) i havfiskeflåten



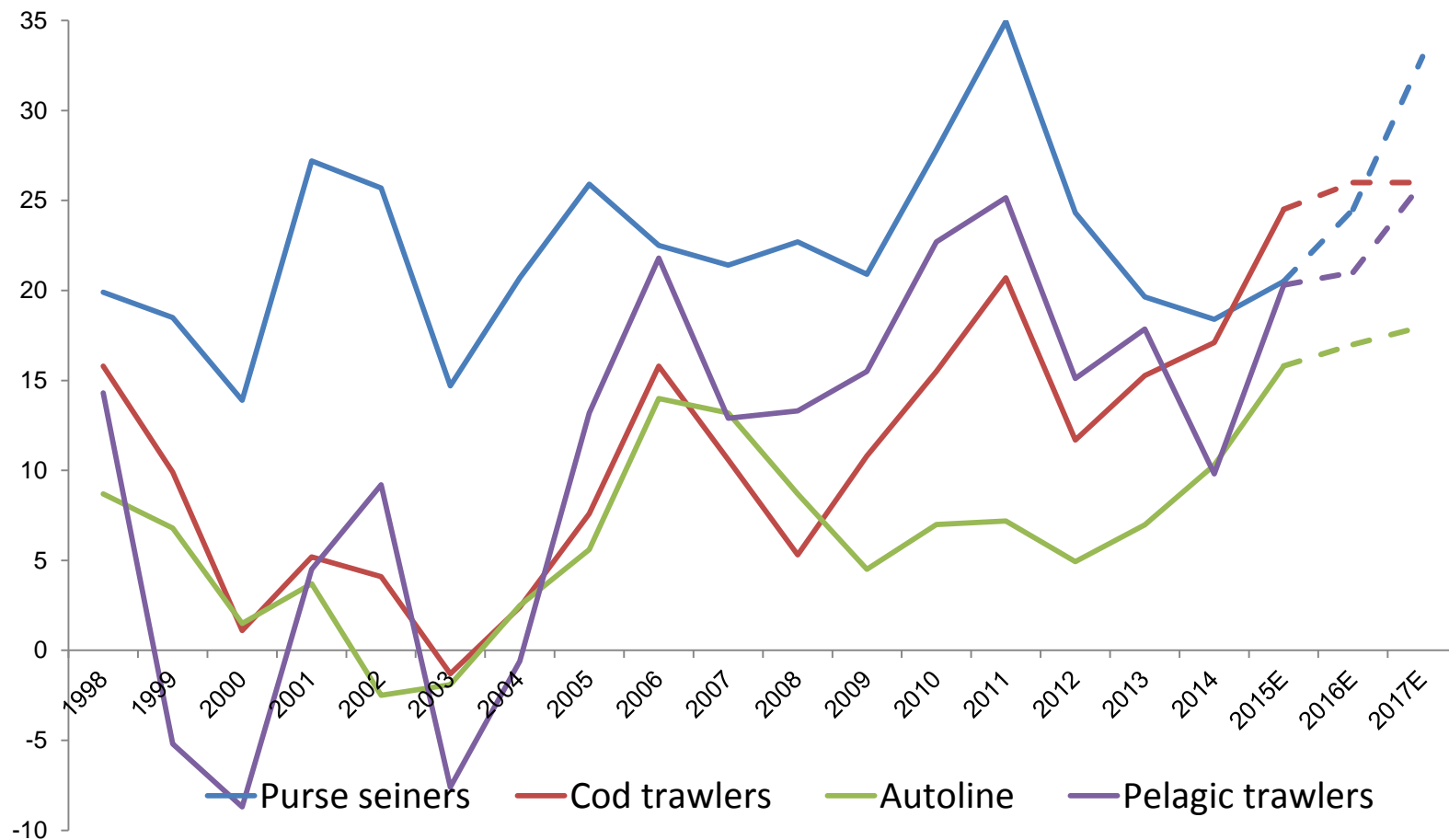
Kilde: Fiskeridirektoratet, Nordea Bank

Driftsmargin (%) i havfiskeflåten



Kilde: Fiskeridirektoratet, Nordea Bank

Driftsmargin (%) i havfiskeflåten



Kilde: Fiskeridirektoratet, Nordea Bank

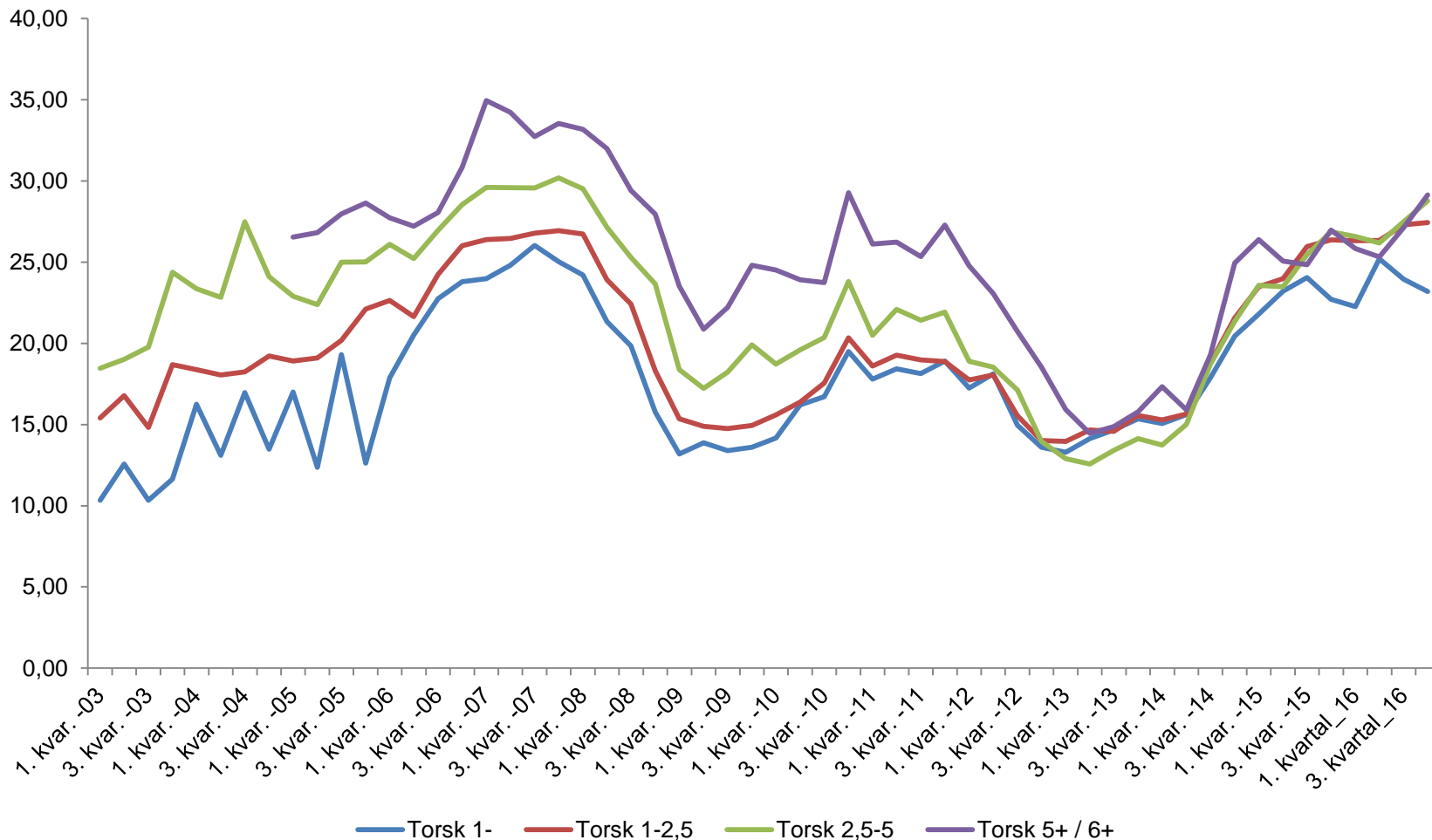
Fangstinntekter fordelt på art i torske-trål

- Torsk 55 prosent
- Seien 13 prosent
- Hysa 12 prosent
- Reker 11 prosent
- Uer 4 prosent
- Blåkveite 5 prosent



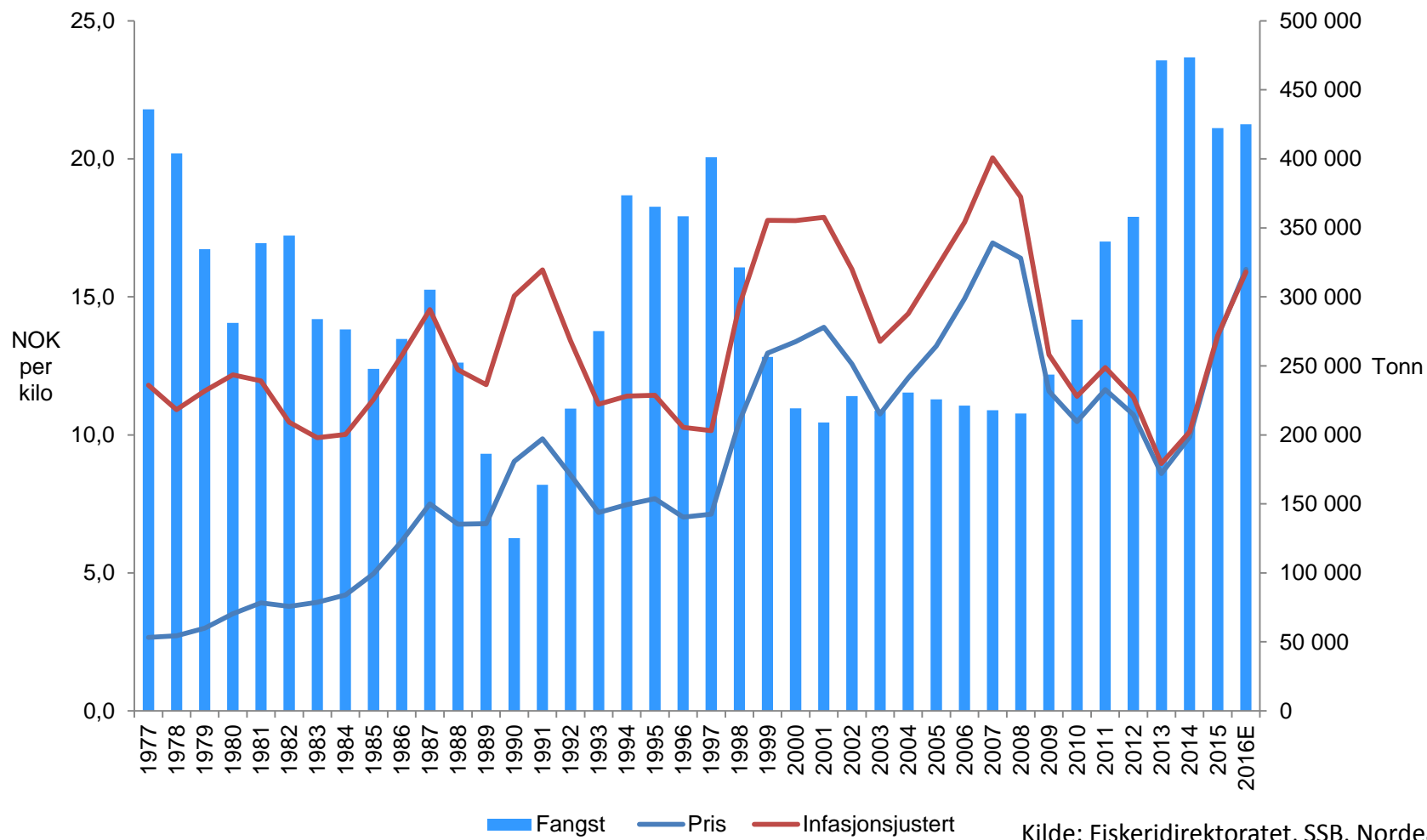
Foto: Norges Sjømatråd, Eiliv Leren

Førstehåndspriser på torsk

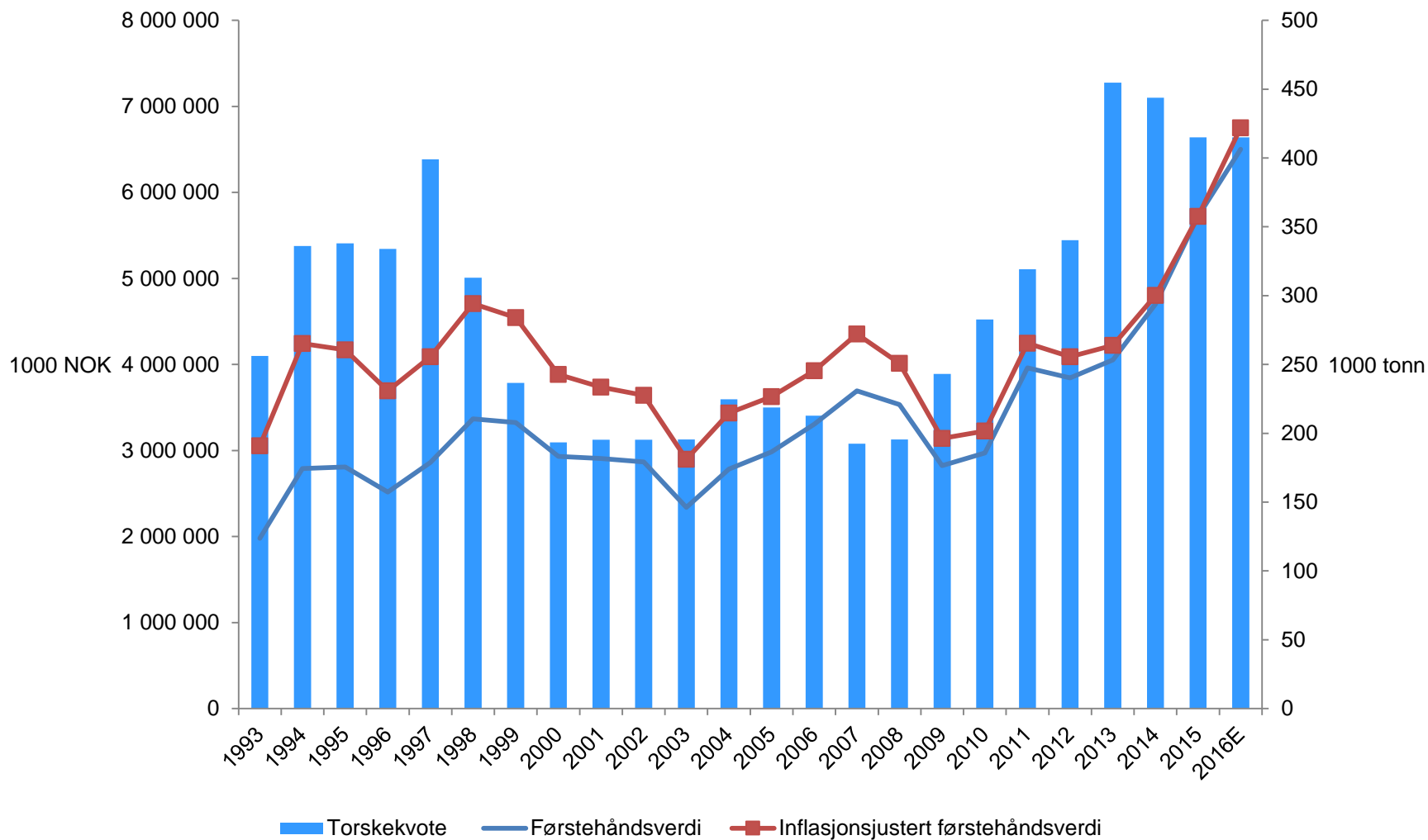


Kilde: SUROFI, Nordea Bank

Førstehåndspriser og fangst av torsk



Førstehåndsverdi på torsk



Kilde: Fiskeridirektoratet, SSB, Nordea

TESCO
Everyday Value

4 battered white fish portions

Formed and coated in batter

No artificial preservatives, flavours or colours



Serving suggestion

CERTIFIED
SUSTAINABLE
SEAFOOD
MSC
www.msc.org



MSC-C-51740



Oven



Skinless &
boneless

Each portion contains

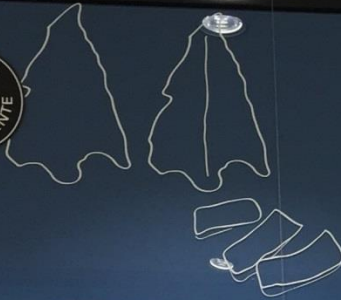
Energy 658kJ 157kcal	Fat 7.4g	Saturates 0.6g	Sugars 0.2g	Salt 0.9g
8%	11%	3%	<1%	15%

of the reference intake*
Typical values per 100g: Energy 793kJ / 189kcal

400g
e

BACALHAU

Salgado a partir de peixe fresco com cura tradicional



CLASSIFICAÇÃO

Miúdo
≤ 0,5Kg

Corrente
0,5 a 1Kg

Crescido
1 a 2Kg

Corrente
36 Horas

Crescido
48 Horas

Graúdo
2 a 3Kg

Especial
≥ 3Kg

Super Especial
+4Kg

Graúdo
55 Horas

Especial
72 Horas

TEMPO DE DEMOLHA



ESTIMADO QUE ESTES ARTIGOS SÃO DE EXPOSICÃO NÃO SE ENCONTRAM DISPONÍVEIS PARA VENDA.

BACALHAU SALGADO SECO

CLASSIFICAÇÃO BACALHAU

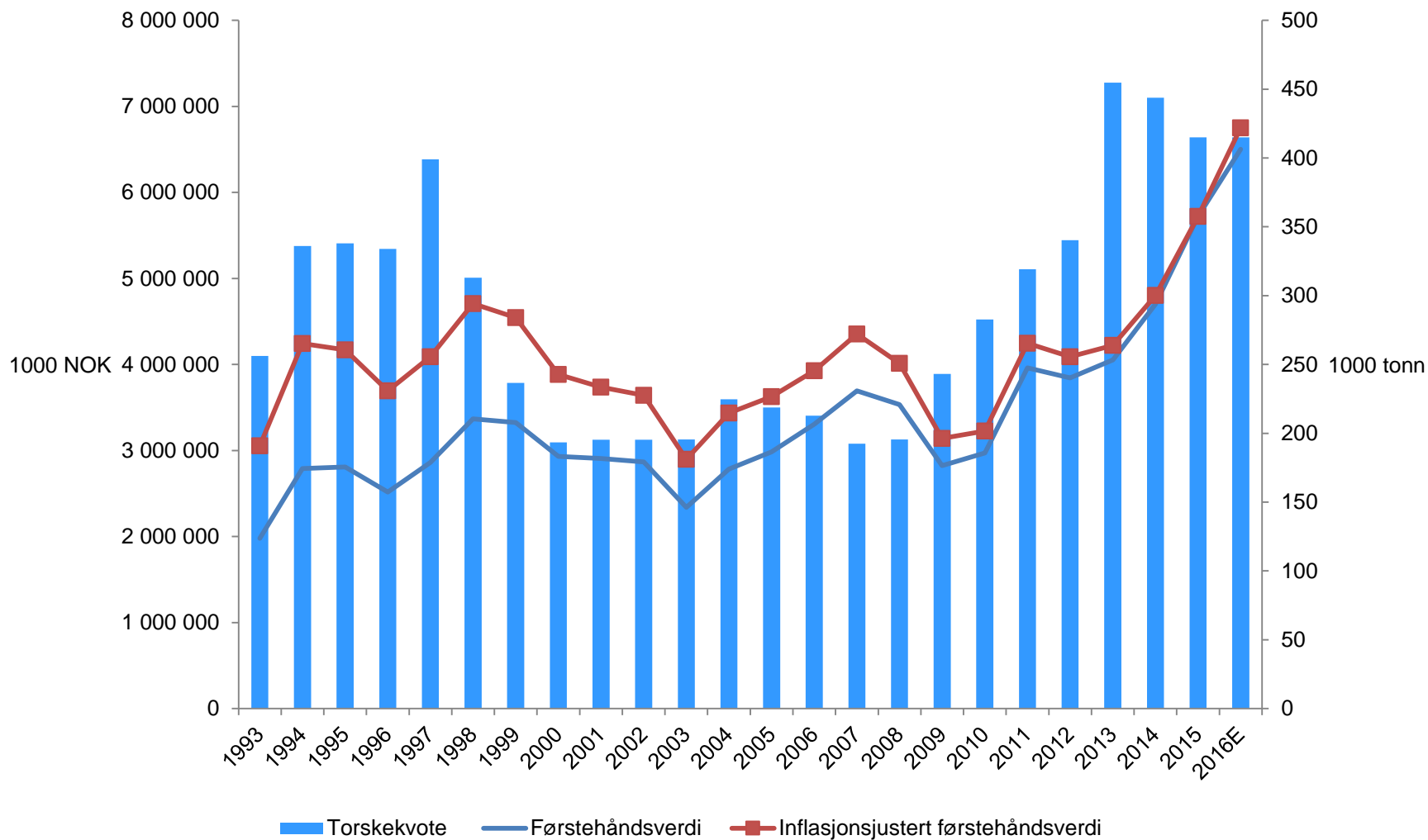
- ESPECIAL > 3kg
- GRAÚDO > 2kg a 3kg
- CRESCIDO > 1kg a 2kg
- CORRENTE > 0,5kg a 1kg
- MIÚDO < 0,5kg

ESTIMADO QUE ESTES ARTIGOS SÃO DE EXPOSICÃO NÃO SE ENCONTRAM DISPONÍVEIS PARA VENDA.

Display of salted cod fish in metal bins with price tags. The fish are piled up in the bins, showing different textures and colors.

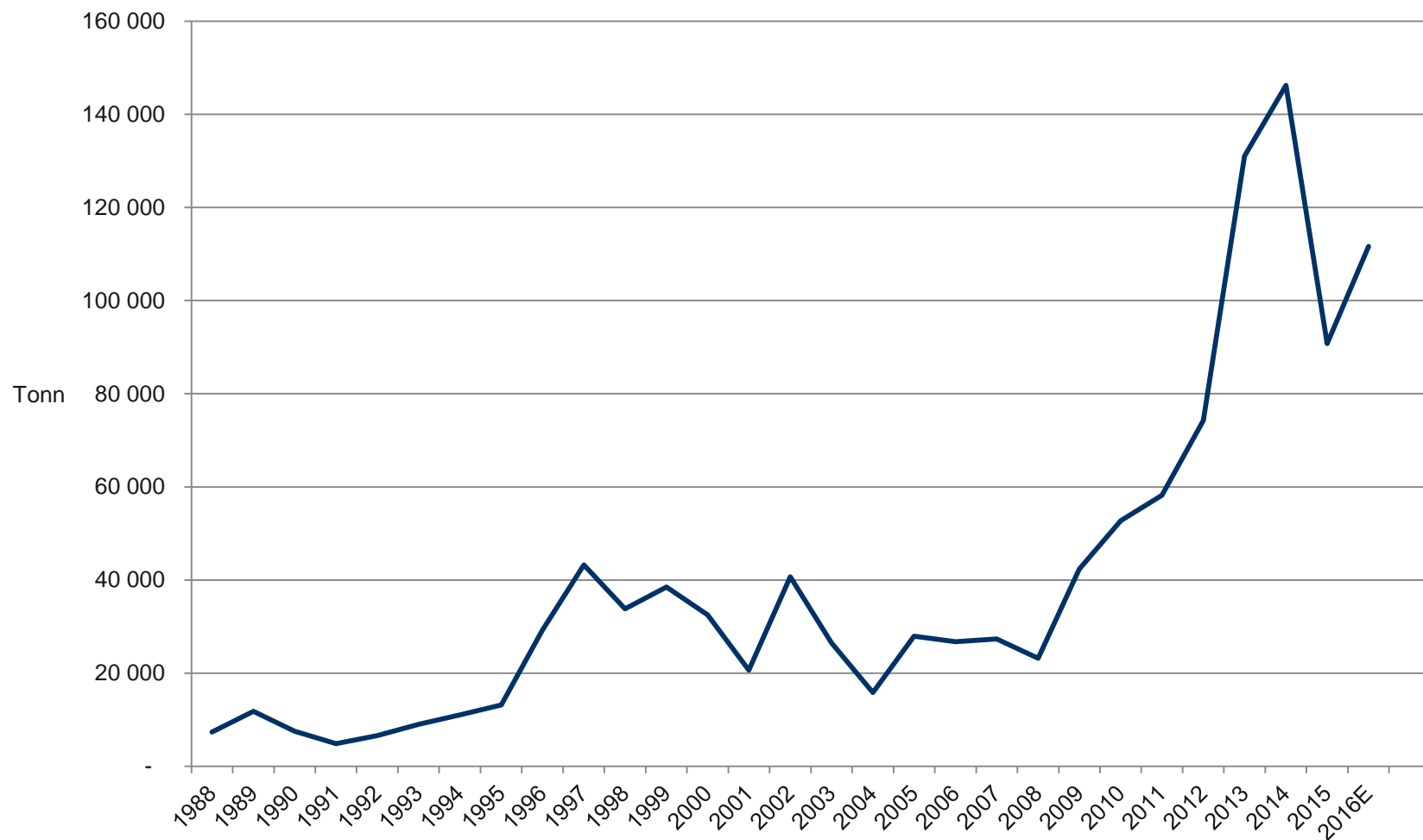
Product	Price
Cortes de Bacalhau	€ 7,99
BACALHAU CRESCIDO INTEIRO	€ 7,99
Atlântico	€ 8,49
BACALHAU CRESCIDO ASA BRANCA	€ 8,49
Asa Branca	€ 9,99
BACALHAU GRAÚDO ASA BRANCA	€ 9,99
BACALHAU GRAÚDO INTEIRO	€ 10,99
BACALHAU ESPECIAL INTEIRO	€ 10,99
BACALHAU GRAÚDO INTEIRO	€ 11,99
BACALHAU ESPECIAL ASA BRANCA	€ 11,49
BACALHAU GRAÚDO INTEIRO	€ 12,99

Førstehåndsverdi på torsk



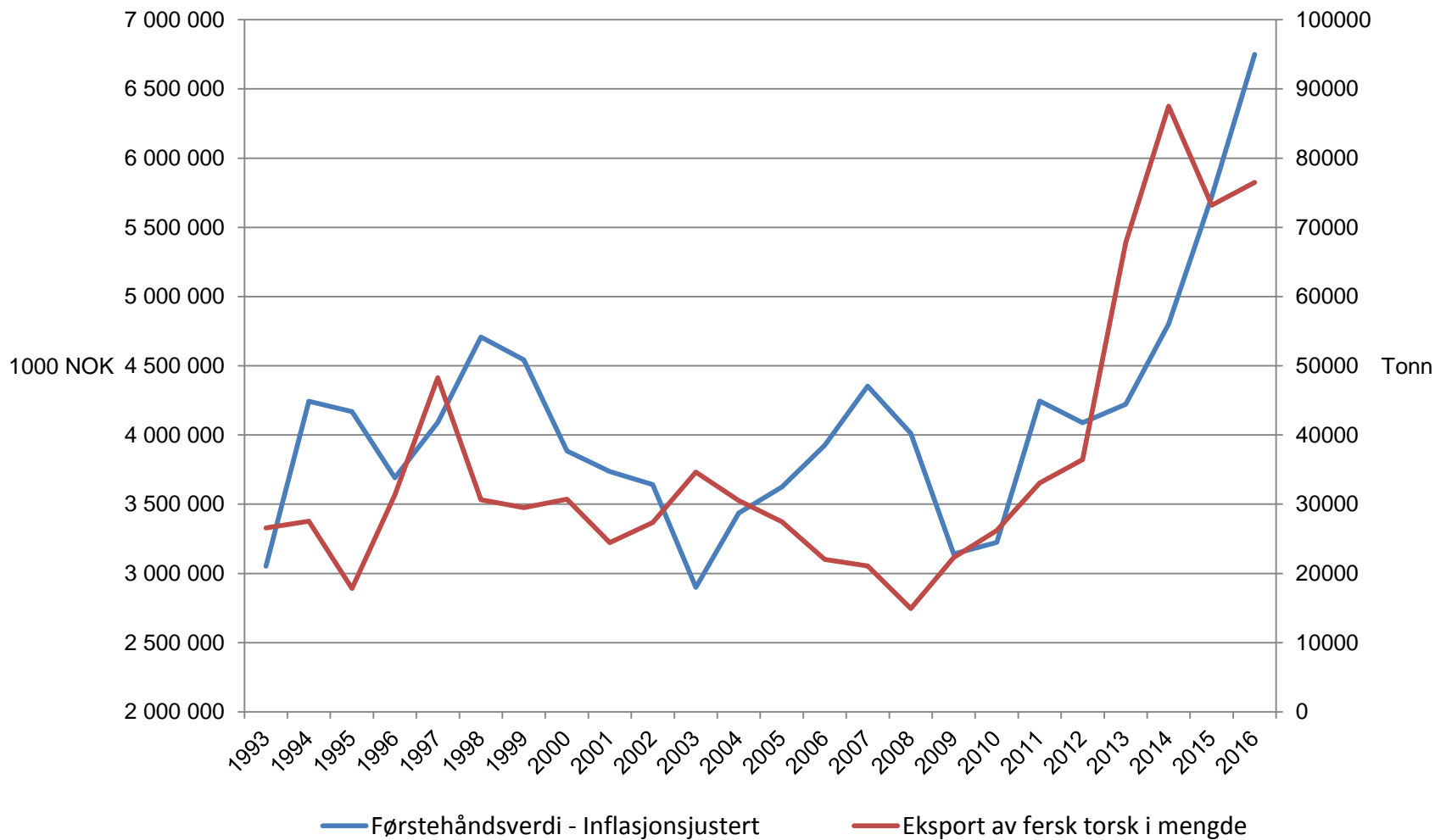
Kilde: Fiskeridirektoratet, SSB, Nordea

Norsk eksport av fryst torsk i mengde



Kilde: Nordea Bank, Norges Sjømatråd, Fiskeridirektoratet, SSB

Førstehåndsverdi på torsk og norske eksport av fersk torsk



Kilde: Nordea Bank, Norges Sjømatråd, Fiskeridirektoratet, SSB



3,00

Salmão
provençal

3,00

Salmão
com pasta de manjericão

3,00

Salmão
provençal

3,00

Salmão
com pasta de manjericão

3,00

Salmão
provençal

3,00

Salmão
com pasta de manjericão

3,00

Salmão
provençal

3,00

Salmão
com pasta de manjericão

3,00

Bacalhau
com salsa

3,00

Salmão
provençal

3,00

Salmão
com alho e salsa

3,00

Bacalhau
com alho e salsa

3,00

Bacalhau
com alho e salsa

3,00

Salmão
natural

3,00

Salmão
com alho e salsa

3,00

3,00

3,00

3,00

3,00

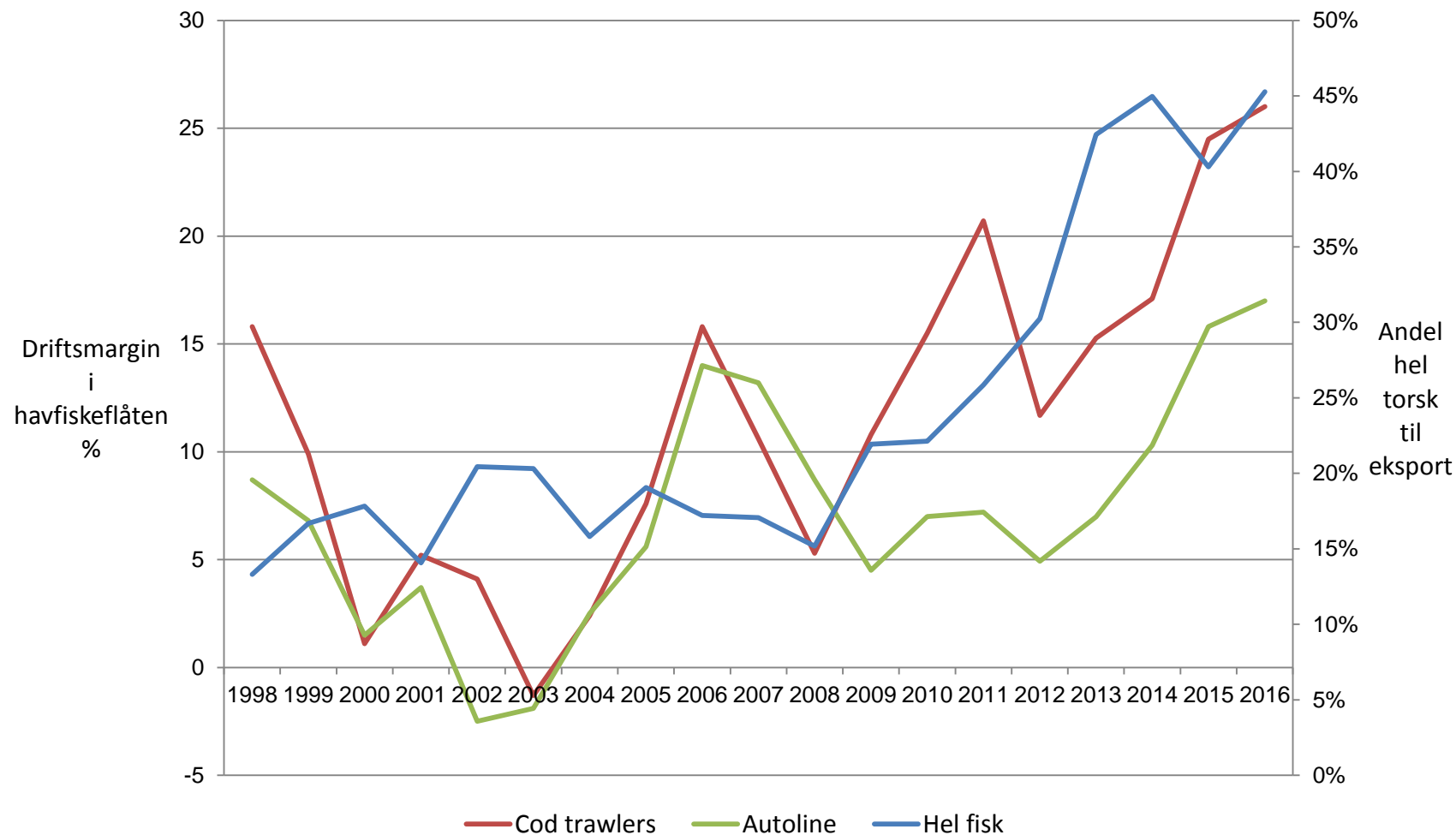
3,00

3,00

3,00

3,00

Norsk eksport av torsk og driftsmarginer i prosent i havfiskeflåten



Oppsummering

- Produktutvikling bidrar til at markedet etterspør mer torsk til høyere priser enn før
- Rekordhøye inntekter fra torskefisket gir bedre lønnsomhet for torsketral og autoline.
- Driftsmarginene er stabilisert på et høyt nivå
- Noen mørke skyer på himmelen?
 - Kvoteutvikling
 - Tjener industrien nok penger eller kan prisøkning til forbruker redusere etterspørselen?