

# REKE- OG SKALLDYR KONFERANSEN 2018

Christian Bue Nordahl, CEO Stella Polaris Norway AS



## STELLA POLARIS

SEAFOOD FROM THE ARCTIC

NORWAY

## ER MARKEDET STØRRE ENN TILFØRSELEN?

1. Stella Polaris
2. Noen betraktninger rundt reker som ressurs og marked





STELLA POLARIS

CELEBRATING 50 YEARS



Alfred Semmingsen  
grunnlegger av Lenvik  
Fiskeindustri i  
Kårvikhamn 1968.  
(hans far etablerte  
fiskefartøyet Kong  
Haakon i 1905)







STELLA POLARIS





# Stella Polaris AS

- En av verdens ledende produsenter av kaldtvannsreker.
- En av to gjenværende i Norge.
- Leverer til aktører innen dagligvare, storhusholdning og industri i 18 land
- Etablert i 1968 som tradisjonelt fiskebruk
- Rekeprodusent siden 1984
- Andel av norsk eksport i 2017: 56% (6.000t.)
- Salg 2017; 3.600 t. Verdi: 315 mill



# STELLA POLARIS

- Årlig kapasitet 5000-6000 tonn pillede reker (12.500 – 15.000 t. RV)
- Helårlig produksjon
- 50 ansatte
  - 38 ansatte i Kårvikhamn
  - 8 ansatte i Stella Polaris NORWAY AS
  - 4 ansatte i Marealis (R&D)











STELLA POLARIS





STELLA POLARIS





# STELLA POLARIS



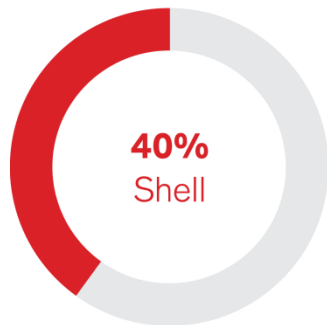
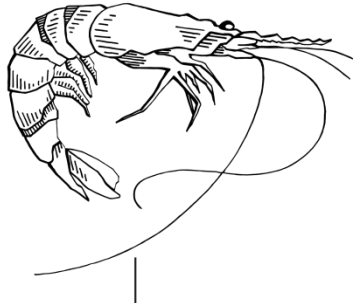
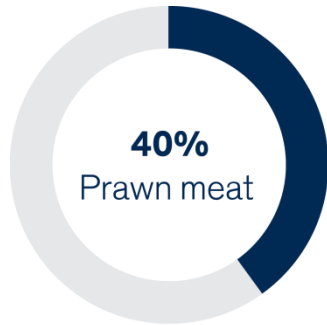
- Høy grad av fleksibilitet med tanke på pakkelsesninger
- Bredt utvalg forpakkingsstørrelser, både som kundens egen merkevare og under Stella Polaris brand
- Kan levere poser fra 150 g til 2.5 kg
- Gode logistikk-løsninger

## Hovedeiere

Familien Semmingsen	55%
Brødrene Karlsen Holding AS	22%
Familien Jens P. Heyerdahl	20%







20% disappear  
as process water

## PRECARDIX: Å skape verdier av hele reka

- Marealis – utvikler nye høyverdige produkter basert på restråstoff fra rekeproduksjonen
- Investert nesten 40 mill NOK siden 2007
- Patentert ACE hemmende kosttilskudd som reduserer blodtrykket basert på rekeskall og hodefragmenter
- Klinisk testet og dokumentert effekt
- Selges med offentlig godkjent helsepåstand

# Noen betraktninger rundt ressurs og marked



## Påstander mht reke som ressurs;

\*\* Norge går årlig glipp av 40.000-55.000 tonn reker til en verdi av i overkant av en milliard kroner.

\*\* Vi gir slipp på et råstoffkvantum, som kunne gi en ferdigvareverdi på 1,5-2,1 milliarder kroner.

\*\* Det kunne gitt grunnlag for 2-3 nye anlegg, i tillegg til dem vi allerede har i Norge.

\*\* Det kunne skapt 200-300 arbeidsplasser på land og fartøy, med tilhørende ringvirkninger.

Verdiøkning for villfiskressursene må settes langt høyere på dagsordenen fremover. Et eksempel er at rekefiskeriet i Barentshavet og næringen nå har en historisk mulighet til å «gjenoppstå» med styrke.



UNDERUTNYTTET RESSURS: Norge går glipp av store deler av rekeressursen i Barentshavet. FOTO: HAVFISKS TRÅLER «NORDTIND»

## Sløsing med våre ville ressurser

### REKER

I følge Fiskeribladet taper Norge fangstinntekter på mer enn 200 millioner kroner som følge av at hysekvoten ikke blir fisket opp. Dette er uten tvil en sløsing med våre felles ressurser.

#### Tankevekker

For meg, som er ny i Stella Polaris, en industribedrift som er 100 prosent basert på villfanget råstoff, er det en tankevekker å oppleve hvor stort potensialet egentlig er, ikke bare innen bransjen vi driver, men for flere andre bransjer basert på villfisk.

TAC (Total allowable catch) for rekebestanden i Barentshavet er 70.000



Christian Bue Nordahl, administrerende direktør i Stella Polaris.

2,1 milliarder kroner.

\* Det kunne gitt grunnlag for 2-3 nye anlegg, i tillegg til dem vi allerede har i Norge.

\* Det kunne skapt 200-300 arbeidsplasser på land og fartøy, med tilhørende ringvirkninger.

#### Større lønnsomhet

Vår visjon er at vi ved å ta i bruk langt større del av rekeressursen, kan gjenreise en historisk sett sterk bransje. Dette slik at vi oppnår større lønnsom-

industrier i Norge basert på ville arter, som vi i fremtiden er avhengig av å styrke, om vi skal lykkes i visjonen. Det kan oppleves at fokuset innen sjømatsektoren i stor grad er på vekst gjennom oppdrett. Dette blir litt for ensidig.

Barentshavbestanden er en av de få Pandalus borealis-bestandene som er i sterk og god forfatning. Vi har nå en historisk mulighet til å utnytte denne ressursen. Markedene etterspør våre produkter, og våre konkurrenter ser ut til å slite en del med sine ressurser.

#### Naturlige, rene produkter

Helt siden de globale års fangster på denne arten toppet seg på rundt 450.000 tonn (2000-tallet) og for oppdrettsrekenes festet grepet i markedet, har kaldt vannsreker gått fra en «commodity-vare» til nå nærmest å bli et nisjeprodukt.

Kun 10 prosent av all konsumert reke er i dag villfanget, og en enda mindre andel er fra arktiske farvann. Ved å skille enda sterkere på produkter fra ville bestander fanget i arktiske farvann og varmtvannsreker fra oppdrett, kan vi dekke et markedsbehov hos kunder, som i stadig større grad etterspør naturlige, rene produkter. Her må både

» Det kan oppleves at fokuset innen sjømatsektoren i stor grad er på vekst gjennom oppdrett. Dette blir litt for ensidig.

#### Reker som ressurs

De siste årenes strukturering av trålflåten merkes, og slår nok ut i redusert tilgjengelig kapasitet for å drive «skulder fiskerier», som hyse og reke. Isolert sett er disse fiskeriene lønnsomme, men relativt sett mot torsk, muligens mindre. Dette samtidig som kapasiteten synes å ha blitt en knapphet.

I rekeindustrien er det nå viktig å holde på – og videreføre «DNA'et». I dag gjenstår kun to operative rekeprosesseringsselskaper og anlegg igjen i hele Norge. Det var på topp i alt 26 fabrikk-anlegg langs kysten på slutten av 80-tallet, og rekenæringen var en bærebjelke for både fiskeindustri og flåte.

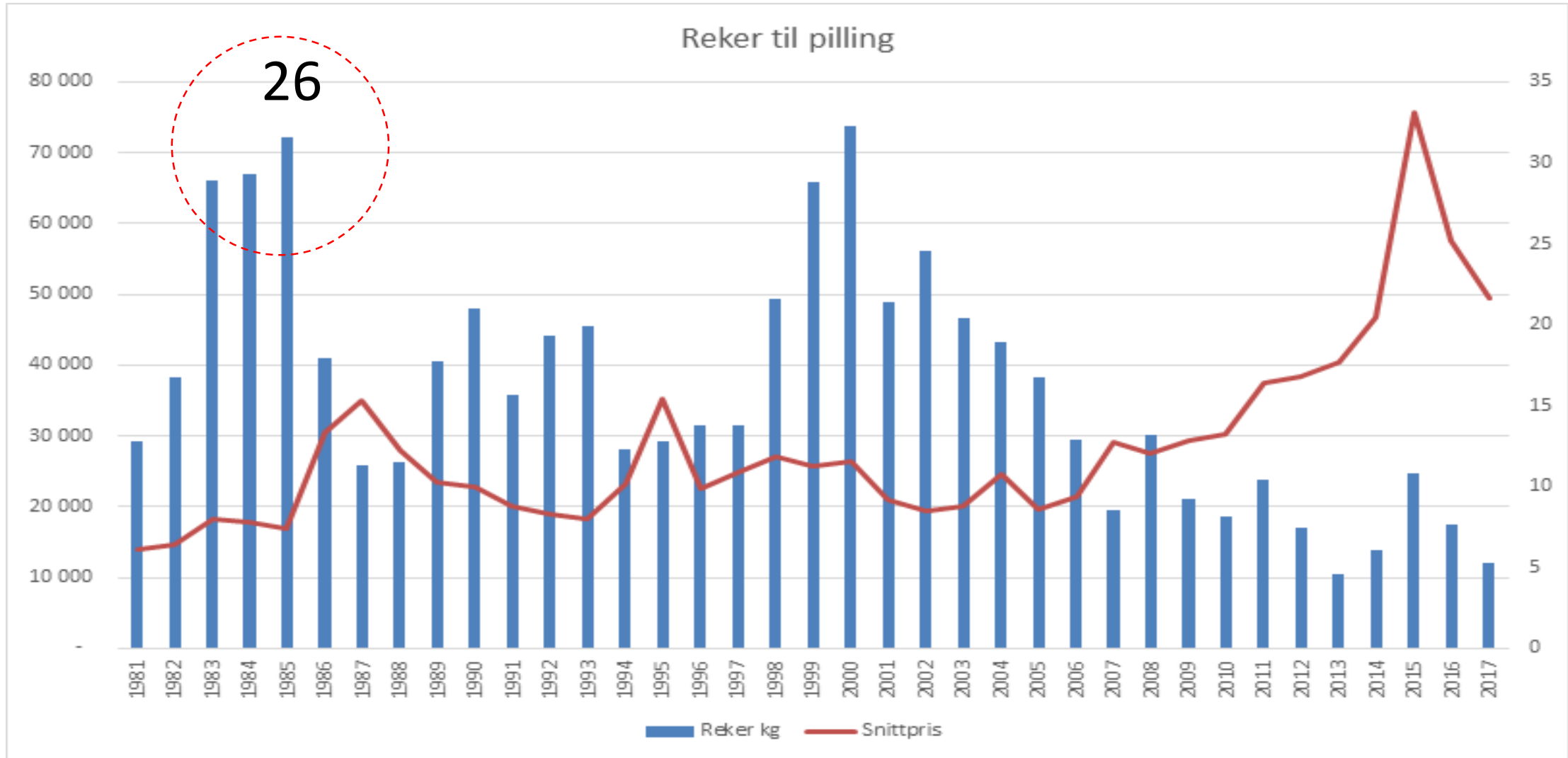
Det er derfor meget positivt at Fiskeriministeren og departementet, har satt reker som ressurs – og verdiskaping på



Er potensialet mulig å ta ut ?



# Rekefangster i Barentshavet 1981 - 2017





# Øst Atl. ned 70%, vest Atl. ned 43% og...??

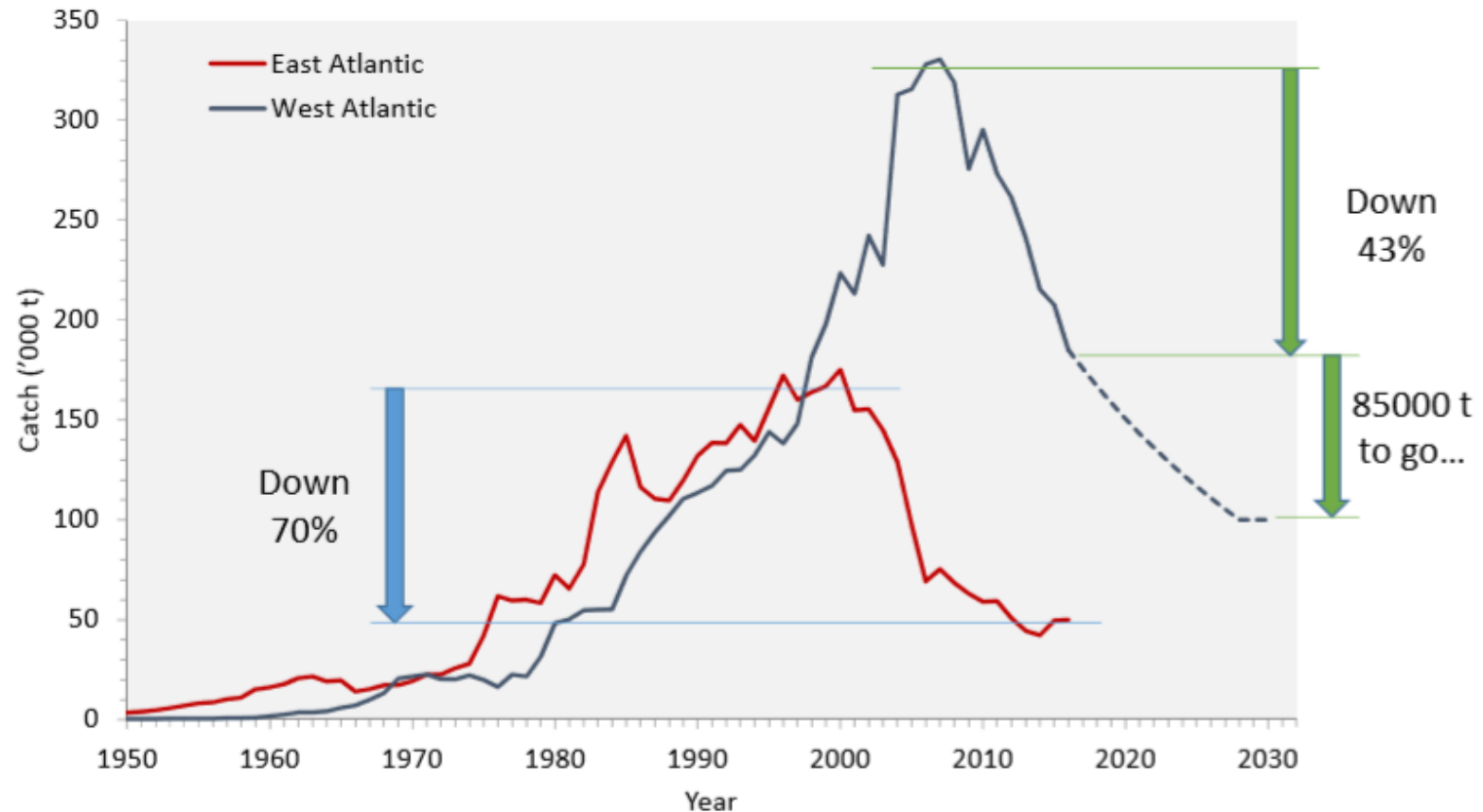
## Shrimp catch, West vs East Atlantic

..decline in East has leveled off..

.. at approx. 30% of the peak level.

Similar trajectory in West as in East with some delay....

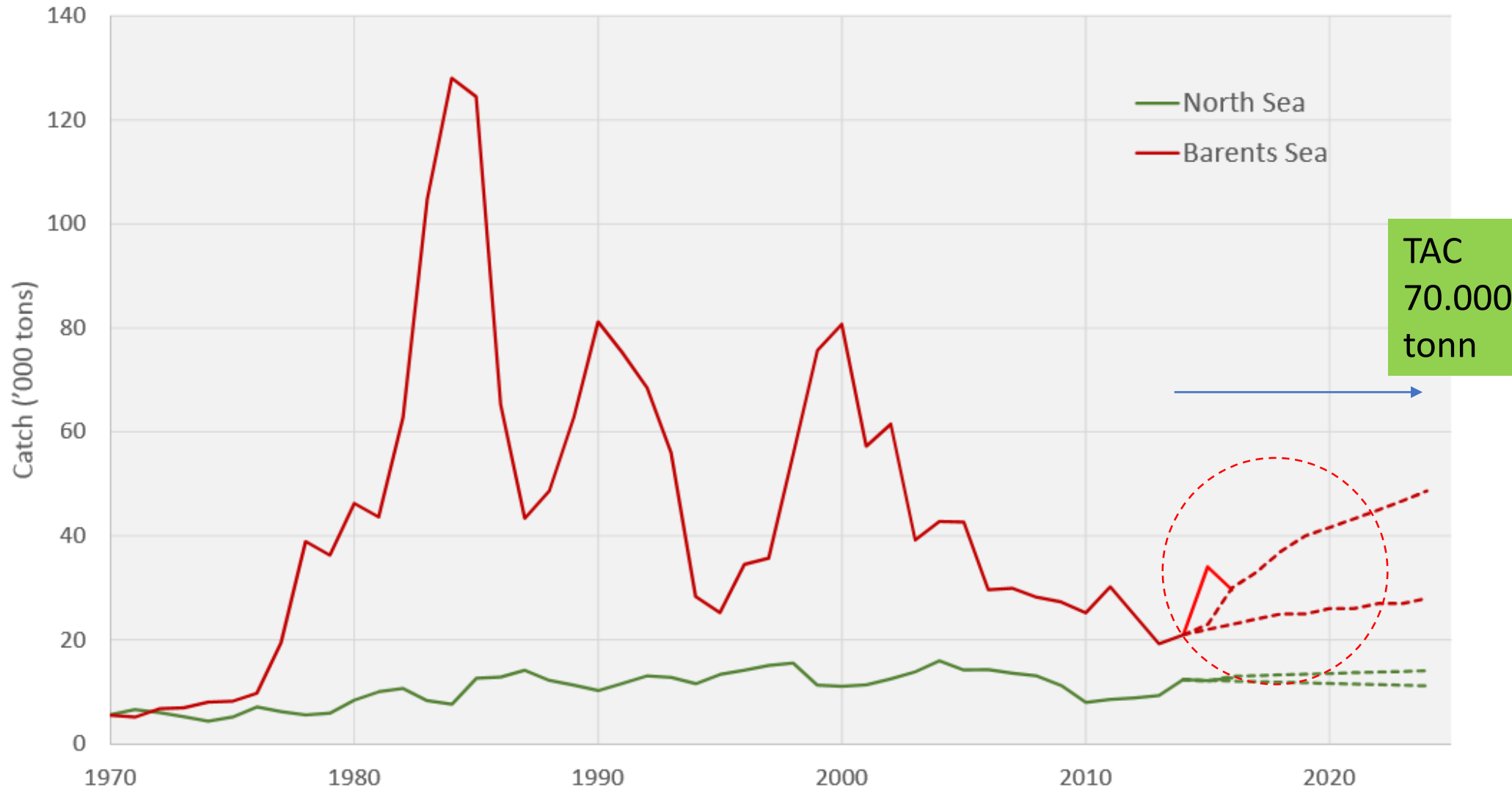
If West continues to parallel the East, catches needs to come down by another 85000 t ....



## Barents Sea and North Sea

...Likely increase in the Barents Sea...

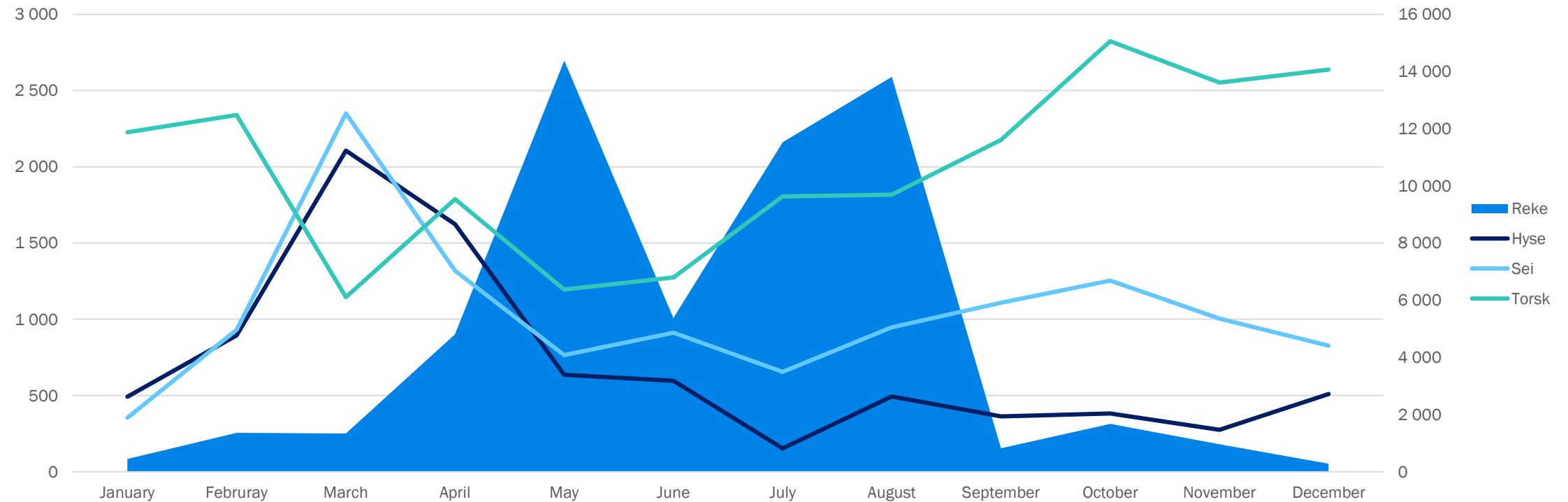
...The North Sea will remain relatively stable around 10000 to 15000 tons.



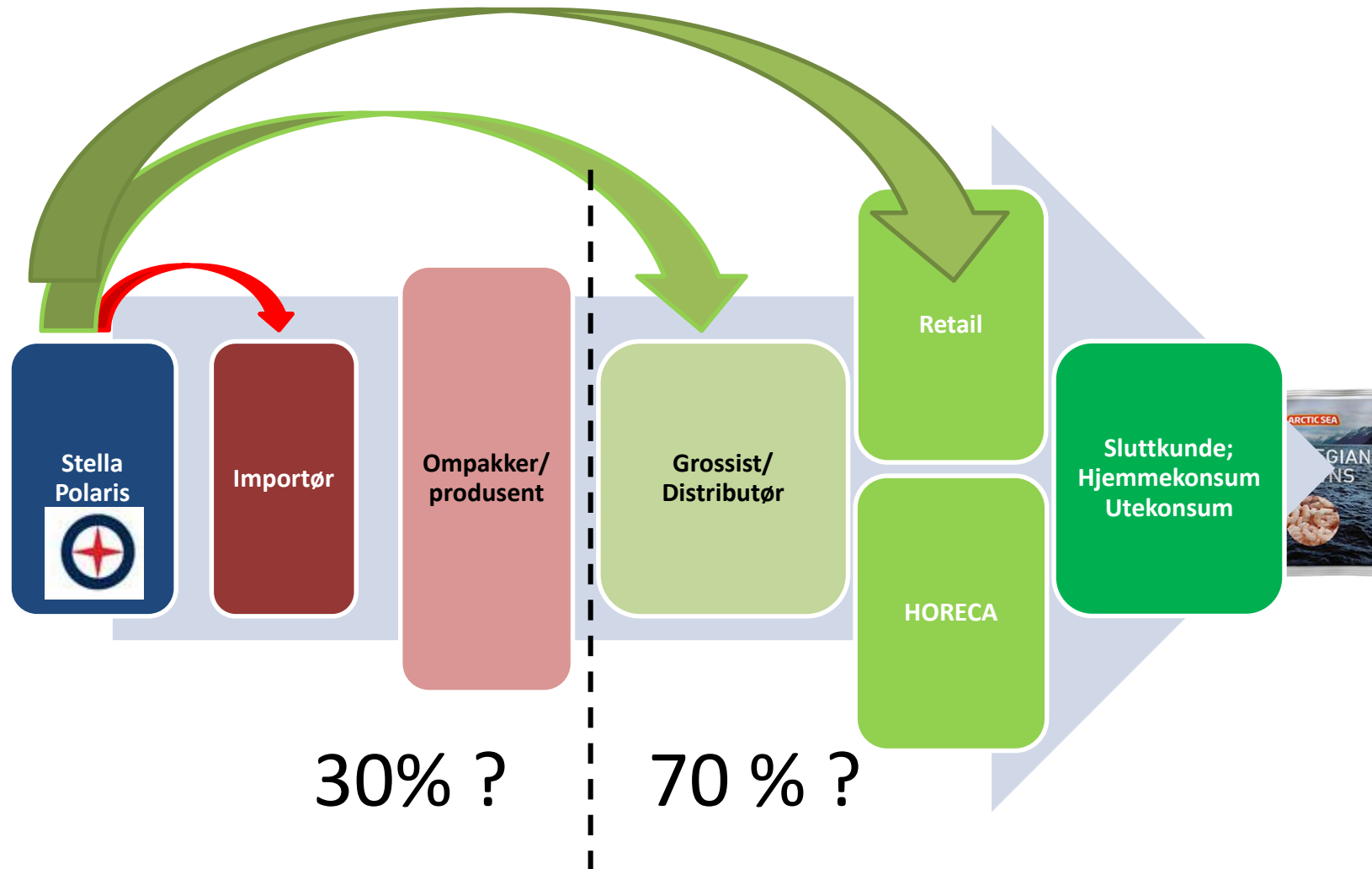
TAC  
70.000  
tonn



# 2016 (animert) «Havfiskeflåtens» månedlige fangst på viktige arter. Reker «konkurrerer» om kapasitet med andre fiskeslag

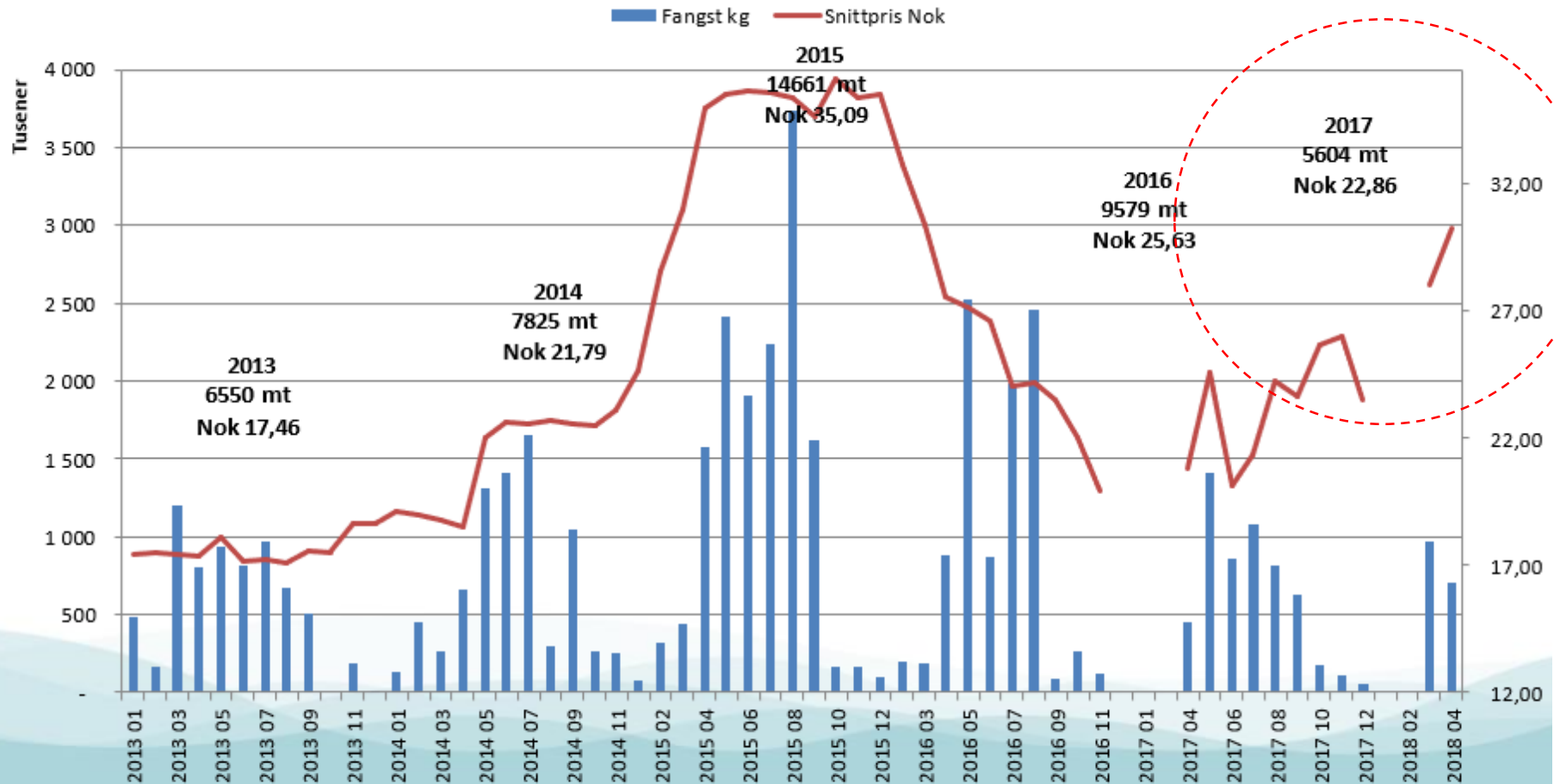


# Verdikjede frem til forbruker: «lange kontrakter»





Ekstreme svingninger i pris og volum: årvisse endringer på over 50% i pris og 200% i kvantum



# Gradvis økning i beskatningen

- Produksjon og eksport i 2017; 6.000 t ferdigvare
- TAC fullt utnyttet vil gi et ferdigvare volum på +250% = 15.000 t.





## Oppsummert ressurs



- Vi har den eneste markedsregulerte bestanden (biologisk toppform)
- Andre bestander er stabile/ nedgang
- Kapasiteten i norsk flåte er en begrensing ? Reduksjon i torskekvoten?
- Stabilitet og forutsigbarhet på råstoff tilførsel.
- En «bærekraftig» vekst fordrer planmessighet; ressurs/bygge marked

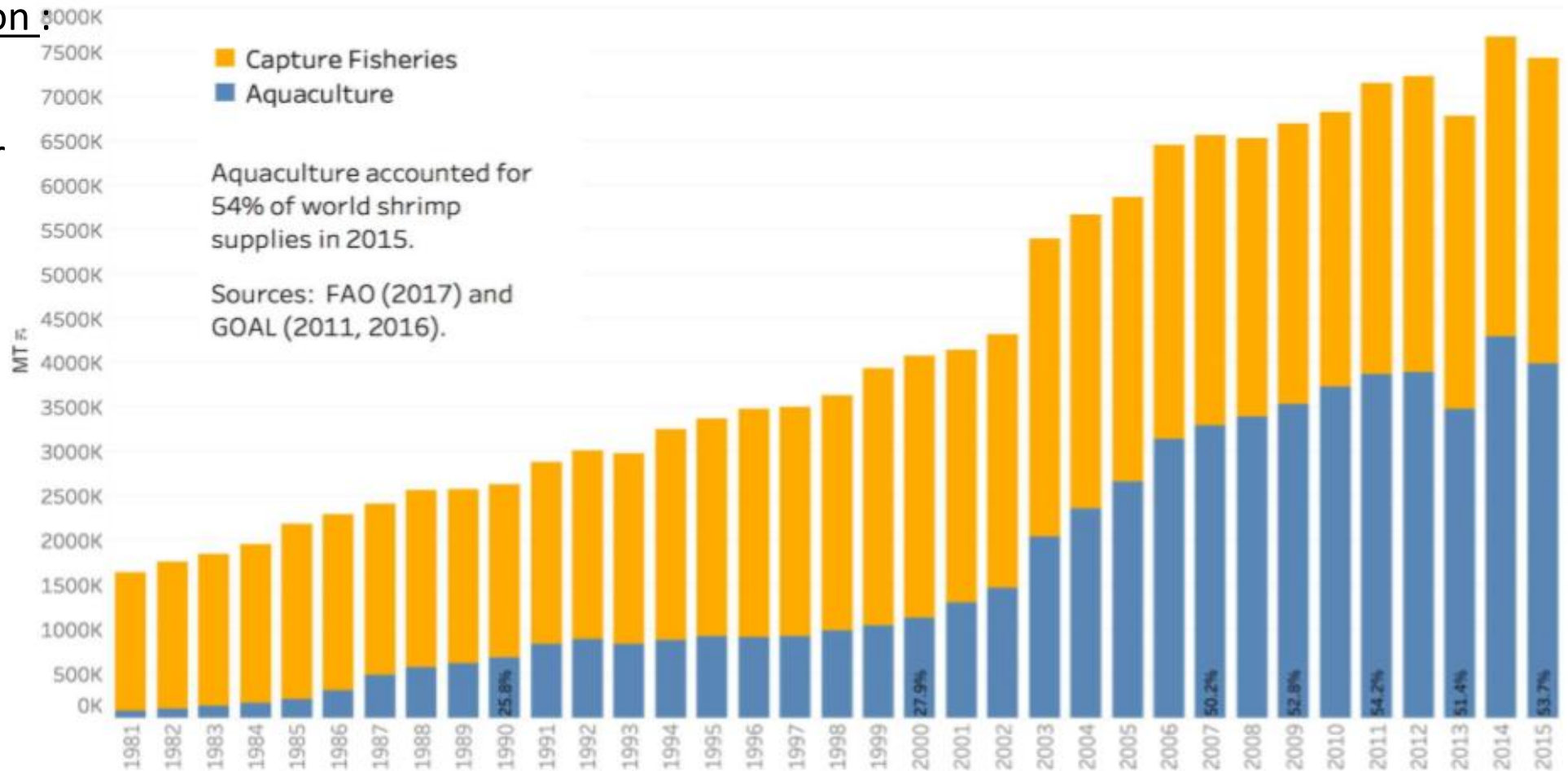
# World Production of Shrimp: Capture Fisheries and Aquaculture

Verdens produksjon:

7,5 mill tonn

55 % er akvakultur

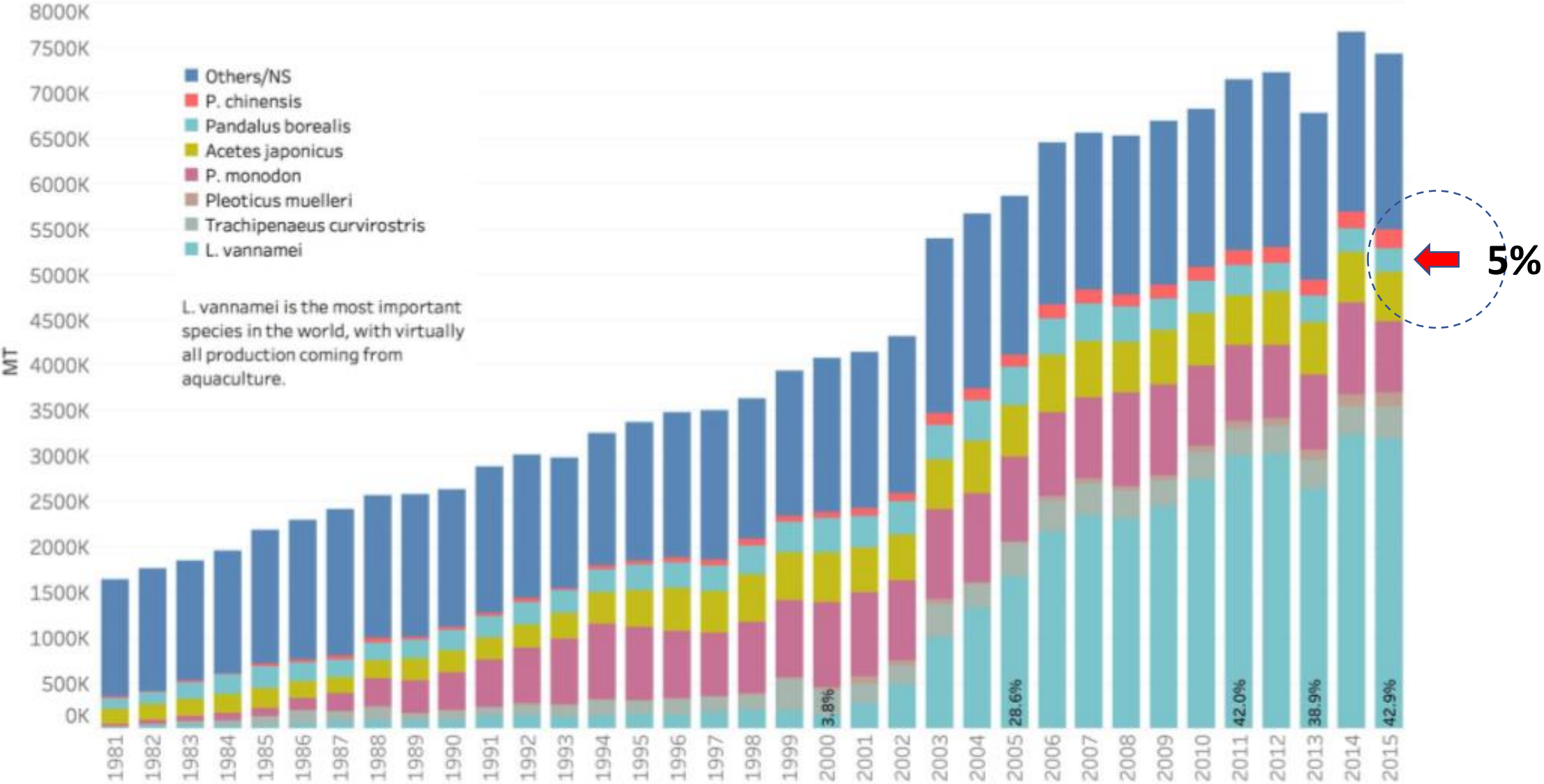
og økende





# STELLA POLARIS

## World Production of Shrimp by Species: Capture Fisheries & Aquaculture Combined



STELLA POLARIS

Kaldvannsreker:  
Anonymisert  
«egenart» i alt for  
stor grad!



STELLA POLARIS

Posisjon i Sverige  
sterk pga.tydlig  
posisjonering





# STELLA POLARIS

Må bli enda tydeligere på opprinnelse og at det er et vill fanget, bærekraftig og naturlig produkt



## POKE BOWL



3  
UKA

## Spicy poke

MED STELLA POLARIS REKER

Poke Bowl stammer fra Hawaii og ble opprinnelig laget med rå fisk, men det du kanskje ikke visste er at reker passer perfekt i denne deilige retten.



Fotostil: (C) Kristin, Jøllig via på 78 skander

### 4 PORSJONER

400 g skallfritt Norske Reker  
fra Stella Polaris  
4 porsjoner ris  
1 dl majones  
1 ss sriracha chilisaus

### YIL SERVERING

1 hjertesalat  
2 tomater  
2 avokado  
1 mango  
3 vårløk  
2 ss frisk koriander, frisk  
1 lime  
4 ss cashewnøtter  
soyasaus

Tipp: Bruk gjerne Sazematris  
i denne oppskriften.

Flere oppskrifter og informasjon  
finnes du her: [www.norskeroker.no](http://www.norskeroker.no)

### Frangangsmåte

1. Tin rekene i 90 sekunder i sil under kaldt rennende vann.
2. Kok ris etter anvisning på pakken.
3. Bland sammen majones og sriracha chilisaus, og vend inn rekene i blandingen.
4. Skjær hjertesalaten i strimler, tomat, avokado og mango i terninger, og vårløk i ringer.
5. Grovhakk koriander og lime i båter.
6. Rist cashewnøtter i en tørr stekepanne.
7. Ha ris i bollene og topp med salat, tomat, avokado, mango, vårløk og rekeblandingen.
8. Dryss over cashewnøtter og koriander og server med limebåter og soyasaus ved siden av.

Spis og nyt!

## «KONKLUSJON»

- Mye ligger til rette for å kunne ta ut langt større verdier i rekenæringen, og vi er nødt til det!
- Gjøres ting rett og planmessig kan Norge gjenopprette en industri som for 30 år siden var på nivå med torsk.
- Tror «vi må ha en plan».....







# STELLA POLARIS

SEAFOOD FROM THE ARCTIC

NORWAY

# PURE PRAWN PASSION!