



Scalmarin AS

Det finnes mer enn fisk i havet..



Hvem er vi?

- Skalldyr-produsent med fokus på kvalitet og bærekraft
- Alle produkter er håndplukket eller fisket med teiner
- Alle våre produkter blir lagret levende i kar på land
- Vi har lang bakgrunn innen salg og produksjon av kamskjell, og i det marine miljø
- Vi leverer levende skalldyr for salg til grossister, restauranter og private

The background of the slide features a vertical strip on the left side showing a close-up of ocean waves with white foam, transitioning into a dark teal gradient that covers the rest of the slide.

Hvordan og hvorfor ble vi til?

- Scalmarin ble etablert i 2015, og startet med salg i 2016
- Ble etablert på Rong i Øygarden av Scalpro AS som er en yngelprodusent av kamskjell og østers og Hotate AS som driver oppdrett og fangst.
- Scalmarin har en visjon om å kunne levere produkter med best mulig kvalitet gjennom hele året
- Kunne tilby markedet eksklusive og i tillegg nye arter som ikke har vært servert på restauranter før.
- Være nyskapende på produkter og fangst

Nye arter som vi tilbyr markedet:

Ku-skjell

O-skjell

Teppeskjell

Kråkeboller

Strandkrabber

Snegler

Tang



Kvalitet

- Når du jobber med levende skapninger må dyrevelferd settes i forsetet
- Alle produkter er godkjent av mattilsynet
- Produktene skal være levende når mottaker åpner esken
- Førsteintrykket forteller alt! «Hvordan ser det ut og hvordan lukter det?»
- Det kalde vannet vi bruker gjør at metabolismen blir lavere, som igjen gjør at kvalitet og holdbarhet bedre.
- Kjølelinjen fra kar til disk må fungere 100%
- Vi bruker ikke is!

Enkelt?

- Nei.....
- Mattilsynet, godkjenninger osv.
- Logistikk, Norge er ett langt land..
- Vi har 800 meter rør ned til 120m dyp for å sikre stabil vanntemperatur på 8C gjennom hele året. Dette er en av faktorene for å ha best mulig kvalitet.

Hvem leverer vi til i dag?

Grossister

- Lerøy Alfheim AS
- Domstein AS
- Bama AS

Restauranter

- Lysverket
- 1877
- Cornelius
- Noma
- Maemo
- Fæviken
- Kontrast



Hva mener Markedet?

- Alle tar imot produktene våre med entusiasme
- Ku-skjell har blitt det mest trendy produktet og fåes på flere michelin-restauranter i Skandinavia.
- Lokale restauranter som Lysverket, 1877 og Cornelius har promotert flere av produktene utad.
- Etterspørselen er større en tilgangen
- Får ukentlig henvendelser fra andre land i Europa



Milliarder på bunn!

- Norge har en av verdens lengste kystlinjer, og enorme bunnområder som er svært produktive. Disse må utnyttes, og gjerne i kombinasjon med akvakultur
- Fangst som foregår i dag er stort sett kamskjell.
- Vi må utnytte flere av disse ressursene
- Markedet skriker etter produktene våre
- Lage nye fangstmetoder

Hvordan ser vi ut om 5 år

- Fangst foregår med ROV
- Leverer til det Europeiske og Asiatiske high end markedet
- Utsett av 2-3 mill kamskjell og 3-5 mill østers årlig
- Noen av Produktene kan kjøpes i dagligvareforretninger





Hva har vi oppnådd så langt

- Vi leverer en rekke produkter som de eneste i markedet
- Vi har fått ett kvalitetsstempel innad i restaurant-verden
- Vi har innledet samarbeid med WWF, og er med på oppbygging av østersrev utenfor Nederland. Første levering var Mai 2018
- Vi vant prisen for årets produsent i Smak Av kysten 2018
- Internasjonale aktører har fått øynene opp for hva vi driver med
- Omsatte produkter for 700` i 2016, har passert 3 mill hittil i år

Takk for oss!

