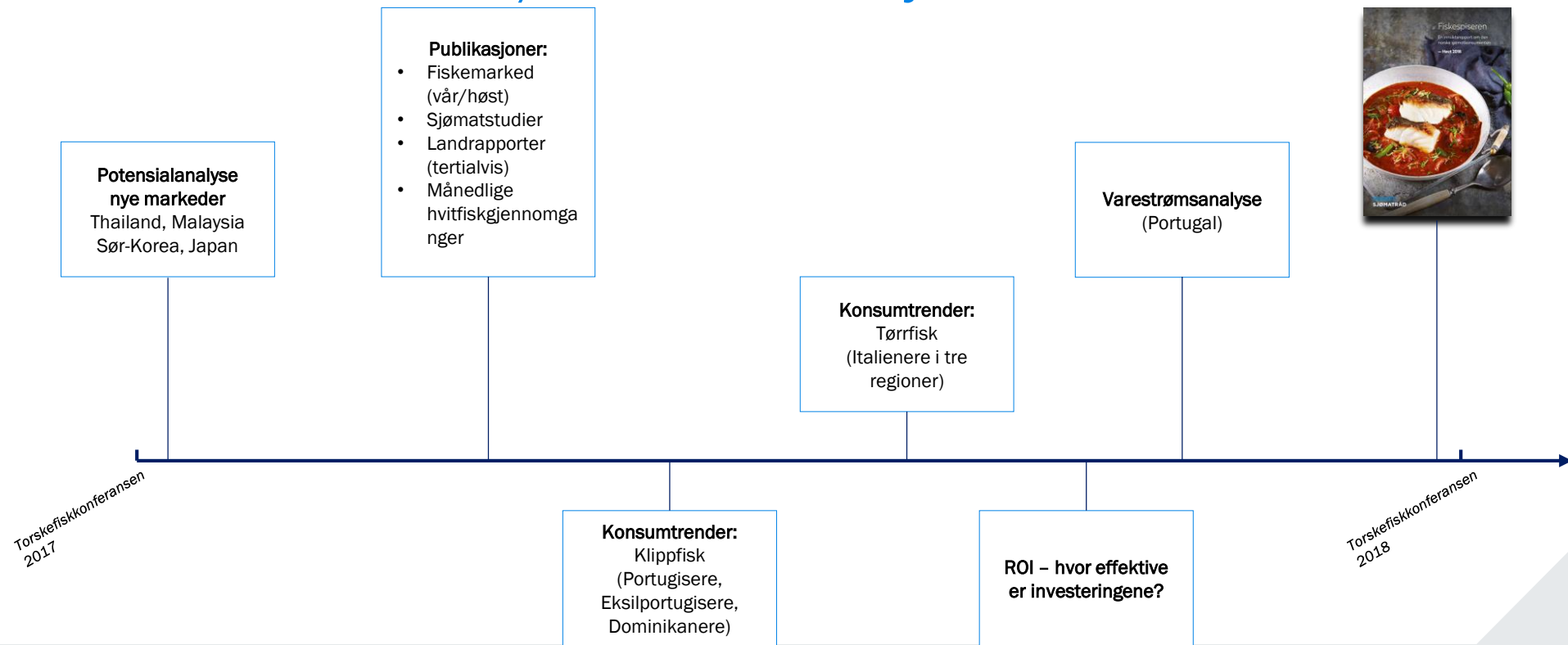


Nytt år, ny kunnskap – hva har vi lært siden sist?

Ingrid Kristine Pettersen og Ingelill Jacobsen
ikp@seafood.no *ij@seafood.no*

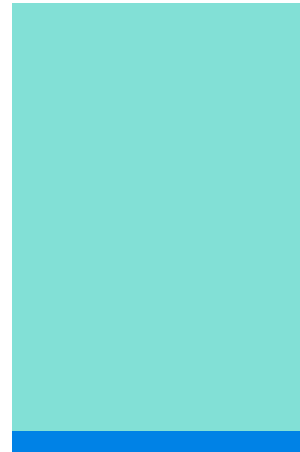
Torskefiskåret 2017/2018 – en tidslinje



■ Eksportavgift

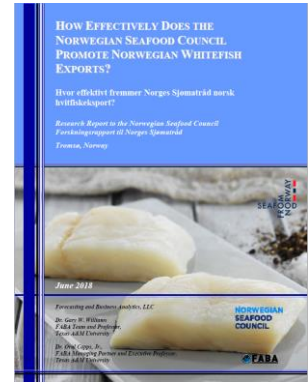
■ Return On Investment

*FABA (Forecasting and business analytics i Texas, USA)



9X*

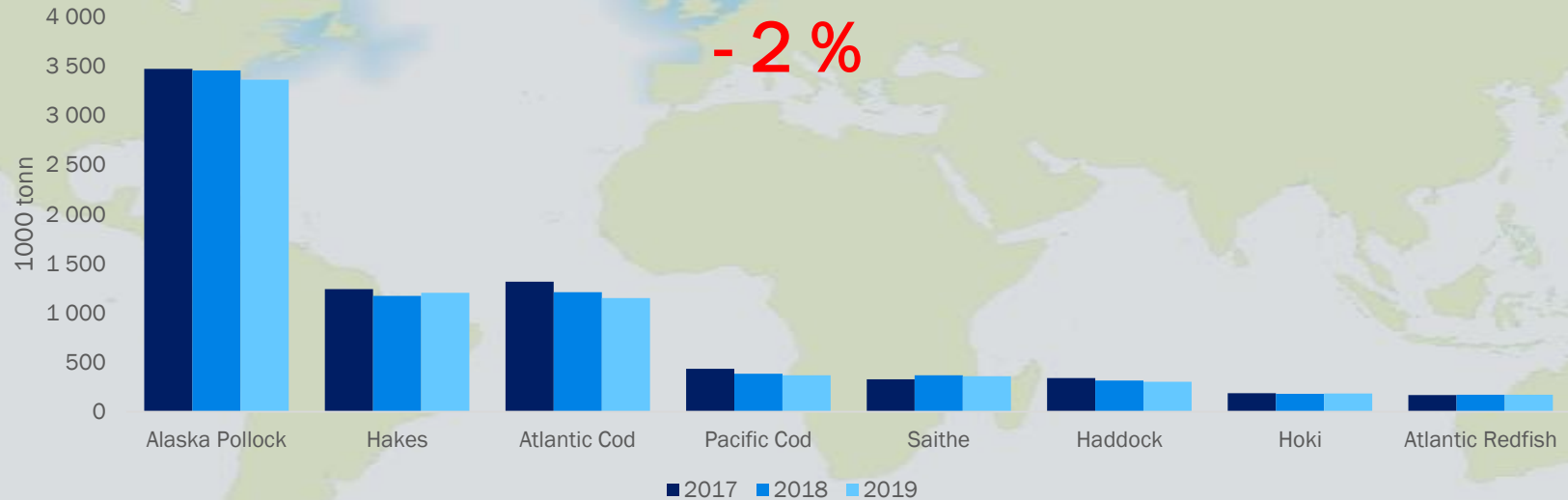
1092 millioner



Global tilførsel av hvitfisk 2019

7,1 millioner tonn

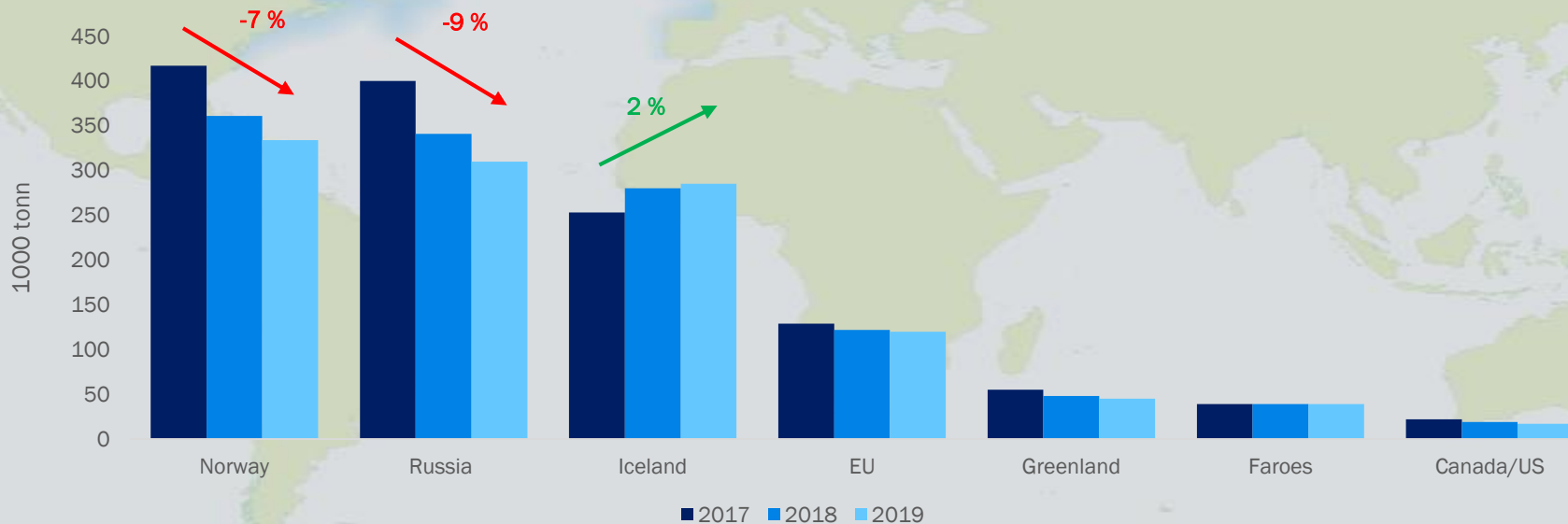
- 2 %



Global tilførsel av Atlantisk torsk 2019 1,15 millioner tonn

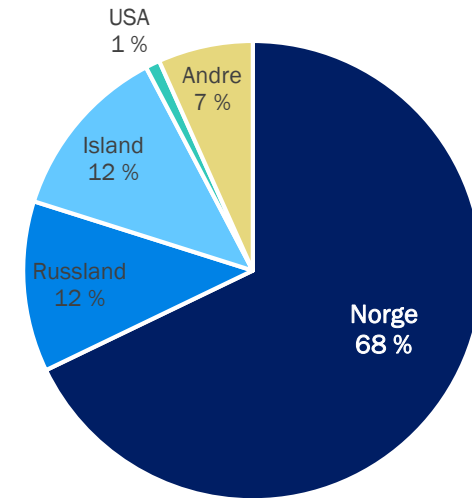


-5%



Konsumet av torsk er i hovedsak basert på norsk råstoff

Total konsum av torsk i Portugal:
148 000 tonn





Den portugisiske og den italienske konsumenten (Bacalhau og Stoccafisso)



..mange fellestrekk...

- ◆ Over 60 % spiser like mye som før
- ◆ 80-90 % spiser oftest hjemme
- ◆ Årsaker til å spise: tradisjon, smak, helse, magert
- ◆ Barrierer: tilberedningstid- og metode spesielt blant de yngste



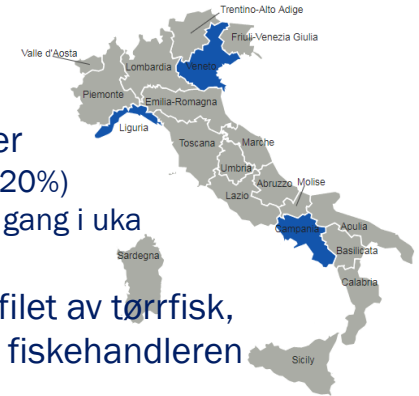
Den portugisiske og den italienske konsumenten (Bacalhau og Stoccafisso)



..men også noen forskjeller...

- ♦ 60% spiser minst en gang i uka
- ♦ Flertallet handler hel, ikke utvannet klippfisk og handles i supermarked
- Opprinnelse er viktig når de handler

- ♦ Forskjeller mellom regioner
 - ♦ Campania (40%), Liguria (20%) og Veneto (18%) minst en gang i uka
- ♦ Flertallet kjøper utvannet filet av tørrfisk, og handler hos den lokale fiskehandleren
- ♦ Italienerne tar for gitt at tørrfisken er norsk



Definisjon: «Marked der Sjømatrådet tidligere ikke har investert på vegne av fellesskapet for en art/produkt»



Nye marked-satsingen

- Innspill fra markedsgruppene og referansegruppen Nye marked
- «Døråpnerrolle» på vegne av næringen
- Arbeidsgrupper
- Langsiktighet; 1+3 år
- På tvers av artene
- Tidligere torskefiskprosjekter
 - *Norsk torsk til Kina, Sentral- og Vest Afrika, Skrei til Polen og Italia*

Nye marked for torskefisk?
Potensialanalyse for torsk, sei og
hyse i Thailand, Malaysia, Sør-Korea
og Japan



Thailand

- Horeca og vestlige hoteller
- Passe inn i pris og status mellom laks og pangasius
- Konkurrenter
- Norsk hvitfisk er ukjent
- Interessert i sei
- Potensielle substitutter
- Ideell størrelse på fillet 170 – 200 gram

Markedsstørrelse hvitfisk

- 17 000 tonn i mid-range segmentet
- 45 500 tonn i low-range segmentet



Malaysia

- Vanlige hvitfiskarter fra high til low end
 - chilensk seabass, torsk, hyse, kveite, alaska pollock, hake, flyndre, tilapia og pangasius
- Seien er ukjent
- Vest Malaysia/Kuala Lumpur-området
- Kjøper små kvantum pga. lav etterspørsel
- Horeca er opptatt av bærekraft
 - Foretrekker sertifisert fisk

- Total import av hvitfisk er 17 000 tonn
- 55% Pangasius



Sør-Korea

Markedsstørrelse hvitfisk

- 34 000 tonn stillehavstorsk
- 285 000 tonn Pollock

- Velutviklet marked for hvitfisk
 - torsk og pollock er populære arter
- Pollock ansees som billig/lav segment, mens torsk er posisjonert høyere
- Sei er interessant pga. pris, men hyse er helt ukjent og ikke interessant pga. for høy pris
- Stor etterspørsel etter biprodukter av hvitfisk
 - hoder, nakkebein, rogn og melke
 - Biprodukter av torsk og sei har trolig størst potensiale



Japan

- Norsk sjømat er velkjent og har et godt rykte
- Sei har et godt potensial i videreforedlingsindustrien
 - rett pris og størrelse
 - prisfluktuasjonene i industrihvitfiskmarkedet
- Torsk
 - lavt til middels potensiale ettersom de får tilstrekkelig stillehavstorsk ved egenfangst og import fra USA/Russland
- Hyse
 - lite potensiale da arten er ukjent og høyt priset

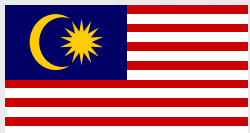
Markedsstørrelse hvitfisk

- 56 501 tonn stillehavstorsk
- 21 397 tonn industriell hvitfisk





Torsk og sei kan ha potensiale



Torsk og hyse kan ha potensiale



Biprodukter av torsk og sei har størst potensiale



Sei kan ha potensiale

Julekampanje i
Mexico for;
«El auténtico
Bacalao Noruego»





Torskefiskåret 2018/2019 – planen framover

