



Visjon:

Norway King Crab sin visjon er å bli den ledende leverandør av levende kongekrabber og de første til å tilby dette gjennom hele året.

Norway KingCrab AS, Nesseveien 16, 9935 Bugøynes
Telefon: +47 948 89 900, Web: www.norwaykingcrab.no, E-mail: mail@norwaykingcrab.no
Org. nr . 992856726

Kundekrav

- Regularitet
- Levende, lytefri og god kvalitet (kjøttfylde)
- Lav dødelighet
- Sporbarhet
- Dyrevelferd (Ja og Nei)



Krav til kunden

- Skal settes i tankanlegg før videre distribusjon
- Lagring under optimale forhold
- Fokus på dyrevelferd
- Partnerskap mer enn ren kunde

	Min	Max
Temperature, °C	3	10
Salinity, ‰	30	37
Dissolved oxygen, mg/l	3	9
Ammonium, mg/l	0	0,5
Nitrites, mg/l	0	0,1
Nitrates, mg/l	0	100
pH	7,8	8,3



NORWAY KING CRAB – Markedsstrategi

- NKC sin markedsstrategi går ut på å differensiere vår krabbe fra konkurrentene, samt arbeide gjennom utvalgte eksklusive partnere i utvalgte markeder.
- Hovedelementer i differensieringsstrategien;
 - Garantert kjøttfylde gjennom foring
 - Lav dødelighet under forsendelse hele året gjennom
 - Merkevarebygging
 - Skånsom fangst
 - Fokus på dyrevelferd og etiske standarder
 - Alle salg gjennom en kanal - Troika Seafood
 - Full sporbarhet på individnivå

ID tag følger hver krabbe. Viktig for sporing og merkevarebygging.



Hovedelementer fangst, båter og fiskere

- ✓ Krabbe kun fra lokalt utvalgte fiskere
- ✓ Krabbe bare fra bærekraftige kommersielle kvoter
- ✓ Skånsom fangst og transport fra fangstfelt til mottak.



Hovedelementer lagring i tanker

- ✓ Sortering etter kjøttfylde og størrelse
- ✓ Optimalt foringsregime
- ✓ Optimal tetthet
- ✓ Optimal sortering og håndtering
- ✓ Individuell registrering og oppfølging



Hovedelementer forberedelse forsendelse

- ✓ Kontrollert optimal kjøttfylde
- ✓ Satt i spesialtanker før sending. Siste kvalitetskontroll.
- ✓ Stopp i foring 5-7 dager før sending.
- ✓ Kjøling før sending



Hovedelementer pakking

- ✓ Rask og effektiv pakkeprosess
- ✓ GEL is mengde tilpasset transporttid og temperatur
- ✓ Absorberende bleie, skumgummi eller avispir.
- ✓ Beregnet drypptap
- ✓ Individuell temperaturlogg under sending
- ✓ Lokk, teip og strapping
- ✓ Transport til flyplass i kjølebil, 0 – 4 C



Hovedelementer lagring hos kunder

- ✓ Krabben SKAL settes i vann ved ankomst til kunde før den går videre til sluttkunde
- ✓ Temperature 2-6 optimalt 6 -12 mulig
- ✓ Pakkes med GEL is og aviser/skumgummi før videre sending til kunde
- ✓ Kort lagring, ingen foring

	Min	Max
Temperature, °C	3	10
Salinity, ‰	30	37
Dissolved oxygen, mg/l	3	9
Ammonium, mg/l	0	0,5
Nitrites, mg/l	0	0,1
Nitrates, mg/l	0	100
pH	7,8	8,3



Hovedelementer avlivning

- ✓ Krabben skal håndteres og avlives på en mest mulig skånsom måte
- ✓ En god måte er å stikke en spiss kniv inn i krabbens hjerte før fjerning av mage og gjeller.
- ✓ **KRABBEN SKAL IKKE KOKES LEVENDE!**

Krabben legges på ryggen og en spiss kniv stikkes inn i hjertet, midt i brystpartiet på krabben, helt øverst der klørne møtes. Kniven trykkes raskt helt inn og føres så fremover mot krabbens hode.



Marked for levende sjømat

- Stort og mangfoldig marked i Asia
- Stort og voksende marked i Europa
- Stort og voksende marked i Russland og Ukraina
- Stort og voksende marked i Midtøsten

- Marked også i Norge!

- Trenden er et voksende levendesjømatmarked generelt
- Ansees som den mest sofistikerte delen av sjømatmarkedet – high end/høy pris.



Ressurser i Norge – ulike opphav

- Fangstbasert – store forekomster av de fleste arter, fra konvensjonell til levende. Størst usikkerhet rundt kongekrabbe
- Oppdrett
- Semi oppdrett



Ressurser i Norge - arter

- Kongekrabbe
- Kamskjell
- Kråkebolle
- Sjøkreps
- Taskekrabbe
- Hummer
- Østers
- Hjerteskjell

- Blåskjell

- Fisk



00123



F622

www.norwaykingcrab.no

NORWAY KING CRAB



Status levende sjømat i Norge

- Ca 25 aktive selskaper
- Små, grunderpregede virksomheter
- 45 mill i omsetning i 2008
- 160 mill forventet omsetning i 2012



Utfordringer levende sjømat

- Logistikk
- Offentlige begrensninger
 - Ressursforvaltning
 - Sertifikater
 - Mangler offentlig styring
 - Regelverk og dyrevelferd
- Produksjon – slutfase
- Produksjon
- Annet
- Finansiering
- Marked
- Fangst



Hvorfor levende sjømat?

- Økt verdiskaping for norsk sjømat
- Naturlig for sjømatnasjonen Norge
- High end del av sjømatsegmentet
- En diversifisering av norsk sjømatnæring



Hva kreves for å komme i gang og lykkes?

Mål/visjon?

Levende sjømat i Norge skal bli en bærekraftig og kommersiell lønnsom del av norsk sjømatnæring. Næringen skal drives innenfor etisk forsvarlige rammer og sikre en god dyrevelferd.



Hva kreves for å komme i gang og lykkes?

- Synliggjøring
FKD, Fiskeridirektoratet, Mattilsynet, EFF, FHL, FHS, IN, Forskningsråd m.fl
- Regelverk
- Forskning og utvikling
Forskning på et overordnet nivå basert på identifiserte og prioriterte behov fra aktørene og næringen
- Finansiering
- Logistikk
- Marked
- FKD og andre myndigheter må ta styring

