

Innlegg sendes FiskeribladetFiskaren
E-post: redaksjonen@fbfi.no
Telefaks: 55 21 33 01
Adresse: Bontelabo 2, 5003 Bergen

Hovedinnlegg/kronikk: Maksimalt 5.000 tegn (ca. 750 ord).
 Underinnlegg/replikk: Maksimalt 1.500 tegn (ca. 250 ord).
 FiskeribladetFiskaren forbeholder seg retten til å forkorte alle innlegg som mottas. Likeledes forbeholder vi oss retten til å lagre innlegg i

elektronisk form, samt publisere dem på internettet. Innlegg honoreres ikke. Bidragsyttere oppfordres til å sende innleggene med epost til redaksjonen@fbfi.no
 Vi tar også i mot lagringsmedia av alle typer.

Finn-Arne Egeness og Edgar Henriksen, begge forskere ved Nofima, har skrevet dette innlegget om kvalitet og forutsigbarhet i filetindustrien.

Kvalitet og forutsigbarhet

Innlegg FISKEINDUSTRI

Norsk filetnering står og faller på forutsigbar tilførsel av råstoff med høy kvalitet. De markeds- og produksjonsmessige konsekvensene av uregelmessig tilførsel av råstoff med varierende kvalitet er så store at norsk filetnering vil kunne marginaliseres dersom disse utfordringene ikke løses.

Det aller meste av den ferske norske torsken landes i årets fire første måneder. Årets sesong har vært ekstra hektisk på grunn av rekordhøye kvoter. Siden kvoteringen har kommet samtidig med betydelige økonomiske utfordringer i våre største torskemarkeder, har prisen både på første hånd og i sluttmarkedet falt. Mange fartøy har respondert med større fangster på kortere tid. Hensikten har vært å redusere fangstkostnadene for å sikre egen lønnsomhet. Når fangsteffektiviteten økes går det ofte på bekostning av råstoffkvaliteten. En slik fangststrategi truer eksistensen til norsk filetindustri, fordi det er den delen av hvitfiskindustrien som rammes hardest av varierende råstoffkvalitet.

Filetindustri

Nofima har vist at betydelige deler av råstoffet som leveres fra kystflåten er dårlig utblødd, har spalting i fiskekjøttet og slag- eller klemskader. De vanligste feilene på råstoffet i filetindustrien er dårlig utblødning, spalting og sur eller dårlig lukt, som igjen gir «rød filet», spalting og dårlig lukt på sluttproduktene.

Konsekvenser

Konsekvensene av dårlig råstoffkvalitet i filetindustrien blir tydelige både i produksjonen og i sluttmarkedet. Variabel råstoffkvalitet gir dårligere produksjonseffektivitet og økte lønnskostnader per produsert enhet og reduserer utbyttet i produksjonen. Er det skader i tykkfisken, kan det for eksempel ikke produseres like mye loins som av en



Finn-Arne Egeness er forsker ved Nofima.



Edgar Henriksen er seniorforsker ved Nofima.



FiskeribladetFiskaren 5. april 2013

En løsning kan være å fange fisken levende, slik at man kan opparbeide seg et levende råstofflager som gir grunnlag for regelmessig tilførsel av råstoff med høy kvalitet

feilfri fisk. Et annet moment er at variabel kvalitet øker sannsynligheten for reklamasjoner og skaper betydelig ekstraarbeid. På lengre sikt vil reklamasjoner kunne føre til redusert etterspørsel eller dårligere pris. Siden variabel kvalitet begrenser fleksibiliteten i produksjonen setter det også begrensninger på mulighetene til å levere de mest etterspurte og best betalte produktene.

Lokalisering

Skal norsk filetnering ha en lønnsom framtid må den

redusere produksjonskostnadene. Mange aktører i hvitfiskneringen har de siste årene pekt på automatisering som en forutsetning for en norsk filetindustri og en strategi for å redusere ulempene med et høyt kostnadsnivå i Norge.

En forutsetning for en vellykket automatisering er et velegent råstoff, hvis ikke reduseres utbyttet i produksjonen og bedriftene behøver mer manuelt arbeid. Det vil gå på bekostning av lønnsomheten.

Hvis ikke variasjonene i råvarekvaliteten reduseres vil manuell filetproduksjon være nødvendig.

Dette vil bidra til å flytte produksjonen til geografiske områder med lave lønnskostnader. Billig arbeidskraft forklarer hvorfor Kina er den største eksportøren av fryste torskfileter til EU. Likeledes bidrar det polske lønnsnivået til en betydelig eksport av fersk sløyd og hodekappet norsk torsk til polsk videreforedlingsindustri.

Stabil tilførsel

En mer automatisert produksjon betyr høyere faste kostnader. Skal en oppnå lønnsomhet i en automatisert filetindustri må en i tillegg til høy råstoffkvalitet sikre stabil råstofftilførsel. Hvordan kan filetindustrien løse utfordringene relatert til kvalitet og tilførsel?



AKER MEHAMN: Norsk filetnering står og faller på forutsigbar tilførsel av råstoff, skriver Nofima-forskere i dette innlegget. ILL.FOTO

Mulige løsninger

Krokfanget fisk oppfattes å ha bedre kvalitet enn fisk fanget med andre redskaper. Størrelsen på fangsten er også avgjørende for kvaliteten. Nofima har tidligere vist at det ofte er bedre kvalitet på mindre enn større fangster. Det er sterke indikasjoner på at filetbedrifter som har høy andel av krokfanget fisk over tid har hatt best lønnsomhet. Et virkemiddel for å sikre bedre råstoff til filetindustrien vil derfor være å øke landingene av krokfanget råstoff. Det forutsetter at industribedriftene i større grad bruker mulighetene i prissystemet til å variere pris etter kvalitet.

Automatisert produksjon med høye faste kostnader krever jevn tilførsel av råstoff hele året. Flere fangstreguleringer har vært innført i torskefiskerierne for å påvirke

fisken i tid og rom, uten at det har løst utfordringene til filetindustrien. En løsning kan være å fange fisken levende, slik at man kan opparbeide seg et levende råstofflager som gir grunnlag for regelmessig tilførsel av råstoff med høy kvalitet. Bedriftene kan da hente råstoff basert på etterspørselen i markedet og ikke utelukkende på tilbudet i råvaremarkedet. Det gir muligheter for en kostnadseffektiv og markedsstyrt produksjon som kan skape grunnlag for en lønnsom filetindustri i Norge.

Tilgang på råstoff av høy kvalitet flest mulig dager i året er en forutsetning for tilstedeværelsen av en lønnsom norsk filetindustri. Det må fiskerierne ta innover seg og arbeide aktivt med. I motsatt bidrar næringen til ytterligere flytting av industriaktivitet.