



NORWAY KING CRAB



Levende sjømat fra Norge

Presentasjon Tromsø, 17. mars 2011
Svein Ruud, daglig leder Norway King Crab



NORWAY KING CRAB

Hvorfor levende sjømat?

- Lang tradisjon i Asia og Midt Østen
- En trend i Asia – skiller de eksklusive fra de ordinære
- På vei inn i Europa, sågar i Norge
- Ikke bare trend og mote, men
 - større verdiskaping og lønnsomhet
 - regularitet og kvalitet





Dokumentasjon på bedre lønnsomhet – spiny lobster fra New Zealand

	1988	1998	2008
Levende	15%	65%	93%
Frosne haler	60%	21%	5%
Frosset, rund	16%	11%	1,8%
Hoder, annet	9%	3%	0,2%
Kvote	4000	2500	2680
Verdi eksport	290 MNOK	407 MNOK	624 MNOK



Dokumentasjon på bedre lønnsomhet – norske produkter

	Frys/fersk	Levende
Kongekrabbe	160	225
Brunkrabbe	25	70
Sjøkreps	175	280



Dokumentasjon på bedre lønnsomhet – mindre konkurranse, bærekraft, sporbarhet

- På kongekrabbe konkurrerer Norge med Russland og USA – begge fryser om bord
- Den norske kystflåten et stort fortrinn for levende – Russland og USA har ikke samme flåtestruktur
- Teine vs trål for sjøkreps
- Dykking vs trål for kamskjell



Norway King Crab

NKC sin visjon er å bli den **ledende produsent** av **levende kvalitetssikrede kongekrabber** og bli den **første til å tilby** produktet gjennom **hele året**.





Norway King Crab

NKC sin visjon er å bli den **ledende produsent av levende kvalitetssikrede kongekrabber** og bli den **første til å tilby produktet gjennom hele året.**





Bakgrunn

- Etablert i 2008
- Basert på russisk vitenskapelig kunnskap parret med norsk akvakulturkunnskap.
- Lokalisert i sentrum av norsk krabbefiske med kort vei til flyplass.





Hovedelementer – fangst, båter og fiskere

- Flåtestruktur i Norge svært viktig!
- Skånsom fangst og transport til mottak.



Mottak og lagring i tanker

- Sortering etter kjøttfylde
- Optimalt foringsregime
- Optimalt lagringsregime
- Optimal røkting
- Individuell registrering og overvåking





Forberedelse for sending

- Kontrollert kjøttfylde
- Satt i spesialtanker før sending – endelig kvalitetskontroll
- Foring stoppes 5-7 dager før sending
- Nedkjøling før sending



Packing og sending

- Rask og strømlinjeformet pakking
- GEL ice til kjøling
- Bleie, skumgummi, avispapir
- Individuall templogg
- Lokk, tape, strapping
- Egen kjølebil til flyplass





Lagring hos distributør

- All krabbe MÅ i tankanlegg ved ankomst kunde
- Kort lagring hos kunde
- Ingen foring
- Vannparametere

	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

Sporbarhet

- Hver eneste krabbe med individuell tagg og id nummer
- Full sporing fra fisker til marked på individnivå





NORWAY KING CRAB

Viktige markeder

- Kina, Russland, Ukraina, EU, Arabiske Emirater, Norge
- Vil eksportere ca 50 tonn i 2010
- Planlegger 100 tonn i 2011





Nettverk av levende sjømataktører

- Troika Seafood: eksportør, back office, sikrer betalinger, markedskunnskap
- W. Køltzow: tankanlegg i Oslo for distribusjon på Østlandet og HUB for eksport
- Seashell: kamskjell, sjøkreps og brunkrabbe
- Snadder og Snaskum: Blåskjell
- Norway Sea Urchin: Kråkeboller

- Organisert og delfinansiert gjennom et Marint Verdiskapingsprogram i regi av Innovasjon Norge

- God støtte fra EFF til generisk markedsføring og støtte til aktiviteter



Forutsetninger for å lykkes med levende sjømat internasjonalt

- Regularitet. Sesong OK, men ikke av/på
- Kvalitet
- Logistikk - tid
- Optimalisere pakking og sending
- Identifisere kunder og markeder med god kjennskap til levende sjømat og gode tankanlegg
- Gode back office rutiner og kapasitet
- Samarbeide med andre
- Sporbarhet, bærekraft
- HUB i nærheten av Gardermoen



Hva må myndighetene bidra med?

- FoU – en stor overordnet satsing
- Satsing på levende fra IN/Forskningsråd/FKD
- Penger til markedsarbeid
- Regulere på en måte som tilfredsstillende markedet
-



**Takk for
oppmerksomheten**



Say hello to our King



NORWAY KING CRAB

Norway King Crab
N-9935 Bugøynes, Norway

Telephone +47 948 89 900
mail@norwaykingcrab.no

www.norwaykingcrab.no