



norway

Norge i Spania

Kristiansund– juni 2011



www.norway.info

Hvem er Spania?



Playa



Det moderne Spania





norway

Europas største og mest avanserte sjømatmarked

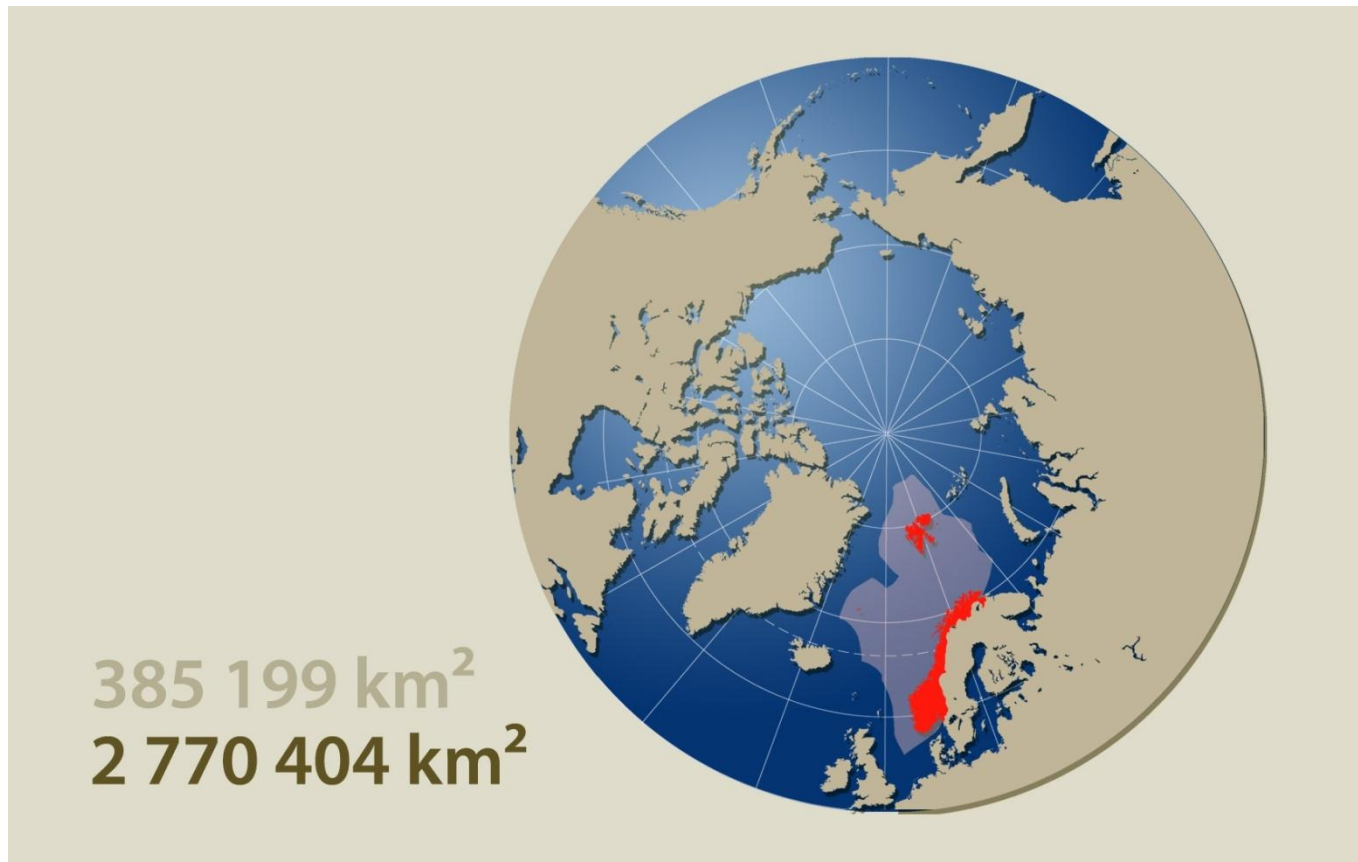


Dette konsumerer Spania i året

- 1,9 millioner tonn importert sjømat
- Hvorav 759 340 tonn er importert fisk
- Største fiskemarked i EU – 17 prosent av markedet
- 42,2 kilo sjømat per capita i året
- Hvorav 17,7 kilo er fersk sjømat
- Torsk en vinner – konsumet steg med 18 prosent siste år
- Fersk oppdrettsfisk vinner terreng



Hvem er vi – stor eller liten?



Fossil energi – en norsk hovedinteresse i Spain



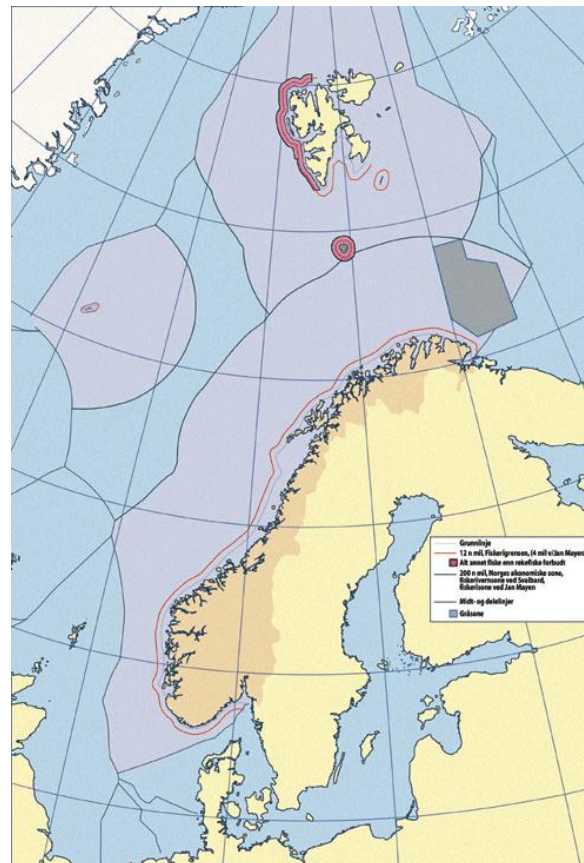
Fornybar energi – havet bringer oss sammen



Norsk – spansk fregattprosjekt – mer enn fregatter



En utenrikspolitisk hovedinteresse: trygge/fremme bærekraftig norsk ressursforvaltning



Norsk bærekraft som markedsfordel



Der vi er best: Laks



Norsk hvitfisk – en blandet historie



Torsk, Spania og tall

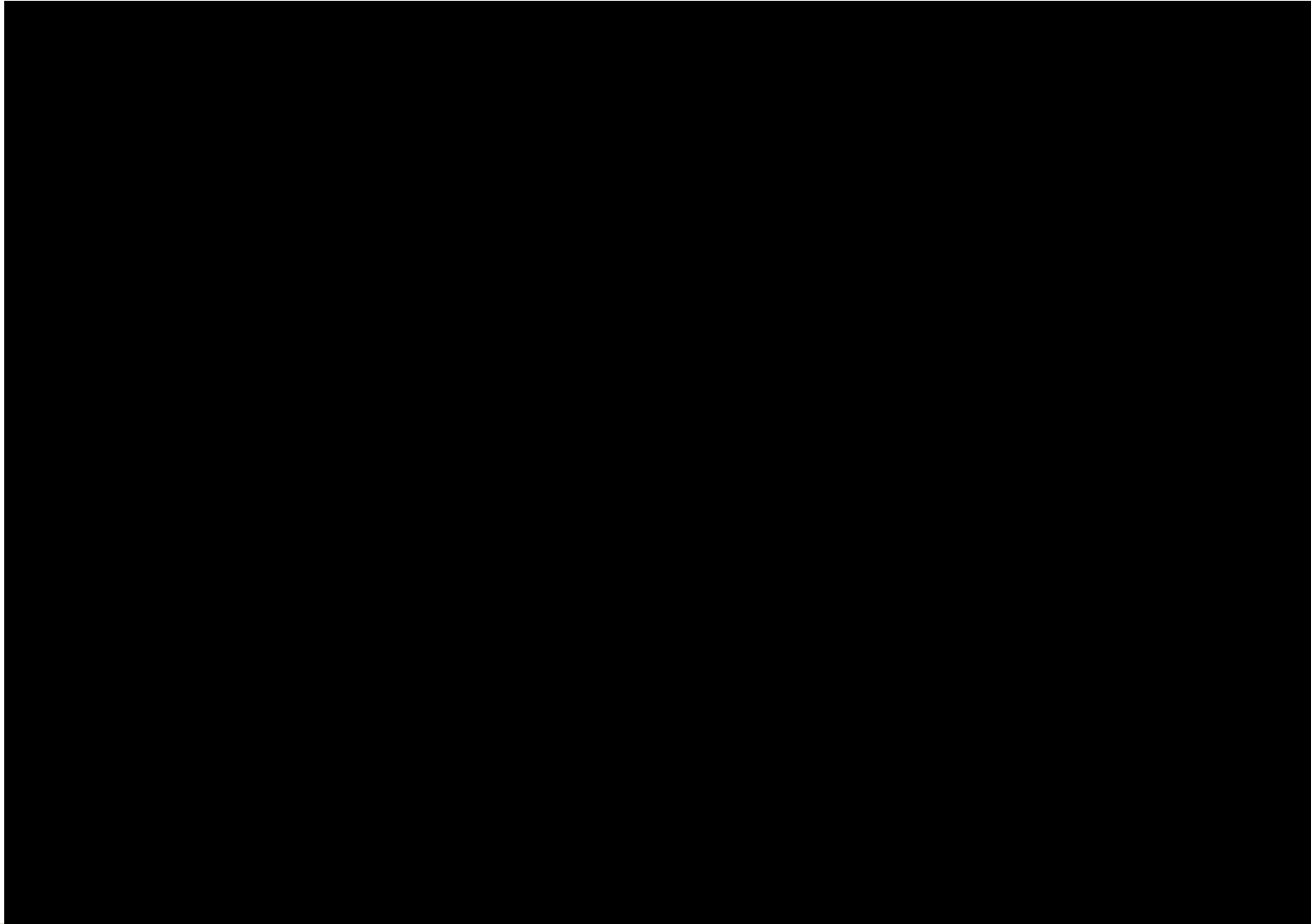
- I 2009 spiste hver spanjol i snitt 1 kg torskeprodukter, 38 prosent fersk, 34 prosent saltet og resten røkt eller frosset.
- Torsk tar andeler i totalmarkedet – fersk torsk og saltet torsk.
- Under 40 prosent av spanske konsumenter kjenner til norsk torsk, saltet og fersk.
- 6 prosent har preferanser for norsk torsk. Andelen synker til 4 prosent når de hjelpes i tester.
- Norsk fersk torsk (oppdrett og vill) har 27 prosent av spansk marked
- Norsk salt torsk har 25 prosent av markedet, men en del av denne fisken videre til Portugal.

Hvorfor selger norsk vill fisk dårligere ?





norway



Norsk salt fisk



Islandsk fisk – merket som islandsk i butikken



Saltmodnet og utvannet filet - islandsk



Det går an: Norsk fisk uten fosfat som slår islandsk





norway

SALTFISK - RETAIL



BACALAO NORUEGO

Curación tradicional

Elaborado con el mejor tipo de bacalao: el *Gadus Morhua*, capturado en las frías y cristalinas aguas noruegas y curado de forma natural en sal marina sin aditivos un mínimo de 18 días.



Pescadería



Centros Comerciales Carrefour S.A. C/Amador 16 - 28002 Madrid

PALITO DE BACALAO SALADO

Ingredientes: Bacalao (*Gadus morhua*) y sal
Pescado en Atlántico Noreste FAO 27

Mantén entre 0° - 5° C

CONSUMIR ANTES DEL

13/10/11

PRECIO KILO/LD

19,50 Eur.

PESO NETO AL ENVASAR

0,200 kg.

LOTE

291/10

TOTAL IMPORTE

3,90 €

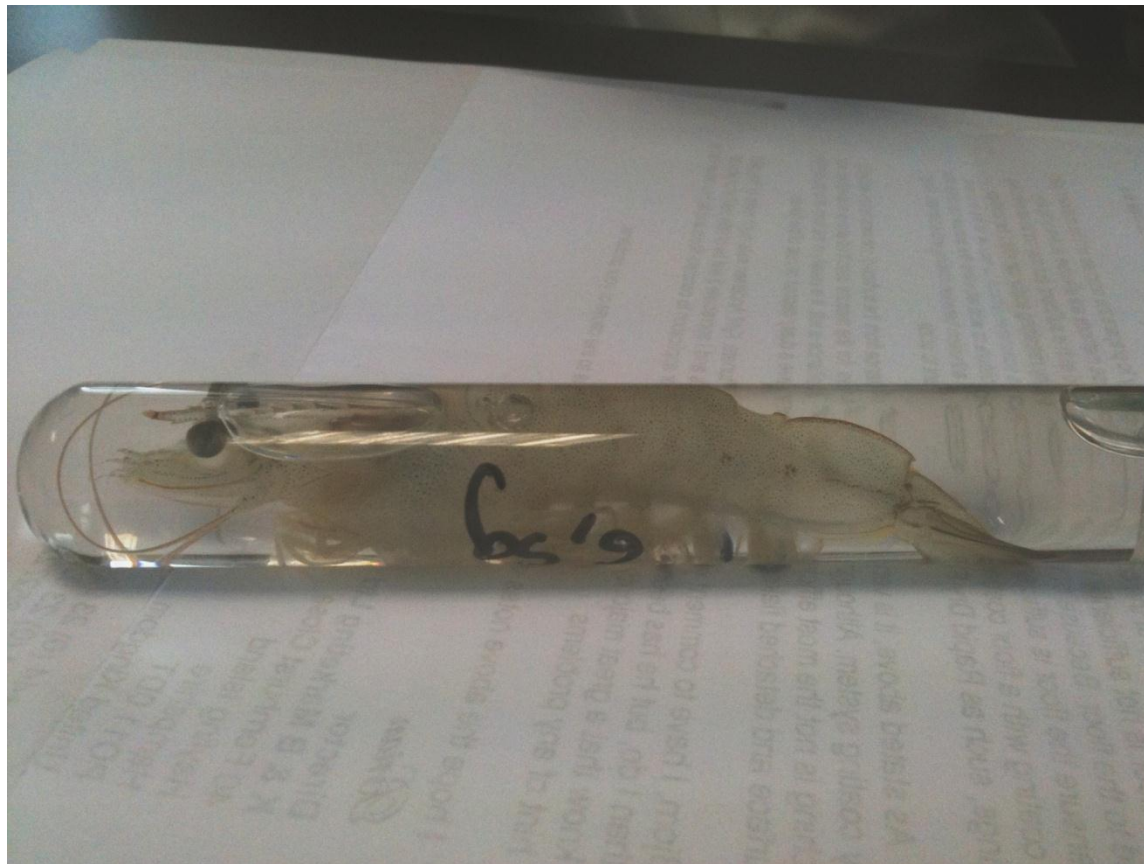


8 431876 209198

Seafood from Norway.
Raised in clear, cold water.



Norsk guts og pionerånd i Spania



Norsk rekeoppdrett utenfor Madrid







LAKS I DET SPANSKE MARKED



I 2010 spiste hver spanjol 1,15 kg Atlantisk Laks (1,05 kg i 2009, økning på ca 9%).

I 2010 var prisen nærmere 20 % høyere enn i 2009.

Forbrukerundersøkelser viser oss at 82 % av spanske konsumenter foretrekker Norsk Laks

Andelen husholdninger som oppgir at de kjøper laks var i 2010 på 65,4 %, mens den i 2009 ble målt til 61,2 %.



SALTFISK I DET SPANSKE MARKED



I 2009 spiste hver spanjol i snitt i ca. 0,4 kilo saltfisk, der salt torsk utgjorde 33,7 % av det totale torskemarkedet.

Andelen husholdinger som oppgir at de kjøper salt torsk var i 2009 35,3 %, mens den i 2008 ble målt til 36,3 %.

Gjennomsnittlig forbruk av salt torsk per husholdning var i 2009 på 34,60 euro.

I 2009 importerte Spania CA 33.500 tonn av de tradisjonelle



Norway

FERSK TORSK - HoReCa

