



Midt-Norsk Fiskerikonferanse 2011:

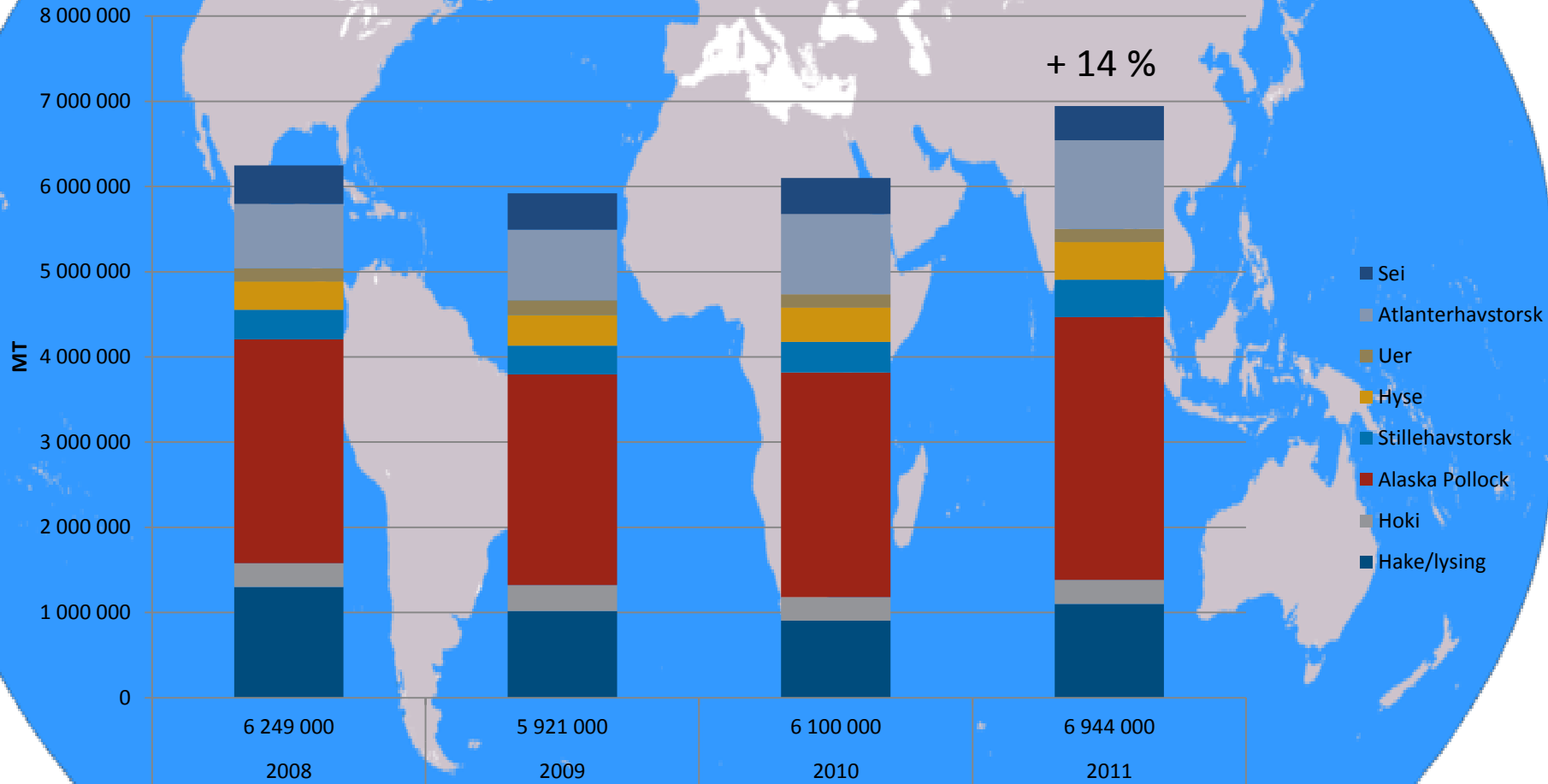
Utfordringer for torskefisknæringen

Terje E. Martinussen

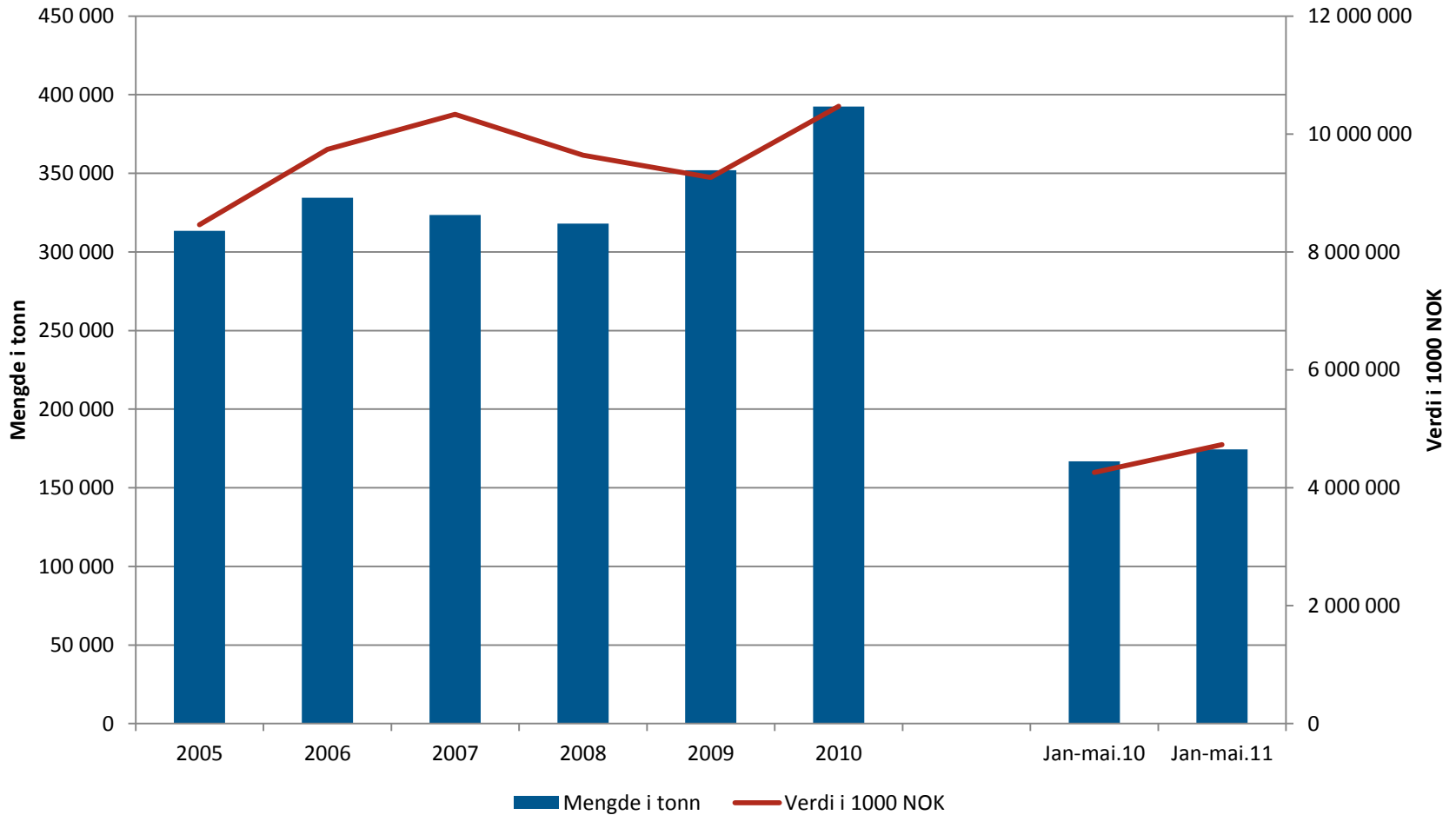
Kristiansund, 7.juni 2011



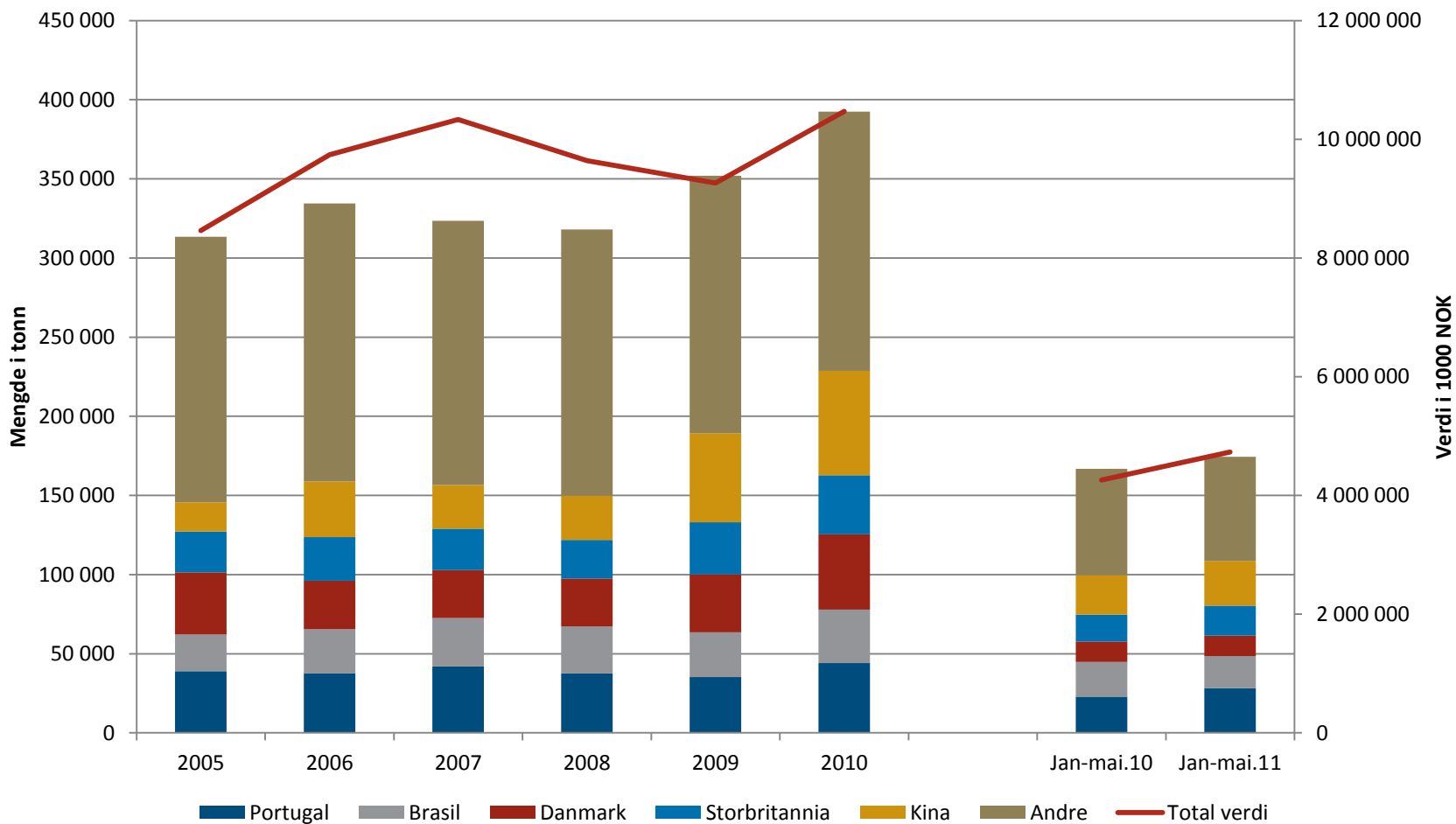
Global tilførsel hvitfisk 2011



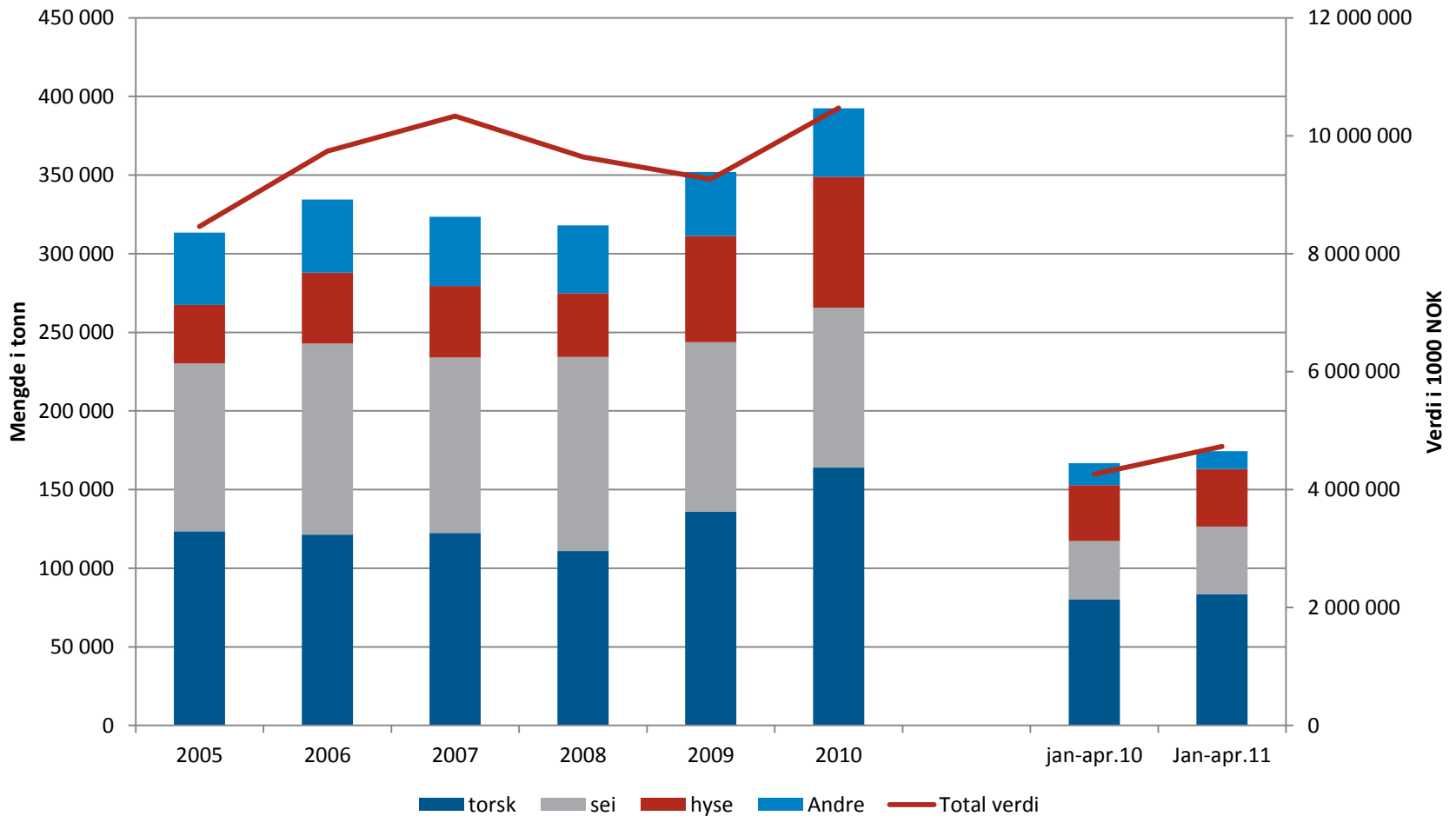
Norges eksport av torskefisk



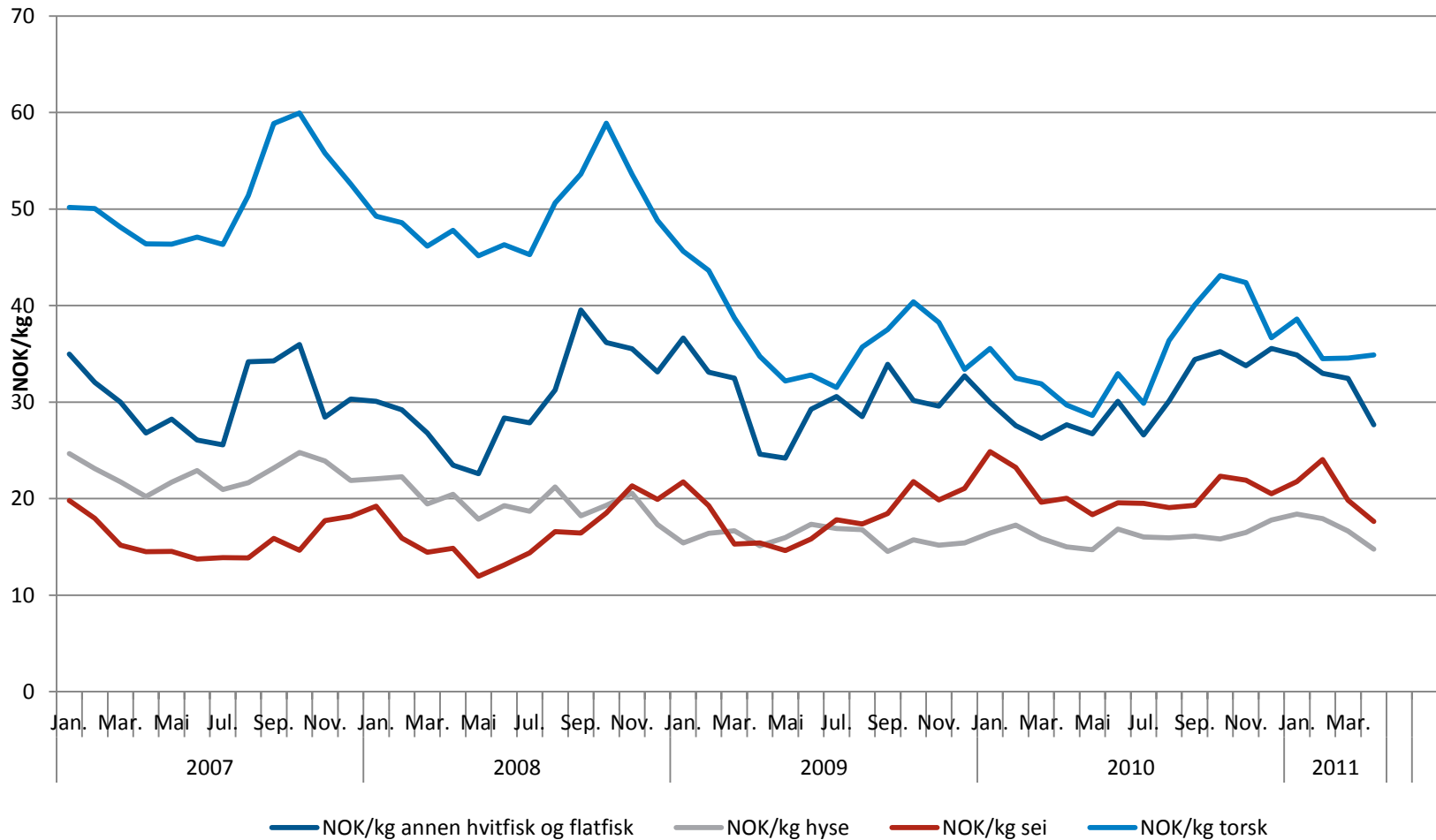
Norges eksport av torskefisk fordelt på markeder



Norges eksport av torskefisk fordelt på art



Prisutvikling per art



Miljømerking



WWFs fiskeguide

FISKGUIDEN VISAR VÄGEN

Smaklig måltid

Det bästa valet av fisk. Bestånden av fisk är rikliga, förvaltas väl och fisket sker på ett mer hållbart sätt.

Var försiktig med

Tänk efter! Viss osäkerhet finns kring fisket och de odlingsmetoder som används.




























Låt bli

Undvik dessa fiskar helt. De kommer från överfiskade bestånd och/eller är fångade eller odlade på ett sätt som skadar andra marina arter eller miljön.



Titta efter de här miljömärkena i butiken: MSC, Marine Stewardship Council (msc.org) och KRAV (krav.se). De står för ett uthålligt fiske som bevarar mångfalden och främjar en ekologisk produktion.

SMAKLIG MÅLTID

Abborre (*insjöar*)
Alaska pollock 
Blåmussla, ostron  (*odlad*)
Gädda (*insjöar*)
Gös 
Havskräfta   (*burfångad*)
Hoki 
Hummer (*svensk*)
Hälleflundra 
Kapkummel 
Kolja  
Krabba (*svensk burfångad*) 
Lax  
Makrill   (*lokalt fångad*) 
Nordhavsräka  
Rödspätta 
Sej  (*Nordostatlanten*) 
Sill   (*Nordostatlanten*)
Skarpsill
Skrubbskädda (*Östersjön*) 
Tonfisk (albacor, skipjack) 
Torsk   (*östra Östersjön*)
Tunga 

VAR FÖRSIKTIG MED

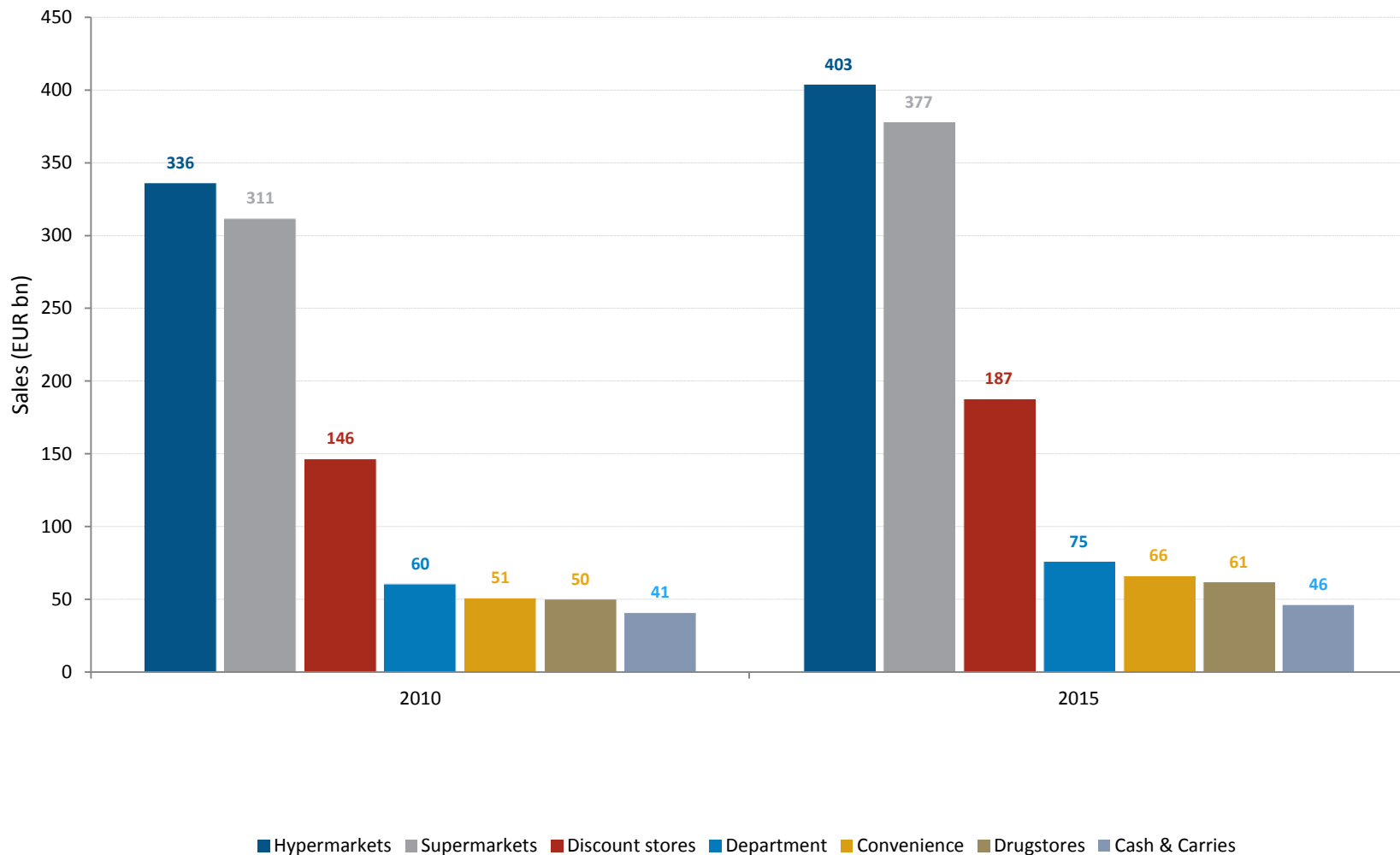
Abborre (*Östersjön*)
Alaska pollock
Gädda (*Östersjön*)
Havskräfta 
Hälleflundra (*odlad*) 
Kolja 
Krabba 
Kummel, kapkummel
Lake (*insjöar*)
Lax (*Östersjön, odlad Nordeuropa*)
Långa (*Island, Barents hav*)
Nordhavsräka (*Nordostatlanten*)
Piggvar (*odlad*)
Regnbåge (*odlad Nordeuropa*)
Röding, öring (*odlad*) 
Rödspätta (*Östersjön, Nordsjön*)
Sik (*insjöar*)
Siklöja
Sill/strömning (*Östersjön*)
Sötvattenkräfta (*odlad, signalkräfta*)
Tonfisk (skipjack)
Torsk (*odlad, Island, västra Östersjön*)
Tunga

LÅT BLI

Blåmussla, ostron (*trålad*)
Haj, rocka
Hajmal/pangasius, tilapia
Havskatt
Hälleflundra, liten hälleflundra
Kummel, kapkummel (*trålad*)
Kungsfisk/uer
Lake
Lax 
Långa
Marulk
Nordhavsräka (*Island, Nordvästatlanten*)
Piggvar
Regnbåge (*odlad Chile/Turkiet*)
Röding (*vild*)
Rödspätta (*bomtrålad*)
Sik (*Östersjön*)
Sötvattenkräfta (*flodkräfta*)
Tonfisk (blåfenad, gulfenad)
Torsk
Tropisk räka/scampi/jätteräka
Tunga (*trålad*)
Ål

Hyper- og supermarkedene domminerer varehandelen

Sales by Channel: Western Europe, 2010 - 2015



CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

Tagliapietra
LE ECCELLENZE DEL MARE

Tagliapietra
LE ECCELLENZE DEL MARE

Tagliapietra
LE ECCELLENZE DEL MARE

Tagliapietra
LE ECCELLENZE DEL MARE

ISTRUZIONI PER L'USO

INGREDIENTI
VALORI NUTRIZIONALI
LA RICETTA
Tagliapietra

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE
STOCCOFACILE
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

Tagliapietra
LE ECCELLENZE DEL MARE

Tagliapietra
LE ECCELLENZE DEL MARE

Tagliapietra
LE ECCELLENZE DEL MARE

Hypermarkedene forandres i Europa

- Nye formater testes ut for å tiltrekke nye kunder:
 - Mindre og kompakte butikker som bare selger matvarer
 - Butikker med spesielle områder (utenom matvarer) som drives av merkevareprodusenter
 - Utvidet service og underholdning for å tiltrekke kunder



- Forbrukere ønsker fordelene med nett-handel, men unngå problemene med levering (tid, kostnader, ødeleggelse etc.)



Matkasser er et av svarene

Globalkniv på kjøpet!

Det här är en 5-dagarskasse från Middagsfrid (875:-)

Det här är en Globalkniv. Den får du på kjøpet när du starter din prenumeration.

Du hämtar ut den i utvalda Electrolux Home butikker



Gäller nya kunder och 1 ggr/hushåll. Kan ej kombineras med andra erbjudanden.



Bli kund

Middag för hela veckan – på enklaste sätt!

1. Ta en meny for vardag eller helg. På baksidan hittar du den kompletta inköpslistan.
2. Ta en plocka-självs-kasse. Allra enklast blir det om du självscannar*.
3. Följ inköpslistan. Varumärke och prisnivå väljer du själv for varje ingrediens.
4. Betala i kassorna och du är redo att laga. Smaklig måltid!

* För att självscanna behöver du vara registrerad självscanningskund. Är du inte det, kom till Kundtjänst så hjälper vi dig att komma igång direkt.



Laksenæringen øker på hjemmemarkedet



Valg av strategi



Fra råvare

til



differensiert råvare/merkevare?



Bygge merkevare rundt disse egenskapen

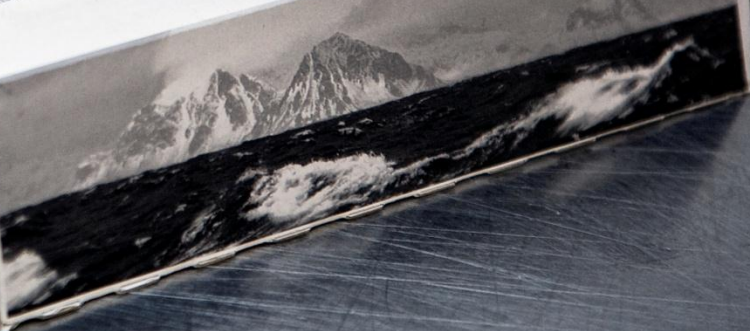
HALVORS

Klippfisk
AV SEI

GRYTEKLAR
2 porsjoner

RESEPTEN OG KLIPPFISKEN ER BÅDE AV TRADISJONELLE OG EN
AKTUELLE KILDE. HALVORS VIL BEVARE DENNE GODE SMAKEN, SÅVELS I
TILBEIDET OG I KLASSISKE FORRETTINGSBOKER OG GJER DE UFGANGSLE
FOR ET TRADISJONELLE KILDE.
Gryteklaren er et godt krydderiklasser krydder fra den tradisjonelle
krydderklaren. Den er den beste varen av 100%, med
en utvalgte krydder som har vært i internasjonal kokkekunst i
generasjoner.

HALVORS







Når kommer indrefilet av Skrei i butikk?

Illustrasjon:



Portugal



NORGE
PRODUTOS DO MAR DA NORUEGA

BACALHAU É DA NORUEGA

www.mardanoruega.com

NORGE CODFISH

Caixa Postal 767 Sentrum, 6001 Aalesund, Noruega
www.codfish.no



BACALHAU DA NORUEGA
www.mardanoruega.com

NORGE

JANGAARD

BACALHAU SALGADO SECO A PARTIR DE PEIXE FRESCO

Garantia de origem



Bacalhau da Noruega em ótima forma

JOHNNY HAABERG

O material sobre a Noruega publicado no caderno Turismo da Folha, na edição de 7 de outubro, estava excelente, com exceção do texto "Bacalhau verdadeiro está sob ameaça de extinção", sobre o bacalhau da Noruega (Gadus morhua), que passa impresso totalmente equivocada em relação ao status desse peixe.

Estava satisfeito por ter a oportunidade de corrigir esse equívoco e comunicar aos brasileiros que o estoque de bacalhau do Nordeste Atlântico norueguês está em ótima forma e dentro do nível de sustentabilidade.

Os consumidores podem ter certeza de comer o bacalhau norueguês sem se preocupar com a extinção do estoque, em condições sustentáveis.

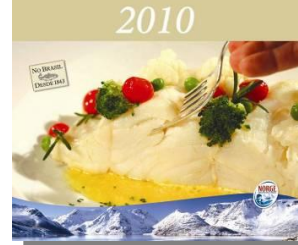
Os consumidores podem passar de comer o bacalhau norueguês sem se preocupar com a extinção do estoque.

As autoridades norueguesas orgulham-se de manter a pesca sustentável e investem muito nesse trabalho.

A Noruega controla o número de peixe apanhado e aproveita pela certificação independente Marine Stewardship Council, fundada pela NORGE, para informar o consumidor.

O bacalhau da Noruega tem uma capacidade de reprodução (fecundação) muito alta, mantendo-se intacta a velha tradição de quase 300 anos da apançatória desse peixe.

O GLOBO



Bacalhau da Noruega

Você sabia que 1kg de Bacalhau...

Bacalhau da Noruega

Facebook



Klippfiskproduksjon i Kina





Frankrike

Oppskriftshefter i butikk

LA METHODE NORVEGIENNE

Pour réaliser un cabillaud exception, choisissez la méthode norvégienne.

Une cuisine simple et raffinée...
 Des recettes faciles à réaliser...
 Une méthode de pêche unique...
 Une alimentation saine...

Avec LA METHODE NORVEGIENNE vivez un moment d'exception !

Du 17 au 30 mai 2010, partez découvrir sur www.poisson-de-norvege.com 1 voyage en Norvège pour 2 personnes...
 * 2 repas à domicile au Chef pour 4 personnes...
 * 300 livres de recettes autour de cabillaud de Norvège.

Pour découvrir d'autres recettes de cabillaud, rendez-vous sur www.poisson-de-norvege.com

LA METHODE NORVEGIENNE

3 recettes raffinées et savoureuses pour des moments d'exception

Cabillaud de Norvège sous la méthode fraîcheur à plaisir

Dos de cabillaud en persillade
 points croustillants et compotée d'oignons

Mille-feuille de cabillaud et de tomate
 Cœur de bœuf

Cabillaud sauce moutarde et fetouche aux landons

Retrouvez 3 recettes à l'intérieur

LA METHODE NORVEGIENNE

Du 17 au 30 mai 2010, avec les poissons de Norvège, **UN VOYAGE EN NORVEGE A GAGNER !**

Plus de détails sur www.poisson-de-norvege.com

Oppskriftshefte i pre-pakk

LA METHODE NORVEGIENNE

3 recettes pour des menus d'exception !

Cabillaud de Norvège
 suivie la méthode fraîcheur & plaisir

LA METHODE NORVEGIENNE

La garantie d'une fraîcheur et d'une qualité uniques

- Des cabillauds pêchés dans l'environnement exceptionnel des fjords norvégiens.
- Une procédure de traçabilité et de contrôle à toutes les étapes de la production.
- Des méthodes de pêche uniques, alliant savoir-faire ancestral et nouvelles technologies, contribuant à la préservation de l'espèce.
- Une alimentation saine grâce à la forte teneur en protéines et vitamines B12 du cabillaud.
- Des recettes aux saveurs uniques pour des moments d'exception qui régaleront vos proches.

La Méthode Norvégienne, la méthode fraîcheur et plaisir!

Retrouvez 3 recettes à l'intérieur

LA METHODE NORVEGIENNE

Du 17 au 30 mai 2010, avec les poissons de Norvège, **UN VOYAGE EN NORVEGE A GAGNER !**

Plus de détails sur www.poisson-de-norvege.com

I tillegg fikk de capser, flagg og pris skilt

Pour participer, connectez vous sur : www.poisson-de-norvege.com (voir au dos)

Eksportutvalget for fisk
www.seafood.no



Norsk Torsk, nu ännu grönare.



Tycker du att ett gott samvete är den bästa kryddan? Då ska du välja Norsk Torsk från Barents hav. Den fina matfisken har under 2009 och 2010 fått tre viktiga godkännanden från olika håll. I januari 2009 gav WWF Norsk Torsk från Barents hav grönt ljus. Kort därefter godkände även KRAV bestånden i Barents hav och Norska havet för KRAV-märkning. Och nu i dagarna har fisken blivit hållbarhetscertifierad enligt MSCs (Marine Stewardship Council) miljöstandard för ett vöskött och uthålligt fiske. På Norsk Fisk är vi givetvis mycket glada åt att vårt hårda arbete med ett ansvarsfullt fiske givit resultat. Men gladast av alla är nog vi som älskar att äta torsk. Men kom ihåg att det ska vara Norsk Torsk från Barents hav.

Norsk Torsk från Barents hav.

www.norskfisk.se



Eksportutvalget for fisk

www.seafood.no





Nå er skreien her!

Den beste maten er den som er tilberedt med kjærlighet. I noen få vinteruker kommer skreien til norskysten i kjærlighetens ærend. La det faste, hvite fiskekjøttet flake seg på din tallerken på kjærlighetens dag. På valentinsdagen - 14. februar - starter skreisesongen.



Spør etter Kvalitetsmerket Skrei®.
Skrei merket med dette symbolet gir en garanti for at skreien er av aller høyeste kvalitet.

Oppskrifter og historien om skreiens vandring finner du på www.godfisk.no

Bilde: Anette - for Ekte Skrei AS

Norge



Eksportutvalget for fisk
www.seafood.no



Norsk Sjømat.
Fra kalde, klare farvann.

