



NORWAY KING CRAB



Levende sjømat

Presentasjon Trondheim 10. januar 2013
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



NORWAY KING CRAB

Dokumentasjon på bedre lønnsomhet – kongekrabbe

Frosset	Mengde	Verdi	Pris kg	Levende	Mengde	Verdi	Pris kg
2011	739	138	187	2011	98	17	171
2012	613	109	178	2012	118	23	192



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



Aktører/arter/volum levende sjømat

- USA/Canada Hummer, 40 000 tonn, 55%
- NZ/Australia Spiny lobster, giant crab, 10 000, 95%
- UK, Brunkrabbe, 26 000 tonn, 35%
- UK, Europeisk hummer, 2700 tonn, 85%
- Namibia Spiny lobster, yellow crab, 12 000, 60%
- Russland Kongekrabbe, 6 000, 30%
- Norge Kongekrabbe, 120 tonn, 12-15%



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 fangt og transport til mottak.





Mottak og lagring i tanker

- 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





Pakking og sending

- Rask og strømlinjeformet pakking
- GEL ice til kjøling
- Bleie, skumgummi, avispapir
- Individuell 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
- Sanntids biomassekontroll
- Bruker ikke vekt ved pakking, skanner kun ID tag





NORWAY KING CRAB

Friends of the Sea



FRIEND OF THE SEA

Sustainable Seafood

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No. 368-2012-W

This is to certify that products from
Red King Crab (*Paralithodes camtschaticus*)
produced by **NORWAY KING CRAB**
fished in FAO Area 27, North Eastern Atlantic - sectors Ib and IIa2

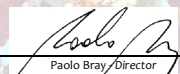


are in compliance with
Friend of the Sea Criteria for Sustainable Fisheries

Original certification date:
10th of December 2012

This Certificate is valid until:
9th of December 2015

Compliance of the certified product to the Friend of the Sea Criteria has been verified by:
RINA Services S.p.A.
(Audit Team Leader: Marco Pedol)


Paolo Bray, Director

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Licensing Agreement may render this Certificate invalid



NORWAY KING CRAB

Viktige markeder

- Kina, Russland, Ukraina, EU, Arabiske Emirater
- Eksporterte 90 tonn i 2012
- Planlegger 120 tonn i 2013





Forutsetninger for å lykkes med levende sjømat internasjonalt

- Regularitet. Sesong OK, men ikke av/på
- Tankanlegg på land
- 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/FHF
- Penger til markedsarbeid
- Regulere på en måte som tilfredsstillt markedet



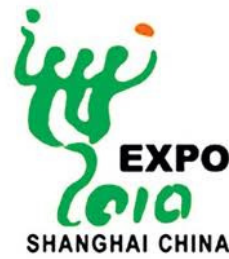
NORWAY KING CRAB

Eksklusive
kunder





NORWAY KING CRAB





NORWAY KING CRAB

Sporbarhet - merkevarebygging





NORWAY KING CRAB

Sporing til sluttbruker





NORWAY KING CRAB





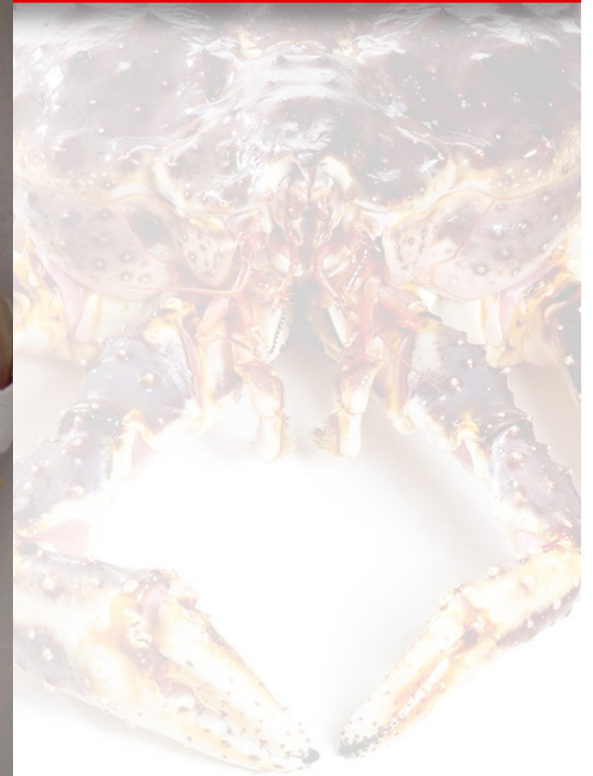
NORWAY KING CRAB

A chef in a white uniform and tall white hat is smiling and holding two large Norway King Crabs, one in each hand. The chef's uniform has a small 'R' on the left chest. The background is a plain, light-colored wall.

**BLD ULTIMATE
SUNDAY BRUNCH**

FEATURING CERTIFIED ORGANIC PRODUCE
LIVE ENTERTAINMENT

RMB 288+15% INCLUDING SOFT DRINKS & FRESH JUICE
RMB 348+15% INCLUDING RED & WHITE WINE & LOCAL BEER
RMB 398+15% INCLUDING CHAMPAGNE





NORWAY KING CRAB

OSL2011
Holmenkollen
FIS NORDIC WORLD SKI CHAMPIONSHIPS





**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