

# Fresh Fish



Our collection of fresh fish - just ask!

Haddock & Cod Fillet Portions  
**2 for £3**  
Cod Fillet

Your delicious fish  
in 3 easy steps

1. Pick your fish and choose your butter
2. We'll put it in the oven ready bag
3. Just pop it in the oven!



Loxote  
**£4**

for a...



## De største fallgrubene på kvalitet!

### På sjøen


- ❖ Kjøling/temperatur på fisken etter fangst (målsetning under 2 gr max 2 t etter fangst)
- ❖ Skikkelig utblødning av fisken
- ❖ Skikkelig rengjøring ved sløyting (bakteriologisk forurensning / sur fisk)
- ❖ Rask sløyting hvis fisken går i åte (spalting)
- ❖ Oppbevaring slik at fisken ikke utsettes for press (spalting)
- ❖ Rask levering (målsetning max 6 timer etter fangst)

### På land / i anlegg

- ❖ Kjøling/temperatur på fisken etter mottak (målsetning under 2 gr)
- ❖ Oppbevaring slik at fisken ikke utsettes for press (spalting)
- ❖ Rask produksjon (målsetning max 6 timer etter landing)
- ❖ Mekanisk stress på fisken gjennom produksjonslinja

### Distribusjon / salg

- ❖ Rask fremføringstid
- ❖ Temperatur under transport
- ❖ Mekanisk stress på produktet ved eventuell ompakking / videreforedling til sluttprodukt
- ❖ Temperatur ved eventuell ompakking
- ❖ Temperatur i kjøledisk



Hvis det går galt tidlig i verdikjeden, så kan ikke verdiene i produktet reddes og/eller optimaliseres





**Grade 3**





UK august 2016

**Grade 3, retail level**











## KVALITET, Status

- **Vi vet hva som er god og hva som er dårlig kvalitet – objektivt**
- **Vi vet hvilke faktorer som påvirker kvaliteten – fra fiske til utgang fra anlegg**
- Heving av kvaliteten for hvitfisk har vært diskutert i tiår – likevel ser en en forverring og ikke forbedring
- 15-20% av fisken som landes (torsk og hyse) ble i FHF/Nofima undersøkelsen fra 2014-2015 klassifisert som «**Kategori 3**» – med betydelige begrensninger i anvendelse og betydelig tap av verdi

	Landing HG	KI3 (15%)	Verditap 50%
• Torsk	147.570 t	22.135 t	- 243 mill kr
• Hyse	33.500 t	5.095 t	- 31 mill kr

- Ca 50% av fisken klassifiseres som **Kategori2** – med begrensninger i anvendelsesmuligheter
- Ca 30% av landet råstoff klassifiseres som **Kategori 1** – «feilfri», med fullt verdipotensiale opp mot anvendelse
- Min påstand er at næringen påføres et økonomisk tap på mellom 600-800 mill kr grunnet dårlig/ikke optimal kvalitet – torsk, sei og hyse.



## Konsekvenser av dårlig kvalitet

Ved siden av de direkte økonomiske resultatene for bedriftene så kan noen av de andre konsekvensene være;

- Dårlig fisk blir kastet på havet (sjødød fisk, etc) – som gir overbeskatning og et etisk og også potensielt kommersielt problem (bærekraft)
- Ved dårlig kvalitet gis det «god vekt» for å kompensere, dermed dempes de negative konsekvensene av den dårlige kvaliteten der og da – MEN en lander og sender ut dårlig fisk som uansett gir dårlige ringvirkninger
- Store volumer sendes i kar innlands og ut av landet – med i dag for liten kontroll på reell vekt
- God kvalitetsfisk betales tilnærmet likt (og i enkelte tilfeller dårligere) enn medium kvalitetsfisk. Denne fisken «sponser» den dårlige – i og med at anlegget kan være i stand til å ha en større margin på den gode fisken, mens medium-fisken utgjør volumet





## Kvalitet fortsatt

- De 111 anleggene som kjøpte torsk i 2017 (174.000 t rundvekt t.o.m U22), tapte samlet 122 mill kr i 2016
- De 30 største kjøperne tapte samlet 171 mill kr, mens de resterende 81 kjøperne tjente ca 50 mill kr samlet
- Næringen er mer eller mindre 100% volumdrevet og det investeres i økt kapasitet i mottak og til dels foredling
- Torskekvoten skal i 2018-2020 ned, trolig 25-30% samlet for perioden
- Alle (de fleste) legger likevel til grunn i sine planer at kjøpene skal økes.
- I en slik situasjon så kan en bl.a spørre seg;
  - A.) Er landsiden i det hele tatt i stand til å betale «merpris» utover dagens priser?
  - B.) Har en fokus på optimal verdiskapning av det råstoffet en faktisk lander, eller drukner det i volumrushet i for stor grad?
  - C.) Vil noen av de negative sidene ved volumfokuseringen øke istedenfor å reduseres?
  - D.) Er det mulig å se for seg en lønnsom situasjon for landsiden?

FILET ved max loinsandel				Filet ved 35% loinsandel fersk			
<b>Råvarekostnad</b>		kr 24,00	kr 28,00	<b>Råvarekostnad</b>		kr 24,00	kr 28,00
Kaikostnad		kr 0,50	kr 0,50	Kaikostnad		kr 0,50	kr 0,50
Videretransport		kr -	kr -	Videretransport		kr -	kr -
Annet				Annet			
<b>Sum råvare</b>		kr 24,50	kr 28,50	<b>Sum råvare</b>		kr 24,50	kr 28,50
Utbytte, filet	52 %			Utbytte, filet	52 %		
Råvarekostnad		kr 47,12	kr 54,81	Råvarekostnad		kr 47,12	kr 54,81
Variabel k, filet		kr 4,50	kr 4,50	Variabel k, filet		kr 4,50	kr 4,50
FK		kr 3,00	kr 3,00	FK		kr 3,00	kr 3,00
<b>Kostpris filet UB</b>		kr 54,62	kr 62,31	<b>Kostpris filet UB</b>		kr 54,62	kr 62,31
Loins	47 %			Loins	35 %		
	kr 76,00	kr 35,72	kr 35,72		kr 76,00	kr 26,60	kr 26,60
LF blokk	43 %			LF blokk	55 %		
	kr 44,00	kr 18,92	kr 18,92		kr 44,00	kr 24,20	kr 24,20
Mince	10 %			Mince	10 %		
	kr 20,00	kr 2,00	kr 2,00		kr 20,00	kr 2,00	kr 2,00
<b>Sum salgspris</b>		kr 56,64	kr 56,64	<b>Sum salgspris</b>		kr 52,80	kr 52,80
<b>Resultat</b>		kr 2,02	-kr 5,67	<b>Resultat</b>		-kr 1,82	-kr 9,51



FILET ved loins+porsjon 75%			
<b>Råvarekostnad</b>		<b>kr 24,00</b>	<b>kr 28,00</b>
Kaikostnad		kr 0,50	kr 0,50
Videretransport		kr -	kr -
Annet			
<b>Sum råvare</b>		<b>kr 24,50</b>	<b>kr 28,50</b>
Utbytte, filet	52 %		
Råvarekostnad		kr 47,12	kr 54,81
Variabel k, filet		kr 4,50	kr 4,50
FK		kr 3,00	kr 3,00
<b>Kostpris filet UB</b>		<b>kr 54,62</b>	<b>kr 62,31</b>
Loins	<b>45 %</b>		
	kr 76,00	kr 34,20	kr 34,20
B&P blok	15 %		
	kr 38,00	kr 5,70	kr 5,70
Porsjoner	30 %		
	kr 50,00	kr 15,00	
Mince	10 %		
	kr 20,00	kr 2,00	kr 2,00
<b>Sum salgspris</b>		<b>kr 56,90</b>	<b>kr 56,90</b>
<b>Resultat</b>		<b>kr 2,28</b>	<b>-kr 5,41</b>

### Kommentar

mange forskjellige løsninger på filetproduksjonen  
 Vanligst med loins + LF blokk, mens fremover vil det økes på med porsjoner  
 Økt grad av "finvareandel" krever et standardisert råstoff av høy kvalitet  
 Om variabel kvalitet kommer inn i automatisert produksjon så mister en  
 fordelene med effektivitetsgevinstene en skal oppnå  
 Skal betalingsevnen for godt råstoff øke fra dagens situasjon så må  
 også markedet for porsjonene utvikles (inkl prisen) - betydelig fra dagens nivå  
 (mange løsninger her som sagt så vanskelig å lage noe snIT)





<b>30% SKREI; 15% blankp, 55% fulliset</b>			
<b>Råvarekostnad</b>		<b>kr 24,00</b>	<b>kr 28,00</b>
Kaikostnad		kr 0,50	kr 0,50
Videretransport		kr -	kr -
Annet			
<b>Sum råvare</b>		<b>kr 24,50</b>	<b>kr 28,50</b>
Utbytte HG	100 %		
Råvarekostnad		kr 24,50	kr 28,50
Variabel k, pakking		kr 2,50	kr 2,50
FK		kr 2,00	kr 2,00
<b>Kostpris H&amp;G</b>		<b>kr 29,00</b>	<b>kr 33,00</b>
Skrei	<b>30 %</b>		
	kr 35,00	kr 10,50	kr 10,50
Blankpakk	15 %		
	kr 30,00	kr 4,50	kr 4,50
Fulliset	55 %		
	kr 27,00	kr 14,85	kr 14,85
<b>Sum salgspris</b>		<b>kr 29,85</b>	<b>kr 29,85</b>
<b>Resultat</b>		<b>kr 0,85</b>	<b>-kr 3,15</b>

<b>Fulliset</b>			
<b>Råvarekostnad</b>		<b>kr 24,00</b>	<b>kr 28,00</b>
Kaikostnad		kr 0,50	kr 0,50
Videretransport		kr -	kr -
Annet			
<b>Sum råvare</b>		<b>kr 24,50</b>	<b>kr 28,50</b>
Utbytte HG	100 %		
Råvarekostnad		kr 24,50	kr 28,50
Variabel k, pakking		kr 2,00	kr 2,00
FK		kr 1,50	kr 1,50
<b>Kostpris H&amp;G</b>		<b>kr 28,00</b>	<b>kr 32,00</b>
Skrei	<b>0 %</b>		
	kr 33,00	kr -	kr -
Blankpakk	0 %		
	kr 30,00	kr -	kr -
Fulliset	100 %		
	kr 27,00	kr 27,00	kr 27,00
<b>Sum salgspris</b>		<b>kr 27,00</b>	<b>kr 27,00</b>
<b>Resultat</b>		<b>-kr 1,00</b>	<b>-kr 5,00</b>



### Saltfisk, 70% Primeira

<b>Råvarekostnad</b>		kr 23,00	kr 28,00
Kaikostnad		kr 0,50	kr 0,50
Videretransport		kr -	kr -
Annet			
<b>Sum råvare</b>		kr 23,50	kr 28,50
Utbytte HG	62 %		
Råvarekostnad		kr 37,90	kr 45,97
Variabel k, salting		kr 3,00	kr 3,00
FK		kr 2,00	kr 2,00
<b>Kostpris H&amp;G</b>		kr 42,90	kr 50,97
Primeira	<b>70 %</b>		
		kr 47,00	kr 32,90
Sortido	28 %		
		kr 42,00	kr 11,76
Vrak	2 %		
		kr 25,00	kr 0,50
<b>Sum salgpris</b>		kr 45,16	kr 45,16
Resultat		kr 2,26	-kr 5,81

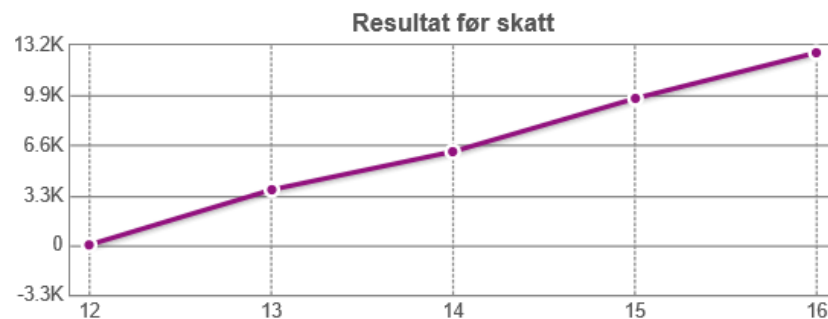
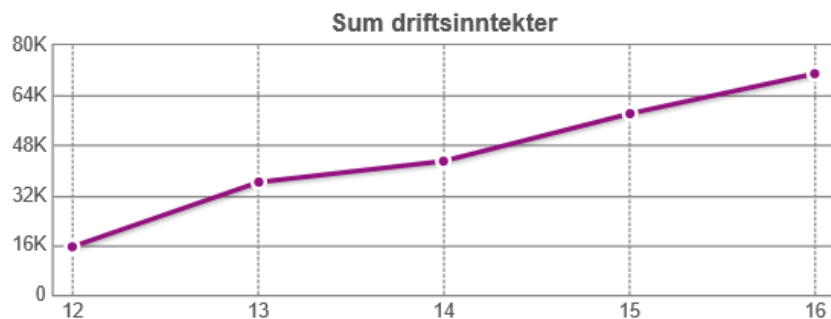
(1 kr i salt)

### Saltfisk, 90% Primeira

<b>Råvarekostnad</b>		kr 23,00	kr 28,00
Kaikostnad		kr 0,50	kr 0,50
Videretransport		kr -	kr -
Annet			
<b>Sum råvare</b>		kr 23,50	kr 28,50
Utbytte HG	62 %		
Råvarekostnad		kr 37,90	kr 45,97
Variabel k, salting		kr 3,00	kr 3,00
FK		kr 2,00	kr 2,00
<b>Kostpris H&amp;G</b>		kr 42,90	kr 50,97
Primeira	<b>90 %</b>		
		kr 47,00	kr 42,30
Sortido	10 %		
		kr 42,00	kr 4,20
Vrak	0 %		
		kr 25,00	kr -
<b>Sum salgpris</b>		kr 46,50	kr 46,50
Resultat		kr 3,60	-kr 4,47

# Bedrift med 100% fokus på kvalitet, Hyse hovedprodukt

Beløp i hele 1000







## Mulig konklusjon;

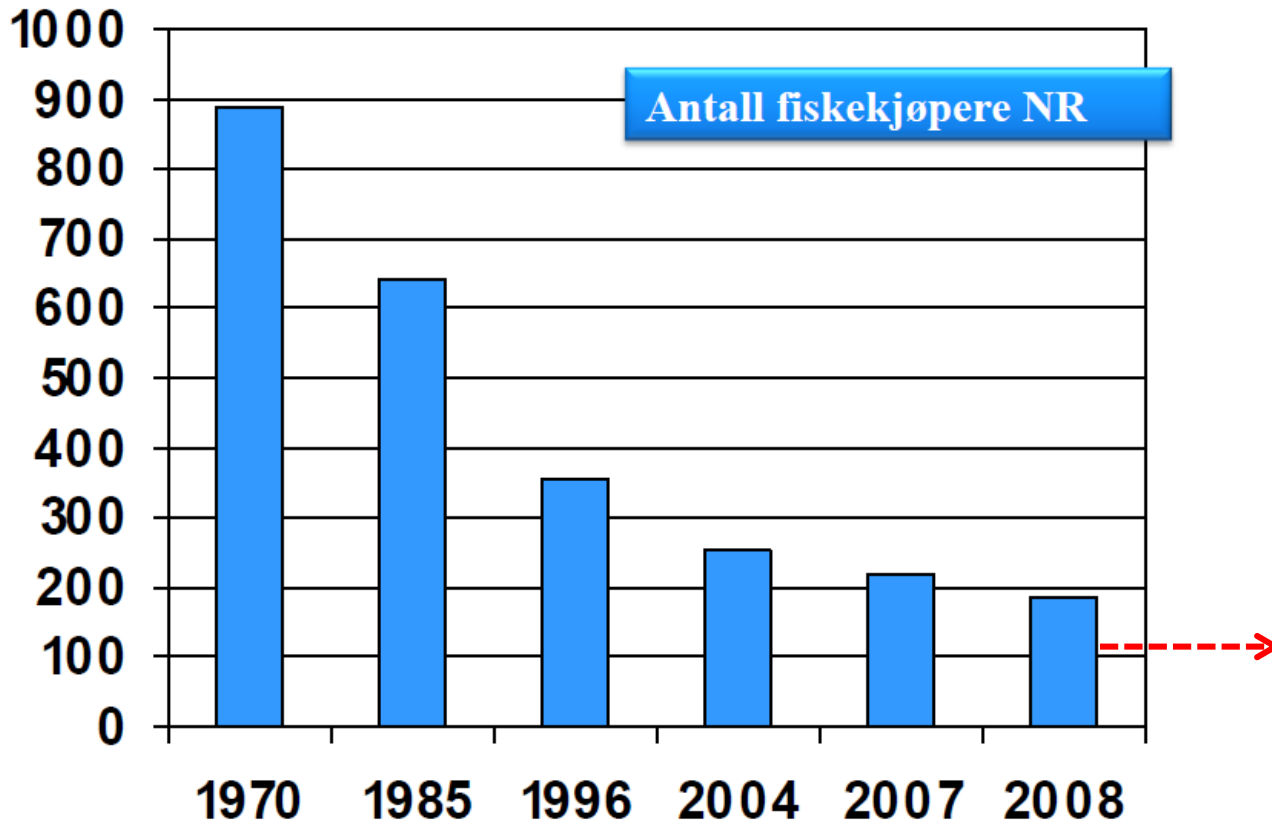
En kan med god kvalitet oppnå (tilfredstillende) lønnsomhet, gitt en har gode markeds/produkt/salgsløsninger

Med dårlig kvalitet går en konkurs / ut av næringen

Med fortsatt medium/dårlig kvalitet så tar andre produktformer over (refreshed)

Det fins definitivt markeder som er betalingsdyktige for en forutsigbar tilførsel av gode kvalitetsprodukter

# Utviklingen på aktørsiden



## Hva gjør vi - AAF?

- Vi er per i dag «midt i verdikjeden» i en næring der konsolidering foregår med full fart. Konsolideringen har – i all vesentlighet – stordrift som bakgrunn for de strategiske satsningene
- Vi ser meget gode muligheter for hvitfisk, men dagens organisering av næringen, kvalitetsnivået generelt og forannevnte utfordringer gjør det vanskelig å utnytte potensialet fullt ut
- Vi samarbeider i et strategisk prosjekt med fiskeriselskap for utvikling av verdikjede der alle kritiske suksessfaktorer skal håndteres og løses.
- Kvalitet (på 100% av fisken) er her den aller viktigste faktoren, men i forhold til verdioptimalisering er Kvaliteten en av flere faktorer.
- AAF investerer i kompetansebygging, system, ERP håndtering og nedstrøms løsninger