

Satsing med tørrfisk i fremtiden.
Tørrfisk i Norge
«RAPPORT»

Christian Bue Nordahl, Bransjeansvarlig konvensjonell,
Norges sjømatråd

Masterplan tørrfisk 2017-2021

Strategiske byggesteiner innenfor fellesinitiativ, samhandling og samlet koordinering



FELLESINITIATIV



Snu utvikling i Italia



Utvike hjemme-markedet



Utvikling i Nigeria (øvrige marked)



SAMHANDLING



Få felles merkeplattform



Verktøykasse for kategoriutvikling



SAMLET KOORDINERING



Koordinere produkt/ markedsutvikling

Tørrfisk investeringer 2015-17

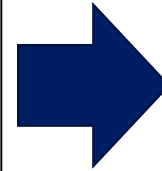
	2015	2016	2017
Italia	3 000 000	4 000 000	4 500 000
Norge	250 000	250 000	700 000
V. Afrika	-	2 000 000	4 000 000
PGI	-	-	750 000
Sum	3 250 000	6 250 000	9 950 000

Italia: Målbilde og ambisjoner 2021



Vi skal ha snudd
den negative
utviklingen i Italia

Ambisjon om
konsumdrevet vekst
over 5 år → 4000
tonn til Italia



Status 2017:

- Større budsjett
- Flere aktiviteter
- Analyser om region/forbruk skal på plass

VEST-AFRIKA



Vest-Afrika

- ♦ «MANN PÅ Plass»!; Trond Kostveit
- ♦ Tørrfisk program Nigeria i mars for aktører
- ♦ Resten kan Trond fortelle.....



PGI-MERKET



designbydino



PGI MILEPÆLER / TIDSLINJE

- Mars-juni; etablering av standard for PGI (møter i referanse gruppe og FRAM prosjektet)
- 9 juni; Melissa Godtlibsen i 100% stilling (fast).
- 1. juli: Første utkast til kvalitetskriterier
 - Utkast lisensavtale, kontrollsystem (Norge)
- Testing av felles profil og identitet Tørrfisk fra Lofoten
- Sesong 17/18 (jul-jun): Teste produksjon, merking og kontroll i det norske markedet etter oppdatert standard
 - Tilbakemeldinger
 - Justeringer
- 2018/19 Lansering Italia og kobling til generiske markedsføring for Norsk Tørrfisk.

Norge og norden



Norge før og nå:

- ◆ Norge før; bare 1 arrangement "Årets tørrfisk".
- ◆ Norge nå: Har endret måte å jobbe på, der vi sammen med referansegruppen for Norge har valgt nye prioriteringer:
- ◆ Fortsatt jobbe mot Horeca i første omgang (dagligvare på mellomlang-lang sikt)
- ◆ Utvalgte restauranter / kokker i høyt sjikt
- ◆ Fokus på kokker, bygge opp norske ambassadører på lang sikt
- ◆ Satse Oslo, deretter Bergen i første omgang
- ◆ (bokna/hjellosing)



Norge 2017:



- Kokkekurs med kokker fra utvalgte restauranter i Oslo (feb 17)
- Vi har fått inn tørrfisk som Årets Ganefryd, delkonkurransse i Årets Kokk - der vinneren blir kandidat til Bocuse d'Or.
- Hatt tørrfisk som tema på kokkecamp med Årets Kokk-kandidatene i Lofoten (april 17)
 - ♦ Her har de allerede hatt første øvingskonkurransse/internkonkurransse - med tørrfisk på menyen. Vinner fra Øyvind Bøe Dalelv, Staatholdergaarden.
- ♦ Vil jobbe fram mot finalen Årets Kokk tirsdag 12. september
- ♦ Jobbe fram mulig ambassadør blant kandidatene



Foto: Anders Husa

2017 blir tørrfisk-året

I år kommer tørrfisken til å bli løftet frem gjennom nye spennende retter. Den er nemlig årets råvare i kvalifiseringskonkurransen til Årets kokk 2017, som arrangeres av Bocuse d'Or Norge. Tommi Bjørnsen mener dette er på tide, og at tørrfisk som råvare bør eksistere på enda flere menyer rundt om i landet. Daglig leder i Bocuse d'Or Norge, Arne Sørvig, ser frem til å se norske kokker lage unike oppskrifter med tørrfisk, i konkurransen Årets Ganefryd, der råvaren spiller hovedrollen.

- Hver kandidat skal levere en unik og personlig ganefrydoppskrift av tørrfisk. Gjennom langsom tørking på hjell og modning av naturen over tid, har tørrfisken en spesiell smak som utvikles gjennom fremstillingsprosessen. Det gjør tørrfisken til en råvare det er mulig å eksperimentere med. Det skal bli spennende å se hva norske kokker kan få til med denne svært tradisjonsrike og paradoksale nok ukjente råvaren i Norge, sier Arne Sørvig.



Norges ukjente delikatesse



Norges ukjente delikatesse



NORGES SJØMATRÅD



sker
adet

Kystfisker forlanger
endringer i Fiskarlaget:
– Sjarkflåten når ikke fram
i organisasjonen Side 10–11



Passer godt på gullet

Jørn-Åge Stikholm, daglig leder ved Berg Seafood, er ute og sjekker fiskehjellene sine hver eneste dag. Hver fisk som

faller ned på bakken gir et tap på 100 kroner. Det lar ikke Stikholm skje – han plukker opp øpengene. Side 4–5



Oppdretterne kan
vinne på nullvekst
i næringa Side 12–13



Fiskere i Austevoll:
– Norge må kreve
større størjekvote
Side 14–15

NORGES SJØMATRÅD



- ♦ **Årets kokk-kandidatene er:**
- ♦ Filip August Bendi, Sandnes (2. Etg. N.B. Sørensen, Stavanger)
Christian Andre Pettersen, Bodø (Mondo, Sandnes)
Rasmus Johnsen Skoglund, Bodø (AMJ Management, Bodø)
Geir Magnus Svae, Lardal (Bølgen & Moi, konsern)
Øyvind Bøe Dalelv, Bodø (Statholdergaarden, Oslo)

NORGES
SJØMATRÅD

Takk for idag!

