

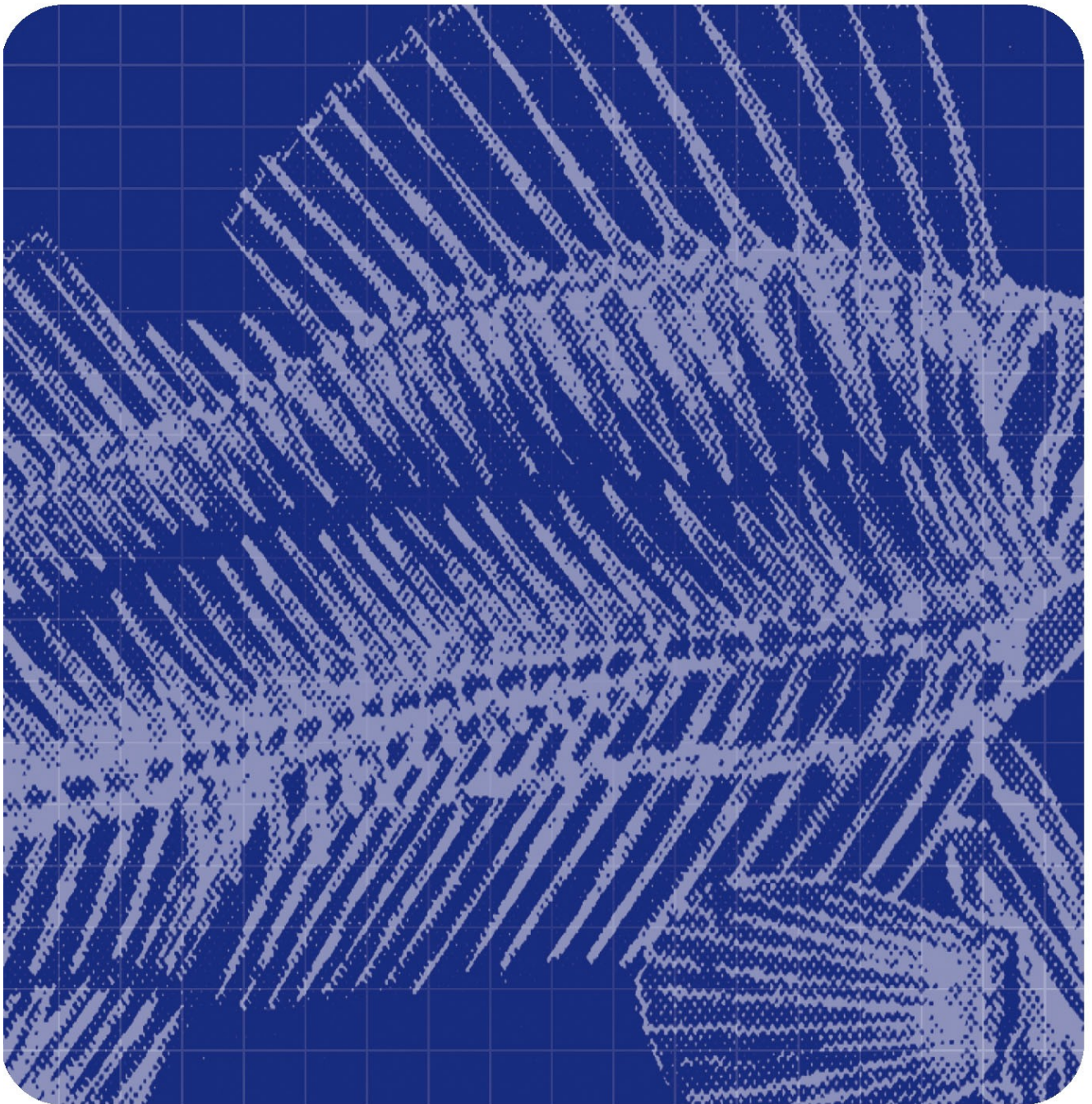


Fiskeriforskning

RAPPORT 4/2004 • Utgitt februar 04

Markedstest av oppdrettet torsk i det spanske restaurantsegmentet

Jens Østli og Morten Heide





Norut Gruppen er et konsern for anvendt forskning og utvikling og består av morselskap og seks datterselskaper. Konsernet ble etablert i 1992 – fundamentert på daværende FORUTs fire avdelinger og Fiskeriforskning.

Konsernet består i dag av følgende selskaper:

Fiskeriforskning, Tromsø

Norut IT, Tromsø

Norut Samfunnsforskning, Tromsø

Norut Medisin og Helse, Tromsø

Norut Teknologi, Narvik

Norut NIBR Finnmark, Alta

Konsernet har til sammen vel 240 ansatte.



Fiskeriforskning (Norsk institutt for fiskeri- og havbruksforskning AS) utfører forskning og utvikling for fiskeri- og havbruksnæringen innen

- sjømat og industriell foredling
- marin bioteknologi og fiskehelse
- fôrutvikling og marin prosessering
- havbruk
- økonomi og marked

Fiskeriforskning har ca. 160 ansatte fordelt på Tromsø (110) og Bergen (50). Fiskeriforskning har velutstyrte laboratorier og forsøksanlegg i Tromsø og Bergen.

Hovedkontor Tromsø:

Muninbakken 9-13

Postboks 6122

N-9291 Tromsø

Telefon: 77 62 90 00

Telefaks: 77 62 91 00

E-post: post@fiskeriforskning.no

Avdelingskontor Bergen:

Kjerreidviken 16

N-5141 Fyllingsdalen

Telefon: 55 50 12 00

Telefaks: 55 50 12 99

E-post: office@fiskeriforskning.no

Internett: www.fiskeriforskning.no

RAPPORT

<i>Tilgjengelighet:</i> Åpen	<i>Rapportnr.:</i> 4/2004	<i>ISBN:</i> 82-7251-535-0
--	------------------------------	-------------------------------

<i>Tittel:</i> Markedstest av oppdrettet torsk i det spanske restaurantsegmentet	<i>Dato:</i> 10.02.04
	<i>Antall sider og bilag:</i> 36
	<i>Forskningsjef:</i> Roger Richardsen
<i>Forfatter(e):</i> Jens Østli og Morten Heide	<i>Prosjektnr.:</i> 9444
<i>Oppdragsgiver:</i> Eksportutvalget for fisk	<i>Oppdragsgivers ref.:</i> Siri Hamnvik
<i>3 stikkord:</i> Oppdrettstorsk, Spania, markedstest	
<i>Sammendrag: (maks 200 ord)</i> Denne rapporten beskriver resultatene av en markedstest av oppdrettstorsk gjort hos ca 30 spanske kjøkkensjefer i november 2003. Eksportutvalget for fisk var oppdragsgiver og samarbeidspartner i studien. Resultatene foreligger i form av spørreskjema og intervju. Hovedkonklusjonen er at fersk oppdrettstorsk som produkt synes å ha store muligheter i det lavere og midlere restaurantsjikt samt som hverdagsmat. Våre informanter i Spania tilhørte i de aller fleste tilfeller den gastronomiske elite, og oppdrettstfisk generelt synes å ha liten plass i disses kjøkken. På tross av dette ble oppdrettstfisk vurdert som et godt (til dels meget godt) produkt. Ved en eventuell markedsføring av torsk i Spania møter man på en betydelig utfordring når det gjelder navnevalg. Torsk heter bacalao på spansk, men ordet bacalao synes å være svært sterkt assosiert med fullsaltet fisk, saltfisk.	
<i>English summary: (maks 100 ord)</i>	

INNHold

1	INNLEDNING.....	1
1.1	Valg av marked og målgruppe	1
1.1.1	Valg av testmarked	1
1.1.2	Valg av kjøkkensjefer som målgruppe	1
1.2	Målsetting og problemstilling	2
2	MATERIALER OG METODE.....	3
2.1	Valg av oppdrettet torsk	3
2.2	Undersøkelsesopplegg.....	3
2.2.1	Råstoff.....	3
2.2.2	Spørreskjema.....	3
2.2.3	Intervju.....	3
2.2.4	Objektive undersøkelser på Fiskeriforskning	4
3	GJENNOMFØRING AV PRODUKTTESTEN.....	5
3.1	Objektiv bedømmelse av torskeprøvene på Fiskeriforskning.....	5
3.1.1	Ferskhetsgrad (QIM).....	6
3.1.2	Filetkvalitet	6
4	BESKRIVELSE AV RESTAURANTER OG KJØKKENSJEFER.....	7
4.1	Beskrivelse av restaurantene i undersøkelsen	7
4.2	Erfaring med og bruk av fisk.....	8
4.3	Egenskaper til torsk av god kvalitet	8
5	OPPLEVD KVALITET AV OPPDRETTET TORSK.....	10
5.1	Opplevd kvalitet av hel torsk med hode	10
5.2	Opplevd kvalitet av filet.....	12
5.3	Opplevd kvalitet av ferdig tilberedt torsk.....	13
5.4	Substitutter til oppdrettet torsk	15
6	DISTRIBUSJON OG TILGJENGELIGHET	17
7	PRISSETTING OG BETALINGSVILLIGHET	18
7.1	Betalingsvillighet for hel oppdrettet torsk med hode og filet.....	18
8	PRODUKTFORM, INTERESSE FOR GJENKJØP OG INTERESSE FOR BIPRODUKTER	20
8.1	Størrelse.....	20
8.2	Interesse for gjenkjøp	20
8.3	Biprodukter.....	21
9	HOLDNINGER TIL OPPDRETT OG OPPDRETTSNÆRINGEN	23
9.1	Holdninger til norsk oppdrettsnæring.....	24
10	KVALITET OG INFORMASJON OM OPPDRETTET VS VILL FISK	26
11	NOEN BETRAKTNINGER RUNDT NAVN TIL OPPDRETTET TORSK I SPANIA.....	27
11.1	Bacalao er saltfisk	27
11.2	Bacalao er ikke bacalao	27
11.3	Filete de bacalao	27
11.4	Bacalao fresco (fersk torsk).....	27
11.5	Bacalao de Noruega er opptatt	27
12	OPPSUMMERING OG KONKLUSJON	29

1 INNLEDNING

Oppdrett av torsk er per i dag i en tidlig fase. Dette gjelder så vel produsert kvantum som biologi-, avls- og markedsarbeid. De siste årene har man derimot sett en relativt stor satsing innenfor disse områdene. Når det gjelder markedsarbeid har det i de foregående år blitt gjennomført flere prosjekter i regi av EFF (Eksportutvalget for fisk). Her er det verdt å nevne en undersøkelse av oppdrettet torsk i detaljhandelen i Norge¹, undersøkelse av grossisters oppfatning av oppdrettstorsk i Norge og Storbritannia², norske og engelske kjøkkensjefers oppfatning av oppdrettstorsk etter å ha prøvd produktet³ samt oppdrettstorsk som sushi⁴.

Det er fortsatt mange spørsmål relatert til biologi, avl og økonomi når det gjelder oppdrettstorsk. Det er også fortsatt betydelig usikkerhet rundt markedssituasjonen/-potensialet for dette produktet. Man har nå kommet godt i gang med grunnlaget og forståelsen av hvilke markedsmessige muligheter og utfordringer oppdrettstorsk står ovenfor, og inneværende rapport føyer seg inn i rekken av de tidligere nevnte markedsarbeidene. For ytterligere å øke forståelsen av oppdrettstorskens markedsmessige muligheter ble Spania i denne omgang valgt som undersøkelsesområde.

1.1 Valg av marked og målgruppe

1.1.1 Valg av testmarked

Spania ble valgt fordi det er et meget interessant marked for norske sjømatleverandører av minst tre grunner:

- sjømat har høy status
- sjømatkonsumet er relativt høyt
- eget fiske kan på langt nær dekke den innenlandske etterspørselen.

Sjømatimporten er etter hvert blitt meget stor og det innenlandske distribusjonsapparatet er vel utbygd. I tillegg vil resultater fra denne markedstesten sannsynligvis ha relevans for andre markeder som Italia, Frankrike og Portugal.

1.1.2 Valg av kjøkkensjefer som målgruppe

Det er flere grunner til å bruke restaurantsegmentet som informasjonskanal. For det første opptrer kjøkkensjefer ofte som innovatører i matvaremarkedet, det vil si de har påvirkningskraft utover eget segment. Dette innebærer at aksept hos kjøkkensjefene kan gjøre det lettere å markedsføre produktet videre. I tillegg setter disse aktørene svært høye krav til fiskens kvalitet, hvor blant annet ferskhet er et av de viktigste kriteriene. Samtidig er

¹ Heide og Johnsen (2003). Holdninger til oppdrettet torsk i ferskvarerhandelen. – Ferskvareresjefers kvalitetsvurdering av og holdninger til vill og oppdrettet torsk. Rapport, konfidensiell. Fiskeriforskning., Januar 2003.

² Richardsen og Østli (2002). Foredrag ”Sats på torsk, Bergen 2002.

³ Heide, M., O.Johnsen, T.Tobiassen, J. Østli, S.Hamnvik (2003): Opplevd kvalitet og image til oppdrettet og oppfôret torsk i det norske og engelske restaurantsegmentet. Rapport 8/2003, Fiskeriforskning.

⁴ Østli, Jens (2003): Oppdrettstorsk til sushi. Rapport, konfidensiell. Desember. Fiskeriforskning.

kjøkkensjefer og innkjøpsansvarlige i restauranter og cateringsektoren avhengig av forutsigbarhet i tilgjengelighet og kvalitet. Informasjonen man kan hente ut fra restaurantsegmentet blir således svært interessant.

1.2 Målsetting og problemstilling

Målsettingen med denne rapporten er å beskrive hvordan ca 30 kjøkkensjefer i hotell-, restaurant- og cateringsegmentet (HORECA) i Spania opplevde kvaliteten på oppdrettet torsk. Hver deltaker fikk tilsendt ca 15 kg fersk oppdrettstorsk (transportert på landeveien) og de skulle så vurdere den sensoriske kvaliteten på fisken i sitt eget kjøkken. Videre skulle vi kartlegge andre ikke-sensoriske dimensjoner som kan ha betydning for fremtidig markedsføring. Vi tenker da på produktform, betalingsvillighet og distribusjonsform.

Prosjektets problemstilling kan summeres opp i følgende punkter:

Sensorisk vurdering av oppdrettstorsk:

- vurdert som råstoff i den enkelte kjøkkensjefs restaurantkonsept
- sammenlignet med tidligere erfaring med villfanget torsk
- sammenlignet med andre arter av hvitfisk

Konkurransesituasjonen til oppdrettet torsk i Spania:

- hvilke arter vil oppdrettet torsk konkurrere med (substitutter)
- holdninger til oppdrettet vs villfanget fisk

Betalingsvillighet

- sammenlignet med større torsk
- sammenlignet med villfanget torsk og andre arter

Krav til distribusjon

I tillegg til disse momentene kartlegges også den enkeltes interesse for kjøp, samt foretrukket produktnavn og produktform.

2 MATERIALER OG METODE

Vi vil i dette kapitlet beskrive hvordan markedstesten ble gjennomført, samtidig som vi vil gi en kort beskrivelse av torskens som var gjenstand for analysen.

2.1 Valg av oppdrettet torsk

EFF har i samråd med Fiskeriforskning valgt ut fisken som ble sendt til Spania. Fisken kom fra ett anlegg og det ble fra samme parti sendt fisk til Tromsø for objektiv kvalitetsanalyse.

2.2 Undersøkelsesopplegg

2.2.1 Råstoff

Hver restaurant fikk tilsendt 1 kasse med ca 15 kg fersk, sløyd torsk m/hode. Det skulle tilstrebes at fisken var småfallen, dvs 6-10 fisk pr kasse. I forkant av forsendelsen fikk hver kjøkkensjef et brev på spansk fra Eksportutvalgets kontor i Madrid hvor det ble forklart hva undersøkelsen gikk ut på, samt et fyldig spørreskjema også på spansk. Kjøkkensjefene ble oppfordret til å fylle ut spørreskjemaet fortløpende, det vil si parallelt med at de vurderte fisken.

2.2.2 Spørreskjema

Spørreskjemaet bestod av en rekke spørsmål knyttet til sensoriske attributter ved fisken. For hel fisk kunne dette være skinnfarge, lukt, naturlig utseende også videre. Det ble spurt om tilsvarende detaljer for henholdsvis filet og varmebehandlet fisk. For hel fisk, filet og varmebehandlet vare, ble det også spurt om totalinntrykk. Skjemaet inneholdt rike muligheter for å komme med utfyllende kommentarer.

Spørsmålene knyttet til kvalitetsattributtene hadde svaralternativer på en 7-punkts skala hvor eksempelvis god/dårlig, positiv/negativ kunne representere ytterpunktene (svaralternativ 1 og 7) Det vil si at svaralternativet 4 representerte midtpunktet.

Spørreskjemaet inneholdt også spørsmål relatert til pris, substitutter, graden av eksklusivitet, antall kunder pr dag, andel sjømat osv.

2.2.3 Intervju

1-3 uker etter at kjøkkensjefene hadde evaluert fisken, ble de intervjuet i restauranten. Hovedformålet med intervjuet var å avdekke forhold ved fisken som spørreskjemaet ikke hadde fanget opp, samt å gi deltagerne muligheter til å utdype enkelte spørsmål. Intervjuene ble også brukt for å avdekke holdninger til oppdrett som fenomen, bruk av oppdrettsfisk og hvordan dette kommuniseres videre på menyer og lignende.

2.2.4 Objektive undersøkelser på Fiskeriforskning

Samtidig som fisken ble slaktet og sendt til restaurantene ble det plukket ut fisk som ble sendt til Fiskeriforskning for mer objektive undersøkelser. Undersøkelsene ble foretatt av personer som har fiskekvalitet som fagområde og metodikken var QIM (Quality Index Method). Dette er et system for kvalitetsvurdering av rå fisk hvor mange enkeltattributter gis en score. Summen av disse scores er et uttrykk for ”restkvalitet”. Hensikten med dette var å skaffe seg en mer objektiv basis. Denne basisen kunne så sammenlignes med de evalueringene som ble gjort på de ulike kjøkken.

3 GJENNOMFØRING AV PRODUKTTESTEN

Fiskeriforskning hadde ansvaret for utarbeidelse av spørreskjema på spansk samt avtale om intervju. Dette gikk smertefritt takket være en spansk medarbeider som ble knyttet til selve prosjektgjennomføringen. Denne medarbeideren bisto også som tolk under en del av intervjuene. Fisken som skulle til Bilbao ble av ulike grunner forsinket med 1 dag, uten at dette synes å ha påvirket bedømmelsen. Generelt synes det som om all fisken kom fram med hel emballasje og det meste av isen intakt.

Gjennomføring ved hjelp av spørreskjema og intervju i Spania bygger i det alt vesentligste på de erfaringer Fiskeriforskning har skaffet seg ved lignende prosjekter i Norge og Storbritannia. Man må allikevel ta høyde for at forflytningen til Sør-Europa har implikasjoner for at den forståelse som vi ble møtt av i Norge og Storbritannia ikke automatisk gjør seg gjeldende i Spania. Kulturelle og språklige forhold gjorde at tolkning av det som ble sagt i intervjuene ikke bestandig var like enkel. Spørsmål som syntes uproblematisk og meget relevante i UK og Norge, ble ikke nødvendigvis oppfattet på samme måte i Spania.

På tross av disse innvendingene, mener vi at det innsamlede materialet gir et godt inntrykk av hva de som deltok i testen mente, men at enkelte detaljer kan gi åpning for flere tolkninger enn det vi har tatt med i denne rapporten.

3.1 Objektiv bedømmelse av torskeprøvene på Fiskeriforskning

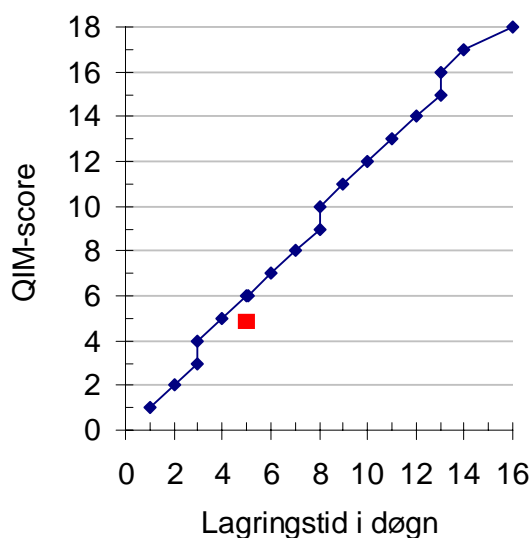
Fra samme parti som det ble sendt til restaurantene i Spania, ble det plukket ut 10 fisker som ble sendt til Fiskeriforskning for vurdering. Fisken ble forsvarlig oppbevart hos Fiskeriforskning og bedømmelsen ble foretatt samme dag som fisken ankom restaurantene i Madrid og Barcelona. Fiskene som ble vurdert av de spanske kjøkkensjefene og ved Fiskeriforskning var dermed så like som mulig. Resultatene som gjengis i dette kapitlet er gjennomsnittstall fra 10 fisk

Fisken hadde en mørk, naturlig skinnfarge, den varierte fra å være grønnlig til grålig. Det var lite parasitter på skinnet ("svartpriksyke" *Cryptocotyle Lingua*) hos torsken som ble vurdert hos Fiskeriforskning.

Fisken hadde en leverprosent på 13,5 %. Dette er forholdsvis høyt både for oppdrettstorsk og villfisk. Gonadeprosenten var på 4,2 %, noe som er lavt og som viser at fisken ikke var kommet langt i gytemodningen.

Slaktevekten sløyd med hode lå rundt 2,3 kilo, mens gjennomsnittlig lengde var 60 cm. Fisken hadde en kondisjonsfaktor på 1,1, som indikerer at fisken hadde en god kjøttfylde. Mage-/tarm (med mageinnhold) utgjorde 3 % av rund vekt. pH i fiskemuskelen lå rundt 6,3 noe som er vanlig for oppdrettstorsk. pH varierte lite innad i gruppen.

3.1.1 Ferskhetsgrad (QIM)



Figur 1 QIM. Figuren viser standardkurven for torsk ved lagring i is og avleste verdier for oppdrettstorsk. Avlest verdi er et gjennomsnitt av 10 fisker

Prøven hadde en QIM-score på 4,8, noe som indikerer god ferskhetsgrad på fisken, bedre enn hva som var forventet etter 5 døgnslagring i is ved 0°C. Dette vises ved at prøven ligger under standardkurven.

3.1.2 Filetkvalitet

Filetindeksen vurderer prøvene etter en skala som går fra 0 til 12, der 0 er best kvalitet og 12 dårligst. I filetindeksen inngår vurdering av lukt, farge, konsistens og spalting. Torskeprøvene kom godt ut med hensyn til filetkvalitet (filetindeks 2,4).

Tabell 1 Lengde, vekt, kondisjonsfaktor sløyd, muskel-pH, ferskhetsgrad (QIM) og filetindeks-registrert i prøven av oppdrettstorsk. Tallene er gjennomsnittsverdier fra målinger gjort på 10 fisk

Egenskap	Oppdrettstorsk
Lengde (cm)	59,4
Vekt sløyd (gram)	2293
Kondisjonsfaktor sløyd	1,1
pH i muskel	6,33
QIM (ferskhet)	4,8
Filetkvalitet (indeks)	2,4

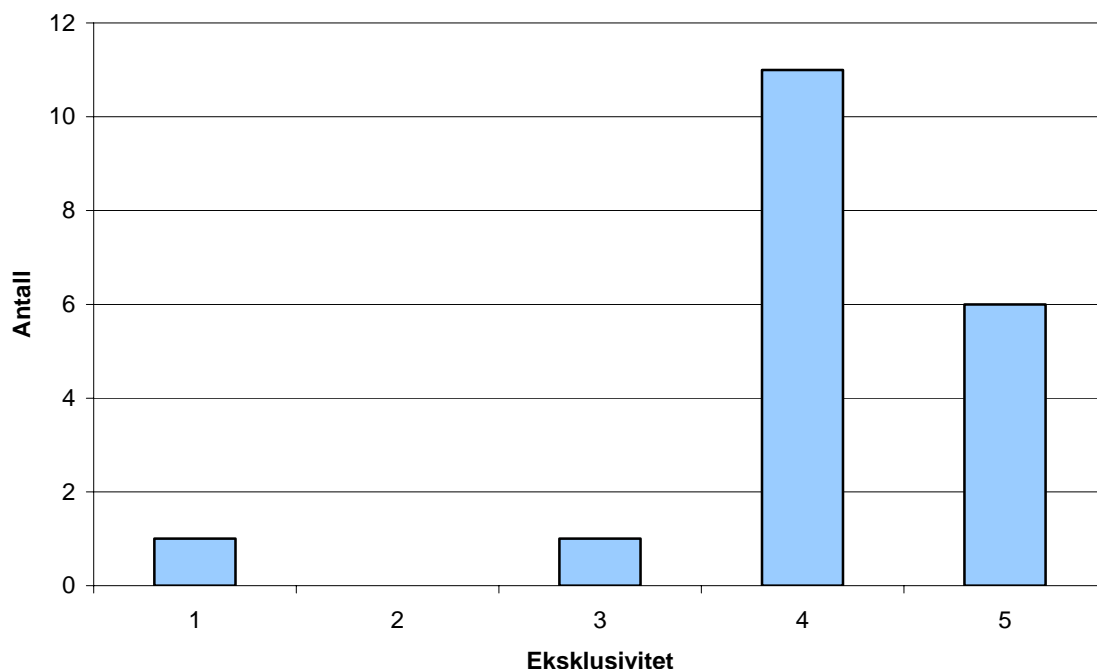
4 BESKRIVELSE AV RESTAURANTER OG KJØKKENSJEFER

I dette kapitlet vil vi beskrive restaurantene og kjøkkensjefene som deltok i undersøkelsen. Videre vil vi ta for oss hvilke egenskaper de spanske kjøkkensjefene mente en torsk av god kvalitet skulle ha.

4.1 Beskrivelse av restaurantene i undersøkelsen

Eksportutvalget for Fisk sitt kontor i Spania stod for utvelgelsen av restaurantene. Vi vet ikke hvilke kriterier som ble brukt, men det virket som om de fleste hadde erfaring med bruk av skrei, noe EFF i Spania har kjørt flere kampanjer på. For å fange opp mulig geografisk spredning i det spanske markedet ble det valgt å kjøre testen på restauranter i Madrid (9 stk), Barcelona og omegn (8 stk) og i Bilbao (8 stk). Det ble også foretatt et intervju pr telefon med en restaurant på Mallorca. Hovedbegrunnelsen for valg av geografisk område var:

- Madrid – hovedstaden i Spania med et mangfold innenfor matkultur. MERCAMADRID, Europas største grossistmarked for sjømat befinner seg her.
- Bilbao – et tradisjonelt marked for norsk klippfisk og saltfisk. Oppfattes å ha gode kunnskaper om norske sjømatprodukter.
- Barcelona – det området i Spania med den høyeste økonomiske veksten. Middelhavstilknytningen gjør at sjømat alltid har hatt en sterk posisjon i dette området.



Figur 2 Grad av eksklusivitet

Kjøkkensjefene ble bedt om å rangere restaurantene på en skala fra 1 (ikke eksklusiv) til 5 (eksklusiv) med hensyn til ”eksklusivitet”. Nesten alle restaurantene ble rangert som eksklusive (figur 2). Dette var ikke uventet da flere av kjøkkensjefene fortalte at restauranten hadde en eller flere stjerner i Michelin-guiden, som er en rangering av de ”beste” gourmet-restauranter verden over. Øvrige fellestrekk ved restaurantene var:

- Hovedandelen av kundene hadde et inntektsnivå som var høyt til svært høyt.
- Hovedandelen av restaurantene serverte 40-80 måltider per dag.
- De fleste restaurantene hadde 40-60% fisk på menyen.
- Nesten alle restaurantene var frittstående, det vil si de tilhørte ikke en restaurant- eller hotellkjede.
- Gjennomsnittsprisen for en hovedrett med kjøtt var 150 kroner.
- Gjennomsnittsprisen for en hovedrett med fisk var 180 kroner.
- Gjennomsnittsprisen for en hovedrett med torsk ville være 140 kroner.

Forretningsfolk var den dominerende kundegruppen i de fleste restaurantene og de fleste gjestene tilhørte de høyere samfunnslag.

4.2 Erfaring med og bruk av fisk

Kjøkkensjefene som deltok i markedstesten hadde mellom 3 og 48 års erfaring med tilberedning av fisk. Flertallet hadde over 10 års erfaring. Det er ingen tvil om at respondentene hadde lang erfaring i evaluering og tilberedning av fisk og andre sjømatprodukter og som sådann var velkvalifiserte informanter.

Restaurantene hadde mellom 4 og 50 arter fisk og sjømat på menyen. De fleste hadde over 10 arter på menyen. Sjømatproduktene som ble brukt varierte mye etter sesong og tilgjengelighet. Utbudet av fersk sjømat i Spania er svært stort, noe som ble reflektert i artsrikdommen kjøkkensjefene brukte. Typiske arter var havabbor, seabream, dorade, hake, turbot, flyndre (flere arter), tunfisk, breiflabb, piggvar, saltfisk av torsk, saltfisk av andre arter, krabbe/hummer (mange arter), reker (mange arter), skjell (mange arter).

Ferskhets og kvalitet var de to viktigste kravene til råvarene restaurantene brukte, men også pris og størrelse var viktig. Under er de viktigste kravene ved innkjøp av sjømat listet opp (antall kjøkkensjefer som nevte dette i parentes):

- Ferskhets (17)
- Kvalitet (14)
- Pris (9)
- Størrelse (5)
- Vill (2)

4.3 Egenskaper til torsk av god kvalitet

Kjøkkensjefene hadde kjennskap til tre typer torsk: fersk torsk, skrei og saltfisk. Som vi senere vil ta opp hadde kjøkkensjefene problemer med å skille mellom fersk torsk og saltfisk av torsk på grunn av at navnet ”Bacalao” brukes om begge typene torsk.

Tabell 2 viser kjøkkensjefenes beskrivelse av hel torsk, filet og ferdig tilberedt torsk av god kvalitet. Responen på disse spørsmålene i Spania var ikke like god som blant engelske og norske kjøkkensjefer. Men egenskapene som ble fremhevet var stort sett de samme som i England og Norge (se fotnote 3).

For hel torsk (kolonne 1, tabell 2) dominerte de typiske kvalitetsegenskapene som er generelle for de fleste hvitfiskarter: fast konsistens, blanke øyne og skinn, frisk lukt, osv. Dette er vanlige holdepunkter for ferskhets, og er de samme egenskapene som norske og engelske kjøkkensjefer vektlegger når de skal bedømme kvaliteten til torsk.

Tabell 2 Kvalitetskriter som kjennetegner hel torsk, torskefilet og ferdig tilberedt torsk av god kvalitet. Tallet i parentes er antall kjøkkensjefer som har nevnt de ulike egenskapene

<i>Hel fisk m/hode</i>	<i>Filet</i>	<i>Ferdig tilberedt</i>
Fast (10)	Fast (9)	Flakende (12)
Blanke øyne (8)	Hvit (8)	Smak (6)
Blankt skinn (6)	Lukt (2)	Fast (5)
Røde gjeller (6)	Pent kuttet (1)	Hvitt kjøtt (4)
Fint slim (5)	Stor (1)	Saftig (3)
Frisk/ingen lukt (5)		Lukt (2)
Fin skinnfarge (4)		
Stor (1)		
Tykk (1)		

Fast konsistens og hvit farge er de dominerende kvalitetsegenskapene når det gjelder en god torskefilet. Dette er typiske holdepunkter som benyttes for å vurdere filetenes ferskhets.

12 av respondentene mente at ”flakete” konsistens er et kvalitetstegn på tilberedt torsk (kolonne 3, tabell 2). Med ”flakete” konsistens menes det at et varmebehandlet torskestykke eller -filet deler seg i lameller ved lett påtrykk. Smak ble fremhevet av 6 respondenter som viktig. Når det gjelder hvordan en tilberedt torsk skal smake ble det ikke gitt noe entydig svar, noe kommentarene nedenfor illustrerer:

”Saltaktig smak, en ”myk” smak”

”Delikat smak”

”Søt smak”

Videre skulle torsken være fast, ha en hvit farge etter tilberedning, være saftig og ha riktig lukt.

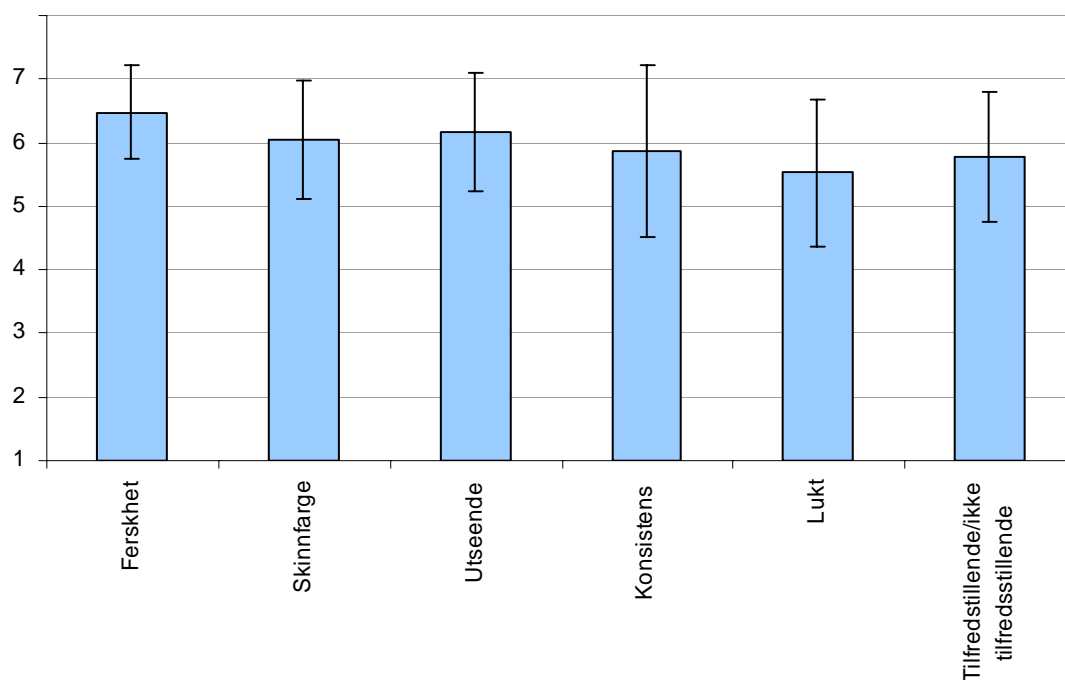
5 OPPLEVD KVALITET AV OPPDRETTET TORSK

I dette kapitlet vil vi komme inn på kvalitetsvurderingene av oppdrettstorsken restaurantene fikk til bedømming. Vi vil si litt om opplevd kvalitet både på hel torsk, filet og ferdig tilberedt torsk. Avslutningsvis i kapitlet vil vi beskrive hvordan kjøkkensjefene vurderte oppdrettet torsk mot andre oppdrettede arter.

5.1 Opplevd kvalitet av hel torsk med hode

Figur 3 viser kjøkkensjefenes vurdering av hel torsk med hode, det vil si slik fisken presenterte seg etter at den var tatt ut av kassen. Kassen inneholdt ca 15 kg fisk og de fleste kjøkkensjefene sa at kassene kom fram uskadet og med store mengder av isen i behold. Hvis vi ser på egenskapen "Ferskhets", er denne gjennomsnittlig bedømt til ca 6,5. Dette må sies å være oppsiktsvekkende fordi fisken var 6 dager gammel i Madrid og Barcelona og 7 dager gammel i Bilbao når den ble bedømt. På spørsmål under intervjuet om hvor gammel kjøkkensjefene bedømte fisken til å være, var det typiske svaret 24-48 timer gammel. Vi ser også at den loddrette streken som "går" gjennom kolonnenes øvre deler er relativt kort på denne attributten. Denne strekens lengde er et uttrykk for spredningen i svarene. En kort strek betyr at det var stor enighet. 14 av de 23 kjøkkensjefene som svarte på dette spørsmålet gav ferskhetsen topp score, det vil si 7 poeng.

Konklusjonen her må være at oppdrettstorsken framsto som mye ferskere enn den teknisk sett var hvis man utelukkende ser på tidsforløpet siden slaktning. I en markedsmessig sammenheng er naturligvis dette en meget stor fordel da ferskhets var det viktigste kvalitetskravet til sjømat restaurantene kjøpte inn (se kapittel 5.2).



Figur 3 Vurdering av sensorisk kvalitet på hel oppdrettet torsk

I tillegg til ferskhet er det også meget høye scores på attributtene ”Skinnfarge” og ”Utseende”. Begge får topp score (7 poeng) hos henholdsvis 9 og 11 av de 23 som svarte. På attributten ”Konsistens” er det 1 kjøkkensjef som har gitt 2 poeng og 1 kjøkkensjef som har gitt 3 poeng. 10 ga 7 poeng. Det er lite i vårt materiale som kan forklare hvorfor 2 av deltagerne var så misfornøyde med konsistensen, så eventuelle forklaringer på dette blir bare spekulasjoner. Fjerner vi disse to fra materialet, vil gjennomsnittet for ”Konsistens” bli 6,2.

”Lukt” oppnådde den laveste gjennomsnittsscore, men ingen ga lukten en score lavere enn 4. Fordelingen blant svaralternativene 4, 5, 6 og 7 var omtrent jevn. Det er vanskelig å ha en bastant formening om hvorfor svarene fordelte seg på slik måte. Et forhold som en del kjøkkensjefer påpekte, er at mange typer oppdrettsfisk har en egen fôrlukt (hvilket mange også påpekte var en av grunnene til at de brukte så lite oppdrettsfisk), et annet forhold er at fisken luktet relativt lite. Det vil si at den verken luktet sjø (karakteristisk for meget fersk vill fisk, eller fisk (karakteristisk for vill fisk som har vært iset noen dager). Dermed kan noen kjøkkensjefer ha blitt positivt overrasket over at fisken ikke hadde fôrlukt, mens andre kanskje hadde forventet at det luktet mer fisk.

Attributten ”Tilfredsstillende” har en gjennomsnittsscore på ca 5,8. Av 22 kjøkkensjefer som svarte på spørsmålet er det 3 som har krysset av på svaralternativ 4 (Verken utilfredsstillende eller tilfredsstillende). De øvrige har svart på den positive siden av skalaen. 14 svarte at de var meget eller svært tilfreds med oppdrettstorsken.

Begeistringen og tilfredsheten med kvaliteten til oppdrettstorsken skinner også gjennom i intervjuene. Det var nesten utelukkende positive bemerkninger til fisken:

”Fantastisk ferskhet, blanke øyne, godt inntrykk”

”OK kvalitet, positivt overrasket men så på øynene og gjellene at den ikke var helt fersk”

”Jeg trodde den var tre dager på bakgrunn av konsistensen”

”Meget fin fisk, men hodet var kanskje litt lite”

Kjøkkensjefene ble også spurt om å sammenligne oppdrettstorsken med vill torsk. Her er et knippe uttalelser i den forbindelse:

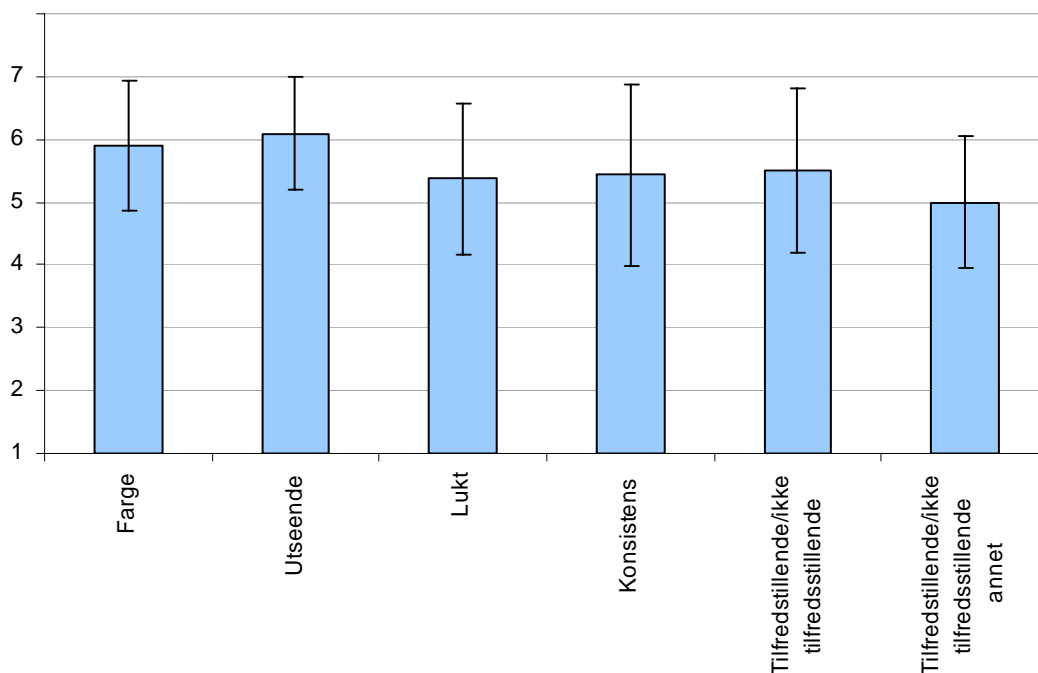
”Syntes fisken var mye bedre enn de tidligere erfaringer jeg har med torsk, deriblant skrei”

”Utvendig var det ingen forskjell mellom denne og en vill torsk”

”Skrei og oppdrettet torsk kan ikke sammenlignes, Den ville er best”

5.2 Opplevd kvalitet av filet

De evaluerte attributtene på fileten av oppdrettstorsk fikk gode vurderinger (figur 4). Utseende, som tross alt er veldig viktig når filetprodukter skal kjøpes, scorer unisont høyt. Det vil si at brorparten av de 21 som svarte på spørsmålet gav attributten en score på 6 (8stk) eller 7 (8stk). Dette reflekteres også på måten deltagerne har avgitt score på farge.



Figur 4 Vurdering av sensorisk kvalitet på fileten fra oppdrettet torsk

Når det gjelder attributten "Lukt", er det 1 kjøkkensjef som har gitt 3 i score, det vil si at han ikke oppfattet lukta å være karakteristisk for fersk torsk. 4 kjøkkensjefer har gitt score 4, hvilket betyr at de syntes at lukta verken var karakteristisk eller ukarakteristisk for fersk torsk. De øvrige var enige om at lukta på fileten var karakteristisk for fersk torsk.

For attributten "Konsistens" ser vi at det er relativt stor uenighet (streken gjennom øvre del av kolonna er lang) og dette skyldes to kjøkkensjefer som har gitt denne attributten en score på henholdsvis 2 og 3. 4 svarte nøytralt (at konsistensen verken var uegnet eller velegnet) mens de øvrige svarte at fileten var (vel)egnet.

De samme 2 som ga lav score på "Konsistens" gav også lav score på totalopplevelsen av fileten (i rå tilstand). De øvrige 17 ga henholdsvis 5 (5 stk), 6 (6 stk) og 7 (6 stk).

I intervjuet kom det også fram at mange syntes fileten var fin. En svarte også at utbytte ved filetskjæring var høyere enn det han var vant til. Det eneste som ble trukket fram som "problematisk" av noen var at fisken og dermed fileten ble litt liten. Det er særlig størrelsen og tjukkelsen på loins som det her refereres til fordi denne er et naturlig utgangspunkt for hovedretter basert på fersk torsk. Mange av kjøkkensjefene testet bare loins. Det er vanskelig å vite i hvor stor grad uønsket størrelse på fisken har influert på bedømmelsen av fileten som sådan.

”OK tekstur, veldig fast, men loinsstykket (på spansk lomo) ble litt for lite”

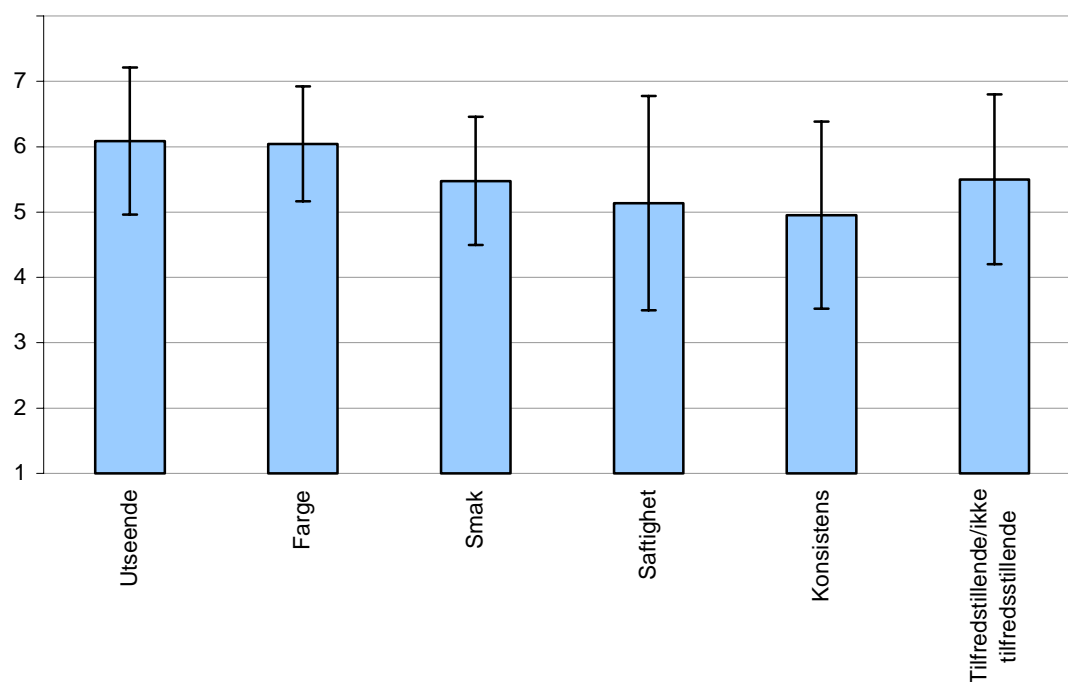
”Bra konsistens ved filetering i motsetning til en del vill som bruker å spalte seg”

”Fisken var veldig fersk, men loinsstykket (på spansk lomo) ble for lite”

”Utbyttet på fileten var veldig bra, hvilket gjør vår inntjening bedre”

5.3 Opplevd kvalitet av ferdig tilberedt torsk

Alle kjøkkensjefene hadde laget flere retter av oppdrettstorsken. Herunder inngikk også flere måter å varmebehandle produktet på (stekt, kokt etc.). I figur 5 ser vi den gjennomsnittlige bedømmelsen for 5 sensoriske attributter pluss total tilfredshet. Vi ser at ”Utseende” og ”Farge” scorer over 6 i gjennomsnitt. Vi ser også at det er litt større uenighet blant kjøkkensjefene på ”Utseende” enn på ”Farge”. Dette skyldes at 1 kjøkkensjef ga 3 som score mens en annen ga 4. Til gjengjeld var det 11 (av 23 som svarte) som ga toppscore (7).



Figur 5 Vurdering av sensorisk kvalitet på ferdig tilberedt oppdrettet torsk

”Smak” får en gjennomsnittsscore på 5,5, og svarfordelingen her er interessant. På tross av at flertallet har svart på den positive siden av skalaen, må svarene tolkes slik at mange synes det var for lite smak. Midtpunktet på skalaen, nemlig at fisken verken hadde en tiltalende eller utiltalende smak er 4. 1 ga 3 i score, 1 ga 4 i score, 9 ga 5, 7 ga 6 og 5 ga 7. Svarene må derfor tolkes slik at det fantes en viss smak, men at man gjerne hadde sett at denne var mer uttrykt. På den annen side viser jo objektive undersøkelser av smaksforløpet hos islagret torsk at smaken går fra å ha ”en lugt og smag, der er karakteristisk for arten. Den kan ofte være lidt tangagtig, sødlig og meget delikat” I fase 2, som regnes fra 2-6 dag ”er fisken uden

*karakteristisk lukt og smak. Neutral, men uden bismag*⁵. Det er derfor ”riktig” at ”Smak” ikke scorer så høyt fordi nøytral smak vil være forventet tatt i betraktning hvor gammel den testede fisken var før den ble bedømt.

”Saftighet” er den attributten som scorer nest lavest og som samtidig ”spriker” mest. Det vil si at det var betydelig uenighet blant kjøkkensjefene om fisken var saftig (på den positive siden av skalaen) eller tørr/fibrete (på den negative delen av skalaen). 6 gav fisken nøytral score, det vil si 4. 2 ga 3 og 1 ga 2. Det var også bare 1 som ga 5. 7 ga 6 og 5 ga 7. Det er vanskelig å vite hvorfor uenigheten synes å være så stor for denne attributten, men en forklaring kan ligge i hvordan varmebehandlingen ble foretatt. Det var flere som sa at oppdrettstorsk måtte varmebehandles mer varsomt enn det man i utgangspunktet trodde.

”Jeg syntes at oppdrettstorsken var mye bedre, men man må passe koketida nøye. For mye varme for lenge og fisken får en fibrete og hard konsistens. Samtidig er kortere koketid en meget stor fordel for oss på kjøkkenet”

En rimelig forklaring på den relativt store uenigheten på dette punktet kan altså være at noen ikke hadde tatt tilstrekkelig hensyn til koketida.

”Konsistens” scorer omtrent som for ”Saftighet”, hvilket ikke er urimelig. Men fordelingen av svarene på ”Konsistens” er noe annerledes, blant annet har 12 av 21 gitt denne attributten score 4 eller 5. Det er en som har gitt score 1, det laveste man kunne gi. Det er også relativt få (3 stk) som har gitt toppscore. Spredningen i svarene kan muligens ha samme forklaring som over, nemlig at koketida for oppdrettstorsk synes å være kritisk.

For totalvurderingen ”Tilfredsstillende/utilfredsstillende er gjennomsnittscore 5,5, men vi ser at også her er det relativt stor uenighet. Og uenigheten skyldes i stor grad 3 kjøkkensjefer som ga henholdsvis 2, 3 og 4 i score på denne attributten. Score 5, 6 og 7 ble gitt av henholdsvis 7, 7, og 5 kjøkkensjefer. Gjennomsnittscore for disse 19 kjøkkensjefene er 5,9.

Også gjennom intervjuene hadde de fleste et positivt, men dog nyansert syn på den torsk de hadde prøvd. Foruten de attributtene som allerede er gjennomgått, er flaking noe som ble nevnt av mange. Og dette har sannsynligvis sin bakgrunn i at tjuke loins av saltfisk er en vanlig råvare i den kategori spisesteder som testet fisken. Og tjuke loins av saltfisk skal skive seg på tallerkenen. Vi gjengir noen av uttalelsene under.

”Lite smak, men det kan være både en fordel og en bakdel. På en skala fra 1-100 gir jeg skrei 95, og oppdrettstorsken 90. (bueno kontra sublime). Men førsmak, slik jeg opplever at mange andre oppdrettsarter har, fantes ikke. Jeg synes denne fisken var svært naturlig, det vil si at hvis jeg ikke hadde fått opplyst at denne fisken var oppdrett, hadde jeg tatt den for å være vill”

”Først ble den stekt kun med salt og litt olje. Smakte helt perfekt. Lagde deretter noe annet som resulterte i at fisken falt sammen. Dette indikerer at oppdrettstorsk må ha svært varsom varmebehandling”

⁵ Huss, Hans Henrik (1983): Fersk fisk. Kvalitet og holdbarhed. Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium Danmarks Tekniske Højskole, Lyngby. Pp 23.

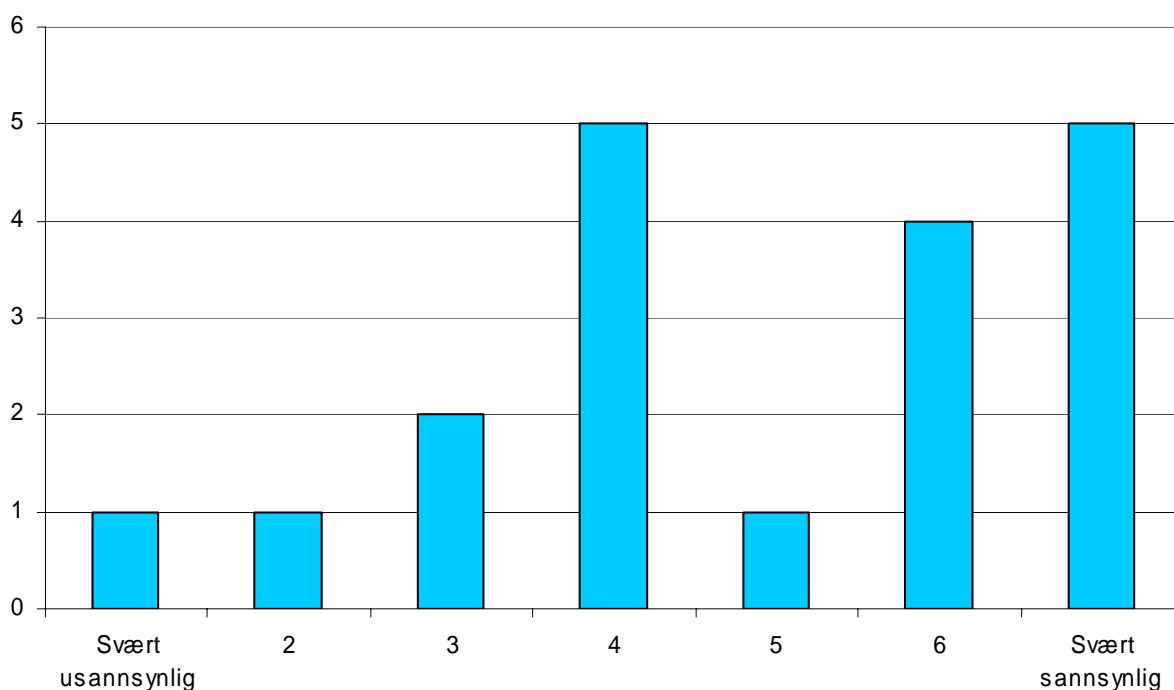
”Meget fersk, bra tekstur, mindre smak, mindre saftig (meloso)”

”Fast, hvit, ikke like saftig som vill, bra flaking, tekstur, smaken var ikke så sterk som forventet, ville ha mer smak”

”Var lite forskjell mellom den ville og oppdrettede. Profesjonelle vil merke forskjellen, men ikke kundene. Fargen var litt gråaktig, men ikke dårlig. Litt kjøttaktig, vil ha mer saftighet, lukten er nøytral”

5.4 Substitutter til oppdrettet torsk

I enhver introduksjon av et ”nytt” produkt vil det være meget interessant å vurdere hvilke produkter som vil være konkurrerende og i hvilken grad denne konkurransen vil gjøre seg gjeldende. Spørsmål om grad av substitusjon mot vill torsk fantes både i spørreskjemaet og i intervjuguiden. I spørreskjemaet stilte vi spørsmålet: I hvor stor grad synes du oppdrettstorsken er et substitutt for vill torsk? Svaralternativene gikk fra 1 (ikke substituerbar) til 7 (svært substituerbar). I figur 6 ser vi hvordan svarene fordeler seg blant de 19 som svarte. Siden graden av substituerbarhet øker mot høyre, ser vi at de aller fleste oppfattet oppdrettstorsk å være et godt alternativ til vill torsk. Det er sogar 9 stk som mener at oppdrettstorsk er et tilnærmet eller 100% substitutt til den ville.



Figur 6 I hvor stor grad er oppdrettstorsk substitutt for vill torsk

Det som er sagt over, bekreftes i stor grad gjennom intervjuene. Her kommer det også inn et annet moment som kjøkkensjefene var opptatt av, nemlig hvordan oppdrettstorsken ble oppfattet i forhold til andre oppdrettsarter. De restaurantene som var utvalgt for å delta i testen hadde meget høye gastronomiske ambisjoner. Dette reflekteres også i at mange hadde stjerner i Michelin-guiden. Foruten et lite antall sjømatprodukter som østers og kjempereker, virket

oppdrettet fisk å være nærmest bannlyst. Dette skyldes ikke produktkvaliteten til de oppdrettede artene, men mer at på dette nivået brukte man kun vill fisk, både fordi kundene forventet det, og fordi kundene hadde råd til å betale for det. Men mange sa også rett ut at mange av oppdrettsartene hadde en kvalitet som var lite tiltalende. Det man særlig reagerte på var lukta både i rå tilstand og når den ble varmebehandlet. Laks, piggvar, seabream og havabbor luktet av fôr, mente mange. Oppdrettstorsken var derimot helt nøytral i lukta, i hvert fall i forhold til det mange av dem forventet og dette bidrog nok til at flere sa at av alle de oppdrettsarter de hadde erfaring med, syntes de oppdrettstorsken var den som kom nærmest sine ville artsfrender.

Når det gjelder konkrete fiskeslag som kom opp under intervjuene, var det særlig hake (i Barcelona) og merluzza (i Madrid og Bilbao) som ble nevnt. Det er mulig at disse ble nevnt primært fordi de er hvitfisk, og i en slik sammenheng kunne betraktes som konkurrenter. Men når man begynte å tenke på anvendelse, var det få som trakk slike sammenligninger.

”Denne torsken kan brukes akkurat slik man i dag bruker merluzza, den mest typiske ferskfisken i det spanske kjøkken. Men det er ikke et substitutt for merluzza”

”Den er nærmere vill torsk enn lubina og dorado er sine ville artsfrender. Disse fiskene har også en meget dårlig lukt som antagelig kommer fra fôret. Det samme gjelder for stekt laks. Merluzza chilena (pacific hake) er et meget dårlig produkt og kan ikke sammenlignes”

”Jeg foretrekker vill fisk, men jeg synes at denne torsken var bedre enn mange andre oppdrettsarter”

”Kan overhodet ikke sammenlignes med merluzza chilena. Oppdrettstorsken er meget bedre. Men over der igjen kommer Merluzza Gran Sol (henspeiler på lysing fanget i området fra Spania til Irland)”

”Ikke substitutt, komplimentært produkt. Kan ikke sammenlignes med andre arter”

”Ja, for folk som jobber med torsk, men ikke substitutt for middelhavsfisk. Foretrekker torsk foran hake, men kundene er mer vant med hake”

6 DISTRIBUSJON OG TILGJENGELIGHET

Få av restaurantene brukte fersk torsk på menyen og det virket som om de fleste kjøkkensjefene hadde problemer med å få tak i fersk torsk av god kvalitet og størrelse. Fersk, hel torsk synes ikke å være et vanlig produkt i spansk ferskfiskhandel. Unntaket var skrei, som mange av restaurantene brukte i en liten periode på vinteren.

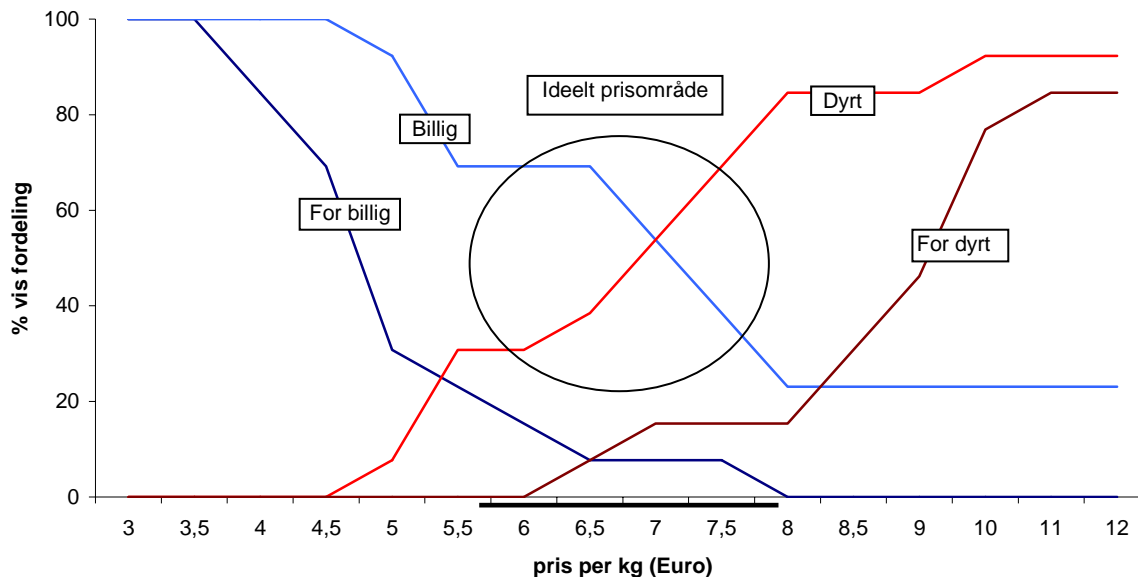
Økt tilgjengelighet av fersk torsk ville ikke nødvendigvis føre til økt kjøp i restaurantene som var med i testen. De som brukte fersk torsk, kjøpte stort sett skrei i sesong. Mange produkter som sopp, vilt og skalldyr ble brukt når det var sesong for disse produktene, det vil si når tilgjengelighet og kvalitet var god. Skrei ble sett på som et slikt produkt. Flere restauranter uttalte at fersk torsk ikke hadde ”en status som gjør den attraktiv for vår restaurant”. Men mange av kjøkkensjefene kunne gjerne spise fersk torsk hjemme.

7 PRISSETTING OG BETALINGSVILLIGHET

Prissetting og betalingsvillighet er viktige indikatorer for å se hvordan produkter posisjonerer seg i et marked, i dette tilfelle det eksklusiv restaurantmarked i Spania. Samtidig vil man kunne si litt om hvilken pris man i fremtiden kan forvente for et gitt produkt. Det er imidlertid betydelige utfordringer relatert til det å måle betalingsvillighet, særlig fordi omstendighetene rundt spørsmålet ikke innbyr til å avgi et særlig forpliktende svar. Ved å koble betalingsvillighet til vurderingen av konkrete produkter, er det et håp om at svarene blir mer etterrettelige.

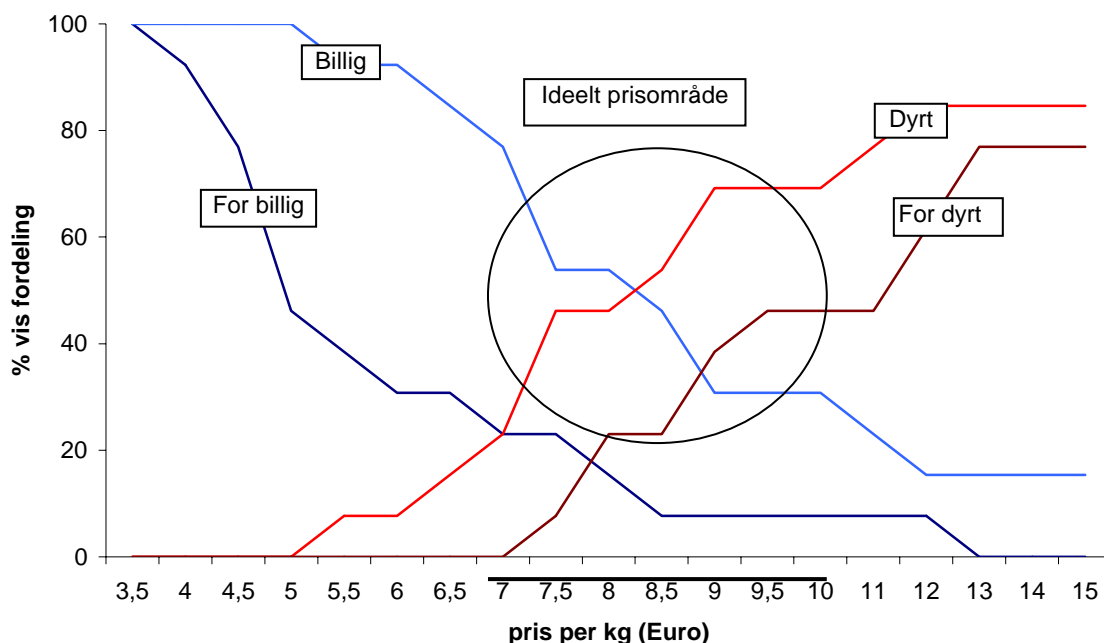
7.1 Betalingsvillighet for hel oppdrettet torsk med hode og filet

Vi har sett på betalingsvillighet for hel oppdrettet torsk og torskefilet, da de spanske kjøkkensjefene ikke klart uttrykte hvilken produktform de ønsket (se kapittel 9.2). Dette er gjort ved at kjøkkensjefene skulle rangere prisen pr kilo for den oppdrettstorsken de testet, både for hel fisk og filet. Rangeringen foregikk ved at priser fra 3 til 12 euro for hel torsk, og fra 3,5 til 15 euro for filet skulle ”plasseres” i fire kategorier: ”For billig”, ”Billig”, ”Dyrt” og ”For dyrt”. Resultatet blir en kurve for hver kategori og dette er gjengitt i figur 7 og 8. Dette er en indirekte måte å måle betalingsvillighet på, fordi det vil være i krysningspunktet mellom det som oppfattes å være ”Billig” og det som oppfattes å være ”Dyrt” at gjennomsnittlig betalingsvillighet befinner seg. For hel torsk med hode ligger dette mellom 5,5 og 8 euro/kg, med et krysningspunkt på ca 7 euro/kg.



Figur 7 Prisfølsomhet for hel oppdrettet torsk blant kjøkkensjefene

For filet lå betalingsviljen mellom 7 og 10 euro/kg med et krysningspunkt i overkant av 8 euro/kg.



Figur 8 Prisfølsomhet for filet av oppdrettet torsk blant kjøkkensjefene

Under intervjuene ba vi kjøkkensjefene oppgi hva de syntes var en riktig pris for hel oppdrettet torsk. Svarene her varierte mellom 4,5 og 15 euro/kg og svarene delte seg i to grupper. Ni av kjøkkensjefene mente at prisen på hel, oppdrettet torsk burde ligge mellom 4,5 og 8 euro/kg. De resterende 6 mente prisen burde ligge på 10-15 euro/kg. En nærmere analyse av disse tallene viser at de sistnevnte 6 kjøkkensjefene kom fra Madrid, mens de resterende kom fra Barcelona og Bilbao. Det kan dermed virke som om betalingsvilligheten for hel oppdrettet torsk er høyere i Madrid enn i Bilbao og Barcelona.

Kjøkkensjefene hadde liten erfaring med innkjøp av vill torsk, og det var dermed vanskelig for dem å ta stilling til hvordan oppdrettstorsk skulle prises i forhold til vill torsk. På generell basis mente de at vill fisk burde prises høyere enn oppdrettet fisk.

Sammenlignet med annen oppdrettet fisk hadde ikke kjøkkensjefene noe klart svar på hvordan oppdrettet torsk burde prises.

”Avhenger av hvilken fisk som er populær”

”Lavere enn andre oppdrettsarter”

”Vanskelig å si, men siden oppdrettet torsk er nærmere vill enn mange av de andre oppdrettsartene burde dette reflekteres i prisen”

8 PRODUKTFORM, INTERESSE FOR GJENKJØP OG INTERESSE FOR BIPRODUKTER

8.1 Størrelse

Et av formålene med denne undersøkelsen var å se om torsk av mindre størrelse kunne være et attraktivt produkt hos deltagerne. Den fisken som ble sendt fra Norge antar vi var ca 2-3 kg sløyd med hode. Dette fordi de fleste kjøkkensjefene svarte at i kassen på 15 kg var det 5-7 fisk. Videre underbygges denne antagelsen av at fiskene som ble sendt til Fiskeriforskning, som kom fra samme merd som de som ble sendt til Spania, hadde en snittstørrelse på 2,3 kg. Det er stor forskjell på en torsk på 2 kg og en på 3 kg, og i sær vil filetfylden være avgjørende. En større fisk gir fileter som har tjukkere loins, hvilket kanskje er den viktigste stykningen på fersk fisk i Spania. Mange av kjøkkensjefene ga også uttrykk for at loins på den tilsendte torsken var den mest interessante og den som hadde vært gjenstand for utprøving på kjøkkenet.

På spørreskjemaet skulle kjøkkensjefene krysse av for ønsket produktform og ditto størrelse, men det var få som svarte på disse spørsmålene. Under intervjuene kom det imidlertid fram at den mottatte størrelsen antagelig representerte minimum. Det var mange som svarte at de helst vill ha fisk som var større, og da begrunnet nettopp med at tjukkfisken (loinsen, på spansk lomo) ble mer anvendelig, eksempelvis som hovedrett.

"1,8-2,5, litt liten, for tynne loins"

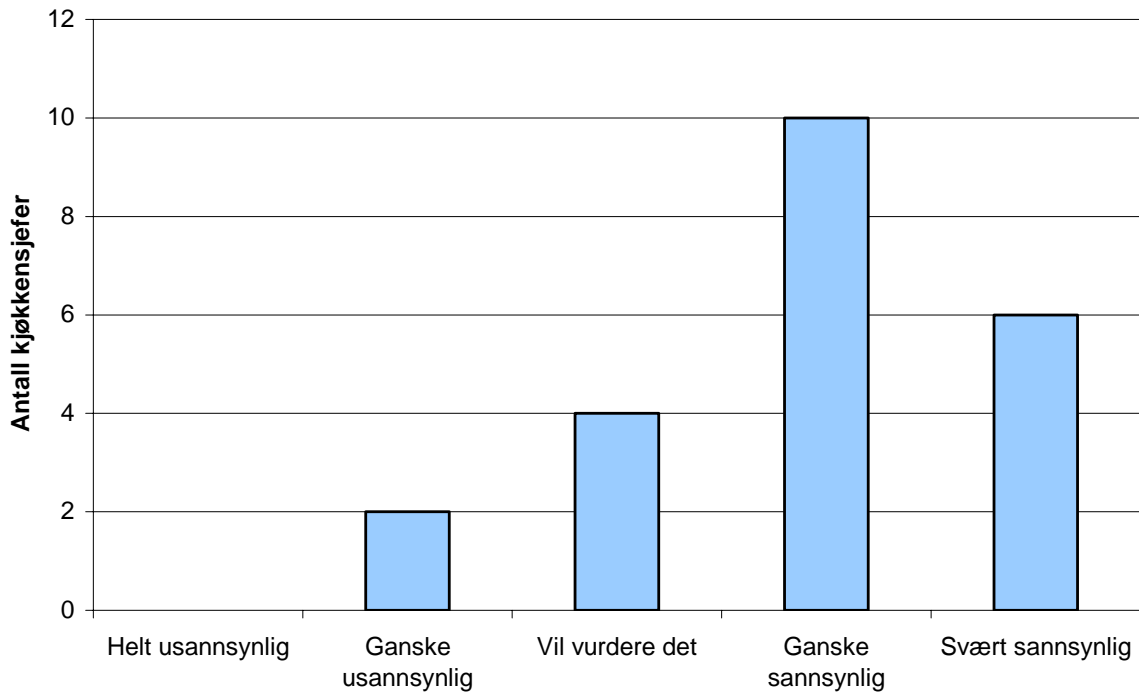
"Er egentlig mest interessert i ferske loins fra en fisk som er noe større"

"For meg var størrelsen helt perfekt"

"Var fin, men jeg foretrekker noe større. Buken ble eksempelvis alt for tynn, så den kunne jeg ikke bruke"

8.2 Interesse for gjenkjøp

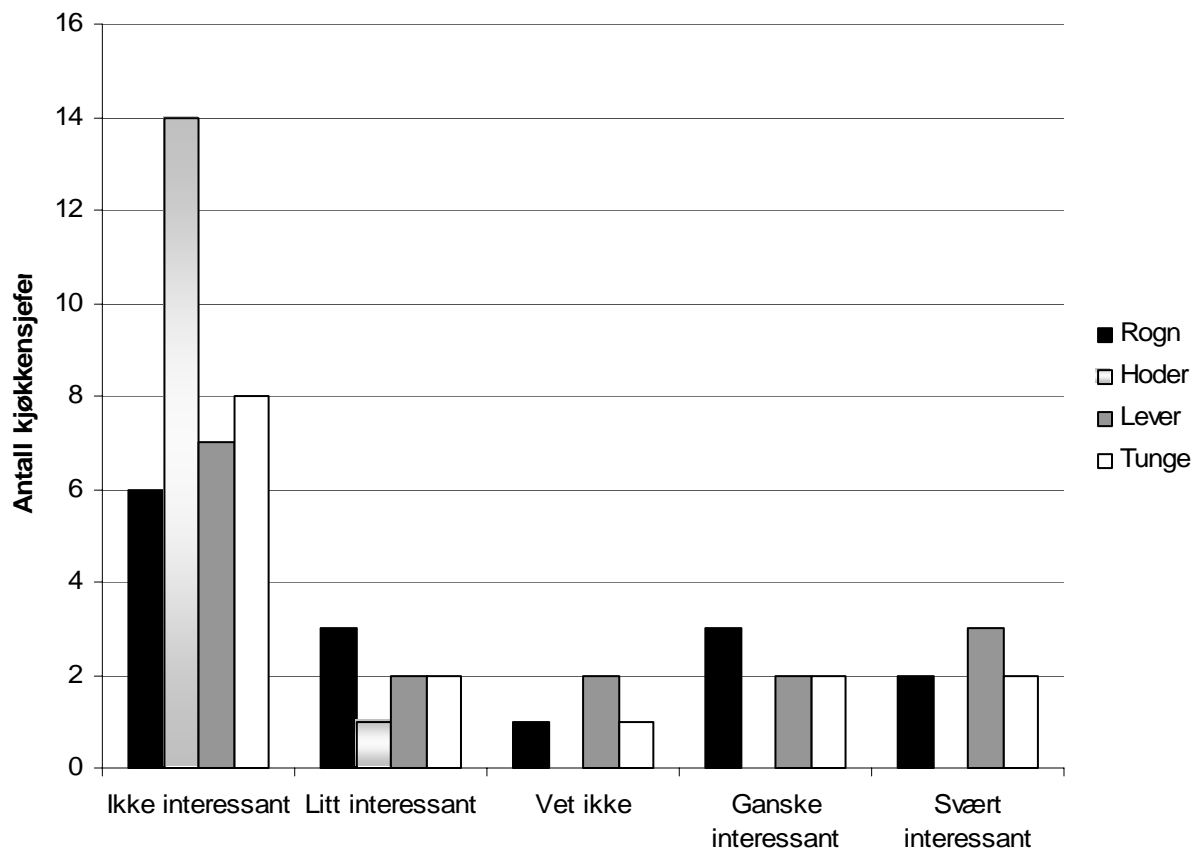
En av målsettingene i prosjektet var å kartlegge hvilke produkter kjøkkensjefene ville kjøpe av oppdrettstorsk. Det var svært få av kjøkkensjefene som besvarte spørsmålet om produktform i spørreskjemaet. Årsaken kom fram under intervjuene, nemlig at restauranter i dette segmentet på generelt grunnlag ikke brukte oppdrettsfisk. Spørsmålet om produktform blir dermed irrelevant. På tross av dette er det 16 av 22 som sier at de synes det er ganske eller svært sannsynlig at de vil kjøpe oppdrettstorsk av den kvaliteten de mottok i testen (se figur 9). En forklaring på disse tilsynelatende motstridende forhold kan ligge i at kjøkkensjefene ved spørsmål om produktform tenkte på hva restauranten hadde for behov, mens ved gjenkjøp tenkte de personlig, det vil si at mange av kjøkkensjefene godt kunne tenke seg å kjøpe oppdrettstorsk, men da for å spise privat eller som alternativ til betjeningen.



Figur 9 Interesse for gjenkjøp

8.3 Biprodukter

Denne studien viste at det var meget liten interesse for de fleste biproduktene, det vil si hode, rogn, lever og tunger (figur 10). Rogn og lever hadde ”størst” interesse ved at 5 av kjøkkensjefene sa at disse var ganske eller svært interessante (15 kjøkkensjefer som svarte). Under intervjuene kom det fram at biprodukter ikke brukes i særlig grad i topp-restaurantene. Et mulig unntak kunne være cocochas (i Baskerland kokotxa) som er saltede kjever inkludert tunger. Island er antagelig hovedleverandør av dette produktet i Spania.



Figur 10 Interesse for biprodukter fra torsk

9 HOLDNINGER TIL OPPDRETT OG OPPDRETTSNÆRINGEN

En innvending mot denne undersøkelsen kunne være at deltagerne hadde et bestemt utgangspunkt for sine holdninger til oppdrett, fordi de i sine respektive restauranter kun brukte vill fisk. Det var overraskende mange kjøkkensjefer som svarte at de aldri brukte oppdrettsfisk, ikke en gang laks. Dette har sannsynligvis sammenheng med at publikum i Spania forventer at restauranter på dette nivået kun serverer det beste, og det beste er i dette tilfellet synonymt med vill fisk. Oppdrettet fisk passet ikke med ”imaget” til restaurantene:

”Dette handler mer om hvilket image produktet har når det blir solgt til oss”

”Klientene regner med at kokken velger og serverer det beste”

”Dette er en restaurant hvor klientene forventer vill fisk. Men jeg tror det er uproblematisk med oppdrettsfisk på restauranter med et lavere nivå”

På tross av dette, var synet på oppdrett meget nyansert, det gjaldt både oppdrett som fenomen og produkter fra slik virksomhet. Det er vanskelig å trekke noen klare slutninger basert på det innsamlede materialet, men det er sannsynlig at oppdrettsfisk ”sliter” både med image og med produktkvalitet i dette restaurantsegmentet (særlig synes fôrlukt og ”feil” smak å være ankepunkter). Mange av kjøkkensjefene avviste også oppdrett fordi vill fremdeles var tilgjengelig. Men prisutviklingen på enkelte ville arter, gjorde at flere mente de måtte revurdere bruken av flere oppdrettsarter. Og at oppdrett var fremtida, var det flere som uttalte. Vi gjengir et knippe svar på dette spørsmålet og leseren får så trekke sine egne slutninger.

”Nei. For oss må oppdrettsfisken være ”nobel” for at vi skal bruke den. Da går det greit. Torsk er dessverre ikke i den kategorien”

”Generelt har vill fisk mer smak, men denne kvaliteten var veldig bra”

”Avhenger av hvilken fiskeart. Den ville havabboren kan ha lavere kvalitet enn oppdrett fordi den spiser alt mulig rart. Kan smake bensin”

”Oppdrettsfisken blir dårligere fordi oppdretterne prøver å få bedre lønnsomhet. Dette fører til dårligere kvalitet.”

”Man kan ikke sammenligne en fisk som kjemper for sitt måltid og en fisk som blir fôret”

”Liker ikke oppdrettet fisk, fordi oppdrett har et dårlig image”

”Ser ikke ned på oppdrettsfisk hvis kvaliteten er god. Image er et annet spørsmål. Kundene vil ha vill fisk”

”Jeg vil ikke at kundene skal vite at vi har testet oppdrettet torsk, vil at det skal være konfidensielt. Har ingen positive eller negative inntrykk om oppdrettet fisk, men oppdrettet fisk er et eget marked, som jeg ikke handler i”

”For meg er det et middel for å ikke utrydde livet i havet. For spisegjestene, som tross alt betaler mye for å spise, er nok det at fisken er vill viktigst”

”Oppdrett er negativt fordi det er mye bedre det som finnes i havet. Men oppdrettsprodukter i seg selv kan være bra”

”Jeg bryr meg ikke så mye om det, så lenge produktet er bra. Piggvar i oppdrett og vill, synes jeg er to forskjellige ting. Når det gjelder torsk, synes jeg, med den lille erfaring jeg har, å mene at denne torsken var mye mer lik vill torsk”

”Dårlig og negativt grunnet min erfaring med oppdrettsfisk, men jeg er allikevel klar over at det er framtida”

”Det er framtida, på tross av at jeg ikke liker det”

”Ferske, men smakløse produkter. Verken positivt eller negativt egentlig. For denne restauranten passer det ikke, men jeg personlig spiser oppdrettsfisk rett som det er”

”Jeg har vært veldig skeptisk til dette, men det har blitt bedre og antagelig noe vi trenger. Vi må vende oss til at dette blir og er en del av hverdagen”

På direkte spørsmål om restaurantene bruker oppdrettsfisk svarte de aller fleste kontant nei. Men det fantes dog nyanser her og.

”Bruker ikke oppdrettet fisk. Bruker oppdrettede skjell. Betyr ikke at jeg ikke vil bruke oppdrettet fisk i fremtiden”

”Laks fra Norge, turbot fra Spania, dorade og seabass. Kundene vil ikke ha oppdrettet fisk, selv om de ikke vet eller kjenner forskjellen. Hvis prisen er lav på en rett tror kundene at det er oppdrettet fisk, men hvis man setter en høy pris på den oppdrettede fisken (og kundene ikke tror at det er oppdrett) synes kundene som regel at den er god”

”På menyen, nei, men til bankettbruk kan det skje, avhengig av hva kunden vil ha. De kjøper som regel en fast kuvertpris”

”Nei, bortsett fra en gang i blant hvor jeg får oppdrettet piggvar, men hvor jeg da er blitt lurt!”

9.1 Holdninger til norsk oppdrettsnæring

På spørsmål om inntrykket av norsk oppdrettsnæring, var de fleste blanke. Men det var flere som refererte til en kokketur til Norge og Lofoten som EFF arrangerte for et par år tilbake (og at den skulle de gjerne vært med på).

”God industri, oppdrett i åpen sjø og i fjorder”

”God oppfatning, norsk oppdrettsfisk er kjent i hele verden”

”Har lite kjennskap til norsk oppdrettsnæring”

”Liten kjennskap, har ingen mening. Men har noen referanser om oppdrettstorsk og har hørt at den blir fôret på en bra måte”

”Har sett noen videoer fra skreituren til EFF”

”Nei, skulle gjerne vært der”

”Har snakket med noen som var med på EFF-turen og de hadde et meget godt inntrykk”

10 KVALITET OG INFORMASJON OM OPPDRETTET VS VILL FISK

Oppdrettsfisk var lite brukt i de restaurantene som deltok, og spørsmålet syntes derfor lite relevant. Men på generelt grunnlag var det blitt mye mer oppmerksomhet omkring disse forhold, særlig fôr kvalitet og oppvekstforhold. Kugalskap (på spansk: Vacas locas) ble nevnt av flere som en av grunnene til dette. Noen av kjøkkensjefene hadde også ideer om at oppdrettsfisken ikke fikk den ”mosjonen” som den ville fisken naturlig fikk, og det at fisk gikk tett sammen ble oppfattet som negativt av noen. På tross av at noen etterlyste mer informasjon når det gjaldt oppdrettspraksis, var de ikke like interessert i ditto fra eksempel landbruket. Vi tror derfor at de som kokker primært foretar sin egen kvalitetsvurdering og at de deretter kan forsynes med denne typen informasjon. Hvis de ikke synes at produktet egner seg, vil eventuell dokumentasjon i liten grad bidra til økt bruk.

”Hvis fisken er av dårlig kvalitet, tror vi at fisken har spist dårlig fôr, men hittil har vi ikke mottatt noen info om akkurat dette temaet”

”Jeg vil ha informasjon om alt, det vil si havet, fôr, leveforhold etc. Jeg tror at folk er mer opptatt av hvordan fisken lever enn hva fisken spiser”

”Ja, men fordi grossistene er mellom, får man ikke info”

”Informasjon om fôret vil være veldig kjærkomment”

11 NOEN BETRAKTNINGER RUNDT NAVN TIL OPPDRETTET TORSK I SPANIA

11.1 Bacalao er saltfisk

Torsk som art heter bacalao på spansk. En faktor som skiller det spanske markedet fra de øvrige markeder vi har undersøkt, er at ordet torsk – bacalao - ikke synes å ha en like entydig betydning á la det vi finner på norsk eller engelsk. Torsk på norsk er antageligvis for de fleste nordmenn navnet på en fisk som man spiser i ulike former: fersk, lettsaltet, som filet og så videre. Det samme gjelder sannsynligvis i Storbritannia. I Spania er ordet bacalao i veldig stor grad assosiert med et bestemt produkt av (blant annet) torsk, nemlig fullsaltet torsk eller saltfisk. I forbindelse med en eventuell introduksjon av oppdrettstorsk i det spanske markedet, er det derfor grunn til å problematisere akkurat dette. Naturligvis fordi bacalao, som kanskje må brukes i en eller annen form, i denne sammenhengen kan gi ”gale” assosiasjoner.

11.2 Bacalao er ikke bacalao

Vi så ved selvsyn flere (for oss ukjente) ferske fiskearter til salgs merket som ”Bacalao”. Dette var deler av fisk med skinnet på (typisk hele og halve fisker dog uten hode) og hvor skinnfarge og store skjell (rist) definitivt ikke var torsk slik vi kjenner den. Forespørsler i butikkene om hva dette var for noe, gav heller ikke noen forståelse. Poenget her er at fersk hel bacalao, som da ikke er hel fersk torsk, synes å eksistere i det spanske markedet.

11.3 Filete de bacalao

Fersk torskefilet ble observert i flere fiskeutsalgs, og da merket ”filete de bacalao”. Den lå oftest i 10 kgs isoporkasser med opprinnelse Danmark. Så torskefilet synes kanskje å være et kjent og forstått begrep. Stykninger av saltfisk har sine ulike navn (lomos, migas etc), men så vidt oss bekjent er ingen av disse ”filete”.

11.4 Bacalao fresco (fersk torsk)

Bacalao fresco kan for mange bli rart fordi bacalao assosieres med eller er fullsaltet torsk. Fersk fullsaltet torsk er jo en selvmotsigelse og antagelig et begrep som ikke er ideelt. Flere av intervjuobjektene ”smakte” på dette begrepet og bekrefter det som her sies. Kjøkkensjefene forstår selvfølgelig at ”bacalao fresco” er fersk torsk, men gjør den alminnelige mann og kvinne dette?

11.5 Bacalao de Noruega er opptatt

Et alternativ for å ”omgå” problemet med at ”bacalao” umiddelbart assosieres med fullsaltet torsk, er å hekte på en form for opprinnelse. Et alternativ her ville være å bruke ”Bacalao de

Noruega". Problemet er at dette navnet brukes allerede aktivt for å posisjonere fullsaltet torsk i Spania. Mange av kjøkkensjefene mente at "Oppdrettstorsk", på spansk "Bacalao de piscicultura" eller "Bacalao de piscifactoria" ikke var velegnet. Ikke at dette skulle skjules, men det ville være bedre å presentere produktet med en annen tilknytning enn oppdrett.

"Første ordet burde være fersk pga at spanjolene er vant til salt torsk"

"Unngå ordet oppdrett, og et navn med geografisk referanse er antagelig lurt"

"Gjerne denne måten å benevne produktet, og folk venner seg til at dette er oppdrett"

"Slik er det folk vil se det. Ikke oppdrettstorsk, men torsk fra Norge....."

"Dette må inn hos fiskehandleren, ikke her"

"Det må selges som noe slikt for oppdrettstorsk er ikke salgbart som uttrykk"

"Mye bedre uten at vi dermed skal benekte at fisken er oppdrettet når klientene spør"

12 OPPSUMMERING OG KONKLUSJON

I denne testen av oppdrettstorsk ble det sendt 15 kg oppdrettstorsk med størrelse 2-3 kg til 9 restauranter i Madrid, 8 i Barcelona og 8 i Bilbao. Samtlige restauranter med unntak av 2 tilhører toppsjiktet i spansk gastronomi. I sitt eget kjøkken skulle så kjøkkensjefene vurdere kvaliteten på oppdrettstorsken i hel tilstand, som filet og ferdig tilberedt produkt. Vurderingene ble gjort på et spørreskjema hvor attributtene skulle gis en score fra 1 til 7 med 7 som best vurdering. 1-2 uker etter testen ble de samme kjøkkensjefene intervjuet. På generelt grunnlag har oppdrettstorsken fått meget gode ”karakterer”, og dette på tross av at de fleste kjøkkensjefene vurderte produktet som lite aktuelt for nettopp deres restaurant. Dette fordi restauranter i dette sjiktet av kundene forventes å servere ”eksklusiv” villfisk, og oppdrettstorsk lever verken opp til å være eksklusiv eller vill. Vi tolker dette dithen at selv om restaurantene ikke var egnede steder å servere oppdrettstorsk hadde ikke kjøkkensjefene i seg selv problemer med å spise og akseptere dette produktet.

Hel fisk ble av samtlige kjøkkensjefer vurdert som meget fersk (gjennomsnittscore 6,5) på tross av at fisken var 1 uke gammel ved ankomst kjøkkenet. Videre fikk skinnfarge, utseende og konsistens en score på ca 6. Lukt scoret noe lavere. Totalinntrykket av den hele fisken fikk 5,8 og her var det 14 av 22 kjøkkensjefer som gav 6 eller 7 som score.

For fileten var det attributten ”Utseende” som scoret høyest, og generelt for dette produktet var at uenigheten blant kjøkkensjefene var større når det gjaldt fileten enn hel fisk. Totalinntrykket fikk en gjennomsnittlig score på 5. På tross av dette var det 13 (godt halvparten av de som svarte) av kjøkkensjefene som gav 6 eller 7 som score på dette punktet. En mulig forklaring på uenigheten kan være at mange syntes at størrelsen på fileten (og dermed fisken) var i minste laget. For restauranter i dette sjiktet er det ofte tjukkfisken (loins, lomo på spansk) som er den mest interessante biten på en fisk.

Ferdig tilberedt oppdrettstorsk fikk gjennomsnittscore 6 på attributtene ”Utseende” og ”Farge”. ”Saftighet” og ”Konsistens” var omtrent et poeng lavere og årsaken til dette kan være at oppdrettstorsk må varmebehandles mer skånsomt enn vill fisk. De som ikke har ”tatt høyde” for dette kan dermed ha overkokt produktet og gitt sin vurdering ut fra det. Totalvurdering av ferdig vare var 5,5.

Oppdrettstorsken synes primært å måtte konkurrere med vill torsk i henhold til de spanske kjøkkensjefene. Som hvitfisk er den like anvendelig som merluzza, kanskje den mest typiske hvitfisken i det spanske kjøkkenet, men den blir ikke oppfattet som et substitutt. Det er vanskelig å vurdere relevansen av den prisundersøkelsen som ble gjort. Også fordi prisen må sees i sammenheng med alternativene. Mange fiskeslag selges ut i butikk for rundt 6 Euro/kg, men undersøkelsen antyder at den gjennomsnittlige betalingsvilligheten kan være noe større enn dette. På den annen side var det flere som oppgav en betydelig høyere betalingsvillighet.

Den gjennomførte produkttesten tyder på at oppdrettstorsk er interessant for det spanske markedet, og dette på tross av lang transporttid. Produktet ble testet i eliterestauranter og her passer det definitivt ikke, både fordi det er et oppdrettsprodukt og fordi torsk ikke er tilstrekkelig ”fint”. Skrei har derimot en helt annen status og (paradoksalt nok) har også saltfisk stjernestatus i spansk gastronomi. Men i kafeteria, catering, storhusholdning og fiskeutsalg er det meget sannsynlig at oppdrettstorsken ganske raskt vil finne sin plass. Torskefilet (fra Danmark) synes å være utbredt i detaljhandel og hel oppdrettstorsk med

samme ferskhet som i denne testen vil framstå som meget attraktiv hos eksempelvis fiskehandlerne. Dette forutsetter naturligvis at prisen oppfattes som interessant.

En markedsmessig utfordring ligger i valg av navn på oppdrettstorsk. Torsk heter bacalao på spansk, men bacalao er for veldig mange spanjoler sterkt assosiert med fullsaltet torsk – saltfisk. Man må i denne sammenhengen tenke seg nøye om slik at man klarer å sette et navn på oppdrettstorsk som i tilstrekkelig grad distanserer det fra nettopp saltfisk.



Fiskeriforskning

Hovedkontor Tromsø:

Muninbakken 9-13

Postboks 6122

N-9291 Tromsø

Telefon: 77 62 90 00

Telefaks: 77 62 91 00

E-post: post@fiskeriforskning.no

Avdelingskontor Bergen:

Kjerreidviken 16

N-5141 Fyllingsdalen

Telefon: 55 50 12 00

Telefaks: 55 50 12 99

E-post: office@fiskeriforskning.no

Internett: www.fiskeriforskning.no

ISBN 82-7251-535-0

ISSN 0806-6221