

Tilbudskartlegging

Sjømatprodukter som kan fungere som suvenirer i norske reiselivsmarkeder

Trude Borch





Nofima er et næringsrettet forskningsinstitutt som driver forskning og utvikling for akvakulturnæringen, fiskerinæringen og matindustrien.

Nofima har om lag 350 ansatte.

Hovedkontoret er i Tromsø, og forskningsvirksomheten foregår på seks ulike steder: Ås, Stavanger, Bergen, Sunndalsøra og Tromsø

Hovedkontor Tromsø:

Muninbakken 9–13
Postboks 6122 Langnes
NO-9291 Tromsø

Ås:

Osloveien 1
Postboks 210
NO-1431 ÅS

Stavanger:

Måltidets hus, Richard Johnsensgate 4
Postboks 8034
NO-4068 Stavanger

Bergen:

Kjerreidviken 16
Postboks 1425 Oasen
NO-5828 Bergen

Sunndalsøra:

Sjølseng
NO-6600 Sunndalsøra

Felles kontaktinformasjon:

Tlf: 02140

E-post: post@nofima.no

Internett: www.nofima.no

Foretaksnr.:

NO 989 278 835

Rapport

		ISBN: 978-82-8296-241-4 (trykt) ISBN: 978-82-8296-242-1 (pdf) ISSN 1890-579X
<i>Tittel:</i> Tilbudskartlegging – sjømatprodukter som kan fungere som suvenirer i norske reiselivsmarkeder		<i>Rapportnr.:</i> 43/2013
		<i>Tilgjengelighet:</i> Åpen
<i>Forfatter(e)/Prosjektleder:</i> Trude Borch		<i>Dato:</i> 7. februar 2013
<i>Avdeling:</i> Næring og bedrift		<i>Ant. sider og vedlegg:</i> 45
<i>Oppdragsgiver:</i> King Oscar AS (Marint Verdiskapingsprogram)		<i>Oppdragsgivers ref.:</i>
<i>Stikkord:</i> Sjømat, sjømatprodukter, sjømatsuvenirer, sjømatgaver		<i>Prosjektnr.:</i> 10373
<i>Sammendrag/anbefalinger:</i> <p>Denne rapporten presenterer resultatene fra første del av prosjektet «Hermetiserte sjømatsuvenirer» som er finansiert av Innovasjon Norge via Marint Verdiskapingsprogram og ledet av King Oscar. Fra Nofima er forskerne Morten Heide, Audun Iversen og Trude Borch involvert i prosjektet. Notatet inneholder en kartlegging av norske sjømatprodukter som kan fungere som gave eller suvenir i det norske reiselivsmarkedet. Kartleggingen inkluderer ikke alle tilgjengelige produkter i alle kategorier. Spesielt på produkter som røkt laks er tilbudet så omfattende at en fullstendig kartlegging ville være svært ressurskrevende og lite hensiktsmessig ut fra prosjektets formål. Kartleggingen inkluderer både produkter som selges fra dagligvare, mathaller og torg og produkter som distribueres via ulike andre typer matutsalg.</p> <p>Kartleggingen inkluderer kun sjømatprodukter som er emballert og som er produsert av fisk og skalldyr høstet i norske farvann (vill og oppdrett). Blant lakse- og ørretproduktene har vi ikke inkluderte produkter som er produsert av ferskvannsfisk og inkluderer stor sett produkter som er produsert av oppdrettsfisk. Produkter av røye er ikke inkludert i gjennomgangen. Av fiskefarseprodukter er kun de hermetiserte produktene inkludert. Av ferske produkter som ikke er varmebehandlet, røkt, tørket eller saltet har vi kun inkludert loins av torsk og laks. Lutefisk og boknafisk er utelatt fra gjennomgangen ut fra at det antas for å være lite aktuelle produkter i turistmarkedet. I siste del av rapporten foretas det en detaljert gjennomgang av hvordan produsentene merker og markedsfører de produktene som er spesielt rettet inn mot suvenir-/gavesegmentet.</p> <p>Kartleggingen er gjennomført via bransjesøk blant annet i kategoriene «sjømatprodusenter» og «gaveartikler og firmagaver». I tillegg har det vært foretatt søk på Internet ved hjelp av søkeordene «matgave» og «suvenir». I og med at en del norske sjømatprodukter selges på nett i engelskspråklige fora har det også vært søkt på ordene «culinary gifts» og «food souvenirs». Produkter har også vært kartlagt gjennom direkte kontakt med produsenter og salgsledd via telefon og epost. Kartleggingen inkluderer også sjømatproduktene som selges fra «Salmon House of Norway» på Gardermoen Oslo Lufthavn, Mathallen i Oslo og Fisketorget i Bergen.</p>		
<i>English summary/recommendation:</i> <p>This report presents the results from the first part of the project “Canned seafood souvenir” which is financed by Innovation Norway (The program Marine Value Creation). This first part of the project has mapped seafood products that can work as souvenirs for tourists visiting Norway. We had in this mapping focused on seafood products that are preserved in some way as such products are more suited for transportation from a tourist destination than fresh products that need cooling. The method for data collection has been Internet search and phone interviews. In the last part of the report we present some examples of how products are presented and labelled to be attractive in fine foods or tourism markets.</p>		

Innhold

1	Laks	1
1.1	Fersk lakseloins.....	1
1.1.1	Salmar	1
1.1.2	Lerøy	1
1.1.3	Bremnes Seashore.....	1
1.1.4	Enghav AS	2
1.1.5	Jacobs Utvalgte.....	2
1.2	Røkt laks	2
1.2.1	Balik	2
1.2.2	Jacobs Utvalgte.....	3
1.2.3	Lofotprodukt AS.....	3
1.2.4	Djukastein AS.....	3
1.2.5	Lerøy Fossen	4
1.2.6	Gjendemsø Fisk	4
1.2.7	Stappan Sjøprodukter AS.....	5
1.3	Gravet laks	5
1.3.1	Djukastein AS.....	5
1.3.2	Lerøy Fossen	5
1.3.3	Lofotprodukt AS.....	6
1.3.4	Gjendemsø Fisk	6
1.4	Gavepakker – ulike lakseprodukter	6
1.4.1	Mikals Laks AS.....	6
1.4.2	Lofotprodukt AS.....	7
1.4.3	Sognefjord Gourmet.....	9
1.4.4	Espevær Røykeri AS.....	10
1.5	Hermetisert laks	11
1.5.1	Stabburet AS.....	11
1.6	Påleggslaks skiver	12
1.6.1	Lerøy	12
2	Ørret.....	13
2.1	Røkt ørret	13
2.1.1	Lerøy Fossen	13
2.1.2	Gjendemsø Fisk	13
2.1.3	Jacobs Utvalgte.....	13
3	Krabbe	14
3.1	Sigurd Løkeland AS	14
3.2	Bjellands	15
3.3	Jacobs Utvalgte.....	15
4	Skalldyr	16
4.1	Løining	16
4.2	Finny Sirevaag AS.....	16
4.3	Nord-Reker AS	17

5	Sild.....	18
5.1	Mills DA.....	18
5.2	King Oscar	20
5.3	Jacobs Utvalgte.....	21
5.4	Norrønasild	21
6	Sardiner	22
6.1	King Oscar	22
6.2	Rema 1000.....	23
6.3	Landlord.....	23
6.4	Eldorado (Unil AS).....	24
6.5	Sandanger AS.....	24
7	Makrell	25
7.1	Rema 1000.....	25
7.2	Stabburet.....	25
7.3	King Oscar	25
7.4	Sandanger AS.....	26
8	Torskeprodukter	27
8.1	Torskeloins.....	27
8.1.1	Strøm	27
8.1.2	Lerøy	27
8.1.3	Jacobs Utvalgte.....	27
8.2	Torskelever, torskerogn og rognleverpostei	27
8.2.1	King Oscar	27
8.2.2	Stabburet	28
8.2.3	Sandanger AS.....	29
8.3	Tørrfisk.....	29
8.3.1	Taste of North.....	29
8.3.2	Havgull	30
8.3.3	Stappan Sjøprodukter.....	30
8.3.4	Arctic Taste AS	31
8.3.5	Lofotprodukt AS.....	33
8.3.6	Halvors Tradisjonsfisk.....	34
8.3.7	Presenta Norge AS.....	34
8.4	Klippfisk	34
8.4.1	Halvors Tradisjonsfisk.....	34
8.4.2	Dybvik	35
8.5	Fiskefarseprodukter.....	36
8.5.1	Vesterålens	36
8.5.2	Sandanger AS.....	36
9	Kaviar	37
9.1	Mills DA.....	37
9.2	Kavli	37
9.3	Nordic Caviar AS	37
9.4	Djukastein AS.....	38

9.5	Artic Delight Norway	38
9.6	Enghav	39
9.7	Lofotprodukt AS.....	41
10	Hval	42
10.1	Lofotprodukt AS.....	42
10.2	Ellingsen Seafood AS	42
10.3	Brynildsen AS.....	42
11	Oppsummering - produkter særskilt rettet mot gave-/suvenirsegmentet.....	43
12	Utsalgssteder - sjømatsuvenirer	45
12.1	Flyplasser	45
12.2	Matutsalg.....	45
12.3	Hotell og spisested	45

1 Laks

1.1 Fersk lakseloins

1.1.1 Salmar

Markedsføres som Frøyas.



1.1.2 Lerøy

Markedsført som Lerøy Finest.

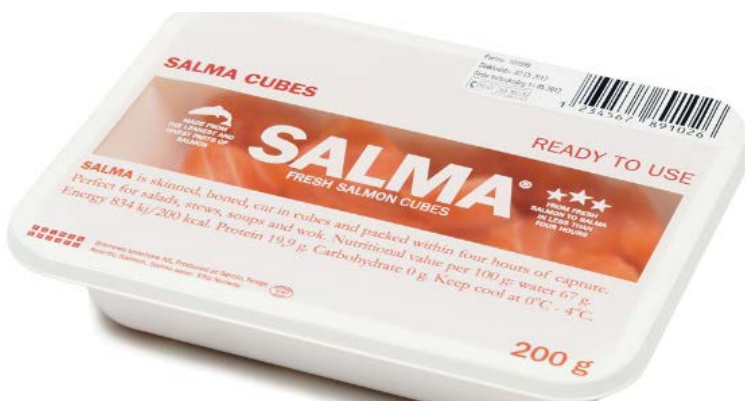


1.1.3 Bremnes Seashore

Salma, backloin og bellyloin



Salma Cubes



1.1.4 Enghav AS

Enghavs lakseloins

Enghav samarbeider med ICA og Coop



1.1.5 Jacobs Utvalgte

Skinn og benfri lakseloin av nakke og buk, filetert og pakket på Stranda i Møre og Romsdal. Markedsføres som velegnet til sashimi.



1.2 Røkt laks

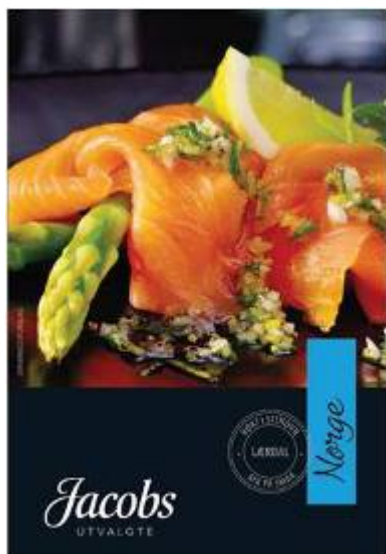
1.2.1 Balik

Ulike røkte lakseprodukter produsert av norsk oppdrettslaks under merket Balik (sveitsisk selskap) som markedsføres som «Norwegian Salmon». Disse produktene finnes eksempelvis tilgjengelig på Salmon House of Norway på Gardermoen. De ulike Balik produktene er:

- «Balik Fillet Tsar Nikolaj»
- «Balik Side Classic & Gravlaks»
- «Balik Sjomga Selection»
- «Balik Sjomga Nori»
- «Balik Sjomga Orange»
- «Balik Ouverture»
- «Balik Sky Snack»
- www.balik.com

1.2.2 Jacobs Utvalgte

Tørresaltet og einerøkt laks. Produsert i Lærdal i Sogn.



1.2.3 Lofotprodukt AS

Lofotprodukt produserer einerøkt laks skivet i forpakninger på 100g, 300g, 500g, og hel side.



1.2.4 Djukastein AS

Røkt laks



1.2.5 Lerøy Fossen

Røkt loins

Lerøy finest røkt loin.



Norwegian Hot Smoked Pepper Salmon Trout

Helside røkt laks.

Norwegian Smoked Salmon Trout Sliced

Kraftig røkt vakuumpakket laks i skiver.

Norwegian Smoked Salmon Trout Superior Sliced

Kraftig røkt laks i skiver. OU sertifisert.

1.2.6 Gjendemsjø Fisk

Røkt laks, vakuumpakket



Varmrøkt laks med/uten pepper



1.2.7 Stappan Sjøprodukter AS

Naturrøkt villaks



1.3 Gravet laks

1.3.1 Djukastein AS

Cognacmarinert gravet laks.



1.3.2 Lerøy Fossen

Norwegian Gravedlax Smoked Salmon Trout Superiour

Lettrøkt og gravet laks i skiver.



1.3.3 Lofotprodukt AS

Lofotprodukt produserer gravet laks i skiver i forpakninger på 100g, 300g, 500g, og hel side.



1.3.4 Gjendemsø Fisk

Gravlaks



1.4 Gavepakker – ulike lakseprodukter

1.4.1 Mikals Laks AS

Gavepakke 3 typer laks, + glass med sennepssaus og einebærgele.



Gavepakke helside røkelaks



1.4.2 Lofotprodukt AS

Lofotprodukt sine gaveartikler selges kun rundt jul.

3 x Laks

En gaveekse som inneholder pepperlaks (varmrøkt), einerrøkt laks og gravet laks og snøfrisk, gravlakssaus og røkelakssaus som tilbehør. Kr 280 ekskl. Mva.



- Einerrøkt Laks, Gravet Laks og Pepperlaks.
- Snøfrisk, Gravlakssaus og Røkelakssaus.

Lofotgaven

Innholder 300 g røkt laks skivet, 300 g gravet laks skivet, 300 g røkt ørret skivet



Norsk Røkelaks

Gaveforpakning med en helside skivet einerrøkt laks, 10 stykk pr kartong.



- Einerrøkt Laks helside skivet.

Lofotkista

Gaveforpakning som inneholder Einerrøkt laks, Pepperlaks (varmrøkt), Einerrøkt ørret, Gravet laks, Peppermakrell (varmrøkt), Sursild, Madeirasild, Karrisild, Pillede reker, Lodderogn sort 100 g, Lodderogn rød 100g, krepsehaler, røkelaks saus og gravlakssaus.

Lofotkista



1.4.3 Sognefjord Gourmet

2-Pack Sea-fresh Smoked Norwegian Salmon

Inneholder et stykke urterøkt laks og et stykke varmrøkt laks. Kr 209,-



Lærdalslaks

En helside røkt laks fra Lærdal. Kr 249,-

Frå Fjord & Fjell

Gaveeske som inneholder einerrøkt laks, geitpølse, geitost og julesylte.

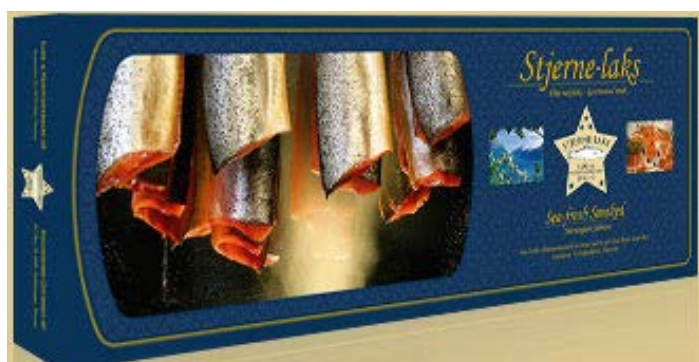
Sognefjord Spesial

Gaveeske som inneholder røkt laks, spekepølse, geitost, julesylte og ramsløk-puré. Kr 598,-



Stjerne-Laks

2 store sider røkt laks på om lag 2 kilo. Kr 498,- eks. mva.



1.4.4 Espevær Røykeri AS

Espevær Røykeri har to merkevarer, Sjøtunga som er bedriftens gavekonsept og Espevær som er produkter mot butikk og storhusholdning. Bedriften selger mesteparten av sine gaveprodukter direkte til firma i juletider. De sender også produktene til utlandet som gaver fra ulike kunder rundt jul. Produktene markedsføres som «laksekonfekt». Bedriften har forsøkt å selge sine gaveprodukter via «Salmon House» på Gardermoen Lufthavn. I 2013 lanserer selskapet en ny Espeværserie innenfor norsk dagligvare. Disse produktene skal selges under lokal mat konseptet til Norgesgruppen.

Taste of Norway

Gaveeske med flere typer røkelaks.



Tress

Røkelaks i tre deler med tre smaker



Norwegian Party

Gaveeske med røkelaks og spekemat. Pris 428.



VIKINGLAKS Original

Helside røkt laks



Cognacmarinert Røkelaks

Helside røkt laks.

Peppermarinert Røkelaks

Helside røkt laks.

Varmrøkt Pepperlaks

Helside røkt laks.

1.5 Hermetisert laks

1.5.1 Stabburet AS

Hermetisert laks, Stabbur- laks (i rapsolje).



Stabbur-laks. 4 store begre med hermetisert laks og biter av varmrøkt laks.



1.6 Påleggs laks skiver

1.6.1 Lerøy



2 Ørret

2.1 Røkt ørret

2.1.1 Lerøy Fossen

Røkt ørret



2.1.2 Gjendemsø Fisk

Røkt ørret



2.1.3 Jacobs Utvalgte

Benfri urte- og hvitløksmarinert ørret (oppdrettsørret).



3 Krabbe

3.1 Sigurd Løkeland AS

Sigurd Løkeland AS er en interessant bedrift i forbindelse med sjømatсуvenierer. Bedriften har sin produksjonsnisje innen hermetisering av krabbe og produksjon av krabbeskjell, og er det eldste krabbeforetaket i Norge - etablert i 1922. Bedriften eies og drives av tredje generasjon Løkeland. Behovet for ny kommunikasjons- og emballasje-design meldte seg for selskapet etter et strategisk valg om å satse sterkere på forbrukermarkedet, spesielt mot smalere nisjer som **delikatesse og tax free**. Sigurd Løkeland AS har alltid vært kjent for god kvalitet, men desig og markedsføring har i tidligere vært et lite prioritert område. Resultatet av designprosessen er en helhetlig identitet som ifølge bedriften har blitt et viktig salgsverktøy. Omsetningen er femdoblet, fra 3,1 millioner i 2001 til 15 millioner i 2004, og bedriften har fått inntreden hos nye kunder og markeder.

Hverdagsvarianten av Løkeland krabbe selges nå i de fleste Rema butikker i Norge. Ifølge bedriften har en ny helhetlig og mer profesjonell kommunikasjon også bidratt til at internasjonale importører har fattet interesse for Løkelands produkter.

Selskapet har utviklet en ny og praktisk emballasje for produktet krabbekjøtt naturell. Ny emballasje gir plass til hele 6 bokser krabbekjøtt naturell (600 gr) og egner seg godt som gavepakning. Produktet selges i ulike taxfree-butikker og kan bestilles direkte via selskapets ordrekontor.



Gavepakningen som er avbildet nedenfor inneholder disse tre boksene med Crab Past, Crab Meat og Claw Meat samt en lite symbolsk fiskenet.



Krabbe naturell (blandet brunt og hvitt kjøtt)



3.2 Bjellands

Bjellands Krabbe Naturell



Bjellands Krabbepostei



3.3 Jacobs Utvalgte

Kokt kongekrabbe



Blant andre produsenter av kongekrabbe finner vi Norwegian King Crab og Varanger King Crab men ingen av disse selger direkte i fine foods/gavesegmentet.

4 Skalldyr

4.1 Løining

I tillegg til pillede reker, leverer Løining A/S blåskjell, crayfishtails og crabsticks i saltlake. Produktene leveres i flere container størrelser, samt mindre glass. Den mest ettertraktede størrelse er 1,5 kg spann for profesjonelle kjøkken.



4.2 Finny Sirevaag AS

Innenfor merkene Lista, Finny, Sirevaag og Reimes produsers alt fra 100 gr til 10 kg spann med reker og skalldyr i lake. Kundene kan bestille emballasje med egen logo.



4.3 Nord-Reker AS



5 Sild

5.1 Mills DA

Delikat Appetitt sild



Delikat Krydder Sild



Delikat Sursild



Delikat Tomat Sild



Delikat Pepper Sild



Delikat Løksild



Delikat Sennepe Sild



5.2 King Oscar

Gaffelbiter i dillsaus



Gaffelbiter i sherrysaus



Gaffelbiter i vinsaus



Kippers varmrøkt benfri sildefilet



5.3 Jacobs Utvalgte

Sursild



5.4 Norrønasild

Diverse varianter produsert av firmaet H. J. Kyvik

Sild i glass (600 og 800 gr)



Fjellsild



Ola Flyttsild



Karrisild



Madeirasild



Rømmesild



Sennepsild



Sherrysild



Tomatsild

6 Sardiner

6.1 King Oscar

Sardiner i tomatsaus



Sardiner i extra virgin olivenolje



Sardiner Mediterranean style



Sardiner Japanese style

Sardiner med smak av wasabi



Skin- og benfrie sardiner - hermetiserte i solsikkeolje.



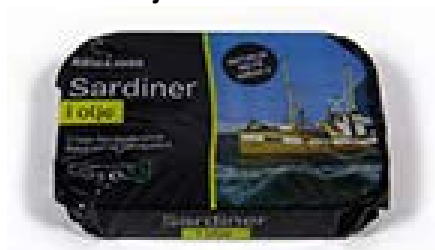
King Oscar årgangssardiner

Spesielt utvalgte, høykvalitets sardiner i extra virgin olivenolje



6.2 Rema 1000

Sardiner i olje



6.3 Landlord

Sardiner i tomatsaus



6.4 Eldorado (Unil AS)

Sardiner Brisling i tomatsaus



6.5 Sandanger AS

Selskapet selger sine produkter under navnet Sunnmøre. Sunnmøre er et voksende produsentmerke og har sin opprinnelse fra landsdelen med samme ordlyd. Fiskeboller og Sunnmøre var starten på en produktserie som i dag har en solid bredde. Serien kan tilby alt fra tradisjonell fiskemat som hermetiske fiskeboller og hermetiske seikaker til nisjeprodukter, som Bacalao og Asiatisk fiskegryte. Sunnmøre produktene kan du finne hos Coop, Rema 1000 og Norgesgruppen.

Sardiner i olje



7 Makrell

7.1 Rema 1000

Makrell i tomat



7.2 Stabburet

Stabbur-Makrell Peppermakrell i olje



Stabbur-Makrell Grovhakket filet i tomat



Stabbur-Makrell filet i tomat



7.3 King Oscar

Makrellfilet i tomat



Grovrevet makrell i tomat



7.4 Sandanger AS

Peppermakrell i olje



Makrellfilet i tomatsaus



8 Torskeprodukter

8.1 Torskeloins

8.1.1 Strøm

Fersk loin av oppdrettstorsk



8.1.2 Lerøy

Fersk skreiloin



8.1.3 Jacobs Utvalgte

Torskeloins av skrei

Skinn- og benfri torskeloins av linefanget skrei fra Vesterålen



8.2 Torskelever, torskerogn og rognleverpostei

8.2.1 King Oscar

Lofot Torske Lever



Lofot Torske Rogn



Lofot Postei



8.2.2 Stabburet

Svolværpostei



8.2.3 Sandanger AS

Torskerogn



8.3 Tørrfisk

8.3.1 Taste of North

Stetind Tørrfisksnacks



Tørrfisksnacks på boks



8.3.2 Havgull

Tørrfiskchips



8.3.3 Stappan Sjøprodukter

Stockfish snacks

Porsjonspakker á 30g med tørrfisk som er rensset og banket før den vakumpakkes.



Combi

Porsjonspakker med 100g tørrfisk som er delvis rensset og banket før vakumpakking. Kan inneholde noe bein og skinn fra fisken.



8.3.4 Arctic Taste AS

Arctic Taste AS er morselskapet til AS Glea som produserer ulike tørrfiskprodukter.

Polarsnacks Filet (30 g og 100 g), sprø biter (25 g og 100 g)



Polarsnacks Party snack (60 g chips)



Vakuumpakket valset tørrfisk vakuumpakket (AS Glea er produsent)



Gaveeske hel tørrfisk (AS Glea er produsent)



8.3.5 Lofotprodukt AS

Tørrfisksnack

En variant som kalles for «original» og en variant med ekstra sprø tørrfisksnacks.



Utvannet tørrfisk



8.3.6 Halvors Tradisjonsfisk

Utvannet tørrfisk



8.3.7 Presenta Norge AS

Svolvær firma i kategorien gaveartikler og firmagaver. Tørrfiskprodukt hvor kunden kan få egen logo på produktet.



8.4 Klippfisk

8.4.1 Halvors Tradisjonsfisk

Utvannnet klippfisk



Klippfisk til grill



8.4.2 Dybvik

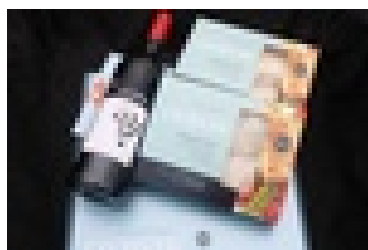
Klippfisk loins

4 kartonger á 400 gram klippfisk pakket i gaveeske.



Gavepakke klippfisk

2 kartonger á 400 gram klippfisk loins i gavepakke med plass til vinflaske.



Klippfisk og oppskriftsbok klippfisk

2 pakker á 400 gram klippfisk loins + Den store oppskriftsboken om klippfisk



8.5 Fiskefarseprodukter

8.5.1 Vesterålens



8.5.2 Sandanger AS



9 Kaviar

9.1 Mills DA

Mills kaviar



9.2 Kavli

Primula kaviar



9.3 Nordic Caviar AS

Gaveeske caviar

Inneholder 2 gl á 50 g av laksekaviar (Salmon Caviar), 2 gl kaviar av lodderogn og 2 gl kaviar av rognkjeksrogn.



Vakumpakket kaviar

Inneholder 2 glass á 50 g av de tre sortene kaviar, laks, lodde og rognkjeks.



9.4 Djukastein AS

Forpakning med tre typer rogn. «Black» rogn fra rognkjeks, «Red» lakserogn og «Yellow» lodderogn.



9.5 Artic Delight Norway

Firmaet er kjøpt opp av Domstein og produksjonen av caviar av Lodderogn, Rognkjeksrogn og Lakserogn. (100g pakning i butikk) samt gavepakninger på 2x100g caviar, er flyttet fra Vardø til Domstein Sverige AB i Kungshamn.

9.6 Enghav

Enghav Kaviar

Sukkersaltet røkt rogn fra torskefisk, 190g forpakning.



Enghav Tang Caviar Rød

Vegetarisk Caviar, laget av havtang, 100 g forpakning.



Enghav Tang Caviar Sort

Vegetarisk Caviar, laget av havtang, 100 g forpakning.



Arctic Caviar Rød Lodderogn

Saltet lodderogn, 100 g forpakning.



Arctic Caviar Sort Lodderogn

Saltet lodderogn, 100 g forpakning.

**Bryggen Kaviar**

Sukkersaltet røkt rogn fra torskefisk, 190 g forpakning

**Bryggen Caviar Lodderogn**

Saltet lodderogn, 100 g forpakning.

**Bryggen Caviar Rød Rognkjeksrogn**

Saltet rognkjeksrogn, 100 g forpakning.

**Bryggen Caviar Sort Rognkjeksrogn**

Saltet rognkjeksrogn, 100 g forpakning

Bryggen Caviar Rød Lodderogn

Saltet lodderogn, 100 g forpakning.



Bryggen Caviar Sort Lodderogn

Saltet lodderogn, 100 g forpakning.



9.7 Lofotprodukt AS

Rognkjeksrogn



Lodderogn



Løyerom



10 Hval

10.1 Lofotprodukt AS

Hvalbiff



10.2 Ellingsen Seafood AS

Selskapet produserer frosset hvalbiff i ulike pakninger.



10.3 Brynhildsen AS

Friste hvalbiff

Pakning med singelfrosset hvalkjøtt



11 Oppsummering - produkter særskilt rettet mot gave-/suvenirsegmentet

I tabellen nedenfor presenteres informasjon som finnes på emballasje og/eller som på annen måte anvendes i markedsføring og salg av et utvalg av produkter som er særskilt rettet inn mot gave-/suvenirsegmentet. Vi har ikke inkludert informasjon som er lovpålagt å ha på emballasje, med unntak av opprinnelse.

Produkt Firma	Kvalitet	Opprinnelse	Sunnhet	Historie
Gavepakke med pepperlaks, gravlaks, røkelaks + saus Mikals Laks AS	Fremheves at dette er gourmet kvalitet laks hvor det kun anvendes råvarer av høyeste kvalitet samt en tradisjonell røkeprosess med einer og bøkespon. Også fokus på at firmaet har vunnet flere priser for sine produkter	Full sporbarhet i alle ledd fra egg til bord	Fokus på positive helseeffekter fra omega-3	Fremheves at Mikals Laks er et familiedrevet røykeri med lange tradisjoner innen fiske og fiskeindustri
Lofotgaven Røkt og gravet laks + røkt ørret Lofotprodukt AS	Det fremheves at dette er laks som er tørrsaltet og røkt med røyk fra einer og alm. Også fokus på at produktet er prisbelønt og produsert av kvalitets-råstoff	Fremhever at råvarene kommer fra oppdrettere i Nordland	Ingen kunstige tilsetningsstoffer	Tradisjonsoppskrifter fra Vikingtiden. Lofotens historie for sjømatproduksjon
Gaveeske Nordic caviar AS	Fokus på at rognen er nøye utvalgte for å sikre at den har den rette modenhet. Det fremheves også at kaviaren er et håndlaget produkt som blir behandlet med forsiktighet og som med det er et eksklusivt kvalitetsprodukt.	Fremhever at råvarene kommer fra Barentshavet i nord til Skagerak i sør. I bedriftens markedsføring av produktet heter det «Horfor Russisk, når den Norske er av slik kvalitet?»		Firmaet presenterer seg som en sjømat-spesialist med 25 års erfaring innen fisk og skalldyr.
Gavepakke 3 stk hermetisk krabbe Sigurd Løkeland AS	Det fremheves at krabbene håndrenses for å sikre optimal kvalitet og smak	Råvarer fra kyst-Norges beste krabbedistrikter		Fokus på at dette er et familieselskap med unik kompetanse og stolte yrkes-tradisjoner.
Årgangs-sardiner King Oscar	Produktet markedsføres som V.S.O.B. Very Superiour Old Brisling og som «vintage» brisling. Det fremheves at produktet består av spesielt utvalgte brislingsardiner som er lagt i extra virgin olivenolje	Boksen inneholder et sertifikat med informasjon om fangstskip, fangstdato og produksjonssted	Omega-3-fettsyrer, kalsium, protein, B12- og D-vitamin, jern, fosfor og kalium	King Oscar anvender sin historie i sin markedsføring. Her fremheves det at firmaet er 110 år samt kvalitetsfokus.
Metallboks med tørrfisk Taste of North AS	Markedsføres som førsteklasses tørrfisk og firmaet benytter slagordet "Quality makes the difference"	Fremheves at produktet er fremstilt i Tysfjord i Nordland av arktisk torsk		Viser til at firmaet har lang erfaring og nærhet til Lofoten

Informasjon om kvalitet er mest vektlagt, fulgt av opprinnelse og produktets, bedriftens eller områdets historie (eks. vis Lofoten). Bærekraft og bekvemmelighet (lettvinthet i tilbereding) er lite fremhevet i disse produktene.

Kvalitet

Kvalitet ser ut til å være vektlagt innenfor fine foods segmentet. I fremheving av kvalitet peker man både på kvaliteten på råstoffet og kvaliteten i produksjonen av produktene. Eksempler på det første er at man benytter extra virgin olivenolje i hermetiske sardiner. Et eksempel på fremheving av kvalitet i produksjonen er at krabber er håndplukket.

Opprinnelse

Eksempel på hvordan produsentene fremhever opprinnelse er gjennom sertifikat eller informasjon som viser hvilken fangstbåt, fangstdato og produksjonssted som er anvendt (som med King Oscar sine årgangssardiner). Et annet eksempel er at bedriften oppgir det område som laksen oppdrettes i (eksempelvis at Lofotprodukt oppgir at fisken kommer fra oppdrettere i Nordland). For Lofotprodukt er det også slik at navnet på firmaet gir assosiasjoner til opprinnelse.

Sunnhet

Når det gjelder sunnhet så finner vi at det for sjømatproduktene spesielt er omega-3 som fremheves. For saltede og røykte produkter er det også fremhevet forhold som type røyk og type salt som anvendes i produksjonen samt at produktene ikke inneholder kunstige tilsetningsstoffer.

Historie

Når det gjelder historie så er det enten historien til bedriften eller til stedet hvor bedriften har sin beliggenhet som fremheves. Når det gjelder bedriftshistorie så kan dette være at selskapet har vært i samme familie i generasjoner eller det kan være at bedriften har lange tradisjoner for sjømatproduksjon generelt eller lange tradisjoner for produksjon av spesielt et type produkt.

12 Utsalgssteder - sjømatсуvenirer

12.1 Flyplasser

Flyplassene er en velegnet arena for å profilere og selge norske sjømatprodukter. En undersøkelse gjennomført av Avinor viser at hele 40 prosent av fritidsreisende tilbringer 1 ½ til 2 timer på flyplassen i forbindelse med utenlandsreiser. For mange starter ferien ved ankomst på flyplassen, og mange bevilger seg altså god tid før avreise for innsjekk av bagasje, taxfree og annen shopping og kanskje også for å innta et måltid (www.avinor.no).

Flyplassene i Norge er sammenlignet med hva man ser i mange andre land lite utviklet for profilering og salg av mat. Et unntak her er Salmon House of Norway på utenlandsavdelingen på Gardermoen. Lakseproduktene er salgsvinnerne på Salmon House. I rangeringen over bestselgere på Salmon House finner vi kun lakseprodukter blant de 15 produktene som selger mest (samt ett ørretprodukt). Dette er røykte og gravede lakseprodukter samt ett ferskt lakseprodukt. Nest etter lakseproduktene er det ulike tørrfiskprodukter som selger godt. Etter dette igjen kommer Mills Kaviar i tube. I tillegg til dette selger Salmon House en del produkter av makrell, rogn, sardin og sild. Det selges også to ulike klippfiskprodukter samt noe krabbeprodukter fra Salmon House.

12.2 Matutsalg

Enkelte turister handler inn mat som de skal ha med hjem som gaver eller minner fra dagligvarehandelen. Utfordringen her kan imidlertid være at det kan være vanskelig for de utenlandske turistene å finne frem til lokale eller norske produkter. Disse produktene er sjelden samlet på ett sted og de oftest kun merket på norsk. Et eksempel på utsalgssteder som er tilpasset turister er Anita Gylseth sin sjømatbu i Sakrisøy i Lofoten. Her bruker de ansatte mye tid på å formidle informasjon om produktene til kundene. Dette kan være informasjon om hvor råstoffet kommer fra, informasjon om produksjonsmåte og produsent samt tilberedningsforslag. De som besøker sjømatbua får også smake på produktene. Ifølge Anita Gylseth så er både det at de ansatte bruker mye tid på kundene og smaksprøvene av avgjørende betydning for salget.

12.3 Hotell og spisested

De Historiske Hoteller og Spisesteder har inngått et samarbeid med King Oscar for å tilby sjømat til gjestene og for å tilby matsуvenirer. Når det gjelder matsуvenirer så har de startet ut med King Oscar sine hermetiserte Årgangssardiner. Fordelen med et hermetisert produkt er at disse også kan selges fra en hotellresepsjon. (Behøver ikke frysing/kjøling). Noen hoteller og spisesteder opplyser at de selv vakuumpakker mat slik at turistene får mulighet til å ta dette med seg hjem. Thon-hotellet i Svolvær er et av flere hoteller som uttrykker ønske om å kunne tilby flere matsуvenirer til sine gjester. Hurtigruten er også et hotell/spisested som er velegnet for profilering av norsk sjømat og med sine butikker er Hurtigruten også en velegnet arena for salg av matsуvenirer. Per i dag har Hurtigruten imidlertid få matprodukter tilgjengelig i sine butikker.

