

Verden og vi

EKSPORTUTVALGET FOR FISK

MED Tall og fakta FOR FØRSTE HALVÅR 2007

STJERNETREFF I NORD
OG SILDA HERSKER!
SINGAPORE NORSK
VALENTINDAGEN
NORGE I

STATSMINISTEREN PROFILERER LAKS I KINA BY:LARM: PELAGISK ER MAGISK
NORSK KONGEKRABBE VAKTE OPPSIKT I ITALIA EN SMAK AV NORGE I
LAKS GÅR UNDER JORDA I PARIS HETE RYTMER TIL KLIPPFISKENS ÆRE SKREIEN KUPPET
TOPP PRESTASJONER KREVER TOPP SJØMAT "GLADE DAGER MED NORSK LAKS"
LEDELSEN FOR ET BÆREKRAFTIG FISKE SJØMATKAMPANJE PÅ GOURMET-
RESTAURANTER I BRUSSEL PÅ HANDLETUR MED
EKSPORTUTVALGET NORSK-SVENSK
SAMARBEID OVER GRILLEN

TROLL KAN
TEMMES
MED FISK



Her er andre utgave av Verden og vi, hvori opptatt Tall og fakta, som samlet gir et overblikk over våre aktiviteter og de viktigste utviklingstrekkene for Norsk Sjømat i første halvår av 2007.

Vi håper leserne finner litt av hvert å glede seg over, og at dere vil bruke sommeren til å kose dere med sjømat på grillen – og oppfordrer alle dere kjenner til å gjøre det samme.

Redaksjonen avsluttet 6. juli 2007.

God sommer!

Christian Chramer
Informasjonsdirektør
Eksportutvalget for fisk



norskfisk.se

EFF kan nå vise til nye websider på www.norskfisk.se. Sverige er dermed det åttende markedet som får websider med designet som tydeliggjør hva norsk sjømat står for. Både de tyske, italienske, spanske, portugisiske, nederlandske og internasjonale sidene har fått ny innpakning, i tillegg til godfisk.no.

Nettbrukere i Sverige

74,9 prosent av svenskene har tilgang til Internett (2006, kilde: ITU), mot 45,5 prosent i 2000, og laks er et av de mest brukte søkeord om mat på Internett i Sverige. De nye websidene kommer til å ha mange oppskrifter på de norske fiskeartene, og vi håper at mange vil benytte seg av dem.

Flott økning i eksporten

Eksporten av sjømat til Sverige økte med 124 millioner kroner og endte på 1,7 milliarder kroner for 2006. Sverige er vårt største marked for reker, og i 2006 importerte de omtrent 4000 tonn fra Norge.

By:Larm: PELAGISK ER MAGISK OG SILDA HERSKER!



EFF og Norges Sildesalgslag benyttet nye metoder for å nå ungdommer på by:Larm i Trondheim i februar

EFF har siden det første by:Larm fylt opp magene til artistene med rocka sjømat. I år ble også publikum møtt med tilbud om sjømat hvor de enn beveget seg på Dora i Trondheim. Bl.a. ble matjessild servert til alle som var innom arrangementet – backstage til artister, i VG-teltet, på festivalområdet og i by:Larm-restauranten.

Rockelåter med sjømat

Prosjektleder i EFF, Line Kjelstrup, sier at sjømat og rock hører sammen, og at EFF – som samarbeidspartnere til by:Larm – gjør nye grep for å få dette frem. Norges Sildesalgslag fikk bandet Fishbone til å lage to fengende rockelåter med sjømatbudskap – "Magic Pelagic" og "Herring Rules the World". Låtene kan lastes ned fra www.godfisk.no og www.sildelaget.no.

Videoen ble spilt inn på Akvariet i Bergen med stimer av sild, makrell og brisling i bakgrunnen. En perfekt setting for innspilling av rocke-video, sier markeds- og informasjonssjef i Norges Sildesalgslag, Jarle Hansen. Videoen skal sendes ut sammen med annet filmmateriell til skoler rundt om i landet, og EFF vil bruke musikkvideoen i sine markedsaktiviteter.

Fiskerock på mobilen

Ut over at videoene er lagt ut på nettstedene, er det laget ringetoner til mobiltelefon av låtene for å møte ungdommen på deres hjemmebane. Eller alle hjemmebanene deres, fortsetter en smilende Hansen: Tar de ikke tran med spiseskje, så får vi gi dem sjømat i alle kanaler – med teskje!

Det gikk et sus gjennom salen da mesterkokken Eyvind Hellstrøm dro frem en hel kongekrabbe foran en fullsatt sal under kongressen Identità Golose i Milano.



Norsk kongekrabbe vakte oppsikt i Italia

Kongressen er Italias viktigste gastronomiske event for kokker, restauratører og distributører innenfor hotell-, restaurant- og cateringbransjen, og har som formål å presentere nye ideer, teknikker og smaker.

Renessanse for tørrfisk

Kongressen satte fokus på kokker og råvarer fra de skandinaviske landene. Hellstrøm talte om norsk sjømat, og trakk spesielt frem kongekrabbe – og tørrfisk, Norges eldste eksportvare til Italia. Råvaren har en historie som går mange hundre år tilbake i tid, men ble tidligere sett på som et billigprodukt. I dag bruker flere av de beste kokkene i Italia den i nye og innovative retter. Kongekrabbe er derimot et nytt og spennende produkt fra Norge som i fremtiden kan bli å finne på menyene i Italia.

Norsk-italiensk kombinasjon

Hellstrøm presenterte en rett hvor han kombinerte norske råvarer med det italienske. Il Giornale, en av de største avisene i Italia, beskrev hans demonstrasjon slik: – To symboler fra nord, tørrfisk og kongekrabbe, ble på en harmonisk måte kombinert med Italias aroma og smaker, og dannet en virtuell omfavelse fra havet i det høye nord ned til vårt eget middelhav.

Kongressen ga god profilering av norsk sjømat; mange nasjonale medier skrev flotte artikler om norsk sjømat, og flere tv-kanaler gjorde opptak som ble sendt i februar.

En av de største og mest spektakulære sjømatmiddager i verden ble holdt på Swissotel The Stamford i Singapore. Mer enn 75 sjømatretter av 20 ulike norske arter ble servert til nesten 800 gjester med tilknytning til norsk næringsliv.



En smak av Norge i Singapore



Sven Erik Renaa og Eyvind Hellstrøm begeistret asiatiske ganer

singaporske deltagere i verdensmesterskapet i kokkekunst – Eyvind Hellstrøm og William Wai (1989), Sven Erik Renaa og William Tan (2007) – serverte sine konkurranse- retter, slik at dette m.a.o. ble en suveren oppvisning i norsk og singaporsk matkunst.

Den norske ambassaden og Norwegian Business Association Singapore var verter for kvelden, der EFF sørget for mat og kokker.

Stor begivenhet

Det går gjetord over hele Sørøst-Asia om denne norske sjømatmiddagen, som er en stor, årlig begivenhet. Norske bedrifter aktive i denne delen av Asia, inviterer sine VIP-kunder og -personer til det beste av norsk sjømat.

To tonn norsk sjømat

Det ble fløyet inn to tonn norsk sjømat til denne middagen, hvor kokken Frank Næsheim og kjøkkensjefen ved Swissotel The Stamford, Otto Weibel, var ansvarlige. Fire tidligere norske og

SKREIEN KUPPET VALENTINS DAGEN



Kjøkkensjef på Ekebergrestauranten, Tore Aspås, og EFFs Bjørn Erik Stabell på Skreiåpningen 2007

På selveste valentinsdagen vrikket Jens Pikenes skreisesongen i gang på Ekebergrestauranten i Oslo for å feire skreiens ankomst og den nye kvalitetsmerkeordningen sammen med EFF.

EFF arrangerte en storstilt pressemiddag for å markere at skreien har fått sin egen dag – 14. februar – og for å opplyse om kvalitetsmerkeordningen for arten. Bardon Steene fra EFF holdt et foredrag om det nye skreimerket som skal sikre at kjøperne av skrei er sikret god kvalitet. Steene syntes det var gledelig med de mange positive kommentarer og at næringen stiller seg bak ordningen. Nils Magne Knutsen, skreielsker, litteraturhistoriker og kjent for sine bøker om nordnorsk kultur- og litteraturhistorie, underholdt forsamlingen med et nyskrevet kåseri om skreien. Jens Pikenes smeltet den kvinnelige delen av forsamlingen, og sa at jo mer han leste på www.godfisk.no om skreien, jo mer følte han at han leste om seg selv: Muskuløs og i sitt livs form, sprek, potent og på jakt etter en make, en ekte sjarmør ...

Hete rytmer til klippfiskens ære



Natt til tirsdag 20. februar gikk siste del av karnevalsopptoget i Rio de Janeiro. Et fyrverkeri i lyd, farger og flotte kostymer ble vist for 70 000 tilskuere, 85 millioner tv-seere og over 100 norske gjester. Midt i begivenhetenes sentrum sto klippfisk fra Norge.

I nesten ett år har den norsk-støttede sambaskolen Imperatriz Leopoldinense forberedt seg. 4000 kostymer, sju store vogner, koreografi og musikk er nøye utviklet til den store paraden. Alt er gjort for at skolen, som er i sambaens elite-divisjon, skal presentere seg best mulig. En dårlig dag kan resultere i degradering til en lavere divisjon; en topplassing sikrer høy status og stor ære for alle involverte.

Dansende og svømmende fisk

Leopoldinense startet paraden med norrøn mytologi og norske folkeeventyr. Utover i rekken kom troll, vetter, snøkrystaller, isdronninger, fisketallerkener, portugisiske handelsreisende – og selvsagt klippfisk. Samarbeidet mellom sambaskolen, EFF og norske klippfiskeksportører var tydelig. Dansende brett med klippfisk og svømmende fisk ble presentert for

publikum, som danset og sang med.

Poeng for kreativitet midt på natten

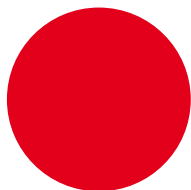
Paraden gjennomføres midt på natten for å unngå den aller sterkeste varmen. Likevel er karnevalet en prøvelse for de mange som svetter i store, kunstferdige kostymer. På 80 minutter skal de tilbakelegge halvannen kilometer mens de danser, vinker og synger. Dommere langs løypa gir poeng for alt fra kreativitet til rytme og kreasjoner. Sambaskolen nådde ikke helt til topps da poengene ble opptalt kvelden etter, men en niendeplass har likevel sikret en fortsatt eliteposisjon. Det som er sikkert er at et av historiens største PR-fremstøt for norsk sjømat er gjennomført med fengende sambarytmer som nå skal utnyttes for å øke salget av klippfisk i Brasil!



Norsk laks går under jorda i Paris

Natt til 6. mars ble det limt opp 700 plakater i format 4x3 og 4x1,5 meter rundt om i metrosystemet i Paris. Kampanjen er et samarbeid mellom EFF, Innovasjon Norge Reiseliv og Hurtigruten. I løpet av kampanjeperioden på ni dager, vil plakaten som henger i korridorene ses daglig av om lag 4,7 millioner mennesker – eller 60,2 prosent av de 7,8 millioner som benytter metroen. Plakater som henger på perrongene på ti av de største metrostasjonene blir sett på nært hold i gjennomsnittlig 15 sekunder.





”Glade dager med norsk laks”

8. mars 2007 ble vinneren av EFFs store oppskriftskonkurranse med norsk laks kåret i Japan. Konkurransen startet 11. november i fjor – som er Salmon Day i Japan – og kulminerte med prisutdelingen i Tokyo. Over 12 millioner japanere har vært eksponert for konkurransen gjennom media. I tillegg er over 10 000 brosjyrer om temaet blitt utdelt.

Konkurransen var inndelt i frokost-, lunsj-, middags- og festretter, og hadde navnet ”Chotto-ii-hi, Norwegian Salmon”, hvilket betyr ”Glade dager med norsk laks”.

Og vinneren ble...

De japanske forbrukerne kåret Kumie Takahashi som seierherre. Vinnerretten hennes – Norsk Laks i Ris-Croquette – er et meget godt bevis på hvordan norsk laks kan tilpasses tradisjonelle japanske retter.

– Frityrstekte risboller er en veldig vanlig og utbredt matrett i Japan, og at norsk laks knyttes til denne er det beste beviset på at laksen fortjener den stillingen den har i markedet, sier Hans Petter Næs, EFFs fiskeriutsending til Japan. Næs foresto prisutdelingen sammen med TV-personligheten Remi Hirano og den japanske kokken Yoshimi Hidaka, som sammen utgjorde juryen.

Ferske norske blåskjell på russiske restauranter

I Moskva, som i resten av verden, ser man en klar trend mot at HoReCa etterspør fersk sjømat. Med dette øker også interessen for levende blåskjell, og mange restauranter inkluderer dette etter hvert i sin meny. Dette kommer fram i en rapport som EFF har utarbeidet for blåskjellnæringen.

– Vi har kartlagt markedet for levende norske blåskjell i Russland, nærmere bestemt i de to byene Moskva og St. Petersburg, for å se på trenden for blåskjell til Russland, sier markedsanalytiker Kristin Lien i EFF.

Blåskjell tar av på russiske restauranter

I dag omsettes det minst 8800 kg og 520 kg levende blåskjell i hhv. Moskva og St. Petersburg. Det antydes at hele 99 prosent konsumeres i HoReCa-sektoren, selv om det også finnes dagligvarebutikker i luksussegmentet som fører levende blåskjell. Over halvparten av de levende blåskjellene kommer fra Nederland, mens Frankrike også har en sterk posisjon i markedet. Italia og Canada har mindre markedsandeler. Fra Norge ble det i 2005 eksportert tre tonn levende blåskjell, mens det i 2006 ikke er registrert noe eksport til Russland.

Ferske blåskjell er et nytt produkt på det russiske markedet. Det er ingen tradisjoner for forbruk av ferske blåskjell, og de blir ofte sett på som et produkt for



gourmeter og turister inspirert av fransk og italiensk kjøkken. I St. Petersburg er det forbrukere av høyere klasse som har råd til ferske blåskjell, mens det i Moskva er en tendens til at ferske blåskjell er tilgjengelig til en videre konsumentgruppe, inklusive middelklassen. Blåskjell serveres sjelden som egen rett, men er en av flere ingredienser i mange forskjellige retter, som pastaretter, risotto, fiskesupper og ”Juliennes”.

Også detaljhandelene i Moskva viser større interesse for å tilby ferske blåskjell. Det er en lang-siktig strategi – ikke bare for varehandelskjeder i høyere prisklasse, men også for større markedsaktører som tilbyr høyere kvalitetsprodukter til en fornuftig pris. Det er over 200 hyper- og supermarkeder i Moskva som har disker for fersk fisk og nødvendig utstyr til å holde fersk fisk og sjømat på is. Ferske blåskjell ble høsten 2006 kun observert i ”Metro Cash & Carry” butikkene i Moskva og St. Petersburg, mens det gjennom undersøkelsen ble det kjent at ”Auchan” tilbyr ferske blåskjell periodevis.

Sjømat er lett å lage, det er godt, det øker yteevnen og bedrer prestasjonene. EFF sørget derfor for at Norges alpinelite og publikum fikk tilgang til sjømat under NM på Bjorli i Lesja kommune.



Aksel Lund Svindal var en av alpin-kokkene

TOPP PRESTASJONER KREVER TOPP SJØMAT

Lørdagskvelden ble det dekket opp til sjømatbuffet for deltakere og gjester ved Bjorli Hotell. To kreative kokker fra Ängarna Gård fikk god hjelp fra tidligere landslagsalpinist Trine Bakke. Et knippe aktive alpinister, med Aksel Lund Svindal i spissen kom til for å sette sitt preg på buffeen med spesialkomponerte retter utarbeidet i samarbeid med kokkene. Både fredag og lørdag var det smaksprøver på blåskjell i NM-bakken. Sjømat fra Norge skal bidra til å gjøre NM i alpint til en fest for de aktive og for NM-publikummet.

Blåskjell i toppform

Det er en godt bevart hemmelighet at blåskjellene er aller best om vinteren, for det er da det er mest mat i dem, og norske, dyrkede blåskjell tåler is og kulde godt. I land som f.eks. Belgia spiser man hvert år i snitt 4–5 kg blåskjell per person. Her i landet spiser vi foreløpig beskjedne 0,13 kg per person, men nordmenn har begynt å få opp øynene for delikatessen.

STATSMINISTEREN PROFILERER LAKS I KINA



Under sitt statsbesøk i Kina besøkte statsminister Jens Stoltenberg et av Beijings mange moderne hypermarked. Sammen med EFFs utsending markerte han starten på en ny kampanje for norsk laks.



EFFs fiskeriutsending Åshild Nakken forteller at Norsk Sjømat er en av Norges viktigste eksportvarer til Kina, og i 2006 var eksporten på over én milliard kroner. Norge er ikke godt kjent i Kina, men norsk laks er noe av det første folk nevner når de spørres om hva de forbinder med Norge. Vår sjømat har derfor allerede en sterk posisjon. Det var gledelig at statsministeren fikk se hvordan norsk laks promoveres overfor kinesiske forbrukere, og butikkbesøket markerte starten på en ny omfattende kampanje.

Statsminister Stoltenberg besøkte Kina fra 25. til 28. mars sammen med blant annet nærings- og handelsminister Dag Terje Andersen. Under besøket deltok også Andersen på butikkaktiviteter i storbyen Shanghai. Den norske delegasjonen ble viet stor oppmerksomhet i kinesiske medier, og de to butikkbesøkene ble fulgt av tv-stasjoner med flere hundre millioner seere.

Norge eksporterte 5100 tonn laks til Kina i 2006 til en verdi av NOK 148 millioner – en økning på over 40 prosent i verdi og 20 prosent i volum fra 2005. Til Hong Kong ble det eksportert 10 300 tonn laks til en verdi av NOK 300 millioner – en økning på nesten 50 prosent i verdi og 23 prosent i volum fra året før.



MERKEVARE:

Bacalhau da Noruega

For at portugisere skal få høre historien om opphavet til deres trofaste venn – O fiel amigo, torsken – inviterte EFF et portugisisk riksdekkende TV-team, to riksdekkende aviser og et gourmetmagasin til det store vintereventyret:

LOFOTFISKET I MARS!

Torsk er storfavoritt i Portugal

Øyvind Arne Jensen, EFFs fiskeriutsending til Portugal, forteller at portugiserne spiser ca. 7 kilo klippfisk – eller ca. 20 kilo rund vekt – per person i året. De alene kunne ha spist hele den norske torskekvoten for 2007 på nesten 190 000 tonn. Derfor er det viktig å sikre at norsk fisk fortsatt blir foretrukket.

Vitalt fiskesamfunn på Røst

Under besøket på Røst, lå det 430 båter i havna. Journalistene fikk selv smake på livet som fisker i en sjark på Røst-havet, og fiskerne omkring viste villig frem store torsker for begeistrerte fotografer. Røst har et allsidig og levende fiskerimiljø, og Olaf Johan Pedersen d.y. viste selskapet rundt. I det nye anlegget til Lofoten Saltfish Compagnie AS ble prosessen fra mottak

av blodfersk torsk, flekking, salting, sortering og pakking vist, før den sendes sørover til Ålesund for tørking til klippfisk. Etter tørking sendes den til Portugal, hvor man finner den igjen i butikkene som Bacalhau da Noruega.

Tørrfisk som middagsrett ble servert av Anne Cecilie Pedersen i restaurant Quirinius, en helt unik smaksopplevelse. Pedro Cunha mener at tørrfisk er veldig god, og skiller seg ganske mye fra klippfisk på smak. Han tror bestemt at den kunne slå an i Portugal.

Fiskeri og havbruk hånd i hånd

I Lofoten fikk journalistene se alt fra hypereffektiv og hygienisk slakting hos Høllalaks på Skrova, til foredling og emballering hos Lofot-produkter på Leknes.

Presseturer gir merverdi for Norsk Sjømat EFF Portugal tok i fjor med 23 journalister til Norge for å vise dem opphavet til Norsk Sjømat. Dette resulterte i omtale tilsvarende NOK 5,35 millioner i annonseverdi. Presseturene gir opinionsledere i Portugal førstehånds kjennskap til opphav, verdier og historier som er viktige å formidle for sjømatnasjonen Norge.

Stjernetreff i nord



I midten av april landet et charterfly med mesterkokker på flyplassen i Tromsø. De 115 stjernekokker fra restaurantnettverket Relais Gourmands kom til Nord-Norge for å oppleve kulde, vinter og norsk sjømat.

Relais Gourmands er en sammenslutning av hoteller og spisesteder med minimum to stjerner i det anerkjente oppslagsverket Guide Michelin. Disse spisestedene krever råvarer av ypperste klasse og kjøkkensjefen og eieren bruker sin årlige konferanse til å finne kvalitetsråvarer rundt om i verden. I år ønsket de å besøke Norge for å lære mer om norsk fisk, en råvare som svært mange av restaurantene allerede har på sine spisekart.

- For disse kokkene er det å se hvilket miljøet råvarene kommer fra en viktig indikator på om råvarene er av ønsket kvalitet. Snødekte fjell som stuper ned i kalde, klare og ville hav er perfekte bilder å vise fordi det forteller mye om fisken som lever i havet, sier prosjektleder Line Kjelstrup i Eksportutvalget for fisk.

I tillegg til storslåtte omgivelser må man selvsagt la gjestene stifte nærmere bekjentskap med råvaren. Eksportutvalget for fisk som var vertskap for besøket la vekt på å presentere både tradisjonelt fiske og fisk fra havbruk. På Havbruksstasjonen i Kårvika fikk gjestene fra Relais Gourmands derfor se mange av de arter som i dag finnes innenfor norsk havbruk. Både laks, kongekrabbe og kveite imponerte stort. En fire-fem kilos kveite ble tatt opp av merden og viste så stor styrke at den unge rækteren hadde store problemer med å holde den fast.



Dette imponerte de svært vitebegjærlige gjestene som kanskje hadde et annet inntrykk av fisk fra havbruk. – Med rette har dere stor tro på egen produkter og dere er sikker på at de tåler kritiske blikk. Vi er en kresen kjøpergruppe som krever høy kvalitet, sa hotelleier George Wenger som var svært imponert over det han fikk se på Havbruksstasjonen.

Mesterkokk og hotelleier Wenger fra Hotell Wenger i Østerrike og de andre gjestene reiste videre fra Tromsø til Lofoten med hurtigruteskipet Trollfjord. I godt nordnorsk vintervær som skiftet fra sol til snødrev på minutter fikk de delta på havfiske i Lofoten, deep sea rafting og selvsagt ble det servert utsøkt sjømat. Et team ledet av kokker fra Norges to eneste spisesteder med stjerner i Guide Michelin, Engø Gård og Bagatelle hadde jobbet i dagevis for å tilberede middag og lunch til gjestene.

- Vi har fått fantastisk god tilbakemelding etter besøket og bygger videre på det gode samarbeidet som ble etablert EFF har nå signert en ettårsavtale med Relais Gourmands som gir norsk sjømat en sentral plass på deres arrangement, magasin og nettside, sier markedsdirektør Merete Kristiansen.

- Norsk sjømat har gjennom dette besøket fått de beste ambassadører for våre kvalitetsprodukter, avslutter Kristiansen.

Norsk fersk laks og kveite fra oppdrett ble servert på noen av de beste restaurantene i Brussel under den store europeiske sjømatmessen i april.



SJØMATKAMPANJE PÅ *gourmet- restauranter* I BRUSSEL

Markedssjef for nye arter i EFF, Marit Sogn Rismyhr, mener det er viktig at norsk sjømat skal få vise seg frem der sentrale produsenter, eksportører, importører og andre aktører i fiskerinæringen samles. På listen over restauranter som serverte norske sjømatdelikatesser, finnes flere med stjerner i Guide Michelin. Restaurant Le Fellini, som drives av Patrick Bonne, Belgias deltager til Bocuse d'Or 2007, hadde laksen og kveita på menyen. Det samme hadde vinneren av beste fiske rett under Bocuse d'Or 2005, Donald Lorriaux, som driver La Maison de Cygne midt på Grand Place.

Alain Troubat, eier og kokk ved restauranten Stirwen i Brussel, hadde også i fjor norsk kveite på menyen under sjømatmessen. Han er svært begeistret for den hvite fisken, som han sier holder seg godt, er ekstremt fersk, og i tillegg har fast fiskekjøtt med mye smak. Elfenbensfargen på kjøttet inspirerer alle!

Norge i ledelsen for et bærekraftig fiske



Styreformann i EFF, Rolf Domstein, og fiskeri- og kystminister Helga Pedersen informerte om hvordan norske fiskerier oppfyller forpliktelsen om å ivareta et bærekraftig fiske på EFFs årlige News Corner i forbindelse med sjømatmessen i Brussel.

Næringens samlede strategi

Mens Helga Pedersen ga en introduksjon om norske myndigheters engasjement for et bærekraftig fiske, viste styreformann Rolf Domstein til den norske fiskerinæringens forpliktelse om å sikre at Norges positive image blir ivaretatt og styrket. I følge ham må vi styrke norsk sjømats posisjon i markedene og sikre fiskeressursene for fremtidige generasjoner. Norsk fiskerinæring vil – for det første – utvikle et system for sertifisering av norske fiskerier, og – for det andre – kontinuerlig evaluere behovet for et sertifiseringssystem utført av tredjepart.

Under pressekonferansen demonstrerte Greenpeace med bannere og løpesedler utenfor messeområdet for å få svar på deres høyst relevante spørsmål: "Er din sjømat bærekraftig?" Etter å ha gitt pressen status på norske fiskeriers samlede strategi, ga Rolf Domstein et kjapt svar på spørsmålet fra Greenpeace: "Ja, og vi vil bevise det!"



Krabbemat til journalister

Natos utenriksministermøte i Oslo tiltrakk seg både politikere og journalister. På agendaen sto både rakettskjold og Afghanistan-utfordringer – men etter en lang dag med hodet fullt av politikk, fikk de over 200 utenlandske journalister en smak av Norge de sent vil glemme.

Statssekretær Raymond Johansen innledet med velvalgte ord om norsk fiskerinæring, før han ga ordet til Harald Osa som fortalte om Norsk Sjømats fantastiske kvaliteter og egenskaper mens han demonstrerte tre enkle retter av kongekrabbe. Duften av fersk sjømat skjerpet nok journalistenes appetitt, for da Osa etter 18 minutters kokkelering inviterte til bords, ble det trengsel ved buffeene hvor Kreativ Catering serverte Norsk Sjømat på sitt beste.

Prosjektleder Helga Marie Johnsen kunne dagen etter toppmøtet oppsummere at det er viktig å få vist at Norge er blant verdens toppnasjoner innen sjømat. Og forhåpentligvis opplevde journalistene dette under måltidet kvelden før, for de som følger slike toppledermøter representerer som regel store redaksjoner i store markeder.

På handletur med Eksportutvalget

Som ledd i kronprinsparets besøk i Sør-Korea arrangerte Eksportutvalget for fisk et besøk på kjøpesenteret Kim's Club i Seoul. Kronprinsparet fikk se hvordan norsk fisk presenteres for koreanske konsumenter. Samtidig fikk de oppskriften på den eventyrlige eksportøkningen av norsk sjømat til Sør-Korea.

Siden inngåelsen av frihandelsavtalen mellom Norge og Sør-Korea høsten 2006 har eksportøkningen til landet vært på nesten 40 %. Norsk laks og makrell er de viktigste eksportvarene og stadig flere etterspør norsk fisk.

- For norsk sjømatnæring er det svært viktig at vi har minst like gode handelsvilkår som våre konkurrenter. I Sør-Korea sto vi i fare for å miste vår markedsposisjon. Med frihandelsavtalen på plass ser vi at norsk sjømat er svært konkurransedyktig i det asiatiske markedet, sier direktør for markedsinformasjon og markedsadgang Egil Sundheim i EFF.



Sjømatkonsumet i Sør-Korea er høyt og en kjøpesterk befolkning er på jakt etter nye retter og nye varianter av tradisjonelle oppskrifter. Da kronprinsparet besøkte Kim's Club fikk de se hvordan norsk laks har fått en sentral plass sammen med lokal fisk i sushipakker.

Så langt er markedsarbeidet i Sør-Korea innrettet mot butikker og kjøpesenter i hovedstaden. Her er butikkdemonstrasjoner med presentasjon av norsk laks i tradisjonelle retter svært sentrale.

- I 2007 er det planlagt 700 slike demonstrasjonsdager, og siden dette er så viktig i vårt arbeid ønsket vi å vise kronprinsparet denne delen av markedsarbeidet. Selvsagt fikk våre gjester smake på laks i teriaki-saus, og det falt tydeligvis i smak hos kronprinsparet, forteller EFFs fiskeriutsenning i Japan og Korea, Hans Petter Næs.

Laks fra norsk havbruk sto på menyen da Jonas Gahr Støre tok med seg sin svenske kollega Carl Bildt på grilltur til Fjellheisen i Tromsø.



NORSK-SVENSK SAM-ARBEID OVER GRILLEN

– Veldig tilfredsstillende når jeg har laget den selv, kommenterte en blid Jonas Gahr Støre. – Dette er en ny arena vi kan få til samarbeid mellom landene på, spøkte Carl Bildt.

Sommer er grilltid både i Sverige og Norge. De to nabolandenes innbyggere hilser sommeren velkommen, og flytter matlagingen ut i hagen, på terrassen eller til skjærgården. Det er godt, lett og raskt å grille sjømat – og også travle utenriksministere som Bildt og Støre tar seg tid til å dette nå om sommeren.

En førsteklasses grillrett tilberedes gjerne av laks. Gjennom kampanjen som nå lanseres i Norge og Sverige, er håpet at enda flere skal få øynene opp for sjømat på grillen.

Sverige er et av Norges viktigste markeder. I 2006 var vårt naboland vårt åttende største marked. Nærheten til det svenske markedet gjør det mulig å forsyne landet med førsteklasses fersk fisk. Verdien av norsk sjømateksport til Sverige var i 2006 på nesten NOK 1,7 milliarder. De største eksportvarene til Sverige er laks, reker og torsk.

Troll kan temmes med fisk

I Norge bor det et glupsk troll som spiser alt han kommer over.

Trollet er så sulten at han truer med å spise alvene i skogen, men han lover å la være – dersom de fanger fisk til ham.

Fiskespisingen gjør trollet både snillere, friskere og penere i følge barneboka som nå lanseres av EFF i det franske markedet.



Boken er skrevet av Gérard Guy, med oppskrifter av Jean-Pierre Biffi og Thierry Burlot. Illustrasjonene er av Plume, og fotografier av Valérie Ménard.

- Vi har ønsket å få fram de positive helsemessige effektene av å spise norsk fisk gjennom en annerledes historie, forteller Stål Heggelund i Eksportutvalget for fisk.

- En barnebok med morsomme tegninger, oppskrifter og en fin og spennende historie egner seg svært godt som kommunikasjonskanal. Historien når ut både til barn og deres foreldre fordi mange foreldre leser boken for sine barn eller sammen med dem. Oppskriftene og det positive helsebudskapet skal forhåpentligvis inspirere familiene til å velge norsk fisk til middag, forklarer Stål Heggelund.

I første omgang er boka trykket på fransk, men boka er oversatt til både engelsk og tysk og klargjort for produksjon og distribusjon i andre markeder. I Frankrike er boka svært godt mottatt og distribuert gratis gjennom skoler og barnehager.

I boka er trollet så glupsk at han fortsatt er sulten når alvene har gitt ham all den fisken de klarer å fange. Alvene må derfor gå over til oppdrett av fisk og på den måten får man gjennom boka fortalt også om den siden av norsk fiskerier næring. Trollet elsker fisken han får servert og blir stadig i bedre humør. Etter at alvene har tilberedt alle de forskjellige fiskerettene i boka er trollet og alvene blitt venner og trollet er sunn og frisk nok til å legge ut på en lang og spennende reise.

- Vårt budskap om fiskens egenskaper må presenteres i ulike format, sier Stål Heggelund.

- I vår kommunikasjon mot barn har vi brukt både tegnede historier og nyhetsaviser og begge treffer målgruppen svært godt. I Frankrike settes kunnskap svært høyt og det er en sterk etterspørsel etter mer informasjon om norsk sjømat, forklarer Heggelund.

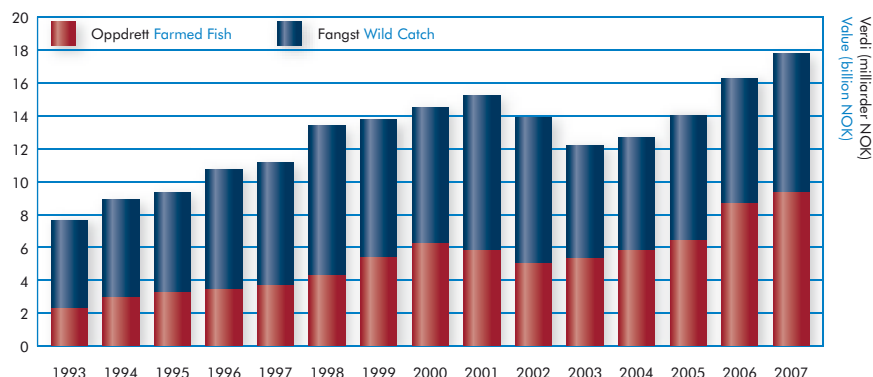
Kilde: SSB/EFF

1

Norsk eksport av sjømat**Norwegian exports of seafood**

Norge eksporterte i første halvår 2007 sjømat for 17,8 milliarder NOK. Sjømat fra oppdrett utgjorde om lag 52 %.

During the first half of 2007 Norway exported seafood worth NOK 17.8. Seafood from farming represented about 52 %.



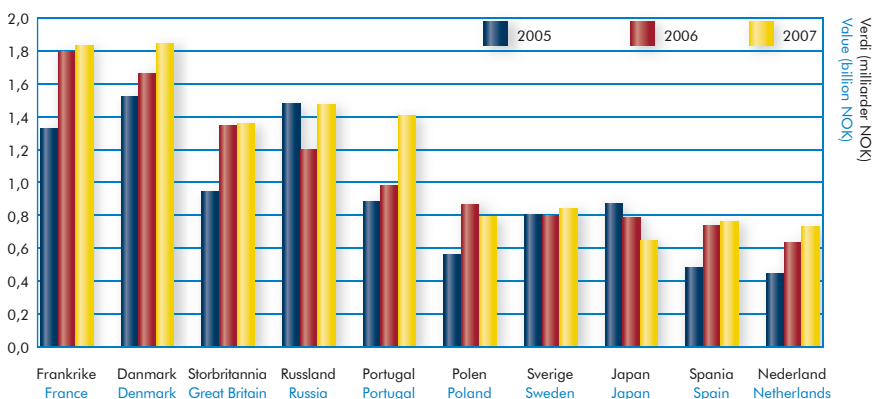
Kilde: SSB/EFF

2

Viktigste markeder for norsk sjømat**Major markets for Norwegian seafood**

Danmark var vårt viktigste marked for sjømat første halvår 2007. Frankrike og Russland følger på de neste plassene. Danmark er i all hovedsak et transitland for norsk sjømat på vei til andre EU land.

Denmark was our most important market for seafood during the first half of 2007. France and Russia follow in the next places. Denmark is primarily a transit country for Norwegian seafood en route to other EU countries.



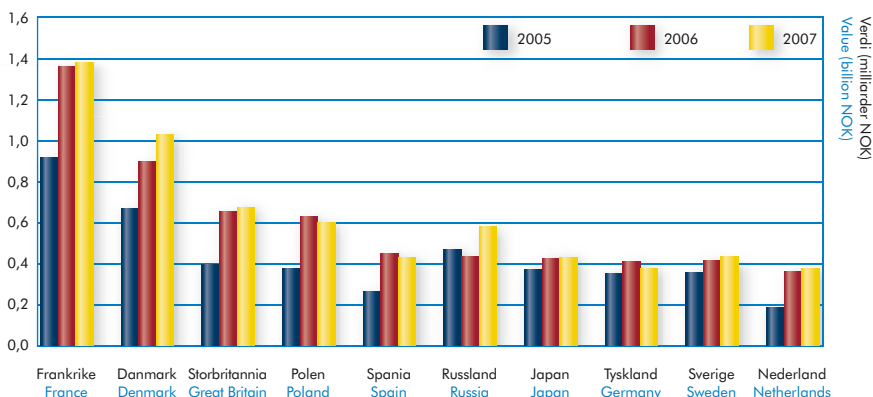
Kilde: SSB/EFF

3

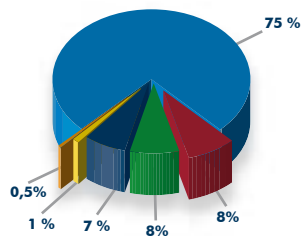
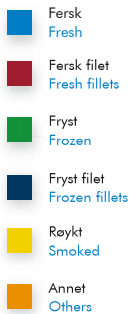
Viktigste markeder for laks**Major markets for Norwegian salmon**

Frankrike er Norges viktigste marked for laks foran Danmark og Storbritannia. Første halvår 2007 økte verdien av lakseeksporten kraftig til flere av de sentrale laksemarkedene.

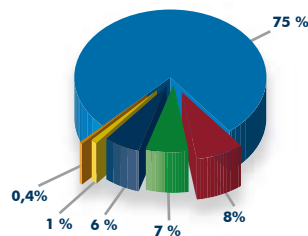
France is Norway's most important market for salmon ahead of Denmark and the UK. During the first half of 2007 the value of salmon exports increased strongly to several of the key salmon markets.



Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av laks**4****Exports of Norwegian salmon products**

2006: Verdi 8 milliarder NOK
2006: Value 8 billion NOK

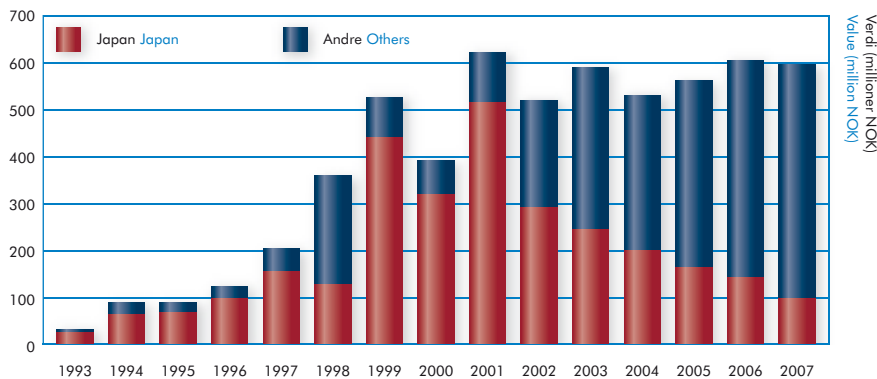


2007: Verdi 8,6 milliarder NOK
2007: Value 8.6 billion NOK

Eksportverdien av atlantisk laks var 1. halvår 2007 på 8,6 milliarder NOK, en økning på over 7 % fra 2006.

The export value of Atlantic salmon during the first half of 2007 was BNOK 8.6, an increase of over 7 % over 2006.

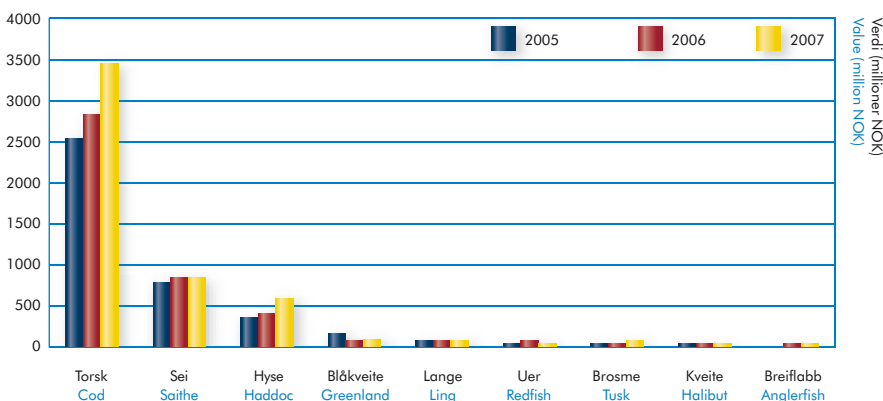
Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av ørret**5****Exports of Norwegian Fjord Trout**

Det ble 1. halvår 2007 eksportert ørret til en verdi av 600 millioner NOK. Eksportverdien har vært forholdsvis stabil de senere år, men andelen til Japan er synkende.

Trout was exported during the first half of 2007 to a value of mNOK 600. The export value has been relatively stable in recent years but the proportion to Japan is declining.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av hvitfisk**6****Norwegian exports of groundfish**

Torsk er den viktigste hvitfisken for norsk sjømateksport. I 1. halvår 2007 var eksportverdien på 3,5 milliarder NOK. Eksportverdien for sei var på 840 millioner NOK, mens eksporten av hyse var på omlag 582 millioner NOK.

Cod is the most important white fish for Norwegian seafood export. During the first half of 2007 the export value was BNOK 3.5. The export value for saithe was mNOK 840 while export of haddock was about mNOK 582.

Kilde: SSB/EFF

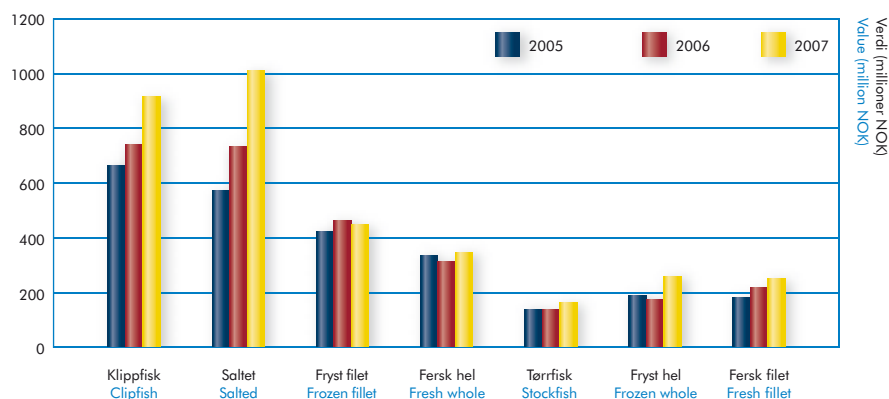
7

Norsk eksport av torsk

Norwegian exports of cod

Første halvår 2007 ble det eksportert klippfisk av torsk for 927 millioner NOK og saltfisk for 1 milliard NOK. Andelen fryst filet er stabil, mens eksporten av fersk filet har økt de siste år.

During the first half of 2007, clipfish produced from cod was exported for NOK 927 and salted fish for NOK 1. The proportion of frozen fillet is stable whilst the export of fresh fillet has increased during recent years.



8

Viktigste eksportmarkeder for torsk 2007

Major markets for Norwegian cod 2007

Kilde: SSB/EFF

Første halvår 2007 ble det eksportert torsk for 1,3 milliarder NOK til Portugal, som dermed er det viktigste torskemarkedet foran Frankrike og Danmark.

During the first half of 2007, cod valued at NOK 1.3 was exported to Portugal, which is therefore the most important cod market, ahead of France and Denmark.

Produkt Product	Marked Market	Mengde i tonn Quantity in tonnes	Verdi i mill. NOK Value in mill. NOK	Andel av total verdi Share of total value	Andel av total mengde Share of total quantity
Klippfisk hel Clipfish whole	Portugal Portugal	518	8 580	56 %	57 %
Klippfisk hel Clipfish whole	Brasil Brazil	248	3 849	27 %	26 %
Tørrfisk Stockfish	Italia Italy	150	908	87 %	80 %
Tørrfisk Stockfish	Storbritannia Great Britain	5	47	2 %	4 %
Saltet Salted	Portugal Portugal	685	14 350	66 %	65 %
Saltet Salted	Spania Spain	228	4 990	22 %	22 %
Fryst hel Frozen whole	Portugal Portugal	92	3 095	35 %	32 %
Fryst hel Frozen whole	Kina China	59	2 318	22 %	24 %
Fryst filet Frozen fillet	Storbritannia Great Britain	176	3 559	38 %	41 %
Fryst filet Frozen fillet	Frankrike France	139	2 136	30 %	24 %
Fersk / kjølt hel Fresh / cooled whole	Danmark Denmark	185	6 207	52 %	54 %
Fersk / kjølt hel Fresh / cooled whole	Frankrike France	39	1 122	11 %	9 %
Oppdrett Farmed	Frankrike France	9	215	19 %	19 %
Oppdrett Farmed	Nederland Netherlands	9	211	17 %	19 %

9

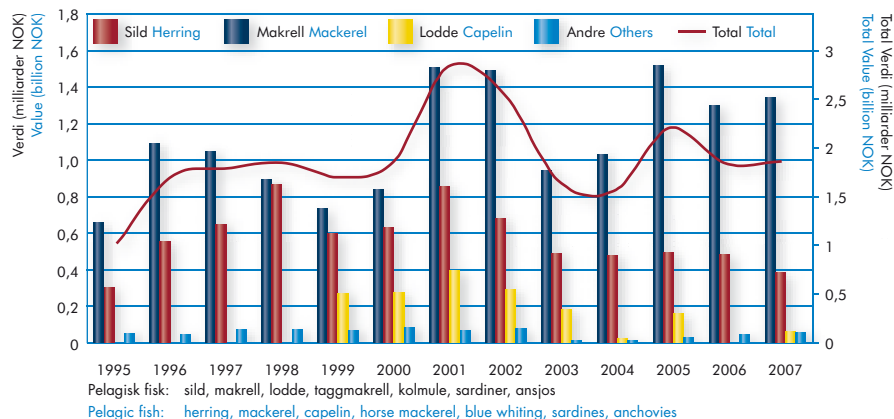
Norsk eksport av pelagisk fisk

Norwegian exports of pelagic fish

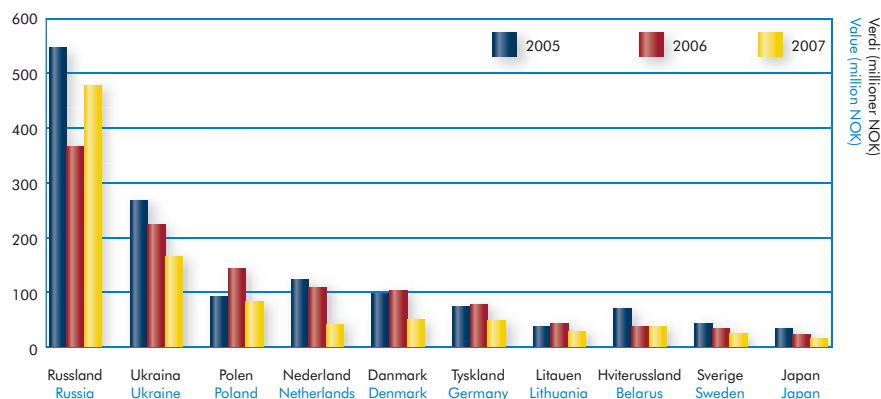
Kilde: SSB/EFF

Norge eksporterte 1. halvår 2007 pelagisk fisk til en total verdi av 1,9 milliarder NOK. Sild og makrell er de viktigste artene og til sammen utgjør de 93 % av eksportverdien.

During the first half of 2007, Norway exported pelagic fish for a total value of NOK 1.9. Herring and mackerel are the most important species and together represented 93 % of the export value.



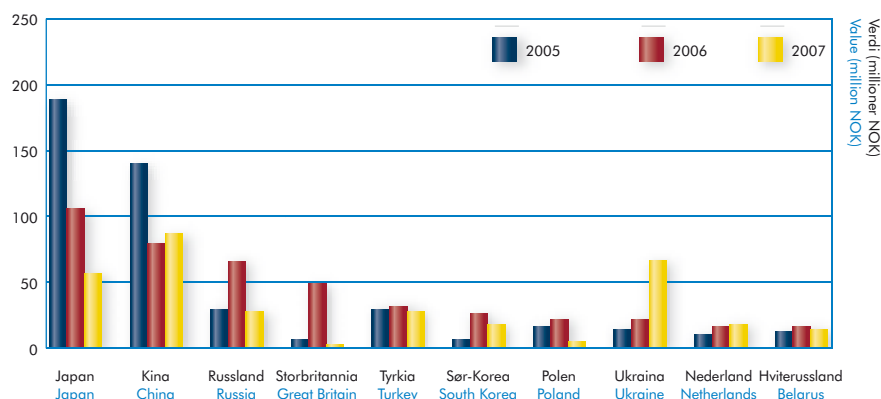
Kilde: SSB/EFF

Viktigste markeder for sild**10****Major markets for herring**

Russland er det viktigste markedet for norsk sild foran Ukraina og Polen. 1. halvår 2007 var eksporten til Russland verdt 484 milliard NOK, en økning på 114 millioner NOK fra 2006.

Russia is the most important market for Norwegian herring ahead of the Ukraine and Poland. During the first half of 2007 exports to Russia were worth NOK 484, an increase of MNOK 114 over 2006.

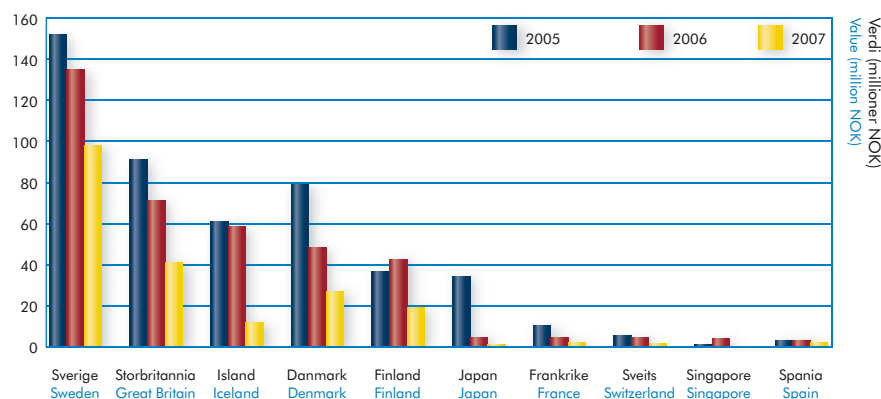
Kilde: SSB/EFF

Viktigste markeder for makrell**11****Major markets for mackerel**

Japan er det viktigste markedet for norsk makrell. Eksportverdien gikk tilbake med 50 millioner NOK.

Japan is the most important market for Norwegian mackerel. The export value receded by MNOK 50.

Kilde: SSB/EFF

Viktigste markeder for reker**12****Major markets for prawns**

Sverige er det viktigste reke markedet for Norge med en eksportverdi på 98 millioner NOK 1. halvår 2007. Deretter følger Storbritannia med 41 millioner NOK.

Sweden is the most important prawn market for Norway with an export value of MNOK 98 during the first half of 2007. Then comes the UK with MNOK 41.

siste nytt:

En **REAL** laksehistorie fra **MADRID**

Etter at Real Madrid tok det spanske seriegullet 17. juni, uttalte en sliten fotballtrener Fabio Capello at han følte seg som «en laks som kontinuerlig svømmer mot strømmen».

Vår oppvakte laksemann i Spania, Arne Sørvig, kjente straks igjen stikkordet og tok sporenstreks kontakt med klubben for å tilby treneren litt oppmerksomhet i form av norsk laks.

- Svaret var heldigvis ja. Vi ville for all del ikke trække noen på tærne. Jeg er ærlig talt veldig forsiktig med alt som har med fotball i Spania å gjøre, siden sporten nærmest er en religion her, ler Sørvig.

Og stuntet har vakt oppsikt. De to nasjonale nyhetsbyråene EFE og Europapress brakte saken videre til en rekke media, blant annet på forsidene til nettutgaven av de store sportsavisene Marca og AS. Radio Inter-economia og flere andre stasjoner, og endog Reuters i Frankrike, har rapportert saken.

Da Sørvig ble intervjuet i 4 minutter på direkten av radiostasjonen Cadena SER Barcelona – i sportsprogrammet som "alle" spanjoler lytter til – fikk han også fortelle grundig om hvordan man tilbereder laks.

Og Fabio Castello selv? Han smilte og gledet seg til god norsk laks i sommer.



EKSPORTUTVALGET FOR FISK AS
STRANDVEIEN 106, POSTBOKS 6176, 9291 TROMSØ
TLF 77 60 33 33, FAKS 77 68 00 12
www.godfisk.no

