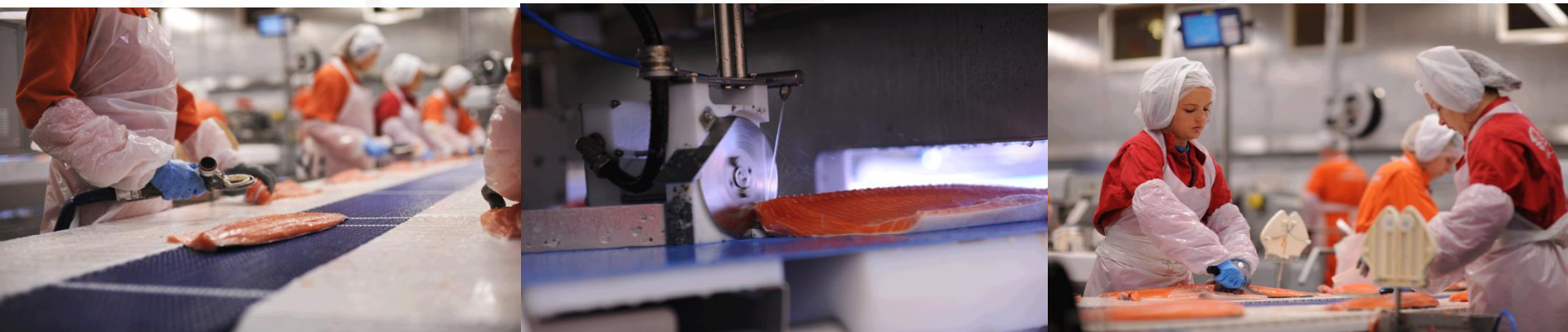


# Hvilke utfordringer får vi når laksefilet overtar som hovedprodukt i norsk lakseproduksjon



**marine harvest**  
excellence in seafood

## Nåsituasjon:

---

Marine Harvest Region West produserer opp mot 50 % av sin produksjon som pre rigor filet.

Andre regioner i MHN kommer sterkt etter.

Utfordringene begynner å bli kjent, mhp markeder, kvalitet og logistikk.

Stien er ikke opptrakkert enda.

---

## Utfordringer : Historikk

---

- I 2004 gikk flere toppledere fra norske oppdrettselskap ut og erklærte norsk videreforedling av laksefilet som avsluttet.
    - Skarp konkurranse fra Chile + andre.
    - For høye kostnader
    - Lav lønnsomhet
  - Norge skulle være en råstoffleverandør av laks til Europa.
    - Foredling skulle skje nær forbruker
    - Kunnskapen ble lagt ned
    - Arbeidskraften oppsagt
    - Noen få vap fabrikker igjen.
    - Fabrikker oppbygd i Europa
-

## Utfordring:

---

- Har Norske vep-producenter troverdighet denne gang ?
    - Arbeidskraft
      - Norsk/utenlandsk
    - Sesongsvingninger
    - Markeder
      - Prissvingninger
      - Langsiktige kontrakter
      - Boble for å henge med
        - Store investeringer i bygg og utstyr
    - Kan norsk vep love langsiktighet.
      - Tør arbeidskraften og markedet å stole på produsentene
-

## Norge i et nøtteskall

---

- Norsk samferdsel/veinett.
  - Et eksponert produkt vil ha lavere holdbarhet enn et ikke eksponert produkt, tiden er knapp.
  - Det er ferske laksefileter som gjelder, frossen er uproblematisk.
  - Vi bruker 3 timer på en distanse i Frankrike, der vi bruker 7 timer i Norge.

# Politiske utfordringer

---

- Markedsmessige utfordringer
  - Minstepris beskyldninger / anklagelser
  - Tollbarrierer.(proteksjonisme)
  - Vil det bli reaksjoner der ute et sted, da arbeidsplassene blir flyttet hjem til Norge.

# Kvalitetsarbeid

---

- Skal norsk lakseindustri bli den foretrukne leverandør av laksefilet må vi:
    - Må ta kvalitetsarbeidet på alvor
      - Rett utgangstemperatur, leveranse av et kvalitetsprodukt.
    - Bedre hygienisk standard på hele næringen
    - Må tenke ypperste hygienisk produksjon, design på utstyr.
    - En unison kvalitets-tankegang må innføres/standarisering
    - En reklamasjon kan ramme hele norsk lakseindustri.
      - Eks dødsfall pga Listeria
      - Påvisning av andre stoffer
    - Kun pre rigor vil være etterspurt
-

# Hvordan presenterer vi oss



# Kvaliteten til Laksefileten

---

- Dokumentere at norsk laksefilet er fullt på høyde med hel laks.
  - Som råstoff hos våre kunder.
  - Holdbarhet

## Viktige faktorer

Utbytte blir viktigere enn noen gang tidligere

Rett emballasje til laksefilet - produkt.

modifisert atmosfære/andre tilpassede emballasjer

Tykkfisk bein ut

Drypptap fra fileten

Kjølekjeden/tørris/skallfrysing

Listeria

Kontaminasjon fra omgivelser

Transportalternativer

flyfrakt

---

# Unik sjanse

---

- Vi har et topp ferskt produkt.
    - Vi trenger ikke sende rygger og hoder ned til Europa.
    - Vi sparer frakt, mer produkt pr enhet.
    - Energibesparende
    - Mindre forurensende
    - Vi retter opp avvik på laksefileten i Norge.
    - Sender kun topp kvalitet.
    - Større andel av laksen går til norske biprodukt-produsenter
-

# Produktdifferensiering

---

- Vi har muligheten til å ta ut indrefiletten
  - Kvalitet vil i fremtiden i all hovedsak bli bedømt ut fra
    - Proteininnhold
    - Fettinnhold
    - Farge

**Vi kan differensiere på kvalitet, den beste kvalitet går til best betalt marked, dermed sikrer vi et bedre betalt snittprodukt.**

---

## Industrien

---

- Må tenke helt nytt – samarbeid med utstyrsleverandører
  - Aktive forskning/utviklingsmiljøer
  - Økt automatiseringsgrad, kostnader på Kina-nivå?
  - Mindre arbeid med sløyting og sortering
  - Direkte leveranse til filetmaskiner
  - Fileteringsmaskiner nærmest integrert i slakteriet
  - Fiskevelferd
  - Kvalitetstankegang opplæring av personell
  - Økt hygienisk standard
-