

*Sjávarútvegsráðstefnan 2011: Frá tækifærum til tekjusköpunar
Grand Hótel Reykjavík, 13.-14. október 2011*

Vörupróun í saltfiski

Erla Ósk Pétursdóttir
Verkefnastjóri hjá Vísi hf.



Yfirlit

- Þróun í verkun
- Hráefni og sjósókn
- Markaðssvæðin
- Saltfisksiðnaðurinn
- Framtíðarsýn

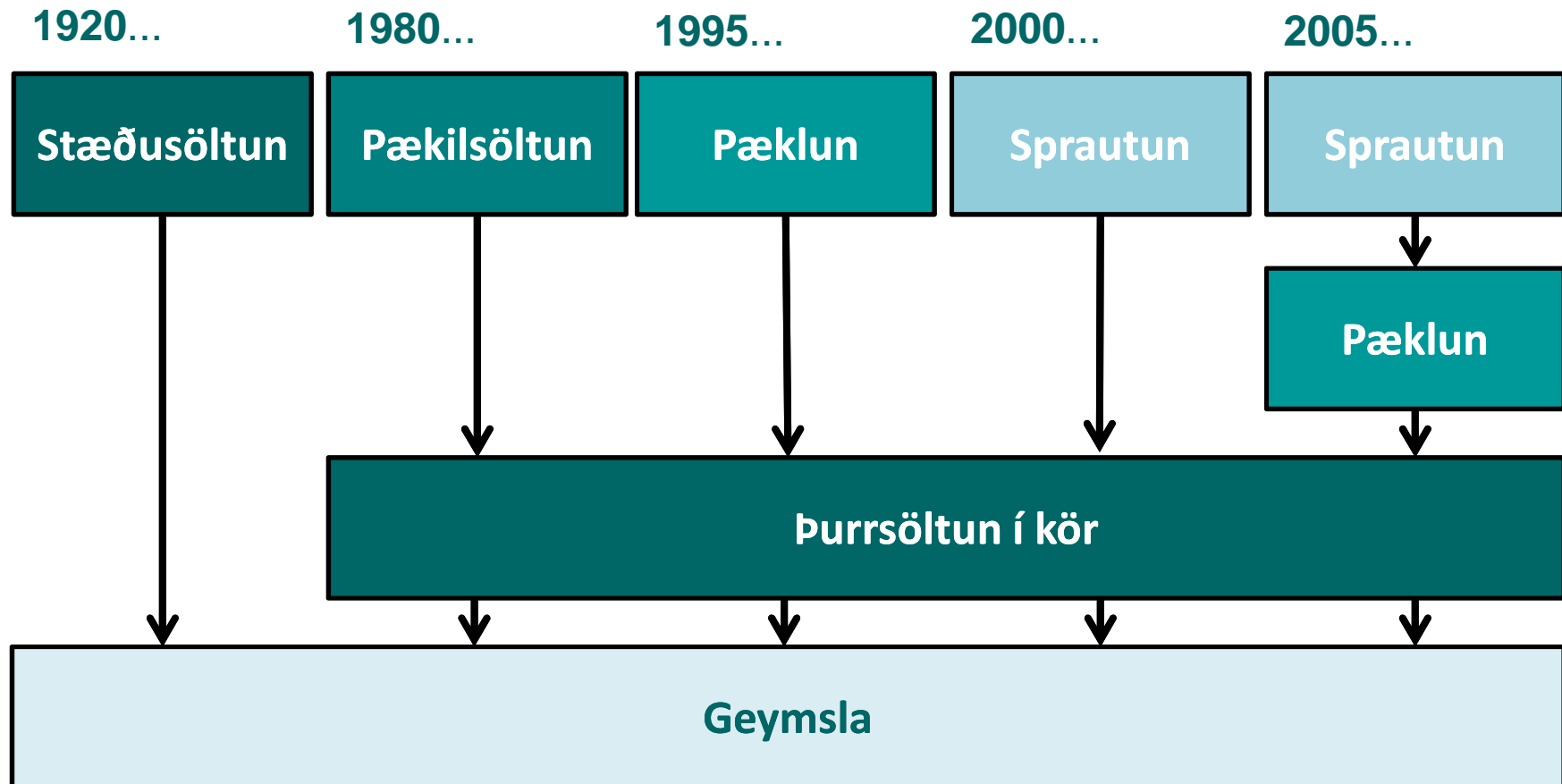


Saltfiskur

- Fullverkaður saltfiskur er mettaður af fullsterkum pækli (20% salt í fiskinum)
- Mismunandi gæði, stærðir og rakastig



Þróun í blautverkun saltfisks



Heimild: S. Arason og K.A. Þórarinsdóttir, Matís

Vinnsluhugtök

Vinnslunýting:

Nýting við forvinnslu
(fyrir saltverkun)

Verkunarnýting:

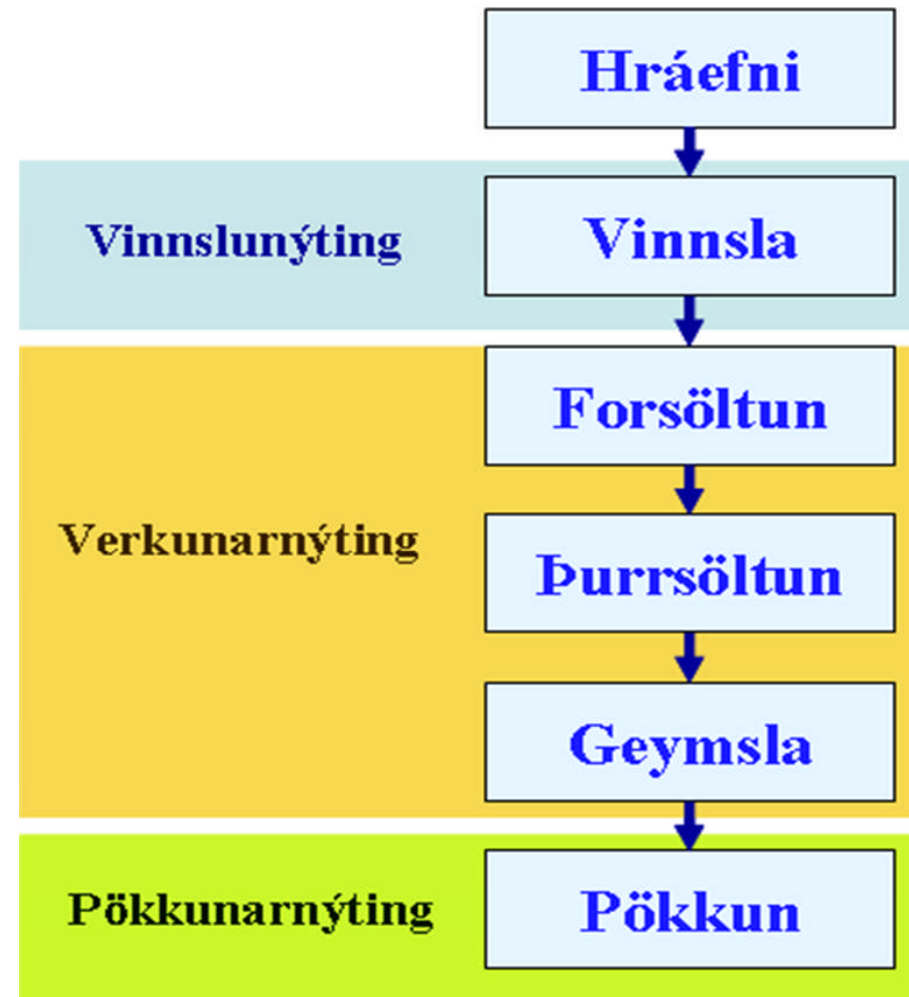
Þyngdarbreytingar við
söltun (salt- & vatnsflæði)

Pökkunarnýting:

Lokavigtun mínus yfirvigt

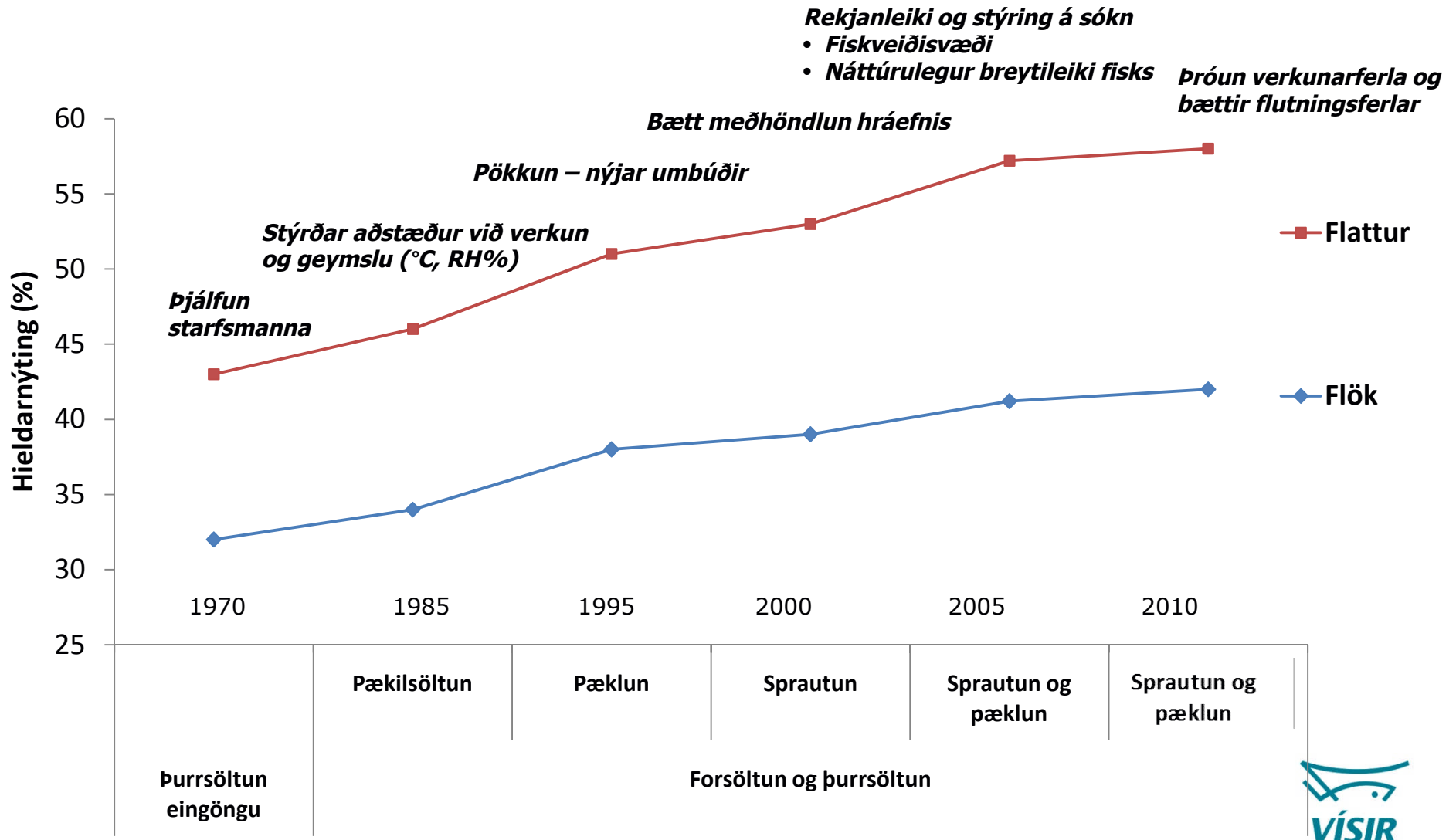
Heildarnýting:

margfeldi af vinnslu-, verkunar- og pökkunarnýtingu



Heimild: S. Arason og K.A. Þórarinsdóttir, Matís

Þróun á nýtingu



Heimild: S. Arason og K.A. Þórarinsdóttir, Matís



Gæði hráefnis

Gæði aukist vegna:

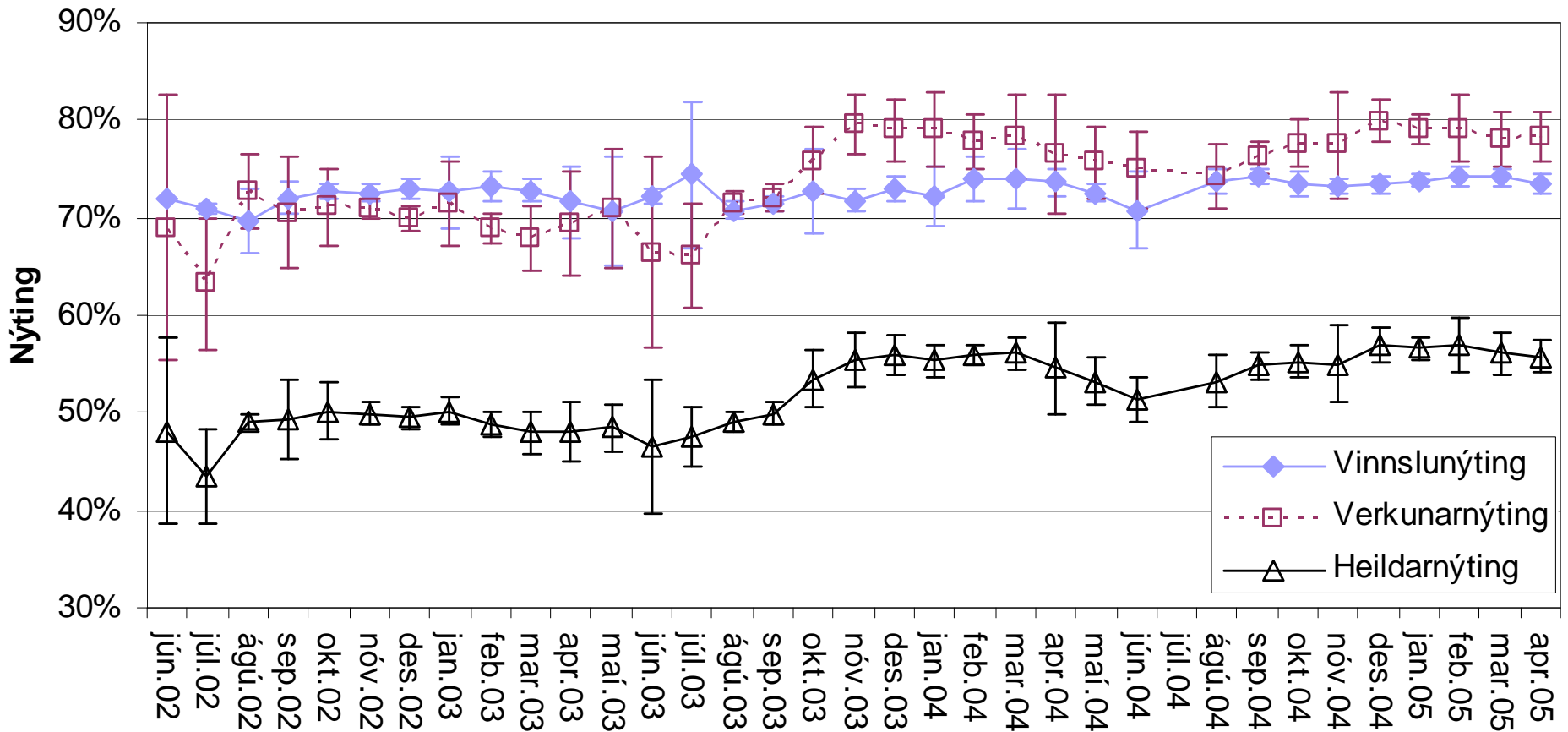
- Hráefnismeðhöndlunar
 - Blóðgun/blæðing: fyrsta korterið skiptir mestu máli
 - Slæging
 - Kæling
- Rekjanleika
 - Stýring á veiðisvæði með hærri nýtingu



Saltfiskur og sjósókn

- Einu sinni var veitt á vorin og selt á haustin
- Með tilkomu kvótakerfisins fara menn að skipuleggja veiðar út frá markaðsforsendum
- Samhliða aukinni skráningu og rannsóknum hófu menn að breyta sjósókninni m.t.t.:
 1. Árstíma, mest veiði frá september – mars
 2. Veiðisvæða, sum veiðisvæði betri en önnur

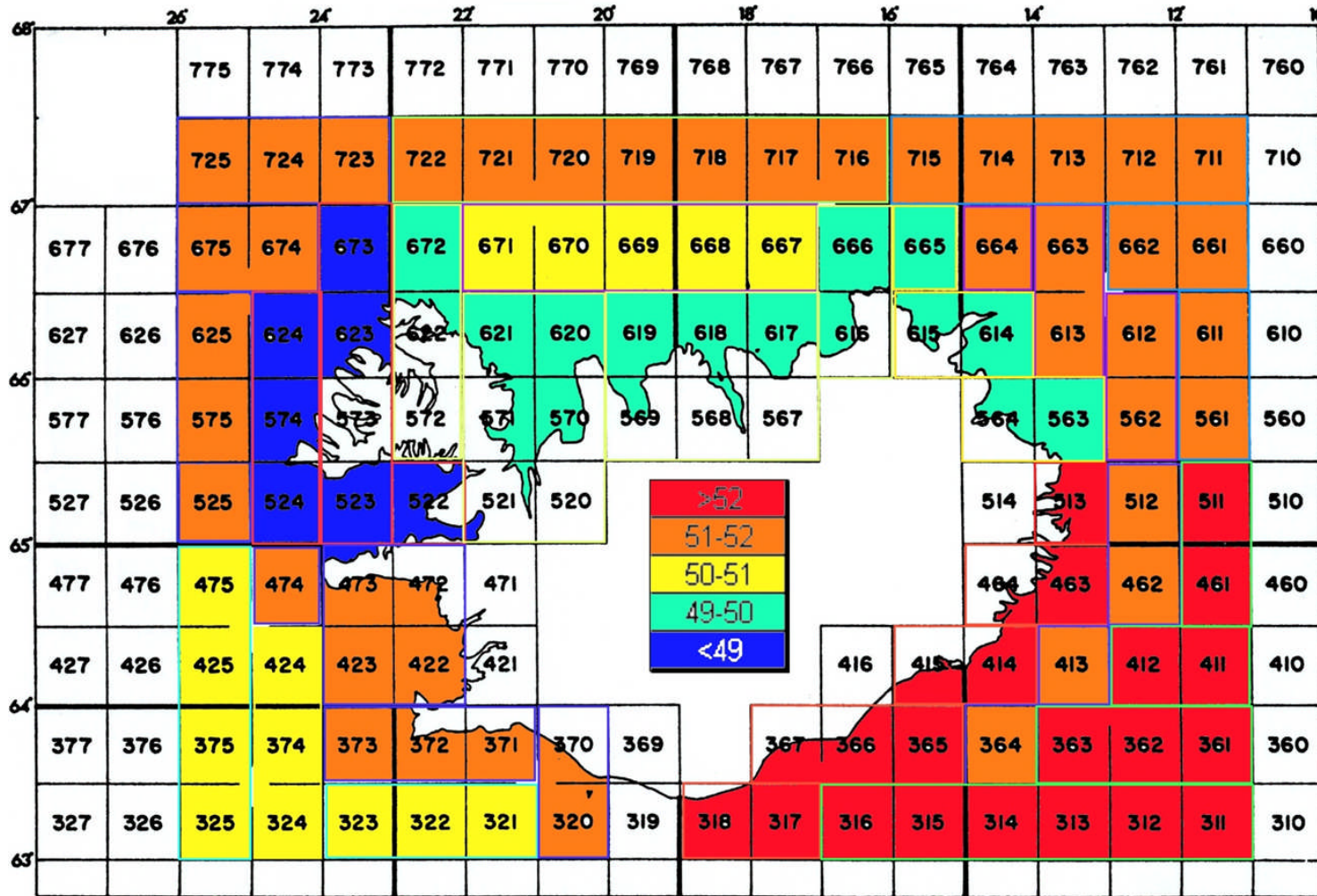
Nýting miðað við árstíma



Heimild: S. Arason, K.A. Þórarinsdóttir, S.A. Guðjónsson



Flakanýting (%) í des – feb



Sérhæfðir kaupendur

- Breytingar á framleiðslu og sjósókn er í beinu samræmi við breytingar á kröfum kaupenda
 - Auknar hráefniskröfur
 - Framleiðslan nær neyslutímanum
 - Útvarnarar og þurrkarar vilja ekki sömu vöruna
- Vegalengdin frá framleiðanda til endanlegs kaupenda er miklu styttri en áður
- Nálágast kaupendur öðruvísi á mismunandi svæðum

Markaðssvæðin

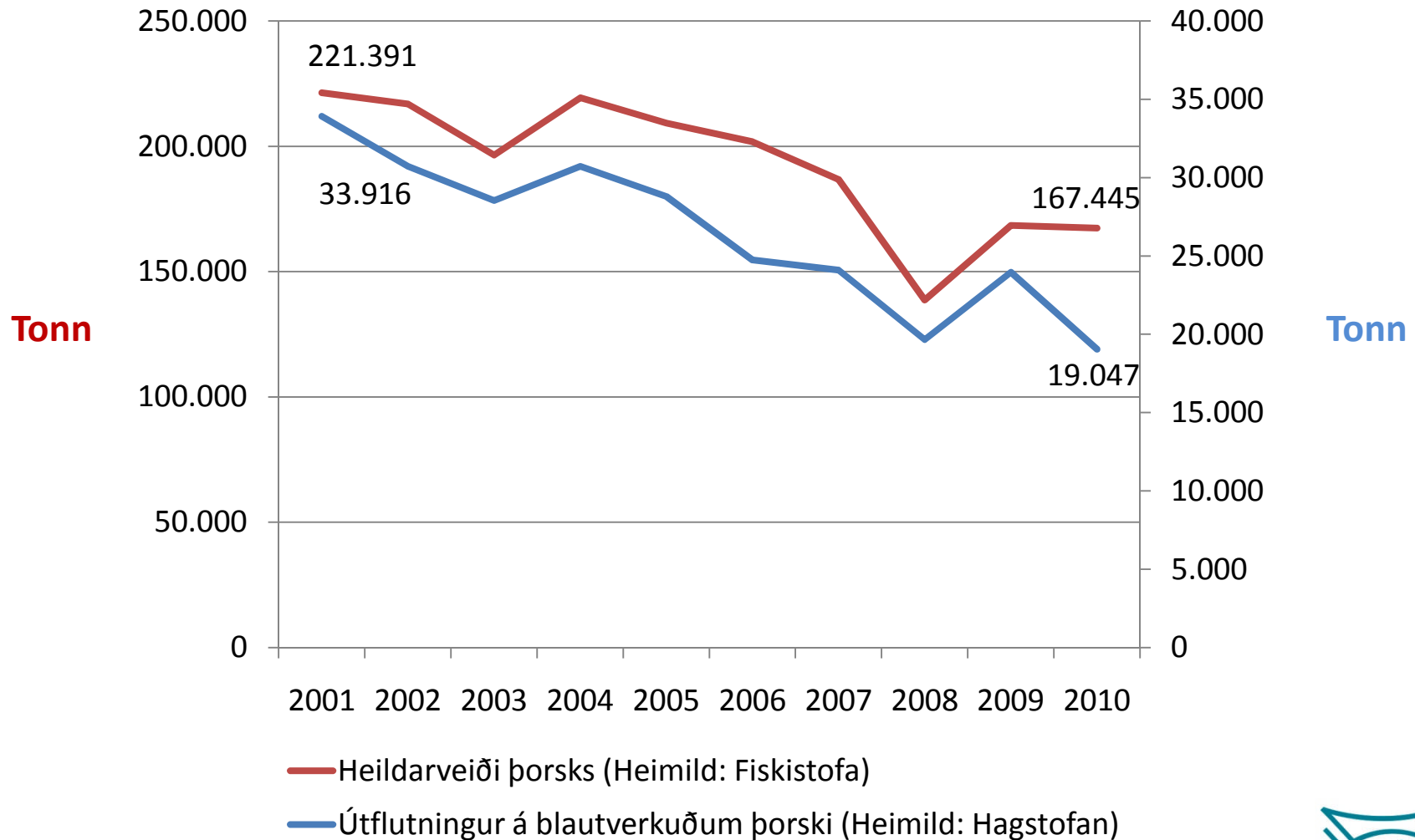
- PORT fiskur
 - Til þurrkunar
 - Portúgal og N-Spánn
- SPIG fiskur
 - Til útvötnunar
 - Spánn, Ítalía og Grikkland
- Sveigjanleiki aukist
 - Milli markaða
 - Milli vörutegunda



Saltfisksiðnaðurinn í dag

- Mikið samstarf milli rannsóknaraðila og fyrirtækja
 - Rannsóknarfé frá AVS sjóðnum, mikil lyftistöng
- Samtök íslenskra saltfisksframleiðenda
- Unnið að fullnýtingu aflans, endurnýtingu salts
- Er í samkeppni við aðrar vinnslugreinar um hráefnið

Samkeppni við aðrar vinnslugreinar



Þróun í markaðssetningu

- Vegna þessarar samkeppni verðum við að forgangsraða inn á dýrari markaði
 - Hætta á að markaðir tapist (t.d. Portúgal)
- Skilgreining á saltfiski er orðinn víðari
 - fleiri vöruflokkar
 - fjölbreyttari kröfur kaupenda
- Fyrirtækin eru á tánum til að breyta sinni framleiðslu fljótt til að uppfylla þessar kröfur

Framtíðarsýn

- Miðað við óbreytt ástand þá stöndum við frammi fyrir gríðalegum tækifærum
 - Öll þekking, tæki og tól eru til staðar
 - Fiskistofnar að vaxa
- Auknir kvótar, aukinn þrýstingur á markaði
- Hvert stefnum við?
 - Áframhaldandi samvinna
 - Dýpra í markaðinn, áframvinnsla
 - Nýja markaði/endurheimta markaði

Samantekt

- Saltfisksverkun er margskiptur ferill og efnaferli
- Mikil þróun í verkun saltfisks síðustu áratugi
- Sérhæfðir kaupendur/markaðssvæði
- Samvinna fyrirtækja og rannsóknaraðila
- Samkeppni um hráefnið
- Gríðarleg tækifæri miðað við óbreytt ástand