

## Verdien av fisk

**Norsk sjømateksport er på over 60 milliarder kr i året. (2013). Det er enorme verdier. Tenker du noen gang på at du som sjømatarbeider har en viktig rolle i denne økonomien? Det er dine kunnskaper som gjør at råvaren holder høyest mulig kvalitet slik at betalingsviljen er god. Det er din innsats som reduserer svinn og gjør at mest mulig av fisken utnyttes. Slik gjør bidrar du til at norsk sjømatindustri styrke seg som en viktig bransje for landet.**



*Foto: Norges sjømatråd*

## Ikke bare deg

Selvsagt er det ikke du som enkeltperson dette handler om. Prisene varierer på verdensmarkedet på grunnlag av tilbud og etterspørsel. Det handler om teknologi og effektiv distribusjon, om markedsføring og markedskunnskap. Det har man som sjømatarbeider og sjømathandler liten kontroll med. Men i bunnen av alle disse stadiene i å bringe en fisk fra havet til forbrukeren med høyest mulig kvalitet, maksimal ressursutnyttelse og best mulig pris, handler det om å ta ansvar for sin del av verdikjeden på den beste mulige måten.



Foto: Marine Harvest / Goelectra

Har du førstehånden på fisken? Rask bløgging, god sløyting, kjapp skylling og rett inn i kjølekjeden. Arbeider du i fabrikk? Pass på at maskinene fungerer optimalt, sørg for flyt på plassen din. Står du i en fiskedisk? Ta vare på avskjær, pass på at det godt med is i disken, legg varene ut på en innbydende måte, vær serviceorientert overfor kundene, sett deg inn i sakene og fortell historiene. Alt dette er med på å øke og maksimalisere verdien på fisken.

## Fisk på vandring

Maskinene overtar sjømatproduksjonen. Sløyemaskiner, filetmaskiner, optiske lesere som analyserer hver eneste filet for maksimal utnyttelse. Fra før 2000 til i dag har antall ansatte i landbasert fiskeindustri sunket fra opp mot 15 000 til ned mot 10000 ansatte. Jobbene som forsvinner er særlig innen førstehånds-bearbeidingen av råstoffet. Det kan dessverre andre i den globale verdikjeden gjøre billigere.

For selv med bedre maskiner, så krever sjømat fortsatt mye håndverk. Av de 10 000 norske jobbene er 6600 innen laks og ørret, et tall som har vært ganske stabilt i flere år. Men beregninger viser at innen EU – som har tollfri inngang for norsk ubearbeidet laks – er det 100 000 arbeidsplasser knyttet til bearbeiding av norsk laks.

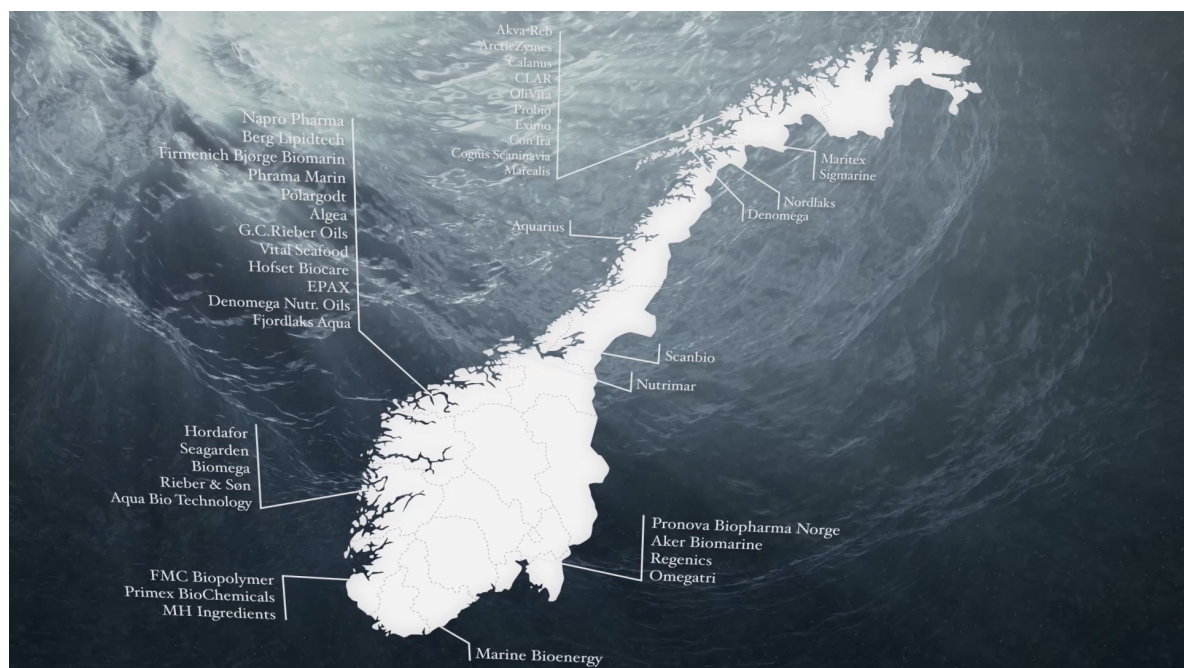
Fiskebearbeiding er lønnsomt selv når fisken reiser lenger enn til EU. Mye hel, rund fisk blir eksportert til Kina – et land med lav arbeidskostnad - for å komme tilbake til Europa som bearbeidede fiskeprodukter.

## Produktutvikling

Verdiøkninger i Norge må derfor knyttes til høyere kvalitet og attraktive produkter. Se på Salma. Den kom på markedet i 2007 og er nå er allment kjent merkenavn her i landet. Salma ble i 2013 Årets produkt i Sverige, som nå har 10 % av omsetningen. Det andre store eksportlandet er Frankrike og Tyskland. Salma skal ut i verden.

## Marin ingrediensindustri og marin verdiskaping

Men de store verdiene mener man ligger i det som kaller marin verdiskaping og marin ingrediensindustri. Det handler om å se potensialet på andre områder enn bare mat. Kitin fra skall av reker og krabber blir tykningsmiddel i skjønnhetskremer. Omega 3 fra lakseholder blir brukt i legemidler og som kosttilskudd. Og restene av laksehodene blir til fiskemel og dyrefôr. Marint råstoff er så verdifullt at alt kan brukes, bare det kommer inn til fabrikkene med god kvalitet og til en akseptabel pris.



Grafikk som viser selskap som arbeider med marin ingrediensindustri per 2013. Snöbal Film etter idé av Roger Richardsen ved SINTEF Fiskeri og havbruk AS.

# sjømat

Marin ingrediensindustri bygger i dag hovedsakelig på utnyttelse av industrifisk og restråstoff fra sjømatnæringen, som mage, tarm, lever, bein og hoder og utnyttelse av tang og tare. Dette er områder hvor Norge har fortrinn knyttet til nærhet og tilgang til råstoff koblet med kunnskap om råvarer og prosesser.



Foto: Snöball Film

Vi er allerede ledende på foredling av marine oljer til helsekost med en markedsandel på 20 % å verdensbasis, hevder en rapport. Marin ingrediensindustri er femdoblet siden 2001, og man mener at marin verdiskaping er en sektor som kan vokse seg så stor som helt. En Sintef-rapport mener at markedet i 2050 kan bli på 600 milliarder kr i året, altså 10 ganger så mye som dagens fiskeeksport. Dette er en sektor som vil ha bruk for kunnskapsrike sjømatarbeidere i framtida.