



Norske skalldyr er populær sjømat. Foto: christina Neumann/Norges sjømatråd

13-05-2019 15:54 CEST

Muligheter og utfordringer i skalldyrbransjen

Norske skalldyr er i vinden som aldri før. For produsenter, eksportører og innkjøpere kan skalldyrdrømmen by på store muligheter, men også utfordringer og skjær i sjøen. Sjømatrådet inviterer derfor til skalldyrkonferanse der både veletablerte og nyetablerte skalldyraktører får inspirasjon, tips og gode råd på menyen.

I 2018 eksporterte Norge skalldyr for 1,75 milliarder kroner. Det er over 200 millioner kroner mer enn året før. Samtidig er potensialet langt større: for noen av de største skattene ligger fortsatt på eller under havets bunn uten å

bli utnyttet. Etterspørselen fra utlandet er stor, og norske skalldyr står på menyen til nesten samtlige av årets nordiske Michelin-guide restauranter.

-Skattene er der, men mange opplever infrastrukturen som tungrodd og sliter med å komme i gang eller å utvide, sier Josefine Voraas som er rådgiver for markedsinnsikt og markedsadgang i Sjømatrådet.

Støtteordninger for ny- og veletablerte, synspunkter fra dagligvarehandelen, krav til eksportører og leverandører og hvordan få skalldyr inn på topprestauranter er derfor blant temaene på konferansen.

Seminaret er rettet mot hele verdikjeden i skalldyrsegmentet: fra produsenter og eksportører til restauranter og dagligvarehandelen.

Inspirasjon og gode råd

Josefine Voraas forteller at Sjømatrådet nesten ukentlig får henvendelser fra skalldyrnæringen med spørsmål om logistikk, regler, finansiering og markedsforhold.

Konferansemenyen er derfor satt sammen med bakgrunn i spørsmål fra næringen. På menyen står temaer som nye arter, uregulerte arter, trender, bærekraftig emballasje, levende eksport og skalldyr som high-end produkt. Noen av spørsmålene som blir belyst under konferansen 28. mai er:

-Hvordan jobber Sjømatrådet med skalldyr som spydspiss for Norge som sjømatnasjon?

-Hvilke støtteordninger finnes hos Innovasjon Norge enten du er ny- eller veletablert?

-Hvilken strategi har Rema 1000 for å øke skalldyrkonsumet?

Blant foredragsholderne finner vi navn som Heidi Bjerkan fra Credo, Scalmarin, Capefish og Rema 1000.

-Det blir også satt av god tid til spørsmål og samtaler, forteller Voraas.

-Viktigst av alt er at konferansen kan være en møteplass for alle i

skalldyrbransjen der det blir tid til inspirasjon, tips og innspill fra andre aktører.

Voraa legger til at også grossister kan ha stor nytte av å bli med på skalldyrkonferansen.

-Skalldyrkonferansen 2019 er stedet for å lære mer om hva som rører seg i skalldyrnæringen og knytte nye kontakter, avslutter hun.

Norges sjømatråd jobber sammen med norsk fiskeri- og havbruksnæring for å utvikle markeder for norsk sjømat gjennom markedsinnsikt, markedsutvikling, beredskap og omdømmebygging. Sjømatrådet har sitt hovedkontor i Tromsø og har utsendinger i tretten av Norges viktigste sjømatmarkeder. Sjømatnæringen selv finansierer Sjømatrådets virksomhet gjennom en lovpålagt markedsavgift. Norges sjømatråd er et statsaksjeselskap eid av Nærings- og fiskeridepartementet

Kontaktpersoner



Josefine Voraa

Rådgiver

jv@seafood.no

+47 472 81 716



Christina Neumann

Kommunikasjonsrådgiver

cne@seafood.no

+47 924 91 591