



Fra skalldyrarrangementet Wild Seafood Bunch i Bilbao i 2018

28-02-2020 13:57 CET

## Samler internasjonale toppkokker til norsk skalldyrfest

**Sjømatrådet arrangerer møtested for kokker, restauranteiere, journalister og næringsaktører under kåringen av verdens beste restauranter.**

I flere år har Sjømatrådet jobbet sammen med næringen som satser mot toppsegmentet i restaurantbransjen for å løfte frem norske skalldyr. I forbindelse med kåringen World's 50 Best Restaurants i Antwerpen første uken i juni, vil Sjømatrådet invitere utvalgte kokker og journalister til et eksklusivt arrangement der norske skalldyr vil være i fokus.

-Den årlige kåringen samler en stor del av verdens aller mest profilerte kokker og restaurantfolk, og er et supert utstillingsvindu for norske skalldyr. Det er også ypperlig anledning for nettverksbygging for de norske aktørene som sikter mot det aller høyeste segmentet av restauranter, sier PR Manager i Sjømatrådet, Anette Grøttland Zimowski.

Under Sjømatrådets arrangement vil det serveres et bredt spekter av norske skalldyr, tilberedt av et knippe utvalgte kokker.

## **Ønsker kontakt med næringsaktører**

I forbindelse med arrangementet ønsker Sjømatrådet kontakt med skalldyr-leverandører som:

- har erfaring med denne mest krevende delen av restaurantmarkedet
- har nødvendige sertifiseringer/klassifiseringer på plass
- har på plass en dokumenterbar distribusjonsløsning inn til dette segmentet
- ønsker å utnytte denne muligheten og være en del av den norske delegasjonen til Antwerpen

## **Skalldyr er en spydspiss for norsk sjømat**

-Norske skalldyr er allerede høyt ettertraktet blant toppsegmentet, og vi ser en økning i eksporten. Det er en imponerende andel av verdens aller beste restauranter som har eller har hatt norske skalldyr på menyen, men Norge har mye mer å tilby så det er fortsatt stort potensiale for vekst, sier Zimowski.

Sjømatrådet ønsker i samarbeid med skalldyrnæringen å gjøre verdens beste kjøkkensjefer oppmerksomme på eksklusive nisjeprodukter de ellers ikke ville hatt på radaren. Målet er at flere av disse restaurantene skal sette norske skalldyr på menyen, også utover de produktene som er med på Sjømatrådets arrangement.

Arrangementet avholdes i Antwerpen i Belgia den 1. juni. For mer informasjon, vennligst ta kontakt.

*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



### **Anette Grøttland Zimowski**

Pressekontakt

Head of International PR

[agz@seafood.no](mailto:agz@seafood.no)

+47 919 13 865