



Flere av verdens beste restauranter har fått øynene opp for levende norsk sjøkreps

26-06-2019 06:50 CEST

Verdens beste restauranter har norske skalldyr på menyen

Én av fire av restaurantene på lista over verdens 120 beste restauranter i 2019 har norske skalldyr på menyen, og eksporten av levende skalldyr fra Norge når stadig nye høyder.

Listen over verdens 50 beste restauranter ble presentert på en høytidelig seremoni i Singapore tirsdag kveld. Et par dager tidligere ble plassene fra 51 til 120 kjent. En uformell undersøkelse utført av Sjømatrådet blant norske eksportører og distributører, viser at så mange som 1 av 4 av restaurantene på årets liste har, eller har hatt, norske skalldyr på menyen.

- Dette er ganske unikt, og sier mye om hvilken kvalitet de norske skalldyrene holder. Det er nok ikke mange andre opphavsspesifikke råvarer som har like høy penetrasjon i dette ekstremt eksklusive og krevende markedet, kanskje med unntak av fransk champagne, sier administrerende direktør i Sjømatrådet, Renate Larsen.

Eksportverdien øker med levende skalldyr

- Vi ser en økning i skalldyreksperten, og mye av dette er vekst i eksporten av levende skalldyr som kongekrabbe og sjøkreps. Det er de levende skalldyrene som det i stor grad etterspørres i toppsegmentet i restaurantbransjen, sier Larsen.

Skalldyreksperten var i 2018 verdt 1,75 milliarder kroner, en økning på 14 prosent mot året før. Volumene har holdt seg relativt stabile de siste 10 årene, men verdien har de siste fem årene økt kraftig. Siden 2013 har verdien av norsk skalldyrekspert økt fra 726 millioner til 1,75 milliarder kroner, tilsvarende en vekst på 142%.

Eksporten av levende skalldyr var i 2018 verdt 400 millioner kroner, en økning på 56% i verdi mot året før.

- Utviklingen vi ser i skalldyreksperten er et godt eksempel på hvordan man kan jobbe med å øke verdien uten å øke volum. Aktørene innenfor denne delen av sjømatnæringen har vært målrettet og dyktig i sin jobb, spesielt inn mot toppsegmentet, og det gir resultater, sier Larsen.

Skalldyr som spydspiss for norsk sjømat

Sjømatrådet jobber sammen med den delen av skalldyrnæringen som sikter mot det såkalte high-end segmentet med sine produkter, for å skape møteplasser for næringen og for å vise frem de fantastiske råvarene. Kåringen av World's 50 Best Restaurants er en av årets viktigste møteplasser for kokker og gourmet-mennesker verden over, og her er Seafood from Norway offisiell sjømatpartner.

- Våre erfaringer med å jobbe inn mot dette segmentet er at norske skalldyr har en helt unik posisjon blant disse svært kresne og kvalitetsfokuserede kundene. Dette er mennesker som kun velger det beste av det beste, og som er opptatt av historien bak og hvordan råvarene er høstet. Tilbakemeldingene er at de norske skalldyrene ikke kan sammenlignes på smak eller tekstur, og

at profesjonaliteten og kvalitetsfokuset i produksjons- og leverandørleddet i den norske næringen er avgjørende for suksessen, sier prosjektleder for skalldyr i Sjømatrådet, Synne Gulbrandsen.

Listen over verdens 50 beste restauranter kåres hvert år i en storlått seremoni med verdens kokkeelite tilstede. På årets liste gjorde nordiske restauranter det svært godt, og danske Geranium og Noma havnet på henholdsvis 5. og 2. plass. Begge disse restaurantene har høyt fokus på sjømat – og har selvsagt også norske skalldyr på menyen.

Se hele listen [her](#).

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



Chris Guldberg

Pressekontakt

Direktør, kommunikasjon og samfunn

cg@seafood.no

+47 928 10 707



Dag Sørli

Pressekontakt

Kommunikasjonsrådgiver

ds@seafood.no

+47 970 16 311



Trude Bessesen

Pressekontakt

Senior kommunikasjonsrådgiver

tb@seafood.no

+47 901 83 790