



FÖRSTUDIE – KARTLÄGGNING OCH UPPRÄTTANDE AV EN BRANSCHGEMENSAM PLAN FÖR
MARKNADSFÖRING AV SVENSKT VATTENBRUK OCH SJÖMAT.

PROGRAM

13:00 – 13:40

Välkomna, presentation arrangörerna Matfiskodlarna Sverige AB, De Recirkulerande Vattenbrukarna Sverige Ekonomisk Förening PO och Svenskt vattenbruk och sjömat Ekonomiska Förening.

Inledning och presentation av preliminära resultat från en workshop som ägde rum den 26 januari för arrangörernas medlemsföretag.

13:40- 14.40

Vi kommer i detta pass att få höra från företagen nedan, om vilka svenska vattenbruk- och sjömatprodukter som köps in idag samt vilka möjligheter och utmaningar som finns för att andelen inköpta vattenbruk- och sjömatprodukter, producerade i Sverige, ska kunna öka på den svenska marknaden.

- Nomad Foods – Findus – Mari Widow
- Göteborgs Fiskauktion – Linda Frithiof, Roger Thilander
- Martin & Servera, Sorunda och smakriket – Matias Darnelid
- Axfood, Dagab – Markus Pettersson
- Leröy Seafood AB – Jörgen Davenil
- Marenor Seafood – Krishan Kent

15.00-15.20

Cecilia Hammarlund från Agriofood Economic Centre Lunds Universitet berättar om ett nytt forskningsprojekt – Dagens och morgondagens styrmedel för vattenbruk - ett ekonomiskt perspektiv.

Lillemor Lindberg från Blå Mat centrum för framtidens sjömat kommer bland annat att berätta om deras arbete med en nationell sjömatkampanj.

15.20-15.30

Vi avrundar med en frågestund och möjlighet till fortsatt dialog om möjligheter, utmaningar och framtiden för svenska vattenbruk- och sjömatprodukter.

Ca 20 min paus

3 FÖRENINGAR I SAMVERKAN



Matfiskodlarna Sverige AB - Wenche Hansen, VD



Styrelsen består av

Ordförande: Josef Nygren, Umlax AB

Ledamöter:

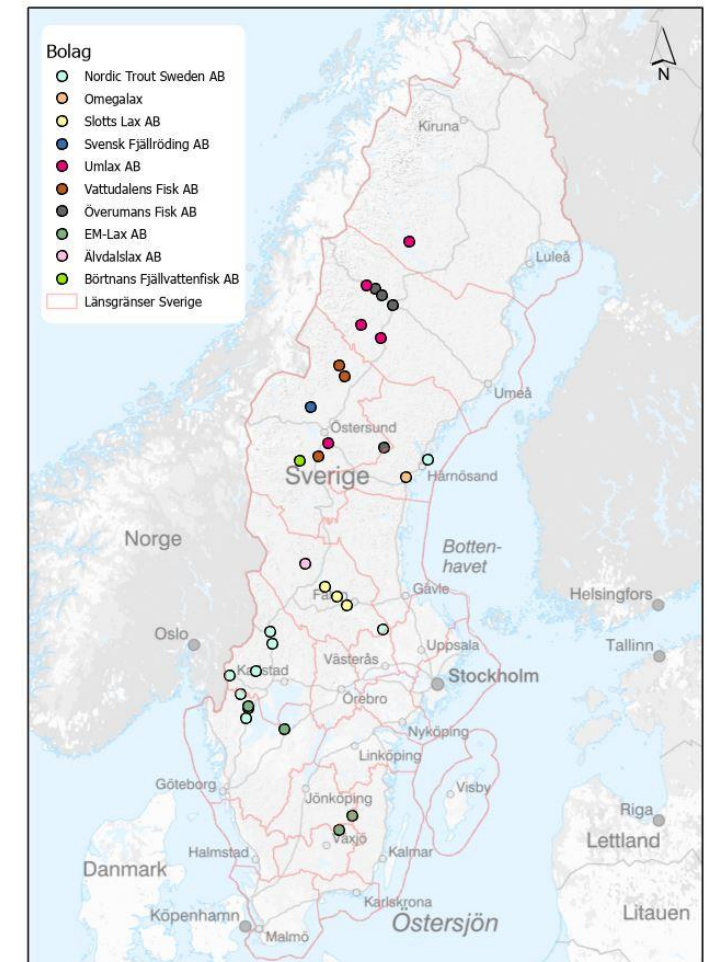
Alf-Håkan Romar, Nordic Trout Sweden AB

Iivari Valli, Vattudalens Fisk AB

Elin Mehlhorn, Svensk Fjällröding AB

Medlemsföretagen

- Lokaliserade i 9 län och 26 kommuner
- Odlar regnbåge & röding
- ca 30 odlingsanläggningar
- Avel - rom - yngel/sättfisk - matfisk - slakterier – förädling



3 FÖRENINGAR I SAMVERKAN



Recirkfisk PO* Tomas Strandberg

Ordförande Recirkfisk PO

- Ola Öberg

Medlemsföretagen

- Agtira AB (fd Peckas Naturodlingar)
- Arctic Roe of Scandinavia AB
- Hamra Fisk AB
- Johannas Stradsoldingar AB
- Kedjeåsens Fisk AB
- Ljusterö Lax o Gös AB
- Scandinavian SilverEel AB

* De Recirkulerande Vattenbrukarna Sverige Ekonomisk Förening Producent Organisation

3 FÖRENINGAR I SAMVERKAN



Svenskt vattenbruk och sjömat Ingela Skärström



Svenskt vattenbruk och sjömat ekonomisk förening – en branschförening för de företag som odlar, skördar och använder marina råvaror i sin verksamhet.

Styrelsen 2021



Louise Hay



Anders Granhed



Linnéa Sjögren



Nils Mårtensson



Ingela Skärström

INLEDNING

SJV utlyste 3,25 miljoner kronor inom ramen för livsmedelsstrategin.

1. Beslut SJV 2021-10-13 (v. 41)
2. Projektstart, planering, kartläggning mm.
3. Workshop medlemsföretagen (26/1)
4. Informations- och dialogmöte (3/3)
5. Målsättning att vara klara i april.

INLEDNING

Projektet syftar till

att *samla primärproducenter* för att gemensamt ta fram en plan för hur en större kampanj skall kunna genomföras tillsammans i syfte att *öka efterfrågan på odlad svensk fisk och andra odlade marina produkter och råvaror*.

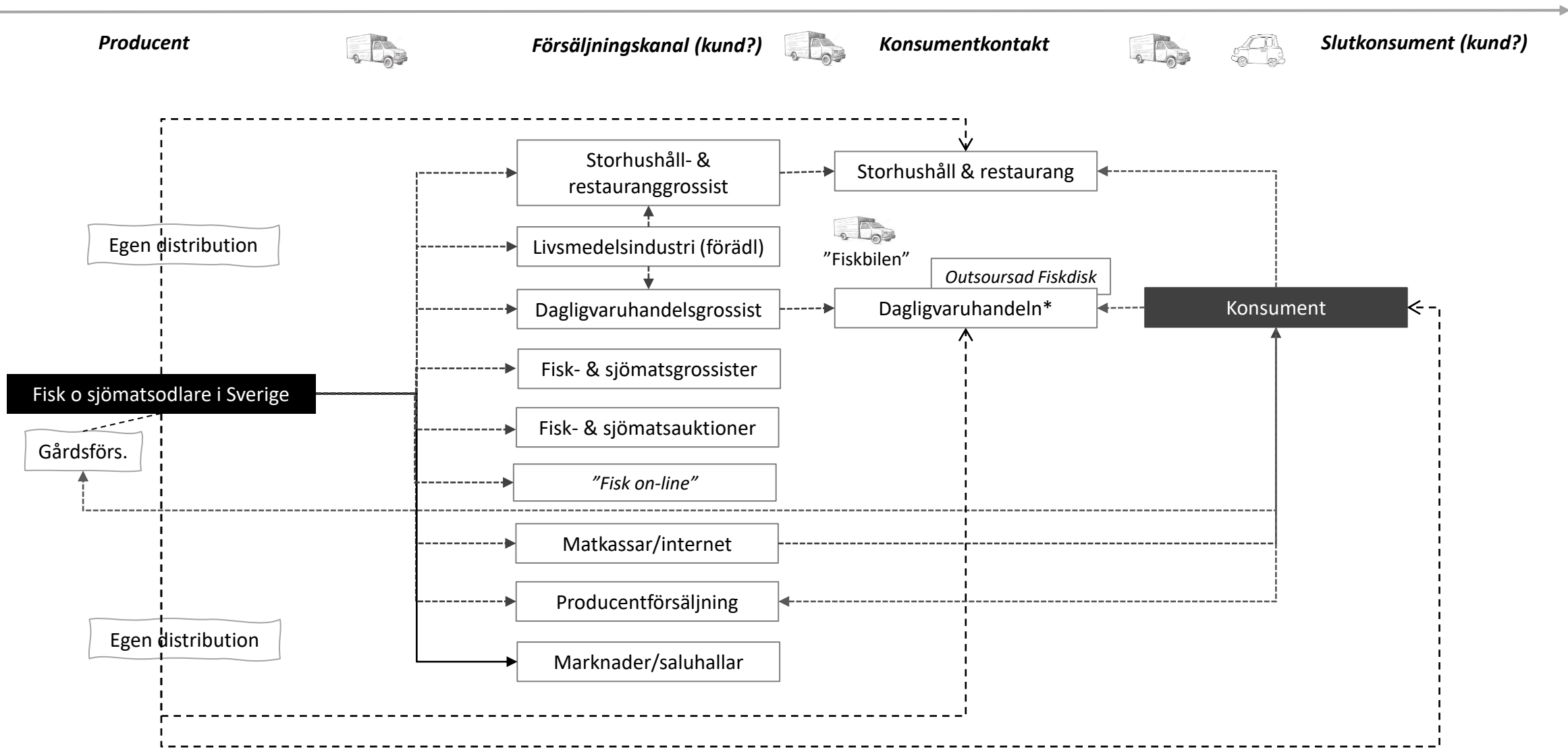
Projektets övergripande mål är

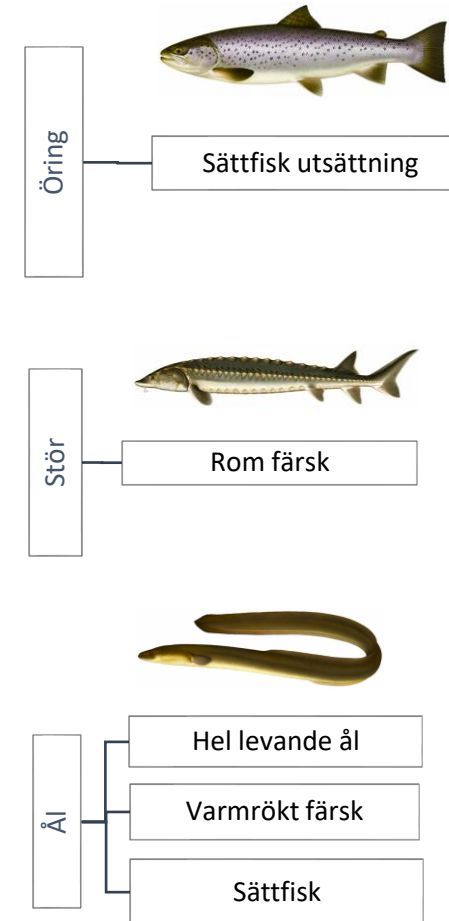
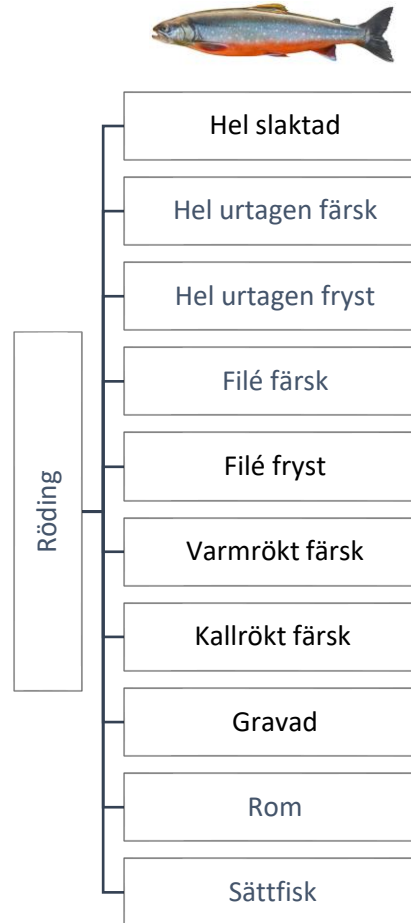
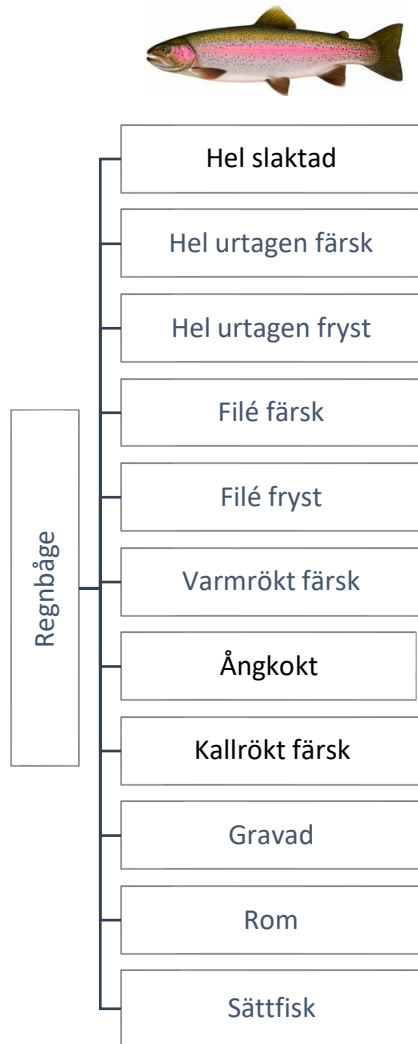
att genom denna *förstudie kartlägga befintliga och nya marknadskanaler* samt *ta fram en gemensam plan för branschen* kring hur vi tillsammans kan *arbeta med marknadsföring* av odlad fisk och andra marina råvaror och produkter i Sverige.

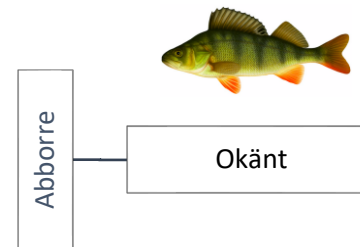
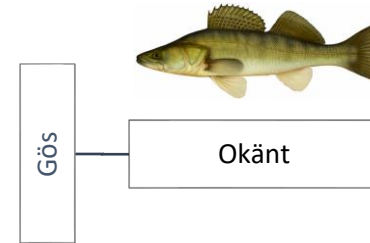
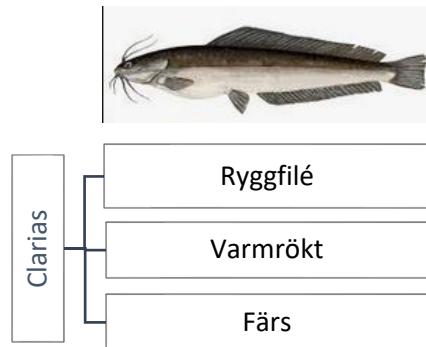
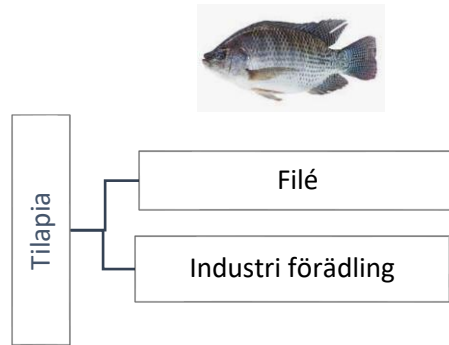
SAMMANSTÄLLNING WORKSHOP

PRELIMINÄRA RESULTAT

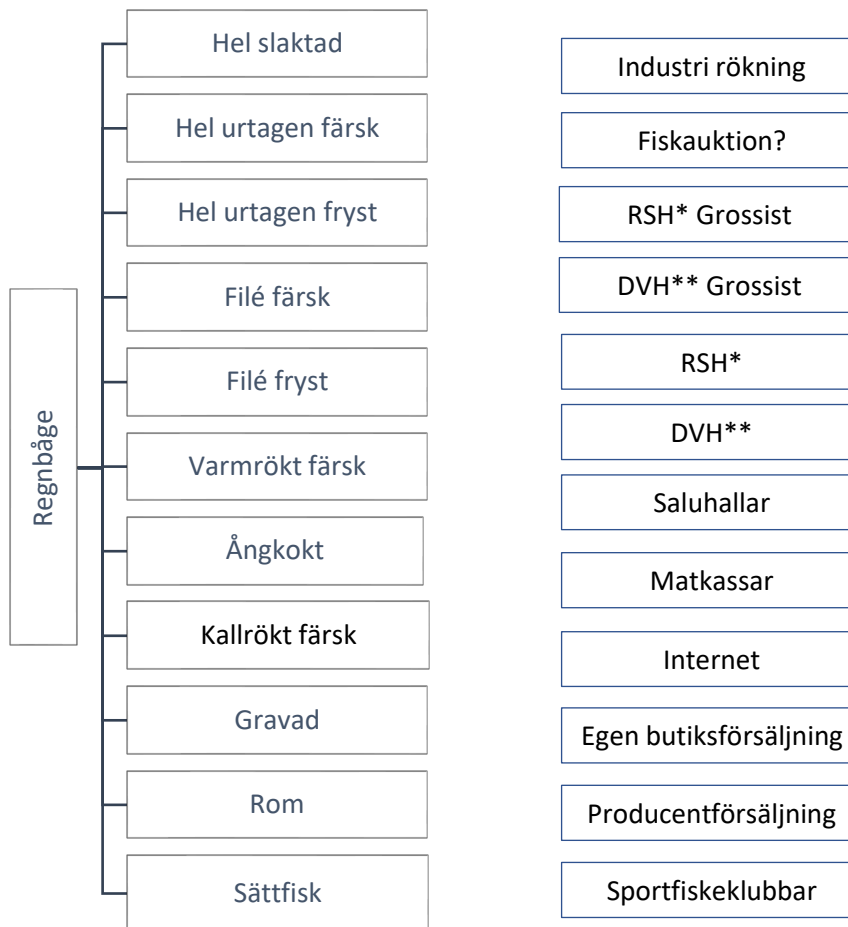
Potentiell marknad för svenskodlad fisk och sjömat – arbetsmaterial saknas något kanal?







Svensk produktionsvolym av regnbåge och röding

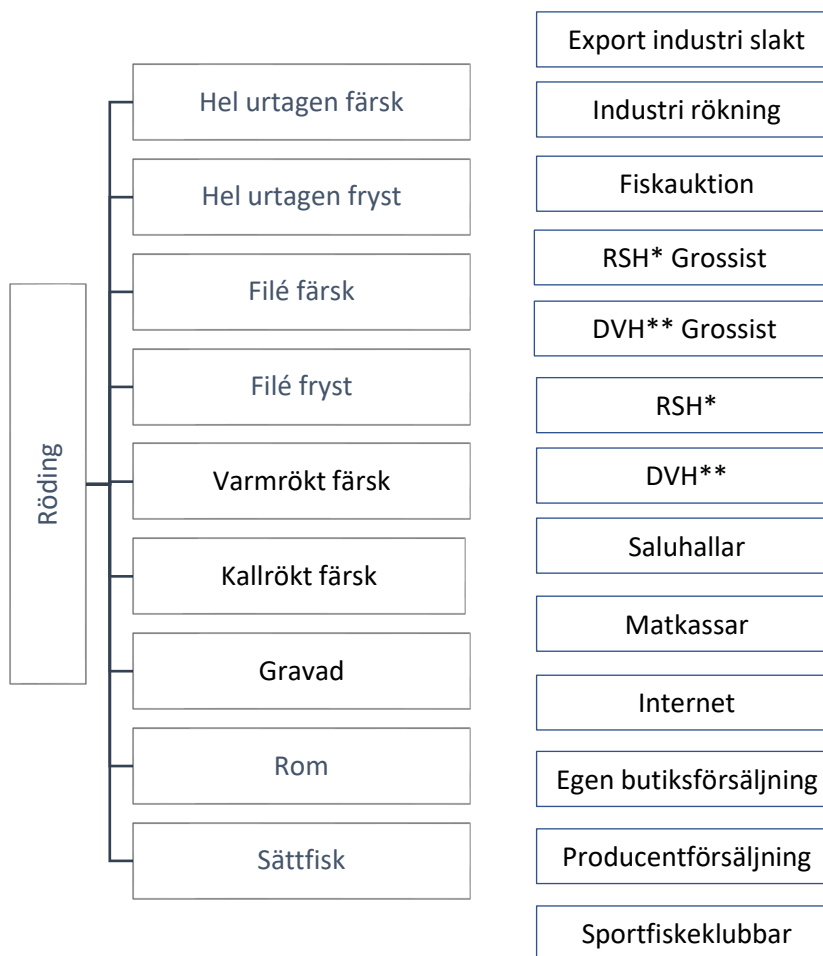


Importerad och exporterad volym

Separationen av export och import är inte helt enkel. För fisk kan odlas i Sverige exporteras till exempelvis Finland för filetering, gravning och/eller rökning och sedan säljas i butiker i tex Sverige. Men hela processen sker också i Sverige.

Det finns liknande processer där norsk lax köps in och processas i Sverige (rökning/gravning) som sedan försäljs i Sverige och utomlands.

Svensk produktionsvolym



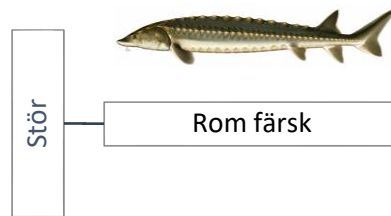
Importerad volym

Separationen av export och import är inte helt enkel. För fisk kan odlas i Sverige exporteras till Finland för filetering, gravning och/eller rökning och sedan säljas i butiker i tex Sverige. Men hela processen sker också i Sverige.

Det finns liknande processer där norsk lax köps in och processas i Sverige (rökning/gravning) som sedan försäljs i Sverige och utomlands.

Svensk produktionsvolym

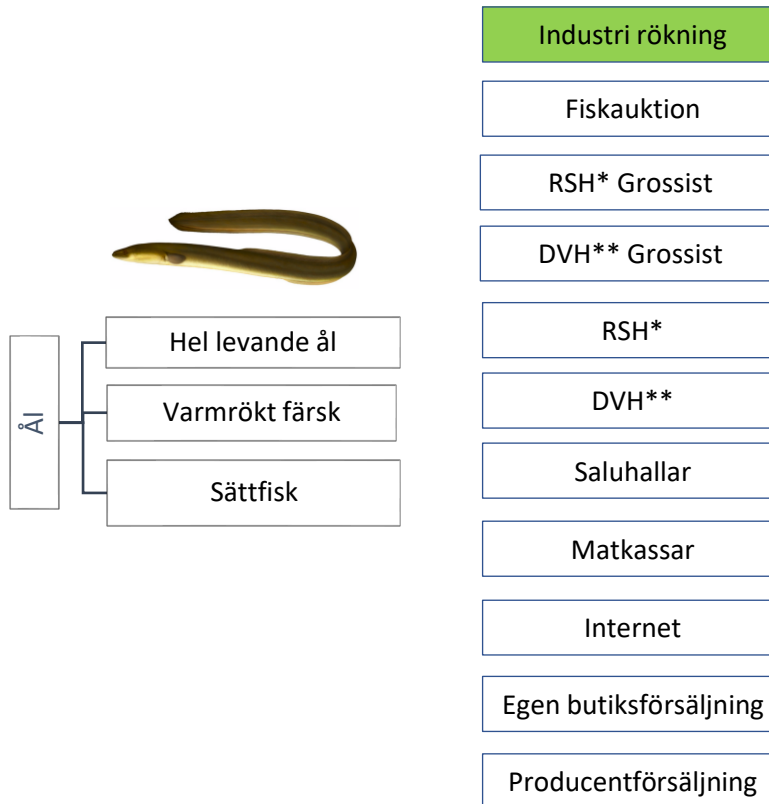
Importerad volym



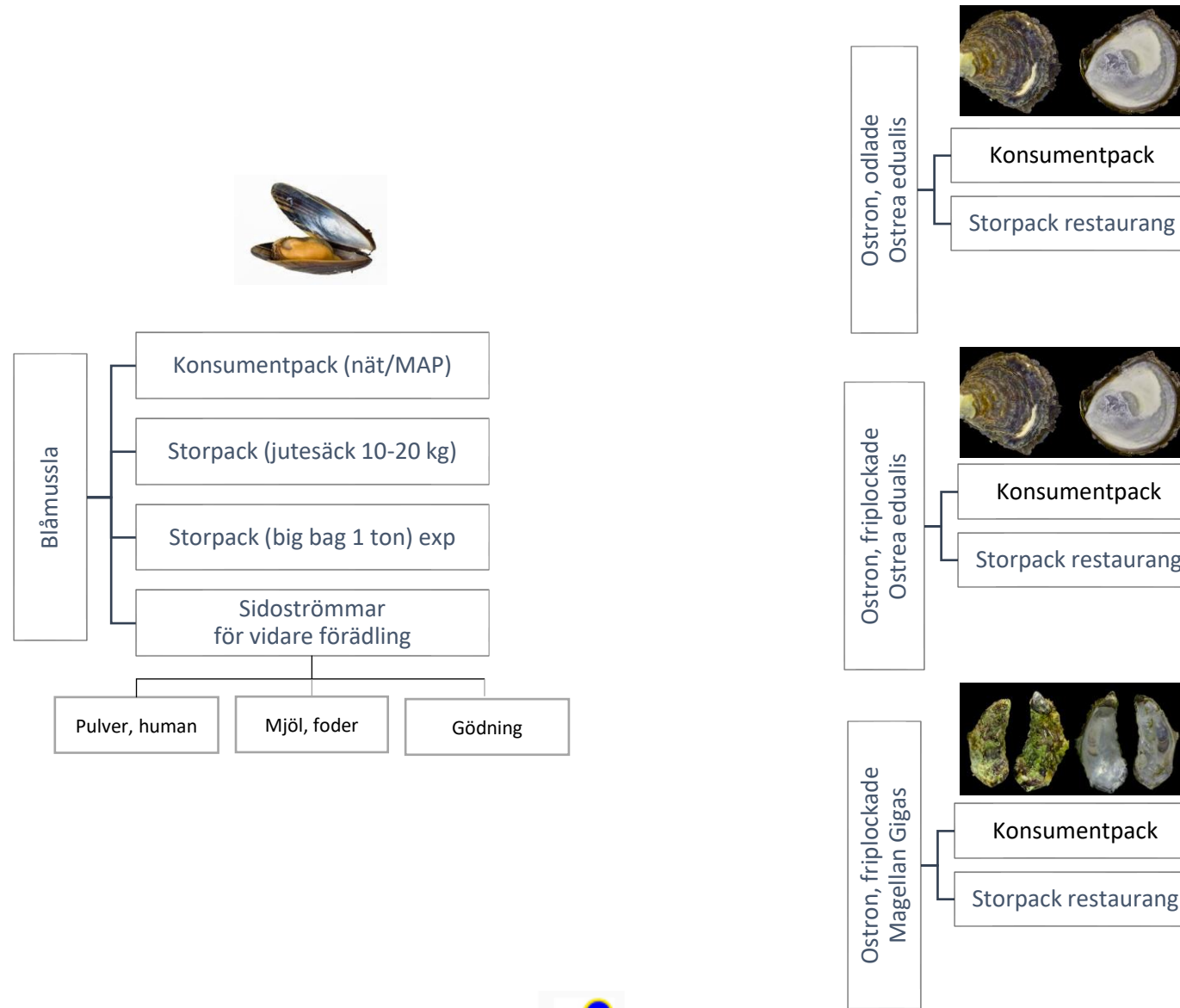
- Industri rökning
- Fiskauktion
- RSH* Grossist
- DVH** Grossist
- RSH*
- DVH**
- Saluhallar
- Matkassar
- Internet
- Egen butiksförsäljning
- Producentförsäljning

Svensk produktionsvolym

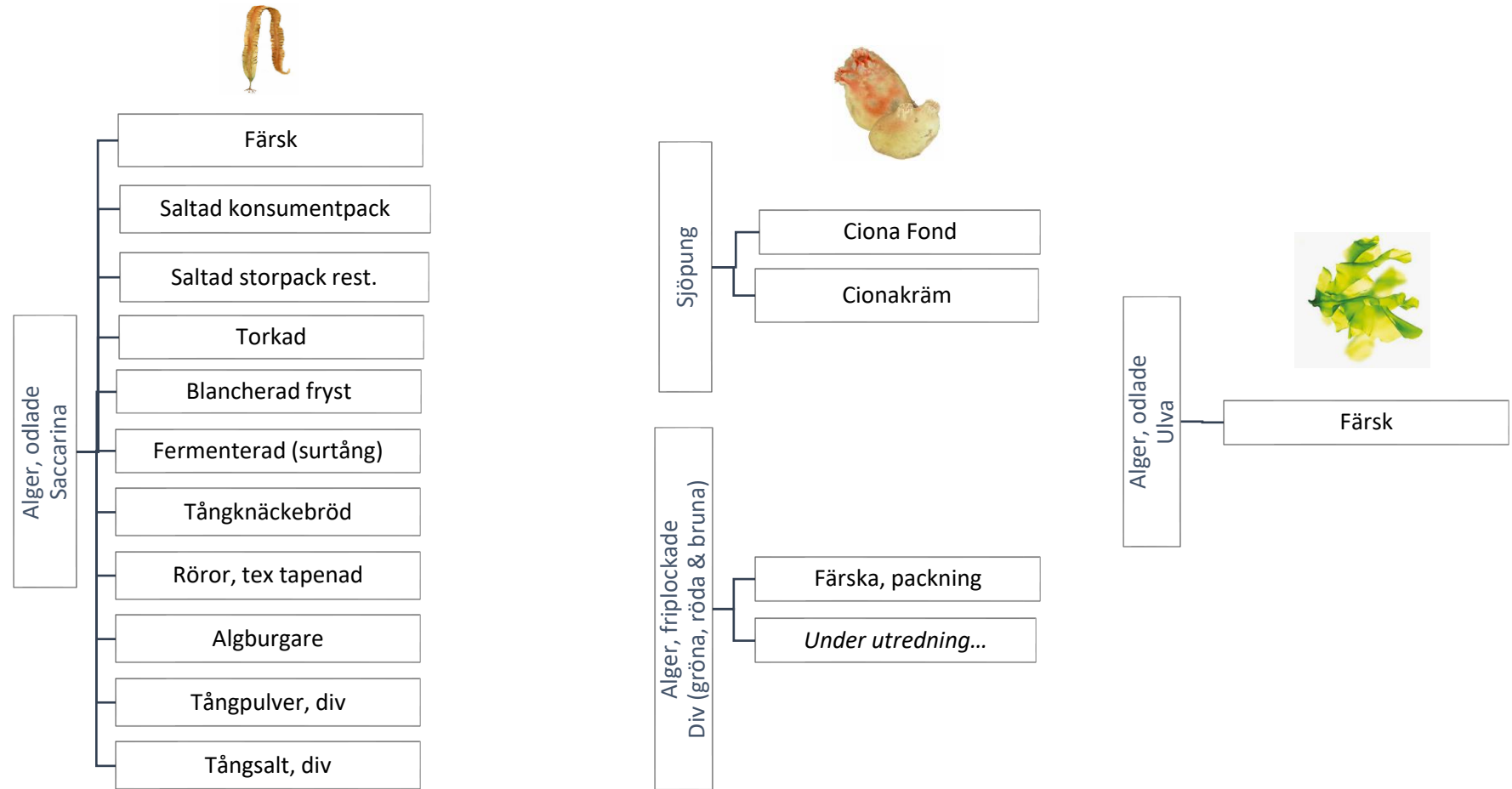
Importerad volym



Sjömat – musslor och ostron som säljs idag och i vilken förädlingsgrad



Sjömat – alger - som säljs idag och i vilken förädlingsgrad



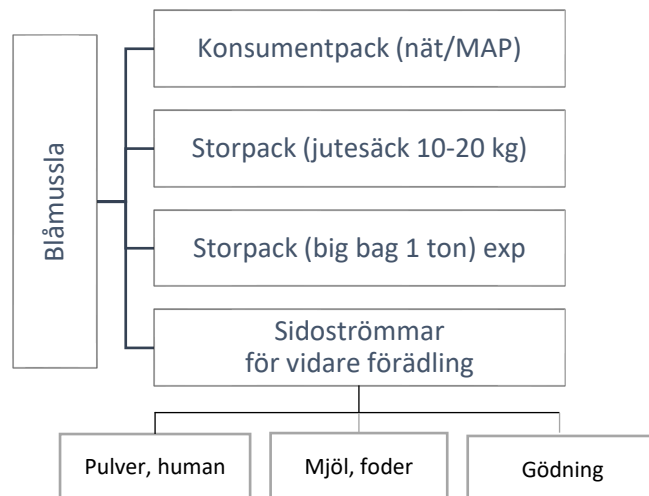
Svensk produktionsvolym

Uppskattad svensk produktion (?) blåmusslor:

2019: x ton
- varav export (?)

2020: x ton
- varav export (?)

Not: xXXX



- Export, div länder
- RSH* Grossist
- RSH*
- DVH**
- DVH** Grossist*
- Matkassar
- Internet
- Industri rökning
- Fisk/sjömatsauktion
- Saluhallar
- Egen butiksförsäljning
- Producentförsäljning
- Sportfiskeklubbar

Importerad volym

Uppskattad import blåmusslor:

2019: x ton

2020: x ton

Not: xXXX

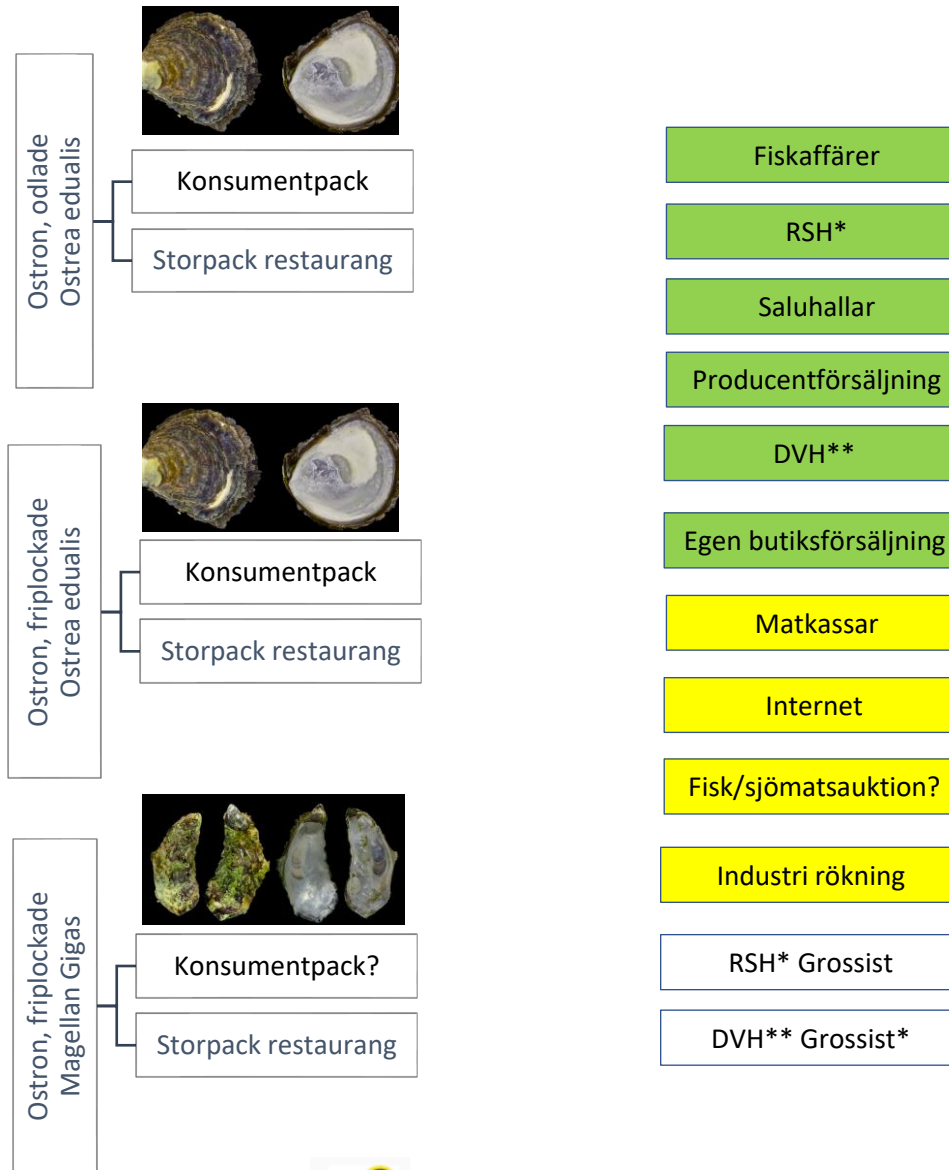
Svensk produktionsvolym

Uppskattad svensk produktion (?) ostron:

2019: x ton
 - varav 1 (?)
 - varav 2 (?)
 - varav 3 (?)

2020: x ton
 - varav 1 (?)
 - varav 2 (?)
 - varav 3 (?)

Not: xXXX



Importerad och exporterad volym

Uppskattad import 3ostron:

2019: x ton
 - varav 1 (?)
 - varav 2 (?)
 - varav 3 (?)

2020: x ton
 - varav 1 (?)
 - varav 2 (?)
 - varav 3 (?)

Not: xXXX

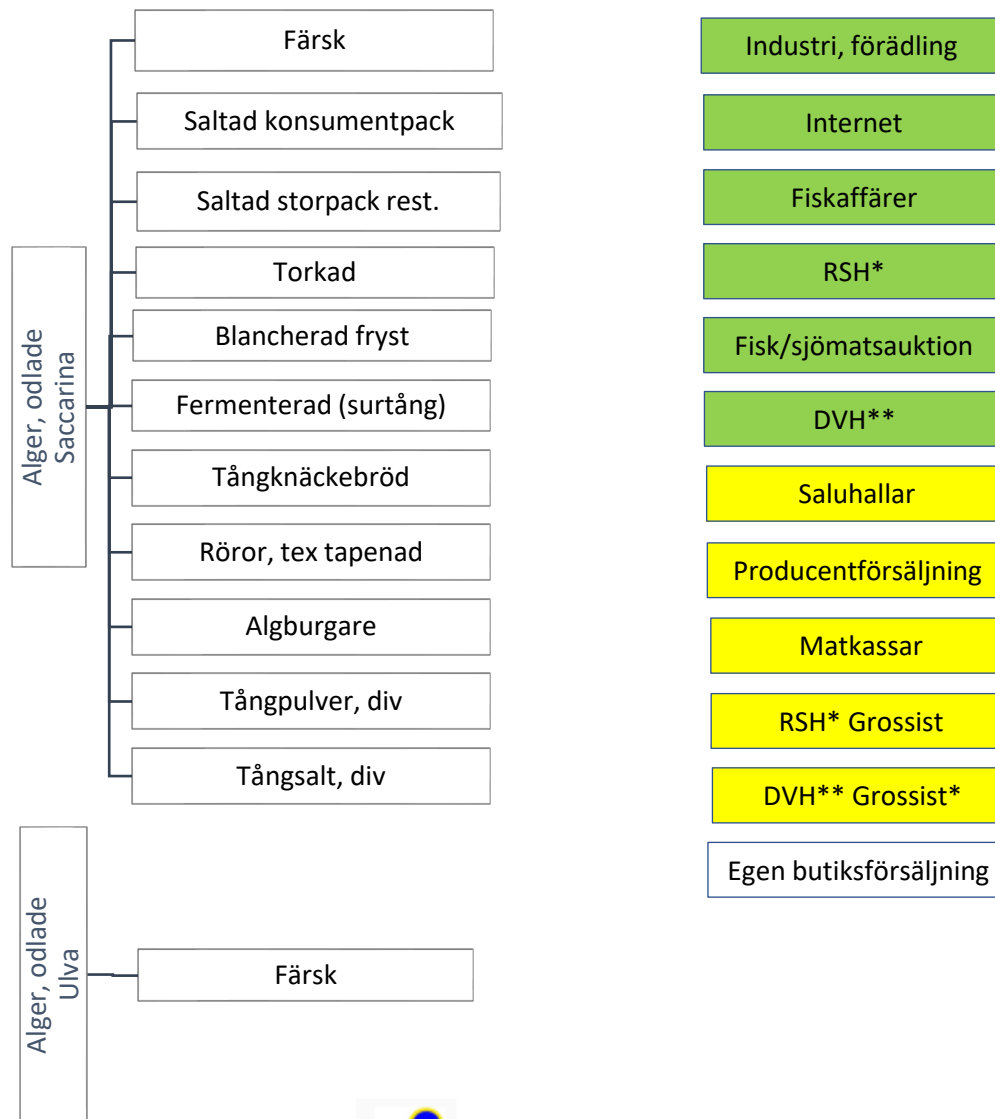
Svensk produktionsvolym

Uppskattad svensk produktion (?)
ostron:

2019: x ton
- varav 1 (?)
- varav 2 (?)
- varav 3 (?)

2020: x ton
- varav 1 (?)
- varav 2 (?)
- varav 3 (?)

Not: xXXX



Importerad och exporterad volym

Uppskattad import 3ostron:

2019: x ton
- varav 1 (?)
- varav 2 (?)
- varav 3 (?)

2020: x ton
- varav 1 (?)
- varav 2 (?)
- varav 3 (?)

Not: xXXX

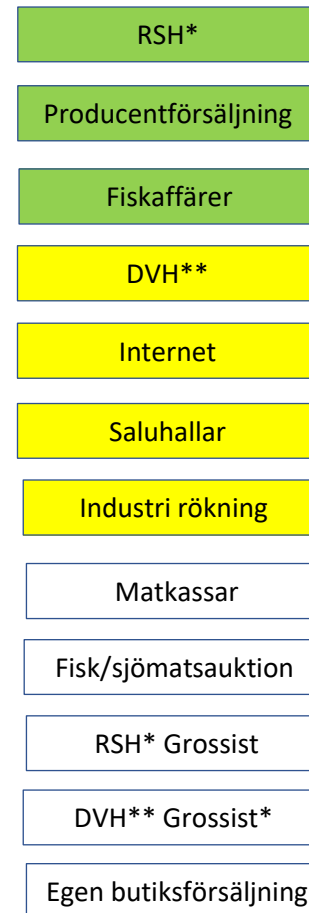
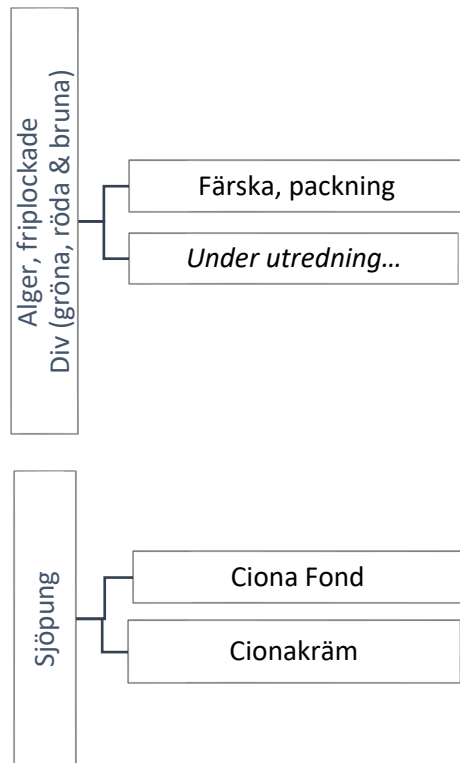
Svensk produktionsvolym

Uppskattad svensk produktion (?)
ostron:

2019: x ton
- varav 1 (?)
- varav 2 (?)
- varav 3 (?)

2020: x ton
- varav 1 (?)
- varav 2 (?)
- varav 3 (?)

Not: xXXX



Importerad och exporterad volym

Uppskattad import 3ostron:

2019: x ton
- varav 1 (?)
- varav 2 (?)
- varav 3 (?)

2020: x ton
- varav 1 (?)
- varav 2 (?)
- varav 3 (?)

Not: xXXX

13:40- 14.40

- Nomad Foods – Findus – Mari Widow
- Göteborgs Fiskauktion – Linda Frithiof, Roger Thilander
- Martin & Servera, Sorunda och smakriket – Matias Darnelid
- Axfood, Dagab – Markus Pettersson
- Leröy Seafood AB – Jörgen Davenil
- Marenor Seafood – Krishan Kent

15.00-15.20

Cecilia Hammarlund från Agriofood Economic Centre Lunds Universitet berättar om ett nytt forskningsprojekt – Dagens och morgondagens styrmedel för vattenbruk - ett ekonomiskt perspektiv.

Lillemor Lindberg från Blå Mat centrum för framtidens sjömat kommer bland annat att berätta om deras arbete med en nationell sjömatskampanj.

15.20-15.30

Vi avrundar med en frågestund och möjlighet till fortsatt dialog om möjligheter, utmaningar och framtiden för svenska vattenbruk- och sjömatsprodukter.