

UTREDNING FÖR VÄGEN TILL FISK

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Bakgrundsinformation
2. Projektets utgångspunkt, målsättning och målgrupp
3. Projektets organisation och administration
4. Projektets kostnader och finansiering
5. Projektets kartläggningsresultat
6. Förslag på fortsättning på projektet
7. Källor
8. Bilagor

1. Bakgrundsinformation

Projektets namn:	Utredning för Vägen till Fisk
Projektnummer:	0819179/19.12.2009
Projektägare:	Ab Företagshuset Dynamo Yritystalo Oy
Adress:	Närpesvägen 2, 64200 NÄRPES
Telefonnr:	06 – 2243 620
Projektdragare:	ETM Ann-Sofi Strandberg
Finansieringskälla:	Operativt program för fiskerinäringen i Finland 2007 – 2013, kommunal finansiering, Ab Företagshuset Dynamo och Österbottens fiskarförbund r.f.

2. Projektets utgångspunkt, målsättning, och målgrupp

Utgångspunkt

Enligt uppgift fiskas det i Finland omkring 90 miljoner kg fisk per år, den största fångsten utgörs av strömming. Inom fiskodlingen produceras ungefär 15 miljoner kg matfisk, av vilket regnbågsforellen utgör 90 %. Marknadsvärdet på den odlade fisken är dubbelt av yrkesfiskets fångster. Den importerade fisken har stadigt ökat sina marknadsandelar, i synnerhet lax från Norge.

Flere matfiskarter utnyttjas dock inte tillräckligt, eftersom arternas producentpris är för låga. Trots det finns det rikligt av arter som gädda, lake, abborre och braxen, är kostnaderna för höga för att det ska vara lönsamt. Tillgången är också god, i regel finns fisk under hela året, om man byter fångstart. En fungerande marknad är viktig för branschens framtidsutsikter. Ett bra samarbete mellan yrkesfisket, förädlingen, handeln och andra avsättningsmöjligheter är centralt för en god utveckling.

En utvecklingsmöjlighet är att utveckla den regionala avsättningen med målgruppen storkök. Som en viktig målgrupp kan man anse den offentliga sektorns bespisning. För det första kan fiskens användning i den offentliga sektorns kök öka. Enligt rekommendationer skall fisk serveras minst en men gärna två gånger i veckan. Det rekommenderas att man använder olika slags fisk och att den tillreds på något fettsnålt sätt oftast utan panering (källa: Statens näringsdelegation 2008, rekommendationer för skolbespisning). Dessutom skulle en ökad användning av goda fiskrätter i skolorna hjälpa till att fostra till ökad medvetenhet om fisken som livsmedel.

Målsättning och målgrupp

- utreda förutsättningar för ökad användning av fisk i storhushåll
- utreda inställningen hos kökspersonalen inom den offentliga sektorns kök i svensk österbotten till ökad användning av fisk och speciellt ökad användning av olika fiskarter
- utreda hur logistiken för fiskförsäljning fungerar samt vilka återförsäljare och förädlare som finns i branschen
- sammanställa följande bakgrundsfakta (källa: statliga myndigheter)
 - råvarutillgången överlag
 - variationer säsongsvis
 - vilka fiskarter som fångas och motsvarande volymer

dagens avsättningsmöjligheter

Utredning skall i mån av möjlighet ligga till grund för ett utvecklingsprojekt gällande produktutveckling, marknadsföring och logistik.

Målgrupp

Projektet vänder sig i huvudsak till regionens storkök inom den offentliga sektorn, dvs skolor ålderdomshem, sjukhus m.m.

Projektet vänder sig även till följande via kartläggning av uppgifter; fiskförädlare, fiskförsäljare, yrkesfiskare, regionens utbildningsenheter och fiskbranschens intresse- och rådgivningsorganisationer t.ex. Österbottens Fiskarförbund r.f.

3. Projektets administration och organisation

Ab Företagshuset Dynamo är projektägare och – administratör. Projektets ledning och - redovisning utfördes av Dynamo´s vd Håkan Westermarck och ekonomichef Lisa Bäckman-Perälä i Närpes

ETM Ann-Sofi Strandberg utförde kartläggningen och var stationerad på Österbottens Fiskarförbund r.f. lokalteter, Fredsgatan 20 i Vasa.

Av Vilt- och fiskeriforskningsinstitutet köpte projektägare Dynamo en kartläggning över fisktillgången i Österbotten.

4. Projektets finansiering och kostnader

Finansiering

Projektet är godkänt via EU-programmet "Operativt program för fiskerinäringen i Finland 2007 – 2013". Anhållan för projektet gjordes via Studiefremjandet r.f./Kustaktionsprogram. Denna organisation gav förordnade för projektet till Österbottens TE-central/Fiskeriavdelning. Projektets finansieringsbeslut från Österbottens TE-central (nr 0819179) dateras 19.12.2008.

Enligt projektbeslutet godkändes en total kostnad på 22.350,- euro, varav den kommunala finansiering var 13,5 %, den privata finansieringen var 10 % dvs Ab Företagshuset Dynamo och Österbottens Fiskarförbund r.f., och den resterande EU-och statliga andelen var 76,5 %.

Kostnader

Under projekttiden 1.1. – 30.6.2009 var kostnadsfördelningen följande,

Förverkligade kostnader i euro, 1.1. – 30.6.2009

Löner – och –bikostnader	
--------------------------	--

Köptjänster	
Resekostnader	
Övriga kostnader	
Summa	

En närmare specificerad rapport finns i det till TE-centralen inlämnade ekonomiska rapporten.

5. Projektets resultat

5.1. Fisktillgång i Österbotten

Denna rapport har gjorts av Vilt-och Fiskeriforskningsintitutet i juni 2009. Rapporten i sin helhet presenteras nedan (obs! direktcitrat):

” Fiskfångsten vid den österbottniska kusten har under de senaste åren i genomsnitt varit cirka 8 000 ton per år (bilaga 1). Ungefär 90 procent av fångsten består av strömming, vassbuk och nors. Vassbuk och nors används mestadels för pälsdjurfoder, men en betydande del av strömming används för livsmedel. En stor del av den totala finska livsmedelsströmmingsfångsten landas i Kaskö hamn. En stor del exporteras, men 2 000–4 000 ton stor strömming (av storleksklass 0 eller 00) används av den inhemska förädlingsindustrin.

Sik, abborre och lax är viktiga kommersiella fiskarter i Österbotten. Den årliga sikfångsten har varit över 300 ton. Sik fångas längs hela österbottniska kusten, mest på sommaren och hösten (bilaga 2 och bild 1). Abborrfångsten har varit cirka 200 ton per år. Största delen av fångsten fiskas under öppet vatten i Kvarken området (Malax-Maxmo). Laxfångsterna har varierat mellan 30 och 70 ton per år. Lax fångas på sommaren i juni-juli. Största delen av laxen fångas i Jakobstad-Larsmo trakten.

De övriga kommersiellt betydelsefulla arterna är gädda, braxen, öring och lake. Fångsten av gädda och braxen har varit knappt 50 ton. Gädda fiskas mest under vinter och braxen på sommaren. Kvarken är det viktigaste fiskeområdet för gädda, och braxen har mest fångats i Oravais-Nykarleby området. Den årliga fångsten av öring har varit cirka 20 ton och lake något över 10 ton. Öring fiskas mest under öppet vatten period och lake på vinter. Fångsten av övriga fiskarter, mest mört, har varit sammanlagt cirka 50 ton.

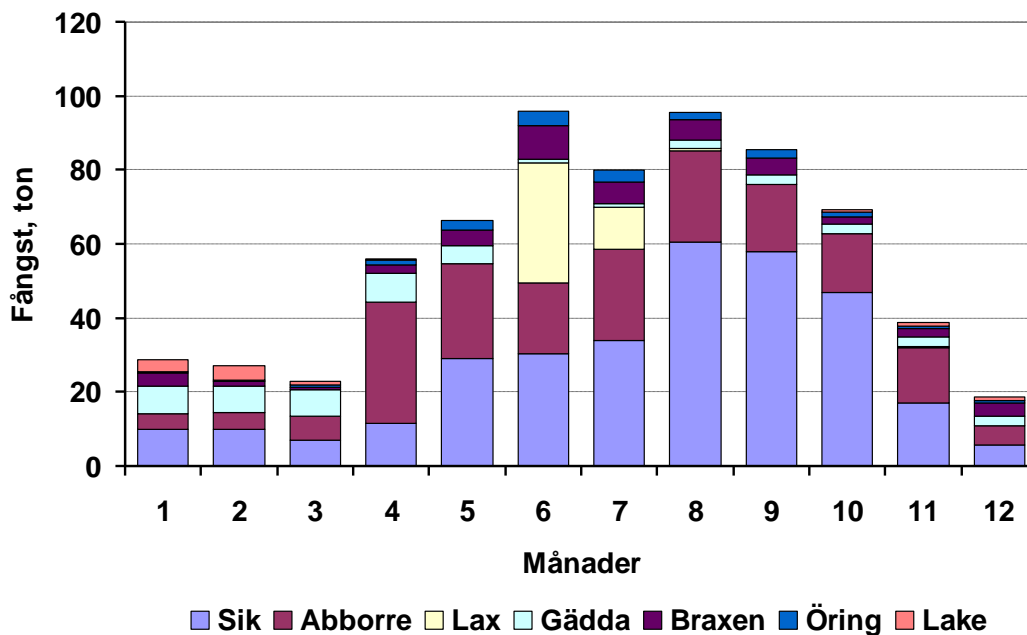


Bild 1. Den månatliga fångsten av sik, abborre, lax, gädda, braxen och lake i den svenska Österbotten (statistikrutorna 19, 22, 23, 24, 27, 28, 31 och 32: Kusten från Sideby till Karleby, kartan i bilaga 2). Medelvärde av fångsten år 2003–2008.

Utbudet av naturfisk på kusten har minskat på grund av yrkesfiskets många svårigheter, bland annat sälar. De viktigaste fiskarterna för fiskhandel är nuförtiden odlade laxfiskar, importerad norsk lax och inhemska och importerade regnbågar. Dessa arter möjliggör stabilt utbud för förädlingsindustri och handel. Vid den österbottniska kusten (främst i området mellan Sideby och Närpes) odlas cirka 600 ton regnbågar per år.

Det minskande utbudet av naturfisk är en stor utmaning för fiskhandel och fiskdistribution. De österbottniska fiskpartiaffärerna har traditionellt samlat upp fisk från yrkesfiskare och sålt sina produkter i huvudsak till fiskpartiaffärer i södra Finland. Det är dyrt att distribuera små mängder av fisk till närområden, fast en del av österbottniska fiskpartiaffärer kompletterar utbudet av fisk i lokal detaljhandel och restauranger. Huvudströmmen av fiskprodukter levereras till minuthandel via handelscentralaffärer.

Priset på fångad naturfisk har stigit. Naturfisk har blivit en specialprodukt i de finska fiskmarknaderna. De kan vara lockande produkter för vissa restauranger, men de flesta arter är för dyra för en stor del av storhushållskunder t.ex. sjukhus, skolor och ålderdomshem. De flesta storhushåll använder strömming och importerade fördelaktiga djupfrysade produkter. Vissa mindervärdiga fiskarter såsom små braxnar och mörtar lämpar sig för råvara för färdigmatvaror. Storskalig produktion av dessa produkter har inte hittills varit lönsamt ”

Rapporter och tilläggsinformation:

Fisk i storkök:

<http://www.rktl.fi/www/uploads/pdf/raportti401.pdf>

Marknader av sötvattenfisk:

<http://www.norden.org/sv/publikationer/publikationer/2008-574/publicationfile>

<http://www.rktl.fi/www/uploads/pdf/raportti343.pdf>

Marknader av laxfiskar:

<http://www.rktl.fi/www/uploads/pdf/raportti273.pdf>

Yrkesfiskets fångster i havet:

http://www.rktl.fi/www/uploads/pdf/uudet%20julkaisut/tilastoja_3_2009.pdf

Producentpriser på fisk:

http://www.rktl.fi/www/uploads/pdf/tilastoja_2_09kalan_tuottajahinnat_web.pdf ”

5.2. Fiskförädling och -försäljning i Österbotten

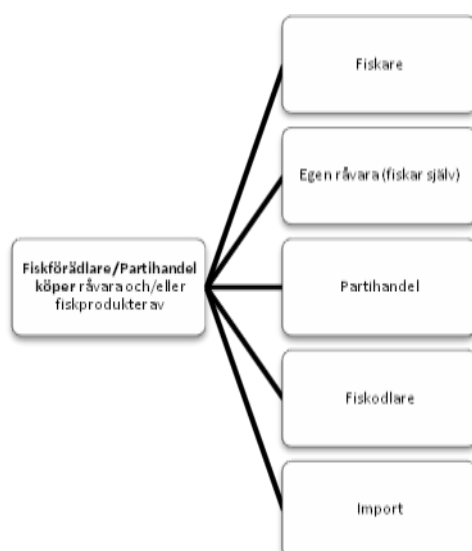
Fiskförädling

Fiskförädlingen är en av Österbottens mest traditionella förädlingsbranscher. Förutom de stora företagen som verkar på den nationella marknaden finns det flera mindre fiskförädlingsföretag som riktat in sig på den regionala konsumentmarknaden, eller som specialiserat sig på ett visst specialsegment t.ex. export. Koncentrationen av fiskförädling är speciellt betydande runt Kaskö fiskehamn.

Dessutom finns det små lokala familjeföretag för rökning och förädling av fisk. Dessa företag marknadsför sina produkter på en mycket lokal marknad, t.ex. fiskmarknader eller på ett fåtal försäljningsställen.

Begreppet fiskförädling betyder i detta sammanhang en grads höjning av fiskprodukternas förädlingsgrad, t.ex. filering. Till förädlade fiskprodukter räknas t.ex. fiskfiléer, rökt fisk, fiskinläggningar, frysta produkter, fiskmassa m.m.

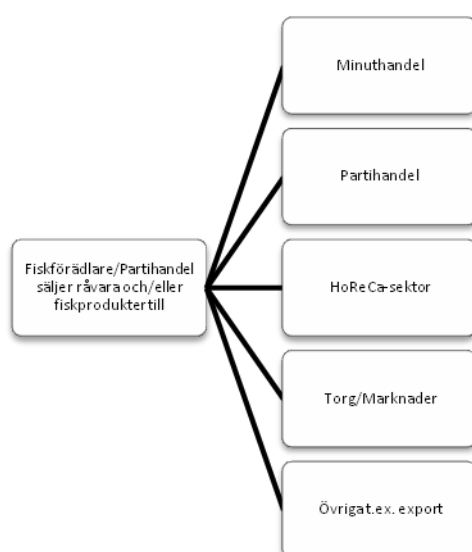
Tillgång och ursprung av fiskråvaror till fiskförädlingen i Österbotten kan beskrivas med följande modell:



Fiskarter som används vid fiskförädling, benämns i kapitel 5.1. Fisktillgång i Österbotten

Fiskförsäljning

Handel av färsk fisk och förädlade fiskprodukter kan beskrivas med följande modell:



Vilt- och Fiskeriforskningsinstitutet i Finland uppgör regelbundet undersökningar och kartläggningar över fiskhandel i Finland (ww.rktl.fi)

Register; österbottniska fisk- och fiskförsäljare

Eftersom flere fiskförsäljare också är fiskförädlare har projektet uppgjort ett gemensamt register för dessa. Registret återfinns i bilaga 3. <http://databas.foodia.fi/>

5.3. Försäljning av livsmedel till offentliga storkök

Inköp av livsmedel till offentliga storhushåll benämns som s.k. offentlig upphandling. Vid offentlig upphandling väljs livsmedel enligt den offentliga inrättningens fastslagna kriterier. Dessa valkriterier är förutom pris, leveranssäkerhet, kvalitet m.m.

Kommunerna i Finland har i vissa fall gått ihop vid offentliga upphandlingar till s.k. upphandlingsringar. Ofta har mindre livsmedelsföretag svårt att delta vid offentlig upphandling exempelvis på grund av:

- för stora volymenheter upphandlas
- direktupphandling inte används
- upphandlingsprocessen är komplicerad

Färska varor med kort hållbarhet såsom bär, fisk, bröd, grönsaker ingår inte alltid vid s.k. offentliga upphandlingar via HILMA. I stället kan enskilda storkök utföra dessa upphandlingar via lokala offertförfrågan med s.k. god förvaltningssed.

5.4. Inställningen hos kökspersonal i den offentliga sektorns kök i svensk österbotten till ökad användning av fisk och speciellt ökad användningen av olika fiskarter – Intervjuundersökning

Projektplanen för "Utredning för Vägen till FISK" var en förundersökning och innehöll flere målsättningar under sin korta verksamhetstid. En målsättning är utreda inställningen hos kökspersonalen i den offentliga sektorns kök i svenska Österbotten till ökad användning av fisk.

Projektledare Ann-Sofi Strandberg beslöt efter bl.a. en diskussion med avdelningschef Kristina Linde på Yrkesakademin i Österbotten (YA!) att utreda den offentliga sektorns inställning och attityder till ökad användning av fisk via muntliga intervjuer. Kristina Linde från YA! har via tre stycken utvecklingsprojekt för storkök, kunnat konstatera att livsmedelsupphandling för den offentliga sektorns matbespisning i Österbotten är uppbyggd och organiserad på många olika sätt och rekommenderade därför projektledaren att ta kontakt till kommunernas ansvarspersoner inom matbespisningen .

I projektet uppgjordes ett frågeformulär, bilaga 4, som riktlinje och stöd för intervjuerna.

Projektledaren intervjuade tretton stycken ansvarspersoner (t.ex. husmor, kosthållschef, näringschef, avdelningschef, husmor m.m.) inom den österbottniska offentliga matbespisningen.

Resultatet presenteras nedan:

A) Fakta om de medverkande storköken

Medverkande storkök: sjukhus-, daghem-, låg- och högstadie-, yrkesutbildnings-, yrkeshögskole-, ålderdomshem-, personalmatsserveringsstorkök, hemservice utdelning.

Volym på matportioner per dag: 50 – 1000st matportioner/dag

Budgeterad råvarukostnad per matportion: i medeltal ca 1 euro (ca 1,5 euro per personalmatportion) . Obs. Några av storköken svarade inte på denna fråga, utan hänvisade till organisationens årsbudget för livsmedel.

Storköken/Kommunen inhandlar livsmedel enligt följande: Upphandlingsringar, per offertförfrågan, via HILMA-datasystem. Obs. Varierar stort från kommun till kommun, arbetsplats till arbetsplats och typ av livsmedelsprodukt (se punkt 5.3.)

Antal tillredda fiskrätter per storkök: I de flesta storkök tillreder man fiskrätter 4 gånger/månad. Man tillreder fiskrätter en gång i veckan då man önskar att skapa variation i maträttsutbudet, fiskens goda näringsinnehåll och måttliga energiinnehåll, fisk innehåller inte tillsatämnen, fiskprodukter har oftast en låg salthalt, av gammal vana.

Typ av fiskrätter som erbjuds i storkök:

Priset på fiskprodukterna väljs så att årsbudgeten och/eller portionspriset hålls inom en rimlig nivå. Fiskrätter var gjorda av

- frysta produkter: panerade fiskprodukter, sej, torsk, braxbiffar
 - färsk fisk: forell, strömming, fiskmassa (gädda+forell), abborre, lax, sik
- Färsk fisk köper man i de flesta fall in som benfri fiskfilé (undantag strömming)

Konsumentrespons i storkök, t.ex.: "Fiskrätter gjorda av färsk fisk tas väl emot hos hälsomedvetna kunder (personalmat)", " traditionella fiskrätter tas väl emot hos patienter på ålderdomshem ", " barn och ungdomar gillar inte strömmingsprodukter"

B) Storkökens intresse och möjligheter att utöka användningen av fiskprodukter i matproduktionen

Storkökens intresse av att utöka utbudet av fiskrätter: De flesta storkök vill inte utöka antalet "fiskdagar" per vecka. Vad storköken däremot önskar är nya recept, tips vid matsedelsplaneringen och nya fiskprodukter

Storkökens användning av alternativa fiskarter som t.ex. gädda, abborre, braxen: Användningen av dessa fiskarter är marginella. Storköken nämnde användning av gädd- och forellmassa, abborrfilé och braxbiffar.

Faktorer som hindrar storköken att införa nya fiskarter i matproduktionen: Storköken ställer följande fråga: Är fiskprodukter gjorda av s.k. alternativa fiskarter användarvänliga för storkök eller krävs det att storköket förädlar fisken själv?

Nya fiskarters förädlingsgrad: Se svar ovan. Benfri filé, fiskbiffar

Storkökens önskan om kunskap, information om fiskprodukter och deras användningsmöjligheter: Tema/utbildningsdagar med fisk på agendan, nya recept till matsedelsplaneringen tas emot, nya fiskprodukter testas gärna, anordna fiskdagar i personalmatsalen (jfr skördeveckor)

En kosthållningschef meddelade att information och utbildning är bra, men att man bör få in det smidigt i arbetsschemat, dvs så att det inte stör storkökets arbetsrutiner.

Övrigt

Märkbart ur intervjusynpunkt (frågan fanns inte frågeformuläret utan dök upp i samband med intervjuer) var att i en kommun finns en aktiv fiskförsäljare som förutom fiskförmedling även bedriver personlig marknadsföring, ger tips och råd mm till storkök.

Analys av intervjuerna

Projektledare Ann-Sofi Strandberg kunde konstatera att denna interjuv-undersökning ger ett riktgivande resultat och bör tolkas därefter.

Man kan konstatera att kommunerna har organiserat den offentliga matbespisningen på många olika sätt. Detta faktum bekräftas även av personalen inom Savon ammatti- ja aikuisopisto/Ekocentria som genom åren har drivit olika nationella storköksprojekt i Finland.

Den offentliga upphandlingsprocessen varierar från kommun till kommun vilket i högsta grad påverkar valet av fiskprodukter. Som exempel kan nämnas de större matbespisningarna (1000 st portioner), där man ifrågasätter huruvida lokala fiskförmedlare kan möta efterfrågan på den mängd färsk fisk (t.ex. abborre) som behövs vid matproduktionen.

Intervjuerna gav också tillhanda att de flesta inte önskade utöka ”fiskdagar” per vecka. Här kan man notera att man inom offentliga matbespisningar per automatik planerar in en fiskdag per vecka. Vad som däremot avspeglas i intervjuerna, är att man önskar nya recept, tips m.m. vid receptplaneringen av fiskrätter. Här finns en möjlighet att påverka valet av fiskråvara till storkök. Till exempel Yrkesakademin i Österbotten har via utvecklingsprojekt för storkök, strävat efter att utöka användningen av lokalt producerad grönsaker, potatis och rotsaker genom att t.ex. planera och inspirera användningen av nya maträtter.

Fiskprodukternas användarvänlighet poängterades i intervjuerna. Därför bör man vid produktutveckling av fiskprodukter till storkök ta i beaktande deras matsedlar, teknologiska utrustning och förvaringsmöjligheter.

6. Förslag på fortsättning på projektet

Har den österbottniska fiskfångsten blivit en lyxprodukt? Försäljningspriset på t.ex. sik har stigit betydande under de sista åren. Samtidigt sjunker antalet aktiva fiskare i regionen.

Har vi i Österbotten tillgång och möjlighet att förädla fiskprodukter av andra outnyttjade fiskarter?

Fisknäringen är traditionellt sett en basnäring i Österbotten. På vilket sätt tar vi hand om och vårdar detta kulturarv?

Enligt denna kartläggning finns det intresse för att utveckla sortimentet av fiskprodukter för storkök. Utöka kunskap och kompetens om offentlig upphandling till fiskförädlare/-försäljare. Skaffa information om enskilda storköks behov av fiskprodukter, t.ex. storkök med 1000 portioner per dag kräver volymprodukter, varifrån fås tillräcklig mängd närfiskad råvara (reservplan: förvaring av fiskprodukter i frysen?). Använd den kunskap och utvecklingsförslag som fiskförsäljare i regionen har.

Slutligen: Om vi kan bedriva en lönsam fisknäring i Österbotten, föreslås följande utvecklingsåtgärder:

- 1) Tillverkning av volymprodukt. Bedriv fångst av österbottniskt fiskkött =fiskmassa. Fiskmassan fryses in och fraktförädlas vid de av myndigheterna godkända fiskförädlarna. Samarbete kring dessa utvecklingsåtgärder kan göras t.ex. med Pyhäjärvi-instituutti i Eura, Satakunda och Österbottens Fiskarförbund r.f.
- 2) Värdeökning av närfiskat. Påverka de kommunala politikerna för en ökad användning av närproducerat livsmedel och mat som serveras i offentliga storkök. Utöka samarbete mellan fiskförsäljare(fiskare) och de kommunala storköken. Anordna fisk-temadagar, ge förslag på recept till storkökens matsedelspanering.

7. Källor

Ahlfors A. 1993. Kalamassa ja massatuotteet merenkurkussa. Taloudellinen selvitys. Vaasan kalastuspiirin tiedotussarja, Vaasan maaseutuelinkeinopiiri, Vaasa.

Honkanen A., Kummunsalo J., Partanen H. Ja Hildén M. 1991. Kotitalouksien ja suur-Talouksien kalankäyttö vuonna 1988, Kalantutkimuksia 23, Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos, Helsinki.

Muukka E., Kuosmanen L., Ylirampa M., Blomquist U., Kärkkäinen I., Malaska K., Soininen T., ja Soininen J. 2008. Lähiruokaa Suomen kunnissa selvitys lähiruuan käytöstä kuntaruokailussa. Savon koulutuskuntayhtymän julkaisusarja A., Tutkimukset ja raportit, Kuopio.

Saarni K., Honkanen A., Setelä J.2007. Suurtalouksien kalan ja ravun käyttö vuonna 2005. Kala- ja riistaraportteja 401, Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos, Helsinki.

Salonpää L.2003. Kalan tuottajahinnat sekä ammattikalastuksen nykytila ja kehityshaasteet Pohjanmaan rannikolla. Kala- ja riistahallinnon julkaisu 65/2003. Maa- ja metsätalousministeriö, Helsinki.

Setälä J, Sulonen P. 1995. Kalanjalostus Vaasan läänissä vuonna 1993.

Österbottens Fiskarförbund r.f. 2009. Skriftliga och muntliga register på fiskförädlare och –försäljare i Österbotten.

8. Bilagor

Bilaga 1: Kvarkens fiskfångster

Bilaga 2. Kvarkens fiskfångster enligt statistikruta

Bilaga 3. Lista på fiskförädlare och -säljare i Österbotten 2009

Bilaga 4. Frågeformulär