

Innlegg sendes Fiskeribladet/Fiskaren
E-post: redaksjonen@fbfi.no
Telefaks: 55 21 33 01
Adresse: Sandbrogaten 5-7, 5003 Bergen

Hovedinnlegg/kronikk: Maksimalt 5.000 tegn (ca. 750 ord).
 Underinnlegg/replik: Maksimalt 1.500 tegn (ca. 250 ord).
 Fiskeribladet/Fiskaren forbeholder seg retten til å forkorte alle innlegg som mottas. Likeledes forbeholder vi oss retten til å lagre innlegg i

elektronisk form, samt publisere dem på internettet. Innlegg honoreres ikke. Bidragsyttere oppfordres til å sende innleggene med epost til redaksjonen@fbfi.no
 Vi tar også i mot lagringsmedia av alle typer.



BRASIL: Brasilianske restauranter kjøper gjerne klippfisk på markeder eller får levert kartonger med klippfisk på døren. Norsk klippfiskindustri pakker hovedsakelig klippfisk som går til Brasil i 25-kiloskartonger, et produktformat som er godt tilpasset det brasilianske restaurantmarkedet.
 FOTO: NOFIMA

Forskerne **Finn-Arne Egeness** og **Ingelinn Eskildsen Pleym** og forskningsassistent **Anna Lopane** i Nofima skriver i denne kronikken at fullsaltet norsk klippfisk står sterkt i det brasilianske restaurantsegmentet.

Hva velger restaurantene?

Innlegg MARKED

Fullsaltet norsk klippfisk møter økt konkurranse i Brasil. Konkurransen kommer primært fra frysede utvannede produkter produsert i Portugal. Våre analyser av restaurantmarkedet viser at fullsaltet klippfisk står sterkt i denne kanalen fordi restaurantene evner å utnytte hele fisken og fordi smaken oppfattes som bedre enn på frysede utvannede produkter.

Klippfisk er et tradisjonsrikt produkt i Brasil og forbrukerne finner bacalhau på menyen hos en rekke serveringssteder. Enkelte restauranter har spesialisert seg på klippfisk, men forbruker kan også spise det på restauranter som har en variert meny. En stor andel av klippfiskkonsumet i Brasil er konsentrert til jul og påske, men klippfisk spises stadig oftere til lunsj og middag gjennom hele året. Klippfisk er anvendelig og kan derfor brukes i et stort utvalg av retter.

Intervjuer

Nofima har tidligere vist at fullsaltet norsk klippfisk møter stadig større konkurranse fra frysede utvannede produkter i dagligvarehandelen. For å få mer kunnskap om konkurransesituasjonen i restaurantmarkedet har vi intervjuet 32 restauranter med klippfisk på menyen i Rio de Janeiro. Hensikten har vært



Finn-Arne Egeness er forsker ved Nofima.



Ingelinn Eskildsen Pleym er forsker ved Nofima.



Anna Lopane er forskningsassistent ved Nofima.

å tilegne seg større kunnskap om 1) konkurransen mellom fullsaltet og frysede utvannede klippfisk og 2) bakgrunnen for restaurantenes valg av råvarer. Siden omtrent en tredjedel av klippfiskkonsumet i Brasil skjer i hotell-, restaurant- og cateringsegmentet er svar på disse spørsmålene strategisk viktig for norsk klippfiskindustri.

Klippfiskrestauranter

Våre resultater antyder at de tradisjonsrike «bacalhau-restauranter» primært anvender fullsaltet klippfisk i sine retter. Eierne eller kjøkkensjefene på disse restaurantene forklarte at fullsaltet klippfisk er det beste valget med hensyn på smak og tekstur. Denne gruppen restauranter

har et kjøkken som er tilpasset utvanningsprosessen og ansatte som har lang erfaring med, og kunnskap om, utvanning av klippfisk. En annen viktig årsak til at denne typen restauranter velger hel klippfisk er at de benytter hele fisken. De tykkeste delene av fisken brukes til porsjonsstykker, mens hale- og bukstykkene ofte blir brukt til å lage klippfiskboller (bolinhos) eller andre retter som ikke krever porsjonsstykker. Bolinhos er populært og selges på mange restauranter. Noen tradisjonelle klippfiskrestauranter har imidlertid et reservelager med frysede utvannede produkter i tilfelle etterspørselen blir større enn forventet.

Frysede utvannede klippfisk

Noen nyetablerte rendyrkede «bacalhau-restauranter» benytter utelukkende frysede utvannede produkter. De hadde flere forklaringer på dette valget. Når en anvender frysede utvannede produkter behøver en mindre plass på kjøkkenet og man kan redusere antall ansatte sammenlignet med restauranter som benytter fullsaltet klippfisk. Frysede utvannede produkter kan tilberedes etter tining. Tineprosessen går betydelig raskere enn utvanningsprosessen og restaurantene reduserer dermed problemet med mangel på fisk dersom etterspørselen er større enn forventet.

I restaurantene som ikke hadde spesialisert seg på bacalhau ble det brukt både

fullsaltet og frysede utvannede fisk. Argumentene for å velge frysede utvannede fisk var først og fremst at klippfisk ikke var deres primære produkt og det var derfor vanskelig å forutsi etterspørselen. Et annet argument var at en ikke kunne reservere store deler av kjøkkenet til tilbereding av retter som kun utgjorde en liten andel av restaurantens totale omsetning.

Fullsaltet norsk klippfisk møter økt konkurranse i Brasil. Konkurransen kommer primært fra frysede utvannede produkter produsert i Portugal

Andre strategier

En stor restaurantkjede i Rio de Janeiro hadde flyttet hele utvanningsprosessen fra kjøkkenet til kjedens distribusjonslager. Restaurantene fikk flere ganger i uka levert

ferdig utvannet vakuumpakket klippfisk. De ansatte på kjøkkenet kunne dermed ta ut ferdig utvannet fisk fra kjøleskapet basert på etterspørsel og korrigerende bestillingene basert på salget. En slik strategi gjorde at en fikk utnyttet fordelene til fullsaltet fisk og bekvemmeligheten til allerede utvannede produkter.

Avslutning

Våre funn antyder at fullsaltet klippfisk fortsatt dominerer restaurantmarkedet i Rio de Janeiro. Smak er kanskje den viktigste forklaringen. En rekke restauranter har likeledes den grunnleggende infrastrukturen for utvanning av klippfisk. Samtidig velger mange restauranter fullsaltet flekket klippfisk fordi en evner å utnytte hele fisken. De fineste delene av fisken blir servert som porsjonsstykker, mens resten brukes til «bolinhos» eller andre retter som ikke krever porsjonsstykker. Hos de rene «bacalhau-restauranter», vil frysede utvannede fisk primært være en konkurrent til tradisjonell klippfisk hos nyetablerte restauranter som velger det for å redusere både areal og antall ansatte på kjøkkenet. Til tross for en viss substitusjonseffekt mellom fullsaltet og utvannet klippfisk, har introduksjonen av frysede utvannede produkter bidratt til at flere restauranter har fått klippfisk på menyen.