

Þorskurinn í harðri samkeppni

Björninn er nú ekkert aldeilis unnbinn þótt það sé búið að koma þessu í einhverjar umbúðir,“ segir Hörður Sævaldsson lektor um íslenskar sjávarafurðir á erlendum mörkuðum. „Sumir eru ekkert að eltast við þessa lúxusvöru

sem við erum með.“ Hörður ræddi íslenskan sjávarútveg í erindi á Þekkingarsetri Vestmannaeyja nýverið. Hann fór vítt yfir sviðið og ræddi meðal annars ýmsar helstu áskoranir sem við er að eiga í virðiskeðju sjávarútvegs.

Alls eru það um 12 milljónir tonna af fiski sem eru til sölu á þeim mörkuðum sem Íslendingar leita helst inn á. Atlantshafsporskurinn er þar meðal dýrustu tegundanna: „Við sjáum að þorskurinn er alger kóngur hérna á meðal.“

Raunveruleiki og áskoranir í íslenskum sjávarútvegi

Þorskurinn er lúxusvara

Hörður Sævaldsson segir þorskurinn vera rándýra afurð sem vart er hægt að selja öðrum en þeim sem eiga nógan aur. Hann fór vítt yfir sviðið í erindi sínu í Þekkingarsetri Vestmannaeyja.

GUÐSTEINN BJARNASON
Gudsteinn@fiskifrettir.is

Sumir eru ekkert að elta við þessa lúxusvöru sem við erum með,“ sagði Hörður, sem er lektor í sjávarútvegsfræðum við Háskólann á Akureyri. „Þessar þjóðir eru sumar hverjar bara að leita að prótíni, hvort sem það kemur úr sjávarútvegi eða landbúnaði.“

Hann ræddi íslenskan sjávarútveg í erindi sínu á Þekkingarsetri Vestmannaeyja þann 28. apríl síðastliðinn. Þar fór hann vítt yfir sviðið og ræddi meðal annars ýmsar helstu áskoranir sem við er að eiga í virðisæðju sjávarútvegs, bæði í mismunandi tegundum veiða og vinnslu og einnig þegar koma þarf afurðunum á fjarlægja markaði.

„Á endanum eru kunnar í Kína, sem eru að koma úr sveit í borg, ekkert að kaupa sér lax á 8-9 dollara kíló eða þorsk á 6-7 dollara kíló. Þeir byrja annars staðar og vinna sig upp,“ sagði hann. „Björninn er nú aldeilis ekki unninn þótt það sé búíð að koma þessu í einhverjar umbúðir.“

Til þess að viðskiptavinir erlendis, annars staðar en þar sem löng hefð er fyrir þorskneyslu, fái virkilega áhuga á að kaupa íslenskar sjávarafurðir þurfi að finna eitthvað sem skilur þær frá öðrum.

„Sterkustu markaðirnir eru gömlu markaðirnir í Evrópu, og af hverju? Vegna þess að þessar

Framboð á villtum fiski og laxfiskum

	Tonn
Alaskaufsi	3.488.377
Þorskur (Atlantshafs- og Kyrrahafs-)	1.431.782
Ýsa	337.186
Ufsi	326.181
Hokinhalí	230.619
Langa	47.039
Saffron-þorskur	45.218
Lýsa	44.807
Samtals helstu hvítfiskar	7.710.054
Karfar og borrar	314.480
Laxfiskar, framboð 2017	4.314.323
Heildarframboð helstu botnfiska, 2017	8.024.534

HEIMILD: FAO FISHSTAT 2020

Afurðaverð 2017

	USD/kg
Alaskaufsi	2.5
Atlantshafsþorskur	6.5
Kyrrahafsþorskur	5.3
Höfðalýsingur	5
Lýsingur	4.5
Ýsa	5
Ufsi	4.1
Laxaflök	8.2
Tannfiskur	24.5

HEIMILDIR: FAO, OECD OG ALÞJÓÐABANKINN

ari, að ekki sé talað um tannfiskinn, en Hörður sagðist ekki átta sig á því hvers vegna laxinn er dýrari en þorskurinn.

„Manni finnst að þorskurinn sem villt afurð ætti að vera dýrari.“

Það væri samt nokkuð ljóst hvers vegna þorskurinn hefur þá miklu sérstöðu sem hann hefur.

„Ég vil meina það að það séu bara svo fáar tegundir sem eru að ná lund,“ sagði hann. Úr 4-5 kílóa þorski með um það bil 40 prósent nýtingu fáist „nokkrar 200-300 gramma steikur, þykkar og flottar steikur sem þú getur selt,“ segir hann. „Þú færð alltaf safaríku steikina. Þú nærð þessu ekkert út úr 1,6 kílóa alaskaufsa,“ segir hann.

Sextán lönd

Erindið var sem fyrr segir afar yfirgripsmikið og meðal annars farið yfir tímann sem það tekur að koma afurðinni í vinnslu og þaðan áfram til markaða erlendis.

„Við erum langt frá mörkuðum og það þarf að koma þessu inn á markaðina og það er nú hausverkur þeirra sem starfa í iðnaðinum á hverjum degi,“ sagði hann, en benti jafnframt á að þótt við seljum sjávarafurðir til 120 eða 130 landa um víða veröld þá er megnið af þeim að fara til mun færri landa: „Það eru bara 16 lönd sem eru á bak við 90 prósent af verðmætunum.“



Þorskurinn rennur niður í móttökuna á togaranum.

MYND/ÞORGEIR BALDRUSSON

þjóðir eru með ríka neysluhefð. Neytendur þekkja bragðið og þeir voru að veiða þorsk í eigin lögsögum, sóttu svo inn á Ísland og aðra staði.“

Samkeppnin

„Alls eru það um 12 milljónir tonna af fiski sem eru til sölu á þeim mörkuðum sem við leitum helst inn á. Þar af eru um 4 milljónir tonna af laxfiski, eins og sjá má á töflu hér á síðunni sem unnin er upp úr fyrirlestrarlærum Harðar. Síðan eru 2,3 milljónir tonna af karfategundum og borrum sem eru reynd-

ar allt öðruvísi fiskar en þorskurinn okkar og ýsan. Þeir fara inn á aðra markaði, þannig að þetta eru um 8 milljónir tonna af þessum helstu tegundum sem við þekkjum flestar.

Atlantshafsþorskurinn er meðal dýrustu tegundanna, eins og sjá má í töflu: „Við sjáum að þorskurinn er alger kóngur hérna á meðal. Þetta er rándýr afurð sem er í takmörkuðu magni og við verðum bara að selja einhverjum kvikmyndastjörnum þetta og þeim sem eiga nógan aur.“

Laxinn er reyndar heldur dýr-

“

Björninn er nú ekkert aldeilis unninn þótt það sé búíð að koma þessu í einhverjar umbúðir.

Síðan er það síbreytilegt til hvaða landa afurðirnar fara.

„Oft á tíðum höfum við fært okkur á milli markaða þegar verða einhverjar sveiflur. Bretar setja á okkur hálfgerð viðskiptabann og það opnar tækifæri inn á Bandaríkin, og þá opnar inn á Rússland eftir það. Svo er Rússlandi lokað núna í seinni tíð og svo lokaði Nígíría vegna olíu, þannig að þetta er rosaleg dýnamík sem þarf að vera í þessari grein.“

Fólk þarf að borða

Mannfjöldapróun í heiminum og þéttbýlisvæðing ráði reyndar miklu um markaðsaðstæður erlendis.

„Við erum að tala um að frá 1950 hefur íbúum jarðar fjölgað úr 2,5 milljörðum í einhverja 7,5 milljarða, og fólk þarf auðvitað að borða. Það er takmarkað landrými sem er hægt að sækja í með landbúnað og þá er farið í sjávardýraeldi.“

Margar þessar mannflestu þjóðir eru sjálfar að veiða mikið. Hann tekur dæmi af Kína sem er að veiða 18 til 20 milljónir tonna, eða 15 til 18 tonn á ári: „Það eru nú sirka 30 loðnuvertíðir hérna sem þeir veiða bara á árinu.“

Erindi Harðar var sem fyrr segir mjög yfirgripsmikið og engin leið að gera öllu því sem þar kom fram skil í stuttri blaðgrein. Upptakan er hins vegar aðgengileg á heimasíðu Þekkingarseturs Vestmannaeyja ásamt glærunum sem hann notaði. Erindið var hið 24. sem haldið er í Þekkingarsetrinu og eru öll erindin aðgengileg á síðunni. Þau eru hvert öðru fróðlegra, ekki aðeins fyrir þá sem starfa í sjávarútvegi heldur ekki síður fyrir alla sem áhuga hafa á greininni og vægi hennar í íslensku samfélagi.

Loftpressur fyrir allan iðnað



UPLIFTING COMPANY

AUTOP STENHOJ

PEDROLLO



dætur í úrvali

allt fyrir iðnaðinn...



IÐNVEÐLAR

IÐNVEÐLAR EHF. | Smiðjuvegi 44-46 | 200 Kópavogur | Sími 414-2700 | idnvelar@idnvelar.is | www.idnvelar.is