

Delprojekt: Afsætningsfremme – Dansk Akvakultur 2012-2014 (økologi).



Faglig rapport fra Dansk Akvakultur nr. 2014-5

Økologi, akvakultur, fisk, skaldyr, afsætning, eksport.

Dansk Akvakultur



DATABLAD

Serietitel og nummer:	Faglig rapport fra Dansk Akvakultur nr. 2014-5
Titel:	Delprojekt "Afsætningsfremme – Dansk Akvakultur 2012 - 2014 (økologi)"
Undertitel:	Økologi, akvakultur, fisk, skaldyr, afsætning, eksport
Forfattere:	Villy J. Larsen
Institutioner:	Dansk Akvakultur
Udgiver:	Akvakultur Forum
Finansiel støtte:	Fødevareministeriet og EU./ Journal nr.: 33010-12-a-0220
Projekt:	Delrapportering af projekt "Afsætningsfremme og image, Fiskebranchen 2012 – 2013" (Foreningen Fiskebranchen)
Sammenfatning:	Projektet har muliggjort en fortsat informering af forbrugerene om danske økologiske fisk og skaldyr og produkter deraf – i forlængelse af det arbejde, som blev påbegyndt i projekt ØKOFISK-info (2009 – 2013). Projektet har dermed været afgørende for at sikre det fortsatte arbejde med at opbygge information og viden om danske økologiske fisk og skaldyr og produkter deraf hos såvel danske som udenlandske forbrugere. Særligt har projektet medvirket til at sikre den videre opbygning af viden og muligheder for brug af økologiske fisk og skaldyr i de danske storkøkkener, der ønsker at arbejde mod at erhverve sig det økologiske spsemærke på et særligt højt niveau.
Emneord:	Økologi, akvakultur, fisk, skaldyr, afsætning, eksport
Forsidefoto:	Åbent hus på økologisk dambrug, Foto: Villy J. Larsen
ISBN:	978-87-996564-7-9
Internetversion:	www.danskakvakultur.dk/images/projektrapporter

INDHOLD:

- 1.0 Resume
- 2.0 Indledning
- 3.0 Formål
- 4.0 Organisation
- 5.0 Metoder og resultater
 - 5.1 Materialer:
 - 5.1.1. Info-pjecer
 - 5.1.2 Plakater
 - 5.1.3 Roll-up plancher
 - 5.1.4 Planchevægge med tekst
 - 5.1.5 Poser med ØKO-fiske tryk
 - 5.1.6 Kort film
 - 5.2 Artikler/pressemeddelelser
 - 5.3 Messer – udland
 - 5.4 Messer/markeder – indland
 - 5.5 Info-møder
- 6.0 Konklusion
- 7.0 Litteratur

Bilag:

- 1) Dansk Akvakulturturs strategi for udvikling af økologisk fiskeopdræt
- 2) Eksempel på artikel om danske økologiske fisk og skaldyr – udarbejdet i projektet

1.0 RESUME

I delprojektet er der udarbejdet en række forskellige info-materialer i form af pjecer, plakater, roll-up plancher, planchevægge, poser med ØKOfisk tryk etc. Hertil kommer en række kort-film der viser produktion, forarbejdning og afsætning af danske økologiske fisk og muslinger m.v. og produkter deraf.

I delprojektet er desuden:

- udarbejdet en række informerende artikler/pressemeddelelser, som har informeret interessenter/forbrugere i Danmark om danske økologiske akvakulturprodukter
- gennemført deltagelse med generiske info-stande om danske økologiske fisk og skaldyr mv. og produkter deraf på 3 vigtige internationale fødevaremesser – alle i Tyskland, det vigtigste eksportmarked for danske økologiske fisk og skaldyr for nuværende
- gennemført en række info-møder overfor forskellige grupper af interessenter i Danmark – med særlig fokus på personale fra storkøkkener med ønske om mere økologi i køkkenerne
- gennemført deltagelse med generiske info-stande på udvalgte messer/markeder i Danmark med særlig fokus på økologi

Projektet har muliggjort en fortsat informering af forbrugerne om danske økologiske fisk og skaldyr og produkter deraf – i forlængelse af det arbejde, som blev påbegyndt i projekt ØKOFISK-info (2009 – 2013). Projektet har dermed været afgørende for at sikre det fortsatte arbejde med at opbygge information og viden om danske økologiske fisk og skaldyr og produkter deraf hos såvel danske som udenlandske forbrugere.

Særligt har projektet medvirket til at sikre den videre opbygning af viden og muligheder for brug af økologiske fisk og skaldyr i de danske storkøkkener, der ønsker at arbejde mod at erhverve sig det økologiske spisemærke på et særligt højt niveau.

2.0 INDLEDNING

Dansk Akvakultur har gennem en årrække arbejdet målrettet mod etablering og udbygning af dansk opdræt af økologiske fisk og skaldyr som en vigtig del af det danske akvakulturerhverv (Se bilag 1).

Efter den spæde opstart i 2004, udgøres segmentet i dag af 10 dambrug (produktion ca. 700 tons/år), 2 havbrug (op til 230 tons/år), 5 linemuslingeanlæg (op til 1500 tons/år) og 1 tunganlæg (op til 1000 tons/år) og segmentet er i stadig udvikling.

Målet i 2018 er, at 10 % af den danske akvakulturproduktion skal være økologisk. Dansk økologisk opdræt af fisk og skaldyr befinder sig allerede nu blandt de største i Europa, hvad angår opdræt af økologisk ørred og blåmusling.

Hovedparten af de danske økologiske opdrætsfisk sælges i udlandet – fortrinsvis i Schweiz og Tyskland, men der er behov for fortsatte afsætningsmæssige aktiviteter i udlandet for at opretholde afsætningen af nuværende og fremtidige produktionsmængder af danske økologiske opdrætsfisk. Tilsvarende gælder for de danske økologiske opdrætsmuslinger, som ved projektets opstart kun blev eksporteret i meget beskedent omfang, men hvor der var forventning om store potentielle muligheder for eksport.

Hvad angår afsætningen i Danmark, er såvel tilgængeligheden som afsætningen af produkterne i de danske detailbutikker stigende – men forbrugernes viden om de økologiske fisk og skaldyr stadig forholdsvist begrænset, hvilket er en hæmsko for afsætningsudvikling.

Afsætningen af økologiske fisk og skaldyr til storkøkkener med særlig fokus på økologi, har været hæmmet af de eksisterende regler for "det økologiske spisemærke", hvor vilde fisk som en af få undtagelser

ikke tælles med ved opgørelse af køkkenets økologiprocent. Mange køkkener med det økologiske spise-mærke vælger derfor at fortsætte med at indkøbe vilde fisk uden økologimærke til køkkenet – fremfor at indkøbe og anvende (og dermed støtte udviklingen af) de økologiske opdrætsfisk. Derved sparer et køkken en masse papirarbejde og udgifter i forhold til indkøb af de økologiske opdrætsfisk.

I den seneste tid har der dog været en tendens til at flere storkøkkener har fået større interesse for indkøb af økologiske fisk og skaldyr mv. til køkkenet. Her er ofte tale om køkkener som nærmer sig de 100% økologi i råvareindkøbet, og som derfor ønsker også at vise omverdenen (og måske kollegaerne) at man formår at tage "de sidste stik" hjem i form af de økologiske fisk og skaldyr.

Delprojektets forventede effekter:

- øget viden om økologiske fisk og skaldyr blandt slutforbrugere og relevante nøglepersoner for øget afsætning af økologiske fisk og skaldyr mv.
- synliggørelse af danske produkter af økologiske fisk og skaldyr på markeder / messer og udstillinger i ind- og udland
- øget afsætning af danske økologiske fisk og skaldyr og produkter deraf i ind- og udland
- særligt kendskab til økologiske fisk og skaldyr samt produkter deraf, blandt nøglepersoner i danske storkøkkener med fokus på økologi. Herunder offentlige storkøkkener og private storkøkkener/restauranter med det økologiske spisemærke.



3.0 FORMÅL

Del-projektet har til formål via en generisk informations- og afsætningskampagne, at fremme forbrugernes - herunder storkøkkenernes - kendskab til produkter med økologiske (og dermed også bæredygtige) fisk og skaldyr mv. Herunder disse produkters særlige historie, kvalitet og ernæringsmæssige fordele.

4.0 ORGANISATION

Delprojektet er udført af en projektgruppe bestående af:

Villy J. Larsen Dansk Akvakultur (projektansvarlig og -leder)

Marianne Snefttrup Dansk Akvakultur (regnskabschef, Dansk Akvakultur)

Væsentligste leverandører til del-projektet har været:

- Projektkonsulenterne – Århus
- MAA.C , Århus
- Lise Faurschou Hastrup (<http://www.lisef.dk>)
- Økologisk Landsforening

5.0 METODER OG RESULTATER

5.1 Materialer:

- 5.1.1 Info-pjecer
- 5.1.2 Plakater
- 5.1.3 Roll-up plancher
- 5.1.4 Planchevægge med tekst
- 5.1.5 Poser med ØKO-fiske tryk
- 5.1.6 Film

5.2 Artikler/pressemeddelelser

5.3 Messer – udland

5.4 Messer/markeder – indland

5.5 Info-møder

5.1.1 Info-pjecer:

Der blev udarbejdet 4 forskellige informationspjecer – alle omkring temaet: Dansk økologisk akvakultur og produkter deraf.

Der er produceret info-pjecer med følgende temaer:

- Økologiske fisk i storkøkkener
- Økologisk tang
- Økologiske flodkrebs
- Økologisk fiskeopdræt i dambrug og havbrug

De 4 forskellige pjecer blev trykt i gennemsnitlig 20.000 eksemplarer og uddelt i forbindelse med info-møder, udstillinger, messer etc., ligesom de rundhåndet blev fordelt til videreuddeling til de økologiske fiskeopdrættere, fiskehandlere og diverse andre virksomheder med produkter af økologiske fisk og skaldyr i porteføljen. Ja kort sagt: Til alle de mulige steder hvor man kunne forstille sig, at pjecerne ville kunne gøre nytte: At informere interessenter/forbrugere om de danske økologiske fisk og skaldyr og produkter herfra.

De udarbejdede info-pjecer har dermed været medvirkende til at udbrede kendskabet til dansk økologisk opdræt af fisk og skaldyr og relaterede produkter derfra.

Få mere viden om økologiske fisk og skaldyr på www.okofisk.dk.

FISK UDEN STRESS OG KUNSTIG FARVE

Økologiske fisk opdrættes uden at blive stressede, men vokser sig langsomt store. Dette gælder for danske økologiske fisk:

- Foderet er fremstillet af fisk fra havet og planter fra økologiske landbrug.
- Ingen kunstige farvestoffer eller gensplejede organismer (GMO) i foderet.
- Ekstra skrappe regler for brug af medicin.
- Opdrættet på økologisk godkendte dambrug og havbrug.
- Statslig kontrol af at de økologiske regler bliver overholdt.

Derfor fisk fra økologisk opdræt: Vilde fisk fra hav, der og søer kan ikke sælges som økologiske, da der ikke findes et økologisk regelsæt for vilde fisk.

Grunden er, at det i naturen ikke er muligt at kontrollere de forhold, som fiskene lever under – for eksempel om de har svømmet rundt i et forurenet område.

Gode grunde til opdræt: I dag er over 50 procent af alle fisk, skaldyr, tang mv., som spises i verden, opdrættede produkter.

Uden de opdrættede fisk og andre produkter, ville efterspørgslen på fødevarer fra havet slet ikke kunne dækkes uden at drive rovdrift på vilde fisk og skaldyr i verdenshavene.

Muslinger i pagt med naturen: Økologiske muslinger er altid opdrættet på liner og aldrig fanget med net, der skraber på havbunden.

De økologiske lineanlæg er indrettet under maksimalt hensyn til vilde fisk, fugle og sæler.

ØKOLOGISKE OPDRÆTSFISK OG SKALDYR GIVER

- Super smag
- Højere økologiprocent i køkkenet
- Ren natur
- God dyrevelfærd

– og så er de nemme at arbejde med!

Stats-kontrolleret økologisk

Danmark og EU understøtter samarbejdet mellem økologisk opdræt og markedet af fødevarer og fisk. Økologisk opdræt er støttet af Fødevareministeriet og EU.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Udgivet af Dansk Akvakultur med støtte fra Fødevareministeriet og EU - Beskæftigelses- og projektfondene. Økologisk opdræt: Villy J. Larsen, Dansk Akvakultur - Tøst, Per Henrik Hansen, www.pohansen.dk - Fotos: Poulsten, Steenfeldt, Morten Sølby, Villy Larsen, Økologisk opdræt, Fiskeriet i Thailand og Anette Sahl Larsen - Layout: Peder Høeggaard, p11.bureau.dk, www.p11.dk - Tryk: SFT - Beskæftigelses- og projektfondene januar 2014.

www.okofisk.dk

Eksempel på del af info-pjecen om økologiske fisk og skaldyr til storkøkkener.

5.1.2 Plakater:

Der blev udarbejdet 4 forskellige plakater med fotos og kortfattede oplysninger om danske økologiske akvakulturprodukter:

Der er produceret info-pjecer med følgende temaer:

- Økologisk tang
- Økologiske flodkrebs
- Økologisk fiskeopdræt i dambrug og havbrug
- Økologiske fisk i storkøkkener/restaurant

Plakaterne var først og fremmest tænkt til brug i fiskehandler, røgerier, storkøkkener/restaurant mv., som gerne ville have et kortfattet oplysende PR-materiale til at hænge i butikkerne/køkkenerne. På den måde kunne medarbejdere, som ikke var klædt særligt på til at orientere konkret om, "hvad økologiske fisk og skaldyr egentlig er for en størrelse", let henvise forbrugerne til plakaten og de argumenter, som fremgår heraf.



Eksempel på plakat – Dansk økologisk tang

5.1.3 Roll-up plancher:

Der er blevet udarbejdet 8 forskellige udgaver i 10 eksemplarer hver, af de såkaldte "roll-up plancher", der er mindre plancher, som let lader sig adskille og transportere.

Der er produceret roll-up plancher med følgende temaer:

- Økologiske foreller
- Økologiske havørreder
- Økologiske muslinger
- Økologisk tang
- Økologiske flodkrebs
- Økologiske øjnæg og yngel
- Økologisk fiskepålæg
- Økologisk fisk i storkøkkenet
- Økologisk fisk på restaurant

Roll-up plancherne var tænkt som lettere plancher til brug ved mindre udstillinger og messer mv.

Roll-up plancherne blev flittigt anvendt gennem hele projektforsløbet og har dermed været medvirkende til at udbrede kendskabet til dansk økologisk opdræt af fisk og skaldyr og relaterede produkter derfra.

5.1.4 Planchevægge med tekst:

Der blev udarbejdet en informativ planchevæg i form af 30 sæt af en 6 sideres samlet informationsvæg, der i let-læselig tekst med relevante og flotte fotos beskriver hvad økologisk akvakultur er.

Planchevæggen er med stor interesse (succes) blevet opsat – eksempelvis ved lystfiskersøen Bjerrely Fiskesø syd for Herning. Der er tale om en grøn lystfiskersø med stor fokus på bæredygtighed og hvor der

udelukkende udsættes økologiske opdrætsørreder i lystfiskersøen. Af samme årsag, er de besøgende særdeles "mindedede" for at få udvidet information om økologisk akvakultur – hvorfor det har været meget relevant at opsætte benævnte informationsplancher på dette og tilsvarende steder. Det skønnes at plancherne alene hos Bjerrely Fiskesø bliver set af op mod 10.000 mennesker om året.

Der er uddelt planchevægge til alle landets økologiske akvakulturproducenter samt relevante danske fiskebutikker og besøgssteder for danske forbrugere (eksempelvis AQUA i Silkeborg med ca. 120.000 besøgende danskere om året). Restlager af plancherne vil blive uddelt på tilsvarende vis.

5.1.5 Poser med ØKO fisketryk:

Der blev udarbejdet 2 x 20.000 stk. poser med påtrykt tekst "Økologiske fisk og skaldyr" som et led i projektet.

Poserne er blevet uddelt og anvendt i forbindelse med info-møder, udstillinger, messer etc., ligesom de rundhåndet er blevet fordelt til videreuddeling til de økologiske fiskeopdrættere, fiskehandlere og diverse andre virksomheder med produkter af økologiske fisk og skaldyr i porteføljen. De udarbejdede poser med ØKO fisketryk har dermed været medvirkende til at udbrede kendskabet til dansk økologisk opdræt af fisk og skaldyr og relaterede produkter derfra.

Kort film (10 film af 1,5 min.):

Der blev udarbejdet 10 film af hver 1,5 min om forskellige relevante emner inden for økologisk akvakultur – produkter og anvendelse.

Filmene har været (og bliver også fremover) anvendt som baggrundsfilm på udstillinger, messer etc. og som baggrundsfilm hos flere af de danske fiskebutikker, detailbutikker, storkøkkener mv.

Filmene har desuden været anvendt i forbindelse med gennemførelsen af flere af projektets informationsmøder mv. Hertil kommer, at udvalgte af filmene løbende vil blive lagt ud på "YouTube" og "Facebook" med masser af links til relevante hjemmesider med økologiske temaer.

De udarbejdede kort-film har dermed været – og vil blive - medvirkende til at udbrede kendskabet til dansk økologisk opdræt af fisk og skaldyr og relaterede produkter derfra over for tusindvis af danske forbrugere.

5.2 Artikler/pressemeddelelser:

Der blev udarbejdet i alt 16 relevante artikler/pressemeddelelser til et artikellager med historier om de danske økologiske akvakulturprodukter (fisk, muslinger, tang og flodkrebs) og relevante produkter deraf. En række af de resulterende artikler har bl.a. været trykt i relevante faglige aviser og tidsskrifter mv. som:

- Kantinen
- Grøn Hverdag
- Praktisk Økologi
- Dansk Akvakulturs nyhedsbrev

Men også i mere generelle nyhedsmedier som:

- Økologi & Erhverv
- diverse lokale, regionale og landsdækkende aviser

Eksempel på artikel findes i bilag-2.

De udarbejdede artikler har været medvirkende til at udbrede kendskabet til dansk økologisk opdræt af fisk og skaldyr og relaterede produkter derfra.

Ekstraordinær udsending af opskriftshæfte:

I et tidligere informationsprojekt: "Udbredelse af information om økologisk fiskeopdræt i Danmark og aktuelle produkter herfra" (I daglig tale: ØKOFISK-INFO) blev der udarbejdet et meget populært opskriftshæfte, som foruden 10 spændende opskrifter med økologiske fisk og skaldyr indeholdt dels en overordnet beskrivelse af reglerne for økologisk opdræt af fisk og skaldyr, dels eksempler på udtalelser fra private forbrugere såvel som fra personale og indehavere af danske storkøkkener og restauranter, henvisning til hjemmesiden www.okofisk.dk mv.

Som et led i indeværende projekt blev opskriftshæftet blev genoptrykt og udsendt som indstik i Økologisk Landsforenings populær-magasin "Økologisk" til ca. 4000 modtagere - alle i det vigtige forbruger-segment, som er kendetegnet ved interesse i økologi bl.a. via medlemskab af Økologisk Landsforening.



Pjecen, som blev udsendt som indstik i magasinet ØKOLOGISK.

5.4 Deltagelse i messer i udlandet

Et væsentligt led i projektet var deltagelsen i Biofach-messen i Nürnberg, Tyskland i 2013 og 2014 med en generisk stand om danske økologiske opdrætsfisk og muslinger og relevante produkter deraf.

Biofach-messen er Europas største økologiske fødevarermesse med 2263 udstillere og 42.445 besøgende over 3 – 4 dage.

I 2013 blev der desuden gennemført deltagelse på ANUGA messen i Köln, Tyskland. ANUGA-messen er Europas største fødevareresmesse, hvor man de seneste år har fokuseret mere og mere på økologiske fødevarer. Messen havde i 2013 6777 udstillere og 154.462 besøgende over 5 dage.

Deltagelsen i alle messerne blev gennemført i samarbejde med Bio Aus Dänemark (Malene Aaris).

Typisk bestod deltagelsen af en generisk stand med orientering om produktion af økologiske fisk og skaldyr i Danmark samt præsentation af tilgængelige danske produkter deraf på eksportmarkedet.

Deltagelsen i disse arrangementer har været kraftig medvirkende til udvidelse af eksporten af økologiske fisk og skaldyr til en række europæiske lande – herunder: Tyskland, Schweiz, Østrig, Frankrig, Italien m.fl.

At denne indsats har været særlig vigtig for udviklingen i produktion og afsætning af danske økologiske fisk og -skaldyr og produkter ses blandt andet af, at det ved projektafslutning anslås at ca. 90 % af den danske produktion af økologiske fisk og skaldyr (svarende til ca. 650 tons øko-fisk ab dambrug, 200 tons øko-fisk ab havbrug og mere end 800 tons øko-linemuslinger ab lineanlæg), afsættes på eksportmarkederne – med Tyskland som hovedaftagerland.



"Generisk stand med info om danske økologiske opdrætsfisk og skaldyr på Biofach-messen i Nürnberg, Tyskland, 2013"

Foto: Bio Aus Dänemark, Malene Aaris



"Smagsprøver på danske økologiske røgede ørreder på generisk stand med info om danske økologiske opdrætsfisk og skaldyr - ANUGA-messen i Köln, Tyskland, 2013"

Foto: Bio Aus Dänemark, Malene Aaris

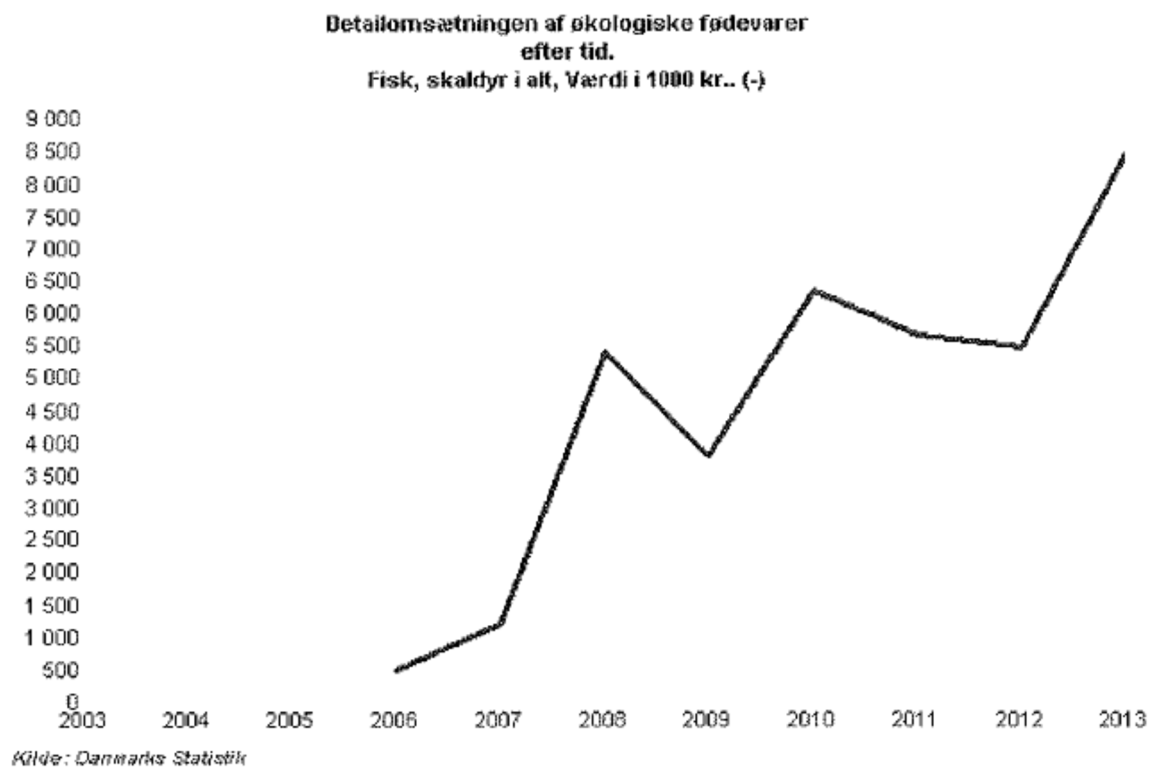
5.4 Deltagelse i messer mv. i Danmark

På hjemmemarkedet deltog projektet med stande i forbindelse med følgende arrangementer i projektperioden:

- 1) Foodfestival 2013 – Tangkrogen i Århus
- 2) Foodexpo 2014 – MCH, Herning
- 3) Kursus "Fisk i kantinen" på Teknisk skole i Silkeborg - 24/4 2014

Deltagelsen i disse arrangementer bestod af en generisk stand med orientering om produktion af økologiske fisk og skaldyr i Danmark samt præsentation af tilgængelige produkter deraf på hjemmemarkedet og evt. smagsprøver deraf. Deltagelsen i arrangementerne har været medvirkende til udvidelse af hjemmemarkedet for økologiske fisk og skaldyr det være sig i detail eller foodservice sektoren.

Følgende figur viser fremgangen i afsætningen af danske økologiske fisk og skaldyr i detailhandlen over de senere år:



5.5 Gennemførelse af relevante informations-aktiviteter

I del-projektet blev der gennemført 10 info-møder i forbindelse med foredrag målrettet udvalgte grupper af producenter, interessenter og kommende aftagere af danske økologiske opdrætsfisk og aktuelle produkter herfra - herunder særlig storkøkkener med interesse i at kunne hæve økologiprocenten med anvendelse af økologiske fisk og skaldyr.

Der blev indgået et samarbejde med foredragsholder Lise Faurschou Hastrup (LFH) om gennemførelsen af de 10 info-møder. Møderne blev fortrinsvis placeret som en del af heldagsarrangementer som blev gennemført af LFH med overordnede temaer som "Mere økologi i kantinerne" mv. Tanken var, at man på den måde kunne nå ud med budskabet om de økologiske fisk og skaldyr til en langt bredere målgruppe, end hvis info-møderne udelukkende havde været afholdt som møder med økologiske fisk og skaldyr som det eneste emne, og hvor man aktivt skulle sætte en dag af til udelukkende at skulle beskæftige sig med økologiske fisk og skaldyr.

Liste over gennemførte arrangementer i 2013 og 2014:

- 1) Den 31. maj 2013, MERCANTEC - Erhvervsskolerne i Viborg, Bjerringbro og Ulfborg (Hotel og rest. skolen i Viborg var også repræsenteret). Arrangement på Nr. Vosborg i Vemb
- 2) Den 6. juli 2013, Landskuet Herning i forbindelse med "Klimavenlig madlavning"

- 3) Den 24. august, 2013, Handicapcentret Vejle, Gigtforeningen
- 4) Den 12. september 2013, Hjørring Bibliotek, åbent foredrag
- 5) Den 8. april 2014, Vestjyllands Højskole, Om omlægning til økologi for højskolekøkkener
- 6) Den 30. april 2014, Daginstitutioner i Vejle kommune, som skal lægge om til økologi. Møde afholdt på Gadkjærgård
- 7) Den 12. maj, Eventyrhuset, Brædstrup daginstitution. Aftenarrangement.
- 8) Den 27. maj 2014, Region Hovedstadens Apotek, Herlev. Møde for farmaceuter
- 9) Den 12. juni 2014, Kursus for køkkenansatte på produktionsskoler og institutioner, arr. Troldkærskolen, Jels Voldsted
- 10) Den 30. august 2014, Kulturcentret Tuskær, Fjaltring, Lemvig. Åbent kursus, Kost mod gigt og ledsmerter

Gennemførslen af benævnte info-møder har været kraftig medvirkende til at sætte økologiske fisk og skaldyr på dagsorden blandt de danske forbrugere – og særligt i de danske storkøkkener, med hovedvægt på de jyske.

Det anslås, at mere end 500 personer, her iblandt nøglepersoner hos storkøkkener med omlægning til økologi, har deltaget i en eller flere af ovennævnte info-møder.

6.0 KONKLUSION

Formålet med del-projektet var via en generisk informations- og afsætningskampagne, at fremme forbrugernes - herunder storkøkkenernes - kendskab til produkter med økologiske (og dermed også bæredygtige) fisk og skaldyr mv. Herunder disse produkters særlige historie, kvalitet og ernæringsmæssige fordele.

Projektet har:

Udarbejdet en række forskellige info-materialer i form af pjecer, plakater, roll-up plancher, planchevægge, poser med ØKOfisk tryk etc. Hertil kommer en række kort-film der viser produktion, forarbejdning og afsætning af danske økologiske fisk og muslinger m.v. og produkter deraf.

Projektet har udarbejdet en række informerende artikler/pressemeddelelser, som har informeret interessenter/forbrugere i Danmark om danske økologiske akvakulturprodukter.

Projektet har muliggjort deltagelse med generiske info-stande om danske økologiske fisk og skaldyr mv. og produkter deraf på 3 vigtige internationale fødevaremesser – alle i Tyskland, det vigtigste eksportmarked for danske økologiske fisk og skaldyr for nuværende.

Projektet har gennemført en række info-møder overfor forskellige grupper af interessenter i Danmark – med særlig fokus på personale fra storkøkkener med ønske om mere økologi i køkkenerne.

Endelig har projektet muliggjort deltagelse med generiske info-stande på udvalgte messer/markeder i Danmark med særlig fokus på økologi.

Projektet har muliggjort en fortsat informering af forbrugerne om danske økologiske fisk og skaldyr og produkter deraf – i forlængelse af det arbejde, som blev påbegyndt i projekt ØKOFISK-info (2009 – 2013). Projektet har dermed været afgørende for at sikre det fortsatte arbejde med at opbygge information og viden om danske økologiske fisk og skaldyr og produkter deraf hos såvel danske som udenlandske forbrugere.

Særligt har projektet medvirket til at sikre den videre opbygning af viden og muligheder for brug af økologiske fisk og skaldyr i de danske storkøkkener, der ønsker at arbejde mod at erhverve sig det økologiske spise-mærke på et særligt højt niveau. Et helt konkret resultat fra dette arbejde var, da grossistvirksomheden HØR-KRAM Foodserice i foråret 2014 valgte at udbygge deres produktsortiment med en særlig gruppe af økologiske fisk og skaldyr – som den allerførste af sin art i Danmark. En banebrydende afsætningsmæssig nyhed – for forbrugerne såvel som for dansk økologisk akvakultur!

6.0 LITTERATUR

DFU-rapport nr. 69. 1999. Vedrørende udvikling af en mærkningsmodel for økologisk akvakultur produktion. 28 p.

DFU-rapport nr. 146-05. 2005. Introduktion af økologi og kvalitetsmærkning på danske pioner-dambrug. (Pedersen, L.-F., Larsen Villy J., Henriksen, Niels H.) 142 sider.

Forskningscenter for Økologisk Jordbrug og Fødevarer-systemer. 2006. FØJO-rapport nr. 21. Økologisk fiskeopdræt. Rapport fra en vidensyntese om udviklingsmuligheder inden for økologisk fiskeopdræt i Danmark. 110 sider.

Havbrugsudvalget. 2003. Udvalget vedr. udviklingsmulighederne for saltvandsbaseret fiskeopdræt i Danmark. Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 109 sider

Landbrugets Rådgivningscenter. 2001. Sektionen for Økologi. Omlægning til økologisk drift – før du går i gang. 26 sider

Landbrugsforlaget. 2003. Økologisk Landbrug. 232 sider ISBN: 87-7470-825-2

Larsen, F. & R.S. Rasmussen. 2004. Undersøgelse af fiskevelfærd, kvalitet og miljøbelastning i ørred- og åleopdræt. Litteraturgennemgang; rapport fra Ferskvandscentret, 151 sider.

Larsen, Villy J. 2008. Økologisk fiskeopdræt i New Zealand - 2008. Grøn Hverdag.

Pedersen, L.-F. & Larsen, V.J. 2002. Erfaringer med økologisk opdræt i England. Ferskvandsfiskeribladet, nr. 11, side 248-250.

Pedersen, L.-F. & Larsen, V.J. 2003. Økologisk ørred opdræt i Sverige. Dambrugeren, nr. 3 side 11-12.

Projekt: "Introduktion af økologi/kvalitetsmærkning på danske pionerdambrug" (2001 - 2006)

Projekt: "Implementering af økologisk produktion på en flerhed af danske fiskeopdrætsanlæg" (ØKOFISK II) (2006 – 2008)

Projekt: "Udbredelse af information om økologisk fiskeopdræt i Danmark og aktuelle produkter herfra" (ØKOFISK-INFO) (2009 – 2013)

Projekt: "Videreudvikling af dansk økologisk akvakultur". (ØKØ-AKVA-1) (2010 – 2014)

BILAG-1:

Dansk Akvakulturs strategi for udvikling af økologisk

fiskeopdræt i Danmark

(Godkendt af DA's bestyrelse på møde den 23. februar 2009)

Målsætning

At udvikle og udbygge økologisk fiskeopdræt til et lønsomt og betydende segment inden for dansk akvakultur.

Mål for 2018

1. Mindst 10 % af produktionen (5.000 tons på landbaserede anlæg og 5.000 tons i havbrug) skal være økologisk
2. Eksportandel heraf på mindst 50 %
3. Der opdrættes mindst tre forskellige økologiske arter
4. Den samlede forskningsindsats i økologi er på mindst 3 % af primæromsætningen
5. Senest i 2009 er der etableret et fælles europæisk regelsæt
6. Danmark er EU's førende producent af økologisk fiskefoder

SWOT (2009)

Styrker	Svagheder
Erfaring med økologisk produktion gennem en årrække Brancheforening som dækker hele værdikæden God logistik og nem adgang til EU's markeder Etableret støtte via Fiskerifonden	Lille kritisk masse (forsyningssikkerhed, sårbarhed,..) Højt omkostningsniveau Få ressourcer til "udvikling" Lavt produktkendskab blandt forbrugerne Få produkter med økologiske opdrætsfisk
Muligheder	Trusler
Stigende efterspørgsel/stor forbruger interesse Positiv mediedækning (image/profilering) "Spin-off" effekt fra økologiske projekter til det konventionelle erhverv EU-regelsæt for økologisk akvakultur åbner for lettere eksport af danske økologiske opdrætsfiskeprodukter	EU-regelsæt for økologisk akvakultur åbner for lettere import af udenlandske økologiske opdrætsfiskeprodukter For lav betalingsvillighed hos forbrugerne

Strategier

Produktionsudvikling

- Sikre politisk goodwill og nødvendige regelrammer
- Fastholde støtteordninger til omlægning, evt. under EFF
- Nemmere adgang til omlægning gennem kurser og nemmere adgang til viden

Markedsudvikling

- Gennemførelse af PR aktiviteter i primært Danmark og Tyskland - men også øvrige udland
- Udarbejdelse af relevant markedsføringsmateriale – herunder opskrifter, info-pjecer mv.
- Promovering og formidling gennem hjemmeside, artikler, indlæg m.m.
- Tilpasning og udvikling af produktudbud

Struktur/ressourcer

- Etablering af ERFA gruppe for økologiske fiskeopdrættere, herunder talsmand for disse opdrættere
- Etablering af intern ressource gruppe (økologiudvalg) med repræsentanter fra hele værdikæden
- Etablering af relevante projekter i regi af fx EFF eller innovationsloven.

Dansk Akvakulturs Økologiudvalg vurderer, at ovenstående strategi medfører et behov for gennemførelse af følgende udviklingsaktiviteter (projekter) over de kommende 3 – 5 år:

- tilpasning af drift fra danske øko-regler til drift efter kommende EU-øko-regler
- iværksættelse af markedsudviklingsaktiviteter (indland / udland)
- iværksættelse af produktudviklingsaktiviteter
- fortsat omlægning af anlæg (dambrug – men også havbrug)
- løbende gennemførelse af mindre udviklingsprojekter (græsrodsprojekter) med henblik på fortsat udvikling af økologiske metoder og ideer på de omlagte økologiske fiskeopdrætsanlæg

BILAG-2:

Eksempel på artikel om danske økologiske fisk og skaldyr udarbejdet i projektet:

DM i skills

Fremtidens kantinefolk i hård dyst

12 ernæringsassistentelever konkurrerede i tre dage i Aalborg om at være Danmarks bedste i et køkken. Vi fulgte Pia Pihl Sørensen i hendes arbejde med økologisk havørred.

Bevæbnet med en laksetang og en stor portion omhu står Pia Pihl Sørensen bøjet over et skærebræt, hvorpå der ligger en filet af havørred. Selv om hun er omringet af tilskuere, konkurrenter og dommere, er der koncentration at spore i hendes iver med at pille hver enkelt af de tilbageværende små, hvide ben ud af fileten. Perfekt skal det være, når målet er at gå videre i konkurrencen for morgendagens nye medarbejdere i kantiner og andre storkøkkener og i sidste ende vinde titlen som Danmarksmester. Vi er til DM i Skills – en konkurrence for unge fra 29 fag ved landets erhvervsskoler.

Nærmere bestemt er vi i en hal, der til dagligt bliver brugt til atletik i Aalborgs store idrætsskompleks Gigantium. I dagens anledning er her indrettet en stribe små køkkener – interimistiske, men med både håndvask, komfur, køleskab og alt andet til faget hørende.

Her konkurrerer 12 af de bedste ernæringsassistentelever fra lige så mange skoler gennem tre dage om at blive den bedste.

Større krav til de unge

Imens Pia pertentligt pakker ørredfileterne ind i tynde skiver af gul bede, som hun har skåret på et mandolinjern, fortæller hendes lærer fra Svendborg Erhvervsskole om nutidens unge på den uddannelse, der gerne skal føre til et job i et storkøkken. For eksempel i en kantine.

– Der bliver stillet højere krav til de unge i dag, end der gjorde, da jeg begyndte at undervise for 18 år siden. Især efter der for en halv snes år siden blev indført svendeprov, er kravene steget. I dag skal de både kunne mere i et køkken og have en større teoretisk viden om mad og ernæring, fortæller læreren, Jette Kofoed Klausholm.



Pia Pihl Sørensen sammensatte sin menu udelukkende af økologiske råvarer, da hun deltog ved DM i Skills.

De tre dage i Aalborg er rigtig gode for både skolerne og de unge, mener Jette.

– Uddannelsen bliver profileret, og de unge, der er med, får nogle ekstra udfordringer og en stor oplevelse, forklarer hun.

Øko-råvarer hele vejen igennem

Pia har selv sammensat sin menu ud fra en råvarekasse, som er ens for alle 12 i konkurrencen og ud fra nogle få lokale fynske ingredienser, hun har taget med hjemmefra. Både fisken fra Bisserup Havbrug og alle andre ingredienser er økologiske.

Opgaven lyder på kantine for voksne. Hun har valgt at lave pocheret havørred i gule beder med pommes Anna, rygeostcreme, råkost med kål og grøn salsa.

I ugerne inden konkurrencen har Pia, der er førsteårselev og stiller op til DM for første gang, trænet intensivt hjemme og i køkkenet på Odense Universitetshospital, hvor hun er i praktik. Men i dag bliver resultatet ikke helt så perfekt, som det blev under træningen. Nogle af de raffinerede små ruller med økologisk ørred og gul bede falder fra hinanden. Alligevel er hun glad for oplevelsen ved at være med.

– Det har været sjovt og spændende, smiler hun. Pia ender som nr. 6 af de 12 deltagere i konkurrencen. ■

FAKTA OM FISK MED RØDT Ø-MÆRKE

Fisk fra danske økologiske dambrug og havbrug:

- Tæller med i økologi-regnskabet, når man vil have det økologiske spise-mærke i guld, sølv eller bronze
- Forhandles af en række fiskehandlere og af mindst et af landets førende cateringfirmaer
- Er opdrættet efter regler svarende til dem, der gælder for økologiske dyr på land