

Lættsaltaði IQF toskaflok til Spania og Italia



Menningarverkætlan 2020-2022

FORORÐ

Fyriliggjandi frágreiðing, er ein samanfatan av vinnuligu verkætlanini “Lættsaltaði IQF toskaflok til Spania og Italia”.

Verkætlanin, er gjøgnumförd í tíðarskeiðnum Januar 2020 til Desember 2022. Upprunaliga, skuldi verkætlanin ganga yvir 2 ár (2020-2021).

Stórar avbjóðingar og trupulleikar, hava staðist av korona farsóttini, krígunum í Ukraina og vaksandi prísvekstrinum. Myndugleikarnir, hava sett nógvar avmarkingar í verk, og sum hava gjørt tað sera trupult at fylgja ætlaðu tíðarætlanini.

Í samráð, við Fiskivinnugransking (Jákup Mørkøre) varð avgjørt at leingja verkætlanar-tíðarskeiðið við einum ári.

Verkætlanin, hevur eina samlaða figgjarætlan uppá 600 t.kr. Fiskivinnugransking, figgjar helvtina av upphæddini og Delta Seafood hina helvtina.

Í verkætlanini, er innsavnað ein rúgva av upplýsingum. Tað er vónleyst, at taka alt við í hesi frágreiðingini. Tí hava vit bert tikið við tey viðurskiftini, ið vit meta eru mest viðkomandi.

Høvuðsendamálið, við verkætlanini, er at víðka um vinnuliga virksemini á Delta Seafood, við at fara undir nýggja framleiðslu av lættsaltaðum IQF fløkum. Nýggja framleiðslan skal geva Delta Seafood fleiri bein at standa.

Vit halda at verkaætlanin hevur eydnast hampuliga væl. Staðfestast kann at framleiðslan av lættsaltaðum IQF av álvara er komin í gongd.

Í verkaætlanar tilgongdini, eru vit varnir við, at tað eisini liggja møguleikar í framtíðini, at menna aðrar nýggjar framleiðslur, ið eisini byggja á úrslit av hesi verkætlan.

Í frágreiðingini, eru viðurskifti, ið vit við vilja hava frávalt. Orsøkin er at vit meta hesi viðurskiftir, sum loynidóm hjá Delta Seafood. Felagið hevur brúkt nógva figgjarliga orku uppá verkætlanina og tí nátturliga eiga at hava ein fyrimun.

Magnus Jespersen og Karl Øster, hava staðið fyri tí mesta arbeiðinum í samband við framleiðslu og sølu. Egil Olsen hevur staðið fyri samskipanini og verið prosjektleiðari.

Fiskivinnugransking verður takkað fyri gott samstarv.

Tvøroyri hin 29 Desember 2022

Egil Olsen

INNIHALDSYVIRLIT

KAPITTUL	SÍÐA
1. INNGANGUR OG BAKGRUND.....	4
2. ENDAMÁL.....	6
3. FRAMLEIÐSLA AV LÆTTSALÐAÐUM IQF LØKUM Á DELTA SEAFOOD.....	7
4. FRAMLEIÐSLA OG SØLA AV LÆTTSALTAÐUM IQF ÚRDRÁTTUM ÍSLANDI.	11
5. SPANSKI MARKNAÐURIN FYRI LÆTTSALTADAR IQF ÚRDRÁTTIR.....	13
6. ITALIENSKI MARKNAÐURIN FYRI LÆTTSALTADAR IQF ÚRDRÁTTIR.....	15
7. FRAMTÍÐAR MØGULEIKAR.....	17
8. NIÐURSTØÐA.....	17

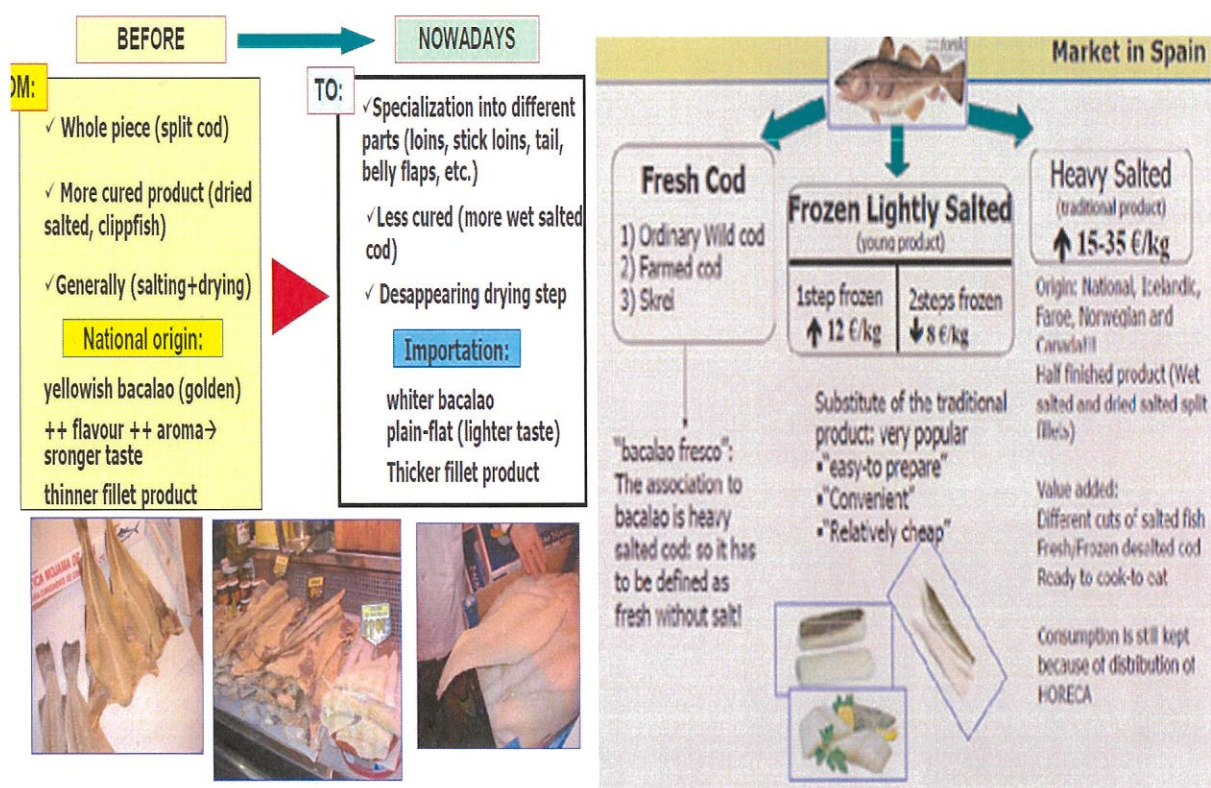
1. INNGANGUR OG BAKGRUND

Delta Seafood, keypir mest frystan avhøvdaðan og kruvdan (h/g) fisk. Mest av toskinum kemur frá føroyskum og útlenskum (norsk) skipum sum fiskað við húki og troli.

Feski partur av rávøruni, er seinnu árin fallandi, bæði tí fiskanøgdirnar sum koma á land, eru nógv minkaðar og tí prískappingarfærið hjá virkjunum á landi, ikki er nóg gott, mótvegis útflutningi av óvirkaðum fiski til lágstaknaðarlondini.

Keypsvanarnir, á høvuðsmarknaðinum, ið keypa føroyskan, saltfisk eru í stórar broyting. Gongdin er tann, at eftirspurningurin eftir tradisjonellum saltfiski er alsamt minkandi, meðan saltfløkini so dánt halda stand. (Mynd 1).

Tann nýggja vøran, sum er í sera stórum vøkstri er “light salted IQF fillets” (lættsaltaði einkult fryst fløk).



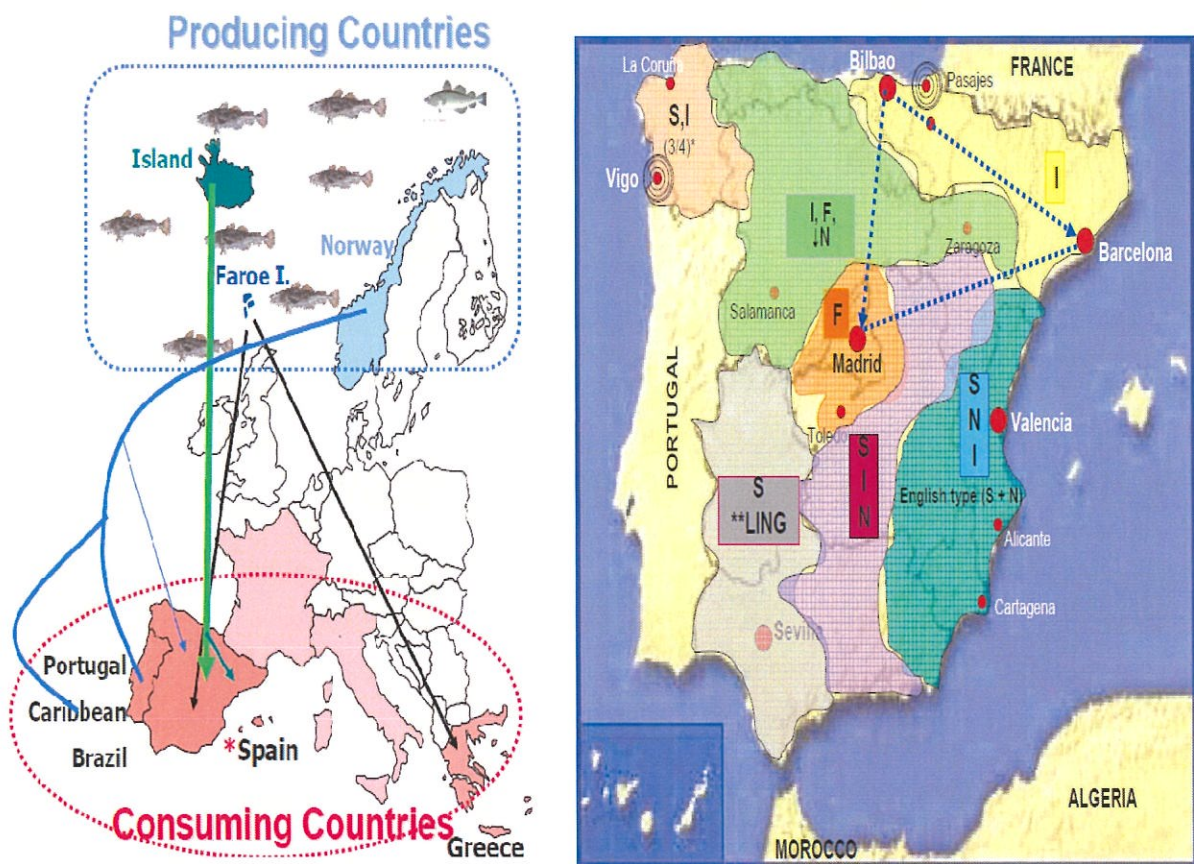
MYND 1: Framleiðslubroytingar á spanska saltfiskamarknaðinum. **Kelda:** Lindkvist 2017

Nógv tann størsti útflytarin av lættsaltaðum fløkum, er Ísland. Teir hava útflutt stórar nøgdir til Spania í fleiri ár og eru leiðarar á marknaðinum.

Øll framleiðsla teirra, er burturúr **feskari** rávøru.

Oftast er marknaðurin segmenteraður millum framleiðaralondini (Mynd 2).

Kína útflytir eisini stórar nögdir av lættsaltaðum fløkum til Spania. Rávøran er h/g frystur fiskur og liðugvøran fær munandi lægri prís tí talan er um lággóðsku vøru. Úrtøkan er høg, tí glasingin er høg og brúkt vera tilsetingarevnir í vøruni.



MYND 2: Framleiðara og brúkaramarknaðurin á saltfiskamarknaðinum í Spania **Kelda:** Lindkvist 2013

Delta Seafood, merkti tíðliga broytingarnar í keypsvanunum á marknaðinum og fylgjandi avleiðinginum fyrri framleiðsluna og söluna av tradisjonellu saltaðu vøruúrdráttunum.

Felagið, tók tí avgerð, um at gera íløgur til framleiðslu av lættsaltaðum frystum einkultfløkum.

2. ENDAMÁL

Hövuðsendamálið við verkætlanini, er at fara undir lættsaltaða IQF framleiðslu á saltfiskavirkinum hjá Delta Seafood á Tvøroyri.

Í hesum sambandi, er tað umráðandi at finna kundar, ið eru áhugaðir at keypa lættsaltað IQF fløk frá Delta Seafood.

Størsti útbjóðarin, av lættsaltaða IQF fløkum á spanska og italienska marknaðinum, er Ísland. Tí gevur tað meining at hyggja eftir hvussu teirra framleiðsla og sèla verður skipað.

Tað mest upplagda, er at selja tað lættsaltaðu vøruna til saltfiskamarknaðin í Spania og Italia, sum Delta Seafood longu selur mesta av síni framleiðslu.

Ítøkiliga, ætlað vit at kanna:

- Framleiðsla og sèla av lættsaltaðum IQF fløkum úr Íslandi
- Marknaðin fyri lættsaltaðar IQF úrdráttur í Spania og Italia

Framleiðsla, av lættsaltaðum IQF fløkum á Delta Seafood, vil mest sannlíkt geva felagnum betri kappingarføri, minkað um sárberi (fleiri bein at standa á) og røkka fleiri málbólum.

3. FRAMLEIÐSLA AV LÆTTAÐUM FRYSTUM FLØKUM Á DELTA SEAFOOD

Nógv, tann størsti parturin av rávøruni sum Delta Seafood framleiðir til lættsaltað IQF løk kemur frá avhøvdaðum krúvdum toski, frystur umborð á føroyskum og útlenskum skipum. Talan er um bæði húka,- og trolveiddan fisk.

Á virkinum verður toskurin fyrst upptinaður (Mynd 3), fyrri síðan av vera framleiddur til lættsaltaði IQF fløk klár til útflutnings.



MYND 3: Frystur avhøvdaður toskur til upptining á Delta Seafood. **Foto** Egil Olsen

Virkingarliðini, eru avhøvding, flakaskering, saltsproyting, saltlaking, singulfrysting, glasering, , góðsku/støddarskiljing og pakking.

Mynd 4 vísur framleiðsluflóðið.



MYND 4: Framleiðsluflóðið við virking av lættsaltaðum frystum toskaflökum á Delta Seafood.
Foto: Egil Olsen, September 2021

Framleiðslan av lættsaltaðum frystum toskaflokum á Delta Seafood, byrjaði ikki rættuliga fyrr enn út á heystið 2020. Ætlanin var at byrja fyrr á árinum men nógvir tekniskir trupulleikar og neiligu avleiðingarnir av koronufarsóttini (servitan, ferðing), gjørdi tað torført at loysa teknisku trupulleikarnar, so skjótt sum ynskiligt.

Tí, var framleiðslan í 2020 bert 173 tons (TALVA I). Framleiðslan varð seld til Spania (76%) og Italia (24%). Øll framleiðslan varð virkað úr **feskum** toski við høvdi og framleiðslan gekk nøkunlunda.

Í 2021, fekk man bilbugt við flestu teknisku trupulleikarnar men koronafarsóttin herjaði framvegis og trupult var til tíðir at selja framleiðsluna til kappingarførar prísir.

Útflutt vóru 558 tons og eisini hetta árið varð mest útflutt til Spania. Rávøran til framleiðsluna var mest úr **frystum avhøvdaðum toski** (h/g).

Framleiðslan av lættsaltaðum frystum fløkum, tók dik á seg í 2022. Fram til november í ár eru útflutt 1.578 tons, og 84% av hesum er seld til Spania.

Eins og í 2021, er høvuðsrávøran til framleiðsluna, frystur avhøvdaður toskur. Toskur er keyptur frá føroyskum línuskipum og trolarum sum frysta umborð.

Ein rímuligur partur er h/g toskur sum er keyptur frá norskum skipum bæði sum fryst og fesk rávøra. Tað mesta av feskum rávøruni er toskur við høvdi og keyptur úr Norra.

TALVA I: Útflutningur hjá Delta Seafood av lættsaltaðum frystum toskaflokum til Spania og Italia í tíðarskeiðnum 2020-2022 (tons og %)

Útflutningur	Spania	Italia	Nøgd	Italia	Spania
Ár	Nøgd (t)	Nøgd (t)	Íalt (t)	%	%
2020	132	41	173	24%	76%
2021	348	210	558	38%	62%
2022	1320	258	1578	16%	84%
Íalt	1800	509	2309	22%	78%

Frá tí framleiðslan byrjaði, í 2021 og til november 2022, hevur Delta Seafood útflutt 2.309 tons av lættsaltaðum frystum fløkum. (Talva I). Av hesum eru 1.800 tons (78%) útflutt til Spania og 509 tons (22%) til Italia.

Til Spania, er nógv mest framleidd av støddini 1000-2000 gr. Góðska B (annaðflokks) hevur ligið millum 34-40%. Góðskan hevur verið batnandi hvørt árið (Talva II).

Prísirnir, skifta eftir stödd og hava verið hækkandi í framleiðslu tíðarskeiðnum. Fyrstu 8-9 mánaðarnir í ár hava prísirnir verið góðir og lætt hefur verið at selja. Síðan er sölun stöðgað upp, mest sannlíkt av tí galloperandi prísvekstrinum. Búskaparkreppan rakar Spania hart.

TALVA II: Útflutningur hjá Delta Seafood av lættsaltaðum frystum toskaflokum til Spania skift á nøgdir, støddir og prís í EUR í tíðarskeiðnum 2020-2022. Víst er eisini samlað B-góðska fyri hvørt av árunum. EURO prísirnir eru fyri A góðsku (fyrsta talið í klombruni) og B góðsku (seinna talið í klombruni)

SPANIA	2020		2021		2022	
Støddir (g)	Nøgd (t)	Prís EUR	Nøgd (t)	Prís EUR	Nøgd (t)	Prís EUR
500-1000	37	4.80/4.60	31	5.10/4.95	132	7.00/6.80
1000-1500	38	5.40/5.20	104	5.70/5.50	317	7.30/7.00
1500-2000	57	5.20/5.00	160	5.95/5.70	554	7.50/7.30
2000-2500			52	7.00/6.75	211	7.60/7.45
2500+					106	7.80/7.60
Nøgd (tons)	132		348		1320	1800
Góðska B	40%		37%		34%	

Til Italia, verða mest útflutt tær smáu støddirnar 500-1500 gr. Góðskan hefur verið góð og ligið millum 16-21%. Eisini her er galdandi, at prísirnir, hava verið hækkandi og 2022 hefur verið eitt gott ár hvat prísinum viðvíkur (Talva III).

TALVA III: Útflutningur hjá Delta Seafood av lættsaltaðum frystum toskaflokum til Italia skift á nøgdir, støddir og prís í EUR í tíðarskeiðnum 2020-2022. Víst er eisini samlað B-góðska fyri hvørt av árunum. EURO prísirnir eru fyri A góðsku (fyrsta tal) og B góðsku (seinna tal)

ITALIA	2020		2021		2022	
Støddir (g)	Nøgd	Prís EUR	Nøgd	Prís EUR	Nøgd	Prís EUR
500-1000	11	5.00/4.80	86	5.10/5.30	137	7.00/6.75
1000-1500	30	5.40/5.05	124	5.55/5.35	116	7.40/7.15
1500-2000					5	
Nøgd (t)	41		210		258	509
Góðska B	16%		21%		21%	

Lættsaltaðu IQF fløkini frá Delta Seafood, verða oftast víðari virkað av teimum sum keypa vørur og verður mest seld til málbólkarnir, matvøruhandlar, kantinur og almennir stovnar.

Delta Seafood hefur í 2022, útflutt lættsaltað IQF fløk til Spania og Italia, til eitt virði sum liggur um 85 mill.kr

4. FRAMLEIÐSLA OG SÖLA AV LÆTTSALTAÐUM FRYSTUM ÚR ÍSLANDI

Tey seinnu árinu hava íslendingar útflutt í meðal 15.000 tons av lættsaltaðum frystum úrdráttum. Av hesum er umleið 90% úrdráttir úr toski. Talan er mest um flak, men meirvirkingar parturin (sundurskorið flak) er støðugt vaksandi.

Íslendingar, hava eisini framleitt nakað av lættsaltaðum fløkum úr upsa (10%), sum serliga er útflutt til Brasilianska marknaðin. Smærri royndir hava verið gjørdar at framleiða burturúr longu men tað er ein avmarkað framleiðsla higartil.

Høvuðsmarknaðurin fyri lættsaltaðum IQF úrdráttum úr Íslandi, er Spania. Nakað verður eisini útflutt til Italia, Grikkaland og Brasil men í minni nøgdum.

Tað eru trý virkir, ið serliga hava lagt seg eftir framleiðslu av lættsaltaðum IQF úrdráttum. Hesi eru FISK-Seafood, Jakob Valgeir og Nesfiskur í Garður (Mynd 5).

MYND 5: Størstu framleiðarnir av lættsaltaðum IQF úrdráttum úr toski í Íslandi

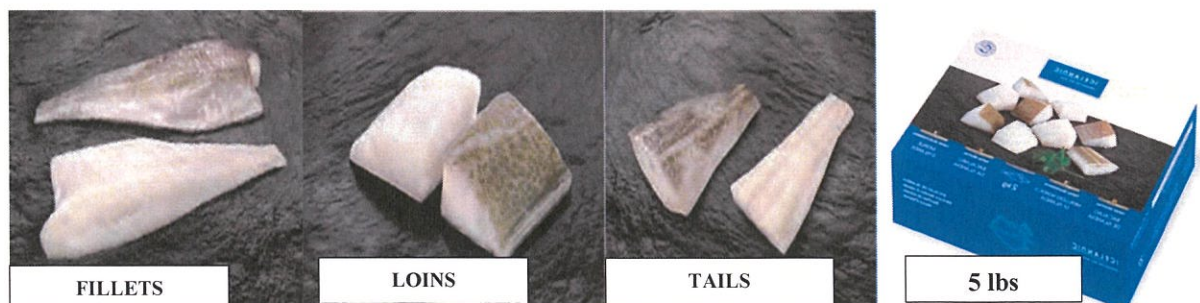


Jakob Valgeir, er staðsett í Bolungarvík, FISK Seafood í Sauðarkróki og Nesfiskur í Garður

Øll rávøran, sum tey íslensku virkini brúka í sínari framleiðsla av lættsaltaðum IQF úrdráttum, er **feskur toskur við høvdi**. Hetta er ein stórur fyrimunur, tí keyparnir taka hesa vøru framum rávøru sum virkað úr frystum avhøvdaðum toski (h/g).

Feløgini hava tryggja atgongd til rávøruna, tí ognarlíga eru veiðu og virkingarlið samantvunnin (integrerað).

Tey seinastu árinu, eru virkini byrjað at meirvirkað fløkini til porsjónir og er hendan framleiðslan støðugt vaksandi (Mynd 6). Fløkini, verða sundurskorin til nakkastykkir, sporl, miðstykkeir og pakkaði bæði sum einkulfryst og í 5 lbs kartengur.



MYND 6: Lættsaltaðir úrdráttir til Horeca marknaðin **Foto:** Icelandic Iberica

Tey trý feløgini FISK-Seafood, Jakob Valgeir og Nesfiskur eru hövuðspartaeigarar í sölufelagnum **ICELANDIC IBERICA (IB)**. Hetta felagið hevur hövuðssæti í Barcelona og tekur sær av söluni hjá teimum trimum framleiðaranum í Spania, Italia, Portugal, Frakland og Grikkalandi. Vøran verður mest seld til HORECA málbólkin (**H**otel, **R**estaurant, **C**afe). IB er størsti aktørur við lættsaltaðum fløkum á spanskamarknaðinum.

Talan, er um eina ognarlaga binding millum veiðu,-framleiðslu og sölulið (vertikal integrasjón). Hetta tryggjar støðufesti, marknaðarvitan og tryggleika í virðisketuni (Mynd 7).

IB selur eisini fyri aðrar framleiðarar world wide. Hendan vøran verður atskild frá vørunum sum vera framleiddar í Íslandi og hesar vørunar verða seldar undir øðrum vørumerki (Mynd 7).

IB seljur lættsaltaði fløkini frá Íslandi virkaði úr feskari rávøru undir búmerkinum Islandia. Í Spania verður vøran mest seld sum eitt hágóðsku produkt, serliga til matstovur, hotellir, catering. Prísurin á lidnu vørunu er í meðal 0.6 EUR/kg hægri tá virkað verður úr feskari rávøru. Hetta svarar til umleið 4.50 kr DKK/kg LV



MYND 7: Virðisketan eiganum av ICELAND IBERICA **Kelda.** Icelandic Iberica

Útflutningurin av lættsaltaðum IQF úrdráttum úr Íslandi, var støðugt vaksandi fram til korona farsóttin kom. Tá íslendingar í hövuðsheitinum seldi til HORECA málbólkin, blivu avbjóðingarnir sera stórir tí matstovurnar niðurlagaðu sítt virksema.

Gongd, er nú spakuliga komin aftur á útflutningin. Íslendingar vænta at framtíðin fyri lættsaltaðum IQF úrdráttum er bjørt og at góður møguleiki er at víðka um marknaðin til eisini at umfata onnur lond enn Spania og Italia. Serliga Portugal sær út sum ein áhugaverdur og lovandi marknaður í framtíðini.

5. SPANSKI MARKNAÐURIN FYRI LÆTTSALTAÐAR IQF ÚRDRÁTTIR

Umrøðan niðanfyri, byggir á egnar eygleiðingar og kunning frá okkara umboðsmanni í Spania. Hann hevur drúgvar söluroyndir á spanska marknaðinum tey seinastu 25 árini, tosar spanskt og er stóran part av árinum í Spania.

Mett verður at marknaðurin fyri lættsaltaðar IQF vørur er umleið 100.000 tons. Marknaðurin er skjótt vaksandi. Ísland, Portugal, Eystanlondini og Kina eru teir stóru framleiðararnir. Føroyar og Noregi hava nýliga meldað seg inn í dystin

Orsøkin til vøksturin, er at brúkarin ynskjar at keypa meira “bekkvemmiligar” fiskavørur í supermarknaðinum. Við hetta meinast, at vøran skal verða skjót at borðreiða og lætt at handfara.

Kvinnurnar, eru í alsamt størri mun á arbeiðsmarknaðinum og tá er tíðin sum verður brúkt til mat minni. Tað tekur dagar at útvatnað tann tradisjonell saltfiskin og saltfløkini. Tí er eftirspurningurin eftir hesum úrdráttum minkandi meðan lættsaltað er vaksandi.

Lættsaltaðar vørur, hava tann stóra fyrimunin, samanborin við ta siðbundnu framleiðsluna, at hon hevur eina munandi skjótari goymslu umferð. Kapitaltørvurin til raksturin, er eisini minni. Hinvegin er framleiðslan av lættsaltaðum bíligari og úrtøkan er hægri

Í mun til tann tradisjonella saltfiskin er tey lættsaltaðu IQF fløkini, bíligari hjá kundunum at keypa bæði á retail og á matstovumarknaðinum. TALVA IV, vísir marknaðareykenni og kappingarparametrar fyri lættsaltaðum IQF úrdráttum á spanska marknaðinum.

TALVA IV: Marknaðareykenni og kappingarparametrar fyri sølu av IQF lættsaltaðum úrdráttum á spanska marknaðinum

Marknaðareykenni fyri lættsaltaðum frystum úrdráttum í Spania	Framleiðarir	Innflytarir	Víðarivirking	Forbrúkarin
Ísland, Portugal, Kina (etableraðir)				
Føroyar og Norra (nýggjir)				
Framleiðarir til víðarivirking				
Heilsølur				
Frystar porsjónir (loins, tails, center)				
Fryst lættsaltað upptinað og pakkað í smápakning				
HORECA				
Supermarknaðir				
Kappingarparametrar	Product	Price	Place	Promition
Ísland				
Portugal				
Kina				
Føroyar				
Norra				

Tað eru serliga framleiðarar og distributørar (heilsølur) sum keypa lættsaltaðu IQF vørunar úr Føroyum. Vøran verður etin bæði heima og úti (Mynd 8).

Tann lættsaltaða vøran, verður sum oftast víðari framleidd í Spania. Hon verður fyrri tað mesta skorin í portiónir og seld til supermarknaðir, matstovur og kantinur (skúlar), men hon verður eisini tíðnað og pakkað í bakkar (400 gr.) og seld, klár at brúka.



MYND 8: Lættsaltað IQF vørur á Carrefour market Barcelona. **Foto:** Karl Øster 27 Apríl 2022



MYND 9: Lættsaltaði loins á matstovu í Barcelona apríl 2022 **Foto:** Karl Øster 27 apríl 2022

Styrkin hjá føroyingum á marknaðinum, er at vit hava ein framleiðsluhátt, sum marknaðurin spyr eftir, nevnliga tjúkk nakkastykki og ein góðkendan lit. Tað, sum er mest umráðandi, er at standardisera úrdráttirnar, soleiðis at marknaðurin altíð veit, hvat hann fær, tá hann keypur føroyskt. Tað merkir at hava eina nóg góða góðsku og sum er tann sama hvørja ferð.

6. ITALIENSKI MARKNAÐURIN FYRI LÆTTSALTAÐAR IQF ÚRDRÁTTIR

Mett verður, at marknaðurin fyri lættsaltaðar IQF úrdráttir í Italia er umleið 20.000 tons. Men tað er ein ávís óvissa um hetta er eftirfarandi. Orsøkin er at lættsaltaðu IQF vørur, verða bólkaðar sum aðrar frystar fiskavørur.

Marknaðurin, fyri lættsaltað IQF úrdráttir í Italia er vaksandi, men ikki við somu ferð sum í Spania. Alternativt, er fullsaltaði fløk men lættsaltað er meira brúkara vinarligt, og harafturat verður ein partur nýttur til re-fresh.

Serliga Ísland, Kina og nú eisini Portugal og Danmark eru høvuðsútbjóðarnir.

Íslendingar, brúka feska rávøru og hava ein høga góðsku á sínum vørum. Teir fáa eisini hægsta prís. Polen og Danmark hava miðal góðsku og fáa lægri prís enn íslendingar. Lættsaltaðu IQF úrdráttirnir úr Kina, vera mettir sum lág góðsku vørur (høga glasering upp til 40%) og fáa teir eisini lægstan prís á marknaðinum.

Danska fyrirtøkan, Jeka Fish, er sterk á italienska marknaðinum (Mynd 10). Jeka Fish hevur í sínum vøruúrvali m.a. lættsaltaðar IQF úrdráttir. Hesir verða mest framleiddir burtúrur frystum h/g stillahavstoski (*Gadus macrocephalus*). Nakað verður eisini framleidd úr h/g toski (*Gadus Morhua*). Føroyingar mugu gjalda toll um framleitt verður til ES marknaðin úr stillahavstoski.



MYND 10: Lættsaltaðar úrdráttir sum danska fyrirtøkan Jeka Fish selur á italienska marknaðinum

Tað eru serliga framleiðarar og distributørar (heilsølur), sum keypa lættsaltaðu IQF vørunar úr Føroyum. Burtursæð, frá at vøran verður etin heima við hús, so hava italumenn traditióinir at selja liðugtgjørdar saltfiska rættir (paneraðar) úr fast food vognum (at líkna við pylsuvognar).

Tann lættsaltaða vøran, verður eisini víðari framleidd. Hon verður fyri tað mesta skorin í portiúnir og seld til supermarknaðir, matstovur og söluvognar (fish&chips).

Tað er sera hørð kapping á italienska marknaðinum fyri lættsaltaðum IQF úrdráttum. Tann stóri trupulleikin hjá føroyingum er, at vit ikki kunnu framleiða burturúr feskari føroyska rávøru, sum t.d. íslendingar gera. Av tí sama viknar identiteturin hjá okkum og vit eru sera tengdir av, at fáa fatur á útlenskum frystum h/g fiski.

Føroyingar, hava tó prógvað, at teir megnað at hava ein homogenan hvítan lit á lættsaltaðu IQF fløkunum. Fløkini eru eisini heil (ikki brotin) og tað er jaligt.

Hendan framleiðsluvitanin, má varðveitast.

Í Talvu V, er roynt at lýsa marknaðareyðkenni og kappingarparametrar á ítalska marknaðinum. Tað eru nógvar líkheitir, við eyðkennini og kappingarparameter á spanska marknaðinum. Felags er, at Ísland stendur sera sterkt, tí teir megnað at leverað eina sera og støðuga góðsku.

TALVA V: Marknaðareyðkenni og kappingarparametrar fyri sølu av IQF lættsaltaðum úrdráttum á italienska marknaðinum

Marknaðareyðkenni fyri lættsaltaðum frystum úrdráttum í Italia	Framleiðarir	Innflytarir	Víðarivirking	Forbrúkarin
Ísland, Polen, Danmark, Føroyar og Kina				
Heilsølur				
Fast food				
Supermarknaðir				
Kappingarparametrar	Product	Price	Place	Promition
Ísland				
Polen				
Danmark				
Kina				
Føroyar				

7. FRAMTÍÐAR MØGULEIKAR

Høvuðsendamálið við verkætlanini, hevur verið at uppbyggja vitan í samband við lættsaltaða IQF framleiðslu á Delta Seafood á Tvøroyri. Uppbyggjan av söluvitan er ein nátturligur partur av hesum.

Niðanfyri, hava vit eyðmerkt arbeiðsøkir, sum eru serstakliga áhugaverd fyri Delta Seafood frameftir.

Tá verkaætlanin fór í gongd, var ætlanin at Delta Seafood, skuldi royna onnur fiskasløg enn bara rávøru úr toski. Royndir eru gjørdar við lættsaltaðum longu og upsa IQF fløkum. Framleidd eru íalt 60 tons, mest av longu.

Tað sær út til, at Evropa er ikki serliga áhuga í longu og upsaflokum, um nokk er til av toskaflokum frammanundan. Her eigur man áhaldandi at gera eitt miðvíst marknaðararbeiði fyri at finna aðrar marknaðir.

Um vit klára at fáa fult tollfrælsi á ES marknaðinum fyri vørur framleiddar úr stillahavstoski (*Gadus macrocephalus*) verður tað at økja um rávøruatgongdina hjá Delta Seafood.

Ein marknaður, sum er serstakliga áhugaverdur, er brasilanski marknaðurin fyri lættsaltaðar IQF úrdráttir. Okkara kanningar vísa, at talan er um ein rættiliga stóran marknað. Høvdu Føroyar havt atgongd til brasílska marknaðin, so høvdu vit kunna framleitt munandi nøgdur av lættsaltaðum IQF fløkum burtúr úr upsa. Neyðugt er, at politiski myndugleikin streingjir munandi meira á, at opna marknaðin fyri føroyskum fiskavørum. Nevnast kann, at íslendingar hava havt stórt sølu samskipti við Brasíla í nógv ár.

Sum áður umrøtt, verða lættsaltaðu IQF fløkini frá Delta Seafood, virkað víðari í Spania og Italia. Fløkini verða sundurskorin til loins, tails, center cut v.m. Íslendingar eru seinnu árin byrjaðir at víðari virkað fløkini heima hjá sær sjálvum og framleiðslan er í støðugum vøkstri.

Vit halda at Delta Seafood, eigur at hava sum mál at víðari virkað lættsaltaðu IQF fløkini í Føroyum. Neyðugt, er í hesum sambandi at eyðmerkja framleiðslu, tæknilig, marknaðarlig og búskaparlig viðurskipti, um avgjørt verður av at byrja slíka framleiðslu.

8. NIÐURSTØÐA

Vit halda at verkaætlanin hevur eydnast hampuliga væl. Fleiri av teimum úrslitum, sum eru rokkin, hava verið meðvirkandi til at framleiðslan av lættsaltaðum IQF er komin í eina fasta legu og framleiðslan hevur betrað um kappingarføri hjá Delta Seafood.

Í verkaætlanar tilgongdini, eru vit vornir varnir við, at tað eru móguleikar at menna aðrar framleiðslur. Her, verður hugsað um móguleikarnir eisini at framleiða lættsaltaðar vørur úr longu og upsa og sundurskering av fløkum.

Skilagott er at kanna hesar móguleikar beinanvegin.