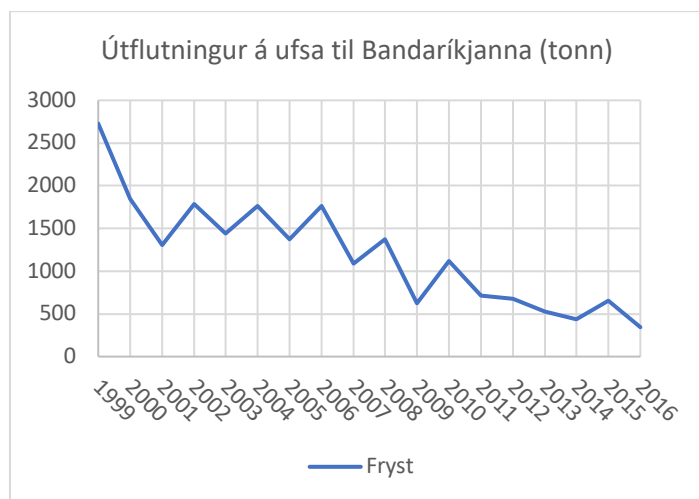


## HNAKKAPON 2018

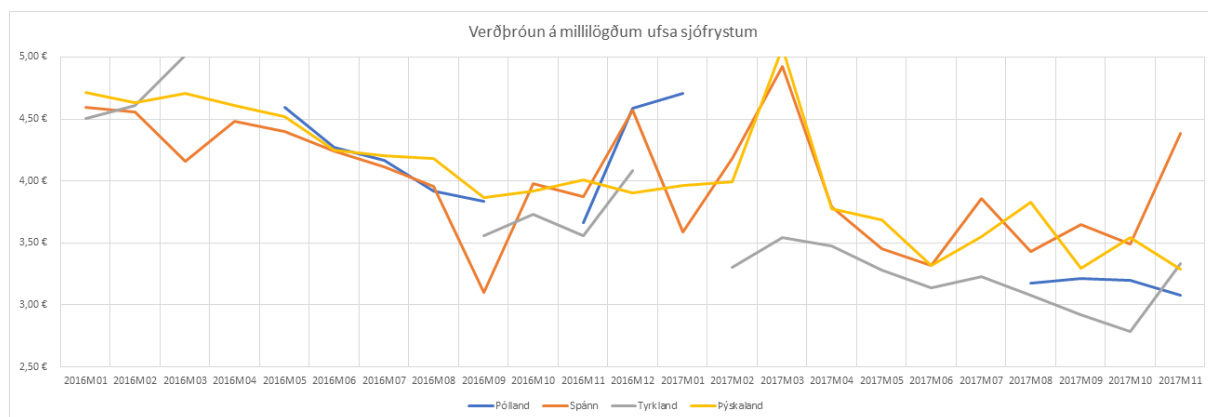
Bandaríkin eru mikilvægur markaður fyrir íslenskar sjávarafurðir. Árið 2016 var útflutningur íslenskra sjávarafurða til Bandaríkjanna tæp 22 þúsund tonn og nam verðmætið 18,7 milljörðum króna.

Á árum áður var töluvert flutt út af sjófrystum ufsa til Bandaríkjanna. Ufsinn var aðallega seldur þar á ákveðnum svæðum, en undanfarna tvo áratugi hefur jafnt og þétt dregið úr sölunni.



Sjófrystur ufsi er í dag einkum seldur til hótél- og veitingahúsakeðja í Evrópu, meðal annars á Spáni og í Tyrklandi.

Stærsta áskorunin við sölu á sjófrystum ufsa, sem hefur gert það að verkum að fyrir hann fæst lágt verð, er að litur flakanna er brúnleitur, en því veldur brúnn fituvefur undir roðinu. Hægt er að skera þennan vef burt í vél (e. “deep skinned”) en erfitt er að koma slíkri vél fyrir um borð í skipi. Af þessum sökum hefur sjófrystur ufsi ekki náð fótfestu á neytendamarkaði eins og til dæmis þorskur og Alaskaufsi, sem er einn helsti keppinautur ufsans, en hann er laus við þennan brúnleita lit. Ufsinn hvítar hins vegar við matreiðslu sem ætti að gera hann að ákjósanlegri söluvöru til hótél- og veitingahúsakeðja, þar sem um afar góðan matfisk er að ræða.

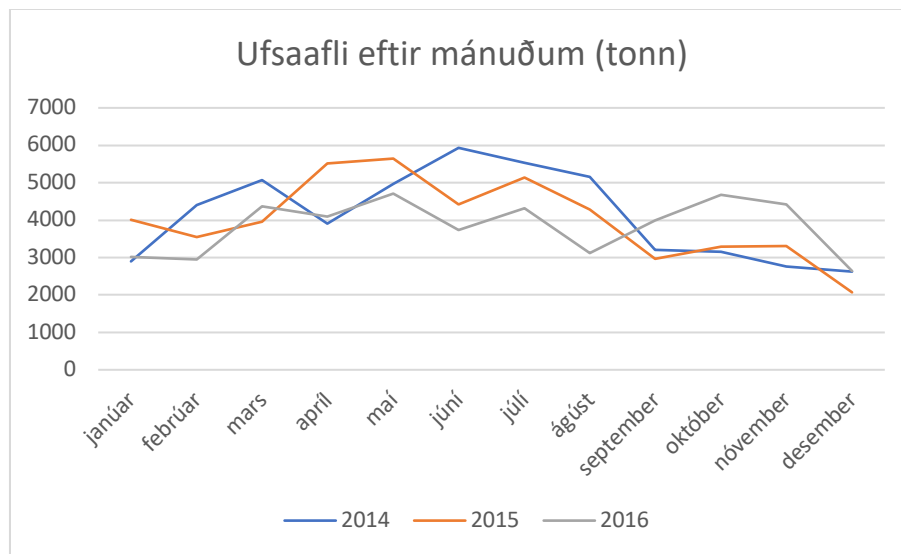


Fyrirtækið Brim gerir út fjóra frystitogara (vinnsluskip). Á tveimur þeirra er ufsinn sjófrystur: Kleifabergi RE-70 og Vigra RE-71. Fyrirtækið hefur til umráða 8,44% hlutdeild í heildarkvóta af

ufsa. Brim er nær eingöngu í sjófrystingu og vinnur um 29,3% af sjófrystum ufsaflökum sem unnin eru á íslenskum skipum eða rúm 3000 tonn.

Ufsinn er verkaður um borð, flökunum pakkað í pappaöskjur með plasti á milli laga og að lokum er öskjunum komið fyrir í lest í frystingu. Við þetta skapast ákveðið vandamál því flökin færast stundum til í öskjunum, áður en þau eru fullfrosin. Þegar askjan kemst í hendur kaupenda, eru flökin oft illa útlítandi þar sem þau hafa runnið til og krumpast úti kanta öskjunnar við frystingu.

Eitt af því mikilvægasta í viðskiptum með fisk, fyrir utan gæði og verð, er afhendingaröryggi. Kaupandi vill geta gengið að því vísu að varan sé ávallt á boðstólnum, annars er hætt við því að hann snúi sér annað. Ufsi veiðist tiltölulega jafnt yfir árið, enda geta útgerðir skipulagt veiðar sínar innan ramma fiskveiðistjórnunarkerfisins þar, sem kvóta er úthlutað á skip árlega.



Hagstofa

Ufsi (e. pollock) er fiskur af þorskaætt. Ufsi er miðlungsfiskur af stærð, 70-100 cm langur og 4-10 kg. Heimkynni ufsans eru í N-Atlantshafi og finnst hann meðal annars við Ísland, Færeyjar og Bretlandseyjar. Hér við land er ufsinn algengastur í hlýjum sjó sunnan – og suðvestanlands, þótt hann finnist allt í kringum landið. Ufsinn er bæði uppsjávar- og botnfiskur. Ufsinn veiðist aðallega í botnvörpu.

Veiðar á ufsa byggjast á vísindalegri ráðgjöf og eru vottaðar samkvæmt stöðlum um sjálfbærar veiðar. Undanfarin ár hefur útgefin kvóti af ufsa verið í samræmi við ráðgjöf Hafrannsóknarstofnunar og stendur stofninn sterkt um þessar mundir.

#### Áskorun:

Áskorun Hnakkabónsins 2018 felst í því að finna leiðir til að styrkja og þar með auka sölu á sjófrystum ufsa til hótela og veitingahúsakeðja í Bandaríkjunum.

Verkefnið felur í sér markaðssetningu á afurð sem áður var þekkt á þessum markaði og getur meðal annars falið í sér:

- flutning á markað

- þróun sjófrystra afurða
- leiðir við sölu og markaðssetningu
- ný markaðssvæði innan Bandaríkjanna
- þróun umbúða

Framsetning á úrlausn skal vera skýr og hnitmiðuð.

Nemendur kynna verkefni sitt fyrir dómnefnd laugardaginn 20. janúar. Hver hópur fær 5 mínútur til að ljúka kynningunni.

Gagnlegar krækjur:

<https://hagstofa.is>

<http://www.fiskistofa.is>

<http://brimhf.is>

<https://www.hafogvatn.is/is/veidiradgjof>

<http://www.islandsstofa.is/erlend-markadssokn/matvaeli-sjavarutvegur-og-landbunadur>

<https://www.icelandic.is>