



Fiskeri- og Kystdepartementet
P.B. 8118 DEP
0032 OSLO

Cape Fish Group AS
Storbukt Fiskeindustri AS
Cape Fish Sales AS
Adress: P. B. 143
9750 Honningsvåg, Norway.
Office : Phone: +47 78476960
Fax: +47 78476969
Mob: +47 90866911

Honningsvåg 15.02.2113

VEDRØRENDE HØRING. FORSLAG TIL ENDRING I FORSKRIFT OM LEVERINGSPLIKT FOR FARTØY MED TORSKETRÅLTILLATELSE

Det vises til Deres brev av 15.11.2012 hvor det ble sendt ut på høring forslag til endringer i forskrift om leveringsplikt for fartøy med torsketråltillatelse.

Bakgrunn

Storbukt Fiskeindustri AS (senere Stofi AS) er produksjonsanlegget i Cape Fish Group AS. Stofi AS er et av de få anlegg i Finnmark, og det eneste i Nordkapp kommune, som torsketrålere har leveringsplikt til og hvor landanlegget ikke har direkte eller indirekte eierskap til trålerne.

De øvrige anlegg som i dag mottar fangster fra trålerne driver i hovedsak med filet produksjon. Stofi AS produserer ikke filet.

Stofi AS eier anlegg i Honningsvåg, Kamøyvær og Smørfjord. Vi leier anlegget i Kiberg. Stofi AS har drevet sin virksomhet i vel 20 år. Våre hovedprodukter har vært, og er, saltfisk og klippfisk. Filet-produksjon hadde vi i vel et år. (En parentes).

Stofi AS var tidligere eier av selskapet Kjølnestrål AS. I dette selskapet var det en 100 % torsketråltillatelse. Torsketråltillatelsen var opprinnelig på ferskfisktråleren M/TR «Kjølnes». Til torsketråltillatelsen var det knyttet leveringsplikt til Stofi AS sitt anlegg i Honningsvåg.

I 2007 ble torsketråltillatelsen overført til Norway Seafoods Finnmark AS og da til tråleren M/TR «Nordfjordtrål». **Torsketråltillatelsen ble overført med fortsatt leveringsplikt til anlegget i Honningsvåg.**

2. Målsetning

Vårt mål er fortsatt å få levert fangstene fra «Kjølneskvota» til Stofi sitt anlegg i Honningsvåg.

Etter salget av «Kjølneskvota» til Norway Seafoods Finnmark AS ble det de første årene levert fersk fisk til oss. Leveransene ble brukt til produksjon av saltfisk/klippfisk. Etter hvert har «Kjølneskvota» blitt tilbudt oss som frossenfisk. P.g.a. de høye prisene på frossenfisk har vi ikke vært i stand til å kjøpe/bruke de tilbudte fangstene. Bruk av frossent råstoff passer heller ikke inn i vårt konsept.

De senere årene er også «Kjølneskvota», uten vår medvirkning, splittet på 3 fartøy. Noe som har ført til ytterligere vansker med å få kjøpt fangstene. Det fører til at Stofi AS bare «har rett til» en del av fangstene. Noe som medfører at tråleren vanligvis ikke kommer til anlegget for å levere men leverer der det er gunstig for rederiet. Anlegget må betale fraktkostnadene om et vil kjøpe noe av fangstene.

3. Vårt konsept. Ferskvare

Torsketråltillatelsene, som i sin tid ble gitt med dispensasjon fra deltagerloven, (ikke fiskeriet), ble gitt fordi en ville sikre stabilt og ferskt råstoff til industrien på land og bearbeiding der. Denne strategien/målsetningen er det en fortsatt har og bør ha.

Et av Finnmarks pre, er nærhet til rike fiskeforekomster. I august 2007 la daværende fiskeriminister, Helga Pedersen, frem regjeringens ferskfiskstrategi.

Fra denne siteres:

Strategien har som mål å bidra til kontinuitet gjennom økt og jevnere tilførsel av råstoff gjennom hele året, å fremme høy kvalitet på råvarene og produktene som tilbys i markedene.

Dagens forbrukere etterspør i stadig større grad ferske sjømatprodukter av høy kvalitet. Ferske sjømatprodukter oppfyller forbrukernes ønske om sunn mat som er lett å tilberede. – Gjennom satsing på fersk fisk kan den totale verdiskapingen i næringa økes, og vi skaper gode, trygge arbeidsplasser i kystdistriktene, sier fiskeri- og kystminister Helga Pedersen.

Som en oppfølging av denne strategi, fikk vi "Verdiskapingsprogrammet i Finnmark". I samarbeid med Innovasjon Norge AS, har Stofi AS, ved sitt salgsselskap Cape Fish AS, utarbeidet et «ferskvarekonsept» på blant annet klippfisk. Ute i markedene markedsfører Stofi AS dette som en egen produktgruppe og eget produkt:

Klippfisk produsert av ferske råvarer. Fisk som aldri har vært frosset.

(Vi tagger våre produkter med vårt merke og sier litt om dette. Se vedlegg).

Markedet verdsetter at fisken blir produsert av ferskt råstoff og det er dermed mulig å hente ut en merverdi på klippfisk produsert av fersk råstoff.

Dette pre-et, mulighet for stabile leveranser av fersk fisk, må vi i Finnmark bli bedre på å utnytte. Og da må mest mulig fisk leveres ferskt!

Da må en også oppmuntre/leggefórhóldene til rette for at en størst mulig del av fiskeflåten leverer sine fangster fersk til anlegg i Finnmark.

SÅ TIL SELVE HØRINGEN

Leveringsplikt.

Stofi AS vil fortsatt ha leveringsplikt og vi mener tilbudsplikten bør endres til 100 %. (Dette må sees i sammenheng med bearbeidingsplikt og rett til videresalg/utveksling av råstoff.)

Leveringssted.

Stofi mener at med mindre kjøper/rederi blir enige om noe annet, må fangstene leveres ved berettiget anlegg. Eventuelle fraktkostnader ved levering annet sted, skal betales av rederiet.

Kjøpsplikt.

Stofi AS kan akseptere kjøpsplikt men da sett i sammenheng med leveransene, bearbeidingsplikt og rett til videresalg/utveksling av råstoff.

Bearbeidingsplikt/Utveksling av råstoff

Stofi AS vil at dette også skal gjelde andre anlegg enn de som er i samme konsern.

Leveres fangstene fersk, skal vedkommende anlegg alltid foreta bearbeiding av minst 90 % av torskfangstene omfattet av leveringsplikten før deler av fangstene kan videreselges.

Leveres fangstene frossen, skal vedkommende anlegg alltid foreta bearbeiding av den del torskfangstene som har en størrelse og kvalitet som er ønsket for den produksjon som anlegget hovedsakelig driver med.

Den øvrige del av torskfangstene plikter anlegget å tilby andre anlegg i regionen før en selv fritt kan selge restfangsten.

Dersom en fangst er landet ved et tilgodesett anlegg og deler av fangsten skal fraktes til et annet anlegg, må det andre anlegget selv betale kostnadene med frakt av sin del av fangsten til anlegget.

Stofi AS er imot at det innføres bearbeidingsplikt for hyse.

Råfisklaget.

Stofi AS er imot at Råfisklaget, når det er flere interesserte kjøpere til en fangst, skal kunne prioritere på grunnlag av kva for produkt kjøperen vil nytte råvaren slik at den mest arbeidsintensive produksjonen først blir tilgodesett. (NR har nok innflytelse/makt).

Bonus for fersk fisk.

Stofi er en sterk tilhenger av at mest mulig av fangstene skal leveres ferskt. Bonusen må derfor være noe som «monner», f.eks. 20 % tillegg.

Tillegget må vurderes til å være så stort at det kompenserer for de tapte inntekter som rederiet har for lavere pris på fersk fisk kontra frossen fisk.

Om berettiget anlegg krever det, plikter rederiet å levere fangstene fersk. Selvsagt da mot å få «bonus».

Stofi AS vil derfor støtte at det blir innført en ny regel i reguleringsforskriften for fiske etter torsk, hyse og sei om at trålere som lander leveringspliktig **fangst fersk**, skal få en lavere avrekningsfaktor i høve til kvote for å stimulere til slik levering.

4. Forhåndssalg av fangster.

I en viss utstrekning skjer det at fangster, (tilnærmet hele kvoten), spesielt av hyse, blir «forhånds solgt» til kjøpere utenfor regionen og da til priser som det ikke er mulig å konkurrere med. Et slikt forhånds salg kan ikke tillates.

5. Avslutning.

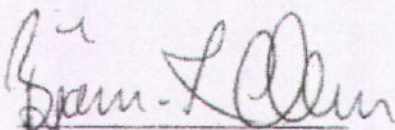
Vi imøteser en positiv behandling av våre «innspill» og ser frem til at vi får en forskrift om leveringsplikt for fartøy med torsketråltillatelse, som faktisk ivaretar de interesser som var bakgrunn for tildeling av torsketråltillatelsene, å sikre råstoff til anleggene på land og da til vilkår/betingelser som gjør at anleggene kan benytte seg av råstoffet.

Da må landanleggenes behov være avgjørende for hvordan en regulerer fangstene fra de aktuelle trålerne.

Nåværende forskrift har i stor utstrekning, noe også høringsnotatet viser, vært preget av/tilpasset trålere som leverer sine fangster til anlegg som driver med filet produksjon. Men da det også er berettigede anlegg som ikke driv med filet produksjon, ber en om at en får en forskrift tilpasset/som ivaretar også disse anleggene og deres behov for råstoff for videre bearbeiding av dette.

Er det spørsmål, eller noe som ønskes utdypet, vennligst ta kontakt.

Med hilsen



Storbukt Fiskeindustri AS
Bjørn Ronald Olsen
Daglig leder



Storbukt Fiskeindustri AS
Peder Hatlen
Styrets leder



Cape Fish Group AS

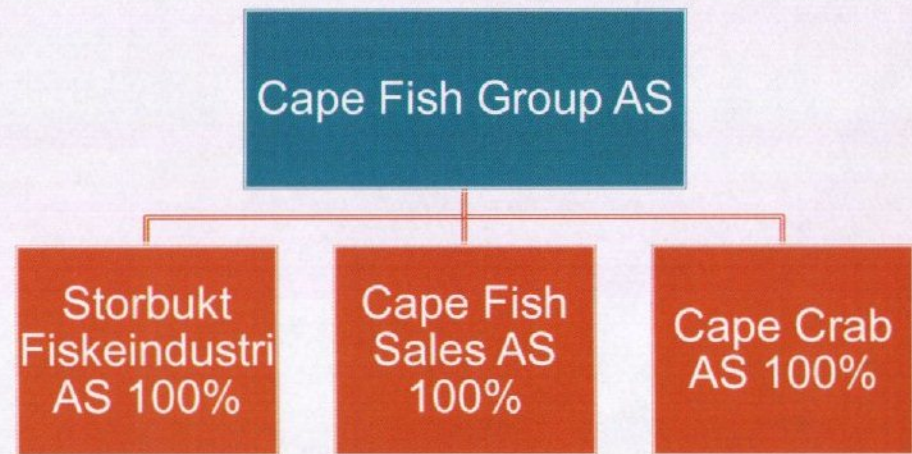
IN-oktober 2012

15.02.2013



Historikk

-
-
-

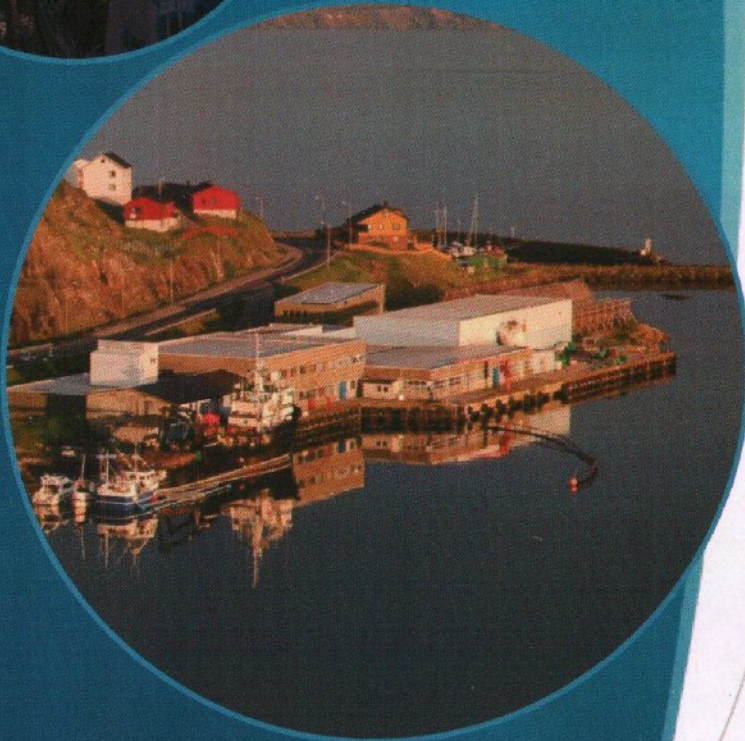
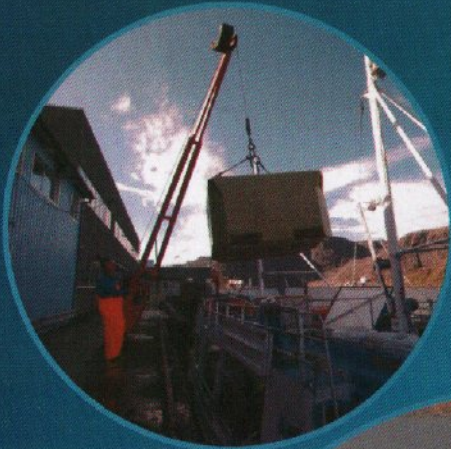


1991

1N-oktober 2012

15.02.2013

I dag

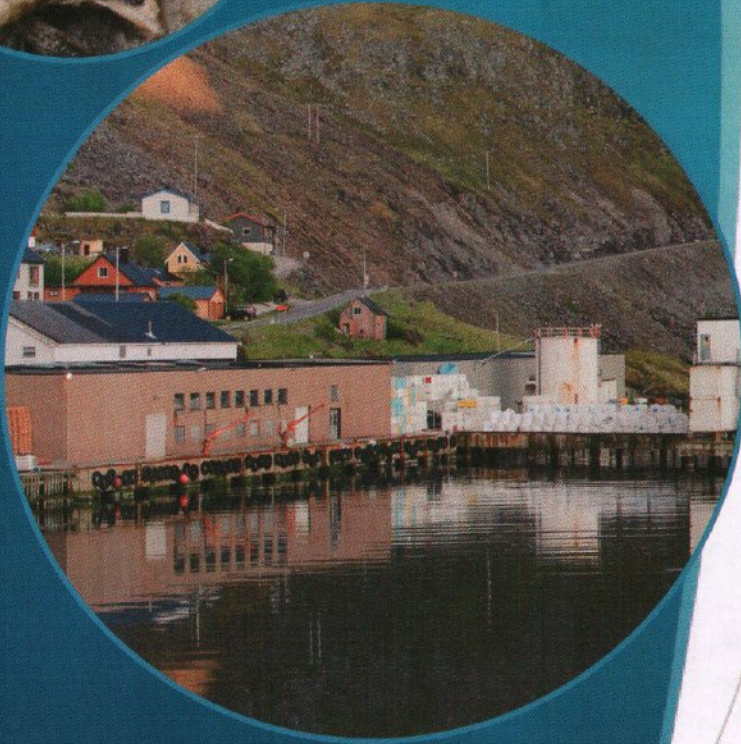


Avd. Honningsvåg

- 💧 Mottak frossenfisk IKS
- 💧 Mottak ferskfisk og krabbe
- 💧 Produksjon
 - 💧 Krabbe
 - 💧 Tørrfisk

IN-oktober 2012





Avd. Kamøyvær

- Mottak ferskfisk og krabbe
- Produksjon:
 - Ferskfisk
 - Saltfisk
 - Klippfisk

IN-oktober 2012

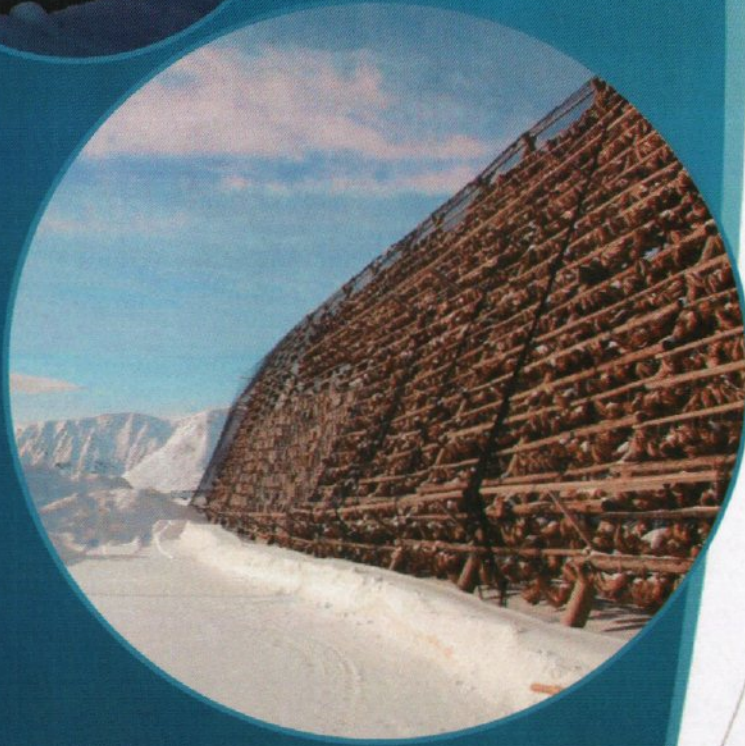
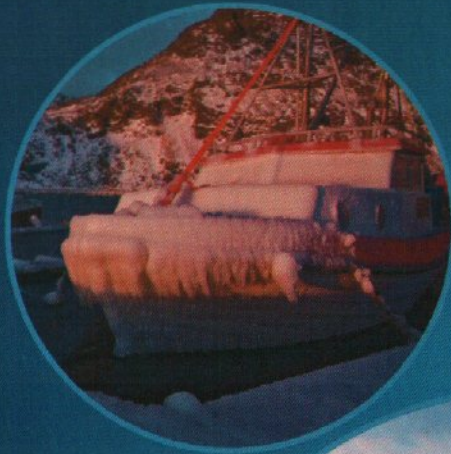


Avd. Smørfjord

- Mottak ferskfisk og krabbe
- Produksjon:
 - Tørrfisk
 - Saltfisk

IN-oktober 2012





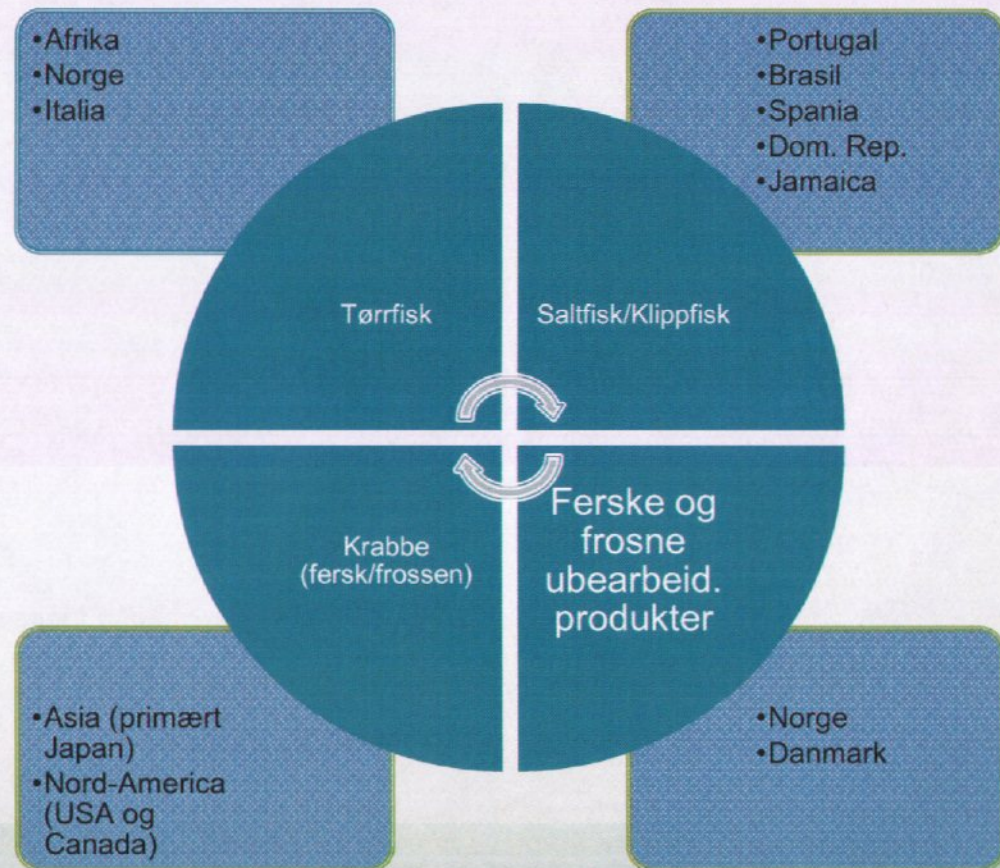
Avd. Kiberg

- Mottak ferskfisk og krabbe
- Produksjon:
 - Ferskfisk
 - Tørrfisk

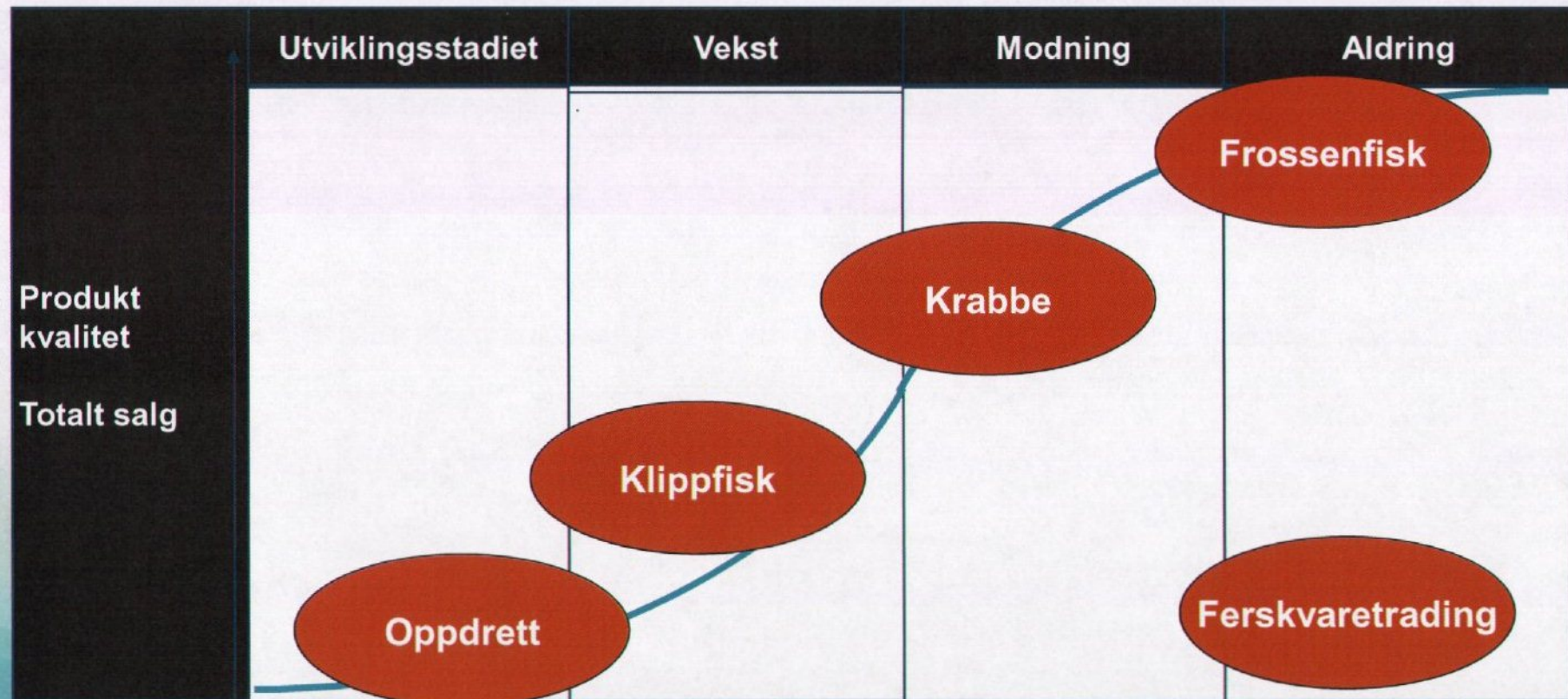
IN-oktober 2012



Forretnings- områder



Bedrift og produkt - modning



Målsetning

- Hvordan oppnå målet?
 - Markedsorientering
 - Markedsføre produkter under eget brand
 - Input i merkevaren
 - Kvalitetsopplevelse
 - Ferskt råstoff
 - Sjømat fra Finnmark
 - Sabor del Norte
 - Egen emballering/profilering
 - Produkter under merkevaren
 - Klippfisk
 - Krabbe
 - Oppdrett

Trender og nytenkning



IN-oktober 2012



15.02.2013

Tagging og kvalitetssikring



1N-oktober 2012



15.02.2013

Hvordan realisere våre mål:

- Bygging av en merkevare.
- Fokuserer på våre komperative fordeler som er
 - Bruk av kun ferske råvarer.
 - En bærekraftig lokal kystflåte.
 - Kaldt isvann.

Kommunikasjonsplan for Cape Fish

- Klippfisk.
 - Torsk (Portugal, Brasil)
 - Sei (Brasil, Jamaica, Africa)
- Norwegian King Crab.
 - Kokt og fryst legger og klør (USA, Japan, Portugal)
 - Levende krabbe (Kina)
- Tørrfisk.
 - Torsk, hyse og hoder (Afrika)
- Målet er å øke salget av egenproduserte produkter ved å kommunisere;
 - Kvalitet,
 - Kun ferske råvarer, levert av lokale fiskere.
 - Finne gode partnere som har samme filosofi.

Et eksempel på hva vi gjør
vedr. merkevarebygging i
Portugal på produktene:
Bacalhau
Red King Crab

CAPE FISH[®]

BACALHAU GENUÍNO

Pescado e preparado no
CABO NORTE

www.capefish.pt

De características únicas, o Bacalhau Capefish é feito a partir de peixe fresco selvagem, com origem em Hoiningsvåg, o ponto mais a norte da Noruega.

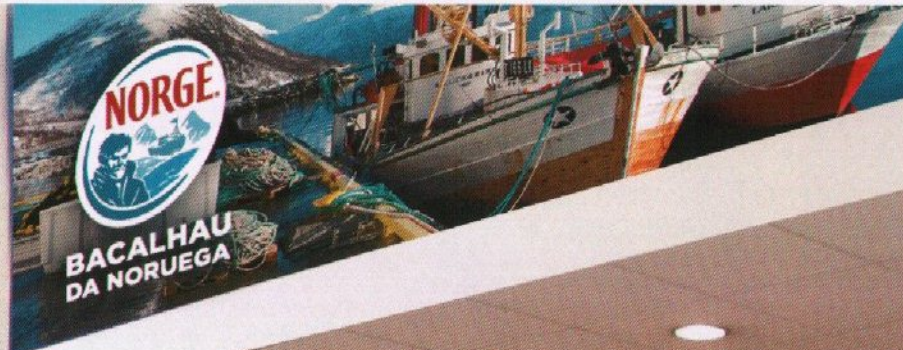
Preparado de forma ancestral, seguindo técnicas que se baseiam numa tradição de séculos, este peixe resulta da combinação de uma saia e seca perfeitas, tendo em conta os mais elevados padrões de qualidade.

De sabor e textura tão especiais, o Bacalhau Capefish é um óptimo ingrediente na preparação dos melhores pratos, garantindo todo o sabor do mar da Noruega.

**Descubra o verdadeiro
sabor do cabo norte.**



POS DECORATION - PRESS



DIREITINHO DA NORUEGA
É O SEGREDO DA ORIGEM

Uma que é um mimo

O bacalhau tem uma história

Capta com redes ativas



Com o bacalhau dá para ganhar volume

Com o bacalhau dá para ganhar volume



BACALHAU DA NORUEGA

www.bacalhau-da-noruega.com

SABOR DO CABO NORTE

CAPE FISH

CRESCIDO 0,02

SABOR DO CABO NORTE

CAPE FISH

CRESCIDO 0,02

SABOR DO CABO NORTE

CAPE FISH

CRESCIDO 0,02

www.capefish.pt



Price Marker



CAPE  FISH[®]

BACALHAU GENUÍNO

Pescado e preparado no
CABO NORTE

www.capefish.pt



POS DECORATION – BROCHURE (cover)



TRADIÇÃO E SABEDORIA ANCESTRAL

Localizada na cidade mais a norte do mundo, desde 1991 que a Capefish conta com a tradição e sabedoria ancestral para a obtenção de um bacalhau de qualidade e sabor único.

A seleção de um bacalhau de excelência, feita através de pescadores locais e de uma pesca sustentável e ecológica, aliada às condições naturais, garantem um naturalmente genuíno.

VERDADEIRO SABOR DO CABO NORTE



De características únicas, o Bacalhau Capefish é feito a partir de peixe fresco selvagem, com origem em Honningsvåg, o ponto mais a norte da Noruega.

Preparado de forma ancestral, segundo técnicas que se baseiam numa tradição de séculos, este peixe resulta da combinação de uma salga e seca perfeitas, tendo em conta os mais elevados padrões de qualidade.

De sabor e textura tão especiais, o Bacalhau Capefish é um ótimo ingrediente na preparação dos melhores pratos, garantindo todo o sabor do mar da Noruega.



EXPERIMENTE E DESCUBRA O VERDADEIRO SABOR DO CABO NORTE

DEPOIS DE DEMOLHADO O BACALHAU CAPEFISH GANHA VOLUME



*Com base em estudos desenvolvidos pelo Instituto (www.ipev.pt/ipev)

A Capefish garante-lhe um bacalhau de qualidade, com origem nas águas frias e cristalinas do mar de Barents.

Um bacalhau bem seco e curado, com palha, que ganha volume depois de demolhado. Assim é possível preparar mais receitas e oferecer um maior número de refeições aos seus clientes.

BACALHAU ASSADO COM CHOURIÇO E FEIJÃO BRANCO



POS DECORATION - BROCHURE

CAPE  FISH[®]

BACALHAU GENUÍNO

Pescado e preparado no
CABO NORTE

www.capefish.pt



BACALHAU
DA NORUEGA

POS DECORATION - OUTDOOR



CARANGUEJO REAL



**Sabor
selvagem
do mar da
Noruega**



CARANGUEJO REAL
DA NORUEGA

www.capefish.pt

SUBTITLE:
WILD TASTE
FROM NORWAY
SEA

POS DECORATION - POSTER



SUBTITLE:
FRESH & WILD

CARANGUEJO REAL GRATINADO COM TOMATE SECO E RÚCULA

Ingredientes

- Lorem ipsum dolor da Noruega
 - 150 g Lorem ipsum dolor
 - Lorem ipsum dolor
 - lolor
- Lorem ipsum dolor
 - Lorem ipsum dolor
 - Lorem ipsum q.b.

Preparação

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Suspendisse massa nisl, commodo et eleifend a, faucibus condimentum nisl. Vivamus pulvinar feugiat mi, at tempor massa aliquam vel.

Mauris convallis commodo urna vitae sollicitudin. Proin ante nulla, tempus sit amet iaculis id, convallis quis diam. Integer sed ante erat, vitae placerat erat. Mauris malesuada, sem non tempor consectetur, metus libero vehicula nulla, eget lobortis sapien metus viverra risus.

Nam malesuada, sem quis dapibus euismod, elit nisl mattis eros, vitae blandit elit felis in dui. Nullam posuere leo et leo fringilla gravida. Fusce at malesuada magna a lacinia tellus eros et nulla.



www.capefish.pt



CARANGUEJO REAL GRATINADO COM TOMATE SECO E RÚCULA



CARANGUEJO REAL
DA NORUEGA

www.capefish.pt

POS DECORATION - RECIPE LEAFLET



Discover the wild flavour of Norway, which arrives directly to you from the cold waters of the Barents sea. Healthy and tasty the meat of Caranquejo Real da Noruega is slightly sweet.

BOXES