



Konsumentenes krav til produksjonen og hvilke konsekvenser dette får for produsentene

NØK – kongress 2008

av

Henrik Solbu

KSL Matmerk, KSL ansvarlig



Konsumentene

- Hvem er konsumentene?
 - Oss alle?
 - Har vi alle felles krav?



Konsumentene

- Hvem bestemmer konsumentenes krav og hvordan bestemmes de?
 - Varekjedene?
 - Politikerne?
 - Offentlig debatt?
 - Miljøorganisasjonene?

Sikkert mange ting!

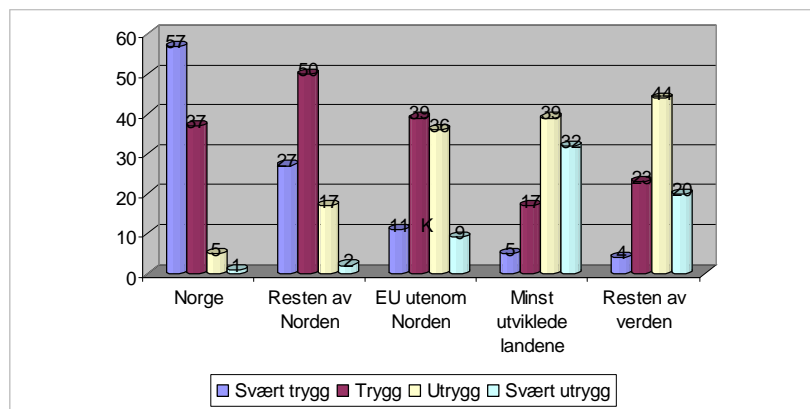


Befolkningsundersøkelse

- Undersøkelse gjennomført av Norstat for Norsk Landbrukssamvirke, våren 2007
- Bygger på intervjuer av 3010 "representative" nordmenn



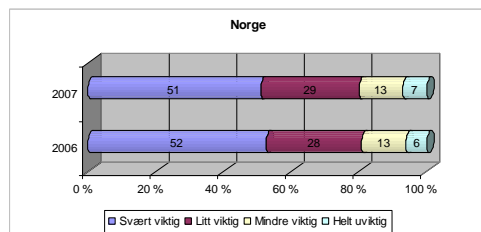
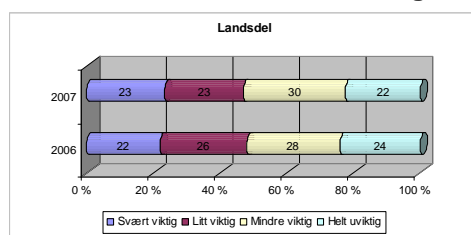
Hvor trygg føler du deg på matvarer som kjøttvarer, kylling/egg, melkeprodukter og brød og kornvarer fra følgende områder?



Kilde: Mørland & Johnsen



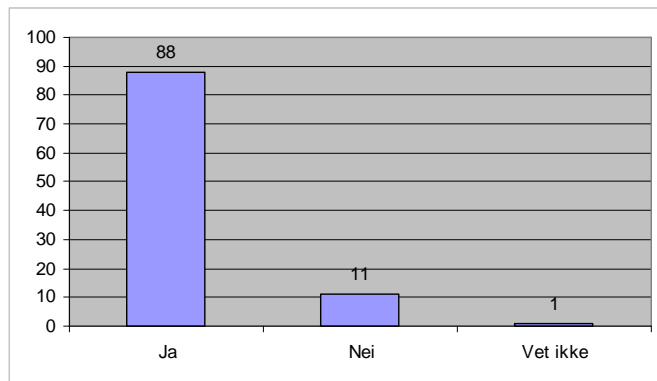
Hvor viktig er det for deg at ferske matvareprodukter kommer fra landsdelen der du bor / Norge?



Kilde: Mørland & Johnsen



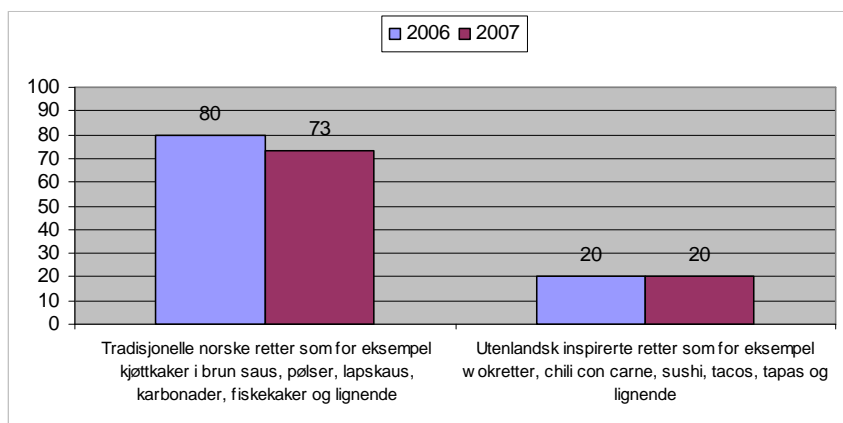
Er det viktig for deg at matprodukter er tydelig merket med hvilket land råvaren opprinnelig kommer fra?



Kilde: Mørland & Johnsen



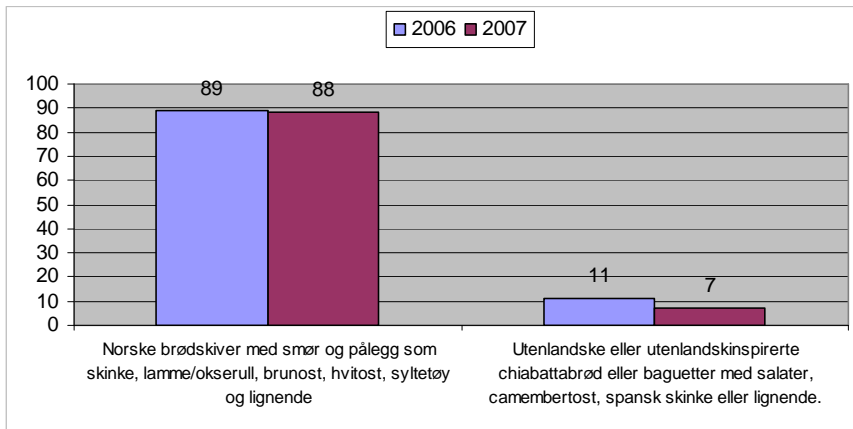
Hva har du spist mest av til middag den siste uken?



Kilde: Mørland & Johnsen



Hva har du spist mest av til lunsj den siste uken?



Kilde: Mørland & Johnsen



Hovedkonklusjoner av undersøkelsen

- Nordmenn ønsker norsk mat
- Nordmenn spiser norsk mat
- Nordmenn ønsker at maten skal være merket med opprinnelsesland
- Nordmenn stoler på norsk mat
- Nordmenn er i noen grad opptatt av lokal mat
- (Nordmenn er ganske godt fornøyd med utvalget og kvaliteten på norsk mat, men ikke med prisen)

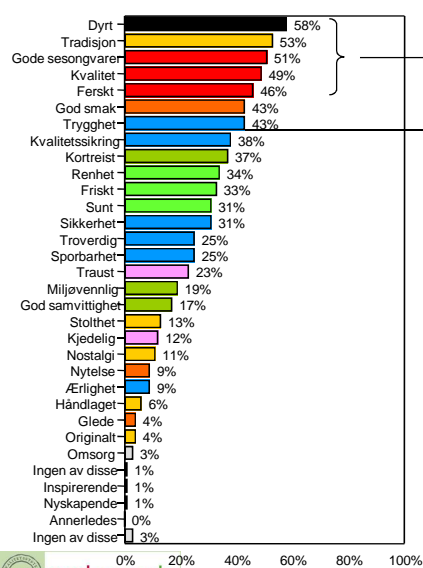


Conjointanalyse

- Undersøkelse gjort for KSL Matmerk av Synovate, høsten 2007.
- Testpanel:
 - Landsrepresentativt, 25 – 55 år
 - Internettpanel, ”matinteresserte”, (bransjeekskludering)
 - I alt 557 svar



Hvilke av følgende ord synes du passer sammen med norsk mat/norske råvarer ?
(kryss av for de de synes passer, flere kryss mulig)



ingen store demografiske forskjeller på topp-5

totalsum = 731% (= snitt 7,3 svar)

Norsk mat/norske råvarer – er :

Dyrt, tradisjonelt, gode sesongvarer, kvalitet, ferskt, god smak og trygt.



Kilde: Synovate



Hovedkonklusjoner av conjointanalysen

- Bekrefter funnene i Norsk Landbrukssamvirkes undersøkelse
- I tillegg ble det gjort følgende viktige funn:



Viktige funn

- Noen lunde lik preferanse mellom de fem "posisjoneringene":
 - Kortreist, fersk og frisk
 - Levende bygder
 - Et sunt og miljøvennlig landbruk
 - Sporbarhet
 - Kvalitetssikrede matvarer



Kortreist, fersk og frisk

- Lite konserveringsmiddel/tilsetningsstoffer

viktigere enn

- Raskt i butikk
- Kort frakt



Levende bygder

- Holder norsk tradisjon levende
- Bosetning i hele landet

viktigere en

- Hindrer gjengroing
- Selvforsynt i tilfeller av kriser/krig



Sunt og miljøvennlig landbruk

- Friske dyr/lite medisiner
- Miljøvennlig produksjon

viktigere enn

- Friske planter/lite sprøytemidler
- God dyrevelferd



Sporbarhet

- Enkel merking
- Opprinnelsesland

viktigere enn

- Systemer for sporbarhet i alle ledd
- Merking av garden varen kommer fra



Kvalitetssikrede matvarer

- Kvalitetssikring gjennom hele produksjonen fra jord til bord
- Jevnlig kontroll fra helsemyndighetene

viktigere enn

- Produsert med fokus på hygiene
- Jevn og sikker kvalitet



Konsekvenser for bonden

- Kvalitetssystem i primærproduksjonen som i det minste inneholder de faktorene konsumentene legger vekt på og med mulighet for sporing
- Nasjonal merkeordning med kvalitetssystem gjennom hele verdikjeden
- Spesialitetsproduksjon og nisjeproduksjon



KSL systemet

- KSL; bondens eget kvalitetssystem
- KSL tar utgangspunkt i garden
- KSL har egne revisjonsordninger
- KSL-standarden består av en generell gårdsstandard som inkluderer både HMS og ytre miljø og 11 ulike produksjonsstandarder



KSL - systemet

- KSL-standarden består i hovedsak av krav fra lover og forskrifter, men det er også noen krav i tillegg til dette, f. eks. om medisinhandtering og medisinbruk.
- KSL-systemet er et kvalitetssystem, ikke et sertifiseringssystem.
- Det framgår ikke på produktene i butikk om de kommer fra en gard som følger KSL-systemet eller ikke, men dette er noe det arbeides med. I framtida vil det sannsynligvis bli en mulighet for å merke "KSL-produkter" helt fram til butikk.



KSL - profilen

Gjennom aktivt kvalitetsarbeid er norskproduserte matvarer:

- Etter forbrukernes ønsker med hensyn til utseende og smak
- Smittefrie og uten skadelige fremmedstoffer
- Produsert med god dyrevelferd
- Produsert på en miljøvennlig måte
- Produsert i et trygt arbeidsmiljø som sikrer god helse for yrkesutøverne



Oppslutning om KSL

Den aller største delen av norsk matproduksjon kommer fra garder som har KSL i orden (80 – 99% av produksjonen, avhengig av produkt)

I 2006 kom 95 % av melka fra garder med KSL

Nå er dette tallet over 98 %



Ny nasjonal merkeordning

- Ny nasjonal opprinnelsesmerkeordning lanseres til høsten
- Mange aktører i hele matkjeden ønsker å være med på ordningen
- Ordningen vil bygge på KSL og et gjennomgående kvalitetssystem i hele verdikjeden
- Andre krav enda ikke klarlagt



Sporing - eSporing

- Et stort e-sporingsprosjekt etablert.
- Målsetting: All mat skal kunne spores raskt (elektronisk), uansett hvor en er i verdikjeden. Dette skal skje fra utgangen av 2010.
- Hovedutfordring for bonden:
 - Sporingdataene fins som en del av KSL, men det er en utfordring å gjøre dem tilgjengelig elektronisk, spesielt på planteproduksjonssiden.



Spesialiteter - nisjeproduksjon

- Økende antall av ulike spesial- og nisjeprodukter, delvis ved hjelp fra KSL matmerk
- Hovedutfordringer:
 - Kjedefadgang
 - Distribusjon, logistikk
 - Leveringsdyktighet
 - Stabil kvalitet



Konklusjoner

- Bonden er svært "tilpassingsdyktig" og tilpasser seg i stor grad markedets krav
- Men:
 - Markedskravene er ikke alltid like lett å tolke
 - Markedskravene kan være svært kortsiktige
 - Matproduksjonen er langsiktig

