

Sjávarútvegsráðstefnan 2016,  
Hörpu, 24.-25. nóvember



# VOTTUN OG ÁHRIF Á SÖLU ÍSLENSKRA SJÁVARAFURÐA

Hver er upplifun  
framleiðenda ?



# VOTTUN GÆÐAKERFA

Nákvæmlega 20 ára saga í íslenskum sjávarútvegi

Meitillinn í Þorlákshöfn og Íslenskar sjávarafurðir (ÍS)

ISO9002 (nú ISO9001) sett upp samhliða HACCP áhættuþáttagreiningu í ársbyrjun 1996

HACCP varð skylda í fiskvinnslunni 1995/1996

Meitillinn var fyrsta fiskvinnslufyrirtækið sem hlaut ISO vottun á alla framleiðsluna

# FRUMKVÖÐLASTARF UNNIÐ Í ÞORLÁKSHÖFN

Undirritaður var nemi í sumarstarfi í VSV sumarið 1996

Hóf svo störf í Meitlinum sumarið 1997

Lærdómsríkt að upplifa muninn á þessum stöðum

- Munur á vinnubrögðum agamunur – menningarmunur
- Kostnaður vegna gæðakrafna

VSV og Meitillinn sameinuð í árslok 1996 og vinnslan flutt til Eyja

„Eyðimerkurganga“ gæðakerfisvottana talsverðan tíma eftir það

# MEITLAÐAR SETNINGAR ÚR MEITLINUM

Pétur Olgeirsson framkvæmdastjóri Meitilsins 1996:

"Það var heilmikið átak að fara út í þessa vinnu, sérstaklega þar sem þessi vinna hafði ekki farið fram áður í sambærilegu fyrirtæki. Mjög fljótlega varð ljóst að vinnubrögðum varð að breyta í mörgum meginatriðum og að kerfið kallar á öguð vinnubrögð bæði starfsmanna og stjórnenda. Segja má, að þrátt fyrir langa meðgöngu og fæðingarhríðir, hafi menn á endanum séð að ekki var til einskis af stað farið.

Og aftur:

Að vera með slíkt kerfi í virku magni gerir meiri kröfur bæði til starfsmanna og stjórnenda fyrirtækisins. Það er staðföst trú okkar að öll sú vinna sem lögð hefur verið í þetta verkefni, skili sér til baka í aukinni tiltrú á okkur, sem fyrirtæki, sem leggur sig verulega fram við að uppfylla kröfur og væntingar viðskipta vina sinna.

# VOTTUN GÆÐAKERFA KEMST AFTUR Á DAGSKRÁ EÐA KANNSKI FREKAR: **KRAFAN UM AUKIÐ MATVÆLAÖRYGGI**

## Fram til 2008

- Vinslur sáu sér ekki beinan hag í að fara í gæðakerfsvottun
- Hár kostnaður
- Lítil þekking
- Óvíst hvort að útlagður kostnaður skilaði sér
- Ekki endilega skýr krafa af hálfu kaupenda

## Frá 2008/2010

- Skýrari krafa frá markaðnum varðandi sjálfbærni rekjanleika og heilnæmi
- Aukin samkeppni á mörkuðum
- Meiri þekking í greininni
- Fyrirtæki / stjórnendur opnari fyrir innleiðingu
- Lægri kostnaður við innleiðingu ?



# AUKNAR KRÖFUR!

- Kröfur á okkar kaupendur að aukast => á okkur líka!
- Innkallanir vöru hafa aukist í Evrópu
- Yfirvöld hafa aukið sínar kröfur
- Innleiðing gæðastjórnunarkerfa orðin markvissari
  - *Hrossakjötsmálið (og fleiri hneyksli) hafa aukið kröfur í stöðlum varðandi rekjanleika og eftirlit með eigin birgjum.*
- Kröfur framleiðenda á sína eigin framleiðslu hafa aukist
- RASFF (*Rapid Alert System for food and Feed*)
  - *Samantekt tilkynninga á opnum vef - um innkallanir innan Evrópu*



# BRC VOTTUN Í NÝ-FISKI

Ný-Fiskur fékk vottun skv. BRC staðlinum árið 2012

Innleiðingin tekur tíma– BRC amk. 1 ár í tilfalli Ný-Fisks

Innleiðingin kostar

## HVAÐA ÞÝÐINGU HEFUR VOTTUNIN ?

### HÚN ER EINFALDLEGA NAUÐSYNLEG

- Til að halda sér inni á markaðnum
- Til að tryggja traust á framleiðslunni = **MATVÆLAÖRYGGI**



# HVERJU HEFUR VOTTUNIN SKILAÐ ?

Öruggari aðgangur að markaði – ekki hærra verð

Meiri agi - betri vinnubrögð

Stjórnendur og starfsmenn taka þátt í innleiðingu og viðhaldi kerfisins

Stöðugar umbætur

- Verkfæri kerfanna nýtt til að bæta starfsemina á öllum sviðum og viðhaldi húsnæðis
  - td. “Trend Analysis“ á gæðapætti eins og
    - Kvartanir
    - Aðskotahluti
    - yfir/undirvigt

Gott gæðakerfi leiðir af sér færri gæðavandamál

- Lægri kostnaður vegna gæðakrafna

# VOTTUN UM UPPRUNA OG SJÁLFBÆRNI FISKISTOFNA

Talsverður munur á milli markaðssvæða

MSC vottun er krafan víða ekki síst í UK - Þýskalandi og Svíþjóð

Frakkar eru ekki mikið að velta sér upp úr MSC vottun amk ekki hvað varðar ferskar afurðir



Back

OFFER




CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC [www.msc.org](http://www.msc.org)

### Waitrose MSC line caught prime cod loin

★★★★★ 4.6 (24) Write a review

£19.99 per kg

 20% off orders for Friday delivery

 Waitrose own label

 Service Counter

 View larger image

NORWEGIAN



## 2 LINE CAUGHT COD LOINS

SUSTAINABLY CAUGHT COD HAS A MILD  
CLEAN FLAVOUR. THE SKINLESS, BONELESS  
LOIN IS THE MOST PREMIUM CUT OF THE  
FISH, DELIVERING A TENDER, LARGE  
FLAKING TEXTURE.

EXPERTLY SOURCED FOR  
MARKS & SPENCER

### READY TO COOK

CAUGHT BY L7 10:32

Hans Kristian Holmeset

USE BY



PRICE/kg

21/11/2016

£ 19.50

PACK WEIGHT

PACK PRICE

0.312kg

£ 6.08



KEEP REFRIGERATED 0°C to +5°C



suitable for  
freezing

# HVAÐ MEÐ IRF ?

Ný-Fiskur er ekki með þessa vottun

Sjaldan (aldrei) spurt um hana?

Jú – einu sinni:

Kaupendur gætu verið að leita sér að einhverju „einkennandi“ merki – einhverju sem sker sig úr fjöldanum

Skyldi það vera jákvæð þróun ?



# ÞURFUM VIÐ Á FLEIRI VOTTUNUM UM SJÁLFBÆRNI FISKISTOFNA AÐ HALDA?

NEI – ER ÞETTA EKKI BARA ÁGÆTT ?

VAR RÉTT AÐ FARA Í „SAMKEPPNI“ VIÐ MSC.?

MITT MAT:

FARSÆLLA HEFÐI VERIÐ AÐ HEFÐU KOMIÐ SÉR SAMAN UM LEIÐ TIL AÐ KYNNA ÍSLENSKAR SJÁVARAFURÐIR Á SAMEIGINLEGUM VETVANGI

VIÐ HÖFUM FRÁBÆRA SÖGU AÐ SEGJA !

HVERS VEGNA ERUM VIÐ EKKI AÐ SEGJA HANA?

= **SKOTGRAFARHERNAÐUR**



# KRÖFURNAR ERU „SKÝRAR“ OG VIÐ VERÐUM AÐ MÆTA ÞEIM



About us B

A photograph of a water treatment facility with several rectangular concrete basins filled with water. In the background, there are trees and a building with a tiled roof.

**Product safety and  
sustainability**



About us Brands Investors

A photograph of an elderly couple in profile, looking towards the right. The man is wearing a tan hat and glasses, and the woman has short white hair.

**Sustainable retailing**

Find out how we strengthen our business by positively impacting the lives of our customers, communities and associates