



LAMMEKJØTTSKVALITET 2017

Hvordan bidrar MatPrat til økt verdiskaping for kjøtt i Norge?

Even Nordahl, MatPrat - Opplysningskontoret for egg og kjøtt



Opplysningskontoret for egg og kjøtt skal bidra til størst mulig verdiskapning for den norske egg- og kjøttproduserende bonden og øke omsetningen av norske egg og norsk kjøtt





HVA ER MATPRAT?

- Kommunikasjonskonseptet til Opplysningskontoret for egg og kjøtt
- Jobber med matglede gjennom inspirasjon, -informasjon og -kunnskap
- Langsiktig, omdømmebyggende virksomhet finansiert av omsetningsavgift
- Arbeider merkenøytralt ut mot forbruker
- Eid av den norske egg- og kjøttproduserende bonden



HVORDAN JOBBER VI?

Kjernevirksomhet vår er «innholdsproduksjon».

Vi produserer bilder, tekster og levende bilder/film, som fremmer forbrukslyst og matglede.

Vi utvikler innhold, tilpasset forbrukernes behov, og bygger inn verdi for den norske bonden ved å fremheve:

- » råvarenes kvalitet og bruksområder
- » styrken til norske egg og kjøtt
- » rollen disse råvarene har i kostholdet

HVORDAN JOBBER VI?

urge the World Health Organization (WHO)'s incoming Director General to confront #factoryfarming. via The New York Times

[Se oversettelse](#)



Opinion | Health Leaders Must Focus on the Threats From Factory Farms

Producing meat on an industrial scale has had damaging health and environmental consequences.

NYTIMES.COM

- Vi deler innsikt med bransjen for å skape økt verdiutvikling og skape endring.
- Sammen med Animalia er vi talsorganisasjon på vegne av bransjen i generiske saker

Samfunnet og interessenter

- Vi er i dialog med både positive og negative interessenter, myndigheter og andre politiske aktører for å møte utfordringene næringen står ovenfor.

Lam, fra underskudd til overskudd

Vil sende norsk lammekjøtt til Frankrike

Hele 1500 tonn norsk lammekjøtt ligger uspist på lager. Nå ser myndighetene og norske leverandører til utlandet for å selge unna.



MINISTER: Landbruksminister Jon Georg Dale er en erfaren sauebonde og deltok lørdag på sauesanking på Sunnmøre.
FOTO: JANNICKE SUSANN FARSTAD



Magnus Gamlem
Journalist



Jannicke Susann Farstad
Journalist

• MER OM LANDBRUK I MØRE OG ROMSDAL

🕒 Publisert 03.09.2016, kl. 16:53

Kvalitet og forbrukeroppfatning på lam

- Mest mulig naturbasert, og framstilt på beite
- Minst mulig framstilt på kraftfor
- Forbruker har mer makt enn før og blir hørt
- Hvem påvirker forbrukeren, og hva gjør lam- og saueneæringen med dette?



FORBRUKERNES UMIDDELBARE TANKER - ETISK MATVAREPRODUKSJON

Hva tenker du etisk matvareproduksjon av kjøtt og egg innbefatter/omhandler når det gjelder:



Humanhelse

- Dyrevern
- Antibiotika/medisiner/sprøytemidler/urene stoffer
- Tillitt til det norskproduserte
- Hygiene
- Økologisk produksjon



Klima og utslipp

- Ikke sprøytemidler
- Dyra skal ha det godt
- Miljøvennlig hele produksjonen
- Kortreist kjøttproduksjon
- Bærekraft
- Frittgående
- Økologisk



Bærekraft og ressursutnyttelse

- Alt på dyret skal brukes
- Dyrevern
- Ikke overproduksjon
- Bruk av beite og utmark
- Effektiv produksjon
- Økologisk
- Miljøvennlig



Dyrevelferd

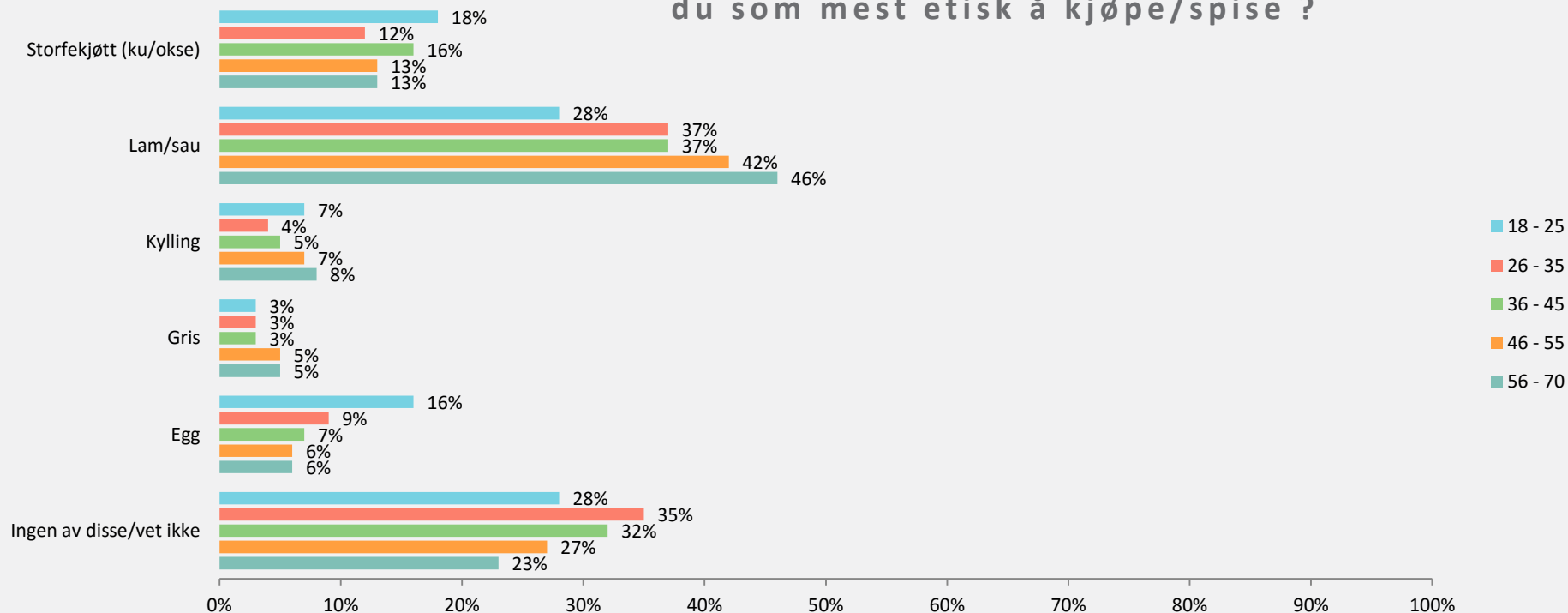
- «Dette er viktig!»
- Areal
- Frittgående
- At de har det godt
- At de behandles godt
- At de ikke lider
- Norsk standard
- Økologisk drift

HVILKE TYPE RÅVARE ER MEST ETISK Å KJØPE ELLER SPISE MED TANKE PÅ DYREVELFERD?



Dyrevelferd / Alder
(N=2026)

Hvilke av følgende kjøttslag og egg oppfatter du som mest etisk å kjøpe/spise ?

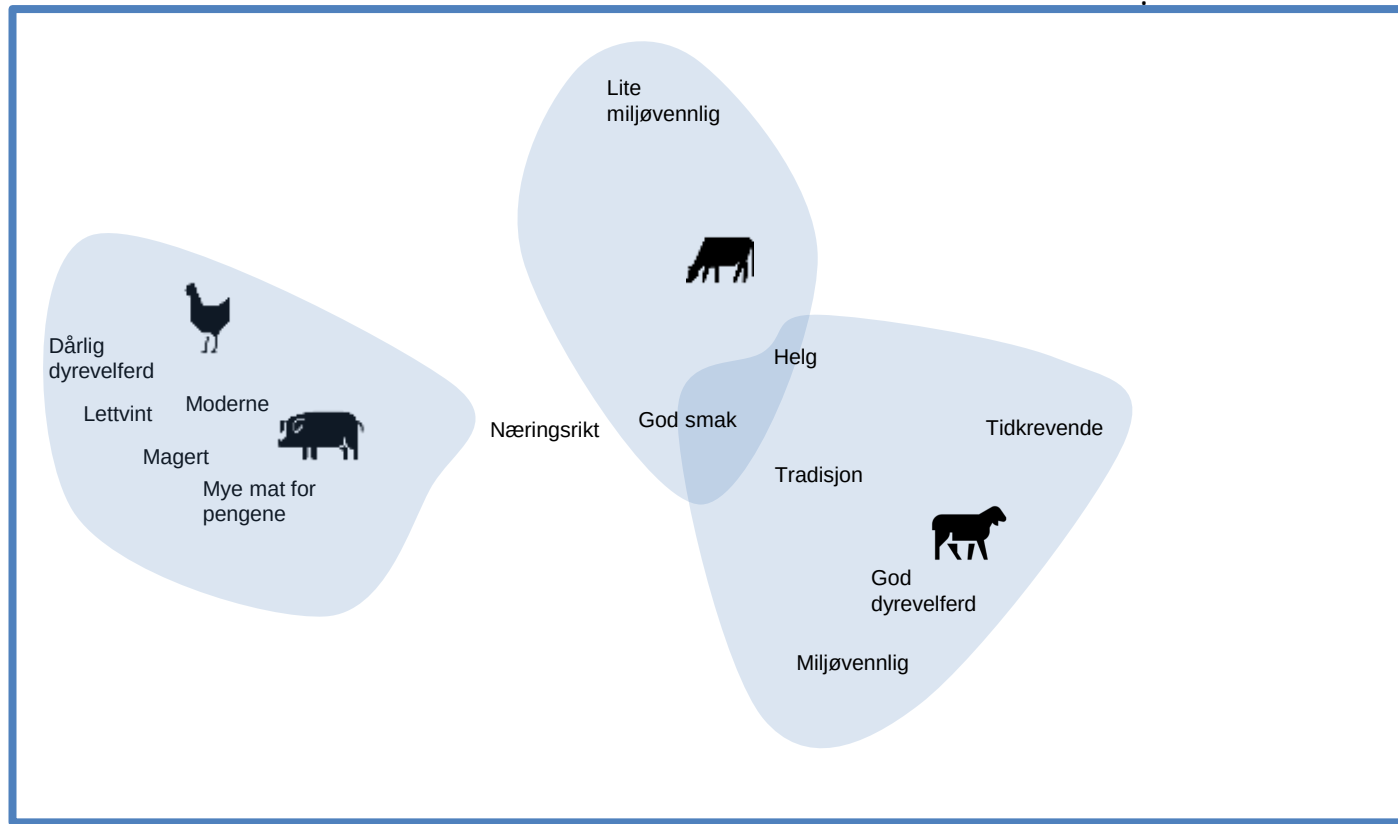


Dielam og omdømmet til lam?

- Full gjennomsynlighet. Humanhelse, mattrygghet, dyrevelferd og bærekraft
- Lytt til forbruker. Problem = mulighet.
- Masse muligheter - for de som gjør «hjemmeleksa».



KJØTTSLAGENES UNIVERS



POSISJONERING AV LAM



Forbruker oppfatter i dag et lam er tradisjon, miljøvennlig og relativt god dyrevelferd. Distinkt/unik smak. Hemmes noe av tilgjengelighet, mangel på enkle oppskrifter og en litt gammeldags profil. Lam oppfattes også som dyrt. Norsk lam er det eneste norskproduserte kjøttslaget som med troverdighet kan fremheve kvalitet i verdensklasse.

NY POSISJON

Lam med variasjon hele året.
(eller; lam er norsk tradisjon og spennende internasjonale smaker)

HVA MÅ GJØRES

Produktutvikling; mindre stykker/porsjoner, formidle nye, enkle og raske bruksmåter for lammekjøtt. Bygge videre på kvalitetsoppfattelsen og tradisjonsaspektet, men fjerne seg fra den gammeldagse profilen. Gjøre lam relevant i flere situasjoner gjennom året, og gjennom uka. Finne riktige prispunkter blant forbruker. Lam er spesielle tradisjoner og situasjoner, men også spennende internasjonale smaker.

VERDI- FORSLAG

Lam er unik smak, og kan brukes på mange måter.

Holdningsundersøkelse Kantar TNS

Utdrag for å vise forbrukerholdninger til norsk lam

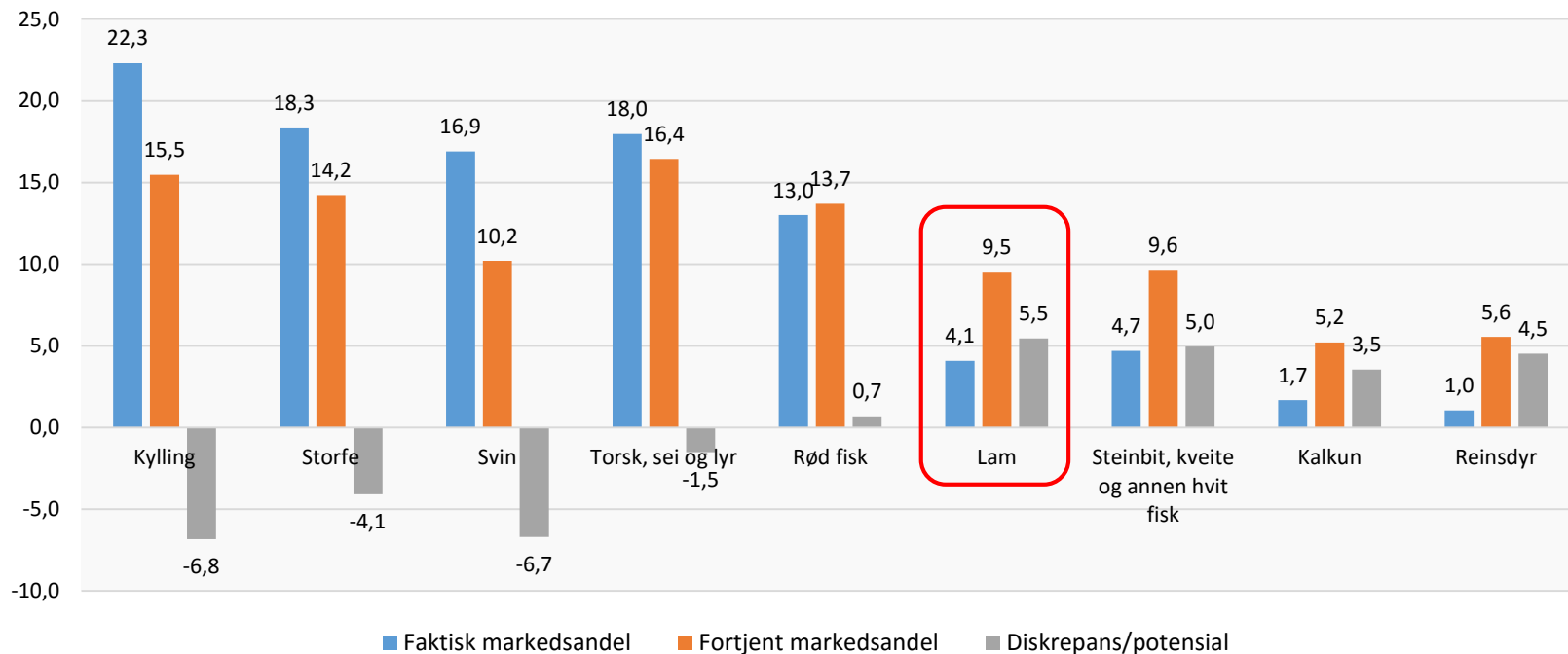
- **Undersøkelsene konsentrerer seg om middagssituasjoner**
- **Måler faktisk og fortjent markedsandel:**

Faktisk markedsandel angir hvor mye forbrukerne oppgir at de bruker en råvare (kjøttslag), mens fortjent markedsandel angir hvor mye forbrukerne *egentlig ønsker* å bruke en råvare.
- **Måler forbrukerholdninger: eierskap til ulike attributter eller råvareegenskaper blir parametere for forbrukerholdninger**

Lammekjøtts markedsandel: *faktisk vs. fortjent*

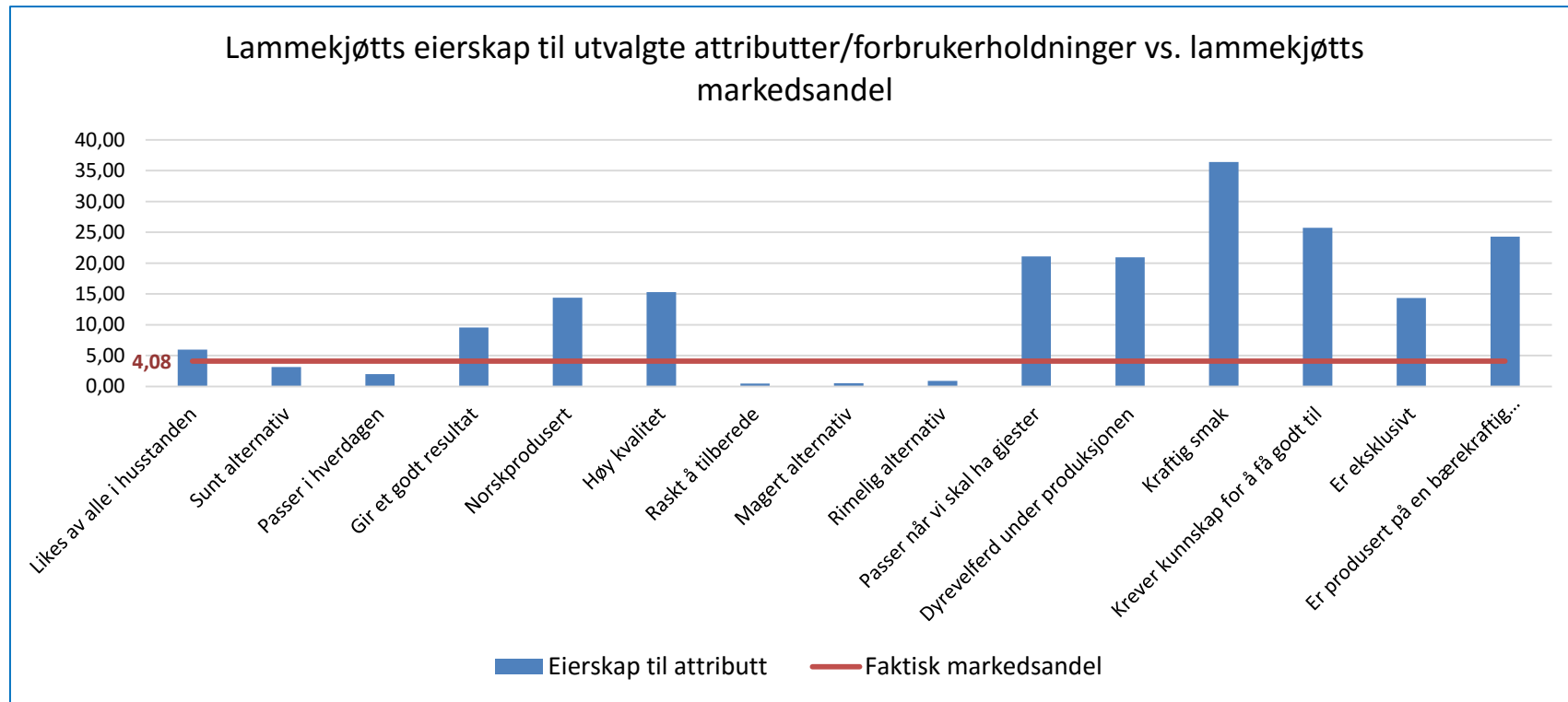
Lam har et relativt stort potensial

Markedsandeler: forholdet mellom faktisk og fortjent markedsandel



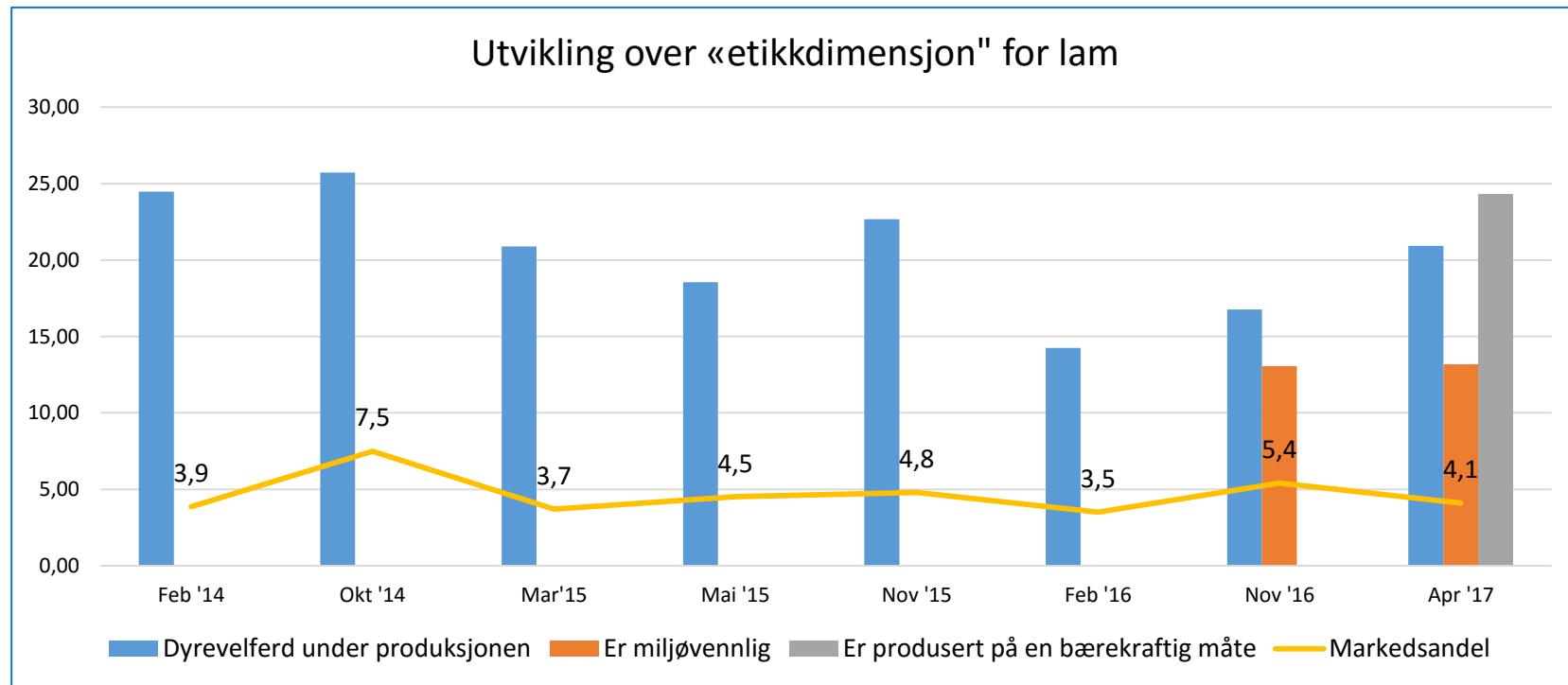
Lammekjøttets eierskap til utvalgte attributter/holdninger

Lam oppfattes som et eksklusivt, smaksrikt kjøtt av høy kvalitet



Lammekjøttets eierskap til «etikkdimensjonen».

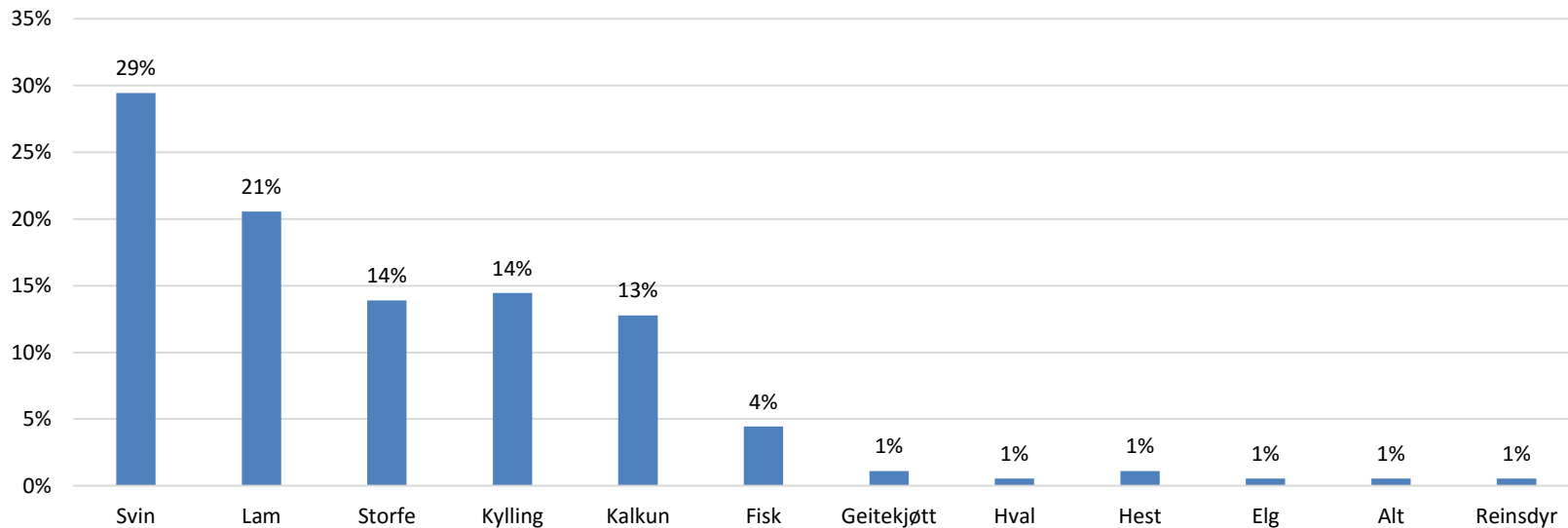
Lam oppfattes som et etisk valg når det gjelder kjøtt – og er således en driver



Resultater fra butikkintervju

Omdømmeundersøkelse Svin 2017 (YouGov)

Om du måtte velge bort en type kjøttslag fra norsk kjøttproduksjonen, hvilke hadde det blitt? (Andel som har svart noe konkret)



TID FOR HØST

NORSK LAM I VERDENS- KLASSE

Norsk lam er en eksklusiv råvare som norske og utenlandske kokker bruker med stolthet og respekt.

 Like 290 Tweet





«Bylam og by:Larm»

by:Larm 2 – 4 mars 2017

Bylam 12. oktober 2017



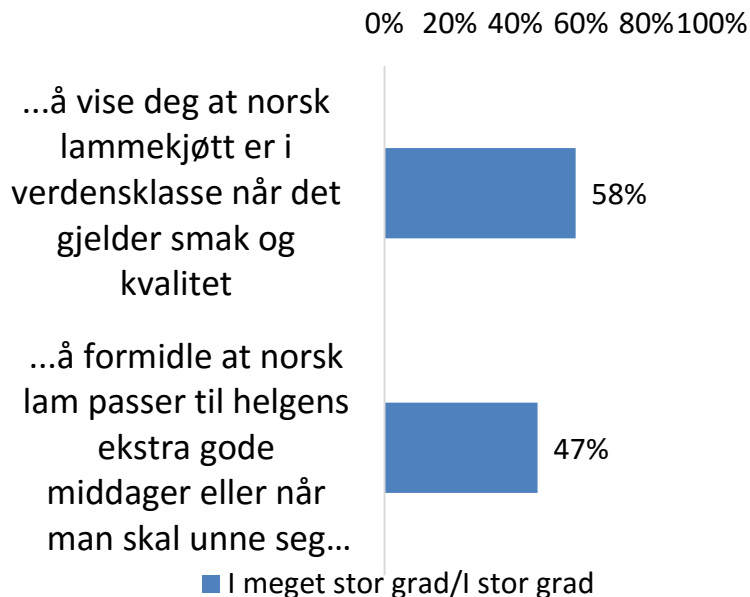
Trafikkutvikling i kampanjeperioden

Vi når alle trafikkmålene

- **47% økning** til matprat.no sammenlignet med fjorårets kampanjeperiode er langt over målet (35%).
- Kraftig økning i bruk av oppskrifter med lam i kampanjeperioden sammenlignet mot 2015: **økning på 54%**. Langt over målsetning på 8%. Økningen er større enn økningen i total trafikk til matprat.no i perioden, noe som tyder på at vi har klart å aktivisere bruk av lam i perioden.
- Økning i bruk av oppskrifter med fokusråvarer gjenspeiler at lam var mest i fokus og hadde størst gjennomslagskraft i kommunikasjonen. Økning i sidevisninger med (fokus) råvarer bør følge tendens for generell trafikkøkning, ellers gjør vi ikke god nok jobb for råvarene.

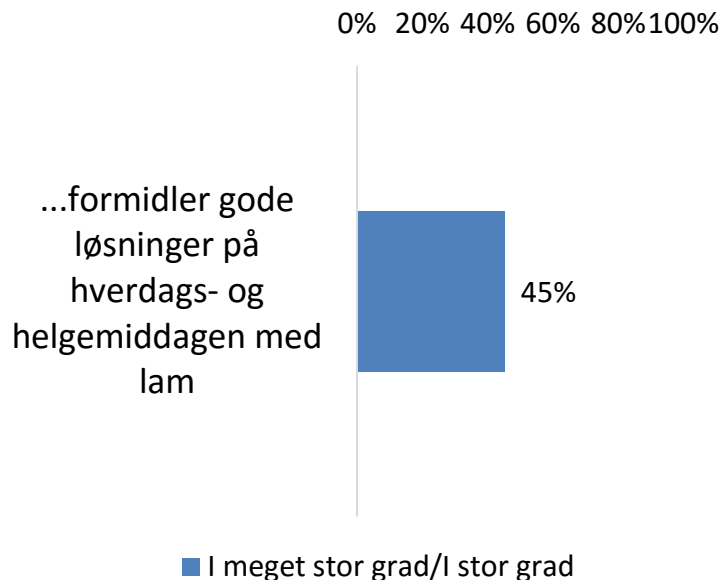
Filmenes evne til å formidle høstkampanjens budskap om råvarene

TV Profilm_Lam 60 sek.



- Seks av ti mener «profilfilm lam» formidler at norsk lammekjøtt er i verdensklasse mht. smak og kvalitet.

TV/Web-TV Taktisk film_Lam Mørbrad 15. sek.



- Godt over fire av ti synes «taktisk mørbrad» formidler gode løsninger på hverdags- og helgemiddagen med lam

Salgstall Nielsen – Lam

- Økning i salg av lammekjøtt i kampanjeperioden 2016 på **9,6%** målt i verdi (3,8% i volum). Kampanjen oppnår målsetting. Men Nielsentall mangler frossenvare.

Verdi	Verdi (1000 kr)	Endring fra i fjor (%)	Verdi i fjor (1000 kr)
LAM	468 616	9,6	427 556
Estimert volum	Volum (1000 kg)	Endring fra i fjor (%)	Volum i fjor (1000 kr)
LAM	3 729	4,6	3 564
Snittpris pr. kg for industripk. vare	Kr/kg	Endring fra i fjor (%)	Kr/kg i fjor
LAM	125,67	4,8	119,96

Situasjon lam:

- Kort og hektisk høstsesong
- Underskudd i starten av sesong
- Frossen vare i høstsesong
- Mindre bruk av lokkevare
- Lam er ikke helårsvare
- Fra lavpris til premium
- Frossenlager forskyver ferskvare
- Begrenset skjærekapasitet
- Økt produktivitet. Kopplam og omdømme.
- Stort overskudd av sauekjøtt.
«Den nye høna?»





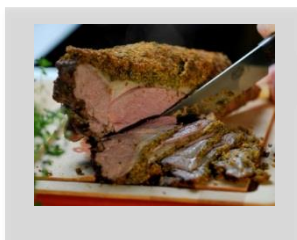
Lammekjøtt er ikke tilgjengelig hele året



Fra konsentrert lammesesong, til lam
tilgjengelig større deler av året



Lammekjøtt er knyttet til tre spesifikke sesongretter



Lammelår

januar Uke ma ti on to fr lø se 1 1 2 3 4 2 5 6 7 8 9 10 11 3 12 13 14 15 16 17 18 4 19 20 21 22 23 24 25 5 26 27 28 29 30 31 4:0 11:0 18:0 26:0	februar Uke ma ti on to fr lø se 5 1 6 2 3 4 5 6 7 8 7 9 10 11 12 13 14 15 8 16 17 18 19 20 21 22 9 23 24 25 26 27 28 3:0 9:0 16:0 25:0	mars Uke ma ti on to fr lø se 9 1 10 2 3 4 5 6 7 8 11 9 10 11 12 13 14 15 12 16 17 18 19 20 21 22 13 23 24 25 26 27 28 29 14 30 31 4:0 11:0 18:0 26:0
april Uke ma ti on to fr lø se 14 1 2 3 4 5 15 6 7 8 9 10 11 12 16 13 14 15 16 17 18 19 17 20 21 22 23 24 25 26 18 27 28 29 30 2:0 9:0 17:0 25:0	mai Uke ma ti on to fr lø se 18 1 2 3 19 4 5 6 7 8 9 10 20 11 12 13 14 15 16 17 21 18 19 20 21 22 23 24 22 25 26 27 28 29 30 31 1:0 9:0 17:0 24:0 31:0	juni Uke ma ti on to fr lø se 23 1 2 3 4 5 6 7 24 8 9 10 11 12 13 14 25 15 16 17 18 19 20 21 26 22 23 24 25 26 27 28 27 29 30 7:0 16:0 22:0 29:0
juli Uke ma ti on to fr lø se 27 1 2 3 4 5 28 6 7 8 9 10 11 12 29 13 14 15 16 17 18 19 30 20 21 22 23 24 25 26 31 27 28 29 30 31 7:0 15:0 22:0 29:0	august Uke ma ti on to fr lø se 31 1 2 32 3 4 5 6 7 8 9 33 10 11 12 13 14 15 16 34 17 18 19 20 21 22 23 35 24 25 26 27 28 29 30 36 31 6:0 13:0 20:0 27:0	september Uke ma ti on to fr lø se 36 1 2 3 4 5 6 37 7 8 9 10 11 12 13 38 14 15 16 17 18 19 20 39 21 22 23 24 25 26 27 40 28 29 30 4:0 12:0 18:0 26:0
oktober Uke ma ti on to fr lø se 40 1 2 3 4 41 5 6 7 8 9 10 11 42 12 13 14 15 16 17 18 43 19 20 21 22 23 24 25 44 26 27 28 29 30 31 4:0 11:0 18:0 26:0	november Uke ma ti on to fr lø se 44 1 45 2 3 4 5 6 7 8 46 9 10 11 12 13 14 15 47 16 17 18 19 20 21 22 48 23 24 25 26 27 28 29 49 30 2:0 9:0 16:0 24:0	desember Uke ma ti on to fr lø se 49 1 2 3 4 5 6 50 7 8 9 10 11 12 13 51 14 15 16 17 18 19 20 52 21 22 23 24 25 26 27 53 28 29 30 31 2:0 9:0 16:0 24:0 31:0



Fårikål



Pinnekjøtt

Frossent lam i starten av fersksesongen



Norsk lam i verdensklasse, i bulk på tilbud



Lammelår er blant varene butikkene dumper prisen på før påske.

Foto: Arne Ristesund (Bergensavisen)

MENY

PÅSKEN ER BEDRE MED MENY

God
Påske

HELT RÅ PÅ OST
-30%

TILBUD

100-VIS AV gode
TILBUD HVER UKE!

Stort utvalg
håndskåret ost



79⁹⁰
pr kg

Lammelår
med marbrød
og knøke, dypfryst



169⁰⁰
pr kg, 200 g/kg

Salma lakseloin
hel side



3⁹⁵ FOR 2

Gourmetpølser
Jacobs Utvalgte,
rå/kokt, stort utvalg



24⁹⁰
pr kg

Nyskåret roastbeef
pr kg, fra forskvaredisken (249,00/kg)



Resten av året er lammet nesten borte
fra butikkhyllene

Når forbruker ikke finner lam i hyllene
har vi ingen forutsetninger for å utvikle
preferanser for andre retter av lam

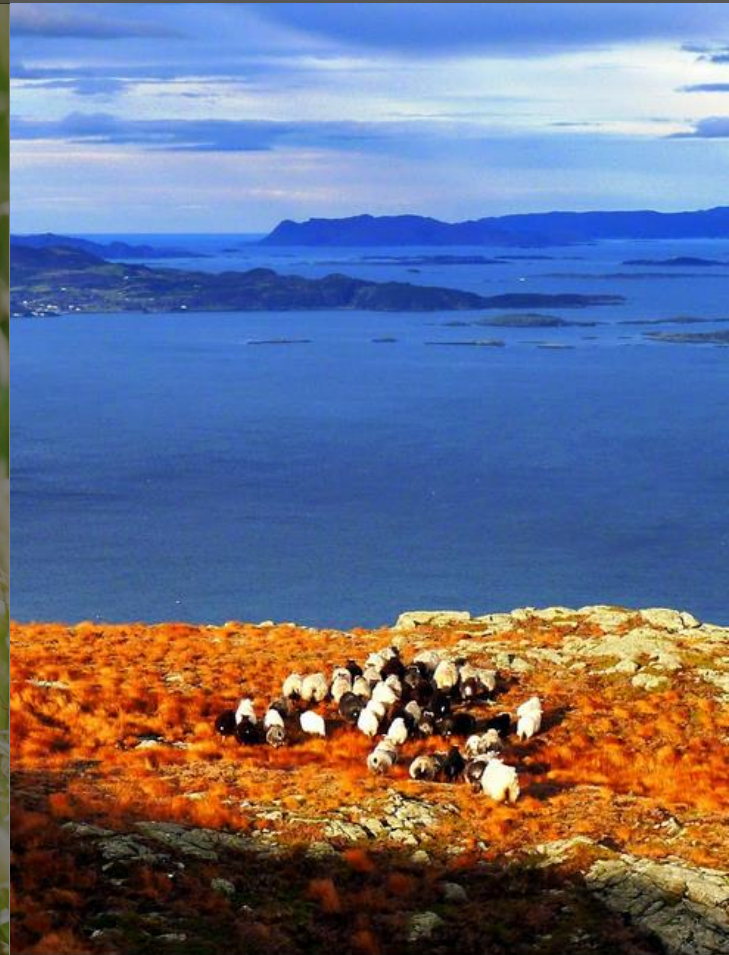


Som kan gjøre lam kjent hele året

	januar Uke ma ti on to fr lø sø 1 1 2 3 4 2 5 6 7 8 9 10 11 3 12 13 14 15 16 17 18 4 19 20 21 22 23 24 25 5 26 27 28 29 30 31 4:0 11:0 18:0 26:0	februar Uke ma ti on to fr lø sø 5 1 6 2 3 4 5 6 7 8 7 9 10 11 12 13 14 15 8 16 17 18 19 20 21 22 9 23 24 25 26 27 28 3:0 9:0 16:0 25:0	mars Uke ma ti on to fr lø sø 9 1 10 2 3 4 5 6 7 8 11 9 10 11 12 13 14 15 12 16 17 18 19 20 21 22 13 23 24 25 26 27 28 29 14 30 31 4:0 11:0 18:0 26:0	
	april Uke ma ti on to fr lø sø 14 1 2 3 4 5 15 6 7 8 9 10 11 12 16 13 14 15 16 17 18 19 17 20 21 22 23 24 25 26 18 27 28 29 30 2:0 9:0 17:0 25:0	mai Uke ma ti on to fr lø sø 18 1 2 3 19 4 5 6 7 8 9 10 20 11 12 13 14 15 16 17 21 18 19 20 21 22 23 24 22 25 26 27 28 29 30 31 1:0 9:0 17:0 24:0 31:0	juni Uke ma ti on to fr lø sø 23 1 2 3 4 5 6 7 24 8 9 10 11 12 13 14 25 15 16 17 18 19 20 21 26 22 23 24 25 26 27 28 27 29 30 7:0 16:0 22:0 29:0	
	juli Uke ma ti on to fr lø sø 27 1 2 3 4 5 28 6 7 8 9 10 11 12 29 13 14 15 16 17 18 19 30 20 21 22 23 24 25 26 31 27 28 29 30 31 7:0 15:0 22:0 29:0	august Uke ma ti on to fr lø sø 31 1 2 32 3 4 5 6 7 8 9 33 10 11 12 13 14 15 16 34 17 18 19 20 21 22 23 35 24 25 26 27 28 29 30 36 31 6:0 13:0 20:0 27:0	september Uke ma ti on to fr lø sø 36 1 2 3 4 5 6 37 7 8 9 10 11 12 13 38 14 15 16 17 18 19 20 39 21 22 23 24 25 26 27 40 28 29 30 4:0 12:0 18:0 26:0	
	oktober Uke ma ti on to fr lø sø 40 1 2 3 4 41 5 6 7 8 9 10 11 42 12 13 14 15 16 17 18 43 19 20 21 22 23 24 25 44 26 27 28 29 30 31 4:0 11:0 18:0 26:0	november Uke ma ti on to fr lø sø 44 1 45 2 3 4 5 6 7 8 46 9 10 11 12 13 14 15 47 16 17 18 19 20 21 22 48 23 24 25 26 27 28 29 49 30 2:0 9:0 16:0 24:0	desember Uke ma ti on to fr lø sø 49 1 2 3 4 5 6 50 7 8 9 10 11 12 13 51 14 15 16 17 18 19 20 52 21 22 23 24 25 26 27 53 28 29 30 31 2:0 9:0 16:0 24:0 31:0	

Viktig med sterke sesongene

- Viktig med sterke sesonger
- Hovedsesong = høst
- Unngå dumping av frossent kjøtt i ferskesesongen
- Strekke sesong i begge ender
- Holde lengre trykk på salg
- Øremerke råvare/produkter til jul, påske og grill
- Mer lam til jul og nyttår
- Konsentrert slakt før påske
- Økt tidligslakt til grill/sommerlam
- NB! Kopplam og omdømme!
- Hva gjør vi med sauekjøttet?



Norsk lam som helårslam

- Helårssortiment på lam
- Grunnsortiment foredlede høykvalitets helårsprodukter
- Fra reguleringslager til ferdigvarelager av frossen edelvare
- Strekke fersk sesongen fra sommer til november
- Økt tidligslakt/sommerlam
- Langtidslagret fersk
- Konsentrert slakt før påske?
- Utnytte grillsesongen mye bedre
- Tomme lagre før høstsesongen



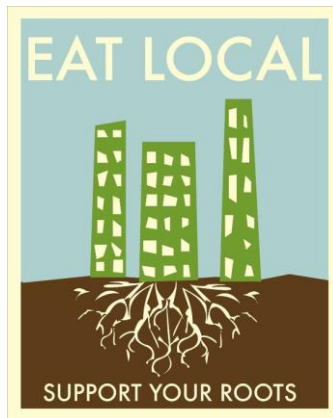
Differensiering på kvalitet

- Viktig med lammepreg. Lyst, fintrevlet, mørt, kjøttfylde, passe fett, mild lammesmak.
- Innenfor dette stor spredning på vekt. Differensierte bruk
- Lam på 16 – 20 kg og god kjøttfylde til stykket lam med ben
- Lam på 20 – 26 kg er godt egnet til nedskjæring, benfrie stykker og til foredling.
- Distrikter og raser? Historier selger, og kan gi økt verdiskaping



VIKTIGE TRENDER

Hvor kommer maten fra?



BARKRYE.COM

SPECIALTY CUTS OF LAMB

WHAT'S YOUR LAMB BEEN SHEEPISH ABOUT?

1 Sirloins & Top Rounds

These cuts are both from the leg, but once separated are super lean, yet very tender. They can be cut into mini steaks, cutlets, stew meats or cooked and served as small roasts.

2 Ribslets/ Brisket/ Breast

This cut is similar to pork spare ribs. It makes great appetizers and can be smoked, grilled or roasted. The cut will take on whatever flavors you want to impart; try basting it with herb-infused butter.

3 Boneless Loin Roast

The loin is usually cut into little T-bone chops that are delicious, but not versatile. The loin is about 6 to 7 inches long, and about 2 inches tall. If both loins are taken from the animal, boned out (leaving the tenderloin and loin intact) and tied together, then you have a roast that's easily stuffed and when slowly roasted is deliciously tender.

EXAMPLE CUT

EXAMPLE CUT

EXAMPLE CUT







POSH
GRUB
FROM
Iceland

2 EXTRA
LARGE
Lamb Shanks in a
Redcurrant &
Rosemary sauce

Serves 2

£6



Use By

Serving suggestion

Keep refrigerated



Iceland

4 LAMB DONER QUARTER POUNDERS

Lamb doner quarter pounders with
chillies and a spicy seasoning.



For Best Before
see side of pack

Serving suggestion

