



Þorskeldi á Íslandi Yfirlitserindi

Guðbrandur Sigurðsson
Útgerðarfélag Akureyringa hf

17. – 18. október 2002

Efnistöð

- Þorskeldisverkefnið
Mjög stutt kynning
- Framboð og markaðir fyrir hvítfisk
Ýmsar staðreyndir
- Þorskeldi á Íslandi
Erum við samkeppnishæf?
- Niðurstaða
Framhald þorskeldisverkefnisins



Þorskeldi á Íslandi

*Mjög stutt
kynning á verkefninu*



Þorskeldisverkefnið

- Hófst fyrir rúmu ári síðan
 - Valdimar Gunnarsson upphafsmaður
- Breið samstaða um samvinnu
 - Sjávarútvegsráðuneytið, Hafró, HÁA og nokkur sjávarútvegsfyrirtæki
- Stefnan
 - Vinna opið til að flýta sem mest fyrir mögulegri þróun



Þorskeldisverkefnið

- Markmið
 - Að meta samkeppnishæfni þorskeldis á Íslandi
 - Að móta stefnu í rannsóknar- og þróunarvinnu
 - Að afla og miðla upplýsingum um þorskeldi
- Skýrsla um stefnumótun í rannsóknar- og þróunarvinnu eftir einn til tvo mánuði



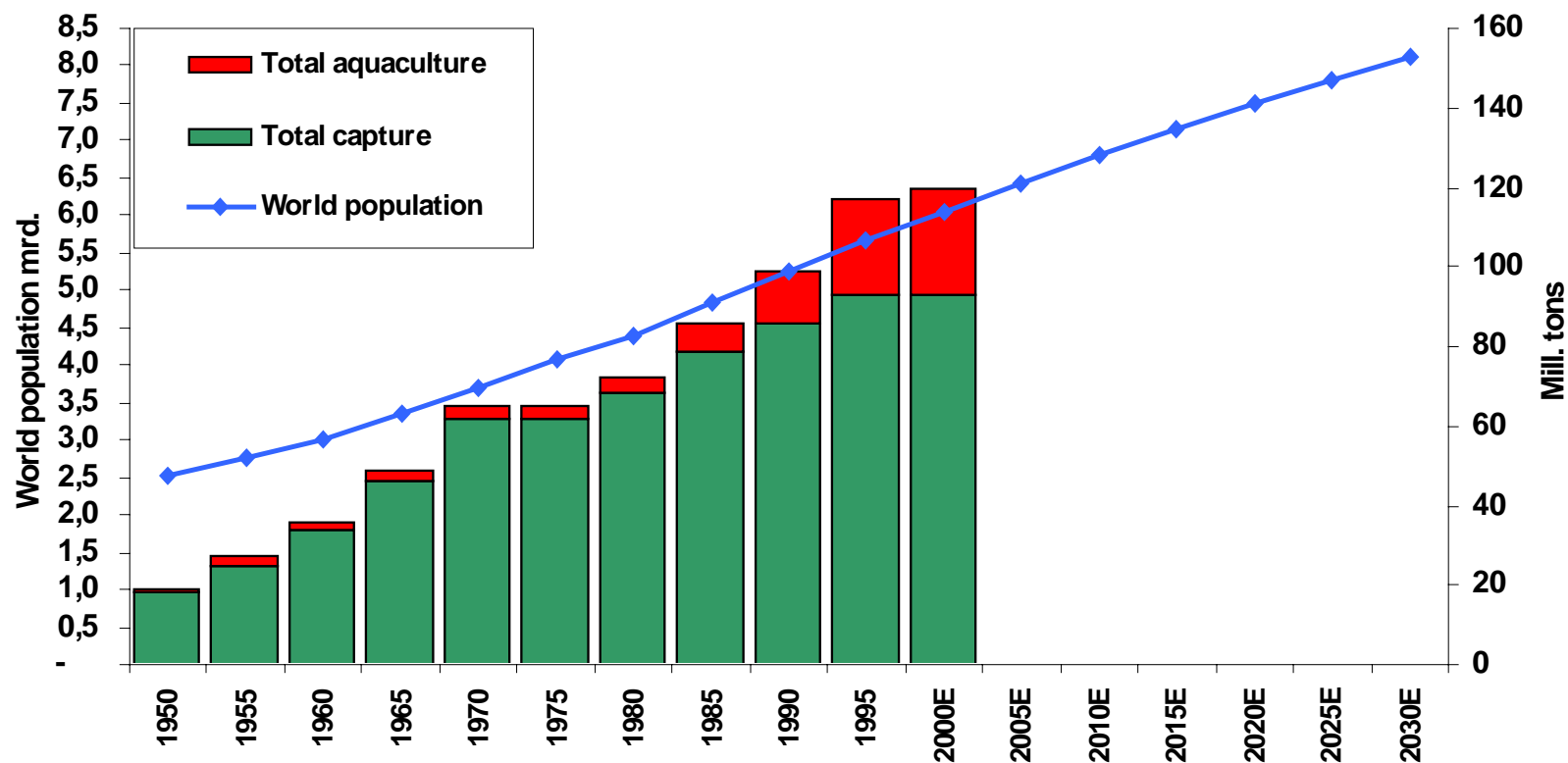
Framboð og
markaðir fyrir
hvítfisk



Ýmsar staðreyndir



Heimsframboð – afli og eldi



Heimild: *FAO.*



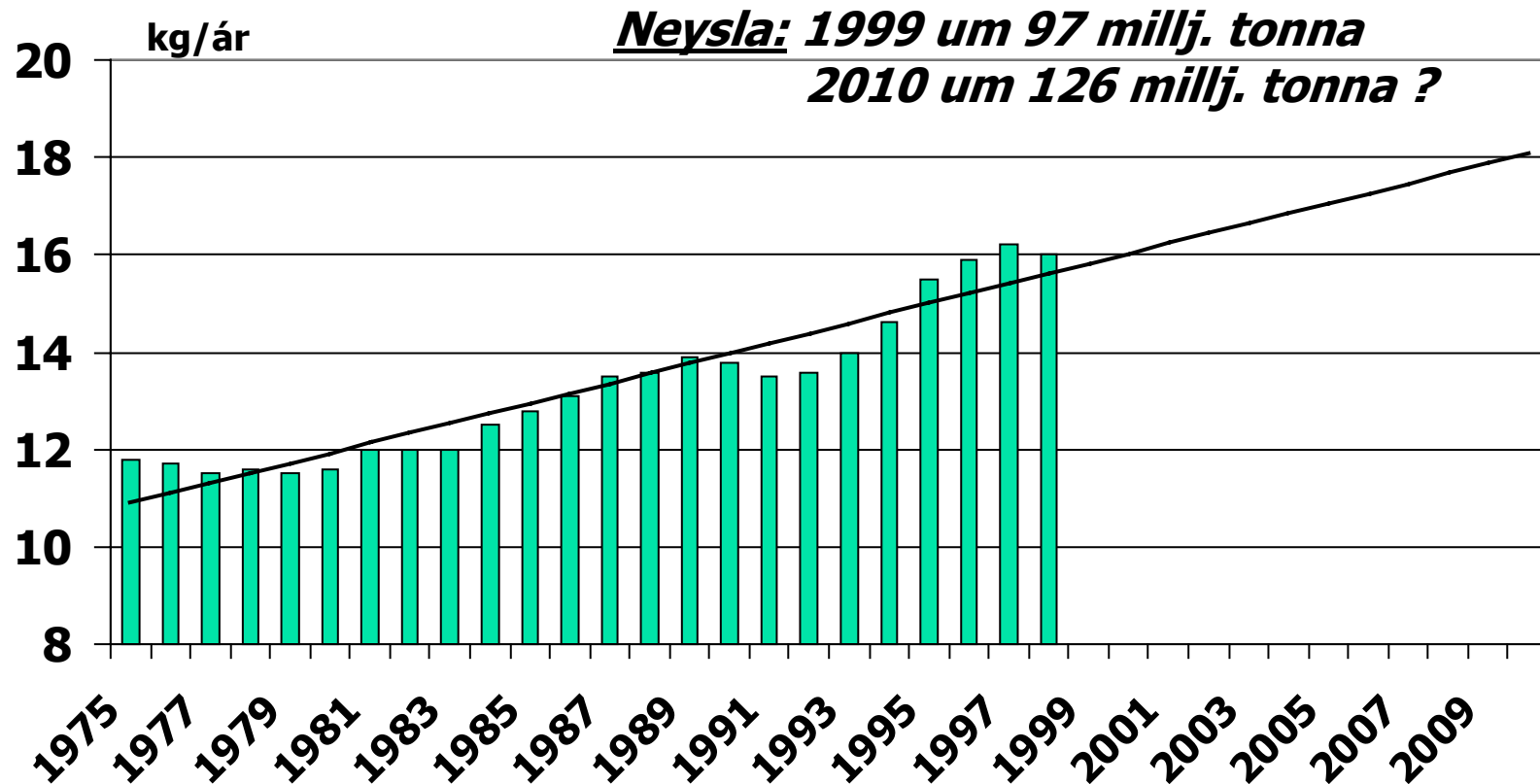
Heimsaflinn - hagnýting

Milljónir tonna	1983	%	1996	%
Ferskar afurðir	28	27	45	47
Frystar	19	35	27	28
Verkaðar	10	18	12	12
Niðursoðnar	11	13	12	13
Manneldisneysla	80	100	97	100
Mjöl og lýsi	22		29	
Samtals	77		126	

Heimild: *FAO*.



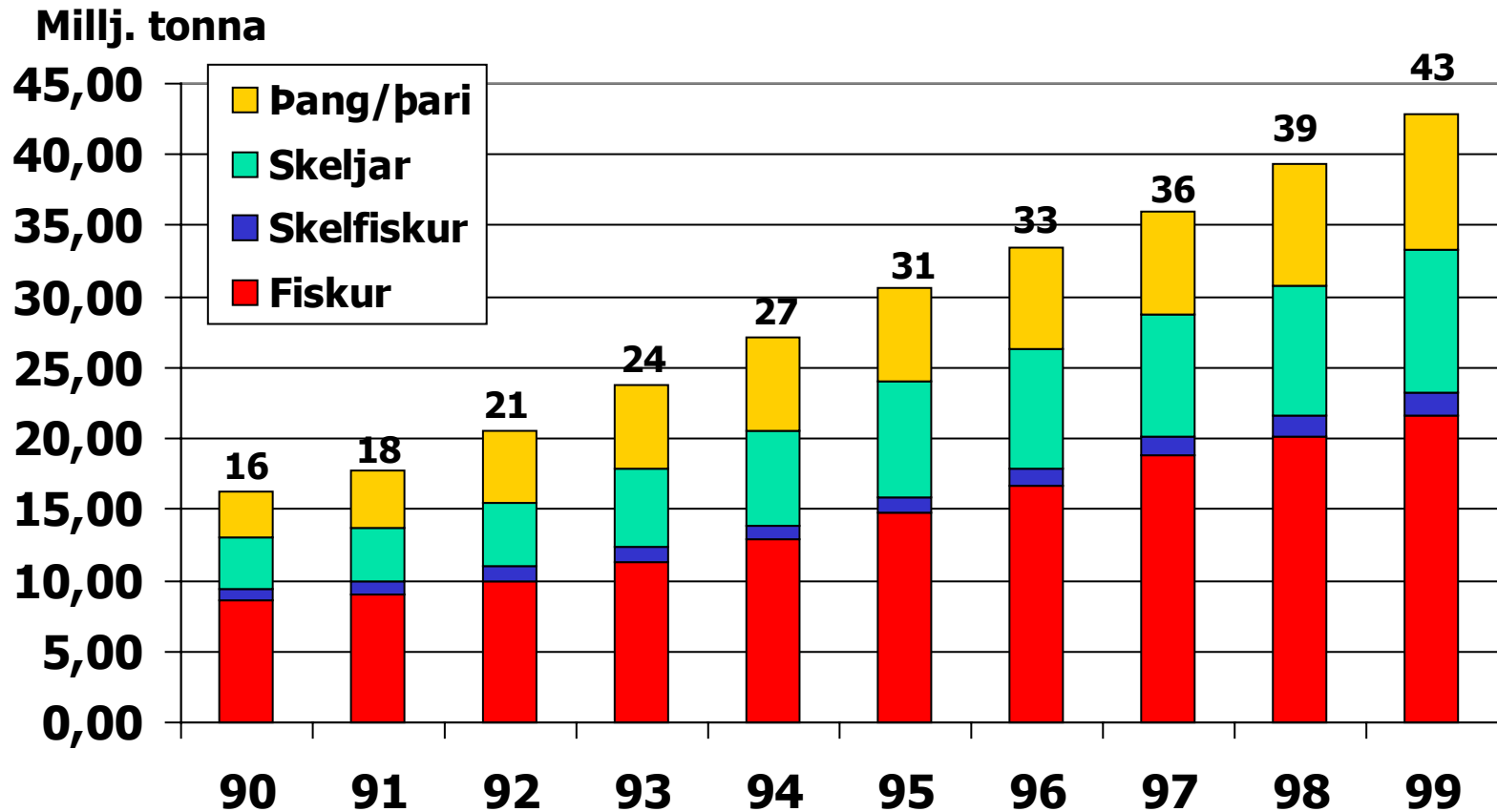
Heimsneysla sjávarafurða



Heimild: *FAO.*



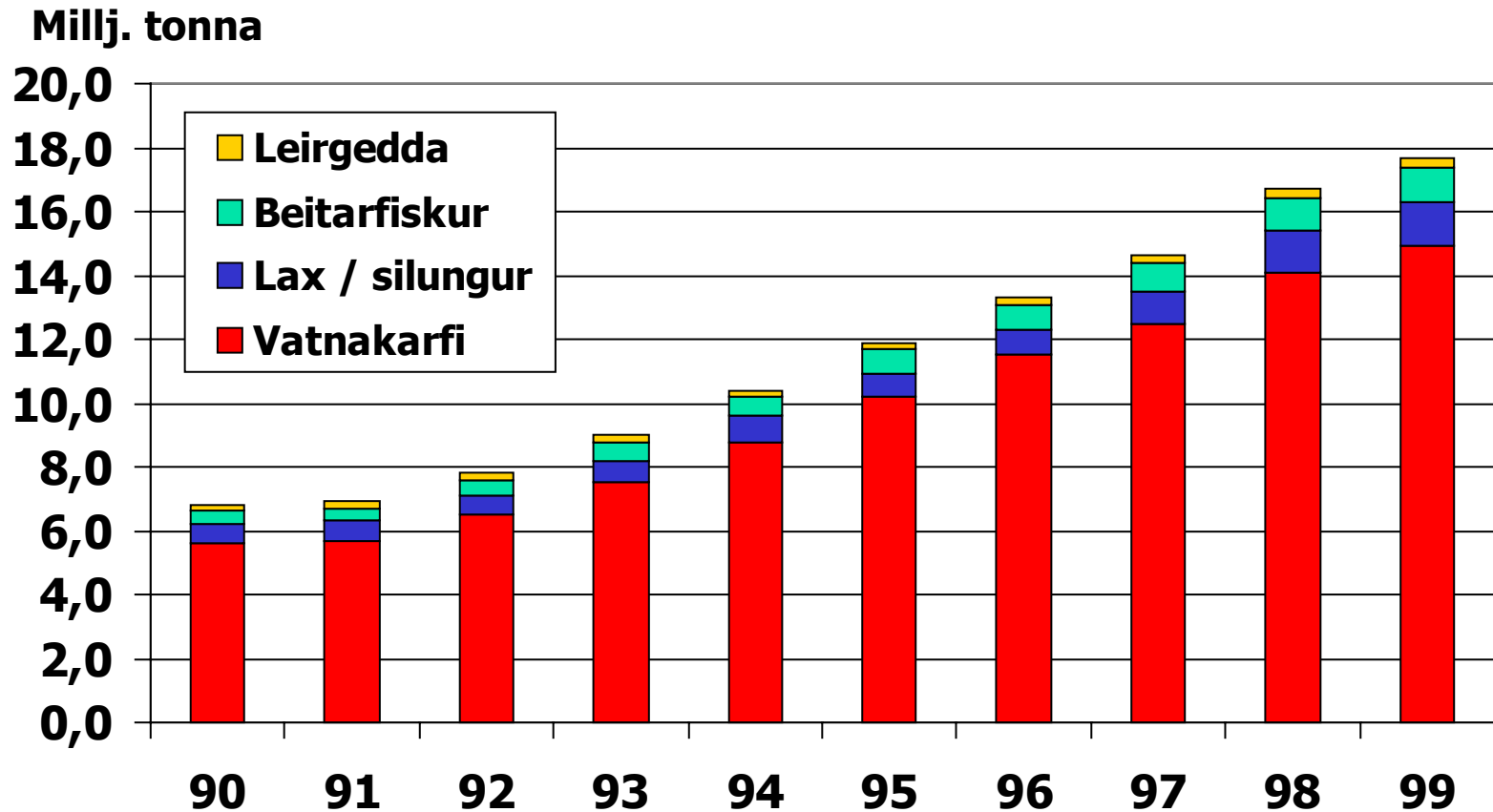
Þróun eldis - magn



Heimild: *FAO.*



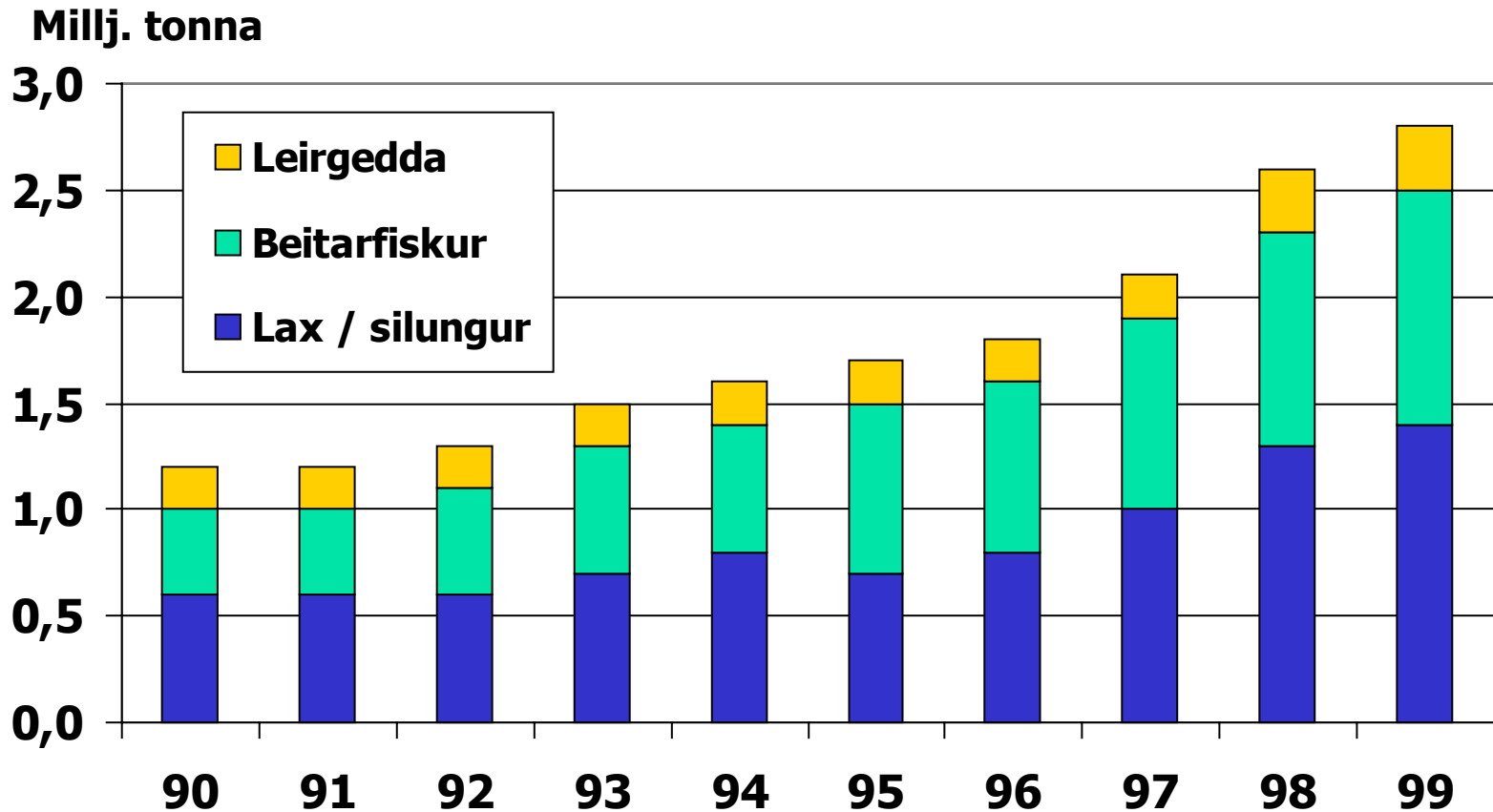
Þróun eldis – fiskur (magn)



Heimild: *FAO.*



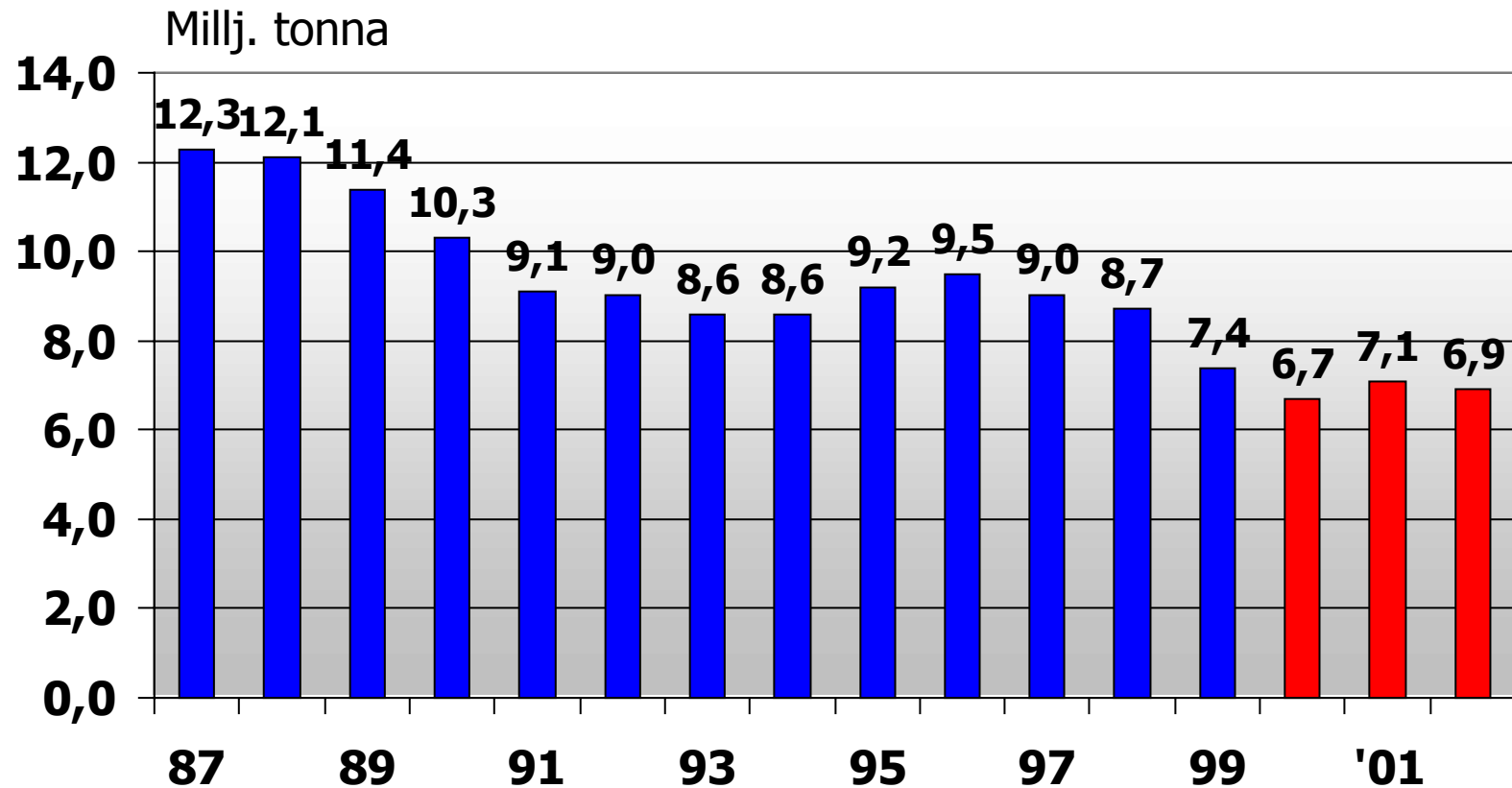
Þróun eldis – fiskur (magn)



Heimild: *FAO.*



Hvítfiskur – topp tíu tegundirnar



Heimild: *Groundfish Forum og FAO.*

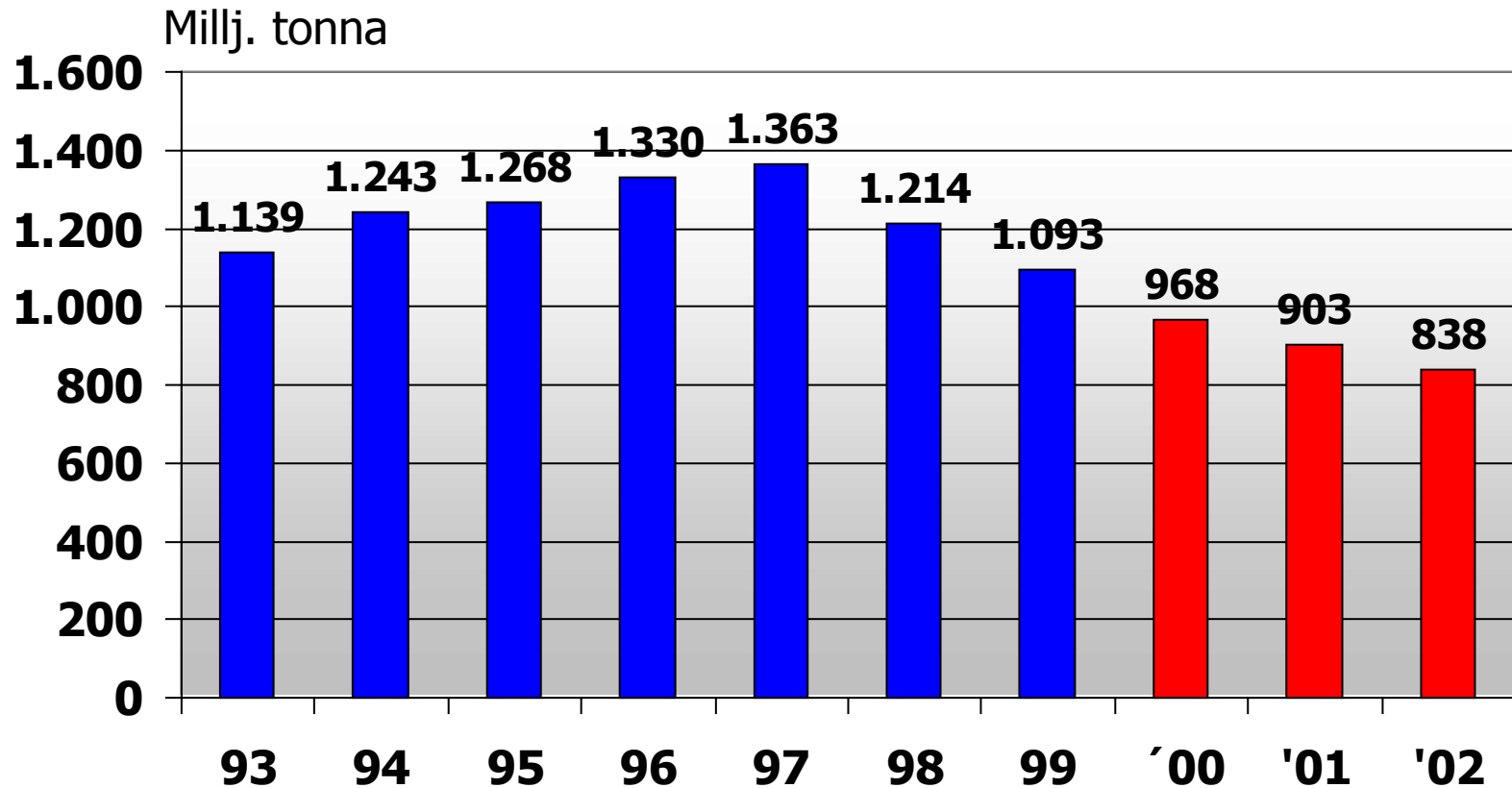


Topp tíu tegundirnar (2002)

- Norður Atlantshaf 1,6 millj. tonna
 - Þorskur, ýsa, ufsi og karfi
- Suður Atlantshaf 1,4 millj. tonna
 - Suður-Afríku lýsingur, Suður-Ameríku lýsingur og hokinhal
- Kyrrahafið 3,8 millj. tonna
 - Alaskaufsi, kyrrahafsporskur og kyrrahafs-lýsingur



Atlantshafsporskur - framboð



Heimild: *Groundfish Forum og FAO.*



Framboð - líkleg þróun

- Undanfarin ár
 - Eftirspurn eftir sjávarafurðum er meiri en framboð
- Líkleg þróun
 - Eftirspurn mun aukast – aukin fólksfjöldi
 - Aukinni eftirspurn verður ekki svarað með aukinni veiði
 - Aukið fiskeldi er eina raunhæfa leiðin

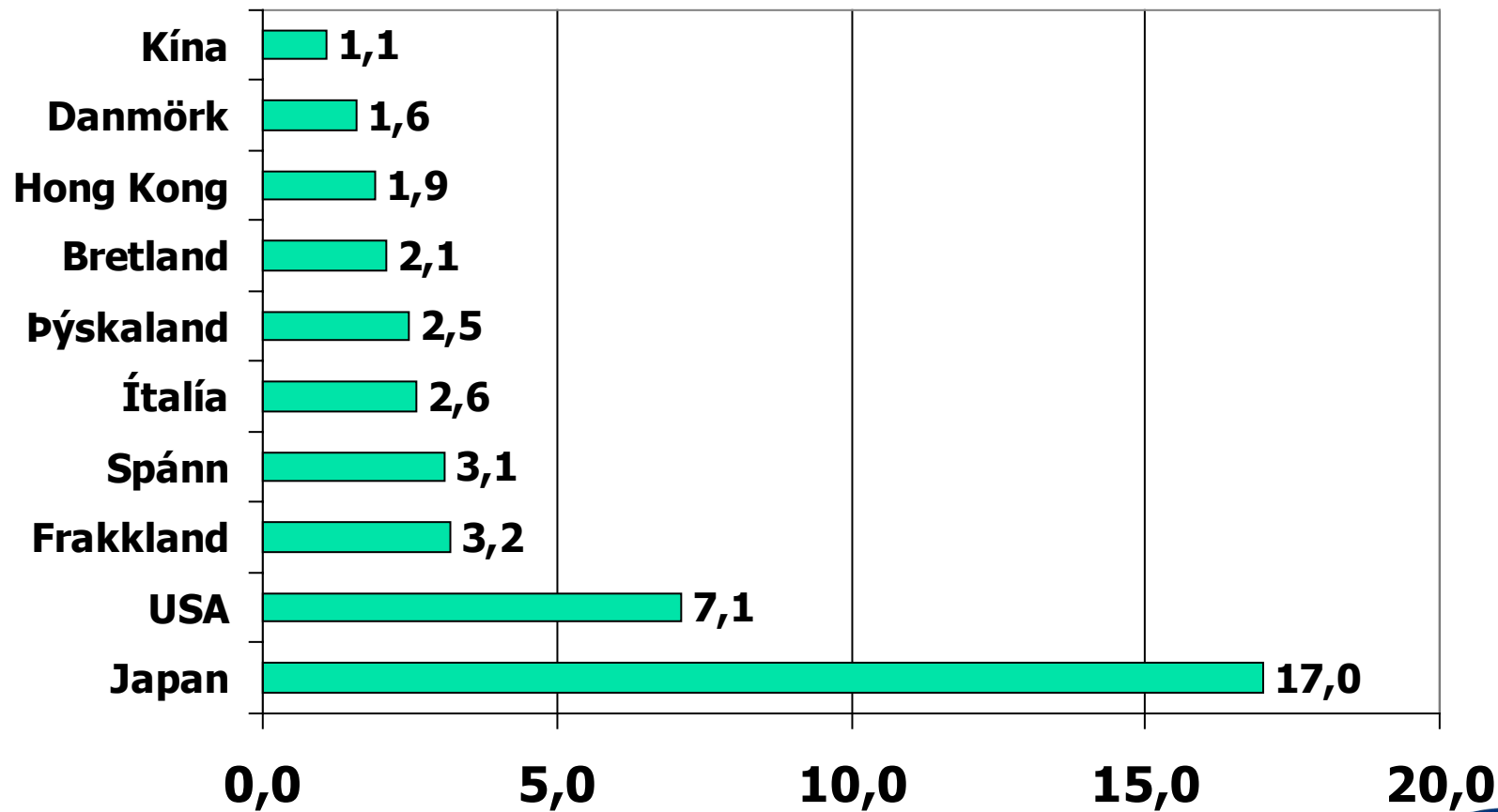


Heimsverslun með fisk

- Um helmingur heimsaflans fer í milli-ríkjaverslun
- FAO áætlað að heimsverslun með fisk nemi um USD 56 milljörðum árið 1996
- Ísland var í 14. sæti þetta ár með USD 1,4 milljarð sem svarar til þess að markaðshlutdeild landsins sé 2,7%



Innflutningur sjávarafurða '96



Heimild: *FAO*.

Milljarðar USD



Markaðsmál

- Eldisafurðir hljóta að leita inn á best borgandi markaðina
- Villtur fiskur og eldisfiskur styðja hvorn annan
- Eldisfiskur býður upp á meiri stöðugleika og dreifingu sem ferskar afurðir



**Þorskneysla í
USA minnkar
um 145 þ. t**

Neysla á sjávarafurðum í USA

Kg pr. mann				2001			Vísitala
1987							
1	Túnfiskur	1,59	→	1	Rækja	1,54	148
2	Rækja	1,04	→	2	Túnfiskur	1,31	82
3	Þorskur	0,76	→	3	Lax	0,92	460
4	Alaskaufsi	0,40	→	4	Alaskaufsi	0,55	138
5	Flatfiskur	0,33	→	5	Leirgedda	0,52	193
6	Kúfiskur	0,30	→	6	Þorskur	0,25	33
7	Leirgedda	0,27	→	7	Kúfiskur	0,21	70
8	Lax	0,20	→	8	Krabbi	0,20	133
9	Krabbi	0,15	→	9	Flatfiskur	0,18	55
10	Hörpudiskur	0,15	→	10	Tilapia	0,16	na

Heimild: NFI

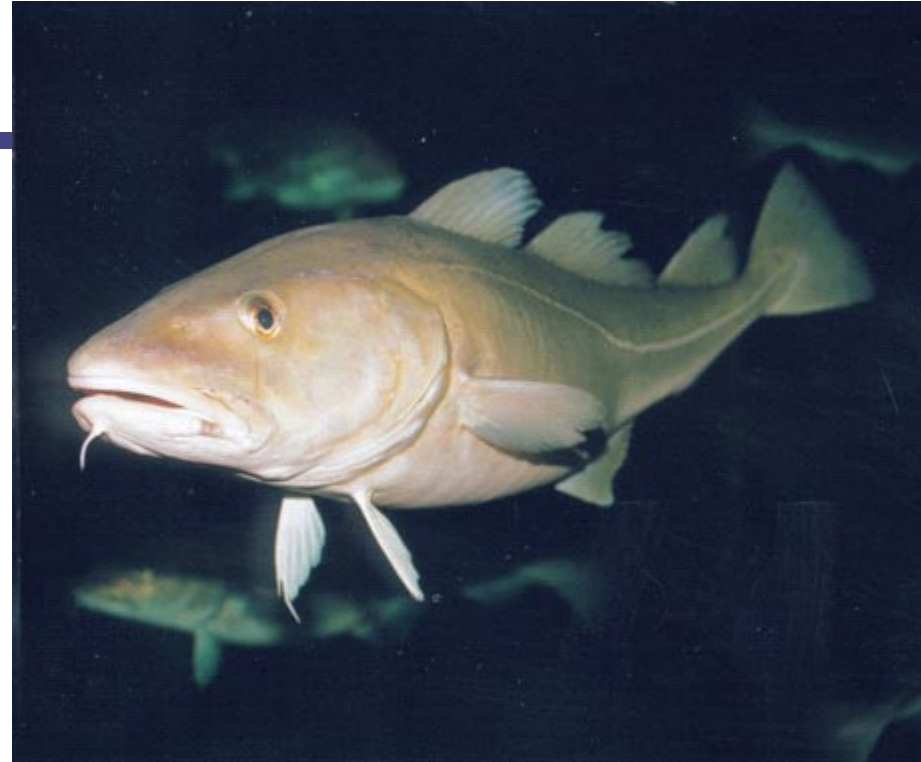


Eldisþorskur - markaðsmál

- Mun til að byrja með verða seldur sem ferskur fiskur og hugsanlega sem saltfiskur vegna þykktarinnar
- Ferskur fiskur
 - Bretland og meginland Evrópu
- Saltfiskur
 - Miðjarðarhafslöndin (minni fiskur)



Þorskeldi
á Íslandi



Er um við
samkeppnisfær?



Hvað höfum við á Íslandi

- Aðgangur að fóðri
 - Um 1 milljón tonna af bræðslufiski og úrgangi fyrir mjöl og lýsisframleiðslur
 - Nægir til að framleiða um 300.000 tonn af bíomassa
 - Ef þetta væri allt þorskur!
 - Aukin útflutningsverðmæti um 20-30 mjð kr
 - Um 2.000 ný störf (aðallega úti á landi)



Þorskeldi á Íslandi

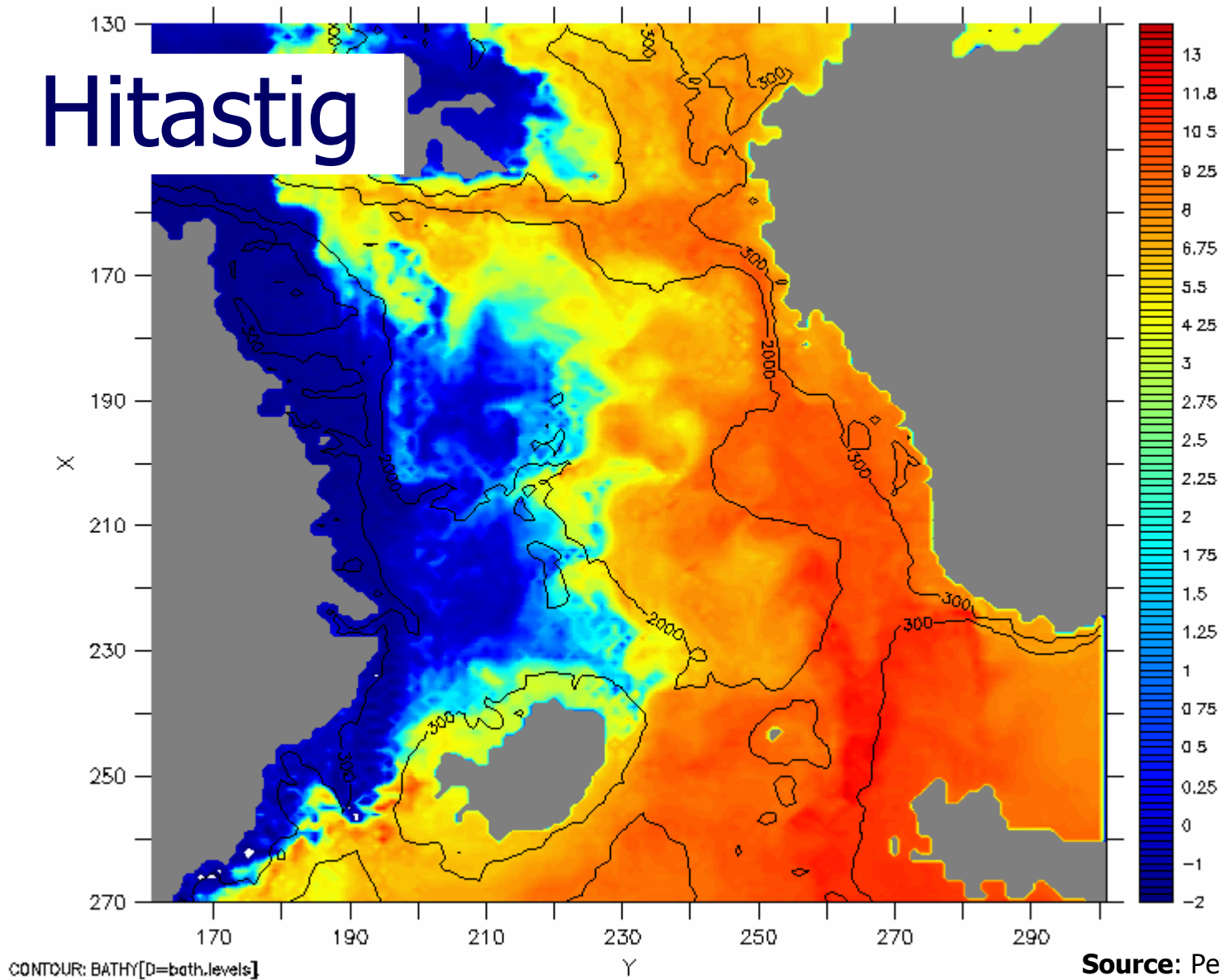
- Við eigum langa leið fyrir höndum:
 - Kynbætur
 - Seiðaframleiðsla
 - Áframeldi í sjókvíum
 - Erfitt umhverfi
 - Hitastig
 - Framleiðslukostnaður - markaðsverð



TIME : 06-SEP-1992 00:00

DATA SET: t1.6x92

Hitastig



Temperature (0-45m) (deg C)

Source: Peter Braccio:
Advanced Arctic Ocean
Model with Sea Ice

Framleiðslukostnaður – óslægt

	Stærð m ³	Fóður kostn.	Vöxtur - mánuðir	Þéttleiki kg/m ³	NOK/kg	ISK/kg
Normal dæmi	12.000	100%	20	25	20,67	240
a) Stærri eining	36.000	100%	20	25	16,72	194
b) a + aukinn þéttleiki	36.000	100%	20	50	14,56	169
c) b + minni fóðurstærð + meiri vöxtur	36.000	70%	15	50	11,18	130

Heimild: Torskeutredning for SND – KPMG – Mars 2000.



Markaðsverð – óslægt

Nýting	ISK/kg			
	Verð	Hluttur	%	
Heill - óslægður	100%			
Slóg og lifur	24%			
Þar af lifur	14%	50	7	3,7%
Hausar	23%	12	3	1,4%
Hryggur	11%	6	1	0,3%
Roð	3%	15	0	0,2%
Flök	39%	471	185	94,4%

Meðalverð - við verksmiðju:

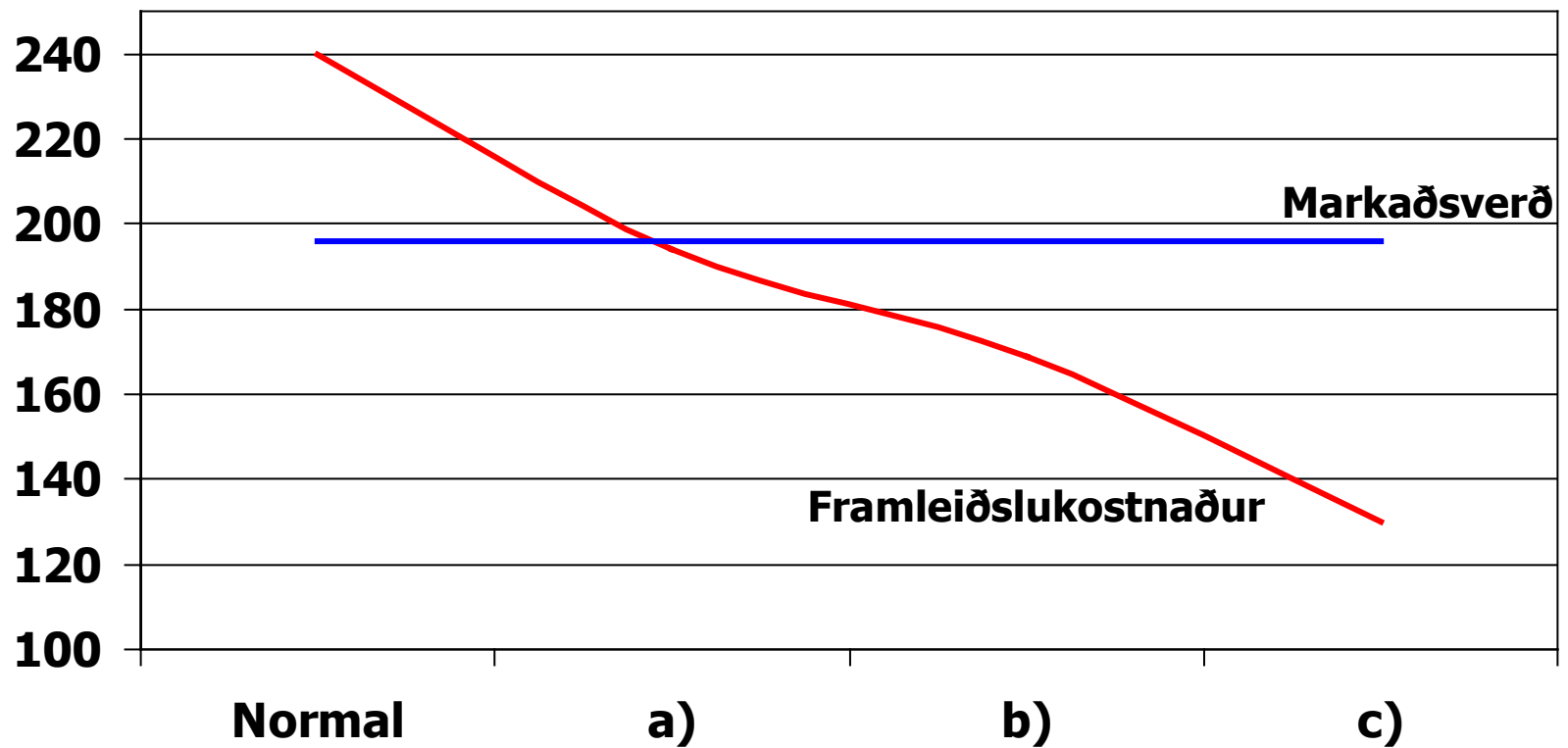
196

Heimild: ÚA – September 2002.

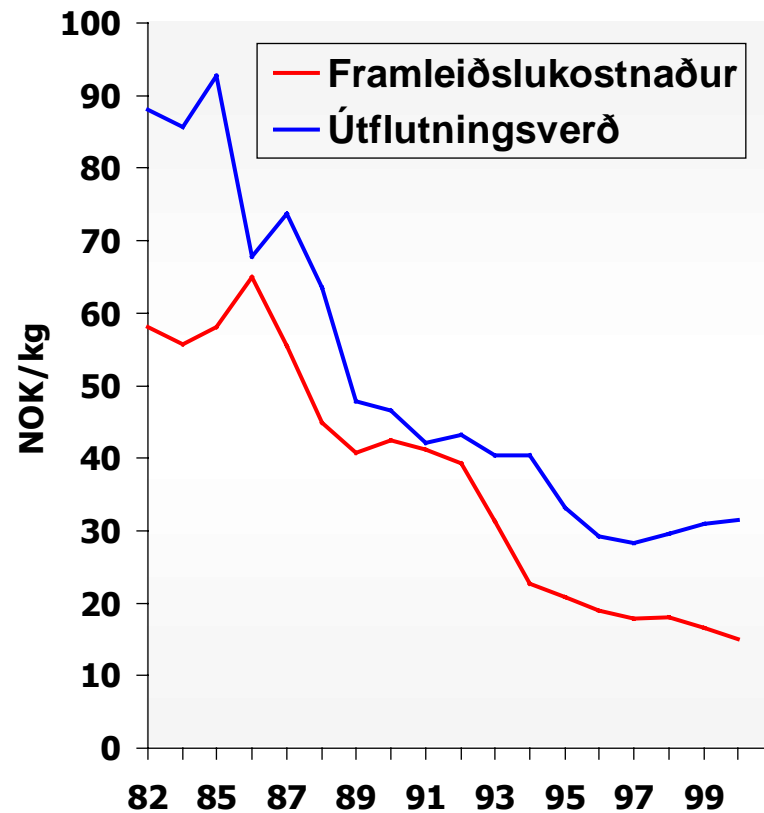
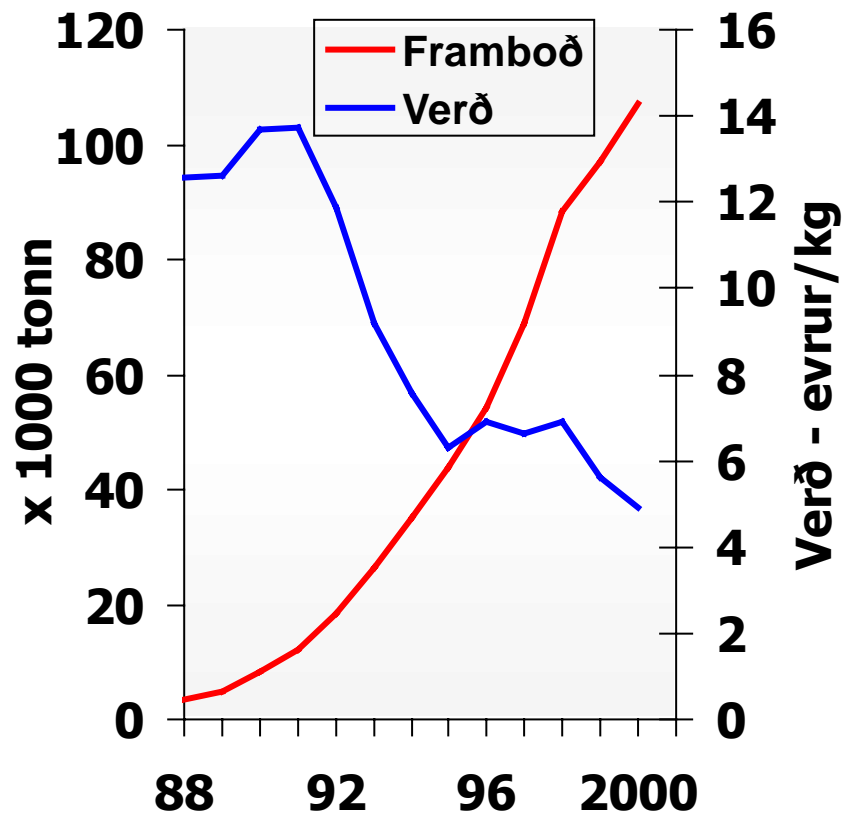


Kostnaður - markaður

ISK/kg óslægður fiskur



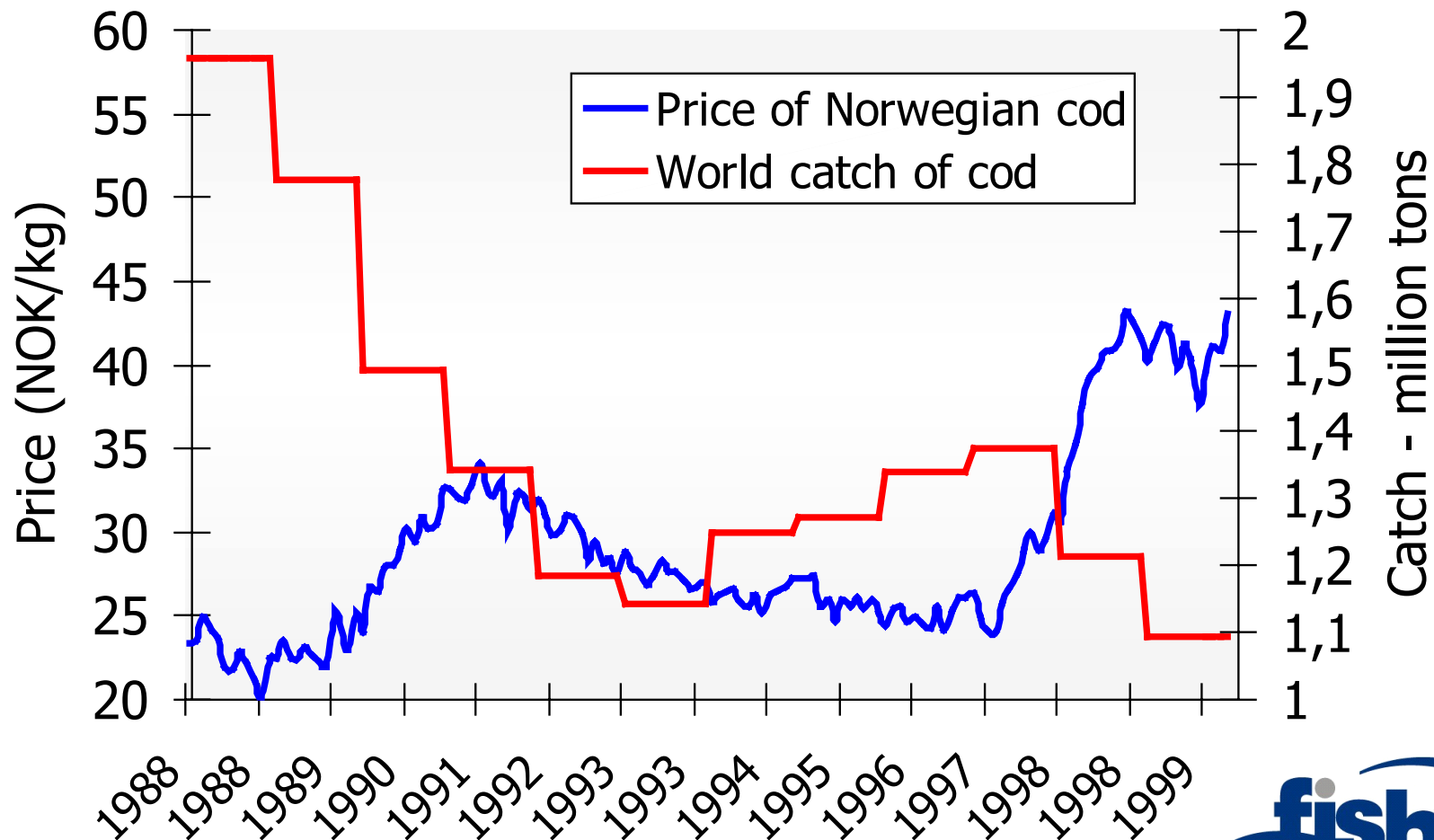
Laxasagan



Heimild: Frank Asche and Ragnar Tveterås, 2002.



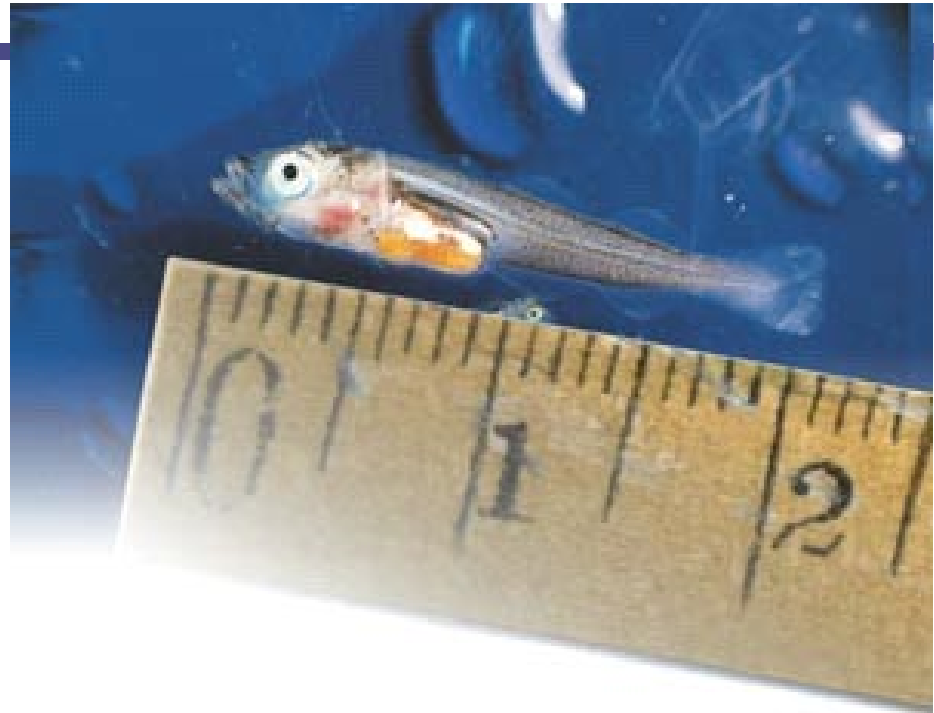
Þorskur – framboð og eftirspurn



Heimild: Frank Asche and Ragnar Tveterås, 2002.



Niðurstaða



*Framhald
þorskeldisverkefnisins*

Niðurstaða

- Þurfum að ná framleiðslukostnaðinum niður
- Vinnutilgáta
 - Framleiðslukostnaður um 240 kr/kg (ósl.)
 - Þurfum að lækka kostnaðinn um helming eða í 120 kr/kg (ósl.)
 - Þurfum að greina hvaða þættir það eru sem geta gert okkur kleift að ná þessu markmiði



Framhald þorskeldisverkefnis

- Ljúka núverandi stefnumótun
- Horfa til framleiðslukostnaðar og setja í forgang mikilvægustu verkefni sem geta orðið til þess að lækka kostnaðinn
- Meta hvaða fjármagn og tíma þarf til verkefnisins til að við náum því markmiði okkar að helminga framleiðslukostnaðinn



Framhald þorskeldisverkefnis

- Skoða mögulegar leiðir til fjármögnunar
 - Stjórnvöld
 - Greinin sjálf
 - Áhættufjárfestar
- Þeir aðilar sem munu leggja til fjármuni í þróunarstarfið koma sér saman um verkefnisstjórn og hvernig skipulag verksins verður



Framhald þorskeldisverkefnis

Ár	1	2	3	4	5
Kynbætur					
Seiðaeldi					
Áframeldi					
Vinnsla					
Markaðsmál					
Annað					



YOUR SEAFOOD PARTNER

