

Sölu- og markaðsmál  
Kennari: Magnús Pálsson

Endurmenntun Háskóla Íslands  
RV-1502

# ER HREFNUKJÖT VÆNLEG MARKAÐSVARA Á INNANLANDSMARKAÐ ?



Reykjavík  
Nóvember 2006

Birgir Ásgeir Kristjánsson  
Hafþór Freyr Sigmundsson  
Lúðvík Bergmann  
Sigríður Ásta Guðjónsdóttir  
Sólrún Jóna Böðvarsdóttir

## Samantekt

Þar sem veiðar á hrefnu eru nýhafnar eftir tveggja áratuga hlé þótti áhugavert að kanna hver markaðsstaða hrefnukjöts er hér á landi. Til að afla upplýsinga um markaðinn voru tekin viðtöl við rýnihóp sem þekkir markaðinn vel, auk þess voru fengnar upplýsingar frá Félagi hrefnuveiðimanna sem annast dreifingu á kjötinu á innanlandsmarkaði. Út frá þessum upplýsingum var unnin greining á markaðnum.

Af svörum viðmælenda að dæma hefur kjötið fengið mjög góðar viðtökur neytenda á veitingahúsum og þeirra sem keypt hafa kjötið í matvöruverslunum.

Niðurstöður könnunarinnar leiddu í ljós að tækifæri til markaðssetningar á hrefnukjöti á Íslandi eru mörg og neytendur sem hafa kynnst hrefnukjöti eru spenntir fyrir vörunni. Umræða um hvalveiðar héraðs og erlendis virðist ekki hafa teljandi áhrif á hug neytenda til neyslu á hrefnukjöti.

Hrefnukjöt hefur komið sterkt inn á markaðinn síðastliðin 3 ár og allt bendir til að með öflugri markaðssetningu megi stækka markaðinn enn frekar.

## Efnisyfirlit

Samantekt .....	1
Efnisyfirlit .....	2
1. Tilgangur verkefnisins .....	3
2. Öflun gagna .....	3
3. Saga hrefnuveiða og neyslu hrefnukjöts á Íslandi .....	3
4. Markaðurinn.....	5
4.1 Markaðsgreining.....	5
4.1.1 Hrefnukjöt.....	5
4.1.2 Verðlagning og verðmyndun .....	6
4.1.3 Dreifing vörunnar .....	6
4.1.4 Kynningarstarf .....	6
4.1.5 Stærð og þróun markaðarins.....	7
4.1.6 Kaupendur hrefnukjöts .....	8
4.1.7 Samkeppni á markaði .....	9
4.1.8 Áhrif veiða á stofnstærð og markað .....	9
4.1.9 Ytri áhrifapættir.....	10
4.2 SVÓT - greining.....	11
4.3 Fjárhagsleg afkoma veiðanna .....	12
5. Framtíðarsýn.....	13
6. Niðurstöður .....	14
7. Heimildaskrá.....	15
8. Viðaukar .....	16

## 1. Tilgangur verkefnisins

Verkefninu er ætlað að varpa ljósi á stöðu hrefnukjöts á íslenskum neytendamarkaði eftir að vísindaveiðar hófust 2003 og meta möguleikana á frekari sölu og markaðssetningu með tilliti til þess að hvalveiðar hafa verið leyfðar á ný. Því er spurt: “Er hrefnukjöt vænleg markaðsvara á innanlandsmarkaði?”

## 2. Öflun gagna

Til að afla gagna um markað fyrir hrefnukjöt hér á landi var gerð könnun þar sem beitt var aðferðafræði eigindlegra rannsókna. Settur var saman rýnihópur sem samanstóð af átta einstaklingum sem starfa í verslunum og á veitingahúsum sem selja hrefnukjöt. Tekin voru viðtöl við þessa átta aðila og þeir spurðir út í markaðinn og stöðu hrefnukjöts á markaði. Spurningalistinn sem notaður var er að finna í viðauka-1.

Upplýsingar um sölu, dreifingu og markaðsmál tengdum hrefnukjöti á Íslandi voru fengnar frá Félagi hrefnuveiðimanna. Þær spurningar sem lagðar voru fyrir Félag hrefnuveiðimanna er að finna í viðauka-2.

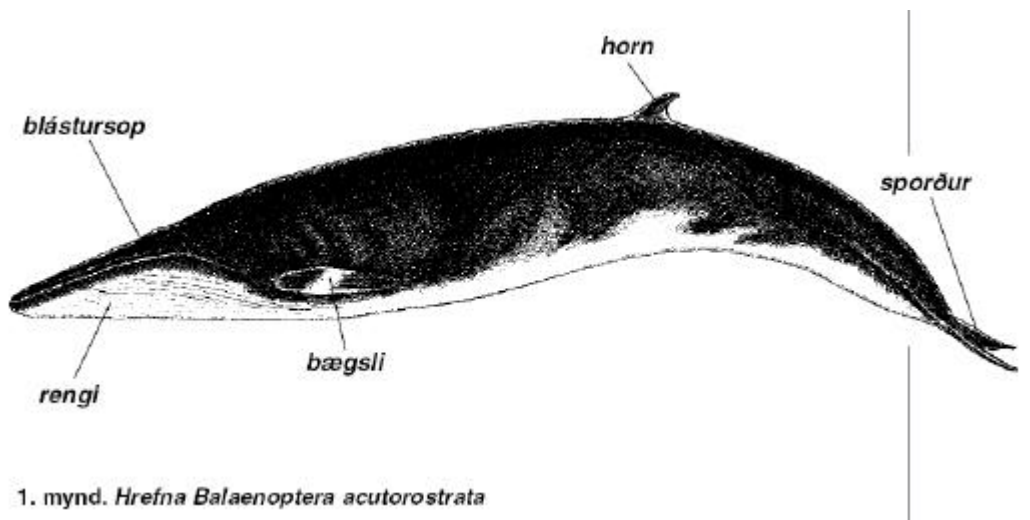
Í Noregi er neysla á hrefnukjöti algeng og þar sem menning þjóðanna er um margt lík var ákveðið að afla upplýsinga um markaðinn þar til samanburðar við íslenska markaðinn. Þessar upplýsingar fengust hjá norska sendiráðinu á Íslandi. Spurningar sem sendar voru til norska sendiráðsins eru í viðauka-3.

## 3. Saga hrefnuveiða og neyslu hrefnukjöts á Íslandi

Hrefnan (*Balaenoptera acutorostrata*) er algengasta tegund skíðishvala við Ísland og hefur verið helsti nytjahvalur Íslendinga. Hrefnan er minnst hvala af reyðishvalaætt og nær mest um 10 m lengd og 9-10 tónna þyngd. Hér við land er algengasta stærð tarfa 7,8 m en kýrnar eru um 8,4 m að lengd fullvaxnar. Hrefna verður kynþroska 5-6 ára en getur náð allt að 40 ára aldri. (Víkingsson, G.A. og Sigurjónsson, J., 1998)

Hrefnan er stórtækasta fiskiætan meðal hvala hér við land og talið er að hrefnustofninn éti um tvær milljónir tónna af sjávarfangi árlega hér við land og þar af um eina milljón tónna af fiski. (Víkingsson, G.A. og Sigurjónsson, J., 1998) Óvinir hrefnunnar eru ekki margir en fyrir utan manninn er háhyrningur eina dýrategundin sem vitað er að veiði hrefnu og á sumum svæðum er hrefna aðal fæða háhyrninga. (Víkingsson, G.A. og Sigurjónsson, J., 1998)

Hrefna hefur löngum verið eftirsótt til matar. Einkum hefur verið sóst eftir kjötinu en spikið og þá sérstaklega rengið (súr hvalur) hefur einnig þótt herramannsmatur.



**Mynd 1** Mynd af hrefnu, á myndinni má m.a. sjá hvar á dýrinu rengi er. (Víkingsson, G.A. og Sigurjónsson, J., 1998)

Talið er að upphaf hrefnuveiða hér við land hafi verið 1914 þótt eflaust hafi einhver dýr verið drepin fyrir þann tíma. Einn af upphafsmönnum veiðanna var Hrefnu Flóki (Þorlákur Guðmundsson) bóndi að Saurum í Ísafjarðardjúpi. Veiðarnar voru fyrst í stað eingöngu stundaðar frá Vestfjörðum en smám saman breiddust veiðarnar út til nokkurra staða á Norðurlandi. Umfang veiðanna var lítið í upphafi og talið er að á árunum fyrir seinni heimstyrjöldina hafi veiðin einungis talið fæina tugi dýra á ári. Eftir stríðsárin jókst hrefnuveiði Íslendinga og þá hófu Norðmenn einnig veiðar hér við land. Á árunum 1960-1974 voru veiddar um 200 hrefnur á ári við Ísland. Fram til ársins 1974 voru engar takmarkanir á hrefnuveiðum en frá árinu 1975 þurfti sérstakt leyfi til veiðanna.



Á tímabilinu 1975-1985 voru hrefnukvótar hér við land ákvarðaðir af Alþjóðahvalveiðiráðinu (IWC) og var kvóti Íslendinga um 200 dýr á ári. Árið 1986 tók gildi allsherjarbann Alþjóðahvalveiðiráðsins við hvalveiðum í ábataskyni og lögðust þá hrefnuveiðar niður hér við land. (Hafrannsóknarstofnun, 2004)

Eftir um 17 ára hlé á hrefnuveiðum var samþykkt að hefja rannsóknarveiðar á hrefnu árið 2003 og í október 2006 ákvað ríkistjórn Íslands að hvalveiðar í atvinnuskyni yrðu hafnar að nýju.

## 4. Markaðurinn

### 4.1 Markaðsgreining

#### 4.1.1 Hrefnukjöt

Hrefnukjöt þykir mjög meyr og margir líkja steikunum við nautasteikur.

Hrefnukjöt hefur mjög góða samsetningu næringarefna samanborið við þær kjöttegundir sem það keppir helst við. Í töflunni hér að neðan má sjá gildi helstu næringarefna hrefnukjöts samnborið við nokkrar algengar kjöttegundir hérlendis. Gildin í töflunni miðast við innihald í 100 g af vörunni.

Kjöt	Orka (kJ)	Prótein	Kolvetni	Fita	Mettuð fita	Ómettuð fita	Hlutfall af ómettaðri fitu
Hrefnukjöt	474	25,0	0	0,9	0,1	0,8	89%
Nautalundir	562	20,0	0	6,0	2,5	3,1	52%
Kjúklingabringur	483	23,6	0	2,2	0,6	1,4	64%
Lambalundir	595	21,5	0	6,2	2,6	2,4	39%
Folaldainnanlæri	465	22,8	0	2,1	0,7	0,8	38%
Svínalundir	497	21,2	0	3,7	1,2	2,0	54%

Heimild: (Lýðheilsustöð, 2006a)

Eins og sjá má í töflunni þá kemur hrefnukjöt vel út í samanburði við aðrar vinsælar kjöttegundir. Má þar m.a. nefna að kjötið er sérlega fitusnautt og hefur hátt hlutfall af ómettaðri fitu. Það er samdóma álit allra næringarfræðinga að ómettuð fita sé hollari heldur en mettuð fita. (Withney, E.N., Cataldo, C.B., Rolfes, S.R., 1994, bls. 154-155)

Helstu ókostir vörunnar eru hversu viðkvæmt það er í meðhöndlun. Kjötið er mjög blóðríkt og viðkvæmt fyrir því að vera lengi í beinni snertingu við súrefni. Kjötið dökkar fljótt við slíkar aðstæður og verður síður girnilegt. Kjötið þragnar líka fljótt ef það er ekki meðhöndlað á réttan hátt og þá verður vart við bragð sem margir hafa kallað lýsisbragð.

Rétt er að nefna að ákveðin hættu er á að uppsöfnun af kvikasílfri og þrávirkum lífrænum efnum t.d. PCB-efnum eins og díoxín í stórum sjávardýrum sem lifa ofarlega í fæðukeðju hafsins. Kvikasílfur er að finna í öllu sjávarfangi af náttúrulegum orsökum og hefur alltaf verið þar til staðar. (Lýðheilsustöð, 2006b) Samkvæmt upplýsingum frá Guðjóni Atla Auðunssyni hjá Iðntæknistofnun (tölvupóstur, 26. október 2006) þá hafa mælingar á hrefnukjöti sem veitt hefur verið í tilraunaveiðum síðan árið 2003 sýnt að magn þessara efna er vel innan hættumarka í hrefnum veiddum við Ísland.

#### 4.1.2 Verðlagning og verðmyndun

Verðlagning á hrefnukjöti hefur verið svipuð í matvöruverslunum hérlendis og í Noregi eða í kringum 1300 kr/kg. Á veitingahúsum hérlendis er hrefnukjöt á sambærilegu verði og lambkjöt og því heldur ódýrara en nautakjöt. Segja má að hrefnukjöt sé ný vara á íslenskum matvörumarkaði þrátt fyrir að hafa verið í sölu hérlendis í áratugi eða þangað til hvalveiðibannið tók gildi árið 1986. Það kjöt sem hefur verið á boðstólum hér á landi síðan vísindaveiðar hófust árið 2003 hefur einungis verið selt til þess að hafa upp í kostnað við vísindaveiðarnar en ekki í ábataskyni. Af þessum sökum hefur meðal annars ekki orðið eðlileg verðmyndun á kjötinu á markaði.

#### 4.1.3 Dreifing vörunnar

Félag hrefnuveiðimanna hefur séð um dreifingu og heildsölu á hrefnukjöti síðastliðin þrjú ár eða frá sumrinu 2004.

Við upphaf veiðitímabilsins 2005 var ráðinn starfsmaður til félagsins til að sjá um markaðinn og skilaði það sér strax í aukinni sölu. Fyrir vikið hafa bæði verslanir og veitingahús getað boðið upp á ferska vöru á meðan á veiðum stendur.

Þegar dreifing vörunnar er borin saman við Noreg þá er ljóst að við stöndum þeim framur hvað þetta varðar en í Noregi hefur dreifingin verið helsta hindrunin í að kjötið nái meiri sölu samkvæmt upplýsingum frá norska sendiráðinu.

Í sumar buðu um 40 veitingastaðir hér á Íslandi upp á hrefnukjöt sem er varlega áætlað um 20% af öllum veitingastöðum á landinu en auk þess var kjötið selt í öllum helstu matvöruverslunum. ([www.veitingastadir.is](http://www.veitingastadir.is). (2006)

Í Noregi er hrefnukjöt selt í nokkrum verslunarkerkjum auk þess sem fjöldi veitingahúsa þar býður upp á hrefnukjöt.

#### 4.1.4 Kynningarstarf

Markvisst sölu og markaðsstarf á hrefnukjöti hófst sumarið 2005 þegar ráðinn var starfsmaður til að sjá um þessi mál fyrir Félag hrefnuveiðimanna eins og áður segir.

Kynningarstarfið var eflt til muna sumarið 2006 en þá stóð Félag hrefnuveiðimanna fyrir markaðsátaki sem fólst meðal annars í því að selja kjötið í matvöruverslunum kryddlegið og tilbúið beint á grillið. Auk þess var veglegum bæklingi með uppskriftum dreift í þeim verslunum sem seldu vöruna. Einn liður í áttakinu var að fræða starfsfólk verslana um meðhöndlun, verkun og matreiðslu á kjötinu í þeim tilgangi að ráðleggja viðskiptavinum hvernig best er að meðhöndla vöruna. Sumar verslanir gáfu viðskiptavinum hrefnukjöt að smakka og þá gjarnan hrátt.

Í Noregi hefur verið gerð tilraun til að setja á markað vörur unnar úr hrefnukjöti en það hefur gengið treglega. Þó ekki eingöngu vegna þess að um hrefnukjöt er að ræða heldur líka að erfitt er að koma nýjum vörum þar á markað.

#### 4.1.5 Stærð og þróun markaðarins

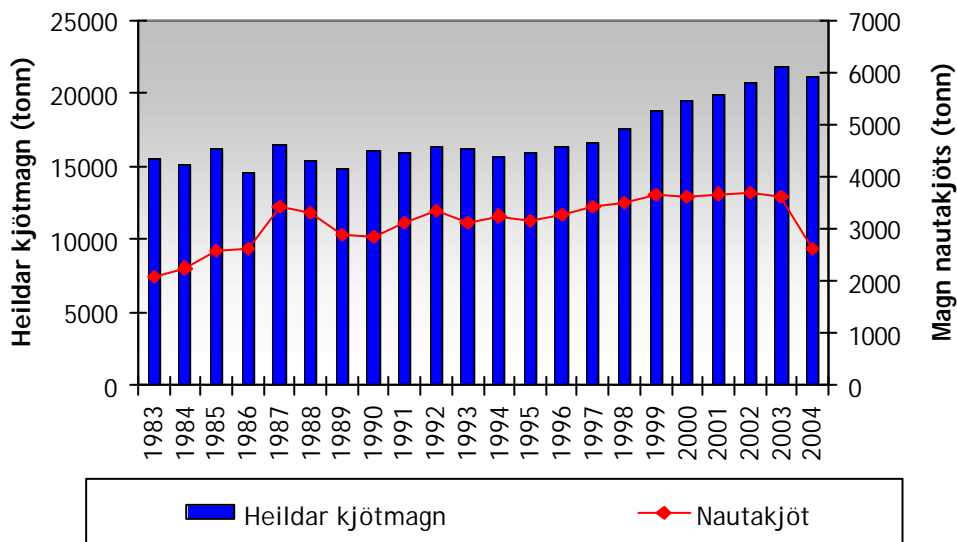
Ef skoðaður er heildarkjötmarkaðurinn á Íslandi árið 2004, þá var selt á innanlandsmarkaði 21.100 tonn af kjöti frá sláturleyfishöfum. (Hagstofa Íslands, 2006) Samkvæmt veiðitölum frá árunum fyrir 1986 voru árlega veiddar 200 hrefnur og ef áætlað er að 680 kg af kjöti að meðaltali af hverju dýri hafi farið á innanlandsmarkað þá má ætla að ríflega 136 tonn hafi selst árlega áður en hvalveiðar voru bannaðar.

Ef tekið er tillit til þeirrar þróunar sem orðið hefur í sölu á hrefnukjöti frá því veiðar hófust að nýju gæti markaðurinn vaxið hratt á næstu árum.

Hrefnukvótinn í Noregi árið 2006 er 1056 dýr og hefur u.þ.b. helmingur þeirra dýra verið veiddur. Áætla má að 60% af hrefnukjöti sem kemur að landi í Noregi fari til manneðis en restin er nýtt í dýrafóður samkvæmt upplýsingum frá norska sendiráðinu. Íslendingar veiddu 50 hrefnur sumarið 2006 og er það svipað magn og Norðmenn veiða ef miðað er við höfðatölu.

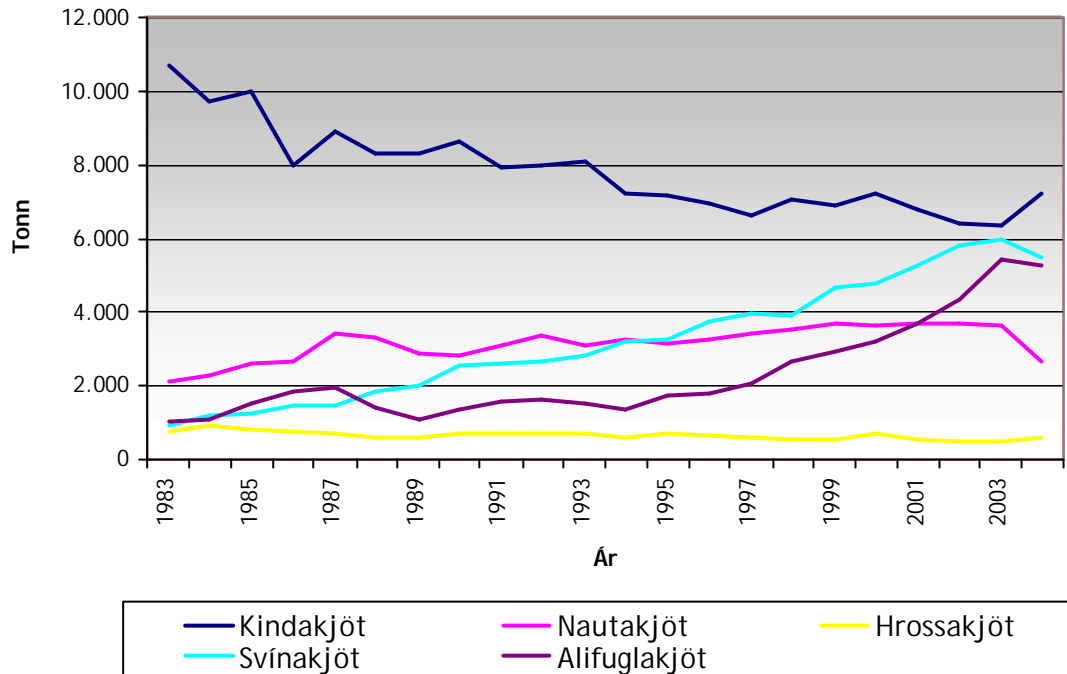
Kjötmarkaðurinn hefur þróast þannig að kjötneysla jókst um 5500 tonn á árunum 1994 til 2004 en ekki liggja fyrir tölur fyrir árin 2005 og 2006. Neysla á hvítu kjöti hefur aukist á kostnað kindakjöts. (Hagstofa Íslands, 2006) Samkvæmt upplýsingum frá Félagi hrefnuveiðimanna þá seldust árið 2004 á bilinu 5 til 7 tonn af hrefnukjöti, 32 tonn árið 2005 en áætlað er að salan árið 2006 verði u.þ.b. 39 tonn. Af þessu má ráða að magn hrefnukjöts á heildar kjötmarkaðinum er óverulegt. Salan hefur hinsvegar aukist mjög hratt og ætla má að hægt sé auka hana umtalsvert í framtíðinni með auknu framboði og markaðssetningu.

Sjá má þróun kjötmarkaðarins á Íslandi á árunum 1983 til 2004 á myndum 2 og 3 hér að neðan.



**Mynd 2** Á myndinni má sjá þróun kjötmarkaðarins á Íslandi frá 1983 til 2004 í tonnum talið. Einnig má sjá hvernig magn nautakjöts á markaði héraðs þróast á sama tímabili. (Hagstofa Íslands, 2006)

### Kjöt á innanlandsmarkaði



**Mynd 3** Á grafinu hér að ofan má sjá þróun sölu fimm mismunandi kjöttegunda á innanlandsmarkaði á árunum 1983-2004. (Hagstofa Íslands, 2006)

Samkvæmt markaðskönnun sem Náttúruverndarsamtök Íslands og International Fund for Animal Welfare (IFAW) létu gera í október 2005 um hvalkjöt á neytendamarkaði á Íslandi var dregin sú ályktun að hvalkjötsmarkaðurinn á Íslandi væri á bilinu 11-26 tonn. (Sigurlaugsson, P., 2005) Það er því ljóst að samkvæmt framangreindum tölum þá hefur markaðurinn farið langt fram úr þjörtustu vonum og það einungis réttu ári eftir að könnunin var gerð.

#### 4.1.6 Kaupendur hrefnukjöts

Fólk úr öllum aldurshópum kaupir hrefnukjöt. Í svörum rýnihópsins kom fram að aldur þeirra sem kaupa hrefnukjöt er á bilinu 40-70 ár og eru karlmenn þar í meirihluta.

Erlendir ferðamenn eru stærstu kaupendur hrefnukjöts á veitingahúsum. Að sögn rýnihópsins þá finnst erlendum ferðamönnum spennandi að smakka hvalkjöt og undantekningalaust eru þeir hrifnir af því. Mesta magnið er selt í matvöruverslunum og fer neysla Íslendinga vaxandi meðal annars þar sem vinsældir hrefnukjöts á grillið hafa aukist.

#### **4.1.7 Samkeppni á markaði**

Samkvæmt könnuninni sem lögð var fyrir rýnihópin, í tengslum við þessa rannsókn, þá telja flestir að hrefnukjöt keppi aðallega við annað rautt kjöt en það er vissulega áskorun að fara í samkeppni við lambakjöt og nautakjöt. Í dag er allt hrefnukjöt selt af Félagi hrefnuveiðimanna og því ekki hægt að tala um samkeppni á heildsölumarkaði. Hins vegar er mikil samkeppni meðal veitingamanna og samkvæmt upplýsingum frá félaginu þá buðu 40 veitinga- og ferðaþjónustuaðilar upp á hrefnukjöt sumarið 2006. Einhver samkeppni er á smásölumarkaði en Kaupás og Samkaup eru stærstu smásöluaðilarnir samkvæmt upplýsingum frá Félagi hrefnuveiðimanna.

Það sem gerir markaðssetningu á hrefnukjöti áhugaverða eru gæði vörunnar, varan er framandi og fæst óvíða í heiminum. Þá hefur það sögulegt gildi fyrir okkur Íslendinga sem höfum lifað af því sem hafið gefur frá því að land byggðist. Ein af þeim ógnunum sem við blasa eru viðbrögð alþjóðasamfélagsins við hvalveiðum og að umræðan um veiðarnar geti skaðað aðrar atvinnugreinar eins og t.d. ferðaþjónustu. Einnig þarf að vinna að bættri ímynd hrefnukjöts þar sem m.a. minningin um lýsisbragð af hvalkjöti er sterk á meðal fólks.

#### **4.1.8 Áhrif veiða á stofnstærð og markað**

Til þess að markaðsstarf verði árangursríkt er almennt talið að beina þurfi umræðunni um hvalveiðar í jákvæðan farveg og gera almenningi á Íslandi og umheiminum ljóst að ekki sé hætta á ofveiðum á hrefnu. Samkvæmt upplýsingum frá Vísindanefnd NAMCO þá eru hverfandi líkur á að veiðar á 200 hrefnum árlega hafi áhrif á stofnstærð hrefnustofnsins við Ísland. (Hafrannsóknastofnunin, 2006)

Það var samdóma álit einstaklinganna í rýnihópnum að ekki sé ráðlegt að sýna myndir af drápi og vinnslu dýranna en slíkt er almennt ekki sýnt í umræðum um annað kjöt. Einnig er umhugsunarvert hvort ekki eigi að aðgreina hrefnuveiðar frá veiðum á stórhvelum þar sem stofnar ýmissa stórhvela eru viðkvæmar fyrir veiðum.

#### 4.1.9 Ytri áhrifapættir

Stjórnvöld á Íslandi eru mjög hlynnt hvalveiðum og þar með talið hrefnuveiðum. Með því að leyfa hvalveiðar hafa íslensk stjórnvöld farið gegn vilja alþjóða samfélagsins þar sem hvalveiðar eru almennt illa séðar. Ljóst er að hvalveiðar Íslendinga gæta andstöðu hjá Alþjóða hvalveiðiráðinu sem Íslendingar eiga aðild að.

Hrefnuveiðar sem slíkar munu að öllum líkindum ekki hafa mikil áhrif á efnahaginn. Þar sem hvalveiðar eru nýhafnar eftir að hafa legið niðri í nær tvo áratugi er erfitt að segja til um efnahagsleg áhrif þeirra.

Síðustu árin sem hvalveiðar voru stundaðar í atvinnuskyni hér við land skiluðu þær um 2% af útflutningsverði sjávarafurða í heild. Þar sem hlutfall sjávarafurða af útflutningsverðmætum Íslendinga hefur minnkað síðustu ár má gera ráð fyrir að hrefnuveiðarnar hafi enn minni áhrif á efnahaginn nú. Hugsanlegt er að umræða um hvalveiðar geti skaðað aðrar atvinnugreinar og þar með haft neikvæð áhrif á efnahag landsins.

Ísland er fiskveiðipjóð og það er mjög ríkt í menningu þjóðarinnar að nýta auðlindir hafsins. Hvalir hafa verið nýttir hér frá alda öðli og þ.m.t. hrefnukjöt

Helstu vandamál tengd tækni er að aðstaða og aðferðir við vinnslu á hrefnukjöti hafa lítið þróast síðan hrefnukjöt var síðast til vinnslu hérlandis.



## 4.2 SVÓT - greining

Meðfylgjandi SVÓT-greining sýnir helstu styrkleika og veikleika hrefnukjöts og helstu tækifæri og ógnanir sem eru á markaði. SVÓT-greiningin er unnin út frá svörum sem fengust við þeim spurningum sem lagðar voru fyrir rýnihópin.

<p><b>Styrkleikar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Hrefnukjöt er meyrt, hefur góða samsetningu næringarefna og er fitusnautt</li><li>✓ Kjötið er ódýrt, samanborið við annað rautt kjöt</li><li>✓ Spennandi og framandi vara</li><li>✓ Hrein náttúruafurð</li></ul>	<p><b>Veikleikar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Viðkvæmt í meðhöndlun, dökkar fljótt, tapar fljótt ferskleika sínum ef það er lengi í snertingu við súrefni</li><li>✓ Lýsisbragð getur komið fram við ranga meðhöndlun</li><li>✓ Kjötið getur verið mengað af þungmálmum og PCB efnum (er innan hættumarka í íslensku hrefnukjöti).</li></ul>
<p><b>Tækifæri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Nýr markaður, búa til nýja ímynd hrefnukjöts</li><li>✓ Ódýrt kjöt í samanburði við helstu samkeppnisvörur</li><li>✓ Breyttar matarvenjur Íslendinga á síðustu 10 árum</li><li>✓ Spennandi og framandi vara fyrir erlenda ferðamenn og aðra sem ekki þekkja vöruna frá fyrri tíð</li><li>✓ Auka markaðssetningu á veitingastöðum og í matvöruverslunum og kynna þar kosti vörunnar fyrir neytendum</li></ul>	<p><b>Ógnanir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Fólki þórir ekki að smakka</li><li>✓ Minningin um lýsisbragð af hvalkjöti er sterk í hugum fólks</li><li>✓ Viðkvæmt í meðhöndlun</li><li>✓ Neikvæð umræða tengd hvalveiðum</li><li>✓ Framboð á fersku kjöti er árstíðarbundið</li></ul>

### **4.3 Fjárhagsleg afkoma veiðanna**

Samkvæmt upplýsingum frá Félagi hrefnuveiðimanna þá fást 2.000 kg af afurðum af hverju dýri. Einungis bestu bitarnir fara á innanlandsmarkað eða um 680 kg af hverju dýri. Heildsöluverð frá Félagi hrefnuveiðimanna er á bilinu 450 til 850 krónur og fer það eftir gæðum. Afurðaverð fyrir hvert dýr á innanlandsmarkaði er samkvæmt þessu um 440.000 krónur. Ef og þegar Japansmarkaður opnast áætla Félag hrefnuveiðimanna að 2.000 krónur fáiist fyrir hvert kíló og að allar afurðir nýtist til sölu. Það má því áætla að afurðir af hverju dýri seljist fyrir 4.000.000 króna þegar þar að kemur á Japansmarkað.

Fastur kostnaður við veiðarnar er lítill þar sem nýttir eru til veiðanna bátar sem gerðir eru út til annarra veiða. Breytilegur kostnaður er hinsvegar mikill og þar eru stærstu kostnaðarliðirnir vinnsla, olía, pakkningar og aðstaða til vinnslu. Það er því tiltölulega lítil fjárhagsleg áhætta sem fylgir þessari útgerð.

Ekki má búast við að sala á hrefnukjöti komi til með að skila stórfelldum hagnaði en veiðar og sala ættu þó að standa vel undir sér og geta skapað einhver störf.

## 5. Framtíðarsýn

Af greiningunni sem farið hefur fram hér að framan má sjá að miklir möguleikar eru til markaðssetningar á hrefnukjöti á Íslandi enda hefur lítil markaðssetning átt sér stað til þessa. Varan var áður seld frosin í stórum blokkum eða sneiðum og ekkert lagt upp úr framsetningu vörunnar.

Við markaðssetningu er lagt til að beina kröftunum að markhópi sem samanstendur af fólki á aldrinum 25-50 ára. Þessi hópur er oftast fjölskyldufólk og trúlega stærsti hluti viðskiptavina í matvöruverslunum. Hann er opinn fyrir nýjungum og tilbúinn að prófa eitthvað nýtt. Stór tækifæri við markaðssetningu á hrefnukjöti liggja á grillmarkaðnum þar sem þessi markhópur er fyrirferðarmikill.

Lagt er til að áhersla verði lögð á markaðssetningu og vöruþróun fyrir almennan markað til dæmis að selja hrefnukjöt í neytendaumbúðum í matvöruverslunum. Með neytendaumbúðum er meðal annars átt við að selja hrefnukjöt til búið beint á grillið. Grillmarkaðurinn er mjög vaxandi markaður og með því að markaðssetja hrefnukjöt með þessum hætti má selja meira magn og auka framlegðina til mikilla muna.

Á síðustu árum hefur orðið ákveðin alþjóðavæðing tengd matargerð og venjum Íslendinga til að mynda hafi réttir á borð við sushi, tapas og carpaccio orðið vinsælli. Fram kom í svörum viðmælenda í fyrmefndri könnun að hrefnukjöt henti vel í þessa rétti sem gefur tilefni til að ætla að þar liggi ónýtt tækifæri.

Eitt af því sem ber að nýta sér við markaðssetningu á hrefnukjöti er góð næringarefnasamsetning kjötsins. Kjöt er mun próteinríkara og fitusnauðara heldur en annað kjöt og ætti því að höfða til neytenda sem huga að heilsunni.

## 6. Niðurstöður

Mikil aukning í sölu kjötsins undanfarin ár gefur skýr merki um að kjötið eigi enn frekari vaxtarmöguleika á innanlandsmarkaði. Af svörum viðmælenda að dæma hefur kjötið fengið mjög góðar viðtökur neytenda bæði á veitingahúsum og þeirra sem keypt hafa kjötið í matvöruverslunum. Kjötið er meyr, stenst vel verðsamanburð og þykir spennandi. Helsta ógnunin við markaðssetningu á hrefnukjöti er að neytendur þori ekki að smakka kjötið, minningin um lýsisbragð af hvalkjöti er sterk og kjötið er viðkvæmt í meðhöndlun. Þrátt fyrir ógnanirnar eru tækifærin mun fleiri og bjóða upp á marga möguleika til aukinnar markaðssetningar. Niðurstöður markaðsgreiningarinnar sýna að leggja þarf vinnu í að kynna kjötið fyrir neytendum og byggja upp nýja ímynd kjötsins.

Af niðurstöðum þessa verkefnis má því draga þá ályktum að hrefnukjöt sé spennandi valkostur og vænleg markaðsvara á innanlandsmarkað.

## 7. Heimildaskrá

Capacent Gallup. (2006). *Viðhorf til hvalveiða. Markaðsrannsókn gerð fyrir LÍÚ. í september 2006.*

Hafrannsóknastofnun. (2006a). *Ástand nytjastofna á Íslandsmiðum 2005/2006 Aflahorfur fiskveiðiárið 2006/2007. Sótt 27. október 2006 af <http://www.hafro.is/Astand/2006/hvalir-06.pdf>*

Hafrannsóknarstofnun. (2006b). *Um stofnstærðir langreyðar og hrefnu við Ísland og flokkun IUCN. Sótt 29. október 2006 af <http://www.hafro.is/undir.php?ID=19&nanar=1REF=3&fid=3839>*

Hafrannsóknastofnun. (2004). *Ástand nytjastofna á Íslandsmiðum 2003/2004 Aflahorfur fiskveiðiárið 2004/2005. Sótt 27. október 2006 af <http://www.hafro.is/Bokasafn/Timarit/astandid-04.pdf>*

Hagstofa Íslands. (2006). *Kjötframleiðsla eftir tegundum 1983-2004. Sótt 26. október 2006 af <http://hagstofa.is/?PageID=649&src=/temp/Dialog/varval.asp?ma=LAN02100%26ti=Kj%F6tframlei%F0sla+eftir+tegundum+1983%2D2004++%26path=../Database/landbunadur/frameidsla/%26lang=3%26units=tonn/stk>*

Lýðheilsustöð. (2006a). *Næringaefnatöflur fyrir kjöt. Sótt 7. nóvember, 2006 af <http://www.lydheilsustod.is/media/manneldi/fraedsla/kjot.pdf>*

Lýðheilsustöð. (2006b). *Er barnshafandi konum óhætt að borða hrefnukjöt? Sótt 25. október, 2006 af <http://www.lydheilsustod.is/frettir/naering-og-holdafar/nr/140>*

Sigurlaugsson, P. (2005). *Hvalkjöt á neytendamarkaði. Samantekt um niðurstöður úr neyslukönnun. Sótt 29. október, 2006 af [www.natturuverndarsamtok.is/myndir/ThSwhalemeatreport.doc](http://www.natturuverndarsamtok.is/myndir/ThSwhalemeatreport.doc)*

Víkingsson, G.A. og Sigurjónsson, J. (1998). *Lífríki sjávar, Hrefna. Námsgagnastofnun - Hafrannsóknastofnunin.*

Withney, E.N., Cataldo, C.B., Rolfes, S.R. (1994). *Understanding normal and clinical nutrition.* (4. útgáfa). St. Paul: West Publishing Company.

[www.veitingastadir.is](http://www.veitingastadir.is). (2006). *Yfirlit yfir alla veitingastaði á Íslandi. Sótt 3. nóvember, 2006 af <http://www.veitingastadir.is/matsolustadir/?show=all>*

## 8. Viðaukar

### Viðauki - 1

#### **Spurningar til rýnihóps þ.e. aðila sem starfa í matvöruverslunum og veitingahúsum sem selja hrefnukjöt**

Könnun framkvæmd dagana 23-27. október 2006

1. Hver eru viðbrögð fólks þegar boðið er uppá hrefnukjöt?
2. Hvort er hrefnukjöt í samkeppni við kjöt eða fisk?
3. Ef fisk/kjöt þá hvaða tegund?
4. Eru árstíðarsveiflur í sölu á hrefnukjöti? (hvenær)
5. Telur þú að það sé hægt að auka sölu á hrefnukjöti, hvernig?
6. Hverjir kaupa hrefnukjöt? Íslendingar vs. Útlendingar
7. Þeir sem kaupa hrefnukjöt, hvers vegna velja þeir þann kost?
8. Þeir sem kaupa ekki hrefnukjöt- hvað hindrar þá í að kaupa hrefnukjöt ?
9. Aldur þeirra sem kaupa, sjá aldursskiptingu í könnun ?
10. Er áberandi hvort kynið kaupir frekar hrefnukjöt? Kvk eða kk?
11. Hvaða markaðssetningarleiðir eru áhrifamestar að þínu mati ?
12. Hvaða leiðir ber að varast í markaðssetningu á hrefnukjöti ?
13. Hverjir eru kostir hrefnukjöts
14. Hverjir eru gallar hrefnukjöts
15. Hvernig telur þú að aðgengi neytenda sé að hrefnukjöti?
16. Telur þú að það hafi neikvæð áhrif á viðskiptin að hafa hrefnukjöt á boðstólnum? Ef nei þá spurning 17
17. Telur þú að það hafi jákvæð áhrif á viðskiptin að hafa hrefnukjöt á boðstólnum?
18. Gerir fólk greinamun á hrefnukjöti og öðru hvalkjöti?

## Viðauki - 2

### Spurningar til Félags hrefnuveiðimanna:

Tölvupóstur sendur 19.október 2006

1. Hversu mörg dýr veiddust árið 2004 og 2005?
2. Hversu mikið kjöt hefur verið að seljast á ári og hefur verið hægt að selja allt það kjöt sem veiðst hefur?
3. Hvernig er skiptingin á markaðnum, þ.e. milli matvöruverslana, veitingahúsa og útflutnings?
4. Hvaðan eru hrefnuveiðimenn að gera út og hversu margir bátar stunda veiðar?
5. Getur þú bent okkur á veitingastaði og kjötkaupmenn sem við gætum talað við varðandi markaðinn?
6. Hefur verið gerð markaðsrannsókn fyrir hrefnukjöt?
7. Ef þú vilt koma einhverju á framfæri sem þú telur mikilvægt varðandi þetta efni og ekki hefur verið reifað hér fyrir ofan þá þætti okkur mikilvægt að heyra um það.

Tölvupóstur sendur 6.nóvember 2006

1. Getur þú upplýst hversu mikið kjöt fæst af hverri skeppnu að meðaltali og nýtingarhlutfall (% kjöts af heildarþyngd skeppunnar)
2. Við erum að reyna átta okkur á stærð markaðarins í krónum, getur þú hjálpað til með það, t.d. meðal heildsöluverð per kg.
3. Veistu hvað seldust mörg tonn fyrir hvalveiðibannið 1986 á innanlandsmarkaði
4. Við þurfum að gera einhverja grein fyrir fjárhagshlutanum, getur þú gefið einhverjar upplýsingar um hvað útgerðarmenn(bátæigendur) hafa útúr veiðunum?

## Viðauki - 3

### Spurningar til norska sendiráðsins á Íslandi

Tölvupóstur sendur 22.október 2006

1. Hvað er mikið veitt af hrefnu/hval í Noregi árlega ?
2. Hvert er það selt ? Fer þetta allt á innanlandsmarkað eða er flutt út líka?
3. Er hvalkjöt selt á veitingahúsum í Noregi ?
4. Er hvalkjöt selt í matvöruverslunum í Noregi ?
5. Er vitað hve mikið af hvalkjöti Norðmenn borða árlega ?