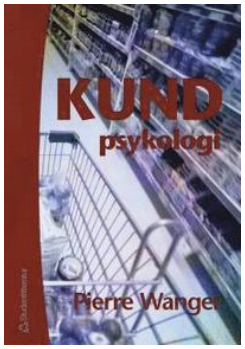


Pierre Wanger

+46 (0) 701 84 2378

pierre.wanger@kantar.com

https://www.kantarsifo.se/erbjudande/datainsamling/kvalitativ-metod

- Senior kvalitativ projektledare och moderator
- Pierre är utbildad psykolog vid Stockholms universitet
- Har arbetat på heltid med kvalitativa undersökningar sedan november 1999
- Pierre har genomfört över 400 projekt som har involverat utvärderingar av produkter, tjänster, koncept, kommunikation, förpackningar och varumärken
- År 2002 publicerade Studentlitteratur hans bok ”Kundpsykologi”
- Sedan år 2018 är Pierre ansvarig för alla utländska kvalitativa Kantar Sifo förfrågningar

NORGES
SJØMATRÅD

Så låter det när konsumenterna själva pratar om lax och torsk

Pierre Wanger
KANTAR SIFO

20190919

ÖVERSIKT

Norges Sjømatråd arbetar med den norska fiskeri- och havbruksnäringen för att utveckla marknader for norsk fisk. Syftet är att öka värdet av det som erbjuds och att introducera nya produkter.

I Sverige har fiskkonsumtionen minskat. Därför vill man nu förstå drivkrafter och barriärer för fisk i allmänhet samt torsk och lax i synnherhet.

Kantar Sifo har därför genomfört fokusgrupper i Stockholm, Göteborg och Sundsvall den 15-17:e januari år 2019.

REKRYTERINGSKRITERIER

STAD	ÅLDER	KÖN	CIVILSTÅND	BRUTTOINKOMST	UTBILDNING	MATINKöP	KONSUMTION *
STOCKHOLM	30-40 ÅR	50/50	Mix av singel/par samt med eller utan barn	20-60.000 SEK/MÅNAD	Mix av med och utan högskoleutbildning	Helt eller delvisansvarig för inköp till hushållet	LOW USERS
	41-50 ÅR	50/50	Mix av singel/par samt med eller utan barn	20-60.000 SEK/MÅNAD	Mix av med och utan högskoleutbildning	Helt eller delvisansvarig för inköp till hushållet	MEDIUM/HEAVY USERS
GÖTEBORG	30-40 ÅR	50/50	Mix av singel/par samt med eller utan barn	20-60.000 SEK/MÅNAD	Mix av med och utan högskoleutbildning	Helt eller delvisansvarig för inköp till hushållet	MEDIUM/HEAVY USERS
	41-50 ÅR	50/50	Mix av singel/par samt med eller utan barn	20-60.000 SEK/MÅNAD	Mix av med och utan högskoleutbildning	Helt eller delvisansvarig för inköp till hushållet	LOW USERS
SUNDSVALL	30-40 ÅR	50/50	Mix av singel/par samt med eller utan barn	20-60.000 SEK/MÅNAD	Mix av med och utan högskoleutbildning	Helt eller delvisansvarig för inköp till hushållet	LOW USERS
	41-50 ÅR	50/50	Mix av singel/par samt med eller utan barn	20-60.000 SEK/MÅNAD	Mix av med och utan högskoleutbildning	Helt eller delvisansvarig för inköp till hushållet	MEDIUM/HEAVY USERS

**Low users är de som äter fisk från 1 gång i månaden till en gång om året. Medium/Heavy users är de som äter fisk – inklusive torsk och lax – minst två ggr i månaden.*

Läsguide
Kvalitativ rapport

- Detta är en **kvalitativ** rapport
- Den tar fasta på gemensamma drag i det som berättats, samtidigt som den försöker fånga variationen i uppfattningar
- Den gör däremot inte anspråk på att beskriva hur vanlig eller stark en viss uppfattning är
  - Den svarar därför oftast **inte** på frågor av typen ”Hur många tyckte så här?” eller ”Var det här en vanlig uppfattning?”
    - Inte heller kan den anses ge en uttömmande beskrivning av samtliga uppfattningar i alla frågeställningar
  - De olika listpunkter som presenteras är därmed oftast inte rankade
- I dagens genomgång kommer vi heller **inte** att säga något om skillnader mellan undermålgrupper av typen ”Var det någon skillnad mellan Stockholm och Sundsvall?” eller ”Var det någon skillnad mellan de som åt mer eller mindre fisk?” eller ”Var det någon skillnad mellan män och kvinnor?” eller ”Var det här vanligare bland de yngre?”

ASSOCIATIONER TILL FISK

ASSOCIATIONER TILL OLIKA PROTEINKÄLLOR

Rött kött

- Traditionellt
- Vardag och fest
- Mindre sunt
- Smakrik

Fläsk

- Traditionellt
- Tung mat
- Mindre sunt
- Smakrik

Kycling

- Sunt
- Billigt
- Alla gillar det
- Modernt

Vego

- Trendigt/modernt
- Sunt
- Varierat
- Framtidens mat

Fisk

- Sunt
- Trendig
- Traditionell
- Omodern
- Dyr

Fisk uppfattas som trendig och omodern.
Trendigt blir det när man tänker på lax och sushi.
Omodernt blir det när man tänker på torsk och frysta rätter som fiskgratäng och fiskpinnar.

FISK UPPFATTAS SOM BÅDE TRENDIGT OCH TRADITIONELLT

OM du skulle personifiera ... som en kändis, vem skulle du välja då och varför?

Fisk associeras med personer som Jamie Oliver eller Leif Mannerström. Det betýder att fisk både är trendig och gourmet samtidigt som det också uppfattas som traditionellt, snobbigt och t o m lite utdaterad mat.

Rött kött

QUEEN SILVA

PER MOBERG

ROBERT ASCHBERG

TOMMY KÖRBERG

- Fin
- Lyxig
- Tung
- Rustik
- Maskulin
- Pålitlig
- Förutsägbar
- Kraftfull

Fläsk

STEFFO THÖRNQVIST

EDWARD BLOM

GÖRAN PERSSON

LEIF GW PERSSON

- Osund
- God smak
- Årlig
- Fet
- Inte hälsomedveten
- Whiskey och cigarr
- Traditionell
- Omodern

Kycling

TILDE DE PAULA

TINA NORDSTRÖM

MR. BEAN

KRISTIN KASPERSEN

- Sportig
- Slank
- Skämtsamt
- Sund
- Modern
- Positiv
- Glad
- Rolig

Vego

PETER SIEPEN

CAROLINA AV UGGLAS

TOMAS DI LEVA

GUSTAV FRIDOLIN

- Trendig
- Miljöfokuserad
- Extrem
- Osedvanlig
- Klimatmedveten
- Starka uppfattningar
- Tidigt ute
- Nykomling

Fisk

JAMIE OLIVER

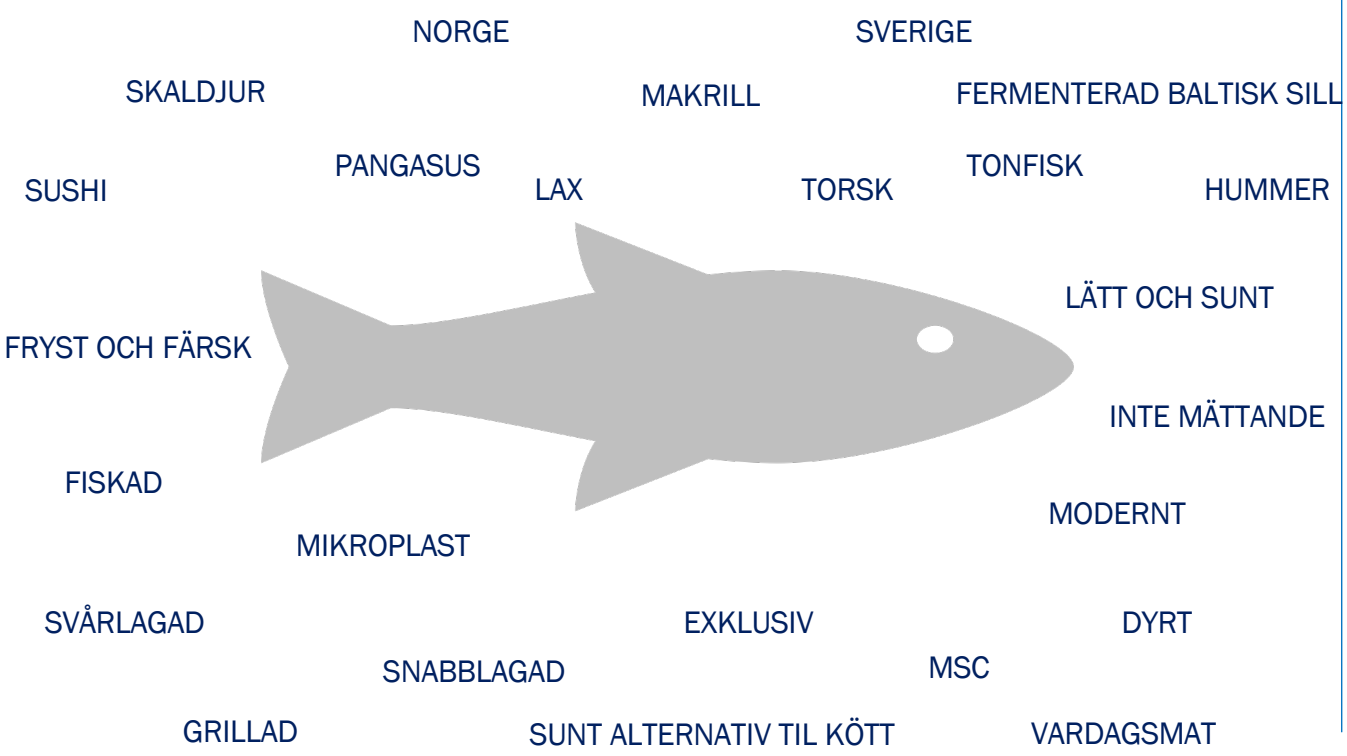
CARL JAN GRANQVIST

LEIF MANNERSTRÖM

LOA FALKMAN

- Trendig
- Gourmet
- Traditionell
- Komplicerad
- Snabb & Enkelt
- Snobbigt
- Gammal, men stilig
- Raffinerad

I HUVUDSAK POSITIVA ASSOCIATIONER TILL FISK



DE POSITIVA associationerna handlar om smak och sundhet. Det är en sundare proteinkälla än rött kött och fläsk. Delvis då fisk förknippas med Omega-3, vitamin D och det goda fettet.

DE NEGATIVA associationerna handlar om tillagning, fiskning, produktion och pris. Priset är dyrare än för andra proteiner (främst kyckling). Priset på fisk anses ha gått upp de senaste 12 månaderna (2018). Det saknas kunskaper i hur man tillreder fisk och det anses som en större prestigeförlust att misslyckas.

LAX UPPFATTAS SOM SUNT OCH ENKELT ATT LAGA

PRISÖKNING
NORGE
JAPAN
RÅ LAX
PASSAR TIL MÅNGA MÅLTIDER
DYRT
HÄLSOSAMT FETT
LÄTT ATT TILLAGA
LÄTT OCH SUND SMAK
RÖKT LAX
SUSHI

VARDAGSMAT
BARNEN GILLAR DET
TILLTALANDE FÄRGER
SVÅR ATT FILLEA
LÄTT ATT BLI TACKAD FÖR
JULBORD
UNGSBAKAD
EXKLUSIV
OSUND
VILDLAX
GRILLAD
MÅNGA ANVÄNDNINGSMÖJLIGHETER

DE POSITIVA associationerna handlar om att laxen kan lagas på olika sätt och till olika måltider. Olika måltider inkluderar frukost, brunsch, lunch, middag och t o m på väg någonstans. Vissa ser också lax som mer lättlagad då den kan serveras rökt eller rå, samt tillagas i ugnen eller stekpannan.

DE NEGATIVA associationerna handlar om priset. Lax uppfattas som dyrt jämfört med annan fisk och jämfört med andra proteinkällor. Fiskodlingar förknippas också med antibiotika i fiskfodret vilket inte känns så hälsosamt.

TORSK UPPFATTAS SOM SVÅRLAGAT MED FÅ MÖJLIGHETER

PRISÖKNING

NORGE

LITE SMAK

BARNDOMSMINNE

SVÅRT ATT TILLREDA FÄRSK

LÅGT FETTINNEHÅLL

ÅNGAD TORSK

LÄTT ATT TILLAGA

NEUTRAL SMAK

FRYST

ATT VÅGA LAGA

BARN GILLAR FISKPINNAR

VARDAGSMÅLTID

TRÅKIG

UNGSBAKT

POTATIS

TRADITIONELL FISK

KOKT TORSK

MSC

SVÅRT ATT HITTA NYA TILLAGNINGSMÖJLIGHETER

DE POSITIVA associationerna handlar om lågt fettinnehåll och vitaminer. Det är dock inte lika tydligt hälsosamt som associationerna till lax. Torsk är fryst vardagsmat till middag i veckan när man har ont om tid. Fiskpinnar är lättare att tillaga och servera barnen än annan fisk.

DE NEGATIVA associationerna handlar om den neutrala eller begränsade smaken kombinerat med att den är svår att tillreda färsk med få uppfattade möjligheter. Den tråkiga associationen till torsk kommer från barndomen då torsk och kokt potatis var den enda rätt med färsk torsk som erbjöds. Vissa menar också att färsk torsk vid tillagning lätt blir alltför torr eller faller isär i stekpannan.

CITAT OM FISK

Mina tankar om lax och torsk skiljer sig åt. Lax är den moderna och exklusiva fisken som alla gillar, medan torsk är mer tråkig och traditionell mat som kanske inte är så populär idag. Det är också svårare att tillaga torsk än lax och lax smakar också bättre.

Svensk medium-heavy user, Sundsvall

När man äter fisk på restaurang är den bättre tillagad. Det är svårt att tillaga fisk själv. Hur lång tid ska fisken vara i ugnen? Hur kombinerar man fisk med andra tillbehör? Det är svårt!

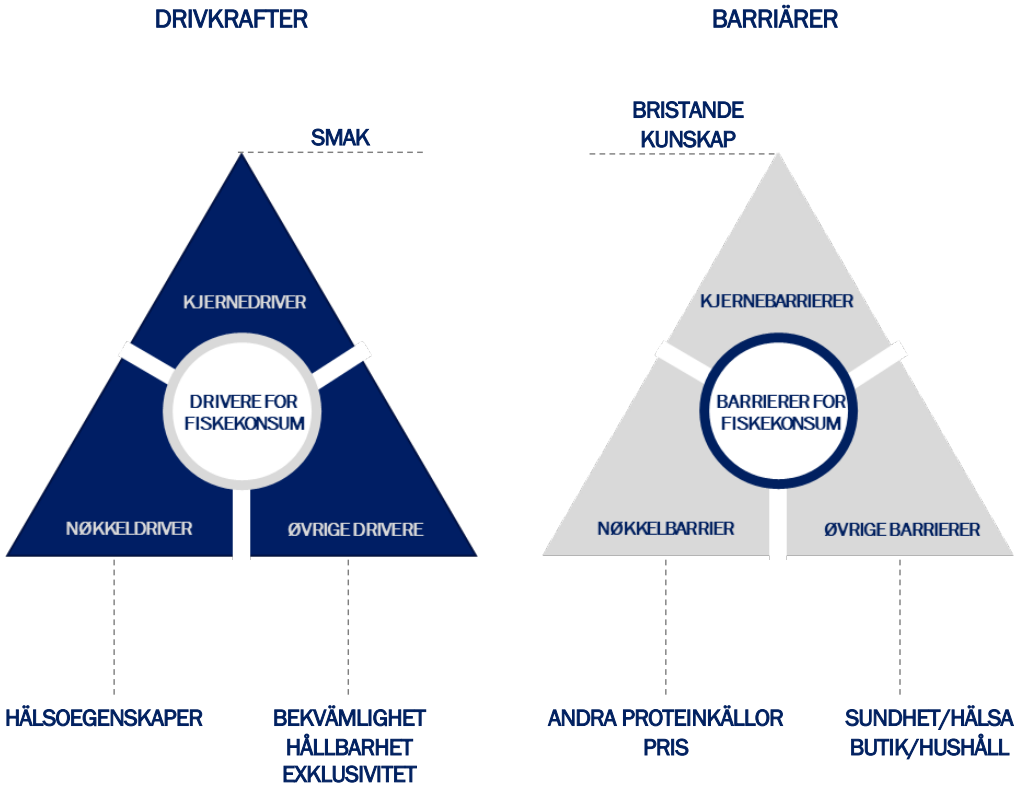
Svensk low user, Stockholm

Vi äter mer fisk idag än tidigare. Fisk är något alla gillar, framförallt lax, när den är tillagad och serverad på rätt sätt. Våra barn gillar lax och jag tror det beror på att vi själva har blivit uppfostrade med att äta fisk och också naturligt inkluderar det i våra måltidsvanor idag och även för det vidare till våra barn.

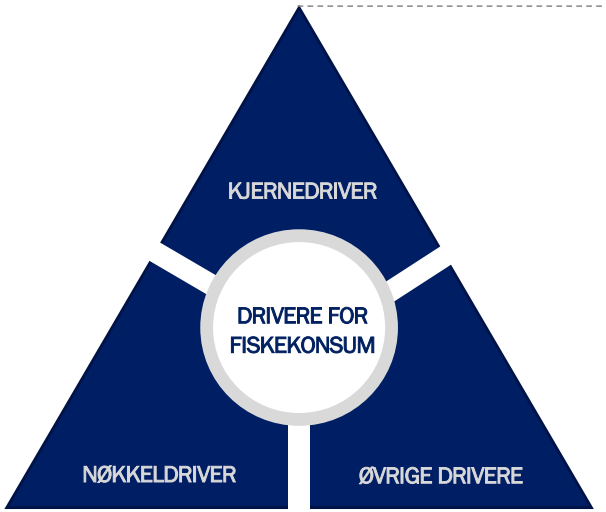
Svensk medium-heavy user, Sundsvall

DRIVKRAFTER OCH BARRIÄRER FÖR KONSUMTION AV FISK

ÖVERGRIPANDE OM DRIVKRAFTER OCH BARRIÄRER



DEN PRIMÄRA DRIVKRAFTEN FÖR FISK ÄR SMAK



SMAK

- SMAKFULL
- SMÄLTER I MUNNEN
- MÅNGA SMAKMÖJLIGHETER
- PASSAR FLERA SITUATIONER
- LÄTT OCH SUND MAT
- OLIKT KÖTT

Primär drivkraft för fiskekonsumtion är smak. Fisk ska smaka fisk. Fisk smakar saftigt och smakrikt. Jämfört med kött smakar fisk lätt och sunt.

Det finns flera olika sorters fisk vilket gör att fisk kan tillagas vid vitt skilda tillfällen och anledningar. Detta inkluderar lättare vardagsrätter och mer sofistikerade helgrätter. Till den egna familjen eller till gäster också.

De som äter fisk ofta föredrar färsk fisk som de tycker smakar bättre än fryst. De som äter fisk sällan förderar frysta färdiga rätter som är lättlagade.

Jag är inte bra på att tillaga fisk, men det är lätt att tillaga färdiga fiskprodukter som fiskpinnar och servera dem med sallad. Det är mycket lättare att lyckas med än färsk fisk.

Svensk low user, Göteborg

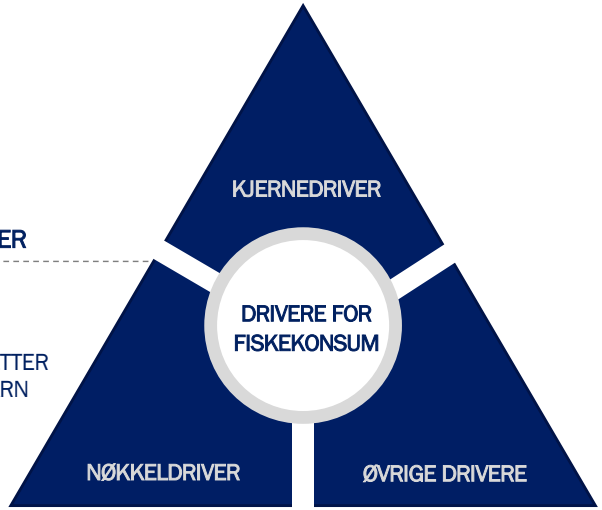
Man äter fisk pga smaken! Rätt tillagad känns det som att fisken smälter i munnen. Det finns också många olika fiskvarianter och smakupplevelser vilket skapar variation i smakupplevelsen.

Svensk medium/heavy user, Göteborg

SEKUNDÄR DRIVKRAFT FÖR FISK ÄR HÄLSA

HÄLSOEGENSKAPER

- OMEGA-3
- VITAMIN D
- PROTEINRIK
- GODA/BRA/SUNDA FETTER
- «BRAIN FOOD» FÖR BARN



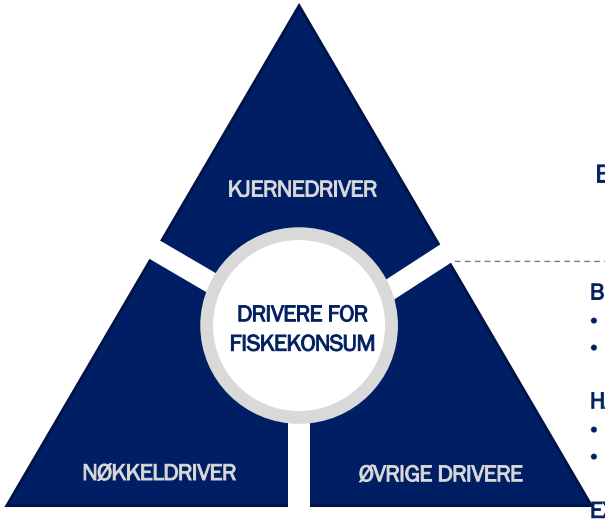
Fisk uppfattas främst som sundare än fläsk-- och nöttkött.

Hälsoegenskaper anses viktiga för växande barn. Fisk förknippas av konsumenterna med något som underlättar såväl barns fysiska utveckling som deras inlärningsförmåga.

Fisk är nyttigare än kött och vi borde äta mer fisk eftersom det håller mycket bra fett och vitaminer. Det får man inte från kött eller kyckling.

Svensk low user, Sundsvall

ÖVRIGA DRIVKRAFTER ÄR BEKVÄMLIGHET HÅLLBARHET OCH EXKLUSIVITET



BEKVÄMLIGHET
HÅLLBARHET
EXKLUSIVITET

BEKVÄMLIGHET
- Lätt och snabbt att laga
- Lättillgängligt

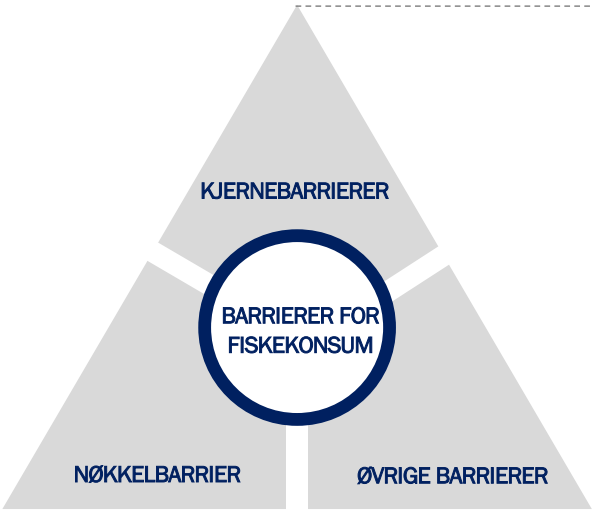
HÅLLBARHET
- Klimatvänligare än kött
- Laxodlingar kan reducera utfiskning

EXKLUSIVITET
- Svårare att tillaga än andra proteiner
- För speciella tillfällen
- Dyrare än andra proteiner

Uppfattningen att fisk är dyr gör det också till en exklusiv produkt. Lax och skaldjur passar därför (även) som bjudmat till uppskattade gäster.

Hållbarhet är en drivkraft då fiske anses ha en mindre negativ påverkan på miljön än köttproduktion och köttimport. Även om konsumenter har negativa associationer till fiskproduktion så ser man ändå att fiskodlingar kan vara ett sätt att förhindra utfiskning av utrotningshotade fiskarter.

PRIMÄR BARRIÄR FÖR FISKKONSUMTION ÄR BRISTANDE KUNSKAPER OM TILLAGNINGEN



BRISTANDE KUNNSKAP

- Bristande kännedom om recept
- Dåliga erfarenheter
- Rätt för att misslyckas
- Behöver inspiration till nya rätter
- Oro för dålig smak
- Oro för matförgiftning

De som sällan konsumerar fisk är också de som mest nämner de olika barriärerna relaterade till bristande kunskap.

En del i bristande kunskap är också en önskan om att man mer generellt förstod vilka andra livsmedel som kan kombineras med fisk.

Även om man har tillgång till recept förstår man ibland inte hur instruktionen ska tolkas. Någon sorts grundläggande fiskmatlagningskunskap verkar saknas.

I bästa fall blir konsekvensen av barriärerna att det smakar dåligt och i värsta fall kan felaktig tillagning resultera i matförgiftning.

Det jag kan sakna i recept är att man inte beskriver tydligt nog hur man ska tillaga fisken. Snarare fokus på vad som ska vara i och i vilken ordning man ska göra det. Vad menas t e x med ”fräs laxen”? Hur länge då? Hur gör jag den så där saftig och inte tråkig och torr. Många recept förutsätter att man vet hur man ska bryna och fräsa.

Svensk medium/heavy user, Sundsvall

SEKUNDÄRA BARRIÄRER ÄR ANDRA PROTEINKÄLLOR OCH PRISET

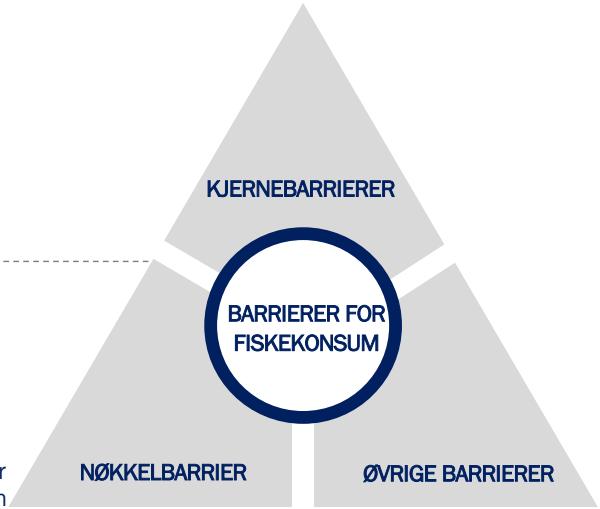
ANDRA PROTEINKÄLLOR
PRIS

ANDRA PROTEIINKÄLLOR

- Lättare att laga kött och kyckling
- Känns tryggare att tillaga andra proteinkällor

PRIS

- Dyrare än andra proteinkällor
- Dyrt att köpa till hela familjen

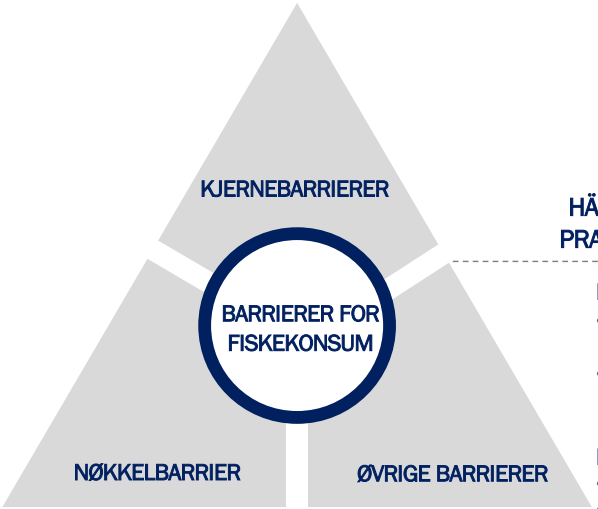


Efter smak kommer pris i viktighet. Detta blir särskilt kännbart när man ska köpa till hela familjen till vardags. Man tycker sig också ha känt av en prisstegring på just fisk under senare år.

Andra proteinkällor som rött kött, fläskkött och kyckling är starka konkurrenter till fisk. Både med avseende på pris och upplevd enkelhet i tillagningen. Övriga proteinkällor har man mer vardagserfarenhet av än fisk. Även om fisk fungerar till vardag tillagas den oftare vid speciella tillfällen än övriga proteinkällor.

När priset på fisk uppfattas öka mer än för övriga proteinkällor är man mer benägen att välja något annat till vardags.

ÖVRIGA BARRIÄRER ÄR ORO KRING HÄLSA OCH PRAKTISKA BARRIÄRER



HÄLSA OCH SUNDHET
PRAKTISKA BARRIÄRER

HÄLSA OCH SUNDHET
- Oro kring bruk av antibiotika och färgämnen i fiskodlingar
- Oro kring mikroplast och dioksiner pga föroreningar i havet

PRAKTISKA BARRIÄRER
- Fisk som luktar dåligt
- Fisk som har kortare bäst-före än kött i kylskåpet
- Saknar viss utrustning hemma

Det finns en oro kring om fiskodlingar och användningen av antibiotika och färgämnen kan vara en hälsofara för konsumenten.

Alternativet i from av att fiska i haven är förknippat med havsföroreningar i form av mikroplaster eller dioksiner.

Uppfattningarna om fiskproduktion kommer inte från fiskerinäringen, utan är helt baserade på larmrapporter och spektakulära dokumentärer som presenterats av media.

De som inte äter fisk så ofta är inte helt bekvämma med doften av fisk under tillagningen. Då behöver man vädra eller ventilera vilket är svårare på vintern. Därför konsumerar de mindre fisk på vintern. En ovanligare praktisk barriär kan också vara att man saknar köksutrusning som t e x en riktig stekpanna att laga fisk i.

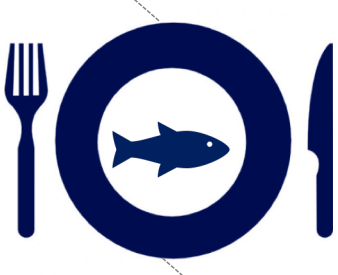
Jag gillar inte lukten av fisk och det blir ofta att hela lägenheten luktar fisk när man steker den i stekpannan. Då måste man öppna alla fönster och det kan bli kallt - framförallt på vintern.

Svensk low user, Göteborg

BEGRÄNSADE MÖJLIGHETER ÄR EN BARRIÄR FÖR TORSK

BEGRÄNSAD KUNNSKAP OM TILLREDNING

- Recept är svåra att följa
- Torsk kan lätt bli torr
- Faller lätt isär i stekpannan
- Saknar riktig köksurustning
- Rädd för att misslyckas



BRISTANDE INSPIRATION

- Kännner till få användningsområden
- Torsk är tråkig vardagsfisk
- Önskar nya enkla vardagsrätter
- Vill veta hur torsk kan bli något annat än vardagsmat

Det är framförallt de som äter fisk sällan som tycker det är svårt att tillaga torsk från grunden. De har t e x svårt att hitta rätt balansgång mellan en genomstekt och en torr torsk.

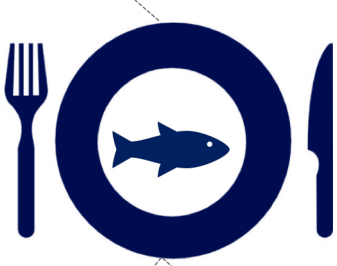
Uppfattningen om torskens begränsningar är också färgad av uppväxten. Man har växt upp med tråkiga torskrätter som t e x torsk och potatis som också förknippas med skolbespisningen.

Torsk uppfattas som vardagsfisk. Det finns en intresse av inspiration och instruktion för att lyckas med nya torskrätter till vardags. Samtidigt vill man också få inspiration till torsk för helgmåltider med gäster som förväntar sig en mer speciell upplevelse.

PRODUKTION, PRIS OCH INSPIRATION ÄR BARRIÄRER FÖR LAX

PRODUKTION

- Innehåller antibiotika
- Dåligt för fisken
- Negativt för miljön



PRIS

- Har gått upp i pris
- Dyrare än andra proteinkällor

BRISTANDE INSPIRATION

- Få använda sätt att laga lax

Med produktion avses färsk lax. Lax uppfattas dock som lättare att tillaga än andra fiskarter som t e x torsk. Det finns ett intresse av att lära sig mer om andra tillredningsmetoder än de man främst använder idag - dvs något utöver ugnsbakad eller grillad lax.

Den upplevda prishöjningen på lax gör att den istället ersätts -i ökande utsträckning- med kyckling, nöt- och fläskkött till vardags.

CITAT OM DRIVKRAFTER OCH BARRIÄRER FÖR FISK

Man lägger typiskt sätt laxen i ugnen. Det är enkelt, men blir tråkigt på sikt och man vill prova något annat. Då blir det mer komplicerat. Fisksoppa är jättegott, men det är svårt att tillreda för jag vet inte hur man gör det. Man måste lära sig det och då blir det en barriär om du inte gillar att lägga tid i köket för annars kommer du inte förbi den barriären.

Svensk low user, Göteborg

Jag är inte säker på att det är en god ide att äta mycket fisk när man tänker på vattenkvaliteten (i havet) och tungmetaller. Det kan vara problematiskt på sikt. Jag tror på en varierad kost. Tillräckligt av allt men inte för mycket.

Svensk low user, Stockholm

Det finns många dokumentärer på Netflix om hur de använder antibiotika och att det är skadlig för fisken.

Svensk low user, Sundsvall

NORGES
SJØMATRÅD

Så låter det när konsumenterna själva pratar om lax och torsk

Pierre Wanger
KANTAR SIFO

20190919