

## Artikkelserie om Sør-Afrika

Sør-Afrika er det største laksemarkedet i Afrika. Nærmere 10 millioner av landets 50 millioner innbyggere har kjøpekraft som gir muligheter til et regelmessig laksekonsum. Laksen som eksporteres til Sør-Afrika distribueres til og konsumeres primært i byene Cape Town, Durban og Port Elizabeth. På oppdrag fra FHF har Nofima gjennomført analyser av det sørafrikanske laksemarkedet. I tillegg til å være et voksende laksemarked er Sør-Afrika inngangsporten til Afrika sør for Sahara, ett av de områdene i verden med prosentvis raskest økonomisk vekst. Kunnskap om det sørafrikanske laksemarkedet er derfor av verdi for bedrifter som ønsker å satse her eller i andre områder i denne regionen. I en serie artikler vil Nofima bringe hovedkonklusjonene fra prosjektet. De første tre stod på trykk i NF nr8. Dette er den femte av syv artikler.

# Laks

## på menyen i Sør-Afrika

I det sørafrikanske laksemarkedet er restaurantleddet svært viktig. I denne artikkelen ser vi nærmere på i hvilken grad laks er tilstede andre typer restauranter (enn rene sushirestauranter). Hvordan presenteres laks (særlig med tanke på bruk av opprinnelse) og hvordan er retter med laks priset i forhold til andre retter? Svar på disse spørsmålene vil gi innsikt i hvilken posisjon laks har i restaurantmarkedet i Sør-Afrika.

Av bransjeanalytiker sjømat, Finn-Arne Egeness, Nordea; forsker Morten Heide, Nofima; og seniorforsker Geir Sogn-Grundvåg, Nofima | [geir.sogn-grundvag@nofima.no](mailto:geir.sogn-grundvag@nofima.no)

For å belyse våre spørsmål har vi studert menyer fra en rekke ulike restauranter i Cape Town og Johannesburg, de to største byene i Sør-Afrika. Menyene fant vi på restaurantenes websider som igjen ble funnet gjennom søk i Tripadvisor (<http://www.tripadvisor.com/>). Vi gjorde to typer søk. I det ene søket fokuserte vi på sjømatrestauranter og i det andre søket identifiserte vi de 10 mest populære restaurantene (basert på antall forbruker anmeldelser i Tripadvisor, samt hvor gode og hvor gamle anmeldelsene var). Dette søket var uavhengig av type restaurant.

En skjevhet ved metoden er at relativt mange restauranter i Sør-Afrika ikke har egen webside, noe som gjorde

det vanskelig å få tak i menyene. Sannsynligvis er restaurantene med egen webside de restaurantene som er mest veldrevne. Søket på Topp 10 gir naturlig nok de mest populære restaurantene, som sannsynligvis også er blant de mest veldrevne. Denne skjevheten i utvalget har imidlertid den fordel at vi studerer de mest populære og veldrevne restaurantene. Dette er fordelaktig fordi det er rimelig å anta at slike restauranter over tid er «rollemodeller» for mindre populære restauranter. Laksens utbredelse og presentasjon på menyer i utvalget kan derfor si noe om både laksens posisjon i restaurantsegmentet i dag og i fremtiden. Søkene ble gjennomført i april/mai-2015.

I de fire tabellene presenteres resultater fra hvert enkelt søk. Vi har tatt med antall forbruker anmeldelser i Trip Advisor fordi dette gir en indikasjon på restaurantenes popularitet. Vi har og tatt med hvor mange som har gitt restauranten høyeste vurdering (excellent) fordi dette gir en god indikasjon på hvor veldrevet restauranten er.

## Sjømatrestauranter i Cape Town

Dette søket ga totalt 797 restauranter hvorav 30 var kategorisert som sjømat. Av disse 30 sjømatrestaurantene hadde 11 egen webside med meny. Fire av disse hadde egen sushimeny – disse har som svært mye laks på menyen (se for eksempel menyen til Ocean Basket her: <http://www.oceanbasket.com/menu/sushi>). Menyene (utenom sushimenyer) ble inspisert og lakseretter identifisert. I **Tabell 1** har vi gjengitt navnet på identifiserte lakseretter (opprinnelse er understreket av oss).

Tabell 1. Sjømatrestauranter i Cape Town

	Egen sushi meny	Laks utenom sushimeny	Anmeldelser (excellent)	Pris ZAR* (prisposisjon)
NV-80	Nei	Miso salmon, Roast Norwegian salmon	224 (143)	-
Pigalle	Nei	Smoked salmon, salmon salad, Norwegian salmon teriaky*	458 (303)	180 (+1%)
Baia	Nei	Norwegian salmon and linefish sashimi	878 (412)	98 (-26%)
Arnold's	-	Ikke laks på menyen	367 (192)	-
Harbour House	Ja	Ikke laks på menyen	788 (362)	-
Belthazar	Nei	Fresh Norwegian Salmon	1167 (550)	205 (+19%)
Catch 22	Ja	Norwegian salmon carpaccio, Imported fresh Norwegian salmon*	73 (38)	155 (+49%)
Oyo	Nei	Seared Norwegian salmon	86 (47)	140 (+33%)
Ocean Basket (sea point)	Ja	Grilled Salmon	105 (43)	109 (+21%)
Aubergine	Nei	Ikke laks på menyen	408 (203)	-
Blowfish	Ja	Grilled salmon, Norwegian salmon (i fiskedisk), deconstructed salmon nicoise salad*	212 (55)	87 (+28%)



## VitaDi™



For permanent tilsetning av oksygen og mer effektiv oksygentilsetning under badebehandling.

- Jevn diffusjon av mikrobobler i hele diffusorens lengde
- Optimal innløsning gir høy virkningsgrad
- Enkel rengjøring og desinfeksjon
- Perfekt for permanent tilsetning av oksygen
- Kan ligge i sjø uten trykk
- Redusert oksygenforbruk
- Skreddersydd kapasitet og utforming



[www.storvikaqua.no](http://www.storvikaqua.no)

Tabell 2. Sjømatrestauranter i Johannesburg CBD.

	Egen sushi meny	Laks utenom sushimeny	Anmeldelser (excellent)	Pris ZAR* (prisposisjon)
Pigalle (Sandton)	Nei	Salmon Teriyaki (Scottish)	149(72)	205 (-3%)
Browns of Rivonia	Nei	Salmon Caesar salad, Smoked Salmon Terrine, Fillets of Scottish Salmon*	136(63)	170 (+11%)
Ocean Basket	Ja	Seared salmon salad, Grilled salmon*	101(28)	109 (+21%)
Adega	Ja	Scottish salmon, fresh (subject to availability)	70(16)	185 (+33%)
Coco Bongo	Nei	Smoked salmon carpaccio (Scottish), Fresh Scottish salmon fillets*	68(19)	159 (+29%)
The Mariner Seven Seas	Ja	Smoked salmon and cream cheese bagel, Smoked salmon salad, Grilled salmon	10(3)	150 (+10%)
Cape Town Fish Market	Ja	3 Flavoured fish cakes (grilled salmon, kingklip & hake), Teriyaki Salmon*	14(2)	179 (+36%)
Fahrenheit	Nei	Salmon salad	7(1)	79 (+5%)

De fleste av disse restaurantene har oppnådd svært god vurdering fra sine gjester. I gjennomsnitt oppnådde 47 prosent av de 11 restaurantene høyeste score (excellent). Tabellen viser at syv av åtte restauranter med laks på menyen benyttet norsk opprinnelse i navnet på en eller flere retter.

**Tabell 1** viser og priser på rettene med laks. Prisene varierer mye mellom restaurantene noe som forklares av ulike typer retter (forrett versus hovedrett) og at prisnivået varierer mellom restauranter. Det kanskje mest interessante er derfor prisposisjonen laks har i hver enkelt restaurant. Denne er beregnet ved å dividere prisen på lakseretten med gjennomsnittet for alle rettene på menyen (innenfor relevant kategori, for eksempel innenfor hovedrett). Tabell 1 viser at laks med to unntak er betydelig dyrere enn gjennomsnittsprisen i menyen.

## Sjømatrestauranter i Johannesburg

Dette søket ga totalt 753 restauranter hvorav 25 ble kategorisert som sjømat. Av disse 25 sjømatrestaurantene hadde åtte restauranter egen webside med meny, hvorav fire hadde egen sushimeny. I **Tabell 2** har vi gjengitt navnet på identifiserte lakseretter. Til forskjell fra sjømatrestaurantene i Cape Town var det ingen som benyttet norsk opprinnelse i navnet på, eller beskrivelsen av retten, men til gjengjeld hadde fire av de åtte restaurantene laks av skotsk opprinnelse på menyen. En annen forskjell fra restaurantene i Cape Town er langt færre forbruker anmeldelser og lavere gjennomsnittsvurdering (36 prosent excellent). **Tabell 2** viser også at laks prisen betydelig høyere enn gjennomsnittsprisen i hver enkelt restaurant.

## Topp 10 restauranter Cape Town

Som vist i **Tabell 3** hadde halvparten av de 10 beste restaurantene i Cape Town på Tripadvisor laks på menyen. Tre av fem restauranter med laks på menyen spesifiserte at laksen hadde norsk opprinnelse. Gjennom å se på bilder og anmeldelser, fant vi at tre av restaurantene hadde hatt laks på menyen tidligere. Siden



Av totalt 39 restauranter i Cape Town og Johannesburg hadde 74 prosent laks på menyen. Blant sjømatrestaurantene hadde 42 prosent egen sushimeny, men ingen av de 20 topp restaurantene hadde egen sushimeny.  
Foto: Morten Heide, Nofima.

Tabell 3. Topp 10 restauranter i Cape Town.

	Egen sushi meny	Laks utenom sushimeny	Anmeldelser (excellent)	Pris ZAR* (prisposisjon)
Stardust	Nei	Salmon carpaccio, smoked salmon, Norwegian salmon	228 (179)	-
Chefs Warehouse	Nei	Nei (men har hatt laks tidligere, marinated salmon på plakate)	163(123)	-
The Pot Luck Club	Nei	Smoked salmon (sashimi salad)	645 (471)	-
Miller's Thumb, Fine Fish Fare	Nei	Ikke spesifisert (dagens fisk på tavle)	984(686)	165 (+6%)
Dash Restaurant & Bar	Nei	Smoked salmon, Beetroot cured salmon	222 (173)	-
La Mouette	Nei	Nei (men har hatt laks tidligere)	781 (531)	175 (+17%)
Bizerca Bistro	Nei	Raw Norwegian salmon salad	429 (280)	90 (+6%)
Hussar Grill Greenpoint	Nei	Nei (men har hatt laks tidligere)	426 (253)	-
Jerry's Burger Bar	Nei	Nei (ingen sjømat på meny)	37 (25)	-
Bombay Brasserie	Nei	Steak of Norwegian salmon	243 (173)	-

en del restauranter skifter meny ganske hyppig, er det rimelig å anta at laks ikke serveres hele året. En av restaurantene hadde ikke sjømat på menyen. Det er verd å merke seg at mange ulike kjøkken (afrikansk, indisk, fransk, grill, moderne) i Cape Town har laks på menyen. Ingen av restaurantene hadde sushi eller egen sushimeny. I gjennomsnitt har disse restaurantene oppnådd 70 prosent høyeste score (excellent) fra sine gjester. Vi fant bare priser for tre av restaurantene men for alle disse tre var laks dyrere enn gjennomsnittet (6-17%).

### Topp 10 restauranter Johannesburg

Syv av de 10 beste restaurantene i Johannesburg hadde laks på menyen (Tabell 4). Fem av syv restauranter med laks på menyen spesifiserte at laksen hadde skotsk opprinnelse. Gjennom å se på bilder og anmeldelser, fant vi at to av restaurantene hadde hatt laks på menyen tidligere. Som i Cape Town hadde mange restauranter basert på ulike kjøkken (afrikansk, italiensk, fransk, grill, moderne) i Johannesburg laks på menyen. En av restaurantene hadde

## AHLSTAR sjøvannspumpe



## SULZER

**Solide og effektive prosesspumper fra Finland**

- Kapasitet: 5 - 9.000 m<sup>3</sup>/t og inntil 160 m løftehøyde
- Sjøvannsbestandig syrefast duplex stål
- Opsjon: AHLSTAR kortkoblet pumpe

**Sulzer Pumps Wastewater Norway**  
 Telefon: 67 55 47 00  
 info.abs.no@sulzer.com  
 www.sulzer.com



Tabell 4. Topp 10 restauranter i Johannesburg.

	Egen sushi meny	Laks utenom sushimeny	Anmeldelser (excellent)	Pris ZAR* (prisposisjon)
Cube Tasting Kitchen	Nei	Nei (men har hatt laks tidligere)	261 (205)	-
Café del sol	Nei	Al-Salmone Vodka, Black sesame salmon (Scottish)	389 (271)	-
Five Hundred	Nei	Ndabele salmon	107 (88)	-
Les Delice de France		Scottish Salmon Gravdlax, Salmon and Prawn Mousse Scottish Salmon Fillet	93 (64)	165 (+6%)
Mo-Zam-Bik Linksfield	Nei	Nei	282 (182)	-
The Grillhouse Rosebank	Nei	Scottish salmon	629 (349)	175 (+17%)
Wombles	Nei	Smoked salmon and carpaccio	410 (250)	90 (+6%)
Qunu restaurant	Nei	Smoked Scottish salmon, sushi, pan fried salmon	118 (75)	-
Restorante la Trinita	Nei	Nei (men har hatt laks tidligere)	59 (44)	-
Licorish Bistro	Nei	Salmon Benedict, Scottish salmon*	223 (128)	145 (-3%)

sushi, men ingen hadde egen sushimeny. I gjennomsnitt har 64 prosent av disse restaurantene oppnådd høyeste score (excellent) fra sine gjester, men færre anmeldelser enn restaurantene i Cape Town (2 571 i Johannesburg mot 4 158 i Cape Town).

### Konklusjon

Av totalt 39 restauranter i Cape Town og Johannesburg hadde 74 prosent laks på menyen. Blant sjømatrestaurantene hadde 42 prosent egen sushimeny, men ingen av de 20 topp restaurantene hadde egen sushimeny.

Laks benyttes som røkt, grillet/stekt, rå, gravet, i ulike salater og i mange ulike typer kjøkken (afrikansk, fransk, italiensk, portugisisk, grill, moderne). Laks benyttes også i både forretter og hovedretter. Disse observasjonene viser at laks er populært og anvendelig også utenfor sushisegmentet.

En interessant observasjon er at mens 48 prosent av restaurantene i Cape Town hadde retter merket med norsk opprinnelse og ingen hadde laks merket med skotsk opprinnelse, var situasjonen

stikk motsatt i Johannesburg. Her hadde 44 prosent av restaurantene laks merket med skotsk opprinnelse og ingen hadde laks merket med norsk opprinnelse. Dette stemmer også til en viss grad med våre butikkobservasjoner hvor vi kun fant laks merket som skotsk i Johannesburg (men her var det også mange produkter merket med norsk opprinnelse). I intervjuene vi hadde med sørafrikanske importører fikk vi vite at fersk skotsk laks primært flys inn til Johannesburg og ikke til Cape Town og at dette har med historiske forhold å gjøre. La Marina er en sentral grossist i så måte (<http://lamarinafoods.co.za/content/exceptional-scottish-salmon>) •