



Ostron

En framgångssaga

En kort rapport om hur man kan öka intresset för ostron i Sverige.

Johanna Estelius Per Hedegård Jesper Östlund
2009-11-13

Innehåll

Frankrike vs Sverige.....	3
Hur ökar man intresset?.....	3
Marknadsundersökning – Göteborgare om Ostron.....	3
Paralleller till andra livsmedel	5
Öka intresset och konsumtion av ostron.....	5
Hälsa.....	6
Helgmyset – två nya sätt att äta ostron	7
Färska ostron med en tillbehörsarsenal	7
Färsk pasta och färska ostron i samma disk.....	8
Hemsida.....	8
Slutklämmen.....	8
Bilaga 1 – Marknadsundersökning – Göteborgare om Ostron – 23 st.....	10
Om jag säger ostron, vad tänker du på då?.....	10
Har du ätit ostron?	10
Varför	10
Varför inte?	10
Beskriv en person som äter ostron!.....	11
Känner du till att det finns svenska ostron?	11
Spelar det någon roll att ostronen är svenska?.....	11
Sena natten tips.....	12

Frankrike vs Sverige

I Frankrike är ostron allmänt accepterat som både lyx och vardagsmat. Det går exempelvis att i kustområdena köpa färska ostron från stånd på samma sätt som vi köper glass i Sverige. Det finns dessutom gott om ambassadörer och nedärvd kunskap om hur ostron ska serveras och ätas. Vissa hävdar att ostron är godare i Frankrike, inte för att de är bättre, men för att det är en kulturell och kulinarisk helhetsupplevelse snarare än bara en maträtt. I Sverige finns ostron visserligen att köpa i fiskdiskar och specialiserade matbutiker, men det skyltas inte med att det finns ostron och kunskapen hos personalen varierar stort, några få kan mycket, de flesta kan inget. Som exempel köpte vi ostron och mousserande vin för att smaka, men personalen i fiskdisken kunde varken öppna eller tala om hur man gjorde. Det var varken svårt att öppna eller äta ostronen, men människor runt om upplevde och påpekade hur svårt det var, hur lätt man kunde skära sig och att det var svårt att veta vad man skulle äta. Man kan likna det vid att sälja en kokosnöt utan att ge instruktioner på hur den ska öppnas eller vad den ska användas till.

Smakmässigt är det en unik produkt som kan sätta guldkant på tillvaron. Detta har en kundgrupp redan uppfattat i Sverige. Det är nämligen generellt sammankopplat med lyx och finare sällskap att äta ostron. Problemet med detta är marknaden växer långsamt och är begränsad till ett fåtal konsumenter. Vi är övertygade om att potentiella kunder finns i andra segment. Det finns med andra ord en god potential att få ostronodling att bli en ny näring i kustområdet Kattegatt-Skagerack.

Hur ökar man intresset?

Denna korta text behandlar frågor som ställts av Nord-Ostron som med hjälp av EU-medel ska få upp svenskars ögon för den spännande produkt som ostron är att njuta och odla. På vilket sätt kan man få upp människors intresse för ostron? Vilka aktiviteter och kampanjer går att använda? När var och hur ska Nord-ostron synas? Kan man dra paralleller till andra livsmedel som har lyckats sälja in sig med "Mördande reklam". Vi har avgränsat oss till Sverige, men det går säkert att dra paralleller till hela den skandinaviska marknaden.

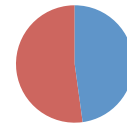
Marknadsundersökning – Göteborgare om Ostron

För att kunna svara på frågeställningarna behövde vi få veta vad allmänheten i Sverige idag har för associationer till ostron. Vi gjorde en undersökning på Avenyn i Göteborg med 23 personer. Utifrån detta kunde vi sedan bygga upp en strategi för att förändra och förstärka associationerna till ostron och dessutom upptäcka möjliga ingångsvägar till konsumenternas gillande.

När en Göteborgare får associera fritt till ordet ostron kan vi se tre kategorier av svar. Den första kategorin, **tvivlarna**, tänker spontant på att det är äckligt slemmigt, sliskigt, krångligt, geléaktigt och klibbigt och ger magsjuka. Den andra kategorin,

havsälskarna, kopplar det till havet och skaldjur samt musslor. Den tredje kategorin, **njutarna**, kopplar ostron till god och fin mat, till Frankrike, fest, champagne, vänner och lyx. Observera att samma person kan tillhöra två kategorier.

Har ätit ostron



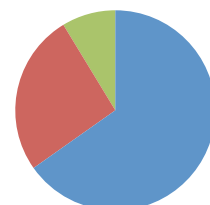
● Ja
● Nej

Ungefär hälften i undersökningen hade smakat ostron. Det intressanta var dock att även de som inte smakat hade väldigt starka bilder av hur ett ostron smakar. De som inte hade smakat var övertygade om att det inte är gott med ostron. Några av dem som hade provat fortsatte inte äta ostron eftersom de ansåg att det inte föll dem i smaken eller att det rent ut sagt smakade konstigt.

De som ville prova ostron av den grupp som inte äter ostron idag drar sig för att göra detta då det anses vara krångligt att köpa, öppna och tillaga. De kan tänka sig att prova om det blir enklare, om de blir bjudna eller om de äter på en fin restaurang. Flera ansåg sig inte ha fått chansen att smaka.

De som redan idag äter ostron har ofta smakat utomlands eller blivit bjudna av vänner eller jobb. De som tycker detta är gott såg lyriska ut när de pratade om ostron och beskrev smaken som något alldeles fantastiskt och tillfället som lyxigt, festligt speciellt. Ansiktsuttrycken hade något maniskt över sig.

Majoriteten anser att den som äter ostron tillhör överklassen och är en medelålders man eller kvinna. Det var dock några som sade att det är vem som helst som äter ostron. Dessutom fick vi en vinkel att det i Sverige är överklassen, medan det i Frankrike är Fransson, dvs. vem som helst, som äter ostron.



● Ja
● Nej
● Vet ej

Nästan samtliga (19 av 23) visste att det finns svenska ostron. De flesta (15 av 23) ansåg att det är viktigt att ostronen är svenska. Anledningarna till detta var miljörelaterade argument, ex närproducerat, men också kvalitetsrelaterade. Av de

sex som sade att svenska ostron inte var bättre så ansåg flera att de inte kunde avgöra om det fanns kvalitetskillnader.

Paralleller till andra livsmedel

Vid första anblicken kanske inte Sushi och Tacos har något gemensamt. Men, de är båda livsmedel som slagit igenom stort på relativt kort tid. Det är inte så mycket ny mat som ett nytt sätt att äta, en del i en livsstilsförändring. Taco får man äta med fingrarna, Sushi, med pinnar. Både Taco och Sushi är plockmat där många delar bygger upp en helhet. Maten finns i form av moduler. I livsmedelsbutikerna finns tacos utrustade med en stor mängd tillbehör tillgängliga. Det finns exempelvis fat och skålar, speciella kryddblandningar, såser m.m. På samma sätt finns sushiknivar, rullmattor och noriblåd. Det intressanta är alltså att båda är koncept med många kombinationsmöjligheter och ett helt nytt sätt att äta. Svenskar tycker bevisligen att det är spännande att alternera husmanskost äten med kniv och gaffel med exotiska inslag som äts på helt annat sätt.

En produktgrupp som redan konsumeras i Sverige idag och ligger nära ostron är musslor. De äts rökta och inlindade i bacon, i fisksoppor, grytor och Paella samt på pizza m.m. Det finns med andra ord en starkare tradition och en större diversitet att utforska musslor, jämfört med ostron.

Öka intresset och konsumtion av ostron

För att få väcka svenskars intresse för ostron tar vi avstamp i de bilder som redan finns idag. Vi förstärker det som är positivt, dvs. **njutarna** och **havsälskarna** samt möter **tvivlarnas** fördomar om slemmighet. Detta gör vi bland annat genom att koppla hälsoaspekter till de associationer som redan finns till hav och skaldjur, öka lyxkänslan och göra det enklare att äta och köpa. Detta skapar tre intressanta segment. **Glamour, hälsa och helgmyset.**

Glamour

Det finns redan idag många som ser ostron som lyxig, god mat som de njuter av vid festliga tillfällen, gärna i vänners sällskap. Besattheten fanns redan när romarna för ca 2500 års sedan lät skicka tusentals slavar att plocka ostron vid engelska kanalen. Detta kan liknas vid entusiasmen som vi såg i ögonen på ostronälskarna, dvs. **njutarna** som vi stötte på under marknadsundersökningen.

Att människor blir lite "galna och besatta" av tanken på ostron kan användas för att stärka den kult som funnits länge. De som idag äter ostron som lyx ska äta lite oftare och fler ska få prova för att unna sig det lilla extra. Detta kan åstadkommas genom ökad information och bättre tillgänglighet. Exempelvis kan Nord-ostren med hjälp av en duktig kock bjuda på ostron och bubbel (ev. alkoholfritt) på Konsum avenyn, Ica Fokus och liknande ställen i andra städer och på matmässor. Här får man på plats smaka, titta och lära sig öppna ett ostron. Det går att bemöta rädsla och visa att det visserligen är lyxigt med inte dyrare än exempelvis räkor.

På hipa klubbar (I Göteborg Peacock eller Park Lane) arbetar Nord-Ostron tillsammans med champangemärken och bjuder på ostron till champagne. Köper man ett glas champagne får man ett ostron. Överhuvudtaget co-branding med redan lyxklassade varumärken rekommenderas.

Det är viktigt att få med pressen och stjärnkockar för att dessa ska rekommendera ostron. Exempelvis kan man få en stjärnkock att ge dryckes- och tillbehörsrekommendationer. Exklusiva recept med ostron bör tas fram för att även få med de som har svårt att tänka sig äta råa ostron.

En annan vinkel är att skapa trendiga tema-resor. Detta stärker varumärket både utomlands och i Sverige då pressen säkert skriver om detta fenomen. Vi närmar oss också Frankrike genom att skapa en ostronkultur och en mer komplett upplevelse. Ostron är inte bara något man äter - det är en helhetsupplevelse man delar tillsammans. Precis som att man reser till Sydafrika eller Frankrike och provar vin kan man skapa en trend av att åka till Västkusten och prova ostron och andra skaldjur. Det är viktigt att framhäva det unika med just västkusten i natur, smak, geologi som vi lätt glömmer av, men som en turist upplever som exotiskt och fantastiskt.

En kul idé är Ostronogram - istället för blommogram. Ex så kan företag ge sina kunder champagne och ostron som julklapp. Företagsevent är för övrigt ett bra sätt att introducera ostron eftersom då kan tvivlare prova helt utan risk och kostnad.

Hälsa

Ostron kopplas starkt till hav, skaldjur och fräschhet. Det som saknads här är en hälsoaspekt. Människor verkar inte tänka på att ostron är väldigt nyttiga. De associerar alltså inte ostron till hälsa. Vi tänker oss att vi kopplar kategorin havsälskarna till hälsa genom ett antal steg.

Ett ostron innehåller¹ förutom en massa spårämnen, nyttigt fett och protein, dagsbehovet av zink, över 30% av dagsbehovet av selen, en stor dos järn, D-vitamin, fosfor samt dagsbehovet av B12 vitamin. Exempelvis zink behövs för fortplantning både hos män och kvinnor, speciellt för spermieproduktion. Brist på zink kan kopplas till depression.

Ett sätt att få ut information om ostrons nyttighet är att skriva en artikel för aftonbladet eller liknande med 10 anledningar till att äta ostron. Aftonbladet kommer älska aspekten med spermieproduktionen.

Man kan försöka få läkare och hälsokost att rekommendera ostron eller ostronpreparat som hälsotillskott. Ostronolja i kapslar kan vara ett bra komplement till Omega-3. Även om det inte blir rusning till hälsokostbutikerna kan gemene man förstå att ostron är nyttiga om det finns att köpa som hälsokost. Gemenen man köper naturligtvis de färska ostronen istället.

¹ <http://www.svenskfisk.se/fiskar-och-fisket/vanliga-arter/ostron.aspx>

För att möta eventuell framtida kritik om ostronodlingars förfölning av havsbandet så bör ostronodling skötas på ett miljövänligt sätt och kopplas till fördelar för svensk glesbygd, havsnäring och havsmiljö. Glesbygden vinner på arbetstillfällen, turism och lokalproduktion. Havsnäringen på att kunna få pengar från hållbar produktion till skillnad från utarmning av fiskebestånd (läs torsk). Havsmiljön kan framhållas som en vinnare då ostronen filtrerar ut kväve och fosfor, två ämnen som orsakar övergödning. Denna information bör föras fram i facktidningar för ex. naturvetare, men också i populärvetenskapliga tidskrifter, som Illustrerad Vetenskap eller DNs vetenskapssidor. Dessutom kan pengar från odlingen stödja en eller flera miljöorganisationer som arbetar med havets mångfald och hälsa. (Blir odlingen tillräckligt stor kan ni starta en egen ostronfond.) På detta sätt blir det tydligare också att japanska ostron håller på att konkurrera ut våra svenska. Ostronodling av en svensk art kan med andra ord vara en kommersiell idé som främjar hälsan i havet.

I vår marknadsundersökning framgick det att människor är intresserade av att köpa svenska ostron istället för utländska. Detta bör därför kommuniceras på ett tydligt sätt i alla tre kategorierna. Aspekter som kan tas upp är högre kvalitet, bättre smak, närproduktion och att det gynnar fiskesamhällena.

Helgmyset – två nya sätt att äta ostron

Tvivelarna består egentligen av två associationskategorier, dels de som kan övertygas att prova ostron och se det som ren lyx (se glamourdelen), dels de som vi ska behandla under epitetet Helgmys. Detta är den verkliga utmaningen i att bygga ostron som ett varumärke hos svenskarna. Vår tanke är att ersätta associationerna kring krånglighet, slisk, slem och något som bara är för överklass med enkelt, gott, snabbt och nyttigt för att nå ut till en bredare publik. Kopplingar till befintliga produkter som lyckats, ex. tacos och sushi finns. Ex var många skeptiska till att äta med fingrarna eller att äta rå fisk. Det finns dessutom ett livsmedel som redan konsumeras som inte skiljer sig nämnvärt i konsistens, nämligen musslor. Precis som med musslor vi vill göra det naturligt att använda ostron i fler sammanhang än i ren lyx.

Vi tänker oss att dela in helgmyset i två delar. En del som består av färska ostron med en tillbehörsarsenal där man också lägger till andra skaldjur som musslor räkor och havskräfta. Dels en del som består av en helt ny förpackningsidé.

Färska ostron med en tillbehörsarsenal

Detta segment vänder sig mer till personer som gillar aningen mer sofistikerade mat. Tänk på alla frälsta hemmabaristas som lägger tusentals kronor på espressoutrustning och kaffesorter. Ostron görs mer tillgängligt för denna grupp genom att ha färdiga tillbehörskit i vanliga livsmedelsbutiker. Man kan tänka sig att man köper ett set med öppningskniv, såser, öppningsinstruktioner och dryckesrekommendationer samt snacks (bröd, kex, ostbollar eller liknande). Tanken är att man köper färska ostron och skaldjur samt kompletterar detta med ex konserverade musslor och ostron i vitlöksolja. (Observera att förpackningarna måste

göras lite lyxigare än vanliga konserver, ex genom att använda glas istället för metall. Kanske också packa i en "fiskarpåse - typ fisknät 4x4 cm")

Färsk pasta och färska ostron i samma disk

Många av tvivlarna upplevde det som oåtkomligt och krånligt att äta ostron. Man är rädd för att bli magsjuk, skära sig och har kanske svårt att planera middag om ostron måste köpas dagsfärska och hållas på isbädd. Vi tänker oss att Nord-ostron lägger pengar på att ta fram och lansera en ny vakuumpförpackning med ostron som kan ligga i samma hylla som den färska pastan. Mat-Tina går ut med recept på färsk pasta och god ostronsås, där kan man få in en kommentar om hur nyttigt det är. Tina Nordström har redan spelat in ett program om ostron som kommer att sändas under hösten (2009) i USA. Det går också att lansera färdiga såser med ostron i. Samtidigt ger ni recept till tidningar som Allt om Mat, Allers och Land. Dessa recept måste vara enklare och inte innehålla krånliga ingredienser, till skillnad mot lyxsegmentet där detta är ok. Enkelheten behöver stå i centrum utan att tappa för mycket av lyxkänslan.

Förpackningen med ostron måste fortfarande ha en viss känsla av lyx. Det bästa vore om skalen kan vara kvar även om ostronen är öppnade, rengjorda och lossade från skalet. Kanske går det att låta nåt vackert skal vara kvar (jmf kräftor med extra stjärtar.) Det får inte finnas någon risk för magsjuka.

En produktmix som kan minska barriären att prova ostron är en ostron och mussel mix.

Hemsida

Det behövs en generell hemsida om ostron. Exempelvis ligger www.ostron.nu ledig. Alternativt kanske www.ostron.se går att förvärva från Stefan Docksjö (MARINE PROMOTION, HOMARUS AB [SE]556619-4410 stefan@hummer.se.) Här kan recept finnas för enkla fredagsmyset och exklusiva glamour. Samtidigt finns lätt tillgänglig information om ostron, hur man öppnar samt näringsinnehåll och miljöpåverkan. Ostron Akademien (www.ostronakademien.se) har till viss del recept, men recepten är för krånliga och det kan göras roligare, med exempelvis bilder. I recepten bör ostron vara den enda "svåra" ingrediensen. Dessutom bör det finnas ett forum där folk kan utbyta erfarenheter och tips, men först när hemsidan har många besökare. Blir det så att man i framtiden får plocka ostron själv kan man på hemsidan ha information om giftinnehåll.

Slutklämmen

Svenskar har haft en lång tradition av att äta ostron tidigare, men av någon anledning har denna hamnat i skymundan. Hur får man då upp intresset för ostronet igen? Det gäller att bygga en bild av att vi tar något naturligt ifrån havet på ett miljövänligt sätt. Något som är nyttigt och exklusivt, men inte speciellt krånligt eller otillgängligt. Detta görs enklast genom att fokusera på tre inriktningar: **Glamour**, **hälsa** och **helgmys**. I detta ingår naturligtvis internet som en stark

informationskälla och att kommunicera svenskhet som ett viktigt attribut. Nya produkter och förpackningsmöjligheter tillsammans med stark lobbying på nattklubbar och i affärer samt hälsoinformation kommer öka intresset för ostron i Sverige.

Ostron äts redan i Frankrike så det är helt klart möjligt att få svenskar att äta. Havet är nämligen fullt av näring och styrka. Ostron ett sätt att ösa ur denna källa.

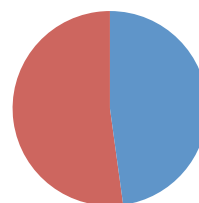
Bilaga 1 – Marknadsundersökning – Göteborgare om Ostron – 23 st

(x3 indikerar att 3 personer sagt samma sak)

Om jag säger ostron, vad tänker du på då?

Slem/Slemmigt x8. Sliskigt. Gummi. Gelé. Klibbigt. Äckligt x5. Låter inte Gott. "Oj fy!". Magsjuka. Havet. Saltvatten. Snäcka. Blå musslor. Musslor. Ostronodlingar Skaldjur x5. Pärla. Gott x4.. Fin mat. Mat.. Sommar. Fest. Festligt. Lyx x2. Vardagslyx. Dyrt. Äter dock sällan. Vänner. Champagne x2. Västra Frankrike. Frankrike. Franskt. Dagens Lunch (bodde i Frankrike). Vackra. Rensar vattnet.

Har ätit ostron



● Ja
● Nej

Har du ätit ostron?

Nej 11

Ja 12

Varför

Bjuden. Blev bjuden på fest. Utomlands x2. Semester. Restaurang. För att få naturlig smak av hav. Fisk och skaldjursälskare. Gott. Hälsosamt. Det är något som är festligt och stämningsrelaterat i sällskap.

Varför inte?

Det ser inte aptitligt ut. Slem x2. Slem lockar inte. Slemmigt. Äckligt. Hört att det ska vara slemmigt. Kan tänka sig att prova om de blir bjudna. Det har bara blivit så. För jobbigt (krångligt). Svåra att äta i jämförelse med musslor som är enkla att tillaga. Vet inte. Skulle inte göra det själv, men skulle kunna tänka sig att testa om jobbet bjuder eller på en resa. Aldrig fått tillfälle, men skulle testa om man blev bjuden. Har ätit ostron, men gillar inte den råa känslan, skulle vilja ha fler tillagningsmöjligheter. Det råa tilltalar inte. Har smakat som ung, men gillade det inte, svagt positiv till att prova igen. Tycker inte varken smaken eller upplevelsen var något speciellt.

Beskriv en person som äter ostron!

Överklass x3. Högre klassen. Vem som helst x2. En arbetskamrat (en normal). Nyfiken. Öppen för nya intryck och seder. En person som är öppen för förslag. Pretty Woman Julia Roberts/Richard Geer. Medelålders män och kvinnor. Carl Jan Grankvist. Gourmand x2. Fransk mat. Såna som går på fina/flotta restauranger. Chefen VDN / En viktigare person. En Gourmet. En finsmakare. Seglare, sådana som bor nära havet (pratar om en vän). Finare person. En före detta krögare (pratar om en vän). Sin asiatiska flickvän (pratar om en vän). Fina människor som inbillar sig att det är gott. Kostymaktiga killar. Medelålders gubbe. Östermalmsbrat. Alla utom ja! Carl Bilt. Lyxig krognisse. En fin person. I Sverige: en festlig typ - prisse. I Frankrike alldagligt x 2 (fransson). En sofistikerad typ av högre klass. Högre klass. Lyxsammanhang.

Känner du till att det finns svenska ostron?

I princip alla visste att det fanns svenska ostron (19). Tre sade nej och en hade inte tänkt på det.

Spelar det någon roll att ostronen är svenska?

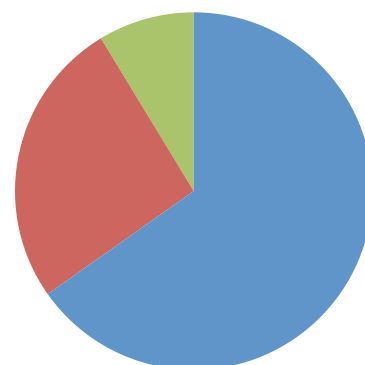
Väljer hellre svensk. Hellre svenska x3. Bättre med svenska. Det låter bättre med svenskt. Litar mer på svenska. Föredrar svenska x2. Om det är enkelt att testa. Vet inte om det är skillnad på smak. Vill ha det bästa. Viktigt att det är av god kvalitet (hållbarhetsaspekt då långa transporter sänker kvalitén.) Vet inte. Godare utomlands. Nej, det spelar ingen roll x3. Vill ha recept så att det är enkelt att tillaga. Nej, har inte jämfört. Nej, men miljömässigt i så fall. Ja, Närproducerat är bra x3. Ja miljö och närproducerat är viktigt. Kanske de svenska lagrar gifter? Ja, de har en positiv inverkan på vattenkvaliteten. Ja, men priset spelar in (väljer andra om de är billigare.)

I en sammanräkning av svaren kom vi fram till:

Ja: 15

Nej: 6

Vet ej: 2



● Ja
● Nej
● Vet ej

Sena natten tips

Dessa kan tas med en nypa ostronsalt, men kan kanske leda till andra idéer

En tecknad serie med ostron som huvudroll, ungefär en kopia av Sponge Bob

Ostronmassageolja

Ostronschampo – nyttigt för håret!

Vuxenaktiviteter som ostronfiskdamm.

Kampanj med sjörövare, ostron i skattkistor. Vinn ett sjörövarskepp.

Kampanj: Ät ostron eller dö! – kampanjer med ironi är bra!

Skapa en kreativ verkstad där forskare och entreprenörer kan spinna vidare på ostronodling och skapa nya företag och arbetstillfällen.

Studiebesök på ostronanläggningar runt om i Sverige med provsmakning av ostron.

Man kan naturligtvis få dyka ned och hämta sitt personliga ostron.