

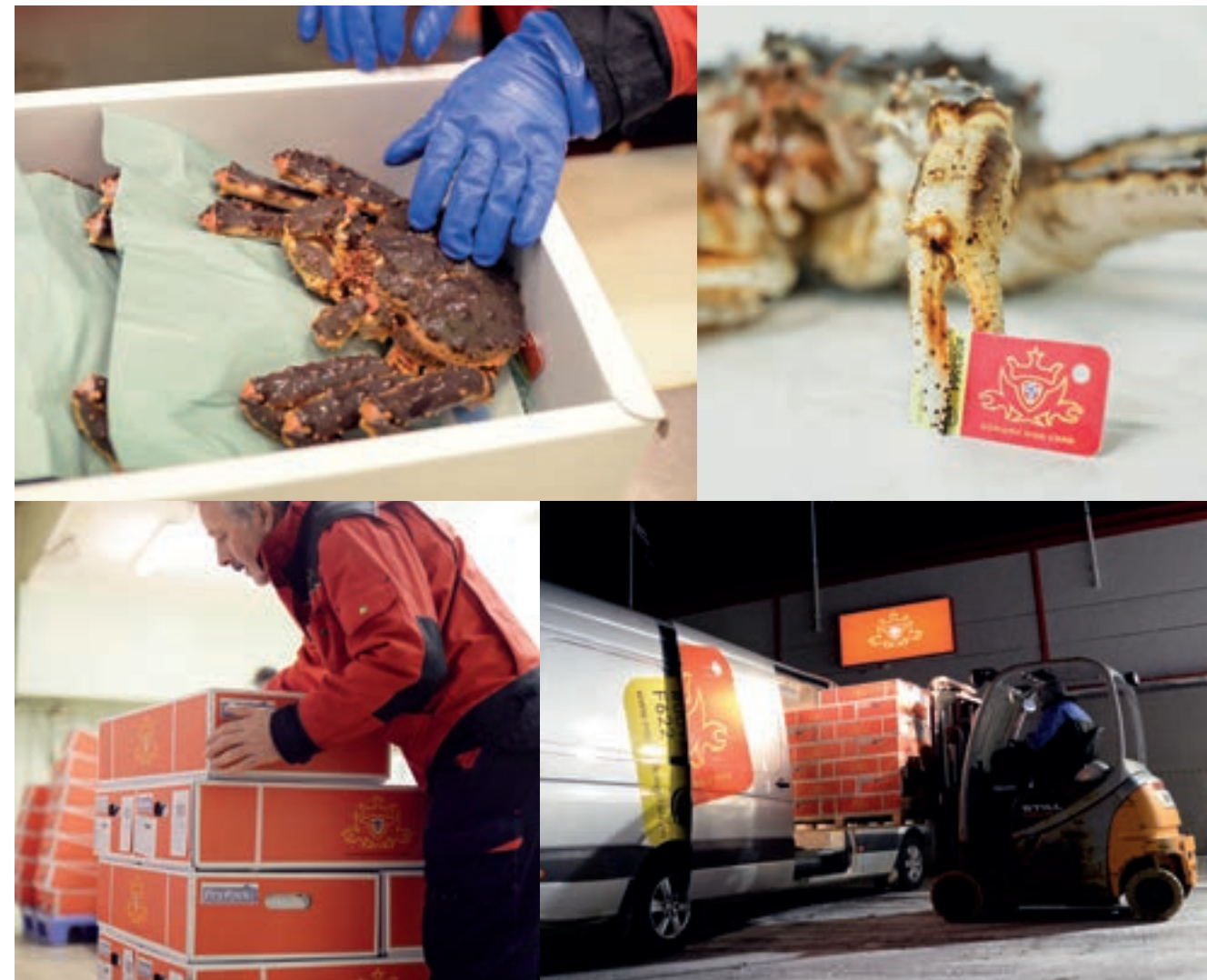
Coola krabbor smakar bäst

Skaldjursälskarna har fått en ny favorit. Kungskrabban - de nordliga havens majestät. Den finns på menyn på alla finare fiskrestauranger. Över hela världen.

Och som alla skaldjur ska den tillagas absolut pinfärsk. Lugn och ostressad. Då smakar den som bäst.

Där ligger utmaningen. Att hålla krabban frisk och stressfri, från fångstplatsen till restaurangen, oavsett vari världen den befinner sig.





NORWAY KING CRAB är varumärket för krabba av högsta klass. Kvalitetstänket börjar redan ute till havs, där varje individ får en egen QR-kodad etikett. Nästa steg är en resa till Norway King Crab Hub - ett "krabbhotell" nära Gardemoens flygplats. Och här kommer kunskapen från DS Smith in i bilden.

Container i wellpapp

Resan till Gardemoen är 180 mil i lastbil. Då ligger krabborna i stora containrar av grov wellpapp, som belagts med vår allra tuffaste barriär. Trots sin tyngd klarar de stapling, två på varandra, utan läckage under resvägen. Och välfylld lastbil gynnar transportekonomin.

På Gardemoen får krabborna vistas i väntan på beställning. När

den droppar in väntar en ny exklusiv förpackning, med Norway King Crabs identitet och varumärke väl synligt.

DryPack

Sista steget i transportkedjan är alltså vår prisbelönta, helt vattentäta förpackning. Den heter DryPack och har fått mycket positiv uppmärksamhet i fiskeribranschen. Både för sin förmåga att hantera marina produkter - tryggt och energibesparande - och sitt material som återvinns direkt efter användningen.

Tidigare var backar i cellplast enda möjligheten att distribuera fisk och skaldjur. Det fungerade hyfsat fram till slutdestinationen. Men då stod mottagaren med en back som måste transporteras åter till avsändaren, där den ofta belamrade hamnutrymmen och

Runda Norges nordspets och åk så långt du kan österut. Nästan i Ryssland är du framme i Bugøyenes - där sommardagen liksom vinternatten räcker nästan dygnet runt.

Här fiskas kungskrabban. Små båtar med tuffa besättningsmän lockar jätten in i betade burar, vittjar och landar i en modern anläggning, där övergången sker - från anonym krabba i havet till individ med egen identitet. Med spårbarhet från restaurangbordet till fiskebåten.

klippstränder. I andra fall fick mottagaren betala för destruering av backarna. Wellpapplådan är bara att platta till och skicka för återvinning.

Optimala mått

Den nya förpackningen är optimerad för två till fem krabbor i olika storlekar. Helt vattentät och försedd med en absorbent som

Beställningar har anlänt och krabborna lämnar hotellvistelsen vid Gardemoen. Nu väntar tiotusen meters höjd för en varelse som levat på havets botten. Förpackningens uppgift är att göra resan angenäm.



suger upp allt överskottsvatten. Här finns också kylklampar som håller krabborna lugna och avstressade längs resan.

Hållfastheten i lådan är bättre än i cellplastbackar, vilket kunden märker genom att man starkt minskat antalet skadade förpackningar och döda krabbor.

Lådmåtten är också optimerade så att man kan stapla fler förpackningar på höjden än med plastbackar. Och får på så sätt billigare och effektivare flygtransporter.

Etiketten?

Det slutliga målet för den fångade kungskrabban är förstås kundens tallrik. Många nöjer sig kanske med att låta smaklökarna fröjdas. Men för den som vill finns alltså etiketten med QR-kodning.

Man läser av med mobilen, får en bild från fångstplatsen och klar information om krabban och dess väg till tallriken.

Det finns frusna krabbor på marknaden. Konserverade likaså. Men ingen kan på något sätt mäta sig med smaken på en färsk välmående krabba från Norway King Crab.

UTMANINGEN Att skapa en förpackningslösning som minskar stresspåkänning och sänker krabbornas dödlighet. Anpassningsbar för olika storlekar. Absolut vattentät. Och försedd med varumärkesbärande dekortryck.

RESULTATET

- Den flexibla DryPack-förpackningen har gjort det möjligt för företaget att öka transportkapaciteten med 20%, och därmed minska kostnaden för flygfrakt väsentligt.
- Kostnaden för transport av emballaget till norra Norge har sänkts med 90%.
- Dödligheten hos krabborna har sjunkit från 10% till mindre än 4%.
- Storleken kan enkelt anpassas efter varje krabba och därmed minimera stressen och hålla dem så färska som möjligt.
- En unik design som håller is eller kylklampar ordentligt på plats och lever upp till flygfraktens nolltolerans för läckage.
- Flexotryck av hög kvalitet som visar Norway King Crabs varumärke och är anpassat för tillfälliga kampanjer med QR-kod.
- Avfallshanteringen är billigare och mer miljövänlig än med de tidigare cellplastlådorna.



På Norway King Crab görs hälsokontroller där temperatur och hjärtslag mäts och noteras. I seriös livsmedelshandling måste etik och ekonomi gå hand i hand. Låg dödlighet och god kondition är grunden för kommersiell gångbarhet.

NORWAY KING CRAB

Marknadsledande leverantör av levande kungskrabor som fångas i samarbete med en lokal fiskeflotta i Nordnorge.

Affärsupplägg:

Fångade krabbor transporteras till egna anläggningar för mellanlagring och vidare transport till kunder över hela världen.

