

SAMEIGINLEGT MARKAÐSSTARF SALTFISKFRAMLEIÐENDA



Skjöldur Pálmason, framleiðslustjóri Odda, Patreksfirði
SJÁVARÚTVEGSRÁÐSTEFNAN 2013, GRAND HÓTEL REYKJAVÍK, 21.-22. NÓVEMBER

UMFJÖLLUNAREFNI

- Almennt um sameiginlegt markaðsstarf
- Saltfiskverkefnið:
 - Markmið og stefna
 - Aðgerðir
 - Reynsla / lærdómur / árangur



SAMSTARFSAÐILAR

- STOFNAÐILAR

 - Íslenskir saltfiskframleiðendur (ÍSF)

 - Íslandsstofa

 - Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytið

 - Utanríkisráðuneytið

- FYRIRTÆKIN

 - 22 fyrirtæki í framleiðslu og sölu

 - 4 þjónustufyrirtæki

- ERLENDIR KAUPENDUR/DREIFINGARAÐILAR

VERKEFNISSTJÓRN

Ásbjörn Björnsson	Iceland Seafood
Georg Andersen	Valafell
Gunnar Tómasson	Þorbjörninn
Ragnar G. Kristjánsson	Utanríkisráðuneytið
Sara Lind	Icelandic Group
Sigurgeir Þorgeirsson	Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytið
Sveinn Guðjónsson	Vísir hf.

26 FYRIRTÆKI TAKA ÞÁTT

Vísir hf.

KG fiskverkun

Þorbjörninn

Valafell

Þórsberg

Iceland Seafood

Hafnarnes Ver

Díno

Skinney Þinganes

Golden Seafood

Fiskkaup

Nesfiskur

VSV

Fínfiskur

Icelandic Group

Sæport

Gunnvör

Jakob Valgeir

J. Benediktsson

Oddi

Auðbjörg

Fisk Seafood

Saltkaup

Eimskip

Samskip

Samhentir

UM VERKEFNIÐ

- Markaðssamstarf til eins árs
- Nýtist heildarhagsmunum framleiðenda og útflytjenda til kynningar á íslenskum afurðum
- Sameiginlegar markaðsaðgerðir með virkri þátttöku hagsmunaaðila
- Samstarfið mun tryggja meiri slagkraft í kynningunni með aukna athygli á Íslandi og samhæfingu aðila á markaði í harðnandi samkeppni
- Prófsteinn á samstarf fyrirtækja í greininni
- Ef árangursríkt => meiri líkur á að framhaldi og stærra verkefni

RÁÐGJAFARÁÐ

- Fyrir hvert markaðssvæði
Spánn, Portúgal, Ítalía
- Upplýsingar um markaðsaðstæður, kauphegðun, dreifileiðir, miðlunarleiðir o.fl.
- Móta áherslur og hugmyndir
- Vinnufundir í upphafi (mótun verkefnisins) og upplýsinga- og stöðufundir
- Verkefnisstjórn tekur mið af niðurstöðum ráðgjafaráðs

MARKMIÐ

- **Styrkja orðspor og ímynd** íslenskra saltfiskafurða sem úrvals afurða með því að vekja athygli á íslenskum uppruna og sérstöðu sem tengist gæðum og hreinleika,
- **Treysta tengsl við lykilhagsmunaaðila**, innkaupa- og dreifingaraðila með fræðslu og kynningum,
- **Skapa áhuga kaupenda** á íslenskum fiski og festa í sessi núverandi og nýja neytendur.



MÆLIKVARÐAR Á ÁRANGUR

- Þátttaka íslenskra fyrirtækja
- Mæling á aðgerðum
 - umfjöllun í fjölmiðlum, fjöldi heimsókna á vef, deiling á efni í samfélagsmiðlum, þátttaka í uppskriftasamkeppni
- Viðhorf og áhugi á Íslandi og íslenskum uppruna
- Þátttaka erlendra fyrirtækja
 - Viðhorf kaupenda
- Markaðshlutdeild íslensks fisks
- Magn útflutnings
- Verðmæti útflutnings



STEFNA - SALTFISKUR

- Við ætlum að nýta stöðu okkar sem þekktur og virtur gæðaframleiðandi til margra ára, til að viðhalda/auka sölu á íslenskum saltfiski meðal núverandi og nýrra viðskiptavina
- Til að ná þessu fram, ætlum við að fara óhefðbundnar leiðir í markaðssetningu og kynningu
- Við ætlum að vera öðruvísi!

LYKIL-SKILABOÐ

- Íslenskur saltfiskur er hágæða afurð
 - ...bragð, litur, þykkt
 - ...veiddur á hreinu hafsvæði þar sem stundaðar eru ábyrgar fiskveiðar
 - ...framleiðslan einkennist af þekkingu, fagmennsku og færni
- Byggt á núverandi stöðu

VIÐ ÆTLUM AÐ NÁ TIL...


- Fjölmiðla
Hefðundinna: tímarit, blöð, sjónvarp, útvarp
Bloggara og netmiðla
- Neytenda
- Matreiðslumanna – áhrifavaldar
- Kaupenda / dreifingaraðila

MARKAÐSAÐGERÐIR OG TÆKI

- Framleiðum markaðs- og kynningarefni, bæklinga, video, svuntur o.fl.
- Förum með ELDHÚS út á markaðina
 - Ná til fjölmiðla og almennings
- Nýtum vefinn og samfélagsmiðla til miðla efni og veita innblástur
 - Uppskriftasamkeppni, upplýsingar um Ísland, íslenskar afurðir
- Tökum þátt í sýningum og viðburðum
- Þjóðum blaðamönnum, matreiðslumönnum og vinningshöfum í uppskriftasamkeppni til Íslands

DO YOU KNOW THE SECRET OF ICELANDIC BACALHAU?

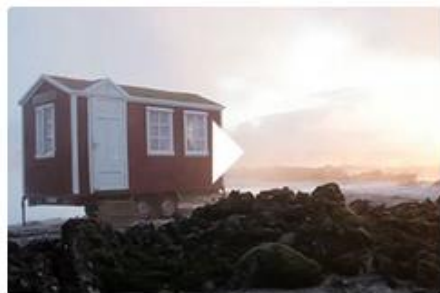


A scenic view of a coastal town in Iceland. In the foreground, there's a body of water and a white railing. The middle ground shows a cluster of colorful houses (white, red, blue, yellow) built on a grassy slope. In the background, a large, rugged mountain with snow patches rises against a cloudy sky. A vibrant rainbow is visible in the sky above the town. A semi-transparent white circle is overlaid on the image, containing text.

*¿Conoces
el secreto
del bacalao
de Islandia?*

PROVA E PARTILHA

**CONHECES O SEGREDO
DO BACALHAU DA
ISLÂNDIA?**



A cozinha

A cozinha é o coração de qualquer casa. É o local onde



A aldeia

A vida é ela própria bacalhau salgado, como dizia uma



O trabalhador

Ao longo das gerações, os homens e as mulheres das



PRUÉBALO Y COMPÁRTELO
BACALAO DE ISLANDIA

Bacalao de Islandia

3,521 likes · 1,506 talking about this

Liked

Message

Food/Beverages

Descubre el secreto del bacalao de Islandia. Pruébalo y compártelo.

About - Suggest an Edit



Photos



Likes



iConcurso! :D



Events

Bacalao de Islandia
November 15

¡HORA DE COMER! Mientras preparáis la comida, poneos esta canción de una de nuestras cantantes más famosas: iBjörk!
<http://vimeo.com/7702497> Y, como es viernes, os dejamos con los tres usuarios más votados de nuestro #concurso de #recetas hasta la fecha: Mila, Curro y Néstor 😊 ¡Cada vez están más reñidos los 10 primeros puestos! <http://bit.ly/17WpkIG>

See Translation



Mila 01/11/2013 22:47

GUISUO DE PATATAS CON ALBÓNDIGAS DE BACALAO

Para hacerla vamos a necesitar:

2 patatas hermosas, 1 cebolla pequeña, 1 tomate maduro, 1 diente de ajo, 10 almendras, 2 zanahorias (opcional), 4 alcachofas, 4 huevos cocidos, 100 gramos de guisantes, unas hebras de azafrán, colorante alimentario, agua, sal, aceite.

Para las albóndigas de bacalao:
200 gramos de bacalao desalado, un trozo de pan grandeito, un diente de ajo, perejil, un huevo, un poco de leche para mojar... (ver más)

182

votar

Compartir

Facebook icons



Curro Zorrilla 11/10/2013 16:11

BACALAO AL HORNO
INGREDIENTES
1.100KG DE BACALAO FRESCO
3 PATATAS
1 TOMATE MADURO
1 VASO DE ACEITE DE OLIVA
1/2 VASO DE VINAGRE
3 DIENTES DE AJO
SAL
1 CEBOLLA
PIPIERITA BL
PEREJIL
PREPARACIÓN
COJEMOS EL BACALAO FRESCO Y LE CORTAMOS A LA MITAD QUITÁNDOLE LA ESPINA CENTRAL(TE LO HACEN

121

votar

Compartir

Facebook icons

Likes

See All



Etxanobe Restaurante
Fine Dining Restaurant

Like



La Cocina Alternativa
Health/Wellness Website

Like



Con las Zarpas en la Masa
Chef

Like



Cocina y mucho más
Kitchen/Cooking

Like



El Gran Chef
Health/Wellness Website

Like



Bacalao de Islandia shared a link.
Yesterday

¡El mar es la esencia de la vida! Durante siglos, los pescadores islandeses han recogido tesoros de estas aguas tan limpias. Descubre su día a día y recuerda: prueba y comparte el secreto del Bacalao de Islandia :)

See Translation



Bacalao de Islandia: EL PESCADOR
www.youtube.com

<http://www.bacalao-islandia.es/>
<http://www.baklao.islandia.es/>

Chat (22)

TÆKIFÆRIN Á SPÁNI ERU...

- Getum orðið leiðandi í umfjöllun um þorsk á net- og samfélagsmiðlum
- Tækifærin í bloggi sem tengist uppskriftum og ferðum til Íslands (bandamenn) og við vitum nú hverjir hafa áhrif á umræðuna
- Almenn jákvæðni í garð Íslands og þorsks gefur tækifæri – þurfum að nýta vefsíðu okkar, Facebook og YouTube, og vera dugleg að “pósta” efni sem höfðar til matgæðinga

UMFJÖLLUN

VIÐBURÐIR

- Barcelona 22.-24.okt.
- Bilbao 12.nóv.
- Lissabon 6.-7.nóv.

SAMSTARF VIÐ PR STOFUR

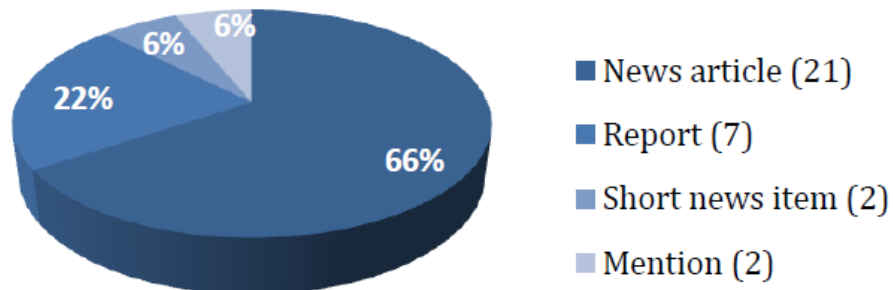
MIKILL ÁHUGI FJÖLMIÐLA



UMFJÖLLUN FJÖLMIÐLA Á SPÁNI

- 33 sinnum fjallað um íslenskan þorsk
Okt-nóv 2013

journalistic genre

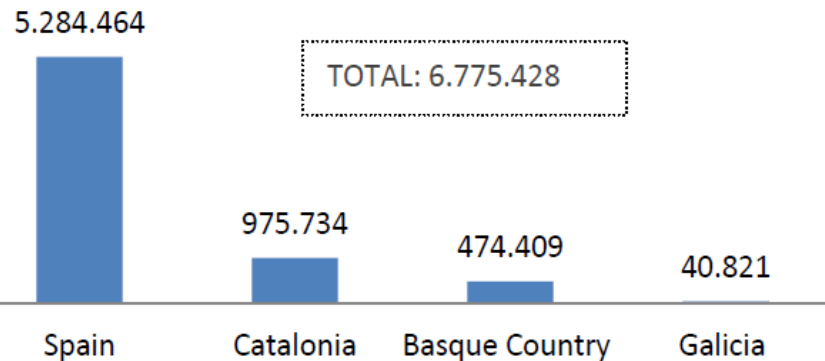


From September 2012 to September 2013...
... Icelandic cod was mentioned 7 times in
media

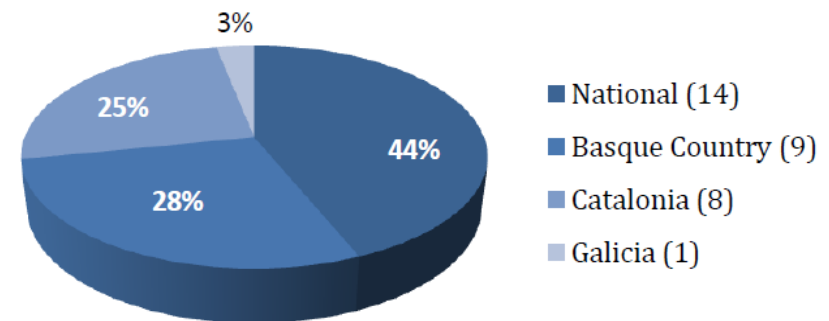
UMFJÖLLUN - SVÆÐI

- Náum til 6,8 milljóna lesenda,
- Mest athygli í Baskalandi og Katalónía

audience reached



territory





O bacalhau é da ...

Arramado em Divulgação



É certo e sabido que a minha parte preferida de uma refeição é a sobremesa 😊 mas depois há pratos que chegam lá perto... Muito perto. Este é um deles 😊

Adoro bacalhau e o que provei esta semana é assim uma coisaaaaa!

Estive na pequena casinha Eldhús 😊 na gare do Oriente, uma casa tradicional Islandesa que anda a viajar para nos dar a conhecer melhor o **bacalhau da Islândia**, que embora esteja presente em Portugal há muitos anos a seja considerado o melhor do mundo pelos grandes apreciadores de bacalhau, na verdade nós aqui não sabemos bem nem ligamos muito de onde vem o bacalhau que comemos.



"Prova e partilha" é o desafio e como eu gostei muito de provar estou a partilhar 😊 A verdade é que faz diferença, ou isso ou porque foi cozinhado pelo chefe Cordeiro. Seja como for vão aparecer por aqui mais umas receizinhas de bacalhau que agora com o tempo mais fresco está mesmo a pedir.

Se ainda não se deliciaram com o bacalhau da Islândia podem ficar com um bom gostinho pelas fotos. Eu posso assegurar que estava mesmooooo muito bom, sendo que a única coisa que não lavou bacalhau nesta refeição foi a sobremesa mas ainda assim merece sempre uma foto 😊

O Chocolate

Encontra-nos no Facebook



Follow us on [Pinterest](#)



Todas as receitas são feitas por mim, as fotografias são da minha autoria e correspondem mesmo à receita apresentada. Os direitos são reservados e o seu uso é proibido sem autorização.

Mail:

info [@]
chocolateamais.com



Tradutor

Pesquisa

Search

Índice

- Bolachas
- Bolos e bolinhos
- Carne

Bacalao de Islandia

Un clásico del menú catalán



"La vida es bacalao", esas fueron las palabras del Premio Nobel Halldór Laxness en su novela Salka Valka, en la que una mujer forma parte de un equipo de pescadores. Los islandeses han salado pescado durante siglos y España ha sido uno de sus principales compradores. Islandia ocupa el lugar 19 entre las naciones pesqueras líderes del mundo con un 1,2% de capturas mundiales, según datos de 2010. Europa es su mercado más importante, ya que supone entre el 70-80%. Por ello, la industria pesquera es clave en este país, ya que emplea a 9.000 personas (un 5,3% de la población activa) y supone un 11% de su producto interior bruto.

En el caso de la dieta catalana, este pescado es esencial. Como dice el cocinero Fermí Puig: "llevamos 500-600 años cocinando bacalao, se ha convertido en uno de los ingredientes más importantes de nuestra cocina, ya que casi todos los menús tenemos algún plato con él".

Bacalao a la llauna, con

sanfaina, buñuelos de bacalao, tortilla... Además de su versatilidad en la cocina, el bacalao salado, rehidratado y cocinado es una buena fuente de proteínas y también es rico en aceites omega con un bajo contenido graso. Si se compara con el bacalao de Noruega, Rusia o Faroe, el de Islandia destaca por ser más blanco, tener un mayor grosor y también por ser más robusto y, por tanto, tener un lomo más compacto.

Los vikingos ya empezaron a salarlo antes del año 1100 y, actualmente, los productores de bacalao salado de Islandia han desarrollado métodos de salazón para cumplir una calidad correcta. También se ha implementado una mejor manipulación de la materia prima y un mayor control durante el procesamiento, curación y almacenamiento (temperatura y humedad), además de un cuidado embalaje.

Tras el procesamiento, se hace el presalado (inyección y salmuera), salado en seco y el almacenamiento hasta el punto de que el pescado está completamente curado. Durante la salazón se disminuye el agua y, así, se evita el deterioro del pescado, además se obtiene una vida más prolongada del producto que conserva su sabor y textura. Para su almacenamiento, se recomienda un ambiente con una humedad aproximada del 76% en el aire.

Todo este proceso y características hacen que el bacalao de Islandia rompa con el mito de que el pescado fresco siempre es mejor.



CIUDADANOS |

Las víctimas por siniestros de tráfico muy graves en Bilbao se reducen a la mitad en siete años

La XII Jornada de Movilidad acerca mañana a Bidebarrieta a seis profesionales europeos en logística, nuevos tecnologías y transporte público

EL BILBAO, 10 ABRIL
 Bilbao será una ciudad de movilidad en el año 2017 y lo ha anunciado recientemente en un foro donde se analizará el estado de las ciudades de referencia y se presentará el plan de movilidad para el futuro.

El foro, que se celebrará el día 11 de abril en el Hotel de la Unión, contará con la presencia de seis expertos europeos en logística, nuevos tecnologías y transporte público. El evento, que se celebrará en el Hotel de la Unión, contará con la presencia de seis expertos europeos en logística, nuevos tecnologías y transporte público. El evento, que se celebrará en el Hotel de la Unión, contará con la presencia de seis expertos europeos en logística, nuevos tecnologías y transporte público.

EL CORREO

El servicio de la distribución, entrega, transporte de cartas, depende de la que se entregará el 11 de marzo. El servicio de la distribución, entrega, transporte de cartas, depende de la que se entregará el 11 de marzo. El servicio de la distribución, entrega, transporte de cartas, depende de la que se entregará el 11 de marzo.

11.11.13 EL CORREO



Bilbo ISLANDIAKO BAKALAOA, DASTAGAI
 300 pintxo banatu ditarte
 NIZUZIANAN, DONOSTIARA PASO BERRI ETXETA GENUKALAGATEK ETX. LURU ARR.



Un bacalao que no deja frío

El Muelle de El Arsenal acoge una degustación gratuita de pintxos elaborados en base a estas especies por Fernando Cortés

SIBIRIA KAKIA
 El Muelle de El Arsenal acoge una degustación gratuita de pintxos elaborados en base a estas especies por Fernando Cortés.

El Muelle de El Arsenal acoge una degustación gratuita de pintxos elaborados en base a estas especies por Fernando Cortés. El Muelle de El Arsenal acoge una degustación gratuita de pintxos elaborados en base a estas especies por Fernando Cortés.

EL BILBAO

Piden ante el Ararteko prioridad en las VPO

BARCELONA, 10 ABRIL
 El Ayuntamiento de Bilbao pide al Ararteko que priorice la adjudicación de las viviendas de protección oficial (VPO) en el barrio de Sarriena. El Ayuntamiento de Bilbao pide al Ararteko que priorice la adjudicación de las viviendas de protección oficial (VPO) en el barrio de Sarriena.

50.000 visitantes en la Feria del Stock

BARCELONA, 10 ABRIL
 La Feria del Stock de Bilbao ha atraído a más de 50.000 visitantes. La Feria del Stock de Bilbao ha atraído a más de 50.000 visitantes.



Bilbo ISLANDIAKO BAKALAOA, DASTAGAI
 300 pintxo banatu ditarte
 PINILU, GUTXI BARRU, ZUZIN ZUZIZIANAN, DONOSTIARA



12.11.13 EITB TV

SAMFÉLAGSMIÐLAR Á SPÁNI



3,640 FANS | 73 USERS IN THE CONTEST



100 FOLLOWERS | 212 TWEETS



1,738 VIEWS

Google

5 RESULTS among the top 10 on the first page when searching by "bacalao islandia"

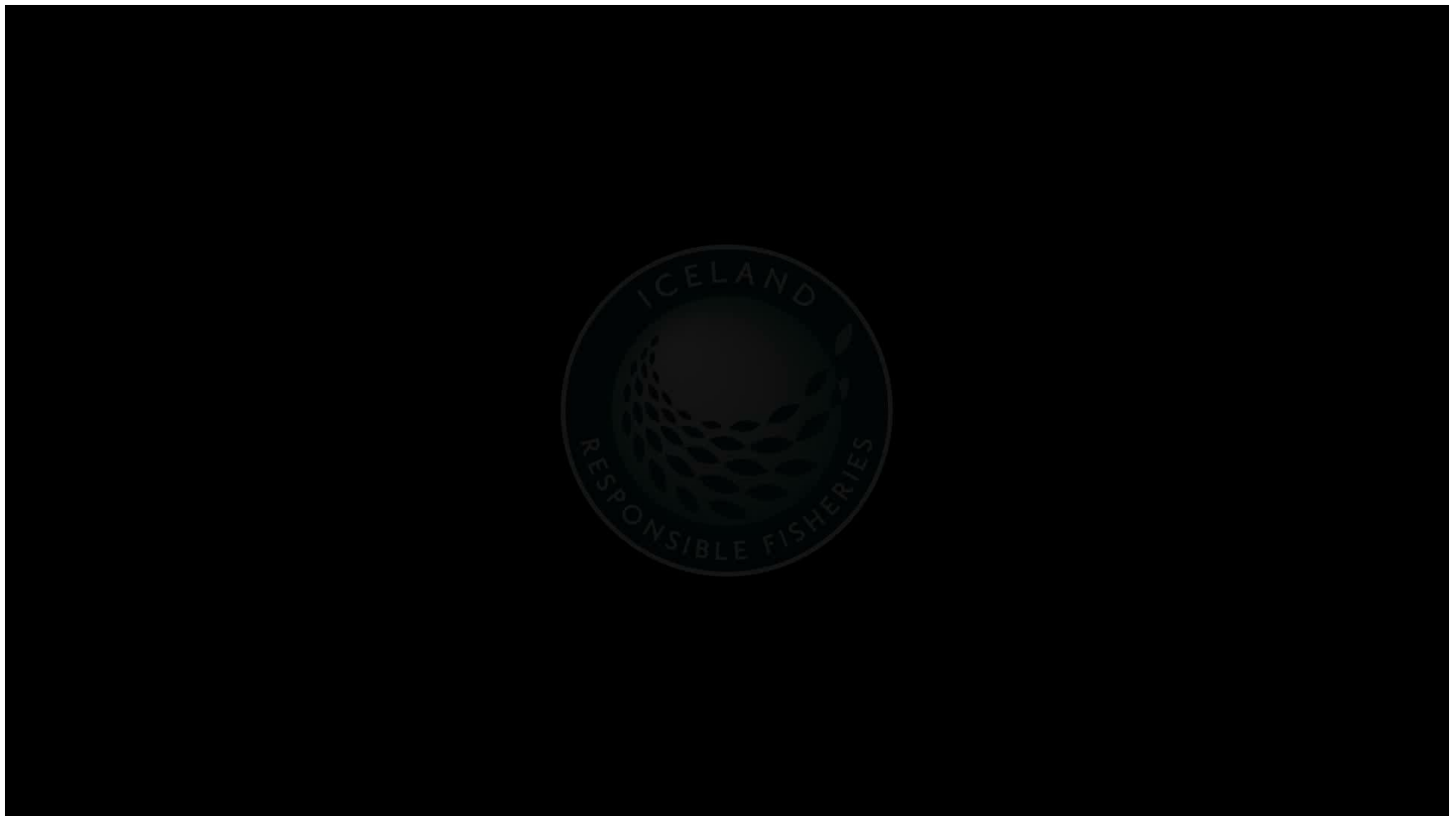
UMFJÖLLUN Í PORTÚGAL

- Eldhúsið á EXPO svæðinu í Lissabon, fjölmiðlar og smakk fyrir almenning
- Hádegisverður: 21 blaðmenn og bloggarar
- Skilaði...
 - **23 umfjallanir á vef og í dagblöðum**



LÆRDÓMUR / SAMANTEKT

- Fyrirtækin virk í verkefninu þjónustuaðilar með undirbúningurinn mikilvægur
- Skýr skilaboð byggð á gæðum, - samstarf við auglýsingastofu
- Erlend PR fyrirtæki með mikilvæga þekkingu
- Samstarf við utanríkisþjónustu úti á mörkuðum
- Náðum athygli fjölmiðla – umfram væntingar ELDHÚSIÐ aðdráttarafl
- Mikil tækifæri í notkun stafrænna miðla
- Framhald mikilvægt



TAKK FYRIR!

Skjöldur Pálmason

skjoldur@oddihf.is

