

7.–8. nóvember í Hörpu

**Stjórnun
fiskveiða**

– svo miklu meira en kvóti

Bacalao de Islandia og CECBI – Þorskur frá Íslandi í Suður Evrópu

Kristinn Björnsson, viðskiptastjóri

Bacalao de Islandia, Íslandsstofa

kristinn@islandsstofa.is



HAMPIÐJAN



HÁSKÓLINN Í REYKJAVÍK
REYKJAVÍK UNIVERSITY

ICELANDAIR
CARGO

ISI ICELAND
SEAFOOD



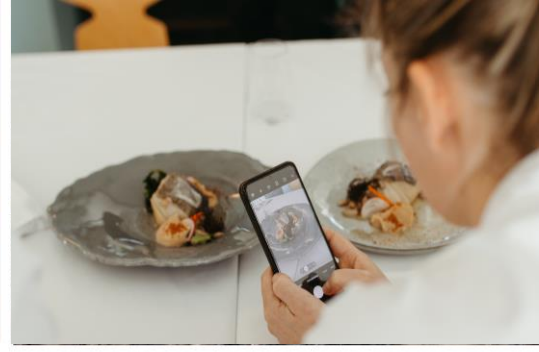
marel

Pipar\TBWA



SJÁVARÚTVEGS
RÁÐSTEFNAN

2024



BACALAO DE ISLANDIA/CECBI



BACALAO DE ISLANDIA

- Markaðsverkefni síðan **2013**
 - Stofnaðilar verkefnisins eru Íslenskir saltfiskframleiðendur (ÍSF), Íslandsstofa og stjórnvöld
 - **20-25** þáttökufyrirtæki árlega, þar á meðal framleiðendur, söluaðilar og þjónustuaðilar
- Markaðir: Spánn, Portúgal og Ítalía
- Heildarfjármagn frá 2013-2020: **175M**
 - Þáttökufyrirtæki 111M
 - Íslandsstofa 32M + starfsmenn
 - Ríkið 20M
 - AVS 12M





„Smakkaðu og deildu leyndarmáli
íslenska þorsksins“



Markmið (2013)

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



Helstu markaðsaðgerðir 2013-2020



Culinary schools

18 schools visited
from 2015



Collaborations

Companies
Municipalities
Chefs
Restaurants
& more



Shows, Festivals

Ilhavo, Portugal
Somma, Italy
La Mercé, Barcelona
Madrid Fusión
Barcelona Seafood
& more



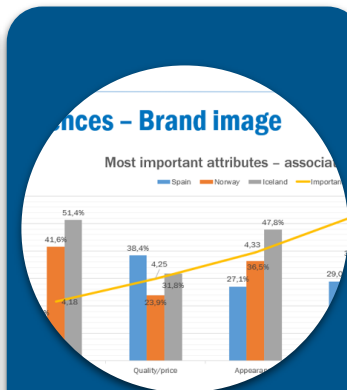
PR

Tastings
Press trips
& more



Content Creation and Social Media

>40K followers



Marketing Research

Spain
Portugal
Italy



B2B

Meetings
Presentations
& more



2013
Bacalao de
Islandia

2015
Fyrsta kynning í
matreiðsluskóla

2019
Fyrsta
landskeppnin í
CETT
(Barcelona)

2019-2020
Seafood from
Iceland

2021-2022
Styrkur frá
matvælasjóði,
CECBI verður til

2022
Sigurvegarar
koma til Íslands

2024
CECBI fer fram í
þriðja sinn – metfjöldi
þátttakenda og
umfjallana



Hvað er CECBI í dag?

- **CECBI er heilsárs kynningarverkefni sem unnið er í samstarfi við matreiðluskóla í Suður-Evrópu**
- **Ferlið skiptist í 4 þætti**
 - I. Kynningar með stjernukokkum (ambassador chefs) í skólum á Spáni, Portúgal og Ítalíu
 - II. Matreiðslukeppnir innan hvers skóla
 - III. Landskeppnir: Vinningshafar mismunandi skóla keppa til úrslita
 - IV. Íslandsferð: Sigurvegarar, kennarar og fjölmiðlar
- **Engin sambærileg verkefni í gangi á mörkuðum**
- **Complimentary en ekki overlap** við sölustarf fyrirtækja
- Miklir möguleikar í umfjöllunum og efnisgerð

Kokkanemar/kennarar/matreiðslumenn

- Kynningar/keppnir í skólum

Neytendur á mörkuðum

- Fjölmiðlar/social/stuðningsaðgerðir



**CECBI – Hver er
ávinningurinn?**

Útflutningsverðmæti til Spánar Portúgals og Ítalíu

38ma

Árleg útflutningsverðmæti til
Spánar, Portúgals og Ítalíu

(Mælaborð Íslandsstofu,
Hagstofan)

35M

Árlegur kostnaður
CECBI

<0,1%

Hlutfall kostnaðar
miðað við
verðmæti
markaðar

Virði umfjöllunar CECBI (Spánn)

Beinar umfjallanir um lokakeppni



**Umfjöllunin jafn verðmæt og
kostnaður alls verkefnisins
2024**

CECBI I
11 SCHOOLS

CECBI II
15 SCHOOLS

CECBI III
17 SCHOOLS

17 PARTICIPANT SCHOOLS

1. Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Extremadura
2. CETT
3. Hostelería de Málaga - La Cónsula
4. Escuela de Hostelería de Benalmádena - La Fonda
5. Centro Superior de Hostelería de Galicia
6. Escuela Superior de Hostelería Bilbao
7. ESHOB Escuela Superior de Hostelería de Barcelona
8. Escuela Hostelería Superior de Madrid
9. Escuela Hostelería de Salamanca
10. Escuela de Hostelería Ostalaritza
11. Escuela de Hostelería de Leioa
12. Escuela de Turismo Altaviana
13. Ehib Escola d'Hosteleria de les Illes Balears
14. IES San Fernando Badajoz
15. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
16. Escuela de Hostelería TOPI
17. Guayente Escuela de Hostelería



Blue; Schools that have already participated

Orange; New schools

Green; Winner school CECBI II

Matreiðslunemar á Spáni



Hvers virði er að ná til 17% af kokkum framtíðarinnar með þessum hætti?

CECBI - þátttakendur

- Upprennandi matreiðslumenn sem hafa **reynslu og upplifun** sem gerir þá að **okkar málsvörum**
- Franciso Orsi (Ítalía)
 - Instagram [@chef_frenk04](#)
 - Tik Tok [@chef.frenk](#)



Veitingageirinn á Spáni



**Petta er langhlaup –
en hvaða þýðingu gæti haft
að ná til 50% útskrifaðra
kokka inn í þennan geira?**

Hvernig gæti framtíðin litið út?

Sigurmarkmið 2025-2029

**Að ná til helmingis (50%) allra útskrifaðra kokka á Spáni,
Portúgals og Ítalíu**

500% ROI í formi umfjallana

Framtíðarsýn:

**Að ungir matreiðslumenn í Suður-Evrópu séu kyndilberar
fyrir hágæða íslenskan fisk**

Aðlögun verkefnis fyrir Frakkland, USA, aðrir markaðir?

