



**Samvinna
stjórnvalda,
atvinnugreina og
grasrótar án
hagsmunatengsla**

Tilgangur

Að draga fram sérstöðu íslensks hráefnis og matarmenningar til að auka þá hlutdeild í heildarímynd Íslands og auka þekkingu og ásókn í íslenskar matvörur og afurðir

Að styrkja matartengd verkefni sem efla heildarhagsmuni byggða og verðmætasköpun í sátt við sjálfbæra þróun

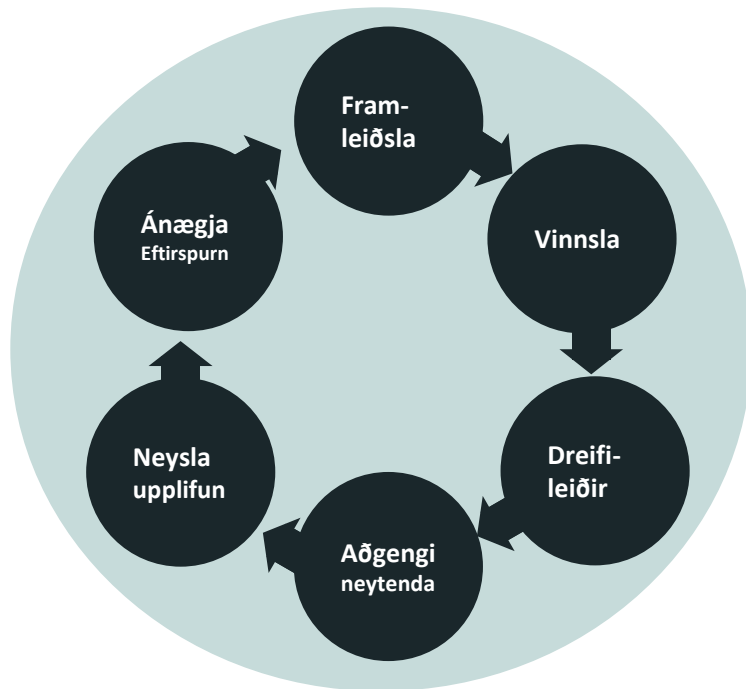


A Nýta hinn aukna ferðamanna-
straum og áhuga á matarferða-
þjónustu og svæðisbundnum mat
Eykur eftirspurn og tekjur og viðheldur matararfleifð

B Nýta aukna gæða- og
umhverfisvitund neytenda
Gæði er grunnur að ímynd Íslands sem
upprunaland hreinna matvæla og undirstaða
góðrar lýðheilsu

C Nýta áhuga á vörupróun,
umbótum & nýsköpun í
matvælatengdum greinum
Nýsköpun er drifkraftur framþróunar og ýtir
undir verðmætasköpun

Verkefni Matarauðs
virðisæðjan og snertifletir

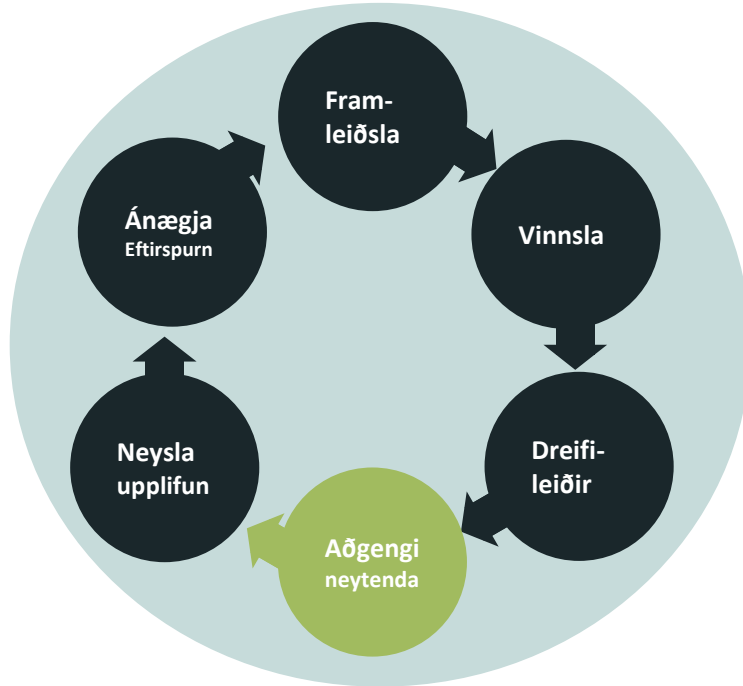


Matvælastefna,
Stefna í Matarferðapjónustu



Grunnur að ímynd Íslands sem
upprunaland hreinna
matvæla.

Skynjuð gæði, uppfylling
þarfa og væntinga
Aukin tryggð við íslenskt
hráefni/afurðir



Aðgengi neytenda & sýnileiki

Aukin vitund um svæðisbundin matvæli

Markaðssetning: Matarauður með verkfærakistu. Upplýsingar um hráefni og matarmenningu, viðburðadagatal, myndbönd, myndir, tímalínu samfélagsmiðlar, greinar ofl. Allir mega nota markaðsefnið á vefsíðu, facebook, Instagram, matseðla...

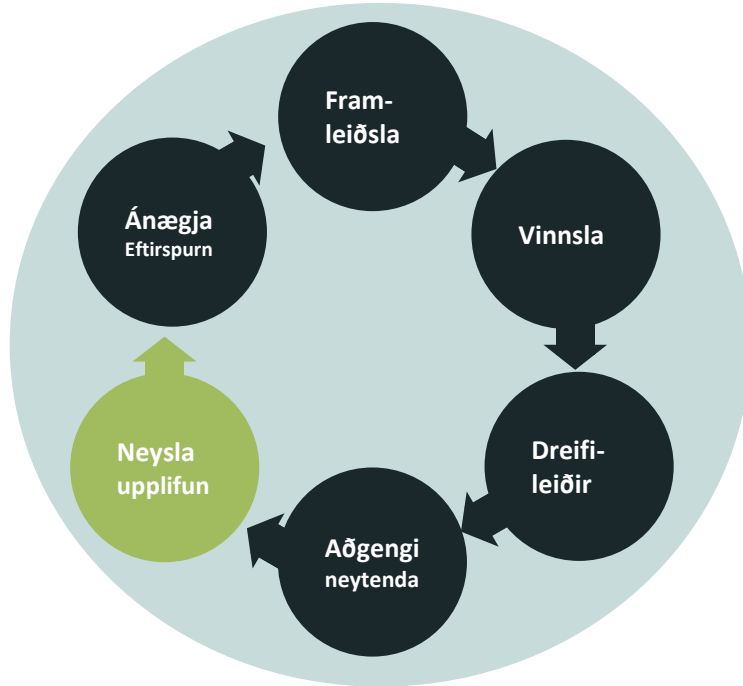
Efla svæðisbundna neyslu

Sala: REKO og samstarf við verslanir til að auka sýnileika og aðgengi íslenskra afurða

Málþing og vinnustofa 4 mars 2018. Aðgengi og sýnileiki svæðisbundins hráefnis og nokkrir fundir verið haldnir um landið

Nefnd um opinber innkaup á Matvælum

Hið íslenska eldhús



Neysla & upplifun

Gæði, þjónusta, verð, lýðheilsa, fjölbreytileiki, saga, menning

Vefur, samfélagsmiðlar, orðræða ráðamanna, fjölmiðlaumræða,
Þjóðlegir réttir við Þjóðveginn: Unnið með hagaðilum

Matarferðir/matarstígar (food trails) þar sem unnið er eftir
ákveðinni hugmyndafræði og samvinnu

Umgjörð: Veitingastaðir, matreiðslunámskeið, street food,
matarhallir, matarmarkaðir, ráðstefnur, bensínstöðvar, Brugghús

Samvinna við Markaðsstofur, framleiðendur ofl. um verkefni í
matarferðapjónustu

Krakkar kokka

Ferðamenn og matarferðapjónusta



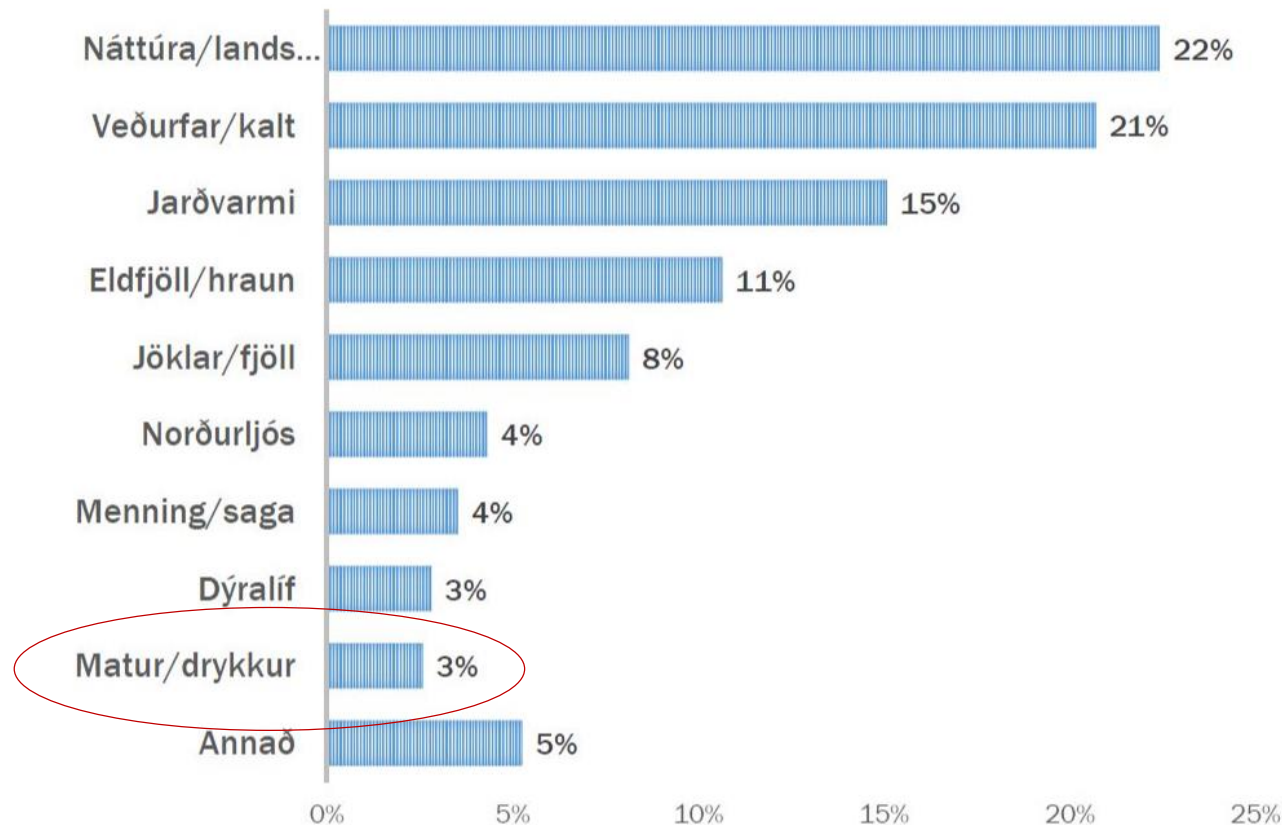
Hvað er það fyrsta sem fólki dettur í hug þegar það hugsar um landið Ísland?

Úrtak

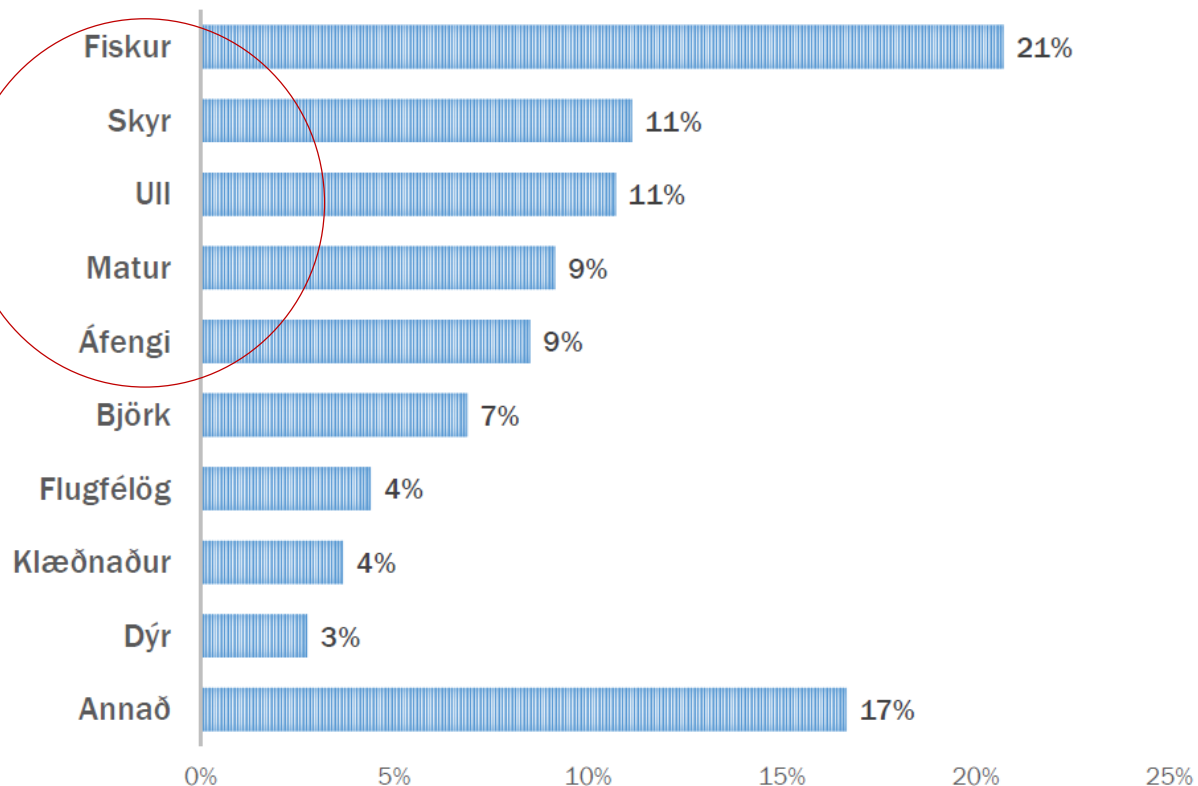
	Bandaríkin		Þýskaland
	Kanada		Frakkland
	Bretland		Danmörk

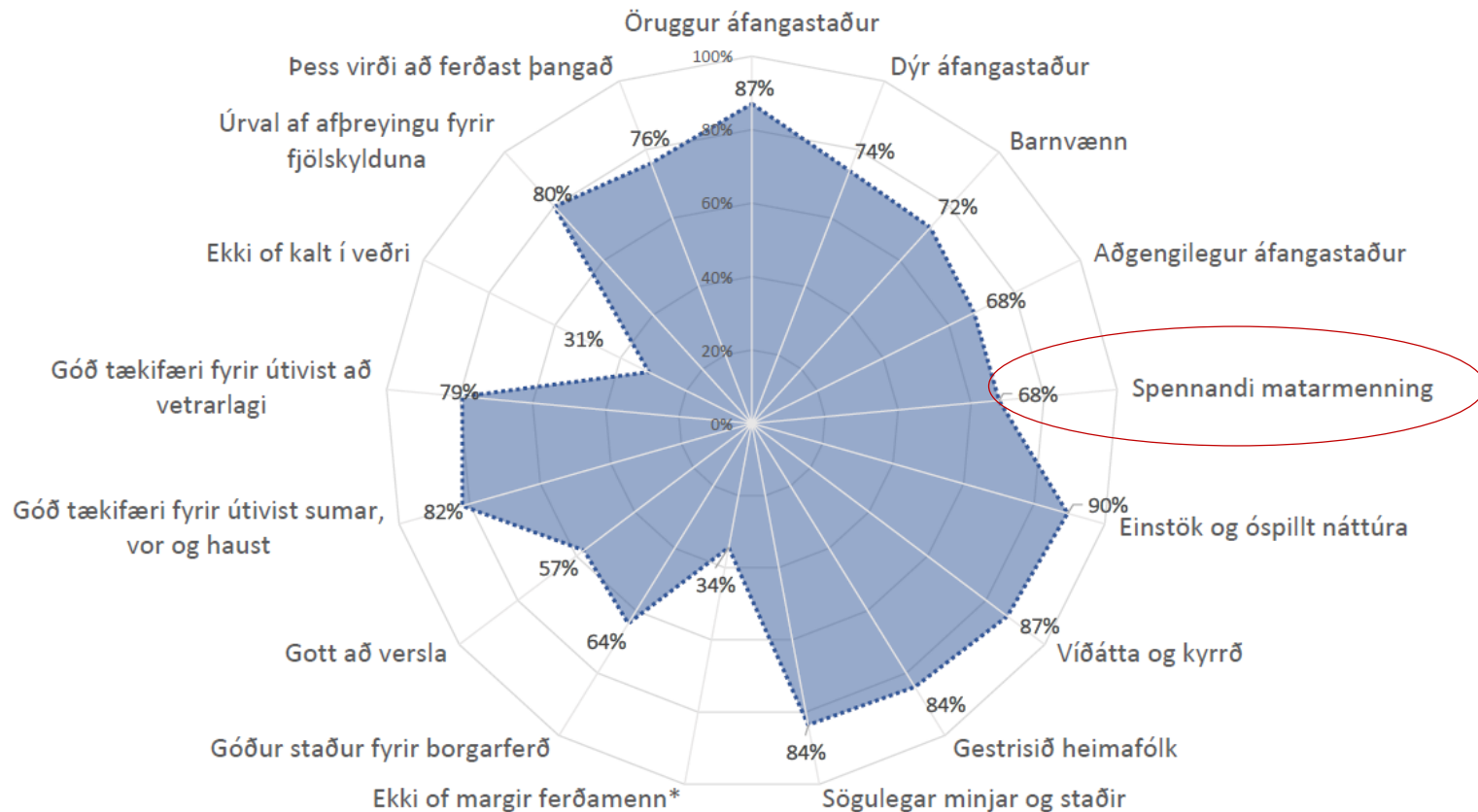
1000 svarendur frá hverju landi

- Ferðast a.m.k. einu sinni á ári
- Frá 25 - 65 ára



**Hvaða vörur,
vörumerki eða
þjónustu dettur
fólki fyrst í hug í
tengslum við
Ísland?**





Markaðssetning í gegnum virðiskeðjuna



Markhópar

„Everyone is
not your
customer“

Seth godin



Markhópar og mataræði – straumar og stefnur nú og í framtíðinni

Keto
Paleo
Grænkeri eða vegan
Miðjarðarhafsæði
Hráfæði
Lágkolvetna
Sykurlaust
Ný norræn fæða (new
nordic food)
O.s.frv.



Markhópar og mataræði

Hrein fæða – tækifæri til að markaðssetja vöru sem er góð fyrir samviskuna og heilsuna



Athyglisspan



THE AVERAGE ATTENTION
SPAN OF A HUMAN IN
2000



THE AVERAGE ATTENTION
SPAN OF A HUMAN IN
2013



THE AVERAGE ATTENTION
SPAN OF A
GOLDFISH

Vara – verð aðgreining og auðkenni



Þú getur ekki haft
sérstöðu ef þú
sérð hana ekki

Auðkenni og verð

BRANDING IS EVERYTHING



\$1.25



\$3.25

Neytendur, vörupróun og verð

Neytendur upplýstari og kröfuharðari

Gæði - borga meira fyrir betri vöru

Versla oftast og minna í einu - pakkningastærðir



Umhverfissjónarmið (umbúðir, kolefnisspor)

Velferðarsjónarmið (dýravelferð)

Innihaldslýsing (skylda)

Gæðamerki (beint frá býli, skráargatið)

Vottanir (lífrænt, upprunavottað, umverfis)

Rekjanleiki

Neytendur, vörupróun og verð

Versla oftar og minna í einu - pakkningastærðir

Tilbúnir og hálftilbúnir réttir – fljótlegt, hollt og bragðgott

Millimál & boost

Vannýtt hráefni, ugly

Vörupróun

Matreiðslumeistara

Hönnuðir

Matís

Kjötvinnsur

Sjávarklasinn

Landbúnaðarklasinn

Matvælafræðinga

Næringarfræðinga

...

KRONAN
Úrvals fersk laxaflök
 Ur landeldi (ófnæmisvaldar eru feitletraðir):

Nihald (ófnæmisvaldar eru feitletraðir):

Kælivara 0-4 °C

Best fyrir 03.09.18

Þyngd kg 0,685

Næringargildi í 100g

Orka	741 kJ 177 kcal
Fita	11g
Par af mettuð fita	2.2g
Kolvetni	0.00g
Par af sykurtegundir	0.00g
Trefjar	0.00g
Protein	20g
Salt	0.10g

IS A338 EFTA

Þessi vara getur innihaldið lítil bein

EDALFISKUR - VALLARÁS 7-9 - 310 BORGARNESI

SÍMI: 437-1680 - EDALFISKUR@EDALFISKUR.IS

kronan.is

Upprunaleg tómatafræ
Piccolo
 FRÁ GAUTIER SEEDS

Piccolotómatar eru ótrúlega sætli og bragðmiklir
tómatar, svo góðir að jafnvel þeir sem segjast ekki
borða tómata falla fyrir þeim!

Við ræktum Piccolotómata með fullkominni tækni á umhverfisvænan
hátt þar sem græn orka, tært vatn og lífrænar varnir
gera tómata ferska og heilsusamlega.

Aðeins fáir útvaldir fá leyfi til að rækta þessa bragðgóðu tómata,
og erum við hjónin á Friðheimum stolt af því að geta boðið
upp á þessa uppáhalds tómata okkar!

Verði ykkur að góðu, Knútur og Helena



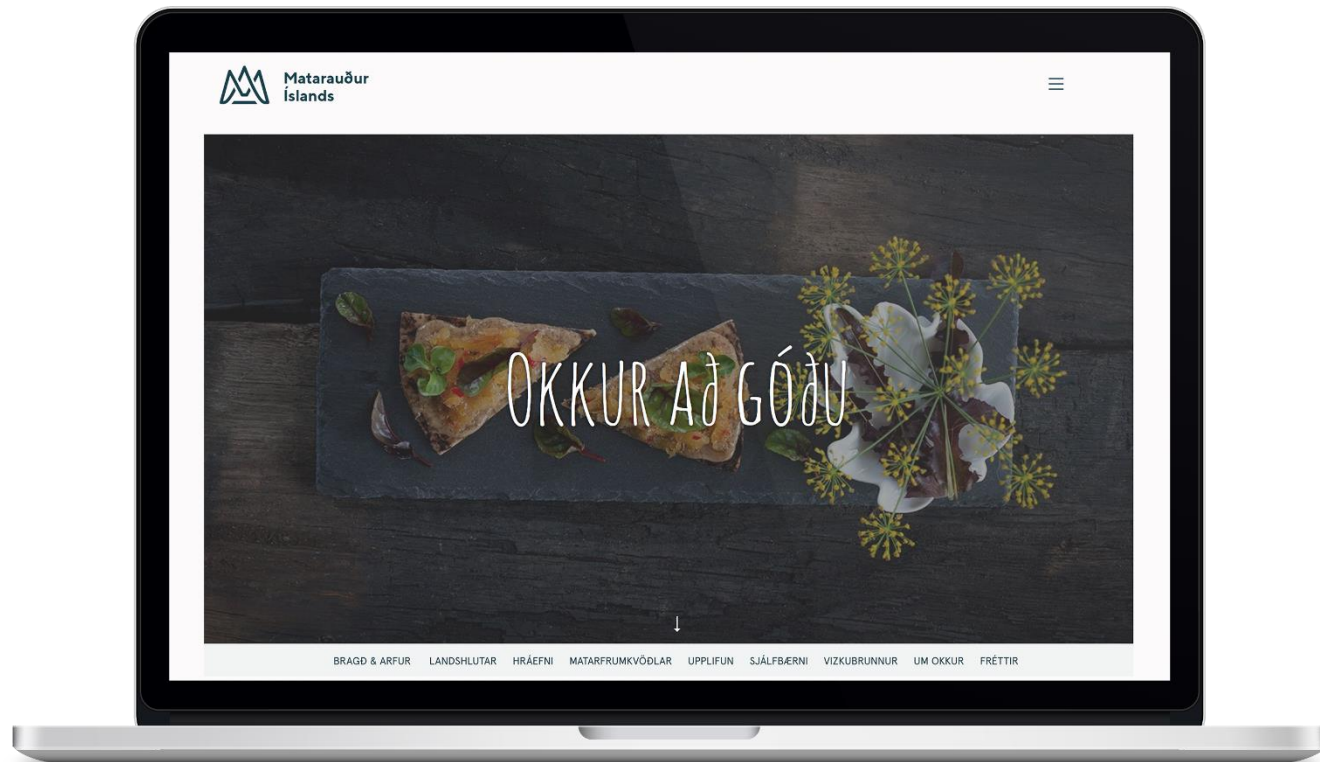
Ekki hentugur til fyllingar
Upprunaland:

Unnprunaland	ÍSLAND
Slátrað	ÍSLAND A050
Skorið	ÍSLAND A050

VERB 1589kr/kg

005146 025939

Miðlar – markmið og val



Hvernig ætla þú að ná til markhóps- ins?

- Þínir eigin miðlar (samfélagsmiðlar, youtube og vefsíða)
- Sameiginlegar sölusíður s.s. REKO eða beint frá býli
- Tölvupóstur - eftirfylgni
- Samvinna s.s. veitingastaði, verslanir, hótél & gistiheimili....
- Fjölmiðlar
- Annað (fundir, málstofur...)

Gefðu upplýsingar sem hafa eitthvert virði fyrir viðskiptavinum

- Sagan og tenging við þig
- Myndir
- Setja stefnu og reglu í póstin
- Ekki magn heldur gæði
- Nýtið svæðisbundið samstarf, t.d. REKO
- Taggið (#bóndi 377 #farming 2,6 mill. #Sauðfé 149 #Sheep 3,2 mill)
- Dreifið og deilið

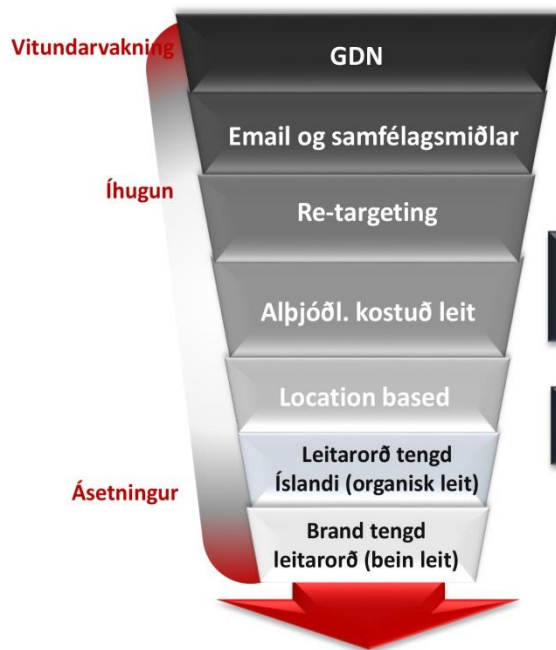
Samfélags- miðlar, að hafa í huga

- Almennt: 3-7% organic likes, restin er kostuð (boost)
- Þeir sem „líka“ við síðuna þína sjá ekki endilega þegar þú póstar.
- Ekki einblína bara á “like” á síðu
Engagement (comment og share) & reach
- Svörun. Hversu fljótur ertu að svara og hvernig á að svara neikvæðum skilaboðum

Forskot.nmi.is
Safn vefrita og
vinnustofur um stafræna
miðlun án endurgjalds

Ekki nóg að setja upp vefsíðu og bíða...

Vefsíða



Fyrirspurnir og sala



SEO: Innansíðubestun: gæði vefkóða, hönnun, hraði niðurhals, skalanleiki og gott inntak
Utansíðubestun: linkar, branding, traust, blogg, tenging við samfélagsmiðla, myndir og myndbönd

Velja markhópa og leitarorð

GDN: google display network:
Vefborðar. **Búa** til eftirspurn, vörumerkjavakning og „call to action“
Smelli hlutfall yfir 0,1% (fjöldi smella á birtingu)

Retargeting:
Með því að nota „cookie“ Einhver heimsækir vefsíðuna þína. Næst þegar hann fer að leita þá birtist auglýsing frá þér. Áminning

Kostuð leit (adwords):
Orð sem eru lýsandi fyrir starfsemi.
Svörum eftirspurn. Vera >2% í smelli hlutfalli

Organísk leit
Þeir sem slá inn og leita eftir vöru sem fellur undir ykkar starfsemi

Brand leit
Þeir sem leita eftir vörumerkinu ykkar

Sala & dreifing



Matarauður
Íslands



REKO - vistvænir og heiðarlegir viðskiptahættir

REKO hópar - stofnaðir

- REKO Reykjavík
- REKO Vesturland
- REKO Austurland
- REKO Sunnanverðir Vestfirðir
- REKO Suðurland

Finnland

Milli 2013 og 2016:

Framleiðendur úr 15 í 3700

Kaupendum úr 400 í 250.000

Veltan jókst úr 10 milljónum kr. í 3.8 milljarða kr.

REKO hópar – í mótun

- REKO Norðurland
- REKO Hornafjörður
- REKO Norðanverðir Vestfirðir

<https://mataraudur.is/ad-gera-ser-mat-ur-facebook/>

FRÉTTIR

Skipuleggjendur hæstánægðir með fyrstu REKO-afhendingarnar á Akranesi og í Kópavogi:

Matvælaframleiðendur afhentu sínar milliliðalaust til neytenda

— Næstu afhendingar verða 3. og 17. nóvember

Fyrsta afhending úr svokölluðum

FORSÍÐA > FRÉTTIR OG TILKYNNINGAR

15. mars 2018

Milliliðalaus viðskipti með matvörur - Upptökur



Bændasamtökin og Matarauður Íslands héldu opna ráðstefnu og vinnustofu „Gerðu þér mat úr Facebook“. Upptökur eru nú aðgengilegar frá viðburðinum sunnudaginn 4. mars.

gera sér mat úr Facebook

bóndinn og frumkvöðullinn Thomas Snellman h



Skipuleggjendur ánægðir með fyrstu REKO afhendingarnar

Skessuhorn hefur undanfarnar vikur sagt frá nýrri tegund dreifileiðar til rúms hér á landi og... [LESA MEIRA](#) >

FRÉTTIR 9.10.2018 15:15



Fjölbreytt úrval í boði á fyrstu REKO afhendingunni

Laugardaginn 13. október fer fram fyrsta afhending hópsins „REKO Veiðir“ í fyrstu REKO afhendingin hér á landi... [LESA MEIRA](#) >

FRÉTTIR 26.9.2018 08:57



REKO hringir um milliliðalaus viðskipti

Matarauður Íslands hefur í samstarfi við Bændasamtök Íslands unnið til að tryggja milliliðalaus viðskipti af stað hér á landi... [LESA MEIRA](#) >

SKESSUHORN

Birt þann 18. október 2018

Mannlegi þátturinn - Hættuleg efni, beint frá býli og danslag

Milliliðalaus viðskipti á Facebook milli framleiðenda og neytenda:

Smáframleiðendur og bændur koma með vörur sínar í þéttbýlið

— Fyrsta afhending svokallaðra REKO-hópa verður næstkomandi laugardag

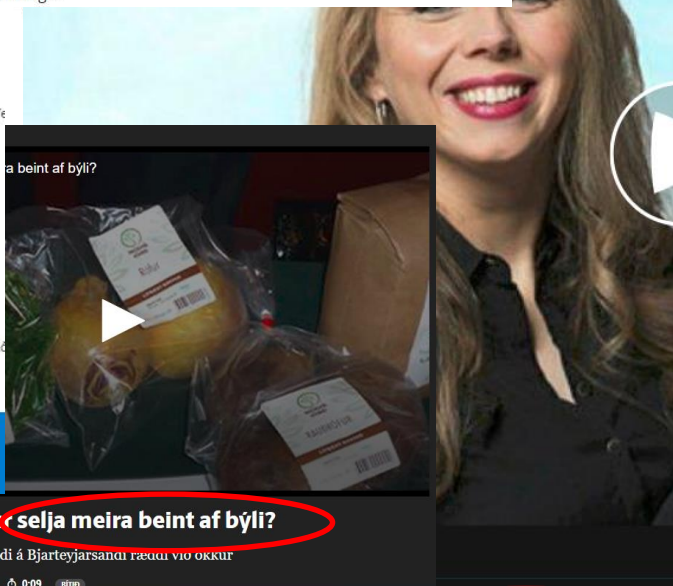
Milliliðalaus sála á matvælaum ferir í vexti. Eins hringir um það hvernig matvælaum eru og kjóti, fiski, eggjum, sýringsfremur, grænmeti, bræði og kúkur, ostur, saltur og saltgrís. Í hvernig hóp fyrir sig hefur verið meðhöndlaðir vörur fyrir fyrstu afhendinguna, en planið er að hafa sína viðbótar reglulega. Hver reglulega mun fara eftir framboði og eftirspurn.



Samfélagið

Matur á netinu, nýting almenningsvæða og örverur. ... Þórhildur Ólafsdóttir. (Aftur í kvöld) Brynja Laxdal, verkefnastjóri matvælaálandsins Íslands: mat úr næsta nágreni og ... Brynja Laxdal, verkefnastjóri matvælaálandsins Íslands: mat úr næsta nágreni og sala,

netsala og markaðssetning...



Þitið - Vilja bændur selja meira beint af býli?

Arnheiður Hjörleifsdóttir bóndi á Bjarteyjarsandi ræður við okkur

69 2. október 2018 08:42 0:09

Samfélagið - Ófrjósémisaðgerðir: Milliðilaus matarinnkaup.

Eftirfylgni og tryggð



Matarauður
Íslands

Góðan dag gott fólk
Langt síðan ég hef látið heyra frá mér - hef verið á fullu að halda búi og börnum gangandi þar sem bóndinn hefur verið að heiman við fjákrastur en er loksins kominn heim og þá eignast ég kannski örvið fleiri kisti í solarhringinn =O)

Tæknilegir örðugleikar hafa verið að hrjá heimasíðuna okkar undanfarna mánuði og gífurlegt við hreinlega uppi fyrirtækinu sem sá um gömlu síðuna okkar, þar sem hún bara virkaði ekki og margir lentu í erðhjólum við plantanir. En við fengum [verlausnir.is](https://www.facebook.com/groups/266168720511559/) til að setja upp fyrir okkur nýja síðu sem var að komast á netið í fyriradag og á að virka =O) Þó svo að eflaust eigi einhverjir byrjunarörðugleikar eftir að eiga sér stað, við finnum þá út úr þeim.

Við höfum verið að taka þátt í reko mörkuðum bæði reko reykvævi - <https://www.facebook.com/groups/266168720511559/> og reko vesturland - <https://www.facebook.com/groups/864865270382476/> - og hvert ég ykkur til að kynna ykkur það - hægt að kaupa beint frá mörgum framleiðendum og nálgast allt á einum stað - verður þetta haldið ca mánaðarlega. En áfram munum við líka senda um allt land og keyra heim eins og við höfum gert.

Við höfum verið að taka þátt í reko mörkuðum bæði reko reykvævi - <https://www.facebook.com/groups/266168720511559/> og reko vesturland - <https://www.facebook.com/groups/864865270382476/> - og hvert ég ykkur til að kynna ykkur það - hægt að kaupa beint frá mörgum framleiðendum og nálgast allt á einum stað - verður þetta haldið ca mánaðarlega. En áfram munum við líka senda um allt land og keyra heim eins og við höfum gert.

Alþjóða er bara gott að frétta - við sendum frá okkur lömbin í lok september og eftirspurnin var því lík að ég gæti eflaust verið með 3x fleiri kindur og samt átt ekkert kjöt eftir, þetta fer að verða spurning um að fara að byggja við húsin í allar áttir.

Nú er ég að senda kalfatungurnar í reykt, nokkur lambalari og smá ærkyt og verður það boðið til sölu fljótlega á nýju síðunni okkar www.lindarbrekka.is. Kræsingar í Borgarnesi ætla að sjá um reykingu fyrir okkur að þessu sinni og erum við mjög spennt að smakka.

Eins ætla ég að prufa mig áfram núna í bjúgna og kælufugerð, en það verður bara til heimilisbrúks að svo stöddu, en kannski einn daginn.....

Nú kálfarnir bara staðka og eigum við eftir að senda frá okkur tvo hollu núna fyrir jól þannig að það verður engin voruskortur á næstunni.

Dimma og Sigurðs hafa það fint og fá að vera saman allavega fram yfir áramót. Verð er að klippa kindurnar og setja inn, þær fá svo hröttin til sín í byrjun desember - allt gengur þetta í hringi árslið fyrir árslið.

Einng styttest í að hænugarnir fari að verpa og vona ég að það gerist fyrir jól.

Annar gengur lífið í sveitinni sinn vanagang og öllum heilsast ævrig hreint ágætlega.



Þú hefur valið og
valdið til að breyta