

Matarauður Íslands

Frá grasrót til stjórnsvalda

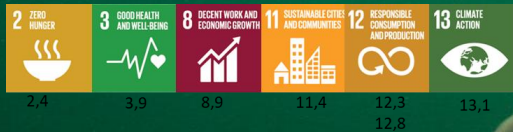
Brynja Laxdal



Tilgangur

Vekja athygli á fjölbreytileika og gæðum íslensks hráefnis og matarmenningu og búa til „verkfærakistu“ um matarauðinn okkar sem öllum er heimilt að nýta

Að vinna að matartengdum verkefnum sem efla heildarhagsmuni í sátt við sjálfbæra þróun. (Handleiðsla, ráðgjöf, fjármagn)



A

Nýta hinn aukna ferðamannastraum
og áhuga á matarferðapjónustu og
svæðisbundnum mat

Eykur eftirspurn eftir staðbundnum vörum, áhrif á
tekjumöguleika 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

A

- Matur í ferðapjónustu framtíðarinnar – áhrif loftslagsbreytinga og hegðunar ferðamanna. Styrkt af Norrænu ráðherranefndinni en leitt af Matarauði Íslands
- Matarstígar og matarupplifanir tengdar landshlutum –samningar við landshlutastofur –kortlagning og stefnumótun
- Hið íslenska eldhús
- Matarauður.is á íslensku og ensku – upplýsingar og verkfærakista

B

- Innkaupastefna matvæla fyrir ríkisaðila
- REKO, dreifileiðir og staðbundinn matur í verslunum
- Krakkar kokka – matur og sjálfbærni í grunnskóla
- Fjöruntjar – vefsja um þara og söl
- Vitundarvakningarherferð Þjóðlegir réttir á okkar veg

C

- Til sjávar og sveita- viðskiptahraðall
- Aukin verðmætasköpun fyrir geitfjárræktendur – nýtt kjötmat og kennsla
- Beint frá Býli- SVÓT-greining Matarhandverkskeppni 2019

Verkfærakista- vefur
Samfélagsmiðlar
Vitundarvakning



Bragð og arfur

Við höfum þeirrar gætu að búa við mataræði sem byggir á gættum hráefnum. Þetta er einn af þeim þingum sem Matarauður Íslands er að tryggja. Matarauður Íslands er að tryggja mataræði sem byggir á gættum hráefnum. Þetta er einn af þeim þingum sem Matarauður Íslands er að tryggja. Matarauður Íslands er að tryggja mataræði sem byggir á gættum hráefnum. Þetta er einn af þeim þingum sem Matarauður Íslands er að tryggja.

LESA MÄRAN



HÁRÆFNI

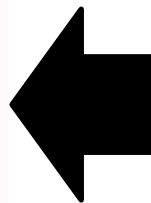
Sérstaka og einstaka íslenska hráefnið hefur grútu að þessu íslenska mataræði. Þetta er einn af þeim þingum sem Matarauður Íslands er að tryggja. Matarauður Íslands er að tryggja mataræði sem byggir á gættum hráefnum. Þetta er einn af þeim þingum sem Matarauður Íslands er að tryggja.

LESA MÄRAN

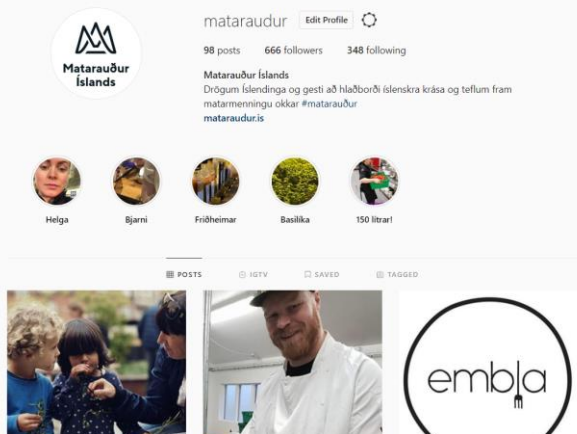
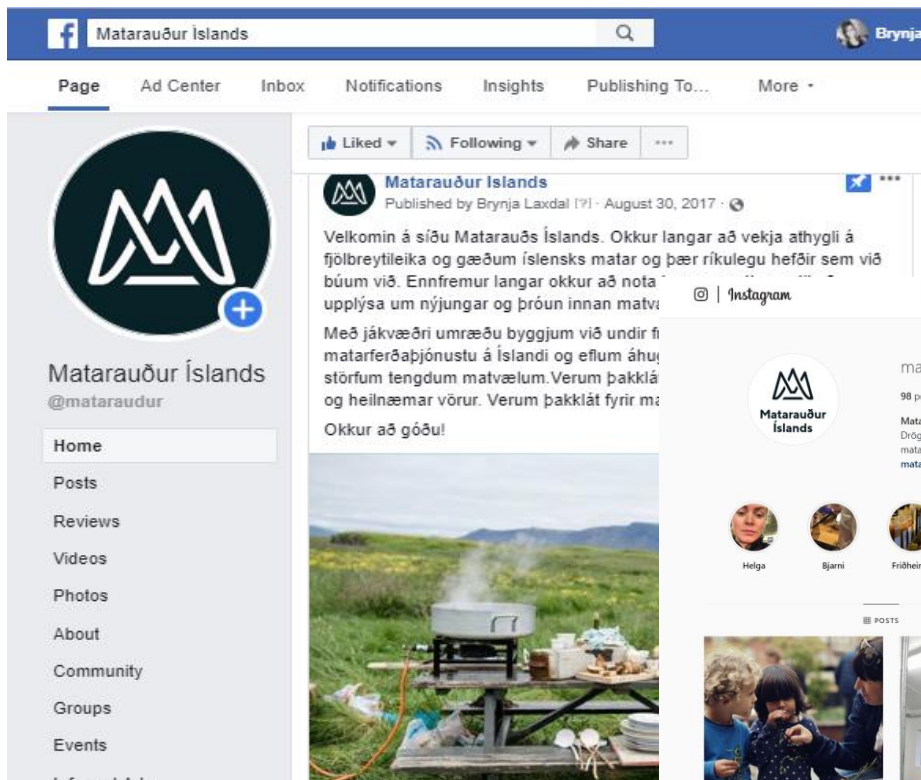


Nýsköpun & matarfrumkvöðlar

Íslendrar búa afrenni eftir kraftirinn. Þetta er einn af þeim þingum sem Matarauður Íslands er að tryggja. Matarauður Íslands er að tryggja mataræði sem byggir á gættum hráefnum. Þetta er einn af þeim þingum sem Matarauður Íslands er að tryggja.



Heimilt að nota myndir, texta og myndbönd af vefnum matarauður.is



Matur | mbi | 30.5.2018 | 10:30 | Uppfært 10:59

Forsetafrúin afhenti verðlaunin: Harðfisksúpan sigraði

Sveinn Thorarensen fékk viðurkenningu fyrir svínasiðu og humar í pönnuköku.

Sveinn Thorarensen fékk viðurkenningu fyrir svínasiðu og humar í pönnuköku. mbi.is/Valgardr Gíslason



Hin stórsmjalla keppni „Þjóðlegir réttir á okkar veg“ hefur verið til lykta leidd en það var forsetafrú Íslands, Elísa Reid sem afhenti verðlaunin á uppskeruhátíð Matarauðs Íslands.

Alls bárust 107 hugmyndir eða uppskriftir í keppnina og var þáttaka langtum meiri en bjartsýnustu menn höfuð vonað. Valdar voru 15 uppskriftir sem að namar og meistarar við Hótel- og matvæðskólann úr-færðu og matreiðdu fyrir dómnefnd.

Bæði Íslendingar og útlendingar sendu inn hugmyndir og uppskriftir að þjóðlegum réttum og kennið þar ýmissa grasa; allt frá njólasúpu, grasystingi og grjúpani í skemmtilega útfærða samtímarétti.

Gaman að segja frá því að fleiri karlmennt sendu inn hugmyndir en konur. Algengustu hugmyndirnar án uppskrifta voru kótleitur í raspl, plock-



harðfisksúpa 20. MAÍ 2018

HARÐFISKSÚPA VALIN ÞJÓÐLEGASTI RÉTTURINN

Harðfisksúpa þar sigur úr báttum í samkeppninni „Þjóðlegir réttir á okkar veg“.

Facebook Twitter

Leitað að þjóðlegum réttum Íslendinga

Birting: 5 mánuðir síðan þann 18.04.2018
Eftir: Smári Valhry Sæbjörnsson



Matarauður Íslands og Hótel- og matvæðskólinn efna til hugmynda- og uppskriftasamkeppni um þjóðlega rétti við þjóðvegina okkar.

Kamski verður þín hugmynd á matseðli veltungastaða hringinn í kringum landið?

Það getur verið erfiðleikum bundið að skilgreina hvað sé þjóðlegur matur. Visulega er hægt að leita til hefðanna og sagt sem svo: Þetta er þjóðlegt, þetta er íslenskt. Það er hins vegar hluti þess að lífa í samfélagi að taka hlutina til endurskoðunar öðru hverju og þrós í takt við

Þjóðlegir réttir á okkar veg – ertu með?

Hugmyndasamkeppni meðal almennings um þjóðlega rétti

Matarauður Íslands og Hótel- og matvæðskólans efna nú til hugmyndasamkeppni meðal almennings um matarétti undir titlinum „Þjóðlegir réttir á okkar veg – ertu með?“ Tilgangurinn er að fagna margbreytileika matargerðar okkar og heitra matarhefðir landsmanna.

Keppnin stendur til 1. maí næðdannaðs og mega allir taka þátt. Óháð aldri. Eftir er að lesa nánar um samkeppnina og skrá hugmynd eða uppskrift á www.maturmatur.is.

Hugmyndin er að virkja almennina til að senda inn hugmyndir að matreiðslu eða viðbúð sem þeir vilja þess keppni til og brennt um landið. Einnig að skapa eðrturum eftir áhrifum íslensku reitna en við eigum að venja þegar við ferðum um landið. Eftirfarandi formum munum að sjálfsögðu njóta góðs af.

Hugmyndir og eða uppskriftir

Það má senda inn heðföndur og óheðföndur hugmyndir, í röðum eða nýjum búnnar. Það



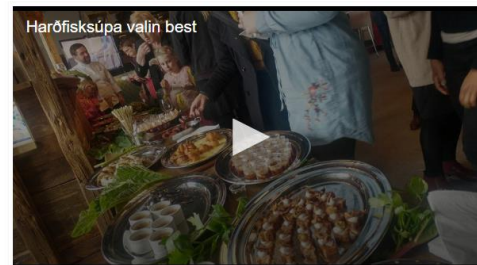
eru í samstarfi við Matarauð Íslands og munu velja einn af þeim 15 réttum, sem komast í undanúrslit, á matseðlinum sinni í sumar. Væður sigurnum fylgt eftir af Sigurði Dóði Friðrikssyni, dagljóða matvæðis í Hótel- og matvæðskólunum sem hefur séð

landbúnaðartrúðberra er ábyrgur gagnrænt fjáðagrunna verkefninu og tekur endanlegar ákvarðanir um fjáðagrunna og aldr fjáðagrunna í þá tillegnum verkefnaðagrunna. Í verkefnaðagrunna síða Þórir Hafsson, semur formáður og Baldrinn Jónsson fyrir hönd atvinnuveða- og nýsköpunar-

retturinn

Samuel Kari Ólason skrifar · 28. maí 2018 20:00

✓ Líkur þetta 231



Harðfisksúpa er siguréttur hugmyndasamkeppninnar Þjóðlegir réttir á okkar veg, en úrslitin voru tilkynnt nú seinni partinn í Mathöll Granda af Elízu Reid forsetafrú og verndara kokkalandsljóðsins. (LUM) Dómnefnd valdi fimm áhugaverðustu réttina úr hundrað og sjö innsendum uppskriftum en vinsælasti rétturinn var svo valinn í

Fréttir	Skoðun	Fólk	Bændablaðið
---------	--------	------	-------------



LÍF OG STARF 20. APRÍL 2018

Hugmyndasamkeppni um þjóðlega





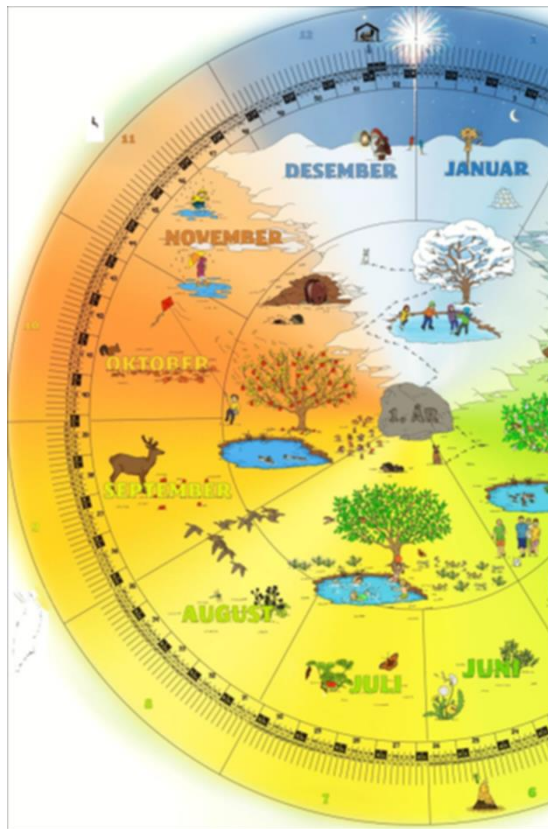
<https://mataraudur.is/uppskriftir-2019/>

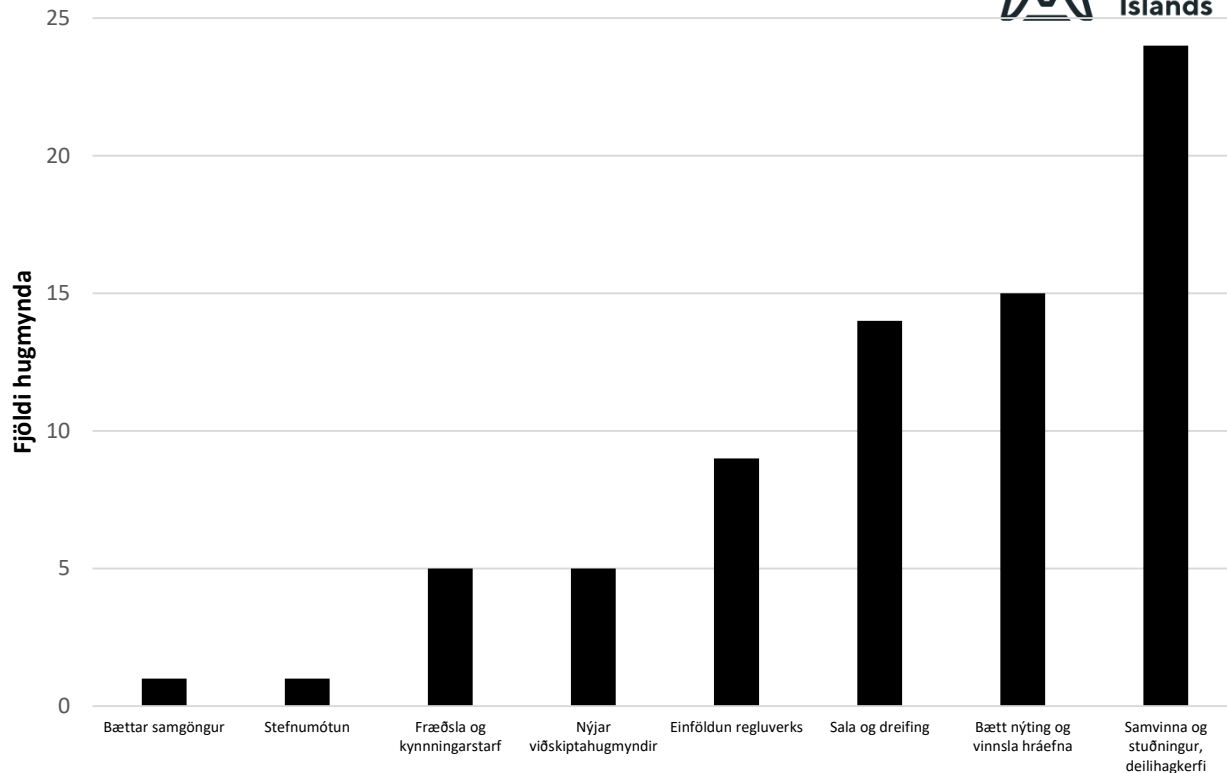


Tilgangurinn er að styrkja eftirspurn eftir svæðisbundnum matvælum, benda á tækifæri til að nýta hráefnin betur og draga fram sérkenni landshluta og matarmenningar.

Tengja við reynslu og sagnabrunn heimamanna.

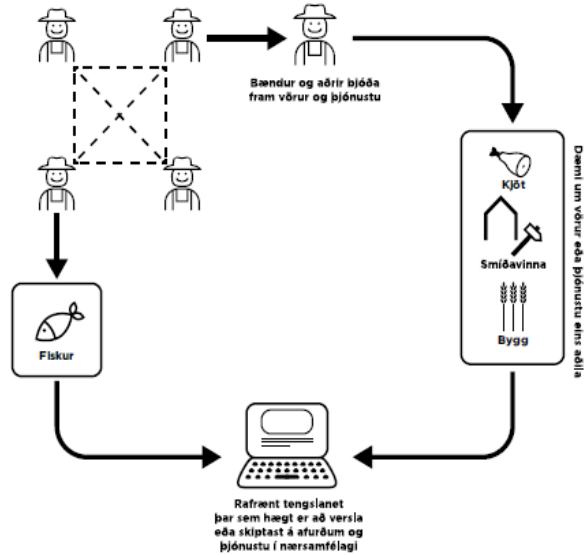
Afraksturinn á að skila heimamönnum jarðveg til að þróa samvinnu og tækifæri sem felast í matarauðnum





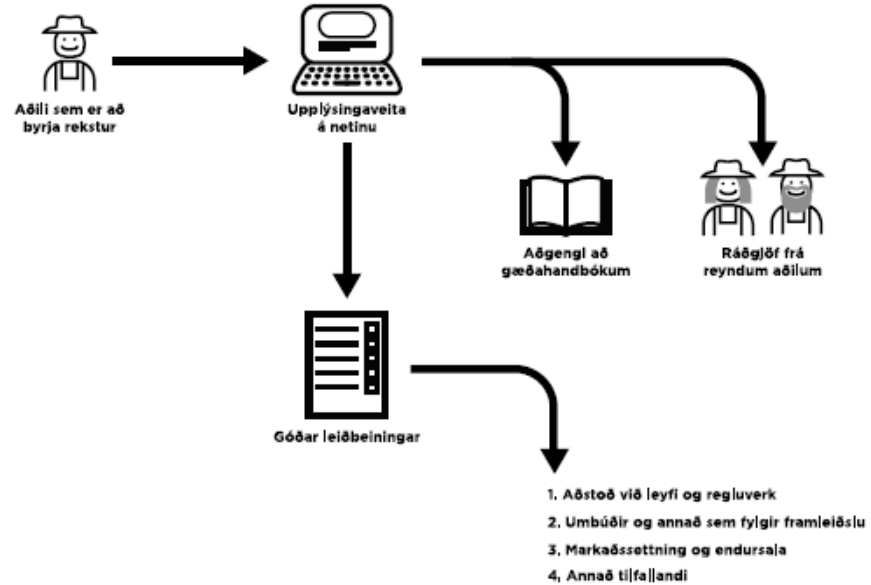
Samvinnufélagið Nýja

Samfélagslegt net sem byggir á vinnuskiptum og stuðningi innan nærsamfélags



Fyrstu skrefin

Einstaklingar fá aðstoð þegar byrjað er með rekstur

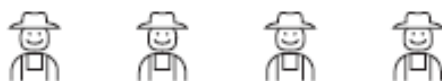


REKO + þjónustuskipti

Nýta lífrænan úrgang í sveitinni



Bændur og aðrir matvæðisframleiðendur í nærumhverfi

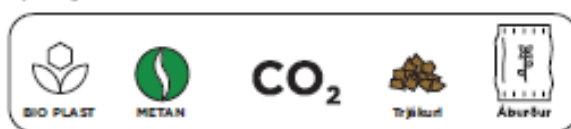


Lífrænar affallsafurðir



Sveitafélag setur upp aðstöðu til að
meðhöndla lífrænan úrgang.

Nýtanlegar afurðir



Endursala og dreifing



Matarauður
Íslands

Ferðamenn og matur í ferðaþjónustu



Matarauður
Íslands

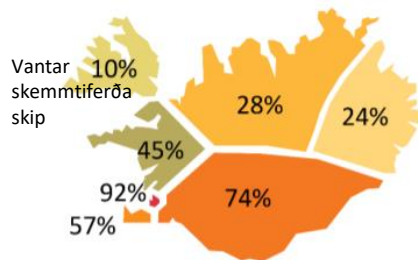


2,3 milljónir ferðamenn
Dvelja að meðaltali 6,5
daga og borða x 2 á dag



40 þúsund auka magar á hverjum degi.
82 þúsund máltíðir/dag sem bætast við
neyslu Íslendinga.

Hvaða landshluta heimsóttu ferðamenn 2018*



Ferðamenn eyða að meðaltali í mat og veitingar:

Reykjavík : 10.149 ISK/dag/einstakling

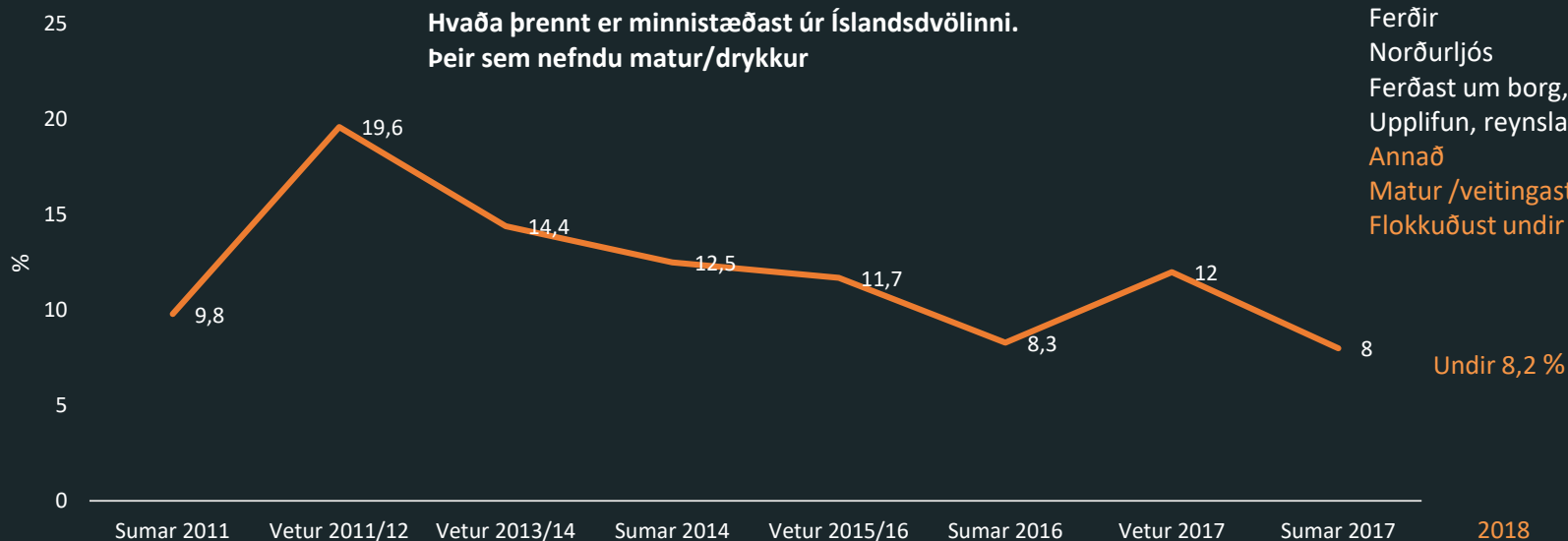
Landsbyggðin: 4.500 ISK/dag/einstakling

Könnun Ferðamálastofu

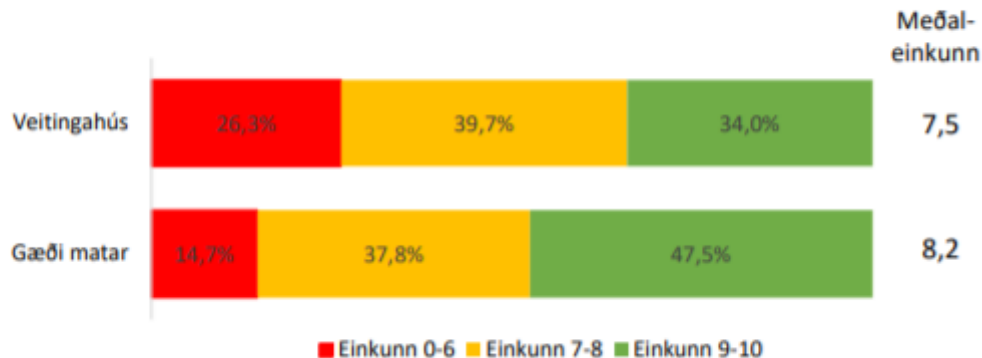
<https://www.ferdamalastofa.is/static/files/konnun2018/konnun-18-2.pdf>

2018

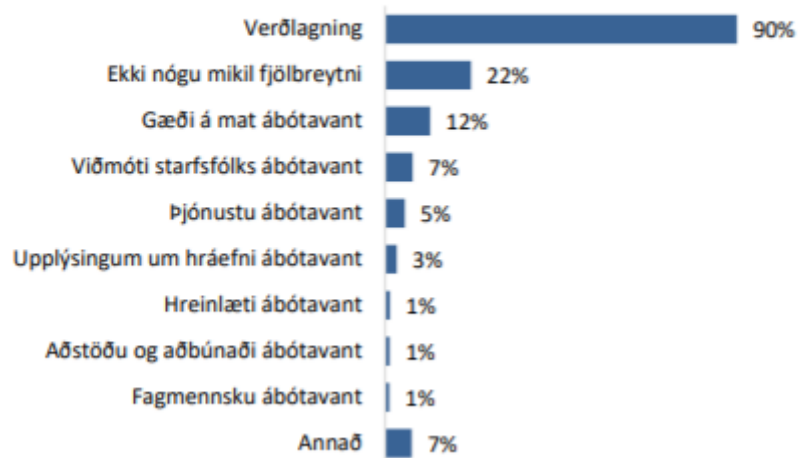
Náttúra/landslag
Afþreying/menning
Fossar
Gullni hringurinn
Bláa lónið
Jöklar
Ferðir
Norðurljós
Ferðast um borg, bæi
Upplifun, reynsla
Annað
Matur /veitingastaðir
Flokkuðust undir annað



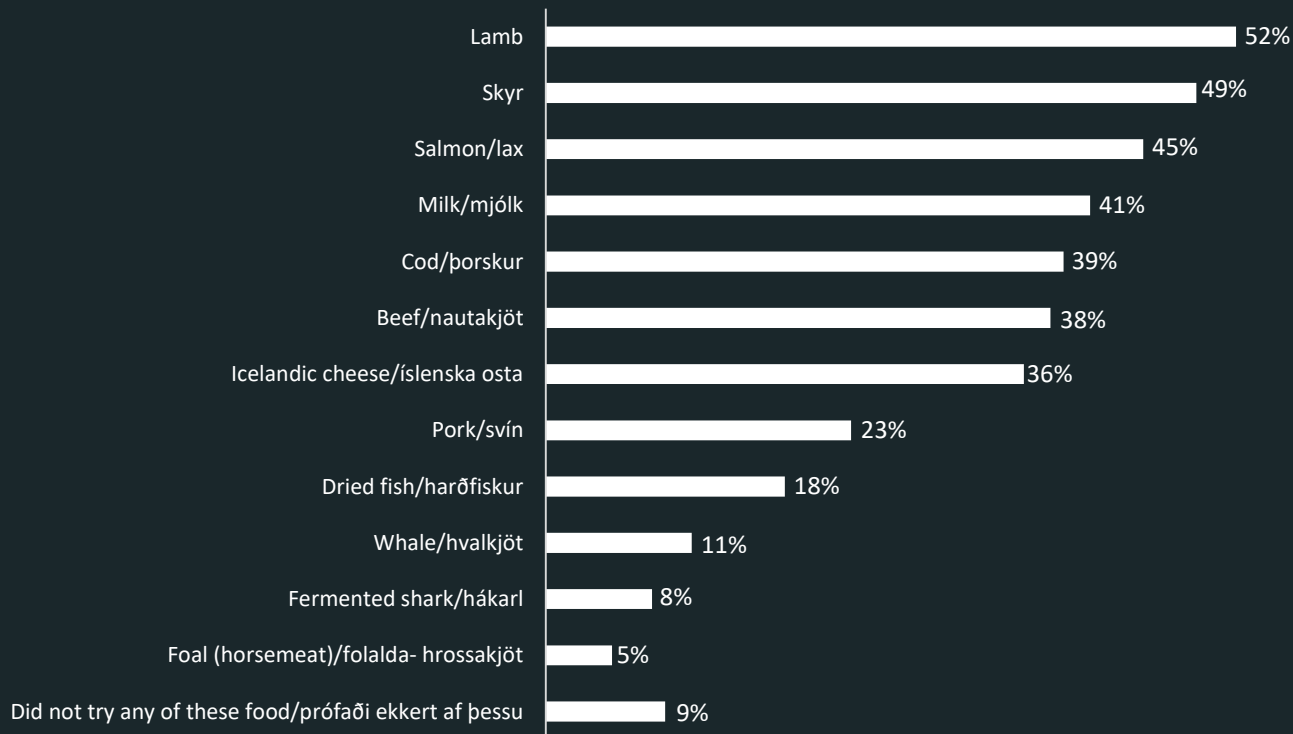
Ánægja með veitingahús og gæði matar (einkunn frá 0-10)*



Hvað varð til þessa að veitingahús fengu ekki hærrí einkunn en sjö?*



During your stay in Iceland did you try any of the following foods?



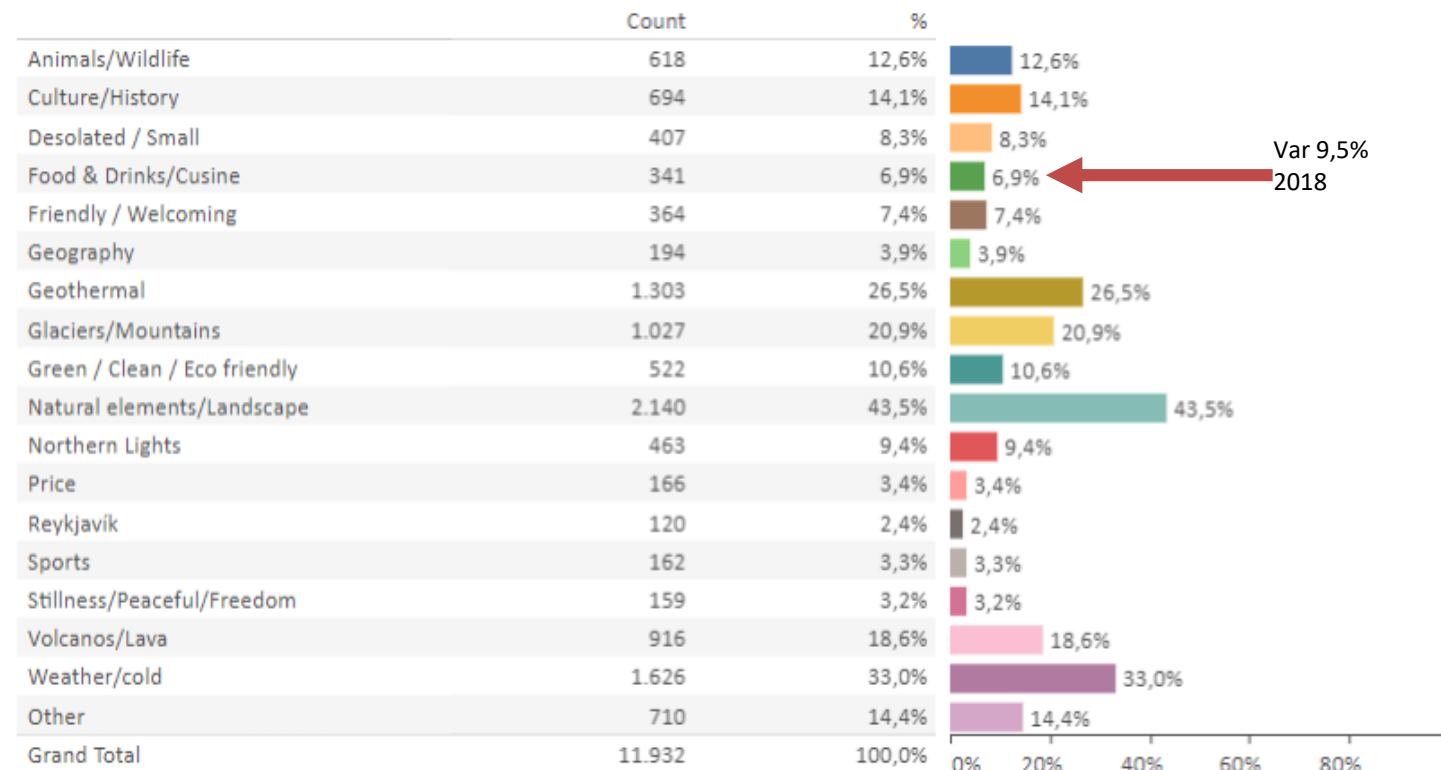


ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND

<https://www.islandsstofa.is/islandsstofa/starfs-emi/utgefid-efni/vidhorfskannanir>

Q11. When you think about the country Iceland what comes to your mind?

Year:
 Markets:
 Target groups:



Year: **2019**

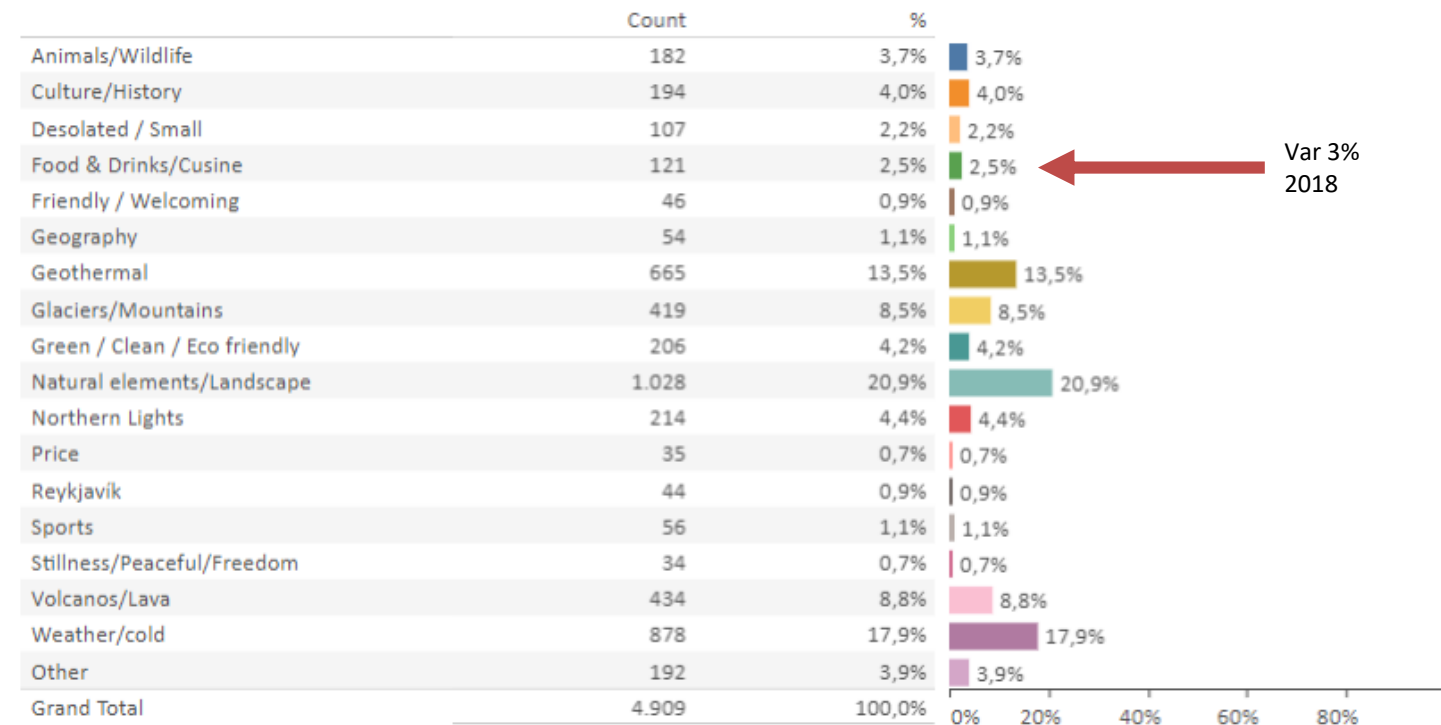
Markets chosen: **All**

Target group: **All**



Q11. When you think about the country Iceland what comes to your mind? - First choice

Year:
 Markets:
 Target groups:



Year: **2019**

Markets chosen: **All**

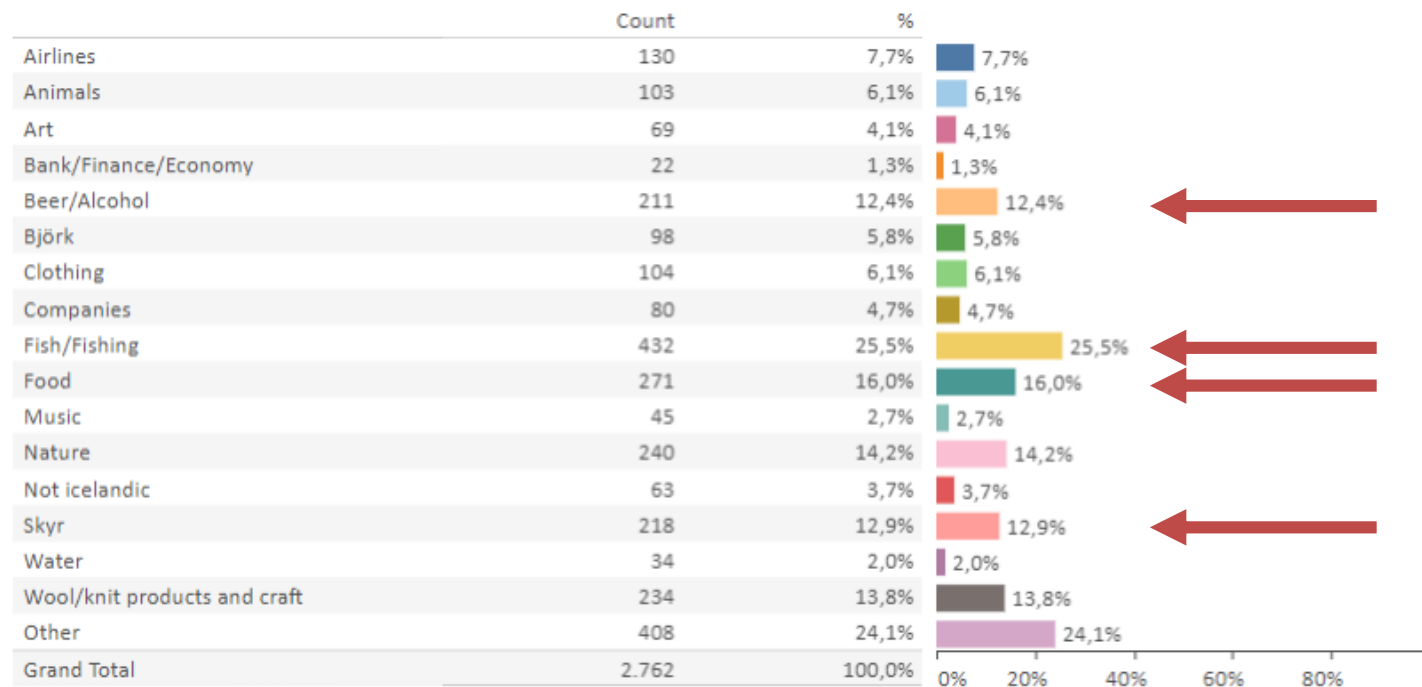
Target group: **All**



Q14. Can you think of any products, services or brands which originate from the country Iceland or you associate with Iceland?

Vörumerkjavitund

Year: 2019 Markets: All Target groups: All



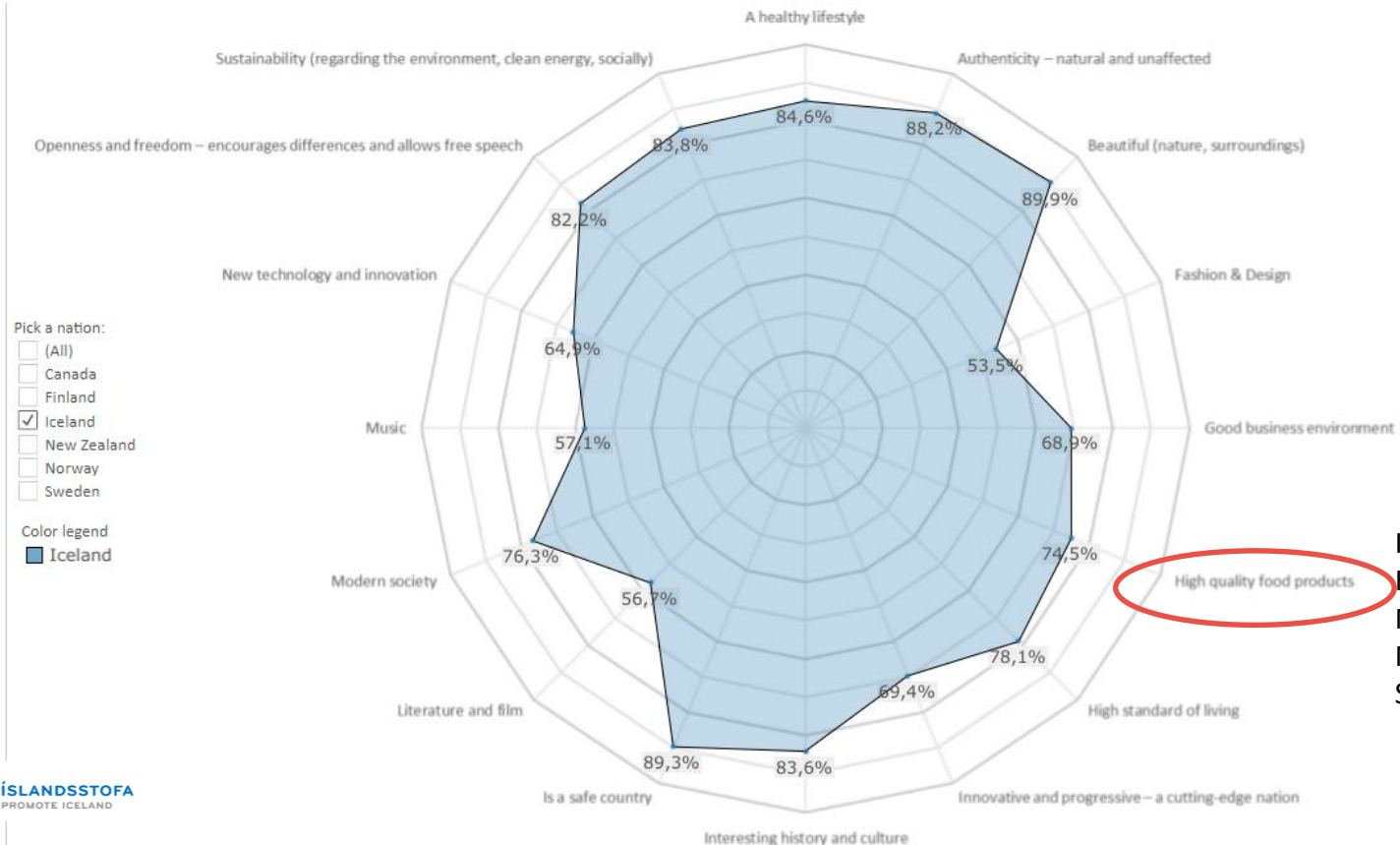
Year: 2019
Markets chosen: All
Target group: All



IMAGE OF NATIONS IN GENERAL

Q12. To what extent do you feel that each of these words or expressions apply to these nations?

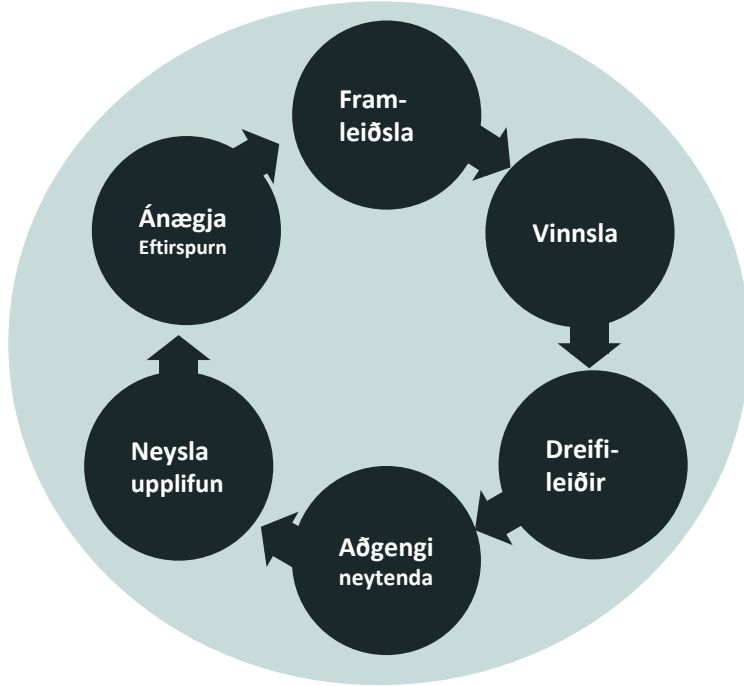
Percentage of those that answered positively (5-7) - 2019



Kanada: 76,4%
Finnland 74,3%
Nýja Sjáland 82%
Noregur 80%
Svíþjóð 82,4%

Markaðssetning í gegnum virðiskeðjuna





Matvælastefna,
Stefna í Matarferðapjónustu
Innkaupastefna matvæla



Grunnur að ímynd Íslands sem
upprunaland hreinna
matvæla.

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

Við erum fyrirmyndir erlendra gæðna
Okkar neysluhegðun og orðræðum
mótar eftirspurn og væntingar

In this blog I'll go over some of the most traditional cuisines found in Iceland.
Such as:

- ✓ Fermented Shark
- ✓ Black Death
- ✓ Dried Fish Jerky
- ✓ Sheep Head
- ✓ Blood Pudding and liver sausage
- ✓ Ram's Testicles

Markhópar

„Everyone is
not your
customer“

Seth godin



Markhópar – hvaða skilaboð hentar mínum markhópi?

- Hrein fæða – tækifæri til að markaðssetja vöru og þjónustu sem er góð fyrir samviskuna og heilsuna?
- Gamlar matarhefðir og arfleifð, innblásið af samtímanum?
- Annað? Án (free from), umhverfisvænt, sjálfbært.....



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.



Staðbundin matvæli og
möguleikar...

Matarinnkaup innan ESB

(27.000 þátttakendur)

Hvað skiptir máli þegar þú verslar matvæli innan ESB?

Uppruni	53%
Verð	51%
Matvælaöryggi	50%
Bragð	49%
Næring	44%
Siðferðilegar ástæður (dýravelferð, umhverfisáhrif, trú)	19%

20 lönd – 3 megin áhyggjur

Sýklalyfja, hormóna og stera misnotkun	44%
Leifar af skordýraeitri	39%
Aukaefni í matvælum	36%

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/Eurobarometer2019_Food-safety-in-the-EU_Full-report.pdf



- Innlend framleiðsla er mikilvæg í tengslum við fæðuöryggi og kolefnisspor, en ekki síður til að viðhalda atvinnutækifærum og matarmenningu
- Neytendur vilja í ríkara mæli eiga milliliðalaus viðskipti og ganga að gæðum hráefna vísunum
- Aukin gæða- og umhverfisvitund, vottanir

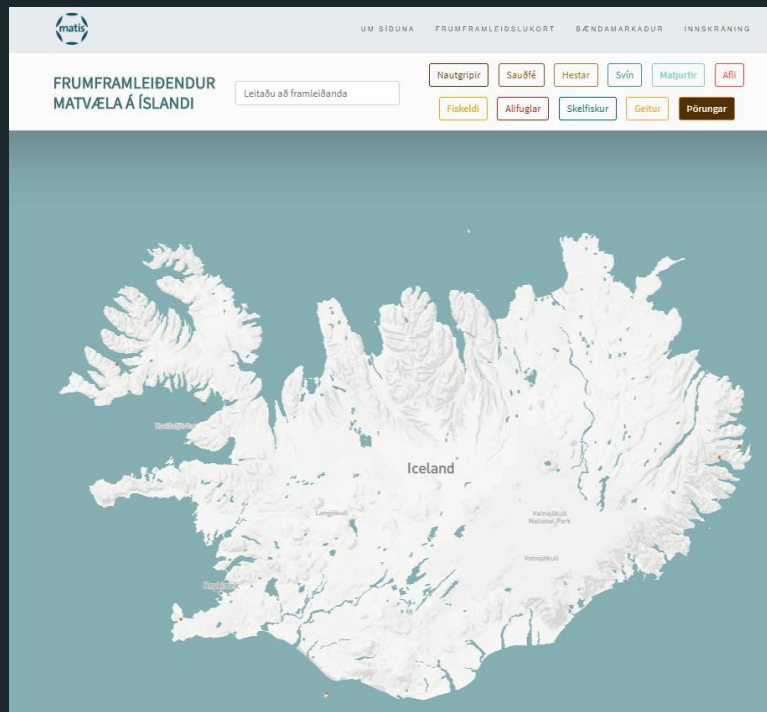


Súkkulaði og salt, snakkpylsur og bjór, harðfiskur og ?, ísgerð og villtar jurtir, fiskur og jurtakrydd, skelfiskur og fiskisósa, þörungar og böð, reykt, þurrkað ærkjöt....

Nestispakkar og ævintýri:
Sjóstangaveiði – kajakferðir – fjallgöngur...

Matreiðslunámskeið/matarsaga svæða.

Menning og máltíð-veitingahús og listir
Máltíð hönnuð í anda sögubókar, tónlistar. Lifandi upþákoma



Vara – verð aðgreining og auðkenni



Þú getur ekki haft
sérstöðu ef þú
sérð hana ekki



Ákveða hvar þú ætlar að skara fram úr

- Varan
- Þjónusta & viðmót
- Dreifing, markaðssetning og sala, tryggð og endursala

Hver er þín saga? Betri nýting – minni matarsóun- umhverfisáhrif, fjölskylduhefð...

Auðkenni og verð

BRANDING IS EVERYTHING



\$1.25



\$3.25

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:

Unpprunaland	ÍSLAND
Slátrað	ÍSLAND A050
Skorið	ÍSLAND A050

VERB 1589kr/kg

005146 025939

Sala & dreifing



Matarauður
Íslands



Selja milliliðalaust
Dreifing
Selja í sláturhús/afurðastöð/verslun

Umbúðir og merkingar
Markaðssetning

Eftirfylgni

REKO - vistvænir og heiðarlegir viðskiptahættir

REKO hópar - stofnaðir

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

- REKO Norðurland
- REKO Hornafjörður
- REKO Norðanverðir Vestfirðir

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.

<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 dreifilaðs 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 REKO hugmyndafræðinni af stað hér á landi... [LESA MEIRA](#) >

SKESSUHORN

Birt þann 18. október 2018

Mannlegi þátturinn - Hættu leg efni, beint frá býli og danslagak

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

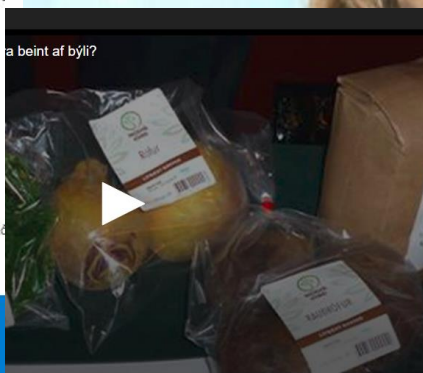
Milliliðalaus sála í matvæluferlinni er í vexti. Eins hringjarnsmíð og þessu líkindi REKO-hugmyndirnar eru rekin er í gegnum Facebook-hópa. Laugardaginn 13. október ætla bændur, heimavinnuáttendur og smáframleiðendur að sýna framleiðendur sínar í þéttbýlið og afhenda kaupendur sínar útí heim. Þetta hefur verið hugmyndirnar REKO. Reykjavík og REKO Vesturland sem vora vörugjafar.



Samfélagið

Matur á netinu, nýting almenningsvæða og örverur. ... Þórhildur Ólafsdóttir. (Aftur í kvöld) Brynja Laxdal, verkefnastjóri matvælaáðs Íslands: mat úr næsta nágreni og ... Brynja Laxdal, verkefnastjóri matvælaáðs 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 - Ófrjósamisaðgerðir: 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 erfiðleikum við pantanir. 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 reykvæv - <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 reykvæv - <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 reyk, 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 smækka.

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

Nú kálffarnir bara stækka og eigum við eftir að senda frá okkur tvo hollu núna fyrir júl þannig að það verður engin voruskortur á næstunni.

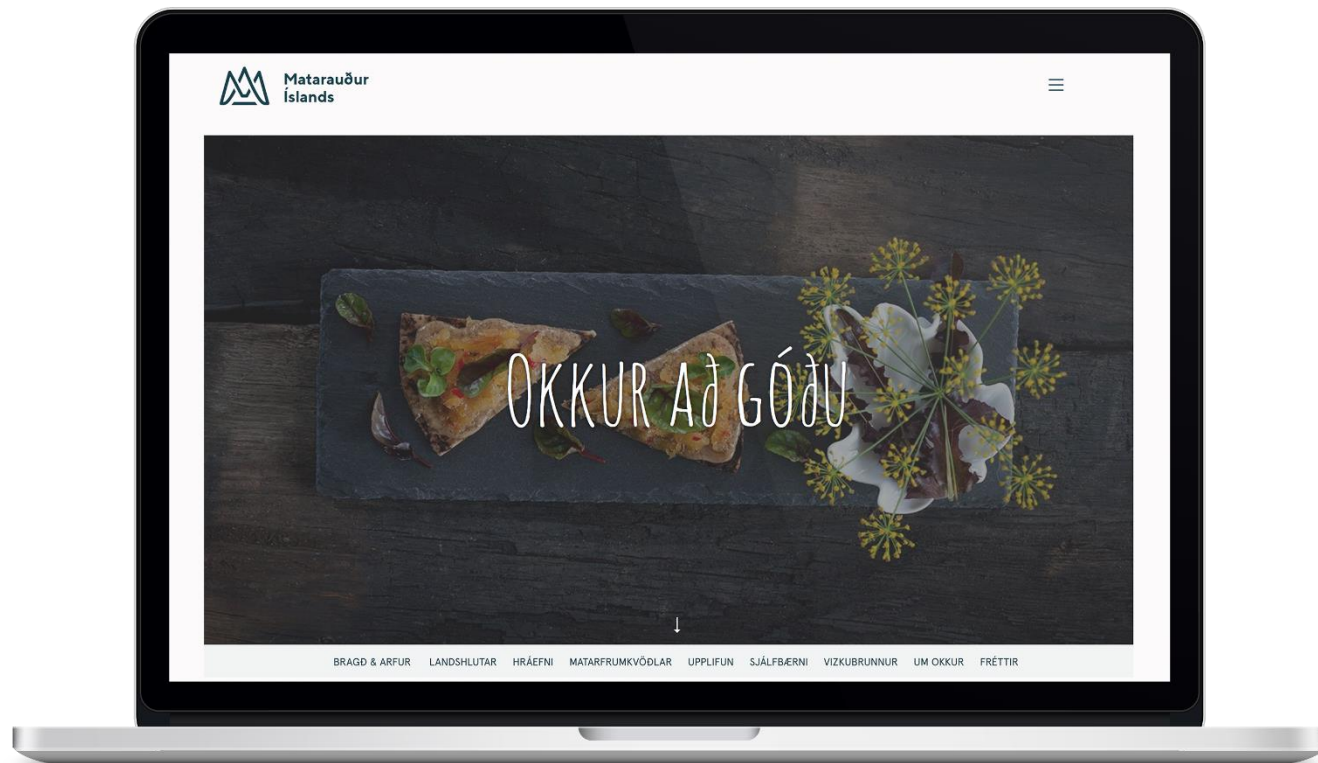
Dimma og Sigurðs hafa það fint og fá að vera saman allavega fram yfir áramót. Verð er að klippa kindurnar og setja inn, þær fá svo hröttin til sín í byrjun desember - allt gengur þetta í hringi árslið fyrir árslið.

Einng stýttist í að hænugarnir fari að verpa og vona ég að það gerist fyrir júl.

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



Miðlar – markmið og val



Athyglisspan
að verða á
við gullfisk



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

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
- 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

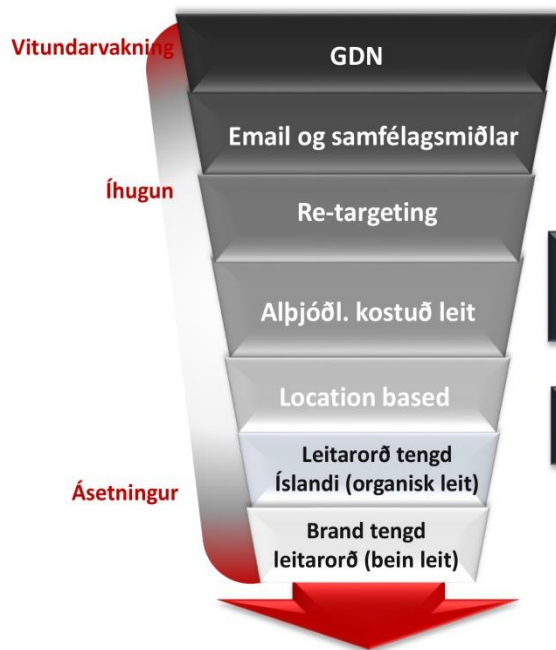
Samfélags- miðlar, að hafa í huga

- 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

Þú hefur valið og
valdið til að breyta