

Marós GmbH

Groundfish at its best!

Direct from source – Premium quality and
sustainability

Bernskuárin í Eyjum



Vestmannaejhamsskólinn Tíð 1. 2. fl. Á 1976. Í aftari röð frá vinstri eru: Sigurðs Þorleifsson, Þjálfr, Hlynur Stefánsson, Lúdvík Bergvínsson, Snorri Kristinn Harðarson, Víkhar Ingvarsson og Víðar Sigurjónsson. Í fremri röð frá vinstri eru: Helgi Björgvínsson, Hédinn Svavarsson, Óskar Sigmundsson, Þirskir Kristjánsson, Gunnar Máté Sigurðsson og Gunnar Þór Jónsson.



Fjölskyldan - bakhjarlinn



27.05.2019

Fundur um þýska matvælamarkaðinn - Óskar Sigmundsson

Af hverju sjávarútvegur?



- Frá björgun verðmæta í verðmætasköpun.

Frá björgun verðmæta í verðmætasköpun.



Byrjunin. Fyrsti gámur til Marós.



Marós GmbH



- Staðsettir í Cuxhaven, Þýskalandi; þangað eru beinar siglingar frá Íslandi og Noregi, góðar frystigeymslur og dreifikerfi um Þýskaland og alla Evrópu.
- Markaðssetjum frostnar botnfiskafurðir frá Íslandi.
- Einbeitum okkur að gullkarfa frá Íslandi.
- 5 starfsmenn, 5 milljarða velta og góð afkoma.
- Ungt Teymi, íslenskur vinnuandi og sveigjanleiki.
- Látum pakka, merkja, skera og saga fisk eftir óskum kaupenda og uppfyllum þeirra þarfir með just in time lausnum. Fókus á Food Service markað, seljum í kassavís inn á veitingastaði og hótél í Cuxhaven og nágrenni, beint á veitingahúsakeðjur og dreifiaðilla um allt Þýskaland og annarsstaðar í Evrópu.

Þýski markaðurinn

- 14,3 kg fiskneysla per capita
- 1,1 milljón tonn
- Lax, Alaska pollack og síld ráðandi tegundir
- Norðmenn og Seafood from Norway áberandi
- Skrei og Salmon from Norway, gefa út markaðsskýrslu um þýska markaðinn og hvetja til notkunar á norskum uppruna
- Hollendingar áberandi í sölu á Matjes síld og MAP, síld frá Noregi og EU
- Markaðsáttak fyrir norskan ufsa haustið 2019 í Þýskalandi, budget 1 Mio €?
- 13% samdráttur í sölu á frystum flökum í smásölu árið 2018
- Mikill vöxtur í MAP (Modified Atmosphere Packaging) pökkuðum fiski, ferskum laxi og upppíddum hvítfisktegundum, þorski, Ufsa og Alaska ufsa
- Notkun á sjófrystu hráefni til upppíðingar fer vaxandi

Fiskneysla í Þýskalandi, markaðhlutdeild fisktegunda í %

	2015	2016	2017
Lax	20,9	20,3	19,0
Alaska Pollack	19,0	16,7	17,5
Síld	15,7	17,6	16,2
Túnfiskur	14,6	10,9	14,3
Silungur	6,3	6,0	7,1
Ufsi	1,6	2,9	3,3
Þorskur	3,2	3,6	2,5
Pangasius	2,6	2,1	1,9
Zander/Pikeperch	1,0	1,2	1,3
Makrill	2,4	1,6	1,1
Karfi	1,8	1,5	1,0
Scholle	0,9	1,0	0,9



unser Goldbarsch aus Island bevorzugt die

Blaue Linie

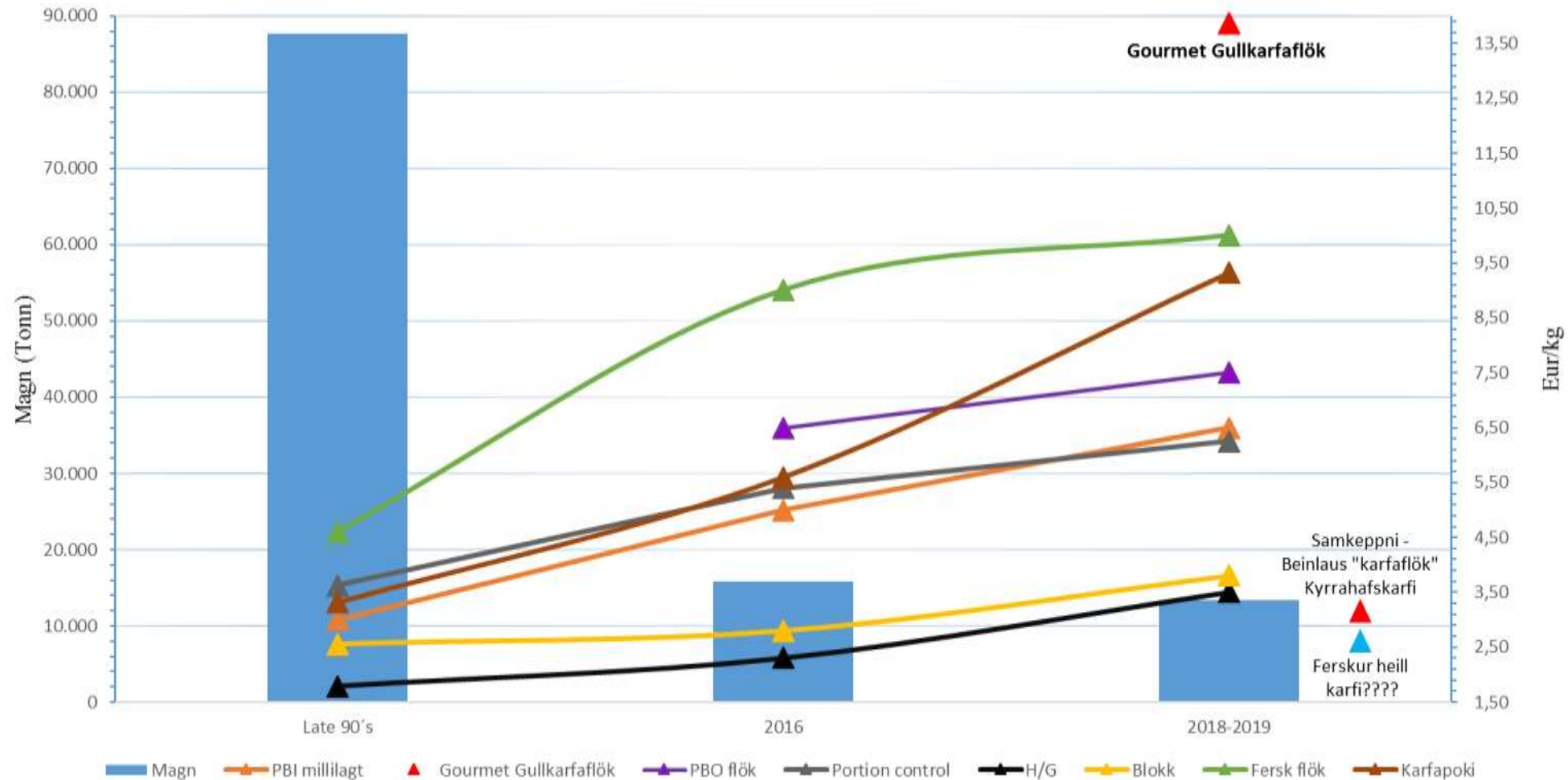


Die blaue Linie beschreibt den Transportweg des Goldbarsches aus Island (Island – Cuxhaven)
Die rote Linie beschreibt den Transportweg des pazifischen Rotbarschs (Alaska – China – Cuxhaven)



Ekki er allt Gull(-karfi) sem glóir

Karfamarkaðurinn í Þýskalandi fyrir 20 árum og staðan í dag.



Gullkarfi frá Íslandi



Kynningar – segja fólki söguna



Upplýsa sölufólk og markaðaðila



Goldbarsch aus Island getur orðið Brand.



Karfinn feitur ber fínan smekk (Fiskætusálmur, Hallgrímur Pétursson, 1614-1674)

Hollusta; prótein, Omega 3

Tvöföld vottun: MSC og IRF

Beinlaus flök og bitar, Portion Control, Auðvelt að elda

Villtur fiskur!

Sterk hefð fyrir neyslu á karfaflökum í Þýskalandi. Þjóðverjar elska Ísland.

Hvernig náum við til unga fólksins? Neysla á rauðu kjöti er á niðurleið – þýðir það ný tækifæri fyrir villtan fisk, sjálfbærar veiðar?

Verðum að gefa neytendum tækifæri á að getað verslað karfa með góðri samvisku og jákvæðu hugarfari. Fyrsta og mikilvægasta skrefið er að aðgreina gullkarfann frá öðrum karfa.

Það hjálpar okkur enginn. Við verðum að gera þetta sjálf, á okkar forsendum og setjast í bílstjórasætið.

Markmiðið er að auka virði gullkarfans töluvert.



17



Bei -18°C mindestens haltbar bis: 07.02.2019 Los-Nummer: 0001009084 36463-1 08:40

Fischart(lat.Bez.): Alaska Heilbutt (*Atheresthes stomias*) gefangen im: Nordostpazifik (FAO 67)
 Subfanggebiet: Golf von Alaska eingefroren am: 27.07.2016 Fangperiode: 27.07-07.08.2016
 Fangschiff: F/V U.S. INTREPID/3032068 Anlandehafen: Port Bailey (Alaska/USA) Anlandung: 05.08.2016
 Fanggerätekategorie: Schleppnetze Fanggerät: Grundscherbrettnetze Herstellercode: 60364/08042017
 Weg des Fisches: Golf von Alaska/Seegefroren -> Port Bailey (AK, USA) -> Dalian (CN) -> Fangnation: USA
 Hamburg Hafen (DE) -> Produktion Rehna (DE) -> Zentrallager (DE) -> Supermarkt

Er 50% verðhækkun á ufsa Megatrend?

Hver eru næstu megatrend?

„Hér á landi búið að finna langþráða lausn á kvefi og farnir að prenta þrívíddarkastala úr þorski. Úti í heimi eru sumir byrjaðir að rækta fiskmeti í tilraunastofum í staðinn fyrir að veiða í matinn.“
fyrsti hamborgarinn úr ræktuðu kjöti 300.000 \$, eftir hversu mörg ár 5\$?

Megatrend – MAP - Refreshed!

Hverjir ráða ferð – Norðmenn og Hollendingar.



27.05.2019



Fundur um þýska matvælamarkaðinn - Óskar Sigmundsson



21

Millivertíðavinnsla vs Markaðsstýrðar veiðar og vinnsla



- Markaðsstýrðar veiðar og vinnsla á bolfiski í VM?

Westman Islands VE 900



Superfrische aus den Vulkaninseln.

Stærsti en jafnframt umhverfisvænsti „frystitogari“ landsins

Nálægð við gjöful fiskimið, 2-6 klst sigling

Kæling, ísun fram að vinnslu eins og best verður á kosið

Öflug frystigeta. Þekking úr uppsjávarvinnslu. Fullnýting hráefnis.

Frysting innan 73 klst frá veiðum!

Selja upprunann, nafnið, veiðslóðina og nálægðina við gjöful fiskimið, við rætur stærstu jökla í Evrópu og á eldfjallasvæðinu við S og SV Ísland. Af hverju vill fiskurinn lifa hérna hjá okkur, Golfstraumur, Grænlandsstraumur, við rætur stærstu jökla Evrópu og hjá virku eldfjallasvæði. Gerir þetta fiskinn okkar sérstakan, betri og jafnvel hollari en annan fisk. Segja fólki söguna, tengja við náttúruöflin og jafnvel hægt að tengja við markaðsetningu Eyja sem ferðamannastaðar. Segja sögu útgerðar, fiskvinnslu, gelluvagna og trillukarla við hliðina á stóru uppsjávarskipunum. Þetta er allt hér til staðar.

Gefur okkur sveigjanleika í sölu, við verðum ekki að selja strax eða taka áhættu með að senda út óseldan fisk. Getum selt þegar eftirspurnin er til staðar og seljum bara ferskt þegar þið eruð hæstánægðir með verðin. Annars er þessi ferskleiki frystur og varðveittur hér!

Miklir möguleikar á auknum virðisauka. Markaðurinn tæki okkur fagnandi!

Samkeppnin er ekki lengur bara við Kína heldur einnig við Austur Evrópu. Eigum á hættu að tapa forskoti ef svo fer sem horfir. Það er enginn annar sem getur boðið þennan ferskleika, gæði og hollustu sem hafið hér í kringum ykkur býður. Af hverju förum við ekki með þennan gullmola alla leið?

Takk fyrir!



- Marós GmbH
- Neufelderstrasse 7-9
- 27472 Cuxhaven
- Deutschland
- Tel. +49 4721 6668131
- www.maros.de
- oskar@maros.de

