Norway Seafood Seminar Milan 05.06.2024

Learnings and future plans for supporting the industry

Tom-Jørgen Gangsø Director Italy, NSC







Media activation – A comprehensive strategy works

Linear TV



Connected TV and Video on demand



Online Video



Social

Branded Content







SoMe 2024 vs 2023 – Instagram is becoming more important

Tengagement (interactions):

FB: 39 669 (- 5831)

IG: 158 250 (+ 83 550)

Followers:

FB: 88 600 (same)

IG: 9441 (+ 1606)













Tra i buoni propositi per l'anno prossimo c'è scoprire ingredienti nuovi? Qui alla #SeafoodFromNorwayCookingSchool iniziamo da subito: segui il nostro @daniloange.n2o e scopri tutto quello che c'è da sapere su Stoccafisso e Baccalà Norvegese: tu li conoscevi già? #SeafoodFromNorway #tips #cooking #stockfish #baccalà #norwegianfish #cookingtips





Continuate a seguirci e preparatevi a scoprire i segreti della cucina di @francesco.aquila.10

#SalmoneNorvegese.

Per un vincitore, ci vuole un gusto altrettanto vincente: quello del nostro



ORGANIC (1) 8.97 Int. per 1K followers

Retailers involved



























2024 SALMON

1469 stores (+383 vs 23)

2024 STOCKFISH 681 stores (+146 vs 23)







Salmone

Stacca e attacca l'adesivo dove

preferisci in cucina

e lasciati ispirare!

facili da realizzare

Ricette sane e leggere,

Norvegese















HoReCa and C&C

























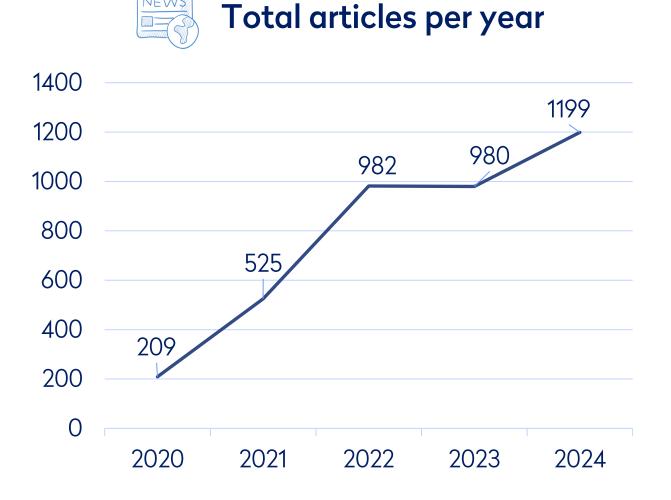


6





PR at a glance



8 EVENTS (seminars, press trips, local events)

5.4 Million EUR Ad Value (+2.1 Mill. EUR)

Nei ghiacci del Nord a pesca del "nostro" stoccafisso

Viaggio alle Lofoten, Norvegia, dove si lavora il merluzzo pregiato che importiamo in Italia

testi e foto di Sonia Ricci

GOURMETviaggio

de suo pati, anche se qualque non ció má stato, «Speciarno quasi tuto da nis opinos Jule Andresson, previol rager di una delle quatro aziende verde la maggior pare del quo on its out fodom purpome della cos de celoten nucriate del solo ir Nord, lo sextucció regunie de ford

COD-ING alle Lofoten

rention due à silupport impriwrit (Facca), il cantalamento cleratico a commoverie. Je rosile simbolo d tourse region tatorie, perché il alla vicentina il quello mantecato non riampo é um minuscolo teolofos é censul delic sue montagne, Hilleri, si reggiunge ando una atazone radio della Nato. suci-19 diviometri quadrati capitano occo più di 700 sibianii, una delle chi se plú vecchie dalle Lololen, una souota un ufficio postale: Si trova nella comes ediano, sopra al Circolo potere prilo



di STEFANIA BONACINA



il Giornale

Dal mare alla tavola: un viaggio nel mondo del salmone norvegese

Le pratiche di acquacoltura responsabili e innovazioni tecnologiche mirano a preservare l'ambiente e garantire il benessere dei pesci

alentina Menassi | 2 Dicembre 2024 - 16:27





LA STORIA

Merluzzo e salmone

i pesci delle feste

di LUISA MOSELLO



parla con accento romano in un ristorante norvegese. Accade in

un piccolo villaggio incastonato come un cammeo galleggiante nelle gelide acque land detta anche città blu per via che sembrano finte, costruite con i mattoncini della Lego. Si trova nell'arcipelago Vesterålen.

Nei fiordi, quegli angoli di mondo dove l'orizzonte si insinua e si incastra fra mare e terra. dove lo abbiamo incontrato nel ri-

E dove i pesci protagonisti delle storante del Thon Partner Hotel feste trovano una culla perfetta, Sortland. nei grandi recinti sottomarini di Gli abbiamo chiesto di saperne acquacoltura in cui si allevano i di più sulla tradizione natalizia

salmoni e nelle aree in cui si pe-sca il merluzzo (per il quale l'alle-prendere qualche spunto in più vamento è ancora all'inizio) che per le nostre cene delle festività. no chef polacco che poi viene trasformato in baccalà Prima di tutto ci ha consigliato per gli antipasti con salmone af-Un patrimonio ittico prezioso fumicato d'allevamento di usare che arriva sulle nostre tavole at- un ottimo burro, o norvegese o traverso prodotti la cui origine danese. viene indicata e garantita dal logo

Come piatti tradizionali scan-Norwegian Sea Food del Norwe dinavi ha indicato il Boknafisk, del nord della Norvegia: Sort- gian Seafood Council, l'organi- variante dello stoccafisso, non smo che promuove i prodotti ittici salato e parzialmente essiccato della tinta che richiama il mare scandinavi nei principali mercati dal vento, che va servito con una e colora molte delle sue casette di tutto il mondo, Italia compresa. salsa al porro, l'erba cipollina e la E proprio nel nostro Paese che lo pancetta.

chef polacco-romano-norvegese "So che quest'ultimo abbina-Benedykt Kornaś ha mosso i suoi mento con il pesce in Italia non primi passi culinari (in alcuni ri-storanti della Capitale) per poi all'inizio ero molto scettico - chiaapprodare nove anni fa nei fiordi risce lo chef -. Invece l'unione con





As / TERRA&GUSTO / Dal Mare

Viaggio col salmone norvegese, dai fiordi alle tavole italiane

Ormai nella nostra dieta. La produzione, dal mangime a Star Wars





LOSE IN PIÀ . RICETTE LIGHT . COPIA IL LOOK . FITNESS BRUCIACALORIE

Salmone norvegese: fai una scelta

Un menù a base di salmone norvegese, dall'antipasto al secondo, ricco di gusto



. Durante le feste natalizie, tra pranzi e cene in compagnia è facile esagerare. Ma siamo sicuri che non si possa cuchare un manú che obre ad essere gustoso e bello da vedere, sia a nche sano? La risposta é semplice se si sceglie di potrare ir tavola il saimore nonvegese un vero e proprio "superfood", elistato prezioso per chi vuol godere di un pasto saporito ma comunque mantenersi in forma.

GDOWEEK

Il Salmone Norvegese: sostenibilità, tradizione e qualità per un consumo responsabile

nutrizionali e l'impegno verso l'ambiente.





tenibilità e aualità: leader alabale, ricco di Omega-3 e vitamir conauista il 69% delle famialie italiane. Una scelta responsabile, sana e certificata

Negli ultimi 15 anni, l'export norvegese verso l'Italia ha registrato una crescita del +190% in termini di volume un trend che ha permesso al nostro Paese di diventare il terzo mercato mondiale per il Salmone Norvegese Nonostante queste sfide, il salmone rimane tra gli alimenti più amati per gli italiani. Secondo la ricerca

Overview of Shopper behaviour in FMCG and Salmon" condotta da GfK e presentata durante l'annuale Seminario del Salmone Norvegese del Norwegian Seafood Council, il 69,1% delle famiglie italiane ha acquistato salmone nell'ultimo anno, con una freguenza media di 7,2 volte. Tra le tipologie preferite, il salmone affumicato domina il mercato con una penetrazione del 56,6%, seguito dal fresco (27,1%) e dal congelato (16,2%). La frequenza di acquisto dei consumatori è influenzata da un contesto di maggiore attenzione alla sostenibili e al benessere, per questo spesso la scelta d'acquisto ricade sul Salmone Norvegese, apprezzandone le qualità

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

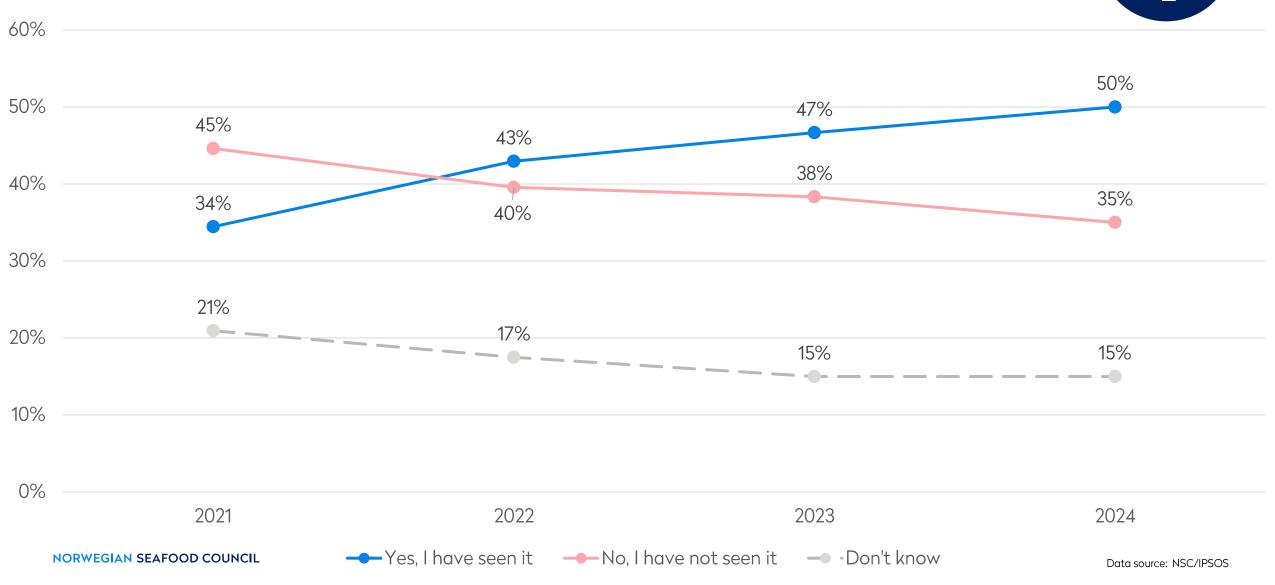
Diario particolare di un'esperienza spettacolare nelle isole più a nord del Circolo Polare Artico. seguendo la rotta dello "sbrei", alias "cod" o merluzzo che, dal glaciale Mare di Barents, sceglie

di deporre le sue preziose uova tra le più miti correnti di questo paradiso naturale.



Awareness of logo





Norway is the preferred origin across all species

	Salmon		Stockfish		Baccalà	
	Norway (1 st)	Scotland (2 nd)	Norway (1 st)	Scotland (2 nd)	Norway (1 st)	Italy (2 nd)
Awareness	91%	55 %	67 %	29 %	49 %	30 %
Preference	73 %	34 %	50 %	15 %	36 %	25 %

2025 game plan



Main objectives



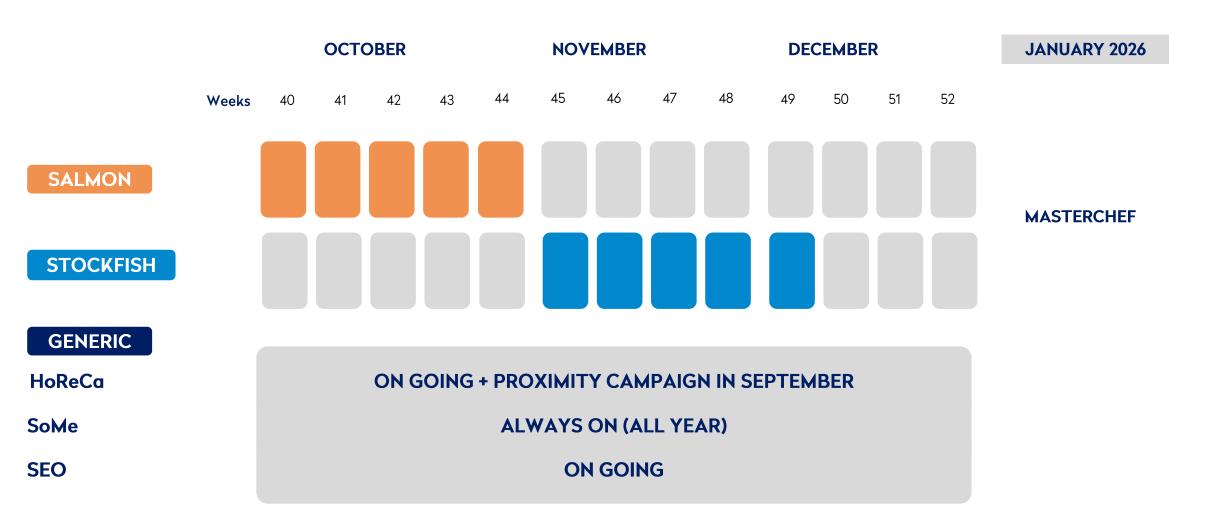
SALMON

- Increase proportion of consumers eating salmon once a week or more
- Keep awareness and preference at high levels

STOCKFISH AND BACCALÀ

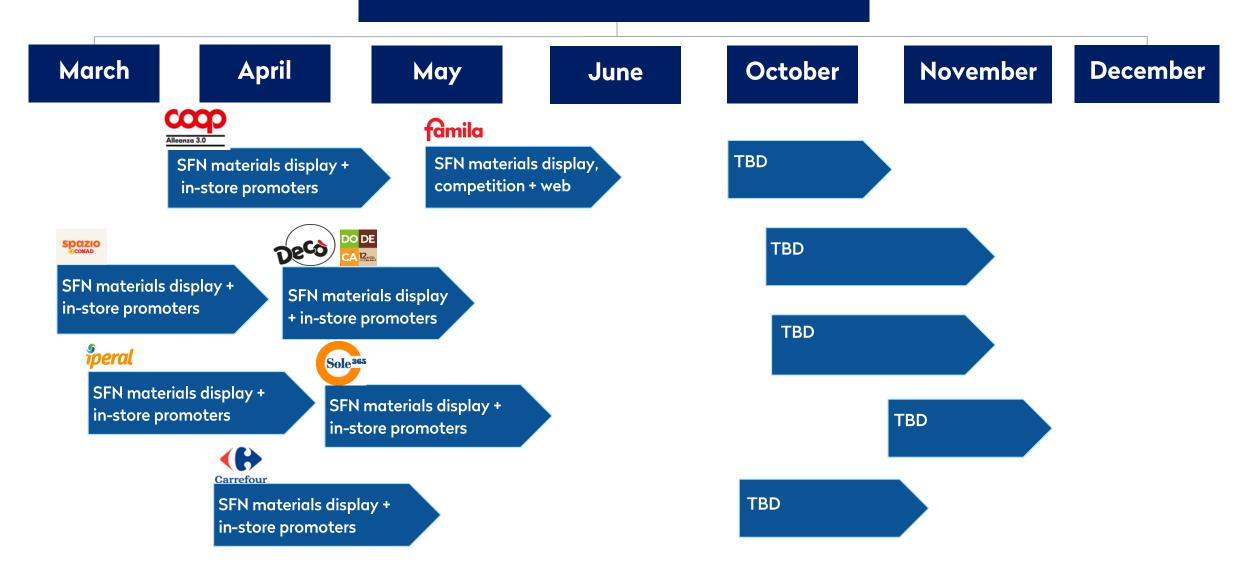
- Reposition the product to increase perceived value and justify higher prices
- Emphasize convenience to align with modern habits
- Reinforce the unique value propositions to increase willingness to pay and counter substitution
- Differentiate the products

Media Flow Chart 2025



Retail activities (TBD)

2025 Salmon



Retail activities (TBD)

2025 Stockfish and baccalà

January

Carrefour

February

March

April

October

November

December

SFN materials display + in-store promoters

bennet

Competition + web campaign

SPOZIO

SFN materials display + in-store promoters

TBD
TBD
TBD

HoReCa – More restaurants















Consumers care about origin – in Italy, they care even more

Functional features sought (Salmon – example)

	_	
Tasty	45	
Healthy	44	
Quick and easy to prepare	43	
Good value for money	37%	
Natural/no additives	29%	
Available where I normally buy my groceries	19%	
Clearly marked with the country of origin	17%	
Caught wild/not farmed	16%	
Traditional/tradition	16%	
Versatile	14%	
Caught/produced in an environmentally friendly way	12%	
Portion pack	11%	
Family pack	10%	
Certified sustainable	10%	
Environmentally friendly package	7 %	
Locally produced	6%	



86% (76%)

Care about where the seafood comes from



83% (75%)

Believe that origin is an important indicator of quality



85% (75%)

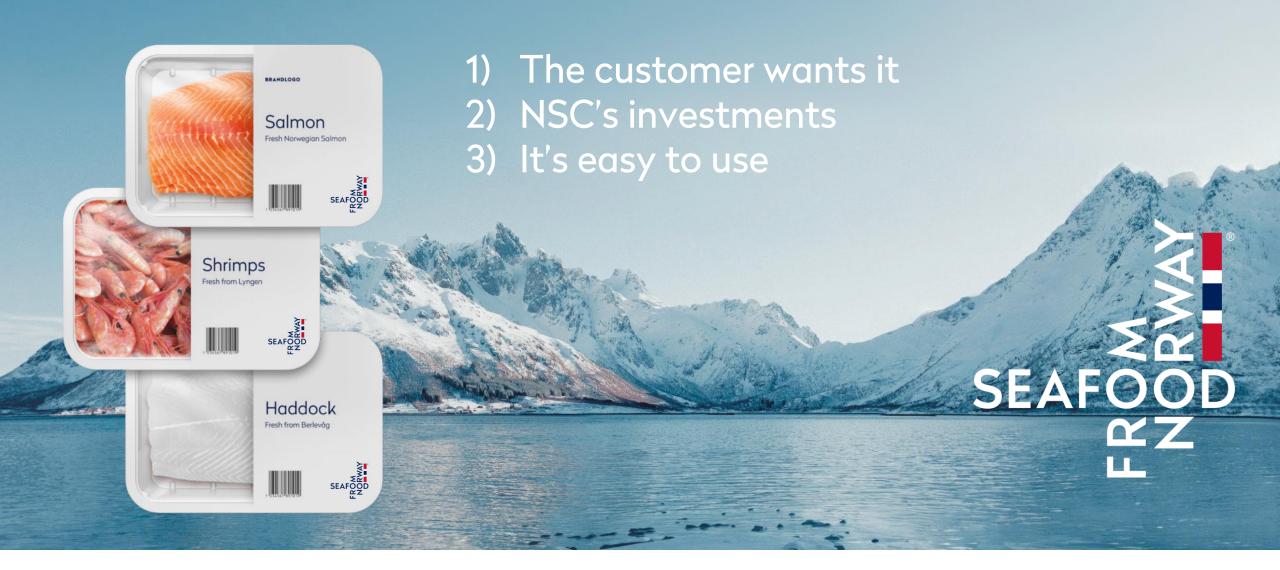
Expect the origin to be clearly stated on the product



68% (61%)

Are willing to pay more for products with clear origin labelling

3 reasons to use the SFN-mark





Grazie!

Contatti:



Tom-Jørgen Gangsø Director Italy tg@seafood.no +47 900 11 708 / +39 347 389 7230



Jennifer Mazzilli Market Advisor Italy jfm@seafood.no +39 348 894 0232