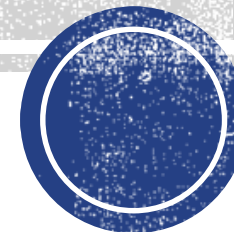


FISHING THE NEWS

EINN STAÐUR Á NETINU FYRIR ALLA?

*Hildur Sif Kristborgardóttir
Framkvæmdastjóri Sjávarafls ehf.*



Sjávarútvegsráðstefnan 2015, Hilton Reykjavík Nordica, 19.-20. nóvember.

ALLT HÓFST ÞETTA Í BRUSSEL 2014

- Rafrænt blað sent á hátt í 5.000 erlenda aðila
 - Þörf fyrir ennfrekari upplýsingar
- Erlendir aðilar vilja fá að vita meira um það sem er að gerast á Íslandi
- Krafa neytandans á 21. öldinni
 - Tengir saman virðiskeðjuna
 - Frá veiðum til neyslu
- Áhuginn á Íslandi er til staðar
 - Að viðhalda og auka áhuga á Íslenskum afurðum

Fishing the News
KNOWLEDGE, INNOVATION AND NEWS FROM ICELAND



UM HVAD ER FISHING THE NEWS?

- Heimasíða á ensku um íslenskan sjávarútveg
 - Nýjungar
 - Tækni / Framleiðsla
 - Fullvinnsla
 - Snyrtivörur / Tíska
 - Listinn er endalaus
- Öllu þessu miðlað til erlendra aðila á einum stað
- Engin „slor“ síða
 - Segjum ekki fréttir af aflabrögðum



UM HVAD ER FISHING THE NEWS? (FRH.)

- Vaxandi umferð
 - Nýtum internetið (það er lang-ódýrasta markaðstækið)
 - Kynningabæklingurinn fer í ruslið en ekki internetið
- Okkar sjávarútvegur er fyrirmynd annara
 - Við þurfum að láta vita af því góða starfi sem hér fer fram
 - Þörf fyrir sameiginlegan vettvang
 - Hver er móttökustjórinn fyrir Íslenskan sjávarútveg erlendis?



TIL HVERS?

- Samkomustaður á netinu
 - Miðlum upplýsingum
 - Vekjum áhuga á Íslandi
 - Vekjum eftirspurn
 - Byggjum upp frekari þekkingu á ólíkum markaðssvæðum
 - Kortleggjum þarfir
- Ef við ætlum að keppa í gæðum – þurfum við að gera eins í markaðsmálum
- Við viljum:
 - „Að síðan verði ykkar staður og áreiðanleg fyrir erlenda kaupendur/neytendur“



SAMFÉLGSMIÐLAR

- Samfélagsmiðlar skila/stýra umferð um vefsíður
 - Við verðum að vera á tánum og fylgja þeirri lest
 - Verðum að kunna á þessa miðla og vita hvernig við getum notfært okkur þá til góðs
 - Til að vekja athygli á okkar störfum
- Facebook
- Twitter
- LinkedIn
- YouTube
- Google (leitarvélarbestun)



Icelandic ling now MSC certified

The ISF ling fishery was certified under an MSC cost-saving system that allows fisheries targeting multiple species to re-use up-to-date data from one fishery assessment (the saithe fishery) in the assessment of a second retained species from the same fishery (ling). The ling fishery will be due for reassessment at...



JENS GARDAR HELGASON, CHAIRMAN OF FISHERIES ICELAND WRITES:

Friendly relations with Russia

Relations between Russia and Iceland are important to both nations and have been for a long time. During World War II, convoys transported supplies and weapons to the Eastern Front through Iceland. Brave seamen extended a helping hand and often paid with their lives, even though they did not belong...



Codland Rebranded – New Website Launched

Codland, one of the associated companies of the Iceland Ocean Cluster, has relaunched its brand and website to reflect more clearly the company's aims and values. Codland aims at utilizing underutilized raw material from traditional fish processing for valuable products, such as hydrolyzed collagen from fish skin, calcium from fish bones and omega-3...



[Home](#)[News](#)[FishingTV](#)[Directory](#)[Events](#)[Buy Icelandic Fish](#)[About](#)

MARKETS

COD ▼
GUTTED

ISK 349.94

COD ▼
UNGUTTED

ISK 299.11

HADDOCK ▲
GUTTED

ISK 278.0

HADDOCK ▼
UNGUTTED

ISK 263.0

[Air coolers](#)[Buy Fish](#)[Computer software](#)[Consultants](#)[Cutting machines](#)[Fish processing equipment](#)[Freezing equipment](#)[Government organizations](#)[Grading & sorting machines](#)[Logistics](#)[Naval architects & marine surveyors](#)[Quality control](#)

Buy Icelandic Fish

GROUND FISH



Cod

Gadus Morhua



Haddock

Melanogrammus Aeglefinus



Deep sea redfish

Sebastes Mantella



Golden Redfish

Sebastes Marinus



Lemon Sole

Microstomus Kitt



Atlantic Catfish

Anarhicas Lupus



Atlantic Halibut

Hippoglossus Hippoglossus



Blue ling

Molva Dipterygia



Greenland Halibut

Reinhard Hippoglossoides





Novo Food

[Website](#) ☎ +33 06 15 18 45 54

ICE-



Ice-co Foods

[Website](#) ☎ +354 519 5770

Eskja

[Website](#) ☎ +354 470 - 6000



Sæmark

[Website](#) ☎ +354 561-8888



Rammi

[Website](#) ☎ + 354 460 5500



Fiskkaup

[Website](#) ☎ +354 520 7300



Fisk Seafood



Vinnslustöðin VSV



Samherji



Eskja



☎ +354 470 - 6000

📍 Strandgata 39, 735 Eskifjörður, Iceland

[Website](#)



Icelandic Cod: Fish and chips

1kg cod Orly Batter: 250 gr. wheat 1 egg 2 egg whites 2 dl. beer 1 dl. luke warm water 1/2 dl. cooking oil a good pinch of sugar salt and pepper to taste French fries of your choice. Lemon vedges and Vinegar to serve with. Make the batter: Everything...



Ask Guðmundur about Icelandic fisheries

The human search engine in Iceland. This May the Guðmundurs of Iceland will be taking questions from the world. Go to Inspired by Iceland Facebook and ask questions about Icelandic Fisheries. Remember to use the #askgudmundur.



Icelandic Red fish with bacon and omelet

250 gr. bacon 4 eggs 1 medium red fish 2 cups flour white pepper Norður Sea salt 4 carrots 20 gr butter 1 1/2 tbs double cream Start by filleting the fish. Put back in cooler. Fry the bacon so its nice and crispy. Drain the fat. Dont wash the...



Icelandic Haddock with potatos, butter and ketchup

Icelandic: Stöppuð ýsa með karöflum og smjöri 500 gr Haddock Broth: 1 liter water 1 bay leave 10 white peppercorns 2 tbsl appel cider vinegar salt 500 gr potatoes Plum tomatoes sauce: 4 finely chopped shallots 1 crushed garlic 2 2



FISHING TV





WWW.FISHINGTHENEWS.COM

Takk fyrir að hlusta!