

## CASE STUDIE

### KUNDE: Norwegian Seafood Export Council (NSEC) - Generische PR für Seafood aus Norwegen

#### Situation

- Fisch ist das zweit-wichtigste Exportgut für Norwegen
- Der Pro-Kopf-Verzehr von Fisch ist in Deutschland eher niedrig
- Das Wissen über norwegische Aquakultur ist gering und von Vorurteilen belastet (Antibiotikaeinsatz, Zucht-Bedingungen etc.)

#### Aufgabe

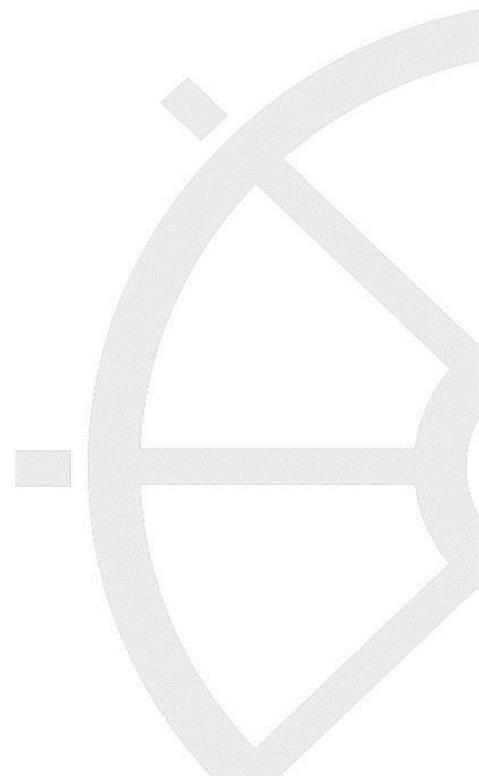
- Ausbau der Bekanntheit von Fisch und Meeresfrüchte aus Norwegen mit Fokus auf norwegischen Lachs
- Auf- und Ausbau eines positiven Images für Seafood aus Norwegen
- Erhöhung des Frischfischkonsums von Seafood aus Norwegen
- Aufklären über norwegische Aquakultur sowie Vorurteile abbauen
- Nachhaltigkeit, Sicherheit und hohe Qualitätsstandards kommunizieren
- Unterstützung beim Aufbau von neuen Distributionskanälen (Gastronomie/LEH)

#### Zielgruppen

- Endverbraucher: Kochaffine Männer, Frauen, Paare und Familien, Fischliebhaber
- Multiplikatoren: Gastronomen, Köche, Experten, Meeresbiologen, Lehrer, Ausbilder, Verbände
- Handel: LEH, Fischhandel
- Fach- und Publikumsmedien Medien (Print, Radio, TV, Online)

#### Umsetzung

- Aufbau eines Advisoryboards bestehend aus: Köchen (u.a. Cornelia Poletto, Steffen Henssler, Karlheinz Hauser), Fischexperten, Ernährungswissenschaftler, Meeresbiologen, Verbänden, Händlern, Fischindustrie
- Kommunikation der Kernbotschaften via Themenplacement z. B. Lachs für Aktive, Sushi, BBQ, Wintergenuss mit Lachs
- Maßnahmen:
  - Events (Kochevents, Büroaktionen, Galas, Seafood Masters)
  - Presse-Events/-konferenzen
  - Pressereisen



- Klassische PR-Maßnahmen: z. B. Redaktionsbesuche, Presseaussendungen, Kontaktarbeit, Medienkooperationen, Interviews
- Rezept PR
- Mailings
- 1.000 Fische Berufsschulaktion
- Krisen PR
- Sponsoring

## Ergebnis

- Konsumsteigerung von Seafood aus Norwegen
- Jährlich konnte die Clippinganzahl und Auflage erhöht werden
- Vorurteile über norwegische Aquakultur und Zuchtlachs konnten bei den relevanten Zielgruppen abgebaut werden
- Köche und Berufsschullehrer integrierten norwegischen Zuchtlachs auf Speiseplan und Lehrplan



### Frische Fische für Berufsschüler

Im Rahmen der Aktion „1000 Fische“ unterstützt Seafood aus Norwegen in Kooperation mit „Deutsche See“ und Koehenetz.de wieder junge Köche in ganz Deutschland

Vom 15. bis 29. September '09 heißt es wieder: „Auf die Plätze, fertig los und frische Fische sichern!“ Um ein Kontingent Lachse aus norwegischer Aquakultur für den Seafood-Unterricht können sich alle Berufsschulen, die Köche ausbilden, online unter [www.norwegenfisch.de](http://www.norwegenfisch.de) bewerben. Der Fisch wird – solange Vorrat reicht – kostenlos an die Schulen verteilt, die zwei raffinierte Lachsrezepte einreichen. Eine Koehenetz-Jury bewertet die Kreativität und Umsetzbarkeit der Rezepte. Neben dem Fisch erhält jeder Teilnehmer eine Urkunde sowie einen Kochjackett-Aufnäher der Norwegischen Fischakademie. Die Initiatoren der Aktion haben es sich zur Aufgabe gemacht, beim deutschen Köchennachwuchs die Leidenschaft für hochwertiges Seafood zu wecken, ihnen das Arbeiten mit Frischfisch näher zu bringen und über die Vorteile von Fisch und Meeresfrüchten aus kontrollierter Aufzucht zu informieren. Wie im letzten Jahr stellt Seafood aus Norwegen aufgrund enormer Nachfrage wieder 2000 Lachse zur Verfügung, die „Deutsche See“ dann bis Ende des Jahres an die Schulen ausliefert.

Tausend Fische-Aktion:  
Veröffentlichungen Fach- und  
regionale Tagespresse

### 1000 Lachse

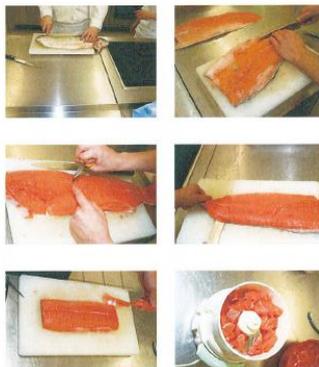


1000 Lachse für Berufsschulen - Norge Seafood Aktion geht in die nächste Runde.

Es ist wieder soweit: Auch 2009 unterstützt Norge Seafood im Rahmen der Spendenaktion "1.000 Fische" aus Norwegen gemeinsam mit der "Deutsche See" Berufsschulen in ganz Deutschland.



Zusammen mit [Koehenetz.de](http://Koehenetz.de) haben es sich die Sponsoren zur Aufgabe gemacht, dem deutschen Köchennachwuchs den Bereich Seafood näher zu bringen. In diesem Jahr werden aufgrund des großen Zuspruchs 2000 Lachse kostenlos zur Verfügung gestellt, um den angehenden Köchen das Filetieren und den sensiblen Umgang mit hochwertigen Produkten aus dem Meer näher zu bringen sowie deren Kreativität hinsichtlich der vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten dieses Edelfisches heraus zu fördern.



Die Ernst-Berany-Schule Erfurt hat sich für diese Aktion mit Erfolg beworben. Ab dem 11.11.2009 wird es in den Lehrküchen „Jachsig“ hergehen – die wertvollen Fische werden geliefert und es kann mit Können und Idealtat zum an die Verarbeitung zu besonderen Leckerbissen gehen.

Tausend Fische-Aktion:  
Dokumentation der Berufsschulen



Aquakulturreise mit Promikoch  
Steffen Henssler