



Björn Jóhannesson



Hörpu
Silfurbergi B

24. nóvember 2016

13:20-13:35

Yfirlit

- Varan
- Saga
 - stofnun
 - vöxtur og áskoranir
- Markaðssetning



Icelandic Fish & Chips



- Markmið:
 - selja hágæða íslenskan ferskfisk
 - hröð afgreiðsla
 - meðalverðsflokkur
- Stofnað af Ernu Kaaber og fjölskyldu, Helen Ólafsdóttur ásamt fleirum
- Björn Jóhannesson kynnir



Varan – djúpsteiktur fiskur



- Ferskur fiskur (ekki frosinn)
 - línuveiddur
 - unninn frá grunni í eldhúsi staðarins
- Bestu fáanlegu hráefnin
 - deigið úr heilsusamlegri stöðlum – spelt í stað bleikt hveitis
 - flóknara kolvetni
 - engin egg
 - léttari og þynnri kolvetnishjúpur sem ver innihaldið (gufusoð)
 - repjuolía notuð til djúpsteikingar
 - hátt hitapol
 - lág omega 6 fitusýra
 - dýrari



Varan – kartöflur og skyrblöndur



- Kartöflur

- handskornar
- tvíbakaðar í ofni – eykur trefjaupptöku og bragðgæðin
- krydd – fersk steinselja, ísl. flögusalt, hvítlauki og rósmarín

- Sósur

- uppistaða skyr en ekki egg og olía (majones)
- fituminni og kalkríkar sósur sem passa vel með D vítamín ríkum fiski
- margvíslega tegundir bragðbættar með ólíkum kryddjurtum

- Drykkir

- ferskir drykkir pressaðir á staðnum, léttvín og bjór

Sagan – forsendur fyrir rekstri



- Fram til 2006 var erfitt að nálgast fiskrétti á ísl. veitingahúsum sem voru í meðalverðflokki
- Pizzur, hamborgarar og pylsur eiginlega einu skyndibitarnir
- Skyndibitafæða með áherslu á úrvals hráefni, lífrænar vörur eða ferskar mjög óalgengt
 - matur á veitingahúsum jafnvel upphitaður forunninn réttur sem var oft keyptur frystur
- Pláss á markaði fyrir skyndibita
 - unninn frá grunni í eldhúsi staðarins
 - ferskvara með áherslu á umhverfismeðvitund
 - breski rétturinn – Fish and Chips – valinn og „hreinsaður upp“

Sagan – áratugur ferðmannsins

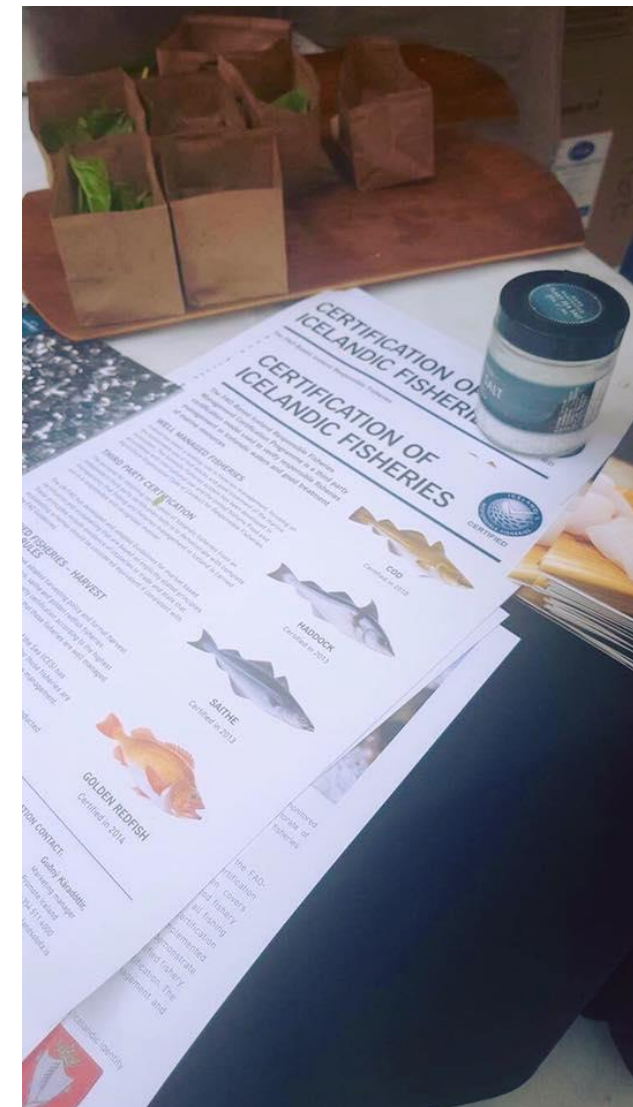


- IF&C opnað í Tryggvagötunni 2006
 - hafði verið dauðahorn fyrir veitingastaði
 - reksturinn farsæll framan af
- Viðskiptavinurinn oft Íslendingar á besta aldri (25-65 ára)
- Vinna hafin 2008 um opnun í London og fenginn til þess staðbundinn ráðgjafi
 - öll plön lögð til hliðar haustið 2008
- Staðurinn tæmdist fyrst um sinn en ýmsir nýir fóru að týnast inn
 - erlendir blaðamenn, fjármálaráðgjafar, kröfuhafar o.s.fr.
- IF&C sást í fréttum og fréttaskýringarþáttum
 - enn fleiri erlendir gestir – margir eftir leiðbeiningum ofangreindra aðila
- Upp úr 2010 dró úr árstíðasveiflum í rekstri
 - ferðamenn kjölfesta í viðskiptamönnum og farnir að koma öllum tímum árs
- IF&C í nýtt húsnæði (gamlu DV húsnæðinu) í 80 m fjarlægð

Sagan - NYC



- í 10 ár hefur IF&C boðið upp á séríslenskaða útgáfu af Fish & Chips við höfnina í Reykjavík en bæst hafa við stærri plön með opnun í NYC
- Í vor á þessu ári 2016 bauðst IF&C að prufukeyra vöruna á matarhátíðinni Harlem Eat Up! sem haldin er í samvinnu viðskiptasamtaka Harlem, markaðsmannsins Herb Karlitz og súperkokksins Marcus Samuelsson
 - viðbrögðin langt yfir væntingum (sjá myndband)
- Samningaviðræður um leyfissölu fyrir IF&C NYC langt komnar við aðila sem hefur yfir 40 rekstrarsögu á þekktum stað í NYC





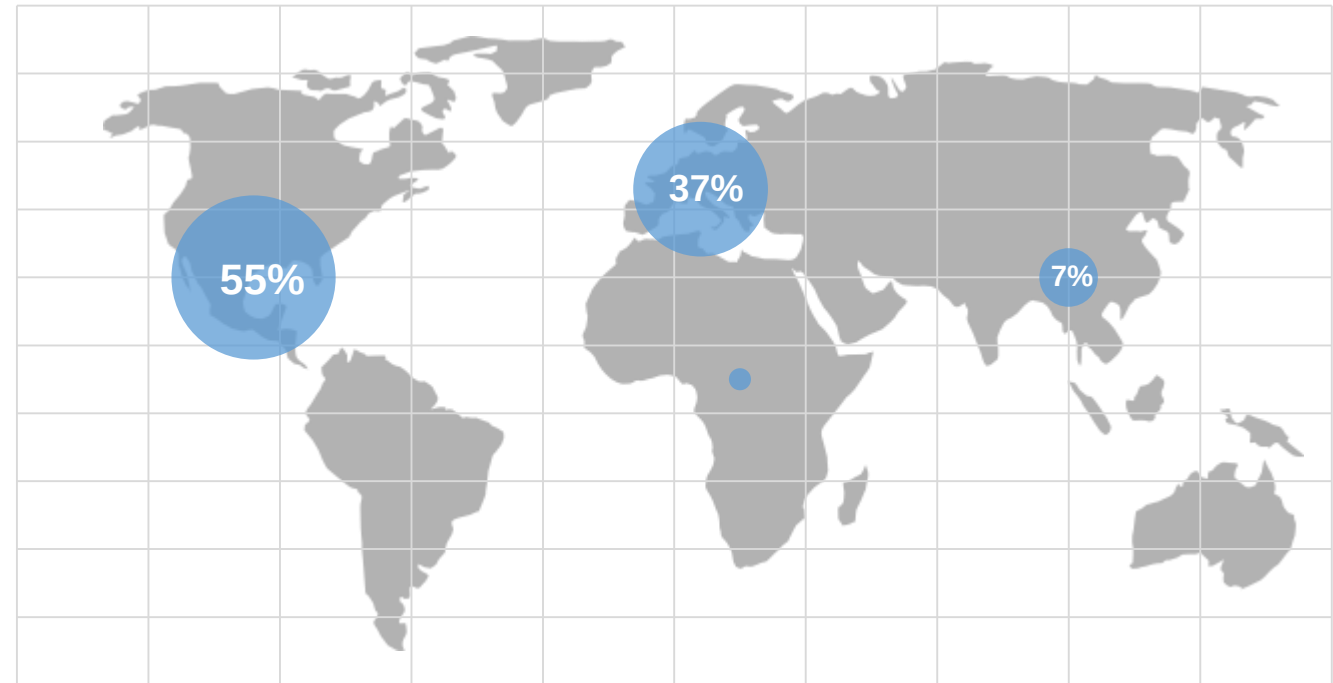
00:00,00



Viðskiptavinurinn



- Viðskiptavinur IF&C á Íslandi er
 - meðvitaður um heilsusamlegt líferni
 - upplýstur og með yfir meðaltekjur
 - notar samfélagsmiðlana
 - aktívur og á ferðinni
- Viðskiptavinur IF&C NYC verður
 - meðvitaður um heilsusamlegt líferni
 - upplýstur
 - notar samfélagsmiðlana



Stofnun – NYC

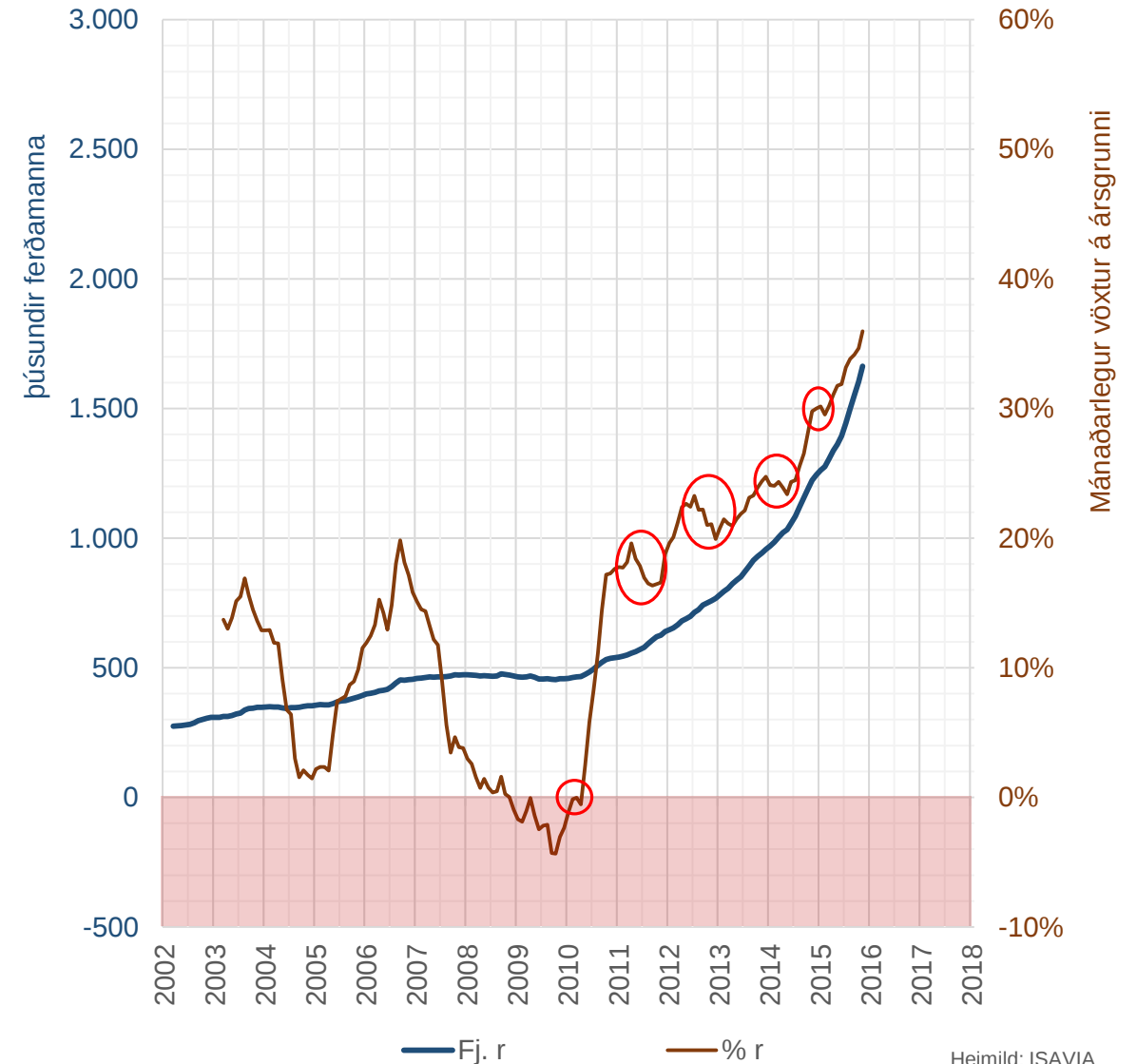


- Áhættan mikil
 - 25% veitingahúsa hætta rekstri eftir 12 mánuði
 - 45% veitingahúsa hætta rekstri eftir 24 mánuði
 - 60% veitingahúsa hætta rekstri eftir 36 mánuði
- Leyfis- og eftirlitsaðilar nema tugum
 - mjög flókið skipulags- og umsóknarferli
- Samstarfsaðilar
 - general counsel, húsaleigumiðlara og -lögfræðingar, vínveitinga-, skipulags- og framkvæmdaleyfi, fyrirtækjastofnun, fjármögnun, leyfi Seðlabankans o.fl.
- En rekstrarsaga íslenskra veitingastaða er einnig brösótt og IF&C hefur verið starfrækt í 10 ár samfelldt
 - fari svo að IF&C NYC nái fótfestu opnar það möguleika á fleiri satelite staði og franchise
- Sala á ferskfiski til veitingahúss í NYC nemur tugum tonna á ári
 - nýr sölukanall á háu verði

Fjölgun ferðamanna

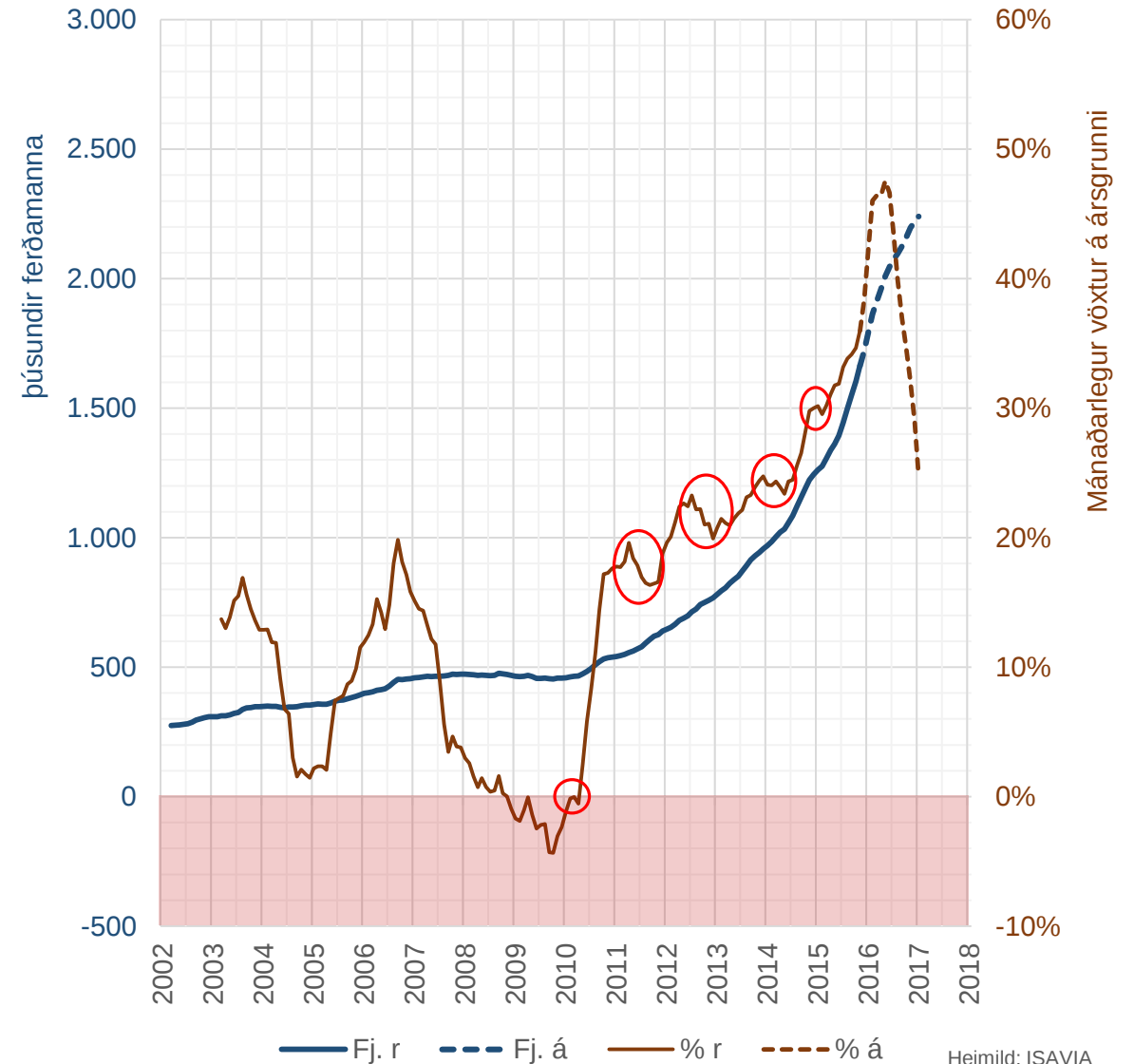


- Taflan byggir á gögnum um fjölda erlendra ferðamanna um KEF
 - árstíðaleiðrétt
- Fjölgun ferðamanna hefur verið samfelld síðan í apríl 2011
- Aukning fjölgunarinnar hefur verið í 50 af 67 mánuðum síðan þá
 - þeas. ef aukningin var 35% einn mánuðinn þá var fyrri mánuður t.d. 36%
 - eiginleg beygjuskil hafa ekki enn orðið
- Aukningin í okt 2016 var 35,9%
 - þessi aukning er ekki sjálfbær
 - því lengur sem þetta aukningartímabil varir því sársaukfulltri verður leiðréttingin
 - gisting, flugfélög, bílaleigur, afþreying og veitingarekstur

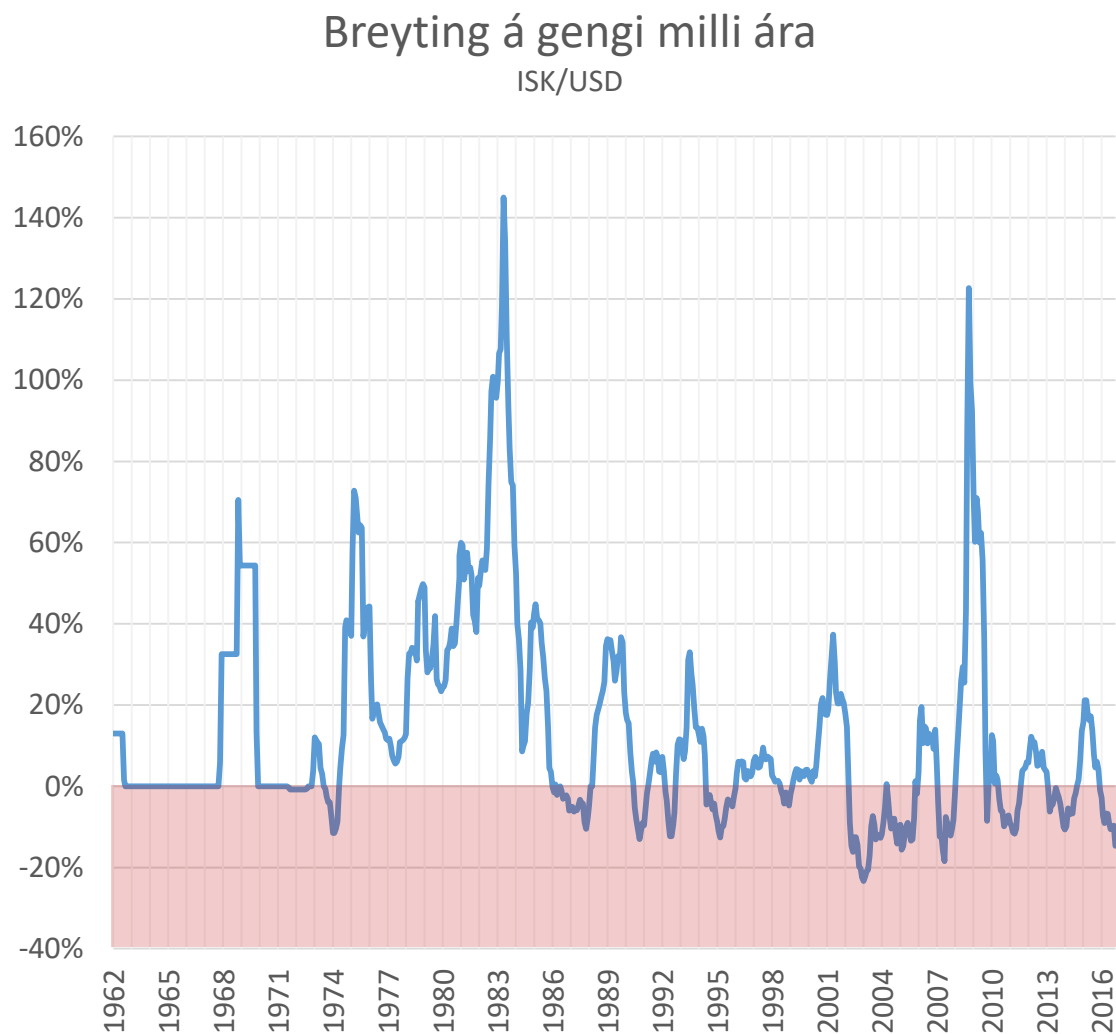


Fjölgun ferðamanna

- Taflan byggir á gögnum um fjölda erlendra ferðamanna um KEF
 - árstíðaleiðrétt
- Fjölgun ferðamanna hefur verið samfelld síðan í apríl 2011
- Aukning fjölgunarinnar hefur verið í 50 af 67 mánuðum síðan þá
 - þeas. ef aukningin var 35% einn mánuðinn þá var fyrri mánuður t.d. 36%
 - eiginleg beygjuskil hafa ekki enn orðið
- Aukningin í okt 2016 var 35,9%
 - þessi aukning er ekki sjálfbær
 - því lengur sem þetta aukningartímabil varir því sársaukfulltri verður leiðréttingin
 - gisting, flugfélög, bílaleigur, afþreying og veitingarekstur



Gengisþróun

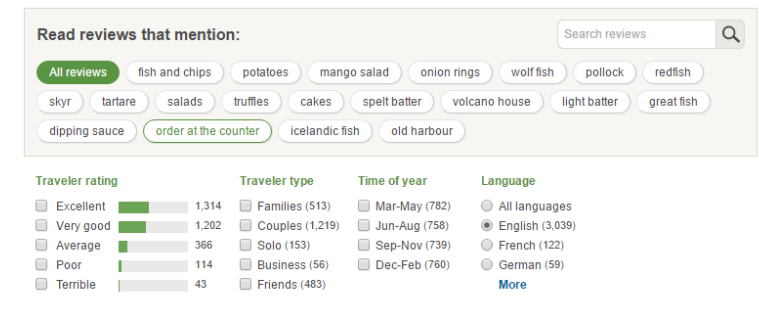
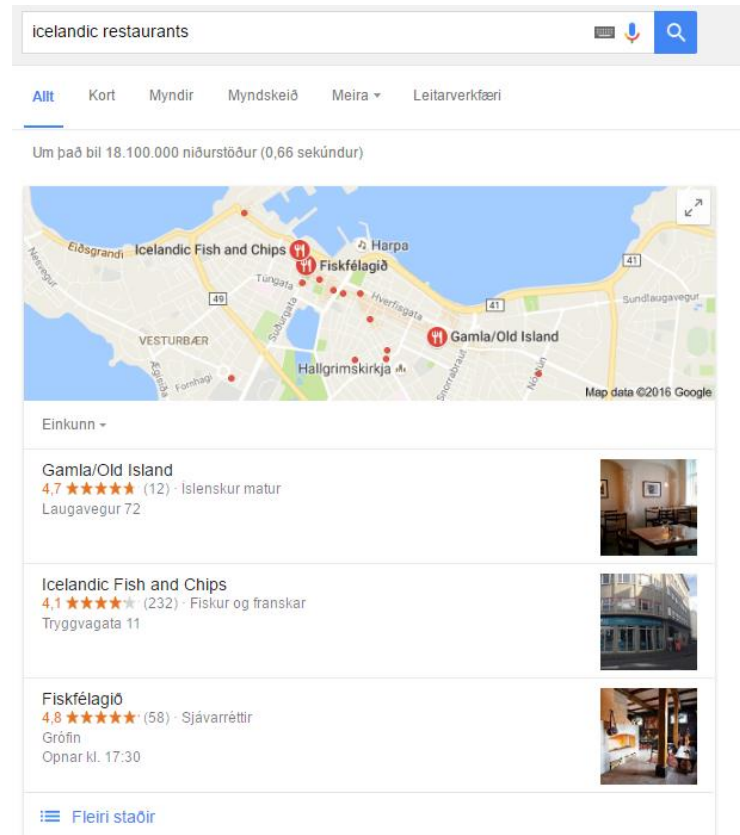


- Myndin sýnir breytingu á meðalgengi milli ára fyrir hvern mánuð
 - Einn dollar kostar 112 kr. í dag en 38 aura í ársbyrjun 1962 (x300)
- Tímabilið einkennist af miklu flökti og mánuðum þar sem ISK veikist gagnvart USD

Online Presence

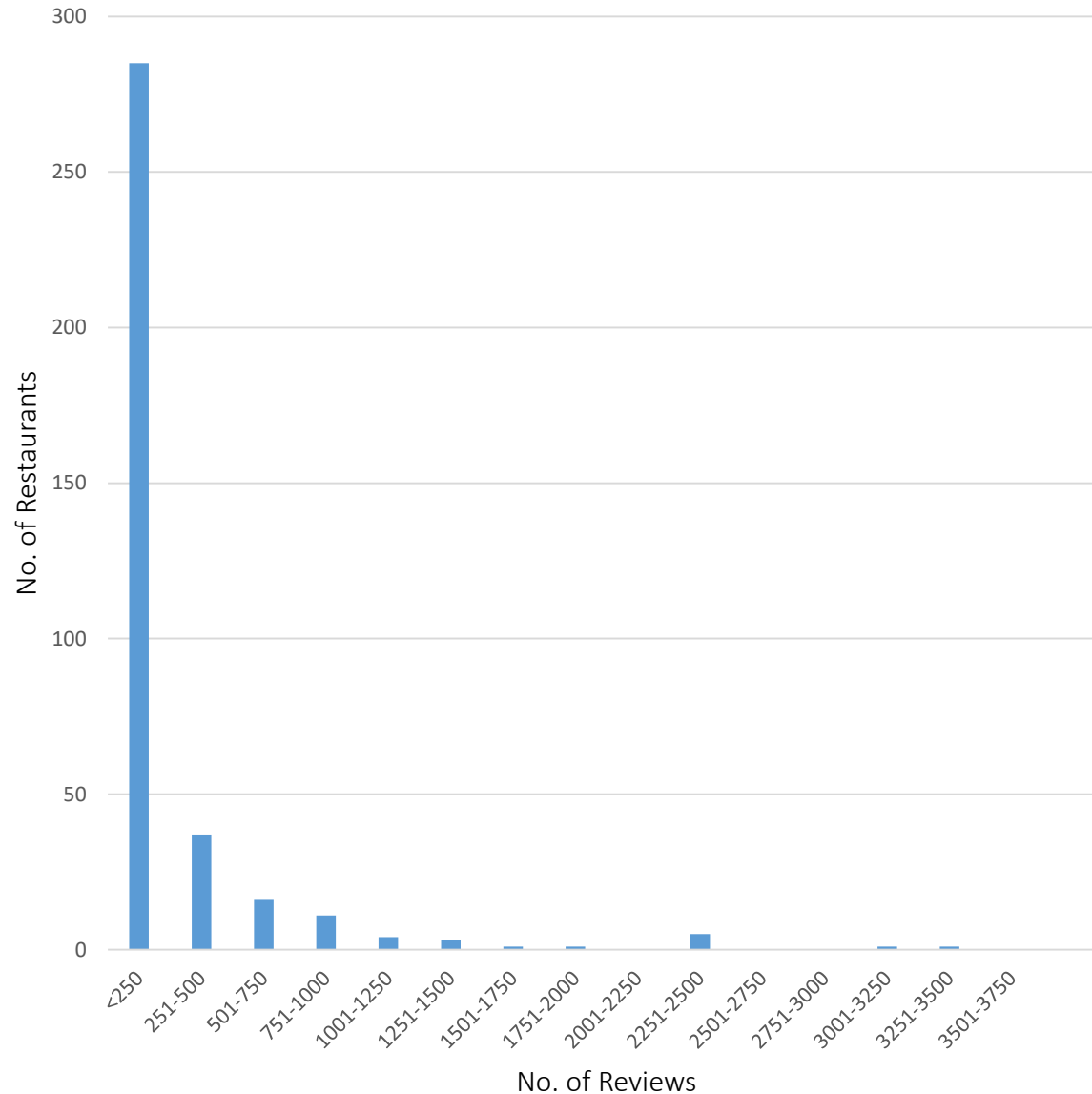


- veitingaþjónustan hefur alltaf reitt sig meira á word-of-mouth en aðrir geirar
 - fólk treystir meira á álit vina og sérfræðinga er kemur að mat en t.d. strigaskó
- samfélagsmiðlar eru word-of-mouth á sterum



Number of TripAdvisor Reviews

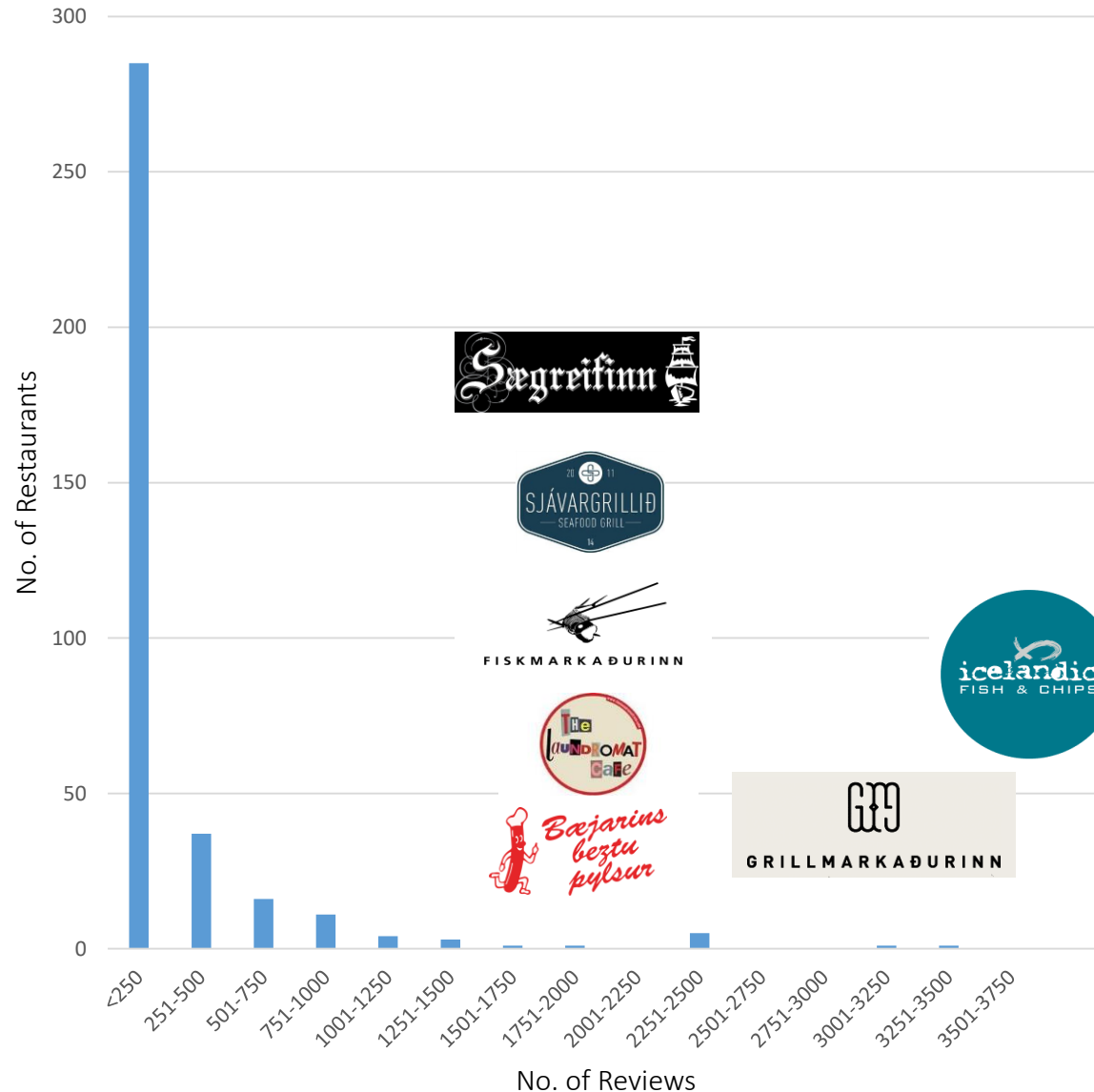
in Reykjavik and surrounding areas



- Histogram shows number of restaurants in Reykjavik and surrounding areas by number of reviews
 - of 365 restaurants listed 285 have 250 or fewer reviews
 - continuous positive skew for 358 restaurants

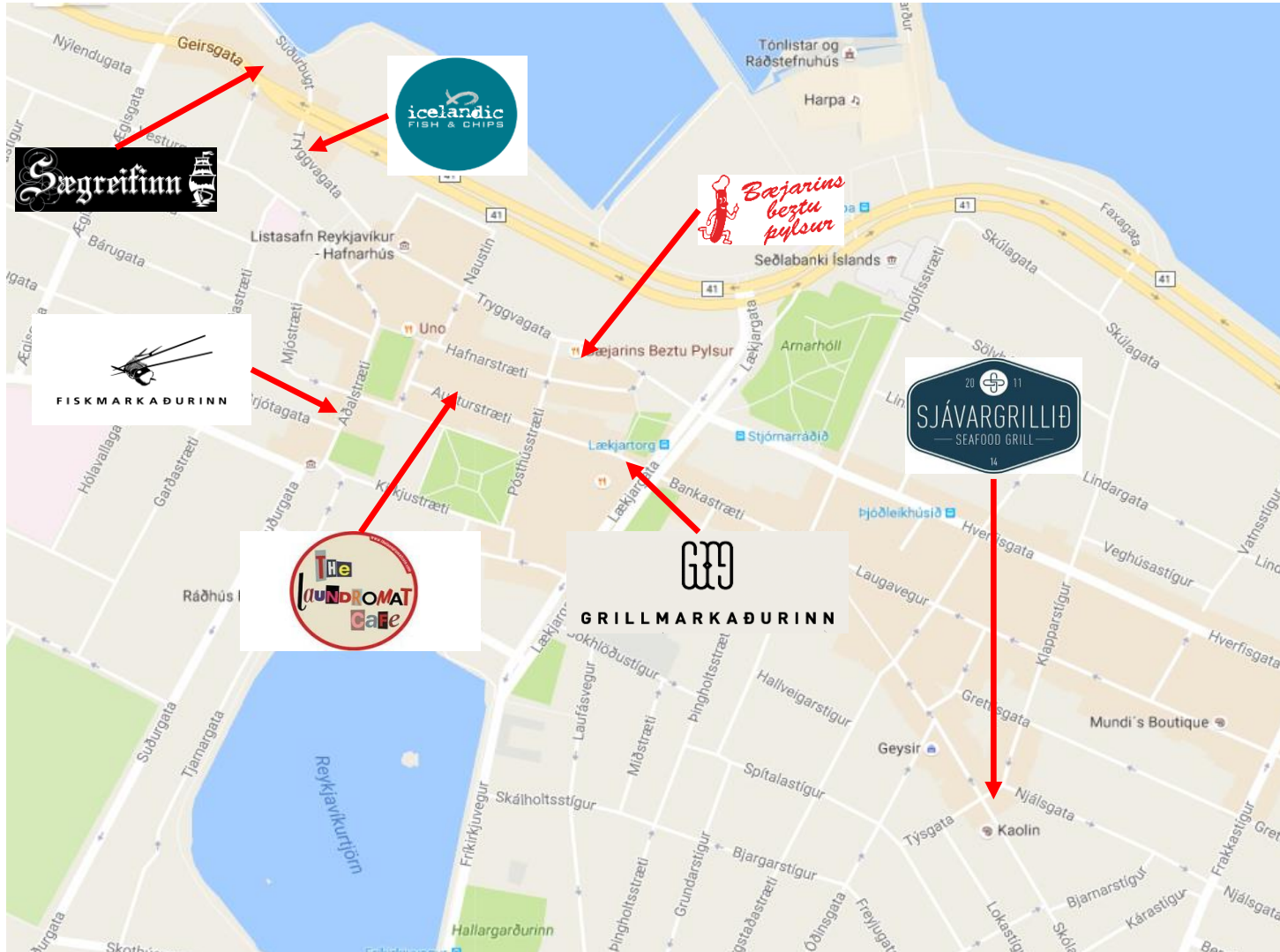
Number of TripAdvisor Reviews

in Reykjavik and surrounding areas



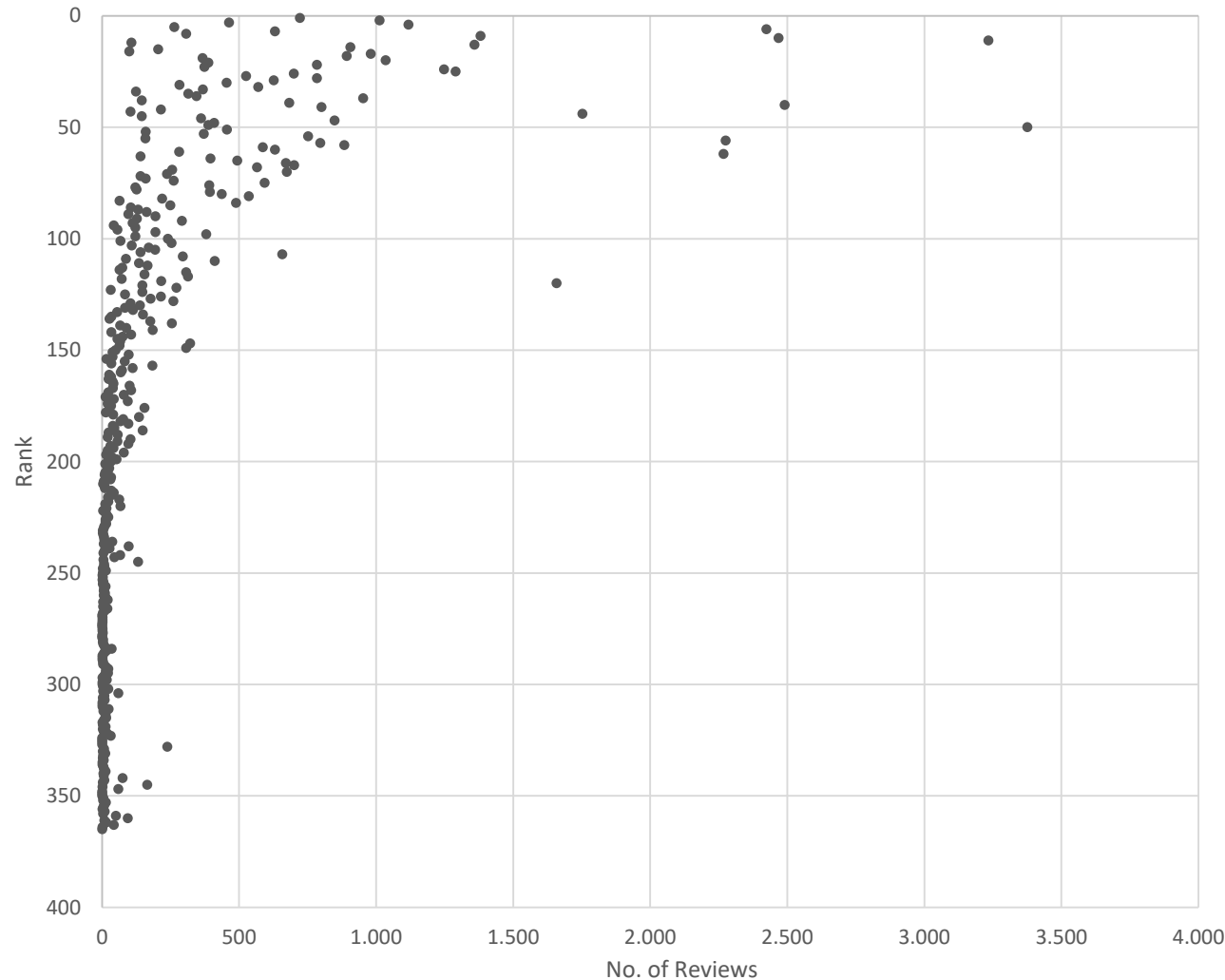
- Histogram shows number of restaurants in Reykjavik and surrounding areas by number of reviews
 - of 365 restaurants listed 285 have 250 or fewer reviews
 - continuous positive skew for 358 restaurants
- seemingly 7 restaurants stand out
 - 5 have around 2,400 reviews
 - 2 have around 3,300 reviews
- By comparison 9,295 restaurants are listed in NYC with reviews

Online Measurements



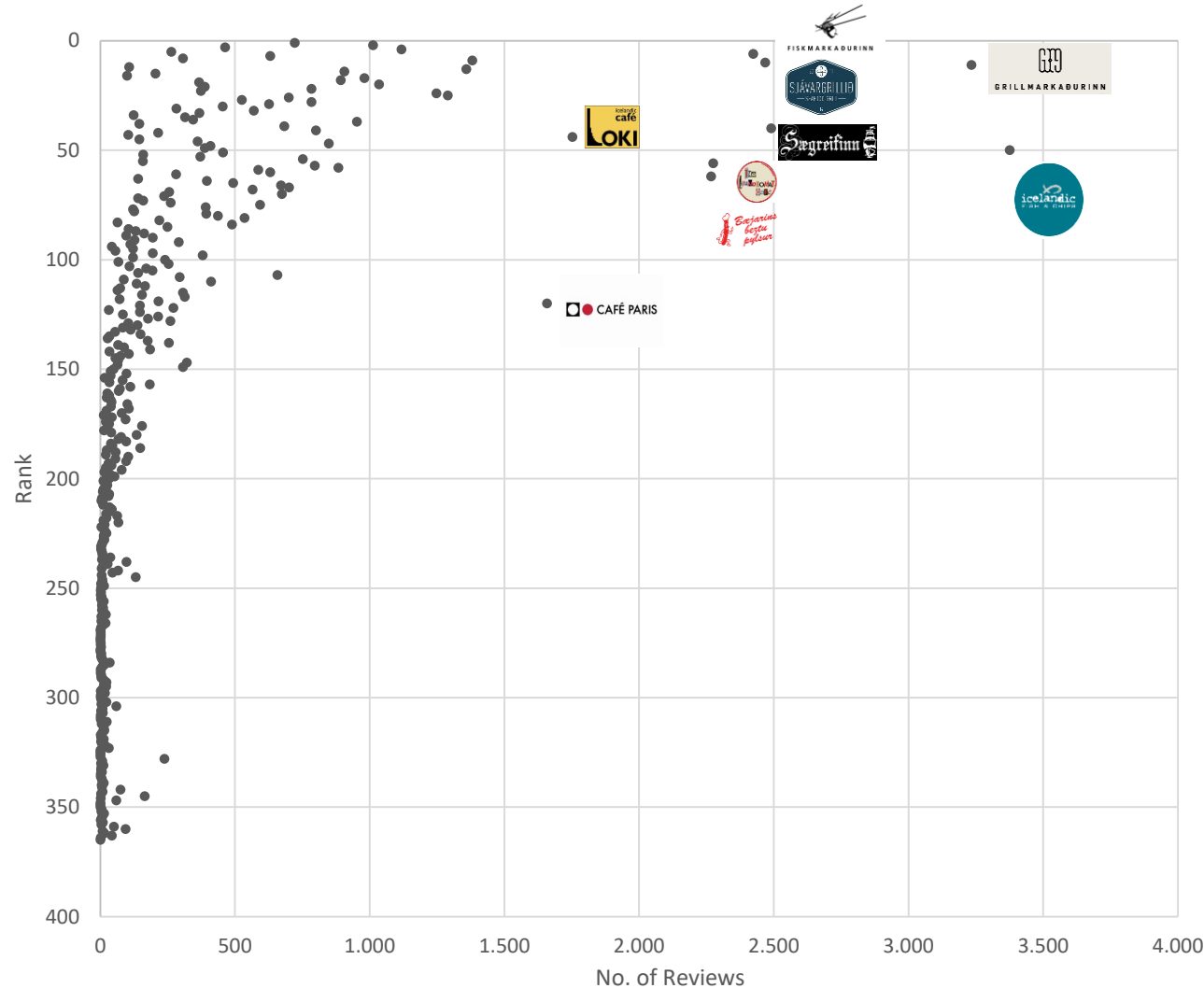
- Einkenni þeirra veitingastaða með flestar umsagnir
 - 4 af 7 sérhæfa sig í sjávarfangi
 - áhersla lögð á gott hráefni
 - hafa verið í rekstri amk. 6 ár (sumir mun lengur)
 - miðsvæðis (location)
 - vörumerkjavirði
 - nálægð eiganda við viðskiptavininn

Því fleiri umsagnir því hærri einkunn



- Myndin sýnir samband stöðu á TripAdvisor annars vegar og fjölda athugasemda hins vegar
- Megin reglan er sú að eftir því sem athugasemdirnar eru fleiri því hærri einkunn fær viðkomandi veitingastaður
 - því meiri líkur á því að veitingastaðurinn lendi á fyrstu leitarsíðunni

Því fleiri umsagnir því hærri einkunn



- Myndin sýnir samband stöðu á TripAdvisor annars vegar og fjölda athugasemda hins vegar
- Megin reglan er sú að eftir því sem athugasemdirnar eru fleiri því hærri einkunn fær viðkomandi veitingastaður
 - því meiri líkur á því að veitingastaðurinn lendi á fyrstu leitarsíðunni

- Mikilvægir þættir er kemur að markaðssetningu
 - val á vöru (fiskur vs. coq au vin) – tengsl við umhverfið
 - gæði vörunnar, þjónustunnar eða upplifunarinnar
 - aldur rekstursins
 - staðsetning
 - skynsamleg nýting tengsla
 - frumkvæði vs. afturvirkni



Takk fyrir