

Alaska Seafood Marketing Institute

Eastern Europe ——— November 10, 2022

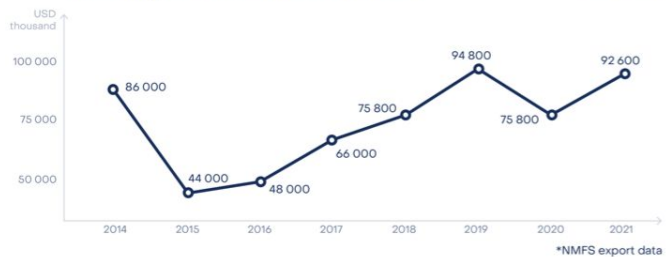


Alaska Seafood Marketing Institute

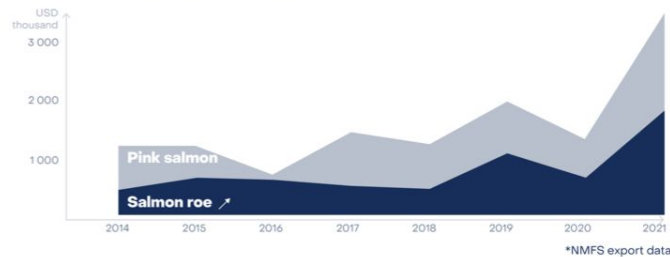


Season EEU 2020/21. Retrospective

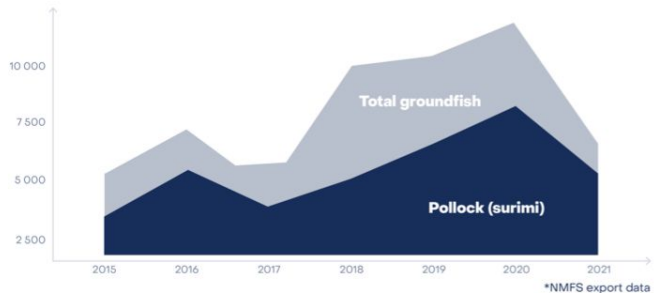
Total imports from Alaska to EEU 2014-2021



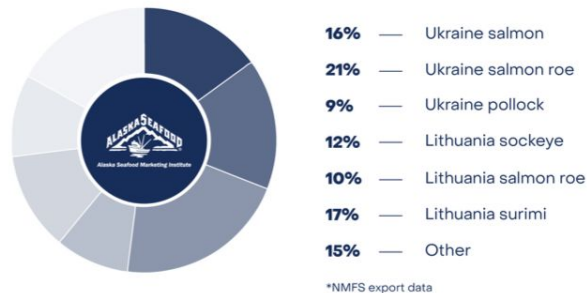
Pink salmon and salmon roe imports from Alaska to Ukraine 2014-2021



Groundfish and pollock surimi imports from Alaska to Lithuania 2015-2021



Imports from Alaska to EEU - market shares by country/specie Value, 2021



Season EEU 2021/22. Retail merchandising

goodwine

UKRAINE

KION
group

UKRAINE

FOZZY

UKRAINE

WestInvest

GEORGIA



Season EEU 2021/22. Salmon roe



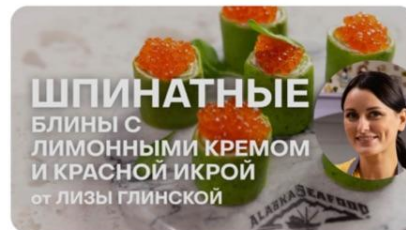
PR campaign NY 2022.

Articles in on-line media on benefits of Alaska salmon roe. Ukraine



In-store promotion

in Rimi. Lithuania



Recipes for the NY table



Created and shared by chef influencers. Ukraine



Co-branded package with Scandinavia Seafood Company.

Lithuania.

KOLs cooperation
New Year salmon roe promotion for EasyFish
Ukraine



Хенуаmber • Подписки
Обита, Украина

подготовленного тунда.

4 нед. "Нравится": 7 Ответить

kameliagorodnitska Какой красивый рецепт! Мы делаем такие румяные без икры, а с икрой должно быть просто невероятнo! Класс.

4 нед. "Нравится": 3 Ответить

— Посмотреть ответы (1)

vivaivzha Лайкнула 3 раза

4 нед. "Нравится": 2 Ответить

— Посмотреть ответы (1)

elenakotai Спасибо! Я возьму на заметку с новогоднему столу

4 нед. "Нравится": 3 Ответить ***

— Посмотреть ответы (2)

❤️ 🔍 🔄

Нравится **easyfish.alaskaseafood** и еще 1 601

18 декабря 2021 г.

Добавить комментарий... **Службамовлять**

Индоксав • Подписки

Знаю, многим пугает минимальная сложность, но готовый рецепт и применение всех «подказок» дает 100% гарантию успеха.

Свой проверенный рецепт и идею подачи я нашла на **Фешуфф/AlaskaseaFood!**

Понадобится:

- красная икра - 100 граммов
- лосось малосольный - 100 граммов
- крем-сир - 150 граммов
- укроп - несколько веточек

Для фритюрной:

- молоко - 125 миллилитров

❤️ 🔍 🔄

Просмотры: 11 008

18 декабря 2021 г.

Добавить комментарий... **Службамовлять**

KOLs cooperation
New Year salmon roe promotion for EasyFish
Ukraine

Мелена Захарова, chef • Подписки

Ну вот! Счастлива отметить с прекрасной Melena отработку рецепта, как и в обиходе, делюсь с вами рецептом этой вкусной закуски.

Также вот совет для не тех, а мидий и бардаксов с этой красной икрой.

Большая оригинальная идея для рыбы на рыбной платформе! **Фешуфф/AlaskaseaFood!**

Красиво, стильно и вкусно! Икра Бардаксов с красной икрой ну просто, конечно же, икра kings!

☺️ и на кухне выдохнуть, потому что так вкусно ☺️

❤️ 🔍 🔄

Просмотры: 1 160

18 декабря 2021 г.

Добавить комментарий... **Службамовлять**

Индоксав • Подписки

Помогите! Спросила как правильно подать красную икру. Везде пишут, что нужно подать на сливочном масле. Но я не люблю сливочное масло, и мне хочется, чтобы икра была как можно более свежей. Что вы посоветуете?

Анна: Красная икра - это деликатес, который нужно подавать правильно. Икра должна быть свежей и холодной. Ее можно подавать на сливочном масле, но если вы не любите сливочное масло, можно подать икру на льду или на очень холодной воде. Также можно подать икру на листьях салата или на хлебе. Главное - подавать икру в том виде, в каком вы ее получили.

Татьяна: Красная икра - это деликатес, который нужно подавать правильно. Икра должна быть свежей и холодной. Ее можно подавать на сливочном масле, но если вы не любите сливочное масло, можно подать икру на льду или на очень холодной воде. Также можно подать икру на листьях салата или на хлебе. Главное - подавать икру в том виде, в каком вы ее получили.

❤️ 🔍 🔄

Просмотры: 3 180

18 декабря 2021 г.

Добавить комментарий... **Службамовлять**

nat_healty_food • Подписки

Що можна буде привнести на підготовлену до святкування Нового року? Подписки бляшечки, прибрані зображення, привабливі картинки та, звичайно ж, подавання м'ясоморозив.

Закуси трішки швидше на столі будуть не тільки напевно та гарно, але й красиво. Тому пропоную вам приготувати найкрасивішу закуску: швидка закуска на платформі **Фешуфф/AlaskaseaFood!** (там багато чудових кулінарних рецептів) - це ідея, яку ви можете використати.

Ікра в перемішанні з майонезом - подавання оригінального виду та користі для здоров'я!

Оскільки одну відомість відомості найкращого продукту на світанні столу - ікра лососа, це справжній триумф. Баряній на незвичайно для організму полюбив речовини!

нат_хелті_фуд активізує Windy, щоб отримувати 35 репостів "Початок року".

❤️ 🔍 🔄

Нравится **easyfish.cooperation** и еще 218

18 декабря 2021 г.

Добавить комментарий... **Службамовлять**

tomatesandall • Подписки

ЗАКУСКА С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Сезон икры не останется! Чем ярче становится световой день, тем больше хочется насладиться жареным полонкой рыбы. Желательно морской!

В процессе посты мы вместе с рыбой платформой **Фешуфф/AlaskaseaFood!** разберемся, как правильно выбрать икру лосося. А сегодня покажем ее просто и эффектно представить. Закуска из сладкого батата с кремом сыром и красной икрой.

В самом рецепте развеливато медицинский формулюровки и лососа, а в конце рецепта скажу вам не много но мало мой гедонистический манифест!

Список покупок:

- ✓ Батат
- ✓ Крем-сир
- ✓ Шнит-лук
- ✓ Красная икра

Подписывайтесь на YouTube канал и соцсети (лиנקи в профиле)

❤️ 🔍 🔄

Просмотры: 23 865

18 декабря 2021 г.

Добавить комментарий... **Службамовлять**

ifood.com.ua • Подписки

Знаю, многим пугает минимальная сложность, но готовый рецепт и применение всех «подказок» дает 100% гарантию успеха.

Свой проверенный рецепт и идею подачи я нашла на **Фешуфф/AlaskaseaFood!**

Тут много интересных идей блюд из рыбы и морепродуктов Алески.

Понадобится:

- красная икра - 100 граммов
- лосось малосольный - 100 граммов
- крем-сир - 150 граммов
- укроп - несколько веточек

Для фритюрной:

- молоко - 125 миллилитров

❤️ 🔍 🔄

Просмотры: 11 008

18 декабря 2021 г.

Добавить комментарий... **Службамовлять**

tomatesandall • Подписки

КАК ВЫБРАТЬ ИКРУ

Помогите! единственной доставкой посылкой пункт из традиционного Новогоднего стола полюбил - это красная икра, легендарный суперфуд, максимум богатый Omega 3 и больше. И прощу: более приятный, чем мидии с рыбьим жиром до заправки! Для чайных ложек икры алескинского происхождения и лососа выигрывает это соревнование.

На кухне Томеки и соль заговя выйдут рецепт мидийной мидийной закуски с икрой, а вы дадите обдумать, на что обрезать выжимать при выборе икры.

Простые правки в катушке!

А больше информации о рыбе и морепродуктах - в профиле **Фешуфф/AlaskaseaFood!**

#easyfish_ukraine #easyfishfish

4 нед.

Yalynarberka Боюсь, как водворение постов **Благославен** **Б**

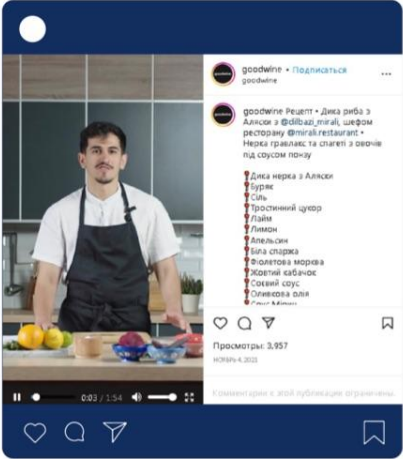
❤️ 🔍 🔄

Нравится **easyfish.alaskaseafood** и еще 543

18 декабря 2021 г.

Добавить комментарий... **Службамовлять**

Season EEU 2021/22. Salmon



Video recipes production and SMM campaigning

with GoodWine stores. Ukraine

Alaska salmon at major restaurant events:

Bocuse D'Or, 50Best, Fontegro. Ukraine



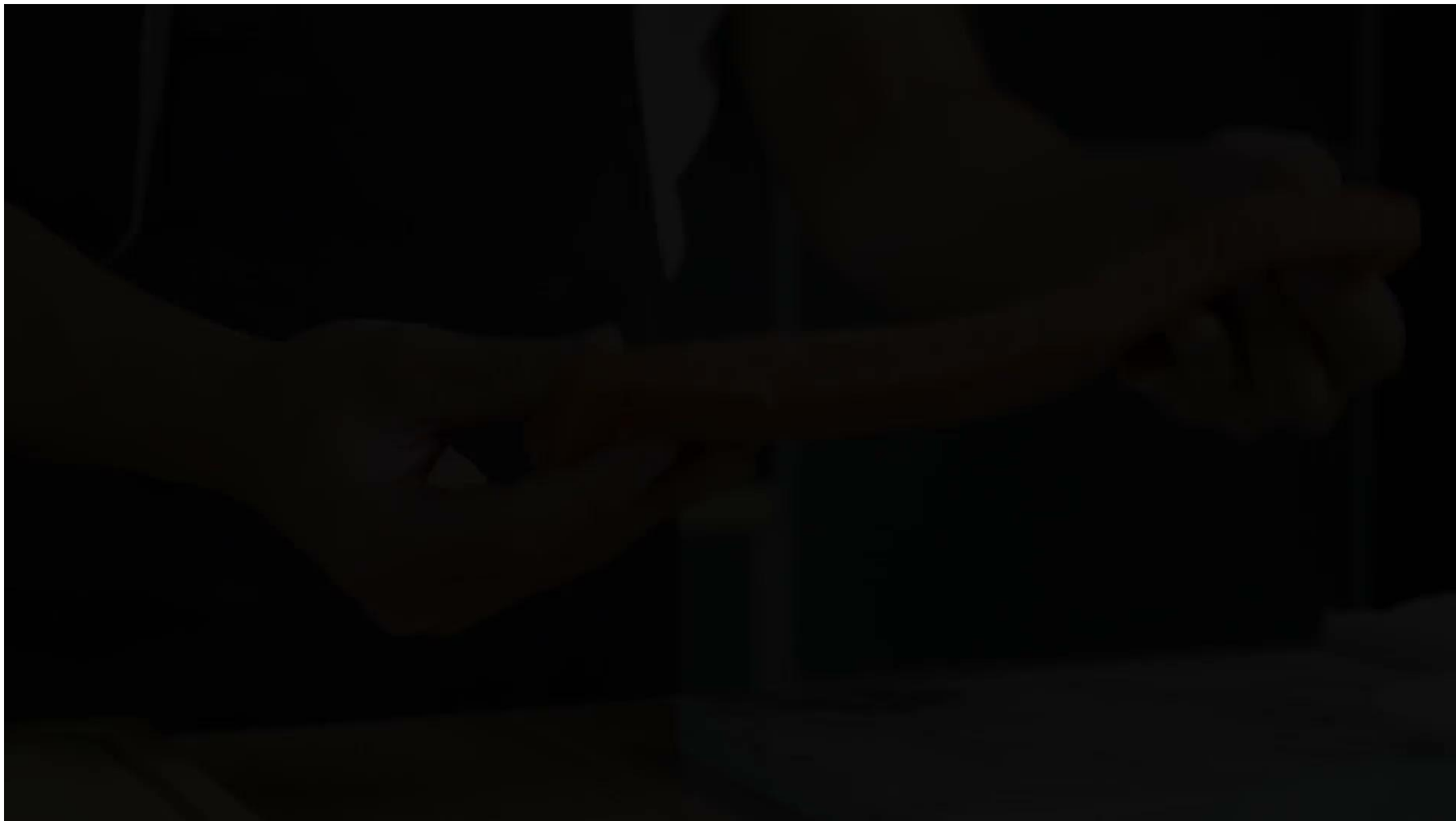
Culinary masterclasses at the Blogger Camp. Romania



Salmon buyers to participate in the Cochran Mission to Alaska

Georgia





Season EEU 2021/22. Pollock

- **Recipes for families with kids.**

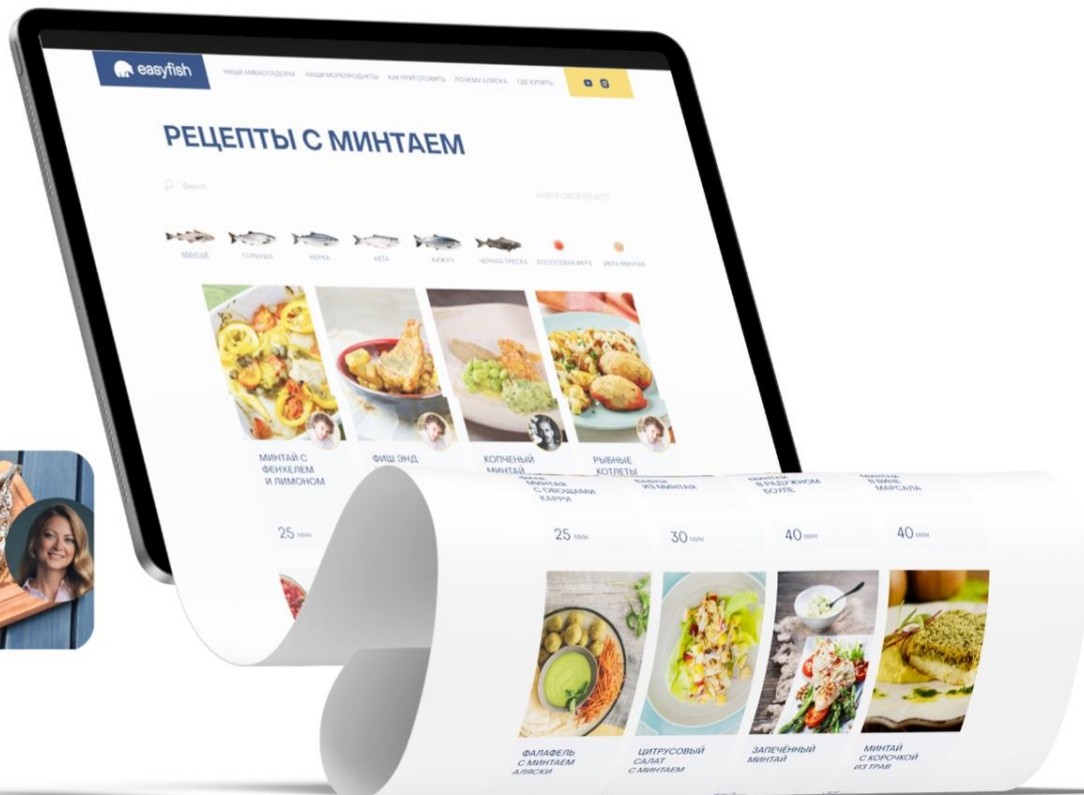
Produced with influencers and featured at influencer social media pages. Ukraine.

- **Pollock recipes included in the official recipe brochure for schools.**

Ukraine.

- **Surimi promotions - negotiations**

with Vici. Lithuania.



Season EEU 2021/22. Pollock roe

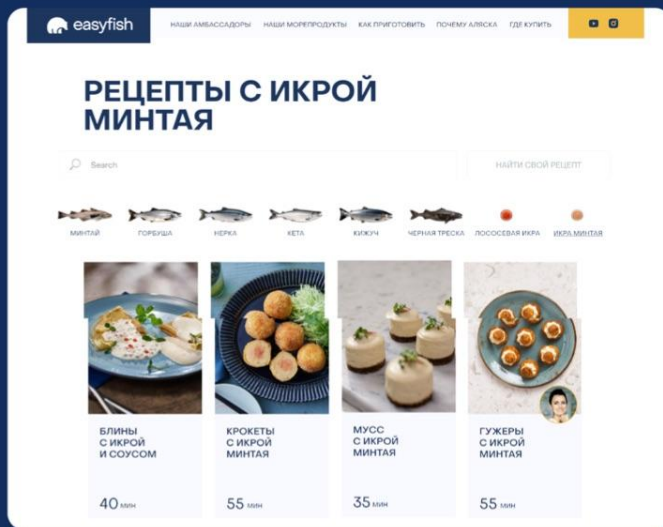
POLLOCK ROE CONSUMER RESEARCH. UKRAINE

Research conclusions:

- Product is known, yet the consumption culture is at early stages.
- Current consumption patterns:
 - morning sandwich with roe and butter
 - every day snack with bread
- Healthy benefits are recognised (Omega3, good for immunity), but not well known.
- Consumers are interested to know more on health benefits and get recipes/ideas on more diverse consumption.

Pollock roe recipes development and SMM campaign.


Recipes used by importers in their social media. Ukraine.



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЯПОНСКИЙ ОМЛЕТ ТАМАГОЯКИ: ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ

26 Ноябрь, 2021 | ЯПОНСКАЯ | ★★★★★ 5.00 / 5





After February 24, 2022

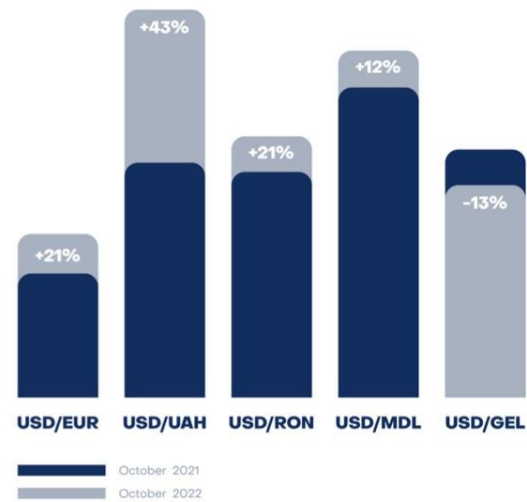
Regional economic overview after February 24, 2022

- Escalating geopolitical tensions loom over EEU growth prospects.
- Two-digit inflation rate in the region.

COUNTRY	POPULATION MIN (2021)	GDP GROWTH 2021	GDP GROWTH 2022 (FORECAST)	INFLATION 2021	INFLATION 2022 (FORECAST)	IMPORTS FROM ALASKA 2021,MT
UKRAINE	43.8	3.4%	-30-35%	9.36%	25%+	10 900
LITHUANIA	2.8	5%	19%	4.6%	17.0%	8 500
GEORGIA	3.7	10.4%	8.8%	9.6%	11.0%	550
ROMANIA	191	5.9%	3.9%	4.1%	11.1%	100
MOLDOVA	2.6	13.9%	-0.7%	5.1%	27.3%	10
LATVIA	1.9	4.5%	3.9%	3.2%	15.5%	300
ESTONIA	1.3	8.3%	1.6%	4.5%	17.0%	250

*World Bank, European Commission, NMFS export data

- Exchange rates national currencies vs USD is unfavorable for exports from Alaska.



Ukrainian economic overview 2021/22

1

Civilian losses

2

Ukraine's GDP is forecast to contract -34.5% in 2022.

In 2023, a 8.2% rebound is expected.

3

Ukraine's reconstruction costs est. at \$349 billion, 1.5 times more the size of its GDP in 2021.

4

Over 14 mln Ukrainians
(32% of the Ukrainian population)
displaced internally or outside the country.

5

50% of Ukrainian businesses to shut down.

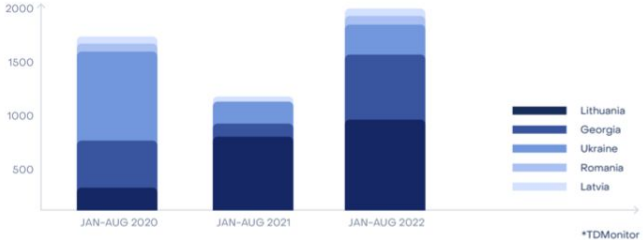
6

Electrical infrastructure destroyed by 40% *(as of November 2022)*

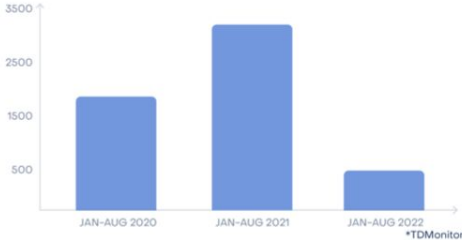


Alaska seafood imports Jan-Aug 2020/2021/2022

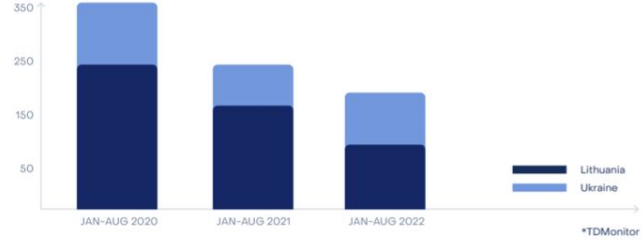
H&G Pacific Salmon (030311,030312) imports to EEU, MT



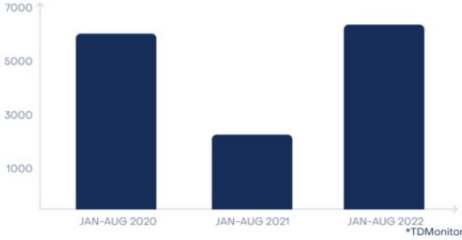
Alaska pollock imports to Ukraine, MT



Salmon roe imports to Ukraine and Lithuania, MT



Alaska pollock surimi to Lithuania, MT



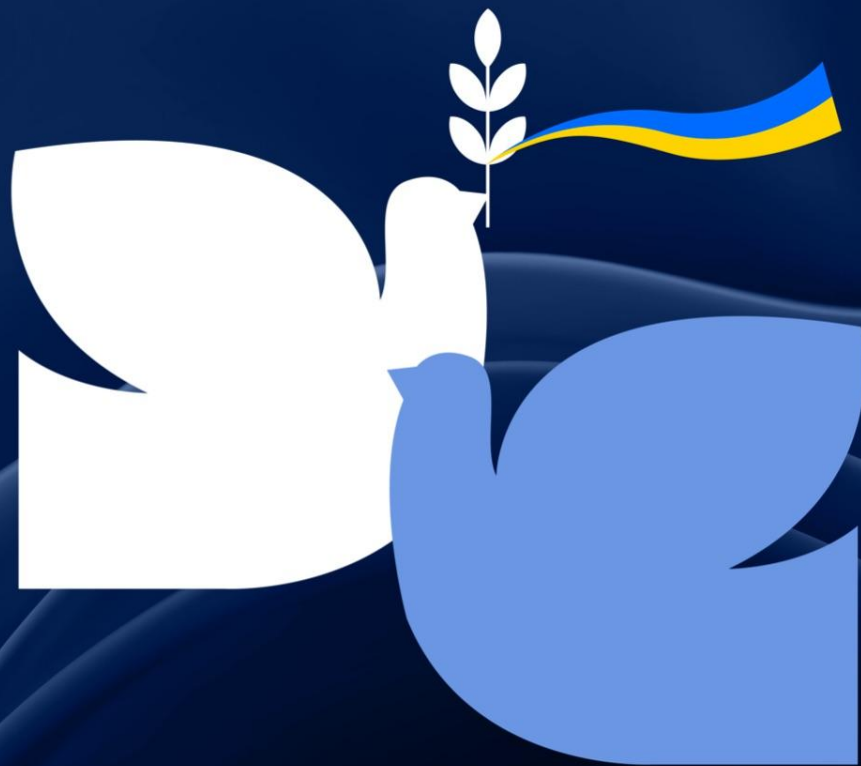
Seafood retail prices comparison 2021/2022, USD/kg

UKRAINE	MAR 2021	MAY 2022	CHANGE, %
POLLOCK H&G (AK)	3.75	4.59	22%
POLLOCK FILLET (AK)	4.93	9.03	83%
HAKE H&G (USA)	4.12	4.65	13%
HAKE FILLET (USA)	5.28	7.55	43%
FRESH ATLANTIC SALMON (NORWAY)	10.41	25.47	135%
COD ROE (NORWAY)	12.87	16.36	27%
POLLOCK ROE (AK)	13.44	16.87	26%
SALMON ROE (AK)	74.63	8793	18%
AVERAGE			48%

ROMANIA	MAR 2021	MAY 2022	CHANGE, %
KETA STEAKS (AK)	14.23	13.84	15%
SOCKEYE SALMON FILLET (AK)	21.79	29.32	35%
SMOKED SOCKEYE (AK)	82.84	72.26	-13%
SALMON ROE (AK)	101.21	111.39	10%
FRESH ATLANTIC SALMON (NORWAY)	14.53	20.68	42%
LITHUANIA			
SALMON ROE (AK)	142.77	131.12	-8%
SNOW CRAB SURIMI STICKS (AK)	8.03	9.24	15%
AVERAGE			14%



**WE
STAND
WITH
UKRAINE**





Impact of the war on Ukrainian fish industry



Season EEU 2022/23

1

Digital materials reuse:

- *update of easyfish.club and eeu.alaskaseafood.org web-sites*
- *translation of ASMI materials and sites into Ukrainian*
- *repurposing into new formats (reels, shorts).*

3

Pollock surimi promotion with Vici.

- *Surimi – product >50% Alaska*

2

Pollock roe promotion:

- *position Alaska pollock roe as economy source of Omega-3 and healthy snack*
- *coordinate on-line media communications campaign*
- *partner with 3 influencer chefs in recipes development and promotion*
- *share materials, copywrite with importers (Gelios, Klion, other)*

4

Salmon roe promotion:

- *Support salmon roe sales outside of Ukraine*



Природно бути вільним 🍷



Completely natural product from Alaska's sustainable fisheries


Ready to eat; requires no cooking

Great source of healthful Protein and omega-3 fatty acids


Good source of calcium (contains edible bones)

Use within 24 hours of opening the can

Made in USA



Wild, Natural & Sustainable®
global.alaskaseafood.org



MADE IN ALASKA

WILD PINK SALMON

GLOBAL FOOD AID PROGRAM

WILD CAUGHT

NUTRITION FACTS
5 servings (84 g) per can (418 g)

	One can 418 g	Serving 84 g
Calories, kcal	539	108
Protein, g	82	16
Total Fat, g	21	4
Saturated, g	4	1
Monounsaturated, g	5	1
Polysaturated, g	6	1
Trans Fat, g	0	0
Total Omega-3, mg	5000	1000
Cholesterol, mg	230	46
Carbohydrates, g	0	0
Sodium, mg	1884	337
Potassium, mg	1458	288
Phosphorus, mg	1409	282
Magnesium, mg	125	25
Calcium, mg	899	180
Selenium, mcg	139	28
Zinc, mg	3	1
Niacin (Vitamin B3), mcg	27	5
Vitamin B12, mcg	18	4
Vitamin A, mcg	71	14
Vitamin D, mcg	57	11

Ingredients: pink salmon and salt
NET WT. 14.75 OZ. (418 g)



Thank you!
Questions?



Alaska Seafood Marketing Institute