



Trade Mission China Seafood Strategy & Plan

by Celina Wang
Nov. 15, 2022

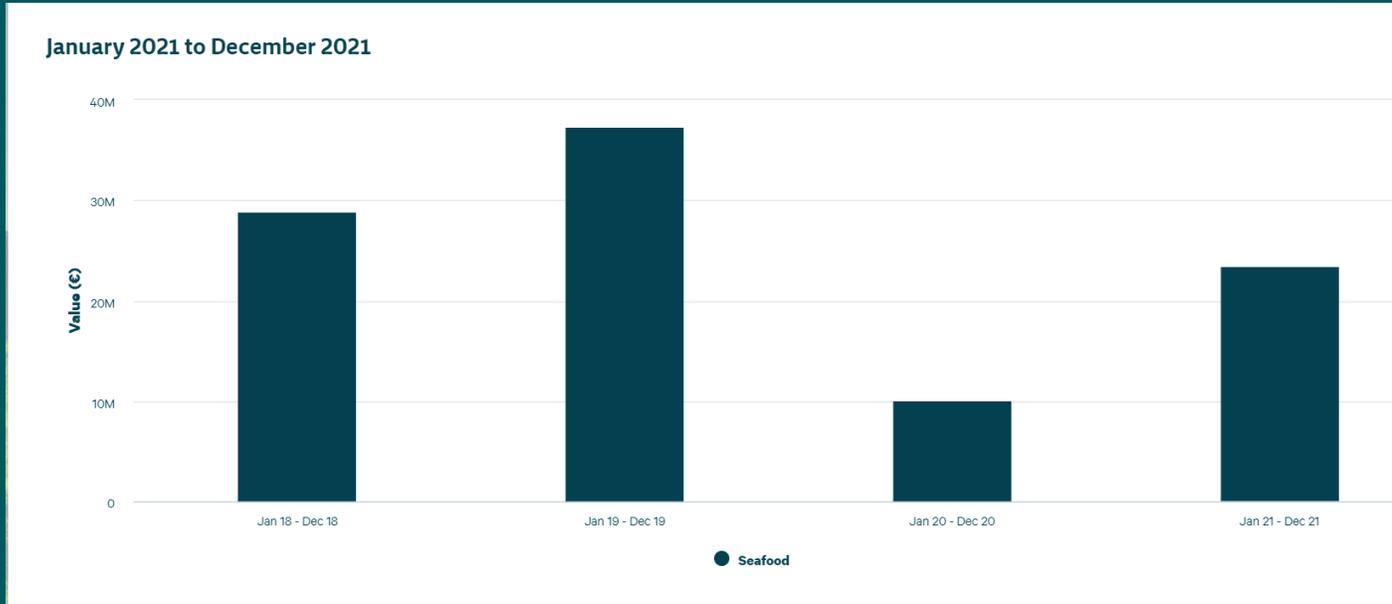
Agenda

- Overview Irish seafood export to China
- 2022 activities recap
- Marketing and promotional plan

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



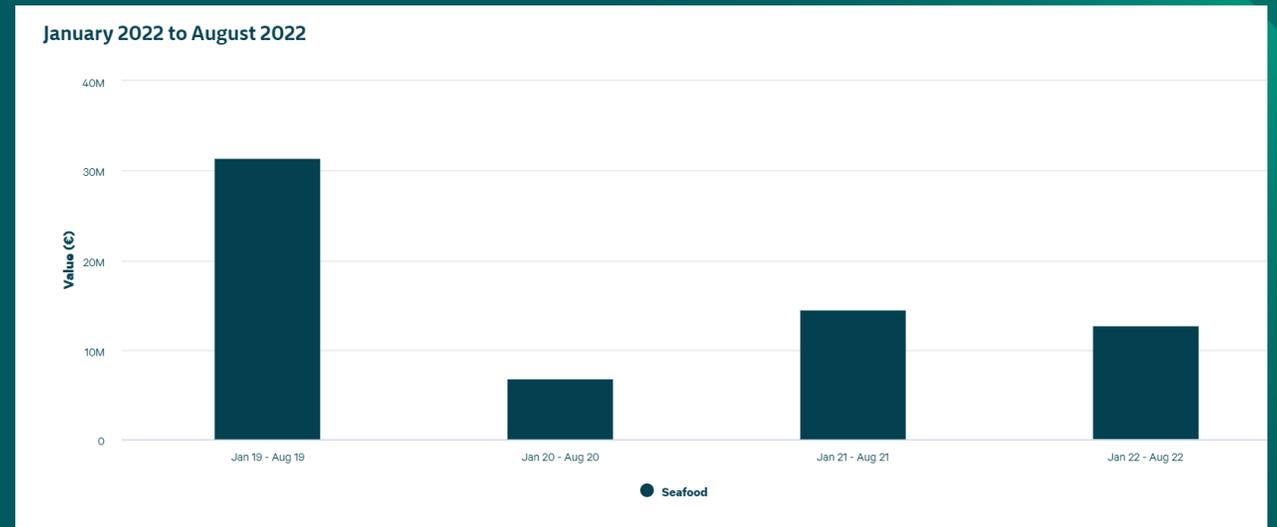
Irish seafood export overview China mainland



- Before Covid, we can see a trend of export value increase each year, 2019 value increased 29.3% compare to 2018
- As the first year Covid hit China, 2020 was a bad year for most seafood traders, as it continues, we can see the recovery that export value increased, 2021 compared to 2020, value increased 133%

2018 -2021 Irish seafood exported to China mainland by value

- Jan to Aug 2021 compare with that of year 2020, we can see a general upward trend
- Export to China by value Jan to Aug 2022 compare to that of 2021, there is 11.9% decrease



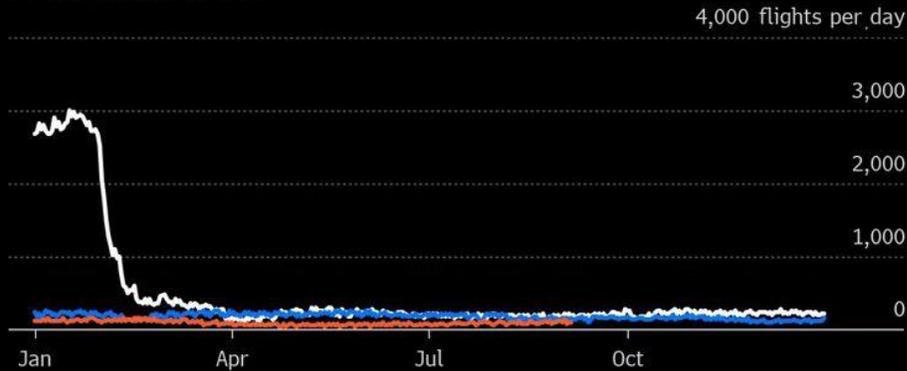
2019-2022 jan - aug seafood export to China mainland by value

What happened so far 2022

Isolated

Flights between China and the rest of the world remain at rock bottom

2020 2021 2022

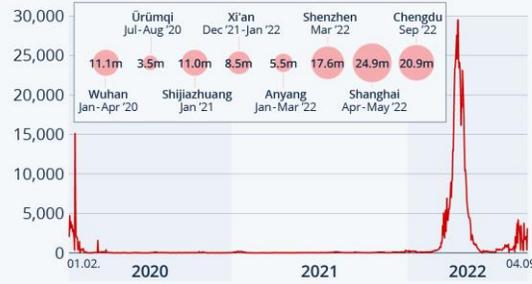


Source: VariFlight

Bloomberg

Covid-19 in China: Lockdowns of Major Cities Continue

Daily new coronavirus cases in China and biggest cities in lockdown (by number of inhabitants)*



* if any
Sources: Our World in Data, Wikipedia, media reports



statista

2015-2025年中国餐饮行业年收入与增长率
Annual Revenue and Growth Rate of Chinese Restaurant Industry from 2015 to 2025



数据来源: 国家统计局, 艾媒数据中心 (data.iimedia.cn)

注: 年份+E表未来预测

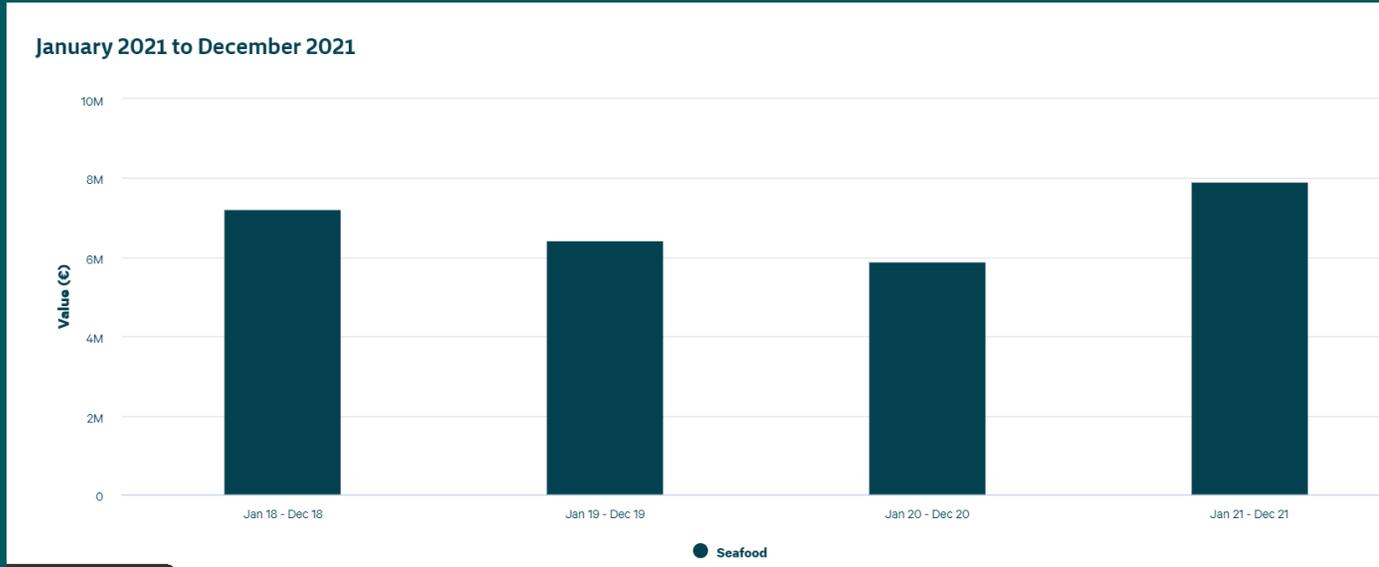
艾媒报告中心: report.iimedia.cn ©2022 iimedia Research Inc

- Flights between China and the rest of the world remain at the rock bottom in 2022

- Daily new cases are at the highest
- Involve the most big cities and number of people
- Constant lockdown
- Frequent quarantines

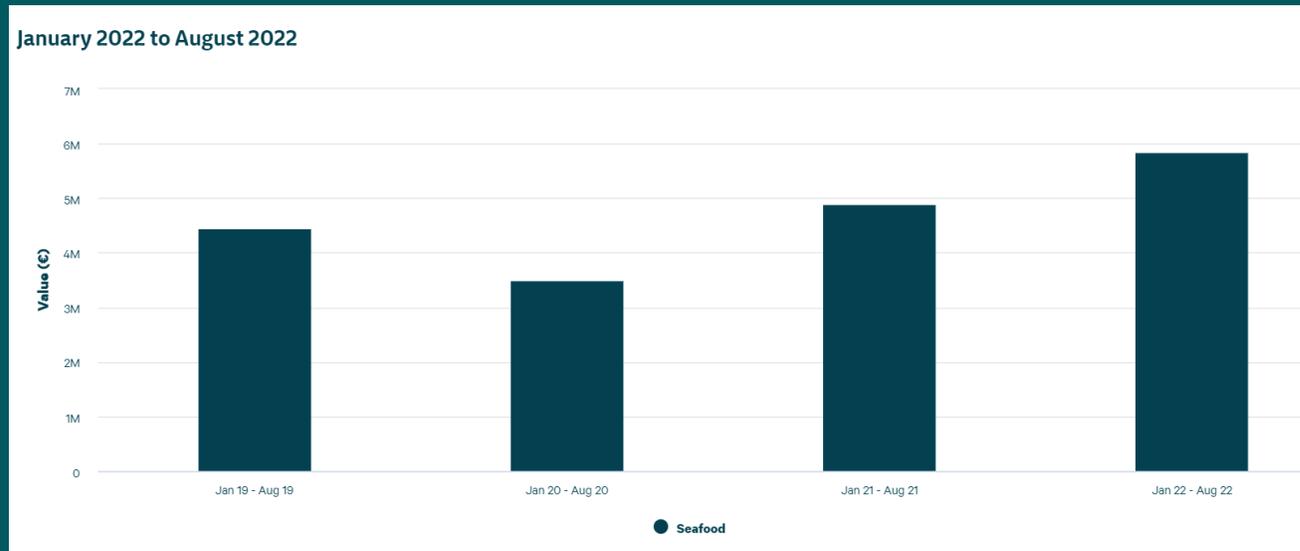
- 2021, the annual revenue growth rate of food service reached 18.6% YOY, recovered to the pre covid level
- 2022, food service is seriously affected, with the help of pre made dishes business and take away service, YOY growth rate estimated to be 1.6%.

Irish seafood export overview HK SAR



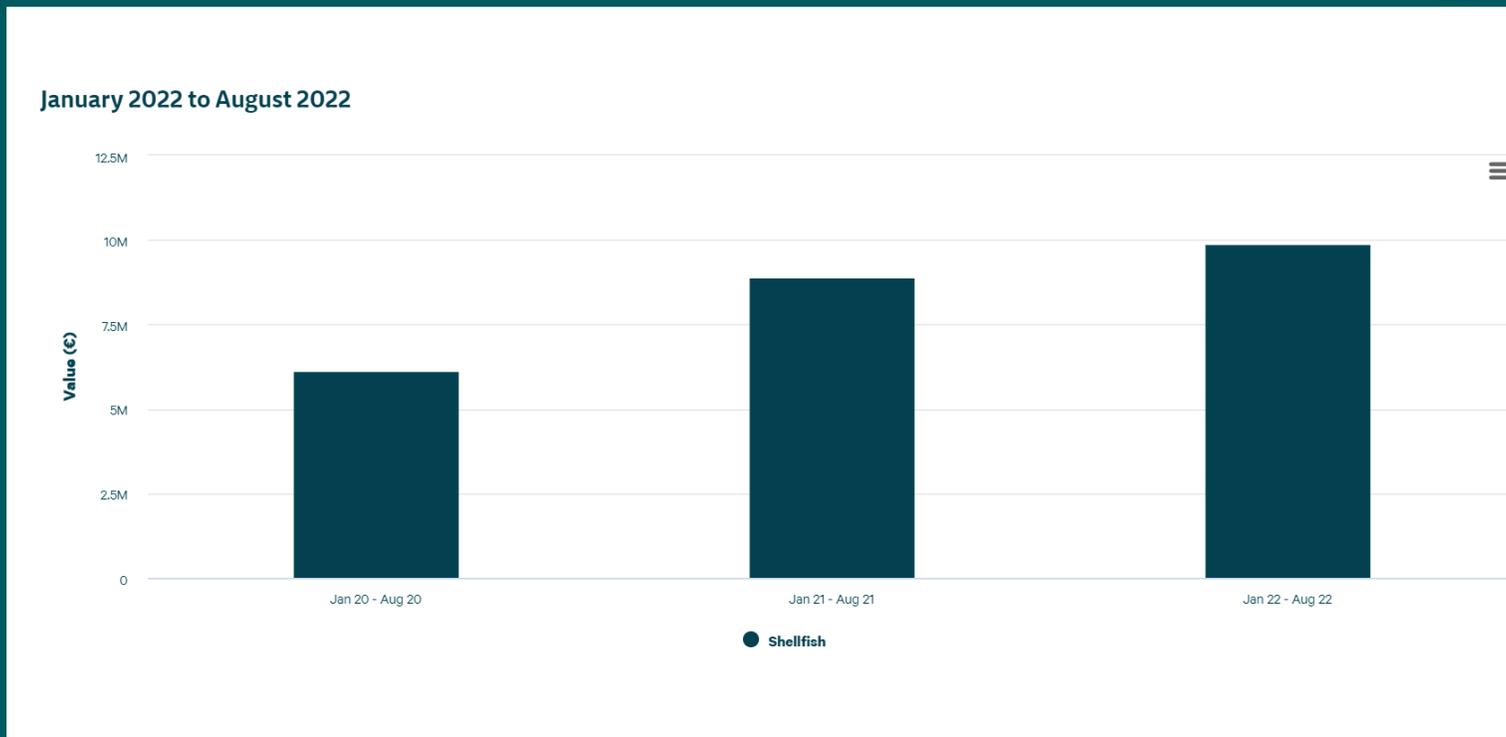
2018 -2021 Irish seafood exported to HK by value

- From the chart we can see HK export value is stable and generally in an upward trend
- Compare Jan. to Aug, each year from 2019 to 2022, even during the Covid year, export by value to HK is still increasing.



2019 -2022 Jan to Aug Irish seafood exported to HK by value

Irish shellfish export overview to China (Wider)



- From 2020 to 2022 Jan - Aug, export to China by value is increasing
- 2022 increased 11% compare to same of last year

2020 -2022 Jan - Aug shellfish exported to China (Wider) by value

2022 Activities Recap

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



Activities in 2022

Chefs

Across China	Products	Deliverables
--------------	----------	--------------

Changsha
Chengdu
Jinan
Fuzhou

Brown crabs
Whelk
langoustines

Reached 500 + apprentice chefs;
Livestreaming viewership total: 921,124;
X 7 B2B digital media engaged, over 120
WeChat communities of seafood trade
and foodservice activated; 20 pieces of
media coverage garnered, reaching total
impression of 54,081,183

Virtual chef competition	Products	Deliverables
--------------------------	----------	--------------

Chef
community
platform-
great chef
app

Brown crabs,
whelks, live
blue
lobsters,

attracted 500+ chefs sign up, 30 were
chosen to participant;
-x 4 B2B/F & B digital media and 30 media
press release reached total 27,830,436
impression



01

万元大奖花落谁家? “技术流”呈现非凡视觉盛宴

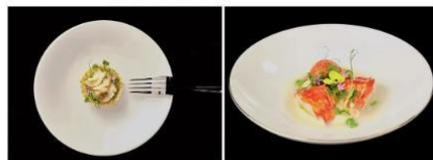
挑战赛共分为两大阶段进行。

第一阶段是报名海选阶段，该阶段共收到了来自餐厅、酒店、烹饪学校等地方的上百名厨师踊跃报名，以爱尔兰龙虾、爱尔兰白螺、爱尔兰面包等为创意入口，在上百份挑战申请中，可以看到各式各样的海鲜美食创意，来自全国各地的厨师结合自己的烹饪专长、当地的美食特色等，对海鲜美味推出了不同的诠释。

第二阶段是正式比赛，根据赛制，在报名申请中筛选出30名选手，并根据选手意向分别提供从爱尔兰空运而来的**鲜活蓝龙虾、熟冻白螺和面包**，进行创作。

从报名海选阶段就已经感受到了大家对比赛的热情以及对厨师职业的热衷，无论是海选还是最终作品呈现，均超出预期。

不负美食，不负热爱，最终，由**陈康勤(LaMotie主厨)获得冠军**；由**张应飞/陈0671(连云港旅行社总厨)、陈家健(深圳海航国际酒店行政总厨)共同获得亚军**；由**王凯(德社投资集团冷菜主厨)、杨科(人卫酒店中餐副厨师长)、林锐老(埃顿凯悦酒店炒锅主厨) 共同获得季军**。



冠军陈康勤的作品将爱尔兰白螺与青豆粒，视觉上，炙烤带来的微焦口感与爱尔兰白螺美妙结合，鲜嫩脆爽，口感层次丰富；视觉上，清新雅致的造型与色彩搭配，为这款菜品更添美的享受。陈康勤的另一个作品，创意灵感爱尔兰龙虾，用黄油烹饪爱尔兰龙虾，在突出蓝龙虾鲜美清甜的同时，搭配浓郁奶香，呈现出与众不同的风味口感。



张应飞以两道色香味俱全的干巴德毛豆龙虾、香茅草树番茄口味白螺获得本场比赛的亚军，这两道菜以主理爱尔兰新鲜海产与地方风味的结合，另有一番美妙滋味。



爱尔兰海产现成四大美食之选，传统中餐烹饪技艺呈现新面貌
来源：2022-07-28 22:58:40

今年3月，爱尔兰食品局携手中国水产贸易中心、成都和悦酒店，邀请来自美食之都的大厨们以特色菜系为灵感，联手厨师烹饪技艺，共同推出“鲜”系列挑战赛。挑战赛旨在推广爱尔兰海产，让中国厨师了解爱尔兰海产，并展示其烹饪技艺。

据了解，爱尔兰食品局此次挑战赛邀请了一组国际顶尖的厨师，他们来自爱尔兰、英国、法国、意大利、西班牙、中国等地。挑战赛的主题是“鲜”，旨在展示爱尔兰海产的独特魅力。挑战赛分为两个阶段：海选和决赛。海选阶段，来自全国各地的厨师结合自己的烹饪专长、当地的美食特色等，对海鲜美味推出了不同的诠释。

挑战赛共分为两大阶段进行。第一阶段是报名海选阶段，该阶段共收到了来自餐厅、酒店、烹饪学校等地方的上百名厨师踊跃报名，以爱尔兰龙虾、爱尔兰白螺、爱尔兰面包等为创意入口，在上百份挑战申请中，可以看到各式各样的海鲜美食创意，来自全国各地的厨师结合自己的烹饪专长、当地的美食特色等，对海鲜美味推出了不同的诠释。

第二阶段是正式比赛，根据赛制，在报名申请中筛选出30名选手，并根据选手意向分别提供从爱尔兰空运而来的**鲜活蓝龙虾、熟冻白螺和面包**，进行创作。

从报名海选阶段就已经感受到了大家对比赛的热情以及对厨师职业的热衷，无论是海选还是最终作品呈现，均超出预期。

不负美食，不负热爱，最终，由**陈康勤(LaMotie主厨)获得冠军**；由**张应飞/陈0671(连云港旅行社总厨)、陈家健(深圳海航国际酒店行政总厨)共同获得亚军**；由**王凯(德社投资集团冷菜主厨)、杨科(人卫酒店中餐副厨师长)、林锐老(埃顿凯悦酒店炒锅主厨) 共同获得季军**。



爱尔兰海产现成四大美食之选，传统中餐烹饪技艺呈现新面貌
来源：2022-07-28 22:58:40

爱尔兰海产现成四大美食之选，传统中餐烹饪技艺呈现新面貌。挑战赛旨在推广爱尔兰海产，让中国厨师了解爱尔兰海产，并展示其烹饪技艺。

据了解，爱尔兰食品局此次挑战赛邀请了一组国际顶尖的厨师，他们来自爱尔兰、英国、法国、意大利、西班牙、中国等地。挑战赛的主题是“鲜”，旨在展示爱尔兰海产的独特魅力。挑战赛分为两个阶段：海选和决赛。海选阶段，来自全国各地的厨师结合自己的烹饪专长、当地的美食特色等，对海鲜美味推出了不同的诠释。

挑战赛共分为两大阶段进行。第一阶段是报名海选阶段，该阶段共收到了来自餐厅、酒店、烹饪学校等地方的上百名厨师踊跃报名，以爱尔兰龙虾、爱尔兰白螺、爱尔兰面包等为创意入口，在上百份挑战申请中，可以看到各式各样的海鲜美食创意，来自全国各地的厨师结合自己的烹饪专长、当地的美食特色等，对海鲜美味推出了不同的诠释。

第二阶段是正式比赛，根据赛制，在报名申请中筛选出30名选手，并根据选手意向分别提供从爱尔兰空运而来的**鲜活蓝龙虾、熟冻白螺和面包**，进行创作。

从报名海选阶段就已经感受到了大家对比赛的热情以及对厨师职业的热衷，无论是海选还是最终作品呈现，均超出预期。

不负美食，不负热爱，最终，由**陈康勤(LaMotie主厨)获得冠军**；由**张应飞/陈0671(连云港旅行社总厨)、陈家健(深圳海航国际酒店行政总厨)共同获得亚军**；由**王凯(德社投资集团冷菜主厨)、杨科(人卫酒店中餐副厨师长)、林锐老(埃顿凯悦酒店炒锅主厨) 共同获得季军**。



爱尔兰海产现成四大美食之选，传统中餐烹饪技艺呈现新面貌
来源：2022-07-28 22:58:40

爱尔兰海产现成四大美食之选，传统中餐烹饪技艺呈现新面貌。挑战赛旨在推广爱尔兰海产，让中国厨师了解爱尔兰海产，并展示其烹饪技艺。

据了解，爱尔兰食品局此次挑战赛邀请了一组国际顶尖的厨师，他们来自爱尔兰、英国、法国、意大利、西班牙、中国等地。挑战赛的主题是“鲜”，旨在展示爱尔兰海产的独特魅力。挑战赛分为两个阶段：海选和决赛。海选阶段，来自全国各地的厨师结合自己的烹饪专长、当地的美食特色等，对海鲜美味推出了不同的诠释。

挑战赛共分为两大阶段进行。第一阶段是报名海选阶段，该阶段共收到了来自餐厅、酒店、烹饪学校等地方的上百名厨师踊跃报名，以爱尔兰龙虾、爱尔兰白螺、爱尔兰面包等为创意入口，在上百份挑战申请中，可以看到各式各样的海鲜美食创意，来自全国各地的厨师结合自己的烹饪专长、当地的美食特色等，对海鲜美味推出了不同的诠释。

第二阶段是正式比赛，根据赛制，在报名申请中筛选出30名选手，并根据选手意向分别提供从爱尔兰空运而来的**鲜活蓝龙虾、熟冻白螺和面包**，进行创作。

从报名海选阶段就已经感受到了大家对比赛的热情以及对厨师职业的热衷，无论是海选还是最终作品呈现，均超出预期。

不负美食，不负热爱，最终，由**陈康勤(LaMotie主厨)获得冠军**；由**张应飞/陈0671(连云港旅行社总厨)、陈家健(深圳海航国际酒店行政总厨)共同获得亚军**；由**王凯(德社投资集团冷菜主厨)、杨科(人卫酒店中餐副厨师长)、林锐老(埃顿凯悦酒店炒锅主厨) 共同获得季军**。



爱尔兰海产现成四大美食之选，传统中餐烹饪技艺呈现新面貌
来源：2022-07-28 22:58:40

爱尔兰海产现成四大美食之选，传统中餐烹饪技艺呈现新面貌。挑战赛旨在推广爱尔兰海产，让中国厨师了解爱尔兰海产，并展示其烹饪技艺。

据了解，爱尔兰食品局此次挑战赛邀请了一组国际顶尖的厨师，他们来自爱尔兰、英国、法国、意大利、西班牙、中国等地。挑战赛的主题是“鲜”，旨在展示爱尔兰海产的独特魅力。挑战赛分为两个阶段：海选和决赛。海选阶段，来自全国各地的厨师结合自己的烹饪专长、当地的美食特色等，对海鲜美味推出了不同的诠释。

挑战赛共分为两大阶段进行。第一阶段是报名海选阶段，该阶段共收到了来自餐厅、酒店、烹饪学校等地方的上百名厨师踊跃报名，以爱尔兰龙虾、爱尔兰白螺、爱尔兰面包等为创意入口，在上百份挑战申请中，可以看到各式各样的海鲜美食创意，来自全国各地的厨师结合自己的烹饪专长、当地的美食特色等，对海鲜美味推出了不同的诠释。

第二阶段是正式比赛，根据赛制，在报名申请中筛选出30名选手，并根据选手意向分别提供从爱尔兰空运而来的**鲜活蓝龙虾、熟冻白螺和面包**，进行创作。

从报名海选阶段就已经感受到了大家对比赛的热情以及对厨师职业的热衷，无论是海选还是最终作品呈现，均超出预期。

不负美食，不负热爱，最终，由**陈康勤(LaMotie主厨)获得冠军**；由**张应飞/陈0671(连云港旅行社总厨)、陈家健(深圳海航国际酒店行政总厨)共同获得亚军**；由**王凯(德社投资集团冷菜主厨)、杨科(人卫酒店中餐副厨师长)、林锐老(埃顿凯悦酒店炒锅主厨) 共同获得季军**。



中国作为爱尔兰前五大食品出口国之一，近两年，越来越多的精品爱尔兰海产走上了国人的餐桌，除了蓝龙虾、白螺、面包蟹外，海鲈、生蚝等爱尔兰海产，也得到了中国厨师与食客的高度认可。

Activities in 2022

Trade

Qingdao	Date	Deliverables
Trade gathering Seminar	Dec	X 40 guests: potential buyers , representatives of importers/exporters, trade media

Virtual	Date	Target
Virtual trade fair	Nov. 21-24	20 buyers (> 60 meetings)



SAVE THE DATE

Discover Seafood from Ireland
Virtual Buyer/Supplier Meetings 2022

20+ Irish seafood exporters in attendance

21-24 November 2022

Invitation and Details to Follow
For more information contact your Bord Bia representative or visit:
Seafood Accelerator 2022

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

Co-funded by the European Union

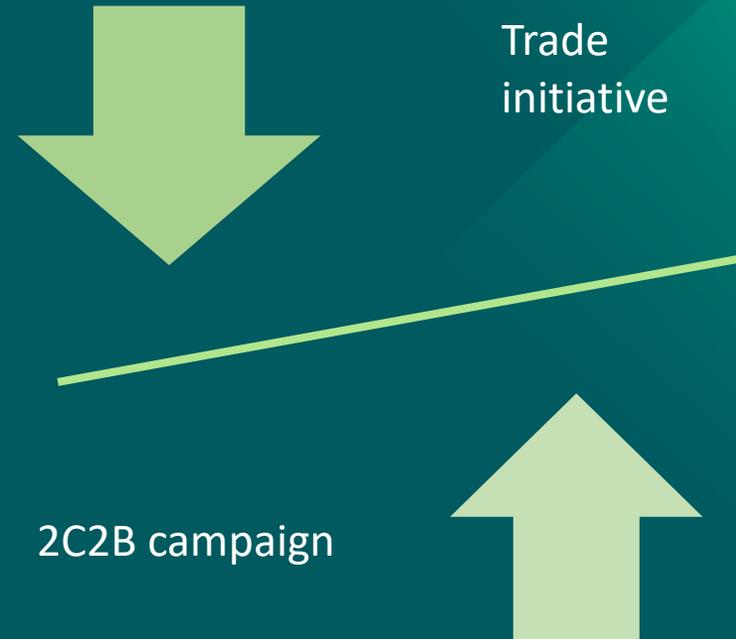
Strategy 2023



- Strengthening the position by increased knowledge of Irish seafood in the premium segment, through targeted B2B activities and selected media collaboration, highlighting blue lobsters and oysters as flagship species
 - Drive awareness of Ireland as seafood supplying country
 - Communication message: natural, safe and sustainable products in a “premium” way
- **Target groups:** B2B value chain with emphasis on importers, high end food service (chefs) and F&B/trade media.
- **Geographic location:** mainly T1 cities, extend to nearby cities where there is / close to suppliers

Strategic Approach

- Leverage trade activities to convey seafood from Ireland USPs, engage trade target
- Generate trade demand through awareness and demand from consumers



Marketing and promotional plans

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



Chef Program

Objective:

Building awareness of Irish seafood with Food Service & Media

- Creating WOM within chef community
- Potential leads for importers/distributors
- Keep the market momentum

Activity:

Chef	Program
Top Chef	Chef Engagement
Middle to High Chef	Chef competition
Middle chef	Chef workshop



Trade



Objective:

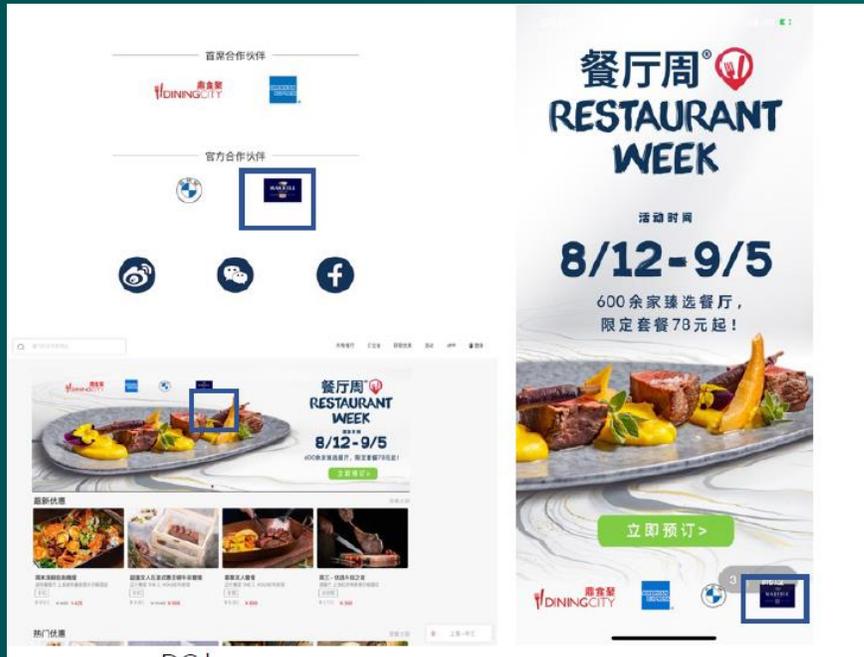
- Presenting Ireland as a leading seafood supplying country
- Creating new trade leads

Activity:

Location	Exhibition
Shanghai	Shanghai World Seafood
	Trade gathering seminar
Qingdao	Qingdao China Fisheries
	Trade match making event

Food Service

- Work with a partner such as: Dining City for Irish restaurant week campaign national wise, having selected middle to high end restaurants to participant
- Make good use of the big platform consumer database and outlets database
- Include as many species as can
- Choose a RIGHT time



Deliverables			
Education to the chefs	Consumer education	Drive sales	Recipes
Offer Irish seafood knowledge and product training kit to chefs of the participant outlets	awareness and education	Support importers Shorten the distance between restaurants and importers	Collect all the recipes for future use

* If the Covid situation won't allowed, we will do small case by case promotions instead

Q & A

Thank you !

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

