AREI

A - aktuāli R - radoši E - efektīvi I - inovatīvi

Ilgtspējīga un inovatīva Latvijas zivrūpniecības nozares saražotās konservu produkcijas zīmola izveide un mārketinga instrumentu izvēle nozares konkurētspējas veicināšanai eksporta tirgos

Proj.Nr. 24-00-U2021802-000001

2024.gada jūlijs – 2025.gada janvāris

www.arei.lv

Pētījuma mērķis, uzdevumi un metodoloģija

Pētījuma mērķis: palīdzēt atrast zīmola “Rīgas šprotes” pozicionējumu un pielāgošanās iespējas Rietumu tirgiem, ņemot vērā tā vēsturiskos un tirgus apstākļus

Darba uzdevumi:

Atbilstoši pētījuma mērķim izvirzītie darba uzdevumi un jautājumi:

- Vai zīmola nosaukuma maiņa uz “Rīgas Sardīnes” varētu uzlabot produkta atpazīstamību un pievilcību Rietumu tirgos?
- Kādas mārketinga aktivitātes varētu veikt, lai veicinātu “Rīgas Sardīnes” zīmola atpazīstamību?

Metodoloģija:

Pētījumā izmantotas kvantitatīvās un kvalitatīvās pētniecības metodes (eksporta/importa analīze, tirgus pētījumu un zinātnisko rakstu analīze, SVID u.c.).

Zīmola vēsture un identitāte

- 19. gadsimta 80. gados Latvijā izveidojas pirmās zivju apstrādes fabrikas,

Skandināvijas izcelsmes uzņēmēji uzsāka ražošanu pēc Norvēģijas sardīnes standartiem - “marinētas brētliņas”, kuras pēc tam ar zīmolu “Rēveles šprotes” tika piegādātas Krievijas impērijas tirgum un zīmolu “Anchoviis” - Skandināvijas tirgum;

- zīmols *Rīgas Šprotes* ir vēsturisks zīmols, kas radies padomju varas gados;
- labi atpazīstams bijušā padomju bloka valstīs ar labu reputāciju un patērētāju uzticību;
- lai pielāgotos mūsdienu pieprasījumam un paplašinātu klātbūtni jaunajos potenciālajos tirgos, zīmolam ir nepieciešams pārveidot savu tēlu un pielāgot piedāvājumu.

Rīgas Šprotes standarts (Rīgas Sardīnes, n.d.):

- tiek izmantotas tikai svaigas brētliņas (Sprattus Sprattus), kas zvejotas Baltijas jūras reģionā, laika periodā no decembra līdz februārim;
- ražošanai tiek rūpīgi atlasītas tikai 9 - 11cm garas zivis bez vizuāliem bojājumiem;
- īpašas garšas īpašības, ko nodrošina tradicionālā kūpināšanas metode, izmantojot dabisko alkšņa koksni kūpināšanas procesā;
- kūpinātās zivis bez galvām un astēm un ne vairāk kā 3% ādas plīsumiem tiek pakotas kārbās ar rokām;
- konservu gatavošanā tiek izmantota tikai augstākā labuma augu eļļu.

Tirgus apskats

- Rietumvalstīs un ASV nav zināmi produkti ar nosaukumu šprotes (sprats);
- Austrumeiropā un Baltijas valstīs, brētliņas (Sprattus Sprattus) ir ļoti populāras, savukārt sardīnes (Sardina Pilchardus) saistītas ar Vidusjūras un piekrastes virtuvēm visā pasaulē.

Tirgus apskats

- 2022. gadā aptuvenais brētliņu (ieskaitot visas sugas) patēriņš uz vienu iedzīvotāju Eiropas Savienībā bija 0,31 kg, savukārt sardīņu (Sardina pilchardus) patēriņš uz vienu iedzīvotāju sasniedza 0,55 kg;
- Latvijā ražoto konservēto mazo pelagisko zivju eksports 2023. gadā bija uz Vāciju, Ukrainu, Poliju un ASV;
- Eksports uz gandrīz 60 valstīm;
- Lielākie globālie eksportētāji ir Maroka, Ķīna, Taizeme, Portugāle, Polija, Latvija.
- Galvenie importa tirgi ir ASV, Francija, Dienvidāfrika, Lielbritānija, Vācija, Spānija.

Produkcijas mārketinga regulējums

- Eiropas Savienībā pastāv noteikumi, kas regulē zivju un zivju produktu marķēšanu, tostarp **sardīņu** nosaukuma lietojumu;
- ES Regula Nr. 2136/89, kas nosaka prasības, kādas zivis drīkst tikt tirgotas ar nosaukumu "sardīnes;
- Lai produkts tiktu marķēts kā "sardīnes", tam jābūt gatavotam no zivju sugas *Sardina pilchardus* (īstā sardīne) vai citām regulā norādītajām zivju sugām.
- Bretliņas (*Sprattus sprattus*) tehniski nav īstās sardīnes, tomēr ES regula pieļauj šo zivju izmantošanu ar nosacījumu, ka nosaukums tiek papildināts ar precizējošu norādi;
- Ja konservos tiek izmantotas brētliņas, uz etiķetes ir jānorāda, ka tās ir "Baltijas sardīnes" vai līdzīgi, lai patērētāji netiktu maldināti. Uz iepakojuma obligāti jānorāda konkrētā zivju suga, produkta izcelsmes vieta un izmantotā apstrādes metode, piemēram, vai tās ir konservētas eļļā, tomātu mērcē vai citādi.

Sardīņu pozicionējums pasaulē - Portugāle

- Portugāles galvaspilsēta Lisabona ir pozicionējusi sardīnes kā vienu no saviem simboliem;
- sardīņu cepšana Svētā Antonija svētku laikā ir bijusi vietējā kultūras tradīcija, taču sardīnes ir transformētas par daudzslāņainu simbolu, integrējot to vietējā ekonomikā un tūrisma nozarē;
- Sardīņu tēls ir komercializēts un pieejams dažādos suvenīros, sākot no T-krekliem un magnētiem līdz ekskluzīviem dizaina priekšmetiem;
- Lisabonas pilsētas dome ik gadu organizē konkursu, kurā tiek izvēlēti pieci simboliskākie sardīņu dizaini, tādējādi veicinot sardīņu kā pilsētas vizuālās identitātes elementa attīstību un pielāgošanos laikmetīgajām estētikas tendencēm.

Sardīņu pozicionējums pasaulē - Portugāle

- Lisabonas sardīņu veikals, "Portugāles sardīņu fantastiskā pasaule"

Sardīņu pozicionējums pasaulē - Portugāle

»Can the Can Lisboa» sardīņu restorāns

Sardīņu pozicionējums pasaulē - Francija

- Francijā populāras un prestižas ir vintage sardīnes;
- tās tiek atlasītas, balstoties uz stingriem kvalitātes kritērijiem;
- nepieciešamais tauku saturu virs 10%. Augstāks tauku saturs nodrošina labvēlīgus apstākļus sardīņu nogatavināšanai konservu kārbā, ļaujot tām laika gaitā attīstīt izsmalcinātākas garšas īpašības – līdzīgi kā izturētiem vīniem vai sieriem. Sardīnes tiek zvejotas sezonas vēlīnā posmā, kad tās ir bioloģiski nobriedušākas.

Sardīņu pozicionējums pasaulē - Francija

- Vintage sardīnes izceļas arī ar iepakojumu, kas tiek radīts ciešā sadarbībā ar mākslinieiem un dizaineriem. Konservu ražotāji sacenšas ne tikai par sardīņu kvalitāti, bet arī par vizuāli pievilcīgām un estētiski augstvērtīgām konservu kārbām, kas padara šīs produkcijas vienības par kolekcionējamiem priekšmetiem. Ierobežotais izdevumu skaits vēl vairāk pastiprina to ekskluzivitāti un pieprasījumu luksusa pārtikas segmentā.

Sardīņu pozicionējums pasaulē - Francija

Sardīņu pozicionējums pasaulē - Francija

Sardīņu pozicionējums pasaulē - Francija

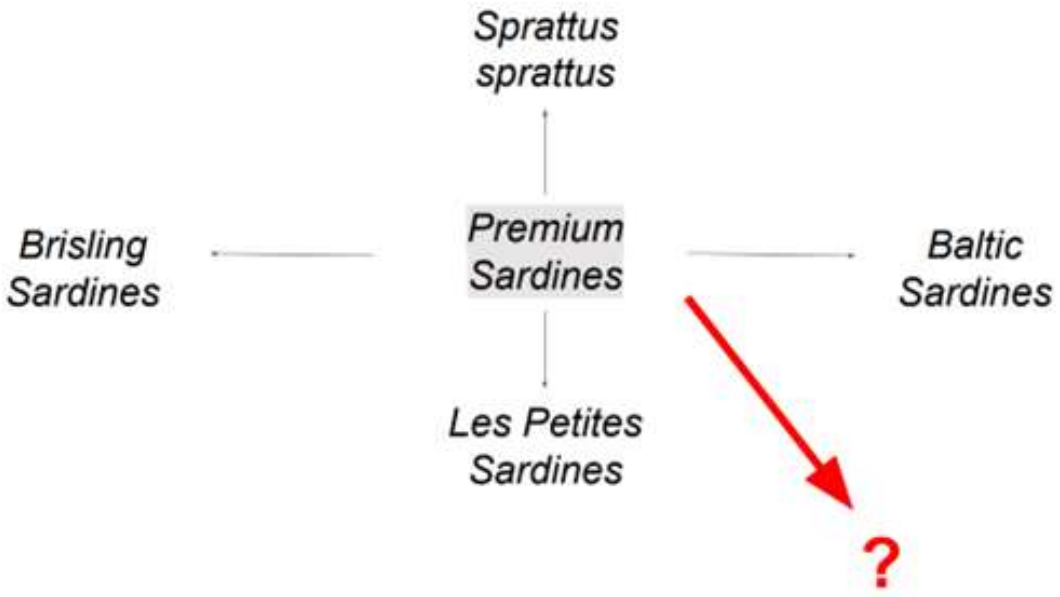
Like vintage wines, aged sardines are treasured and served in one of Paris' oldest brasseries

OCTOBER 17, 2022

SVID

Stiprās puses	Vājās puses
Produkta pievienotā vērtība: Premium tirgus segments, roku darbs,dabīgas izejvielas, augsta uzturvērtība, uzglabāšanas ilgums, konservu nozīme Covid-19 pandēmijā un kara draudiem – apjoma pieaugums. **Latvijas ražotāju pieejamība**: iespēja pielāgoties nelieliem apjomiem, specifiskām prasībām un nestandarta risinājumiem. **Izejvielu pieejamība** un vēsturiski atsrādāta ieguves metode. **Ģeogrāfiskais novietojums:** priekšrocība gan izejvielas ieguvei, gan ražošanai, gan produktu transportēšanai. **Augsti kvalitātes standarti** un sertifikāti.	**Produkta stāsts ir neviennozīmīgs:** ilgstoši bijis eksporta produkts Krievijas un Austrumu bloka valstīm, salīdzinoši nesen uz Eiropu, ASV un Āziju. **Nav spēcīgs vārds, ar kuru produkts būtu atpazīstams:** (Itālija - pica, Francija - šampanietis, Beļģija - šokolāde utt.) **Produktam nav daudz izmantošanas iespēju:** nav attīstītas receptes ar to izmantošanu. **Nav konkrēta raksturojoša iepakojuma:** pieejams gan stikla burkās, gan transparent kārbās, gan Dingley, gan apaļās, gan Hanzas kārbās
Iespējas	**Draudi**
Ilgtermiņā iespējas attīstīt savu stāstu:kā Holandes siers, itāļu pasta, grieķu olīvas. **Stāsts jau ir pieejams:** jāpielāgo konkrētiem mērķa tirgiem. **Attīstīt un atjaunot vietējā tirgus pieprasījumu:**	**Konkurētspējas izaicinājumi:** Kā pārliecināt frančus izvēlēties Latvijas produktu, ņemot vērā viņu spēcīgo vietējo produktu aizsardzību? **Tirgus ir piesātināts ar līdzīgiem produktiem.** **Ražošanas un darbaspēka problēmas:** roku darbs, **Iespējamā tirgus attīstība:** Pastāv risks, ka produkts vietējā tirgū izzudīs un paliks tikai kā eksporta produkts.

Sardīnes nosaukumu varianti



Potenciālie raksturlielumi, standarti, gradācija

PREMIUM:

- zivs suga: sprattus sprattus/ clupea harengus membras;
- apstrādes metode: kūpinātas pēc vēsturiskas metodes, dabīgas malkas skaidām;
- izejviela zvejota konkrētā laika periodā (dažus mēnešus gadā), tālāk ražošanā tiek izmantota gan svaiga (gan saldēta?);
- izejviela tiek šķirota un atlasītas tikai noteikta izmēra un kvalitātes zivis;
- pusfabrikāts tiek kārtots kārbās noteiktā veidā;
- kūpinātās zivis tiek pakotas kārbās ar rokām, atlasot tikai atbilstošās kvalitātes un standarta pusfabrikātu;
- gatavajam produktam ir noteiktas specifiskas prasības - nedrīkst būt: zivis ar plīsumiem/ vizuāliem defektiem, nenoteiktas izcelsmes piedevas, nepietiekošs vai pārsniegts kūpinājuma līmenis;
- konkrēts zivju skaits kārbā;
- gala produktam jāatbilst noteiktām vizuālājām un organoleptiskajām prasībām (kādām?);

VINTAGE

- pirms produkts nonāk tirdzniecībā, tam jābūt nogatavinātam konkrētu laiku (Francijas vintage sardines piemērs);
- gala produktam jābūt konkrēta veida iepakojumā, kurš to raksturo (piemēram slēgta tipa kārba) · Uz produkta jābūt konkrētam apzīmējošam marķējumam/ atšķirības zīmei?

Secinājumi un priekšlikumi

- Lai veidotu augstas cenu kategorijas (premium) pozicionēšanu tirgos, ir nepieciešams veidot kvalitātes standartus, lai norādītu Latvijas šprote/sardīne produkta vērtības:
- nozvejas reģions – Baltijas jūra. Zvejota konkrētā laikā, tikai dažus mēnešus gadā;
- zivs suga - Sprattus Sprattus, Clupea Harengus Membras;
- ražota pēc vēsturiskas metodes. Pakota kārbās ar rokām tikai noteikta izmēra un kvalitātes zivs;
- nosaukums Šprote, Brisling Sardines, Les Petites Sardines, Baltic Sardines.

Tehniskās specifikācijas

Īsfilma Baltijas sardīnes stāsts

- Mērķauditorija: Eiropas tirgotāji un potenciālie pircēji

- Formāts: 3-4 minūtes, latviešu un angļu valodā

- Filmas vizuālais formāts ietvers animāciju, vēsturiskus fotoattēlus, infografikas un dinamiskus ilustratīvus elementus, kas padarīs stāstu pieejamu, saistošu un informatīvu gan nozares profesionāļiem, gan potenciālajiem pircējiem.

Īsfilmas saturs

- Ievads: Latvijas zivju pārstrādes industrijas pirmsākumi
- Šprotes – zīmola veidošanās un popularitātes vilnis
- Nozares attīstība cauri gadu desmitiem
- Nozīmīgākie izaicinājumi un pāreja uz jauniem standartiem
- RS standarts un tā nozīme
- Jaunie produkti un gastronomiskā pieredze
- Noslēgums: Latvijas zivrūpniecības nākotne Eiropas tirgū

Ievads: Latvijas zivju pārstrādes industrijas pirmsākumi filma

1. **20. gadsimta 20. gadi**

   Pēc Pirmā pasaules kara sākas konservu rūpniecība

2. **Augsta kvalitāte**

   Pirmie produkti izceļas ar unikālām apstrādes metodēm

3. **Atšķirīga pieeja**

   Latvijas metodes atšķiras no Rietumeiropas

Zīmola veidošanās un popularitātes vilnis filma

Zīmola veidošanās

Nosaukums "šprotes" kļūst par atpazīstamu zīmolu

Īpašās metodes

Unikālas kūpināšanas tehnikas rada neatkārtojamu garšu

Premium segments

Kļūst par augstākās kvalitātes un cenas produktu

Nozares attīstība cauri gadu desmitiem

filma

1

Starpkaru periods

Pamatu veidošana un pirmie eksporta panākumi

2

Padomju laiks

Kļūst par nozīmīgu centru PSRS tirgū

3

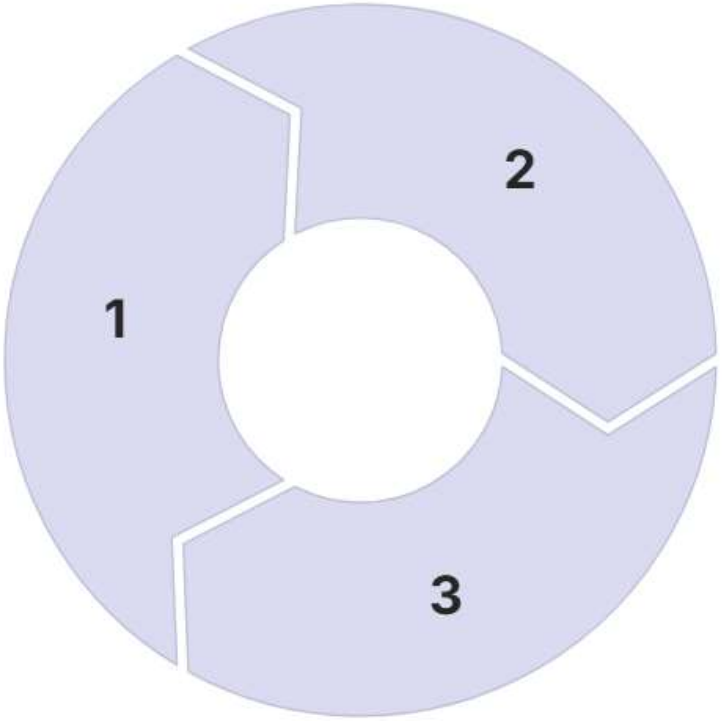
Pēc neatkarības

Jaunas iespējas un izaicinājumi globālajā tirgū

Nozīmīgākie izaicinājumi un pāreja uz jauniem standartiem *filma*

Jauni tirgus apstākļi

Pielāgošanās mainīgajām prasībām



Starptautiskie standarti

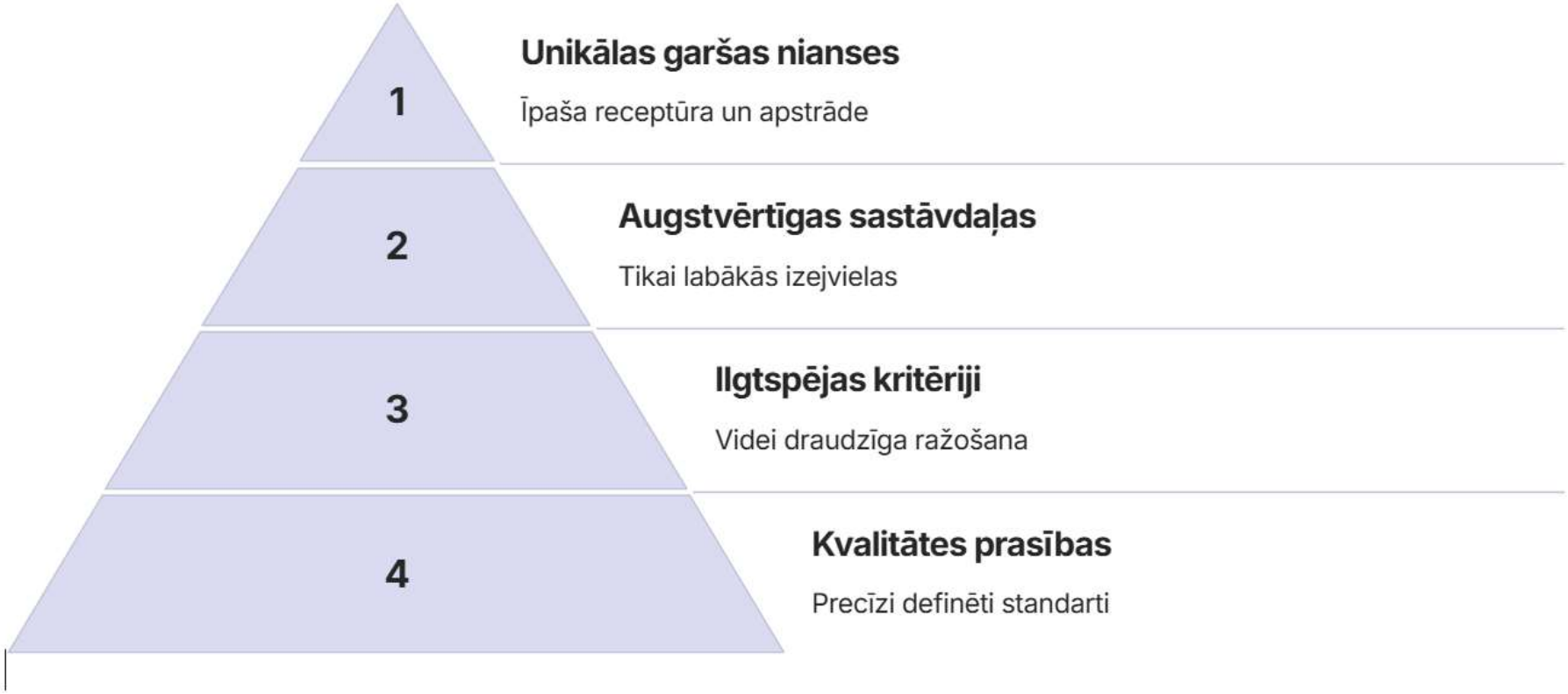
Atbilstība augstākajām kvalitātes prasībām

Jaunu produktu attīstība

Inovācijas tradicionālajā nozarē

RS standarts un tā nozīme *filma*

RS Standarts – Kvalitātes Garants



Jaunie produkti un gastronomiskā pieredze

filma

Vīnu harmonija

Sardīnes lieliski papildina Eiropas vīnus

Augstākā gastronomija

Iekļaušana izsmalcinātos ēdienos

Garšu kombinācijas

Pārdomātas un izsmalcinātas receptes

Noslēgums: Latvijas zivrūpniecības nākotne Eiropas tirgū *filma*

Nākotnes vīzija

Tradīciju saglabāšana

Vēsturisko metožu un recepšu uzturēšana

Inovatīvi produkti

Jaunu garšu un formātu attīstība

Starptautiskā konkurētspēja

Latvijas zīmola stiprināšana Eiropas tirgū

Rīgas Sardīne preču zīmes dizains

Rīgas Sardīnes kvalitātes zīme

Mūsu mērķis ir izstrādāt grafisku zīmi, kas marķēs RS standartiem atbilstošos sardīņu konservus Eiropas tirgos.

Šī zīme apliecinās produkta atbilstību stingri definētiem kvalitātes, ilgtspējas un izcelsmes kritērijiem.

Zīmes funkcija un pielietojums dizains

1 **Kvalitātes Apliecinājums**

Marķējums garantē atbilstību RS kvalitātes standartam.

2 **Patērētāju Uzticība**

Nodrošina garantiju par produkta kvalitāti un izcelsmi.

3 **Eiropas Atpazīstamība**

Līdzīgi ES reģionāli aizsargāto produktu marķējumam.

Zīmes dizains un grafiskie elementi

dizains

Zivs simbols

Attēlos zivi, kas simbolizē zivju pārstrādes nozari un Baltijas jūras reģionu.

Tekstuālais saturs

"Riga Sardine Standard – Controlled Quality" angļu valodā.

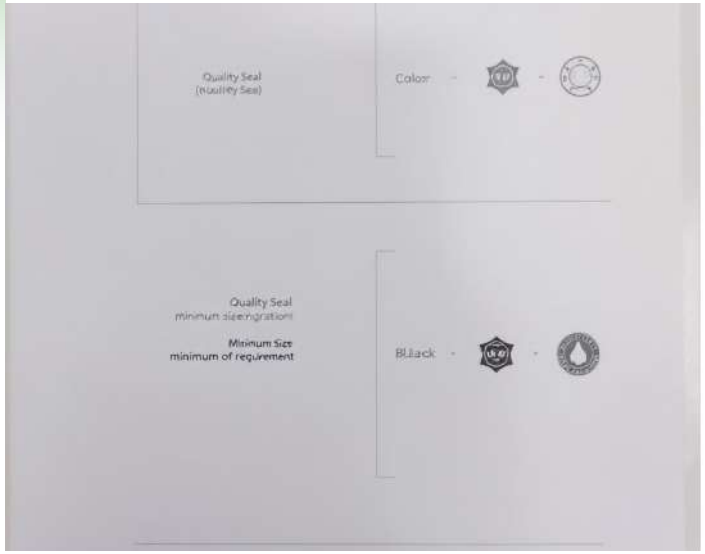
Mājaslapa

Iekļauta adrese, piemēram, sardinestandard.lv papildu informācijai.

Pielāgošanās dažādiem dizainiem un etiķetēm dizains

Universāla Pielietojamība	Vizuāla Izteiksmība	Modulāra Pielāgojamība
Zīme harmoniski iekļausies dažādos iepakojuma dizainos.	Skaidri pamanāma, lai patērētāji viegli to identificētu.	Lietojama gan uz tradicionāliem, gan moderniem iepakojumiem.

Grafiskās vadlīnijas un tehniskās specifikācijas dizains



Pilnkrāsu Versija

Piemērota augstas kvalitātes drukas un digitālajiem materiāliem.

Melnbaltā Versija

Nodrošina skaidru redzamību dažādos drukas procesos.

Minimālais Izmērs

Garantē salasāmību arī uz mazākām konservu etiķetēm.

Grafiskās Vadlīnijas

1. **Izstrāde**
   Konsekventu lietojumu nodrošinošu vadlīniju izveide.
2. **Ieviešana**
   Lietošanas rekomendācijas dažāda veida materiāliem.
3. **Uzraudzība**
   Zīmes pareizas lietošanas kontrole visos materiālos.

Rīga Sardine nozīme dizains

Tirgus ietekme

Konkurētspēja

Stiprina pozīcijas Eiropas tirgos

Atpazīstamība

Veido vienotu tēlu

Uzticamība

Garantē kvalitāti

RS nākamie soļi

1

Dizaina Izstrāde

Zīmes grafiskā dizaina izveide atbilstoši vadlīnijām.

2

Ražotāju Iesaiste

Latvijas zivju konservu ražotāju informēšana un apmācība.

3

Tirgus Ieviešana

Zīmes pakāpeniska ieviešana Eiropas tirgos.

Riga Sardine Asociācijas tīmekļa vietne

Mērķis ir izveidot centrālo resursu, kas skaidro RS zīmola pievienoto vērtību, produkta izcelsmi un asociācijas darbību.

Vietne būs pieejama latviešu un angļu valodā, pielāgota dažādām ierīcēm un paredzēta Eiropas tirgotājiem un plašākai auditorijai.

Vietnes mērķauditorija un funkcionalitāte web

1 **Strukturēta informācija**

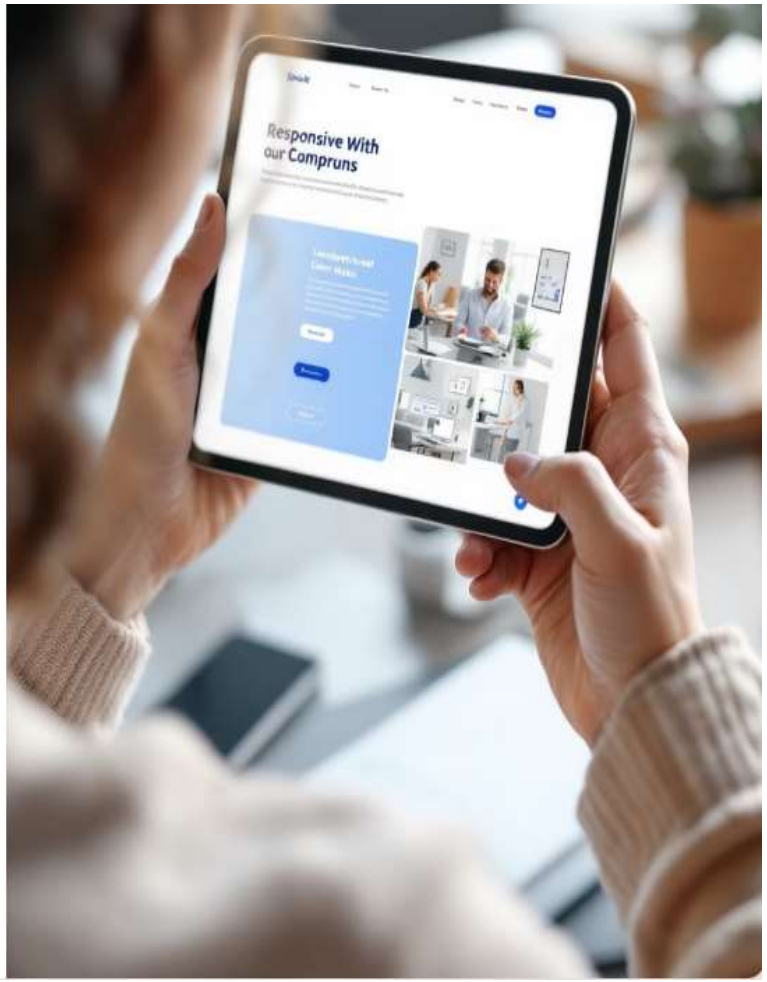
Vietne nodrošinās akadēmiski pamatotu un vizuāli pievilcīgu informāciju Eiropas tirgotājiem.

2 **Kvalitātes standarta atpazīstamība**

Veicinās RS kvalitātes standarta uzticamību starptautiskā mērogā.

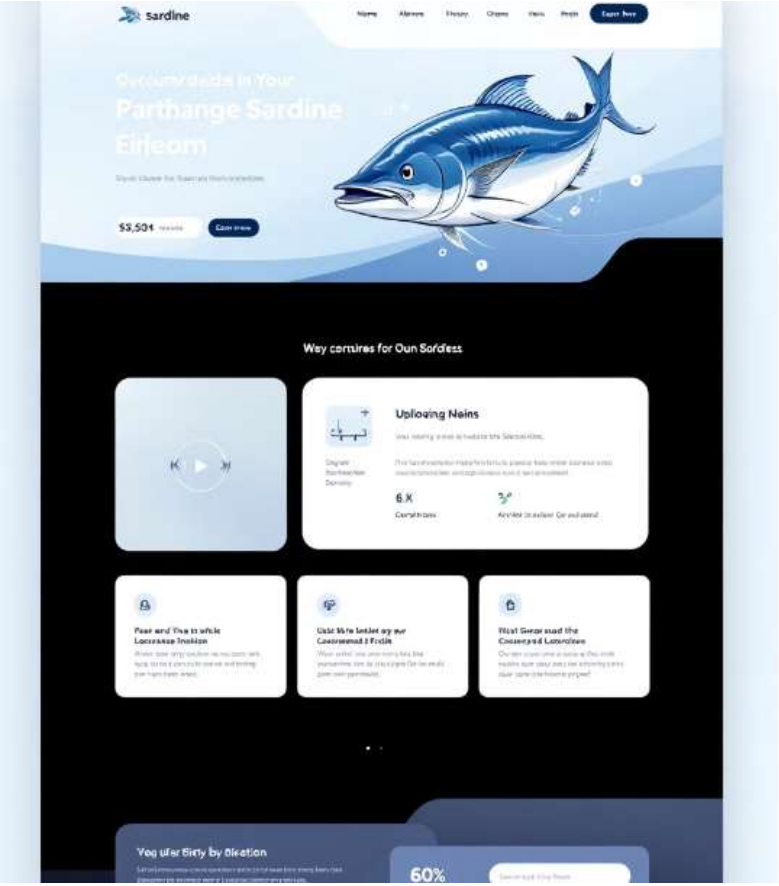
3 **Praktiski resursi**

Piedāvās biedru sarakstu, kontaktinformāciju un sardīņu-vīnu saderības ieteikumus.



Vietnes struktūra un saturs web

Galvenā lapa



Sardīnes stāsts

Kodolīgs pārskats ar atslēgas faktiem un vizuāli izceltu informāciju par Rīgas sardīnēm.

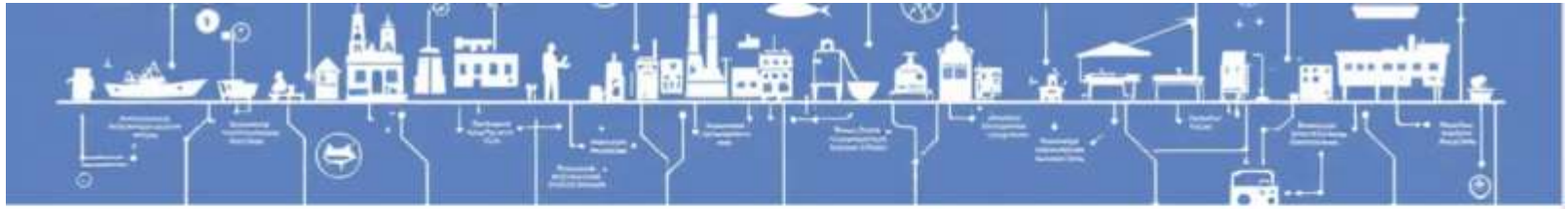
Īsfilma

Dinamiska filma, kas ilustrē sardīņu vēsturi un attīstību Latvijā.

RS kvalitātes standarti

Pamatinformācija ar iespēju pāriet uz detalizētu aprakstu par kvalitātes prasībām.

Sardīnes stāsts web



Sardīnes Stāsts

1

20. gadsimta 20. gadi

Latvijas zivju konservu ražošanas pirmsākumi un tradīciju veidošanās.

2

Padomju periods

Ražošanas attīstība un eksporta pieaugums uz PSRS valstīm.

3

Neatkarības atgūšana

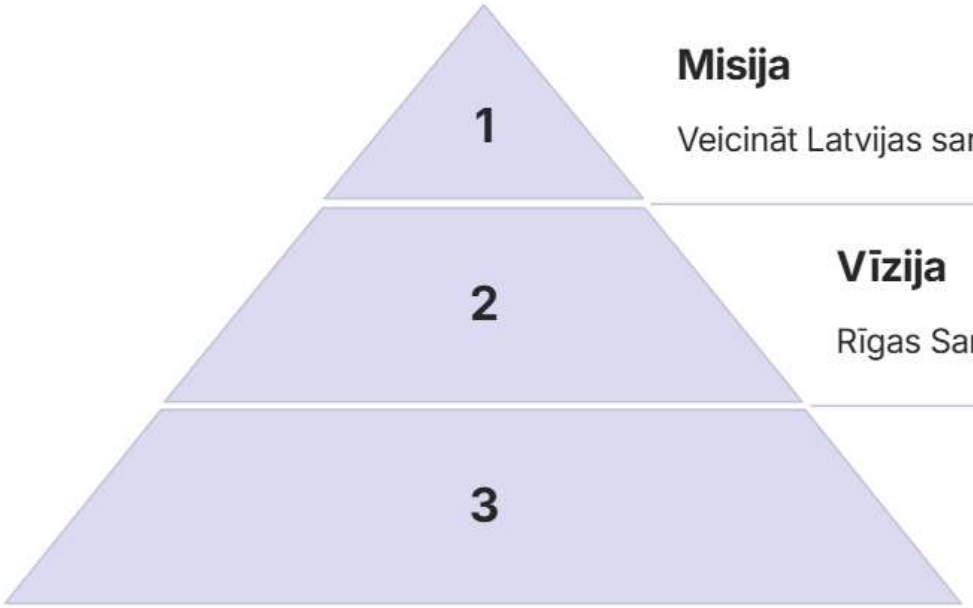
Nozares pārstrukturēšana un jaunu tirgu apgūšana.

4

Mūsdienas

Sardīņu līdzvērtība Eiropas tradicionālajām sardīnēm un premium pozicionējums.

Rīga Sardine Asociācija web



Misija

Veicināt Latvijas sardīņu atpazīstamību Eiropā

Vīzija

Rīgas Sardīnes kā premium produkts Eiropas tirgū

Funkcijas

Kvalitātes uzraudzība un zīmolvedības veicināšana

Asociācija apvieno Latvijas sardīņu ražotājus, nodrošinot vienotu kvalitātes standartu ieviešanu un uzturēšanu.

Kvalitātes standarti web

Kvalitātes kritēriji

Precīzi definēti standarti, kas nodrošina nemainīgu augstu produktu kvalitāti.

Ražošanas procesi

Sertificētas ražošanas metodes un tehnoloģijas, kas atbilst Eiropas prasībām.

Ilgtspējība

Vides aizsardzības un resursu ilgtspējīgas izmantošanas principi ražošanā.

Asociācijas biedri web

asociācijas biedru saraksts, tiešie kontakti un saites uz uzņēmumu oficiālajām vietnēm

Sardīnes un vīns web

Baltie vīni

Ideāli sader ar klasiskajām sardīnēm eļļā, izceļot to maigo garšu.

Rozā vīni

Lieliski papildina pikantās sardīnes ar garšvielām un tomātu mērcē.

Sarkanie vīni

Bagātīga garša, kas harmonē ar kūpinātām sardīnēm un spēcīgākiem garšu profiliem.

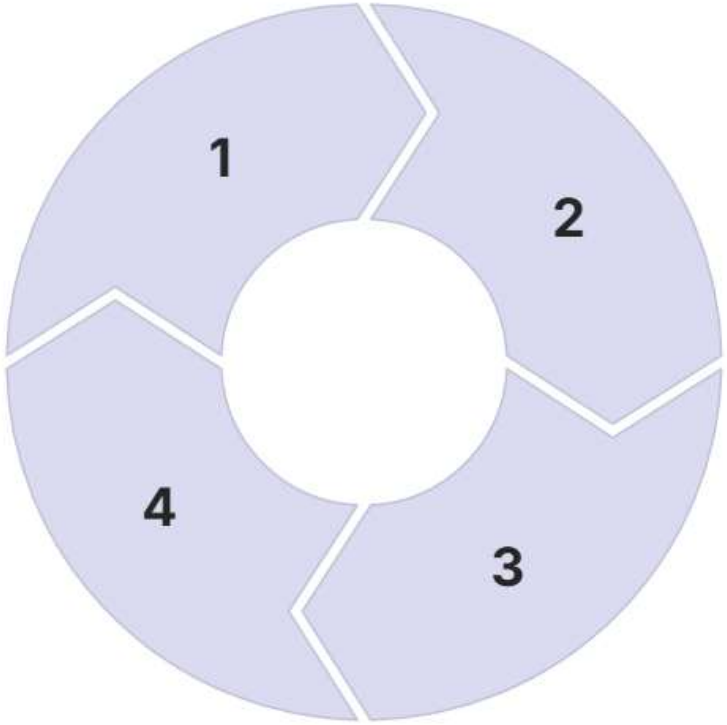
Tehniskās prasības web

Satura vadības sistēma

Ērta CMS kvalitātes standartu un biedru saraksta atjaunināšanai

Responsīvs dizains

Optimāla lietotāju pieredze gan datoros, gan mobilajās ierīcēs



SEO optimizācija

Uzlabota vietnes redzamība meklētājprogrammās Eiropas tirgos

Intuitīva navigācija

Lietotājam draudzīga vietnes struktūra un pārskatāmība

SIAL izstādes rezultāti

1 **Veiksmīga prezentācija**

Koncepcija tika sagatavota SIAL izstādei kā plānots.

2 **Jaunā preču zīme**

Prezentējām jauno zīmolu esošajiem un potenciālajiem klientiem.

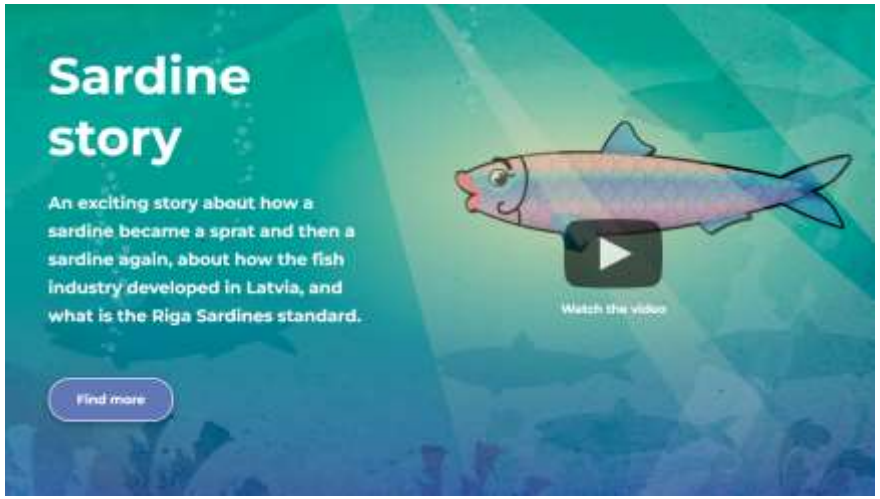
3 **Kopīgs stāsts**

Visi ražotāji piedalījās vienotā produkta vēstures un kvalitātes stāsta veidošanā.

SIAL rezultāti

Nozarei jauna un pirmreizēja pieredze – visi ražotāji ("Karavela", "Unda", "Brīvais vilnis" un citi) piedalījās kopīgā stāsta veidošanā par produkta vēs alitāti

RS preču zīmes projekta rezultāti



https://www.rigasardines.com/en/

RS preču zīmes projekta rezultāti

Values based on traditions and experience

In gastronomy, one of the most important things is the history and traditions of making the product. Riga sardines did not appear yesterday - it is a product with a long and deep history, the origins of which date back to the end of the 19th century.

In the last century, this product was known as sprats and in the market of more than 300 million fishmongers it was one of the symbols of Latvia. The production of sprats was based on the Baltic sprat, traditionally prepared according to the quality standard "Riga Sprats" developed in the 1990s.

In the 21st century, starting to learn the Western markets, perfecting and improving the "Riga Sprats" standard, it was transformed into the "Riga Sardines" standard to ensure the conformity of the quality of a high-value traditional product to the modern premium product category.

Sardine story

Watch a fascinating video about the history of the Latvian fish industry and learn how sardines became sprats and then sardines again.

Sardines & Wines

Find out which wines go best with smoked sardines

Recommended by the world's best sommelier in 2023, Raimonds Tomsons

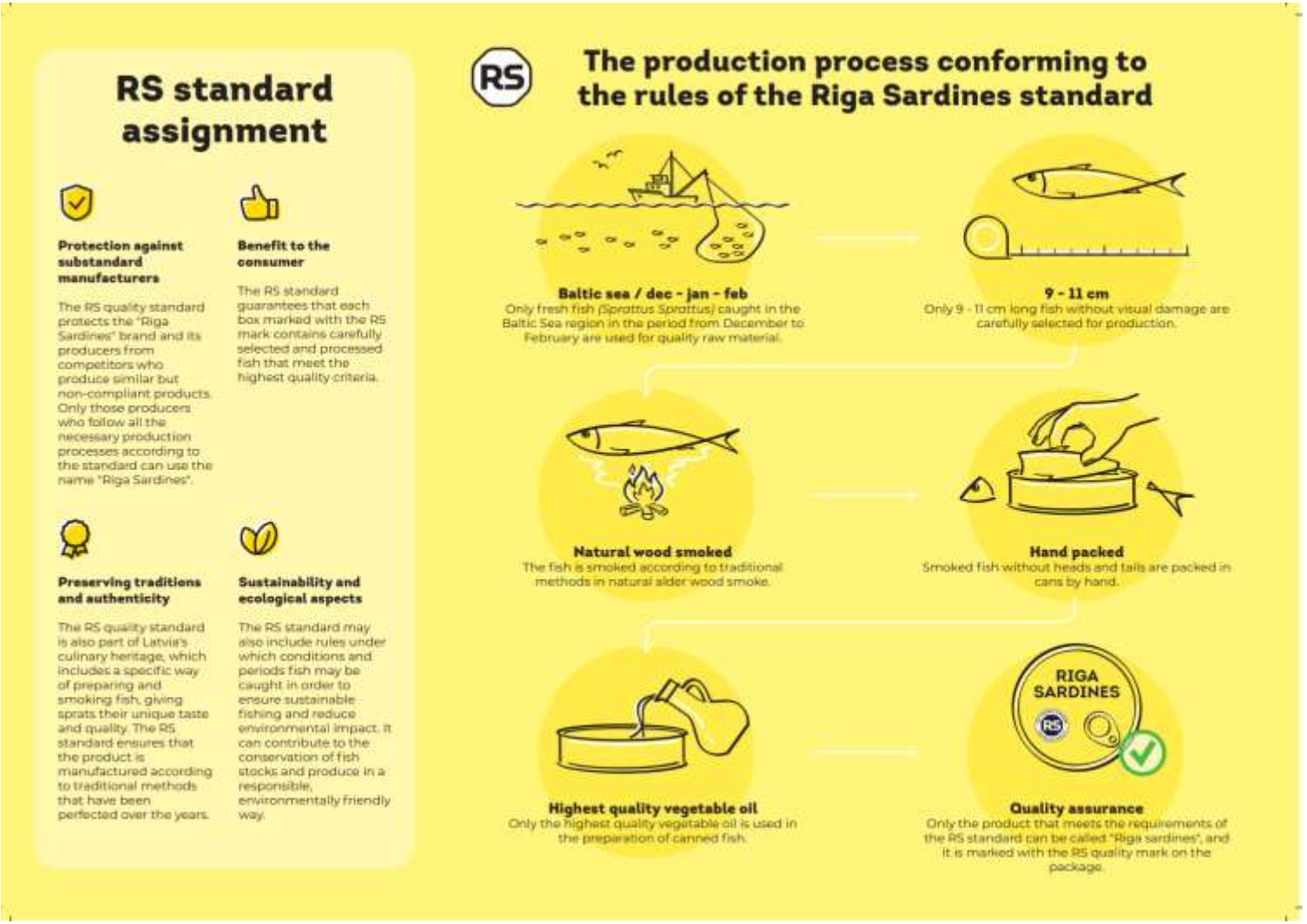
Find more on our homepage rigasardines.com

RIGA SARDINES STANDARD · RS · CONTROLLED QUALITY

Standard for top level quality

The RS or Riga Sardines quality standard protects the "Riga Sardines" brand and ensures that the consumers receive a product that is produced according to strict regulations, guaranteeing its authenticity and high quality.

RS preču zīmes projekta rezultāti



RS preču zīmes projekta rezultāti

Projekta rezultāti

2024

Finanšu gads

Provizoriskie finanšu dati par 2024. gadu ir ļoti labi.

↑

Izmaksu apsteigšana

Projekts ļauj apsteigt izmaksu kāpumu.

✓

Pozitīvi rezultāti

Stratēģija jau ir devusi taustāmus rezultātus.

AREI

A - aktuāli R - radoši E - efektīvi I - inovatīvi

Paldies par uzmanību!