

Tíu jákvæðar fréttir frá Sjávarklasnum

Við höfum verið hvött til þess að segja frá því jákvæða, sem er að gerast í klasastarfinu á þessum ólgutímum. Í þessu fréttabréfi Sjávarklasans fjöllum við stuttlega um tíu skemmtileg verkefni, sem við vinnum að um þessar mundir.

1 - Ný kynslóð frumkvöðla í Sjávarklasnum

Framhaldsskólanemendur í nýsköpunarnámi hafa nýtt tímann vel að undanförunni við að þróa hugmyndir sínar. Námið er hluti af JA fyrirtækjasmíðjunni sem Sjávarklasinn er hluti af. Hugmyndirnar, sem hafa komið fram, eru algerlega frábærar og fjölmargar snúast um að nýta hafsins gæði. Sem dæmi má nefna:

- Nýting á roði sem dýrafóður
- Netakúlur sem inniljós og blómapottar
- Gömul net í stað plasts til að vernda vörur á brettum
- Þarasmyrsl
- Fiskikollagendrykkir

Við erum sérstaklega ánægð með hvað okkar samstarfsfyrirtæki hafa tekið vel á móti þessum ungu frumkvöðlum. Á engan er hallað þótt Hampiðjan sé sérstaklega nefnd í því sambandi. Fjölmargir nemendur hafa notið leiðsagnar og fengið ýmsan búnað gefins frá fyrirtækinu.



Myndir af nokkrum verkefnum magnaðra haffrumkvöðla

2 - Met í fjölda matarfrumkvöðla

Aldrei í sögunni hafa fleiri ný fyrirtæki tengd matvællum og heilsuefnum verið stofnuð á Íslandi eins og undanfarin tíu ár. Hvernig vegnar þessum fyrirtækjum og hvernig lítur framtíðin út? Þessum spurningum er reynt að svara í nýju riti Sjávarklasans og Matarauðs Íslands sem kemur út innan tíðar. Samtök iðnaðarins og Íslandsstofa koma einnig að gerð ritsins.

Í ritinu kemur meðal annars fram hvaða þættir það eru sem virðast skipta mestu um árangur frumkvöðlafyrirtækja á þessu sviði. Þar virðist reynsla stofnenda af rekstri skipta miklu máli og aðkoma fjárfesta fljótlega eftir að fyrirtækin eru stofnuð einnig. Meira um þetta síðar.

3 - Frumkvöðlar "live"!

Þar sem nemendur hafa ekki getað heimsótt Sjávarklasann eins og verið hefur undanfarin ár, tókum við upp á því að gera stafrænt kennsluefni um frumkvöðlastarf klasans með reynslusögum frá frumkvöðlum. Viðtökur hafa verið afar góðar. Við þökkum Marel og Ísfélagi Vestmannaeyja fyrir stuðninginn við þetta verkefni. Nánar má sjá kynningarnar á vef klasans og youtube.



4 - Unnið að stofnun Sjávarakademíunnar

Sjávarklasinn og Fisktækniskólinn hafa unnið að hugmyndum um nám sem tengist sjávarklasnum; umhverfismál og frumkvöðlastarf í sjávarútvegi. Stefnt er að því að námið sé kennt í Sjávarakademíunni og sé starfrækt í Húsi sjávarklasans á Grandanum. Með þessu samstarfi vilja Sjávarklasinn og Fisktækniskólann laða fleira fólk í haftengdar greinar og tengja það strax við annað frumkvöðlastarf sem fer fram í Húsi sjávarklasans.

5 - Þörungatækifærin skoðuð

Nýlega gerði Sjávarklasinn athugun á því hvernig víðfeðmir þaraskógar við Íslandsstrendur geti orðið enn ein stoðin í eflingu landsins sem matvæla- og heilsuefnalands. Þang og þara má finna allt í kringum landið og talið er að nýta megi mun meira af honum á sjálfbæran hátt en gert er í dag og búa til atvinnugrein sem velt getur tugum milljarða. Hér eru tækifæri.



6 - Húsið í Maine opnar í sumar

Nú er stefnt að því að The HÚS, fyrsta útibú Húss sjávarklasans utan Íslands, opni í Portlandborg í Maine síðsumars. Ætlunin var að húsið opnaði í mars en töf varð á því vegna faraldursins. The HÚS skapar einstök tækifæri fyrir frumkvöðla og fyrirtæki að efla tengsl við Nýja Englandssvæðið og hlökkum við til að fara af krafti í þá vinnu að bindast betur því tengslaneti sem klasinn í Maine, The New England Ocean Cluster, hefur byggt upp.

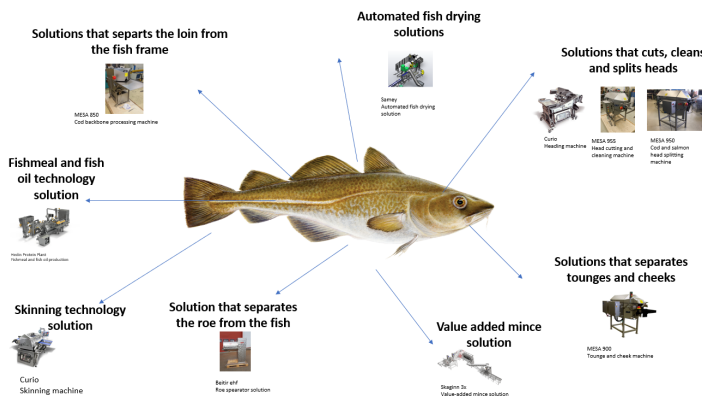


Mynd af sjávarklashúsinu í Maine, sem ber nafnið The HÚS

7 - Átak að hefjast til að kynna íslenska tækni til fullvinnslu á fiski

Mikill áhugi hefur verið hjá ýmsum þjóðum að tileinka sér betur aðferðir Íslendinga við fullvinnslu hliðarafurða. Eitt af því sem hefur sárlega vantað er samantekt og kynning á því hvaða tæknibúnað Íslendingar bjóða upp á í tengslum við vinnslu hliðarafurða.

Starfsmenn klasans hafa hitt flest þau fyrirtæki sem bjóða tækni á þessu sviði og áhugi virðist vera til staðar hjá tæknifyrirtækjunum að vinna saman að markaðssetningu "íslenska móðelsins" þegar kemur að fullvinnslu hliðarafurða. Stefnt er að því að markaðssetning hefjist næsta haust.



8 - Klasinn í útrás

Á síðustu vikum fyrir samkomubann höfðu aðilar frá Illinois fylki, Brasilíu, Nýfundnalandi, Noregi og Quebec fylki í Kanada fundað með fulltrúum Sjávarklasans til að ræða möguleika á stofnun klasa eða einstakar áskoranir sem þessi svæði eða lönd standa frammi fyrir. Helst beinist áhugi útlendinga að fullvinnslu en athygli vekur hversu vel Íslendingum hefur farnast að nýta betur afurðir hafsins, í stað þess að henda þeim eins og því miður margar þjóðir gera. Þá hefur vakið athygli hversu mörg frumkvöðlafyrirtæki hafa verið stofnuð hérlendis í tengslum við sjávarútveg og haftengda starfsemi.

Fish are food and fashion Icelandic fishing industry makes **50% better use of the cod catch than competitors**

Fishing for innovation, Maine finds Iceland's got it hook Hand cream to luxury leather: Incubating ideas on how to use fish parts

Beyond the daily catch Icelandic 'seafood silicon valley' model goes to US lustry to think outside the net

La. seafood industry told to think beyond daily catch

Getting the gear: With cod making a comeback, N.L. looks to Iceland for best ways to catch Fresh Icelandic cod gaining **BILLY NUNGESSER**
Thanks to sustainable fisheries, Iceland's cod stock now larger than at any time in the North-Atlantic **new Ocean Cluster's MD**
 "To come here and see how far they're advanced, it's a real eye opener."
 "We are going to change the world with fish skin."
 "Icelandic fishing industry makes 50% better use of the cod catch than competitors"
 "Hand cream to luxury leather: Incubating ideas on how to use fish parts"
 "Fishing for innovation, Maine finds Iceland's got it hook"
 "Icelandic 'seafood silicon valley' model goes to US"
 "Beyond the daily catch"
 "Icelandic 'seafood silicon valley' model goes to US lustry to think outside the net"
 "La. seafood industry told to think beyond daily catch"
 "Getting the gear: With cod making a comeback, N.L. looks to Iceland for best ways to catch"
 "Thanks to sustainable fisheries, Iceland's cod stock now larger than at any time in the North-Atlantic"
 "new Ocean Cluster's MD"
 "To come here and see how far they're advanced, it's a real eye opener."
 "We are going to change the world with fish skin."
 "Icelandic fishing industry makes 50% better use of the cod catch than competitors"
 "Hand cream to luxury leather: Incubating ideas on how to use fish parts"
 "Fishing for innovation, Maine finds Iceland's got it hook"
 "Icelandic 'seafood silicon valley' model goes to US"
 "Beyond the daily catch"
 "Icelandic 'seafood silicon valley' model goes to US lustry to think outside the net"

Mikil umfjöllun hefur verið um Sjávarklasann utan Íslands á undanförunum misserum

9. "Til sjávar og sveita" viðskiptahraðallinn að byrja
 Viðskiptahraðallinn "Til sjávar og sveita" sem stofnaður var af Sjávarklasanum og Icelandic Startups er að fara af stað að nýju. Markmið okkar er að safna saman öflugum teyllum sem vilja skapa eitthvað nýtt í sjávarútvegi eða landbúnaði og njóta liðsinnis og leiðsagnar okkar. Verkefnið geta snúið að hátækni í matvælaíðnaði, nýjum lausnum í landbúnaði og haftengdum iðnaði og betri nýtingu hráefna þar sem sjálfbærni og nýsköpun eru höfð að leiðarljósi. Við óskum einnig eftir nýjum tæknilausnum á sviði smásölu, s.s. við birgðastýringu, greiðslumiðlun og flutning. Umsóknarfrestur er til og með 15. júní n.k. Bakhjarlar verkefnisins eru Matarauður Íslands, Nettó, Landbúnaðarklasinn og Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytið.



10. Lystahátíðin verður í haust.

Við erum harðakveðin að halda Lystahátíðina okkar sem við höfum tvívegis þurft að fresta. Á Lystahátíðinni munum við kynna magnaða matarfrumkvöðla - fólk sem er að stofna matvælafyrirtæki. Samkvæmt athugun klasans hafa þeir aldrei verið fleiri en nú en það þarf að styðja við bakið á sprotunum og kynna þá. Þess vegna blásum við til Lystahátíðsr. Takk Lýsi, Melabúðin, MS, Collab, Ekran og Íslatte fyrir að vera bakhjarlar Lystahátíðar!



Fyrir frekari upplýsingar, vinsamlegast hafið samband við Þór Sigfússon eða Bertu Daniélsdóttir í síma 577-6200.