



Áskoranir og árangur Íslendinga þegar kemur að frekari vinnslu og fullvinnslu sjávarafurða til útflutnings frá Íslandi

Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna

Sjávarútvegserindi hjá Þekkingasetri Vestmannaeyja
Hádegisfundur 25.2.2021

Jónas R. Viðarsson
Matís ohf



Maður á vísit alltaf að kynna sig!

Jónas R. Vidarsson

Vestmannaeyingur
Sviðsstjóri hjá Matís

Menntun:

B.Sc. Sjávarútvegsfræði frá HA

M.Sc. Umhverfis- og auðlindafræði frá HI

Starfsreynsla:

- 12 ár hjá Matís
- 13 á sjó
- Fiskvinnslustörf og netagerð



Matís er opinbert hlutafélag sem hefur því hlutverki að gegna að:

- Efla nýsköpun og auka **verðmæti** matvæla
 - Stuðla að **öryggi matvæla** og bættri **lýðheilsu**
 - Stunda öflugt þróunar- og rannsóknastarf
 - Efla samkeppnishæfni íslenskrar matvælaframleiðslu á alþjóðlegum vettvangi
- Mikið og gott samstarf við menntastofnanir s.s. HI, HA, Hóla, Landbúnaðarskólann á Hvanneyri, UNU-FTP ofl.
 - Matís gegnir mikilvægu hlutverki í menntun næstu kynslóðar í sjávarútvegi og matvælaframleiðslu.
 - Matís á einnig í góðu samstarfi við hinar ýmsu stofnanir

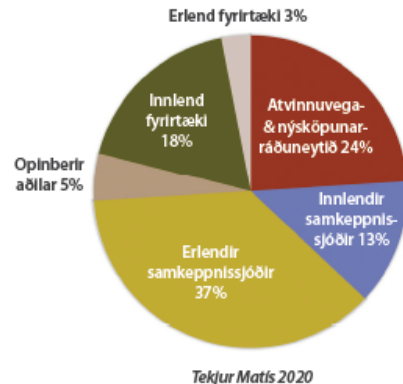
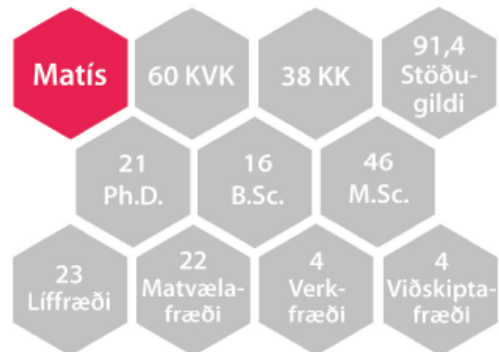
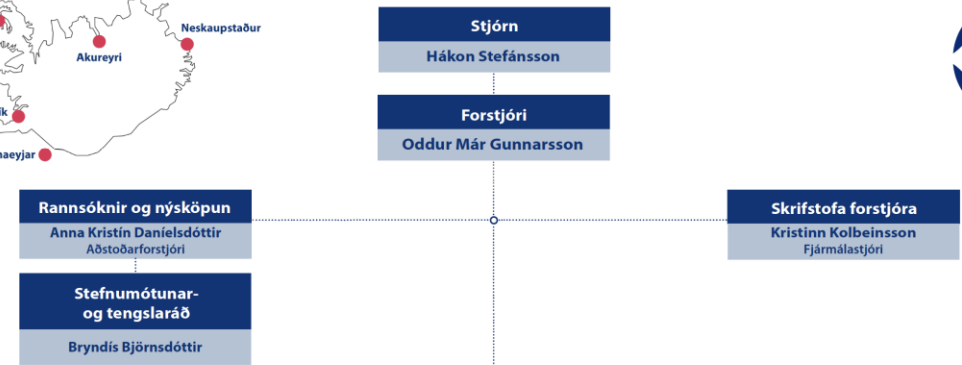




98 starfsmenn í 91 stöðugildi

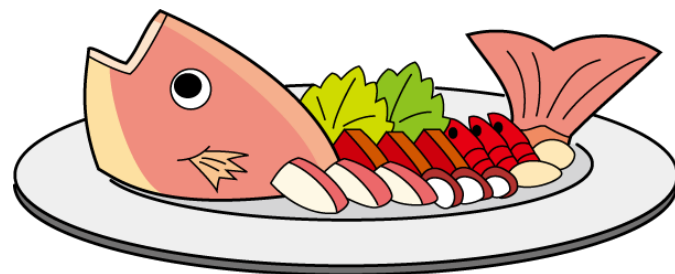
Skrifstofur í Reykjavík, Akureyri, Neskaupstað, Ísafirði og Hvanneyri.....það er enn stefnt á að ráða nýjan starfsmann í Vestmannaeyjum

Kjarnastarfsemi skiptist upp í 7 fagsvið sem öll stefna að því að tryggja **matvælaöryggi**, bæta **lýðheilsu** og auka **verðmætasköpun** í íslenskum matvælaíðnaði

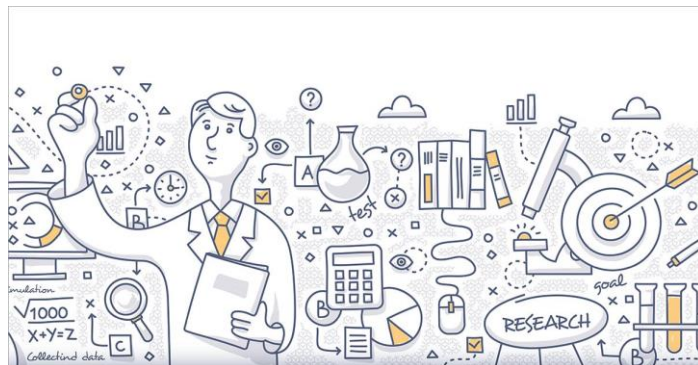


Umfjöllunarefni dagsins

1. **Áskoranir og árangur Íslendinga þegar kemur að frekari vinnslu og fullvinnslu sjávarafurða til útflutnings frá Íslandi => Af hverju er ekki meiri fullvinnsla á Íslandi?**

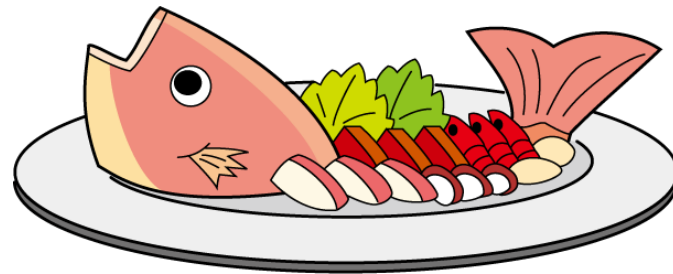


2. **Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna => Nokkur vel valin dæmi um R&I verkefni sem hafa skilað góðum árangri.....og nokkur sem hafa „klikkað“**



Umfjöllunarefni dagsins

1. Áskoranir og árangur Íslendinga þegar kemur að frekari vinnslu og fullvinnslu sjávarafurða til útflutnings frá Íslandi => Af hverju er ekki meiri fullvinnsla á Íslandi?



Disclaimer:

Í eftirfarandi umfjöllun koma fram hugrenningar höfundar um málið.....en höfundur vill að fram komi að hann hafi ekki tæmandi þekkingu á efninu, né sé hann í stöðu til að draga endanlegar ályktanir um af hverju fullvinnsla á Íslandi sé ekki meiri eða hvað þurfi til að auka hana. Það ber því að taka viljann fyrir verkið og vona að það nýtist sem innlegg í umræðuna um hvernig hægt sé að auka verðmæti íslensks sjávarfangs



Fullvinnsla

Framleiðsla á sjávarafurðum á Íslandi er að mestu leyti fyrir B-2-B markað og þá oftast hráefni til áframvinnslu erlendis.

Ferskur heill fiskur (gámafiskur)

Sjófryst og landfryst

Fersk flök og bitar

Saltfiskur

Frá Íslandi fer megnið af fiskinum annað hvort í áframvinnslu eða inn á HoReCa markaðinn.

Fullvinnsla



Saucy fishcakes (19% fiskur) 1,500 kr/kg
 Brauðuð þorskflök (58% fiskur) 1,800 kr/kg
 Saucy cod fillet (88% fiskur) 3,000 kr/kg



Ferskur heill þorskur 460 kr/kg
 Blokkfryst þorskflök 909 kr/kg
 Ferskir þorskhnakkar 1,650 kr/kg

Af hverju erum við hér....en ekki hér?

200 gr. þorskbíti á 1000 kr
 > 5,000 kr/kg



Fullvinnsla

**Heill ferskur þorskur (100% fiskur) á 460 kr/kg
eða
máltíð (13% fiskur, 52% kartöflur, 19% baunir) á 1.100 kr/kg?**



Ath! Annarsvegar FOB verð á heilum fiski og hins vegar verð út úr búið hjá Tesco

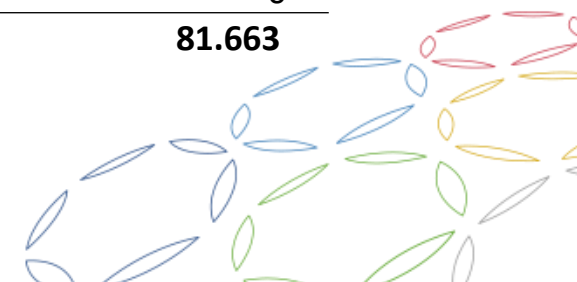


Fullvinnsla

2020 voru flutt út 53 þúsund tonn af „óunnin“ botnfiski og 26 þúsund tonn af „óunnum“ eldisfiski.

Er ekki hægt að vinna þetta hér heima?

Afurð - 2020	Tonn
Ferskur, heill eldislax	23.170
Ferskur, heill þorskur	16.219
Ferskur, heill karfi	13.804
Ferskur, heill ufsi	7.984
Fersk, heil ýsa	7.135
Ferskur, heill steinbítur	5.607
Ferskur, heill skarkoli	3.116
Ferskur, heill eldissilungur	3.050
Fersk, heil þykkvalúra	501
Fersk, heil langa	302
Fersk, heil langlúra	299
Ferskur, heill sandkoli	203
Fersk, heil grálúða	162
Ferskur, heill skötuselur með haus	64
Fersk, heil sólflúra	22
Fersk, heil lúða	22
Fersk, heil keila	3
Fersk, heil sandhverfa	0
	81.663



Fullvinnsla

Þróunin virðist hins vegar vera í „öfuga átt“

2015		2020	
Ferskur, heill þorskur		Ferskur heill þorskur	
Bretland	3.394	Danmörk	5.313
Annað	975	Holland	4.054
	4.369	Bretland	3.469
		Frakkland	777
		Lettland	699
		Pólland	556
		Annað	1.353
			16.219

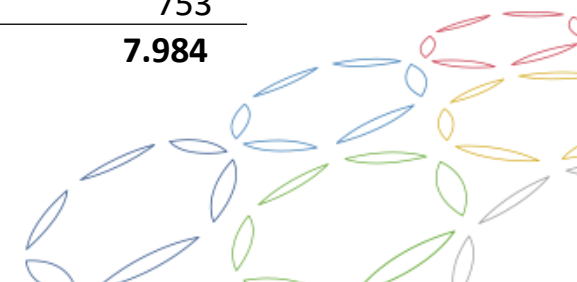
2015	
Fersk, heil ýsa	
Bretland	3.350
Annað	78
	3.428

Ferskur heill ufsi	
Þýskaland	250
Bretland	18
Frakkland	11
Annað	6
	285

2020	
Fersk heil ýsa	
Bretland	6.676
Annað	459
	7.135

Ferskur heill ufsi	
Pólland	2.250
Frakkland	1.696
Danmörk	1.650
Þýskaland	1.634
Annað	753
	7.984

- Fjórföldun í þorski
- Tvöföldun í Ýsu
- 28-földun í ufsa



Fullvinnsla

2020 voru flutt út 93 þúsund tonn af ferskum og frosnum þorskafurðum fyrir tæplega 100 milljarða.

Verðmæti 182 – 1,652 kr/kg

Er ekki hægt að skapa meiri verðmælti hér heima?

Er ekki fullvinnsla málið?

Afurð	Tonn	Þús kr.	kr/kg
Fersk, roðflett þorskflök í bitum	16.549	27.331.881	1.652
Ferskur, heill þorskur	16.219	7.454.569	460
Landfryst, millilögð eða lausfryst þorskflök	13.630	11.508.144	844
Fersk, roðflett, heil þorskflök	10.598	15.427.274	1.456
Fryst, roðflett þorskflök í bitum	9.443	10.979.699	1.163
Sjófryst, millilögð eða lausfryst þorskflök	7.368	8.494.436	1.153
Sjófryst, blokkfryst þorskflök	4.977	5.184.087	1.042
Frystur þorskmarningur	4.771	1.653.641	347
Landfryst, blokkfryst þorskflök	3.560	3.235.096	909
Fersk, heil þorskflök með roði	1.285	1.677.636	1.306
Fersk, óroðflett þorskflök í bitum	1.135	1.693.019	1.491
Ferskur, hausskorinn þorskur	1.125	947.670	843
Fryst, óroðflett þorskflök í bitum	945	1.132.764	1.199
Fryst þorskhatt	874	343.763	393
Landfrystur heill þorskur	452	86.631	192
Sjófrystur, heill þorskur	403	212.953	528
Landfrystur, hausskorinn þorskur	130	94.317	725
Sjófrystur, hausskorinn þorskur	93	37.450	404
Ferskt þorskhatt	14	2.626	182
	93.572	97.497.656	



Fullvinnsla

Ýmislegt hefur verið reynt:

Upp úr 1990 fóru nokkrar fiskvinnslur að pakka í neytendaumbúðir fyrir M&S, Waitrose og Sainsbury's (fiskur, karteflur, grænmeti og sósa)

Stuttu síðar hóf Haraldur Böðvarsson að framleiða fiskirúllur fylltar með ýmiskonar góðgæti

Í kjölfarið kom svo VSV með 200 mílur, sem voru í fyrstu ætlaðar fyrir innanlandsmarkað – en stefnt var á heimsyfirráð

Adspurður hvað verði um frystu blokkirnar sem landinn hafi verið að flytja út síðustu ár segist Þorbergur sjá fyrir sér að þær muni hverfa. Aðvitað geti menn haldið áfram að framleiða t.d. 5 punda ýsu en hún verði þó að vera öðruvísi búin út fyrir neytendur.

„Í framtíðinni verður það fullunnin vara í neytendaumbúðum sem kemur til með að ganga, afgreidd á stórar verslunarkædjur eða beint á einhverja

Ný framleiðslulína Vinnslustöðvarinnar í Vestmannaeyjum, „200 mílur“:

Framtíðin er í forsteikingunni

segir Þorbergur Aðalsteinsson hjá Vinnslustöðinni

„Vegna hradans í þjóðfélaginu er enginn vafi á því að forsteiktur fiskur er það sem koma skal. Fólk vill sífellt minna og minna fyrir daglegri eldamennslu hafa og þannig er fiskurinn líkur kjöti. Fólk hefur engan áhuga á því að kaupa lambalæri til þess að þurfa að fara heim með það og úrbeina. Við erum nú að bjóða upp á mat sem er tilbúin í ofn og hita þarf í fimm til sex mínútur en stefnan er sú að í framtíðinni fái viðskiptavinurinn tilbúinn rétt sem aðeins þarf að hita upp,“ segir Þorbergur Aðalsteinsson en hann stjórnar nýrri framleiðslulínu hjá Vinnslustöðinni í Vestmannaeyjum og Þorlákshöfn sem kallast „200 mílur“.

Framleiðslan á „200 mílur“ fór af stað fyrir rúmu ári og aðallega er verið að pakka ýsu, saltfiski og skötusel fyrir neytendamarkað. Þorbergur segir að Vinnslustöðvarmenn hafi lengi gengið með hugmyndina í maganum og ákjósanlegt hafi þótt að byrja á innanlandsmarkaðnum til þess að sjá hvernig gengi, venja starfsfólkið við breyttar vinnuaðferðir og ólíka framleiðslu.

Frekari markaðssókn í skoðun
„Við erum komnir með 12-15 vöruflokkum í dag. Það nýjasta hjá okkur er hjúpuð ýsa í orlydeigi og síðan sitrónskryddu. Það er líklega þar sem við komumst næst því að um fülleidun sé að ræða,“ segir Þorbergur.

Hann segir að aðeins sé farið að flytja út af vörunni til Norðurlandanna og að frekari markaðssókn sé í skoðun.

Þessi hlutir taki allir mikinn tíma en mjög mikilvægt sé að flana ekki að neinu. Helst beri að varast að fara ekki af stað með eitthvað sem menn ráði ekki við.

Þorbergur segir að töluvert hafi verið pakkað af saltfiski í neytendaumbúðir hjá Vinnslustöðinni, og eitthvað af



Þorbergur Aðalsteinsson með „200 mílur“
Mynd: Frittle/Vestmannaeyjum

skötusel og karfa, en að öðru leyti séu „200 mílur“ hrein víðbót við vinnsluna. Bolfiski hafi t.d. ekki fyrr verið pakkað á þennan hátt.

Höfum stundum ekki undan
„Við höfum enn ekki upplifað heilt ár í þessu þannig að við vitum ekki nákvæmlega um hvaða magn við getum verið að tala í sölu. Fiskurinn er ólíkur kjötinu hvað þar varðar að fyrir jól

selst reidinnar býsn af kjöti, þorramaturinn er í febrúar og grillmaturnar á sumrin. Ársneyslan af fiski er okkur ekki ljós en líklega munum við átta okkur betur á stöðunni þegar líða fer á sumaríð, þegar við höfum upplifað heilt ár, og þá getum við farið að gera framtíðarplön. Aukningin er gríðarleg og sveiflumar það miklar að fyrir hefur komið að við höfum ekki náð að anna eftirspurninni.“

Mun meiri vinna í landi

Þorbergur segir að margir séu í fullvinnslu af einhverju tagi en enginn sé að gera nákvæmlega það sama og Vinnslustöðin. Hann segir að bæði sé unnið að framleiðslunni í Vestmannaeyjum og Þorlákshöfn og með því að vinna aflann þetta mikið sé verið að skapa miklu meiri verðmæti.

„Með fullvinnslunni skapast mun meiri vinna í landi því það er svo margt sem bætist við vinnu á hverju fiskistykki. Niðurskurðurinn á hráefninu er einn þáttur, braudunin annar, þakningin sá þriðji og svo framvegis. Framleiðslan hefur fallið þannig, bæði hér í Eyjum og Þorlákshöfn, að einn til tveir dagar eru teknir til þessarar framleiðslu í viku. Enn sem komið er vinnur ekkert starfsfólk beint við „200 mílur“ en ég sé fram á að það muni breytast mjög fljótlega, fyrst í stað aðallega við þökkun og dreifingu.“

Adspurður hvað verði um frystu blokkirnar sem landinn hafi verið að flytja út síðustu ár segist Þorbergur sjá fyrir sér að þær muni hverfa. Aðvitað geti menn haldið áfram að framleiða t.d. 5 punda ýsu en hún verði þó að vera öðruvísi búin út fyrir neytendur.

„Í framtíðinni verður það fullunnin vara í neytendaumbúðum sem kemur til með að ganga, afgreidd á stórar verslunarkædjur eða beint á einhverja heildsala og með þeirra umbúðum og vörumerki. Meðan uppsjavarfiskurinn gengur vel er um að gera fyrir okkur að nýta tímann og búa okkur undir framleiðslu og markaðssetningu á botnsjavarfiski. Framtíðin er í forsteikingunni hvað sem hver segir,“ segir Þorbergur Aðalsteinsson.

Fullvinnsla

Af hverju hefur ekki miðað meira áfram í fullvinnslu á síðustu 30 árum?

- Tollar?
- Krónan?
- Hár launakostnaður?
- Fjarlægð frá mörkuðum?
- Aðgengi að mörkuðum?



Fullvinnsla

Af hverju hefur ekki miðað meira áfram í fullvinnslu á síðustu 30 árum?

- **Tollar?** Tollar höfðu á sínum tíma áhrif á fullvinnslu hér á landi, þar sem tollar jukust eftir því sem varan var meira unnin. Nú er hins vegar svo komið að nær allir tollar inn á innri markað EU á sjávarafurðir hafa verið felldir niður.....að undanskildum laxa-, síldar- og makrílafurðum
- Krónan?
- Hár launakostnaður?
- Fjarlægð frá mörkuðum?
- Aðgengi að mörkuðum?

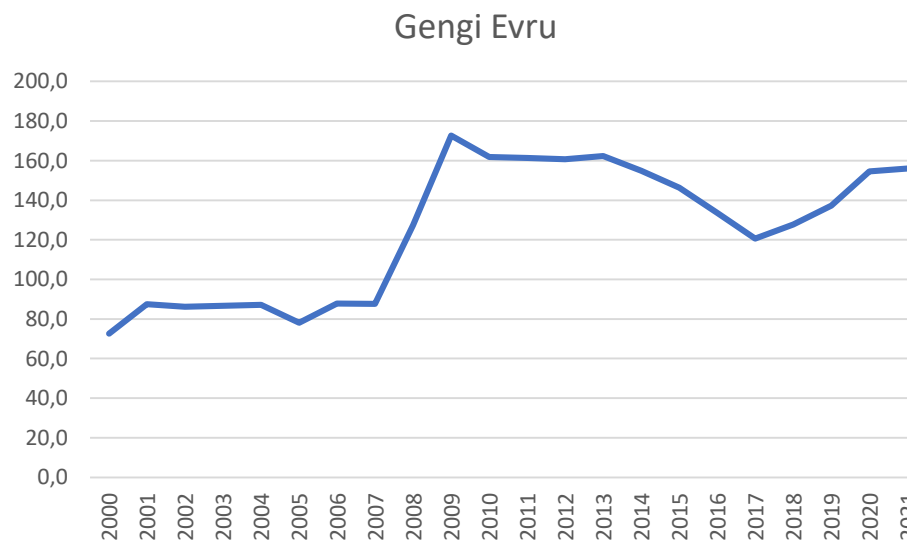


Fullvinnsla

Af hverju hefur ekki miðað meira áfram í fullvinnslu á síðustu 30 árum?

- Tollar?
- **Krónan?**
- Hár launakostnaður?
- Fjarlægð frá mörkuðum?
- Aðgengi að mörkuðum?

Sölusamningar um fullunnar vörur eru almennt í mjög föstum skorðum þegar kemur að verðlagningu. Sveiflur á gengi eru sérstaklega erfiðar í þessum geira.

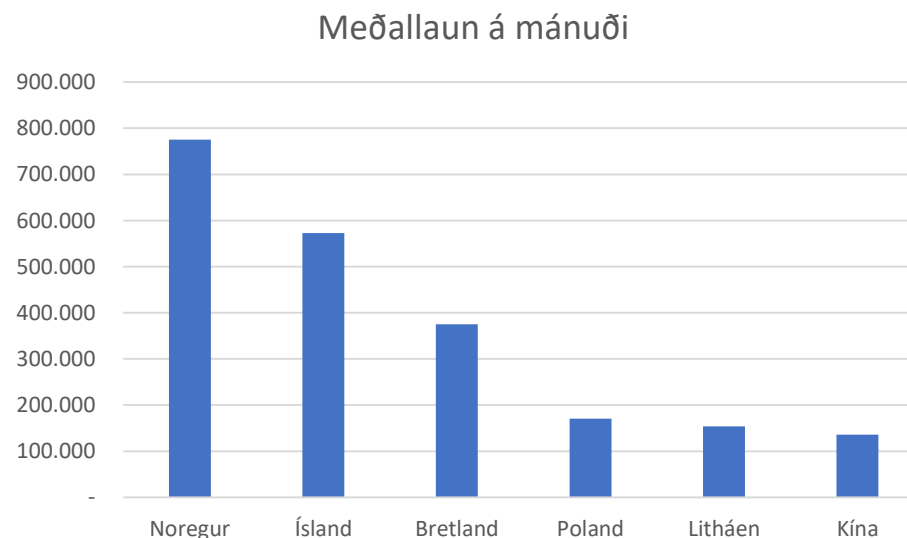


Fullvinnsla

Af hverju hefur ekki miðað meira áfram í fullvinnslu á síðustu 30 árum?

- Tollar?
- Krónan?
- **Hár launakostnaður?**
- Fjarlægð frá mörkuðum?
- Aðgengi að mörkuðum?

Meðallaunakostnaður í Kína er rúmlega fjórfalt lægri en á Íslandi, rúmlega þrefalt lægri í Póllandi.....35% lægri í Bretlandi, en 35% hærri í Noregi



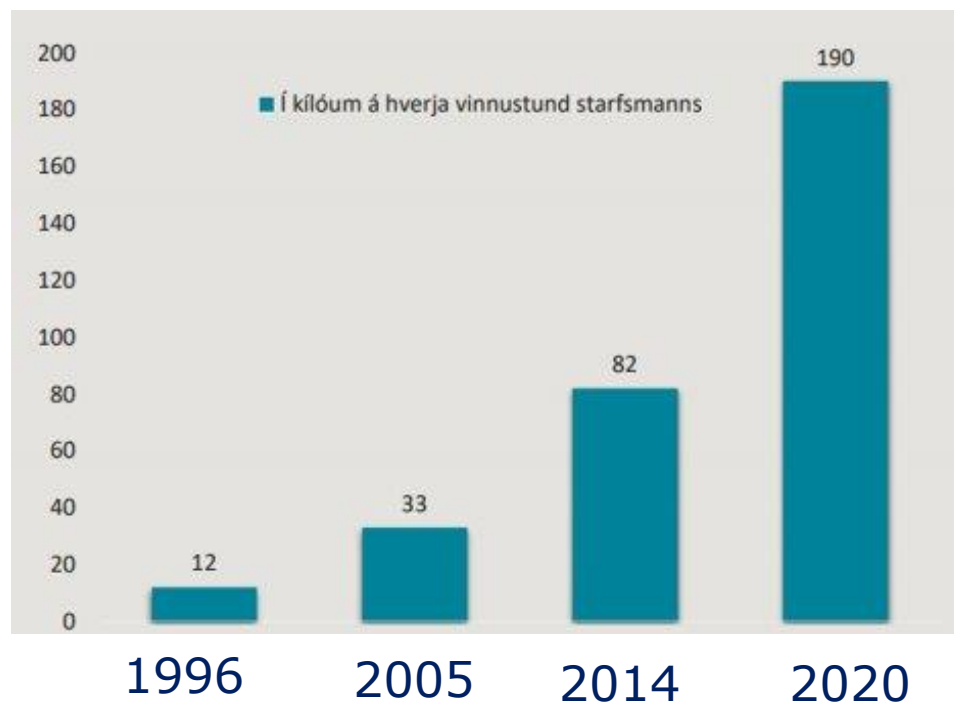
Fullvinnsla

Af hverju hefur ekki miðað meira áfram í fullvinnslu á síðustu 30 árum?

- Tollar?
- Krónan
- **Hár launakostnaður?**
- Fjarlægð frá mörkuðum?
- Aðgengi að mörkuðum?

En sjálfvirknin og hátt tæknistig er að spara launakostnað á Íslandi

Það er því óvíst hvort launakostnaður skipti öllu máli þegar kemur að fullvinnslu hér á landi



Fullvinnsla

Af hverju hefur ekki miðað meira áfram í fullvinnslu á síðustu 30 árum?

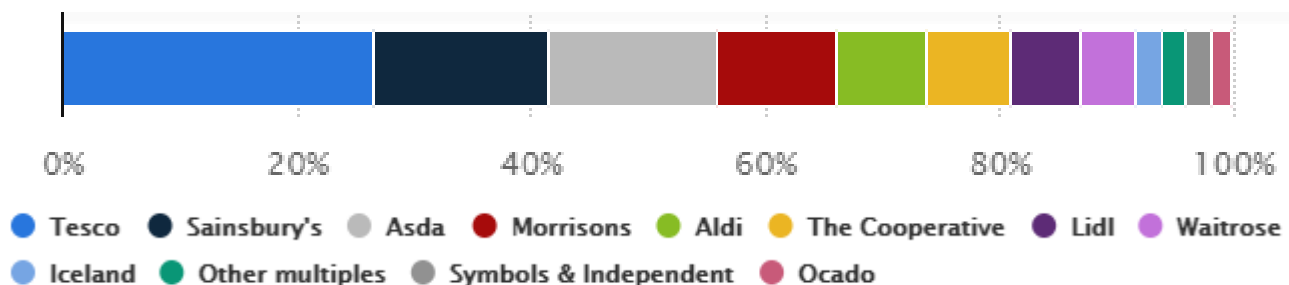
- Tollar?
 - Erum lengur að bregðast við breytingum á mörkuðum
 - Flutningskostnaður á ferskum afurðum í flugi er hár
 - Mögulega ekki með sömu innsýn í markaðsþarfir
 - Einhver hráefni þarf að flytja til landsins
- Krónan
 - + Bættir ferlar hafa orðið til þess að sjóflutningar á ferskum afurðum hafa aukist.
- Hár launakostnaður?
 - + Packed at source á frosnum fullunnum afurðum spennandi kostur
 - + Sparnaður í handtökum að vinna allt á sama stað (lostna við secondary processing)
- **Fjarlægð frá mörkuðum?**
- Aðgengi að mörkuðum?



Fullvinnsla

Af hverju hefur ekki miðað meira áfram í fullvinnslu á síðustu 30 árum?

- Tollar?
 - Tiltölulega fáir aðilar með stóran hluta markaðarins – sér í lagi smásöllumarkaðinn
- Krónan
 - Smásöllum leggja áherslu á eigin vörumerki
 - Markaðssetning mjög kostnaðarsöm
- Hár launakostnaður?
- Fjarlægð frá mörkuðum?
 - + Ný tækifæri í að nálgast neytendur beint (netsala)
 - + Breytt kauphegðun eftir COVID
- **Aðgengi að mörkuðum?**
 - + Jákvæð ímynd
 - + Rekjanleiki, sjálfbærni, gæði, hreinleiki, þægindi o.s.frv.



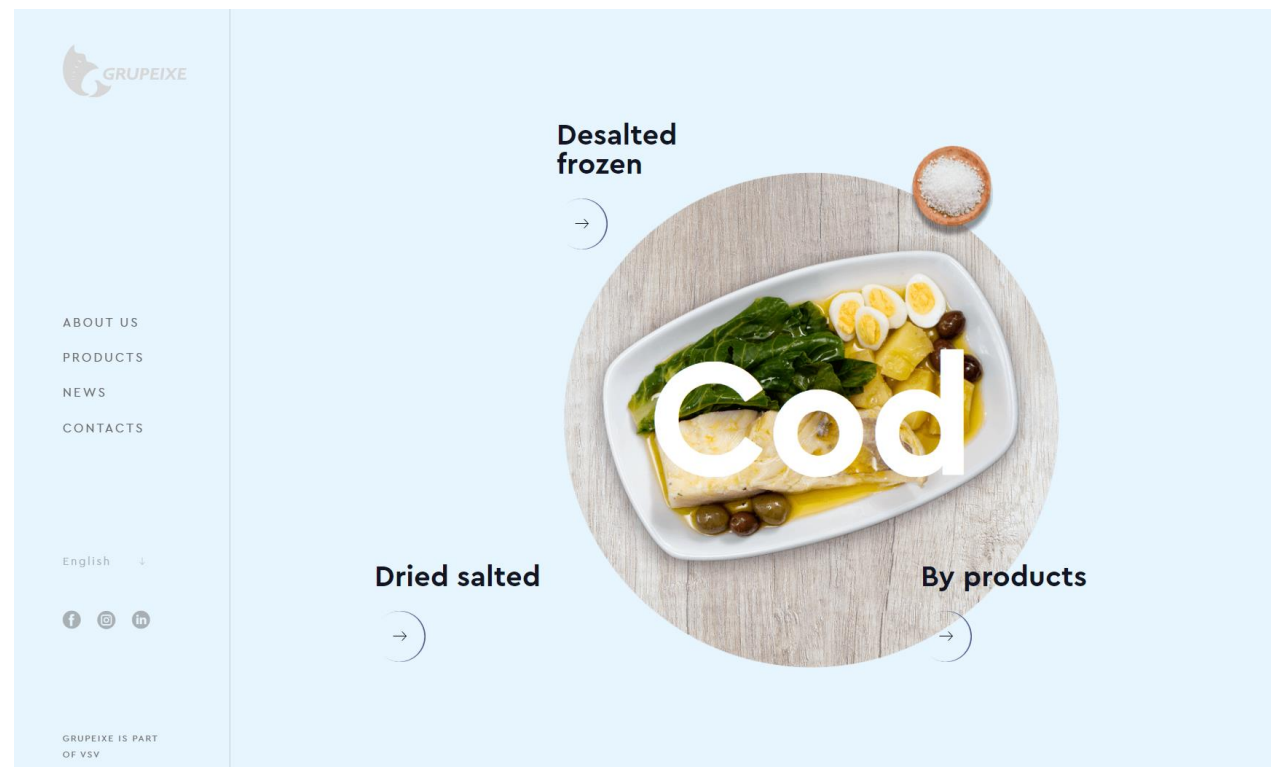
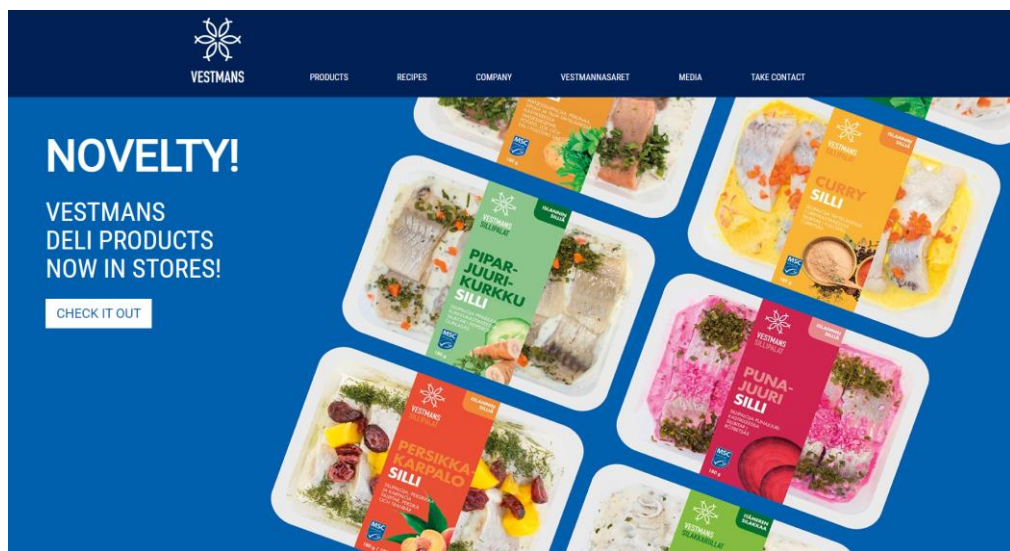
UK-Ágúst 2020	
Tesco	26,6%
Sainsbury's	14,9%
Asda	14,3%
Morrisons	10,2%
Aldi	7,9%
Coop	7,1%
Lidl	5,9%
Waitrose	4,7%
Iceland	2,4%
Other	6,0%
Total	100,0%

Fullvinnsla

Af hverju hefur ekki miðað meira áfram í fullvinnslu á síðustu 30 árum?

- Tollar?
- Krónan
- Hár launakostnaður?
- Fjarlægð frá mörkuðum?
- **Aðgengi að mörkuðum?**

Mörg stóru sjávarútvegsfyrirtækin hafa kosið að fjárfesta í fullvinnslu nær mörkuðunum



Fullvinnsla

Af hverju hefur ekki miðað meira áfram í fullvinnslu á síðustu 30 árum?

- Tollar?
- Krónan
- Hár launakostnaður?
- Fjarlægð frá mörkuðum?
- **Aðgengi að mörkuðum?**

Mörg stóru sjávarútvegsfyrirtækin hafa kosið að fjárfesta í áframvinnslu eða fullvinnslu nær mörkuðunum.

Samherji, Vísir, Þorbjörninn dæmi um íslensk sjávarútvegsfyrirtæki sem eiga í vinnslum í Bretlandi, Þýskalandi, Hollandi, Frakklandi, Póllandi, Grikklandi og víðar.

Áður voru það SH og ÍS sem voru með stórar vinnslur í UK og USA



#aðeinsmerivinnsla

Athyglisvert framtak hjá Niceland

- Netsala
- Rekjanleiki
- 900 gr. frosnir fiskbitar í endurlokanlegum pakkningum
- 4.5 kg fersk flök



Niðurstaða

- Íslenskur sjávarútvegur er aðallega í B2B bulk framleiðslu þar sem áframvinnsla eða fullvinnsla fer fram erlendis
- Ýmislegt hefur verið reynt til að stuðla að aukinni vinnslu innanlands – með litlum árangri
- Það eru tækifæri til aukinnar verðmætasköpunar í fullvinnslu – en líka mikið af áskorunum
- Viss tækifæri núna í breyttri kauphegðun s.s. netsölu
- Sjálfvirkni og hátt tæknistig hér á landi skapar tækifæri



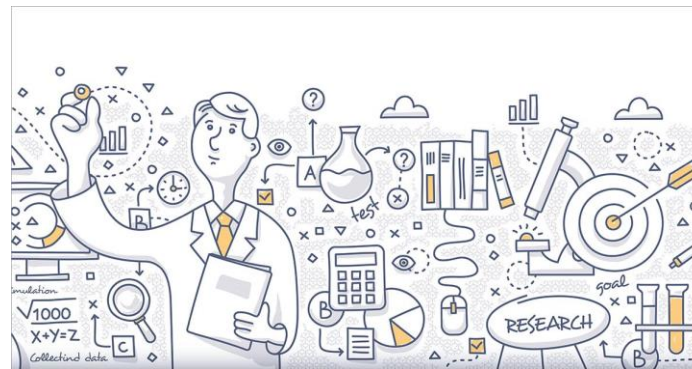
Niðurstaða

- Kannski eru tækifærin til skemmri tíma í að taka smærri skref í átt að beinni sölu til neytenda og aukinni verðmætasköpun á þann hátt?



Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna

Nokkrar örstuttar sögur af R&I sem Matís hefur tekið þátt í og hafa annað hvort skilað góðum árangri, eða algjörlega klikkað



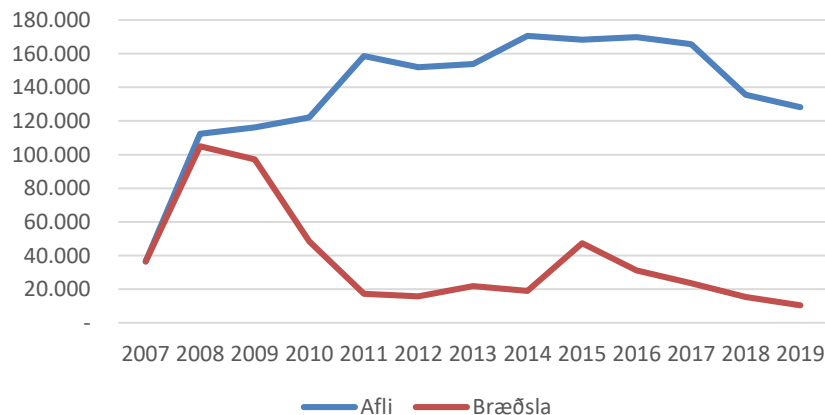
Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna



Makríllinn:

Pegar makrílveiðar hófust hér við land 2008 var þekkingin á hráefninu lítil og því fóru megnið af aflanum í bræðslu til að byrja með.

Með samstilltu átaki útgerða, stjórnvalda, Háskóla Íslands, Matís og fleiri Tókst á undraskömmum tíma að koma nær öllum makrílaflanum í manneldi og þar með stuðla að mikill verðmætaaukningu



Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna



Skaginn 3X og kælitækni:

Matís og Skaginn 3X.....og nú Baader hafa átt í mjög farsælu samstarfi í gegnum tíðina. Fjöldi samstarfsverkefna, sem flest hafa verið styrkt af innlendum R&D sjóðum, hafa litið dagsins ljós.

Háskóli Íslands hefur einnig komið að mörgum þessara verkefna. Árangurinn hefur í flestum tilvikum verið mjög góður og í dag byggja margar lausnir Skagans 3X á þeirri vinnu.

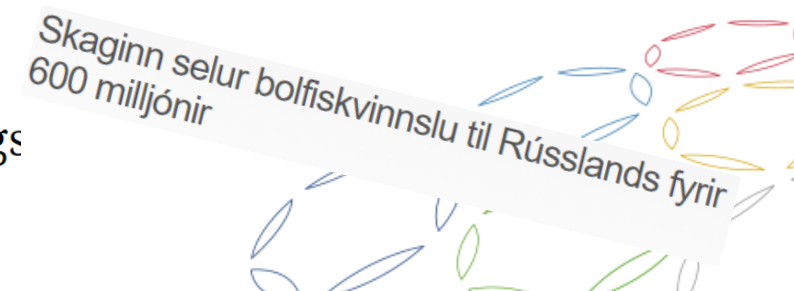
Skaginn 3X hefur einnig tryggt sér einkaleyfi sem byggja á þessu samstarfi.

The fifth Sub-Chilling™
contract signed this year

200 mílur | mbl | 29.6.2017 | 19:46 | Uppfært 30.6.2017 10:57

Skaginn 3X selur ofurkælikerfi til Noregs

Skaginn 3X gerir milljarðasamning í
Rússlandi



Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna



Grímur Kokkur:



Matís hefur átt í einstaklega ánægjulegu samstarfi við Grím Kokk um langt skeið. Saman hafa fyrirtækin tekið þátt í innlendum, Norrænum og Evrópskum rannsóknar & nýsköpunarverkefnum

Hátindinum var náð í EnRichMar verkefninu þar sem þróuð voru tilbúin matvæli með viðbættum omega-3 og lífvirkum efnum úr þörungum sem stuðla að jákvæðum heilsufarslegum áhrifum við neyslu.

Núna er Grímur kokkur þátttakandi í verkefninu NextgenProteins Í Verkefninu er verið að þróa matvæli úr óhefðbundnum próteinum Það er örþörungum, skordýrum og einfrumungum Beinn fjármagnstyrkur EU til Gríms Kokks í þessum 2 verkefnum er 300 þús. EUR + aðkoma sérfræðinga að þróun nýrra vara

EnRichMar

NEXTGEN
PROTEINS

Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna



Grímur Kokkur:



Verkefnin hafa skilað þeim R&D árangri sem að var stefnt og hafa haft áhrif með að úr hafa orðið til nýjar vörur

Hins vegar til að hafa það „IMPACT“ sem við hefðum helst óskað þá hefði þurft að koma vörunum í meiri sölu þ.m.t. erlendis með skólabörn og eldra fólk sem markhóp

EnRichMar



Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna



Humarhótelíð:

Sjávarútvegsfyrirtæki í humarveiðum, ásamt Mátis, Sæplast, Hafró o.fl. Stóðu að þróun á humarhótelu. Hugmyndin var að geta geymt og flutt lifandi humar á markað og þannig nýtt sér árstíðabundna toppa sem verða á ákveðnum mörkuðum fyrir lifandi humar.

Út frá vísindalegu sjónarhorni var árangur verkefnisins góður.

Hótelíð var útbúið og opnað.....en það komu bara engir gestir.

Hluti af vandamálinu er að humarinn rýrnar við lengri gistingu á hótelinu
En að öðru leyti er þetta dæmi um gott rannsóknaverkefni sem hafði að lokum engin áhrif / Impact.



Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna



Lifandi Kúfskel:

- Miklum tíma og fjármunum var á sínum tíma varið í að þróa veiðar, vinnslu, útflutning og markaðssetningu á lifandi kúfskel hjá Ísfélaginu á Þórshöfn (og Maredis).
- Verkefnið fékk myndalega styrki frá R&D sjóðum – sem þó var aðeins lítil hluti upp í þann kostnað sem Ísfélagið lagði í.
- Það tókst á endanum að leysa öll vandamál varðandi veiðar, flokkun, hreinsun, geymslu, pökkun og flutning.
- Varan var kynnt fyrir fjölda hagaðila í Evrópu sem allir voru ánægðir með vöruna
- En þegar að á hólminn kom var nær engin sala
- Gott R&D verkefni með lítil sem engin áhrif / impact



Árangur og áhrif rannsóknar- og nýsköpunarverkefna



Rekjanleiki gámafisks:

- Fyrsta verkefni mitt hjá Matís var að gera tilraunir með rekjanleika gámafisk
- Við hlupum um gólfið á fiskmarkaðinum í Grimsby og merktum einstaka lc með upplýsingum um veiðiskip, veiðarfæri, nafn skipstjóra, veiðidag ofl.
- Þetta hafði hins vegar (tölfræðilega marktækt) öfug áhrif á verð.
- Afli úr sömu lotu (sama hol) sem seldur var á sama uppboði seldist á lægra verði samhliða auknum rekjanleikaupplýsingum

Failure is always an option.

Adam Savage



www.thequotes.in



Takk fyrir



Think inside the box ...

Most innovation involves identifying new opportunities from what we already have. Finding a use for what we used to throw away. To make those connections others cannot see. Our role is to facilitate those who can make these connections, package and implement them to benefit us all.

Matís is a dynamic knowledge company that provides research and innovation services.

jonas@matis.is

 @JonasVidarsson

