

Sjávarútvegs- ráðstefnan 2016

24. nóvember 2016

KYNNINGARBLAÐ

Mikilvægur samræðuvettvangur

Sjávarútvegsráðstefnan er stærsti árlegi vettvangur allra sem starfa í sjávarútveginum, þar sem fólk hittist, styrkir sambönd og samstarf í greininni. Sjávarútvegsráðstefnan 2016 stendur yfir í Hörpu í dag og á morgun en búist er við metþátttöku í ár.

„Sjávarútvegsráðstefnan fjallar um helstu málefni sem brenna á greininni hverju sinni,“ segir Alda Agnes Gylfadóttir, formaður stjórnar Sjávarútvegsráðstefnunnar, en ráðstefnunni er ætlað að skapa samskiptavettvang allra þeirra sem koma að sjávarútvegi á Íslandi. „Innan þessa hóps eru þeir sem starfa við veiðar, eldi, frumvinnslu, framhaldsvinnslu, sölu og markaðssetningu, þjónustu, rannsóknir og þróun. Einnig opinberir aðilar, kennarar og nemendur, fjölmiðlar og aðrir áhugamenn,“ upplýsir Alda.

Stækkar ár frá ári

Sjávarútvegsráðstefnan er nú haldin í sjöunda sinn. „Fyrsta ráðstefnan var haldin á Grand Hótel í árið 2010. Hún hefur stækkað ár frá ári og vegna mikillar eftirsóknar er hún nú haldin í Hörpu í fyrsta sinn,“ segir Alda og bætir við að tæplega 800 manns hafi skráð sig á ráðstefnuna í fyrra en í ár líti út fyrir að aðsóknarmet verði slegið á ný. „Harpa býður einnig upp á möguleika fyrir þjónustufyrirtæki að vera með kynningarbása sem hefur mælst mjög vel fyrir.“

Fjölbreyttar málstofur

Á ráðstefnunni verða 13 málstofur og flutt verða um 70 erindi. Alda segir umræðuefnið afar fjölbreytt. „Sumt þarf að ræða á hverju ári, líkt og markaðsmálin. Þó er aldrei verið að ræða sömu málefni enda breytist markaðsumhverfið ár frá ári. Í ár leika málefni á borð við viðskiptabann Rússlands, Brexit, styrkingu krónunnar og hrun á Nígíeríumarkaði stórt hlutverk. Þetta eru atriði sem ekki voru í brennidepli í fyrra,“ lýsir Alda. Af nýju umtalsefni á ráðstefnunni



Alda Agnes Gylfadóttir er formaður Sjávarútvegsráðstefnunnar sem í ár verður haldin í Hörpu. MYND/ANTON BRINK

unni nefnir hún sem dæmi aukna áherslu á umhverfisvitund, græn skref, kolefnisfótspor, orkunotkun og orkusparnað íslenska fiskiskipaflotans. Þá verði laxeldi einnig ofarlega í umræðunni enda mikill vöxtur í greininni hér á landi.

Íslenskt hugvit

Í stjórn Sjávarútvegsráðstefnunnar eru sex manns en hver og einn situr í tvö ár í röð. Alda segir áhugasvið hvers og eins afar ólík sem endur-

spelist í þeim fjölbreyttu málstofum sem í boði séu á ráðstefnunni. Sjálf er hún framkvæmdastjóri Einhamars Seafood í Grindavík og hefur mikinn áhuga á tækninýjungum í fiskvinnslu sem að hennar sögn eru mjög miklar. „Íslendingar eru mjög framfarlega í heiminum þegar kemur að því að þróa tækninýjungar,“ segir Alda og nefnir sem dæmi fyrirtæki á borð við Marel, Curio, Vélvag, Völku og Skagann. „Nýjasta frystiskip flotans, Sól-

berg ÓF, verður tekið í notkun á næsta ári. Það verður í fyrsta sinn sem Fiskistofa heimilar að flök séu hlutuð niður úti á sjó en öll tæki og búnaður á millidekki skipsins eru íslensk hönnun og smíði.“

Flókið ár að baki

Innt eftir stemningunni almennt innan sjávarútvegsgeirans segir Alda stöðuna flókna. „Þetta hefur að mörgu leyti verið erfitt ár. Nígíeríumarkaður hrundi í byrjun árs,

krónan hefur styrkst mikið sem hefur mikil áhrif á greinina líkt og Brexit og viðskiptabannið á Rússland. Menn vita síðan ekkert hvað er að fara að gerast í stjórnmálum og hvort og þá hvernig ný ríkisstjórn muni breyta fiskveiðistjórnunarkerfinu. Það er því mikil óvissa í kortunum,“ segir Alda. Því sé enn mikilvægara en áður að fólk innan geirans hittist og ræði þessi málefni og hvernig bregðast skuli við.



Fullbúin sjávarútvegslausn í áskrift Microsoft Dynamics NAV

Wise hefur verið leiðandi í þróun hugbúnaðarlausna fyrir sjávarútveg með WiseFish í fararbroddi sem er vottað af Microsoft.

Þú færð sjávarútvegslausnir í áskrift á navaskrift.is

kr. 24.900 pr. mán. án vsk.

Þjóðum einnig Office 365 í áskrift.

Office 365



Wise lausnir ehf. » Borgartún 26, 105 Reykjavík » Hafnarstræti 93-95, 600 Akureyri
sími: 545 3200 » wise@wise.is » wise.is



Fjölbreyttar málstofur verða á sjávarútvegsráðstefnunni í Hörfu í dag og á morgun. MYND/ANTON BRINK

MÁLSTOFUR Á SJÁVARÚTVEGSRÁÐSTEFNUNNI Í HÖRFU 2016

Fimmtudagurinn, 24. nóvember

- Íslenskur sjávarútvegur og utanríkismál
- Sala og dreifing á íslenskum fiski á HORECA
- Sögur af þróun í sjávarútvegi á Íslandi
- Tæknibreytingar við fiskveiðar og fiskleit
- Vottun og áhrif á sölu íslenskra sjávarafurða
- Fullnýting í verðmætar afurðir
- Orkunotkun og orkusparnaður við veiðar og siglingu

Föstudagurinn, 25. nóvember

- Laxeldi á Íslandi í alþjóðlegri samkeppni - Staða - Framtíðarsýn - Stefna
- Þróun í olíuverði - ógnir og tækifæri í okkar viðskiptalöndum
- „Fiskifræði sjómannsins“ og Hafró
- Aukin verðmætasköpun í upp-sjávarfiski og grænu skrefin
- Staða og tækifæri á bolfiskmörkuðum



Einar Þór Lárusson heldur erindi um fullnýtingu þorsks í nýjar afurðir. Á málstofunni verða einnig fluttir sjö örfyrirlestrar um afurðir sem orðið hafa til úr aukahráefnum. MYND/ANTON BRINK

Fiskflakið sjálft gæti orðið að aukaafurð

Málstofa verður haldin á Sjávarútvegsráðstefnunni í Hörfu sem ber yfirskriftina fullnýting í verðmætar afurðir. Meðal fyrirlesara er **Einar Þór Lárusson** en hann fjallar um meðhöndlun á aukahráefni. Sjö örfyrirlestrar fara fram um aukaafurðir.

Einar Þór Lárusson hefur í mörg ár unnið að vöruþróun og nýsköpun í matvælaíðnaði og hlaut meðal annars nýsköpunarverðlaun Íslenska sjávarklasans í september síðastliðnum. Á málstofunni fjallar Einar um nýtingu á aukaafurðum í sjávarútvegi en síðastliðin 3 ár hefur Einar unnið verkefni á vegum Haustaks á Reykjanesi um slógnýtingu og endurnýtingu á fiskisalti. Á vef Íslenska sjávarklasans kemur fram að Einar hefur komið að fjölda verkefna fyrir saltfiskiðnaðinn á Íslandi og kom að mótun Fisktækniskólans og Codlands í Grindavík. Þar segir einnig að fjölmörg fyrirtæki og matarfrumkvöðlar innan Sjávarklasans hafi notið liðsinnis Einars við vöruþróun.

„Þetta gengur út á að fullnýta þorskin svo engu sé hent. Við veiðum fiskinn, flökum hann og tökum af honum hausinn. Úr hausnum tökum við svo gelluna og kinnarnar eða þurrkum hausinn heilan eins og hann kemur fyrir eða söltum. Allt það sem verður

eftir er hægt að nýta og búa eitt-hvað til úr,“ útskýrir Einar.

„Hér áður fór roðið í bræðslu og hryggurinn líka. Hins vegar er hægt að gera afurðir úr þessu öllu. Úr roðinu er til dæmis búið til kollagen og úr hryggsúlunni er hægt að búa til kalsíum-kollagenblöndu. Ég vann verkefni fyrir Þorbjörn og Vísi og Haustak þar sem við tókum slógið fyrir líka, brutum það niður og bjuggum til úr því olíu og mjöl svo ekkert varð eftir af fiskinum nema sandur og önglar.“

Einar segir mikla möguleika leynast í sjávarútvegi og að nýta megi afurðir enn meira en nú er gert. Þá verði ör þróun á næstu árum í vörum tengdum heilbrigðisgeiranum sem unnar eru úr fiskafurðum, jafnvel meiri en í matvælaíðnaði.

„Það er hægt að brjóta hráefnið enn meira niður en við höfum þegar gert og búa til dæmis til lyf sem nýtast mannum. Stærri framleiðendur hafa tæki og tól og peninga til að sinna þessu en smærri framleiðendur geta líka gert mikið. Allt er dýrt í starti en

það skilar sér. Við eigum eftir að sjá það á komandi árum að fá má verðmeiri afurð út úr þeim hlutum fisksins sem við hugsum illa um í dag og þá helst einhver lækningalyf. Einhverntíma verður það svo að flakið sjálft verður í raun orðið að aukaafurð,“ segir Einar.

Á málstofunni fara einnig fram sjö örfyrirlestrar sem fjalla um afurðir sem unnar hafa verið úr aukahráefnum.

IceProtein®, hágæða þorskróttin úr afskurði, Hólmfríður Sveinsdóttir

Lækningavörur úr hliðarafurðum þorsks, Bjarki Stefánsson

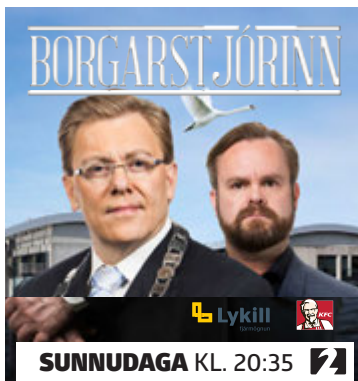
Markaðssetning og branding aukaafurða (framúrstefnuhugmynd), Hrönn M. Magnúsdóttir

Kitósan – Fjölhæft treffaefni úr rækjuskel, Hélène Liette Lauzon

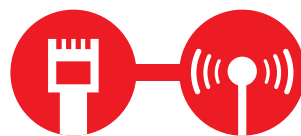
Fullvinnsla á Reykjanesi, Davíð Tómas Davíðsson

Auðgun á tilbúnum fiskréttum og grænmetisréttum með Omega-3, Grímur Þór Gíslason

Margildi – Ný uppspretta Omega-3 (framúrstefnuhugmynd), Snorri Hreggviðsson



Er fyrirtækið þitt Ready Business?



Vodafone
Við tengjum þig

Til að skara fram úr í viðskiptaumhverfi nútímans þurfa fyrirtæki að vera lipur og vel tengd.

Til að fyrirtæki geti talist Ready Business þurfa þau að vera sveigjanleg og notast við alhliða samskiptalausnir til að ná sem bestum árangri við síbreytilegar aðstæður markaðarins.

Slík fyrirtæki eru tilbúin að breyta áskorunum í tækifæri, aðlaga sig að þörfum viðskiptavina sinna og hámarka afköst starfsmanna.

Kynntu þér málið á readybusiness.vodafone.is eða hringdu í 599-9500



**Hafið
hefur
kennt
okkur**



Hafið hefur kennt okkur auðmýkt gagnvart náttúruöflunum og ábyrgðartilfinningu gagnvart lífríkinu. Hafið hefur kennt okkur að hagnýta tæknina af virðingu fyrir fiskum og mönnum.

Starfsfólk Vísis þakkar fyrir fimmtíu ára sögu og hlakkar til að standa áfram í stafni íslensks sjávarútvegs.

Visirhf.is

MEÐ GRÆNA SAMVISKU?



Minna kolefnisspor fyrir betri heim

Hjá Odda leggjum við metnað okkar í að framleiða vandaðar umbúðir sem koma vörunni ekki aðeins ferskri í hendur neytenda, heldur stuðla að hreinna umhverfi fyrir okkur öll á sama tíma. Í nútíma samfélagi er rík krafa á fyrirtæki að huga vandlega að umhverfismálum og því mikilvægt að geta valið umbúðir sem stuðla að minni sóun og hreinni náttúru.

Við framleiðum matvælaumbúðir, úr plasti og pappa, sem skilja eftir sig umtalsvert minna kolefnisspor en vörur frá helstu samkeppnislöndum.* Þetta er vegna þess að í okkar framleiðslu eru eingöngu notaðir endurnýjanlegir orkugjafar öfugt við innfluttar vörur sem auk þess eru fluttar um langan veg til landsins með tilheyrandi kolefnisspori.

Veldu minna kolefnisspor - fyrir okkur öll.



Oddi, pappakassar
- **477** kg CO₂ ígildi per tonn



Kína, pappakassar
- **923** kg CO₂ ígildi per tonn

*Skýrsla EFLU verkfræðistofu, okt. 2016

Hvernig getum við aðstoðað þig?
Hafðu samband við viðskiptastjóra
í síma **515 5000** og kynntu þér málið.

www.oddí.is