

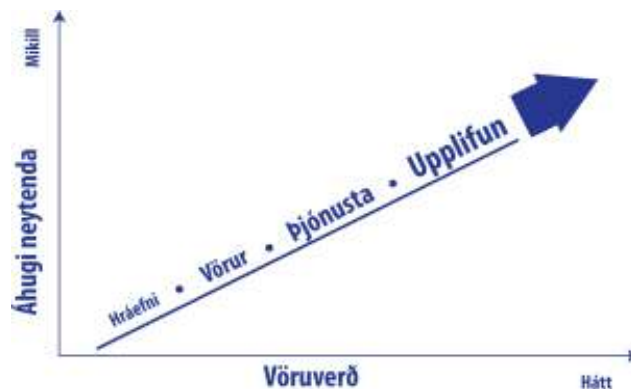
## Breytt umhverfi – ný tækifæri fyrir Ísland í nýsköpun og framþróun

Sjöfn Sigurgísladóttir  
*Matís ohf*

Breyttar aðstæður í íslensku efnahags- og atvinnulífi kalla á nýja hugsun, nýjar og endurskoðaðar áherslur í uppbyggingu, fjármögnum og stefnu grunnatvinnuvega þjóðarinnar. Í þessari samantekt verður farið yfir þá möguleika sem eru í stöðunni og hvaða vinna hefur verið hafin á vegum aðila sem vinna að uppbyggingu og framþróun íslensks atvinnulífs á vegum Matís og samstarfsaðila. Ljóst er að tækifærin liggja víða en mikilvægt er að skoða samlegðaráhrif sem liggja í þeirri reynslu og þekkingu sem hefur byggst upp í gegnum árin í m.a. sjávarútvegi og landbúnaði.

### Vöruþróun, hönnun og nýjar afurðir

Neytendamarkaðurinn hefur breyst hratt á síðustu árum þar sem þættir eins og heilsa, næring og upplifun hafa meiri áhrif en áður á hvað neytendur velja. Þættir eins og „fljótlegt að elda og borða“ hafa minni áhrif á val neytenda en áður. Matarferðamennska byggir á upplifun neytenda og þá sérstaklega svæðisbundnar kræsingar fyrir ferðamenn til að



gæða sér á í góðu tómi og nýju umhverfi. Áhugi bænda og margra fleiri fyrir heimavinnslu afurða hefur aukist hratt, ekki hvað síst núna þegar allir gera sér glögga grein fyrir nauðsyn þess að velja íslenskt og efla þannig hvers kyns innlenda starfsemi. Í þessu felst vaxtarbroddur sem vert er að hlúa að. Hvers konar nýsköpun af þessu tagi getur bæði orðið landbúnaðinum og öðrum atvinnugreinum lyftistöng. Til að gera það mögulegt er mikilvægt að stuðla að árangursríku samstarfi hins opinbera og hagsmunaaðila. Samstarf og tengingar á mismunandi fagsviðum eru nauðsynlegar til að ná árangri í matarferðamennsku og staðbundinni matvælaframleiðslu.

Hönnun er dæmi um unga grein sem takmarkað hefur verið nýtt í nýsköpun og verðmætaaukningu í matvælaframleiðni. Auka þarf samvinnu aðila úr mismunandi greinum s.s. frumframleiðenda, hönnuða, markaðsaðila, sérfræðinga á samsetningu matvæla, uppruna þeirra og vinnslutækni. Matvælasmiðja hóf nýlega starfsemi á Höfn í Hornafirði en tilgangur með stofnun smiðjunnar er að styðja við frumkvöðla, stærri og minni fyrirtæki sem vilja hefja virðisaukandi framleiðslu matvæla úr íslensku hráefni. Þar er hægt að fá sérhæfða ráðgjöf um framleiðsluferli vörunnar og hvernig kröfum um gæði og öryggi sé mætt. Dæmi um verkefni unnið í Matvælasmiðjunni er þróun á rabarbarakaramellu af Listaháskólanum, Matís, og bændum.



Matvælasmiðja Matís

## Ímynd, gæði, líftími og öryggi matvæla

Með væntanlegri innleiðingu á heildarlöggjöf ESB fyrir matvæli er ljóst að búast má við auknum innflutningi til landsins og aukinni markaðshlutdeild ýmissa erlendra matvæla eins og kjöt-, mjólkur- og eggjaafurða. Í ljósi þess er mikilvægt fyrir samkeppnishæfni matvælaíðnaðarins að geta sýnt fram á gæði, uppruna, hreinleika og öryggi íslensks hráefnis og framleiðsluafurða.

Á síðustu árum hefur sala á ferskum afurðum aukist mikið á kostnað frosinna í Evrópu. Ísland hefur bæði lítinn heimamarkað og er staðsett langt frá öðrum mörkuðum bæði Evrópu og Bandaríkjunum. Því þarf að huga að leiðum til að auka líftíma vöru til að geta keppt við aðra framleiðendur. Mikil áhersla hefur til dæmis verið í sjávarútvegi á síðustu árum að bæta ferli frá veiðum til markaða þannig að hægt verði að flytja vörur og selja þær ferskar og ófrosnar á markaði erlendis. Þessi reynsla getur nýst fyrir afurðir framleiddar í landbúnaði.

## Nýting náttúruauðlinda og nýsköpun

Ísland hefur ímynd hreins umhverfis og hreinna afurða. Ímyndin hefur mikið gildi fyrir fyrirtæki sem hafa mótað þá stefnu að framleiða heilnæmar vörur úr hreinu umhverfi. Mörg erlend fyrirtæki sem hafa t.d. þróað lífvirk efni fyrir fæðubótarefni, markfæði, snyrtivörur og gæludýrafóður byggja á þessari hreinu ímynd. Kanna þarf möguleika á að finna, greina og bjóða innlendum og erlendum fyrirtækjum aðstöðu hérlendis til uppbyggingar á framleiðslu á vörum úr íslensku hráefni. Líftæknismiðja á Sauðárkróki getur nýst fyrirtækjum og rannsóknaraðilum til að þróa nýjar afurðir, prófa framleiðsluáferðir og framleiða fullunnar vörur sem hægt er að markaðssetja til reynslu.



Frá Líftæknismiðju Matis

Reynsla og árangur í landbúnaði getur t.a.m. nýst í eldi á fiski í hreinu vatni bæði söltu og fersku úr borholum meðfram strönd landsins. Jarðvarminn gerir mögulegt að halda kjörhitastigi jöfnu yfir árið. Umhverfi Íslands er um margt einstakt þar sem lífverur hafa aðlagð sig að sérstökum skilyrðum, mörgum hverjum mjög erfiðum. Þekking og reynsla í landbúnaði nýtist jafnframt nýjum framleiðslugreinum s.s. við framleiðslu á lífvirkum efnum í plöntum sem tengjast t.d. breyttum lífstíl og heilsu.

## Efling matvælaframleiðslu og aukin framlegð

Tækifæri felast í að styrkja markaðsstöðu íslenskra matvælafyrirtækja í samkeppni við erlend fyrirtæki. Koma þarf á umbótum í hráefnisöflun, framleiðslu, dreifingu og markaðssetningu matvæla með það að markmiði að lágmarka kostnað, auka nýtingu og takmarka notkun erlendra aðfanga.

Mikið er til af ónýttu hráefni á Íslandi, tækifærin í nýtingu aukahráefna í mat eða fóður geta aukið verðmæti í landbúnaði og þá sérstaklega í kjöt- og mjólkurframleiðslu. Ný tækifæri innan landbúnaðarins felast m.a. í bættri nýtingu, gæðum og þróun nýrra afurða úr kjöti, mjólk og garðyrkju svo fátt eitt sé nefnt. Líftækni og ný tækni er sífellt meira notuð í framleiðslu nýrra afurða.

Þá hafa bæði matvælasmiðja á Höfn og líftæknismiðja á Sauðárkróki stóru hlutverki að gegna því það er ekki á allra færi að leggja út í mikinn stofnkostnað við að breyta hugmynd og hráefni í markaðshæfa vöru. Frumkvöðlar og fyrirtæki smá og stór geta

fengið aðgang bæði að tækjum og þekkingu til að fara í gegnum vöruþróunarferlið og lágmarka þannig áhættu sína af fjárfestingu í búnaði áður en varan hefur verið að fullu þróuð eða prófuð á markaði. Með þessu hyggst Matís auka líkur á að árangur náist í þróunarverkefnum og draga úr hættu á að fjárfesting í búnaði hindri að framleiðsla og sala verði að veruleika.

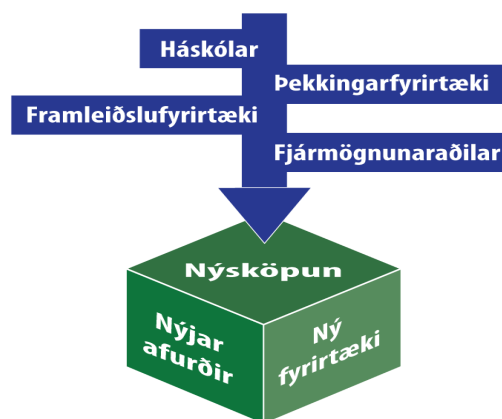
### Meistarar í matvælin

Mikilvægt er að draga ungt fólk að framleiðslugreinum og ein leið til þess er að bjóða uppá verkefni sem stundum eru kölluð „Meistara í matvælin“. Það felur í sér að nemar sem hafa lokið B.Sc gráðu er boðið að taka M.Sc. verkefni sem unnin eru í samstarfi þekkingarfyrirtækja, háskóla og fyrirtækjanna sjálfra með tímabundnum stuðningi hins opinbera. Verkefnin eru unnin að hluta til úti í fyrirtækjunum þar sem þörf er fyrir þekkingu þess og hæfni, og á sama tíma gera nemendum kleift að ljúka framhaldsnámi.

### Lokaorð

Landbúnaðurinn er atvinnugrein sem byggir m.a. á hreinu umhverfi, sjálfbærri nýtingu landsins, gæðum og matvælaöryggi. Þetta er sérstaða Íslands og þar liggja tækifæri til framtíðar í breyttu umhverfi. Með því að leiða saman frumframleiðendur, matvælafyrirtæki, þekkingarfyrirtæki, háskóla, tæknifyrirtæki og sveitarfélög má hrinda tækifærunum í framkvæmd.

Mikill árangur hefur náðst í verðmætasköpun í sjávarútvegi og hefur sá árangur byggst á samstarfi milli sjávarútvegsfyrirtækja, þekkingarfyrirtækja eins og Matís, háskóla og tæknifyrirtækja eins og Marel. Tækifæri fyrir aukna nýtingu náttúruauðlinda og verðmætasköpun annars matvælaiðnaðar og þá sérstaklega landbúnaðar eru til staðar og þau tækifæri ber okkur skylda til að nýta. Í ljósi núverandi aðstæðna er kjörið tækifæri að nýta mannauðinn sem er að losna í þjóðfélaginu til að hleypa í framkvæmd metnaðarfullum nýsköpunarverkefnum.



*Samstarf er forsena árangurs*