

Siávar-



Klasinn

Íslenski  
sjávarklasinn  
er drifkraftur nýrra  
hugmynda og  
stuólar að öflugu  
samstarfi fyrirtækja  
og frumkvöðla í  
sjavarútvegi  
og haftengdri  
starfsemi.

ÞETTA RIT ER GEFID ÚT Í TILFNI  
10 ÁRA AFMÆLIS ÍSLENSKA SJÁVARKLASANS  
Ábyrgðarmaður Þór Sigfússon  
Hönnun blaðs Bergþóra Jónsdóttir



#### ← ÞÍSUNDIR NEMENDA Í HEIMSÓKN

Þúsundir grunn- og framhaldsskólanemenda hafa heimsótt Hús Sjávarklasans og kynnt sér hvernig Íslendingar nýta mun betur en aðrar sjávarútvegsþjóðir hliðarafurðir í sjávarútvegi með samvinnu frumkvöðla og fyrirtækja.

# Samvinnuhreyfing framtíðarinnar

Á undanförunum árum hafa fjölmargir klasar skotið upp kollinum hérlendis. Íslenski sjávarklasinn er einn þeirra elsti en hann heldur upp á tíu ára afmæli um þessar mundir.

„Klasarnir eru ný tegund af samvinnuhreyfingu sem við erum stolt að vera partur af,“ segir Þór Sigfússon stofnandi Sjávarklasans.

„Verkefni klasa er að efla samvinnu fyrirtækja, frumkvöðla, rannsóknastofnana og skóla og búa þannig til hraðbraut fyrir nýsköpun og þróun. Árangur Sjávarklasans á síðustu tíu árum má fyrst og fremst rekja til þess að við höfum haldið fast í gildi samvinnu.“

“Klasar gegna mikilvægu hlutverki í nýsköpun enda hraða þeir þróun, vinna þvert á ólíka hagsmuni og brjóta niður hefðbundin norm eða ferli,” segir Þórdís Kolbrún Gylfadóttir Reykjavíkur iðnaðar- og nýsköpunarráðherra en í ráðuneyti hennar er nú unnið að klasastefnu. “Klasar hafa stuðlað að auknu samstarfi og einfaldlega aukið trúna á hverju það getur skilað þegar hið opinbera og einkamarkaðurinn taka höndum saman með háskóla- og frumkvöðlasamfélaginu”

Ásta Kristín Sigurjónsdóttir framkvæmdastjóri Ferðaklasans og stjórnarmaður í Alþjóðlegu klasasamtökunum TCI er ritstjóri nýju klasastefnunnar. Ásta Kristín segir að markvisst klasasamstarf gegni lykilhlutverki í að hreyfa við og hlúa að nýsköpun á fjölmörgum sviðum. Klasar geti byggt brýr og bætt samkeppnishæfni og aukið verðmætasköpun. “Klasaframtök geta bæði leyst núverandi áskoranir fyrirtækja og komið auga á vannýtt tækifæri og vaxtagreinar framtíðarinnar,“ segir Ásta.

Sífelld fleiri lönd hafa áhuga á því að ná betri árangri í sjávarútvegi, bæta umgengni sína við sjávarauðlindir og auka nýsköpun tengda hafinu. Útrás á þessu sviði getur verið ein árangursríkasta leið Íslendinga til að hafa jákvæð áhrif á umhverfismál og sjálfbærni í heiminum.



Blá útrás  
Íslendinga

Á síðustu árum hefur áhugi á Sjávarklasnum utan Íslands aukist umtalsvert. Þessi aukni áhugi hefur m.a. komið fram í mikilli fjölmiðla-umfjöllun um aðferðir Íslendinga í sjávarútvegi og Sjávarklasann og auknum áhuga á stofnun sams konar klasa í öðrum löndum.

### Fimm klasar í Bandaríkjunum

Nú hafa verið stofnaðir fimm systurklasir Sjávarklasans í Bandaríkjunum. Þeir eru New England Ocean Cluster, Alaska Ocean Cluster, Long Island Sound Ocean Cluster, New Bedford Ocean Cluster og Pacific Northwest Ocean Cluster. Auk þeirra hefur verið stofnaður systurklasi Sjávarklasans í Færeyjum, Ocean Cluster Faroes.

Viðsvegar um heim hefur komið fram áhugi á stofnun klasa að íslenski fyrirmynd. Má þar nefna aðila í Suður Ameríku, Kanada, Noregi, Indlandi og á Kyrrahafseyjum. Þá eru fleiri fylki í Bandaríkjunum að skoða stofnun klasa.

Þeir klasar, sem settir hafa verið á laggirnar, eru komnir mislangt af stað en sá elsti, New England Ocean Cluster, hefur fest sig í sessi sem öflugur nýsköpunarklasi í Maine fylki í Bandaríkjunum. Klasinn hefur komið sér upp frumkvöðlasetri í Portland borg sem vakið hefur mikla athygli og hefur notið vinsælda.

### The HÚS

Patrick Arnold er stofnandi New England Ocean Cluster. “Við köllum klasahúsið okkar “The HÚS”, sem vísar auðvitað í náin tengsl okkar við Íslenska sjávarklasann,” segir Patrick. „Klasinn okkar hefur byggst upp að íslenski fyrirmynd og við erum mjög ánægð að sjá árangur af starfi okkar; nýsköpunarfyrirtæki hafa orðið til, áhugi fyrir fullvinnslu, meðal annars á Maine humrinum hefur vaxið og það er vaxandi áhugi á öllu haf-tengdu hér á svæðinu.”

### Samvinna í þróunarlöndunum

Samvinna fyrirtækja innan Sjávarklasans hefur nú leitt til áhugaverðrar lausnar sem getur bætt verðmæti sjávarafurða í fátækustu löndum heims. Í þróunarlöndunum misferst eða skemmist stór hluti af afla strandveiðimanna, aðallega vegna skorts á kælingu og þar af leiðandi tapast mikil verðmæti fisksins. Fyrirtækin Mannvit, Haustak og Samey tóku sig saman árið 2013, stofnuðu Ocean Excellence ehf. og hófu þróunarvinnu á þessu sviði.

Nú hefur fyrirtækið komið fram með sólardrifna varmadælu til kælingar á saltvatni sem hægt er að koma fyrir í einföldu plastkari. Verkefnið hefur hlotið styrk úr Samstarfsjóði Utanríkisráðuneytisins við atvinnulíf um heimsmarkmið. Klasaverkefni geta stuðlað að bættum lífsgæðum í þróunarlöndunum.

### Nýting vatnakarfa við Vötnin miklu

Vötnin miklu (Great Lakes) er samheiti yfir fimm stór stöðuvötn á eða við landamæri Kanada og Bandaríkjanna. Hópur frá fylkjum sem umlykja vatnið heimsótti Sjávarklasann árið 2018 og sýndi verkefnum klasans í fullnýtingu mikinn áhuga. Sjávarklasnum var síðar falið það verkefni af hópnum að finna leiðir til að nýta betur fisktegund sem ógnar nú fjölbreytni vistkerfisins í vatninu.

Klasinn fékk til liðs við sig öflug innlend samstarfsfyrirtæki úr tækni, rannóknum og fullvinnslu og þegar eru komnar fram lausnir sem byggja á íslenski tækni og reynslu. Í þessari vinnu hefur skipt sköpum að hér hafa byggst upp einhver öflugustu tæknifyrirtæki heims í vinnslu, rannsóknar-

stofnanir á borð við Matis og margháttuð reynsla úr sjávarútveginum.

### Túnfiskur í Kyrrahafi

Klasinn vinnur einnig að verkefni sem lýtur að fullnýtingu túnfisks við Kyrrahafseyjar. Lítil sem engin vinnsla fer fram á túnfiski á eyjunum enda þótt töluvert magn komi þar að landi. Fiskurinn er sendur óunninn á nærliggjandi markaðssvæði. Stjórnvöld á Kyrrahafseyjum hafa áhuga á að skapa meiri verðmæti úr fiskinum; fleiri störf og tækifæri á eyjunum. Klasinn hefur einnig komið að álíka verkefnum á vesturströnd Bandaríkjanna og Kanada.

### Erlendar hafnir sýna áhuga

Mikill áhugi er hjá höfnum utan Íslands að koma á fót samskonar nýsköpunarstarfsemi og er í Húsi sjávarklasans. “Samstarf okkar og Faxaflóahafna og árangur Húss sjávarklasans við Grandagarð hefur vakið mikla athygli utan Íslands,” segir Berta Daniélsdóttir framkvæmdastjóri Sjávarklasans. “Við höfum sýnt fram á að öflug nýsköpun við hafnir getur eftir samstarf hafnsækinnna fyrirtækja og frumkvöðla,” segir Berta. “Húsið okkar í Portland í Maine fylki í Bandaríkjunum hefur einnig sannað gildi sitt og styrkir enn betur þá hugmynd að þessi hús séu eitthvað sem hafnir eiga að byggja upp.”

Hafnarstjórar frá bæði Norðurlöndunum og Bandaríkjunum hafa heimsótt Hús sjávarklasans og nokkur ný verkefni af svipuðum toga og Hús sjávarklasans eru á hugmynda- eða framkvæmdastigi.



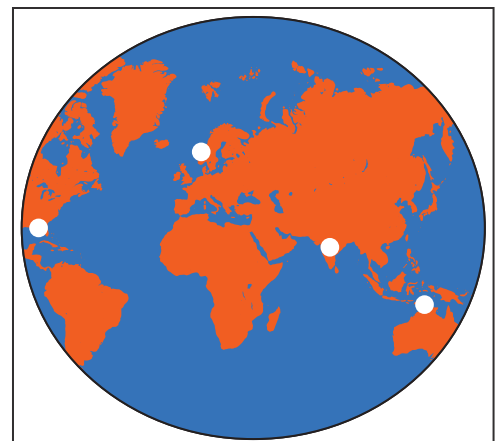
↑ NÚ ÞEGAR HAFNA SEX SYSTURKLASAR SJÁVARKLASANS VERIÐ STOFNAÐIR UTAN ÍSLANDS. Mörg lönd hafa sýnt áhuga á að stofna svipaða klasa og efla þannig nýsköpun tengda sjávarútvegi. Íslensk þekking og ráðgjöf á þessu sviði getur orðið mun meiri útflutningsvara en nú er.

#### ← SYSTURKLASAR

ALASKA	Alaska Ocean Cluster
WASHINGTON	Pacific Northw. Ocean Cluster
MAINE	New England Ocean Cluster
MASSACHUSETTS	New Bedford Ocean Cluster
FÆREYJAR	Ocean Cluster Faroes

#### ↓ KÖNNUN Á STOFNUN KLASA

LOUISIANA, Bandaríkjunum  
NOREGUR  
INDLAND  
KYRRAHAFSEYJAR



# Á annað hundrað fjölbreyttra frumkvöðlafyrirtækja!



Á annað hundrað frumkvöðla hafa nýtt sér frumkvöðlasetur Sjávar-  
klasans á þeim 9 árum sem setrið hefur verið starfrækt. Frumkvöðla-  
setrið er staðsett í Húsi sjávarklasans að Grandagarði.

Í frumkvöðlasetri Sjávarklasans hafa margvíslegar hugmyndir  
komist á legg eins og fiskikollagen, sjávarsalt, fiskeldi, harðfisk-  
vinnsla, saltfiskréttir, þörungavinnsla, rekjanleikataekni fyrir fisk,  
netsala á sjávarafurðum, súkkulaði, vinnslutækni, endurvinnsla  
á plasti og tískuvörur úr fiskileðri svo nokkur dæmi séu tekin.

Frumkvöðlasetrin hafa verið studd af Eimskip, Útgerðarfélagi  
Reykjavíkur og Icelandair Cargo. Með þeim stuðningi hefur klasanum  
verið gert kleift að bjóða frumkvöðlum mjög hagstæða leigu og aðstoð  
við að tengjast fjárfestum og fyrirtækjum.

### Mathallir verða til

„Opnun Mathallanna kom þannig til að við  
urðum vör við að margir matarfrumkvöðlar höfðu  
áhuga á að opna eins konar götubitastað í borginni  
en enginn vettvangur var fyrir slíka starfsemi. Rétt  
eins og við höfðum byggt upp Hús sjávarklasans  
með skrifstofuáðstöðu fyrir frumkvöðla vildum við  
prófa að gera hið sama fyrir matarfrumkvöðlana.  
Þetta byrjaði því sem eins konar frumkvöðlasetur“,  
segir Þór Sigfússon hjá Sjávarklasnum um aðdrag-  
anda stofnunar Mathallanna á Hlemmi og Granda.  
„Við gerðum fyrstu viðskiptaáætlun um mathöll  
fyrir jarðhæðina í Húsi sjávarklasans. Áætlunin  
var tilbúin og mikil vinna hafði verið lögð í hana.  
Þá tafðist að fá húsnæðið afhent og því tókum við  
þá ákvörðun að taka þátt í útboði borgarinnar um  
endursköpun á stoppistöðinni á Hlemmi og nýta  
þá þekkingu sem við höfðum aflað okkur. Þannig  
opnaði Hlemmur fyrst og síðan kom Grandi.“

Þeir Bjarki Vigfússon og Haukur Már Gest-  
son höfðu báðir stigið beint út úr námi til að hefja  
störf hjá Sjávarklasnum og eitt af þeirra verkefnum  
var að leggja drög að þessari uppbyggingu. „Það  
reyndist afar farsælt fyrir klasann að hafa þetta  
teymi við undirbúninginn en síðan hefur Berta  
Danielsdóttir verið í forystu fyrir þróun mathall-  
anna og gert það afar vel,“ segir Þór.

Spurður út í fyrirsjáanlega mikla fjölgun mathalla  
á Íslandi um þessar mundir segir Þór að gaman  
sé að sjá hvernig svipaðar hugmyndir flæði um allt  
á Íslandi. „Mig hefur alltaf langað að sjá mathallir  
þróast meira í átt að sérhæfðum litlum verslunum  
í bland við veitingastaði. Þannig sé hægt að bjóða  
frumkvöðlum í verslun að taka þátt í þessari nýju  
menningu á Íslandi. Vonandi verður það þróunin  
á næstu árum,“ segir Þór.

### Húðvörufyrirtæki verður til

Innan veggja Íslenska Sjávarklasans varð fyrir-  
tækið Ankra til haustið 2013. Fyrirtækið sérhæfir sig  
í þróun á fæðubótarefni og húðvörum undir nafni-  
inu “Feel Iceland”. Uppistaða vöruþróunar  
er kollagen prótín sem unnið er úr fiskroði.

Sjávarklasinn hafði á þessum tíma hafið undir-  
búning að gerð áætlunar um stofnun kollagenverk-  
smiðju á Reykjanesi og nefndi við frumkvöðlana  
Hrönn Margrétu Magnúsdóttur, Kristínu Ýr Péturs-



← KRISTÍN ÝR PÉTURSDÓTTIR OG ÁSTA PÉTURSDÓTTIR  
kynna Collab fiskikollagendrykkinn fyrir  
Lilju Alfreðsdóttur menntamálaráðherra við  
opnun Sjávarakadaemiunnar.

Sjávarklasinn hefur staðið fyrir ýmsum  
viðburðum sem tengjast matarfrumkvöðlum  
í samstarfi við Matarauð Íslands og  
Landbúnaðarklasann. Hús sjávarklasans  
bjóur upp á mikla möguleika til að  
halda viðburði af þessu tagi.

↓ ÞORBJÖRG JÓNSDÓTTIR ER STOFNANDI HAP+  
Rannsóknir hennar urðu að óvæntu  
viðskiptatækifæri!

dóttur og Ásu Þórhallsdóttur, að skoða þyrfti með  
freakari tækifæri í markaðssetningu hágæða prótíns.  
Frumkvöðlarnir komu sér fyrir í frumkvöðlasetri  
Sjávarklasans og hófust handa af krafti. Hrönn og  
Kristín eru nú við stjórnvölinn en hafa fengið til liðs  
við sig öfluga fjárfesta og framtíðin er björt.

### Einn varð hundrað!

Hjónin Sigurður Pétursson og Ingibjörg Valgeirs-  
dóttir voru með allra fyrstu leigjendum í Húsi sjáv-  
arklasans sem opnaði árið 2012. Þá var Sigurður  
eini starfsmaður fyrirtækisins sem hann stofnaði,  
Arctic Fish en nú starfa þar um 100 manns. Þau  
hjónin starfræktu einnig lítið fiskisólufyrirtæki, Novo  
Foods sem hefur stækkað ört. Nú starfa vel á annað  
manns hjá þessum tveim glæsilegu fyrirtækjum.

### Óvæntu sjóveikitöflurnar

Þorbjörg Jensdóttir stundaði doktorsnám í  
munnlyflækningum við Kaupmannahafnarháskóla.  
Þar rannsakaði hún lífeðlisfræðilegar breytingar  
í munnvatni hjá krabbameinssjúklingum en ein  
af aukaverkunum geislameðferðar er munn-  
þurrkur. Út frá rannsóknnum Þorbjargar varð til  
fyrirtækið IceMedico sem framleiðir HAP+.

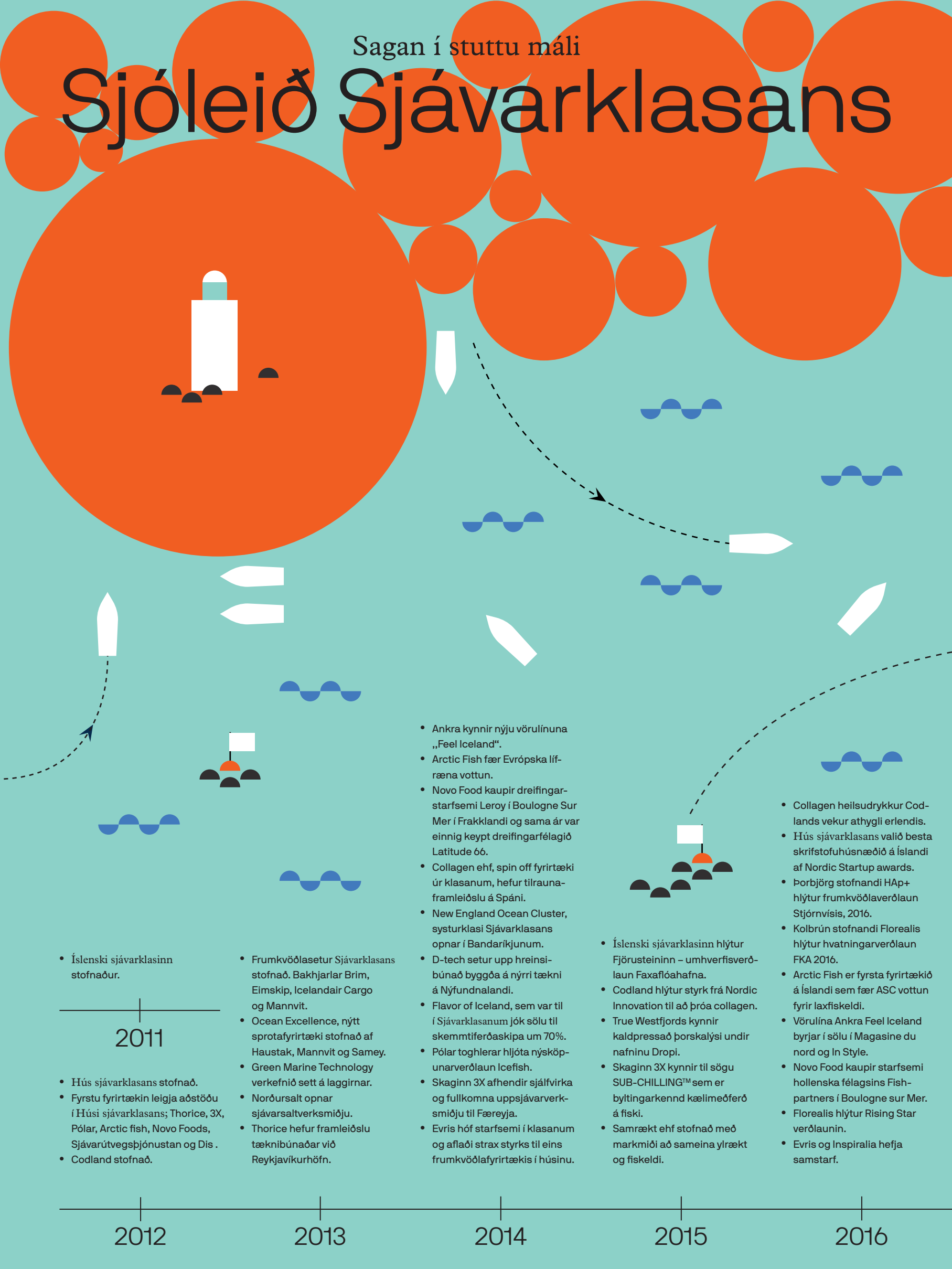
HAP+ er eitt af þessum verkefnum sem á  
rætur sínar að rekja til vísinda en vegna tækifæra  
á markaði varð til viðskiptatækifæri. Það var ekki  
meðvitund ætlun Þorbjargar að stofna fyrirtæki  
eða verða frumkvöðull, þó hún segi að það hafi  
líklegast alltaf legið í blóðinu og því eflaust  
óhjákvæmilegt.



Óvænt en skemmtileg aukaverkun HAP+er að  
varan vinnur gegn sjóveiki. IceMedico hefur verið  
í Húsi sjávarklasans frá 2015. „Nýsköpunarum-  
hverfið og samstarfstækifærin í Íslenska sjávarklas-  
anum hafa reynst félaginu og mér sjálfri virkilega  
vel,“ segir Þorbjörg. „Þarna hefur ómetanleg vin-  
átta og kunningskapur myndast fyrir lífstíð og dýr-  
mætir samstarfsmöguleikar opnast.“

Sagan í stuttu máli

# Sjóleið Sjávarklasans



• Íslenski sjávarklasinn stofnaður.

2011

- Hús sjávarklasans stofnað.
- Fyrstu fyrirtækin leigja aðstöðu í Húsi sjávarklasans; Thorice, 3X, Pólar, Arctic fish, Novo Foods, Sjávarútvegsþjónustan og Dis .
- Codland stofnað.

- Frumkvöðlasetur Sjávarklasans stofnað. Bakhjarlar Brim, Eimskip, Icelandair Cargo og Mannvit.
- Ocean Excellence, nýtt sprotafyrirtæki stofnað af Haustak, Mannvit og Samey.
- Green Marine Technology verkefnið sett á laggirnar.
- Norðursalt opnar sjávarsaltverksmiðju.
- Thorice hefur framleiðslu tækniþúnaðar við Reykjavíkurbörn.

- Ankra kynnrir nýju vörulínuna „Feel Iceland“.
- Arctic Fish fær Evrópska lífræna vottun.
- Novo Food kaupir dreifingarstarfsemi Leroy í Boulogne Sur Mer í Frakklandi og sama ár var einnig keypt dreifingarfélagið Latitude 66.
- Collagen ehf, spin off fyrirtæki úr klasanum, hefur tilraunaframleiðslu á Spáni.
- New England Ocean Cluster, systurklasi Sjávarklasans opnar í Bandaríkjunum.
- D-tech setur upp hreinsibúnað byggða á nýrri tækni á Nýfundnalandi.
- Flavor of Iceland, sem var til í Sjávarklasanum jók sölu til skemmtiferðaskipa um 70%.
- Pólar toghlerar hljóta nýsköpunarverðlaun Icefish.
- Skaginn 3X afhendir sjálfvirka og fullkomna uppsjávarverksmiðju til Færeyja.
- Evris hóf starfsemi í klasanum og aflaði strax styrks til eins frumkvöðlafyrirtækis í húsinu.

- Íslenski sjávarklasinn hlýtur Fjörusteinninn – umhverfisverðlaun Faxaflóahafna.
- Codland hlýtur styrk frá Nordic Innovation til að þróa collagen.
- True Westfjords kynnrir kaldpressað þorskalýsi undir nafninu Dropi.
- Skaginn 3X kynnrir til sögu SUB-CHILLING™ sem er byltingarkennd kælimeðferð á fiski.
- Samrækt ehf stofnað með markmiði að sameina ylrækt og fiskeldi.

- Collagen heilsudrykkur Codlands vekur athygli erlendis.
- Hús sjávarklasans valið besta skrifstofuhúsnæðið á Íslandi af Nordic Startup awards.
- Þorbjörg stofnandi HAP+ hlýtur frumkvöðlaverðlaun Stjórnvísis, 2016.
- Kolbrún stofnandi Florealis hlýtur hvatningaverðlaun FKA 2016.
- Arctic Fish er fyrsta fyrirtækið á Íslandi sem fær ASC vottun fyrir laxfiskeldi.
- Vörulína Ankra Feel Iceland byrjar í sölu í Magazine du nord og In Style.
- Novo Food kaupir starfsemi hollenska félagsins Fish-partners í Boulogne sur Mer.
- Florealis hlýtur Rising Star verðlaunin.
- Evris og Inspiralia hefja samstarf.

2012

2013

2014

2015

2016



- Arctic Fish ehf, einn fyrsti leigjandi í húsinu með einn starfsmann, réó 50. starfsmann félagsins til vinnu.
- Florealis fær sitt fyrsta markaðsleyfi fyrir jurtafylli.
- Iceland Sustainable Fisheries nær þeim árangri að Ísland er með eitt hæsta hlutfall MSC vottaðra fiskveiða í heiminum.
- Marinvest fjárfestingarfélagið fjárfestir í þriðja frumkvöðlafyrirtækinu í klasanum.
- Margildi hlýtur hin virtu Superior Taste Awards verðlaun frá iTQi í Brussel.
- Fjögur stór sjávarútvegsfyrirtæki sameinast um að setja Collagenverksmiðju á laggirnar.
- Sjávarklasinn opnar Hlemm Mathöll.
- Ocean Excellence, hlýtur styrk til að bæta kælingu afurða í þróunarlöndum.

- Grandi mathöll opnar og gestir fyrsta mánuðinn eru 15.000.
- Auðna Tæknitorg stofnað í Sjávarklasnum.
- Jurt byrjar í útflutningi á wasabi
- Optitog frumkvöðlafyrirtækið nær árangri í ljósveiðum.
- Ocean Excellence fær norrænan styrk til að þróa tækni til þurrkunar á fiski í þróunarlöndum.
- Navis þróar rafmagnsfiskibáta.
- Aldrei hafa fleiri frumkvöðlafyrirtæki í húsinu fengið jafn mikla styrki! Þökk sé Inspiralía og Evris.
- Hús sjávarklasans valið Best co-working space á Íslandi og í öðru sæti yfir öll Norðurlöndin.
- Nordic Mar ráðgjafi við sölu á hlutabréfum sjóða í tæknifyrirtækinu Völku.

- Viðskiptahraðallinn „Til sjávar og sveita“ stofnaður af klasanum og Icelandic Startups.
- Nýr fiskikollagen drykkur frá Feel Iceland slær rækilega í gegn.
- Líftækniyrirtækið Akthelia fær fleiri fjárfesta með sér í lið.
- Fyrsti nýsköpunarhraðall fyrir vísindamenn er haldinn af Auðnu Tæknitorgi í Klasanum.
- Eylif setur á markað sína fyrstu heilsuvörulínu; Active JOINTS og Stronger BONES.
- Greenvolt, sem þróar nýja tegund rafhlaða með nanótækni, og Navis, hittust í Húsi sjávarklasans og hófu samstarf um þróun og frumgerð rafbáta.

- The HÚS opnar í Maine.
- Færeyski sjávarklasinn stofnaður.
- Long island Ocean Sound Cluster stofnaður í Connecticut í Bandaríkjunum.
- Sjávarakademían stofnuð og yfir 90 umsækjendur á fyrsta árinu.
- Bókin New Fish Wave sem fjallar um Íslenska sjávarklasann gefin út.
- Fyrirtækið MAREA stofnað í klasanum sem framleiðir lífplast úr þörungum.
- Fyrsta fultsupartí Íslands-sögunnar haldið í Klasanum.
- Magnea rafbátar kynntir
- Tracio rekjanleikafyrirtækið vinnur Seafood Innovation Awards.

- Sjávarklasinn 10 ára.
- Starfandi frumkvöðlafyrirtækjum í bláa hagkerfinu fjölgaði um 150% á tíu árum samkvæmt athugun Sjávarklasans.

2017

2018

2019

2020

2021

Fyrsti fjárfestafundur Sjávarklasans var haldinn í Grindavík árið 2012. Á fundinn mættu framkvæmdastjórar útgerða og fiskvinnslu, fjárfestar og frumkvöðlar.

# „Óþekkt“ fyrirtæki kynnt í klasanum



↑ OLIVER LUCKETT OG HEIÐA HELGADÓTTIR eru stofnendur Niceland en fyrirtækið hefur farið ótróðnar leiðir í markaðssetningu á íslenskum fiski.

Á fundinum kynntu nokkur lítið þekkt fyrirtæki starfsemi sína með það fyrir augum að fá fjárfestana með sér í lið. Þessi fyrirtæki voru m.a. Kerecis, Orf Genetics, Controlant og Zymetech (áður Ensímtækni). Nú eru þessi fyrirtæki orðin þjóðþekkt og heildarmarkaðsvirði þeirra nemur tugum milljarða króna.

## Ævintýrið um Controlant

Eitt fyrirtækjanna sem kynnt var á fjárfestafundinum var Controlant sem þá var lítið þekkt frumkvöðlafyrirtæki. Tæknilausn Controlant er nú orðin mikilvægur hlekkur í dreifingu bóluafna við COVID-19 en fyrirtækið sérhæfir sig í að tryggja gæði viðkvæmra vara í flutningi og dregur úr sóun á lyfjum og matvælum

Áralöng fjárfesting í tækniþróunarstarfi er að skila sér um þessar mundir. Þróunarstarfið hófst á því að áhugi var á því hjá stofnendum að rekja hitastig sjávarafurða. Mörg dæmi eru um að íslensk nýsköpunarfyrirtæki hefji starfsemi með því að þróa lausnir fyrir sjávarútveg en þróa síðan starfsemi sína yfir í aðrar atvinnugreinar.

„Controlant og Sjávarklasinn hafa fylgst að um árablið,“ segir Gísli Herjólfsson forstjóri Controlant. „Á upphafsárunum kom meðal annars í gegnum

klasann hópur innlendra fjárfesta inn í Controlant sem hefur reynst félaginu okkar afar vel. Í upphafi starfsemi okkar var afar gott að eiga klasann að; einhverjar allra fyrstu kynningar á fyrirtækinu fóru fram á opnum fundum klasans og svo gátum við nýtt aðstöðuna í Húsi sjávarklasans til margvíslegra hugflæðisfunda.“

## Kerecis blómstrar

Annað frumkvöðlafyrirtæki sem kynnt var á fyrsta fjárfestafundi klasans var Kerecis. Það er engum blöðum um það að flétta að Kerecis hefur um árablið verið það nýsköpunarfyrirtæki sem mesta athygli hefur vakið í þeim hundruðum kynninga sem Sjávarklasinn hefur staðið fyrir utan Íslands á undanförunum tíu árum. Hugmynd stofnenda Kerecis um að nýta þorskröð til að lækninga er nú orðin að alþjóðlega þekktu vörumerki sem vakið hefur mikinn áhuga og aðdáun víða um heim.

Samstarf Sjávarklasans og Kerecis nær allt aftur til þess þegar klasinn var stofnaður. „Í kjölfar stofnunar Sjávarklasans hefur orðið vitundarvakning á Íslandi á mikilvægi starfsemi tengdri sjávarútvegi,“ segir Guðmundur Fertram forstjóri Kerecis. „Til hamingju með 10 ára afmælið!“

## Niceland ryður brautir

Fyrirtækið Niceland hefur komið fram með ýmsar nýjungar í markaðssetningu á íslenskum fiski utan Íslands. Segja má að fyrirtækið hafi rutt brautir með því að nýta meðal annars rekjanleikataekni til að upplýsa neytendur um gæði vörunar og sjómennina sem veiddu hana. Heiða Helgadóttir og Oliver Luckett eru stofnendur Niceland Seafood og hófu þau sína vegferð í Húsi sjávarklasans.

„Sjávarklasinn hefur tekið forystu á heimsvísu í því að taka 360 gráðu nálgun á sjálfbærni, samfélag og náttúru með því að ögra hugmyndinni um „status quo“ í sjávarútvegi,“ segir Oliver Luckett, stjórnarformaður Niceland Seafood og Digifresh.io. „Sjávarklasinn hefur verið mikilvæg útgunun nýsköpunar í sjávarútvegi. Okkar fyrirtæki, Niceland Seafood, hefur notið þess eins og mörg önnur frumkvöðlafyrirtæki. Við hjá Niceland þökkum Sjávarklasnum fyrir að hafa komið á þessu magnaða vistkerfi. Haldið því áfram á árinu 2021!“

## Codland og Marine Collagen

Á upphafsárum Sjávarklasans skapaðist gott samstarf við útgerðirnar Þorbjörn og Vísí í Grindavík. Útgerðirnar hafa sýnt nýsköpun mikinn áhuga. Þegar forsvarsmenn Sjávarklasans viðruðu hugmyndir um að auka samstarf fyrirtækjanna við frumkvöðla í nýtingu hliðarafurða voru viðtökur afar góðar. Í kjölfarið var stofnað fyrirtækið Codland. Fljótlega þar á eftir hóf klasinn að skoða mögulega nýtingu á fiskroði sem kollagenprótíni. Aftur var leitað til útgerðarfyrirtækjanna um samstarf. Pétur Pálsson forstjóri Vísí og Þór Sigfússon stofnandi Sjávarklasans heimsóttu spænska fyrirtækið Junca Gelatin sem framleitt hafði kollagen úr hliðarafurðum svína. Nú er risin glæsileg kollagenverksmiðja í Grindavík sem er í eigu Samherja, Brims, Vísí og Þorbjarnar. Tómas Þór Eiríksson framkvæmdastjóri Codlands hefur haft forystu um þessa uppbyggingu.

„Það er áskorun að hugsa út fyrir kassann til að finna nýjar lausnir og koma nýjum hugmyndum í framkvæmd,“ segir Tómas. „Þannig var það þegar upp kom sú hugmynd í kringum Sjávarklasann að nýta roð úr þorski til að búa til kollagen. Í samstarfi öflugra sjávarútvegsfyrirtækja hefur hún orðið að veruleika. Ný glæsileg kollagen verksmiðja í Grindavík framleiðir verðmætt kollagen próteín úr roði. Við óskum Sjávarklasnum til hamingju með 10 ára afmælið. Vonandi verða fleiri góðar hugmyndir að veruleika í kringum jafn mikilvægan klasa og Sjávarklasann.“

„Áhugi útgerða hérlendis á nýsköpun hefur skipt sköpum þegar kemur að velgengni margra frumkvöðlaverkefna“ segir Þór Sigfússon stofnandi Sjávarklasans. Þessi verkefni um fullnýtingu, Codland og Marine Collagen eru gott dæmi um það.



HRADALLINN TIL SJÁVAR OG SVEITA er nýjasti vettvangur Sjávarklasans og Icelandic startups þar sem „óþekktum“ nýsköpunarfyrirtækjum er hjálpað af stað!



Íslenski sjávarklasinn leggur ríka áherslu á samstarf með næfileikaríkum hönnuðum m.a. í útgáfu, vöruhönnun, innanhússhönnun og endurnýtingu hráefna.

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. ÍSKIL I SJÁVARKLASINS   | Þórn Loki Björnsson                        |
| 2. KERAMIKLJÓS             | Kristbjörg Guðmundsdóttir                  |
| 3. ÞORSKALJÓS              | Fanney Antonsdóttir og Dögg Guðmundsdóttir |
| 4. ÞÚÐI                    | Milja Korpela                              |
| 5. THE NEW FISH WAVE BÓK   | Arnar & Arnar                              |
| 6. INNGANGUR SJÁVARKLASANS | Milja Korpela                              |

27. maí 2021

# Til hamingju með 10 ára afmælið!

Akraborg

Akraneskaupstaður

Akureyrarbær

Algaf Iceland

Arnarlax

Arion banki

Bacco

Seaproducts

Brim

Cargow

Deloitte

D-tech

Einhamar Seafood

Eskja

Faxaflóahafnir

Fisherman

Fishpro

Fiskmarkaður Íslands

Fisktækniskóli Íslands

Formax Paralamp

Grindavíkurbær

Hafnarfjarðarhöfn

Hafnarfjarðarbær

Hampiðjan

Hraðfrystihúsið

Gunnvör

Icelandair Cargo

Ísfélag Vestmannaeyja

Kapp

Kópavogsbær

Landssamband

smábátæiganda

Landsvirkjun

LEX lögmannsstofa

Loðnuvinnslan

Mannvit

Matís

Mjólkursamsalan

N1

Olíuverzlun Íslands

Primex

Reykjanesbær

Síldarvinnslan

Samgönguráðuneytið

Samtök atvinnulífsins

Samtök iðnaðarins

Sveitarfélagið

Hornafjörður

Sjóvá-Almennar

tryggingar

Skaginn 3X

Snæfellsbær

Sætöppur

TG Raf Vaki-Fiskeldiskerfi

Utanríkisráðuneytið

Vestmannaeyjabær

Vinnslustöðin

Vísir

Þorbjörn Grindavík



Landsbankinn óskar  
Sjávarklasanum til  
hamingju með  
10 ára afmælið

LANDSBANKINN.IS

Mikil aðsókn er í nýtt nám í Sjávarakademíunni, sem er samstarfs-  
verkefni Fisktækniskólans og Íslenska sjávarklasans.



# 90 umsóknir á fyrstu önn!

Sjávarakademían er staðsett í Húsi sjávarklasans við Grandagarð og nemendur akademíunnar hafa aðgang að fjölda frumkvöðla og fyrirtækja í húsinu. Umhverfið er einstakt fyrir fólk sem vill kynna frumkvöðlastarfsemi og læra hvernig stofna á fyrirtæki. Auk þess fara nemendur í kynningarferðir í sjávarútvegs- og vinnslufyrirtæki.

“Við erum ótrúlega ánægð með áhugann fyrir þessu námi,” segir Ólafur Jón Arnbjörnsson skólustjóri Fisktækniskólans. “Það er greinilegt að ef boðið er upp á áhugavert nám sem tengist stofnun fyrirtækja og nýsköpun í hafinu þá er áhuginn mikill. Við reiknuðum

með 15-20 umsóknum en fengum 90 umsóknir fyrir báðar annir sem við höfum boðið upp á.”

Berta Daniélsdóttir framkvæmdastjóri Sjávarklasans segir að það sé afar skemmtilegt að hafa nemendur í Húsi sjávarklasans. “Umhverfið hér stuðlar að því að nemendurnir finna straumana frá frumkvöðlastarfinu.” Berta nefnir að allir nemendurnir ljúki námi með kynningu á viðskiptahugmynd. “Þar voru ótrúlega spennandi hugmyndir kynntar og nemendurnir staðráðnir í að koma þessum frábæru hugmyndum í framkvæmd.” Nánari upplýsingar um Sjávarakademíuna má finna á sjavarklasinn.is

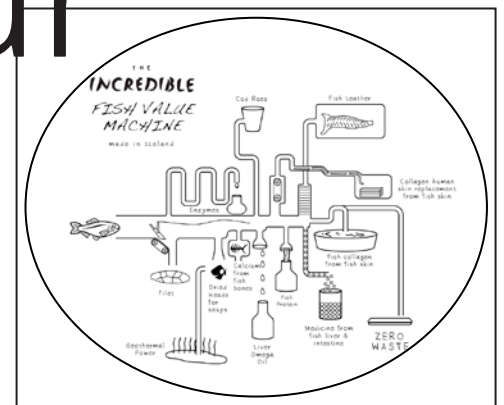
Sífelld fleiri lönd hafa áhuga á því að ná betri árangri í sjávarútvegi, bæta umgengni sína við sjávarauðlindir og auka nýsköpun tengda hafinu. Þar er Íslenski sjávarklasinn í fararbroddi.

# Nýtna þjóðin getur gert enn betur

Íslendingar nýta um 80% af hverjum veiddum fiski á meðan flestar þær þjóðir, sem við berum okkur saman við, nýta rétt rösklega 50% af fiskinum. Þessi árangur Íslendinga skýrist með góðu samstarfi útgerða, háskóla og rannsóknarstofnana og öflugu frumkvöðlastarfi.

Hér á myndinni má sjá hluta þeirra afurða sem framleiddar eru úr aukaafurðum þorsksins. Með því

áð nýta allar aukaafurðir má að minnsta kosti tvöfalda verðmæti hvers veidds þorsks. Íslendingar eiga að setja sér það markmið að allur fiskur sé fullunninn hérlandis og aukaafurðir nýttar á skynsaman hátt—og 100%. Snúa þarf þeirri þróun við, sem varð á árinu 2020, þar sem meira af öðnum fiski var fluttur úr landi. Nýsköpun og efling fyrirtækja í vinnslu hliðarafurða getur stuðlað að því.



## Flutningalandið Ísland

Fyrirtæki í flutningastarfsemi hafa um árabil átt gott samstarf innan Sjávarklasans. Hópur þessara flutningafyrirtækja kom meðal annars á fót ráðstefnunni Flutningalandið Ísland sem haldin hefur verið árlega og hefur að markmiði að efla umræðu um samgöngu- og flutningakerfið í og við Ísland.

Gunnar Már Sigurfinnsson framkvæmdastjóri Icelandair Cargo hefur verið í forystu flutningahóps Sjávarklasans og Icelandair Cargo var einn af fyrstu samstarfsaðilum klasans.

„Með tilkomu Sjávarklasans jókst áhugi fyrir nýsköpun tengdri sjávarútvegi á Íslandi,“ segir

Gunnar Már. „Á fyrstu árum klasans var lagt kapp á að sýna alla virðiskeðjuna, allt frá veiðum og vinnslu í flutninga, þjónustu og tækni, og hversu mikilvægt gott samstarf er fyrir alla greinina. Meiri samvinna og skýr framtíðarsýn geta eflað enn frekar samkeppnishæfni sjávarútvegsins.“

# Tækifærin við sjóndeildarhringinn 2021-2031



Þ HUNDRUÐIR NEMENDA HAFNA UNNID AÐ VÍÐSKIPTAHUGMYNDUM SÍNUM HJÁ SJÁVARKLASANUM  
Hér er einn slíkur hópur við Reykjavíkunhöfn.

Búa þarf til stöðugt meiri verðmæti úr sjávarfangi; þróa matvæli og prótín og önnur heilsuefni. Þá þarf að nýta íslenskt hugvit til að þróa áfram ýmsa tækni í tengslum við m.a. veiðar, eldi og hönnun skipa. Þau tækifæri sem Sjávarklasinn sér á næstu árum í bláa hagkerfinu eru fjölmörg. Hér nefnum við nokkur.

Íslandshaf er alls um 650.000 ferkílómetrar. Það er umtalsvert stærra svæði en flatarmál sumra stærstu landa Evrópu. Í þessari stóru matarkistu liggja mikil verðmæti til framtíðar.

### Vagga frumkvöðlastarfs

Á Íslandi eru nú starfrækt fyrirtæki á heimsvísu í fiskvinnslutækni, veiðarfærum, fiskprótínunum og fisklíftækni svo eitthvað sé nefnt. Þessi fyrirtæki hafa flest notið góðs samstarfs við útgerðir, háskóla, stofnanir á borð við Matis og rannsóknasjóði.

Treysta þarf rannsóknir og efla enn frekar viðskiptahraðla þar sem frumkvöðlar stíga sín fyrstu spor. Hlutverk Sjávarklasans og Húss sjávarklasans er að vera áfram vagga frumkvöðlastarfs og tengja frumkvöðla við sjávarútveginn.

### Bláir nemendur

Skólar þurfa að leggja áherslu á að útskrifa skapandi nemendur sem vilja búa til sín eigin fyrirtæki eða nýta menntun sína í sköpunargleði og forvitni í starfi hjá íslenskum alþjóðafyrirtækjum. Sjávarklasinn hefur lagt mikla áherslu á að bjóða skólum og bjóða nemendum að kynna sér tækifærin í bláa hagkerfinu. Þá hefur klasinn byrjað með nýtt nám, Sjávarakademiuna, í samstarfi við Fisktækniskólann. Að þjálfva og hvetja nýja kynslóð blárra nemenda og frumkvöðla er stærsta eilífðarverkefni Sjávarklasans.

### 100% landið

Fullnýting hliðarafurða í sjávarútvegi getur áfram skapað fjölmörg tækifæri til verðmætasköpunar bæði hér og erlendis. Með fjárfestingu í tækni og frumkvöðlafyrirtækjum verður hægt að nýta allar hliðarafurðir úr villtum stofnum og eldisfiski og skapa spennandi störf og ný tækifæri í meðal annars líftækni. Við eigum að stefna að því að engum detti í hug að senda fisk óunninn úr landi innan fárra ára.

### Skógar hafsins

Á okkar stóra hafsvæði felast mikil tækifæri til skógarnytja. Hafskógana má nýta á sjálfbærnan hátt; ýmiskonar þörungum sem verða stöðugt mikilvægari í fæðuframléidslu heimsins. Á okkar hafsvæði eru einnig ýmsar tegundir af skel og nýbúum hafsins sem hægt er að nýta. Þessi nýju tækifæri vill Sjávarklasinn hlúa að með öflugum frumkvöðlastarfi.

### Íslenskir þjarkar

Þjarkar og gervigreind hafa smám saman leyst af hólmi fjölmörg störf. Gervigreindarbyltingin er bara nýhafin og íslensk tæknifyrirtæki hafa þegar náð forystu í nýtingu tækninnar í fiskvinnslu. Þessa forystu má nýta til að efla íslenska útrás tengda öllu bláa hagkerfinu. Gervigreind mun koma til með að hafa umtalsverð áhrif í allri virðiskeðju sem tengist matvælum; allt frá því fiskur kemur um borð þar til

hann er kominn á borð neytenda. Sjávarklasinn mun leggja kapp á að efla samvinnu tæknifyrirtækja og frumkvöðla og kynna íslenska tækni og þekkingu utan Íslands.

### Bláa útrásin

Íslensk þekking getur komið að miklu gagni við að auka sjálfbærni, nýtingu afurða og bæta umhverfi í sjávarútvegi víða um heim. Brautin hefur þegar verið rudd með fyrirtækjum eins og Marel en enn má auka útrás íslenskrar þekkingar umtalsvert. Blá útrás Íslendinga getur orðið ein árangursríkasta leið okkar til að hafa jákvæð áhrif á umhverfismál og sjálfbærni í heiminum.

Fjölgun klasa utan Íslands og aukin alþjóðleg ráðgjöf eru lykilstef í stefnu Sjávarklasans til næstu ára.

### Matvælalandið Ísland

Fáar þjóðir státa af eins miklum tækifærum í framleiðslu á úrvalsmatvælum eins og Íslendingar. Þetta á meðal annars við um sjó- og landeldi fiska, aðra matvælaframleiðslu, grænmetisræktun o.fl. Sjávarklasinn leggur áherslu á að efla samstarf frumkvöðla og fyrirtækja á öllum sviðum matvælaframleiðslu hérlendis. Ísland á að bjóða gæðvöru sem er kynnt undir öflugum íslenskum vörumerkjum þar sem mynd um hreinleika og sjálfbærni er í lykilhlutverki.

Það fjölbreytta starf sem Sjávarklasinn hefur unnið að hefði aldrei orðið að veruleika nema með fulltingi okkar samstarfsfyrirtækja.

# Takk fyrir okkur!

Íslandsbanki hf · Útgerðarfélag Reykjavíkur hf · Skinney-Þinganes hf  
Eimskip Ísland ehf · Icelandair Cargo ehf · Samhentir Kassagerð ehf  
Marel hf · Brim hf · Tryggingamiðstöðin hf · Úthafsskip ehf

Arctica Finance hf · Isavia ohf · LEX ehf · Lýsi hf · Stálsmiðjan ehf · Wise lausnir ehf · Skaginn 3x ehf  
Valka ehf · Ekran ehf · Kælismiðjan Frost ehf · Hafnarfjarðarhöfn · Faxaflóahafnir sf · Kerecis ehf  
Navis ehf · Trefjar ehf · Marport ehf · Tekla ehf · Bláa Lónið hf · Landsbankinn hf

Viltu vera hluti af ferðalaginu? Hafðu samband.  
[sjavarklasinn@sjavarklasinn.is](mailto:sjavarklasinn@sjavarklasinn.is)



# Við styðjum góðar hugmyndir

Íslandsbanki vill vera hreyfiafl til góðra verka í samfélaginu. Á síðustu tveimur árum hefur Frumkvöðlasjóður Íslandsbanka úthlutað rúmlega 90 milljónum til frumkvöðlaverkefna sem styðja við þau fjögur heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna sem Íslandsbanki hefur valið að leggja sérstaka áherslu á.



„Frumkvöðlastyrkur Íslandsbanka gerði okkur kleift að setja okkar fyrstu vörur á markað.“

Hrönn Margrét Magnúsdóttir, framkvæmdastjóri Feel Iceland



„Án styrkja verða hugmyndir eins og ósögð orð og breyta engu. Styrkur Íslandsbanka veitti fjármagni til hugverkaverndar sem er sem ómissandi hluti viðskiptaþróunar.“

Halla Jónsdóttir, frumkvöðull hjá Optitog