

Nýsköpun & neytendur
Consumers & Products

Vinnsla & virðisaukning
Value Chain & Processing

Erfðir & eldi
Genetics & Aquaculture

Líftækni & lífefni
Biotechnology & Biomolecules

Mælingar & miðlun
Analysis & Consulting

Öryggi & umhverfi
Food Safety & Environment



Matvælaklassi í Ríki Vatnajökuls

Guðmundur H. Gunnarsson

Nýsköpun og neytendur

Skýrsla Matís 04-10
Mars 2010

ISSN 1670-7192

Matvælaklassi í Ríki Vatnajökuls



Guðmundur H. Gunnarsson

<i>Titill / Title</i>		Matvælaklasi í Ríki Vatnajökuls / The Food Cluster “Region of Vatnajökull”	
<i>Höfundar / Authors</i>		Guðmundur H. Gunnarsson	
<i>Skýrsla / Report no.</i>	04-10	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Mars 2010
<i>Verknr. / project no.</i>	1903		
<i>Styrktaraðilar / funding:</i> Klasar (Nýsköpunarmiðstöð Íslands)			
<i>Ágríp á íslensku:</i>		<p>Í verkefninu var stutt við uppbyggingu Matvælaklasi í Ríki Vatnajökuls. Helstu markmið voru að byggja upp skilvirka grasrótastarfsemi innan klasans, vinna að þróun á sameiginlegri ímynd, vinna kynningarefni fyrir Matvæli í Ríki Vatnajökuls og síðast en ekki síst að vinna að skilgreindum vörubrúunarverkefnum til að styrkja úrval staðbundinna sælkeramatvæla á svæðinu. Verkefnið heppnaðist í alla staði vel. Þátttakendur í matvælaklasanum vinna náið saman í framhaldi verkefnisins. Byggð hefur verið upp sameiginleg og skýr ímynd afurða úr Ríki Vatnajökuls. Meðal annars var gefin út matreiðslu- og upplifunarbók þar sem fjallað er um afurðir, framleiðendur og umhverfi þeirra í Ríki Vatnajökuls. Bókin hefur nú selst í um 2000 eintökum. Verkefnið leiddi til þess að hópurinn réðist í að reka sameiginlega heimamarkaðsbúð í Pakkhúsinu á Höfn sumarið 2009 sem breyttist í vikulegan markað yfir veturinn 2009-2010. Fjöldi afurða er nú tilbúinn til sölu eftir vörubrúunarferli.</p>	
<i>Lykilorð á íslensku:</i>		<i>Vörubrúun, nýsköpun, klasar, smáframleiðsla matvæla</i>	
<i>Summary in English:</i>		<p>In the project the focus was on strengthening the infrastructure of the Food Cluster “Region of Vatnajökull”. The main aims were to ensure efficient collaboration between different food industry entrepreneurs and designing a strong joint image for the cluster. Other aim was to publish fully designed promotion material for the initiative and to carry out product development to further strengthen local food products catalog. We succeeded in fulfilling all the major aims of the project. The cluster is now very capable of strong collaboration. A strong joint image for the cluster has been designed and applied for promotional purposes. The cluster published recipe and experience local food-book covering the local products, producers and culture. The cluster operated a local food store in the town of Höfn during the summer of 2009. The store was changed into a weekly local food market in the winter 2009-2010. Various new products were also developed to increase the local food diversity of the region.</p>	
<i>English keywords:</i>		<i>Product development, clusters, entrepreneurs</i>	

Efnisyfirlit

Verkpáttur 1. Samþætting og undirbúningur samvinnuaðila	2
Verkpáttur 2. Vörupróun	4
Verkpáttur 3. Umbrot og hönnun á efni tengt matvælum á Hornafirði	6
Verkpáttur 4. Markaðssetning, auglýsingar og prentun	9
Verkpáttur 5. Sala afurða	14
Viðauki 1. Sprettverkefni og Matarsmiðja	18

Verkþáttur 1. Samþætting og undirbúningur samvinnuaðila

Haldnir hafa verið formlegir fundir með klasanum í heild og einnig hafa verið haldnir fundir eingöngu með aðilum í veitingarekstri innan klasans. Lagt var uppúr því í upphafi að finna helstu snertifleti sem tengdust öllum aðilum klasans. Áherslur eru mismunandi eftir sviðum, framleiðslu eða veitingasölu, en hópurinn var sammála um mikilvægi markaðssetningar svæðisins undir sameiginlegum merkingum. Þá töldu matvælaframleiðendur helsta þáttinn vera að finna leið til þess að selja vörur sínar beint til neytenda. Hefur verið unnið að möguleikum á kæli eða hillu á ferðamannastöðum og einnig var unnið að stofnun Local Food Store, Heimamarkaðsbúðar. Hópurinn stóð svo fyrir rekstri slíkrar búðar sumarið 2009 og hefur frá því haldið úti vikulegum matarmarkaði. Hópurinn hittist mjög oft óformlega til að vinna að sameiginlegum hagsmunamálum.

Nú vinnur hópurinn að stefnumótun í smáframleiðslu matvæla á svæðinu auk þess að vinna að samtvinningu staðbundinnar matvælaframleiðslu og ferðaþjónustu til að auka sjálfbærni beggja. M.a. á hópurinn í viðræðum við Sveitarfélagið Hornafjörð um að tryggja afnot að Pakkhúsinu fyrir starfseminu á næstu árum.

Matvælaklasinn taldi að ekki ætti að hafa sérstaka stjórn sem tæki ákvarðanir heldur tæki matvælaklasinn ákvarðanir á formlegum fundum sem allir aðilar væru boðaðir á. Til lengri tíma litið var sammælt um að fundur væri boðaður á mánaðarfresti, þó aldrei sjaldnar en á tveggja mánaða fresti nema á sumrin enda væru aðilar þá uppteknir við annað. Ekki ætti heldur að skipta klasanum upp eftir sviðum heldur ákveða aðilar sjálfir hvort þeir vinni að verkefnum innan klasans enda geta þeir best metið hvort verkefnið nýtist þeim. Aðilar úr matvælaklasanum tóku þátt í Klasadegi NMÍ þar sem unnið var að stefnumótun klasans og helstu markmiðum þegar kemur að markaðssetningu og eflingu matvæla í Ríki Vatnajökuls. Nú er svo komið að til staðar er virkur kjarni frumkvöðla innan klasans sem vinna mjög markvisst að framgangi sameiginlegra markmiða og líklegt verður að teljast að starf klasans verði þróttmikið á næstu misserum enda hefur hann einsett sér að koma svæðinu á kortið í tengslum við smáframleiðslu matvæla.

Samstarf út á við. Hópurinn hefur einnig leitað eftir samstarfi við aðra matvælaklasa á Íslandi. Þannig hafa fulltrúar frá klasanum fundað formlega með fulltrúum frá öðrum matvælaklösum á Íslandi með það að markmiði að koma upp landsneti matvælaklasa. Með því er stefnt að því að vinna að sameiginlegum hagsmunamálum allra hópanna á landsvísu. Helstu áherslu í slíku starfi verða sameiginleg stefnumótun og framtíðarsýn.

Eftirfarandi aðilar hafa unnið innan klasans á verktímabilinu:

Fyrirtæki	Nöfn	Afurð	Áætlaður tímafjöldi @		Vinnufralr
Makrílveiðimenn	Unnsteinn Þráinsson	Makrílafurðir og handfæraveiddur fiskur	80	2000	160000
	Ómar Fransson		40	2000	80000
Ríki Vatnajökuls	Rósa Björk Halldórsdóttir	Verkefnisstjórnun/vinna	120	5000	600000
Árbær	Sæmundur Jón Jónsson	Ís og nautakjöt	10	2000	20000
	Anne		10	2000	20000
Hótel Höfn	Gísli Már Vilhjálmsson	Veitingasala/sultugerð	5	2000	10000
	Óðin Eymundsson		5	2000	10000
Humarhöfnin	Anna Þorsteinsdóttir	Veitingasala	5	2000	10000
Hali	Þorbjörg Arnórsdóttir	Bleikja, veitingasala	5	2000	10000
	Fjölínir Torfason		5	2000	10000
Smyrlabjörg	Laufey Helgadóttir	Lambakjöt, veitingasala	5	2000	10000
	Birna Þrúður Sigurbjörnsdóttir		5	2000	10000
Kaff Hornið	Ingólfur Einarsson	Lauksulta, veitingasala	10	2000	20000
Hof	Sigurður Magnússon	Bleikja	1	2000	2000
	Eyþór Sigurðsson		5	2000	10000
Ísen	Reynir Sigursteinsson	Andaafurðir	10	2000	20000
Dilksnes	Finndís Harðardóttir	Kryddjurtir, grænmeti, sultur	10	2000	20000
Seljavellir a	Hjalti Egilsson	Kartöflur	5	2000	10000
	Birna Jensdóttir		5	2000	10000
Seljavellir b	Eiríkur Egilsson	Nautakjöt, broddur	5	2000	10000
	Elín		5	2000	10000
Miðsker	Sævar Kristinsson	Svínakjötsafurðir og kartöflur	20	2000	40000
Kokkurinn	Jón Sölvi Ólafsson	Humarafurðir og samlokur	80	2000	160000
Grænahraun	Aðalheiður Björnsdóttir	Egg	5	2000	10000
Jón Bakari	Jón Finnsson	Brauðmeti	5	2000	10000
NMÍ	Ari Þorsteinsson	Ráðgjöf	10	5000	50000
Matís	Bjarni Ólafur Stefánsson	Verkefnisstjórnun/vinna	160	5000	800000
	Guðmundur Gunnarsson	Verkefnisstjórnun/vinna	160	8000	1280000
Skinney Þinganes	Elín Harðardóttir	Sjávarfang	10	2000	20000
	Hermann Stefánsson		10	2000	20000
Villbráð ehf	Heimir Karlsson	Gæsaafurðir, Lúra og Áll	10	2000	20000
	Gísli Karl Ágústsson		10	2000	20000
	Jón Þorbjörn Ágústsson		10	2000	20000
Fosshótel		Veitingasala	5	2000	10000
Réttir úr Ríki Vatnajöku	Halldór Halldórsson	Bókaútgáfa	600	2000	1200000
Bestfiskur	Sívar Árni Sceving	Sjávarfang	40	2000	80000
Hoffell	Ingibjörg Steinsdóttir	Hrossakjöt	5	2000	10000
	Þrúðmar Þrúðmarsson		5	2000	10000
Hoffell b	Unnur Guðmundsdóttir	Grjúpan	5	2000	10000
Skálafell	Þóra Jónsdóttir	Söft, flatkökur og sultur	5	2000	10000
Hólabrekka	Anna Egilsdóttir	Lífrænt grænmeti	40	2000	80000
	Ari Hannesson		10	2000	20000
samtals tímar			1556		4942000

Vinnuframlag aðila er áætlað út frá mætingu á fundi og þátttöku í verkefnavinnu.

Verkþáttur 2. Vöruþróun

Innan klasans hefur verið unnið markvisst að vöruþróun á matvælum og matarminjagripum sem markaðssett verður sem afurðir úr Ríki Vatnajökuls. Mótframlag fékkst frá Sveitarfélaginu Hornafirði í þennan verkhluta alls að upphæð 3,4 milljónir. Alls voru skilgreind 16 verkefni sem öll höfðu það að markmiði að skila nýrri afurð á markað á árinu 2009. Verkefnin voru öll skilgreind út frá aðferðafærði sem við höfum kosið að kalla sprettverkefni. Slík verkefni miða að því að vinna verkefni hratt í lotuvinnu með áherslu á að skila afurð á markað. Með Matarsmiðju Matís á Hornafirði gafst einstakt tækifæri til að vinna að sprettverkefnum og er aðferðafræðin sett upp í kringum þá aðstöðu (nánari útlístun um sprettverkefni í Matarsmiðju má finna í viðauka 1). Í töflu 2 má sjá yfirlit yfir þau 16 vöruþróunarverkefni sem unnið var að á tímabilinu innan klasans.

Tafla 2.

Verkefni	Unnið af	markmið
Heitreyking á handfæraveiddum makríl	Erpur ehf, Silfurnes ehf, og Sólsker ehf	Veiða og vinna handfæraveidda makríl sem sælkeraafurðir (heitreykt)
Grafið ærkjöt frá Smyrlabjörgum	Smyrlabjörg	Að framleiða grafið ærkjöt fyrir neytendamarkað og til sölu í tengslum við veitingastað og hótél sem hjónin reka
Nautakjöt beint-frá-býli	Seljavellir	Að selja nautakjöt beint frá býlinu til að styðja við rekstur búans en fjöldi gripa er seldur í slátrun á ári hverju
Bleikjuafurðir frá Hofi í Örfum	Kjarnableikja ehf	Að hefja framleiðslu á bleikjufarsi og vinna að þróun bleikjuafurða fyrir ferðamenn
Staðbundið bragðefni í ísframleiðslu	Kúabúið Árbæ / Sæmundur Jón Jónsson	Að þróa bragðefni í ísgerðina sem er úr staðbundnu hráefni
Lífrænt sýrt grænmeti	Hólabrekka / Anna Egilsdóttir	Að hefja virðisaukandi vinnslu á lífrænu grænmeti sem ræktað er á búinu með sýringu
Andaafurðir	Ísen ehf	Að hefja virðisaukandi vinnslu á andaafurðum (heitreykt andabringa) og auka nýtingu (andafita á neytendamarkað)
Afurðir úr hrossakjöti	Hoffell / Þrúðmar Þrúðmarsson	Að fullvinn hrossakjöt í neytendapakkingar og hefja sölu á hrossakjöti beint frá býli
Lúxusbeikon og svínaafurðir	Miðskerbúið ehf / Sævar Kristinsson	Að hefja framleiðslu á lúxusbeikoni og selja í neytendapakkingum. Að hefja sölu á fullunnum svínakjötsafurðum
Frostþurrkaðar kryddjurtir á neytendamarkað	Gróðrarstöðin í Dilksnesi / Finndís Harðardóttir	Að hefja framleiðslu og sölu á frostþurkuðu kryddi í neytendapakkingum.
Lauksulta	KaffiHornið ehf	Að hefja framleiðslu á lauksultu fyrir neytendamarkað
Humarkraftur fyrir neytendamarkað	Kokkurinn ehf	Að hefja framleiðslu og sölu á hreinum humarkrafti soðnum úr humarskel sem fellur til á Hornafirði
Lúra sem matarminjagripur	Gísli Karl Ágústsson	Að hefja sölu á þurrkaðri lúru sem matarminjagrip
Heitreyktur áll á neytendamarkað	Blávatn ehf. (Hornfirska Álafélagið)	Að ljúka þróunarferli við heitreykingu á ál og hanna hentugar neytendaumbúðir
Humarsoð	Humarhöfnin ehf	Að framleiða hamarsoð í miklu magni fyrir veitingastaðinn.
Forsóðið grænmeti í vakúmpakkingum	Hólabrekka / Anna Egilsdóttir	Að hefja framleiðslu á forsoðnu grænmeti

Hverju verkefni líkur með stuttri vöruþróunarskýrslu og afurð á markað. Fimmtán verkefnanna hafa þegar skilað sér með afurð á markað. Einu verkefni var frestað vegna anna þátttakanda og eitt verkefni er ennþá í þróun. Á myndum hér að neðan má sjá dæmi um afurðir sem þróaðar voru innan verkefnisins:



Nokkur fjöldi afurða hefur einnig verið þróaður til sölu af aðilum innan klasans en nutu ekki beins stuðnings frá verkefninu. Má þar m.a. nefna; heitreykta gæsabringu, grafna gæsabringu, frosinn brodd, grjúpán, sultur, kartöflukonfekt, grænkálspestó, forsoðið lífrænt grænmeti, andakæfu og frostþurrkaðar jurtir.

Verkþáttur 3. Umbrot og hönnun á efni tengt matvælum á Hornafirði

Þróun á sameiginlegri merkingu. Fyrsta verk matvælaklasans var að láta hanna fyrir sig afurðamerki. Merkið var hannað af auglýsingastofunni Gott Fólk. Merkið sem valið var til notkunar má sá á mynd hér að neðan:



Verulegar umræður urðu innan klasans um hvað merkið ætti að standa fyrir. Eins var farið yfir það hvernig og hverjir mættu nýta sér merkið. Þar sem matvælaklasinn starfar sem undirklasi í Ríki Vatnajökuls klasanum sem var gengið út frá því að samnýta liti og WOW! slagorð sem þegar hafði verið þróað fyrir Ríki Vatnajökuls. Ákveðið var að fara nokkuð ólíka leið miðað við aðra matvælaklasa á landinu. Þannig var ákveðið að merki skildi verða upprunamerki sem hægt væri að nota fyrir allar afurðir (produce) sem ættu það sameiginlegt að vera úr Ríki Vatnajökuls. Þannig á einnig að vera hægt að nota merkið á hönnunar og handverksvörur af svæðinu. Eftirfarandi viðmiðunarreglur voru samþykktar af klasanum varðandi notkun merkisins:

- a. Aðilar í klasanum Ríki Vatnajökuls mega nota afurðamerkið til að auðkenna uppruna afurða sinna.
- b. Afurðir má merkja ef þær eru framleiddar/ræktaðar/veiddar á starfsvæði klasans Ríki Vatnajökuls.

- c. Veitingastaðir innan klasans mega nota merkið til að auðkenna að rétti sem unnir eru úr staðbundnu hráefni.
- d. Merkið er ekki gæðamerki en skal þó aðeins notast á vandaðar vörur. Komi upp deilumál hefur stjórn Ríki Vatnajökuls fullt vald til að úrskurða um notkun merkisins.
- e. Bera skal fyrirhugaða notkun merkisins undir framkvæmdastjóra Ríkis Vatnajökuls áður en notkun hefst.
- f. Merkið má nota í öllum stærðum og mismunandi formum (t.d. sem merkimiða, límmiða eða áprentað).
- g. Ekki er æskilegt að breyta litasamsetningu í merki.
- h. Halda skal skrá um þær afurðir sem nota upprunamerkið.

Þróun á sameiginlegri ímynd. Matvælaklasinn ákvað að láta hanna sameiginlega merkingu sem byggir á afurðamerkingu en má nota á kynningarefni, auglýsingabæklinga, skilti og fleira. Aftur var leitað til auglýsingarstofunnar Góðs Fólks sem kom með nokkrar tillögur að einskona skjaldarmerki fyrir klasann. Á mynd 4 má sjá þá útgáfu sem matvælaklasinn ákvað að nota sem sameiginlegt merki fyrir starfsemi sína út á við. Merkið vísar til gæða og náttúrulegs fjölbreytileika. Auk þess vísar það í landslagseinkenni svæðisins:



Ímyndarmerki matvælaklasans hefur síðan verið nýtt á ýmiskonar kynningarefni sem gefið hefur verið út og dreift á vegum klasans. Má þar m.a. nefna skilti og plaköt vegna reksturs heimamarkaðsbúðar, útgáfu á Réttir í Ríki Vatnajökuls, uppsetningar á heimasíðu Ríkis Vatnajökuls og á Facebook síðu matvælaklasans. Í viðauka 3 má sjá notkun á ímyndarmerkinu í auglýsingu fyrir heimamarkaðsbúð sem matvælaklasinn rak sumarið 2009 í Pakkhúsinu á Höfn.

Ljósmyndasafn fyrir matvælaklasa. Ragnar Th Sigurðsson ljósmyndari hefur unnið náið með Ríki Vatnajökuls. Ragnar hefur tekið ljósmyndir sem tengjast starfsemi klasans frá stofnun hans. Þar sem matvælaklasinn starfar innan Ríki Vatnajökulsklasans var ákveðið að fá Ragnar Th til að taka sambærilegar myndir sem tengjast matarupplifun á svæðinu. Slíkar myndir nýtast bæði fyrir matvælaklasann í markaðssetningu sinni en auðvitað einnig fyrir Ríki Vatnajökuls í heild. Dæmi um slíka samnýtingu er svokallaður ímyndarbæklingur Ríki Vatnajökuls þar sem mikið er gert úr sérstöðu svæðisins bæði í tengslum við náttúru, mat, og menningu (sjá má blaðsíðu úr bæklingum á mynd hér að neðan).

Bæklinginn má nálgast á heimasíðu Ríki Vatnajökuls á pdf formi

http://www.rikivatnajokuls.is/media/ferdathjonusta/WOW_Baekl_Web09.pdf



Myndasafnið inniheldur nú tugi stemmingamynda sem tengjast matvælum úr Ríki Vatnajökuls. Klasinn hefur forgang á nýtingu myndanna.

Verkbáttur 4. Markaðssetning, auglýsingar og prentun

Markaðssetning á starfsemi og afurðum klasans hefur farið fram eftir eftirfarandi leiðum:

- Uppsetningu á Facebook síðu fyrir hópinn
- Umfjöllunar í fjölmiðlun
- Uppsetningu heimasíðu
- Fyrirlestrum og samstarfi
- Kynningum í verslunum
- Skiltagerð
- Dreifbréfum
- Veggspjöldum
- Áprentuðum pokum
- Útgáfu bókarinnar Réttir í Ríki Vatnajökuls

Facebook síða matvælaklasans. Árið 2009 var stofnuð Facebook síða fyrir starfsemi klasans. Síðan kallast Matvæli í Ríki Vatnajökuls, matarupplifun úr hafi og haga. Mikið hefur verið lagt upp úr því að halda henni lifandi og er hún að staðaldri uppfærð í hverri viku. Þar er fjallað um afurðir úr Ríki Vatnajökuls auk þess sem auglýst er öll starfsemi hópsins. Allir sem starfa innan klasans geta gerst stjórnendur á síðunni og sett inn efni. Nú eru um 950 aðdáendur skráðir inn á síðuna:

<http://www.facebook.com/#!/pages/Matvaeli-i-Riki-Vatnajokuls-matarupplifun-ur-hafi-og-haga/89546018647?ref=ts>

Umfjöllun í fjölmiðlun. Klasinn hefur unnið mikið í því að koma frá sér fréttum um starfsemina. Á styrktímabilinu hefur það gengið vel og hefur starfsemi hópsins fengið umfjöllun í eftirfarandi fjölmiðlun:

- Fréttatíma Ríkissjónvarpsins
- Fréttatíma Stöðvar 2
- Fréttablaðinu
- Morgunblaðinu
- Gestgjafanum
- Bændablaðinu
- Fjöldi netmiðla t.d. freisting.is, midjan.is, pressan.is, nattura.info
- Svæðismiðlum
 - Svæðisfréttum RÚV
 - Hornafjordur.is

Uppsetning á heimsíðu. Í febrúar 2010 verður lokið nýrri heimasíðu fyrir heildarklasasamstarfið Ríki Vatnajökuls. Starfsemi matvælaklasa Ríki Vatnajökuls verða gerð góð skil þar. Hópurinn hefur unnið að vinnslu á efni á síðuna. Þar verður m.a. fjallað um framleiðendur og sett upp afurðadagatal.

Fyrirlestrar og samstarf. Hópurinn hefur verið mjög virkur í að kynna starfsemi sína með fyrirlestrum. Á árinu var t.a.m. kynning á starfinu á sýningunni Matur 2009 sem haldin var í Eyjafirði. Fjallað hefur verið um starfið á tveimur fundum SlowFood samtakanna á Íslandi á árinu 2009. Einnig var starfið kynnt á vorþingi Matís 2009. Starfið hefur einnig verið kynnt á fræðilegri ráðstefnum eins og á Fræðþingi landbúnaðarins. Góð kynning var einnig á starfi hópsins á aðalfundi SAF sem haldinn var í mars 2009. Hópurinn hefur leitað eftir samstarfi við aðra svipaða klasa á landsvísu. Þannig funduðu fulltrúar matvælaklasans með fulltrúum annarra matvælaklasa á landinu í apríl 2009 og rætt var um að vinna að sameiginlegum hagsmunamálum.

Kynningar í verslunum. Á tímabilinu hafa aðilar innan klasans kynnt afurðir sínar í fjölda verslana í nærumhverfi og einnig á höfuðborgarsvæðinu. Slíkar kynningar fara oftast þannig fram að ákveðinn aðili heldur vörukynningu á sinni afurð en notar sameiginlegt kynningarefni hópsins og ýtir undir þá jákvæðu ímynd að afurð hans sé aðeins ein af fjölmörgum sem kemur úr Ríki Vatnajökuls. Slíkar afurðakynningar hafa m.a. verið í; Nóatúni, Frú Laugu, Melabúðinni, Búrinu, Fjarðarkaupum, Nettó á Höfn og á Heimmarkaði klasans í Pakkhúsinu á Höfn:



Ómar kynnir heitreyktan makríl úr Ríki Vatnajökuls í Frú Laugu

Skiltagerð og vegspjöld. Ráðist var í að láta útbúa stór (4 fm) skilti til að vekja athygli á heimamarkaðsbúð matvælaklasans. Skiltinu var komið fyrir við aðalgötuna á Höfn (sjá mynd að neðan). Einnig voru bún til 3 minni skilti (1 fm), sem stillt var upp frá bæjarmörkum og að Pakkhúsi þar sem rekstur búðarinnar var. Einnig voru bún til stór (2 fm) krítarskilti sem hægt er að stilla upp bæði við heimmarkað og annarsstaðar í bænum þegar markaðurinn er opinn.



Einnig voru hönnuð auglýsingaspjöld (A3 og A4) sem voru plöstuð og þeim dreift á áningastaði á Suður- og Austurlandi þar sem starfsemi klasans og rekstur heimamarkaðsbúðar á Höfn var auglýst:



SOUTH EAST ICELAND

HEIMAMARKAÐSBÚÐ LOCAL FOOD STORE AT THE HARBOUR / VIÐ HÖFNINA




OPEN MON-FRI / OPIÐ MÁN-FÖS 15-19

BÚÐIN ER REKIN AF HÓPI SMÁFRAMLEIÐANDA / THE STORE IS OPERATED BY GROUP OF LOCAL PRODUCERS

Dreifibréf. Hópurinn hefur staðið fyrir útgáfu á dreifbréfum sem dreift hefur verið með póstburði í öll hús innan sveitarfélagsins Hornafjarðar. Með þessu hefur verið hægt að mynda bein samskipti við neytendur á heimasvæðinu. Nokkur slík dreifibréf hafa verið gefin út á árinu 2009. Hér að neðan má sjá dæmi um eitt slíkt:

Heimamarkaður á laugardaginn



Pakkhúsinu 13-17

Hér í okkar fagra héraði hefur aðgengi að fersku hráefni stundum verið ábótavant. Í matvælaklasanum í Ríki Vatnajökuls eru bændur, útgerðarfyrirtæki og ýmsir framleiðendur til sjós og lands. Markmið þeirra er að kynna afurðir úr héraðinu, auk þess að bæta aðgengi okkar að þeim. Á markaðnum verður mikið úrval af ferskum fiski, nýju kjöti og nýuppteknu grænmeti. Auk þess verður boðið uppá áhugaverðar sérafurðir af svæðinu eins og heitreyktan makrill, villibráð, Jöklaís og kryddjurtir.

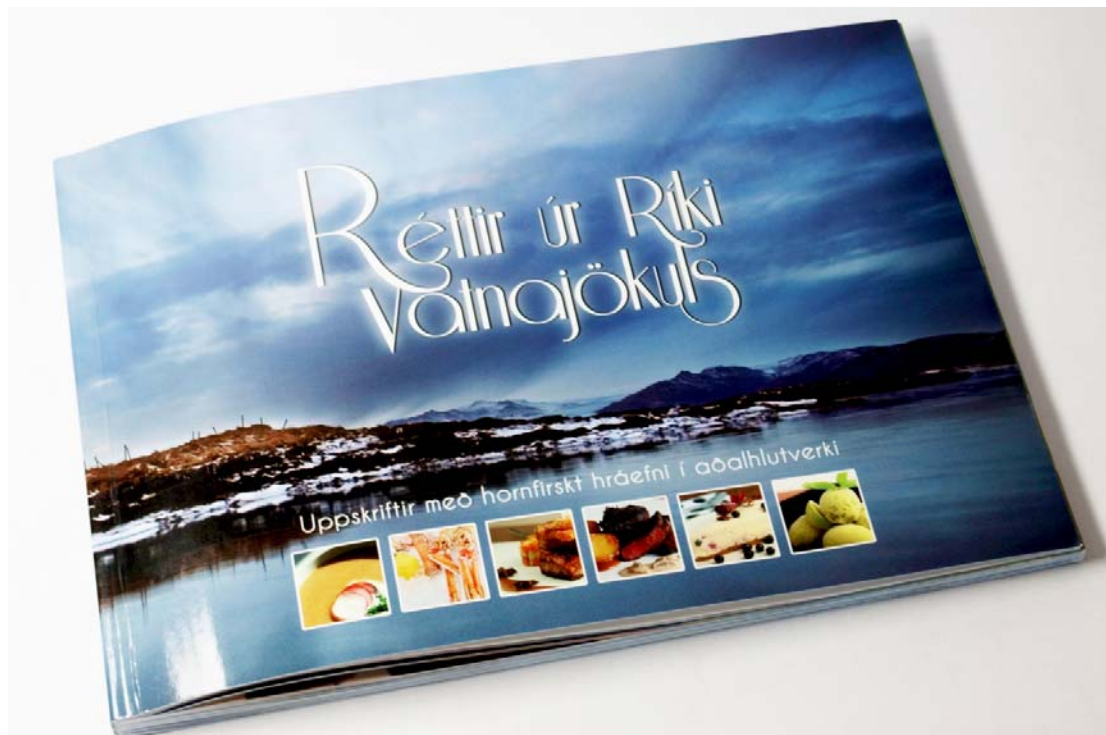
Komið, gerið góð kaup og skapið með okkur skemmtilega markaðsstemningu!

Fylgist með matvælaklasanum á facebook:
<http://www.facebook.com/pages/Matvaeli-i-Riki-Vatnajokuls-matarupplifun-ur-hafi-og-haga>

Áprentun á pokum. Matvælaklasinn stóð fyrir framleiðslu á umhverfisvænum bréfpokum sem voru sérstaklega merktir með ímyndarmerki matvælaklasans. Pokarnir eru hugsaðir til afhendingar undir afurðir matvælaklasans. Framleiðendur innan hópsins munu svo í framhaldinu kaupa pokana og annað hvort selja eða gefa með afurðinni. Pokinn þykir afar vel heppnaður og verður hann að teljast einkar góð kynning á starfseminni:



Útgáfa bókarinnar Réttir í Ríki Vatnajökuls. Viðamesta verkefni matvælaklasans í Ríki Vatnajökuls var án efa útgáfa matreiðslu- og upplifunarbókarinnar Réttir úr Ríki Vatnajökuls. Hópurinn skoðaði ýmsa möguleika á útgáfu á efni sem myndi virkilega gera matarafurðum úr Ríki Vatnajökuls hátt undir höfði. Ræddir voru möguleikar allt frá útgáfu á bæklingi yfir í bók. Málið fór í einkar jákvæðan farveg þegar Halldór Halldórsson, matreiðslumeistari á Hótel Höfn, tók að sér að vinna að útgáfu bókar um afurðir úr Ríki Vatnajökuls. Samkomulag náðist um að hann nyti stuðnings til verkefnisins frá hópnunum en myndi sjálfur bera hita og þunga af útgáfunni. Þannig á Halldór útgáfuréttinn að bókinni og fær söluhagnað/tap sjálfur. Vinna Halldórs er reiknuð sem mótframlag inn í verkefnið. Bókin er síðan gefin út undir merkjum klasans og nýtir sameiginlega ímynd hópsins. Fjallað er um framleiðendur innan klasasamstarfsins og gefnar eru uppskriftir sem byggja á afurðum þeirra. Uppsetningin er þannig að á vinstri hluta opnu er sagt frá hráefninu og framleiðanda en á hægri hluta eru upplifunarljósmyndir sem tengjast framleiðanda og afurð. Fremst í bókinni er svo afurðakort fyrir svæðið og aftast eru upplýsingar um alla framleiðendur innan Ríki Vatnajökuls sem eru í bókinni. Bókin kom út í nóvember 2009 og seldist í 1200 eintökum um jól og áramót. Stefnt er að enskri útgáfu á bókinni fyrir sumarið 2010.



Verkþáttur 5. Sala afurða

Þessi verkþáttur var ekki áætlaður í upphafi. Þar sem starfsemi klasans gekk mjög vel var þó ákveðið að hefja þegar uppbyggingu á söluleiðum fyrir afurðir klasans. Unnið hefur verið að eftirfarandi undirverkefnum í þessum verkþætti:

- Uppsetningu sölurekka í Skaftafelli
- Tilraunarekstri á heimamarkaðsbúð í Pakkhúsinu á Höfn
- Rekstri á vikulegum heimamarkaði í Pakkhúsinu á Höfn yfir vetrartímam
- Sölu á gjafakörfu með afurðum klasans
- Uppbyggingu á netsölukerfi fyrir afurðir klasans

Uppsetning sölurekka í Skaftafelli. Í þjónustumiðstöðina í Skaftafelli komu á síðasta áru um 250 þúsund gestir. Það er því ekki furða að matvælaklasinn hafi horft þangað varðandi mögulega uppsetningu á sölurekka fyrir afurðir úr héraði. Slík nálgun hefur verið rædd við Regínu Hreinsdóttir þjóðgarðsvörð í Skaftafelli. Hún hefur lýst miklum áhuga á að koma slíkum rekka upp. Mikilvægt er að slíkur rekki sé vel útfærður og var m.a. unnið að hönnun hans með Jóni Björnssyni hönnuði. Stefnt er að því að sölurekka verði komið upp í Skaftafelli fyrir sumarið 2010:



Tilraunarekstur á heimamarkaðsbúð í Pakkhúsinu á Höfn. Þessi þáttur varð mjög viðmikill og hefur hann verðið gerður upp sem sérstakt verkefni. Til rekstrarins fékkst styrkur frá Ferðamálastofu upp á 1 milljón kr. Reksturinn gekk vel. Búðin fékk mikla athygli bæði innanlands og frá erlendum ferðamönnum. Stefnt er að því að halda rekstrinum áfram sumarið 2010. Klasinn hefur samið við sveitarfélagið Hornafjörð um aðstöðu í Pakkhúsinu fyrir búðarrekstur til þriggja ára.



Frá opnun heimamarkaðsbúðar á Höfn. Ljósmynd Ragnar Th.

Rekstur á vikulegum heimamarkaði í Pakkhúsinu á Höfn yfir vetrartímamann. Þegar rekstri heimamarkaðsbúðar, sem opin var 5 daga vikunnar var hætt haustið 2009 hafa framleiðendur sjálfir notað búðina til að halda vikulega matvælamarkaði á laugardögum. Þeir markaðir eru fyrst og fremst stílaðir á heimamenn. Það starf hefur vaxið verulega og er nú svo komið að mikill fjöldi heimamanna kemur um hverja helgi til ná sér í mat úr héraði. Í vetur hefur Skinney-Þinganes komið að fullum krafti inn í starfið og þannig hefur tekist að tryggja heimamönnum aðgengi að ferskum fiski úr héraði. Hópurinn hittist reglulega og fer yfir starfið. Markvisst er unnið að því að halda úti heimamarkaði á hverjum laugardegi yfir vetrarinn. Eins vinnur hópurinn að því að undirbúa rekstur heimamarkaðsbúðar með daglega opnun næsta sumar. Með rekstrartilrauninni á þessu ári myndaðist mikilvæg þekking sem gerir mönnum kleift að endurbæta rekstur búðarinnar fyrir næsta sumar. Samningaviðræður standa m.a. yfir við sveitarfélagið Hornafjörð um að fá að útvíkka starfsemi búðarinnar yfir í stærra rými í Pakkhúsinu næsta sumar. Með verkefninu hefur einnig tekist að byggja upp sameiginlega aðstöðu sem uppfyllir skilyrði heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga um sölu á matvælum. Sú aðstaða styrkir mjög alla grunngerð á svæðinu þegar kemur að samtvinningu matvælaframleiðslu og ferðaþjónustu:



Sala á ljúfmetiskörfu með afurðum frá framleiðendum í klasanum. Aðilar innan klasans ákváðu að setja saman ljúfmetiskörfu með afurðum af svæðinu. Karfan var til sölu í desember 2009. Varan spurðist vel út og alls voru seldar um 50 körfur á heimasvæðinu. Eins fékk karfan góða umfjöllun bæði í fréttum stöðvar 2 og á visir.is. Í körfunni voru fjölbreyttar afurðir frá aðilum innan klasans. Að neðan má sjá mynd af körfunni:



Til hamingju með körfuna! Við efumst ekki um að hún eigi eftir að veitast þér áhugaverð matarupplifun nú um hátíðirnar. Allar afurðir í körfunni eru án aukafna sem leiðir til þess að þær hafa takmarkað geymsluþol. Eftirfarandi afurðir eru í körfunni:

Réttir úr Ríki Vatnajökuls. Bókin er skrifuð og gefin út af Halldóri Halldórssyni matreiðslumanni á Hótel Höfn. Í bókinni býður hann lesendum með sér í matarferðalag um Ríki Vatnajökuls. Allar uppskriftir eiga að það sameiginlegt að aðalhræfnið er úr Ríki Vatnajökuls. Í bókinni má m.a. finna kort þar sem sýnt er hvaðan hræfnið kemur auk þess sem þar má finna upplýsingar um þá framleiðendur sem selja afurðir úr Ríki Vatnajökuls.

Heitreykt makrílflok og Makrílmýrja. Síðustu tvö sumur hafa Unnsteinn Þráinsson og Ómar Fransson stundað handfæraveiðar á makríl. Handfæraveiddur makríl er afburða gott hræfni sem biður upp á mikla möguleika í frekari vinnslu. Á árinu hafa þeir félagar unnið að þróun makrílafurða í Matarsmiðju Matis á Höfn. Nú er svo komið að þeir selja bæði heitreykt makrílflok og makrílmýrju. Makríllinn er einkar góður á rúgbrauð frá Jóni Bakara. Makrílmýrjan sómir sér vel á ostabakkanum.

Heitreykt andabringa. Reynir á Hlíðarbergi hefur síðasta árið unnið og selt heitreykta andabringu. Andabringan er tilbúin til neyslu. Hún er einkar ljúffeng borin fram í þunnum sneiðum með Dilknes-sultu. Eins hentar hún frábærlega á snittur og í salat.

Grafin Villigæs. Sex áhugamenn um nýtingu villibráðar hafa á árinu hafið framleiðslu og sölu á reykttum og grófnum gæsabringum veiddum í Ríki Vatnajökuls. Í körfunni kemur grafin gæsabringa sem er tilbúin til neyslu. Gæsin er einkar góð með lauksultunni frá Ingólfi á Kaffihorninu.

Dilknes. Frá Finndísi í Dilksnesi kemur sólberjasulta. Sultan er framleitt úr sólberjum sem vaxa í Dilksnesi. Sultan er sæt og er mjög góð með ostum og reykttum afurðum.

Grafið lamb. Frá Smyrlabjörgum kemur grafið lamb. Grafið lamb hefur verið einkar vinsælt á matseðli Smyrlabjarga á síðustu árum. Laufey og hennar fólk vinna afurðina sjálf á haustin þegar hægist um í ferðabjónustunni. Grafið lamb er einkar gott með lauksultu frá Ingólfi

Rauðlaukssulta. Frá Ingólfi á Kaffihorninu kemur rauðlaukssulta. Ingólfur hóf að gera lauksultu fyrir sitt víðfræga villibráðarhlaðborð þar sem lauksulta hentar afburða vel með kjóti. Þeir sem smakkað hafa sultuna hafa ýtt á Ingólf að koma henni á markað. Ingólfur hefur á árinu unnið að því að uppfylla þær óskir.

Rúgbrauðskekx. Frá Jóni Bakara kemur hið víðfræga Hornafjarðarrúgbrauð. Það er náttúrulega ómissandi bæði með reykttum ál og makríl. Fyrir körfuna hefur Jón unnið rúgbrauðið á þann máta að það er klárt á veisluborðið sem litlar rúgbrauðskekkukör.

Lúra. Það er ekki hægt að setja saman matarkörfu úr Ríki Vatnajökuls nema að hafa með Lúru. Á árinu hefur Gísli Karl Ágústsson unnið framleiðslu og sölu á Lúru sem matarminjagrip. Lúran er einkar góð skorin í ræmur með íslensku smjöri.

Grænkálspestó. Síðustu ár hafa Anna Egilsdóttir og Ari Hannesson á Hólabrekku byggt upp ræktun á lífrænu grænmeti. Á árinu hafa þau unnið að vöruþróun úr grænmeti sem m.a. hefur skilað á markað afurðum eins og sýrðu lífrænu hvítkáli, forsoðnu lífrænu grænmeti og grænkálspestó. Grænkálið vex langt fram á haust sem gerir það mjög kröftugt bæði hvað varðar efnainnihald og bragð. Grænkálspestóið er einkar gott á snittubrauð frá Jóni Bakara.

Kartöflukonfekt. Það er nauðsynlegt að hafa í góðri matarkörfu eitthvað sem hentar vel með kaffinu. Til þess að uppfylla það fengum við Önnu á Hólabrekku til að framleiða kartöflukonfekt! Já þú last rétt! Kartöflukonfekt er sannarlega matarupplifun og alveg hreint ótrúlegt hvað má búa til gott sætmeti úr hollu og staðbundnu hræfni eins og Hornafjarðarkartöflum.

Reyktur Áll. Hornfirska álafélagið er félagsskapur sem hefur síðustu ár veitt og verkað á fyrir sælkeramarkað. Állinn er mjög takmörkuð auðlind og aðeins er hægt að veiða nokkur hundruð kíló á ári. Reyktur áll er einstakt ljúfmeti sem smellpassar á rúgbrauðið frá Jóni Bakara.

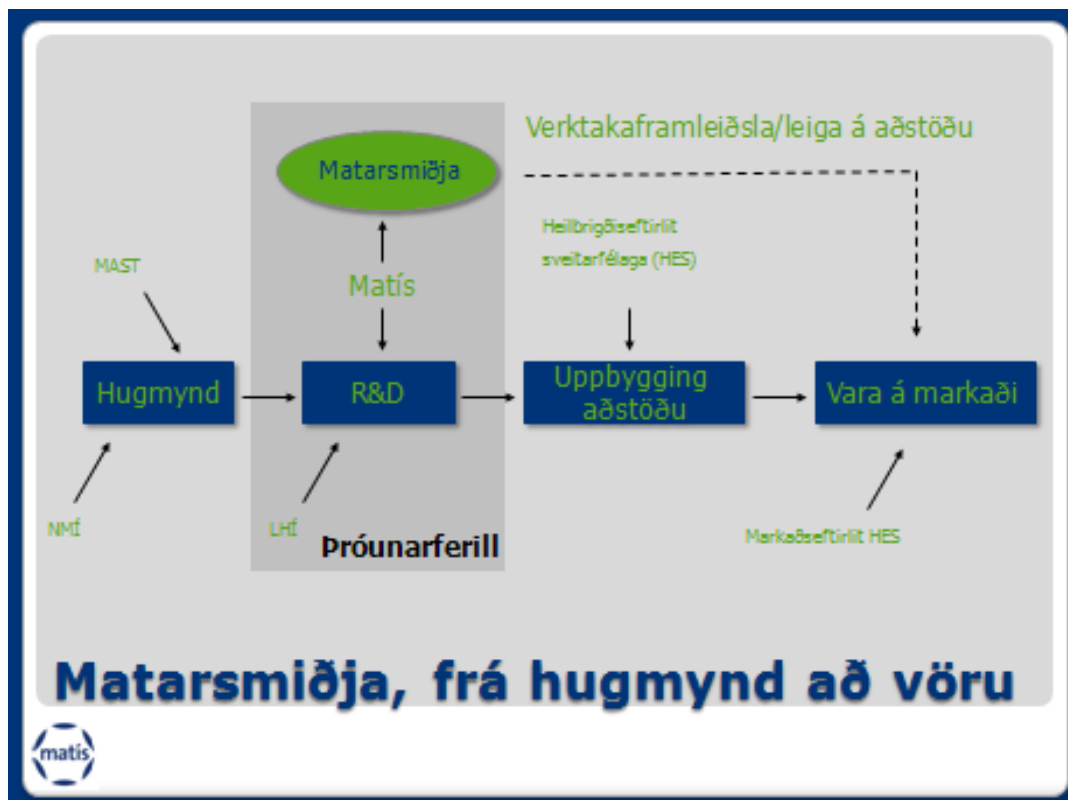
Verði ykkur að góðu og gleðilega hátíð.

Viðauki 1. Sprettverkefni og Matarsmiðja

Matarsmiðjan er byggð þannig upp að þar geta frumkvöðlar hafið vöruþróun/framleiðslu á afurðum án þess að þurfa að takast á við háa stofnfjárfestingu í tækjabúnaði og flókið regluverk. Með þessu geta frumkvöðlar farið í gegnum vöruþróun/hönnun og gert markaðsathuganir á vörunni með mun minni tilkostnaði en annars væri. Þannig má líka lágmarka áhættu sem felst í fjárfestingu í búnaði áður en varan hefur verið að fullu þróuð eða prófuð á markaði. Með því að tengja Matarsmiðju við stuðningskerfi sem nú þegar aðstoða frumkvöðla og sprotafyrirtæki við viðskiptalega uppbyggingu er hægt að veita stuðning og eftirfylgni frá hugmynd að vöru. Eftir að hafa farið í gegnum ferlið getur frumkvöðullinn svo annað hvort sett upp sína eigin framleiðslulínu eða nýtt sér aðstöðu Matarsmiðjunnar gegn leigugjaldi. Slíkt gæti verið sérstaklega hentugt fyrir allra minnstu fyrirtækin sem jafnvel væru eingöngu að framleiða vörur yfir stutt tímabil á hverju ári. Verulegt nýnæmi felst því í því ferli sem hér er byggt á til að efla nýsköpun í smáframleiðslu íslenskra matvæla. Ekki hefur áður á Íslandi verið til staðar vöruþróunaraðstaða sambærileg þeirri sem er í Matarsmiðjunni. Því er um verulegt nýnæmi að ræða

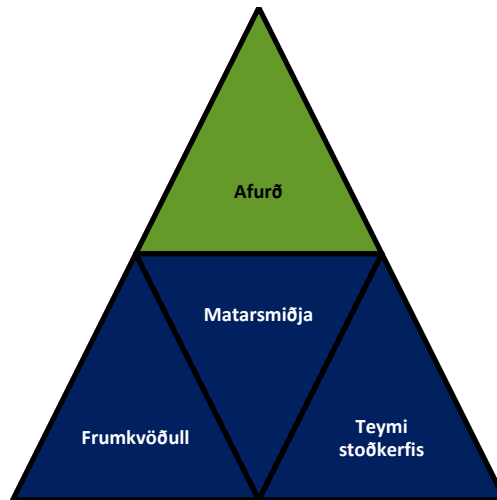
sem líklegt er að leiða til aukinnar nýsköpunar í smáframleiðslu matvæla.

Ferlið hefur einnig þá kosti að ríma vel við það stuðningskerfi sem nú þegar hefur verið sett upp á Íslandi. Þannig er t.d. sá stuðningur sem Impra á Nýsköpunarmiðstöð Íslands veitir frumkvöðlum við að skilgreina og móta hugmyndir sínar yfir í viðskipta- og framkvæmdaáætlanir fyrsta skref í ferlinu sem lýst er hér.



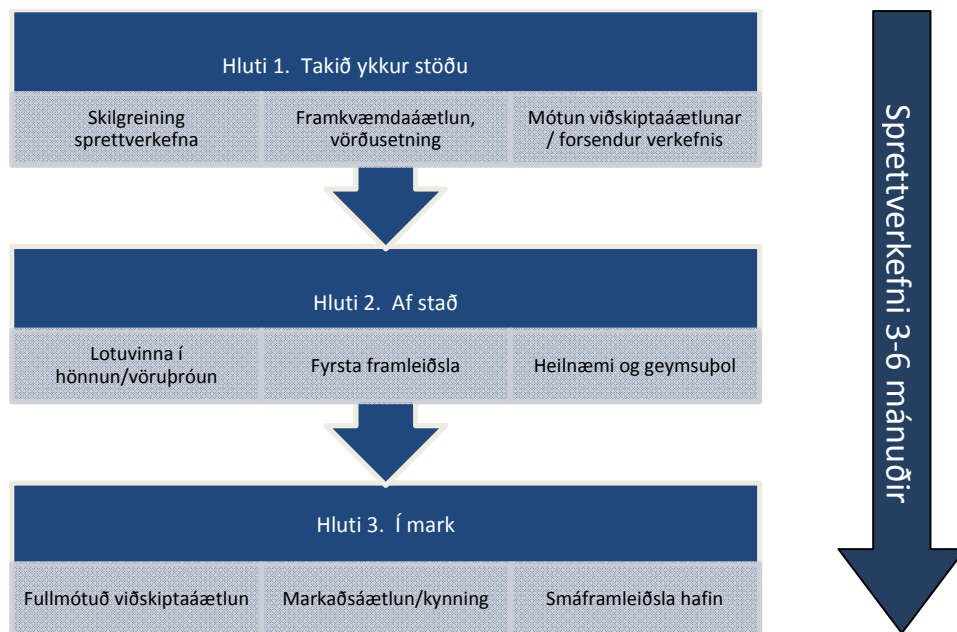
Verulegt nýnæmi felst einnig í þeirri nálgun að líta á nýsköpun í smáframleiðslu matvæla sem heildstætt ferli. Til að ná árangri hefur verið sett upp sprettverkefnakerfi sem byggir á því að keyra skilgreind verkefni í gegnum vöruþróun/hönnun í Matarsmiðjunni á stuttum tíma. Þann tíma er ástunduð lotuvinna með frumkvöðlinum. Þannig verður reynt að hamra járníð meðan það er heitt og beita miklu afli í skemmri tíma til að ná árangri. Slík nálgun hefur áður verið reynd með góðum árangri í verkefninu „Stefnumót við bændur“ sem Listaháskóli Íslands hefur leitt og stutt er af Tækniþróunarsjóði. Í þeirri nálgun var þó ekki stuðst við fullkomna vöruþróunaraðstöðu sem hjarta í ferlinu. Innan Matís er til staðar þekking á öllum hlutum vöruþróunarferilsins og hjá fyrirtækinu starfar matarhönnuður. Þannig er hægt að skilgreina sérhæft teymi eftir viðfangi hvers verkefnis fyrir sig til að hámarka líkur á árangri. Með

Þessu er byggður sterkur grunnur til árangurs með því að líta á frumkvöðul, Matarsmiðju og teymi sérfræðinga sem stoð undir vörupróunina:



Uppsetning sprettverkefna

Verkefnið er sett upp sem átaksverkefni til nýsköpunar í smáframleiðslu í matvælum á Íslandi með áherslu á aukna verðmætasköpun hjá minni aðilum sem hafa fyrst og fremst verið hráefnisframleiðendur. Eins og lýst hefur verið að framan er verkefnið sett þannig upp að litið verður á hvert vörupróunar/hönnunar ferli sem sprettverkefni sem unnið er einni lotu. Með þessu er áætlunin að setja mikla orku í hvert einstakt verkefni í skemmri tíma til að tryggja frumkvöðlar og stuðningsteymið hafi fullan fókus á ferlinu meðan það stendur yfir.



Innan hvers sprettverkefnis verða sett fram mjög skýr markmið (unnin á forsendu SMART kerfis: **S**pecific, **M**easurable, **A**ttainable, **R**elevant og **T**ime-bound) um framvindu og afrakstur auk þess sem ekki verður farið af stað með verkefnið fyrr en drög að viðskiptaáætlun fyrir framleiðsluna liggur fyrir og sem staðfestir að líklegt sé að veruleg virðisaukning skapist með framleiðslunni og ferlar framleiðslunnar séu raunhæfir. Þegar lagt verður af stað í lotuvinnuna í vörubrúun/hönnun verður búið að skilgreina það teymi sem þarf til að ná árangri í ferlinu. Notuð verður SCRUM aðferðafræði við verkstjórnun í lotuvinnunni. Slík aðferðafræði hefur verið mikið notuð í hugbúnaðargerð en hentar mjög vel til að halda fókus í lotuvinnuverkefnum þar sem notast þarf við teymi ólíkra aðila til að ná árangri (sjá nánar [http://en.wikipedia.org/wiki/Scrum_\(development\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Scrum_(development))). Þar sem framkvæmdatími hvers verkefnis er stuttur og ekki er gert ráð fyrir verulegri skörun í tíma milli sprettverkefna verður árangur hvers spretts mjög mælanlegur. Sá árangur, þ.e. afurð sköpuð í hverju sprettverkefni, er síðan skilgreindur sem varða til að marka árangur heildarverkefnisins.

Nánari útlistun hvers hluta verkefnisins

Hluti 1. Takið ykkur stöðu. Í þessum hluta eru valin sprettverkefni sem styðja á við. Sú vinna fer fram með nánu samstarfi Matis og Nýsköpunarmiðstöðvar Íslands. Til að styrkja líkur á árangri verkefnisins hefur verið ákveðið að velja sprettverkefni í samstarfi við frumkvöðla sem starfa innan ferðaþjónustu, menninga og matvælaklasans Ríki Vatnajökuls. Því munu Sveitafélagið Hornafjörður og Ríki Vatnajökuls verða beinir þátttakendur í verkefninu á fyrra ári þess. Nú þegar hafa verið skilgreind þrjú verkefni sem

stefnt er að keyra á fyrra árinu.

1. Heitreyking á Handfæraveiddum makríl (áhersla á sjávarútveg)
2. Matarminjagripur í Ríki Vatnajökuls (áhersla á ferðaþjónustu)
3. Sælkeravörur frá vistvænu svínabúi (áhersla á landbúnað)

Takist sú nálgun sem líst er í verkefninu er stefnt að því að keyra þrjú verkefni á seinni ári þess. Í því tilviki um Matís og NMÍ í sameiningu auglýsa eftir þátttakendum í sprettverkefni á landsvísu og velja svo þrjú verkefni út frá þeim forsendum sem áður hefur verið lýst. Í þessu hluta verkefnisins verður svo hafinn undirbúningsvinna að sprettverkefnunum sem m.a. mun fela í sér eftirfarandi verkþætti:

1. Drög að viðskiptaáætlun
2. Drög að markaðsrannsókn
3. Skilgreining á líklegum vinnsluferli
4. Samsetning teymis til að leysa vöruþróun og vöruhönnun
5. SMART markmiðasetning
6. Uppsetning Scrum verkefnaáætlunar með nákvæmri tímaáætlun
7. Skilgreiningu aðfanga og tækja
8. Hugmyndarvinnu varðandi vöruhönnun

Því er ljóst að ekki verður lagt í ekki verður lagt í lotuvinnuna fyrr en ljóst er að mjög skýr áætlun er til staðar um hvernig hana sé best að framkvæma og yfirgnæfandi líkur séu á því að afurð sú sem sköpuð verður eigi sér möguleika á markaði og sé raunverulega framlegðaraukandi fyrir frumkvöðulinn.

Hluti 2. Af stað. Í þessum hluta verkefnisins er lotuvinnna í vöruþróun/hönnun framkvæmd. Nú starfa saman frumkvöðlar og það teymi sérfræðinga sem skilgreint var í fyrsta hluta til að tryggja árangur í vöruþróunarferlinu. Hjarta starfseminnar er í Matarsmiðjunni á Höfn þar sem til staðar er allur sá búnaður og leyfi sem þarf til tilraunframleiðslu og smáframleiðslu. Þannig er í ferlinu ekki þörf á því að vinna við aðstæður þar sem tækjabúnaður er takmarkandi. Með þessu er hægt að setja alla orku hópsins í raunverulega þróunarvinnu. Hópurinn er samsettur úr sérfræðingum sem koma inn á svæðið og vinna skorpuvinnu með frumkvöðlum. Þannig er einnig tryggt að þeir einbeiti sér að þessu eina skilgreinda verkefni meðan á því stendur. Hugmyndafræðin hér er sú að skapa ákveðna „vertíðarstemmingu“ í hópnum. Með þessu er líklegt að hægt sé að skapa jákvætt og skapandi andrúmloft sem leitt getur til mikils árangurs. Matís ohf var er þátttakandi í verkefninu Stefnumót við bændur. Þar hefur svipaðri nálgun verið beitt með góðum árangri. Þar náðist að mynda skapandi aðstæður með því að fá frumkvöðla og sérfræðinga til að vinna náið saman í styttri tíma í lotuvinnu. Hafa bæði frumkvöðlar og sérfræðingar sem komu að því verkefni lýst mikilli ánægu með nálgunina. Í þessum verkþætti verður unnið eftir þeim áætlununum sem skilgreindar voru í fyrsta hluta verkefnisins. Þó er alltaf líklegt að einhverjar breytingar verði en Scrum aðferðafræði tryggir að þær verði gerðar á skipulagðan hátt. Í lotuvinnunni verður unnið með þætti eins og:

1. Vinnsluferla
2. Stöðuleika afurðar

3. Heilnæmi og geymsluþol
4. Skynmat
5. Hönnun þakkinga
6. Hönnun kynningarefnis
7. Háþörkun framlegðar
8. Tilraunaframleiðsla
9. Uppskölun
10. Pilot framleiðsla

Hluti 3. Í mark. Þetta er lokahluti hvers sprettverkefnis. Niðurstöður úr vöruþróun eru nú nýttar til að fullmóta viðskiptaáætlun þar sem allar forsendur framleiðsluferilsins ættu nú að vera ljósar. Eins er farið yfir hugsanalega markaðsætlun með frumkvöðlinum og ákvarðanir teknar með frekari framleiðslu afurðanna. Gefin er út stutt vöruþróunarskýrsla þar sem allt framleiðsluferlið er skráð þannig að frumkvöðull hafi allar niðurstöður á einum stað. Gert er ráð fyrir að frumkvöðull hefji þegar framleiðslu afurða sinna annað hvort með leigu á aðstöðu í Matarsmiðju eða hefji sýna eigin framleiðslu. Í lok hvers verkefnaárs verður einnig haldin opinber kynning á afurðum sem myndaðar voru.