

Leiðandi
vettvangur í tíu ár



Í upphafi skyldi endinn skoða



SJÁVARÚTVEGS
RÁÐSTEFNAN

ISI ICELAND
SEAFOOD



TM

iTUB

BRIM

HAMPIÐJAN

Þrifa Öhásid

- Er til markaður fyrir nýja hugmynd?
- Fá tilfinningu fyrir og greina þörfina- er hún til staðar?
- Velja frá og læra af mistökunum
- Ítra nógu oft!

“Hugmyndin”

- Fá fyrirtæki hafa náð árangri með “upphaflegu” hugmyndinni
 - Að koma sér inn í bransann
 - Tengsl við þörfina og notendur
 - Spin-off mikilvægt
- Mikilvægt að geta aðlagast, sjá tækifæri, grein hratt, skera niður, sjá lyklatriði, aldrei hægt að greina í þrot
- “Mistök” hjá öllum, nota þau sem reynslu og lærdóm
- Þeir sem ekki geta horfst í augu við mistök eiga að gera eitthvað annað



Hver var fyrsta hugmyndin?





FOOD CHILLING



Fish Chilling



Fish Farming

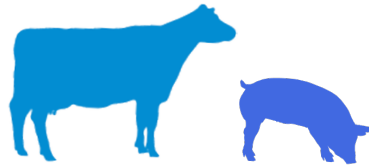


Poultry Chilling



Other Food Chilling

FREEZE CRYSTALLIZATION



Cattle / Pig Pee Recycling



Wastewater Recycling



Sea Water Desalination



Energy Storage

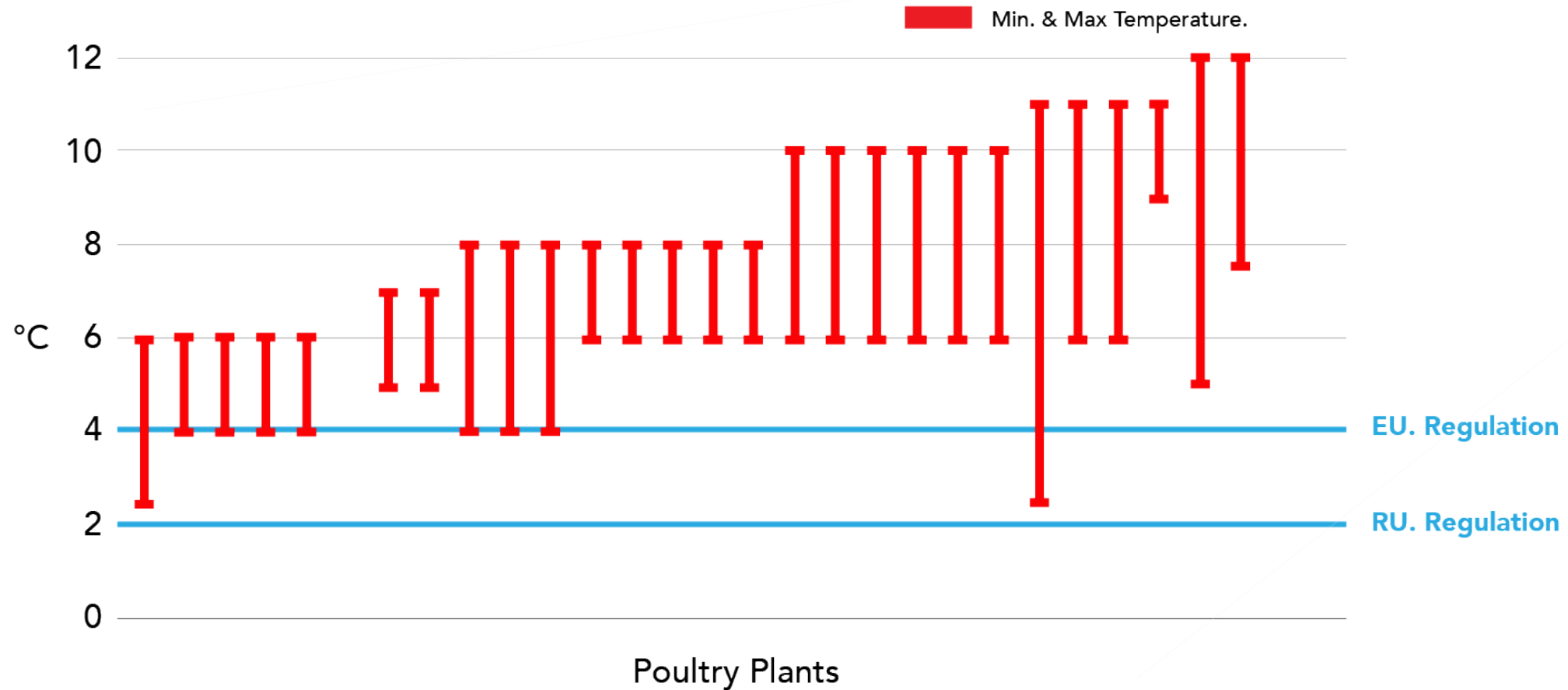
OTHER USE



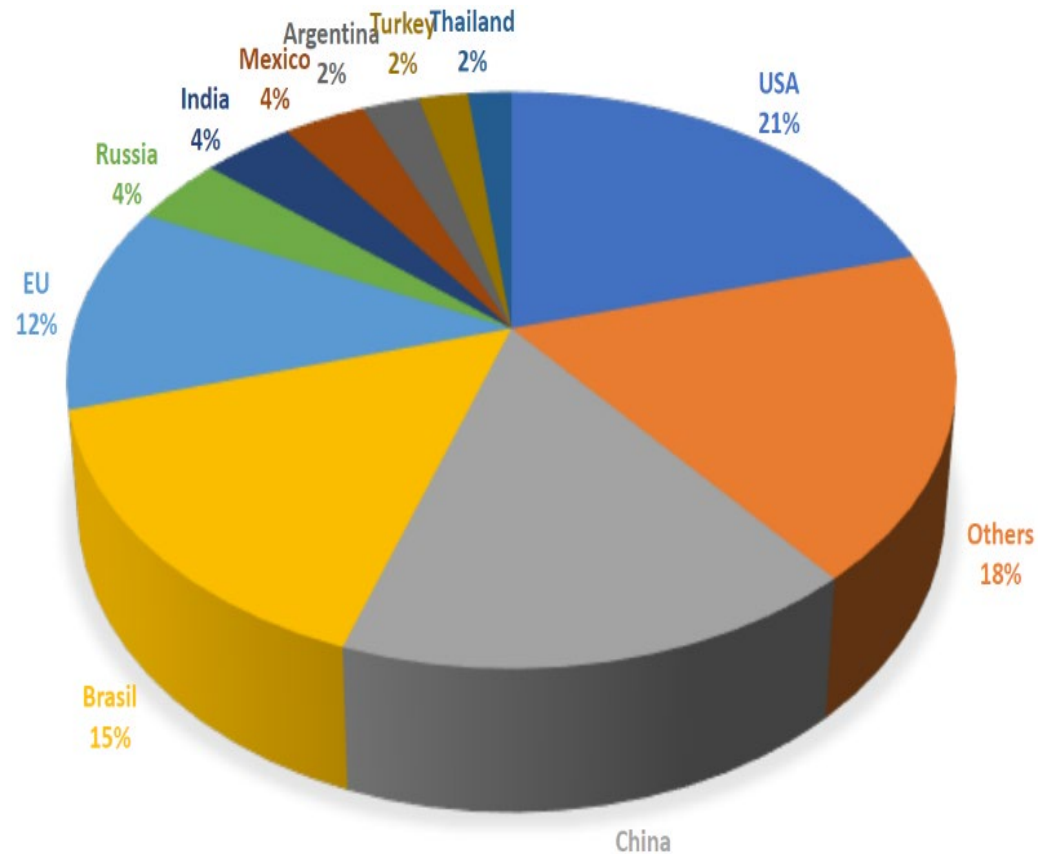
Pipe Pigging

Aðstæður kannaðar með markaðsstyrk

Temperature distribution in 30 chilling chambers.



Markaðsstærð

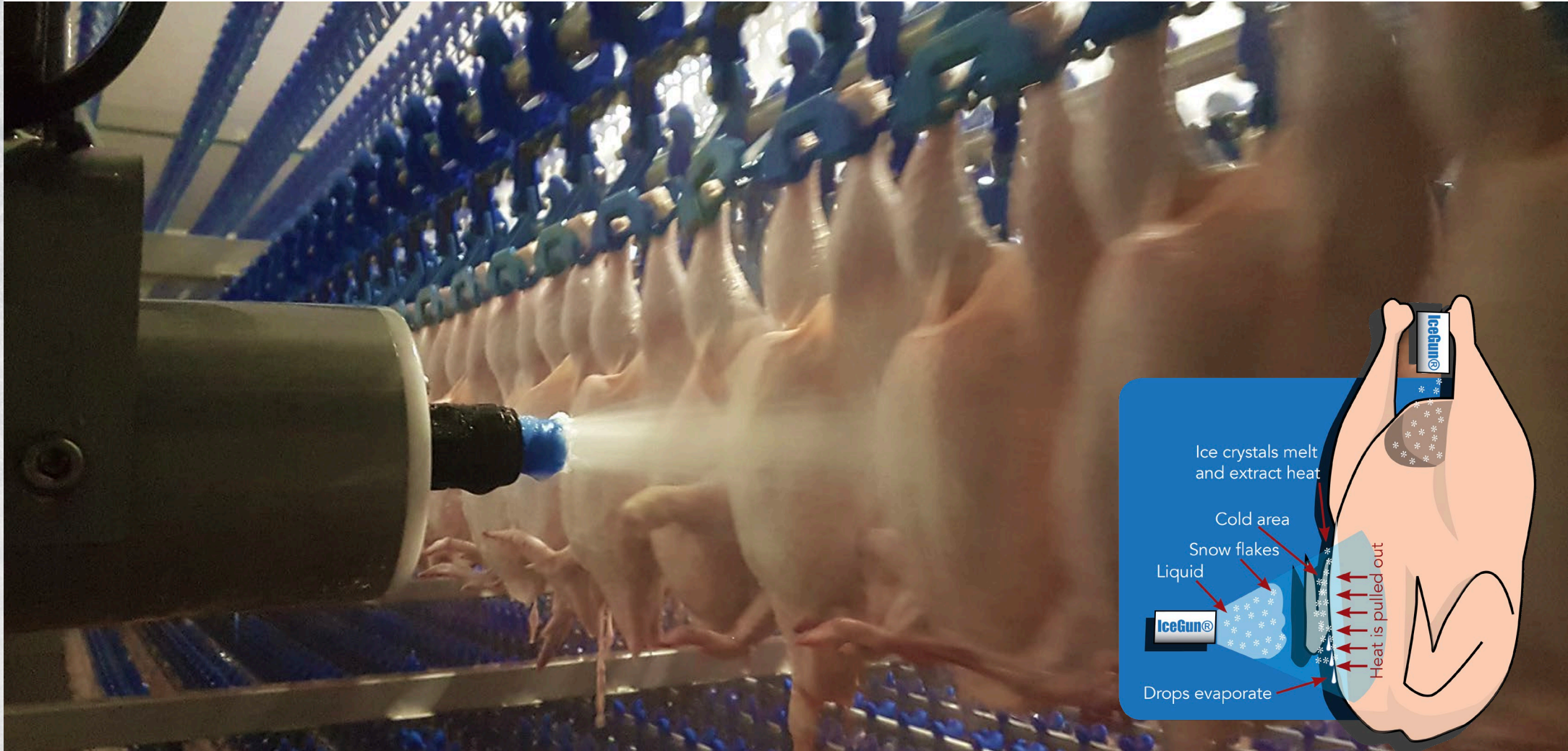


Ítarleg markaðsrannsókn var unnin 2015 með styrk frá Rannís. Hitastig mælt í 30 húsum.



The IceGun®

Our method: - Easily implemented, scalable, flexible, fully modular



PCT Patent Filed March 2019 - all claims accepted



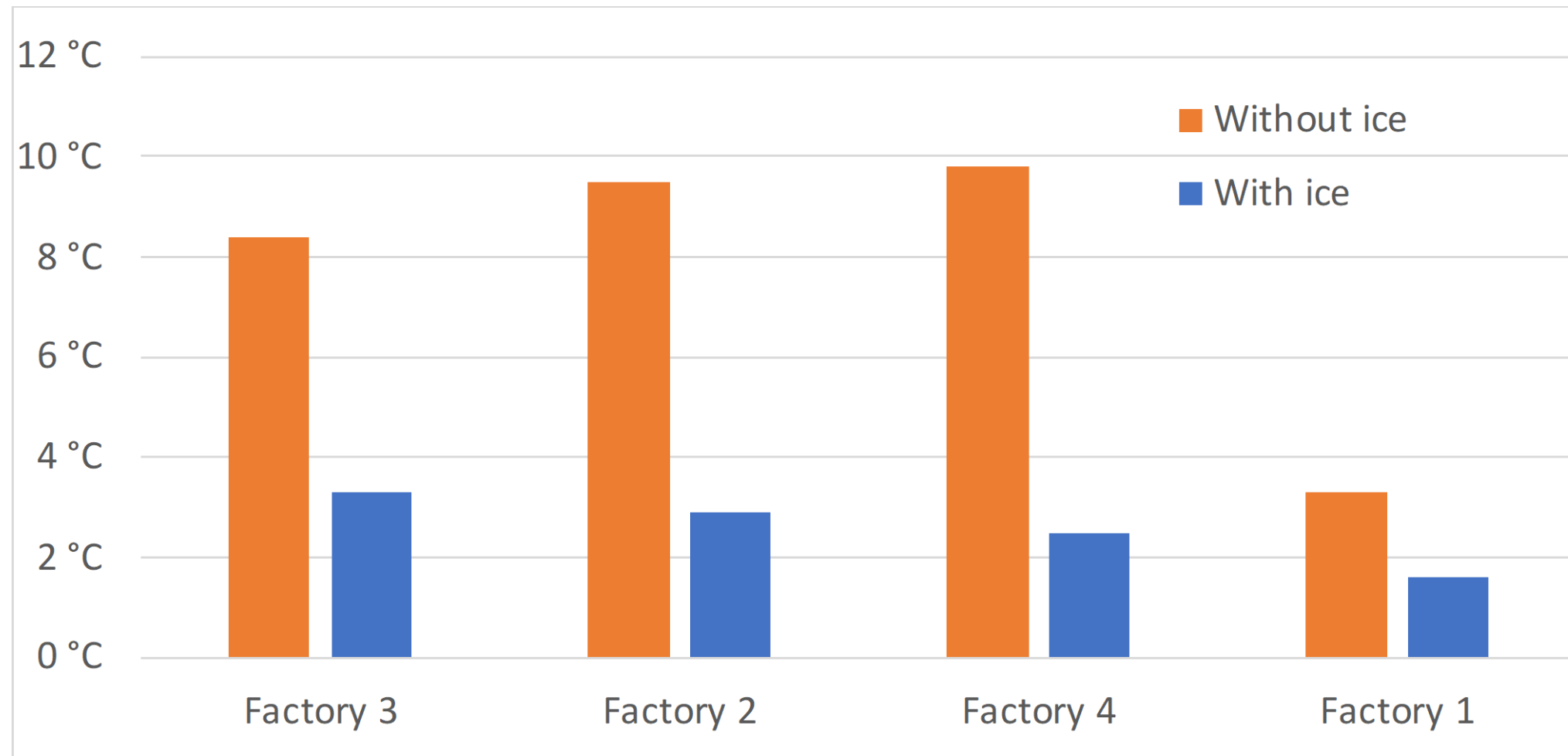
Spin-off

- Kæling á kjúklingi er stórt vandamál
- Við drepum 90-97% af *Campylobacter*
- Lengjum shelf-life
- Minnkum matarsóun
- Lækkum kolefnisfótspor, minnkum vatnsnotkun og orkunotkun
- Stytta framleiðslutíma, auka afköst innandyr, auka nýtingu um 1%
- Tækifæri í öllu ferlinu
- Tækifæri í fiski og kjöti

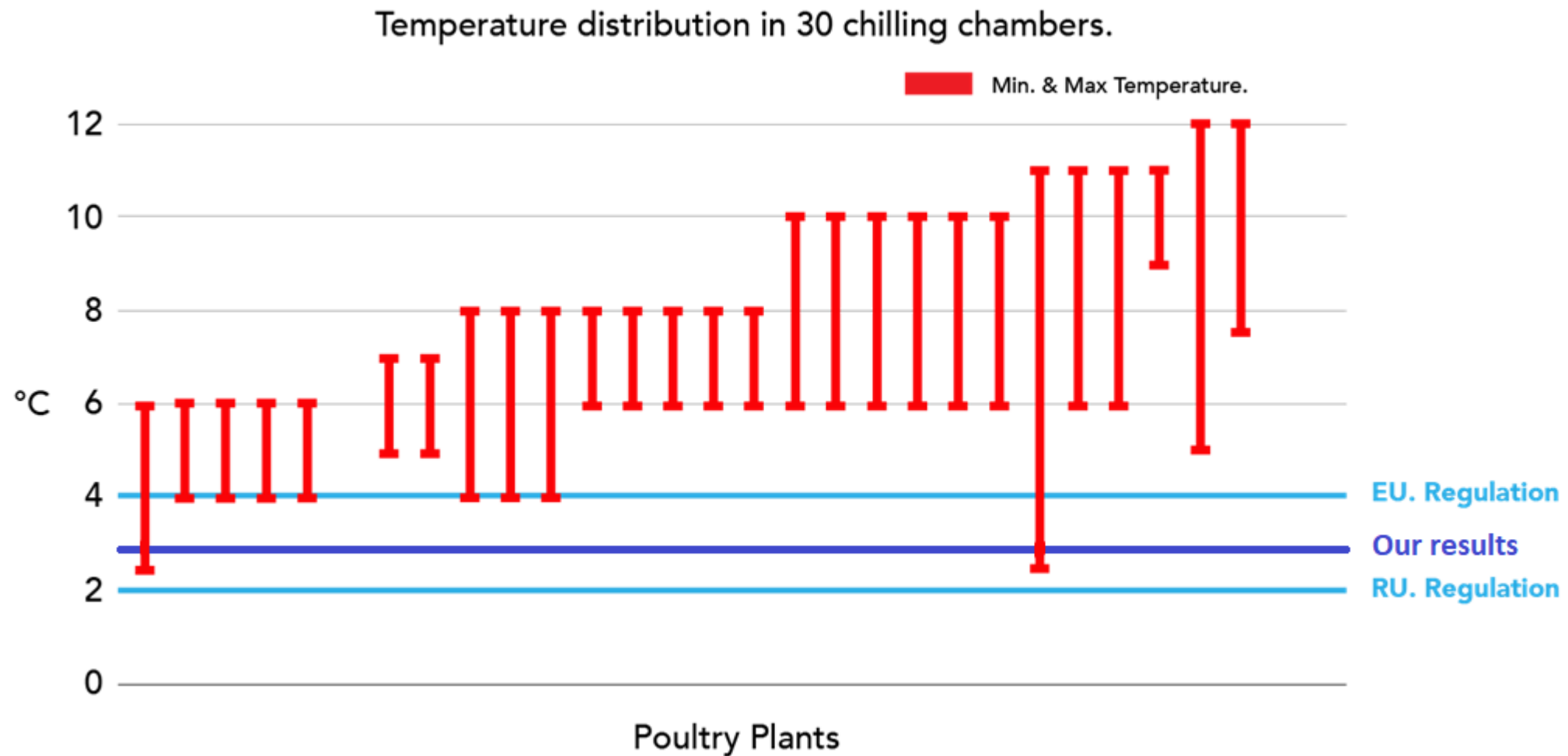
Carbon Footprint

- 25 % of the carbon footprint in Europe is due to food production
- 70% of water consumption in Europe is due to food production
- 30-60% of produced food is wasted!

Test result from 4 top factories in Europe



Niðurstöður okkar



Shelf-Life

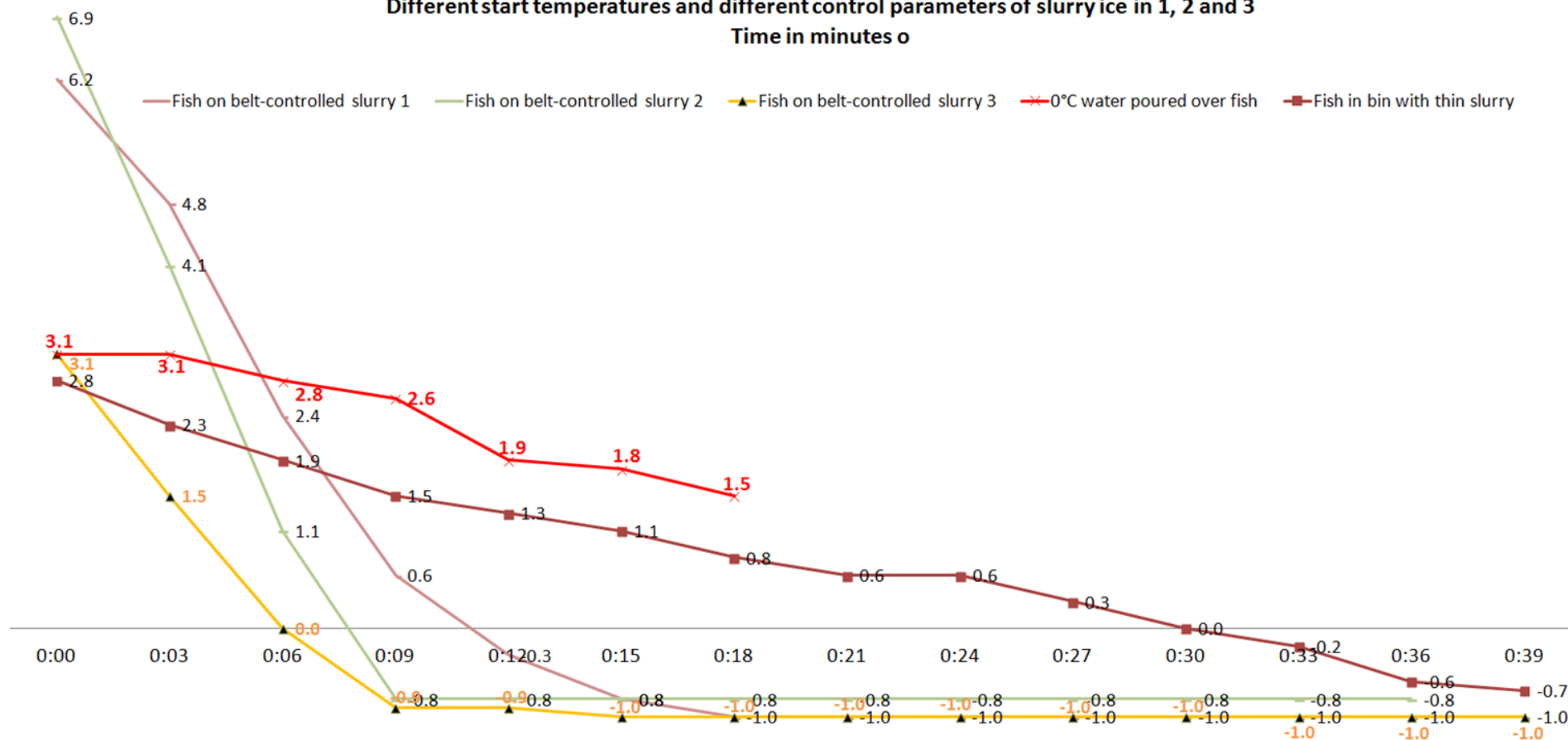
- Kjúklingur
 - 4°C - ending 6 dagar
 - 0°C - ending 15-20 dagar
- Fiskur
 - 5°C - ending 5-6 dagar
 - -0.8°C ending 10-12 dagar
 - Þeir sem gera rétt hafa aldrei fengið reject!
 - Einfalt að minnka kolefnisfótspor, minnka sóun,

Tilbaka í fiskinn með kjúklingatækni

Chilling speed of fish using 3 different methods, cold water poured over fish, cold water + thin slurry in bins and controlled slurry ice on belts

Different start temperatures and different control parameters of slurry ice in 1, 2 and 3

Time in minutes



Að “velja” og læra

- Árangur frumkvöðuls felst ekki í nýjum hugmyndum, heldur að ákveða hvaða hugmyndir á að skera frá
- Að koma sér af stað í einhvern “bransa” og vinni sig áfram
- Þetta þarf að vera GAMAN