

Blámar – lífið er fiskur

Heimsókn í Íslenska sjávarklasann

Fyrirtækið Blámar flutti inn í Hús Sjávar-
klasans nú í janúar en það þakkar fiskaf-
urðum fyrir innanlandsmarkað. Blámar selur
vörur til veitingahúsa, mótuneyta og annarra
stóreldhúsa. Einnig selur það á smásölu-
markaði og til verslana um land allt.

Kristín Örlygsdóttir, stofnandi og
eigandi, segir ómetanlegt fyrir sprotafyrir-
tæki að fá að taka þátt í ólgandi lífinu sem
kraumi í Sjávarklasnum á Granda. Þar fái
margskonar fyrirtæki tengd sjávarútvegi
tækifæri til að vaxa og dafna. „Möguleikinn
að byggja upp tengslanet meðal þeirra sem
koma að Sjávarklasnum er okkur dýrmætur.
Mikill eldmóður og drifkraftur einkennir
starfsemina þar inni og erum við mjög
spennt fyrir framtíðinni,” segir Kristín.

Pálmi Jónsson og Valdís Fjölfnisdóttir
gerðust nýverið meðeigendur Kristínar.
Aðkoma þeirra gefur Blámar tækifæri til að
útfæra og fullvinna margar skemmtilegar
hugmyndir. „Við stefnum að því að fara
ótröðnar slóðir með vöruna og inn á nýja
markaði,” segir Kristín.



Kristín Örlygsdóttir og Valdís Fjölfnisdóttir eru eigendur Blámar auk Pálma Jónssonar, sem var
farverandi myndatökuna. Myndir:Porri.

Minnsta fiskeldisstöð Íslands

Í einni af skrifstofunum í Húsi Sjávarklasans
að Grandagarði 16 er búið að koma upp
líttilli fiskeldisstöð, líklega þeirri minnstu á
landinu. Þar er þó ræktaður matfiskur,
svonefndur Nilartilapia (oreochromis
niloticus) sem og salat, kryddjurtir, okra og
tómataplöntur í lokuðu hringrásarkerfi;
svonefndu „aquaponics“ eða samrækt. Kerfið
var sett af stað fyrir rúmu einu ári á grund-
velli nýsköpunarverkefnis sem styrkt er af
Evrópusambandinu en það byggir á
samstarfi Háskóla Íslands og þriggja
sprotafyrirtækja; Svinna-verkfræði ehf. á
Íslandi, IGFF í Danmörku og Breen á Spán.

Dr. Ragnheiður Þórarinsdóttir fram-
kvæmdastjóri Svinna-verkfræði ehf. og
gestadösent við umhverfis- og byggingar-
verkfræðideild Háskóla Íslands leiðir
verkefnið. „Markmiðið er að þróa aðferða-
fræðina og lausnir sem geta verið sam-
keppnishæfar í framleiðslu á umhverfis-
vænum og heilnæmum afurðum,” segir
Ragnheiður.

Hugað að stærri kerfum

Verkefnið hefur gengið vel að sögn Ragn-
heiðar og síðastliðið sumar hófust frekari
rannsóknir með þátttöku nemenda frá
Háskóla Íslands og Landbúnaðarháskóla
Íslands og með styrk frá Nýsköpunarsjóði
námsmanna og Rannís. Prófaðar voru ýmsar



Dr. Ragnheiður Þórarinsdóttir ásamt nemendum frá Háskóla Íslands við tilraunaverkefnið þar
sem fiskur og grænmeti er ræktað í lokuðu hringrásarkerfi í Húsi Sjávarklasans.

plöntutegundir, fylgst var náið með vatns-
gæðunum og vaxtarhraða plantna og fiska. „Í
ljós kom að unnt er að rækta ýmsar plöntur
með þessari aðferð, þó reyndist erfið að fá
jarðarberjaplöntur til að bera ávöxt og
klettasalat og sumar kryddjurtir, svo sem dill

og korianer, gáfu ekki góða uppskeru. Hins
veggar var góð uppskera af basilíku, myntu,
ýmiss konar blaðsalati, sem og af tómötum,
papriku og chilipipar,” segir Ragnheiður.

Nú segir hún að unnið sé að frekari
tilraunum með mælingum á massajafnvægi



Matfiskurinn Nilartilapia er ræktaður í sam-
ræktarkerfinu. Myndir:Porri.

og orkunotkun í kerfunum. Niðurstöðurnar
sem þegar eru komnar fram hafa verið það
jálkvæðar bæði hérlendis sem og hjá er-
lendnum samstarfsaðilum að markmiðið er að
byggja upp stærri kerfi, bæði framleiðslukerfi
sem og minni heimsóknareiningu fyrir gesti.
Því verða næstu skref byggð á þremur
stöðum; þ.e. í fyrsta lagi framleiðslu
heilnæmra afurða, í öðru lagi heimsóknar-
einingu sem byggir á upplifun og fræðslu,
sem markaðssett verður fyrir ferðamenn og
fjölskyldufólk og í þriðja lagi á áframhald-
andi þróun og nýsköpun í alþjóðlegu
samstarfi.

FLJÓT OG GÓÐ ÞJÓNUSTA

Seljum ...

... tengi
... rör
... mæla
... festingar
... vélapurrrkur
... háþrýstislöngur

Smíðum ...

... dælustöðvar
... rör og spissarör
... tjakka

Þjónum ...

... einstaklingum
... fyrirtækjum
... útgerðum

Sérþöntum ...

... hluti í hverskyns
vökva- og glussakerfi



Matvælaframleiðsla inni í borgum
„Á undanförunum árum hefur áhugi á
samrækt (aquaponics) vaxið mjög, ekki síst í
Evrópu og er verið að byggja fjölmörg kerfi
um allan heim af mismunandi stærðum og
gerðum. Ljóst er að stú þróun mun halda
áfram á komandi árum. Fyrir fáum árum
síðan voru þetta nær eingöngu lítil einkaföld
heimasmiðuð kerfi byggð af áhugafólki, en
nú er svo komið að fjöldi vísindamanna sem
og eigendur sprotafyrirtækja eru að horfa til
þessarar hugmyndafræði. Nú er verið að
byggja stærri framleiðslukerfi sem byggja
ekki síður á því að sameina þá þróun sem
orðið hefur á tækjábúnaði fyrir hringrásar-
kerfi í fiskeldi og í vatnsræktun í hátækni-
gróðurhúsum. Það er kannski ekki síst vegna
þeirrar þróunar að áhuginn hefur farið
vaxandi innan fiskeldisfyrirtækja, hjá
garðyrkjufólki og hjá framleiðendum
tækjábúnaðar fyrir þessar greinar. Að auki er
áhugi fyrir því að koma upp matvælafram-
leiðslu inni í borgum og gjarnan tengja hana
beint við veitingarekstur. Á Íslandi er líka
einstaklega spennandi að tengja samrækt við
beina nýtingu jarðvarmans til matvælafram-
leiðslu,” segir Ragnheiður en ljóst er að
framundan eru óþrjótandi tækifæri og
spennandi tímar í minnstu fiskeldisstöð
landsins.

aquaponics.is/econics



VÖKVAKERFI HF
verslun & verkstæði

DUGGUVOGI 23 · 104 REYKJAVÍK · SÍMI 588 4600 · FAX 588 4601 · NETFANG vokva@simnet.is