

Turking av fiski og øðrum sjógæti við frystiturking

Frystiturking av føroyskum sjógæti

Niclas Allan Davidsen
NAD SEAFOOD

Verkætlanin arbeiðssetningur

- Fáa útgerð o.a. til royndarframleiðslu
- Kanna framleiðslur har frystiturking verður brúkt í dag
- Kanna framleiðslukostnaðir við frystiturking
- Gera royndir við rávørum og kanna hvørjar eru best egnaðar
- Gera royndir við verandi produktum og nýggjum vørum
- Gera marknaðarkanningar Føroyum, DK, UK, FR og TÝS
- Gera endaliga verkætlan 2021/2022

Tíðarætlan

- 1. Keyptu útgerð
- 2. Gjørdu nógvar royndir, so kendskapur fekst við framleiðsluhættin
- 3. Gjørdu royndir við nógvum ymiskum fiskasløgum og sjógæti
- 4. Gjørdu framleiðslubúskaparligar royndir
- 5. Funnið framm til nakrar fáar vørur, sum ætlanin er, at fáa út á marknaðin.
Hýsubitar og laksabitar eru klárir
- 6. Marknaðarføring, logo og vørumerkir
- 7. Hava økt framleiðsluna til tørvin

Fíggjarætlan

- Fiskivinnuroyndir 500.000 kr. í tvey ár
- Eginfígging 500.000 kr. í tvey ár

Hesar fyrirkur hava verið sera hjálpsamar við ymiskum

- Landingarmiðstöðin á Toftum, Sjógæti, Norðfra, FoFish, Primafisk, Nevið, Vestpack, Krea, Virkisráðgeving, HFS, FMF

Endamál



1. AT FÁA TÓL TILVEGA, SUM
KUNDU FRYSTITURKAÐ



2. GERA ROYNDIR OG
ROYNDARFRAMLEIÐSLU



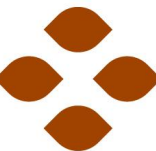
3. VIRÐISØKJA FISKASLØG /
STØDDIR, SUM ERU "BÍLIG"



4. GERA SØLU OG
MARKNAÐARÆTLAN,
FINNA KUNDAR

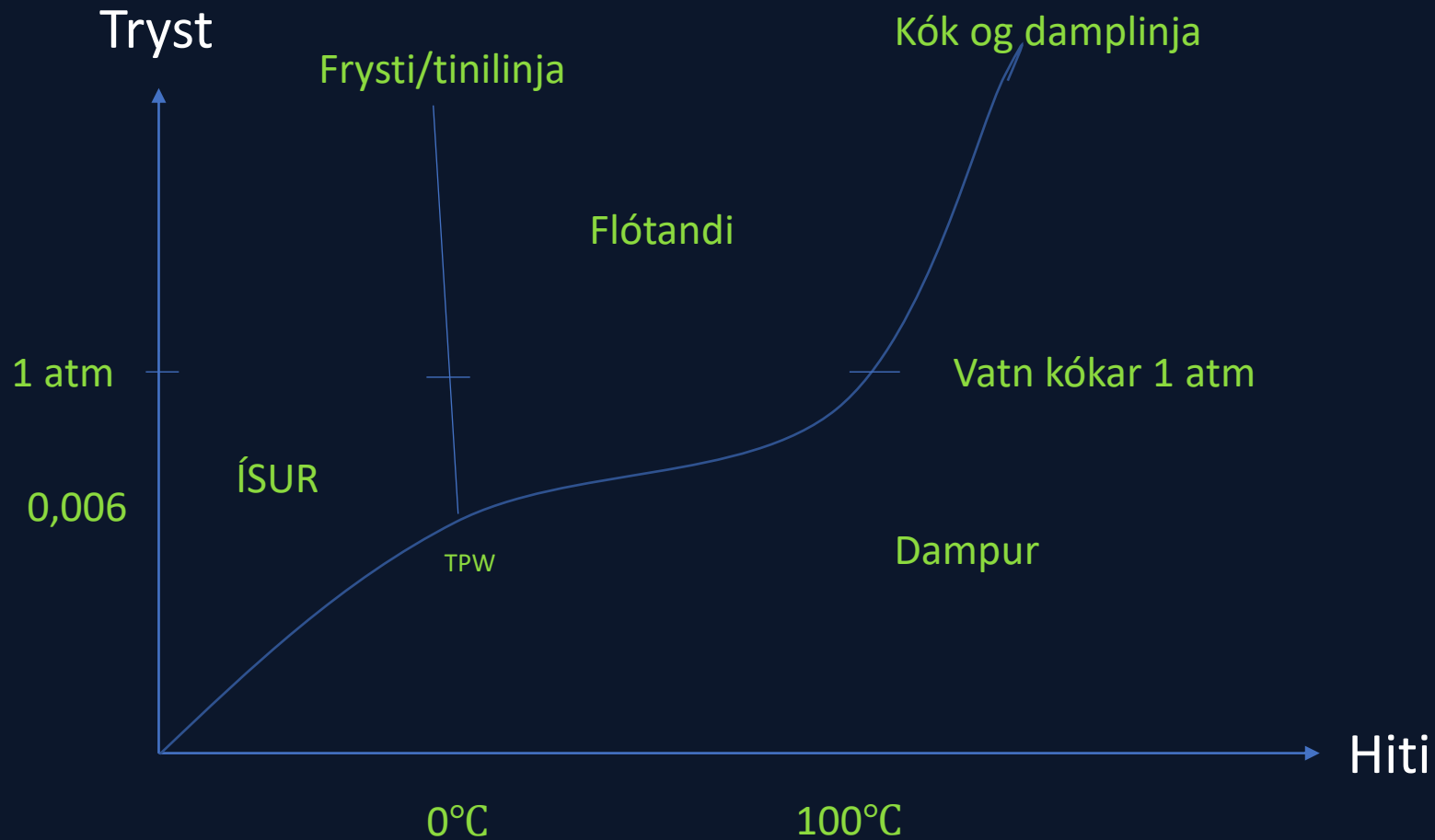


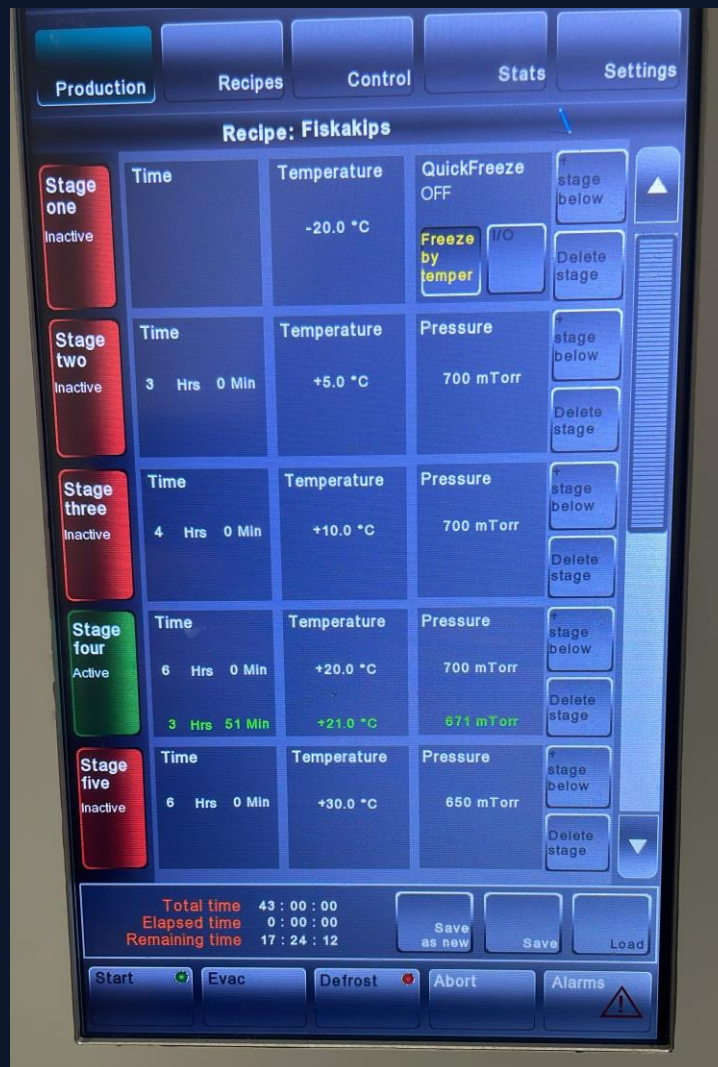
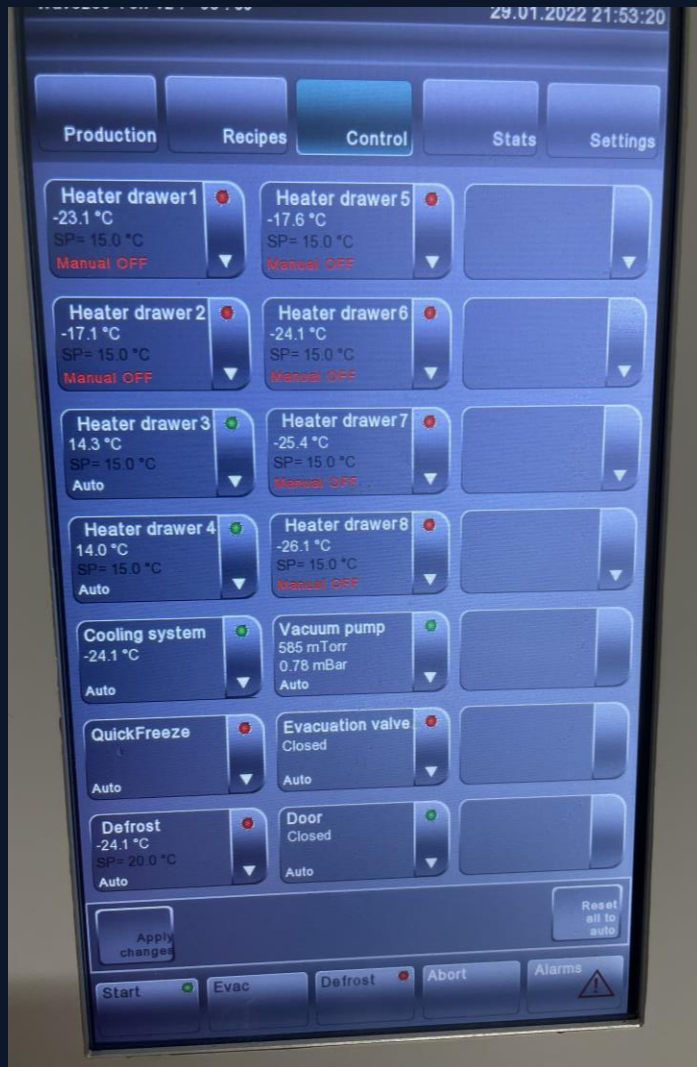
5. GERA ENDALIGA
VERKÆTLAN 2021/2022



Hvat er frystiturking

Eiginleikar hjá vatni





Framleiðslan

NAD SEAFOOD



Samfelagsligur fyrimunur

Ein nýggur
framleiðsluháttur
í Føroyum

Framleiða
sunnað matvøru,
øll kunnu gagna

Virðisøkja fisk,
sum ikki fær
besta prís

Vørumenning
av fiskavørum í
Føroyum



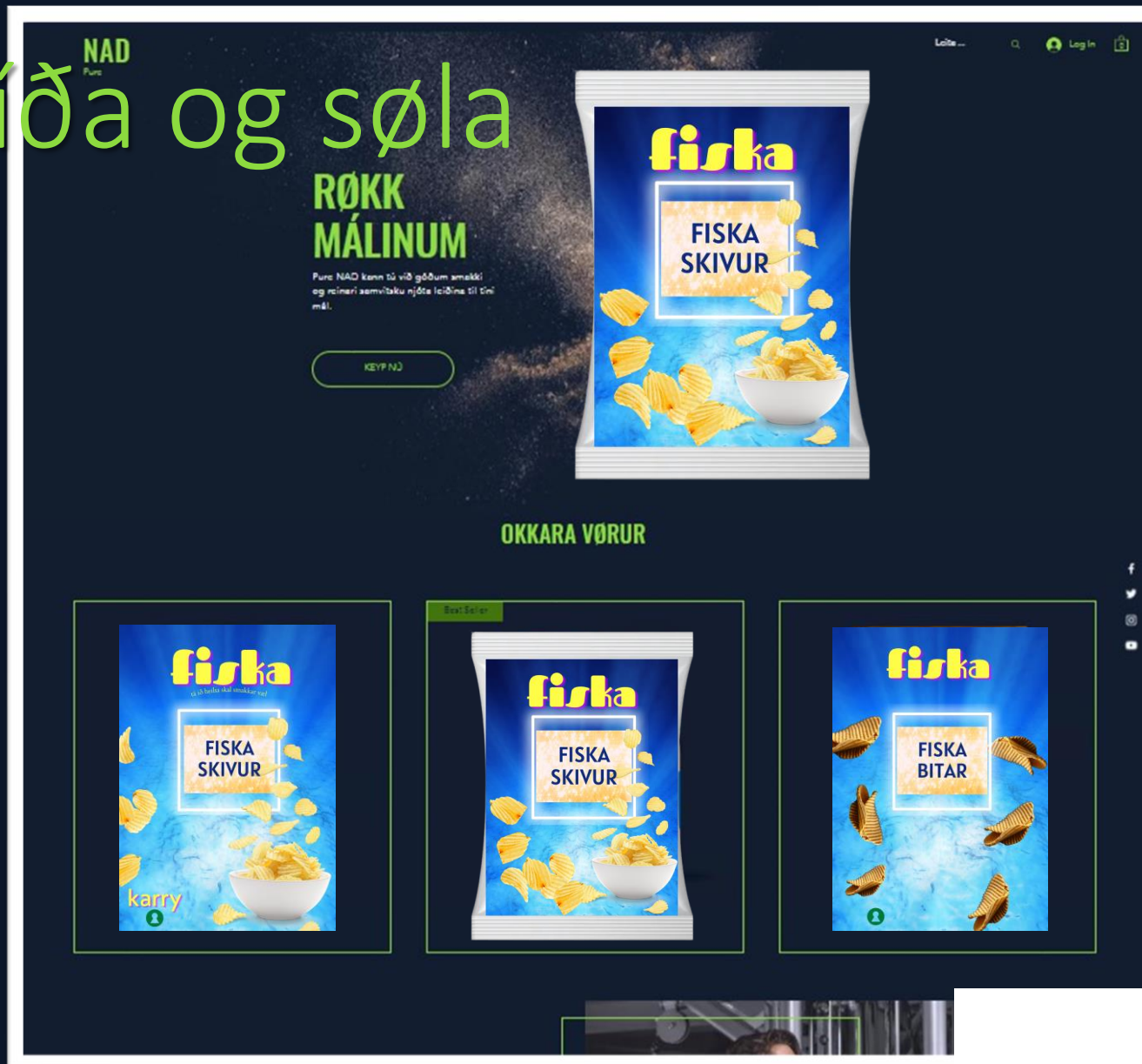
Hópfíggir fyrri framman



Vøran



Heimasíða og sòla



TAKK FYRI ÁHUGAN

NAD SEAFOOD

