

Η τραπεζαρία της Θάλασσας

FLAG: Βόρεια Γιουτλάνδη
Strandby, Δανία

Επισκόπηση του έργου

Το έργο είναι ένα παράδειγμα καινοτομίας καθοδηγούμενης από την αγορά που οδήγησε στη δημιουργία μιας επιτυχημένης ΜΜΕ με τέσσερις υπαλλήλους και, κύκλο εργασιών που ξεπερνάει σήμερα, δύο χρόνια μετά τη σύστασή της, τα 1,5 εκατ. ευρώ. Η επιχείρηση βρίσκεται στην περιοχή Βόρειας Γιουτλάνδης, η οποία έχει υποστεί μείωση του πληθυσμού και έχει ποσοστό ανεργίας υψηλότερο του εθνικού μέσου όρου.



Το έργο σχεδιάστηκε από τον Jesper Pedersen, γιο ψαρά, που θεώρησε τη χρήση φυκιών ως βάση για την παρασκευή μιας νέας σειράς προϊόντων ως μια ευκαιρία.

Έτσι, δημιούργησε μια νέα επιχείρηση με την επωνυμία "Havets spisekammer", που σημαίνει κυριολεκτικά «η τραπεζαρία της Θάλασσας». Πρόκειται για μια επιχείρηση που παρασκευάζει και πουλάει διάφορα τρόφιμα με βάση τα φύκια όπως αλοιφή φυκιών, σαλάτα φυκιών και αλάτι με γεύση φυκιών. Επίσης, χρησιμοποίησε επιτυχώς τα φύκια ως καρύκευμα σε πιάτα κρεατικών, ζυμαρικών, ψωμιού και ζαμπόν.

Η εταιρεία του Jesper έχει αναθέσει την παρασκευή διαφόρων προϊόντων σε τοπικούς παραγωγούς που εξειδικεύονται στο κύριο προϊόν, π.χ. τοπικές εταιρείες παρασκευής άρτου, ζυμαρικών και ζαμπόν. Στη συνέχεια, πουλάει τα τελικά προϊόντα χρησιμοποιώντας τη μάρκα "Havets spisekammer" σε τρεις αλυσίδες καταστημάτων τροφίμων στη Δανία, ενώ έχει ξεκινήσει και τις εξαγωγές στη Γερμανία. Πέραν των τεσσάρων νέων θέσεων εργασίας που προσέφερε η νέα επιχείρηση "Havets spisekammer", η νέα σειρά προϊόντων της συνέβαλε επίσης και σε μια αύξηση της δραστηριότητας των τοπικών παραγωγών που παρασκευάζουν τα τελικά προϊόντα.



Κύρια διδάγματα

- **Συνάφεια με θέματα FARNET:** Αύξηση της τοπικά παραγόμενης προστιθέμενης αξίας και της δημιουργίας νέων θέσεων εργασίας.
- **Αποτελεσματικότητα/αποδοτικότητα:** Η νέα σειρά προϊόντων πωλείται με επιτυχία από διάφορους Δανούς λιανοπωλητές και έχει οδηγήσει στην ανάπτυξη τοπικών επιχειρήσεων. Σήμερα, τα φύκια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των διαφόρων προϊόντων εισάγονται από την Ιρλανδία, αλλά υπάρχουν προοπτικές για προσπάθειες χρήσης άνω των 200 ειδών φυκιών που συναντώνται στη Δανία. Ο Jesper προσπαθεί, επί του παρόντος, να υποκινήσει τους Δανούς αλιείς να συλλέγουν τα τοπικά φύκια, η χρήση των οποίων προϋποθέτει έλεγχο της ποιότητάς τους και των ευεργετικών ιδιοτήτων τους για την υγεία.
- **Μεταβιβασιμότητα:** Οι αγορές για φύκια αυξάνονται σε όλη την Ευρώπη καθώς αναγνωρίζεται ολοένα και περισσότερο η γευστικότητα και η διατροφική τους αξία.
- **Τελικό σχόλιο:** Τα φύκια που χρησιμοποιούνται στις διάφορες συνταγές δεν είναι ακόμη τοπικής παραγωγής. Συνεπώς, υπάρχει μια μεγάλη ευκαιρία ολοκλήρωσης της αλυσίδας αυτής ξεκινώντας την τοπική παραγωγή φυκιών. Προς τούτο, πρέπει να γίνουν συνδέσεις με τα έργα άλλων FLAG από τη Δανία που ασχολούνται με την τοπική παραγωγή φυκιών.

Συνολικό κόστος και συνεισφορά του ETA

Συνολικό κόστος του έργου: €100 000

Συνεισφορά της FLAG: €40 000

Άλλα/ Ιδιωτικός τομέας: €60 000

Στοιχεία του έργου

Τίτλος: "Havets spisekammer", η «τραπεζαρία της Θάλασσας»

Διάρκεια: 2 χρόνια (2009-2011)

Ημερομηνία μελέτης περίπτωσης: Φεβρουάριος 2011

Φορέας του έργου

Jesper Pedersen

+45 98 48 00 02

<http://www.havetsspisekammer.dk>

Στοιχεία της FLAG

FLAG Βόρειας Γιουτλάνδης, Δανία

LAHD@frederikshavn.dk

+45 98 45 80 07

<http://www.fiskerilagnord.dk/>

[FLAG factsheet](#)

Εκδότης: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Θαλάσσιας Πολιτικής και Αλιείας, Γενικός Διευθυντής

Αποποίηση ευθύνης: Ενώ η Γενική Διεύθυνση Θαλάσσιας Πολιτικής και Αλιείας είναι υπεύθυνη για τη συνολική παραγωγή του παρόντος εγγράφου, δεν φέρει ευθύνη για το περιεχόμενο ούτε εγγυάται την αξιοπιστία των στοιχείων.