

El comedor del mar

FLAG: Jutlandia del Norte
Strandby, Dinamarca

Presentación del proyecto

Este proyecto es un ejemplo de innovación que, basada en las condiciones de mercado, ha dado lugar a la creación de una PYME que emplea con éxito a 4 personas y que, tras sólo dos años, ya genera más de 1,5 millones de € de beneficios. Todo en una región, Jutlandia del Norte, amenazada por la despoblación y por una tasa de desempleo superior a la media nacional.



El proyecto es obra de Jesper Pedersen, hijo de pescador, que vio en las algas marinas una oportunidad de desarrollo de una nueva gama de productos.

Pedersen creó un negocio nuevo, el "Havets spisekammer", literalmente el "comedor del mar", que desarrolla y vende diferentes productos alimentarios con las algas como ingrediente: algas para untar, ensalada de algas, sal aromatizada de algas... o como condimento de platos de carne, pasta, pan y jamón.

La empresa de Jesper deja la fabricación de los diversos productos en manos de productores locales especializados en la base del producto, ya sea el pan, la pasta o el jamón. Seguidamente, vende el producto final con la marca "Havets spisekammer" a través de 3 cadenas de tiendas de alimentación danesas, habiendo empezado incluso a exportar a Alemania. La nueva gama de productos "Havets spisekammer", además de haber creado 4 puestos de trabajo directos, ha contribuido igualmente al aumento de la actividad de los productores locales, al encargarse de la fabricación de los productos finales.



Lecciones clave

- › **Relevancia con los temas FARNET:** aumento del valor añadido local y de la creación de empleo.
- › **Eficacia/eficiencia:** la nueva gama de productos ha sido introducida con éxito entre los minoristas daneses, contribuyendo al desarrollo de los negocios locales. Las algas utilizadas en los distintos productos se importan actualmente de Irlanda, si bien se pretende tratar de emplear en el futuro las más de 200 especies de algas existentes en Dinamarca. Por el momento, Jesper trata de animar a los pescadores daneses a que se lancen a la pesca del alga local, cuyo uso aún debe pasar por una serie de pruebas para comprobar sus propiedades en cuanto a salud y seguridad.
- › **Transferibilidad:** el mercado del alga está experimentando un crecimiento en Europa, pues el producto es cada vez más reconocido como alimento sabroso y sano.
- › **Comentario final:** las algas que encontramos en los platos aún no se producen localmente. Es aquí donde reside la gran oportunidad de integrar toda la cadena mediante el lanzamiento de la producción doméstica de algas. Por otra parte, deberían establecerse vínculos de unión con proyectos de otros FLAG daneses que ya desarrollan dicha producción doméstica.

Coste total y contribución del FEP

Coste total del proyecto: 100 000 €

Contribución del FLAG: 40 000 €

Otros / Privado: 60 000 €

Información sobre el proyecto

Título: "Havets spisekammer", el "comedor del mar"

Duración: 2 años (2009-2011)

Fecha del estudio de caso: febrero de 2011

Promotor del proyecto

Jesper Pedersen

+45 98 48 00 02

<http://www.havetsspisekammer.dk>

Datos del FLAG

FLAG Jutlandia del Norte, Dinamarca

LAHD@frederikshavn.dk

+45 98 45 80 07

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

[Ficha informativa del FLAG](#)

Editor: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

Cláusula de exención de responsabilidad: La Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la elaboración total de este documento, pero no se responsabiliza de su contenido ni garantiza la precisión de los datos