

Jūros valgomasis

FLAG: Šiaurės Jutlandija
Strandbiu, Danija

Projekto apžvalga

Šis projektas pateikiamas kaip rinkos naujovių, leidusių sukurti sėkmingą MVL, kurioje dabar dirba 4 žmonės ir kuri vos po dvejų metų nuo įkūrimo generuoja daugiau nei 1,5 milijono eurų apyvartą, pavyzdys. Veikla vykdoma Šiaurės Jutlandijos regione, kuriame mažėja gyventojų skaičius ir yra didesnis nedarbo lygis nei šalies vidurkis.



Projektą parengė Jesperis Pedersenas, žvejo sūnus, įžvelgęs galimybę naudoti dumblius kaip pagrindą sukurti naujam produktų asortimentui.

Jis sukūrė naują verslą, pavadintą „Havets spisekammer“ (išvertus tai reiškia „jūros valgomasis“). Įmonė kuria ir parduoda įvairius maisto produktus, kurių sudėtyje yra jūros dumblių. Sukurti tokie produktai, kaip jūros dumblių užtepas, jūros dumblių salotos ir jūros dumblių skonio druska. Jūros dumbliai taip pat sėkmingai naudojami kaip mėsos patiekalų, makaronų, duonos ir kumpio prieskoniai.

Jesperio kompanija įvairių produktų gamybą yra perdavusi vietos gamintojams, kurie yra vietinės duonos, makaronų ar kumpio produktų gamybos specialistai. Jis parduoda gautus įvairius galutinius produktus su „Havets spisekammer“ bendru prekės ženklu 3-ose Danijos maisto prekių parduotuvių tinkluose, o neseniai pradėjo eksportą į Vokietiją. Be 4 naujų darbo vietų, tiesiogiai sukurtų naujoje įmonėje „Havets spisekammer“, šis naujų produktų asortimentas taip pat paskatino vietos gamintojus aktyviau gaminti galutinius produktus.



Pagrindinės pamokos

- › **Sąsajos su FARNET temomis:** vietoje gaminamų produktų pridėtinės vertės didinimas ir darbo vietų kūrimas.
- › **Efektyvumas:** sėkmingai pristatytas naujų produktų asortimentas keliems danų mažmenininkams, taigi paskatinta vietinio verslo plėtra. Įvairiuose produktuose naudojami jūros dumbliai šiuo metu importuojami iš Airijos, tačiau ateityje bus naudojama daugiau kaip 200 rūšių Danijoje esančių jūros dumblių. Šiuo metu Jesperis skatina Danijos žvejus rinkti vietinius jūros dumblius. Kol kas vyksta bandymai su šiais dumbliais, kad būtų nustatytos jų saugos ir maistinės savybės.
- › **Perkeliamumas:** dumblių rinka plečiasi visoje Europoje, nes jie vis dažniau pripažįstami kaip skanus ir sveikas maistas.
- › **Baigiamasis komentaras:** patiekalams naudojami jūros dumbliai vietoje dar negaminami. Taigi yra puiki galimybė integruoti visą sistemą, pradedant nuo vietinės jūros dumblių gamybos. Reikėtų užmegzti sąsajas su kitų Danijos FLAG, šiuo metu plėtojančių vietinę jūros dumblių gamybą, vykdomais projektais.

Bendros išlaidos ir EŽF įnašas

Bendros projekto sąnaudos: 100 000€

FLAG įnašas: 40 000€

Kitos/privačios lėšos: 60 000€

Projekto informacija

Pavadinimas: „Havets spisekammer“ („Jūros valgomasys“)

Trukmė: 2 metai (2009–2011)

Problemos nagrinėjimo data: 2011 m. vasaris

Projekto vykdytojas

Jesperis Pedersenas

+45 98 48 00 02

<http://www.havetsspisekammer.dk>

FLAG duomenys

FLAG, Šiaurės Jutlandija, Danija

LAHD@frederikshavn.dk

+45 98458007

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

[FLAG factsheet](#)

Redaktorius: Europos Komisijos Jūrų reikalų ir žuvininkystės direktorato generalinis direktorius.

Garantijų atsisakymas: nors Žuvininkystės ir jūrų reikalų generalinis direktoratas atsako už šio dokumento parengimą, jis neatsako už jo turinį ir negarantuoja duomenų tikslumo.