

Jūras ēdamistaba

FLAG: Ziemeļjitlande (North Jutland)
Strandbija (Strandby), Dānija

Projekta pārskats

Šis projekts ir piemērs tirgus ierosinātam jaunievedumam, kā rezultātā veiksmīgi tika izveidots mazais un vidējais uzņēmums (MVU), kurā strādā 4 cilvēki un kura apgrozījums pēc diviem gadiem ir vairāk nekā 1,5 miljoni eiro. Šajā Ziemeļjütlandes reģionā samazinās iedzīvotāju skaits, un bezdarba rādītājs ir augstāks nekā vidēji valstī.



Projektu izstrādāja zvejnieka dēls Jespers Pedersen (*Jesper Pedersen*), kurš saskatīja iespēju izmantot jūras zāli par pamatu jauna produktu sortimenta izstrādei.

Viņš izveidoja jaunu uzņēmumu „Havets spisekammer”, kas burtiski nozīmē „jūras ēdamistaba” un kurā tiek izstrādāti un pārdoti dažādi pārtikas produkti, kuru sastāvā ietilpst jūraszāles. Ir izstrādāta, piemēram, jūraszāles pasta, jūraszāles salāti un sāls ar jūraszāles aromātu. Jūraszāle tika veiksmīgi izmantota arī kā garšviela gaļas ēdieniem, makaroniem, maizei un šķiņķim.

Jespera uzņēmums dažādu produktu ražošanu uztic vietējiem ražotājiem, kas ir specializējušies dažādu vietējo produktu ražošanā, piemēram, vietējiem maizes, makaronu vai šķiņķa ražošanas uzņēmumiem. Pēc tam viņš dažādus gala produktus pārdod ar „Havets spisekammer” vienoto prečzīmi 3 pārtikas veikalu ķēdēs Dānijā, kā arī Jespers ir sācis preču eksportēšanu uz Vāciju. Papildus tieši jaunajā uzņēmumā „Havets spisekammer” izveidotajām 4 jaunajām darba vietām šis jaunais produktu sortiments ir ļāvis palielināt arī gala produktu vietējo ražotāju aktivitāti.



Pamat mācības

- › **Saistība ar Eiropas Zivsaimniecību teritoriju tīkla (FARNET) tēmām:** pievienotās vērtības palielināšana, pateicoties vietējai ražošanai, un darba vietu izveidošana.
- › **Lietderīgums/efektivitāte:** jaunais produktu sortiments ir veiksmīgi ieviests vairāku dāņu mazumtirgotāju pārdotavās un izraisījis vietējo uzņēmumu attīstību. Dažādos produktos izmantotā jūraszāle pašlaik tiek importēta no Īrijas, bet turpmāk ir paredzēts mēģināt izmantot vairāk nekā 200 Dānijā pieejamās jūraszāles sugas. Jespers pašlaik cenšas dāņu zvejniekus motivēt vietējās jūraszāles savākšanai, bet pirms tās izmantošanas ir jāpārbauda to īpašības saistībā ar veselību un drošību.
- › **Nodošanas iespēja:** tā kā jūraszāle arvien vairāk tiek atzīta par garšīgu un veselīgu pārtiku, jūraszāles tirgu paplašināšanās notiek visā Eiropā.
- › **Noslēguma komentārs:** ēdienos izmantotā jūraszāle pagaidām netiek ražota vietēji. Šeit ir daudz iespēju visas ķēdes integrēšanai, sākot ar jūraszāles iekšzemes ražošanu. Ir nepieciešams izveidot sasaiti ar citu Dānijas FLAG izveidotajiem projektiem, kuru ietvaros pašlaik tiek attīstīta jūraszāles iekšzemes ražošana.

Kopējās izmaksas un Eiropas Zivsaimniecības fonda ieguldījums

Projekta kopējās izmaksas: EUR 100 000

FLAG ieguldījums: EUR 40 000

Cits/privātais ieguldījums: EUR 60 000

Projekta informācija

Nosaukums: „Havets spisekammer” – „Jūras ēdamistaba”

Ilgums: 2 gadi (no 2009. līdz 2011. gadam)

Lietas izpētes datums: 2011. gada februāris

Projekta atbalstītājs

Jespers Pedersens

Tālr.: +45 98 48 00 02

<http://www.havetsspisekammer.dk>

FLAG informācija

FLAG Ziemeļjūtlande, Dānija

LAHD@frederikshavn.dk

Tālr.: +45 98 45 80 07

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

[FLAG faktu lapa](#)

Redaktors: Eiropas Komisija, Jūrlietu un zivsaimniecības ģenerāldirektorāts, ģenerāldirektors.

Atruna: Kaut arī Jūrlietu un zivsaimniecības ģenerāldirektorāts ir atbildīgs par šā dokumenta vispārējo izveidi, tomēr tas nav atbildīgs par dokumenta saturu un negarantē datu precizitāti.