

Jadalnia morza

FLAG: Północna Jutlandia
Strandby, Dania

Prezentacja projektu

Ten projekt to przykład innowacji stymulowanej przez rynek, która doprowadziła do powstania odnoszącego sukcesy MŚP, zatrudniającego cztery osoby i po zaledwie dwóch latach osiągniętego obrót na poziomie ponad 1,5 mln EUR. Udało się to w Północnej Jutlandii, regionie dotkniętym spadkiem liczby ludności i większym niż przeciętne bezrobociem.



Projekt został przygotowany przez Jespera Pedersena, syna rybaka, który dostrzegł możliwość wykorzystania wodorostów jako podstawy dla rozwoju nowego asortymentu produktów.

Założył przedsiębiorstwo o nazwie „Havets spisekammer”, co dosłownie oznacza „jadalnię morza”, produkujące i sprzedające różne artykuły spożywcze, w których skład wchodzi wodorosty. Opracowano takie produkty, jak pasta z wodorostów, sałatka z wodorostów i sól o zapachu wodorostów. Ponadto z powodzeniem wykorzystano wodorosty jako przyprawę do potraw mięsnych, makaronu, pieczywa i szynki.

Przedsiębiorstwo Jespera podzleca przygotowanie poszczególnych produktów miejscowym wytwórcom wyspecjalizowanym w wyrobach bazowych, takim jak lokalne piekarnie bądź firmy produkujące makarony czy szynkę. Następnie sprzedaje różne produkty końcowe pod wspólną marką „Havets spisekammer” za pośrednictwem 3 sieci sklepów spożywczych w Danii. Ponadto Jesper zaczął eksportować swoje produkty do Niemiec. Stworzenie tego nowego asortymentu nie tylko bezpośrednio doprowadziło do powstania czterech nowych miejsc pracy w przedsiębiorstwie „Havets spisekammer”, lecz także przyczyniło się do wzrostu aktywności miejscowych wytwórców dostarczających produkty końcowe.



Najważniejsze doświadczenia

- › **Zbieżność z tematami FARNET:** Zwiększenie wartości dodanej wytwarzanej lokalnie oraz tworzenie miejsc pracy.
- › **Efektywność/wydajność:** Nowy asortyment produktów z powodzeniem wprowadzono w szeregu duńskich sklepów, co przyczyniło się do rozwoju miejscowych przedsiębiorstw. Wodorosty używane w różnych produktach są obecnie sprowadzane z Irlandii, planuje się jednak wykorzystanie ponad 200 ich gatunków występujących w Danii. Jesper próbuje teraz przekonać duńskich rybaków do zbierania miejscowych wodorostów, których wykorzystanie zależy jeszcze od wyników badań pod kątem wpływu na zdrowie i bezpieczeństwa.
- › **Możliwość przenoszenia doświadczeń w inne warunki:** W całej Europie rozwijają się rynki zbytu wodorostów, coraz powszechniej uważanych za smaczną i zdrową żywność.
- › **Komentarz końcowy:** Wodorosty używane w potrawach nie są jeszcze produkowane lokalnie. Interesująca jest tu możliwość zintegrowania całego łańcucha dostaw poprzez rozpoczęcie krajowej produkcji wodorostów. Należy dążyć do powiązania tego przedsięwzięcia z projektami realizowanymi przez inne duńskie FLAGs, pracujące obecnie nad produkcją wodorostów w kraju.

Łączny koszt i wkład EFR

Łączny koszt projektu: 100 000 €

Wkład FLAG: 40 000 €

Inne/prywatne środki: 60 000 €

Informacje o projekcie

Tytuł: „Havets spisekammer”, „Jadalnia morza”

Czas trwania: 2 lata (2009-2011 r.)

Data przygotowania studium projektu: Luty 2011 r.

Promotor projektu

Jesper Pedersen

+45 98 48 00 02

<http://www.havetsspisekammer.dk>

Informacje dotyczące FLAG

FLAG Północna Jutlandia, Dania

LAHD@frederikshavn.dk

+45 98 45 80 07

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

[Opis FLAG](#)

Wydawca: Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa, Dyrektor Generalny.

Zastrzeżenie: Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa odpowiada za całościowe wydanie niniejszego dokumentu, jednak nie odpowiada za jego treść ani nie gwarantuje poprawności danych.