

Fischrestaurant, Fischgeschäft und Fischräucherei unter einem Dach

FLAG: Nordjütland
Nordjütland, Dänemark

Projektüberblick

Nach mehr als sieben Jahren Tätigkeit als fahrender Fischhändler beschloss Mogens Klausen im Jahr 2009, seinen beruflichen Traum zu verwirklichen und ein eigenes Restaurant mitsamt Ladengeschäft, Räucherei und Werkstatt zu eröffnen.



Die dänische Kleinstadt Hune hat 3 000 Einwohner und liegt 40 km von der Stadt Aalborg entfernt in einem der fünf beliebtesten Feriengebiete des Landes. Das besondere Merkmal der Region sind die schönen Strände, die Touristen aus ganz Dänemark, aber auch aus Norwegen, Schweden und Deutschland anziehen. Trotz eines guten touristischen Angebots fehlte es an Restaurants und Ladengeschäften für hochwertige Fischerzeugnisse. Mogens Klausen wollte diese Lücke schließen und beschloss daher im Jahr 2009 die Gründung eines Unternehmens, das beides unter einem Dach zusammenführen sollte. Zur Verwirklichung seines Vorhabens setzte er sich mit der FLAG Nordjütland in Verbindung, die ihm technische und finanzielle Unterstützung gewährte.

Es wurde ein vollkommen neuer Gebäudekomplex errichtet und im Sommer 2009 der Betrieb aufgenommen. In dem Komplex untergebracht sind ein Restaurant mit 30 Plätzen, eine Fischräucherei und ein Fischfachgeschäft. Rund 70 % der im Restaurant verarbeiteten und servierten Fische und Krebstiere (Hummer, Makrele, Hering, Kabeljau und Aal) kommen aus der Region, nur der Lachs wird aus Norwegen importiert. Zusätzlich zum Ladenverkauf sind zwei der alten Fischverkaufswagen von Mogen Klausen die ganze Woche an verschiedenen Plätzen in Nordjütland anzutreffen. Den größten Umsatzanteil erzielt das Unternehmen zwar mit Touristen und Einheimischen an seinem Heimatort, aber seit Weihnachten des letzten Jahres verkauft es seinen Räucherfisch auch an Geschäfte und andere Abnehmer in anderen Teilen Dänemarks, darunter ein großes Hotel in Kopenhagen. Für die Zukunft ist unter anderem der Bau einer zweiten Räucherei geplant; mit der daraus resultierenden Absatz- und Umsatzsteigerung soll die niedrigere Auslastung des Restaurants in den Herbst- und Wintermonaten ausgeglichen werden.



Wesentliche Erkenntnisse

- › **Bedeutung für FARNET-Themen:** Aufwertung von Fischereierzeugnissen; Diversifikation
- › **Ergebnisse:** Der neue Gebäudekomplex in Hune mit Restaurant, Fischgeschäft und Räucherei hat sechs Vollzeitarbeitsplätze für Einheimische geschaffen. In der Sommersaison beschäftigt das Unternehmen umgerechnet 20 Vollzeitbeschäftigte. Inzwischen werden die Produkte auch an Supermärkte in anderen Landesteilen und an ein Hotel in Kopenhagen verkauft.
- › **Übertragbarkeit:** Das Projekt ist auf andere Fischwirtschaftsgebiete übertragbar, in denen der Fremdenverkehr einen wichtigen Wirtschaftsfaktor darstellt.
- › **Schlussbemerkung:** Diese Initiative ist ein gutes Beispiel für ein Unternehmen mit mehreren Standbeinen, die saisonal bedingte Schwankungen auffangen können. Wegen der touristischen Prägung der Region sind im Sommer das Restaurant und das Ladengeschäft, im Herbst und im Winter die Räucherei die Hauptumsatzträger.

Gesamtkosten und Beitrag EFF

Projektgesamtkosten: 700 000 €

- › EFF Achse 4: 22 500 €
- › Nationale Kofinanzierung: 22 500 €
- › Privater Sektor: 655 000 €

Projektinformationen

Projektbezeichnung: Fischrestaurant, Fischgeschäft und Fischräucherei unter einem Dach

Projektdauer: ein Jahr (Sommer 2008 bis Sommer 2009)

Datum Fallstudie: März 2012

Projektträger

Mogens Klausen

klausenfisk@gmail.com

+45 9824 8872

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

FLAG

Nordjütland, Dänemark

lahd@frederikshavn.dk

+ 45 9845 8007

<http://www.fiskerilagnord.dk>

[FLAG-Daten](#)

Herausgeber: Europäische Kommission, Generaldirektion für maritime Angelegenheiten und Fischerei, Generaldirektor.

Haftungsausschluss: Während die Generaldirektion für Maritime Angelegenheiten und Fischerei für die Gesamtherstellung dieses Dokuments verantwortlich ist, übernimmt sie keinerlei Verantwortung für die Richtigkeit des Inhalts und die Genauigkeit der Daten.