

Spazio multifunzionale: ristorante, negozio e laboratorio

FLAG: Jutland settentrionale
 Nordjylland, Danimarca

Panoramica del progetto

Dopo aver lavorato per oltre 7 anni nella vendita itinerante di pesce, nel 2009 Mogens Klausen ha deciso di realizzare il suo sogno professionale: aprire un proprio ristorante, unitamente a un punto vendita, un affumicatoio e un laboratorio.



Hune è una cittadina di 3 000 abitanti situata in una delle 5 più importanti mete turistiche della Danimarca, a 40 km dalla città di Aalborg. In questa zona vi sono spiagge molto belle che attirano turisti da tutto il paese, ma anche da Norvegia, Svezia e Germania. Nonostante una buona offerta turistica, mancavano però ristoranti e negozi dedicati ai prodotti di qualità della pesca. Per colmare questa lacuna, nel 2009 Mogens Klausen ha deciso di avviare un'attività che riunisse insieme tutti questi servizi. Per realizzare la sua idea, si è rivolto al FLAG Jutland settentrionale ricevendone assistenza tecnica e finanziaria.

Il complesso è stato costruito da zero ed è diventato operativo dall'estate 2009. Aperto tutto l'anno, comprende il ristorante da 30 coperti, l'affumicatoio e il negozio per la vendita del pesce. Il 70% circa dei prodotti del mare lavorati e serviti nel ristorante (aragoste, scombri, aringhe, merluzzi, gamberi e anguille) è della zona, e solamente il salmone è acquistato all'estero, in Norvegia. Inoltre, il negozio utilizza due vecchi veicoli di Klausen per vendere il pesce in diverse località dello Jutland settentrionale, durante la settimana. La maggior parte dell'attività è svolta localmente, con i turisti e i residenti del posto, ma dallo scorso Natale Klausen ha iniziato a vendere il pesce affumicato ai negozi di altre regioni della Danimarca, e anche in un grande hotel di Copenaghen. I piani futuri prevedono la realizzazione di un secondo affumicatoio al fine di aumentare la produzione di pesce trasformato e compensare in tal modo la scarsa attività del ristorante nella stagione autunnale/invernale.



Insegnamenti principali

- › **Rilevanza con le tematiche FARNET:** aumento del valore aggiunto dei prodotti della pesca; diversificazione.
- › **Risultati:** Hune possiede ora un nuovo complesso, comprensivo di ristorante, affumicatoio e negozio per la vendita del pesce, che ha creato 6 posti di lavoro permanenti e a tempo pieno per la gente del posto. Nella stagione estiva, il personale del punto vendita arriva a 20 FTE (equivalenti a tempo pieno). Il complesso ha inoltre iniziato a vendere i prodotti in altre regioni del paese (negozi di generi alimentari e un hotel di Copenaghen).
- › **Trasferibilità:** questo progetto può essere trasferito in qualsiasi altra zona di pesca in cui il settore turistico abbia rilevanza economica.
- › **Commenti finali:** questa iniziativa rappresenta un ottimo esempio di attività multifunzionale in grado di riorientare le proprie attività in base alla stagione: in ragione della natura turistica della zona, in estate vengono privilegiate le attività del ristorante e del negozio mentre in autunno e in inverno la priorità va all'affumicatoio, per soddisfare le commesse di pesce trasformato.

Costo complessivo e contributo del FEP

Costo complessivo del progetto: 700 000 euro

- › Asse 4 del FEP: 22 500 euro
- › Cofinanziamento nazionale: 22 500 euro
- › Altri finanziamenti privati: 655 000 euro

Informazioni sul progetto

Titolo: Spazio multifunzionale: ristorante, negozio e laboratorio.

Durata: un anno (estate 2008 – estate 2009)

Data del caso di studio: marzo 2012

Promotore del progetto

Mogens Klausen

klausenfisk@gmail.com

+45 9824 8872

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

Dati del FLAG

Nordjylland, Danimarca

lahd@frederikshavn.dk

+ 45 9845 8007

<http://www.fiskerilagnord.dk>

[Scheda del FLAG](#)

Editore responsabile: Commissione europea, direzione generale degli Affari marittimi e della pesca, il direttore generale.

Clausola di esclusione della responsabilità: la Direzione Generale degli Affari Marittimi e della Pesca è responsabile della realizzazione del presente documento nel suo complesso, ma non ha alcuna responsabilità in merito al suo contenuto e non garantisce l'esattezza dei dati.