

Projekto santrauka

Įvairios paskirties žuvų restoranas, parduotuvė ir cechas

FLAG: Šiaurės Jutlandija
Šiaurės Jutlandija, Danija

Projekto apžvalga

Daugiau kaip septynerius metus dirbęs žuvų pardavėju, 2009 m. Mogensas Klausenas nusprendė siekti savo profesinės svajonės ir įkurti nuosavą restoraną, kuriame būtų žuvų parduotuvė ir rūkykla su cehu.



Hunė – mažas, 3 000 gyventojų turintis miestelis, esantis vienoje iš labiausiai Danijos turistų mėgiamų vietų, 40 km už Olborgo miesto. Gražūs šios vietovės paplūdimiai vilioja ne tik visos Danijos, bet ir Norvegijos, Švedijos ir Vokietijos turistus. Nors miestelis patrauklus turizmui, jame trūko restoranų ir parduotuvių, kuriose pagrindinis dėmesys būtų skiriamas aukštos kokybės žuvų produktams. Siekdamas užpildyti šią spragą, 2009 m. Mogensas Klausenas nusprendė įkurti įmonę, kuri teiktų visas šias paslaugas po vienu stogu. Kad ši svajonė virstų realybe, jis kreipėsi į Šiaurės Jutlandijos FLAG, kur jam buvo suteikta techninė ir finansinė pagalba.

2009 m. nuo pamatų pastatytas naujas paslaugų kompleksas pradėjo veikti. Jis dirba visus metus. Jame yra 30 vietų restoranas, žuvų rūkykla ir žuvų parduotuvė. Apie 70 proc. apdorotų ir restorane pateikiamų jūrų produktų (omarai, skumbrės, silkės, menkės, krevetės ir unguriai) sugaunama jūroje, tik lašišų perkama iš Norvegijos. Be to, parduotuvė naudoja du M. Klauseno senus furgonus, kuriais visą savaitę žuvis pardavinėjama skirtingose Šiaurės Jutlandijos vietose. Nors verslas daugiausia vykdomas su turistais ir vietos gyventojais, nuo praeitų Kalėdų pradėta pardavinėti savo rūkytas žuvis ir kitų Danijos regionų parduotuvėms, įskaitant ir didelį viešbutį Kopenhagoje. Ateities planuose numatyta įrengti antrą rūkyklą, kad būtų galima paruošti daugiau rūkytų žuvų ir taip kompensuoti mažą restoranų lankytojų skaičių rudenį ir žiemą.



Pagrindinės pamokos

- **Sąsajos su FARNET temomis:** pridėtinė žvejybos produktų vertė; įvairinimas
- **Rezultatai:** Hunėje dabar yra naujas kompleksas, kurį sudaro restoranas, žuvų parduotuvė ir rūkykla. Jame visus metus visu etatu dirba 6 vietos gyventojai. Vasarą darbuotojų skaičius padidėja iki 20 visu etatu dirbančių asmenų. Taip pat pradėta pardavinėti savo produktus kitiems šalies regionams (maisto parduotuvėms ir viešbučiui Kopenhagoje).
- **Perkeliamumas:** šį projektą galima perkelti į bet kokią kitą žuvininkystės teritoriją, kurioje turizmas yra svarbus ekonomikos sektorius.
- **Baigiamasis komentaras:** ši iniciatyva yra puikus pavyzdys įvairios paskirties verslo, kuris sugeba pritaikyti savo veiklą pagal sezoną: dėl turistams patrauklaus regiono vasarą jie daugiau dėmesio skiria restoranui ir parduotuvei, o rudenį ir žiemą prioritetas skiriamas rūkyklai, vykdomi žuvų apdorojimo užsakymai.

Bendros išlaidos ir EŽF įnašas

Bendra projekto kaina: 700 000 EUR

- EŽF 4 kryptis: 22 500 EUR
- Bendrasis valstybės finansavimas: 22 500 EUR
- Privačiojo finansavimo dalis: 655 000 EUR

Projekto informacija

Pavadinimas: Įvairios paskirties žuvų restoranas, parduotuvė ir cechasis.

Trukmė: vieni metai (2008 m. vasara–2009 m. vasara)

Problemos nagrinėjimo data: 2012 m. kovo mėn.

Projekto vykdytojas

Mogens Klausen

klausenfisk@gmail.com

+45 9824 8872

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

FLAG duomenys

Šiaurės Jutlandija, Danija

lahd@frederikshavn.dk

+ 45 9845 8007

<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.