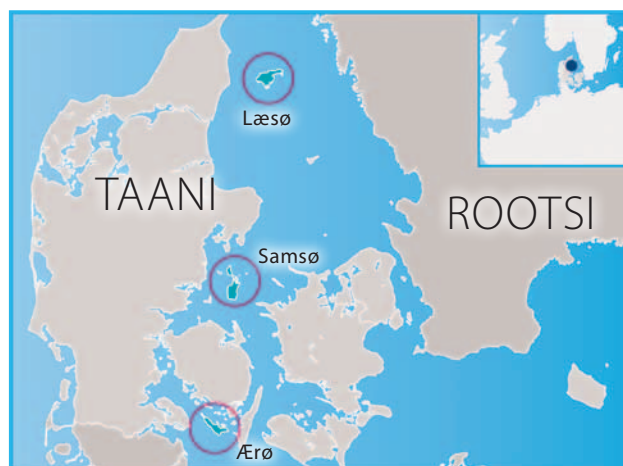


Suitsutatud merilohe

FLAG: FLAG Læsø, Samsø, Ærø
Læsø saar, Kattegati väin, Taani

Projekti ülevaade

Læsø saarel kasutas kohalik kalur 4. telje investeeringuteks alahinnatud liigil merilohel põhineva uue tootesarja arendamisse. Väärtuse lisamisega sellele kohalikule ressursile ja n-ö märgilise toote loomisega ergutab ta rohkem inimesi avastama kala ennast, aga ka saart.



Merilohelased on rühm liike, mis on tavalised Põhjamere ja Atlandi ookeani idaosa madalates vetes. Vaatamata juba tohutu populatsiooni suurenemisele ja sobivusele inimtoiduks on liik tuntud rohkem oma rinnaauime mürgise oga kui maitstva liha poolest. Kehv maine võib seetõttu paljusid mereannisõpru eemale peletada. Læsø saarel otsustas kohalik kalur Bent Rulle olukorda muuta ja on FLAGi abiga arendanud uusi tooteid, muutes kala kohalikuks hõrgutiseks.

Idee seisnes uue toidu valmistamise meetodi loomises, selle reklaamimises ja klientidele parimate tingimuste loomises tootega tutvumisel. Bent tuli seega välja moodustega, kuidas teha kala värskelt või kohapeal suitsutatult suupäraseks ja seda ligiõmbavalt müüa. 4. telje toetus aitas kohandada olemasoleva hoone kalapoeks ja restoraniks, kuid samuti investeerida müüki, toiduvalmistamisse, pakendus- ja transpordiseadmetesse. Kõik see võimaldas tõsta selle vähemkasutatud kala nähtavust ja ligiõmbavust, mis on nüüd tema hiljuti avatud kalarestorani menüüs esikohal.



Peamised õppetunnid

- › **FARNETi teemade tähtsus:** väärtuse lisamine kohalikele kalandustoodetele
- › **Tulemused:** suitsutatud merilohe arendamine on lisanud kohalike hõrgutiste sortimenti uue toote, mida Østerby kalasadamas elanikele ja külastajatele pakutakse. Kuna kala suitsutatakse lähedal asuvas suitsukojas, mis kuulub kohalikule kalakaupmehele, jääb toote kogu lisandväärtus saarele. Restoran ise on osutunud väga edukaks: esimese ja teise tegevusaasta võrdluses tulu kahekordistus, suurenedes järgnenud aastal veel 20%; kliendid on reageerinud positiivselt ja paljud tulevad igal suvel mitu korda tagasi (alates avamisest 2009. aastal on restorani külastajate arv kahekordistunud); iga päev müüdavate roogade võrdlev analüüs näitab, et merilohe on 50 portsjoniga päevas nüüd restorani populaarseimate roogade hulgas (kõrvuti kala- pihvidega, ent edestades Norra salehomaari 30 portsjoniga päevas).
- › **Ülekantavus:** projekti on võimalik rakendada teistes kalanduspiirkondades, kus mõni liik on üldsusele jätkuvalt tundmatud, ent millel on potentsiaali kujuneda kaubanduslikult tasuvaks ressursiks.
- › **Viimane märkus:** projekt näitab seda, kuidas väikeettevõtted saavad kasutada 4. telge oma pakkumuse kohandamiseks kohalikele ressurssidele. Projekt on samuti näiteks hästi suunatud investeeringutest tootmisprotsessi, mis võib suhteliselt väikese rahalise toetuse najal toote kuvandi nõudluse tekitamiseks ümber kujundada, jõudes kiiresti investeeringute tasuvuseni.

Kogumaksumus ja Euroopa Kalandusfondi toetus

Kogumaksumus: 145 526 eurot

Euroopa Kalandusfondi 4. telje toetus: 18 150 eurot

Riiklik/piirkondlik kaasrahastamine: 18 150 eurot

Täiendav rahastamine erasektorist (isiklik investeering): 109 226 eurot

Projekti andmed

Nimetus: Læsø suitsutatud merilohe

Kestus: 2009. aastast praeguseni

Juhtumiuuringu kuupäev: jaanuar 2012

Projekti elluviija

Bent Rulle

hbrulle@mail.tele.dk

+45 4045 0322

www.roeget-laesoe-fjaesing.dk

FLAGi kontaktid

FLAG Læsø, Samsø, Ærø, Taani

karl.morten@svendborg.dk

+45 2288 7640

<http://www.oe-lag.dk/>

[FLAGi teabeleht](#)

Toimetaja: Euroopa Komisjon, Merendus- ja kalandusajade peadirektoraat, peadirektor.

Vastutuse välistamine: ehkki Merendus- ja kalandusajade peadirektoraat vastutab väljaande avaldamise eest üldiselt, ei vastuta ta selle sisu eest ega taga andmete õigsust.