

## Rūkyta drakoniukė

**FLAG: FLAG Lesė, Samsė, Erė**

Lesės sala, Kategato sąsiauris, Danija

### Projekto apžvalga

Lesės saloje vietinis žvejys pasinaudojo 4 krypties programa, kad investuotų į naujos produktų kategorijos, grindžiamos nepakankamai įvertintomis žuvų rūšimis – drakoniukėmis – kūrimą. Didindamas šio vietinio išteklių vertę ir kurdamas simboliu tampantį produktą, jis skatina daugiau žmonių atrasti ne tik pačią žuvį, bet ir salą.



Drakoniukės yra grupė žuvų rūšių, dažniausiai sutinkama sekliuose Šiaurės jūros ir rytinės Atlanto vandenyno dalies vandenyse. Nepaisant ir taip gausios populiacijos padidėjimo ir tinkamumo žmonių mitybai, šios rūšys daugiau žinomos dėl nuodingo nugaros peleko dyglio nei dėl skanios mėsos. Dėl to prastas šios žuvies vardas gali atbaidyti daug jūros gėrybių mėgėjų. Lesės saloje vietos žvejys Bentas Rulle nusprendė pakeisti tokią situaciją ir su FLAG parama sukūrė naujų produktų, paversdamas šią žuvį vietiniu delikatesu.

Idėja buvo sukurti naują valgio ruošimo būdą, jį reklamuoti ir sudaryti geriausias sąlygas klientams atrasti produktą. Todėl Bentas galvojo apie būdus, kaip paruošti šviežią ar vietoje rūkytą žuvį ir patraukliai ją parduoti. 4 krypties parama padėjo jam pritaikyti kitos paskirties pastatą žuvies parduotuvei ir restoranui, taip pat investuoti į pardavimo, valgio gaminimo, pakavimo ir pristatymo įrangą. Visa tai Bentui leido padidinti šios mažiau vartotos žuvies matomumą ir patrauklumą – dabar ji yra svarbiausias neseniai jo atidaryto žuvies restorano meniu patiekalas.



## Pagrindinės pamokos

- › **Sąsajos su FARNET temomis** Vietos žuvininkystės produktų vertės didinimas
- › **Rezultatai:** „Rūkytos drakoniukės“ sukūrimas nauju produktu praturtino vietos delikatesų asortimentą, siūlomą gyventojams ir lankytojams žvejybiniam Esterbiu uoste. Kadangi žuvis yra rūkoma šalia esančioje rūkykloje, priklausančioje vietiniam žuvies prekybininkui, visa produkto pridėtinė vertė lieka saloje. Restoranas sulaukė didelės sėkmės: jo pajamos nuo pirmųjų iki antrųjų verslo metų padvigubėjo, vėlesniais metais išaugo 20 proc.; klientai reagavo teigiamai ir daugelis jų grįžta kelis kartus per vieną vasarą (nuo atidarymo 2009 m. restorano lankytojų skaičius padvigubėjo); o lyginamoji per dieną parduodamų patiekalų analizė rodo, kad drakoniukė, kurios parduodama 50 porcijų per dieną, dabar yra vienas populiariausių restorano patiekalų (kartu su žuvies pyragėliais; bet lenkia Norvegijos omarą, kurio parduodama maždaug 30 porcijų per dieną).
- › **Perkeliamumas:** Tokio pobūdžio projektas gali būti pritaikytas kituose žuvininkystės regionuose, kur tam tikros žuvų rūšys yra nežinomos visuomenei, bet gali tapti komerciškai produktyviais ištekliais.
- › **Baigiamasis komentaras:** Šis projektas iliustruoja, kaip smulkusis verslas gali pasinaudoti 4 krypties programa, kad pritaikytų savo siūlomus produktus prie vietos išteklių. Jis taip pat yra pavyzdys, kaip galima tinkamai nukreipti investicijas į gamybos procesą, kuris su gana maža finansine parama pakeistų produktų įvaizdį ir padidintų jų paklausą, gaunant greitą investicijų grąžą.

## Bendros išlaidos ir EŽF įnašas

**Bendros išlaidos:** 145 526 EUR

**Įnašas pagal 4 kryptį:** 18 150 EUR

**Papildomas nacionalinis / regioninis finansavimas:** 18 150 EUR

**Privatus kapitalas (asmeninės investicijos)** 109 226 EUR

### Projekto informacija

**Pavadinimas:** Rūkyta drakoniukė iš Lesės

**Trukmė:** nuo 2009 m. iki dabar

**Problemų nagrinėjimo data:** 2012 m. sausio mėn.

#### Projekto vykdytojas

Bent Rulle

[hbrulle@mail.tele.dk](mailto:hbrulle@mail.tele.dk)

+45 4045 0322

[www.roeget-laesoe-fjaesing.dk](http://www.roeget-laesoe-fjaesing.dk)

#### FLAG duomenys

FLAG Lesė, Samsė, Erė, Danija

[karl.morten@svendborg.dk](mailto:karl.morten@svendborg.dk)

+45 2288 7640

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