

Projekta kopsavilkums

Kūpinātas audējzivis

FLAG: FLAG Lesē (Læsø), Samsē (Samsø), Erē (Ærø)

Lesē sala, Kategata (Kattegat) šaurums,
Dānija

Projekta pārskats

Lesē salā kāds vietējais zvejnieks izmantoja **Axis 4**, lai ieguldītu jauna produktu sortimenta izstrādē, kura pamatā ir nepietiekami novērtēta suga — audējzivis. Pievienojot vērtību šim vietējam resursam un izveidojot “ikonisku” produktu, viņš iedrošina cilvēkus atklāt ne tikai zivi, bet arī salu.



Audējzivis ir sugu grupa, kas parasti atrodama Ziemeļjūras un Austrumatlantijas sekļajos ūdeņos. Neraugoties uz šīs jau tā lielās populācijas pieaugumu un piemērotību izmantošanai pārtikā, tā vairāk ir pazīstama ar muguras spuras indīgo dzeloni nekā ar garšīgo gaļu. Tādējādi tās sliktā reputācija var atbaidīt daudzus jūras velšu entuziastus. Lēso salas vietējais zvejnieks Bents Rulle (*Bent Rulle*) nolēma mainīt situāciju un ar nelielu FLAG palīdzību izstrādāja jaunus produktus, šo zivi pārvēršot vietējā delikatesē.

Šī ideja palīdzēja izveidot jaunu pagatavošanas formu un to reklamēt, kā arī nodrošināt pircējiem vislabākos apstākļus šī produkta atklāšanai. Bents izdomāja, kā nodrošināt saistošus zivs pārdošanas paņēmienus — gan svaigā veidā, gan vietēji kūpinātu. **Axis 4** atbalsts viņam palīdzēja ne tikai pielāgot esošo ēku zivju veikala un restorāna vajadzībām, bet arī veikt ieguldījumus pārdošanas, gatavošanas, iesaiņošanas un piegādes aprīkojumā. Pateicoties šim veikumam, viņam izdevās piesaistīt uzmanību šai retāk izmantotajai zivij, kura pašlaik ieņem galveno vietu viņa tikko atvērtā zivju restorāna ēdienkartē.



Pagrindinās pamokos

- › **Saistība ar FARNET tēmām:** vērtības pievienošana vietējiem zvejniecības produktiem.
- › **Rezultāti:** “kūpinātas audējzivis” izstrādes rezultātā vietējo delikatesu klāstam ir pievienots jauns produkts, kuru var piedāvāt vietējiem iedzīvotājiem un apmeklētājiem Østerby zvejas ostā. Tā kā zivis kūpina tuvējā kūpinātavā, kura pieder vietējam zivju tirgotājam, produkta pilnā pievienotā vērtība paliek tepat uz salas. Lielus panākumus ir guvis arī restorāns: laikā no pirmā līdz otrajam uzņēmējdarbības gadam tā ienākumi divkāršojās, bet nākamajā gadā pieauga par 20 %; bija vērojama pozitīva klientu reakcija, un daudzi no viņiem katru vasaru atgriezās vairākkārt (kopš restorāna atvēršanas 2009. gadā apmeklētāju skaits ir divkāršojies); dienā pārdoto ēdienu salīdzinošā analīze parāda, ka audējzivis (50 porcijas dienā) pašlaik ir viens no restorāna populārākajiem ēdieniem (vienā līmenī ar zivju pīrādziņiem, apsteidz Norvēģijas omārus (aptuveni 30 porcijas dienā)).
- › **Nodošanas iespēja:** šāda veida projektu var izmantot citos zvejniecības reģionos, kuros kādas no zivju sugām nav plaši pazīstamas, tomēr apveltītas ar komerciāli produktīvu resursu potenciālu.
- › **Noslēguma komentārs:** šis projekts parāda, kā nelieli uzņēmumi var izmantot Axis 4, lai savu piedāvājumu pielāgotu vietējiem resursiem. To var arī minēt kā piemēru ļoti mērķtiecīgam ieguldījumam ražošanas procesā, kas, izmantojot samērā nelielu finansiālo atbalstu, var pilnīgi mainīt produkta tēlu, lai izveidotu pieprasījumu un ātri atgūtu ieguldīto.

Kopējās izmaksas un EZF ieguldījums

Kopējās izmaksas: EUR 145 526

Axis 4 ieguldījums: EUR 18 150

Valsts/reģiona līdzfinansējums: EUR 18 150

Privātais līdzfinansējums (personīgais ieguldījums): EUR 109 226

Projekta informācija

Nosaukums: Kūpinātas audējzivis no Lesē

Ilgums: no 2009. gada līdz šim laikam

Lietas izpētes datums: 2012. gada janvāris

Projekta atbalstītājs

Bents Rulle

hbrulle@mail.tele.dk

+45 4045 0322

www.roeget-laesoe-fjaesing.dk

FLAG informācija

FLAG Lesē, Samsē, Erē (Dānija)

karl.morten@svendborg.dk

+45 2288 7640

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

[FLAG factsheet](#)

Redaktori: Eiropas Komisijās Jūrų reikalų ir žuvininkystės direktorato generalinis direktorius.

Garantiju atsisakymas: nors Žuvininkystės ir jūrų reikalų generalinis direktoratas atsako už šio dokumento parengimą, jis neatsako už jo turinį ir negarantuoja duomenų tikslumo.