

Streszczenie projektu

Wędzony ostrosz wipera

FLAG: FLAG Læsø, Samsø, Ærø

Wyspa Læsø, cieśnina Kattegat, Dania

Prezentacja projektu

Na wyspie Læsø jeden z lokalnych rybaków skorzystał z osi 4, aby zainwestować w rozwój nowej gamy produktów opartej na niedocenianym gatunku ostrosza wipera. Podnosząc wartość tego lokalnego zasobu i tworząc kultowy produkt, zachęca tym samym coraz szerszą rzeszę ludzi do odkrywania potencjału nie tylko samej ryby, ale także całej wyspy.



Ostrosze wipera to grupa gatunków występujących powszechnie w płytkich wodach Morza Północnego i na wschodnich wybrzeżach Oceanu Atlantyckiego. Pomimo wzrostu i tak zasobnej populacji tego gatunku i pomimo faktu, że ostrosz wipera jest rybą jadalną, jest on znany bardziej ze względu na kołec grzbietowy zawierający jad niż ze względu na doskonały smak mięsa. Zatem zła reputacja ostrosza może odstraszać wielu amatorów owoców morza. Bent Rulle, rybak żyjący na wyspie Læsø, postanowił zmienić ten stan rzeczy i z pomocą FLAG stworzył gamę nowych produktów, sprawiając tym samym, że ostrosz stał się lokalnym przysmakiem.

Pomysł polegał na opracowaniu nowego sposobu przyrządzania ryby, promocji produktu oraz zapewnieniu klientom jak najlepszych warunków do jego odkrycia. Zgodnie z tym założeniem Pan Bent szukał sposobów na przechowywanie ryby, świeżej lub lokalnie wędzonej, i sprzedawanie jej w atrakcyjny sposób. Wsparcie w ramach osi 4 pomogło mu zaadaptować istniejący budynek na sklep rybny i restaurację, a także zainwestować w sprzedaż, przyrządzanie, pakowanie i sprzęt dostawczy. Wszystko to umożliwiło mu wypromowanie i zwiększenie atrakcyjności tej mało popularnej ryby, która zajmuje obecnie główne miejsce w menu jego nowooteartej restauracji rybnej.



Najważniejsze doświadczenia

- **Zbieżność z tematami FARNET:** Podnoszenie wartości lokalnych produktów rybnych
- **Rezultaty projektu:** Promocja wędzonego ostrosza wipera sprawiła, że do grona lokalnych przysmaków dołączył nowy produkt oferowany mieszkańcom wyspy i odwiedzającym w porcie rybnym Østerby. Z uwagi na to, że ryba jest wędzona w pobliskiej wędzarni, która należy do właściciela lokalnego sklepu rybnego, całkowita wartość dodana produktu pozostaje na wyspie. Sama restauracja odniosła duży sukces. Jej dochód w drugim roku działalności podwoił się w stosunku do pierwszego i wzrósł o 20% w kolejnym roku. Zadowoleni klienci wracają do restauracji kilkakrotnie w ciągu sezonu (liczba klientów restauracji podwoiła się od daty otwarcia w 2009). Ponadto analiza porównawcza sprzedawanych posiłków wskazuje, że ostrosz wipera jest serwowany 50 razy dziennie i stanowi obecnie jedno z najpopularniejszych dań w karcie lokalu (obok hamburgerów rybnych i wyprzedza popularność homara norweskiego, który jest serwowany około 30 razy dziennie).
- **Możliwość przenoszenia doświadczeń w inne warunki:** Tego rodzaju projekt można zrealizować na innych obszarach rybackich, na których istnieją mało znane gatunki ryb posiadające potencjał stania się produktywnymi handlowo zasobami.
- **Komentarz końcowy:** Projekt ilustruje, w jaki sposób niewielkie przedsiębiorstwo może skorzystać z osi 4 w celu dostosowania swojej oferty do zasobów lokalnych. Jest to również przykład dobrze ukierunkowanej inwestycji w proces produkcyjny, który przy stosunkowo niewielkim wsparciu finansowym może odmienić wizerunek produktu, generując tym samym popyt i doprowadzając do szybkiego zwrotu z inwestycji.

Łączny koszt i wkład EFR

Łączny koszt: 145 526 EUR

Oś 4 EFR: 18 150 EUR

Współfinansowanie państwowe/regionalne: 18 150 EUR

Dofinansowanie prywatne (inwestycje indywidualne): 109 226 EUR

Informacje o projekcie

Tytuł: Wędzony ostrosz wipera z Læsø

Czas trwania: od 2009 r. do chwili obecnej

Data przygotowania studium przypadku: styczeń 2012 r.

Promotor projektu

Bent Rulle

hbrulle@mail.tele.dk

+45 4045 0322

www.roeget-laesoe-fjaesing.dk

Informacje dotyczące FLAG

FLAG Læsø, Samsø, Ærø, Dania

karl.morten@svendborg.dk

+45 2288 7640

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

[FLAG factsheet](#)

Wydawca: Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa, Dyrektor Generalny.

Zastrzeżenie: Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa odpowiada za całościowe wydanie niniejszego dokumentu, jednak nie odpowiada za jego treść ani nie gwarantuje poprawności danych.