

„À l'Ostendaise“

Рибарска група FLAG:
„Западна Фландрия“
Белгия

Преглед на проекта

„À l'Ostendaise“ обединява местни рибари и ресторанти. Те създават и развиват нов пазар за местна риба, от която се приготвят висококачествени ястия в най-добрите ресторанти на Остенде.



Проектът се подпомага от Туристическото бюро в Остенде, а основната му цел е да насърчава туристи и собственици на вили в Остенде да прекарват повече време в града извън пиковия сезон. За реализиране на тази цел бе необходимо да се възроди репутацията на Остенде като рибарски град и той да се рекламира като място, където хората могат да се насладят на изискани ястия, приготвени от висококачествени продукти — в частност, от прясна местна сезонна риба.

Проектът включва редица дейности и рекламни кампании, които отразяват и популяризират местната риба и морски

продукти, уловени от рибарите от Остенде. В реконструираната крайбрежна зона на града се провежда двудневно мероприятие по откриване, на което са поканени 25 избрани ресторанта. Всеки от тях разполага със собствен щанд, на който предлага рибни ястия, приготвени от местна сезонна риба. След това менюто на „À l'Ostendaise“ се включва в редовното меню на участващите ресторанти, които трябва да създадат ястия от два вида местна риба, определена за всеки конкретен месец. Освен това, ресторантите организират на ротационен принцип две месечни вечери, на които първите 10 души, направили резервация, могат да опитат менюто на „À l'Ostendaise“ в компанията на местен рибар, който споделя знанията си и разказва истории за различните видове местна риба и техниките за риболов. Вечерята също така включва обиколка с екскурзовод на пристанищната зона и често пъти представяне на менюто от главния готвач.

Менюто на „À l'Ostendaise“ е широко рекламирано в местната и чуждата преса, както и по телевизията, на билбордове и плакати. Кулинарният канал „Njam“, например, редовно излъчва „Предизвикателството на рибаря“, в което главните готвачи от участващите ресторанти се състезават в разработването на нови рецепти, приготвени от определени видове местна риба. Освен това зрителите получават шанса да спечелят вечеря за двама на месечната вечеря „À l'Ostendaise“ с рибар. Разработена е и Интернет страница на четири езика, която предоставя информация за проекта и участващите ресторанти, както и за различните видове риба според сезона, рибни рецепти и морска обиколка с екскурзовод.

Основни поуки

- **Съответствие с темите на мрежата FARNET:** туризъм, добавяне на стойност към рибните продукти, сътрудничество между рибари и ресторанти.
- **Ефективност/ефикасност:** Проектът вече може да се похвали с определени резултати — на мероприятиято по откриване, проведено през юни 2013 г., участват 10 000 души, които закупуват общо 1 240 кг приготвена риба (около 3 700 кг цяла риба). Мероприятието спомага за удължаването на краткия туристически сезон в Остенде (юли—август) и е сценено за много успешно, а Туристическото бюро възнамерява да го проведе отново през юни 2014 г. Местните рибари са толкова доволни, че решават да предлагат дегустации по време на зимното събитие, провеждано в града.

В проекта участват 25 най-добри ресторанта, като много повече са желаещите да се присъединят. Ресторантите извличат полза от успешната реклама и, от своя страна, създават нови рецепти с местни видове риба, като повишават информираността на клиентите за видовете, които обикновено се подценяват, като например бодлива акула и калкан, а ястията от менюто „À l'Ostendaise“ струват по около 45 евро на човек. През първите три месеца 170 души резервират места за морска обиколка с екскурзовод, заради което е разработено [приложение](#), което туристите могат да изтеглят и да използват в свободното си време. Заснема се и се излъчва предаването „Предизвикателството на рибаря“, в което се приготвят ястия от бодлива акула (гледано от 95 433 души), омар (54 022 души) и писия (55 591 души).



- **Приложимост на друго място:** Това е отличен пример за рекламиране на местните рибарски дейности и продукти в района, което води до привличане в ресторантите на местни жители и туристи, оценяващи устойчивостта. Подобни дейности могат да се провеждат в много рибарски общности, в които местните видове риба трудно се конкурират с по-евтините или по-добре известните видове.
- **Заключителен коментар:** Продължава да се работи в сферата на проследяването по веригата на рибните продукти и изграждането на капацитет за рибарите. Въвеждат се системи за проверка на спазването на правилата, касаещи препоръчителните видове риба, от страна на участващите ресторанти. Но тъй като рибата в Белгия трябва да се продава само на пазар, в момента се работи с търговци на едро за насърчаването им да споделят повече информация (например от коя лодка се закупува рибата) с клиенти, каквито са ресторантите. По молба на участващите рибари е предвидено обучение за развитие на презентационни умения, които ще им вдъхнат увереност да се обръщат към групи, за да им дават информация за своята работа и продукти.

Общ размер на разходите и финансиране от ЕФР

Общ размер на разходите за проекта: 369 038 евро

- › Ос 4 на ЕФР: 134 698,87 евро (36,5 %)
- › Фламандското правителство: 36 903,80 евро (10 %)
- › Регионалните власти: 36 903,80 евро (10 %)
- › Туристическото бюро в Остенде: 55 355,70 евро (15 %)
- › SDVO — устойчиво рибарство: 105 175,83 евро (28,5 %)

Информация за проекта

Заглавие: *À l'Ostendaise*

Продължителност: от януари 2013 г. до септември 2014 г.

Дата на конкретния пример: декември 2013 г.

Вносител на проекта

Туристическото бюро в Остенде

Елс Гьотхалс

e.goethals@toerisme-oostende.be

+32 59 25 53 11

www.alostendaise.be

Информация за рибарската група FLAG

Рибарска група FLAG „Западна Фландрия“, Белгия

stephanie.maes@west-vlaanderen.be

+32 (0)59 34 01 87

www.west-vlaanderen.be/EVF

[Справочник за рибарската група FLAG „Западна Фландрия“](#)

Редактор: Европейска комисия, Генерална дирекция „Морско дело и рибарство“, Генерален директор.

Отказ от отговорност: Въпреки че Генерална дирекция „Морско дело и Рибарство“ носи отговорност за цялостното изготвяне на този документ, тя не носи отговорност за съдържанието и не гарантира точността на информацията.