

À l'Ostendaise

FLAG: Ida-Flandria FLAG

Belgia

Projekti ülevaade

À l'Ostendaise viib kokku kohalikud kalurid ja restoranid eesmärgiga töötada välja ja edendada uut turgu kohalikele kalandustoodetele, tehes neist kvaliteetsed road, mida pakutakse Oostende tipprestoranides.



Selle Oostende turismiameeti edendatud projekti põhieesmärk oli innustada Oostendes suvekodusid omavaid inimesi veetma linnas rohkem aega ka väljaspool tippahooaega. Selle saavutamiseks plaaniti muuta Oostende kui kalanduslinna mainet ja edendada linna kohana, kus einestajad saavad nautida hõrgutavaid roogasid, mis on valmistatud kvaliteetsest toorainest ja ennekõike just hooajaliselt püütud kohalikust värskest kalast.

Projekti juurde kuulub sari tegevusi ja reklaamikampaaniaid Oostende kalalaevastiku püütud kala ja mereandide kiitmiseks ja reklaamimiseks. Linna ümberkujundatud rannarajoonis korraldati kahepäevane avasündmus, kus 25 valitud restoranil

paluti avada oma kiosk ja pakkuda kohalikust hooajaliselt püütud kalast valmistatud kalatoite. Sellele järgnes à l'Ostendaise'i menüü integreerimine osalevate restoranide tavapäraseks menüüdesse – nad pidid pakkuma välja menüü, milles oleks esindatud kaks selle kuu jaoks määratud kohalikku kalaliiki. Lisaks pakuvad restoranid kordamööda kaks korda kuus lõunasööke, kus esimesed 10 inimest, kes aja broneerivad, saavad nautida à l'Ostendaise'i menüüd koos kohaliku kaluriga, kes jagab oma teadmisi ja lugusid erinevatest kohalikest kalaliikidest ja võtetest nende püügiks. Lisaks kuulub lõunasöögi juurde giidiga ringkäik sadamapiirkonnas ja tihti annab ka kokk isiklikult ülevaate menüüst.

À l'Ostendaise'i menüüd reklaamiti ka kohalikus ja välismaises ajakirjanduses ning samuti televisioonis, reklaamtahvlitel ja plakatil. Näiteks kokanduskanal Njam näitas regulaarselt saadet „Kalurite tuleproov“, kus osalevate restoranide kokad peavad töötama välja uue retsepti mõnda kindlat kohalikku kalaliiki kasutades. Lisaks antakse vaatajatele võimalus võita igal kuul à l'Ostendaise'i eine kahele koos kaluriga. Samuti loodi neljakeelne veebisait, kust leiab teavet projekti ja selles osalevate restoranide kohta ning erinevate hooajaliste kalaliikide, neid silmas pidades väljatöötatud retseptide kohta ja samuti sadamapiirkonnas korraldatava giidiga ringkäigu kohta.

Olulisemad järeldused

- › **FARNETi teemade tähtsus:** turism, lisandväärtuse andmine kalandustoodetele, koostöö kalurite ja restoranide vahel.
- › **Tõhusus/efektiivsus:** juba nüüd saab tuua esile mõned tulemused, alustades 2013. aasta juunis toimunud avasündmusega, millest võttis osa 10 000 inimest, kes ostsid kokku 1 240 kg kalatooteid (umbes 3 700 kg toorkala). Üritus aitas pikendada Oostende lühikest, juulist augustini kestvat turismihooaega ja seda peeti nii edukaks, et turismiamet korraldab 2014. aasta juunis uue ürituse. Kohalikud kalurid olid üritusega niivõrd rahul, et nad pakuvad tooteproove ka linna talveüritusel.

Projekti osaleb 25 tipprestorani ja paljud on veel ootenimekirjas. Restoranidele on tulnud kasuks edukad reklaamiüritused ja nad on omalt poolt töötanud välja uusi retsepte kohaliku kala jaoks, tutvustades samal ajal ka tüüpiliselt väheväärtustatud liike, nagu koerkala ja kammeljas, mille nautimiseks *à l'Ostendaise*'i menüüs maksavad kliendid umbes 45 eurot. Esimese kolme kuu jooksul broneeris 170 inimest giidiga ringkäigu, mille jaoks on nüüd töötatud välja ka [rakendus](#), mille külastajad saavad alla laadida ja omal käel kasutada. Saate „Kalurite tuleproov” raames tehti ja näidati episoode koerkala (95 433 vaatajat), langusti (54 022 vaatajat) ja lesta valmistamise kohta (55 591 vaatajat).



- › **Ülekantavus:** see on suurepärase näide ühe piirkonna kohaliku kalanduse tegevuse ja toodete edendamisest ning tänu millele jätkusuutlikkust hindavad restoranid tõmbavad ühtlasi ligi ka kohalikke elanikke ja turiste. Sarnaseid meetmeid võib kasutada paljudes teistes kalanduskogukondades, kus kohalikul kalal on raske konkureerida odavamate või enamtuntud kalaliikidega.
- › **Viimane märkus:** jätkub töö kala tarneahela jälgitavuse ja kalurite suutlikkuse suurendamise alal. Paika on pandud süsteemid, millega kontrollida osalevate restoranide kinnipidamist soovitatud kalaliikide kasutamise osas kehtivatest reeglitest. Arvestades sellega, et Belgias peab kalamüük toimuma oksjonitel, tehakse nüüd koos hulgitähtsusega tööd ka selle nimel, et innustada neid avaldama klientidele, näiteks restoranidele rohkem teavet (näiteks selle kohta, millisel laeval kala tuleb). Osalevate kalurite palvel kavandatakse ka koolitusi, mille eesmärk on arendada nende esitlemisoskusi, et anda neile rohkem enesekindlust tutvustamiseks rahvale oma tööd ja tooteid.

Kogumaksumus ja Euroopa Kalandusfondi toetus

Projekti kogumaksumus: 369 038 eurot

- › Euroopa Kalandusfondi 4. telg: 134 698,87 eurot (36,5%)
- › Flaami valitsus: 36 903,80 eurot (10%)
- › Provintsi valitsus: 36 903,80 eurot (10%)
- › Oostende turismiamet: 55 355,70 eurot (15%)
- › SDVO – Jätkusuutlik kalandus: 105 175,83 eurot (28,5%)

Projekti andmed

Nimetus: À l'Ostendaise

Kestus: jaanuar 2013 kuni september 2014

Juhtumiuuringu kuupäev: detsember 2013

Projekti elluviija

Oostende turismiamet

Els Goethals

e.goethals@toerisme-oostende.be

+32 59 25 53 11

www.alostendaise.be

FLAGi kontaktid

Ida-Flandria FLAG, Belgia

stephanie.maes@west-vlaanderen.be

+32 (0)59 34 01 87

www.west-vlaanderen.be/EVF

[Ida-Flandria 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.