

„À l'Ostendaise“

FLAG: Vakarų Flandrijos FLAG

Belgija

Projekto apžvalga

„À l'Ostendaise“ suburia draugėn vietos žvejus ir restoranus, kad sukurtų ir reklamuotų naują vietinių žuvų, iš kurių geriausiuose Ostendės restoranuose gaminami kokybiški patiekalai, rinką.



Pagrindinis Ostendės turizmo biuro vykdomo projekto tikslas – pritraukti lankytojų ir paskatinti Ostendėje antrus būstus turinčius savininkus daugiau laiko praleisti mieste ne sezono metu. Idėja buvo atkurti Ostendės kaip žvejybos miesto reputaciją ir reklamuoti ją kaip vietą, kur galima mėgautis madingais patiekalais, pagamintais iš kokybiškų produktų, ypač iš šviežių žuvų, sugautų vietoje ir tinkamu metų laiku.

Projektas apima įvairias veiklas ir reklamines akcijas, kuriomis siekiama garsinti ir reklamuoti Ostendės flotilės sužvejotas žuvis bei surinktas jūros gėrybes. Atnaujintame miesto pajūryje buvo suorganizuotas dviejų dienų trukmės pristatomasis

renginys: 25 atrinkti restoranai buvo pakviesti įsikurti prekybos paviljonuose ir sudalyvauti gaminant žuvies patiekalus iš vietinių sezoninių žuvų. Po šio renginio reguliarius dalyvavusių restoranų meniu buvo papildytas „À l'Ostendaise“ patiekalais, o restoranai įsipareigojo įtraukti į meniu patiekalus, pagamintus iš dviejų vietinių žuvų rūšių, numatytų esamą mėnesį. Be to, restoranai eilės tvarka kas mėnesį rengia po dvi vakarienes, per kurias pirmieji 10 vietas užsirezervavusių žmonių „À l'Ostendaise“ patiekalais gali mėgautis su vietos žveju, pasidalijančiu savo žiniomis ir pasakojančiu apie įvairias vietines žuvų rūšis bei jų žvejybos būdus. Į vakarienę taip pat įtraukta ekskursija su gidu po uosto teritoriją, o meniu dažnai pristato vyriausiasis virėjas.

„À l'Ostendaise“ meniu buvo plačiai reklamuojamas vietos ir užsienio spaudoje, televizijos laidose, švieslentėse ir plakatuose. Per maisto gamintojų kanalą „Njam“ reguliariai transliuojama laida „Žvejo iššūkis“, kurios metu dalyvaujančių restoranų vyriausieji virėjai varžosi kurdami naujus receptus iš paskirtų vietinių rūšių žuvų. Be to, žiūrovams siūloma galimybė laimėti kas mėnesį rengiamą „À l'Ostendaise“ vakarienę su žveju dviem asmenims. Keturiomis kalbomis sukurta interneto svetainė, kurioje teikiama informacija apie projektą ir dalyvaujančius restoranus, apie sezonines žuvis, pateikiami iš jų gaminamų patiekalų receptai, taip pat informuojama apie ekskursiją su gidu po jūrą.

Svarbiausios pamokos

- **Sąsajos su FARNET temomis.** Turizmas, žvejybos produktų pridėtinės vertės kūrimas, žvejų ir restoranų bendradarbiavimas.
- **Efektyvumas / naudingumas.** Jau galima akcentuoti kai kuriuos rezultatus – 2013 m. birželį surengtas pristatomasis renginys sutraukė 10 000 žmonių, ir jie nupirko 1 240 kg paruoštų žuvų (arba apie 3 700 kg neapdorotų žuvų). Renginys padėjo pratęsti trumpą Ostendės turizmo sezoną (trunkantį tik liepą–rugpjūtį) ir buvo įvertintas kaip ypač sėkmingas, todėl turizmo biuras dar kartą surengs tokį renginį 2014 m. birželį. Vietiniai žvejai buvo taip pamaloninti, kad rengs degustacijas per miesto žiemos renginį.

Projekte dalyvauja 25 geriausi restoranai, taip pat yra restoranų, laukiančių savo eilės. Restoranams naudos davė sėkminga reklama, be to, jie sukūrė naujų patiekalų iš vietinių žuvų, todėl padidėjo paprastai neįvertinamų vietinių rūšių, pvz., rykliaus ir oto, žinomumas. Patiekalų iš „À l'Ostendaise“ meniu porcija vienam asmeniui kainuoja apie 45 EUR. Per pirmuosius tris mėnesius ekskursiją su gidu po jūrą užsisakė 170 žmonių, todėl buvo sukurta [programėlė](#), kurią svečiai gali atsisiųsti ir naudotis laisvalaikio. Laidoje „Žvejo iššūkis“ buvo sukurti ir transliuojami reportažai apie ryklius (matė 95 433 žiūrovai), norveginius omarus (54 022 žiūrovai) bei plekšnes (55 591 žiūrovas).



- **Perkeliamumas.** Tai puikus pavyzdys, kaip galima reklamuoti regiono vietinę žvejybos veiklą bei produktus ir pritraukti į restoranus tvarumą vertinančių vietos gyventojų ir turistų. Panašios veiklos galėtų imtis daugelis žvejybos bendruomenių, kur vietinėms žuvų rūšims tenka varžytis su pigesnėmis ar žinomesnėmis žuvų rūšimis.
- **Baigiamasis komentaras.** Toliau vykdoma žuvų tiekimo grandinės sekimo veikla ir didinamas žvejų veiklos produktyvumas. Įdiegtos sistemos, leidžiančios patikrinti, ar dalyvaujantys restoranai laikosi taisyklių dėl rekomenduojamų žuvų rūšių. Vis dėlto, atsižvelgiant į tai, kad Belgijoje visas žuvis būtina parduoti aukcionuose, dabar vyksta darbas su didmenininkais, skatinant juos klientams, pvz., restoranams, teikti daugiau informacijos (pvz., iš kokio laivo tiekiamos žuvis). Dalyvaujančių žvejų pageidavimu numatyta rengti kursus, per kuriuos būtų ugdomi pristatymo įgūdžiai, suteikiantys žvejams pasitikėjimo kalbant žmonių grupėms ir pasakojant apie savo darbą bei produktus.

Bendros išlaidos ir EŽF įnašas

Bendros projekto išlaidos: 369 038 EUR

- › EŽF 4 krypties programa: 134 698,87 EUR (36,5 proc.)
- › Flamidijos vyriausybė: 36 903,80 EUR (10 proc.)
- › Provincijos vyriausybė: 36 903,80 EUR (10 proc.)
- › Ostendės turizmo biuras: 55 355,70 EUR (15 proc.)
- › SDVO – tvari žvejybos veikla: 105 175,83 EUR (28,5 proc.)

Projekto informacija

Pavadinimas: „A l’Ostendaise“

Trukmė: 2013 m. sausis–2014 m. rugsėjis

Problemos nagrinėjimo data: 2013 m. gruodis

Projekto vykdytojas

Ostendės turizmo biuras

Els Goethals

e.goethals@toerisme-oostende.be

+32 59 25 53 11

www.alostendaise.be

FLAG duomenys

Vakarų Flandrijos FLAG, Belgija

stephanie.maes@west-vlaanderen.be

+32 (0)59 34 01 87

www.west-vlaanderen.be/EVF

Vakarų Flandrijos FLAG faktų suvestinė

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.