

“À l’Ostendaise”

FLAG: Rietumflandrijas FLAG

Beļģija

Projekta pārskats

Projekts “À l’Ostendaise” saved kopā vietējos zvejniekus un restorānus, radot un veidojot jaunu tirgu vietējām jūras veltēm, ko Ostendes labākajos restorānos pārvērš augstas kvalitātes ēdienos.



Projektu virzīja Ostendes tūrisma birojs, un tā galvenais mērķis bija panākt, lai tūristi un cilvēki, kam Ostendē ir otrās mājas, pavadītu pilsētā vairāk laika ārpus pamatsezonas. Bija plānots to panākt, atdzīvinot Ostendes zvejnieku pilsētas tēlu un virzot to tirgū kā vietu, kur pusdienotāji var baudīt mūsdienīgus ēdienus, gatavotus no augstas kvalitātes sastāvdaļām, tostarp jo īpaši – no svaigām, uz vietas zvejotām sezonas zivīm.

Projekts aptver virkni aktivitāšu un reklāmas kampaņu Ostendes flotes izzvejoto zivju un jūras velšu cildināšanai un virzīšanai tirgū. Sarīkoja divu dienu atklāšanas pasākumu pilsētas atjaunotajā piekrastes zona, kurā uzaicināja 25 restorā-

nus ar saviem stendiem pieņemt izaicinājumu piedāvāt zivju ēdienus no vietējām sezonas zivīm. Šim pasākumam sekoja “À l’Ostendaise” ēdienkartes iekļaušana to restorānu ikdienas piedāvājumā, kuri apņēmās piedalīties un piedāvāt ēdienkarti ar divām vietējo jūras velšu sugām, kas noteiktas konkrētajam mēnesim. Turklāt restorāni pārmaiņus apkalpo divas vakariņas mēnesī, kurās pirmās 10 pieteikušās personas var baudīt “À l’Ostendaise” ēdienkarti kopā ar kādu vietējo zvejnieku, kas dalās savās zināšanās un stāsta par dažādajām vietējām sugām un to zvejošanas tehniku. Šādās vakariņās ietilpst arī ekskursija pa ostas zonu gida pavadībā, un bieži arī ēdienu pasniegšana no šefpavāra rokām.

Roku rokā ar “À l’Ostendaise ēdienkarti” iet ievērojama reklāma vietējā un ārzemju presē, kā arī televīzijā, uz ziņojumu dēļiem un afišām. Piemēram, pavārmākslas kanāls *Njam* regulāri pārraida “Zvejnieka izaicinājumu”, kurā piedalošos restorānu šefpavāriem ir dots uzdevums veidot jaunas receptes, izmantojot noteiktas vietējās jūras veltes. Turklāt skatītājiem dod iespēju laimēt vakariņas divām personām ikmēneša “À l’Ostendaise” vakariņās kopā ar zvejnieku. Ir izveidota arī tīmekļa vietne četrās valodās, kas piedāvā informāciju par projektu un dalībniekiem restorāniem, par dažādajām sezonas jūras veltēm, tām radītajām receptēm, kā arī piejūras ekskursiju gida pavadībā.

Galvenās atziņas

- › **Saistība ar FARNET tēmām:** tūrisms, vērtības pievienošana zivsaimniecības produktiem, sadarbība starp zvejniekiem un restorāniem.
- › **Efektivitāte:** Dažus rezultātus jau var izcelt, sākot ar atklāšanas pasākumu 2013. gada jūnijā, ko apmeklēja 10 000 cilvēku, kopumā nopērkot 1 240 kg gatavotu zivju ēdienu (kas atbilst aptuveni 3 700 kg veselu zivju). Pasākums palīdzēja paildzināt Ostendes īso jūlija–augusta tūrisma sezonu, un to uzskatīja par tik veiksmīgu, ka tūrisma birojs to rīkos atkal 2014. gada jūnijā. Vietējie zvejnieki bija tik apmierināti, ka pilsētas ziemas sarīkojumā plāno piedāvāt degustācijas.

Projektā piedalās 25 labākie restorāni, un vēl citi gaida rindā. Restorāni ir ieguvēji no veiksmīgās virzīšanas tirgū un savukārt radījuši jaunas vietējo jūras velšu receptes, palielinot tādu parasti nenovertētu sugu apzināšanos kā dzelonzivis un gludais rombs, par kuru baudīšanu no “À l’Ostendaise” ēdienkartes pircēji maksā ap € 45 gabalā. Pirmajos trīs mēnešos 170 personu rezervēja piejūras ekskursiju gida pavadībā, kā rezultātā tika izveidota [aplikācija](#), ko apmeklētāji var lejupielādēt, lai brīvā brīdī tai sekotu. “Zvejnieka izaicinājumu” produkcija un pārraidīja par dzelonzivi (95 433 skatītāji), Norvēģijas omāru (54 022 skatītāji) un jūras zeltpleksti (55 591 skatītājs).



- › **Nodošanas iespēja:** Šis ir izcils piemērs tam, kā virzīt tirgū kāda reģiona vietējās zivsaimniecības aktivitātes un produktus, piesaistot arī vietējos iedzīvotājus un tūristus restorāniem, kas augstu vērtē ilgtspējību. Līdzīgas aktivitātes varētu plānot daudzās zvejnieku kopienās, kur vietējām jūras veltēm jākonkurē ar lētākām vai labāk pazīstamām zivju sugām.
- › **Noslēguma komentārs:** Turpinās darbs ar zivju ķēdes izsekojamību un zvejnieku ražīguma palielināšanu. Sistēmas, kas palīdz pārbaudīt, vai iesaistītie restorāni ievēro noteikumus par ieteiktajām zivju sugām, jau ir izveidotas. Tomēr, ņemot vērā to, ka Beļģijā visas zivis jātirgo izsolē, šobrīd notiek darbs ar vairumtirgotājiem, cenšoties tos iedrošināt sniegt tādiem pircējiem kā restorāni vairāk informācijas (piemēram, kāda laiva zivis zvejojusi). Pēc iesaistīto zvejnieku pieprasījuma paredzēts organizēt arī apmācības prezentācijas prasmju attīstīšanai, kas ļautu zvejniekiem ar lielāku pašpārlicību vērsties pie interesētu grupām, skaidrojot savu darbu un produktus.

Kopējās izmaksas un EZF ieguldījums

Projekta kopējās izmaksas: € 369 038

- › *EZF Axis 4:* € 134 698,87 (36,5 %)
- › Flāmu valdība: € 36 903,80 (10 %)
- › Provincas valdība: € 36 903,80 (10 %)
- › *Ostendes tūrisma birojs:* € 55 355,70 (15 %)
- › SDVO – Ilgtspējīga zivsaimniecība: € 105 175,83 (28,5 %)

Projekta informācija

Nosaukums: *À l'Ostendaise*

Ilgums: 2013. gada janvāris–2014. gada septembris

Lietas izpētes datums: 2013. gada decembris

Projekta atbalstītājs

Ostendes tūrisma birojs

Els Goethals

e.goethals@toerisme-oostende.be

+32 59 25 53 11

www.alostendaise.be

FLAG informācija

Rietumflandrijas FLAG, Beļģija

stephanie.maes@west-vlaanderen.be

+32 (0)59 34 01 87

www.west-vlaanderen.be/EVF

[Rietumflandrijas FLAG datu lapa](#)

Redaktors: Eiropas Komisija, Jūrlietu un zivsaimniecības ģenerāldirektorāts, ģenerāldirektors.

Atruna: Kaut arī Jūrlietu un zivsaimniecības ģenerāldirektorāts ir atbildīgs par šā dokumenta vispārējo izveidi, tomēr tas nav atbildīgs par dokumenta saturu un negarantē datu precizitāti.