

Ryba po ostendzku (À l'Ostendaise)

West Flanders FLAG
(LGR Zachodnia Flandria)

Belgia

Ogólny zarys projektu

Projekt „Ryba po ostendzku” łączy lokalnych rybaków i restauracje, tworząc nowy rynek dla lokalnie złowionych ryb, które są serwowane jako wysokiej jakości dania w najlepszych restauracjach w Ostendzie.



Projekt przygotowany przez Biuro Turystyki miasta Ostenda ma zachęcić turystów i osoby wypoczywające w „drugich domach” w Ostendzie, aby spędzali więcej czasu w tym mieście poza głównym sezonem turystycznym. Projektodawcy wpadli na pomysł, aby przywrócić reputację Ostendy jako portu rybackiego i wypromować ją jako miejsce, gdzie można zjeść atrakcyjne dania przygotowane z wysokiej jakości produktów, w tym szczególnie świeżo złowionych ryb, właściwych dla regionu i pory roku.

Projekt przewiduje serię przedsięwzięć i wydarzeń promocyjnych zachęcających do konsumpcji ryb i owoców morza poławianych przez rybaków z Ostendy. Na początek zorganizowano dwudniowy

festiwal w nowoodnowionym rejonie nabrzeża, na który 25 zaproszonych restauracji przygotowało stoiska i podjęło wyzwanie przyrządzenia dań w oparciu o lokalne ryby. Następnym krokiem było wprowadzenie dań z serii „ryba po ostendzku” do stałego menu oferowanego przez uczestniczące w projekcie restauracje, które musiały się zobowiązać do przygotowania potraw z dwóch gatunków ryb wskazanych przez organizatorów jako obowiązujące w danym miesiącu. Ponadto restauracje po kolei organizują po 2 kolacje w miesiącu, na których 10 pierwszych klientów może zjeść danie z karty ostendzkiej w towarzystwie miejscowego rybaka, który podzieli się swoją wiedzą i opowieściami o różnych gatunkach ryb i o sposobach w jakie są łowione. Kolacji towarzyszy też zwiedzanie portu z przewodnikiem, a także często prezentację dań przez samego szefa kuchni.

Karcie dań „Ryba po ostendzku” towarzyszyła też intensywna kampania promocyjna w lokalnej i zagranicznej prasie, a także w telewizji, na billboardach i plakatach. Na przykład kanał kulinarny Njam regularnie nadaje programy z cyklu „Konkurs rybny”, w którym kucharze z uczestniczących w projekcie restauracji podejmują wyzwanie tworzenia nowych przepisów wykorzystujących wskazane na dany miesiąc gatunki ryb. Dodatkowo, publiczność ma szansę wygrania dwuosobowej kolacji w towarzystwie rybaka. Przygotowano również stronę internetową w 4 językach, aby informować o projekcie i o uczestniczących w nim restauracjach, a także o różnych gatunkach ryb łowionych w danym sezonie, przepisach kulinarnych oraz wycieczkach po porcie.

Najważniejsze doświadczenia

- › **Związek z tematami FARNET:** turystyka, zwiększanie wartości dodanej produktów rybnych, współpraca między rybakami a restauracjami.
- › **Rezultaty:** Widać już pierwsze rezultaty projektu, choćby festiwal rozpoczynający projekt w czerwcu 2013 r. Przyciągnął on 10 000 osób, którzy zakupili ok. 1 240 kg ryby przygotowanej do spożycia (co odpowiada ok. 3 700 kg ryby w całości). To wydarzenie pozwoliło wydłużyć krótki sezon turystyczny, który w Ostendzie obejmuje tylko lipiec i sierpień, i cieszyło się takim powodzeniem, że biuro turystyki postanowiło zorganizować go ponownie w czerwcu 2014 r. Miejscowi rybacy byli tak zadowoleni, że zdecydowali się zaoferować degustację ryb na imprezach promocyjnych organizowanych zimą przez miasto.

W projekcie bierze udział 25 restauracji, kolejne są na liście oczekujących. Korzyścią dla restauracji jest skuteczna promocja, one natomiast, dzięki nowym daniom, poszerzyły rynek dla lokalnych gatunków ryb, szczególnie niedocenianych, np. rekinek czy nagład, co sprawiło, że klienci są gotowi zapłacić 45 euro za osobę, aby zjeść te ryby po ostendzku. W ciągu pierwszych trzech miesięcy zwiedzanie portu z przewodnikiem zamówiło 170 osób, co doprowadziło do stworzenia [aplikacji](#), którą uczestnicy mogą pobrać i używać w trakcie zwiedzania. Przygotowano i udostępniono widzom programy z serii „Konkurs rybny” dotyczące potraw z rekinka (program obejrzały 95 433 osoby), langusty (obejrzały go 54 022 osoby) i gładzicy (55 591 osób).



- › **Możliwość przenoszenia:** projekt stanowi doskonały przykład promocji lokalnego rybactwa i produktów rybnych, połączonej ze zwiększeniem atrakcyjności turystycznej restauracji zwracających uwagę na kwestie zrównoważonego rozwoju. Można sobie wyobrazić podobne działania w wielu społecznościach rybackich, w których lokalne produkty zmagają się z konkurencją ze strony tańszych i lepiej znanych gatunków ryb.
- › **Uwaga końcowa:** Prowadzone są prace nad możliwością śledzenia pochodzenia ryb i doskonaleniem umiejętności rybaków w tym zakresie. Uruchomiono system sprawdzania, czy uczestniczące restauracje działają zgodnie z zasadami projektu i faktycznie oferują rekomendowane gatunki. Jednak ze względu na to, że w Belgii wszystkie ryby muszą być sprzedawane za pośrednictwem aukcji, inicjatorzy projektu pracują obecnie z hurtownikami, zachęcając ich do przekazywania większej ilości informacji (np. z jakiego kutra pochodzą ryby) swoim klientom, np. restauracjom. Na wniosek rybaków zaangażowanych w projekcie planowane jest także szkolenie, które pomoże im rozwinąć umiejętności prezentacji i da większą pewność siebie, kiedy będą opowiadać grupom turystów o swojej pracy i produktach.

Całkowity koszt i wkład EFR

Łączny koszt projektu: 369 038 €

- › Oś 4 EFR: 134 698,87 € (36.5%)
- › Rząd Regionu Flandrii: 36 903,80 € (10%)
- › Rząd prowincji: 36 903,80 € (10%)
- › Biuro Turystyki Miasta Ostenda: 55 355,70 € (15%)
- › SDVO – Zrównoważone Rybactwo: 105 175,83 € (28.5%)

Informacja o projekcie

Nazwa: *Ryba po ostendzku (À l'Ostendaise)*

Czas trwania: styczeń 2013 – wrzesień 2014

Data wykonania opisu projektu: grudzień 2013

Realizator projektu

Ostende Tourism Office

Els Goethals

e.goethals@toerisme-oostende.be

+32 59 25 53 11

www.alostendaise.be

Informacje o LGR

West Flanders FLAG, Belgia

stephanie.maes@west-vlaanderen.be

+32 (0)59 34 01 87

www.west-vlaanderen.be/EVF

[West Flanders 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.