

Krabju garšvielas eksportam

FLAG: Vidusjūtlande un Ziemeļjūtlande
Ziemeļjūtlande (Dānijā)

Projekta pārskats

Limfjorda pārmērīgas krabju savairošanās izraisītās ekonomiskās un vides problēmas kļuva par uzņēmējdarbības iespēju vietējam pārtikas apstrādes uzņēmumam, kad kāds Japānas uzņēmums izrādīja interesi par garšas uzlabotāja iegādi, kurš gatavots uz krabju bāzes.



Krabju populācija Limfjorda teritorijā pēdējo 10 gadu laikā ir divkāršojusies. Tā kā krabji nežēlīgi iznīcina vietējai zvejniecības nozarei vērtīgus resursus, piemēram, zivju ikrus, mazās zivtiņas un divvāku gliemjus, tad to pārmērīgā savairošanās rada ne tikai vides, bet arī ekonomiskas problēmas. Zvejnieki jau labu laiku domāja, ka krabjus vajadzētu izmantot lietderīgi, kas līdz šim netika darīts. Tomēr, kad kāds Japānas uzņēmums izrādīja interesi par šķidrā garšas uzlabotāja "ar skaidru marķējumu" iegādi, šo uzņēmējdarbības iespēju izmantoja vietējais pārtikas ražošanas uzņēmums *Carnad*.

Midt-Nord FLAG palīdzēja uzņēmumam veikt sākotnējo tirgus izpēti, kā arī nodrošināt finansējumu aprīkojumam un iekārtām. Tā rezultātā *Carnad* ir izstrādājis darbības vietējo krabju nozvejai un pārstrādei par šķidro garšas uzlabotāju, kura sastāvā ir 98 % krabju. Pēc tam produkts tiek pārdots daudziem pārtikas industrijas klientiem Zviedrijā, Francijā un Vācijā.



Pamat mācības

- › **Saistība ar FARNET tēmām:** vērtības pievienošana zvejniecības produktiem, vide, jauni produkti.
- › **Rezultāti:** papildus vides un vietējās zvejniecības nozares ieguvumiem uzņēmums ir paplašinājis savas darbības un tirgu, eksportējot krabju garšvielas uz Vāciju, Zviedriju un Franciju. Pašlaik *Carnad* ir saražojis jau 7 tonnas šī garšas uzlabotāja. Uzņēmums patlaban pārdod vidēji 150 kg krabju garšvielu mēnesī, un tas ļauj segt ražošanas izmaksas un gūt nelielu peļņu. Kaut gan pastāvīgas darbvietas vēl nav izveidotas, uzņēmumā pašlaik pēc nepieciešamības papildus strādā vairāki nepilna laika darbinieki (2 no tiem ir zvejnieki, kuri zvejo krabjus). Uzņēmuma turpmākais mērķis ir ražošanas palielināšana, pieņemot darbā papildu darbiniekus un ienākot Āzijas tirgū.
- › **Nodošanas iespēja:** šī iniciatīva var sniegt idejas citām teritorijām, kurās ir nepietiekami izmantotas vai agresīvas sugas.
- › **Noslēguma komentārs:** šis projekts ir piemērs, kā ienesīgu darbību var veidot uz tādu nepietiekami izmantotu vietējo sugu bāzes, kuru pārmērīga savairošanās ir izjaukusi ūdens resursu esošo līdzsvaru. Projekts arī parāda, kā zvejniecības teritorijas var izveidot sakarus un rast komerciālas iespējas ārvalstīs.

Kopējās izmaksas un EZF ieguldījums

Projekta kopējās izmaksas: EUR 250 496

- › EZF Axis 4: EUR 50 099
- › Valsts līdzfinansējums: EUR 50 099
- › Privātais līdzfinansējums: EUR 150 298

Projekta informācija

Nosaukums: Krabju garšvielas eksportam

Ilgums: produkta izstrāde no 2010. gada maija līdz 2011. gada decembrim

Lietas izpētes datums: 2012. gada marts

Projekta atbalstītājs

CARNAD

Džonijs Kohs (*Johnny Koch*)

info@carnad.com

+45 7211 2143

<http://www.carnad.com/>

FLAG informācija

Vidusjūtlande un Ziemeļjūtlande, Dānija

LPM-sbu@aalborg.dk

+45 9931 1944

<http://www.fiskerilagmidtnord.dk/>

[FLAG factsheet](#)

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.