

## Aromat krabowy na eksport

**FLAG: Środkowa i północna Jutlandia**  
Północna Jutlandia, Dania

### Prezentacja projektu

Kiedy pewna japońska firma wyraziła zainteresowanie pozyskiwaną z krabów substancją wzmacniającą smak, miejscowy przetwórcza żywności dostrzegł okazję biznesową w skorupiakach, których nadmierna liczebność w cieśninie Limfjord była dotychczas źródłem problemów gospodarczych i ekologicznych.



W ciągu ostatnich 10 lat populacja krabów w cieśninie Limfjord podwoiła się. Żerują one na zasobach cennych dla miejscowych rybaków, w tym na ikrze i małych rybach oraz małżach, przez co ich zbyt wielka liczba stała się nie tylko problemem ekologicznym, ale też gospodarczym. Rybacy od dawna zastanawiali się nad produktywnym sposobem wykorzystania tych zwierząt, które jako zasób były dotychczas mało eksploatowane. Miejscowy producent żywności, przedsiębiorstwo Carnad, dostrzegł jednak możliwość biznesową, kiedy pewna japońska firma wyraziła zainteresowanie wolną od dodatków chemicznych płynną substancją wzmacniającą smak i zapach.

Grupa FLAG Midt-Nord udzieliła przedsiębiorstwu wsparcia w zakresie wstępnych badań rynku, a także zapewniła mu fundusze na maszyny i sprzęt. W efekcie Carnad podjął działalność polegającą na połowie miejscowych krabów i przetwarzaniu ich w płynną substancję wzmacniającą smak, w 98% składającą się z kraba. Produkt jest następnie sprzedawany szeregowi klientów z branży spożywczej w Szwecji, Francji i Niemczech.



## Najważniejsze doświadczenia

- › **Zbieżność z tematami FARNET:** Podnoszenie wartości produktów rybołówstwa; ochrona środowiska; nowe produkty
- › **Rezultaty projektu:** Korzyści odniosło zarówno środowisko, jak i miejscowy sektor rybołówstwa, a ponadto Carnad rozszerzył swoją działalność i wszedł na nowe rynki – obecnie eksportuje aromat krabowy do Niemiec, Szwecji i Francji. Dotychczas firma wyprodukowała łącznie 7 ton tej substancji wzmacniającej smak. Sprzedaje teraz średnio 150 kg aromatu miesięcznie, co pozwala na pokrycie kosztów produkcji i uzyskanie niewielkiego zysku. Chociaż nie powstało jeszcze żadne stałe miejsce pracy, firma zatrudnia obecnie kilku dodatkowych pracowników w ograniczonym wymiarze czasu, kiedy jest to potrzebne (w tym dwóch rybaków do połowu krabów). Na dalszym etapie firma zamierza zwiększyć produkcję, zatrudniając więcej osób i wchodząc na rynek azjatycki.
- › **Możliwość przenoszenia doświadczeń w inne warunki:** Ta inicjatywa może być inspirująca w innych obszarach, w których występują gatunki mało eksploatowane lub inwazyjne.
- › **Komentarz końcowy:** Ten projekt stanowi przykład rozwoju opłacalnej działalności przy wykorzystaniu mało eksploatowanego lokalnego gatunku, którego nadmierna liczebność zagrażała równowadze zasobów morskich. Pokazuje również, jak rejonry związane z rybołówstwem mogą nawiązywać kontakty i współpracę handlową z zagranicą.

## Łączny koszt i wkład EFR

Łączny koszt projektu: € 250 496

- › Oś 4 EFR: € 50 099
- › Współfinansowanie krajowe: € 50 099
- › Prywatne współfinansowanie: € 150 298

## Informacje o projekcie

**Tytuł:** Aromat krabowy na eksport

**Czas trwania:** rozwój produktu od maja 2010 r. do grudnia 2011 r.

**Data przygotowania studium przypadku:** marzec 2012 r.

### Promotor projektu

CARNAD

Johnny Koch

[info@carnad.com](mailto:info@carnad.com)

+45 7211 2143

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

### Informacje dotyczące FLAG

Środkowa i północna Jutlandia, Dania

[LPM-sbu@aalborg.dk](mailto:LPM-sbu@aalborg.dk)

+45 9931 1944

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

[Informacje dotyczące FLAG](#)

**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.