

# Restaurante de pescado multifuncional, con espacios de venta y de producción

**FLAG: Jutlandia del norte**  
**Jutlandia del norte, Dinamarca**

### Breve reseña del proyecto

**Después de trabajar durante más de siete años como pescadero ambulante, en 2009 Mogens Klausen decidió hacer realidad su sueño profesional y abrir su propio restaurante, en el que también se incluye una pescadería, un centro de ahumado y un taller.**



Hune es una pequeña localidad de 3000 habitantes situada en uno de los cinco principales destinos turísticos de Dinamarca, a 40 kilómetros de la ciudad de Aalborg. Esta zona cuenta con magníficas playas que constituyen un perfecto reclamo para el turismo danés, noruego, sueco y alemán. Pese a la buena oferta turística, el lugar carece de restaurantes y establecimientos especializados en la venta de productos pesqueros de alta calidad. A fin de colmar este vacío, en el año 2009 Mogens Klausen decidió crear una empresa que agrupase esos servicios en un mismo lugar, para lo cual se puso en contacto con el FLAG de Jutlandia del norte, que le proporcionó la ayuda técnica y económica que necesitaba.

El nuevo centro se creó a partir de cero y comenzó sus actividades comerciales en el verano de 2009. Está abierto durante todo el año e incluye un restaurante para treinta comensales, un centro de transformación de productos ahumados y una tienda de venta de pescado. Alrededor del 70% de los productos marinos transformados y servidos en el restaurante (bogavante, caballa, arenque, bacalao, camarón y anguila) procede la zona, siendo el salmón el único que proviene del extranjero (de Noruega). Por otro lado, el establecimiento utiliza dos de los viejos remolques que Klausen empleaba para vender pescado semanalmente en diversos lugares de Jutlandia del norte. Aunque la mayor parte del negocio se lleva a cabo localmente con los turistas y residentes, las Navidades pasadas la empresa empezó a vender pescado ahumado a establecimientos de otros lugares de Dinamarca, entre los que se encuentra un gran hotel de Copenhague. Entre sus planes futuros destaca la construcción de un segundo centro de ahumado con objeto de incrementar la producción de pescado transformado y así compensar la escasa actividad del restaurante durante la temporada de otoño-invierno.



## Lecciones clave

- › **Relación con asuntos relativos a FARNET:** valor añadido a productos de la pesca; diversificación.
- › **Resultados:** Hune cuenta actualmente con un nuevo establecimiento, en el que se incluye un restaurante, una tienda de venta de pescado y un centro de ahumado, que ha permitido crear seis puestos de trabajo a tiempo completo durante todo el año para la población local. Durante la temporada de verano, la empresa aumenta su plantilla hasta veinte empleados a tiempo completo. La sociedad ha comenzado a vender sus productos a otras zonas del país (tiendas de alimentación y un hotel de Copenhague).
- › **Transferabilidad:** es posible transferir la idea de este proyecto a otras zonas de pesca en las que el turismo desempeñe un relevante papel económico.
- › **Comentarios adicionales:** esta iniciativa constituye un buen ejemplo de negocio multifuncional capaz de reorientar sus actividades en función de la temporada, de modo que debido a la naturaleza turística de la zona, durante el verano centra sus actividades en el restaurante y la tienda, mientras que en otoño e invierno pone el énfasis en el centro de ahumado con objeto de abastecer los pedidos de pescado transformado.

## Coste total y aportación del Fondo Europeo de Pesca (FEP)

Coste total del proyecto: 700 000 euros.

- › Eje 4 del FEP: 22 500 euros.
- › Cofinanciación nacional: 22 500 euros.
- › Financiación privada complementaria: 655 000 euros.

### Información sobre el proyecto

**Título:** «Restaurante de pescado multifuncional, con espacios de venta y de producción».

**Duración:** un año (verano 2008 – verano 2009).

**Fecha del estudio de caso práctico:** marzo de 2012.

#### Promotor del proyecto

Mogens Klausen

Correo electrónico: [klausenfisk@gmail.com](mailto:klausenfisk@gmail.com)

Teléfono: +45 9824 8872.

Página web: <http://www.klausenfiskogskaldyr.dk/>

#### Información sobre el FLAG

Jutlandia del norte (Dinamarca)

Correo electrónico: [lahd@frederikshavn.dk](mailto:lahd@frederikshavn.dk)

Teléfono: + 45 9845 8007

Página web: <http://www.fiskerilagnord.dk>

Página web: [FLAG factsheet](#)

**Editor:** Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

**Cláusula de exención de responsabilidad:** La Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la elaboración total de este documento, pero no se responsabiliza de su contenido ni garantiza la precisión de los datos