

## Kalad oksjonilt

**FLAG: Ebro Delta**

**Kataloonia, Hispaania**

### Projekti ülevaade

Projekt „Peix de llotja”, otsetõlkes „Kalad oksjonilt”, on toonud kohalikud kalastusettevõtted kokku eesmärgiga tutvustada oma kaupu kohalikele restoranidele, luues nii kaubamärgi, mille kaudu tunnustatakse neilt kalu ostma kohustunud restorane tähtedega.



Hispaanias on oksjon esimeseks kalade müügikohaks ja enamik Ebro Delta oksjonilt ostjatest ostavad suuri koguseid, mida nad seejärel klientidele, nagu näiteks supermarketitele ja kalakaupmeestele, edasi müüvad. Restoranid kipuvad samuti sõltuma hulgimüüjatest ja nende jaoks on oluline pigem hind, aga mitte see, kas tegu on kohalike kaladega. Kohalike kalade müügihinna tõstmiseks ja kohaliku kalastamise jätkusuutlikuks muutmiseks koordineeris Ebro Delta kalandusliitude assotsiatsioon algatuse selle ringkonna restoranide kohaliku värskete kala tarbimise suurendamiseks.

Ideeks oli suunata restorane iga liidu kohalikult oksjonilt kala ostma, koostades samas ka sertifitseerimissüsteemi et garanteerida kohaliku kala päritolu. Liitude ühing töötas käsikäes restoranide, turismiettevõtjate ja kohaliku kalanduse tegevusrühmaga (FLAG), et muuta ostjate baasi mitmekesisemaks ja kasutada piirkonna kalatoodete reklaamimisel ära suurenevat turismi.

Projekt hõlmas tutvustustööd, et tutvustada nii kaubamärki, mis reklaamis kohalikult oksjonilt pärinevat värsket kala, kui ka otsis restorane, mis oleks selle kaubamärgi hüvede kasutamisest huvitatud. Kujundati reklaammaterjal, kaasa arvatud kaubamärgi logo, lendlehed ja plakat, ning mitmete restoranidega allkirjastati ka lepingud, millega need kohustusid ostma aastas teatud koguse kala. Olenevalt ostu suurusest anti restoranidele kas üks, kaks või kolm tähte, mis loob mulje Michelin tähtedega pärjatud restoranidest. Samuti kujundati veebileht, mille ülesandeks oli tutvustada projekti ja kohalikke kalaliike, ning restoranides ja veebis jagamiseks koostatakse praegu iga osaleva restorani kalaretsepti sisaldavat kokaraamatut. Samuti on projekti korraldajad kaubamärgi „Kalad oksjonilt” edendamiseks aktiivselt osalenud toidumessidel.



Viimane staadium hõlmas kontrollsüsteemi, mis tagab osalevate restoranide kohalike kalade ostmise kohustus-  
test kinni pidamise. Seda korraldatakse anonüümsete külastuste abil, kus kontrollitakse serveeritava kala kvali-  
teeti, oksjonitšekke ja seda, et nõuetest mitte kinnipidamise korral kaubamärgiga tahvlit ei uuendataks.

## Olulisemad järeldused

- ▶ **FARNETi teemade tähtsus:** kohalikele kalatoodetele lisandväärtuse loomine, otseteed, kohaliku püügi turustamine.
- ▶ **Tulemuslikkus/tõhusus:** projekt on veel varajases staadiumis, kuid see on juba praegu tõhusalt edendanud Ebro Delta nelja kalandusliidu koostööd ning loonud sidemeid kalandussektori ja turismi- ning restoranisek-  
torite vahel. Siiani osalevad projektis kokku 8 restorani ja pärast esimest aastat on kalandusliitude ühingu hinnangul nende kalaliikide, mida restoranid tavaliselt ostavad (merikoger, kaheksajalg, merikurat), esmane ostuhind kohalikel oksjonitel tõusnud umbes 10–15%.

Osalevad restoranid lõikavad omakorda kasu reklaamist ja usaldusväärsest, mis kaasneb kalandussektori väljatöötatud kaubamärgiga. Tänu sellele projektile pakutakse selle piirkonna restoranides üha enam serti-  
fitseeritud kohalikku kala, mis omakorda edendab selle piirkonna kvaliteetturismi, mille raames tutvusta-  
takse ja hinnatakse jätkusuutlikult toodetud ressurssidele tuginevat kohalikku kööki.

- ▶ **Ülekantavus:** programmid, mis julgustavad restorane pakkuma rohkem kohalikku kala, on mitmete Euroopa kalanduspiirkondade jaoks olulised, kus kalandussektor püüab globaliseerunud turuolukorras konkurentsivõimelisena püsida. Mitmed Vahemere FLAGid uurivad sama metodoloogia ja algatuse „Kalad oksjonilt“ identiteedi rakendamise võimalusi koostööprojekti kaudu, mis arendaks selle kontseptsiooni välja kogu Vahemere regiooni hõlmavaks kaubamärgiks. Sarnastest meetoditest huvitatud kohalikud FLAGid peaksid selle projekti arengul pidevalt silma peal hoidma.
- ▶ **Viimane märkus:** seda tüüpi projekt kätkeb endas kahte probleemi: kuidas veenda restorane kala otse oksjonilt ostma ja kuidas tagada, et restoranid reeglitest kinni peaksid. Hispaanias selle programmiga liituvate restoranide jaoks tähendab see arvestatavalt suuri kulutusi, et saada kohalikul oksjonil ostjaks, samuti võtab see rohkem aega kui otse hulgimüüjalt ostmine. Mis puudutab kontrollimist, seob projekt sertifikaadi sum-  
maga, mille restoran kohalikul kalaoksjonil kulutab. Süsteem paneb väiksemad restoranid ebasoodsasse olu-  
korda, kuid on siiski oluliselt lihtsam kui alternatiivne süsteem, mis tugineb restorani kohalikult ostetud kalade protsendil.

## Kogumaksumus ja Euroopa Kalandusfondi toetus

Projekti kogumaksumus: 23 925 eurot

- › Euroopa Kalandusfondi 4. telg: 8 155 eurot
- › Regionaalne kaasrahastus: 8 155 eurot
- › Ebro Delta kalandusliitude ühing: 7 615 eurot

### Projekti andmed

**Nimetus:** Kalad oksjonilt

**Kestus:** alates 2013. aasta jaanuarist

**Juhtumiuuringu kuupäev:** jaanuar 2014

#### Projekti elluviija

Ebro Delta kalandusliitude ühing

Pascual Chacón Sánchez

[condelt.pascual@dsi.es](mailto:condelt.pascual@dsi.es)

+ 34 977 48 10 26

[www.peixdellotja.com](http://www.peixdellotja.com)

#### FLAGi kontaktid

Ebro Delta, Hispaania

[grupacciolocalitoralebre@gmail.com](mailto:grupacciolocalitoralebre@gmail.com)

+ 34 620 11 83 93

[FLAGi teabeleht](#)

**Toimetaja:** Euroopa Komisjon, Merendus- ja kalandusajade peadirektoraat, peadirektor.

**Vastutuse välistamine:** ehkki Merendus- ja kalandusajade peadirektoraat vastutab väljaande avaldamise eest üldiselt, ei vastuta ta selle sisu eest ega taga andmete õigsust.