

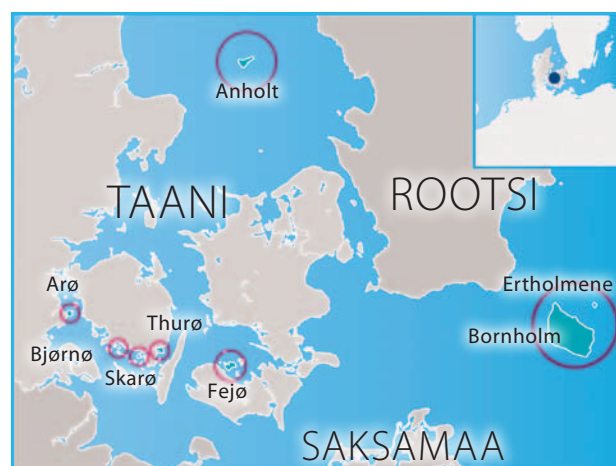
Söödavate merevetikate tootmine

FLAGid: Taani väikesaared ja Bornholm

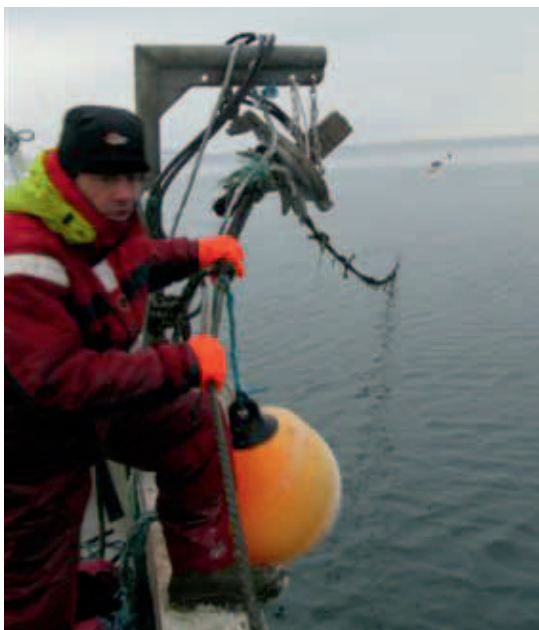
Anholt; Fejø; Skarø; Årø; Bjørnø; Ertholmene; Bornholm; Thurø (Taani saared ja saarestikud)

Projekti ülevaade

Projekt hõlmab kahe Taani FLAGi (üks Bornholmi saare ja teine väiksemaid saari haarav FLAG) sidusrühmade koostööd merevetikate, Taani vete alakasutatud ressursi, kaubanduslikul eesmärgil kasutamises. Merevetikate säästva viljelemise, koristamise ja töötlemise edendamiseks aitab projekt mitmekesistada saarte kohalikku majandust, aidates seeläbi vältida kohalike elanikkondade kahanemist ja säilitada elujõulisi kogukondi.



Kontekst ja põhiprobleemid



Taani väikesaared ja Bornholm on kauged piirkonnad, mida ähvardab elanikkonna ja ettevõtlusvõimaluste vähenemine. Merevetikate tootmine pakub uut potentsiaalirikast võimalust kohalikele ettevõtjatele, sealhulgas kaluritele. Kui seda võimalust edukalt ära kasutada, võib see aidata kaasa kohalikul tasandil pakutava tootevaliku laienemisele ning tõsta kohalike toiduvalmistajate ja restoranide tulu.

Ehkki Taanis pole merevetikate viljelemise, koristamise ja kasutamise traditsiooni, suureneb tänu sushi kasvavale populaarsusele ning programmi Uus Põhjala Toit arendusele nõudlus Taani merevetikate järele lakkamatult. Taani vetes kasvavad või saavad kasvada merevetikaliigid, mis sarnanevad Ida-Aasia vetes või Atlandi ookeanis kasvavatele liikidele. Selliste merevetikate kvaliteet on suurepärase ning mõneks otstarbeks sobivad Taani vete madalama soolsusega osades kasvavad merevetikad isegi paremini kui imporditud kuivatatud merevetikad.

Paljud alla 1 000 elanikuga Taani saartest (27 hulgast), sealhulgas Bornholm, on toidutoodangu poolest küllaltki tuntud. Sellegipoolest on tunda puudust konkurentsivõimeliste toodete arendusest. Seetõttu töötavad paljud toidutootjad toiduvalmistusettevõtetes osalise koormusega, täiendades sissetulekut muude osapäevatöödega. See aga võib tingida pingelise tööolukorra, mis ei jäta tootearenduseks kuigi palju aega ja energiat.

Projekti eesmärgid

- › Kasvatada piisaval hulgal ja kvaliteetselt kolme merevetikaliiki, mis vastavad kohalike toidutöötlemisettevõtjate, aga ka suuremate linnade tarbijate ja restoranide vajadustele.
- › Arendada vähemalt kaks uut toodet igast kohalikust tootmiskeskusest ekspordimiseks või kohapeal müümiseks.
- › Kasvatada kõrvaltegevuse raames mitmesuguseid hea soolataluvuse ja suure kulinaarse väärtusega taimi.
- › Valmistada teabematerjale ning käivitada suuremates linnades kampaania teadlikkuse tõstmiseks merevetikate kulinaarsest väärtusest ja tervislikkusest.
- › Elavdada selle uue merevetikatoodangu abil turismi, demonstreerides merevetikate säästvat viljelust ning kasutades merevetikaid ehtkohalike roogade arendamiseks kohalike ressursside põhjal.

Projekti kirjeldus

Projekti idee formuleeriti 2009. aastal peetud mitteametlike koosolekute ja ajurünnakute käigus, millel osalesid sõltumatud tootjad ning tootmis- ja tootearenduseksperdid.

Esimene konkreetne samm oli eelprojekt, mida rahastas eraldi Taani toidu-, põllumajandus- ja kalandusministeeriumi eriotstarbeline fond ning mille eesmärk oli uurida merevetikate turustamisvõimalusi maailmas, aga ka merevetikate viljelemise, koristamise ja töötlemise tehnilisi aspekte. Uuriti ka imporditud merevetikate turgu Taanis ning võeti ühendust tipprestoranide ja toidulaboratooriumidega (nt 2010. ja 2011. aastal maailma parimaks tunnustatud restoran NOMA ja toidulaboratoorium Nordic Food Lab), et ammutada teadmisi nende kogemustest merevetikate kasutamisel ning saada teada, millistel liikidel on nende arvates suurim kaubanduslik potentsiaal. Peale selle hõlmas eelprojekt külaskäike võimalike partnerite juurde, et arutleda nende huvi üle merevetikate vastu ning selgitada üksikasjalikumalt merevetikate viljelemise ja korjamise võimalusi.

Eelprojekti tulemuste põhjal valmistati ette investeerimisettepanek eesmärgiga maksimeerida olemasolevate ressursside ja taristute kasutust ning minimeerida otseseid lisainvesteeringuid. Samuti kombineeris ettepanek merevetikate viljelemise looduslike merevetikate korjamisega. See võimaldas tootearenduse alustamist kuus kuud varem kui see muidu võimalik oleks olnud.

Projekti taotlus esitati FLAGidele 2010. aasta mais ning viljelus algas vähemas ulatuses 2010 aasta detsembris. Viljeluse ja töötlusega seotud praktiliste probleemide lahendamiseks alustati õpikodade korraldamist (esimest korda 2011. aasta aprillis). Õpikodades osalevad eksperdid Taani ülikoolidest ja teadusasutustest.



Tootearenduses asjatundlikkuse ja uuenduslikkuse tagamiseks juhib järgmist viit õpikoda, mis on mõeldud partneritele, kes soovivad keskenduda tootearendusele, tuntud peakokk, kellel on merevetikate kasutamises palju kogemusi. Arendatavad tooted ulatuvad merevetikapõhistest krõpsudest ja salatitest veini ning jäätiseni. Arenduskäigu toetamiseks ja jälgimiseks külastab mitmesuguseid asjakohaseid algatusi regulaarselt toidutoodete arenduse põhimõtetega põhjalikult tuttav nõustaja.

Takistuste ületamine: peamised õppetunnid

Esimene takistus oli rahaline. Kohalikel väiketootjatel on piiratud investeerimisvõimalused ning piisaval hulgal kaasrahastuse saamine tootmisprojektide jaoks, mis toetuvad vähese tähtsusega riigiabile, on olnud keerukas. Selline kaasrahastuse puudumine võib tähendada, et projekti raames ei saa 4. telje toetust täies mahus kasutada.

Teine probleem seisnes taotluse töötlemise ajas ja maksetes. Esimese osamakse saamiseni kulus ligikaudu kaheksa kuud. Vaherahastamine on finantsvahenditeta tootjate ja mittetulundusühingute jaoks suur probleem. Õnneks lahenes see probleem tänu kohaliku panga heldele toele.

Tehnilise poole pealt osutus väga keerukaks vetikate nn seemikute hankimine. See paistab olevat merevetika-tööstuses üldine kitsaskoht ning seetõttu on projektis osalejad otsustanud luua oma taimla, mis alustab tööd 2011. aasta sügisel.

Projekti elluviijad on tõstnud eduteguritena esile järgmist:

- › hoolikalt ettevalmistatud eelprojekti aruanne;
- › mitme merevetikaesitluse ja -degustatsiooni korraldamine 2010. aasta jooksul, mis aitas hinnata tarbijate reaktsiooni ja hulгимүүjate huvi;
- › kaasatud FLAGide tugi ja julgustus;
- › partnerite raugematu esmaavastajavaim.

Tulevikuväljavaated

Ehkki projekti finantsküsimumused ei ole veel täielikult lahendatud, on projekti rahastus piisav selle lõpetamiseks. Sellegipoolest on tähtis tugevdada projekti omaksvõttu kohalikes kogukondades ning edendada koostööd ekspertide ja toiduametitega.

Kuna projekti puhul on püütud hoida uute investeeringute hulka miinimumi juures, toetudes selle asemel olemasolevatele rajatistele ja vahenditele, on ka tegevuskulud olnud minimaalsed. Tänu sellele saab projekt jätkuda mitu aastat isegi siis, kui müüginahud on alguses väiksed.

See on tähtis, sest vaatamata sellele, et üldsus on merevetikatooted mitmesugustel degustatsioonidel ja proovimistel hästi vastu võtnud, ei ole veel teada, millises mahus inimesed neid tooteid lõpuks ostma hakkavad, ning elujõulise turu moodustumine võib võtta aega.

Pikemas perspektiivis nähakse merevetikate tootmist kombinatsioonis kala- ja karbikasvatusega. Merevetikate tootmise ja merevetikaid söövate kalaliikide (nt kefaal) kasvatamise kokkuviimine võib samuti kasu tuua.

Ülekantavus

Projekti olemus seisneb arenduses selliste kohalike ressursside põhjal, mida ei ole varem kasutatud või mida kasutatakse liiga vähe. Ehkki Taanis pole merevetikate söömise traditsiooni, on sushi kasvav populaarsus ning programm Uus Põhjala Toit avanud uue turustusvõimaluse.

Projekti põhiidee saab kanda otse üle valdkondadesse, mis on seotud alakasutatud loodusvaradega (kaaspüük kalastamisel, looduslikud taimed, köögi- ja teraviljade vanad variatsioonid, kari- või muude loomade traditsioonilised tõud). Näiteks on Skandinaavias loonud programm Uus Põhjala Toit nõudluse kohalike kvaliteettoodete järele. Mis puutub projekti korralduslikku külge, saab rakendada samu organisatoorseid ja finantsüsteeme. Sellegipoolest saab protsessi kiirendada muu hulgas parema strateegiaga vaerahastusprobleemide lahendamiseks.

Kulud ja rahastamine

Kogukulud:	€ 158 253
Kulude jaotus:	
Nõustamisteenused ja haldus:	€ 84 102
Tootismaterjalid/-vahendid:	€ 33 622
Reisimine ja transport:	€ 18 239
Teabetooted:	€ 17 596
Vabatahtlik töö:	€ 2 682
Auditeerimine:	€ 2 012
Rahastus:	
4. telje toetus:	€ 84 492 (70% väikesaarte FLAG / 30% Bornholmi FLAG)
Lõuna-Fyni rahvuspargi projekt:	€ 40 234
Taani toidutööstuse agentuur – turundus	€ 17 435
Siseministeerium	€ 13 411
Vabatahtlik töö	€ 2 682

Projekti andmed

Nimetus: Söödavate merevetikaliikide tootmine Taani vetes: uue elukutse algus

Kestus: kaks aastat (jaanuar 2011 – detsember 2012)

Juhtumiuuringu kuupäev: mai 2011

Kontaktandmed

Kai Winter,
Taani väikesaarte toiduvõrgustiku juhataja
kai@kernegaarden.dk
+45 54 72 21 21

FLAGide kontaktid

Taani väikesaarte FLAG
mp@aktionsgruppe.dk
+45 38 33 00 67
[FLAGi teabeleht](#)

Bornholmi FLAG
hjj@lag-bornholm.dk
+45 20 42 33 70
[FLAGi teabeleht](#)

Toimetaja: Euroopa Komisjon, merenduse ja kalanduse peadirektooraat, peadirektor.

Lahtiütlemine: Ehkki merenduse ja kalanduse peadirektooraat vastutab käesoleva väljaande avaldamise üldküsimuste eest, ei vastuta ta selle sisu eest ega taga andmete õigsust.