

Valgomų jūros dumblių gamyba

FLAG: Danijos mažosios salos ir Bornholmas

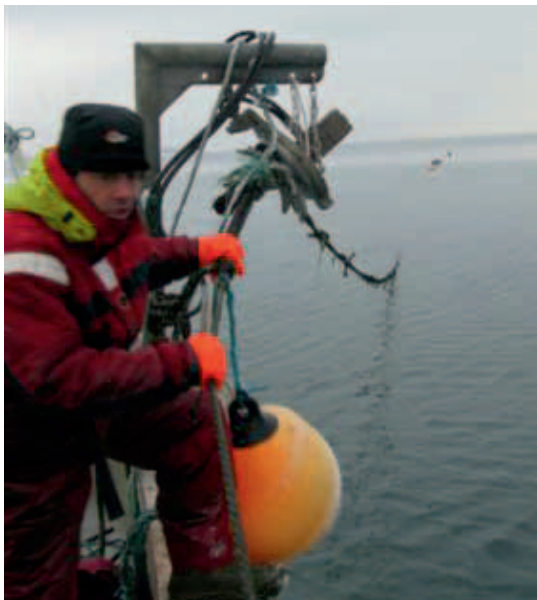
Anholto, Fajės, Skarės, Orės, Bjornės, Ertholmenės, Bornholmo, Thurės salos; Danija

Projekto apžvalga

Šis projektas apima bendradarbiavimą tarp dviejų Danijos FLAG suinteresuotųjų šalių – Bornholmo salos ir mažesnių salų, komerciškai naudojant jūros dumblius – pamirštą Danijos vandenų išteklių. Projekto metu skatinamas tvarus jūros dumblių auginimas, derliaus nuėmimas ir apdorojimas, kad būtų įvairinama salų vietos ekonomika ir išlaikoma tvirtesnė ir energingesnė vietos gyventojų bendruomenė.



Kontekstas ir pagrindiniai iššūkiai



Mažosios Danijos salos ir Bornholmas yra atokios vietovės, kurioms gresia gyventojų skaičiaus mažėjimas, ir jose yra menkesnės verslo galimybės. Jūros dumblių produkcija yra nauja galimybė vietiniams verslininkams, taip pat žvejams. Sėkmingai ją išnaudojus būtų galima išplėsti vietoje siūlomų produktų asortimentą ir padidinti vietos maisto gamintojų ir restoranų pajamas.

Nors Danijoje nėra jūros dumblių auginimo, derliaus nuėmimo arba panaudojimo tradicijų, vis labiau populiarėja sušis ir Naujosios Šiaurės šalių virtuvės, todėl Danijos jūros dumbliai tampa vis paklausesni. Danijos vandenyse auga arba galima užauginti panašių jūros dumblių rūšių į tuos, kurie auga Rytų Azijoje arba Atlanto vandenyne. Dėl atitinkamo druskingumo lygio kai kuriuose Danijos vandenyse šių jūros dumblių kokybė yra puiki ir tam tikrais atvejais net geresnė nei importuojamų džiovintų jūros dumblių.

Daugelis iš 27 mažųjų Danijos salų, kuriose gyvena mažiau kaip 1 000 gyventojų – taip pat ir Bornholmas – garsėja maisto produktų gamyba. Vis dėlto stokojama naujų produktų, kurie būtų konkurencingi rinkoje. Todėl daugelis maisto produktų gamintojų maistą gamina tik pusę darbo laiko, o savo pajamas papildo kituose, ne visą darbo dieną trunkančiuose, darbuose. Tai gali kurti įtemptą darbo situaciją, todėl produktų kūrimui lieka mažai laiko ar energijos.

Projekto tikslai

- ▶ Pakankamai kiekiais auginti geros kokybės trijų rūšių jūros dumblius, patenkinančius vietos maisto perdirbimo įmonių, taip pat vartotojų ir restoranų didžiuosiuose miestuose paklausą;
- ▶ Sukurti bent du naujus produktus, kuriuos būtų galima eksportuoti arba pardavinėti kiekviename vietos prekybos centre;
- ▶ Auginti, užsiimant tuo kaip pagalbine veikla, druskai atsparius augalus, turinčius didelę maistinę vertę;
- ▶ Pateikti informacinės medžiagos ir pradėti kampaniją didžiuosiuose miestuose didinant informuotumą apie jūros dumblių kulinarinę vertę ir naudą sveikatai;
- ▶ Išnaudoti šios naujos dumblių įmonės turizmo potencialą demonstruojant tausią jūros dumblių gamybą ir naudojant dumblius vietinėje virtuvėje, kurios veikla grindžiama vietos ištekliais.

Projekto aprašymas

Projekto idėja kilo iš neoficialių susitikimų ir minčių lietaus tipo diskusijų 2009 m., kuriose dalyvavo nepriklausomi gamybos ir produktų plėtros gamintojai ir ekspertai.

Pirmas konkretus žingsnis buvo pirminis projektas, kuris buvo finansuojamas atskirai per specialų Danijos maisto, žemės ūkio ir žuvininkystės ministerijos fondą, ir kuriuo buvo siekiama ištirti pasaulio jūros dumblių rinkas ir jūros dumblių auginimo, derliaus nuėmimo ir perdirbimo techninius aspektus. Buvo išnagrinėta Danijos importuotų dumblių rinka ir buvo susisiekiama su geriausiai restoranais ir maisto laboratorijomis (pvz., NOMA, kuris 2010 ir 2011 metais išrinktas geriausiu pasaulio restoranu, ir Šiaurės Maisto Laboratorija), siekiant mokytis iš jų jūros dumblių naudojimo patirties bei jų požiūrio apie tai, kokios rūšys turėtų didžiausią komercinį potencialą. Pirminio projekto metu taip pat buvo lankomasi pas galimus partnerius, siekiant aptarti jų interesus jūros dumblių gamyboje ir daugiau sužinoti apie jūros dumblių auginimo ir derliaus nuėmimo galimybes.

Remiantis pirminio projekto rezultatais, buvo parengtas investicinis pasiūlymas, pagrįstas maksimaliu turimų išteklių padidimu ir infrastruktūros naudojimu ir papildomų tiesioginių investicijų sumažinimu iki minimumo. Šis pasiūlymas taip pat apėmė jūros dumblių auginimo ir laukinių jūros dumblių derliaus nuėmimo derinimą. Todėl produktą kurti buvo galima pradėti šešiais mėnesiais anksčiau nei tai būtų buvę įmanoma kitu atveju.

Projekto paraiška buvo pateikta FLAG 2010 m. gegužės mėn., o nedidelės apimties auginimo darbai prasidėjo 2010 m. gruodžio mėn. Dabar yra organizuota seminarų serija (pirmasis įvyko 2011 m. balandį), kurių metu sprendžiamos praktinės problemos, susijusios su auginimu ir perdirbimu. Šiuose seminaruose dalyvauja ekspertai iš Danijos universitetų ir mokslinių tyrimų institucijų.



Kad būtų užtikrintas produktų kūrimo profesionalumas ir naujovių diegimas, gerai žinomas virtuvės šefas, turintis patirties jūros dumblių patiekalų gamyboje, surengs dar penkis seminarus tiems projekto partneriams, kurie nori sutelkti dėmesį į produkto plėtojimą. Sukurtų produktų asortimentas – nuo traškučių ir salotų iki vyno ir ledų su jūros dumbliais. Konsultantas, turintis maisto produktų plėtros patirties, reguliariai lankys įvairius renginius norėdamas konsoliduoti ir stebėti jų pažangą.

Belaukiant pirmojo derliaus, kurį tikimasi gauti 2011 m. vasarą, ruošiamos pakavimo ir pateikimo medžiagos bei reklaminė medžiaga, įskaitant receptų rinkinį. Taip pat planuojamos rinkodaros kampanijos su Danijos Žuvų pardavėjų asociacija ir didžiausia Skandinavijos maisto didmenininke. Vietos gamintojai taip pat planuoja pristatyti ir pademonstruoti savo produktus vietos maisto prekyvietėse ir maisto produktų mugėse.

Pagrindiniai dalyviai

Projektas apima aštuonias salas, iš kurių penkios yra „Danijos mažųjų salų maisto tinklo“ narės. Bornholmas, viena didžiausių Danijos salų, buvo Europos kulinariinio paveldo tinklo steigėja ir yra aktyvi narė (<http://www.culinary-heritage.com/index.asp>).

Iš viso projekte dalyvauja 16 gamintojų, augintojų arba auginimo ir produkto plėtojimo dalyvių. Jie yra iš įvairių sluoksnių. Tarp jų yra midijų augintojai, žuvų ūkių ūkininkai, sodininkai, gamtininkas ir menininkas, vyno gamintojas, sidro gamintojas, ledų gamintojas, augalų ekstraktų ir funkcinio maisto gamintojas, ir uogienų, marinuotų agurkų ir silkių su prieskoniais gamintojas.



Projekto rezultatai

Pagrindinis rezultatas yra mažo Danijos jūros dumblių augintojų perdirbėjų, turinčių pakankamai žinių plėsti naujų rūšių gamybą ir kurti naujus produktus, branduolio, besivadovaujančio Naujosios Šiaurės šalių virtuvės poreikiams, sukūrimas. Tai padės diversifikuoti maisto gamybos sektorių salose, todėl jis taps ne toks pažeidžiamas rinkos pokyčių.

Konkrečiai projektu siekiama:

- ▶ Iki projekto pabaigos sukurti ne mažiau kaip keturias naujas darbo vietas;
- ▶ Pradėti auginti bent tris jūros dumblių rūšis;
- ▶ Kiekvienam dalyviui, skiriančiam pagrindinį dėmesį produkto plėtojimui, sukurti bent du naujus produktus;
- ▶ Pradėti dvi informacijos ir rinkodaros kampanijas, parengti keturis informacinius lankstinukus, organizuoti konferencijas, keturis seminarus ir pažintines keliones dalyviams.

Esamos infrastruktūros, pavyzdžiui, senų žvejybos laivų, esamų uostų ir pastatų, mažų žvejybos uostų naudojimas padės išsaugoti esamą kultūros paveldą ir pagerinti salų patrauklumą turistams. Be to, reklamines kampanijas pagerins salų tiek kaip kokybiškų vietinių maisto produktų gamintojų, tiek kaip patrauklių turistinių vietų žinomumą.

Svarbu ir tai, kad jūros dumblių auginimas gali turėti teigiamą poveikį gamtinei aplinkai. Maistinių medžiagų šalinimo metu valomas jūros vanduo, o auginimo sistemos taip pat suteikia naujų biotopų jūrų organizmams (pvz., jaunosms žuvims).

Kaip įveikti kliūtis: pagrindinės pamokos

Pirmoji kliūtis buvo finansinė. Maži vietiniai gamintojai turi ribotas investicines galimybes, o rasti pakankamai lėšų bendram produktyvių projektų, kurie duotų naudos iš mažesnio viešojo įnašo, finansavimui yra sunku. Šis bendro finansavimo trūkumas gali reikšti, kad projektas gali nepasinaudoti visa 4 krypties dotacija.

Kitas klausimas yra paraiškos ir mokėjimų apdorojimo laikas. Prireikė maždaug aštuonių mėnesių gauti pirmajai įmokai. Tarpinis finansavimas yra pagrindinė grynųjų pinigų stokojančių gamintojų ar ne pelno asociacijų problema. Laimei, šis klausimas įveiktas dėl dosnių vietinių bankų paramos.

Techniniu lygiu paaiškėjo, kad įsigyti dumblių sodinukų auginimui labai sudėtinga. Atrodo, kad tai apskritai yra kliūtis jūros dumblių pramonėje ir dėl to projekto dalyviai nusprendė auginti savo sodinukus. Šis skyrius pradės veiklą 2011 m. rudenį.

Projekto rengėjai atkreipia dėmesį į šiuos sėkmę lemiančius veiksnius:

- › kruopščiai parengta pirminio projekto ataskaita
- › kelių dumblių pristatymas ir degustacijų organizavimas 2010 metais, padėjęs įvertinti vartotojų reakciją ir maisto pramonės didmenininkų susidomėjimą
- › dalyvaujančių FLAG parama ir paskatinimas
- › įstabi novatoriška partnerių dvasia.

Ateities perspektyvos

Nors projekto finansiniai reikalavimai dar nėra iki galo išspręsti, šis projektas turi pakankamai lėšų iki jo įgyvendinimo pabaigos. Tačiau bus svarbus tolesnis projekto įtvirtinimas vietos bendruomenėse, taip pat bendradarbiavimo su ekspertais ir maisto pramonės institucijomis užtikrinimas.

Kadangi projektu buvo siekiama apriboti naujų investicijų poreikį, bus naudojami esami įrenginiai, o įrangos eksploatavimo išlaidos bus minimalios. Taip bus galima projektą tęsti keletą metų net jei iš pradžių parduodamos produkcijos kiekis bus nedidelis.

Tai svarbu, nes, nors plačioji visuomenė gerai priėmė įvairius jūros dumblių produktus degustacijų ir kitų bandymų metu, vis dar nežinoma, kaip aktyviai klientai pirks šiuos produktus, ir išplėtoti perspektyvią rinką gali užtrukti laiko.

Ilgainiui numatoma išplėtoti jūros dumblių gamybą ir žuvies arba moliuskų auginimą. Sąveika tarp jūros dumblių gamybos ir jūros dumbliais mintančių žuvų auginimo (pavyzdžiui, kuojų) taip pat gali suteikti papildomos naudos.

Perkeliamumas

Šio projekto esmė yra anksčiau nepanaudotais arba nepakankamai išnaudotais vietos ištekliais grindžiama plėtos veikla. Danijoje jūros dumblių valgymas niekada nebuvo tradicija, bet sušio populiarumas ir Naujosios Šiaurės šalių virtuvės atsiradimas atvėrė naujų rinkos galimybių.

Projekto koncepcija yra tiesiogiai perkeliama į regionus su neišnaudotais gamtos ištekliais (žuvų priegauda, laukiniais augalais, senomis daržovių veislėmis ir javais, tradicinių veislių galvijais ir kitais gyvūnais). Pavyzdžiui, Skandinavijoje Naujosios Šiaurės šalių virtuvė sukūrė vietinių aukštos klasės produktų paklausą. Kalbant apie projekto organizaciją, galima panaudoti tas pačias organizacines ir finansines sistemas. Vis dėlto procesas gali būti dar labiau supaprastintas patobulinus strategiją, skirtą spręsti laikino finansavimo klausimams.

Išlaidos ir finansavimas

Bendrosios sąnaudos:	€ 158 253
Išlaidų paskirstymas:	
Konsultavimo paslaugos ir administravimas	€ 84 102
Gamybos medžiagos/įranga	€ 33 622
Kelionės ir transportas	€ 18 239
Informacijos produktai	€ 17 596
Savanoriškas darbas	€ 2 682
Auditas	€ 2 012
Finansai:	
4 krypties projekto įnašas:	€ 84 492
	(70% mažųjų salų FLAG / 30% Bornholmo FLAG)
Pietų Fiuno nacionalinio parko projektas	€ 40 234
Danijos Maisto pramonės agentūra; rinkodara	€ 17 435
Vidaus reikalų ministerija	€ 13 411
Savanoriškas darbas	€ 2 682

Projekto informacija

Pavadinimas: Valgomųjų jūros dumblių gamyba Danijos vandenyse: naujos profesijos pradžia

Trukmė: dveji metai (2011 m. sausis – 2012 m. gruodis)

Problemos nagrinėjimo data: 2011 m. gegužė

Kontaktinė informacija

Kai Winter,
„Danijos mažųjų salų maisto tinklo“ pirmininkas
kai@kernegaarden.dk
+45 54 72 21 21

FLAG duomenys

Danijos mažųjų salų FLAG
mp@aktionsgruppe.dk
+45 38 33 00 67
[FLAG Factsheet](#)

FLAG Bornholmas
hjj@lag-bornholm.dk
+45 20 42 33 70
[FLAG Factsheet](#)

Redaktorius: Europos Komisijos Žuvininkystės ir jūrų reikalų generalinio direktorato generalinis direktorius.

Garantijų atsisakymas: Nors Žuvininkystės ir jūrų reikalų generalinis direktoratas atsako už šio dokumento parengimą, jis neatsako už jo turinį ir negarantuoja duomenų tikslumo.