

Ēdamo jūraszāļu produkcija

FLAG: Dānijas mazās salas un Bornholma

Anholtas salas, Fejē (Fejø), Skarē (Skarø), Orē (Årø), Bjērna (Bjørnø), Ertholmene, Bornholma (Bornholm), Tēro (Thurø), Dānija

Projekta pārskats

Šis projekts ietver sadarbību starp divu Dānijas FLAG interešu pusēm, no kurām viena atrodas Bornholmas salā, bet otra aptver mazās salas, Dānijas ūdeņu neievērotā resursa jūraszāles komerciālā izmantošanā. Veicinot jūraszāles ilgtspējīgu kultivāciju, novākšanu un apstrādi, projekts palīdzēs dažādot salu vietējo ekonomiku, vienlaikus uzturot vietējo iedzīvotāju stabilitāti un kopienu aktivitāti.



Konteksts un galvenās problēmas



Dānijas mazās salas un Bornholma ir attālas teritorijas, ko apdraud iedzīvotāju skaita samazināšanās un uzņēmējdarbības iespēju zudums. Jūraszāles produkcija ir potenciāli jauna iespēja vietējiem uzņēmējiem, tostarp zvejniekiem. Veiksmīgas izmantošanas gadījumā tā var palīdzēt paplašināt vietējā piedāvājuma produktu klāstu un paaugstināt ieņēmumus vietējiem pārtikas ražotājiem un restorāniem.

Kaut arī Dānijā nav jūraszāles kultivācijas, novākšanas vai izmantošanas tradīciju, līdz ar pieaugošo suši popularitāti un jaunas Ziemeļvalstu virtuves attīstību pieaug pieprasījums pēc Dānijas jūraszāles. Dānijas ūdeņos iegūst (vai ir iespējams iegūt) Austrumārijā vai Atlantijas okeānā augošajai jūraszālei līdzīgas sugas. Šai jūraszālei ir izcila kvalitāte, un dažiem nolūkiem tā ir pat noderīgāka nekā importētās kaltētās jūraszāles, jo dažās Dānijas ūdeņu daļās ir samazināts sāļuma līmenis.

Daudzas no 27 mazajām Dānijas salām, kurās iedzīvotāju skaits ir mazāks par 1 000, kā arī Bornholma ir labi pazīstama ar savu pārtikas produkciju. Tomēr tām pietrūkst jaunu produktu izstrādi, kas būtu konkurētspējīgas tirgū. Tā rezultātā daudzi pārtikas ražotāji pārtikas ražošanā strādā tikai nepilnu laiku un savus ienākumus papildina, veicot citus nepilna laika darbus. Tādējādi var izveidoties saspringta darba situācija, kurā paliek maz laika vai enerģijas produktu izstrādei.

Projekta mērķi

- ▶ Trīs jūraszāles sugu audzēšana pietiekamā daudzumā un kvalitātē, lai tās atbilstu vietējo pārtikas apstrādes uzņēmumu, kā arī patērētāju un restorānu pieprasījumam lielākās pilsētās.
- ▶ Vismaz divu jaunu produktu izstrāde eksportēšanai vai pārdošanai katrā vietējā ražošanas centrā.
- ▶ Augstas gastronomiskās vērtības sālcietīgu augu audzēšana kā papildu aktivitāte.
- ▶ Informācijas materiāla izveidošana un kampaņas uzsākšana lielajās pilsētās, lai veicinātu informētību par jūraszāles kulināro vērtību un veselīgumu.
- ▶ Šā jaunā jūraszāles uzņēmuma tūrisma potenciāla izmantošana, atspoguļojot jūraszāles produkcijas ilgtspējību un izmantojot jūraszāli vietējas virtuves izveidošanai, balstoties uz vietējiem resursiem.

Projekta apraksts

Projekta ideja sākotnēji radās neoficiālo sanāksmju un „prāta vētru” sesiju sērijā 2009. gadā, kurā piedalījās neatkarīgie ražotāji, kā arī ražošanas un produktu izstrādes speciālisti.

Pirmais konkrētais solis bija iepriekšējs projekts, kuru atsevišķi finansēja īpaši izveidots Dānijas Pārtikas, lauksaimniecības un zivsaimniecības ministrijas fonds, lai izpētītu globālo jūraszāles tirgu un jūraszāles kultivācijas, novākšanas un apstrādes tehniskos aspektus. Tika izpētīts Dānijas importētās jūraszāles tirgus un tika izveidoti sakari ar labākajiem restorāniem un pārtikas laboratorijām (piemēram, „Noma”, kas 2010. un 2011. gadā tika izraudzīts par pasaules labāko restorānu, un Ziemeļvalstu pārtikas laboratoriju), lai mācītos no viņu pieredzes jūraszāles lietošanā un viņu uzskatiem par to, kurām sugām ir vislielākais tirdzniecības potenciāls. Šis sākotnējais projekts ietvēra arī potenciālu partneru apmeklējumus, lai pārrunātu viņu interesi par jūraszāles produkciju un vairāk uzzinātu par jūraszāles audzēšanas un novākšanas iespējām.

Balstoties uz sākotnējā projekta rezultātiem, tika sagatavots ieguldījumu priekšlikums, kura pamatā bija maksimāla esošo resursu un infrastruktūras izmantošanas palielināšana, kā arī papildu tiešo ieguldījumu samazināšana. Šis priekšlikums arī apvienoja jūraszāles kultivāciju ar savvaļas jūraszāles novākšanu. Līdz ar to produktu izstrādi varēja sākt sešus mēnešus agrāk, nekā tas citādi būtu bijis iespējams.

Projekta pieteikums tika iesniegts FLAG 2010. gada maijā, un kultivācija mazā apjomā sākās 2010. gada decembrī. Tagad tiek organizēta semināru sērija (pirmais notika 2011. gada aprīlī), lai izskatītu ar kultivāciju un apstrādi saistītos praktiskos jautājumus. Šiem semināriem tiek piesaistīti speciālisti no Dānijas universitātes un pētnieciskajiem institūtiem.



Lai nodrošinātu profesionālismu un novatorismu produktu izstrādē, labi pazīstams šefpavārs ar jūraszāles izmantošanas pieredzi vadīs vēl piecus seminārus tiem projekta partneriem, kuri vēlas koncentrēties uz produktu izstrādi. Tiks izstrādāti visdažādākie produkti, sākot no čipsiem un salātiem uz jūraszāļu bāzes un beidzot ar vīnu un saldējumu. Konsultants ar pieredzi pārtikas produktu izstrādē regulāri apmeklēs dažādas īstenotās norises, lai sasaitētu un pārraudzītu to norisi.

Gaidot pirmo, 2011. gada vasarā paredzēto ražu, tiek gatavoti arī iesaiņojuma un prezentācijas materiāli, kā arī reklāmmateriāls, tostarp recepšu apkopojums. Turklāt tiek plānotas dažādas tirgvedības kampaņas sadarbībā ar Dānijas Zivju tirgotāju asociāciju un Skandināvijas lielāko pārtikas vairumtirgotāju. Vietējie ražotāji plāno arī savu produktu demonstrācijas un prezentācijas vietējos pārtikas tirgos un gadatirgos.

Galvenās iesaistītās puses

Projekts aptver astoņas salas, no kurām piecas ietilpst „Dānijas mazo salu pārtikas tīklā” (*Danish Small Islands Food Network*). Bornholma, kas ir viena no Dānijas lielākajām salām, ir Eiropas kulinārā mantojuma tīkla (plašāku informāciju skatiet tīmekļa vietnē: <http://www.culinary-heritage.com/index.asp>) dibinātāja un aktīva dalībniece.

Kopumā projektā piedalās 16 ražotāji, kas ir iesaistījušies vai nu tikai kultivācijā, vai arī gan kultivācijā, gan produktu izstrādē. Viņiem ir dažāda izcelsme, tostarp: divvāku gliemju audzētāji, zivju fermeri, dabas pārvaldnieks un mākslinieks, vīna ražotājs, sidra ražotājs, saldējuma ražotājs, augu ekstraktu un funkcionālā uztura ražotājs, kā arī džema, marinētu dārzeņu un pikanto siļķu ražotājs.



Projekta rezultāti

Galvenais paredzētais rezultāts ir izveidot nelielu Dānijas jūraszāles ražotāju un apstrādātāju kodolu, kuriem būtu pietiekami plašas zināšanas, lai paplašinātu ražošanu ar jaunām sugām un izstrādātu jaunus produktus atbilstoši jaunās Ziemeļvalstu virtuves vajadzībām. Tas palīdzēs dažādot pārtikas ražošanas sektoru salās, padarot to mazāk jutīgu pret tirgus izmaiņām.

Īpašie projekta mērķi:

- › līdz projekta beigām izveidot vismaz četras jaunas darba vietas;
- › uzsākt vismaz trīs jūraszāles sugu kultivēšanu;
- › katram dalībniekam, kurš koncentrējas uz produktu izstrādi, izstrādāt vismaz divus jaunus produktus;
- › uzsākt divas informācijas un tirgvedības kampaņas, izveidot četras informācijas brošūras, noorganizēt vienu konferenci, četras darbnīcas un vairākus izpētes braucienus dalībniekiem.

Esošās infrastruktūras, piemēram, vecu zvejas laivu, kā arī esošo ostu un ēku izmantošana mazās zvejas ostās palīdzēs saglabāt esošo kultūras mantojumu, tādējādi uzlabojot salu pievilcību tūristu acīs. Turklāt reklāmas kampaņas palīdzēs uzlabot salu profilu gan kā kvalitatīvu vietējo pārtikas produktu ražotājiem, gan kā saistošām apmeklējumu vietām.

Svarīgi ir tas, ka jūraszāles kultivācija var arī pozitīvi ietekmēt dabisko vidi. Barības vielu izņemšana palīdz attīrīt jūras ūdeni, bet kultivācijas sistēmas nodrošina arī jaunus biotopus jūras organismiem (piemēram, zivju mazuļiem).

Šķēršļu pārvarēšana: pamatmācības

Pirmais bija finansiālais šķērslis. Mazajiem vietējiem ražotājiem ir ierobežotas investīciju iespējas, un ir izrādījies, ka produktīviem projektiem, kuri gūst labumu no zemākiem sabiedrisko ieguldījumu līmeņiem, ir grūti atrast pietiekamu piesaistīto finansējumu. Šis piesaistītā finansējuma trūkums var nozīmēt, ka projekts nevarēs izmantot pilnu „Axis 4” dotāciju.

Vēl viena problēma bija iesnieguma un maksājumu apstrādes laiks. Līdz pirmā maksājuma saņemšanai pagāja apmēram astoņi mēneši. Starpposmu finansējums ir liela problēma ražotājiem, kuriem ir ierobežoti naudas līdzekļi, vai bezpeļņas asociācijām. Par laimi šī problēma tika pārvarēta, pateicoties vietējās bankas bagātīgajam atbalstam.

Tehniskā līmenī izrādījās, ka ir ļoti grūti iegūt kultivējamo aļģu „dēstus”. Tā šķita jūraszāles nozares vispārēji vājā vieta, un tādēļ projekta dalībnieki ir nolēmuši izveidot savu audzētavu, kura sāks darboties 2011. gada rudenī.

Attiecībā uz panākumu faktoriem projekta atbalstītāji akcentēja šādas lietas:

- rūpīgi sagatavots ziņojums no sākotnējā projekta;
- vairāku jūraszāles prezentāciju un degustāciju organizēšana 2010. gadā, kas palīdzēja novērtēt klientu reakciju in pārtikas vairumtirgotāju interesi;
- iesaistīto FLAG atbalsts un iedrošinājums;
- partneru ievērojamais „celmlaužu gars”.

Turpmākās perspektīvas

Kaut arī projekta finansiālās prasības nav atrisinātas pilnībā, projektam pietiek finansējuma, lai to pārskatītu līdz pabeigšanai. Tomēr svarīga būs turpmākā projekta noenkurošana vietējās kopienās, kā arī sadarbības veidošana ar ekspertiem un pārtikas pārvaldēm.

Tā kā projektam ir meklēta iespēja ierobežot jaunu ieguldījumu prasības, tā vietā balstoties uz esošajām iekārtām un aprīkojumu, darbības izmaksas ir samazinātas līdz minimumam. Tādējādi projekts varēs turpināties vairākus gadus, pat ja sākumā pārdošanas līmenis būs zems.

Tas ir svarīgi, jo, kaut arī vispārējā sabiedrība dažādus jūraszāles produktus ir atsaucīgi pieņēmusi degustācijās un citos izmēģinājumos, tomēr pagaidām nav zināms, kādā apjomā klienti galu galā iegādāsies šos produktus, un dzīvotspējīga tirgus attīstībai var būt nepieciešams laiks.

Ilgtermiņā ir paredzēta jūraszāles produkcijas un zivju vai divvāku gliemju izmantošanas kombinācija. Papildu labumu var nodrošināt arī mijiedarbība starp jūras zāles produkciju un jūraszāles, kuru ēd dažas zivju sugas (piemēram, kefale), ražošanu.

Nodošanas iespēja

Šā projekta kodols ir attīstība uz iepriekš neizmantotu vai nepietiekami izmantotu vietējo resursu bāzes. Dānijā nekad nav bijis jūraszāles ēšanas tradīcijas, bet līdz ar suši kultūras un jaunās Ziemeļvalstu virtuves parādīšanos ir atvērušās jaunas tirgus iespējas.

Projekta koncepciju var tieši pārņemt teritorijās, kurās tiek nepietiekami izmantoti dabas resursi (zivju piezveja, savvaļas augi, senākas dārzenu un graudaugu sugas vai arī liellopu un citu dzīvnieku tradicionālās sugas). Piemēram, Skandināvijas jaunajā Ziemeļvalstu virtuvē ir jaušams pieprasījums pēc vietējiem augstākās klases produktiem. Attiecībā uz projekta organizāciju var izmantot tās pašas organizācijas un finanšu sistēmas. Šo procesu var arī optimizēt, uzlabojot stratēģiju, lai pārvarētu pagaidu finansējuma problēmas.

Izmaksas un finansējums

Kopējās izmaksas:	€ 158 253
Izmaksas detalizēti:	
Konsultāciju pakalpojumi un administrācija	€ 84 102
Ražošanas materiāli/aprikojums	€ 33 622
Ceļa un transporta izdevumi	€ 18 239
Informācijas produkti	€ 17 596
Brīvprātīgais darbs	€ 2 682
Auditēšana	€ 2 012
Finanses:	
„Axis 4” ieguldījums:	€ 84 492
	(70% mazo salu FLAG / 30% Bornholmas FLAG)
Dienvidfunesas (Southern Funen) Nacionālā parka projekts	€ 40 234
Dānijas Pārtikas industrijas aģentūra – tirgvedība	€ 17 435
Iekšlietu ministrija	€ 13 411
Brīvprātīgais darbs	€ 2 682

Projekta informācija

Nosaukums: Ēdamo jūraszāles sugu produkcija Dānijas ūdeņos: jaunas profesijas sākums

Ilgums: divi gadi (no 2011. gada janvāra līdz 2012. gada decembrim)

Lietas izpētes datums: 2011. gada maijs

Kontaktinformācija

Kajs Vinters (*Kai Winter*),

„Dānijas mazo salu pārtiku tīkla” priekšsēdētājs

E-pasts: kai@kernegaarden.dk

+45 54 72 21 21

FLAG informācija

Dānijas mazo salu FLAG

mp@aktionsgruppe.dk

+45 38 33 00 67

[FLAG faktu lapa](#)

Bornholmas FLAG

hjj@lag-bornholm.dk

+45 20 42 33 70

[FLAG faktu lapa](#)

Redaktors: Eiropas Komisija, Jūrlietu un zivsaimniecības ģenerāldirektorāts, ģenerāldirektors.

Atruna: Kaut arī Jūrlietu un zivsaimniecības ģenerāldirektorāts ir atbildīgs par šā dokumenta vispārējo izveidi, tomēr tas nav atbildīgs par dokumenta saturu un negarantē datu precizitāti.