

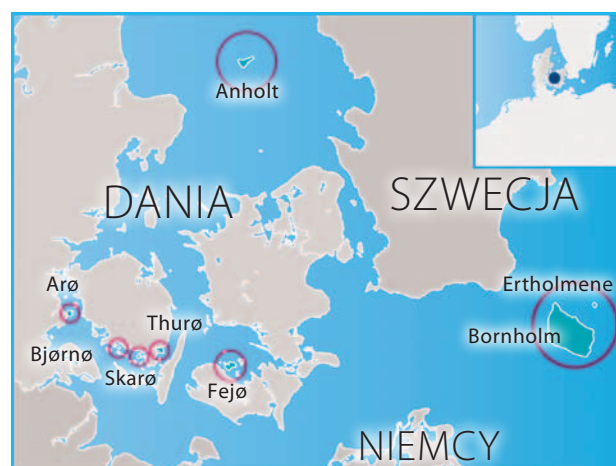
Produkcja jadalnych wodorostów

FLAGs: Małe wyspy duńskie i Bornholm

Wyspy Anholt; Fejø; Skarø; Årø; Bjørnø; Ertholmene; Bornholm; Thurø, Dania

Prezentacja projektu

W ramach tego projektu współpracę w zakresie komercyjnego wykorzystania niedostrzeganego zasobu wód duńskich, którym są wodorosty, nawiązały zainteresowane strony z dwóch tamtejszych FLAGs, z których jedna działa na Bornholmie, a druga na mniejszych wyspach. Promując zrównoważoną uprawę, zbiory i przetwarzanie wodorostów projekt przyczyni się do różnicowania lokalnej gospodarki wysp, pomagając w ten sposób w utrzymaniu witalności i dobrobytu miejscowych społeczności.



Kontekst i główne wyzwania



Małe wyspy duńskie i Bornholm to obszary oddalone, zagrożone spadkiem liczby ludności i utratą możliwości biznesowych. Produkcja wodorostów może stanowić nową szansę dla miejscowych przedsiębiorców, w tym rybaków. Jeśli zostanie odpowiednio wykorzystana, może ułatwić poszerzenie asortymentu oferowanych lokalnie produktów i doprowadzić do zwiększenia dochodów miejscowych producentów żywności i restauracji.

W Danii wprawdzie nie ma tradycji uprawy, zbioru, ani wykorzystania tych roślin, jednak dzięki rosnącej popularności sushi i rozwojowi nowej kuchni skandynawskiej popyt na duńskie wodorosty zwiększa się. W wodach duńskich rosną, lub mogą rosnąć, wodorosty podobne do gatunków uprawianych we Wschodniej Azji i w Oceanie Atlantyckim. Ich jakość jest doskonała, a ze względu na ograniczone zasolenie części duńskich wód nawet lepsza do niektórych celów niż w przypadku importowanych suszonych wodorostów.

Wiele spośród 27 małych duńskich wysp o liczbie mieszkańców mniejszej niż tysiąc, a także Bornholm, słynie z produkcji żywności. Nie są jednak rozwijane nowe produkty, które byłyby konkurencyjne na rynku. W rezultacie wiele osób zajmuje się produkcją żywności tylko w niepełnym wymiarze godzin i dorabia sobie wykonując inne prace. To może powodować stresującą sytuację pod względem zatrudnienia, przez co na rozwijanie nowych produktów zostaje mało czasu lub energii.

Cele projektu

- › Uprawa trzech gatunków wodorostów w wystarczających ilościach oraz o wystarczającej jakości, aby zaspokoić popyt ze strony miejscowych przetwórców żywności, a także konsumentów i restauracji w większych miastach.
- › Opracowanie co najmniej dwóch nowych produktów, które będą eksportowane z każdego lokalnego ośrodka produkcji lub w nim sprzedawane.
- › Uprawa, w charakterze działalności dodatkowej, szeregu roślin słonolubnych o dużej wartości gastronomicznej.
- › Przygotowanie materiałów informacyjnych i przeprowadzenie w głównych ośrodkach miejskich kampanii podnoszącej świadomość wartości kulinarnej i zdrowotnej wodorostów.
- › Wykorzystanie potencjału turystycznego tego nowego przedsięwzięcia poprzez prezentację zrównoważonej uprawy wodorostów oraz wykorzystanie ich do przygotowania prawdziwie lokalnych przysmaków opartych na miejscowych zasobach.

Opis projektu

Pomysł na projekt zarysował się początkowo w 2009 r. w trakcie serii nieformalnych spotkań i narad z udziałem niezależnych producentów oraz ekspertów w zakresie produkcji i rozwoju produkcji.

Pierwszym konkretnym krokiem był projekt pilotażowy, sfinansowany osobno ze specjalnego funduszu duńskiego Ministerstwa Żywności, Rolnictwa i Rybołówstwa, mający na celu rozpoznanie światowego rynku wodorostów oraz aspektów technicznych ich uprawy, zbiorów i przetwarzania. Zbadano duński rynek importowanych wodorostów i nawiązano kontakt z najlepszymi restauracjami oraz laboratoriami kontroli żywności (takimi jak NOMA, wybrana w latach 2010 i 2011 najlepszą restauracją świata, oraz Nordic Food Lab), aby poznać ich doświadczenia w zakresie wykorzystania wodorostów oraz poglądy co do tego, które gatunki mają największy potencjał komercyjny. Projekt pilotażowy obejmował również wizyty u potencjalnych partnerów mające na celu zorientowanie się, czy są zainteresowani produkcją wodorostów oraz zdobycie większej wiedzy o możliwościach uprawiania i zbierania tych roślin.

W oparciu o wyniki projektu pilotażowego przygotowano wniosek inwestycyjny, przewidujący maksymalizację wykorzystania istniejących zasobów i infrastruktury oraz minimalizację dodatkowych inwestycji bezpośrednich. Wniosek przewidywał również połączenie uprawy ze zbiorami dziko rosnących wodorostów. W ten sposób rozwój produkcji można było rozpocząć sześć miesięcy wcześniej, niż byłoby to możliwe w innej sytuacji.

Wnioski projektowe przekazano FLAGs w maju 2010 r., a w grudniu 2010 r. rozpoczęto uprawę na małą skalę. Obecnie jest organizowana seria warsztatów (pierwsze odbyły się w kwietniu 2011 r.) poświęconych kwestiom praktycznym związanym z uprawą i przetwarzaniem. W warsztatach uczestniczą eksperci z duńskich uniwersytetów oraz instytutów badawczych.



W celu zapewnienia profesjonalizmu oraz innowacyjności pod względem rozwoju produktów partnerzy zamierzający skupić się na tym aspekcie wezmą udział w dodatkowych pięciu sesjach warsztatowych ze znanym szefem kuchni, posiadającym doświadczenie w wykorzystaniu wodorostów. Przygotowane zostaną różne produkty – od chipsów na bazie wodorostów po sałatki, wina i lody. Poszczególne grupy będzie odwiedzał konsultant wyspecjalizowany w rozwoju produktów żywnościowych w celu konsolidacji i monitorowania osiągniętych przez nie postępów.

Z myślą o pierwszych zbiorach, które planuje się na lato 2011 r., przygotowywane są również materiały opakowaniowe i informacyjne, a także promocyjne, obejmujące zbiór przepisów. Planowane są również kampanie marketingowe we współpracy ze Stowarzyszeniem Duńskich Sklepów Rybnych oraz największym w Skandynawii hurtowym sprzedawcą żywności. Także miejscowi producenci zamierzają zaprezentować swoje produkty na lokalnych targach i kiermaszach żywności.

Główne zaangażowane podmioty

Projekt obejmuje osiem wysp, z których pięć należy do „Sieci żywnościowej małych wysp duńskich”. Bornholm, jedna z największych duńskich wysp, to założyciel i aktywny członek Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного (<http://www.culinary-heritage.com/index.asp>).

W projekcie uczestniczy łącznie 16 producentów, zajmujących się uprawą lub zarówno uprawą, jak i rozwojem produktów. Wywodzą się z bardzo różnych środowisk i znajdują się wśród nich: hodowcy małży i ryb, ogrodnicy, specjalista ds. zarządzania środowiskiem naturalnym i artysta, producenci wina, cydru, lodów, wyciągów roślinnych i żywności funkcjonalnej, dżemu, marynat i śledzi w zalewie.



Rezultaty projektu

Głównym oczekiwanym rezultatem jest utworzenie niewielkiego zespołu duńskich producentów i przetwórców żywności, dysponujących wiedzą wystarczającą do objęcia produkcją nowych gatunków i tworzenia kolejnych produktów odpowiednio do potrzeb nowej kuchni skandynawskiej. Przyczyni się to do różnicowania sektora produkcji żywności na wyspach, zmniejszając jego wrażliwość na zmiany na rynku.

W szczególności projekt ma na celu:

- › Utworzenie przed końcem projektu co najmniej czterech nowych miejsc pracy.
- › Rozpoczęcie uprawy co najmniej trzech gatunków wodorostów.
- › Przygotowanie co najmniej dwóch produktów przez każdego uczestnika zajmującego się rozwojem produktów.
- › Przeprowadzenie dwóch kampanii informacyjnych i marketingowych, przygotowanie czterech ulotek informacyjnych, organizację jednej konferencji, czterech sesji warsztatowych i szeregu wyjazdów poglądowych dla uczestników.

Wykorzystanie istniejącej infrastruktury, takiej jak stare kutry rybackie, oraz istniejących przystani i budynków w małych portach rybackich, przyczyni się do zachowania dziedzictwa kulturowego, a co za tym idzie zwiększy atrakcyjność wysp dla turystów. Ponadto kampanie promocyjne pomogą w upowszechnianiu wiedzy o wyspach, zarówno jako o producentach wysokiej jakości lokalnej żywności, jak też jako o ciekawych miejscach do odwiedzenia.

Co istotne, uprawa wodorostów może mieć również korzystny wpływ na środowisko naturalne. Pochłanianie składników odżywczych pomaga w oczyszczaniu wody morskiej, natomiast systemy uprawy zapewniają nowe biotopy dla organizmów morskich (np. narybku).

Przewycięzanie przeszkód: najważniejsze doświadczenia

Pierwsza bariera była natury finansowej. Drobni producenci lokalni mają ograniczoną zdolność inwestowania, a znalezienie wystarczającego dofinansowania okazało się trudne w przypadku projektów wytwórczych, w mniejszym stopniu objętych wsparciem publicznym. Brak dofinansowania mógł oznaczać, że projekt nie będzie mógł wykorzystać pełnej kwoty dotacji w ramach Osi 4.

Kolejną kwestią był czas rozpatrzenia wniosku oraz płatności. Do czasu wpłynięcia pierwszej raty upłynęło około osiem miesięcy. Przejściowe finansowanie to duży problem dla producentów niedysponujących dużą ilością gotówki lub dla stowarzyszeń nienastawionych na zysk. Na szczęście tę przeszkodę pokonano dzięki hojnemu wsparciu miejscowego banku.

Na poziomie technicznym bardzo trudne okazało się uzyskanie „sadzonek” glonów, które miały być objęte uprawą. Wydaje się, że jest to powszechny problem w branży uprawy wodorostów, w związku z czym uczestnicy projektu postanowili założyć własną szkółkę, która rozpocznie działalność jesienią 2011 r.

Jako czynniki sukcesu promotorzy projektu wymienili:

- › Starannie przygotowane sprawozdanie z projektu pilotażowego.
- › Zorganizowanie w 2010 r. szeregu prezentacji i degustacji wodorostów, które umożliwiły ocenę reakcji klientów i zainteresowania ze strony hurtowników żywności.
- › Wsparcie i zachętę ze strony zaangażowanych FLAGs.
- › Godny podziwu „pionierski duch” partnerów.

Widoki na przyszłość

Kwestia wymogów finansowych projektu pozostaje wprawdzie nierozstrzygnięta, dysponuje on jednak funduszami pozwalającymi na realizację. Ważne będzie jednak dodatkowe zakorzenienie projektu w lokalnych społecznościach, a także nawiązanie współpracy z ekspertami i organami ds. żywności.

Ponieważ w ramach projektu dąży się do ograniczenia zapotrzebowania na nowe inwestycje dzięki oparciu się na istniejących obiektach i urządzeniach, koszty bieżące są utrzymywane na poziomie minimalnym. To umożliwi kontynuację projektu przez wiele lat, nawet jeśli początkowo sprzedaż będzie niska.

Jest to ważne, bowiem chociaż różne produkty z wodorostów spotkały się z uznaniem uczestników degustacji i innych prób, nadal nie wiadomo, jak wiele będą ich kupować klienci i rozwój żywotnego rynku może zająć pewien czas.

W dłuższym horyzoncie czasowym przewiduje się połączenie uprawy wodorostów z hodowlą ryb lub małży. Dodatkowe korzyści może też przynieść interakcja między produkcją wodorostów a hodowlą ryb żywiących się nimi (takich jak barwena).

Możliwość przenoszenia doświadczeń w inne warunki

Sednem projektu jest rozwój oparty na lokalnych zasobach, których dotychczas nie wykorzystywano bądź wykorzystywano je w niewystarczającym stopniu. W Danii nigdy nie było tradycji spożycia wodorostów, jednak nadejście kultury sushi i nowej kuchni skandynawskiej przyniosło nowe możliwości rynkowe.

Koncepcję projektu można przenieść bezpośrednio na inne obszary dysponujące niewystarczająco wykorzystywanymi zasobami połowowymi (ryby z przyłowu, dzikie rośliny, stare odmiany warzyw i zbóż bądź tradycyjne gatunki bydła lub innych zwierząt). Np. w Skandynawii nowa kuchnia skandynawska wykreowała popyt na lokalne produkty z górnej półki. Pod względem organizacji projektu można wykorzystać te same struktury organizacyjne i finansowe. Ponadto proces można dodatkowo usprawnić np. poprzez udoskonalenie strategii dotyczącej finansowania przejściowego.

Koszty i finansowanie

Łączny koszt:	€ 158 253
Rozkład kosztów:	
Usługi konsultacyjne i administracja	€ 84 102
Materiały/urządzenia produkcyjne	€ 33 622
Podróże i transport	€ 18 239
Materiały informacyjne	€ 17 596
Praca wolontariuszy	€ 2 682
Audyt	€ 2 012
Finansowanie:	
Udział Osi 4:	€ 84 492 (70% FLAG z małych wysp/30% FLAG z Bornholmu)
Projekt „Park Narodowy Południowej Fionii”	€ 40 234
Duńska Agencja Przemysłu Spożywczego – Marketing	€ 17 435
Ministerstwo Spraw Wewnętrznych	€ 13 411
Praca wolontariuszy	€ 2 682

Informacje o projekcie

Tytuł: Produkcja jadalnych gatunków wodorostów w wodach duńskich: początek nowego zawodu

Czas trwania: dwa lata (styczeń 2011 r. – grudzień 2012 r.)

Data przygotowania studium projektu: maj 2011 r.

Dane kontaktowe

Kai Winter,
przewodniczący „Sieci żywnościowej małych wysp duńskich”
kai@kernegaarden.dk
+45 54 72 21 21

Informacje dotyczące FLAG

FLAG z małych wysp duńskich

mp@aktionsgruppe.dk

+45 38 33 00 67

[Opis FLAG](#)

FLAG z Bornholmu

hjj@lag-bornholm.dk

+45 20 42 33 70

[Opis FLAG](#)

Wydawca: Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa, Dyrektor Generalny.

Zastrzeżenie: Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa odpowiada za całościowe wydanie niniejszego dokumentu, jednak nie odpowiada za jego treść ani nie gwarantuje poprawności danych.