

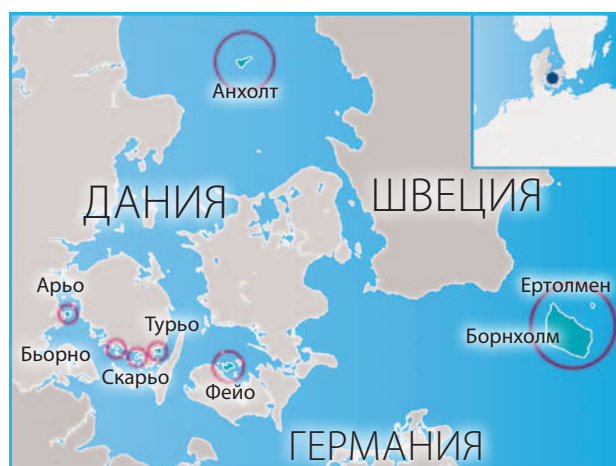
Производство на ядивни морски водорасли

Рибарски групи FLAG: Датски малки острови и остров Борнхолм

Островите Анхолт; Фейо; Скарьо; Арьо; Бьорно; Ертолмен; Борнхолм; Турьо, Дания

Преглед на проекта

В този проект за сътрудничество участват заинтересовани лица от две датски рибарски групи FLAG — една рибарска група от остров Борнхолм и една, която обхваща по-малките острови, използващи морски водорасли с търговска цел — недооценен ресурс в датските води. Чрез насърчаване на екологичното отглеждане, събиране и преработка на морските водорасли проектът ще съдейства за диверсификация на местните островни икономики, като по този начин ще спомогне за запазването на числеността на местното население и активността на общностите.



Контекст и основни предизвикателства



Малките датски острови и остров Борнхолм са отдалечени райони, застрашени от намаляване на числеността на населението и от липсата на възможности за развиване на бизнес. Производството на морски водорасли представлява потенциално нова възможност за местните предприемачи, включително рибарите. Ако тази възможност се използва успешно, тя би могла да помогне за разширяване на продуктовата гама, предлагана на местно ниво, което да доведе до увеличаване на приходите на местните производители на хранителни продукти и ресторантьорите.

Въпреки че няма създадени традиции в отглеждането, събирането и използването на морските водорасли в Дания, с увеличаването на популярността на сушието и с развиването на новата северна кухня търсенето на датските морски водорасли все повече се увеличава. В датските водни басейни се добиват или могат да се добиват подобни видове морски водорасли като тези, които се отглеждат в Източна Азия или Атлантическия океан. Качеството на този вид морски водорасли е отлично, а в някои случаи дори е по-добро от внасяните сушени морски водорасли, поради ограничените нива на засоленост в някои части на датските водни басейни.

Повечето от 27-те малки датски острова с по-малко от 1 000 жители, както и Борнхолм, са добре известни с производството на хранителни продукти. Но липсва разработване на нови продукти, които да са конкурентни на пазара. В резултат на това много производители на хранителни продукти работят на непълен работен ден в производството на хранителни продукти, като допълват доходите си с друг вид работа на непълен работен ден. Това може да създаде стресова работна среда, което да намали времето или енергията за разработване на продукти.

Цели на проекта

- Да се отглеждат три вида морски водорасли в достатъчно количество и с достатъчно добро качество, които да отговарят на нуждите на местните фирми за преработка на хранителни продукти, както и на потребителите и ресторантите в по-големите градове;
- Да се разработят най-малко два нови продукта, които да се изнасят от или да се продават във всяка местна производствена база;
- Да се отглеждат, като допълнителна дейност, редица сол-толерантни растения с висока гастрономична стойност;
- Да се изготвят информационни материали и да се стартира кампания в големите градове, за да се насърчи информираността по отношение на кулинарната стойност и здравословните предимства на морските водорасли;
- Да се използва туристическият потенциал на това ново начинание, свързано с морските водорасли, като се демонстрира устойчиво производство на морски водорасли и като се използват морските водорасли за разработване на оригинална местни ястия, използващи местни ресурси.

Описание на проекта

Първоначално идеята за проекта възниква след редица неофициални срещи и групово обсъждане на нови идеи през 2009 г., като в тях участват независими производители и специалисти в областта на производството и разработването на продукти.

Първата конкретна стъпка е предварителен проект, финансиран отделно чрез специален фонд на Министерството на храните, земеделието и рибарството на Дания, за да се проучи световният пазар на морски водорасли, както и техническите аспекти за отглеждане, събиране и преработка на морските водорасли. Проучен е датският пазар за вносни морски водорасли и е осъществен контакт с най-добрите ресторанти и лаборатории за храни (като например ресторант NOMA, провъзгласен за най-добрия ресторант в света за 2010 и 2011 г., и Северната лаборатория за храни), за да опознае техния опит, свързан с използването на морските водорасли, както и тяхното мнение за това кои видове водорасли имат най-голям търговски потенциал. Предварителният проект включва и посещения на потенциални партньори, за да се обсъдят интересите им по отношение на производството на морски водорасли и за да се получи повече информация относно възможностите за отглеждане и събиране на морски водорасли.

Въз основа на резултатите от предварителния проект е изготвено инвестиционно предложение, базирано на максимално използване на съществуващите ресурси и инфраструктура и свеждане до минимум на допълнителните преки инвестиции. Това предложение комбинира също така отглеждането на морски водорасли със събиране на некултивирани морски водорасли. Това дава възможност разработването на продукта да започне шест месеца по-рано, отколкото това би било възможно при други обстоятелства.

Кандидатурата по проекта е представена на рибарските групи FLAG през май 2010 г., а отглеждането започва в малки количества през декември 2010 г. Понастоящем се организират редица семинари (първият е проведен през април 2011 г.), за да се обърне внимание на практическите въпроси, свързани с отглеждането и преработката. В тези семинари участват специалисти от датски университети и изследователски институции.



За да се гарантира професионализъм и иновации при разработване на продуктите, известен готвач с опит в използването на морски водорасли ще проведе пет семинара за тези партньори по проекта, които желаят да се концентрират върху разработването на продукти. Разработените продукти ще обхващат както чипс и салати с морски водорасли, така и вино и сладолед. Консултант с опит в разработването на хранителни продукти редовно ще посещава различните инициативи, за да обединява и наблюдава техния напредък.

Преди да бъде събрана първата реколта, което се очаква да се осъществи до лятото на 2011 г., трябва да се подготвят опаковки и материали за презентация, както и рекламни материали, включващи сборник с рецепти. Планирани са маркетингови кампании съвместно с Асоциацията на датските търговци на риба и най-големия търговец на риба на едро в Скандинавия. Местните производители също така планират да представят и демонстрират своите продукти на местните пазари и изложения на хранителни стоки.

Основни участници

Проектът обхваща осем острова, пет от които са членове на „Мрежата по храните от датските малки острови“. Един от най-големите датски острови Борнхолм е основател и активен член на Европейската мрежа за културно наследство (<http://www.culinary-heritage.com/index.asp>).

Общият брой на участниците в проекта е 16 — те участват или само в отглеждането, или в отглеждането и разработването на продукта. Това са хора с различни професии, сред които са: производители на миди, рибовъди, градинари, специалист по използване на природните ресурси и художник, производител на вино, производител на сайдер, производител на сладолед, производител на растителни екстракти и функционални храни и производител на конфитюр, туршия и херинга с подправки.



Резултати от проекта

Основният очакван резултат е създаването на малка група от датски производители и преработватели на морски водорасли, които притежават необходимите познания, за да включат в производството нови видове и за да разработят нови продукти в съответствие с нуждите на новата северна кухня. Това ще помогне за диверсифицирането на хранително-вкусовата промишленост на островите, като я направи по-устойчива на промените на пазара.

Конкретните цели на проекта са:

- › създаване на минимум четири работни места до края на проекта;
- › започване на отглеждането на минимум три вида морски водорасли;
- › разработване на поне два нови продукта от всеки участник, който се е насочил към разработване на продукти;
- › стартиране на две информационни и маркетингови кампании, изработване на четири информационни брошури, организиране на една конференция, четири семинара и редица пътувания на участниците с цел проучване.

Използването на съществуваща инфраструктура, като например стари рибарски лодки и кейове, както и сгради в малките рибарски пристанища, ще спомогне за запазването на съществуващото културно наследство, като по този начин ще се подобри привлекателността на островите за туристите. Освен това, рекламните кампании ще спомогнат за повишаването на популярността на островите, както като производители на качествени местни хранителни продукти, така и като привлекателни места за туризъм.

Важно е, че отглеждането на морски водорасли може също така да окаже положително въздействие върху околната среда. Отстраняването на хранителните вещества ще спомогне за пречистването на морската вода, а системите за отглеждане също осигуряват нови биотопи за морските организми (например, млади екземпляри риба).

Преодоляване на препятствията: основни поуки

Първото препятствие е финансово. Дребните местни производители разполагат с ограничени възможности за инвестиране, а намирането на достатъчно съфинансиране се оказва трудно за продуктивните проекти, които използват по-ниски нива на обществено финансиране. Тази липса на съфинансиране може да означава, че има вероятност проектът да не използва пълния размер на безвъзмездната помощ по линия на Ос 4.

Друг проблем е времето за обработване на кандидатурата и плащанията. Обикновено първото плащане се получава след около осем месеца. Междинното финансиране е основен проблем за финансово затруднени производители или асоциации с идеална цел. За щастие този проблем е решен благодарение на щедрата подкрепа на местна банка.

От техническа гледна точка придобиването на „разсада“ за водораслите, които ще се отглеждат, се оказва много трудно. Това е най-сериозният проблем при производството на водорасли и поради това участниците в проекта решават да създадат собствен разсадник, който ще започне да функционира през есента на 2011 г.

Вносителите на проекта акцентират върху следните фактори за постигането на успех:

- › внимателно изготвяне на отчет на базата на предварителния проект;
- › организиране на редица представяния и дегустации на морски водорасли през 2010 г., което спомага за оценяването на реакциите на клиентите и интереса от страна на търговците на хранителни продукти на едро;
- › подкрепата и насърчаването от страна на участващите рибарски групи FLAG;
- › забележителния „пионерски дух“ на партньорите.

Бъдещи перспективи

Въпреки че финансовите изисквания на проекта все още не са изпълнени, проектът разполага с достатъчно финансови средства, за да бъде завършен. Но бъдещото приемане на проекта от местните общности ще бъде важно, същото се отнася и за изграждането на сътрудничество с експерти и органи за безопасност на храните.

Тъй като проектът цели да ограничи необходимостта от нова инвестиция, като вместо това разчита на съществуващи съоръжения и оборудване, то размерът на текущите разходи трябва да бъде минимален. Това ще позволи проектът да продължи да се реализира за няколко години, дори ако нивата на продажбите първоначално са ниски.

Това е важно, тъй като дегустациите и другите тестове показват, че различните продукти с морски водорасли са приети добре от широката общественост, но в крайна сметка не е известно какви количества продукти ще купуват потребителите, а развитието на жизнеспособен пазар може да отнеме време.

В дългосрочен план се предвижда комбинация от производство на морски водорасли и отглеждане на риба или миди. Взаимодействието между производството на морски водорасли и отглеждането на видове риба, хранещи се с морски водорасли (например кефал), също би могло да донесе допълнителни ползи.

Приложимост на друго място

Главната цел на този проект представлява развитие, основаващо се на местните ресурси, които не са използвани или са използвани недостатъчно преди това. Морските водорасли никога не са били традиционна храна в Дания, но появата на суши-културата и новата северна кухня откриват нова пазарна възможност.

Концепцията на проекта може да се приложи директно в райони, в които природните ресурси са недостатъчно използвани (съпътстващ улов на риба, диворастящи растения, стари сортове зеленчуци и зърнени култури или традиционни породи добитък или други животни). В Скандинавия, например, новата северна кухня води до търсене на местни, висококачествени продукти. При организацията на проекта могат да се използват същите организационни и финансови системи. Все пак процесът може допълнително да се рационализира, като се използва подобрена стратегия за разрешаване на проблемите с междинното финансиране.

Разходи и финансиране

Общ размер на разходите:	€ 158 253
Разбивка на разходите:	
Консултантски услуги и администрация	€ 84 102
Производствени материали/оборудване	€ 33 622
Пътувания и транспорт	€ 18 239
Информационни продукти	€ 17 596
Доброволческа дейност	€ 2 682
Одит	€ 2 012
Финансиране:	
Финансиране по линия на Ос 4: (70 % от рибарските групи FLAG от малките острови / 30 % от рибарската група FLAG от Борнхолм)	€ 84 492
Проект за националния парк „Южен Фунен“	€ 40 234
Датска агенция по хранителната промишленост – маркетинг	€ 17 435
Министерство на вътрешните работи	€ 13 411
Доброволческа дейност	€ 2 682

Информация за проекта

Заглавие: Производство на видове ядивни морски водорасли в датски води:
началото на нова професия

Продължителност: две години (януари 2011 г. — декември 2012 г.)

Дата на конкретния пример: май 2011 г.

Информация за контакти

Кай Винтер,
председател на „Мрежата по храните от датските малки острови“
kai@kernegaarden.dk
+45 54 72 21 21

Информация за рибарската група FLAG

Рибарска група FLAG от датските малки острови
mp@aktionsgruppe.dk
+45 38 33 00 67
[Справочник за рибарската група FLAG](#)

Рибарска група FLAG от Борнхолм
hjj@lag-bornholm.dk
+45 20 42 33 70
[Справочник за рибарската група FLAG](#)

Редактор: Европейска комисия, Генерална дирекция „Морско дело и рибарство“, Генерален директор.

Отказ от отговорност: Въпреки че Генерална дирекция „Морско дело и Рибарство“ носи отговорност за цялостното изготвяне на този документ, тя не носи отговорност за съдържанието и не гарантира точността на информацията.