

Кратка информация за проекта

Мултифункционален рибен ресторант, магазин и цех

Рибарска група FLAG:

Северна Ютландия

Северна Ютландия, Дания

Преглед на проекта

След като работи повече от 7 години като пътуващ търговец на риба, през 2009 г. Могенс Клаусен решава да сбъдне професионалната си мечта и да създаде свой собствен ресторант, комбиниран с рибен магазин, помещение за опушване на риба и цех.



Хуне е малък град с 3 000 жители, който се намира в рамките на една от топ 5 туристическите дестинации на Дания, на 40 км от град Аалборг. Районът има красиви плажове, които привличат туристи от цяла Дания, но също и от Норвегия, Швеция и Германия. Въпреки добре развитият туризъм, в него има недостатъчен брой ресторанти и магазини, които предлагат висококачествени рибни продукти. За да запълни тази липса, през 2009 г. Могенс Клаусен решава да обедини тези услуги под един покрив. За да осъществи това, той се свързва с рибарската група FLAG на Северна Ютландия, която му осигурява техническа и финансова подкрепа.

Комплексът е построен от нулата и започва да работи през лятото на 2009 г. Той е отворен през цялата година и включва 30-местен ресторант, помещение за опушване на риба и рибарски магазин. Около 70 % от обработваните морски продукти, които се предлагат в ресторанта (омари, скумрия, херинга, треска, скариди и змиорка) идват от района, като само съомгата се купува от Норвегия. Освен това магазинът също използва два от старите фургони на г-н Клаусен за продажба на риба през цялата седмица в различни точки на Северна Ютландия. Въпреки че повечето от продажбите се извършват на местно ниво на туристи и местни жители, от миналата Коледа започва продажба на пушена риба на магазини в други части на Дания, включително на един голям хотел в Копенхаген. Плановете за бъдещето включват построяване на второ помещение за опушване на риба, за да се увеличи производството на пушена риба и по този начин да се компенсира слабата дейност на ресторанта по време на есенно-зимния сезон.



Основни поуки

- › **Съответствие с темите на мрежата FARNET:** Добавяне на стойност към рибните продукти; диверсификация
- › **Резултати:** Сега Хуне има нов комплекс, включващ ресторант, рибен магазин и помещение за опушване на риба, което е създадо 6 работни места на пълен работен ден целогодишно за местни жители. По време на летния сезон комплексът увеличава персонала си до 20 души. Комплексът също така започва да продава продуктите си в други части на страната (на бакалии и на хотел в Копенхаген).
- › **Приложимост на друго място:** Този проект може да се приложи и в други рибарски райони, в които туризмът е важен икономически сектор.
- › **Заключителен коментар:** Тази инициатива е добър пример за мултифункционален бизнес, който може да преориентира дейностите си според сезона: заради туристическото естество на района през лятото по-голям акцент е поставен върху ресторанта и магазина; през есента и зимата с приоритет е помещението за опушване на риба, за да може да се справят с поръчките на обработена риба.

Общ размер на разходите и финансиране от ЕФР

Общ размер на разходите по проекта: 700 000 евро

- › Ос 4 на ЕФР: 22 500 евро
- › Национално съфинансиране: 22 500 евро
- › Частно съфинансиране: 655 000 евро

Информация за проекта

Заглавие: Мултифункционален рибен ресторант, магазин и цех

Продължителност: една година (лято 2008 г.— лято 2009 г.)

Дата на конкретния пример: март 2012 г.

Вносител на проекта

Могенс Клаусен

klausenfisk@gmail.com

+45 9824 8872

<http://www.klausenfiskogskaldyr.dk/>

Информация за рибарската група FLAG

Северна Ютландия, Дания

lahd@frederikshavn.dk

+ 45 9845 8007

<http://www.fiskerilagnord.dk>

[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.