



SAARTE
KALANDUS



Dokumendi vorm kinnitatud üldkoosoleku otsusega 25. september
2009.a. lisa 6

**«EMKF 2014 – 2020 KALANDUSPIIRKONNA KOHALIKU ARENGU STRATEEGIA
RAKENDAMINE»**

**Kalanduspiirkonna kohaliku arengu strateegia rakendamine (EMKF meede 3.3
projektitoetus) 2018a/ 2 voor**

1. Projekti lühikokkuvõte

1.1 Üldandmed

Projekti nimi	Kalandustoodete käitlemisega seotud jääpurumasina ostmine
Projekti esitamise aeg	27.09.2018
Strateegia tegevussuund, mille elluviimist projekt toetab	Tegevussuund 1: kalapüügi- või vesiviljelustoodete väärindamine või turustamine, mis on suunatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 508/2014 artikli 63 lõike 1 punktis a sätestatud eesmärgi saavutamisele
Taotleja nimi, asukoht (äriregistri järgi), kontaktandmed, registreerimise aeg, juriidiline staatus (AS, OÜ, FIE), aktsia – või osakapitali suurus, omanikud.	Osaühing Pähkla Vähi- ja Kalakasvatus, Saaremaa, Saaremaa vald, asutatud 3.09.2004, osaühing, osakapitali suurus 2600 EUR, omanik Taneli Leivat
Projekti elluviimise aadress	Vähikasvatuse, Pähkla küla, Saaremaa, Saaremaa vald
Projekti elluviimise kulud KOKKU (koos mitte-abikõlblike kuludega (eurot))	4980
Projekti abikõlblikud kulud KOKKU (eurot)	4980
Toetuse määr (%)	50%
Taotletav toetuse suurus (eurot)	2490
Omafinantseeringu allikad	ettevõtlustulu

1.2 Lühikokkuvõte (kuni 2 lehekülge)

OÜ Pähkla Vähi- ja Kalakasvatus on asutatud 3.09.2004. aastal ja asub Saaremaal, Pähkla külas. Ettevõtte visioon on pakkuda tervislikust toidust lugupidavale inimesele igapäevast meelehead värsket kala näol – roogitud töötlemata kala, kala pooltootena (fileed), suitsukalatooted (külmsuitsu ja kuumsuitsu), soolakala ja kalamari. Pähkla vähi- ja kalakasvatust tunnustati 2010.



SAARTE
KALANDUS



aasta jaanuaris Veterinaar- ja Toiduameti poolt ja ettevõttele väljastati käitlemisettevõtte tunnustamise nr. 558. Tunnustatud käitlemisvaldkonnad on: roogitud, fileeritud, soolatud, suitsutatud, jahutatud ja külmutatud kalatooted.

Ettevõtte jätkusuutlikkuse seisukohast on äärmiselt oluline tõsta kalatoodete lisandväärtust, mis tähendab, et kala ei müüduks toorelt edasi, vaid selle töötlemise tulemusena tekiks tooted, mille eest on võimalik kõrgemat hinda küsida. Pähkla kalakasvatuse toodete realiseerimisviisidest on olulisel kohal otseturustus isiklike kontaktide kaudu. Ettevõtte kliendid võib liigitada kahte gruppi: 1) äriklient 2) eraklient. Suur osa toodangust müüakse kasvatuses kohapeal kohalikele Saaremaa elanikele ja turistidele (eraklient): aastas 8000-10 000 kg vahel, sellest jõulude ja aastavahetusel ~ 4000 kg.

2017. aasta 1 mai alustas Pähkla Vähi ja Kalakasvatus uuesti oma tööd, kui tiikidesse lasti esimesed ~ 22 000tk 300 -350g vikerforelli. Tänapäevase seisuga on vikerforelli kogus tiikides ~ 45 000tk suuruses 550g – 2,5kg.

Aastaga oleme suutnud tõsta teadlikust inimeste seas kvaliteetsest kalast, rääkides kuidas kala kasvatatakse (millega söödame, millistes tingimustes jne.) sellega oleme suutnud tagada kõrge väljamüügi hinna. Ettevõtte on saavutanud Saaremaal kui ka Eestis väga hea maine, just kvaliteetse kala kasvatamisel. Väga palju on aidanud kaasa selles Eesti peakokkade ühendus, kes on Pähkla vikerforelli nimetanud Eesti parimaks kalaks ja eriti esile tõid meie külma ja kuumsuitsu vikerforelli. Külma ja kuumsuitsu vikerforelli maitse väljatöötlemisel aitasid meid parimad Eesti tippkokad Priit Toomits ja oma mees Ants Uustalu.

Müügil oleme rohkem keskendunud väikeettevõtetele, kes on paindlikumad ja on nõus kvaliteetse kala eest rohkem maksma. Oleme seadnud ettevõttele eesmärgi, kasvatada täpselt niipalju kvaliteetset vikerforelli, kui seda turg nõuab. Kui inimeste teadlikus kvaliteetsest kalast kasvab, näeb ettevõtte strateegia ette laieneda uute tiikide näol, mille mahuks on planeeritud ~ 250tonni aastas. Uute tiikide planeeringuga ja projekteerimisega on juba algus tehtud, et valmis olla, kui vajadus tekib.

Kalakasvatuse tootmishoones toimuvad kõik kala käitlemisega seotud protsessid alates kala rookimisest kuni pakendamiseni. Kalade käitlemise juures on esmatähtis järgida selle vastavust eurostandarditele, olulist rolli mängivad ka kasutatavate seadmete keskkonna- ja energiasäästlikkus. Käesoleva projekti raames soetatav jäämasin annab võimaluse tõsta kvaliteetse kala nõuetekohast säilitamis-, töötlemis- ja hoiutingimusi.