



Ullbaggenomineringar 2019

Nya affärsmöjligheter i blå näringar	
Projektnamn: The Swedish Seaweed Agenda	Kontaktperson: Ingela Sörqvist, Naturskyddsföreningen Tanum, tfn 0703326126 ingela@trossonatur.se
Startdatum: 2017-02-25	Slutdatum: 2019-12-31
Fond: Havs och Fiskerifonden, EHFF	Program: Havs och fiskerifond och Leader Bohuskust och gränsbygd
Total kostnad: 877 230:-	Var kom pengarna ifrån: Projektstöd och LAG-pott
<p>Motivering: Projektet samlar unik kunskap om makroalger och tång, inklusive från internationella verksamheter, som redan börjat ge sysselsättningseffekter och har en stor potential i framtiden. Projektet påverkar nationella myndigheter och politiker till tidsenliga regler och lagar. Produktion av alger och tång har tydliga miljöfördelar. Algebra (alg e bra) helt enkelt!</p>	
<p>Konkreta resultat:</p> <p>Genom träget lobbyarbete lyckats få dåvarande landsbygdsministern att uppmärksamma problemen i den framväxande tångnäringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hjälper Jordbruksverket och Tillväxtverket att förenkla för nya vattenbruksföretag att starta upp sin verksamhet i enlighet med det som sats på mötet med landsbygdsministern. • Lyft tång som gastronomisk råvara i ett otal sammanhang med såväl journalister, kockar, myndigheter, intresserade företagare, allmänhet och inte minst media. • Hjälpt olika företag med att utveckla nya affärsmöjligheter och nya tankar/inriktningar. • Varit i Maine, USA, och träffat företrädare för olika företag och tagit med mig en massa kunskap och idéer hem. • Sett hur nya företag inom branschen kommit fram och kunnat hjälpa dem navigera olika snårigheter. • Deltagit i olika konferenser och seminarier och där kunnat lyft de specifika perspektiv som tång- och algodling kan bidra med. • Svarat på mängder med mail och samtal från olika intressenter. 	

Varför gjordes satsningen:

Vi vill samla kunskap om tång som gastronomisk råvara & näringsverksamhet samt sprida den kunskapen till intresserade aktörer i Bohuslän för att på det sättet skapa nya sysselsättningstillfällen & intäkter i området.

Tång som råvara & gastronomisk produkt är relativt nytt i Sverige. I övriga världen finns det en stor kunskap om hur tång odlas, skördas och bereds för att bli en kvalitativ råvara. Med olika mattrenders intåg i Sverige, bland annat från Asien, har intresset för och efterfrågan på tång som produkt kraftigt ökat i landet. Tyvärr saknas i dagsläget viktig kunskap för att komma vidare.

Målgruppen för projektet personer och företag som vill starta en egen verksamhet baserad på svensk tång som en gastronomisk produkt. Odlare, både till havs och i landbaserade system & de som plockar vildväxande tång. Men naturligtvis också de som vill förädla råvaran på olika sätt och skapa nya produkter.

Kockar och restauranger i vid bemärkelse. Det finns ett enormt behov & sug efter kunskap om svensk tång bland svenska kockar. Hur ska tången användas? När är den som bäst? Hur vet jag om den är färsk eller inte? Vilken sort passar till vad?

Genom att sprida information & kunskap till den här gruppen ser vi till att svensk tång blir en attraktiv del av det svenska köket & att Sveriges kockar får redskapen & möjligheten att ge sina kunder den bästa matupplevelsen. Något som naturligtvis i sin tur skapar ett sug efter konsumentprodukter baserade på svensk tång.

Politiker & tjänstemän i kommunal-,läns/regional & på nationell nivå. Skapa en större förståelse för de behov som odling, plockning & förädling av svensk tång & alger kräver för att bli en konkurrenskraftig och gastronomiskt högstående produkt.

Var genomföres satsningen:

Tanums kommun, Västra Götalands län

Hur medverkar satsningen till att uppfylla mål som finns för perioden 2014-2020 i respektive program:**Övergripande mål för Havs - och fiskeriprogrammet 2014-2020:**

Projektet stämmer väl överens med ”Innovativt, konkurrenskraftigt och kunskapsbaserat fiske och vattenbruk”, samt ”Ökning av sysselsättningen och den territoriella sammanhållningen”, då projektet syftar till att samla och sprida kunskap i avsikt att stödja nyföretagande inom denna bransch.