

Uppföljning / Slutrapport

Harriet Strandvik 28.3.23

Behov och bakgrund

Lokalt fisk är inte bara odlad fisk och vildfångad "ädelfisk", lokal fisk är även underutnyttjade fiskarter och outnyttjade fiskdetaljer. Att främja användningen av t.ex. karpfisk som braxen och mört kan överflödet av näringsämnen längs kust och i vikar cirkuleras från hav till land och vara en resurs i kampen mot övergödningen. I tidigare projekt som t.ex. Baltic Fish (John Nurminen stiftelse, Rädda Lumparn r.f och Ålands Fiskare r.f. m.fl.) har det visat sig att det finns behov av att jobba mer med stöd riktat direkt till nyckelpersonerna i kedjan. Det finns rum för mer samarbete mellan aktörerna i fiskekedjan. Vi behöver öka kunskaperna om varandras situation och hur arbetet sköts idag. Mer kunskap och kontakt inom kedjan ger möjlighet till mer samarbeten och affärskedjor, med mål att få mer åländsk fisk på tallriken.

Det finns fisk i sjön, vi har ännu fiskare och utvecklad fiskodling på Åland samt duktiga kockar - ändå syns inte den åländska fisken idag på tallriken som den kunde göra. Projektets mål var att inspirera och koordinera denna kedja från hav till bord. Att inspirera att arbeta mera med lokal fisk och förnya användningen av råvaran. Målet har varit och välja ut några få intresserade deltagare som på sikt bana vägen för samarbeten och ökad lönsamhet för fiskerinäringen och vattenägare.

Beskrivning av genomförande och resultat

Viktor Eriksson projektledare för "Temadagar om åländsk fisk för kockstuderande" (FLAG-finansierat projekt, Ålands Fiskodlarförening) har varit en viktig samarbetspart i projektet och vi inledde projektet med att tillsammans planera och köpa in expert till Åland. Två kursdagar planerades. Experten som anlätades var, Ilona Miglavs (Sverige). Hon besökte Åland i maj, 17,18 maj. Ilona har arbetat med fisk och skaldjur i över 25 år. Är marinbiolog med ett förflutet inom fiskeriforskningen i Norge. Har under många år arbetat som utbildningsansvarig på Göteborgs Fiskauktion, Utbildningscenter med målgruppen barn och ungdom i fokus. Idag är hon utbildningsansvarig på grossisten Hanssons Fisk i Göteborg men arbetar också med information, inspiration och utbildning vid organisationen Sjömatsfrämjande. Diplomerad av Västra Gastronomiska Akademin och Gastronomiska Akademin. Suttit som domare i både SM och FM i Mathantverk.

Den ena dagen undervisade hon för eleverna på restaurangskolan och den andra dagen för yrkesverksamma kockar och yrkesfiskare. Kursdagen erbjöd både teoretisk och praktiskt innehåll inom temat vild fisk. I det praktiska arbetet utgick vi ifrån ett gediget recept material. Både nya smaksättningar, tillredningsmetoder och "styckningsdetaljer" användes. Efter kursdagen fick Ilona besöka Västerro, Lemland.

Inför kursdagen kontaktade projektledaren ett flertal personer av våra målgrupper, kockar och yrkesfiskare. 20 besök gjordes med personlig inbjudan direkt till köken. 6 fiskare kontaktades via tfn. Information och inbjudan sändes även ut via e-post och messenger. Det var mycket svårt att få svar på utskick, varför vi valde att göra personlig besök. Våren 2022 inleddes turistsäsongen tidigt - många restauranger var bokade med stora grupper, varför endast 9 personer anmälde sig till kursen med Ilona. Under våren togs även ett klistermärke fram som på ett enkelt sätt kan märka ut på menyerna om råvaran är åländsk. Målet är att

främja åländsk fisk på tallriken och vikten av att stoltsera med det. En enkel klisterlapp kan förenkla skyltningen på menyerna.

Att få tag på åländsk fisk är en viktig komponent i kedjan och projektet. Frågan väcktes, hur når den åländska fisken tallriken? Svaret finns eventuellt i en modell med utgångspunkt i ett arbete inom användningen av viltkött - från skog till bord. Viktor Eriksson bistod projektet med att ta fram ett utkast till ett flödesschema för fisk som råvara - från hav till bord. Modellen med vilt stod som utgångspunkt. Myndigheter involverades för att verifiera korrektheten i flödesschemat och April kommunikation gjorde layout arbetet. Att handla med fisk som råvara är byråkratiserat och tangerar internationella fiskekvoter och regelverk. Ett schema kan tydliggöra vägen från hav till bord och användas i fortsatta projekt.

Under sommarsäsongen hade projektet ingen aktivitet. Projektet tappade styrfart och många var överarbetade inom branschen. Istället för att få till stånd flera studiebesök inom kedjan som var projektplanen, komprimerade vi studiebesöket till ett Gästspel på en krog där vi försökte bjuda in så många som möjligt ifrån både restaurang och yrkesfiskare. Idén med gästspelet förankrades i styrelsen och genom en kartläggning - rundringning till de som deltog i kursdagen med Ilona. Alla tyckte det var en bra väg framåt.

Projektet hade bokat in gästspelet på Boquerian (avbokades i januari) samt även på Kvarter 5, avbokades även pga hotellet var fullbokat samt köket för litet för gästkokar. Kallas Stads-krog erbjöd sig att stå som värd för gästspelet. Ett massutskick med information gick ut genom Ålands Fiskare r.f där fiskare bjöds in att bidra med fångst och deltagande i projekt finalen. Projektledaren samlade ihop ett kock-team som kompletterade den ordinarie kock styrkan på Kallas Stads-krog som ställde sin lokal till förfogande, 3,4 mars.

Projektet kallade samman till en pressinformation 13 februari, om Gästspelet och de viktiga arbetet för att främja mer åländsk fisk på tallriken som projektet främjar. Förutom att berätta om samarbetet med att samla flera aktörer i kedjan under gästspelet och locka till sig fiskintresserade matgäster, lyftes även arbetet med flödesschemat fram och den kulturella aspekten. Det är ett viktigt kulturarv för Åland, för oss ortsbor där havet ger oss föda idag och i tidigare generationer samt den naturliga måltiden för en turist som besöker oss. Fisken borde vara mer självklar än vad den är. Under finalen, gästspelet, åt 280 gäster lunch och avsmakningsmenyn. De var mycket nöjda gäster vilket framgår i kundenkäten som gjordes under kvällarna, fredag och lördag.

Slutsats

Ambitionen var att skapa kontaktytor och förståelse mellan aktörerna i fiskerikedjan. Att föra dialog mellan aktörerna i livsmedelskedjan är avgörande för att bedriva utvecklingsarbete. Det visade sig vara mycket svårt att praktiskt få samman branschfolket till mötesplatser och kurs. Projektet "mer åländsk fisk på tallriken" har gjort en liten insats i att förmedla kunskap och dialog mellan kustfiskare och kokar hos de som deltog. I planen hade vi beräknat 2-5 fiskare och 2-5 kokar, vilket vi uppfyllde. Kontaktytorna mellan aktörerna skedde under kursdag med experten, Ilona Miglavs och under gästspelet. Gästspelet fungerade som en komprimerad form av workshop och studiebesök inom fiskeri och kök. Restaurangen blev en mötesplats för kedjan. 4 restauranger involverades och 4 fiskare bidrog med råvara. Deras syn på sitt arbete bandades in vid en intervju och under evenemaget kunde utbyte och förståelse för branscherna ske, de jobbade tillsammans.

De recept, den meny som kockar och fiskare tog fram var mycket uppskattad. Recepten har skrivits ner och det är möjligt att dela det positiva konceptet med en avsmakningsmeny till alla intresserade och användas i kommande projekt. 119 personer svarade på vår kundenkät under evenemaget. De var mycket positiv respons och varmrätten som serverades med en rätt gjord på gädda verkar ha blivit en succé hos den lokala restaurang publiken. En enkel slutsats att dra av det - gädda är en läckerhet värd att servera på en åländsk restaurang, även åt lokalbor.

Enkät svar

Vilken rätt / fisk gillade du bäst?

57 omnämner rätten med gädda

43 omnämner specific soppan på rostade flunderben

18 omnämner fisksnacken och 8 personer lyfter fram den friterade simpan och 10 påpekar att braxenribs var mycket gott. Många kan inte avgöra vad som var bäst utan njöt av alla rätter lika mycket

Brukar du fråga efter åländsk fisk på restaurang?

ja xxx 39

nej xxx 41

ibland xxx 39

Har du synpunkter om "åländsk fisk på tallriken"?

98 personer gav en extra kommentar som är rolig läsning för de som var inblandad i Gästspelet och kommande projekt inom fisk.

Citat, ett urval:

- *Fokusera på att få gädda/huvudrätten som rätt på åländska restauranger*
- *Jag uppskattar initiativet och det har vidgat mina vyer hur åländsk fisk kan användas och förtäras*
- *Det är jätteviktigt för Åland och åländsk turism. flera popp-uo skulle vara viktigt.*
- *Gör det mer tillgängligt för åländska fiskare att leverera så åländska kunder får upp ögonen för lokalt producerad mat*

Slutsats fortsättning

Projektet var fokuserat på att jobba internt inom branschen och stärka den. För att synliggöra och konkretisera "fisken på tallriken", var det lyckat att projekt finalen med tema "åländsk fisk på tallriken" fick bra synlighet och uppskattning, både i media, socialmedia och bland 280 gäster. Det är viktigt att genom goda smaker övertyga fördelarna och bidra till ökad efterfrågan på fiskrätter på restaurang. Lyckat var att kockarna använde hela skafferiet av fisk, med ben, skinn, underutnyttjade arter, nya tillredningsmetoder och serveringsätt.

Det behövs fler utvecklingsprojekt för att främja "mer åländsk fisk på tallriken". Speciellt utbildning inom kök behövs. De som skall servera fisken behöver få fortsatt stöd i kompetensutveckling, fortbildning och tillfällen där de kan lära sig mera om råvaran och uppmuntras till nya samarbeten. Fiskarna behöver även få stöd i att föra dialog med grossist och kök. I detta projekt lyckades vi inte involvera (trots inbjudan) det viktiga grossistledet. En utmaning i arbetet med råvara fisk är förmågan att anpassa menyer och arbeta flexibelt med icke fasta menyer, eftersom fångst av fisk är nyckfullt. Ett fortsättningsprojekt är att samarbeta mer med den odlade fisken och öka kunskapen om användning av denna fantastiska råvara.

Övrigt

Ett resultat av att projektet uppmärksammades i lokaltidningarna och i radio var fiskeentusiasten, Kalle Pettersson som kontaktade projektet och delade med sig av fisket genom sin livsresa, bl.a genom fotodokumentation. Han fick träffa kockarna och talade om fiskens hantering och tillredning med lång erfarenhet.

Ett projekt för framtiden kunde vara ett där erfarenhet inom fisket på Åland, kunskaper om fiskhantering tas tillvara av äldre generation så länge de finns kvar på Åland. Detta pilotprojekt blottar behovet av större fortsättningsprojekt och behovet av att fortsätta jobba gränsöverskridande.

Projektet fick även synlighet i "Fiskarposten" med bilder från projekt finalen, gästspelet. Att jobba tillsammans är, när det väl sker lyckat och uppskattat.



Fotograf: Therese Andersson

Främre raden från vänster: Corinne Birn, Hanna Vetriö, Kaj Mattsson, Dorita Sundberg, ordförande för Leader Åland Marie Snällström, Maria Sten-Lindqvist

Bakre raden från vänster: FLAG ordförande, Roger Nordlund, Mathias Kumlin, Anders Westerberg, Ted Eloranta, Alexander Sirén (skymd), Pär Mattsson, Viktor Eriksson, Harriet Strandvik.

Radion:

<https://alandsradio.ax/nyheter/pilotprojekt-ska-gynna-konsumtion-alandsk-fisk>

BILAGOR

Infobrev / inbjudan till kurs Pdf

Ilonas recept Pdf

Aktivitetsplanering Pdf

Deltagarlista /Planering Pdf

Menyn Pdf

Enkätsvar Pdf

Recept Pdf

Tidningsklipp Pdf

Klistermärket Pdf