

**Nomineringen sker i kategorin:**

Nya affärsmöjligheter i blå näringar

**Namn**

Scary Seafood

**Motivering till nomineringen**

Projektet visar på möjligheterna att nyttja lokalt förekommande marina organismer som vi i Sverige av tradition eller andra skäl inte äter idag. En kunskapsammansättning över ryggradslösa djur och alger som fokuserar på marinbiologisk kunskap om bestånden ger rekommendationer om arterna kan fiskas på ett ekologiskt hållbart sätt ges. Projektet har bidragit till att möjliggöra för ett utvecklat och diversifierat småskaligt fiske.

**Konkreta resultat**

Projektet har genomfört intervjuer och workshops med aktörerna inom värdekedjan från hav till bord. Detta har gett inspiration, kunskap och erfarenhetsutbyten, utvidgade nätverk och nya samarbeten. Nya marina arter har identifierats och även hinder för utveckling av olika delar av värdekedjan. En viktig knut som vi öppnat upp inom projektet är direktkontakten mellan kokkar och fiskare samt benägenheten hos grossister att lösa små leveranser. Många förslag på hur den nya maten från havet kan marknadsföras har kommit fram, med fokus på hållbarhet, lärande och upplevelser.

**Bakgrund och målgrupp**

Maritima klustret i Västsverige arbetar för att katalysera innovation och näringslivsutveckling inom det maritima området, bland annat inom marina livsmedel och turism. Med Scary Seafood-projektet har vi velat visa på möjligheterna för lokalt förekommande (eller odlade) marina arter som skulle kunna bli nya produkter som serveras på restauranger eller som ingår i erbjudanden till turister där exempelvis fiske/plockning och tillagning av marina råvaror är en del av upplevelsen. I förlängningen kan detta leda till mer hållbar livsmedelskonsumtion, nya företag inom turismnäringen och restaurangsektorn samt nya anledningar att resa till Bohuslän. Projektet har syftat till att sammanställa kunskap om och inspirera till ett entreprenörskap kring Scary Seafood, som definieras som marina alger eller djur, eller styckningsdetaljer från fisk och skaldjur som den "vanliga" konsumenten idag inte äter av olika anledningar, främst för att de inte finns att tillgå i handeln eller serveras på restauranger. Det nya är det främmande eller skrämmande (scary). Projektet har engagerat aktörer i hela värdekedjan från hav till bord, dvs. fiskare, odlare, skördare, grossister, leverantörer, ekoturismföretag, kokkar mfl. Även studenter har engagerats i projektet vilket gett ett stort mervärde när det gäller innovation och idéer kring möjligheter och kommunikation av den nya maten från havet.

**Geografisk täckning**

Bohuskusten, Västra Götalands län

**Tidsperiod**

11 okt 2017 till 31 mars 2019

**Från vilken fond kom EU-finansieringen?**

Havs- och fiskeriprogrammet

**Vilken myndighet/leadergrupp beviljade projektet?**

Leader Bohuskust och gränsbygd

**Koppling till programmålen (se målen längst upp på sidan)**

- a) Hållbart och resurseffektivt fiske och vattenbruk.
- b) Innovativt, konkurrenskraftigt och kunskapsbaserat fiske och vattenbruk.
- c) Genomförandet av den gemensamma fiskeripolitiken.
- d) Ökning av sysselsättningen och den territoriella sammanhållningen.
- e) Genomförandet av den integrerade havspolitikerna.

**Kontaktperson för nominerat förslag**

Susanne Lindegarth <[susanne.lindegarh@marine.gu.se](mailto:susanne.lindegarh@marine.gu.se)>

**Ditt namn och myndighet/organisation**

Krister Olsson, Leader Bohuskust och gränsbygd

**Din e-postadress**

[krister@leaderbohuskust.se](mailto:krister@leaderbohuskust.se)