

## Lisa 5: Projekti lühikokkuvõtte vorm

### PROJEKTI LÜHIKOKKUVÕTE

Saaremaa kalanduspiirkonna strateegia 2021-2029

#### 1. Üldandmed

<b>Projekti nimi</b>	Kala kuivatamise kärude ja restide soetamine
<b>Projekti esitamise aeg</b>	26.06.2024
<b>Strateegia tegevussuund, mille elluviimist projekt toetab</b>	1 Vee-elusressursside väärindamine ja otseturustamine
<b>Taotleja nimi ja kontaktandmed</b>	Taotleja nimi: GOLDFISH OÜ Registrikood: 11679584 Esitaja nimi: Raul Paabu Isikukood: 38606162729 E-post: rp.baltic@gmail.com <a href="mailto:raul@gold-fish.ee">raul@gold-fish.ee</a> Telefoninumber: +3725181799
<b>Projekti elluviimise aadress</b>	Kalamu, Nasva alevik, Saare maakond, Saaremaa vald 93872
<b>Toetuse määr (%)</b>	70 %
<b>Projekti elluviimise kulud KOKKU (koos mitte-abikõlblike kuludega (€))</b>	Vahase OÜ pakkumine ilma käibemaksuta 21 920,00.-EUR Käibemaks 22% summas 4822,40.-EUR Projekti ettevalmistav kulu 256.-EUR Kokku kõik kulud koos mitte-abikõlblike kuludega 26997,40.-EUR
<b>Taotletav toetuse suurus (€)</b>	Taotletav toetuse suurus kärude ja restide soetamiseks 15 344,00.-EUR Taotletav toetuse suurus ettevalmistava kulu katteks 256.-EUR Kokku taodeldava toetuse suurus 15600.-EUR
<b>Omafinantseeringu suurus (€)</b>	Omafinantseeringu suurus kokku 6576,00.-EUR
<b>Omafinantseeringu allikad</b>	Goldfish OÜ äri kasum ja vajadusel omaniku laen

## 2. Lühikokkuvõte (kuni 2 lk)

Goldfish OÜ alustas oma tegevust 2009. aastal Saaremaal Nasva kalurikülas, toonases Nasva suitsutsehhis. Alustasime vaikselt ja väikselt kala kokkuostuga kohalikelt rannakaluritelt, kala suitsutamise ja kuivatamisega ning toodangu müügiga kohalikule turule ja teistele väikeettevõtetele. Kiirelt sai aga selgeks – selleks, et laieneda, on vaja välja töötada oma kaubamärk ja otseturustamise võimalused. Juba 2010. aastal lõime kaubamärgi “GOLDFISH”. Järgneva aastaga kasvas tootmine sedavõrd hoogsalt, et oli vaja juurde leida võimalusi toodangu turustamiseks ning valisime suunaks Eesti kaubandusketid. Selleks, et meil oleks võimalik sõlmida kaubanduskettidega lepingud ning kõigile esitatud tingimustele vastata, olime endiselt liiga väikesed ja tuli leida uusi lahendusi. 2011. aastal alustasime oma toodangu müüki koostöös Ösel Fish OÜ ja nende kaubamärkidega “Saare Hõbe” ja “Leedevälja”. Kuna koostöö laabus, siis juba aasta hiljem jõudsime selleni, et Goldfish OÜ omandas 50% Ösel Fish OÜ-st ning kaks ettevõtet sisuliselt ühinesid. Ühinemise käigus jäi kümneks aastaks seisma “GOLDFISH” kaubamärgi kasutamine ja arendamine. Alles 2020. aastal, kui renoveerisime meile kuuluva Nasva suitsutsehhi, võtsime uuesti kasutusele meie „vana“ hea “GOLDFISH” kaubamärgi ja alustasime uuesti selle alt toodete turustamist. Praeguseks leiab “GOLDFISH” kaubamärgi alt väga rikkaliku valiku kalatooteid, mille ühtseks jooneks on – käsitsi valmistatud, naturaalne ning toorainelt või oma tootmisviisilt saaremaine. Turustame oma toodangut e-poe kaudu, muidugi ka meie Saaremaal asuvates tehasepoe Nasval ja Auriga keskuse kalapoes. Lisaks saab meie tooteid osta pikaajse ja hea partneri Saaremaa Tarbijate Ühistu poodide kalalettidest. Meie tehasepoe kaudu jõuavad mitmed tooted ka Saaremaa HoReCa sektori hotellidele ja toitlustajatele. Goldfish tootmises kasutame kala kuivatamiseks kamberkuivateid, kus luuakse kabrisse ideaal temperatuur ning õhuniiskus kala kuivamiseks. Kala soolatakse ning asetatakse olenevalt kala liigist, kärudele varrastega või restidega. Hetkel kasutame kala kuivatitesse panemiseks veel osaliselt tavalisest nn mustast rauast kärusid, mis on kasutuses olnud juba üle 12 aasta. Kuivatamise juurde käivad soolased ja niisked tingimused, siis peab kärusid aastas mitmel korral roostest puhastama, lihvima ning värvima, et need oleksid sobilikud kala kuivatamiseks. Kärude pidev hooldus läheb igas aastas maksma umbes 1200.-EUR ning lisaks jääb kärude hooldamise ajaks seisma töö ning iga hooldus võtab minimaalselt 4 päeva. Rauast kärud ei ole ka veterinaarimetile vastuvõetavad, seega on nende vanade kärude väljavahetamist soovitatud juba mitmeid aastaid. Projekti eesmärgiks on soetada uued roostevabast terasest kala kuivatamiseks kasutatavad kärud ja restid, mis teevad oluliselt lihtsamaks kala kuivatamise ja välja liigutamise. Vanad kärud kannavad ühe korraga sõltuvalt kala liigist 180 - 250 kg, mis teeb nende raskete kärude liigutamise naistele raskeks ning ajakulukaks. Uued kärud on väiksemad 810\*670\*1800 mm ja kannavad kuni 112 kg ning on lihtsalt ja kiiresti liigutatavad, mis omakorda teeb tootmise lihtsamaks ja kiiremaks.

Lisaks lihtsusele ja kiirusele tõstavad väiksemad kärud kuivatite tootmismahutu kuna vanade suurte kärudega mahub ühte kuvati kambrisse 4 kärud ning iga kärud mahutab 180 - 250 kg, siis

kogu mahuks on 720 kg kuni 1000 kg. Uusi roostevabast kärusid mahub ühte kuivatisse 20 tk ja iga kärü kannab 48 kg kuni 112 kg, seega mahub olenevalt tootest ühte kuivatisse 960 - 2240 kg. Seega uute roostevabast kärü ja restide komplektiga on võimalik sama energiakulu juures toota olenevalt kala liigist kuni 44% rohkem toodangut ning seda teha kiiremini ning töötajatele oluliselt lihtsama vaevaga.