

LÄHIKALAA
LAUTASELLE

Lähikalaa lautaselle – yhdessä kohti kalaisampaa tulevaisuutta

Essi Keränen

Oulun Maa- ja kotitalousnaiset, ProAgria Oulu

21.11.2023

Tervetuloa Lähikalaa lautaselle – yhdessä kohti kalaisampaa tulevaisuutta -tilaisuuteen

Ohjelma

12.00 Kahvitarjoilu ja ilmoittautuminen

12.30 Tervetuloa! Lähikalaa lautaselle, Essi Keränen, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

13.00 Yrityspuheenvuoro: Pielisen Kalajaloste Oy, Juha Halonen

13.30 Yritysyhteistyöllä lähikalatuotteita ammattikeittiöihin – Mitä asioita tuotekehityksessä tulee huomioida?, Jarkko Malmberg, Kaarea Oy

14.00 Työpajatyöskentely – miten lisäämme lähikalaa lautaselle yhdessä

15.50–16.00 Tilaisuuden päätös

Tilaisuuden järjestävät Lähikalaa lautaselle- ja Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeet.



Lähikalaa lautaselle

Hanketiedot



Kuva: ProKala

- Hankeaika: 1.3.2023-31.12.2024
- Toiminta-alue: Perämeren rannikon Kalaleaderin toiminta-alue (Tornio, Kemi, Simo, Ii, Oulu, Hailuoto, Lumijoki, Liminka, Siikajoki, Raahe, Pyhäjoki, Kalajoki, Kokkola)
- Hallinnoija: Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu
- Rahoitus: 114 426,94 € Euroopan meri- ja kalatalousrahasto (Perämeren rannikon Kalaleader), Lapin ELY-keskus

LÄHIKALAA
LAUTASELLE



Essi Keränen, projektipäällikkö, elintarvike- ja yritysasiantuntija
p. 041 730 9058, essi.keranen@maajakotitalousnaiset.fi



Mervi Tiermas, asiantuntija, luonnontuotteet ja kestävä kehitys
p. 044 431 4606, mervi.tiermas@maajakotitalousnaiset.fi



Kaisa Myllykangas, ruoka-asiantuntija
p. 0400 399 865, kaisa.myllykangas@maajakotitalousnaiset.fi



Topi Kumpulainen, ruoka-asiantuntija
p. 050 467 5066, topi.kumpulainen@maajakotitalousnaiset.fi



Heikki Tahkola, toiminnanjohtaja Oulun Kalatalouskeskus
p. 040 747 7652, heikki.tahkola@proagria.fi

Hanketiimi

Hankkeen tarve ja taustat

- Lähikalaa ammattikeittiöihin –hankkeessa huomattiin, että ammattikeittiöillä on erilaisia tarpeita ja toiveita kalaraaka-aineille.
 - Halutaan selvittää tarkemmin eri toimijoiden vaatimuksia kalaraaka-aineille ja kalan reittejä ammattikeittiöihin
- Kansalliset ohjelmat ja ohjeistukset kannustavat kalan käytön lisäämiseen myös ammattikeittiöissä
 - Kotimaisen kalan edistämishjelman tavoitteena on, että kalaruokaa olisi tarjolla ammattikeittiössä keskimäärin 2,5 kertaa/vko.
 - Ilmastoruokaohjelman mukaan kasviproteiinien ja kalan käyttöä proteiinin lähteenä tulisi lisätä.
 - Uudet pohjoismaiset ravitsemussuositukset: kalaa 300–450 g viikossa, mistä vähintään 200 g viikossa tulisi olla rasvaista kalaa.
- Perämeren paikalliset kalat ja kalatuotteet ovat pääosin heikosti brändättyjä, eivätkä kala-alan toimijat nouse tällä hetkellä esiin paikallisina lähiruuan tuottajina.
- Kala halutaan tuoda tutuksi tulevaisuuden kuluttajille eli lapsille ja nuorille

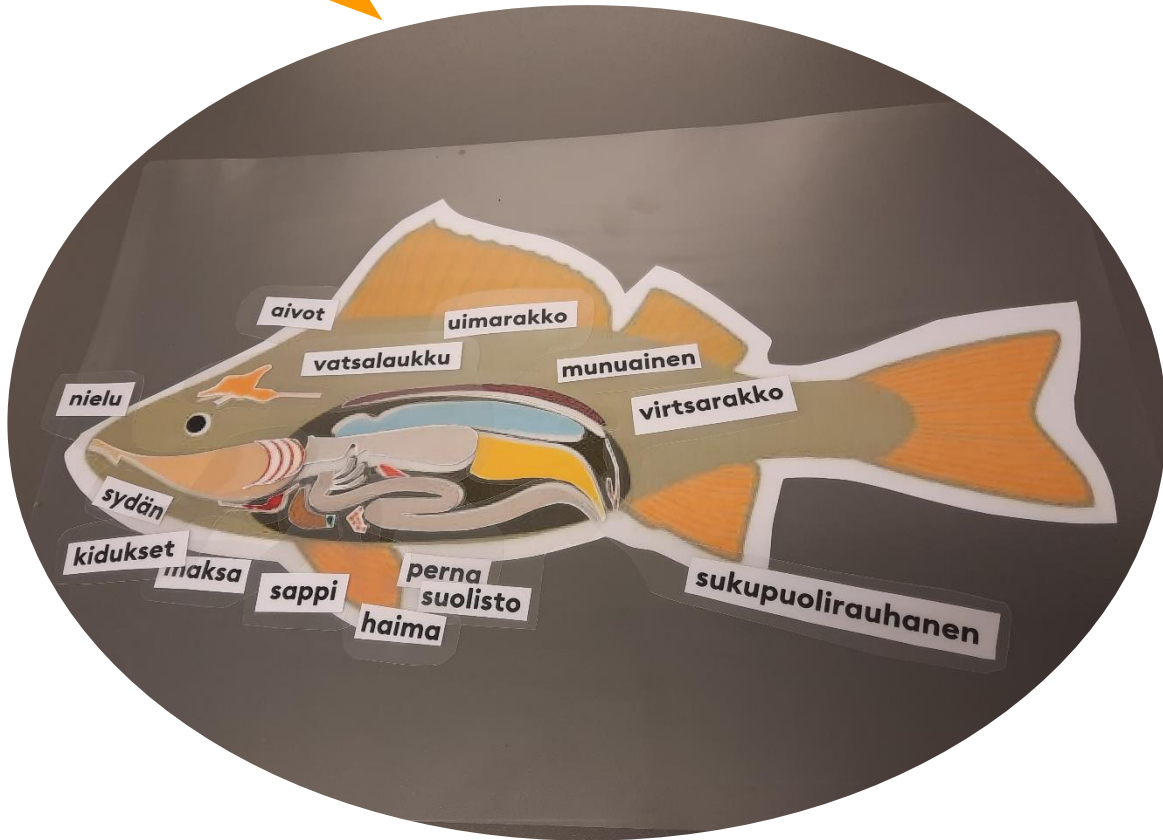
Ammattilaisille suunnattujen toimenpiteiden tavoitteet

1. Tehdä markkinaselvitystä lähikalan kysynnästä ja tarjonnasta Perämeren kalatalousalueella.
2. Edistää lähikalan ja erityisesti vajaasti hyödynnettyjen kalalajien käyttöä ammattikeittiöissä ja valmisruokateollisuudessa.
3. Kalastajien, kala-alan jalostajien, ammattikeittiöiden ja elintarvikeyritysten yhteistyön kehittäminen ja uusien kalatuotteiden tuotekehityksen aktivoiminen.



LÄHIKALAA
LAUTASELLE

Kuluttajille ja nuorille suunnattujen toimenpiteiden tavoitteet



1. Lisätä lähikalan näkyvyyttä ja tuoda esiin kalastajia ja kala-alantoimijoita lähiruoan tuottajina.
2. Lisätä nuorten tietoisuutta lähikalasta ja kala-alan koulutusmahdollisuuksista.
3. Nimisuojan hakeminen karisiialle tunnettuuden ja markkinoinnin tueksi.



TP1: Lähikalan markkinakartoitus Perämeren kalatalousalueella ja toimijoiden yhteistyön vahvistaminen

- **Markkinaselvitys kalaraaka-aineen kysynnästä, tarjonnasta ja vaatimuksista eri puolilla Perämeren kalatalousaluetta.**
 - Haastatteluja
 - Tietojen keräämistä tilaisuuksissa ja tapahtumissa
 - Mahdollinen kyselylomake toimijoille
 - Toimijoiden yhteystietojen kerääminen ja välittäminen
- **3-4 aktivointitilaisuutta/verkostoitumistilaisuutta/ruoanvalmistustyöpajaa**
- **Kalaruokien testaamista ja tarjoamista ammattikeittiöissä esimerkiksi teemapäivänä Perämeren kalaviikkoina/Itämeripäivänä/Lähiruokapäivänä**
- **1 opintomatka**



TP2: Lähikalan, kalastajien ja kala-alantoimijoiden esiin tuominen lähiruoan tuottajina ja kalaruokakasvatusta nuorille ja kuluttajille

- **Kalateemapäivän pilotoiminen vähintään 4 koululla eri puolilla Perämeren kalatalousaluetta**
 - Kerätään olemassa olevia ja kehitetään uusia eri ikäisille suunnattuja kalaruokakasvatusmateriaaleja koulujen käyttöön
- **Lehdistötiedotteita, videoita yhteistyössä Kalaleaderin kanssa. Tiedonjakamista kalankäsittelyyn, kala-alalla työskentelyyn ja kouluttautumiseen liittyen.**
- **Osallistutaan tapahtumiin**
- **"Kalamuistoni" -kuvakilpailu**

Tiesitkö, että...

Kala on erityisen hyvä proteiinin, n-3 rasvahappojen ja D-vitamiinin lähde. Kalan hyödyllisten rasvahappojen on osoitettu vähentävän sydän- ja verisuonitautiriskiä.

Kalaa tulisi syödä ravitsemussuositusten mukaan 2-3 kertaa viikossa eri kalalajeja vaihdellen.

Uusien pohjoismaisten ravitsemussuositusten mukaan kalaa tulisi syödä 300-400 g/viikossa, joista vähintään 200 g rasvaisia kalalajeja.

Lapsille, nuorille sekä raskaana oleville ja imettäville naisille on erillisiä ohjeita kalalajien valintaan ja käyttötiheyteen.

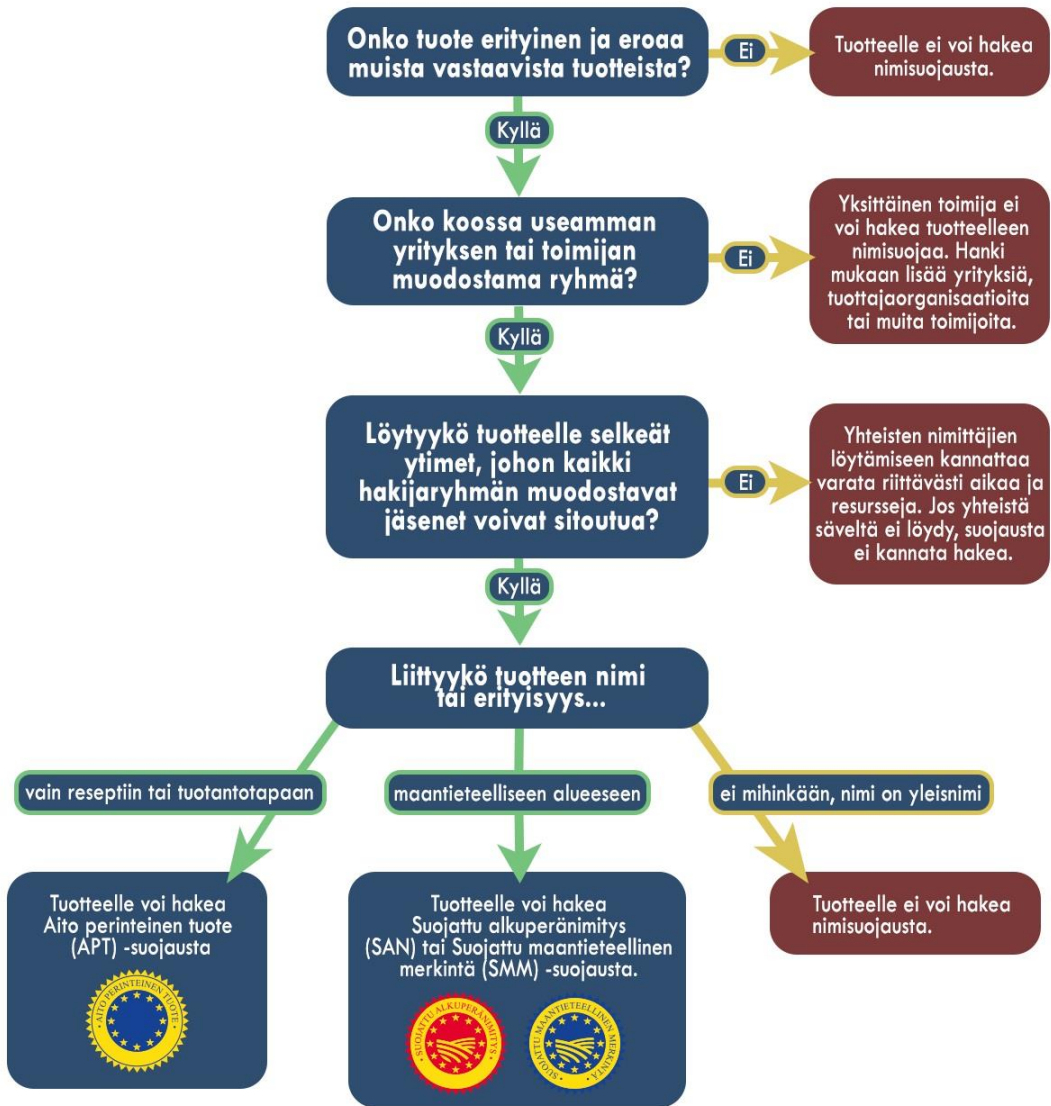


- **Nimisuoja = Laatujärjestelmä (maataloustuotteet, elintarvikkeet)**
- **Voimassa vuodesta 1992**
- **Suojaa nimen Euroopassa**
- **Luo omaleimaisille tuotteille lisäarvoa (2,23 kertaa parempi hinta)**
- **Suojaa vakiintuneen nimen väärinkäytöltä**
- **Kuluttajalle tae, että alkuperä, raaka-aineet ja valmistusmenetelmä tunnetaan**
- **Tässä hankkeessa: Selvitetään karisiian nimisuojarahakemuksen mahdollisuudet ja jätetään nimisuojarahakemus (1 kpl), mikäli hakuehdot täyttyvät ja yrittäjillä on kiinnostusta.**



Lähde: Ruokavirasto

Voinko hakea tuotteelle nimisuojaaja?



SUOMALAISET NIMISUOJATUOTTEET

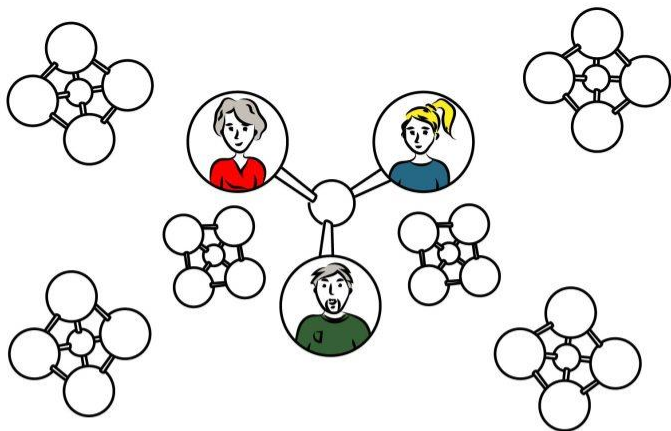


Lisäksi Aito saunapalvikinkku (SMM) ja Suonenjoen mansikka (SMM)

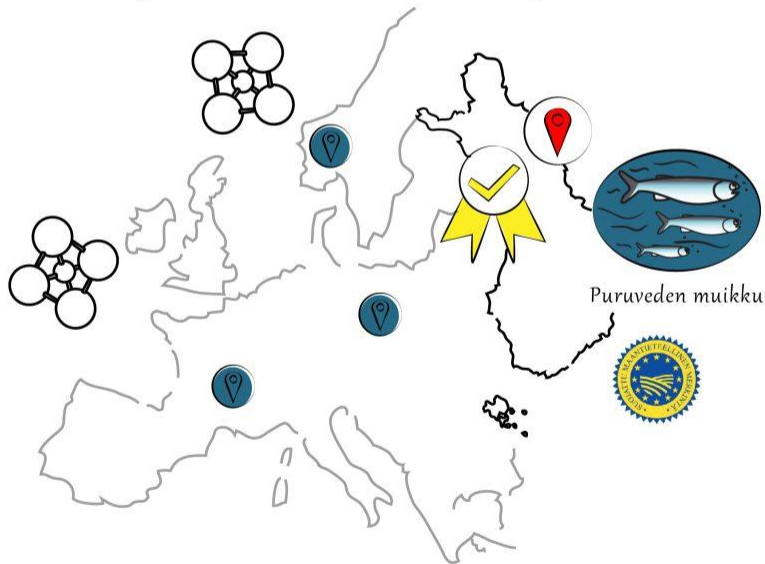
Tarkat hakuohjeet ja menettelyt löydät Ruokaviraston sivuilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/eun-nimisuojaajarjestelma/>

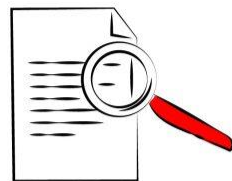
Nimisuojan hakuprosessi



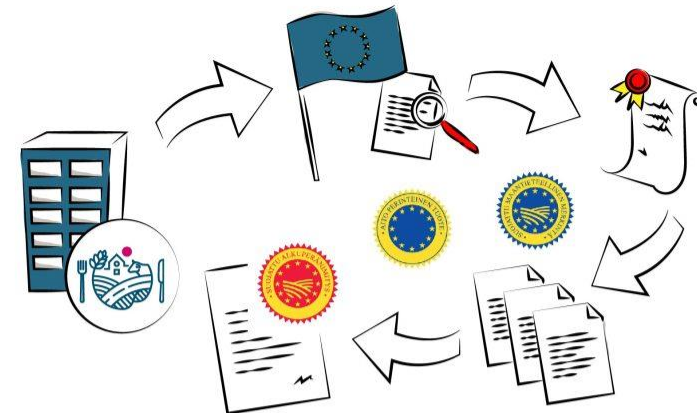
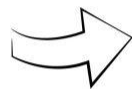
Nimisuojausten hakijana voi toimia yritysryhmä, tuottajayhdistys tai muu useamman operoijan ryhmä: nyt kannattaa todellakin verkostoitua yhteistoimintaan!



Alueellinen, laadukas, tunnettu ja hyvämaineinen tuote voi päästä laajempaan, eurooppalaiseen laatutuotteiden perheeseen ja kansainväliseen verkostoon.



Hakemus tehdään ensin Ruokavirastolle, joka arvioi hakemuksen kansallisella tasolla ja organisoii kansallisen tason vastaväitemenettelyn.



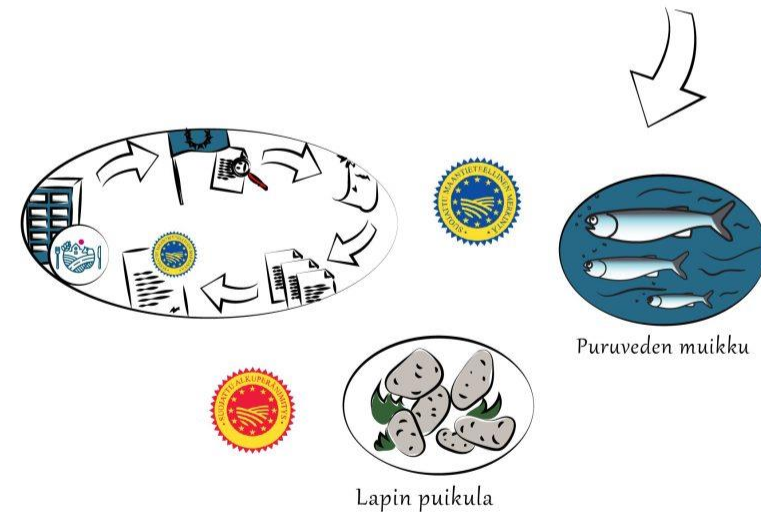
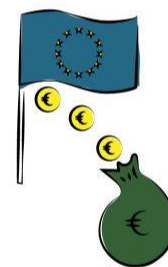
Ruokavirasto toimittaa hakemuksen EU:n komissioon, joka vastaa EU-tason arvioinnista ja päättää mahdollisesta nimen varsinaisesta rekisteröinnistä.



Nimisuojaus



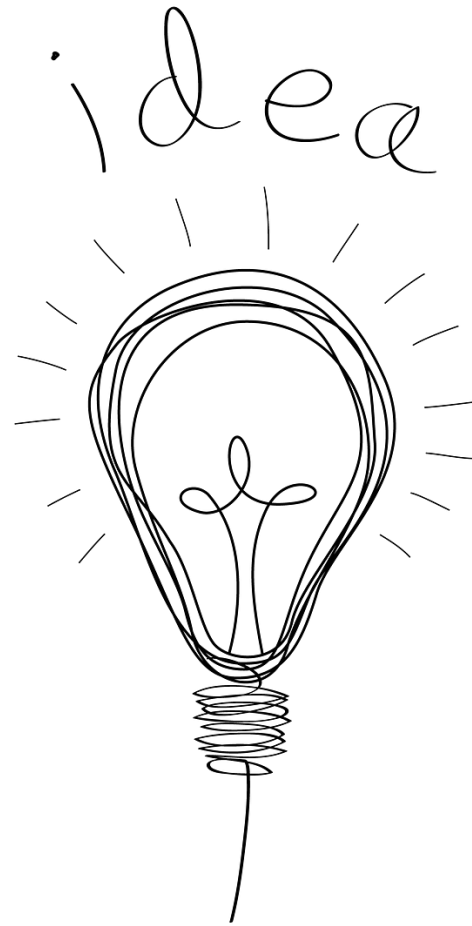
Nimisuoja oikeuttaa korvamerkatun menekinedistämistuen hakemista EU:lta.



Suojattuja nimiä saa käyttää nimisuojaattujen tuotteiden rekisteröintihakemuksessa esitetyillä edellytyksillä.

aitojamakuja.fi/nimisuoja

LÄHIKALAA
LAUTASELLE



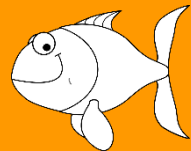
**Anna ideoita hankkeen
toiminnalle!**

**Kirjoita toiveesi
palautelappuun!**

LÄHIKALAA
LAUTASELLE



KIITOS!



Lisätiedot:
Essi Keränen p. 041 730 9058,
essi.keranen@maajakotitalousnaiset.fi