

LÄHIKALAA LAUTASELLE -HANKE

Yhteenveto Lähikalaa lautaselle – yhdessä kohti kalaisampaa tulevaisuutta -tilaisuudesta

Paikka: Äimäraution raviradan katsomokahvio (Äimärautiontie 1, 90400 OULU)

Aika: 21.11.2023 klo 12–16



Kuva 1. Kala-alan tulevaisuus ja yhteistyön mahdollisuudet keskusteluttivat Perämeren Kalaleaderin alueen kalastajia, jalostajia, ammattikeittiöiden edustajia ja muita elintarvikealan kehittäjiä Lähikalaa lautaselle -hankkeen aloitustilaisuudessa marraskuussa Oulussa. Kuva Mervi Tiermas/Oulun Maa- ja kotitalousnaiset.

Lähikalaa lautaselle – yhdessä kohti kalaisampaa tulevaisuutta -tilaisuus järjestettiin Oulussa Äimäraution raviradan kahvilakatsomossa 21.11.2023 klo 12–16. Tilaisuuden järjestivät yhteistyössä Oulun Maa- ja kotitalousnaisten/ProAgria Oulu ry:n hallinnoimat Lähikalaa lautaselle- ja Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeet. Tilaisuudessa oli paikalla 20 osallistujaa. Osallistujista 7 oli kalastajia, 2 elintarvikealan edustajaa, 3 ammattikeittiöiden edustajaa ja loput 8 olivat hankehenkilöstöä, kala-alan koulutuksen tai muiden kehitystahojen edustajia. Tilaisuus oli suunnattu erityisesti kalastajille, elintarvikealan jalostajille ja ammattikeittiöille, mutta oli avoin kaikille kalatalous- ja elintarvikealan toimijoille. Tilaisuus oli Lähikalaa lautaselle -hankkeen aloitustilaisuus ja tarkoituksena oli tuoda kala-alan toimijat jälleen yhteen pohtimaan



yhdessä mitä lähikalan käytön edistämiseksi tulisi tehdä Perämeren rannikon Kalaleaderin alueella. Lisäksi kuultiin mielenkiintoisia yritys- ja asiantuntijapuheenvuoroja ryhmätyöskentelyä pohjustamaan.

Tilaisuus aloitettiin kahvilla, jonka kanssa tarjolla oli säynäväpiirakkaa ja makeita leivonnaisia. Tilaisuuden varsinaisen ohjelman avasi Lähikalaa lautaselle -hankkeen projektipäällikkö Essi Keränen käyden läpi päivän ohjelman ([Lähikalaa lautaselle – yhdessä kohti kalaisampaa tulevaisuutta \(proagria.fi\)](#)) ja kertoen lyhyesti Lähikalaa lautaselle -hankkeesta ja tulevista toimenpiteistä. Hankkeen toimenpiteet voidaan jakaa ammattilaisille suunnattuihin toimenpiteisiin ja kuluttajille ja lapsille sekä nuorille suunnattuihin toimenpiteisiin. Ammattilaisille suunnattujen toimenpiteiden tavoitteena on lisätä lähikalan käyttöä ammattikeittiöissä ja auttaa toimijoita verkostoitumaan ja kannustamaan yhteisiin projekteihin lähikalan lisäämiseksi. Lapsille, nuorille ja kuluttajille suunnattujen toimenpiteiden tarkoituksena on lisätä tietoa lähikaloista ja tuottaa mm. materiaaleja koulujen kalaruokakasvatuksen tueksi.

Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeen projektipäällikkö ja Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ruoka-asiantuntija Kaisa Myllykangas kertoi tarkemmin nimisuojan hakemisesta kalatuotteille. Nimisuojan hakeminen herätti keskustelua ja nimisuoja ehdotettiin karisiian lisäksi tai sijaan haettavaksi Perämeren maivan mädille ja suomalaiselle muikun mädille. Keskusteltiin maantieteellisestä alueesta ja siitä, että nimisuojuuksessa ei voida käyttää yleisnimiä, kuten ”suomalainen”, vaan nimessä tulisi näkyä alueellisuus. Tässä tapauksessa ”Perämeren maivan mäti” voisi olla sopivampi termi nimisuojujattavaksi. Nimisuojuprosessia pohjoispohjalaiselle kalatuotteelle/kalatuotteille lähdetään edistämään vuoden 2024 alussa ja mukaan ovat tervetulleita kaikki alueen toimijat, erityisesti kalastajat. Osallistuminen ei velvoita mihinkään, mutta pääsee mukaan vaikuttamaan hakemuksen sisältöön. Tavoitteena on saada jätettyä hankkeen aikana yksi nimisuojuhakemus Ruokavirastolle. Essi Keräsen ja Kaisa Myllykankaan esitysmateriaali on luettavissa osoitteessa: [PowerPoint-esitys \(proagria.fi\)](#).

Juha Halosen esityksessä kuulumme Pielisen Kalajaloste Oy:n tarinan ja kuulumme myös yrityksen ammattikeittiöihin soveltuvista kalatuotteista. Pielisen Kalajaloste Oy: toiminnasta ja tuotteista lisää yrityksen nettisivuilla: [Pielisen Kalajaloste - Suomalaisesta kalasta valmistettuja täyssäilykkeitä](#).

Viimeisessä puheenvuorossa Jarkko Malmberg Kaarea Oy:stä kertoi ammattikeittiön ja kala-alan jalostajan yhteisestä tuotekehitysprojektista ja kuulumme vinkkejä mihin asioihin tuotekehityksessä tulee erityisesti kiinnittää huomiota. Malmbergin esityksessä tärkeimmiksi asioiksi nousivat tuotteen lopullinen hinta, lopulliset ravintoarvot ja lopullinen saatavuus. Nämä tulisi Malmbergin mukaan ottaa puheeksi jo tuotekehitystyön alkumetreillä ja pitää mielessä koko tuotekehitysprosessin ajan. Jarkko Malmbergin esitysmateriaali on luettavissa osoitteessa [Yritysyhteistyöllä lähikalatuotteita ammattikeittiöihin Mitä asioita tuotekehityksessä tulee huomioida \(proagria.fi\)](#).

Puheenvuorojen jälkeen siirryttiin yhteisen kehittämisen ja ryhmätöiden pariin. Osallistujat jakaantuivat ryhmiin ammattiryhmittäin siten, että kalastajat jakaantuivat kahteen ryhmään ja ostajapuolen edustajat, eli kala-alan jalostajat ja ammattikeittiöt kolmanteen ryhmään. Kolmannessa ryhmässä oli mukana myös kala-alan opetuksen ja hankinnan edustajia. Ryhmät pohtivat omista näkökulmistaan keinoja ja tarpeita, joilla lähikalan ruokakäyttöä voitaisiin edistää. Tämän jälkeen kukin ryhmä valitsi aiemmin listaamista asioita 3 tärkeintä asiaa, jotka edesauttaisivat heidän mielestään lähikalan käyttöä. Kukin ryhmä esitteli tärkeimmiksi kokemansa asiat ja muut osallistujat saivat kommentoida ryhmien ajatuksia herättäen paljon keskustelua. Tärkeimpinä asioina ryhmissä ja yhteisessä keskustelussa nousivat seuraavalla sivulla esitetyt teemat.

Kalastuspolitiikan muutos

- Kiellot, rajoitukset, pedot, riittämättömät korvauseriaatteen hankaloittavat elinkeinon harjoittamista
- Poliittisia toimijoita mukaan tilaisuuksiin ja keskusteluihin
- Kalastajaksi ryhtyminen on kallista
- Kausityöntekemisestä kannattavaa

Paikallisen kalan ja kalastajien arvostamisen lisääminen

- Kuluttajalle lähikala tunnetuksi
- Tiedonvälitystä lähikalan käytön merkityksestä (esim. vajaasti hyödynnetty)

Lasten ja nuorten opettaminen kalaruokien makuun

- Kouluruokailun rooli
- Suurkeittiöillä ei aikaa valmistaa ruokaa samoin kuin kotona. Tarvitaan valmis/helppokäyttöisiä tuotteita.
- Sopiva hinta ammattikeittiöille. Pysyvä hinnoittelu mahdollistaisi julkisten palveluiden ruokalistojen suunnittelun ja budjetit
- Kouluruokailun viihtyvyyteen ja riittävään ruokailu-aikaan panostaminen

Yhteistyön lisääminen koko ketjussa

- Ymmärrystä toisten toimintatavoista
- Yhteisiä kohtaamisia, tiedonjakamista, yhteiskehittämistä
- Prosessin kaikki toimijat mukaan tuotteen suunnitteluun. Esim. kalastaja mukaan katsomaan mihin ja miten heidän kalaansa käytetään.
- Pitkäjänteisyyttä yhteistyöhön

Lähikalan markkinoinnin lisääminen

- Lähikalavaihtoehtojen markkinointi
- Sertifikaatti/merkki toimijoille, jotka käyttävät kotimaista kalaa

Tuotekehitys ja jalostustoiminnan lisääminen

- Eri tuotteet ammattikeittiöille ja kuluttajille
- Ammattikeittiöissä ja ravintoloissa saatavilla uniikkia kalaruokaa, jota ei kaupasta saa
- Makuraateja, lasten ja nuorten mielipiteet esiin
- Ympärivuotisen saatavuuden turvaaminen
- Pakastus
- Työnjako eri toimijoiden kanssa
- Yhteiskäyttöinen siirrettävä massauskone

Kannattavuuden lisääminen

- Myydäkö kala suoraan kuluttajalle vai välikäsien kautta?
- Jos toiminta ei ole kannattavaa, miten houkutella uusia toimijoita ja nuoria alalle?

Logistiikan kehittäminen

- Perämeren alueella ei yhteistä logistiikkaa. Kun kysyntää on tarpeeksi, voisi alkaa sopimaan säännöllisiä yhteiskuljetuksia. Vaikuttaisi myös hintaan.

Kaikkien ryhmien vastauksissa viitattiin tavalla tai toisella yhteistyön merkitykseen ja tärkeyteen. Tällä hetkellä koettiin, että yhteistyö ei toimi parhaalla mahdollisella tavalla. Osallistujat jaettiin sattumanvaraisesti pareiksi kalakuvien avulla ja parit pohtivat miksi yhteistyö ei tällä hetkellä toimi ja millaista yhteistyötä kala-alalle kaivattaisiin. Kukin pari sai kertoa omia ajatuksiaan, miten yhteistyötä voitaisiin lisätä ja keiden välille yhteistyötä tarvittaisiin. Paritöiden purku herätti jälleen paljon keskustelua ja kaikki saivat tuoda esiin omia ajatuksiaan.

Järvi- merikalastajien yhteistyö

- Yhteistyön tekeminen sen sijaan, että molemmat puolustavat vain "omaa tonttiaan".

Satamien välinen yhteistyö

- Yhteistyötä esim. Lumijoelta Kemiin
- Yhteiset laitteet useiden kalastajien käytössä yhteisissä satamissa tai liikkuvat laitteet, jotka voisivat kulkea Helsingistä pohjoiseen sesongin edetessä esim. kontti.
- Kalastetaan yhdessä eri alueilla. Kun omalla alueella rospuutto, niin mennään toisen avuksi kalastamaan toiselle alueelle ja toinspäin.

Kalastajien välinen yhteistyö

- Kateus estää yhteistyötä. Pelko, että kaveri vie markkinat tai tienaa enemmän.
- Palvelisi myös loppuketjua, kun kalastajat yhdessä saisivat kokoon isompia määriä esimerkiksi kalamassaa.
- Yhteinen logistiikka ratkaisi paljon haasteita ja lisäisi kannattavuutta. Tarvittaisiin erillinen selvitys logistiikan parantamiseksi, mutta sopivaa organisaatiota sen tekemiseen ei tällä hetkellä ole.
- Yhteistyön luomiseen ei saatavilla rahoitusta mikä hankaloittaa yhteistyön koordinoitua.

Mestari-kisälli-malli

- Nuori kalastaja oppii kokeneelta kalastajalta

Jalostajien ja ammattikeittiöiden sekä kalastajien välinen yhteistyö

- Keskustelun käyminen koko ketjun välillä jo tuotekehityksen alkuvaiheista lähtien ja säännöllisesti koko prosessin ajan pitäen kaikki osapuolet ajan tasalla onko asiat edennyt tai onko tullut eteen haasteita.
- Laatu pitää olla riittävän hyvää
 - Kalan hyvät käsittelytaidot laadun varmistamiseksi.
- Kalastaja haluaa kalastaa. Ei aikaa suunnitella logistiikkaa tai miettiä mihin kala menee. Tarvitaan toimiva ketju, jossa joku muu selvittää mihin kala jatkaa matkaansa. Toisaalta käymällä keskustelua etukäteen ja suunnitteleamalla yhdessä, kalastaja tietää jo hyvissä ajoin etukäteen mitä kalaa tarvitaan ja millaisia määriä. Kun keittiö sitoutuu ostamaan riittävän ajoissa, ehtii tieto kalastajille jo edellisenä syksynä.
- Vuosisopimukset
- Kalatuotteen tulee olla tukun valikoimassa riittävän pitkään, että ammattikeittiöt ehtivät reagoida.
- Tietokanta, josta löytyy eri toimijat ja yhteystiedot.
- Jaetut tontit (kalastaja kalastaa, toinen käsittelee ja toinen jalostaa)
- Kunnioitetaan toisten osaamista ja etsitään ratkaisut yhdessä.



Keskustelua riitti paljon ja keskustelu jatkui jopa yliajalle. Lopuksi todettiin, että kaikkia tarvitaan ja yhteinen tavoite voitaisiin tiivistää seuraavaan lauseeseen:

”Yhteistyöllä näkyvyyttä, käyttöä ja arvostusta lähikalalle.”

Lisäksi toivottiin, että tulevaisuudessa tilaisuuksiin saataisiin mukaan myös poliittisia päättäjiä kuuntelemaan keskustelua.

Lähikalaa lautaselle -hankkeen toimenpiteillä voidaan vastata joihinkin osallistujien tilaisuudessa esittämiin tarpeisiin ja toiveisiin. Hankkeessa on tarkoitus järjestää kouluille suunnattuja ruokakasvatuksellisia teemapäiviä ja materiaaleja, joiden odotetaan lisäävän lasten ja nuorten tietoisuutta lähikalasta. Kuluttajille lähikalaa tehdään tunnetuksi tiedottamalla ja osallistumalla tapahtumiin, joiden odotetaan lisäävän lähikalan ja alueen kalastajien arvostusta. Ammattilaisten välistä yhteistyötä edistetään yhteisillä tilaisuuksilla ja yhteystietojen jakamiseksi pohditaan uusia mahdollisuuksia, jotta potentiaaliset toimijat löytäisivät toisensa.

Muita asioita, joihin Lähikalaa lautaselle -hanke ei pysty suoraan vastaamaan, mutta joihin toimijat toivoisivat kehitystä, ovat erityisesti logistiikkaselvityksen tekeminen ja poliittisten päätösten muuttaminen. Lisäksi kalastajien välisen yhteistyön koordinointi ja yhteiskäyttöisten koneiden, välineiden ja resurssien kartoitus voisivat auttaa kalastajien välisen yhteistyön ja kannattavuuden lisäämisessä.

Tilaisuuden palautteissa moni nosti esiin, että yhteistyötä toimijoiden välille kaivataan enemmän ja tämäntyppisiä tilaisuuksia, joissa toimijat tapaavat toisiaan ja pääsevät tutustumaan ja keskustelemaan, tarvitaan. Ajankohtana tuleville tilaisuuksille ehdotettiin marraskuun alkua tai huhtikuun loppua/toukokuun alkua. Lähikalaa lautaselle -hankkeen opintomatkaan liittyen esitettiin toiveena, että vierailukohteina olisi kala-alan jalostajia ja matka tulisi kohdentaa muiden toimijoiden vastaaviin lähikalan edistämistoimenpiteisiin. Hankkeelta toivottiin myös apua markkinointiin ja tuotteiden tarinallistamiseen ”mistä kala tulee”. Apua toivottiin myös lähikalan kysynnän ja tarjonnan kohtaamisen edistämiseen. Kun on kysyntää ja tieto sopivista pakkauskoista, niin saadaan myös tarjontaa. Yhdessä palautteessa toivottiin enemmän viestintää hankkeeseen liittyen esimerkiksi sähköpostilla. Ja lisäksi tilaisuuksiin toivottiin maisteltavaksi lähikalatuotteita.

Lisätietoja:

Projektipäällikkö, Essi Keränen, p. 0417309058, essi.keranen@maajakotalousnaiset.fi

Tutustu Lähikalaa lautaselle -hankkeeseen ja materiaaleihin osoitteessa:

www.proagria.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle

Seuraa hankkeen facebook-sivuja ja pysy ajan tasalla:

www.facebook.com/lahikalaalautaselle