

## KAIKKI IRTI KALASTA –HANKE

### LOPPURAPORTTI 1.1.2014 – 31.3.2015

#### 1. PROJEKTIN PERUSTIEDOT

Hankkeen nimi Kaikki irti kalasta, hankenumero 1002888  
Aloituspäivämäärä 1.1.2014 Päätymispäivämäärä 31.3.2015

#### 2. PROJEKTIN TOTEUTTAJAN TIEDOT

Toteuttajan nimi Ukipolis Oy  
Projektin vastuuhenkilön nimi Heidi Jaakkola  
Sähköpostiosoite heidi.jaakkola@ukipolis.fi  
Puhelinnumero 044-7732212

#### 3. PROJEKTIN LÄHTÖKOHTA, TAVOITTEET JA KOHDERYHMÄ

Hankkeen tavoitteena on aktivoida kalatalouselinkeinon erilaisia toimijoita yhdessä luomaan uusia tuotteita, joissa pääpaino on koko kalan hyötykäytöllä. Uusien tuotteiden lähtökohtana voisi olla mm. tällä hetkellä vajaasti hyödynnetyt kalalajit. Hankkeen toiminnassa toteutetaan Vakka-Suomen kestävän kalatalouden tavoiteohjelmaan 2007-2013 kalanjalostuksen ja kaupan kehittämiseen kirjattuja toimenpiteitä. Strategiassa kirjattuja toimenpiteitä ovat mm. tuotteiden ja tuotantotapojen kehittämisen suunnittelu, tuotannolliset innovaatiot; mm. mätituotteet, uudet lajit, pienimuotoisen einestuotannon kehittäminen, logistiikan parantaminen. Myös kalataloutta tukevan alueellisen yhteistyön tiivistäminen, ”kalapainotteisuuden” luominen paikalliseen koulutukseen esimerkiksi catering-alalle ja muiden rahoituslähteiden hyödyntäminen ovat strategiassa toimenpiteinä tuotu esille.

Hankesuunnitelmaa tehtiin yhteistyössä paikallisten kalatalousyrittäjien kanssa joiden kanssa keskusteluissa oli noussut esille halukkuus lähteä nostamaan kalatuotteiden jalostusastetta pitemmälle, yhteistyössä muiden toimijoiden kanssa. Uusia tuoteideoita toivat esille mm. Kalarannan Vihannes Oy ja Kalaset Oy. Tuotteista, joiden kehittämiseen alueella oli herännyt kiinnostusta/tarvetta, mainittakoon mm. kalamassasta jalostetut tuotteet, kalaliemi, mäti ja kalannahkatuotteet. Edellä mainitut yritykset eivät kuitenkaan yksin olleet valmiita aloittamaan uudenlaista jalostustoimintaa, mutta sopivien yhteistyökumppaneiden löytyessä olisivat avoimia keskusteluille.



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007–2013

Hankkeen kohderyhmänä pidettiin kaikkia kala-alan toimijoita alueella yleisesti niin kalastajista kalanjalostajiin ja tukkukauppaan. Hankkeen järjestämissä tilaisuuksissa on ollut mukana kalastajia, kalankasvattajia, jalostusta ja tukkukauppaa harjoittavia yrityksiä, sekä keittiömestareita joilla on kiinnostusta lähteä kehittämään uudenlaisia kalatuotteita.

#### 4. PROJEKTIN TOTEUTUS JA YHTEISTYÖ

Ukipolis Oy toteutti projektin pääsääntöisesti omana työnä. Projektipäällikkö aloitti työn osa-aikaisena toteuttaen samalla EAKR-rahoitteista elintarvikealan kehittämishanketta. Hankkeen hallintoa hoiti sihteeri n. 20 prosentin työajalla.

Hanke alkoi alueella toimivien isompien kalanjalostajien haastattelulla miten he näkevät alueen kalanjalostuksen tilan ja keskustelulla halukkuudesta lähteä mm. vähempiarvoisten kalalajien jalostusta lisäämään. Yritykset, joiden kanssa asiasta keskusteltiin, olivat Kalarannan Vihannes Oy, Kalaset Oy, LRK Oy, Saariston Jäädyyttämö Oy, Polar Fish Oy ja Sybimar Oy. Näistä Kalarannan Vihannes ilmaisi kiinnostuksensa olla mukana uusien tuotteiden markkinoille saattamisessa, mutta heillä ei ollut tiloja eikä resursseja toteuttaa tuotekehitystä itse vaan he kaipasivat projektiin mukaan muita toimijoita. Tämä sopi hankkeen luonteeseen hyvin kun tarkoituskin oli rakentaa verkosto, joka yhdessä lähtisi kehittämään uusia tuotteita. Melko pian hankkeen alettua Kalarannan Vihannes Oy:ssä tapahtui henkilövaihdoksia johdossa joten neuvottelut hankkeessa mukana olemisesta käytiin uudelleen. Uuden toimitusjohtajan aloitettua huhtikuun alussa hanketta päästiin jatkamaan taas alkuperäisen suunnitelman mukaisesti.

Hankkeessa toteutettuja tilaisuuksia / työpajoja / matkoja:

19.2.2014 Aasian markkinoille pääsy yhteistyökumppanin kautta, yhdessä Ukipolis Oy:n Fokuspiste –hankkeen kanssa

14.3.2014 Ideatyöpaja kalannahkasta, Pestuumarkkinat, Novida (liite 1)

17.3.2014 Tutustumismatka tuotekehitysklinikkaan Suonenjoella

8.5.2014 Tutustumismatka Lähipuoti Remeksen lähiruokatukku toimintaan

5.7.2014 osasto Taivassalon Silakryssäyksessä

2.8.2014 osasto Kustavin Lohimarkkinoilla

28.8.2014 Round Table keskustelutilaisuus kala-alan näkymistä alueella Venäjän tilanteen myötä (liite 2)

9. – 11.9.2014 SataWakka Innovaatioleiri (liite 3)

16.9.2014 RKTL / Jari Setälä; Kokemuksia särkikalojen hyödyntämisestä (liite 4)



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007–2013

20.11.2014 Työpaja kansainvälisille opiskelijoille; keittiömestari Kimmo Lahden valmistamia silakkajalosteita kiinalaisopiskelijoiden testattavana, yhteistyössä Korkeakoulukumppani (liite 5)

7.2.2015 Uudenkaupungin seurakunnan lähetyslounas, Novidan opiskelijat tekivät kalamureketta ja erilaisia silakkatuotteita. (liite 6)

Hankkeen alkumetreillä kävi selväksi että uusien tuotteiden tuotekehityksen tulppana oli se seikka että kalastajilla ei ole elintarvikekelpoisia tiloja joissa esim. paistotuotteita voisi lähteä tekemään. Tällöin hankkeen painopiste siirtyikin askelta taaksepäin eli lähdettiin miettimään uudenlaista yhteistyön mallia jossa tuotteita kehiteltäisiin yhteisissä tiloissa, joissa pääsisi tekemään koe-eriä tuotteita ennen isomman mittakaavan tuotannon aloittamista. Selvitystyön tuloksena löydettiin Varsinais-Suomen Sairaanhoidopiiriltä vanhasta ravintokeskuksesta elintarvikekelpoiset tyhjillään olevat tilat, joita päätettiin lähteä tavoittelemaan. Sairaanhoidopiirin kautta avautui myös mahdollisuus saada tilaan edullisesti laitteet toisesta tyhjilleen jääneestä suurkeittiöstä.

Tuotekehitystilaa hallinnoimaan ajateltiin perustaa osuuskunta. Osuuskunnan jäseniä lähdettiin hakemaan ensisijaisesti alueen kalastajien joukosta, mutta suunnitelmien ollessa vielä vailla varmuutta käytännön toteutuksesta, ei sitoutuneita osuuskunnan jäseniä tilaan ollutkaan kovin helppo löytää. Osuuskuntaan saatiin kuitenkin riittävä määrä jäseniä jotta toiminta saadaan alkuun ja tilat toimintakuntoon. Osuuskunnan jäsenmäärä varmasti kasvaa kun tilat on valmiit ja käytössä.

Projektipäällikön tekemän työn tueksi hankkeeseen hankittiin ostopalveluna Pooki Foods Oy:ltä selvitystä siitä, minkälaiset valmiudet alueen toimijoilla on yhdessä lähteä jalostamaan kalaa, ja minkälainen tila ja laitteisto tarvittaisiin esim. yhteisen jalostustilan perustamista ajatellen. Asiantuntijan edellytettiin osallistuvan hankkeen järjestämiin tilaisuuksiin ja sitä kautta verkostoitumaan alueen toimijoiden kanssa. Ostopalveluna pyydettiin myös kartoituksen tekemistä alueella olevista vapaista elintarviketiloista joita voisi käyttää toimijoiden yhteisenä elintarviketilana. Myös laitteistovaatimusten ja -tarjonnan kartoittaminen jalostustoiminnan aloittamiseen oli asiantuntijapalveluna ostettavaa työtä. Asiantuntijan edellytettiin osallistuvan hankkeen järjestämille benchmarkkaus -käynneille suunnitelmaa vastaaviin yhteiskäyttötiloihin ja poimivan sieltä parhaita käytäntöjä alueen toimijoille. Hankkeen projektipäällikkö toimi tiiviissä yhteistyössä asiantuntijan kanssa selvitystyön eri vaiheissa.

Hankkeen toiminta onkin ollut hyvin pitkälti mahdollisuuksien kartoittamista, niistä tiedottamista toimijoille, erilaisten laskelmien tekoa ja yhteisiä palavereja joissa on mm. osuuskunnan perustamisajatusta viety eteenpäin aktiivisesti, mutta silti taustalla toimien, jotta osuuskuntaan tulisi alusta asti mukaan sellaisia toimijoita jotka pystyvät kehittämään toimintaa eteenpäin myös ilman hankkeen taustatukea.



Hanke on tehnyt yhteistyötä myös maakunnallisten elintarvikealan kehittämishankkeiden, Varsinais-Suomen Ruokaketju VARRU –hankkeen kanssa ja myös Brahea-keskuksen hallinnoiman Lounafood –hankkeen toimijoiden kanssa kartoittaen mahdollisuuksia maakunnan laajuiseen yhteistoimintaan.

## 5. JULKISUUS JA TIEDOTTAMINEN

Hankkeesta tiedotettiin suurin sähköpostiviestein alueen kala-alan toimijoille ja muille sidosryhmille. Ukipolis Oy:n nettisivuilla on hankkeen oma alasivu, jolta löytyy linkit hankkeessa järjestettyjen tilaisuuksien materiaaleihin. Tilaisuuksiin on ollut kutsu myös paikallislehdissä. Paikallinen lehdistö on ollut hyvin kiinnostunut aiheesta ja hankkeesta kirjoitettiin useita lehtijuttuja.

## 6. ONGELMAT JA SUOSITUKSET

Hankkeen lähtökohta oli lähteä kehittämään markkinoille uudenlaisia kalatuotteita vähempiarvoisista kalalajeista, mutta se ei hankkeen aikana vielä ihan täysin toteutunut, monestakin syystä. Vähempiarvoisten kalalajien kalastus ei ole kalastajille kannattavaa, ennen kuin on olemassa sopimustuotteita joihin saalis käytetään, mm. massatuotteet. Kalamassasta valmistettuja jalostetuotteita ei alueella ketään tällä hetkellä tee, koska siihen soveltuvia tiloja ja laitteita ei ole yhdelläkään kalanjalostajalla olemassa (paistolaitteet, pakkauskoneet yms.). Tästä syystä hanke lähtikin toteuttamaan tavoitetta yhden askeleen taaempaa, eli kokoamalla kasaan toimijoita joita kiinnostaisi olla mukana tämänkaltaisessa yhteistoiminnassa, jonka tavoitteena olisi aikaansaada tila jossa voitaisiin lähteä tekemään esim. kalamassapihvejä julkisen ruokapalvelun tarpeisiin.

Särkikalojen heikon saatavuuden takia tuotekehitystä lähdettiin miettimään myös silakasta, lähinnä Venäjän tilanteen aiheuttaman silakan vientikanavien sulkeutumisen vuoksi.

Hankkeessa pohdittiin useaan kertaan problematiikkaa kysynnän ja tarjonnan välillä. Jos ei ole tarjontaa ei ole kysyntäkään, mutta kovin isoja investointeja tarjonnan aikaansaamiseksi ei kuitenkaan olla valmiita tekemään ilman varmaa kysyntää tuotteelle.

## 7. PROJEKTIN TULOKSET

Hankkeen tuloksena kala-alan toimijoita on saatu heräteltyä tarttumaan mahdollisuuksiin nostaa raaka-aineen jalostusastetta omalla alueella. Konkreettisena tuloksena saatiin aikaan sopimus siitä että elintarvikeyritysten yhteinen tuotantotila voidaan vuokrata sitä hallinnoimaan perustettavan osuuskunnan toimesta. Vuokrasopimuksen tilan omistajan eli Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin kanssa tekee Uudenkaupungin kaupunki joka vuokraa sen edelleen perustettavalle osuuskunnalle.

Toimijoiden tuotantotila nähtiin tärkeimpänä tavoitteena hankkeessa jo heti alkumetreiltä, mutta neuvottelut eri toimijoiden kanssa ja yhteistyömallin muotoutuminen veivät aikaa niin



että hankkeen toteutusaikana ei ehditty vielä muutamia koetuotantoeria lukuun ottamatta uusia tuotteita lanseeraamaan. Koe-eriä tehtiin kansainvälistymistyöpajaan kiinalaisopiskelijoiden testattavaksi, ja myös Novidan opiskelijat tekivät haukimurekettä ja erilaisia silakkajalosteita seurakunnan lähetysslounaalle.

Tuotekehitysaihioita on useita joita lähdetään osuuskunnan jäsenten toimesta kehittämään heti kun tila saadaan toimintakuntoon.

## 8. PROJEKTIN INNOVATIIVISUUS

Projektissa lähdettiin heti kohti uudenlaista yhteistyön mallia, yhteistä tuotantotilaa jota hallinnoisi osuuskunta. Tämänkaltaisia ratkaisuja ei kovin montaa Suomesta löydy ja onnistuessaan se tulee kyllä herättämään mediajulkisuutta laajalti.

Yhteinen tuotekehityskeittiö laitteistoinen ja eri tuottajien osaamisen yhdistäminen mahdollistaa uudenlaisten tuoteinnovaatioiden syntymisen alueella helpommin.

## 9. PROJEKTIN TASA-ARVOVAIKUTUKSET

Hankkeelle ei ole kirjattu tasa-arvovaikutuksia.

## 10. PROJEKTIN VAIKUTUKSET KESTÄVÄÄN KEHITYKSEEN

Lähellä tuotetun raaka-aineen jalostaminen ja kuluttaminen omalla alueella on kaikin tavoin kestävä kehitystä tukevaa toimintaa. Tuotteen hiilijalanjälki jää pieneksi kun sitä ei tarvitse kuljetella pitkiä matkoja. Lisäksi mahdollisimman suuri osa kalaraaka-aineesta tulee elintarvikekäyttöön, ja se mikä vielä jää, pystytään hyödyntämään esim. rehuna.

## 11. HYVÄT KÄYTÄNNÖT

Hankkeessa käytiin tutustumassa yhteiseen koetuotantotila –malliin Suonenjoella Sisä-Savon koulutuskuntayhtymän Marjaosaamiskeskuksessa, jossa toiminta on jokseenkin samankaltaista kuin mitä Vakka-Suomen alueella suunniteltiin toteutettavan, sillä erotuksella että Marjaosaamiskeskuksen hygieniataso ei ollut laitoshyväksytty vaan elintarvikehuoneisto. Toimintaperiaate kuitenkin oli sama, eli oli olemassa tilat, joita alueen elintarvikeyritykset tarvittaessa pystyivät käyttämään tuotekehityshankkeita tehdessään ennen tuotantomittakaavassa aloittamista. Tilassa toimi hankkeella palkattu elintarvikealan osaaja joka auttoi tuotekehityksen eri vaiheissa.

Vakka-Suomen mallissa mennään asiassa vielä hieman pidemmälle sillä ajatuksella että tila ei ole minkään julkisyhteisön hallinnassa vaan puhtaasti osuuskuntapohjainen, jonka jäseniä ovat tilaa hyödyntävät yritykset. Tilassa on tarkoitus tehdä tiivistä yhteistyötä toimijoiden kesken, ja tätä mallia mielellään esitellään ja toivotaan monistettavan myös muille alueille.



## 12. TOIMINNAN JATKUVUUS

Hankkeessa saatiin aikaan osuuskunta joka tulee vuokraamaan Uudenkaupungin kaupungilta Vakka-Suomen psykiatrisen sairaalan käytöstä poistettua suurkeittiötilaa. Osuuskunnan jäseninä olevat yritykset aloittavat tilassa tuotekehitystyön erityyppisten kalatuotteiden markkinoille saattamiseksi. Vuokrasopimus tilasta on suunniteltu alkavan 1.6.2015, heti kun siellä tarvittavat remontointityöt on saatu päätökseen. Osuuskunnan jäseninä on aloittamassa myös muita kuin suoraan kala-alan toimijoita, eikä sitä mahdollisuutta olla haluttu rajata pois. Uudenlainen logistiikkamalli (tuotantotilan yhteyteen suunnitteilla oleva lähiruokaterminaalitoiminta) jolla kalatuotteita saataisiin mahdollisimman laajasti alueen suurkeittiöiden käyttöön, mahdollistaa myös muiden tuotteiden logistiikan siinä samalla, jakaen toiminnasta aiheutuvia kustannuksia suuremmalle joukolle.

Hankkeen kohderyhmän laajentuessa elintarvikealan muihinkin toimijoihin, on jatkohanketta koetuotantotilan toiminnan aloittamisen tukemiseksi suunniteltu haettavan paikalliselta Leader -toimintaryhmältä tai kustannusarvion suuruudesta riippuen suoraan V-S Ely:ltä. Viimeisimmän tiedon mukaan kuitenkin hankehaut aukenevat vasta kesällä 2015.

## 13. PROJEKTIN RAHOITUS

Projektin rahoitus suunnitelman\* mukaan:

EU:n rahoitusosuus (EKTR)	29 799,00 €	38,7 %
Valtion rahoitusosuus	39 501,00 €	51,3 %
Kuntien rahoitus	3 850,00 €	5,0 %
Yksityinen rahoitus	3 850,00 €	5,0 %
Tulot	0,00 €	0 %
Rahoitus yhteensä	77 000,00 €	100,0 %

\* Suunnitelma = viimeisin hyväksytty projektisuunnitelma

## 14. YHTEENVETO PROJEKTIN TOTEUTUKSESTA JA TULOKSISTA

Hankkeen tavoitteena oli aktivoida kalatalouselinkeinon erilaisia toimijoita yhdessä luomaan uusia tuotteita, joissa pääpaino on koko kalan hyötykäytöllä. Uusien tuotteiden lähtökohtana ajateltiin olevan mm. tällä hetkellä vajaasti hyödynnetyt kalalajit. Esimerkiksi massatuotteilla on paljon kysyntää julkisessa ruokapalvelussa.



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007-2013

Hankesuunnitelmaa tehtiin yhteistyössä paikallisten kalatalousyrittäjien kanssa. Näistä Kalarannan Vihannes ilmaisi kiinnostuksensa olla mukana uusien tuotteiden markkinoille saattamisessa, mutta heillä ei ollut tiloja eikä resursseja toteuttaa tuotekehitystä itse vaan he kaipasivat projektiin mukaan muita toimijoita. Tämä sopi hankkeen luonteeseen hyvin kun tarkoituskin oli rakentaa verkosto, joka yhdessä lähtisi kehittämään uusia tuotteita.

Hankkeen alkumetreillä kävi selväksi että uusien tuotteiden tuotekehityksen tulppana oli se seikka että kalastajilla ei ole elintarvikekelpoisia tiloja joissa esim. paistotuotteita voisi lähteä tekemään. Tällöin hankkeen painopiste siirtyikin askelta taaksepäin eli lähdettiin miettimään uudenlaista yhteistyön mallia jossa tuotteita kehitettäisiin yhteisissä tiloissa, joissa pääsisi tekemään koe-eriä tuotteita ennen isomman mittakaavan tuotannon aloittamista. Varsinais-Suomen Sairaanhoidopiiriltä vanhasta ravintokeskuksesta löytyi elintarvikekelpoiset tyhjillään olevat tilat, joita päätettiin lähteä tavoittelemaan. Sairaanhoidopiirin kautta avautui myös mahdollisuus saada tilaan edullisesti laitteet toisesta tyhjilleen jääneestä suurkeittiöstä.

Tuotekehitystilaa hallinnoimaan ajateltiin perustaa osuuskunta. Osuuskunnan jäseniä lähdettiin hakemaan ensisijaisesti alueen kalastajien joukosta, mutta suunnitelmien ollessa vielä vailla varmuutta käytännön toteutuksesta, ei sitoutuneita osuuskunnan jäseniä tilaan ollutkaan kovin helppo löytää.

Tilan vuokrasopimuksen syntymisen mahdollisti Uudenkaupungin kaupunki, joka tuli sopimukseen ”välimieheksi” sairaanhoidopiirin ja osuuskunnan välille. Tällöin vuokrasopimuksen ehdot saatiin kaikkia osapuolia tyydyttäväksi. Neuvottelut julkisorganisaatioiden kanssa ottivat kuitenkin sen verran aikaa että hankeaikana tilaa ei vielä saatu valmiiksi ja tuotekehitystyötä aloitettua. Myös ammatillinen oppilaitos Novida Uudessakaupungissa on kiinnostunut käyttämään tulevaa tuotekehitystilaa catering – opiskelijoiden koulutuksessa.

Hankkeessa toteutettuja tilaisuuksia / työpajoja / matkoja:

14.3.2014 Ideatyöpaja kalannahkasta, Pestuumarkkinat, Novida

17.3.2014 Tutustumismatka tuotekehitysklinikkaan Suonenjoella

8.5.2014 Tutustumismatka Lähipuoti Remeksen lähiruokatukku toimintaan

5.7.2014 osasto Taivassalon Silakryssäyksessä

2.8.2014 osasto Kustavin Lohimarkkinoilla

28.8.2014 Round Table keskustelutilaisuus kala-alan näkymistä alueella Venäjän tilanteen myötä



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007-2013

9. – 11.9.2014 SataWakka Innovaatioleiri

16.9.2014 RKTL / Jari Setälä; Kokemuksia särkikalojen hyödyntämisestä

20.11.2014 Työpaja kansainvälisille opiskelijoille; keittiömestari Kimmo Lahden valmistamia silakkajalosteita kiinalaisopiskelijoiden testattavana, yhteistyössä Korkeakoulukumppani

7.2.2015 Uudenkaupungin seurakunnan lähetyslounas, Novidan opiskelijat tekivät kalamureketta ja erilaisia silakkatuotteita.

Hankkeessa aikaansaatu yhteistoiminta jatkuu omillaan hankkeen päättymisen jälkeen. Perustettu osuuskunta hallinnoi ja markkinoi koetuotantotilaa hankkien uusia jäseniä ja käyttäjiä sitä hyödyntämään. Myös ammatillinen oppilaitos Novida on kiinnostunut yhteistyöstä osuuskunnan kanssa. Koetuotantotilan ympärille on tarkoitus rakentaa hanke jonka avulla saataisiin toiminta vakiinnutettua omalla kustannuksellaan toimivaksi. Hanketta haetaan heti kun rahoituskanavat aukenevat kesän 2015 aikana.

## 15. AINEISTON SÄILYTYS

Hankkeesta internetissä julkaistu aineisto arkistoidaan Ukipolis Oy:n nettisivuille osoitteeseen [www.ukipolis.fi/57](http://www.ukipolis.fi/57) (päättyneet hankkeet). Kirjanpito- yms. asiakirjoja säilytetään Ukipolis Oy:n arkistossa osoitteessa Merilinnuntie 1, 23500 Uusikaupunki. Maa- ja metsätalousministeriön tiedotteen EKTR-tuensaajille 5.6.2014 mukaan hankeaineisto tulee säilyttää vähintään vuoden 2022 loppuun saakka.



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007–2013





Kaikki irti kalasta –hanke osallistui Wackufinnareitten eli seutukunnan elinkeinoelämää tukevien organisaatioiden yhteisesti järjestämille pestuumarkkinoille. Pestuumarkkinoiden ohessa pidettiin lyhyt ja ytimekäs Ideatyöpaja jossa pohdittiin uusia innovaatioita kahdelle alueella tuotetulle tuotteelle ärsykekuviav avulla.

Kalahankkeen vetämän ryhmän pöydälle tuotiin kirjolohen nahka josta ryhmän kuusi jäsentä kukin oman ärsykekuviavnsa innoittamana keksi kahden minuutin aikana niin monta uuttua ideaa aiheesta kuin ehti. Kahdentoista minuutin innovointisession tuloksena oli satoja ideoita!



Syntyneistä ideoista oli löydettävissä selkeästi erilaisia tuoteryhmiä; vaatteet ja asusteet, design, erämaameininki, ruoka, kierrätystuotteet, matkailu ja ”muut”. Tässä poimintoja ideoista:

- uusi materiaali talvivaatteissa, hylkii vettä ja eristää
- huippudesignerien suunnittelema ekologinen asustesarja
- korut, laukut, kengät, aurinkolasin sangat
- kännykän kuoret
- termospullon/-mukin eriste
- vientituotteena lahjatavaroissa, eksoottisuus, Aasian maissa kalalla hyvä ja positiivinen, onnea tuottava merkitys
- lumikengät
- suksisauvojen sompat/kahvat/lenkit
- napajäätikköeväs
- kuivamuonaa eräretkille
- kalannahkapullat koulujen leirikouluretkille
- puristetaan vitamiinit
- vettähylkivä kota
- selkäreppu, hanskat
- taideteos (lasin alle kehyksiin)
- jätteestä huippudesignia
- kalannahkatapetit
- uutta teknologiaa ja perinteistä kalankäsittelytaitoa
- auton verhoilu
- ratin suojus
- uhanalaisten kalannahkojen näyttely U:gin museoon
- linnunpönttöjen naamiointi, Kalevalan kuvituksen tyyliin ”nous hauki puuhun laulamaan..!”
- akvaariofirman kutsukorttipohja pikkujoulujuhliin
- tuulilasinpyyhkijä

Kalannahkatuotteita olivat ideoimassa: Tiina Orivuori / Turun Yliopisto, Julia Toivonen / Turun Kauppakorkeakoulu, Ari Koski / Korkeakoulukumppanit, Virpi Babatunde / Uusikaupunki, Tarja Meristö / futurologi, Heidi Jaakkola / Ukipolis Oy



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007-2013

## Liite 2

MUISTIO / HJ

Kaikki irti kalasta – keskustelutilaisuus 28.8.2014 14:30 – 16:00

Läsnä:

Vakka-Suomen Kalastuspuisto, Petri Rannikko  
Sybimar Oy, Rami Salminen  
Pooki Foods Oy, Simo Reijonsaari  
Saariston Jäädäyttämö Oy, Kaupo Lepp  
ammattikalastaja Juha Stolt  
ammattikalastaja Simo Latokartano  
virkistyskalastusta harrastava Heikki Juselius  
Ukipolis Oy, Heidi Jaakkola  
mukana myös Uudenkaupungin Sanomien toimittaja Maija Ala-Jääski

Heidi Jaakkola aloitti tilaisuuden kertomalla Kaikki irti kalasta -hankkeen tavoitteista, hankkeesta jaettiin tiedote. Alkuvuoden aikana tehdyssä selvitystyössä on kartoitettu markkinoiden tarpeita ja esim. julkisessa ruokahuollossa olisi kysyntää mm. kalamassasta valmistetuille jalosteille ja särkikaloista (tai tähteistä) keitetylle lisä- ja säilöntäaineettomalle kalaliemelle. Alueelta puuttuu kuitenkin ns. einestehdas, joka jalostaisi paikallisia kalansaaliita pidemmälle hyödyntäen erilaisia kalalajeja, niin silakkaa kuin särkikalojakin, tuottaen sen verran suuren volyymin että sillä pystytään suurempaan kysyntään vastaamaan.

Käytiin paikalla olijojen esittelykierron ja edustettuna olikin kalaketju hyvin kattavasti; trooli- ja rysäkalastajat, silakkaa lajitteleva ja pakastava yritys joka on tehnyt kokeita silakan massaamisesta, kalamassan ja muun vajaasti hyödynnetyn kalaraaka-aineen (mm. mäti) tuotteistamisesta kiinnostunut yrittäjä, ja kalankasvattaja, joka on kiinnostunut kotimaisen kalanrehun käyttö- ja valmistusmahdollisuuksista, eli siitä mikä jää sitten kun kaikki elintarvikekelpoinen on kalasta otettu irti.

Pohdittiin tilannetta yleisesti, mietittiin miksi esim. silakkamassapihvejä ei markkinoilla enempää ole. Todettiin että silakka mielletään yleisesti erittäin halvaksi raaka-aineeksi ja koska jalostus aina tuo lisää kustannuksia, lopputulos ei vastaa tuotteen hintamielikuva. Vaatii brändin luomista ja kuluttajien valistamista, kalan terveystuotteet kuitenkin mielletään yleisesti positiivisiksi.

Puhuttiin myös siitä miten paikalliset silakkamarinadeja valmistavat yritykset tuovat raaka-aineen ulkomailta, oletettiin että nahatonta filettä ei kaikkien myöskään ole kilpailukykyiseen hintaan saatavilla. Nykyään Hukkasen omistuksessa oleva Martin Kala tekee nahattomia fileitä, joiden alkuperä ei välttämättä aina ole Suomi. Selvitellään mikä olisi nahoituslaitteen kustannus ja olisivatko paikalliset halukkaita käyttämään oman alueen tuotantoa jos sitä olisi saatavilla.

Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskusSuomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007–2013

Elintarvikeala Nousuun Vakka-Suomessa –hankkeen aikana jo on aloitettu neuvottelut pienten elintarviketuottajien yhteisen ”koetuotantotilan” perustamisesta, ja kala-alan tuotteille tällainen pilotti olisi mahdollista osarahoittaa Kalastuspuiston kautta. Yhteisen koekeittiön kautta olisi mahdollisuus saada apua tuotteistamiseen, saada tuotteet vaikka yhteisen brändin alle, tuotekehitykseen ja tuotannon aloittamiseen löytyisi tietotaitoa, tilojen ja laitteiden lisäksi. Pienten erien koemarkkinoinnin jälkeen kynnys lähtee laajentamaan olemassa olevaa tai kehittämään kokonaan uutta omaa tuotantoa on huomattavasti pienempi.

Keskusteltiin myös kalannahkojen hyödyntämisestä ja käytiin läpi 14.3. järjestettyjen Pestuumarkkinoiden ideatyöpajassa syntyneitä ajatuksia lohennahan uusista käyttötarkoituksista. Ideatyöpajan 12 minuutin aikana kuusi henkilöä aikaansai satoja ideoita mihin käyttää kalannahkaa, osa helpommin ja osa vaikeammin toteutettavissa olevia. Kalannahkaraaka-ainetta tälläkin alueella syntyy satoja tonneja vuodessa, hankkeessa voitaisiin järjestää esim. tutustumismatka Norjaan missä kalannahkaa parkitaan teollisesti ja käytetään erilaisiin tarkoituksiin.

Koetuotantotila nähtiin tärkeäksi eteenpäin vietäväksi asiaksi, hankkeen tehtävänä on etsiä siihen sitoutuvat yritykset, jatkaa neuvotteluja mahdollisista tarkoitukseen soveltuvista tiloista ja laatia hankesuunnitelma rahoituksen saamiseksi.

Seuraava kala-alan toimijoiden tapaaminen on tiistaina 16.9. jolloin RKTL:stä Jari Setälä tulee kertomaan kokemuksia vajaasti hyödynnettyjen kalojen kaupallisten mahdollisuuksien selvityksestä ja särkikalapihvikokeiluista. Siihen tilaisuuteen toivotaan vielä laajempaa osanottoa kala-alan toimijoiden keskuudesta, tarkempi ajankohta ilmoitetaan kutsulla myöhemmin.



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007–2013

## SataWakka innovaatioleiri

SataWakka innovaatioleiri pidetään **9. - 11.9.2014**.

Leirin järjestävät yhdessä ProAgria Länsi-Suomi ry ja Ukipolis Oy.

### SATAWAKAN PÄÄTEEMAT OVAT ELINTARVIKKEET JA TEOLLISUUS

- Elintarviketoimialan kehittäminen, alueellinen yhteistyö, EIP ryhmän perustaminen alueelle
- Elintarvikkeiden tuotteistaminen
- Lähiruoan imago, ruoka ja matkailu
- Lähiruuan saatavuus ja logistiikka
- Yrittäjän arjen innovaatiot

Lisää teemoista tämän linkin takaa: <http://www.prezi.com/02js1dbd1ngv/>

Leirille tulevat voivat valita aiheista itselleen sopivimman.

**Leiri on osallistujille maksuton, mutta siihen pitää sitoutua koko ajaksi (9.-11.9.14).**

Leiripaikkana toimii Sieravuori kauniin Pyhäjärven rannalla Eurassa.

**Ilmoittautumislinkki:** <https://www.webropolsurveys.com/S/7ECB9941C8947E4C.par>

### Innovaatioleirillä voidaan pohtia seuraavia ongelmia:

Voisiko lammasta hyödyntää paremmin? Entäpä kalaa? Onko yritykselläsi tuotantotekniikkaa, jota voisi käyttää laajemminkin? Mitä palveluita yrittäjät odottavat tulevaisuudessa hankkeilta ja toimijoilta? Miten lähiruokaa kannattaisi markkinoida? Miten saisin tuottamistani elintarvikkeista paremman katteen? Tyrnistä kansainvälinen hittituote? Miten ratkaistaan logistiikka tuottajalta kuluttajalle? Löytyisikö robotiikasta apua tuotantoon? Uudet tuotantoratkaisut? Pakkauksista kilpailuetua?

### Leirin perusohjelma on seuraavanlainen:

#### PÄIVÄ 1 Lämmittely ja ideointi

- Aloitetaan lounaalla.
- Tutustutaan toisiin, luodaan ryhmähenkeä. Ideoidaan (tuotetaan kymmenittäin ideoita ryhmän teemasta) ja hahmotellaan teeman haasteita ja mahdollisuuksia.

#### PÄIVÄ 2 Valinnat ja testaus

- Valitaan ideat jatkotyöstöön.
- Testataan ja konseptoidaan ideaa (esim. myyntipuheen tai business model canvasin avulla).
- Ulkopuoliset sparraajat haastavat ryhmiä.



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007-2013

- Päivän lopulla ryhmät tekevät näytelmän (teatteria, tanssia, laulua) matkasta, jonka he ovat kulkeneet leirin aikana. Luovat näytelmät kuvailevat turhautumista ja innostumista idean kehittämisestä ja edistämisestä.

## PÄIVÄ 3 Konseptointi

- Viimeistellään idean konsepti. Esitetään idea muille leiriläisille leiriraadille, kutsuvieraille ja medialle
- Päätöslounas.

## MIKÄ ON INNOVAATIOLEIRI

Leirillä ideoidaan, verkostoidutaan sekä kehitetään uusia ratkaisuja alueelle tärkeisiin maaseudun kehittämisen painopisteisiin. Leirillä myllytetään ja kehitetään 5 eri teemaa, jotka valitaan alueen omista tarpeista nousevista aiheista.

Maaseutuverkosto toteutti vuonna 2013 viisi alueellista innovaatioleiriä, joilla kehitettiin alueita ja elinkeinoelämää. Leirit koettiin hyväksi ja niitä päätettiin toteuttaa jatkossakin.

Tänä vuonna toteutetaan uudet viisi innovaatioleiriä! Valitut alueet ovat ruotsinkielisen Suomen innovaatioleiri Paraisilla, Keski- ja Pohjois-Pohjanmaa, Pohjois-Savo, Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan yhteinen leiri sekä **SataWakka**.

*2013 järjestettyjen alueellisten innovaatioleirien hyötyjä kuvailtiin mm. näin:*

- *alueellinen yhteistyö tiivistyy ja saa uusia ulottuvuuksia ja uutta potkua*
- *uudet ihmiset (yrittäjät, kehittäjät, opiskelijat) kohtaavat ja solmivat kontakteja*
- *leirit on mahdollisuus saada kehittämiseen mukaan ihmisiä, jotka eivät ole vielä mukana*
- *leiri kehittämisen menetelmänä tulee tutuksi*
- *leirillä verkostot tiivistyvät, luottamus lisääntyy*
- *intensiivinen, keskittynyt työskentely ja tulosten aikaansaaminen on voimaannuttava ja energisoiva kokemus ryhmänä ja yksilönä*
- *leiri imaisee mukaan, tarjoaa hektiseen arkityöhön ajan ja paikan, jossa on lupa olla luova, ajatella, keskittyä*

Katso lisää <http://innovaatioleirit.blogspot.fi>

Lisätietoja ProAgria Sari Uoti 050 552 1626 tai Ravakka Ulla Kallio 0440 344345.

**ProAgria Länsi-suomi**  
**Ravakka**

Sari Uoti  
Anne Heikintalo

**Ukipolis Oy**

Heidi Jaakkola

**Leader**

Ulla Kallio



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007–2013

## Liite 4

Kaikki irti vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista –tilaisuus 16.9.2014 14:30 – 16:00

Läsnä:

Vakka-Suomen Kalastuspuisto, Petri Rannikko  
Pooki Foods Oy, Simo Reijonsaari  
ammattikalastaja Pauli Lehtonen  
keittiömestari Kimmo Lahti  
asiantuntija Jari Setälä, Riista ja kalatalouden tutkimuskeskus  
Ukipolis Oy, Heidi Jaakkola  
mukana myös Uudenkaupungin Sanomien toimittaja Risto-Matti Kärki

Riista- ja kalatalouden tutkimuskeskus on toteuttanut ja koordinoanut vajaasti hyödynnetyjen kalalajien kaupallistamishankkeita, joissa mukana on ollut kalastajia ja kalanjalostajia myös Vakka-Suomen alueelta.

Kaikki irti kalasta –hanke kutsui Jari Setälän RKTL:stä pitämään lyhyen katsauksen jo toteutettuihin hankkeisiin, josko niistä lähtisi liikkeelle jokin idea särkikalojen jatkojalostukseen.

Setälä esitti hankkeissa esiin tulleita havaintoja ja ongelmakohtia, mm. raaka-aineen saatavuuden epävarmuus, kausiluontoisuus, korkea hinta lopputuotteella (teollinen massa lohikalojen sivuvirrasta 2-3 e / kg, särkikaloista 5 e / kg. Kalaset: 200 tn särkikalaa voi saada 30 tn massaa, +800 gr lahnasta alle 40 % massaa, särjestä saa enemmän).

Toisaalta kotimaisesta sivusaaliista pilottihankkeessa kehitetyt elintarvikkeet ovat saaneet hyvän vastaanoton, eli kysyntää on, kunhan tuotteen ympärillä pidetään ”pöhinää” yllä, eli kaupoissa järjestetään maistatuskampanjoita yms. Maukkaita tuotteita on mahdollisuus tehdä kun saadaan luotua sitoutunut ja kannattava tarjontaketju, homma pitää sopia ja toteuttaa niin kuin se on sovittu!

Vientikokeiluja on myös tehty ja ne onnistuneet etelärannikolta paremmin, siihen on myötävaikuttanut koordinoitua investoinnit ja myynti ammattilaisten kautta. Silakkaa kuivattuna vientituotteeksi Kiinaan? Pieniä särkikaloja syödään kuivattuna, maustettuna snacksina. Ulkomailla olisi suomalaiselle kalalle kysyntää, vientiä varten vaaditaan sertifiointi.

Vähäarvoisen kalamateriaalin jalostus lisäarvotuotteiksi on myös ollut selvityksen alla, lohienjalostuksen sivuvirroista pystyy jalostamaan biodieseliä, ruodoille ja nahoille ei ole kustannustehokasta hyödyntämismallia olemassa. Särkikaloista ei saa riittävää määrää öljyä biodieselin valmistukseen.



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007–2013

## **KANSAINVÄLISTYMISTYÖPAJA 20.11.2014 - SILAKKAJALOSTEITA VIENTIMARKKINOILLE**

(ensisijaisesti Aasian maat)

Opiskelijoiden työpaja pienimuotoinen markkinaselvitys elintarviketuotteille  
Selvityksen teettäjä ja tuotteiden valmistuttaja: Ukipolis Oy / Kaikki irti kalasta –hanke  
Tuotteiden valmistaja: keittiömestari Kimmo Lahti, Uusikaupunki

### **Tuotteet:**

- \* **Silakat vihreässä thai-curryssa**
- \* **Silakat kookoskerman, chilin ja inkiväärin kera**
  
- \* **Suppilovahveroita wasabi-soijakastikkeessa**
- \* **Suppilovahveroita pihlajanmarjoista valmistetussa hapan-imeläkastikkeessa**
  
- \* **Chili-inkivääri-maapähkinä suklaatryffeileitä**
- \* **Kookostäytteisiä suklaatryffeileitä**

Työpajan vetäjä Turun yliopiston Brahea-keskus / Anna Hirsikoski

Työpajaan osallistuneet opiskelijat:

Turun yliopisto / Liisa Kauppila, Zhang Shla ja Chenggian Liu

Työpajan tuloksia kuulemassa myös Jari Kauppila / Varsinais-Suomen ELY-keskus, Team Finland,  
Ville Turta / Varsinais-Suomen ELY-keskus, Yritysten kehittämisspalvelut, Leena Arvela-Hellen /  
Uudenkaupungin kaupunki, Teija Isotupa / Uudenkaupungin kaupunki

Työpajan tarkoituksena oli selvittää silakkajalosteiden soveltuvuutta Kiinan markkinoille käyttämällä koeyleisönä Aasian maista tulleita opiskelijoita. Työpajaan osallistuneista opiskelijoista kaksi ovat kansallisuudeltaan kiinalaisia, ja yksi suomalainen joka opiskelee Kiinan kulttuuria ja yhteiskuntataloutta.

Arviot kustakin tuotteesta löytyy omilla sivuillaan koottuna, viimeiseksi vielä opiskelijoiden yhteenvedo suomalaisten tuotteiden vientimahdollisuuksista.

Työpajasta yhteenvedon kokosi Heidi Jaakkola / Kaikki irti kalasta –hanke



**Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007–2013**



	Product / Tuote <b>Silakat vihreässä thai-curryssa</b>
Looks / Ulkonäkö	Hyvä, kylmänä hieman suttuinen, kuin kanamunaa päällä
Smell / Tuoksu	hyvä, ei vahva kalan tuoksu, mieto
Taste / Maku	kylmänä hyvä, kalan lihan maku hyvä, ruodot hyvin pieniä, lämpimänä maku paranee, on voimakkaampi
Packing / Pakkaus	ei otettu kantaa millaisessa pakkauksessa olisi myyvä
Fresh or frozen / Tuoretuote vai pakaste	tuoretuote (kotimaan markkinoille)
Price / Hinta € min-max	ei otettu kantaa
Sales channel / Myyntikanava	lämpimänä valmisateria suomalaisiin koteihin (hyvää ja erilaista terveystuokaa), Kiinassa ravintolatuote
Comments / Huomioita	Valmisruokana kotimaan ja yleisesti Euroopan markkinoille!



	Product / Tuote <b>Silakat kookoskerman, chilin ja inkiväärin kera</b>
Looks / Ulkonäkö	hyvä
Smell / Tuoksu	mieto mutta hyvä, sekä kylmänä että lämpimänä
Taste / Maku	erinomainen, loistava, sekä kylmänä että lämpimänä, juuri sopiva chili&inkivääri, voisi olla vahvempikin tulusuus
Packing / Pakkaus	ei otettu kantaa
Fresh or frozen / Tuoretuote vai pakaste	tuoretuote
Price / Hinta € min-max	ei otettu kantaa
Sales channel / Myyntikanava	kylmänä suomalaiseen joulupöytään, valmisateria (terveellinen)
Comments / Huomioita	En veisi Aasiaan (kiinalaisten suhtautuminen curryihin), miksi viedä Aasiaan aasialaista, mieluummin tuoretta suomalaista silakkaa vientiin ja jalosteita kotimaan markkinoille. Vientiä voisi miettiä myös muihin Euroopan maihin.



	Product / Tuote <b>Suppilovahveroita wasabi-soijakastikkeessa</b>
Looks / Ulkonäkö	ei niin kaunis, mutta ei tarvitsekaan olla
Smell / Tuoksu	hyvä, ei kovin metsäinen, tavallinen
Taste / Maku	erinomainen, lämpimänä erittäin herkullinen, hapan maku on hyvä, lounaisosassa Kiinaa ihmiset pitävät tämänkaltaisesta happamasta mausta
Packing / Pakkaus	Kiinassa skandinaavista brändiä korostava
Fresh or frozen / Tuoretuote vai pakaste	säilyke
Price / Hinta € min-max	
Sales channel / Myyntikanava	suomalaiseen joulupöytään vaihtelua tuomaan, Kiinassa luksusmarketteihin
Comments / Huomioita	



	Product / Tuote <b>Suppilovahveroita pihlajanmarjoista valmistetussa hapan-imeläkastikkeessa</b>
Looks / Ulkonäkö	Kaunis, syksyinen, kuin chiliä mutta ei tulista (pihlajanmarja)
Smell / Tuoksu	metsäinen, hyvä
Taste / Maku	liian makea. Ehkä Jiang Sun provinssissa ja Shanghain kaupungissa menisi, mutta lounaisosassa Kiinaa ei pidetä liiasta makeudesta. Vähän kitkerä, ei niin hyvä, maku vähän pehmeämpi lämpimänä.
Packing / Pakkaus	Kiinassa skandinaavista brändiä korostava, Suomessa korostetaan pihlajanmarjaa joka on vähän hyödynnetty raaka-aine.
Fresh or frozen / Tuoretuote vai pakaste	säilyke
Price / Hinta € min-max	
Sales channel / Myyntikanava	Suomalaiseen joulupöytään, Kiinassa luksusmarketteihin
Comments / Huomioita	



Yhteenvedon voidaan todeta että kaiken kaikkiaan tuotteet olivat maukkaita ja laadukkaita. Teetetyt tuotteet oli kehitetty ehkä hieman väärästä lähtökohdasta, makumaailma oli ehkä enemmänkin thaityylinen kuin Kiinan markkinoille soveltuva.

Opiskelijoilta saatu palaute olikin että Kiinaan on melko turha yrittää einestyyppisillä jalosteilla koska kiinalaiset useimmin valmistavat itse ruokansa alusta loppuun. Silakan maku sinänsä kuitenkin oli kiinalaisten mielestä hyvä, joten puhtaan, tuoreen suomalaisen silakan vientiä suositeltiin pakastettuna, joko kokonaisena kalana tai fileinä. Suomalaista, puhdasta alkuperää tuotteiden yhteydessä ei voi liikaa korostaa, se nostaa silakankin hintamielikuvaa arvokalojen kanssa samalle tasolle.

Yhtenä ajatuksena heitettiin ilmoille mm. tuotteiden jalostaminen alihankintana Kiinassa, tällöin myös hinta saataisiin pysymään kohtuullisena ja makumaailma kohtaisi paremmin.

Työpajaan osallistunut suomalainen opiskelija taas kannusti uudenlaisten eksoottisempien silakkatuotteiden lanseeraamista kotimaan markkinoille. Perinteiset etikkasäilykkeet eivät juuri nuoremman sukupolven edustajissa herätä kiinnostusta, juuri tämän kaltaiset tuotteet olisivat hyvä vaihtoehto.

Sienisäilykkeistä, joita silakkatuotteiden rinnalla maistatettiin, heräsi samankaltaisia ajatuksia; raaka-aineena esim. kuivattu suppilovahvero olisi Kiinassa luksustuote joka olisi edullista kuljettaa, valmiiksi jalostettuna säilykkeenä sienille ei nähty markkinoita.

Aiheen ulkopuolelta tuli vielä kommentteja mm. maitojauheen viennistä Kiinaan, puhdas ja turvallinen ruoka todella on jotain mitä arvostetaan Kiinassa. Ruokaskandaalit ja heikko ruokaturvallisuus Kiinassa ovat aiheuttaneet sen, että ihmiset käyttävät yhä suuremman osan pienistä tuloistaan turvalliseen ruokaan. Tämä pätee varsinkin lastenruokien kohdalla, ruokaturvallisuudesta todella ollaan valmiita maksamaan.



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden  
toimintaohjelma  
2007–2013

## Lähetyslounas 7.2.2015

Lähisaariston maustekalaa (Novida)

Rantamaan savusilakkaa Pyhämaasta

Vento Aallon suutarinlohta

Jussi Salmisen mustaherukkasilliä

Pursiseuran uunisilliä

Lounasravintola Fokan rapusilakkaa (Novida)

Juha Pirilän graavia kirjolohta

Maalaispateeta ja piparjuurella  
ryyditettyä naudankieltä Jaakkolan tilalta

Juureslastuja

Piimäjuustoa ja punajuurta

Metsäsienisalaattia

Mummon salaattia

Marinoitua kaalia

Lihapataa Tyykilän ylämaankarjasta

Haukimurekepihvejä  
kanamuna-valkokastikeella (Novida)

Juures-perunamuusia

Marenkimarjakakkua Uudenkaupungin marengista

Juho ja Merja Salmela tilan ternijuustoa ja lakkahilloa

Täytekakkua

Pookin patonkia

Saaristolaisleipää

