

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 Jäädyyttämö 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) keitetyille 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 olijoiden esittelykierron ja edustettuna olikin kalaketju hyvin kattavasti; trooli- ja rysäkalastajat, silakkaa lajitteluva 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 hintamielikuvaa. Vaatii brändin luomista ja kuluttajien valistamista, kalan terveystuotokset 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.

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



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Suomen elinkeinokalatalouden
toimintaohjelma
2007-2013

tuotteistamiseen, saada tuotteet vaikka yhteisen brändin alle, tuotekehitykseen ja tuotannon aloittamiseen löytyisi tietotaitoa, tilojen ja laitteiden lisäksi. Pienten erien koemarkkinoinnin jälkeen kynnyksellä lähtää 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