



# Oamk Journal

Oulun ammattikorkeakoulun julkaisu

Tämä on alkuperäisen julkaisun rinnakkaistallenne. Rinnakkaistallenne saattaa erota alkuperäisestä sivutukseltaan ja painoasultaan.

This is an electronic reprint of the original publication. This version may differ from the original in pagination and typographic detail.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä/Please cite the original version:

Kokko, R. & Honkanen, H. 2022. Kotimaisella kalalla kestävää kulutusta – kokemuksia kala-alan jalostajilta ja ammattikeittiöiltä lähikalan käytöstä. Oamk Journal 145/2022. <http://urn.fi/urn:nbn:fi-fe2022092860368>

# Kotimaisella kalalla kestäväää kulutusta – kokemuksia kala-alan jalostajilta ja ammattikeittiöiltä lähikalan käytöstä

30.9.2022 - Kokko Riikka, Honkanen Henna

**Kotimainen luonnonkala on terveellistä ja ympäristöystävällistä, mutta sen käyttö on edelleen vähäistä. Kotimaisen kalan kulutusta voidaan lisätä edistämällä ammattikeittiöiden ja kala-alan jalostajien yhteistyötä. Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeessa tehtyjen haastatteluiden mukaan sekä kala-alan yritykset että ammattikeittiöt haluavat lisätä lähikalan käyttöä valikoimissaan.**



Vajaasti hyödynnetyissä kalalajeissa on potentiaalia (kuva: Riikka Kokko).

Vaikka kotimaisen kalan käyttö on viime vuosina lisääntynyt, jopa yli 80 prosenttia suomalaisten käyttämästä kalasta on edelleen tuontikalaa [1]. Kotimaisen kalan edistämishjelman tavoitteena on kaksinkertaistaa kotimaisen kalan kulutus vuoteen 2035 mennessä [2]. Ammattikeittiöiden kautta suomalaisten kalan kulutusta on helppo lisätä, sillä ruokapalvelut tarjoavat päivittäin ruokaa jopa kolmasosalle väestöstä [3].

## Hankkeet mukana edistämässä lähikalan käyttöä ammattikeittiöissä

Sodankylän kunnan keskuskeittiö on oivallinen esimerkki siitä, kuinka monipuolisesti kotimaista luonnonkalaa käytetään ammattikeittiössä. Pientuottajien tuotteiden käyttäminen keittiön valikoimissa lisääntyi vuonna 2015, kun Sodankylän kunta päätti irtautua hankintarenkaasta. Helposti saatavan tonnikalan tilalle kehitettiin vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista valmistettuja ruokia. Sodankylän kunnan keskuskeittiön ruokapalvelupäällikkö **Merja Aholan** mukaan kotimaisen kalan käytön mahdollistaminen on vaatinut myös keittiön henkilökunnalta motivaatiota ja asenteiden muutosta.

Luonnonkalan käyttöä on Sodankylässä edistetty lähiruokahankkeilla. Samoin on tehty myös Jyväskylän kaupungin ruokapalveluissa Kylän Kattauksessa, jossa lähikalaa alettiin käyttää välipalatuotteena Kalastajan Pitsapiirakassa Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisiin keittiöihin -hankkeen seurauksena. Palvelupäällikkö **Paula Puikkonen** kertoo, että vaikka tonnikala on ollut aina lasten mieleen, on heidät myös hyvä opettaa uusiin makuihin. Myös Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeessa on edistetty luonnonkalan käyttöä järjestämällä tilaisuuksia ammattikeittiöiden ja kala-alan jalostajien kanssa. Tilaisuuksissa lähikalareseptiikkaa on hiottu ammattikeittiöiden tarpeisiin.

# Kala-alan jalostajat vastaavat ammattikeittiöiden toiveisiin

Ammattikeittiöt toivovat pitkälle jalostettuja tuotteita, jotka ovat nopeasti valmistettavissa asiakkaille. Kala-alan jalostajat tekevät sekä tuotekehittelyä että laiteinvestointeja myös luonnonkalatuotteille keittiön tarpeisiin. Perämeren alueella toimiva kala-alan yritys Hätälä Oy valmistaa esimerkiksi hauesta kalamassaa ja kehittää tällä hetkellä myös silakasta ja muikusta uusia tuotteita. Myös Jäälissä toimivan Calasta Oy:n valikoimissa on huomattavasti kotimaista kalaa ammattikeittiöiden käyttöön. Tällä hetkellä erityisesti särjestä kehitellään uusia tuotteita, vaikka muikkutuotteilla on suurin myynti.

Pirkanmaalainen Kalaneuvos Oy edistää vajaasti hyödynnettyjen kalalajien käyttöä yhteistyössä tytäryhtiönsä Martin Kalan kanssa. Yrityksessä on vastikään kehitetty pääasiassa ammattikeittiöiden käyttöön suunnattu Saariston kalapyörykkä. Vastuullisuudellaan markkinoitu, kauraa ja suomalaista silakkaa sisältävä pyörykkä on saanut myyntipäällikkö **Jukka Paanasen** mukaan huikean vastaanoton. Kotimaisen luonnonkalatuotteen eteen on tehty töitä yrityksessä investoimalla uusiin massaus- ja perkuukoneisiin.

Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeen haastatteluiden mukaan yhteistyö ammattikeittiöiden ja jalostajien välillä on ollut toimivaa ja voi lähteä liikkeelle molempien yhteydenotosta. Kuitenkin Kylän Kattauksen palvelupäällikkö Puikkosen mukaan keittiöllä ei usein ole resursseja etsiä uusia tuotteita, jolloin yhteydenottoa toivotaan jalostajalta. Lisäksi hän korostaa, että tuotteiden on oltava hinnaltaan, pakkauskooltaan ja jalostusasteeltaan sopivia, ja varmuus saatavuudesta on taattava.

# Luonnonkalan haasteena on korkea hinta ja saatavuus

Viime aikoina muun muassa energian ja polttoaineen hintojen nousu on nostanut ruoan hintaa. Tällä hetkellä tuontikalan korkea hinta siirtää katseet kotimaisen kalan käyttöön myös ammattikeittiöissä [4]. Myyntipäällikkö Paanasen mukaan silakka on edullisin vaihtoehto kalasta, kun ulkomaisen lohen hinta nousee liian korkeaksi ammattikeittiöille. Myöskään kotimaisen kalan hinta ei kuitenkaan saa nousta liian korkeaksi, jotta kysyntää riittää ammattikeittiöissä.

Kylän Kattauksen käyttämä särkimassa ei Puikkosen mukaan ole edullista, mutta lähikalatuotteesta halutaan pitää kiinni. Luonnonkalan käyttöä ammattikeittiöissä vaikeuttaa myös kalojen sesonkiluonteisuus. Lisäksi määrät voivat olla liian pieniä suurtalouskeittiöihin toimitettaessa. Toimitusvarmuutta saadaan lisättyä esimerkiksi irtopakastetuotteilla.

Hätälä Oy:n myyntipäällikkö **Petri Tiikkalan** mukaan kotimaisten kalatuotteiden hintaan vaikuttaa erityisesti raaka-aineen käsittely. Toisaalta Calasta Oy:n avainasiakaspäällikkö **Petri Lyytisen** mukaan tuotetta voi räätälöidä myös sen perusteella, mitä asiakas on siitä valmis maksamaan. Luonnonkalan haasteena alkutuotannossa ovat esimerkiksi vajaasti hyödynnetyn kuoreen käytössä alhaisen kysynnän lisäksi myös muun muassa alhainen tuottajahinta, erilaiset investoinnit, pienet saaliserät sekä logistiikka [5].

## Vajaasti hyödynnetyssä luonnonkalassa on paljon potentiaalia

Vajaasti hyödynnetyt luonnonkalalajit ovat osa kestävästä kulutuksesta, mutta niiden käyttö edellyttää toimia koko kalaketjussa [6]. Hätälä Oy:n myyntipäällikkö Tiikkalan mukaan taloudellista tukea lähikalan käyttöön tarvitaan alkutuotannossa, jalostuksessa, ammattikeittiöissä tai loppukäyttäjän puolella. Kotimainen lähiruoka tulee muuttuvassa maailmantilanteessa olemaan entistä tärkeämpää

ruokaomavaraisuuden ylläpitäjänä. Paikallisen kalan käytön merkittävä lisääminen vaatii uusien tuotteiden kehittämistä ja markkinointia, jotta käyttö lisääntyy kotitalouksissa, suurkeittiöissä, ravintoloissa ja kaupoissa.

Yksi tapa lisätä lähikalan käyttöä ruokapalveluissa on Monetra Hankintapalveluiden Dynaaminen hankintajärjestelmä -hankkeen kaltainen toiminta, jonka avulla tuottajat ja tilaajat saatetaan yhteen. Järjestelmä tarjoaa pienillekin ruoan tuottajille mahdollisuuden tarjota raaka-aineita julkisille toimijoille [7], mikä voi osaltaan poikia lisää mahdollisia asiakkuuksia ja näin ollen lisätä myös kotimaisen luonnonkalan käyttöä ammattikeittiöissä.

Kokko Riikka, projektipäällikkö

Oulun ammattikorkeakoulu, Tekniikan ja luonnonvara-alan yksikkö

Honkanen Henna, projektityöntekijä

Oulun ammattikorkeakoulu, Tekniikan ja luonnonvara-alan yksikkö

#### [Lähikalaa ammattikeittiöihin -hanke](#)

Hankkeen kesto: 1.3.2021–30.9.2022

Tavoitteet: Aktivoida lähialueilta kalastetun, vajaasti hyödynnetyn luonnonkalan sekä viljellyn kirjolohen käyttöä julkisissa ja yksityisissä ammattikeittiöissä. Tavoitteena on (1) lisätä kalastajien tietoa ja osaamista vajaasti hyödynnettyjen kalalajien kalastuksesta ja alkukäsittelystä, (2) kehittää kalatuotteiden arvoketjuja ja lisätä koko ketjun yhteistyötä, sekä (3) testata ja lisätä lähikalasta jalostettuja, ammattikeittiöille suunnattuja tuotteita yhteistyössä kalastajien, kalanjalostajien ja ammattikeittiöiden kanssa.

Toiminta-alue: Perämeren rannikon kalatalousryhmän toimialue

Hallinnoija: Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu

Osatoteuttaja: Oulun ammattikorkeakoulu

Rahoitus: Euroopan meri- ja kalatalousrahasto, Lapin ELY-keskus

# Lähteet

[1] Saarni, K., Setälä, J. & Niukko, J. 2022. Kalamarkkinakatsaus 2022. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 43/2022. Luonnonvarakeskus (Luke). Hakupäivä 5.9.2022. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-432-6>

[2] Maa- ja metsätalousministeriö. Kotimaisen kalan edistämishjelma. Hakupäivä 6.9.2022. <https://mmm.fi/kalat/strategiat-ja-ohjelmat/kotimaisen-kalan-edistamisohjelma>

[3] Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2014. Terveyttä ruoasta – suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. Hakupäivä 7.9.2022. [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuositukset\\_2014\\_fi\\_web\\_versio\\_5.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuositukset_2014_fi_web_versio_5.pdf)

[4] Mikkola, A. 2022. Inflaatio voi syödä koululaisen jälkiruuan – Elintarvikkeiden hurja hinnannousu aiheuttaa paineita tarkastella tuotantokustannuksia, mutta ravintosuosituksista Lööki ei tingi. Kaleva 16.8.2022. Hakupäivä 13.9.2022. <https://www.kaleva.fi/inflaatio-voi-syoda-koululaisen-jalkiruuan-elintar/4843705>

[5] Majuri, I. & Järvelä M-L. 2021. Elintarvikearvoketjussa kuoreen arvo moninkertaistuu. Teoksessa M-L. Järvelä (toim.) Kuoretta ruokapöytään – kyllä, kiitos! Kuoreen matka kalastajalta kuluttajalle. ePooki. Oulun ammattikorkeakoulun tutkimus- ja kehitystyön julkaisut 70. Hakupäivä 5.9.2022. <http://urn.fi/urn:isbn:978-951-597-200-2>

[6] Järvelä, M.-L., Majuri, I., Hiltunen, S., Myllykangas, K., Tiermas, M., Eerola, A., Halonen, L., Holopainen, J. & Rastas, E. 2020. Kuore ja muut vajaasti hyödynnetyt luonnonkalalajit ovat tulevaisuutta. Teoksessa M.-L. Järvelä (toim.) Kuoretta ruokapöytään – kyllä, kiitos! Kuoreen matka kalastajalta kuluttajalle. ePooki. Oulun ammattikorkeakoulun tutkimus- ja kehitystyön julkaisut 70. Hakupäivä 28.9.2022. <http://urn.fi/urn:isbn:978-951-597-200-2>

[7] Monetra. 2021. Yhteiskunnallista vaikuttavuutta lähialueille. Hakupäivä 6.9.2022. <https://www.monetra.fi/yhteiskunnallista-vaikuttavuutta-lahialueille/>

## METATIEDOT

**Tyyppi:** Artikkel

**Julkaisija:** Oulun ammattikorkeakoulu

**Julkaisunumero:** 145/2022

**Julkaisuvuosi:** 2022

**Tekijätiedot:** Kokko Riikka, Honkanen Henna

**Oikeudet:** CC BY-SA 4.0

**Kieli:** suomi

**Pysyvä osoite:** <http://urn.fi/urn:nbn:fi-fe2022092860368>

**Tiivistelmä:** Kotimainen luonnonkala on terveellinen ja ympäristöystävällinen valinta, mutta sen käyttö on tällä hetkellä vähäistä. Sekä ammattikeittiöt että kala-alan jalostajat ovat halukkaita edistämään luonnonkalan käyttöä lisäämällä lähikalaa valikoimiinsa. Luonnonkalan käyttöä ammattikeittiöissä on edistetty hankkeiden avulla. Myös kala-alan jalostajat pyrkivät kehittämään uusia tuotteita luonnonkalasta ammattikeittiöiden tarpeisiin. Ammattikeittiöiden, kala-alan jalostajien ja kalatuotteiden loppukäyttäjien mukaan tukea ja tiedottamista kaivataan kuitenkin lisää, jotta lähikalan käyttöä saadaan lisättyä.