

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishjelma

Väli­raportti ajalle 06/2023 – kevät 2026



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

Ohjelman tavoitteet



Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelman tavoitteena on edistää EMVKR-ohjelman 2021-2027 ja Kotimaisen kalan edistämishojelman tavoitteiden toteutumista, eli kalan käytön lisääminen ja viennin arvon lisääminen.

Ohjelman yleisinä tavoitteena on:

- Lisätä kotimaisen kalan kysyntää
- Vahvistaa kalan asemaa osana suomalaista ruokajärjestelmää
- Kehittää kalatuotteiden laatua ja kilpailukykyä
- Tukea alan kansainvälistymistä

Tämä raportti kuvaa ensimmäisessä vaiheessa toteutetut toimenpiteet, tulokset, niiden arviointi sekä näkemys tunnistetuista jatkotoimenpiteistä. Kehittämisohjelman toiselle vaiheelle haetaan rahoitusta tässä esitetyn arvioinnin pohjalta.



Ohjelman päätoteuttaja ja partnerit



Ohjelman koordinoija ja päätoteuttaja:

- Pro Kala

Partnerit /osatoteuttajat:

- Laurea AMK
- Turun yliopiston ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskus
- Ammattiopisto Livia
- Suomen Kalankasvattajaliitto

Partnereiden lisäksi ohjelman toteutukseen osallistuivat, yhteistyössä alan yritysten ja järjestöjen kanssa, kuhunkin teemaan parhaiten soveltuvat yhteistyökumppanit. Ohjelmassa on tehty läheinen yhteistyö muiden innovaatio-ohjelmien kanssa.



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

Ohjausryhmä

Ohjausryhmä helmikuu 2024 – 31.5.2024

Janne Sankelo, pj Suomen Kalankasvattajaliitto
Asmo Honkanen, vpj Luonnonvarakeskus
Kim Jordas, Suomen Ammattikalastajaliitto
Matti Isohätälä, Hätälä Oy
Tuomo Huotari, Finnish Freshfish Oy Kalamesta
Timo Vetriö, International Seafood Consulting Group
Mika Jääskeläinen, VSV Finland
Saana Tarhanen, MMM Elinkeinokalatalous
Taija Korkka, VARELY

Ohjausryhmä kevät 2026

Riitta Myyrä, pj Domo Aquaculture
Tuomo Huotari, vpj, Finnish Freshfish Oy Kalamesta
Asmo Honkanen, Luonnonvarakeskus
Mikko Malin, Suomen Ammattikalastajaliitto
Matti Isohätälä, Hätälä Oy
Mika Jääskeläinen, VSV Finland
Minna Uusimäki, MMM Elinkeinokalatalous
Taija Korkka, Elinvoimakeskus

Ohjausryhmä edustaa laajasti alaa ja alan yrityksiä, tuntien ja tunnistaen alan keskeiset haasteet. Jatkokaudelle tullaan esittämään että nykyinen ohjausryhmä jatkaa.



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

Toteutus viiden työpaketin kautta



- | | | |
|----|--|----|
| 1. | Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa | 6 |
| 2. | Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen | 17 |
| 3. | Kalatuotteiden laadun parantaminen | 24 |
| 4. | Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla | 32 |
| 5. | Kansainvälistyminen ja viennin edistäminen | 38 |



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

1. Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

Markkinatilanne on muuttunut viime vuosina kalatuotteiden kuluttajahintojen noustessa ja ostovoiman laskiessa. Hintojen nousu on laskenut kalan kulutusta, vaikka kiinnostus kalaa ja kalatuotteita kohtaan on kuluttajatutkimuksen mukaan säilynyt hyvänä. Kalaa halutaan käyttää ja jopa lisätä, mutta korkea hinta on rajoittanut kulutuksen kasvua.

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelmassa on ylläpidetty kuluttajien kiinnostusta viestinnällisin keinoin ja tarjottu ideoita kalan käyttöön talous- ja markkinatilanne huomioiden. Tavoitteena on ollut kalatuotteiden kysynnän ylläpitäminen ja kehittäminen sekä luotettavan tiedon tuottaminen kala-alaa koskevaan keskusteluun.

Kalankasvattajat ovat partnerina lisänneet kuluttajien tietoisuutta kalankasvatuksesta, kalojen hyvinvoinnista ja ympäristövaikutuksista sekä vahvistaneet kotimaisen kasvatetun kalan mielikuvaa.



1. Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

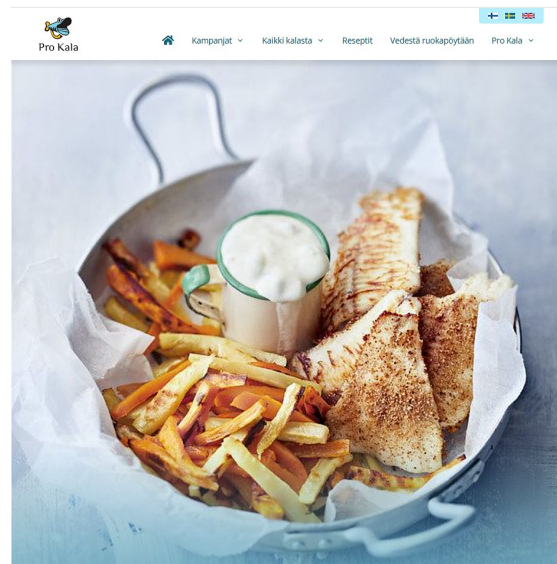
Kotisivut

Kotisivut www.prokala.fi palvelevat ensisijaisesti kuluttajia, antaen tietoa kalasta ja ideoita kala-ruokien valmistamiseen. Kotisivujen kautta tarjotaan tietoa ja materiaalia myös median ja muiden kalatietoa tarvitsevien ammattilaisten käyttöön.

Sivuilta löytyy muun muassa:

- Tietoa kalasta
- Materiaalitilaus
- Mediapankki
- Kuvapankki (Flickr)
 - 159 000 katselukertaa 2017-2019
 - 431 000 katselukertaa 2020-2025
- Kalaruokaohjeita
- Palautelomake
- Kalatietovisa

Nykyinen sivu on rakennettu 2017 ja tarve uudistaa kotisivuja on tunnistettu, huomioiden EU:n tiedottamisvelvoitetta.



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Pro Kala

1. Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

Mediatiedotteet

Tiedotteet ja viestintä on suunniteltu ja tehty Pro Kalan omin voimin ja tiedotteet on jaettu ePressi tiedotejakelun kautta. Kaikki tiedotteet löytyy [Pro Kalan uutishuoneesta](#).

Mediatiedotteitten aiheet ovat tulleet toimialalta ja pyrkimys on ollut nostaa ajankohtaisia uutisaiheita medialle. Mediatiedotteiden avausprosentti on ollut noin 25-30, mikä voidaan todeta olevan vahvaa keskitasoa.

Kesäkuu-joulukuu 2024

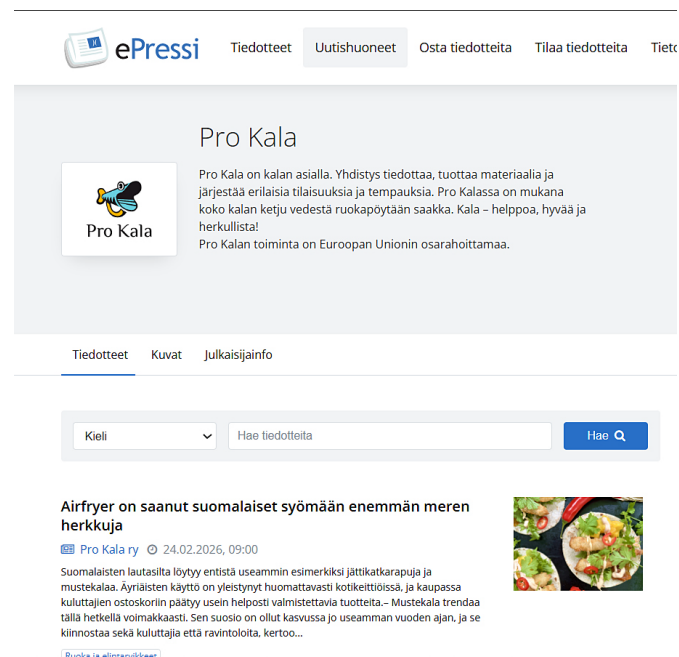
- 31 tiedotetta

Vuosi 2025

- 43 tiedotetta

Tammikuu-helmikuu 2026

- 6 tiedotetta
- Vuodesta 2026 tiedotteet on myös lähetetty ruotsiksi (= yhteensä 12 tiedotetta)



ePressi Tiedotteet Uutishuoneet Osta tiedotteita Tilaa tiedotteita Tiet

Pro Kala

Pro Kala on kalan asialla. Yhdistys tiedottaa, tuottaa materiaalia ja järjestää erilaisia tilaisuuksia ja tempauksia. Pro Kalassa on mukana koko kalan ketju vedestä ruokapöytään saakka. Kala – helppoa, hyvää ja herkullista! Pro Kalan toiminta on Euroopan Unionin osarahoittamaa.

Tiedotteet Kuvat Julkaisijainfo

Kieli ▼ Hae tiedotteita Hae Q

Airfryer on saanut suomalaiset syömään enemmän meren herkkuja

Pro Kala ry 24.02.2026, 09:00

Suomalaisten lautasilta löytyy entistä useammin esimerkiksi jättikarapuja ja mustekalaa. Äryniesten käyttö on yleistynyt huomattavasti kotikeittiöissä, ja kaupassa kuluttajien ostoskoriin päätyy usein helposti valmistettavia tuotteita. Mustekala trendaa tällä hetkellä voimakkaasti. Sen suosio on ollut kasvussa jo useamman vuoden ajan, ja se kiinnostaa sekä kuluttajia että ravintoloita, kertoo...

[Ruoka ja elintarvikkeet](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



1. Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

Sosiaalinen media

Pro Kala hallinnoi kuluttajille suunnatut kanavat Parasta evästä ([Facebook](#) ja [Instagram](#)) sekä [Syödään kalaa-ryhmä](#) (Facebook). Erityisesti syödään kala ryhmän seuraajamäärät ovat olleet suuressa kasvussa. Ryhmässä ihmiset jakavat omia kalaruokakuviaan.

Vuoden 2026 alussa avattiin [Pro Kalan LinkedIn profiili](#). Tavoitteena on olla entistä näkyvämmiin siellä, missä alan ammattilaiset, päättäjät ja yhteistyökumppanit keskusteleval.

Seuraajamäärät tilanne 28.2.2026

Facebook

- Parasta evästä – 9 900 seuraajaa (10 065 tammi 2020)
- Syödään kalaa-ryhmä - 8 328 jäsentä (3 983 tammi 2020)

Instagram

- Parasta evästä – 982 seuraajaa (467 vuonna 2019)

LinkedIn

- Pro Kala – 95 seuraajaa (perustettu tammikuussa 2026)



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

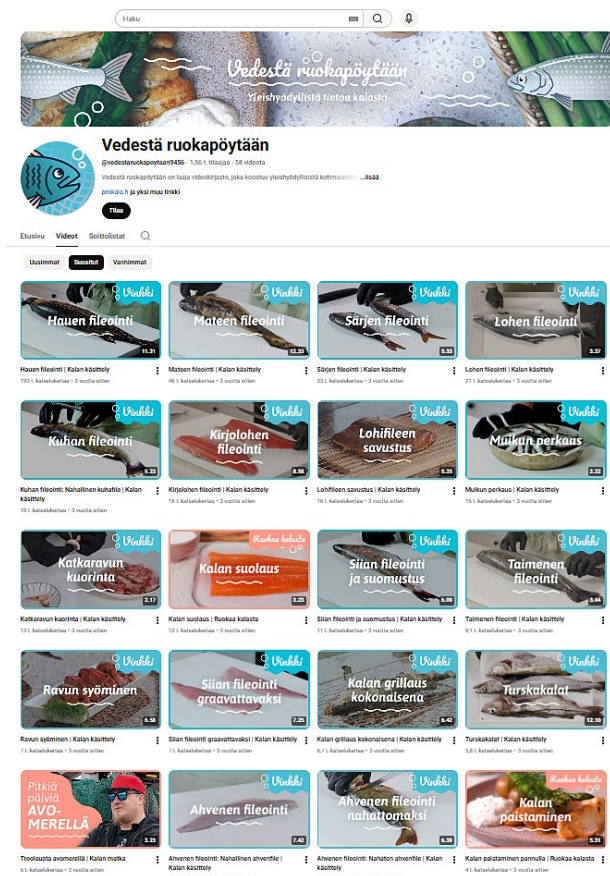
1. Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

Videokirjasto

Pro Kalan videokirjasto [Vedestä ruokapöytään](#) ei ole täydennetty tämän ohjelmakauden aikana, mutta se on pidetty esillä viestinnässä. Tavoitteena on ollut nostaa katselukertojen määrä yli 300 000 (keväällä 2023: 200 000 katselukertaa).

Keväällä 2026 videoita on katsottu 510 941 kertaa.

Ylivoimaisesti suosituimmat videot ovat kalan käsittelyvideot. Tämä osoittaa, että konkreettinen, käytännönläheinen ja arkea tukeva sisältö vastaa kuluttajien todelliseen tarpeeseen ja kiinnostukseen. Erityisesti kalan käsittelyyn liittyvä osaaminen koetaan tärkeäksi, ja selkeät opastusvideot madaltavat kalan käytön kynnystä. Videokirjasto toimii siten pysyvänä ja vaikuttavana työkaluna kuluttajien osaamisen vahvistamisessa sekä kalan käytön edistämisessä.



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

1. Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

Kampanja - Kalakeittopäivä

Valtakunnallinen Kalakeittopäivä oli tarkastelujaksolla näkyvä ja vakiintunut osa kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelman viestintää ja markkinointitoimia. Teemapäivä on koonnut yhteen laajasti kala-alan toimijoita, yrityksiä ja sidosryhmiä sekä tarjonnut yhteisen alustan kotimaisen kalan ja kalatuotteiden esille tuomiselle. Kalakeittopäivä on lisännyt myönteistä näkyvyyttä kotimaiselle kalalle, vahvistanut alan yhteishenkeä sekä tukenut kuluttajien kiinnostusta ja tietoisuutta kalatuotteista.

6.2.2024

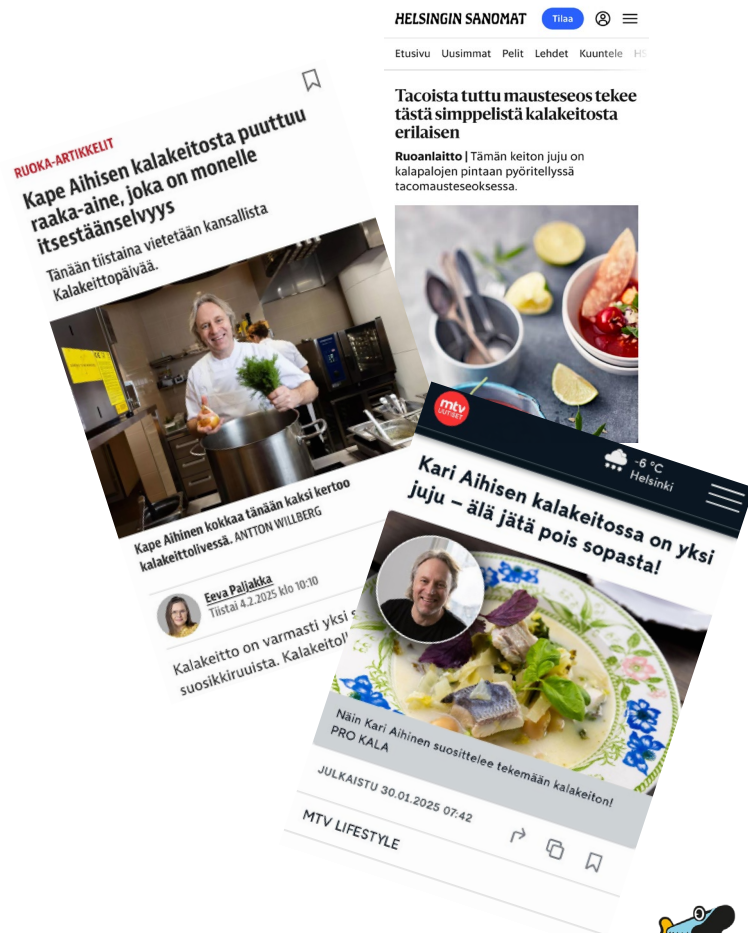
Keitot hinta edellä – kympin sopat

4.2.2025

Yhteistyö Kape Aihisen kanssa

3.2.2026

Yhteistyö Paras kokkikoulu ja Jesse Söderlund



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

1. Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

Kuluttajatutkimus

Suomalaisten kuluttajien asennetta kalaan ja kalatoimialaan oli selvitetty kuluttajatutkimuksessa jo kuusi kertaa. Tutkimuksissa valtaosa kysymyksistä on toistettu joka tutkimuksessa niin, että on pystytty myös näkemään mahdollisesti tapahtuneet muutokset asenteissa tai kulutuskäyttäytymisessä.

Pro Kala teettämä [Kalan paikka suomalaisessa ruokapöydässä 2024 - tutkimus](#) keräsi tietoa suomalaisten kulutustottumuksista ja mielikuvista kalatuotteiden käyttöön liittyen.

Tutkimus osoitti että kala on pitänyt pintansa suomalaisten ruokapöydissä yleisestä ruuan kallistumisesta huolimatta ja kalan syöminen on samalla tasolla kuin aiemminkin.

Tarve uudelle tutkimukselle on tunnistettu. Luken lakkautettua kalan kulutustilaston vuonna 2025 luotettavan ja ajantasaisen kulutustiedon tarve tulee tulevaisuudessa korostumaan. Myös nuorten kuluttajatottumuksia ohjaavista asioista tulisi saada parempi ymmärrys.



1. Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

Kalankasvattajaliitto partnerina - hyvin kasvatettu kala

Tavoitteena on ollut parantaa kasvatetun kalan tunnettuutta ja julkisuuskuvaa ja lisätä kuluttajien tietoisuutta kalan-kasvatuksesta, kalojen hyvinvoinnista ja ympäristö-vaikutuksista sekä kannustaa kuluttajia valitsemaan kotimaista, vastuullisesti kasvatettua kalaa.

Valtakunnallinen kauppakeskuskampanja

120 diginäyttöä eri puolilla Suomea, lähes 20 miljoonaa mainosnäyttöä

Pirjolahimaskotti-kampanjatapahtuma

Kohtaamisia 5 ostoskeskuksessa ja keskustelua kuluttajien kanssa kalankasvatuksesta

Sosiaalisen median kampanja erityisesti nuorille kohdennettu

Virtuaalivierailu kalankasvatusyritykseen

Video kalankasvattajan arjesta



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

1. Kuluttajakysynnän ja -kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

Hyvin kasvatettu kala tavoitti laajasti

Laaja tavoitavuus

Digimainonta tavoitti arviolta joka toisen suomalaisen Meta-alustoilla yli 600 000 katselukertaa
TikTokissa noin 2,6 miljoonaa katselukertaa.

Myönteinen vastaanotto

Kuluttajat suhtautuivat kampanjaan positiivisesti ja kauppakeskustapaamiset lisäsivät kiinnostusta kalankasvatukseen. Virtuaalivierailu tarjosi monille ensimmäisen näkymän kalankasvatuksen arkeen.

Vaikuttavuus

Lisäsi tietoa nykyaikaisesta kalankasvatuksesta ja paransi alan näkyvyyttä mediassa. Tuki kotimaisen kalan arvostusta ja kysynnän kasvua.

[Hyvin kasvatettu kala netissä](#)
[Loppuraportti](#)



1. Arviontitaulukko

Vaikuttavuustavoitteet - eli mitä haluttiin saavuttaa?	Tavoitellut muutokset (polkuriippuvuus)	(Panostus) Toimenpide/työpaketti	Tuotokset ja tulokset
Suomalaiset syövät kalaa suositusten ja kotimaisen kalan edistämishjelman tavoitteiden mukaisesti. Kuluttajien asenteet ja valinnat tukevat kalan käyttöä ja kysynnän kasvua.	Kuluttajien ymmärrys kalasta ja sen tuotannosta syvenee. Kalan (erityisesti kotimaisen ja kasvatetun kalan) mielikuva vahvistuu. Kala koetaan saavutettavaksi ja arkeen sopivaksi myös hintapaineessa. Kuluttajilla on faktapohjaista tietoa kalasta ja kala-alasta.	On ylläpidetty ja vahvistettu kuluttajien kiinnostusta kalaan median ja somen kautta. On tuettu kalan käyttöä muuttuneessa talous- ja markkinatilanteessa. On selvitetty miten suomalaiset kuluttajat syövät kalaa ja millaisia tarpeita ja mielikuvia heillä on kalasta. On parannettu kasvatetun kalan tunnettuutta ja lisätty kuluttajien tietoisuutta vastuullisesta kotimaisesta kalankasvatuksesta.	Mediatiedotteita 2-4 kpl /kuukausi Kuluttajaviestintää sosiaalisessa mediassa Parasta evästä + Syödään Kalaa viikoittain. Suurin yksittäinen viestintäpanostus vuositason helmikuun Kalakeittopäivä. Osallistuminen ja viestintä seminaareissa, tapahtumissa ja koulutuksissa. Kasvatetulle kalalle erillinen viestintäkokonaisuus (Kalankasvattajaliitto).



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Pro Kala

1. Jatkorahoituskaudelle suuntaviivat

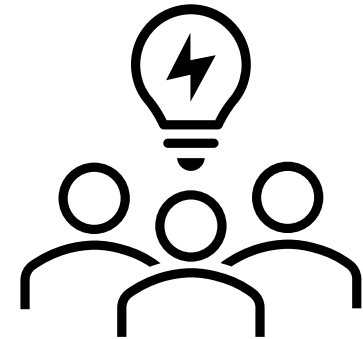
Tavoitetaan nuoret, nuoret aikuiset ja lapsiperheet, sekä kalaosaamisen vahvistamisen että kalan kulutuksen näkökulmasta.

Panostetaan perinteisen tiedottamisen rinnalla osallistavaan viestintään, joka aktivoi ja sitouttaa kohderyhmiä.

Uusitaan kuluttajatutkimus, ja yritetään saadaan parempi ymmärrys myös nuorten kuluttajakäyttäytymistä ohjaavista tekijöistä.

Siirretään painopistettä viestinnästä vuorovaikutukseen, kohderyhmistä kumppanuuksiin sekä yksittäisistä viesteistä kokonaisvaltaisen mielikuvan rakentamiseen.

Tarkastellaan hintaa, eettisyyttä, kestävyyttä ja terveyttä kokonaisuutena, jotta kalan asema vahvistuu kuluttajien arjessa – erityisesti nuorempien sukupolvien keskuudessa.



2. Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen

Kalatuotteiden hintojen nousu on vähentänyt kalan käyttöä monissa ammattikeittiöissä. Tämän vuoksi ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen on nostettu keskeiseksi teemaksi, ja työpaketin toimenpiteitä on toteutettu tiiviissä yhteistyössä Blue Products -innovaatio-ohjelman kanssa.

Yhteistyössä kalayritysten, ammattikeittiöiden ja muiden innovaatio-ohjelmien kanssa on etsitty ratkaisuja kalatarjonnan säilyttämiseksi ja lisäämiseksi hyödyntäen muun muassa Blue Products -ohjelman ammattikeittiökyselyn tuloksia sekä kehittämällä reseptejä ja uusia ratkaisuja suurkeittiöiden käyttöön.

Webinaarien kautta ollaan vahvistettu vuoropuhelua ruokapalveluiden ja elintarvikeyritysten välillä.



2. Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen

Tiivis yhteistyö Blue Products-ohjelman kanssa

Yhdessä Blue Productsin kanssa järjestettiin webinaarit ammattikeittiöille ja kalayrityksille, erikseen suomeksi ja ruotsiksi lokakuussa 2024. Webinaareissa tiedotettiin tarjolla olevasta tuotevalikoimasta ja ammattikeittiöiden tarpeista.

Suurtalouksiin soveltuvat reseptejä on kehitetty ja uudet reseptit jaetaan ammattikeittiöihin.

ATERIA 2025 tapahtumassa mukana oli Pro Kala, kaksi kalayritystä ja Blue Productsin tutkijat tekemässä kyselyä. ATERIA on julkisen ruokapalvelun ja sopimusruokailun ammattilaispäivä ja tapahtumassa vierailee vuosittain noin 800 ammattilaista ja päättäjää.

On tunnistettu tarve osallistua ATERIA tai vastaavaan tapahtumaan myös tulevina vuosina.



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Pro Kala

2. Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen

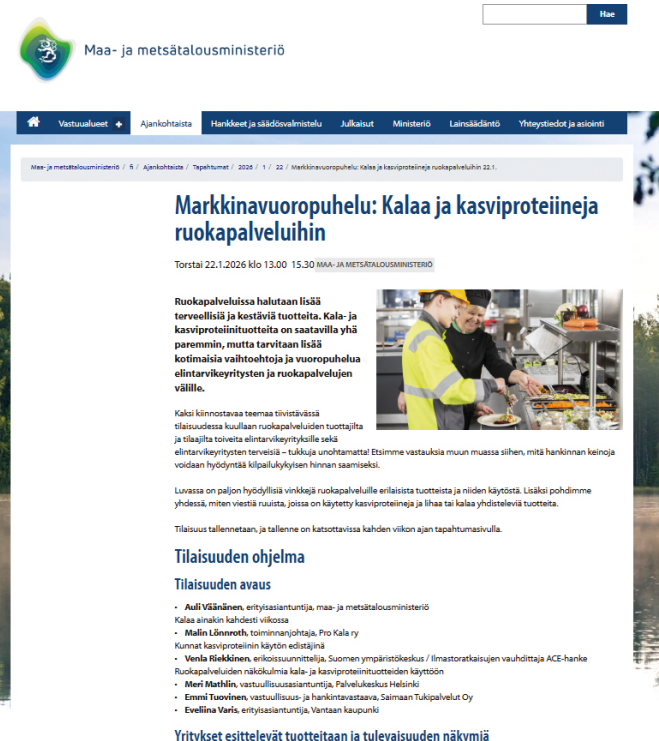
Markkinavuoropuhelu: Kalaa ja kasvi-proteiineja ruokapalveluihin 22.1.2026

Ruokapalvelut haluavat tarjota asiakkailleen lisätä terveellisiä ja kestäviä proteiinivalintoja. Tuotteita on jo olemassa, mutta miten varmistaa, että tarjonta, kysyntä ja hankintakäytännöt kohtaavat entistä paremmin.

MMM, Suomen ympäristökeskus, Pro Vege, WWF, pääkaupunkiseudun ruokapalvelut ja Pro Kala järjestivät yhdessä webinaarin tästä aiheesta. Tilaisuus herätti laajaa kiinnostusta: linjoilla oli yli 250 osallistujaa.

Tilaisuudessa:

- ruokapalvelut kertoivat elintarvikeyrityksille omista tarpeistaan
- elintarvikeyritykset jakoivat näkemyksiään ja ratkaisujaan
- jaettiin hyviä käytäntöjä ja keskusteltiin alan edistämisestä



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

2. Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen

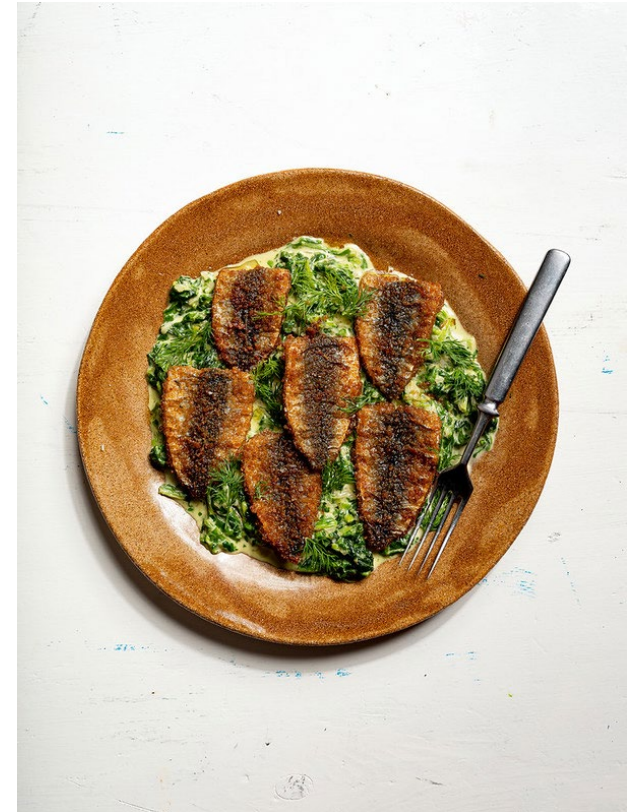
Kalatuotekatalogi

Kehittämishjelman puitteissa tehdään ruokapalveluille suunnattujen kalatuotteiden tuotekatalogin ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisäämiseksi.

Katalogin suunnittelussa on hyödynnetty kokemuksia vastaavanlaisesta Pro Vege -katalogista.

Katalogin avulla tavoitetaan yli sata julkista ja yksityistä ruokapalvelua eri puolilla Suomea. Katalogi valmistuu keväällä 2026 ja julkaistaan Pro Kalan verkkosivuille.

Kalatuotekatalogi vaati säännöllistä päivittämistä ja työ on tarkoitus jatkaa jatkokaudella.



2. Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen

Kala kotitalousopetuksessa

Kotitalousopettajien kautta tavoitetaan kaikki Suomen yläkoululaiset. Samalla kalan käyttö kotitaloustunneilla vaihtelee suuresti eri puolilla maata. Yhteistyö kotitalousopettajien kanssa aloitettiin syksyllä 2025, ja Pro Kala osallistuu infopisteellä Kotitalousopettajien koulutuspäiville huhtikuussa 2026. Kotitalousopettajille on jaettu tietoa ja markkinoitu Pro Kalan laaja videokirjasto.

Kehittämisohjelmassa on tunnistettu tarve panostaa kalan opettamiseen ja käsittelyyn kotitalousopetuksessa. Kotitaloustunnit tarjoavat mahdollisuuden tavoittaa kaikki Suomen yläkoululaiset. Kotitalousopettajat tulevat mukaan uutena yhteistyökumppanina jatkokaudella.



2. Arviontitaulukko

Vaikuttavuustavoitteet - eli mitä haluttiin saavuttaa?	Tavoitellut muutokset (polkuriippuvuus)	(Panostus) Toimenpide/työpaketti	Tuotokset ja tulokset
Ammattikeittiöt säilyttävät ja lisäävät kalan käyttöä muuttuneessa kustannus- ja toimintaympäristössä.	Kala sopii keittiöiden rakenteisiin ja järjestelmiin. On tarjolla valmiita reseptiesimerkkejä suurkeittiöille. Ammattikeittiöt ja yritykset ymmärtävät paremmin toistensa tarpeita ja toimintaympäristöä.	Vakioidut ja kustannustehokkaat kalareseptien luominen ja testauksessa auttaminen Blue Products ohjelman kanssa. Kalan käytön järjestelmäyhteensopivuuden varmistaminen (reseptit, mitoitus, hankinta)- Päättäjien ja ruokahuollon ammattilaisten tavoittaminen ja kouluttaminen.	Webinaareja ja markkinavuoropuhelua. Kalatuotekatalogi ammattikeittiöille. Suurtalouksiin soveltuvia kalareseptejä. Osallistuminen ATERIA2025. Vahvistunut vuoropuhelu ruokapalveluiden ja kalayritysten välillä. Yhteistyö kotitalousopettajien kanssa käynnistetty



2. Jatkorahoituskaudelle suuntaviivat

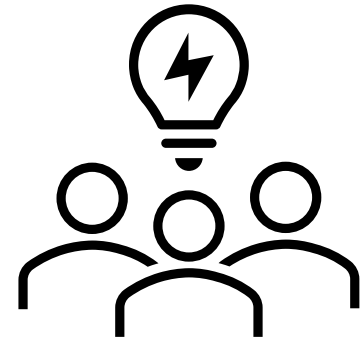
Vahvistetaan ymmärrystä ammattikeittiöiden toimintaympäristöstä, päätöksenteosta ja digitaalisista rakenteista, jotta kotimaiset kalatuotteet, reseptiikka ja viestintä vastaavat keittiöiden todellisia tarpeita.

Tuetaan kotimaisten kalatuotteiden näkyvyyttä viestinnän keinoin tukuissa, ruokapalveluissa sekä hankintaprosesseissa.

Lisätään julkisista hankinnoista vastaavien ja päättäjien ymmärrystä kalasta elintarvikkeena.

Vahvistetaan yhteistyötä elintarvikealaa koskevien ohjelmien ja hankkeiden kanssa, kuten Ruokakasvatusviikko, Terveystietä-ohjelma ja Hiilineutraali Suomi -hanke.

Vahvistetaan kalan käsittelyn ja käytön opetusta kotitalousopetuksessa, joka tarjoaa mahdollisuuden tavoittaa kaikki Suomen yläkoululaiset.



3. Kalatuotteiden laadun parantaminen

Kalatuotteiden laadun kehittäminen on ollut innovaatio-ohjelmille yhteinen läpileikkaava teema, jota on edistetty yhteistyössä innovaatio-ohjelmien, järjestöjen ja kalatalousryhmien kanssa. Toiminnassa on korostettu laatuajattelun vahvistamista sekä yritysten ja koko arvoketjun roolia laadun kehittämisessä. Tavoitteena on ollut tukea kala-alan toimijoiden osaamista ja motivaatiota systemaattiseen laatutyöhön.

Työpaketti on rakentanut vahvan perustan kalatuotteiden laatu- ja osaamistyölle tuottamalla koulutuksia, koulutuskonsepteja sekä pysyviä materiaaleja, kuten Kalaosaajan käsikirjan. Työ osoitti selkeästi, että kiinnostus ja tarve kalaosaamiselle on suuri, ja että käytännönläheinen koulutus on vaikuttava tapa vahvistaa alan osaamista.

Kalankasvatukselle on laadittu hyvän käytännön ohjeet, jotka kokoavat yhteen lainsäädäntöön, tutkimukseen ja alan kokemukseen perustuvat suositukset kestävän ja vastuullisen kalankasvatuksen tueksi.



3. Kalatuotteiden laadun parantaminen

Kalafoorumi Jyväskylässä 27.3.2025

Kalafoorumi järjestettiin Jyväskylässä 27.3.2025 teemalla ”Laatu – asiakaslähtöinen toimitusketju tuottaa markkinoille laadukkaita kalatuotteita”. Tilaisuus kokosi yhteen kalatalousalan yrityksiä, tutkimus- ja kehitystoimijoita sekä kaupan ja ruokaketjun asiantuntijoita keskustelemaan laadusta koko kalan toimitusketjussa.

Tilaisuudessa kuultiin asiantuntijapuheenvuoroja yrityksiltä ja alan toimijoilta sekä julkistettiin Seafood Innovations 2025 -kilpailun voittaja. Lisäksi esiteltiin kalankasvatuksen hyvän käytännön ohjeita ja keskusteltiin laadun merkityksestä kalataloudessa.

Kalafoorumiin osallistui 122 henkilöä paikan päällä ja lisäksi noin 50 osallistujaa etäyhteyden kautta.

KALAF00RUMI

Aika 27.3.2025

Paikka Hotelli Verso
Kauppakatu 35
40100 JYVÄSKYLÄ

LAATU
– asiakaslähtöinen toimitusketju tuottaa markkinoille laadukkaita kalatuotteita

Torstai 27.3.2025

Moderaattorina Janne Sankelo

Tämän päivän kustannuksista ja osittain myös toteutuksesta vastaa Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma

klo 9.00 Kalafoorumin avaus

klo 9.10 PaRAS Aquan kalanviljelyteknologia ja asiakaslähtöinen tutkimus- ja kehitystyö
Kalle Sinisalo ja Jani Pulkkinen, PaRAS Aqua Ltd

Kalatuotteen laatu tehdään kalan toimitusketjussa. Antti toimii kouluttajana paitsi Kesprolla, myös Pro Kalan partneri Laurean toteuttamassa markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelman osahankkeessa

klo 9.40 Laatu kalan toimitusketjussa
Antti Reinikainen, Kespro

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelmassa Pro Kalan partnerina Suomen kalankasvattajaliitto toteuttaa kevään 2025 aikana kampanjan Hyvin kasvatettu kala

klo 10.00 Hyvin kasvatettu kala
Janne Sankelo, Suomen Kalankasvattajaliitto

klo 10.20 Kahvitauko

Seafood Innovations -kilpailu järjestettiin nyt kolmannen kerran. Aikaisemmin on etsitty innovatiivisia kalatuotteita tai teknologisia innovaatioita, tällä kertaa kilpailu oli suunnattu viestinnän ja markkinoinnin opiskelijoille ja haussa oli innovatiivinen nuorille suunnattu kalan menekinedistämiskampanja

klo 10.50 Seafood Innovations 2025 –kilpailun voittajan julkistaminen
Alex Nieminen, arvointiraadin puheenjohtaja, N2 Helsinki Oy, Turun kauppakorkeakoulun työelämäprofessori (Alex osallistuu etäyhteydellä)

Alex sanoo muutaman sanan, julkistaa voittajan ja kertoo perusteista, miksi tämä tiimi voitti.



HANKE ON OSITTAIN EMKVR RAHOITTAMA



Pro Kala



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

3. Kalatuotteiden laadun parantaminen

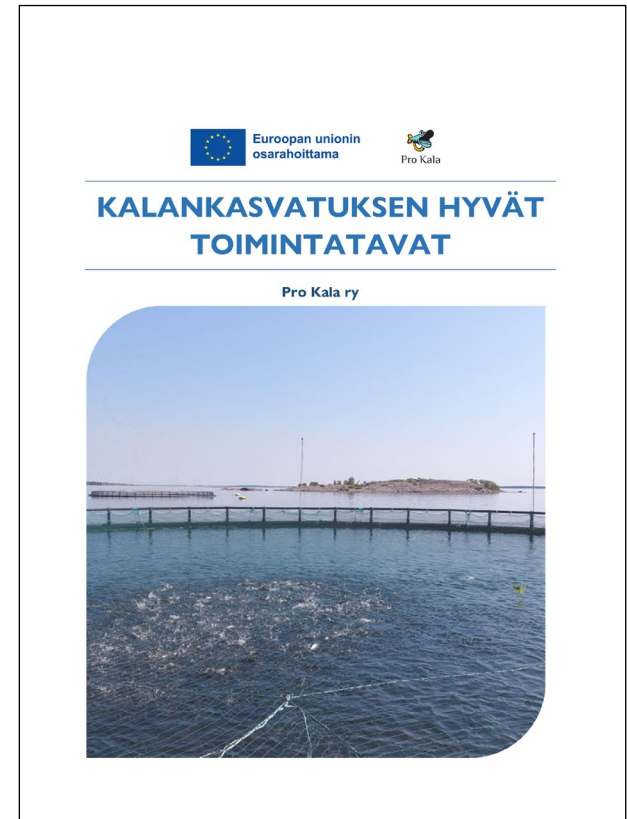
Kalankasvatuksen hyvät toimintatavat

Vesiviljely on maailmanlaajuisesti nopeasti kasvava ruoantuotannon ala, ja FAO pitää sitä yhtenä kestävimmistä tavoista tuottaa eläinproteiinia kasvavalle väestölle.

Suomessa kalankasvatusta ohjaavat tiukat laatu-, eläinten hyvinvointi- ja ympäristövaatimukset.

Kalankasvatuksen hyvät toimintatavat kokoaa yhteen lainsäädäntöön, tutkimukseen ja alan kokemukseen perustuvat hyvät käytännöt kestävän kalankasvatuksen tueksi EU:n vesiviljelystrategian mukaisesti.

[Kalankasvatuksen hyvät toimintatavat](#)

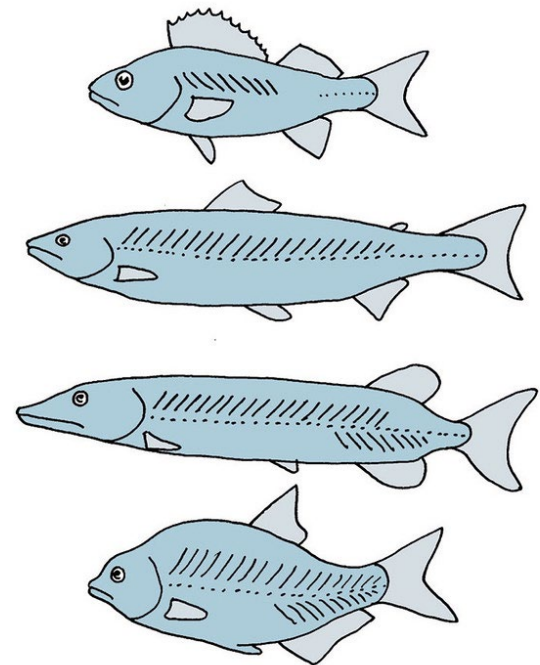


3. Kalatuotteiden laadun parantaminen

Laurea partnerina Kalatuoteosaamisen kehittäminen VK-, HoReCa ja koulutuksen ammattilaisille

Kalatuoteryhmän erityisosaamisen ja siihen liittyvän koulutuksen tarve on tunnistettu erityisesti VK- ja HoReCa-sektoreilla sekä oppilaitoksissa opettajina/kouluttajina toimivien keskuudessa. Osana Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelmaa on tuotettu koulutuksiin soveltuva koulutusmateriaali ja -konsepti sekä järjestetty laaditun konseptin mukaisia koulutuspäiviä. Tuottamalla koulutuskonsepti ja kouluttamalla avainhenkilöitä, sekä koulutusmateriaali että osaaminen jäävät käyttöön ja vakiinnutetaan käytäntöön.

On tunnistettu tarve jatkaa panostamista tähän osioon ja jatkokehittää koulutusmalleja, niin että sopivat mahdollisimman laajasti koulutettavien arkeen.



3. Kalatuotteiden laadun parantaminen

Laurea partnerina Kalatuoteosaamisen kehittäminen VK-, HoReCa ja koulutuksen ammattilaisille

Koulutuskierros

- Pilotointikoulutus Espoossa 29.10.2024
- neljä kaksipäiväistä koulutusta keväällä 2025 eri puolilla Suomea (Lappeenranta, Seinäjoki, Rovaniemi ja Espoo)
- Koulutuksiin osallistui laaja joukko eri ammattiryhmiä, kotitalousopettajista, kaupan palvelutiskien työntekijöihin ja tukkujen henkilöstöä sekä opettajia ammatillisista oppilaitoksista ja ammattikorkeakouluista.

Kalaosaajan käsikirja

- kokoaa yhteen kalatuotteiden käsittelyyn, laatuun, tuoreuteen, vastuullisuuteen, säilyvyyteen ja valmistukseen liittyviä hyviä käytäntöjä.

[Kalaosaajan käsikirja](#)
[The Fish Expert's handbook](#)

**LAU
REA** AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

3. Kalatuotteiden laadun parantaminen

Livia partnerina Hyvän käytännön ohjeet pienimuotoiselle kalanjalostukselle

Laadun merkityksen kirkastaminen on tarpeen koko kalan elintarvikeketjussa. Markkinointiohjelmassa on laadittu hyvän käytännön ohje rannikko- ja sisävesikalastajille, ja kehittämisohjelmassa edetään ketjun seuraavaan vaiheeseen laatimalla HKO pienimuotoisille kalanjalostuslaitoksille. Työstä vastaa Ammattiopisto Livia. Tavoitteena on lisätä jalostajayrittäjien ymmärrystä laadusta ja ohjata toimintaa hyvän käytännön mukaiseksi. Työ on vielä kesken, ja HKO:n valmistuttua sekä Ruokaviraston arvioinnin jälkeen järjestetään 3–5 koulutustilaisuutta eri puolilla Suomea.



3. Arviointitaulukko

Vaikuttavuustavoitteet - eli mitä haluttiin saavuttaa?	Tavoitellut muutokset (polkuriippuvuus)	(Panostus) Toimenpide/työpaketti	Tuotokset ja tulokset
Kala-alan toimijat ymmärtävät laadun merkityksen osana koko toimitusketjua. Laatu nähdään toiminnan kokonaisuutena, ei vain yksittäisinä vaatimuksina tai sertifikaatteina.	Laatuajattelu ja laadun käsite sisäistetään laajasti kala-alalla. Kala-alan toimijat tunnistavat oman roolinsa laadun muodostumisessa. Hyvät käytännöt siirtyvät ohjeista ja koulutuksista osaksi arjen toimintaa. Yhteistyö ja verkostoituminen laadun kehittämiseksi vahvistuvat arvoketjussa.	Laatu-teeman yhteensovittaminen muiden innovaatio-ohjelmien kanssa ja yhteistyön koordinointi. Laatukoulutusten ja työpajojen järjestäminen kala-alan toimijoille (lähi- ja etätoteutukset, alueelliset koulutukset). Rannikko- ja sisävesikalastajien Hyvän käytännön ohjeiden jalkauttaminen yhteistyössä kalatalousryhmien ja neuvontajärjestöjen kanssa. Hyvän käytännön ohjeen laatiminen pienimuotoiselle kalanjalostukselle Kalatuoteosaamisen kehittäminen VK-, HoReCa- ja koulutussektorin avainhenkilöille koulutuskonseptin ja koulutusten kautta.	Hyvän käytännön ohjeet/hyvät toimintatavat kalastajille, pienimuotoisille jalostajille ja kalankasvattajille Laatukoulutukset ja työpajat eri kohderyhmille. Koulutuskonseptit ja -materiaalit, jotka jäivät alan käyttöön. Vahvistunut yhteistyö oppilaitosten, kalatalousryhmien ja järjestöjen kanssa. Lisääntynyt tieto ja ymmärrys laadun merkityksestä koko kala-alan arvoketjussa.



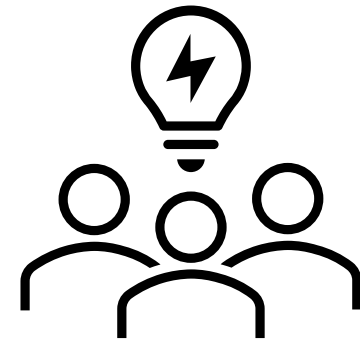
3. Jatkorahoituskaudelle suuntaviivat

Painopiste siirtyy osaamisen tuottamisesta sen monistamiseen, jalkauttamiseen ja pitkäjänteiseen kytkemiseen koulutukseen, ammattikeittiöihin ja markkinointiin.

Kumppanuuksia koulutussektorilla vahvistetaan, erityisesti kotitalousopettajien kanssa, jotta kalaosaaminen välittyy tuleville sukupolville.

Yhteistyötä kala-alan koulutuksen kanssa tiivistetään (esim. Turun AMK), jotta alan osaamiseen, laatuun ja tuotteiden käsittelyyn liittyvä tieto vahvistuu koulutuksessa.

Hankkeessa tuotettu osaaminen ja materiaalit kytketään vahvemmin markkinointiin ja viestintään, jotta ne näkyvät käytännön valintoina ammattikeittiöissä ja lisääntyvänä kalan käyttönä.



4. Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla

Tavoitteena on ollut edistää innovatiivisia ratkaisuja kala-alan haasteisiin vahvistamalla alan sisäistä ja alan ulkopuolelle suuntautuvaa verkostoitumista sekä vuoropuhelua.

Keskeisenä toimenpiteenä on järjestetty erittäin suositut ja vakiintuneet Kalatalouden Innovaatiopäivät, jotka vuosittain kokoaa laajasti yhteen yritykset, tutkimuksen, järjestöt, hallinnon ja muut sidosryhmät.

Lisäksi osallistuttiin uutena avauksena Flavoria Innovation Festival – Kalainnovaatioviikko, jossa monialaiset opiskelijatiimit kehittivät ratkaisuja kala-alan haasteisiin syksyllä 2025.

Tämän lisäksi on osallistuttu aktiivisesti myös muihin alan tapahtumiin ja muun muassa kalatalousverkoston tilaisuuksiin.



4. Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla

Innovaatiopäivät

Innovaatiopäivät keskittyvät antamaan alan toimijoille kattavan kuvan innovaatio-ohjelmien toimista ja tuloksista, samalla tarjoten katse eteenpäin.

6.-7.11.2024 Radisson Blu Seaside, Helsinki

- Osallistujia 203

29.-30.10.2025 hotelli Presidentti, Helsinki

- Osallistujia 209

On tunnistettu, että innovaatiopäivät ovat vakiinnuttaneet paikkansa, mutta ohjelmaa on tarpeen terävöittää, jotta fokus suuntautuu vahvemmin tulevaisuuteen. Lisäksi on tuotu esiin tarve innovaatiopäivien kansainvälistymiselle.



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Pro Kala

4. Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla

Turun Yliopisto partneria Flavoria Innovation Festival 10.- 14.11.2025

Tavoitteena oli tuottaa uusia ideoita kalatuotteisiin, markkinointiin ja vientiin ja luoda yhteyksiä yritysten ja tulevien osaajien välille.

Innovaatioviikko kokosi yli 30 opiskelijaa kehittämään ratkaisuja kala-alan todellisiin haasteisiin. Monialaiset opiskelijatiimit työskentelivät viikon ajan mm. tuotekehityksen, markkinoinnin, viennin ja uusien kalatuotekonseptien parissa. Työ toteutettiin tiiviissä yhteistyössä yritysten kanssa, ja opiskelijat esittelivät ratkaisunsa viikon päätteeksi.

Mukana olleet yritykset: Kalaneuvos, Hätälä, Järki Särki, Kalavapriikki, S. Wallin (Turun kauppahalli) ja Herkkunuotta (Turun kauppahalli)

[Lisätietoa Flavoria Innovation kalaviikosta](#)

Flavoria Innovation Festival -viikolla opiskelijat ideoivat ratkaisuja kala- alan haasteisiin

22.12.2025

[Read this post in English](#)

Turun yliopiston, WiseFood – resurssiviisaat ruokaketjut -hankkeen sekä Kalan laadun ja markkinoinnin kehittämisohjelman järjestämä Flavoria Innovation Festival kokosi opiskelijoita ratkomaan yritysten aitoja haasteita 10.–14. marraskuuta 2025.

Viisipäiväinen Flavoria Innovation Festival -innovointitapahtuma ja -opintojakso keräsi yhteen reilu 30 opiskelijaa Turun yliopistosta, Åbo Akademista, Turun ja Seinäjoen ammattikorkeakouluista sekä Turun ammatti-instituutista. Tapahtuma järjestettiin jo neljättä vuotta peräkkäin.



Viikon aikana monialaiset opiskelijatiimit ratkoivat viiden eri yrityksen antamia haasteita, jotka liittyivät tänä vuonna kala-alaan. Opiskelijat pääsivät kehittämään ideointi-, ryhmätyö- ja esiintymistaitojaan ja saivat sparrausta niin



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Pro Kala

4. Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla

Kalafoorumit

Kalafoorumi -konseptilla on pitkä historia, ja kalafoorumit ovat jo edellisinä rahoituskausina toiminut tiettyyn teemaan paneutuvina seminaari- ja keskustelutilaisuuksina. Kalafoorumit on mahdollisuuksien mukaan järjestetty yhteistyössä kala-alan järjestöjen ja/tai muiden innovaatio-ohjelmien kanssa.

2024 Tampere

Teema: mistä rahoitusta ja tukea kasvuun, kehitykseen ja kansainvälistymiseen?
Pro Kala mukana järjestelyissä.

2025 Jyväskylä

Teema: Laatu – asiakaslähtöinen toimitusketju tuottaa markkinoille laadukkaita kalatuotteita
Pro Kala mukana järjestelyissä. Katso TP 3.

KALAFOORUMI 14.3.2024 - RAHOITUS JA VIESTINTÄ

Paikka Lapland Hotels Tampere, Yliopistonkatu 44, Tampere

Moderaattorina Janne Sankelo

MISTÄ RAHOITUSTA JA TUKEA KASVUUN, KEHITYKSEEN JA KANSAINVÄLISTYMISEEN?

- 9.00 Kalafoorumin avaus
- 9.05 Rahoitusvaihtoehtoja kala-alan yritykselle - katsaus eri rahoituslähteisiin
- Mika Halttu, Kalatalousverkosto
- 9.20 Team Finland tuki ja rahoitus kehitykseen ja kansainvälistymiseen
- Jukka Kohonen/NN, ELY Pirkanmaa
- 9.50 Finnveran tukimahdollisuudet pk-yrityksille
- Heli Liinanki, Finnvera
- 10.15 Kahvi
- 10.45 EMKVR-rahoitus kalayrityksille
- Pirkka Hyssälä, Kalatalouspalvelut VarELY
- 11.00 Kala suomalaisten ruokapöydässä – tuore kuluttajatutkimus
- Jukka Aro, Innolink Oy
- 11.30 Lounas

”VIESTINTÄ YLEENSÄ EPÄONNISTUU, PAITSI SATTUMALTA.” OSMO A. WIIO

- 12.30 Ohjelmat onnistui, viestinnässä haasteita – mitä tapahtui?
- Saana Tarhanen, MMM
- 12.40 Innovaatio-ohjelmien viestintä uusin eväin
- NN, Kaskas Media Oy
- 13.00 Verkostoportaali, infoa keskitetysti
- Mika Halttu, Kalatalousverkosto
- 13.15 Voidaanko päästä uusiin? Miten viestin saa läpi ansaitussa mediassa - mitä keinoja kannattaa harkita?
- Marja Vest, Avidly Oy
- 13.50 Vaikuttava päättäjaviestintä
- Jussi Martikainen, viestintä ja yhteiskuntasuhdejohtaja MTK
- 14.10 Jokafirman somevinkit 2024 - Millaiset sisällöt ja kanavat ovat nousussa sosiaalisessa mediassa ja miten yritykset voivat tavoittaa uusia yleisöjä niiden avulla?
- Ada Avenius, Avidly Oy
- 14.40 Keskustelua kalapäivistä
- 15.00 Kalapäivät päättyvät – hyvää kotimatkaa!



Pro Kala



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

4. Arviointitaulukko

Vaikuttavuustavoitteet - eli mitä haluttiin saavuttaa?	Tavoitellut muutokset (polkuriippuvuus)	(Panostus) Toimenpide/työpaketti	Tuotokset ja tulokset
Kala-alan toimijat löytävät uusia ratkaisuja toimialan haasteisiin verkostoitumisen ja vuoropuhelun kautta. Alan sisäinen ja alan ulkopuolinen yhteistyö vahvistuu. Kala-ala profiloituu avoimena ja kiinnostavana kehittämiskohteena myös muille toimialoille ja opiskelijoille. Uudet ideat, näkökulmat ja innovaatiot saadaan osaksi alan kehittämistä.	Verkostoituminen ja vuoropuhelu lisääntyvät koko kalatalouden kentässä. Alan kehittämistä tehdään yhä enemmän yhdessä eri sidosryhmien kanssa. Kala-alan haasteita tarkastellaan monialaisesti ja ratkaisukeskeisesti. Opiskelijat ja uudet asiantuntijat kiinnostuvat kala-alan mahdollisuuksista.	Kalatalouden Innovaatiopäivien järjestäminen alan verkostoitumis- ja viestintäfoorumina yhteistyössä muiden innovaatio-ohjelmien kanssa. Yhteistyö muiden tapahtumien ja kilpailujen (esim. Seafood Innovations) kanssa. Flavoria Innovation Festival – Kalainnovaatioviikon toteuttaminen monialaisille opiskelijatiimeille yhteistyössä Turun yliopiston ja WiseFood-hankkeen kanssa. Kalafoorumi-konseptin mukaiset seminaari- ja keskustelutilaisuudet ajankohtaisista teemoista yhteistyössä alan toimijoiden kanssa.	Kahdet innovaatiopäivät on järjestetty laajalla osallistujakunnalla. ’ Kalainnovaatioviikkoon osallistui kuusi yritystä ja yli 30 opiskelijaa. Kalafoorumi-tilaisuudet järjestetty. Osallistuttueri tavoin alan vuoropuheluun. Seafood Innovations on järjestetty erillisrahoituksella. Vahvistuneet verkostot ja yhteistyösuhteet kala-alan sisällä ja sen ulkopuolella.

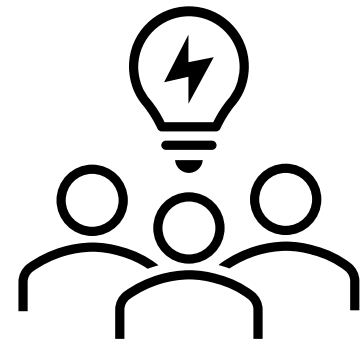


4. Jatkorahoituskaudelle suuntaviivat

Verkostoituminen on alalle erittäin arvokasta. Kalatalouden Innovaatiopäivät ovat koettu onnistuneiksi, koska ne kokoavat yhteen koko kentän: yritykset, tutkimuksen, järjestöt, hallinnon ja muut sidosryhmät. Tällaiselle yhteiselle kohtaamispaikalle on selkeä tarve. Päivien sisältöä halutaan kuitenkin uudistaa ja suunnata enemmän tulevaisuuteen sekä kansainväliseen inspiraatioon.

Kehittämiskenttä on tällä hetkellä hajanainen: verkostoja, foorumeita ja viestintäkanavia on paljon, mikä tekee kokonaisuudesta vaikeasti hahmotettavan sekä alan sisällä että erityisesti ulkopuolella. Pelkkä verkostoituminen ei riitä – sitä tulee tukea selkeämmällä, kevyemmällä ja kohdennetummalla viestinnällä.

Jatkohankkeen linjaus: ei uusia foorumeita vahvistetaan olemassa olevia kirkastetaan rooleja ja sovitetaan viestintää paremmin yhteen jotta kala-ala näyttäytyy selkeämpänä, helpommin lähestyttävänä ja kiinnostavampana kokonaisuutena – sekä ulospäin että alan sisällä.



5. Kansainvälistyminen ja viennin edistäminen

Sekä Kotimaisen kalan edistämishjelmaan että EMKVR käyttösuunnitelmaan on kirjattu tavoitteeksi kalatuotteiden viennin edistäminen ja viennin merkittävä lisääminen. Elintarvikevientiä edistetään ja tuetaan monin eri tavoin Suomessa ja vientiä tukevia tahoja on useita, muun muassa Maa- ja metsätalousministeriön johtama ruoka-alan kasvuohjelma, elintarvikevientiyhdistys SUVI, Ruokatieto ja erilaiset elintarvikkeiden vientihankkeet.

Tuoreen kalan ja kalatuotteitten viennin arvo oli 291,8 miljoona euroa vuonna 2022. Tavoitteena on kasvattaa Suomen kalatuotteiden vientiä niin, että se vuonna 2035 on vähintään Kotimaisen kalan edistämishjelman tavoitetasolla, 342 miljoonaa euroa.

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämissuunnitelmassa on kansainvälistymisen ja viennin edistämisen osalta suunnitelmassa tuettu kala-alan yritysten valmiuksia kehittää vientiä sekä seurattu elintarvikeviennin toimintaympäristön muutoksia. Konkreettisiin toimenpiteisiin on kuulunut Suomen maaosaston toteuttaminen Seafood Expo Global -messuilla Barcelonassa 2025-2026 sekä benchmarking- ja fact finding -matkan järjestäminen Puolaan kala-alan yrittäjille. Yhdessä Suomen Etelä-Korean suurlähetystön kanssa on järjestetty Korea-vientiä käsitelleen webinaari.



5. Kansainvälistyminen ja viennin edistäminen

Barcelona Seafood Expo Global

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma koordinoi vuosina 2025 ja 2026 Suomen maaosastoa Seafood Expo Global -tapahtumassa. Tavoitteena on ollut kasvattaa Suomen kalatuotteiden viennin määrää ja arvoa sekä vahvistaa yritysten olemassa olevia asiakassuhteita ja löytää uusia asiakkaita.

Messuosallistumiset

6.-8.5.2025, kuusi yritystä

21.-23.4.2026, kuusi yritystä

Yritykset maksoivat omarahoitusosuuden. Suomen maaosastolla on joka vuosi maistatettu esiteltäviä kalatuotteita.

Seafood Excellence Global Awards -kilpailu esittelee vuoden parhaat tapahtumassa esillä olevat seafood -tuotteet; paras vähittäiskauppatuote ja paras HORECA-tuote.

Vuonna 2025 HORECA palkinnon voitti suomalainen tuote joka toi mukanaan paljon positiivista näkyvyyttä koko Suomen osastolle ja kalataloudelle.



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Pro Kala

5. Kansainvälistyminen ja viennin edistäminen

Seafood Expo on tärkeä yrityksille

- Seafood Expossa voi tavata yhdellä kertaa KAIKKI kansainväliset asiakkaat ja yhteistyökumppanit – kävijät 138 eri maasta
- Suomalaiset asiakkaat ja yhteistyökumppanit
- Vienti, kuten kaikki yhteistyö vaatii pitkäjänteistä sitoutumista. Suomen maaosasto vuosittain mahdollistaa niin viennin kuin muunkin yhteistyön kehittymisen

Tarve jatkaa Suomen yhteisellä maaosastolla Barcelona Seafood Expossa on tunnistettu, mutta rahoitus ei tule olemaan mahdollista kehittämisohjelman jatkokauden rahoituksen puitteissa. Kehittämisohjelma painottaa tarve saada rahoituksen turvattua erillisrahoituksella.



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

5. Kansainvälistyminen ja viennin edistäminen

Benchmarking ja factfinding matkat Puola 15.-18.1.2025

Matkan aikana tutustuttiin Puolan kalanjalostusalaan, yritysten toimintaan sekä alan järjestöihin. Ohjelmaan sisältyi yritysvierailuja, tapaaminen Puolan kalanjalostajien järjestön kanssa sekä tutustumista paikalliseen kalakauppaan ja tuotevalikoimiin.

Matkan tavoitteena oli lisätä osallistujien ymmärrystä Puolan kala-alan rakenteesta, markkinoista ja toimintatavoista sekä tarjota mahdollisuuksia verkostoitumiseen ja uusien ideoiden saamiseen omaan liiketoimintaan.

Matkalle osallistui 15 kala-alan yrittäjää ja asiantuntijaa, ja kaikki tarjolla olleet paikat täyttyivät. Matkan yhteiset kulut katetiin ohjelman varoilla, osallistujat vastasivat omista matka-, asumis- ja ruokailukuluistaan.



5. Kansainvälistyminen ja viennin edistäminen

Yhteistyö muiden vientiohjelmien ja vienninedistäjien kanssa

Kehittämisohjelmassa on seurattu Suomen elintarvikeviennin tukitoimenpiteiden, rahoitusmahdollisuuksien sekä mahdollisten vienninedistämisohjelmien ja toimijoiden kehittymistä.

Elintarvikevientiä edistetään ja tuetaan monin eri tavoin Suomessa ja vientiä tukevia tahoja on useita, muun muassa Maa- ja metsätalousministeriön johtama ruoka-alan kasvuohjelma, elintarvikevientiyhdistys SUVI, Ruokatieto ja erilaiset elintarvikkeiden vientihankkeet.

Kehittämisohjelmassa on tunnistettu että kala-ala tällä hetkellä on irrallaan muusta elintarvikkeiden edistämisestä ja kalan erityispiirteitä tunnetaan heikosti. On tarvetta saada kala paremmin osaksi Suomen ruokajärjestelmää ja elintarvikevientiä ja vahvistettu muiden vienninedistäjien kala-alan tuntemusta.



5. Kansainvälistyminen ja viennin edistäminen

Webinaari vientimahdollisuuksista Koreaan 12.2.2026

Suomen Etelä-Korean suurlähetystön aloitteesta järjestettiin kalayrityksille suunnattu webinaari vienti- ja yhteistyömahdollisuuksista Koreassa.

Webinaariin osallistui 28 henkilöä.

Ohjelmasta vastasi suurlähetystö.

Suurlähetystö suunnittelevat kiinnostuneille yritykselle tutustumismatkan Etelä-Koreaan vuoden 2026 aikana.



Euroopan unionin
osarahioittama



Pro Kala

5. Arviontitaulukko

Vaikuttavuustavoitteet - eli mitä haluttiin saavuttaa?	Tavoitellut muutokset (polkuriippuvuus)	(Panostus) Toimenpide/työpaketti	Tuotokset ja tulokset
Suomalaisen kalan ja kalatuotteiden vienti kasvaa ja alan yritysten kansainvälistyminen vahvistuu. Suomi tunnistetaan ja nähdään uskottavana kalatuotteiden viejämaana kansainvälisillä markkinoilla.	Kala-alan yritysten kansainväliset verkostot ja asiakassuhteet vahvistuvat. Yritykset saavat parempaa tietoa vientimarkkinoista ja toimintamalleista. Suomalainen kala näkyy kansainvälisillä foorumeilla osana yhteistä maakuvaa. Yritysten tietoisuus vienninedistämisen palveluista ja rahoitusmahdollisuuksista lisääntyy.	Suomen maaosaston koordinointi Seafood Expo Global -messuille Barcelonassa vuosina 2025 ja 2026 yhteistyössä yritysten kanssa. Kala-alan yrittäjille suunnattujen benchmarking- ja fact finding -opintomatkojen järjestäminen kansainvälisiin kohteisiin yritysten tarpeiden perusteella. Yhteistyö ja seuranta muiden vientiohjelmien ja vienninedistämistoimijoiden kanssa sekä tiedon välittäminen kala-alan yrityksille.	Toteutettu Suomen yhteisosasto Barcelonan Seafood Expo Global -messuilla 2025 ja 2026. Toteutettu benchmarking- ja fact finding –matka Puolaan. Kerätty tietoa viennin tukipalveluista ja rahoitusmahdollisuuksista kala-alan yrityksille.



5. Jatkorahoituskaudelle suuntaviivat

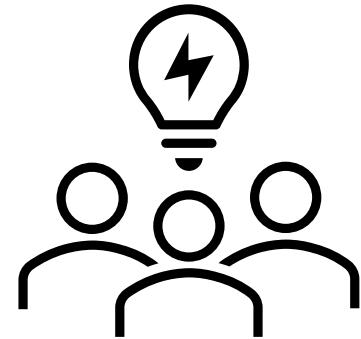
Kala-alan asemaa vahvistetaan osana Suomen elintarvikevientiä, ruokajärjestelmää ja biotaloutta.

Vientiin tähtäävien kalayritysten kytketään tiiviimmin kansallisiin vienninedistämisen rakenteisiin, ohjelmiin ja verkostoihin.

Kala-alan yhteistyö vahvistetaan muiden elintarvikealan toimialojen sekä kansallisten ja EU-tason toimijoiden kanssa.

Painopiste siirtyy yksittäisistä vientitoimenpiteistä pitkäjänteisiin rakenteisiin, yhteistyömalleihin ja yritysten kansainvälistymisvalmiuksien vahvistamiseen ja vienninedistäjien kala-alan tuntemisen vahvistaminen.

Benchmarking- ja fact finding –matkojen mahdollistaminen on tärkeää kansainvälisen oppimisen ja verkostoitumisen luomiseksi.



Yhteistyö ja viestintä muiden innovaatio-ohjelmien kanssa



Kalatalouden
innovaatio-ohjelmien
uutiskirje

Innovaatio-ohjelmien koordinaattoreilla on ollut säännölliset tapaamiset kautta ohjelmakauden. Tiivis yhteistyö koordinaattoreiden kesken on luonut hyvän pohjan ohjelmien yhteisille teemoille ja viestinnälle.

Kaskas Media laati 2024 ohjelmille yhteisen viestintästrategian. [Meri-ja-kalatalous.fi](https://meri-ja-kalatalous.fi) toimii yhteisenä viestintä-alustana.

[Kalaparlamentti](#) on Kansallinen kalatalousverkoston ja innovaatio-ohjelmien yhteinen webinaarisarja, joka keskittyy suomalaisen kalatalouden ajankohtaisiin teemoihin, kehittämiseen ja innovaatioihin.

Innovaatio-ohjelmilla on vuodesta 2025 ollut [yhteinen uutiskirje](#), jonka käytännön toteuttamisesta on vastannut viestintätoimisto Bertills & Jung Ab.



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

Alkuperäinen budjetti

Ensimmäisen vaiheen 06/2023 – 06/2026 budjetti

Toteuttaja	€
Ensimmäinen jakso 06/2023-05/2024	115 000
Pro Kala	432 000
Ammattiopisto Livia	20 000
Turun yliopisto Ravitsemus ja ruokatutkimuskeskus	43 000
Laurea AMK	100 000
Suomen Kalankasvattajaliitto	100 000
Sitomaton	190 000
Yhteensä	1 000 000

Koko budjetista palkkakulujen osuus on 420 000 euroa, Flat rate 63 000 euroa ja muut kustannukset 517 000 euroa.



Euroopan unionin
osarahoittama



Pro Kala

Alkuperäinen budjettierittely työpaketeittain

Rahoituksen jakaantuminen eri työpakettien kesken on esitetty alla olevassa taulukossa:

TP 1: Kuluttajakiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa	180 000
TP 2: Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen	70 000
TP 3: Kalatuotteiden laadun parantaminen	120 000
TP 4: Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla	170 000
TP 5: Kansainvälistymisen ja viennin edistäminen	200 000
Hallinto, koordinointi ja viestintä	70 000
Sitomaton	190 000
YHTEENSÄ	1 000 000 €



Budjettiseuranta, tilanne per 28.2.2026

Muutoshakemuksia on jätetty yhteensä 9 kappaletta. Muutoshakemuksilla on muun muassa otettu sitomattomat varat käyttöön. Sitomattomat varat on käytetty Kalankasvatuksen hyvät toimintatavat laatimiseen ja Barcelona Seafood Expon toteuttamiseen vuonna 2026.

Pro Kalan ja partnereiden tekemien osioiden budjetin käyttöaste % per 28.2.2026 (Pro Kala) ja 31.12.2025 (partnerit)

Pro Kala (sis. koordinointi)	94 %
Laurea AMK	100 % (valmis)
Turun yliopisto	65 %
Ammattiopisto Livia	40 %
Suomen kalankasvattajaliitto	100 % (valmis)

Muutoshakemuksia on tehty runsaasti. Kustannusten tarkka ennakointi on haastavaa. Toteutuksen aikana tunnistetut tarpeet muuttuvat, mikä edellyttää joustavaa reagointia. Tämä heijastuu kustannuspaikkoihin ja varojen käyttöön työpakettien välillä.

Myös jatkokaudelle varataan sitomattomia varoja, ja budjettia sekä toimenpiteitä tarkennetaan tarvittaessa muutoshakemusten kautta.

