



KALATALOUDEN INNOVAATIOPÄIVÄT 11.-12.11.2026

Hotel Kakola, Turku



Euroopan unionin
osarahoittama

Päivien juontajina: Nicklas Wancke & Laura Eskelinen (Luke)

KESKIVIIKKO 11.11.

- 10.15** Ilmoittautuminen hotellin aulassa alkaa
- 11.00** Lounas hotellilla, jonka jälkeen siirtyminen Kakolasaliin
- 12.00** Seminaarin avaus ja tervetuloa

Ideoita, ilmiöitä ja osaamista tulevaisuuteen

- 12.15** **Tervetuloa ruokakaupunki Turkuun**
Heli Miekkamäki, PR- ja viestintäpäällikkö, Visit Turku Archipelago
Turku on Suomen ruokapääkaupunki, jonne matkustetaan syömään. Turussa yhdistyvät laadukas ravintolakulttuuri, historialliset miljööt, paikalliset raaka-aineet ja rohkeat tekijät. Monien ravintoloiden annosten tähtenä loistaa laadukas kala.
- 12.35** **Sjömat - trendejä ja tilannekatsaus Ruotsista**
Krishan Kent, puheenjohtaja, Fiskbranschens riksförbund
Krishan Kentillä on monien vuosien kokemus kala-alalta. Marenor AB:n kaupallisesta toiminnasta vastaavan roolinsa lisäksi hän toimii myös Fiskbranschens Riksförbund -järjestön puheenjohtajana. Puheenvuorossaan hän luo katsauksen kala-alan ajankohtaiseen tilanteeseen Ruotsissa.
- 13.05** **Kalahuutokaupasta markkinoille**
Teija Aho, puheenjohtaja, Svenska Fiskauktioner
Kalahuutokaupat ovat luonnollinen osa Ruotsin kalamarkkinoita. Perinteisyydestään huolimatta huutokaupat ovat modernisoituneet ja digitalisointi on tuonut uusia mahdollisuuksia erityisesti ulkomaan vientiin. Tämä avaa myös mahdollisuuksia uusien kalalajien ja tuotteiden markkinointiin. Olisiko huutokauppa mahdollisuus myös Suomessa?
- 13.35** **Tulevaisuuden kalaosaajat**
Jaakko Korpela, projektisuunnittelija, Turun AMK
Turun AMK:n uusi kalanjalostuksen elintarvikeosaamisen koulutuspolku palauttaa korkeakoulutasoista koulutusta kala-alalle. Uusia koulutettuja osaajia kaivataan, mutta ala ja sen mahdollisuudet ovat nuorille vieraita. Mistä tulevaisuuden osaajat saadaan ja millaista osaamista alalla tarvitaan?

13.55 Pro Kala -tunnustuspalkinnon luovuttaminen
Pro Kala -tunnustus on joka toinen vuosi jaettava huomionosoitus. Tunnustuksen voi saada henkilö, yhteisö tai yritys, joka on toiminnallaan edistänyt kotimaisen kalan imagoa, kalaruokakulttuuria, kalan laatua, saatavuutta tai menekkiä.

14.10 Kahvitauko ja verkostoituminen

Varautuminen: ympäristö, talous ja huoltovarmuus

15.00 Kalatalouden merkitys elintarvikehuoltovarmuuteen
Juha Mantila, vanhempi varautumisasiantuntija, Huoltovarmuuskeskus
Kalatalouden potentiaali elintarvikkeiden huoltovarmuudessa on suuri, mutta vain pieni osa kokonaissaaliista päätyy ruoaksi. Kotimaisen kalan käyttöä tulisi lisätä, tuontia korvata ja samalla vahvistaa kalastuksen ja kalanviljelyn toimintaedellytyksiä sekä vientiä.

15.20 Ilmasto muuttuu, mitä tiedämme ja mikä on suunta?
Ilari Lehtonen, tutkija, Ilmatieteen laitos
Ilmastomuutos näkyy jo vesistöissä. Ilari Lehtonen avaa meille laajempaa kuvaa ilmastonmuutoksesta ja kertoo, mitä viimeisin tutkimustieto kertoo kehityksen suunnasta.

15.40 Tutkimuksella kestävyyttä ja varautumiskykyä kalatalouteen
Riikka Venesjärvi, tutkimuspäällikkö, Luonnonvarakeskus
Ilmastomuutos, maankäytön muutokset, vesiluonnon tilan heikkeneminen ja yhteiskunnalliset epävarmuudet muuttavat kalatalouden toimintaympäristöä. Miten tutkimus tukee varautumista, ennakointia ja päätöksentekoa?

16.00 EU:n uusi rahoituskausi 2028–2034. Mitä kala-alan on hyvä tietää?
Timo Halonen, elinkeinokalatalousyksikön päällikkö, maa- ja metsätalousministeriö
EU:n seuraavan rahoituskauden valmistelu on jo käynnissä, ja samalla rakennetaan uutta kansallista kumppanuussuunnitelmaa. Maa- ja metsätalousministeriö avaa ajankohtaisen tilanteen: mitä muutoksia on näköpiirissä ja mitä ne voivat tarkoittaa kalataloudelle.

Kala-ala kuuluu ja vaikuttaa

16.20 Varsinais-Suomen edunvalvonta ja hallitusohjelmavaikuttaminen,
Malla Rannikko-Laine, edunvalvontajohtaja Varsinais-Suomen Liitto
Miten kalatalouden toimijat voivat vaikuttaa seuraavan vaalikauden politiikkaan ja painopisteisiin?

16.40 Elinvoimaa paikallisista elinkeinoista ja ruoasta
Vesa Palander, edunvoimajohtaja, Turun kaupunki
Miten kaupunki rakentaa elinvoimaa, ja mikä rooli ruoalla, kalataloudella ja paikallisilla elinkeinoilla siinä on? Turun kaupungin elinvoimajohtaja avaa kaupungin näkökulmaa.

17.00 Asiaa eteenpäin, miten eduskunnassa vaikutetaan
Milla Lahdenperä, kansanedustaja
Miten toimialan viesti saadaan kuuluviin eduskunnassa ja millä tavoin päätöksentekoon voi käytännössä vaikuttaa? Kansanedustaja Milla Lahdenperä avaa eduskunnan arkea ja kertoo mitkä asiat ovat juuri nyt politiikan ja päätöksenteon pinnalla.

17.15 Ensimmäisen päivän ohjelma päättyy

- 18.00 Opastettu Kakolakierros (ennakkoilmoittautuminen, maks. 50 hlöä)**
Opastetulla kierroksella (noin 45 min) tutustumme Kakolan värikkääseen menneisyyteen entisenä vankilana. Tarinoita, kohtaloita ja pala Turun historiaa.
- 19.30 Yhteinen illallinen**
Illallisen hinta on 65 € / henkilö, ja se laskutetaan etukäteen. Ruokajuomat eivät sisälly hintaan. Illallisen yhteydessä kuulemme myös illallispuheenvuoron, jonka pitää Nina Saarnio, kalatalousyksikön yksikönpäällikkö, Lounais-Suomen elinvoimakeskus.

TORSTAI 12.11.

Innovaatioita, uusia avauksia ja seuraavien vuosien suuntia

- 9.00 Toukat hommiin, kalaöljyä kehiin – sivuvirroista arvotuotteita**
Pihla Hasan, Kajaanin AMK ja Tuomas Niskanen, Oulun yliopisto
KALARVO hankkeessa Toukat astuvat minkkien tilalle kalasivuvirtojen tehokkaina hyödyntäjinä. Villikalan sisälmyksistä syntyy arvokasta ja terveellistä kalaöljyä niin ihmisille kuin lemmikeillekin.
- 9.25 Innovaatio-ohjelmat esittäytyy**
Kalatalouden viisi innovaatio-ohjelmaa kertovat, mihin suuntaan työ etenee tulevana vuosina, mitä painopisteitä on luvassa ja millaisia mahdollisuuksia ne avaavat koko alalle.
- 10.40 Kahvitauko**
- 11.00 Tutkimustiedosta kasvua vesiviljelyyn**
Jussi Kosomaa, liiketoimintajohtaja, Nordic Trout
Miten uusi tutkimustieto voi tukea vesiviljely-yritysten kehitystä ja kasvua? Saamme kuulla avome rikasvatuksesta, sen mahdollisuuksista ja siitä, miten tutkimus ja käytännön yritystoiminta kohtaavat.
- 11.00 Tutkimustiedosta kasvua vesiviljelyyn**
Jussi Kosomaa, liiketoimintajohtaja, Nordic Trout
Miten uusi tutkimustieto voi tukea vesiviljely-yritysten kehitystä ja kasvua? Saamme kuulla avome rikasvatuksesta, sen mahdollisuuksista ja siitä, miten tutkimus ja käytännön yritystoiminta kohtaavat.
- 11.15 Kalatalouden vihreä siirtymä**
Puhuja tarkentuu myöhemmin
- 11.30 Millä sanoilla kala maistuu?**
Anu Hopia ja Blue Products -ryhmä, Turun yliopisto.
Kala ei ole kuluttajalle vain laji, tuote tai raaka-aine. Myös sanat, joilla siitä puhumme, muokkaavat mielikuviamme ja odotuksiamme. Herätämme keskustelua siitä, millainen kieli tekee kalasta houkuttelevaa, tuttua ja helposti lähestyttävää – ja millaiset sanat puolestaan voivat etäännyttää kuluttajaa.
- 11.45 eDNA järvikalaston seurannassa – vertailu ja menetelmäkehitys**
Kristo Siikala, Co-founder & CEO, Puro Analytics
Kympin uudella kaudella vertaillaan koeverkkokalastuksen sekä aktiivisen ja passiivisen eDNA-näytteenoton soveltuvuutta järvien kalayhteisöjen seurantaan. Tavoitteena on myös kehittää toimiva passiivisen eDNA-näytteenoton menetelmä Suomen järviolosuhteisiin.

12.00 PFAS-yhdisteet kalajauhossa 2017–2025

Panu Rantakokko, erikoistutkija, Terveiden ja hyvinvoinnin laitos

Lähes kymmenen vuoden seuranta kertoo, miten kalajauhon PFAS-pitoisuudet ovat kehittyneet. Ja paljastaa samalla yllättävän suuren vuodenaikaisvaihtelun.

12.15 Kalatalousalan kolme kuolemansyntiä

Mikko Kalliola

Mikko Kalliola on kansakunnan kuolleistaherättäjä, palkittu puhuja ja markkinointitoimisto Aava & Bang Oy:n pitkäaikainen luova johtaja. Hän tulee pitämään pysäyttävän puheenvuoron siitä, kuinka ainoa tie kasvuun kulkee uskalluksen ja perinteisten kaavojen ravistelun kautta. Kala-alalla on valtava hyödyntämätön potentiaali, ja sen hyödyntämiseen tarvitsemme lisää uskoa omaan tekemiseen.

13.00 Toisen päivän ohjelma päättyy

13.00 Lounas

14.00 Vierailut – yksi vierailukohde/hlö

Bussi lähtee hotellilta ja palaa hotellille noin klo 15.45

Turun Yliopisto (max 20 henkilöä)

Tutustumme Turun yliopiston elintarviketieteiden toimintaan sekä kalaan liittyvään tutkimukseen ja innovaatioihin. Vierailun aikana kuulemme ajankohtaisista hankkeista ja kehitystyöstä.

Turun Ammattikorkeakoulu (max 20 henkilöä)

Tutustumme Turun ammattikorkeakoulun kala-alan kehittämistyöhön ja ajankohtaisiin hankkeisiin.

Turun kauppahalli (max 20 henkilöä)

Tutustumme Turun Kauppahallin toimintaan. Meidät ottavat vastaan Herkkunuotan ja S-Wallinin kalakauppiaat, jotka kertovat kalakaupasta ja kauppahallin arjesta.

Innovaatiopäivät järjestävät yhdessä kalatalouden viisi innovaatio-ohjelmaa. Ohjelmat ovat aloittaneet toisen kautensa ja jatkavat työtään vuoden 2028 loppuun saakka. EMKVR-rahoitteisten monivuotisten innovaatio-ohjelmien tavoitteena on vauhdittaa kalatalouden uudistumista, vahvistaa yhteistyötä ja tuottaa koko toimialaa hyödyttäviä ratkaisuja.

Tutustu innovaatio-ohjelmiin:
merijakalatalous.fi – Innovaatio-ohjelmat



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Österbottens Fiskarförbund

