Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma

Kalaa lautaselle useammin – ja suomalainen kala maailmalle

KaMaLa:n vaikeaa?

Euroopan unionin osarahoittama

Malin Lönnroth, Pro Kala

Pro Kala



Virallinen suositus

- kalaa pitäisi syödä 2-3 kertaa viikossa, eri kalalajeja vaihdellen

Kotimaisen kalan edistämisohjelma 2021

- Kotimaisen kalan kulutuksen kaksinkertaistaminen
- Tuotannon ja jalostuksen merkittävä kasvattaminen
- Arvon ja työllisyyden lisääminen
- Kotimaisen kalan saatavuuden, kilpailukykyn ja tunnettuuden parantaminen
- Parempaa ruokaturvaa ja huoltovarmuutta

Ruokaviennin tuplaaminen

- Maa- ja metsätalousministeriön tavoitteena on kaksinkertaistaa Suomen ruokavienti vuoteen 2031

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala

Lähtökohta…

Mittarit huutavat punaista, eli trendi pitkään ollut päinvastainen kun mitä toivoisimme

- Suomalaiset syövät noin 12-14 kiloa kalaa/vuosi
- Noin 1,7 kala-annosta viikossa
- Kotimaisen kalan osuus kulutuksesta on noin 28 %

Meillä ei ole kunnassa varaa lisätä kalaa ruokalistalle.

Meidän lapset eivät tykkää kalasta

Kala on vaikeaa valmistaa

Kala on liian kallista

Kotimaista kalaa ei ole saatavilla

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala



Mutta samalla…

70%

syö kalaa vähintään noin kerran viikossa

- Ihmisen täytyy syödä joka päivä.
- Kala ui yhä useammin nuorten lautasille sometrendien siivittämänä.
- Kala on yksi niistä elintarvikkeista, joiden käyttöä suositellaan lisäämään. Niin terveys- kuin ympäristösyistä.
- Huoltovarmuuden merkitykseen on herätty.

Potentiaalia on siis runsaasti!

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala



Otetaan narratiivi takaisin kala kerrallaan!

”Kotimainen kala on osa suomalaista arkea ja kasvavaa ruokavientiä. Kalaa käytetään laajasti sekä kotona että ammattikeittiöissä. Suomalainen kala ja suomalaiset kalatuotteet tunnetaan laadusta, vastuullisuudesta ja monipuolisuudestaan.”

- Viisi työpakettia
- Neljä partneria
  - Ammattiopisto Livia
  - Kotitalousopettajien liitto ry
  - Laurea-ammattikorkeakoulu
  - Suomen Kalankasvattajaliitto ry

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala



Kuluttajat ovat kunkkuja

Erityisesti nuoret ja lapsiperheet
Uusia kuluttajia ja madaltaa kalan käytön kynnystä

Inspistä arkeen
Lyhytvidoita, helppoja reseptejä, kiinnostavaa sisältöä jakoon digikanavissa

Ymmärrystä kuluttajista
Tutkitaan asenteita, valintoja ja kalan käytön esteitä

Yhdessä enemmän näkyvyyttä
Kampanjoita yhteistyössä teidän kanssanne!

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala



Haastan teidät kaikki mukaan viettämään kalakeittopäivää kanssamme 2.2.2027!

- Kalakeittopäivän ideana on saada ihmiset nauttimaan kalakeittoa työpaikoilla, kotona ja ravintoloissa.
- Kalakeittopäivä täyttää helmikuussa 10 vuotta
- Stay tuned!

#kalakeittopäivä
www.prokala.fi/kalakeittopaiva/

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala



Kalahaaste toukokuussa – jatkoa Toukokuu on kalakuu -kampanjalle!

- Haastetaan suomalaiset syömään kalaa useammin!
- Toukokuu on otollista aikaa: kotimaista luonnonkalaa on hyvin saatavilla.
- Kesän ja mökkikauden kynnyksellä nostetaan kala näkyvästi esiin.

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala



Kala joukkoruokailussa

- Julkiset ja suurtalouskeittiöt vaikuttavat isosti ruokailutottumuksiin
- Suurtalouskeittiöiden rooli on ratkaiseva, jotta suosituksiin ja tavoitteisiin päästään
- Julkiset keittiöt tarjoavat **383 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa** (Lähde: Kuntaliitto).

Joukkoruokailun merkitys on suuri. Moni suomalainen syö päivän ainoan lämpimän aterian koulussa tai työpaikalla.

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala

LISÄÄ KALAA LA

Etsitkö uusia kalatuotteita ruokapalvelujen käyt

Kalatuotekatalogi kokoaa eri valmistajien keittiöille sopivat kalatuotteet ja niiden keskeiset tuotetiedot yhteen paikkaan.

skannaa tästä

Pro Kala

Euroopan unionin osarahoittama



Kalatuotekatalogi

- Kokoaa ammattikeittiöille sopivat kalatuotteet yhteen paikkaan. Sisältää keskeiset tuotetiedot
- Helpottaa tuotteiden löytämistä, vertailua ja yhteydenottoa yrityksiin.
- Tavoitteena että katalogi toimii myös kohtaamispaikkana ruokapalvelujen ja kala-alan yritysten välillä – vuoropuhelu voi synnyttää uusia, paremmin ammattikeittiöiden tarpeisiin sopivia tuotteita
- Katalogia päivitetään 2 kertaa vuodessa ja sitä täydennetään resepteillä ja käyttövinkeillä.

Markkinavuoropuhelu 2.0 suunnitteilla ensi vuodelle.



Laatu on osa kokonaisuutta

Olemassa oleva tieto käyttöön

Kalaosaajan käsikirjan, hyvän käytännön ohjeet ja koulutusmateriaalit

Kaupan ja HoReCa-alan kalaosaaminen

Laurea-ammattikorkeakoulun koulutukset kalan käsittelystä, laadusta ja vastuullisuudesta.

Kalaosaamista tuleville sukupolville

Kotitalousopettajien kouluttaminen. Nuorten tavoittaminen kotitalousopetuksen kautta.

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala



Viisaat päät yhteen

Kalatalouden Innovaatiopäivät

- Kohtaamisia, keskustelua ja uusia ideoita
- Ensi vuonna 27.-28.10, joista eka päivä kansainvälisellä ohjelmalla

Kalafoorumit ja muut yhteiset tapahtumat

- kevään aikana järjestettävä kalaforuumien sarja ja Kalapäivät 16-17.3.2027

Katse tulevaisuuteen

- yhdessä kohti tulevaa EU-rahoituskautta

Parhaat ideat syntyvät harvoin yksin!

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala



Suomikala maailmalle

Seafood Expo Global, Barcelona

- Ensi vuodesta osana Suomen virallista ruokamessuohjelmaa

Uusia markkinamahdollisuuksia

- Mukana Etelä-Korean vienninedistämismatkalla 2026 – uusia kontakteja ja markkinamahdollisuuksia + Busan Seafood Expo

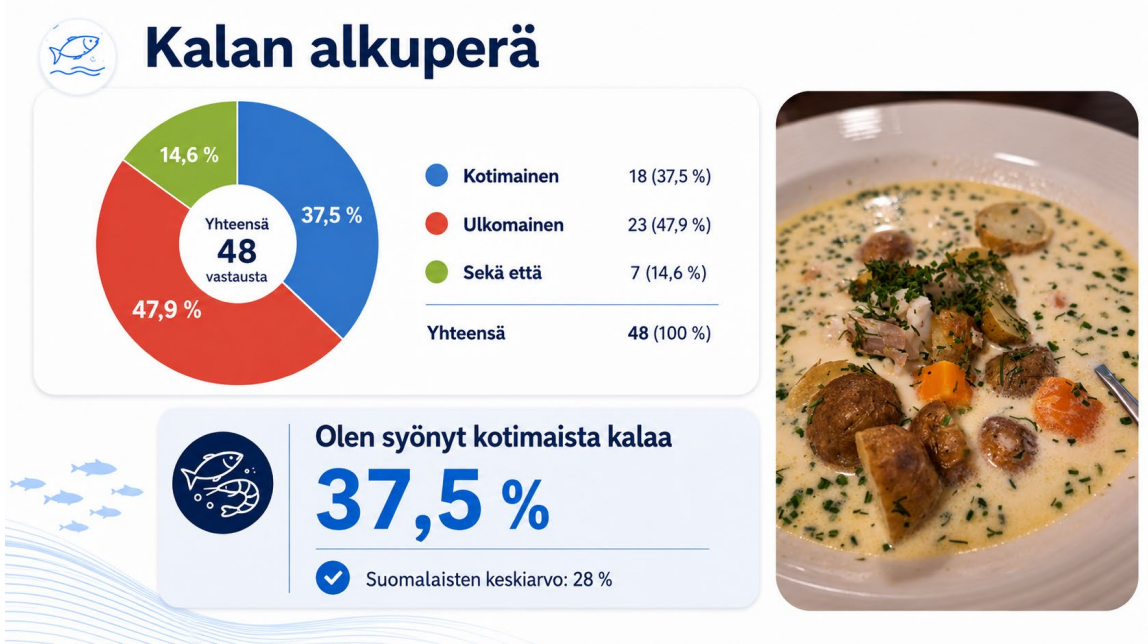
Fact finding

- opintomatkat antavat uusia ideoita, toimintamalleja ja kansainvälistä oppia
- Tavoitteena luoda kontakteja ja rakentaa verkostoja

Euroopan unionin osarahoittama

Pro Kala





Muutos alkaa itsestä!

Oma kalahaasteeni: kalaa vähintään kaksi kertaa viikossa.

Kalapäiväkirja pitää minut rehellisenä – aina ei mene ihan kuin Strömsössä…

Euroopan unionin osarahoittama
Pro Kala

KIITOS!

Euroopan unionin
osarahoittama

Pro Kala