

Kalan matka vesistöstä ammattikeittiöön

Luonnonvarakeskus

Jari Setälä

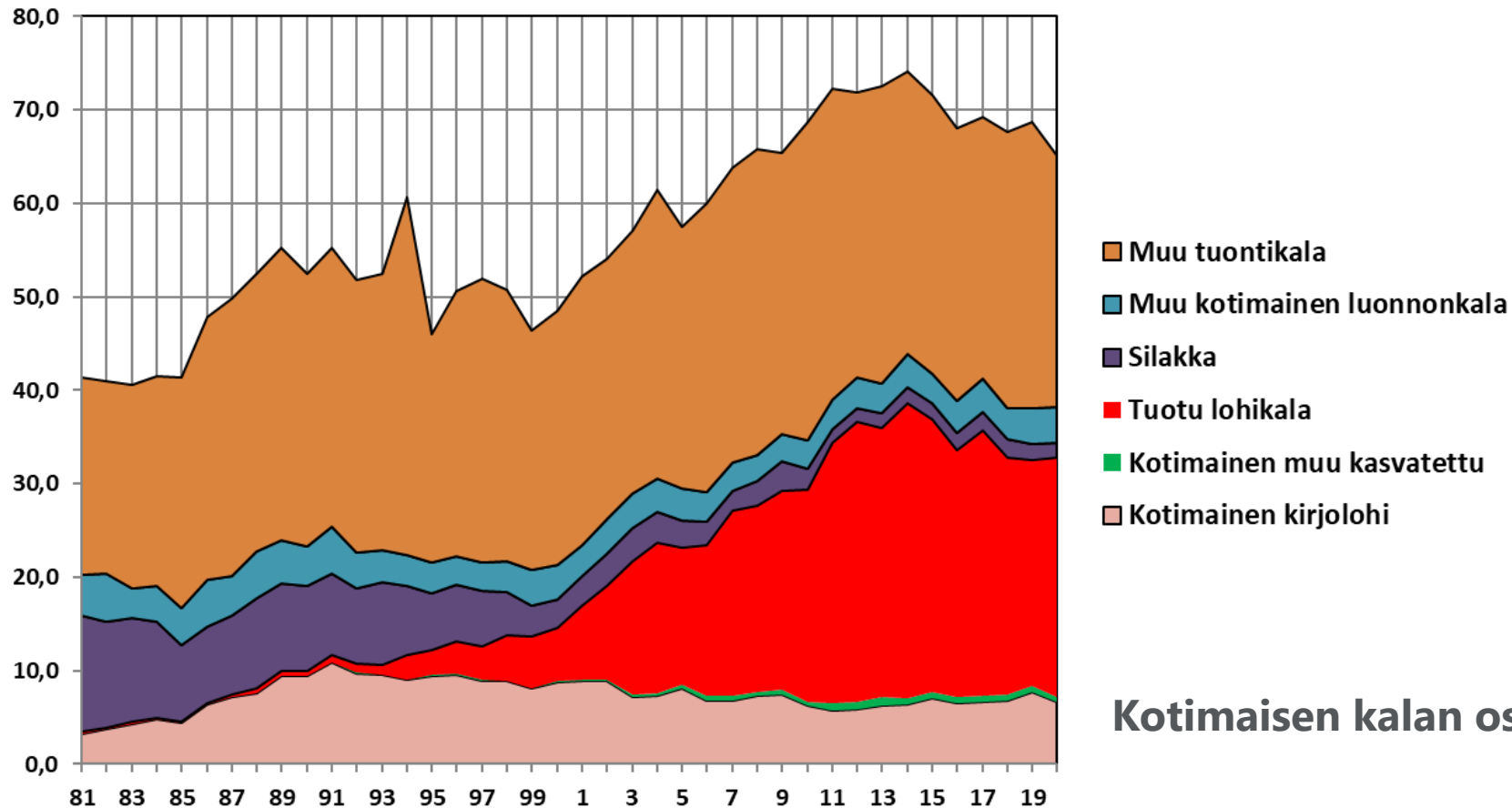
Itämeri ja vastuulliset kalat

Webinaari

20.9.2022

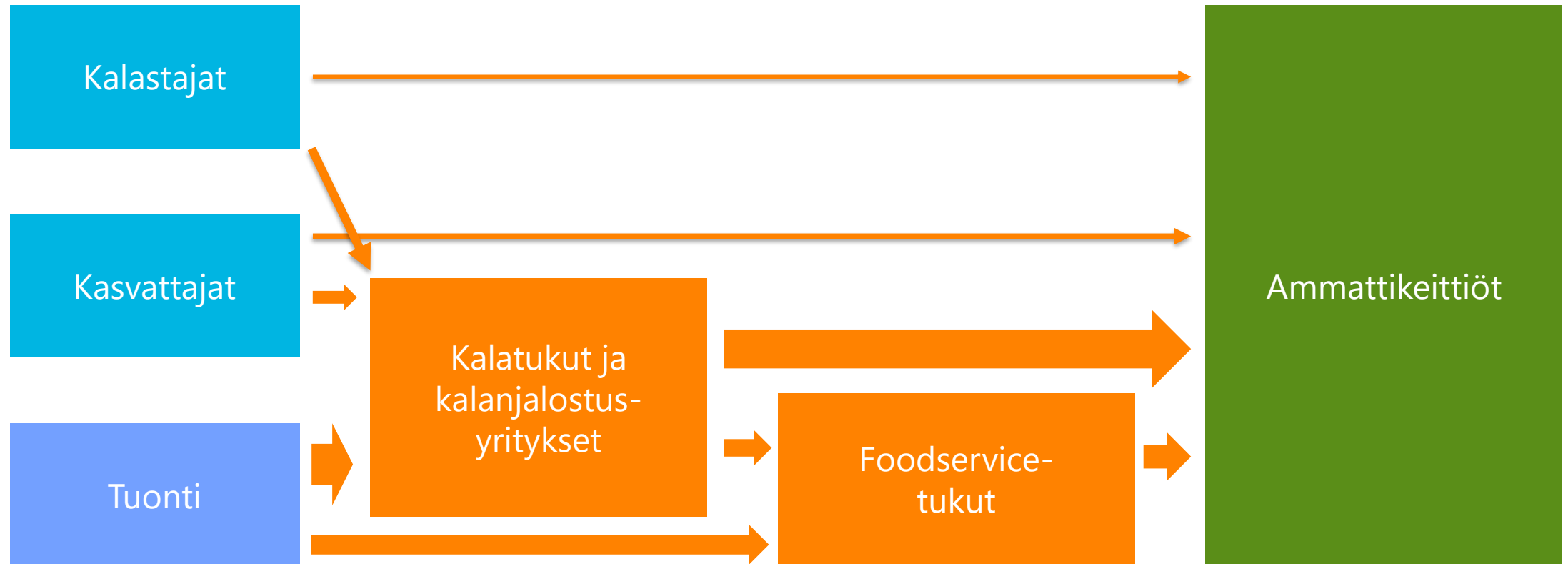
Elintarvikekalan kotimarkkinoiden kehitys

Miljoonaa kiloa fileepainona



Kalan tuottaja-/tuontiarvo runsas 400 milj. € ja vähittäisarvo 1,3 Mrd. €
Karkeasti 25-30 % kalasta suurkeittiösektorille

Kalan matka ammattikeittiöihin



Ammattikeittiöiden vaatimukset kalalle

- **Saatavuus/toimitusvarmuus**
- **Hinta**
- **Laatu**
- **Tuotteiston monipuolisuus**
- **Kotimaisuus**
- **Ympäristöystävällisyys**

Kalalaji/kalaryhmä

Saata- vuus	Hinta
Laatu	Tuot- teisto
Kotimai- suus	Ympä- ristöystä- vällisyys

Miten vaatimukset täyttyvät?

Lohi

Saata- vuus	Hinta
Laatu	Tuot- teisto
Kotimai- suus	Ympä- ristöystä vällisyys

Tonnikala

Saata- vuus	Hinta
Laatu	Tuot- teisto
Kotimai- suus	Ympä- ristöystä vällisyys

Silakka

Saata- vuus	Hinta
Laatu	Tuot- teisto
Kotimai- suus	Ympä- ristöystä vällisyys

Suomukalat

Saata- vuus	Hinta
Laatu	Tuot- teisto
Kotimai- suus	Ympä- ristöystä vällisyys

Sei

Saata- vuus	Hinta
Laatu	Tuot- teisto
Kotimai- suus	Ympä- ristöystä vällisyys

Kirjolohi

Saata- vuus	Hinta
Laatu	Tuot- teisto
Kotimai- suus	Ympä- ristöystä vällisyys

Muikku

Saata- vuus	Hinta
Laatu	Tuot- teisto
Kotimai- suus	Ympä- ristöystä vällisyys

Särkikalat

Saata- vuus	Hinta
Laatu	Tuot- teisto
Kotimai- suus	Ympä- ristöystä vällisyys

Mihin kotimaisten kalojen osalta pitää panostaa?

Vesiviljelyn ja kalastuksen tuotantomahdollisuuksien lisääminen

- Kalankasvatusluvut
- Rannikkokalastuksen hylje- ja merimetso-ongelmien lieventäminen

Kalastustuotteiden koko logistisen kannattava toiminta ja logistisen ketjun hallinta

- riittävät kalastusmäärät
 - kausittaisten saalishuippujen tehokas talteenotto
 - kalastuksen investoinnit ja laadun hallinta
 - kustannustehokas keräily ja yhteistyö yritysten välillä
- tehokas ja joustava jalostus
- markkinointi ja kysyntä

Kiitos !