



HYVÄÄ JA FIKSUA KALARUOKAA

Hailia tuo kotimaisen pikkukalan takaisin suomalaisten ruokapöytiin.

NORDIC
FoodTech VC


EUROOPAN MERI- JA KALATALOUSRAHASTO
SUOMEN TOIMINTAOHJELMA
2014-2020

 Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

FIKSUN RUOKATUOTANNON MAHDOLLISTAJA

Paikallinen luonnonkala on palautettu ihmisten ruokapöytiin uudella ja helpolla tavalla.

Kestävä ja terveellinen pikkukala on saatu jälleen valjastettua
globaalin ruoantuotannon tärkeäksi proteiini lähteeksi.

PIENET KALAT – ISO SAALIS

Hailian liikeideana on luoda uutta teknologiaa ja osaamista nykyisin alihyödynnettyjen, ilman kasvatusresursseja kasvavien ja ekologisesti kestävien pikkukalakantojen hyödyntämiseksi.

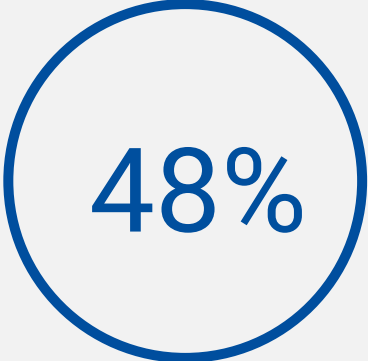
Uuden helposti skaalautuvan teknologian avulla paikallisista pikkukaloista voidaan tehokkaasti valmistaa maistuvia, helppokäyttöisiä ja terveellisiä tuotteita, joiden käyttö edistää ympäristön ja erityisesti vesistöjen tilaa.

Ratkaisussa yhdistyvät hyödyt ihmisille, ympäristölle ja yhteiskunnalle.



**UNOHDETTU
RAVINTORESURSSI**

TUHANSIEN JÄRVIENTEN MAASSA SUOSITAAN TUONTIKALAA



48%

suomalaisista syö kalaa
vähintään kerran viikossa
(Consumer Compass, 2022)

- Kotimaisen kalan käyttöä ja ylipäätään kalan käyttöä ruokavaliossa halutaan lisätä
(Foodwest Kalan käyttö tulevaisuuden Suomessa 11, 2021)
- Kalamarkkinoiden kasvu Suomessa perustuu pääasiassa tuontikalaa, minkä osuus on jo yli 80% markkinasta. Tuontikalasta noin 50% on Norjasta.

HAASTEINA SAATAVUUS, HINTA JA VALIKOIMA

- Kotimaisen, helppokäyttöisen ja kohtuuhintaisen luonnonkalan kysyntä sekä kuluttaja- että ruokapalvelusektorilla on merkittävä, mutta tällä hetkellä odotuksia vastaavia tuotteita ei ole tarpeeksi saatavilla
 - Saatavuutta ei voida taata , valikoima on suppea ja hinta on liian korkea
 - Kotimaisista luonnonkaloista on tullut erikoistuotteita

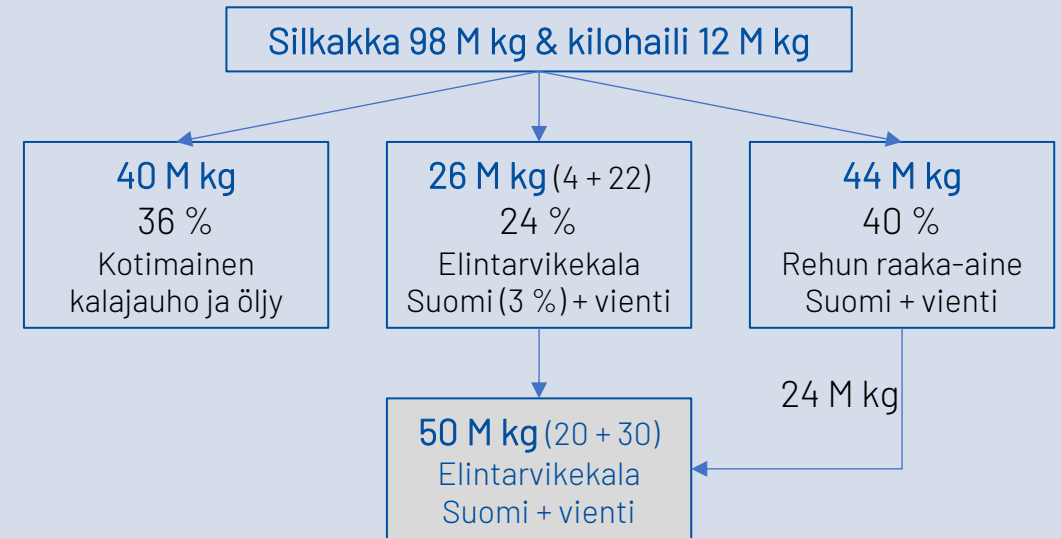
*Suurin haaste kalan käytölle on korkea hinta, mutta myös valmistajilta ja kaupalta kaivataan kalan käsittelyä kuluttajalle käyttövalmiiksi ja vinkkejä valmistukseen – kynnystä tarttua ja onnistua tuotteilla tulee madaltaa.
(Foodwest Kalan käyttö tulevaisuuden Suomessa 11, 2021)*

ELINTARVIKESILAKAN KULUTUS SUOMESSA ON ROMAHTANUT

- Suomen sekä määrältään että arvoltaan kaupallisen kalastuksen tärkeimmästä saaliista hyödynnetään Suomen keittiöissä vain pieni osa potentiaalinsa nähden
- Kaksi kolmesta suomalaisesta sanoo haluavansa lisätä silakan syöntiä (Taloustutkimus, 2019)

Nykytilanteen parantamiseksi on myös poliittista tahtoa:

- Kotimaisen kalan edistämishjelman tavoitteina mm. lisätä kotimaisen kalan tarjontaa ja osuutta kulutuksesta kestäväällä tavalla ja viisinkertaistaa silakan elintarvikekäyttö vuoteen 2035 mennessä
- Tavoite on että suomalaiset söisivät kalaa ravintosuositusten mukaisesti 2,5 krt viikossa (1,7 krt vko)

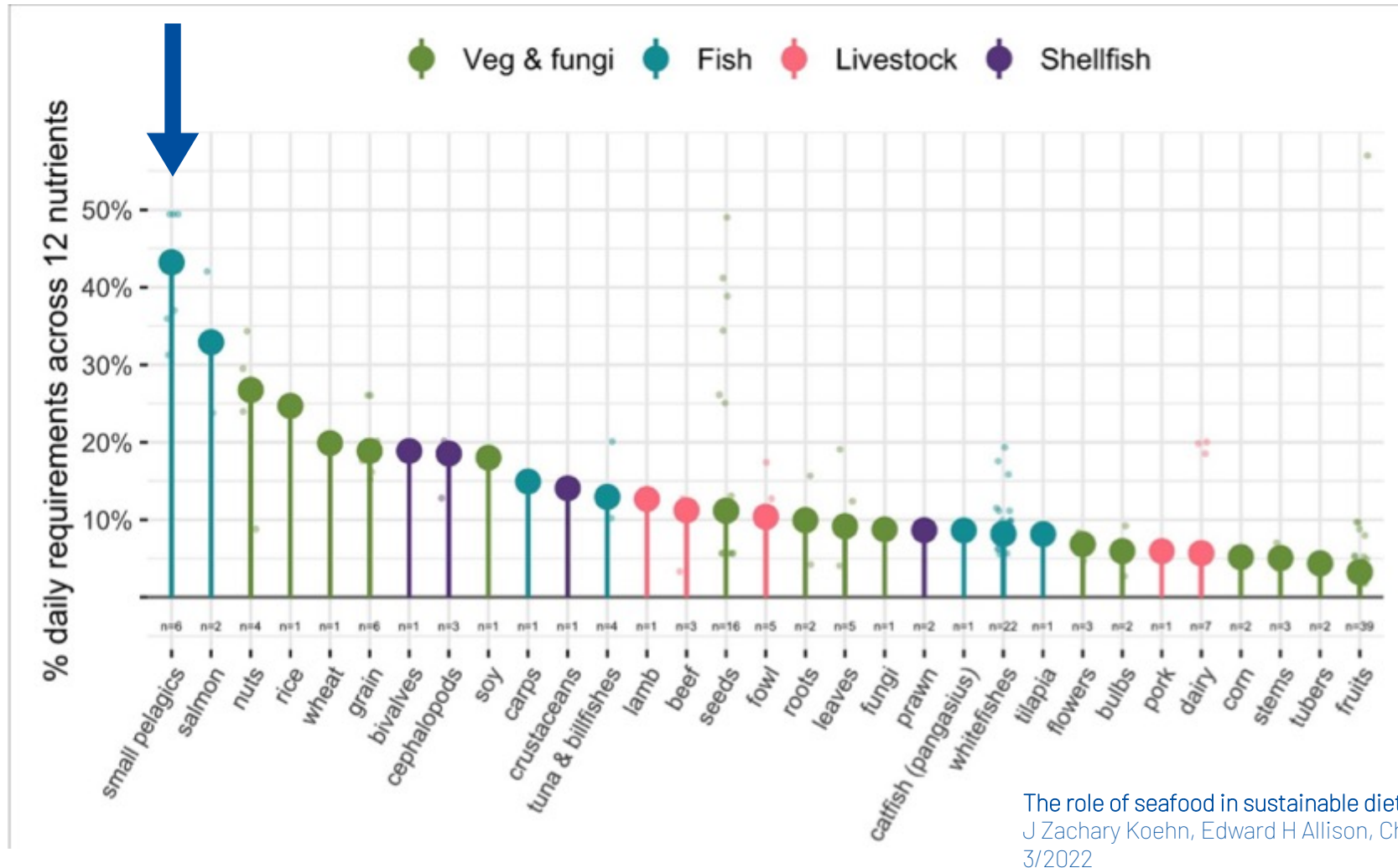


Jari Setälä, Luke

Kalan tarjontaa julkisissa ruokapalveluissa haluttaisiin lisätä.
"Jos asia olisikin vain halusta kiinni, se olisi jo tehty."

[Ammattikeittiosaajat ry](https://www.ammattikeittiosaajat.fi/)

PIKKUKALA ON TODISTETUSTI RAVINTORIKAS

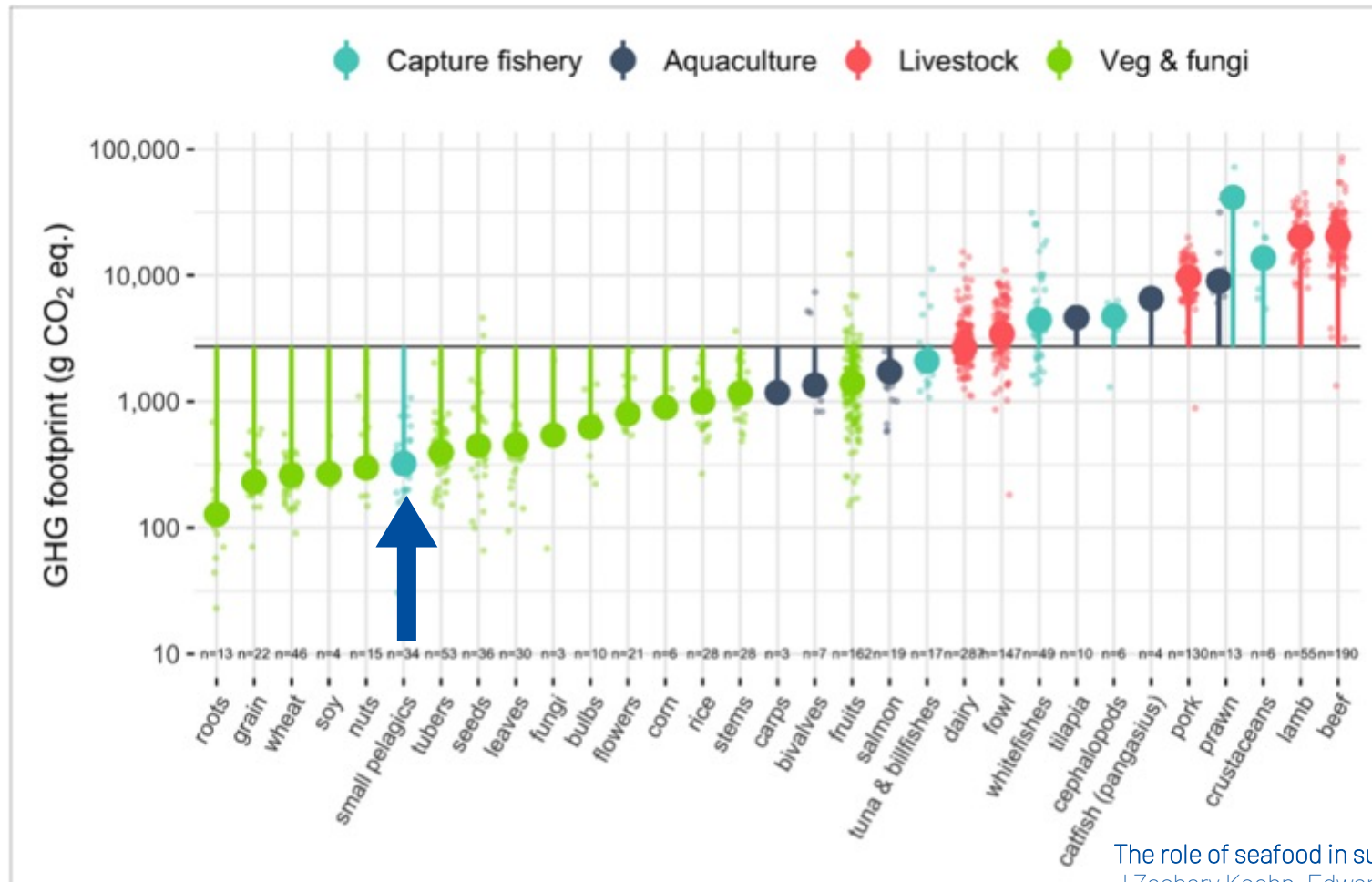


The role of seafood in sustainable diets

J Zachary Koehn, Edward H Allison, Christopher D Golden and Ray Hilborn

3/2022

PIKKUKALA ON TODISTETUSTI ILMASTOFIKSU



TEKNOLOGIA UUDISTAA PROTEIINIJÄRJESTELMÄÄ

Talous | Ruoka

Selvitys: Eläintuotteita korvaavien proteiinien markkina kasvaa rajusti vuoteen 2035 mennessä – maku vastaa lihaa jo lähivuosina

Korvaavat proteiinit ottavat 11–22 prosentin osuuden lihan ja muiden eläinperäisten tuotteiden markkinasta, ennustavat Boston Consulting Group ja Blue Horizon.



Beyond Meat -tekolihamampurilainen vegaaniravintolassa Taipeiissa. KUVA: AN RONG XU

ILTALEHTI

PIPPURI.FI | RUOKA-ARTIKKELIT

Tällaiset kasviproteiinit käyvät suomalaisille parhaiten kaupaksi – ”todella raju kasvu viime vuonna”

Vegaanisten tuotteiden asema osana suomalaisten ruokavaliota on vakiintunut.



Meeatin Tikka Masala -kastike menestyi kansainvälisillä ruokamessuilla

8.10.2021 12:06:42 EEST | [Meeat Food Tech Oy](#)

Jaa [f](#) [in](#) [t](#) [p](#) [e](#) [w](#)

Suomalaisen Meeat Food Tech Oy:n Tikka Masala -kastike valittiin vakuuttavimpien uusien ruokainnovaatioiden joukkoon Anuga-messuilla, joka on yksi maailman suurimmista ruokamessuista.



TEKNOLOGIA UUDISTAA KALATALOUDEN

Uuden teknologian käyttöönotto ja kehitys mahdollistaa myös [pienen luonnonkalan kuten silakan](#) tehokkaan ja monipuolisen hyödyntämisen elintarvikkeiksi

- Prosessin tehokkuus raaka-aineen hyödyntämisen suhteen nykyisiä vaihtoehtoja parempi.
- Uusi teknologia mahdollistaa erilaisia tuotekonsepteja eri käyttötarkoituksiin.
- Tuotteet maukkaita, helppokäyttöisiä, terveellisiä ja kohtuuhintaisia.
- Pikkukalan lisäksi mahdollista hyödyntää kasvipohjaisia raaka-aineita monipuolisesti.

TEHDÄÄN ASIAKKAIDEN ELÄMÄSTÄ HELPPOA



Kotimaiset, vastuulliset vähähiilipäästöiset kalaruoat ruokalistoille



Kohtuuhintaiset ja monipuoliset tuotteet korvaamaan tuontiruokia



Helppokäyttöiset ja pitkään säilyvät viittä vaille valmiit tuotteet, joita on helppo valmistaa nopeasti tarjolle



Ei sesonkiriippuvuutta. Saatavuus taattu ympäri vuoden



Vastuullisuus taattu:
Kotimaiset raaka-aineet, Sydänmerkki, Hyvää Suomesta, MSC -sertifioitu



Tuotteilla lempeä kalamaku ja rakenne kohdillaan

TEHDÄÄN HYVÄÄ YHTEISKUNNALLE JA YMPÄRISTÖLLE



Ympäristöä kuormittavien proteiinituotteiden korvaaminen kestäväällä kotimaisella proteiinilla



Uusi osaaminen proteiiniomavaraisuuden turvaamiseksi



Kotimaisen luonnonkalan käytön lisääminen ja sen kansanterveydelliset vaikutukset



Itämeren ja muiden vesistöjen tilan parantaminen



Työpaikkoja nyt ja vientituloja tulevaisuudessa

OLLAAN YHTEYDESSÄ



Michaela Lindström

Toimitusjohtaja,
perustajaosakas

michaela.lindstrom@hailia.fi

040 568 7115



Otto Kaukonen

Teknologijaohtaja,
perustajaosakas

otto.kaukonen@hailia.fi

044 782 1292