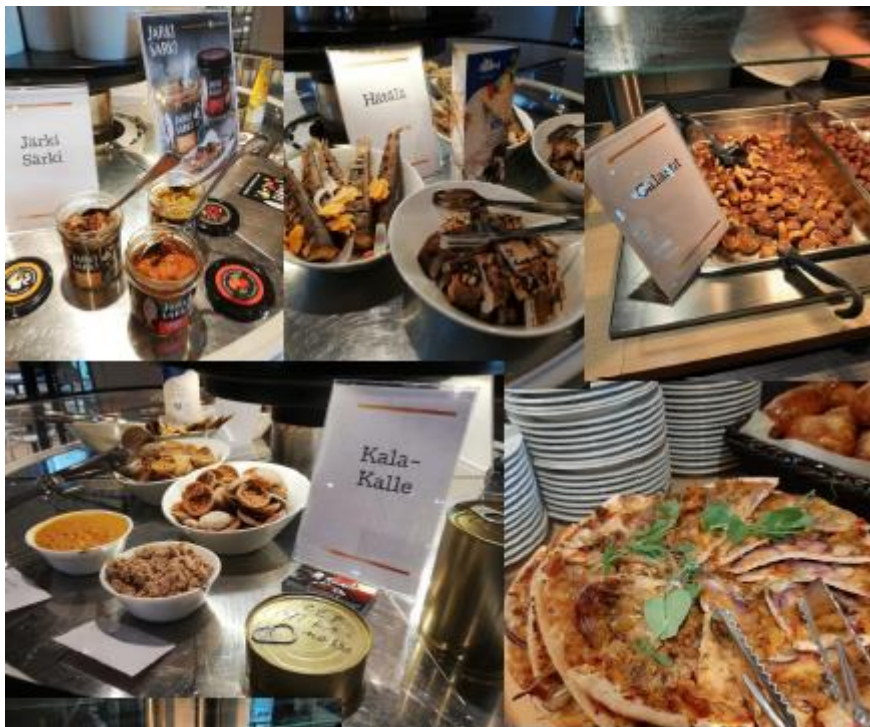


Loppuraportti

Lähikalaa ammattikeittiöihin -hanke



1.3.2021-30.9.2022

Hankennumero: 155676

Tiivistelmä

Lähikalaa ammattikeittiöihin -hanke aktivoi lähialueilta kalastetun, vajaasti hyödynnetyn luonnonkalan ja viljellyn kirjolohen käyttöä julkisissa ja yksityisissä ammattikeittiöissä. Hankkeen tavoitteena oli (1) lisätä kalastajien tietoa ja osaamista vajaasti hyödynnettyjen kalalajien kalastuksesta ja alkukäsittelystä, (2) kehittää kalatuotteiden arvoketjuja ja lisätä koko ketjun yhteistyötä sekä (3) testata ja lisätä lähikalasta jalostettuja, ammattikeittiöille suunnattuja tuotteita yhteistyössä kalastajien, kalanjalostajien ja ammattikeittiöiden kanssa. Hankkeen kohderyhmään kuuluivat Perämeren rannikon kalatalousalueella toimivat kalastajat, kalan jatkojalostajat sekä julkiset että yksityiset ammattikeittiöt.

Hankkeen aikana testattiin vajaasti hyödynnettyjen kalalajien massausta. Hankkeen yhteistyökäytäntöjen käytössä oli hankkeen vuokraama kalanmassauslaite (Baader 694 -erotteluseparaattori) ja yhteistyössä kalastajien kanssa tehtiin kellotuksia ja punnituksia vajaasti hyödynnettyjen kalalajien massauksien saannoista ja eri kalalajien massaukseen käytetyistä työajoista. Kalamassasta valmistettiin yhteistyössä kalastajien, jalostajien ja ammattikeittiöiden edustajien kanssa erilaisia kalapihvejä ja kalamassasta jatkojalostettiin myös kalamurua.

Kalatuotteiden arvoketjua kehitettiin lisäämällä toimijoiden yhteistyötä ja selvitettiin ammattikeittiöiden vaatimuksia kalajalosteille. Hankkeen aikana ideoitiin uusia kalatuotteita ja maisteltiin alueen toimijoiden lähikalatuotteita yhteistyössä kalastajien, kalanjalostajien ja pilottikeittiöiden kanssa KalaPaja -työpajoissa. Pilottikeittiöt tarjosivat lähikalaruokia asiakkailleen ja lähikalaruoat saivat lämpimän vastaanoton kuluttajilta. Ammattikeittiöt näkivät, että testatut lähikalaruoat voisivat jäädä pysyvästikin heidän ruokalistoilleen ja ammattikeittiöissä oli tahtotilaa lisätä lähikalan käyttöä, kun vain sopivia lähikalatuotteita olisi tarjolla. Ammattikeittiöiden toiveena oli kypsiä tai vähintään puolivalmiita tuotteita, jotka ovat saatavilla ammattikeittiöille sopivissa isommissa pakkauksissa ammattikeittiöihin sopivalla hinnalla. Kalatuotteiden hinnoitteluun vaikuttavat niin kalaraaka-aineen muuttuva hinta, sesonkiluontoisuus kuin nousevat tuotantokustannuksetkin. Kalan sesonkiluontoisuuden vaikutusta kalatuotteiden saatavuuden pyrittiin edistämään sillä, että eri kalalajeja voitaisiin yhdistellä sen mukaan mitkä kalalajit ovat milloinkin sesongissa ja valmistusmenetelmillä pyrittiin löytämään ratkaisuja tuotteiden säilyvyyden pidentämiseksi ja saatavuuden varmistamiseksi ympärivuotisesti esimerkiksi säilykkeenä. Lisäksi hankkeen aikana kartoitettiin ammattikeittiöille suunnattuja lähikalareseptejä, jotka julkaistiin koottuna hankkeen nettisivuilla.

Lisäksi hankkeen aikana järjestettiin Dynaaminen hankintajärjestelmä -työpaja, ja hanke oli mukana järjestämässä Pakkaa elintarvikkeet paremmin -tilaisuutta. Kalastajille ja kala-alan jalostajille välitettiin tietoa elintarvikehygieniasta kala-alalla Kala alan säädökset tutuksi ja käytäntöön -koulutuksissa ja opintomatalla Itä-Suomeen päästiin tutustumaan muihin kala-alan toimijoihin ja alueen yrittäjät saivat vinkkejä ja uusia kontakteja omaan toimintaansa. Kala-alan toimijoiden haastatteluilla kartoitettiin kala-alan eri toimijoiden näkemyksiä keinoista lähikalan edistämiseen. Hankkeen päätöstilaisuudessa Lähikalaa lautaselle -tilaisuudessa puolestaan pohdittiin Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeen tulosten lisäksi kala-alan tulevaisuuden näkymiä.

Sisällysluettelo

Tiivistelmä	2
1. Hankkeen perustiedot	4
2. Hankkeen tausta ja tavoitteet	4
3. Projektiryhmä	5
4. Toimenpiteet, tulokset ja tulosten tarkastelu	5
4.1 Työpaketti 1. Vajaasti hyödynnettyjen kalalajien alkutuotannon aktivointi	5
4.1.1 Koulutustilaisuuksien suunnittelu elintarvikehygienian lisäämiseksi kala-alalla	5
4.1.2. Kalanmassauskoneen vuokraaminen, kalanmassauskokeilut ja kalamassatuotteiden valmistusprosessin eri vaihtoehtojen mallintaminen	7
4.1.3. Pakkausvaihtoehtojen selvittäminen	10
4.1.4. Tuotteiden säilyvyyden arviointi aistinvaraisesti	11
4.1.5. Kala-alan toimijoiden opintomatka	14
4.2 Työpaketti 2. Kalatuotteiden arvoketjujen kehittäminen ja yhteistyön lisääminen	15
4.2.1 Lähikalareseptien kartoitus ja julkaisu	15
4.2.2 KalaPaja- ja Lähikalaa lautaselle -tilaisuuksien järjestäminen yhteistyön lisäämiseksi.....	15
4.2.3 Dynaaminen hankintajärjestelmä -työpaja	18
4.2.4 Kala-alan jalostajien ja ammattikeittiöiden haastattelut	18
4.3 Työpaketti 3. Vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista valmistettujen tuotteiden kehittäminen ja jalkauttaminen ammattikeittiöihin	19
5. Toimenpiteiden vaikuttavuuden arviointi	21
6. Yhteistyötahot ja sidosryhmät.....	22
7. Ohjausryhmän toiminta.....	23
8. Hankkeen toiminnan arviointi ja jatkotoimenpide-ehdotukset.....	23
9. Viestintä.....	27
9.1 Kotisivut.....	27
9.2 Hankkeen omat uutiskirjeet	27
9.3 Viestintä muissa uutiskirjeissä.....	28
9.4 Kala ruokakasvatuksessa –tiedotemateriaali	29
9.5. Sosiaalinen media.....	30
9.6. Lehdistötiedotteet.....	31
9.7. Artikkelit	31
10. Taloudellinen toteuma	32
Liitteet	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.

1. Hankkeen perustiedot

Hankeaika: 1.3.2021–30.9.2022

Toiminta-alue: Perämeren rannikon kalatalousryhmän toimialue

Hallinnoija: Oulun Maa- ja kotitalousnaiset / ProAgria Oulu ry

Osatoteuttaja: Oulun ammattikorkeakoulu

Rahoitus: 80 087,19 €, Euroopan meri- ja kalatalousrahasto, Lapin ELY-keskus

2. Hankkeen tausta ja tavoitteet

Perämeren alueelta on mahdollisuus pyytää runsaasti vajaasti hyödynnettyjä kalalajeja kuten kuoretta, silakkaa, karisiikaa, merimuikkua, lahnaa, särkeä ja säyneä, mutta kaikkia kalalajeja ei osata pyytää riittävän tehokkaasti ja laadukkaasti. Sesonkiaikoina joitain kalalajeja saadaan paljon, mutta niille voi olla vaikeaa löytää taloudellisesti kannattavia käyttökohteita. Jatkojalostamalla kalalajeja esimerkiksi massaamalla, fileoimalla ja kypsentämällä tuotteista olisi mahdollisuus saada parempi hinta, mutta alueeltamme ei löydy sopivia toimijoita vajaasti hyödynnettyjen kalalajien jatkojalostamiseksi.

Samaan aikaan kotimaisen kalankäyttö kiinnostaa ja uusia järvi- ja merikaloista valmistettuja tuotteita on lanseerattu viime vuosina niin ammattikeittiösektorille kuin kuluttajamarkkinoillekin. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan mukaan julkisissa keittiöissä olisi hyvä tarjota kalaa 1-2 aterialla viikossa. Tällä hetkellä vain kolmannes suomalaisten syömästä kalasta on kotimaista ja ammattikeittiöt nähtiin potentiaalisena kohteena lisätä kotimaisen kalan käyttöä. Vuosina 2019-2022 toteutetussa Oulun Maa- ja kotitalousnaisten Ruokeva – ruokaa kestävästi ja vastuullisesti hankkeessa nousi esiin, että Pohjois-Pohjanmaan ammattikeittiöissä kaivataan uusia paikallisia kalaruokia listoille, mutta koettiin, että hinnaltaan ja jalostusasteeltaan sopivia tuotteita ei ole riittävästi tarjolla. Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeen tarkoituksena oli aktivoida lähialueilta kalastetun, vajaasti hyödynnetyn luonnonkalan ja viljellyn kirjolohen käyttöä julkisissa ja yksityisissä ammattikeittiöissä.

Hankkeen tavoitteena oli

1. Lisätä kalastajien tietoa ja osaamista vajaasti hyödynnettyjen kalalajien kalastuksesta, alkukäsittelystä ja elintarvikehygieniasta koulutusten ja opintomatkojen avulla
2. Kehittää kalatuotteiden arvoketjua selvittämällä ammattikeittiöiden vaatimuksia kalajalosteille ja kehittää kalatuotteita yhteistyössä kalastajien, kalanjalostajien ja pilottikeittiöiden kanssa työpajoissa
3. Koota yhteen olemassa olevia ammattikeittiöille suunnattuja kalareseptejä
4. Testata lähikalasta jalostettuja, ammattikeittiöille suunnattuja tuotteita yhteistyössä pilottikeittiöiden kanssa ja kerätä palautetta loppukäyttäjiltä ja sidosryhmiltä tulevaisuuden kehittämistyötä varten
5. Lisätä koko ketjun toimijoiden yhteistyötä

3. Projektiryhmä

Hankkeen hallinnoijana oli Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu ry ja hankkeen osatoteuttajana Oulun ammattikorkeakoulu.

Projektiryhmä:

Keränen Essi, projektipäällikkö, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

Hiltunen Soila, asiantuntija 1, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

Myllykangas Kaisa, asiantuntija 1, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

Tiermas Mervi, asiantuntija 2, ohjausryhmän tekninen sihteeri, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

Karttimo Ella, asiantuntija 2, ProAgria Oulu ry

Kumpulainen Minna-Marika, asiantuntija 2, ProAgria Oulu ry

Ursin Sirpa, talousvastaava, ProAgria Oulu ry

Kipinä Anne, talousvastaava, ProAgria Oulu ry

Kinnunen Tarja, talousvastaava, ProAgria Oulu ry

Pietilä Jaana, talousvastaava, ProAgria Oulu ry

Järvelä Marja-Liisa, projektipäällikkö, Oulun ammattikorkeakoulu (1.3.2021-6.8.2021) ja myöhemmin talousvastaava, ProAgria Oulu ry

Kokko Riikka, projektipäällikkö, Oulun ammattikorkeakoulu (14.9.2021-30.9.2022)

Honkanen Henna, projektityöntekijä, Oulun ammattikorkeakoulu (1.6.2022-30.9.2022)

Projektiryhmän sisäisiä palavereita hankkeen aikana oli 33 kpl. Projektiryhmän palavereissa oli tilanteen mukaan mukana myös yhteistyöhankkeen (KEKA – Kehittyvä Kalatalous) edustaja Iiro Majuri Oulun Seudun Leader ry:stä (myöhemmin Mikko Tenhunen). Lisäksi hankkeen aikana tehtiin tiivistä yhteistyötä Ammattiopisto Lappian Pyydyksestä pöytään - hankkeen projektipäällikön ja kala-alan opettajan Esa Rastaa kanssa.

4. Toimenpiteet, tulokset ja tulosten tarkastelu

4.1 Työpaketti 1. Vajaasti hyödynnettyjen kalalajien alkutuotannon aktivointi

4.1.1 Koulutustilaisuuksien suunnittelu elintarvikehygienian lisäämiseksi kala-alalla

Hankesuunnitelmassa luvattiin järjestää 1-2 koulutusta elintarvikehygienian hyvistä käytännöistä viestimiseksi. Lisäksi osallistujille luvattiin tarjota mahdollisuutta suorittaa hygieniapassi.

Hankkeessa tehdyn selvityksen mukaan kalastajilla oli jo hygieniapassit, ja tarvetta järjestää hygieniapassitestejä ei ilmaantunut. Sen sijaan kala-alan toimijoilta tuli viestiä, että kala-alan toimijoiden hygieniaosaamisen kertaamiselle voisi olla tarvetta. Keväällä 2022 järjestettiin 2 kpl Kala-alan säädökset tutuksi ja käytäntöön -koulutuksia yhteistyössä Oulun Seudun Leader ry:n, valvontaviranomaisten, Pohjois-Suomen ja Länsi- ja Sisä-Suomen aluehallintovirastojen, Ruokaviraston ja Hätälä Oy:n kanssa. Tilaisuudet järjestettiin lissä ja Kalajoella. Tilaisuudet järjestettiin hybridinä siten, että tilaisuuteen sai osallistua joko paikan päällä tai etäyhteydellä. Iin tilaisuudessa oli 37 osallistujaa ja Kalajoen tilaisuudessa 35 osallistujaa.

Tilaisuuksien esitteet:

Ii 3.3.2022: https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/kalastajien_hygieniakoulutus_ii_2022_esite_id_343644.pdf

Kalajoki 17.3.2022: https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/kalastajien_hygieniakoulutus_kalajoki_2022_esite_id_345652.pdf

Kala-alan säädökset tutuksi ja käytäntöön -tilaisuuksien materiaalit:

<https://www.proagriaoulu.fi/fi/lahikala-materiaalit/>



Kuva 1. Kala-alan säädökset tutuksi ja käytäntöön -koulutus lissä. Paikalla oli lähes 40 kuulijaa joko paikan päällä tai etäyhteyksien päässä.

4.1.2. Kalanmassauskoneen vuokraaminen, kalanmassauskokeilut ja kalamassatuotteiden valmistusprosessin eri vaihtoehtojen mallintaminen

Kalanmassauskone (Baader 694 -erotteluseparaattori) vuokrattiin kalanmassauskokeiluita varten Ammattiopisto Lappialta 15.6.2021-15.7.2022. Kalanmassauskone sijoitettiin yhteistyökalastajien tiloihin Kalajoen Pikku-Mansikan kalasatamaan 18.5.2021, jolloin hankehenkilöstö kävi ensimmäisen kerran vierailmassa ja tutustumassa yhteistyötahoihin, laitteisiin ja tiloihin.

Kalanmassauskokeilut tehtiin karisiiasta ja maivasta Pikku-Mansikan kalasatamassa 14.10.2021 yhteistyökalastajien kanssa särjestä, lahnasta, säynestä ja hauesta 31.5.2022 Ammattiopisto Lappian kalatalousalan opiskelijoiden kanssa. Kokeiluissa selvitettiin saanto kokonaisesta ja käsitellystä kalasta, käsittelystä aiheutuvan hävikin määrä sekä kelloitettiin kalan alkukäsittelyyn, kalamassan tekemiseen ja pakkaamisen kuluva aika. Lisäksi massauskokeiluiden yhteenvedossa selvitettiin työkustannuksia ja huomioitiin muita massauksiin liittyviä toimenpiteitä.

Kalanmassauskokeiluiden tulokset ja yhteenveto:

https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/kalanmassauskokeilut_lahikalaa_ammattikeittioihin.pdf



Kuva 2. Kalan massaamista Baader 694 -erotteluseparaattorilla.

Hankkeen yhtenä tavoitteena oli kehittää 2–4 uutta kalatuotetta tai reseptiä ammattikeittiöiden ruokalistoille. Hankkeessa lähdettiin kehittämään uusia kalatuotteita kalamassasta ja nimenomaan vajaasti hyödynnetyistä kaloista valmistetusta kalamassasta. Vain yksittäiset ammattikeittiöt käsittelevät tänä päivänä raakaa kalaa keittiöllään, sillä ammattikeittiöillä ei ole resursseja tai aikaa valmistaa kalaruokiaan alusta saakka itse. Tästä syystä kalatuotteiden toivotaan saapuvan keittiölle joko kypsinä tai vähintään puolikypsinä valmisteina. Tosin on myös keittiöitä, jotka ostavat edelleen kalamassaa ja valmistavat siitä itse mm. kalamurekkeita. Mikäli haluaa toimittaa kalatuotteita ammattikeittiöille, kannattaa ottaa yhteyttä keittiöihin ja tiedustella kyseisen keittiön tarpeista ja käytännöistä. Tuotteita voi myös kehittää yhdessä ammattikeittiöiden kanssa.

Vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista valmistettu massa soveltuu erinomaisesti mm. lähikalapyöryköiden ja -pihvien raaka-aineeksi. Eri kalalajien massoja voi yhdistellä parantaen lähikalapyöryköiden ja -pihvien saatavuutta, kun voidaan käyttää kulloinkin saatavilla olevaa raaka-ainetta sesongin mukaan. Kalalajit eroavat toisistaan mm. rasvaisuuden ja maun voimakkuuden osalta, minkä vuoksi reseptit vaativat kehitystä kulloinkin saatavilla olevan kalalajin mukaan. Mikäli tuotteen valmistuksessa käytetään eri kalalajeja, tulee tämä huomioida pakkausmerkinnöissä.



Kuva 3. KalaPajassa 2 testattujen kalapihvien kokonaismiellyttävyys. Kalapihvien ja -pyöryköiden hintaan voi vaikuttaa korvaamalla osan kalaraaka-aineesta perunalla tai muilla kasviksilla. Lue lisää KalaPajan 2 kalapihvitestauksista tilaisuuden yhteenvedosta: https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/yhteenvedo_kalapaja_2_16.11.2021_id_342634.pdf.

Hankkeen aikana testattiin myös kalamurun valmistamista siasta, maivasta ja särkikaloista, sillä ammattikeittiöiltä tulleissa toiveissa toivottiin erityisesti kotimaisia vaihtoehtoja tonnikalalle. Hankkeen toiminnassa mukana ollut Vähäsarja Oy on valmistanut jo pitkään lohisäilykkeitä ja testasi hankkeen aikana säilykkeiden valmistamista yhteistyökalastajien valmistamasta vajaan hyödynnetyistä kalalajeista valmistetusta kalamassasta. Kalamurulla pystyttiin vastaamaan myös useampiin lähikalan käytön haasteisiin kuten tuotteen saatavuuteen ympärivuotisesti, sillä eri kalalajien sekoittamisen lisäksi tuotteen säilyvyysaika on pitkä ja tuotteen käyttöaika siten pidempi. Kalamurun asiakastestauksista on kerrottu lisää sivulla 19 kohdassa 2.3 Työpaketti 3. Vajaan hyödynnetyistä kalalajeista valmistettujen tuotteiden kehittäminen ja jalkauttaminen ammattikeittiöihin.



Kuva 4. Erityisesti kalamuru herätti ammattikeittiöiden kiinnostuksen. Kalamurulla voitaisiin korvata tonnikala kotimaisella vaihtoehdolla. Pilottikeittiöt valmistivat kalamurusta mm. Perämeren perunalaatikkoa.

Lähikalatuotteiden tuotekehittämissä tulee huomioida myös hinta. Erityisesti julkisella puolella raaka-aineisiin on ennalta määrätty budjetti ja ruokalistat suunnitellaan hyvissä ajoin pitkälle tulevaisuuteen. Kalatuotteiden hintaan voi vaikuttaa esimerkiksi korvaamalla osan kalaraaka-aineesta esimerkiksi perunalla tai muilla kasviksilla.

Hankkeen aikana myös ideoitii uusia kalatuotteita yhteistyössä kala-alan toimijoiden, eli kalastajien, jalostajien ja ammattikeittiöiden edustajien kanssa. Lue KalaPajan yhteenveto ja tutustu uusien kalatuotteiden ideoihin ja alueen yrittäjien kalatuotteisiin: https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/yhteenveto_kalapaja_4.8.2021.pdf.pdf.

4.1.3. Pakkausvaihtoehtojen selvittäminen

Hankesuunnitelmassa oli mainittu, että selvitetään eri pakkausvaihtoehtoja ja arvioidaan niiden soveltuvuutta eri kriteerein.

Hankkeessa valmistettuja kalamassoja pakattiin niin vakumoituihin dynopakkausihin kuin vakuumpusseihin. KalaPajassa 2 tehdyn havainnon mukaan vakuumiin pakattuna ja siinä sulatettuna neste erottuu massasta enemmän, kun taas dynoastiassa massa säilyy tasaisempana ja ulkonäöltään houkuttelevamman näköisenä. KalaPajassa 2 osasta uunissa paistetuista pihveistä haihtui paljon nestettä ja hankehenkilöstön keskuudessa pohdintaa herätti, oliko runsaaseen veden määrään vaikuttanut se, että kala oli massattu heti huuhtomisen jälkeen vai oliko kaloja valutettu huuhtomisen jälkeen ennen massaamista.



Kuva 5. Kalamassaa pakattuna vakumoituun dynopakkaukseen.

Kalapihvit- ja pyörykät toimitetaan ammattikeittiöihin usein pakasteena. Pakasteiden toimitus vaatii kylmäketjun ja säilytys vie enemmän energiaa kuin huoneenlämmössä säilyvät kalasäilykkeet. Säilykkeillä on usein pakasteita pidemmät säilyvyysajat, mutta säilyketölkkiä avaaminen ammattikeittiöissä on työläämpää. Tuotteen luonne määrittää paljon millaisia pakkausvaihtoehtoja tuotteelle voidaan käyttää. Ammattikeittiöissä toivotut pakkauskoost ovat 0,8–1 kg.

Lähikalaa ammattikeittiöihin -hanke oli myös mukana järjestämässä Pakkaa elintarvikkeet paremmin -koulutusta, jonka pääjärjestäjinä olivat Oulun Maa- ja kotitalousnaisten Avaimet yrittäjyyteen- ja Ruokeva - Ruokaa kestävästi ja vastuullisesti -hankkeet. Esiintyjille lähetettiin etukäteen tieto, että tilaisuudessa halutaan kuulla myös kala-alan pakkausmahdollisuuksista. Tilaisuudessa oli yhteensä 24 osallistujaa, joista 1 kala-alan opiskelija ja 1 kala-alan uusi yrittäjä ja yrittäjä, joka olisi kiinnostunut hyödyntämään lähikalaa tuotteissaan.

Tilaisuuden materiaalit ovat luettavissa osoitteessa:

<https://www.proagriaoulu.fi/fi/lahikala-materiaalit/>

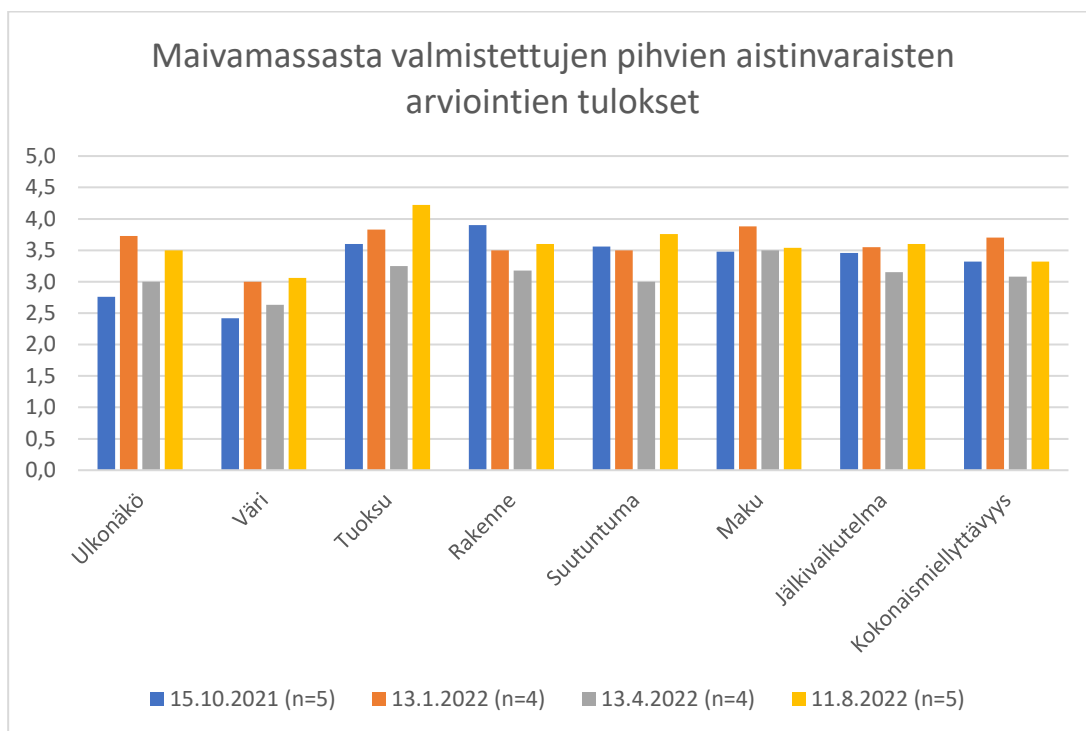
4.1.4. Tuotteiden säilyvyyden arviointi aistinvaraisesti

Hankesuunnitelman mukaisesti tehtiin aistinvaraisia arviointeja kalamassatuotteiden säilyvyyteen liittyen. Aistinvaraiset arvioinnit suoritettiin karisiika- ja maivamassoista. Säilyvyyttä arvioitiin aistinvaraisesti 3 kk välein valmistamalla kalamassasta kalapihvejä (kalamassaa, suolaa ja öljyä paistamiseen). Ensimmäinen tuoreesta kalamassasta valmistettujen kalapihvien arviointi tehtiin 15.10.2021. Kalamassaa säilytettiin pakastimessa vakuumpussiin pakattuna 500 g:n pakkauksissa. 3 kuukauden välein yksi pakkauksista otettiin sulamaan, valmistettiin pihveiksi ja arvioitiin hankehenkilöstön toimesta. Loput arvioinnit suoritettiin 13.1.2022, 13.4.2022 ja 11.8.2022.

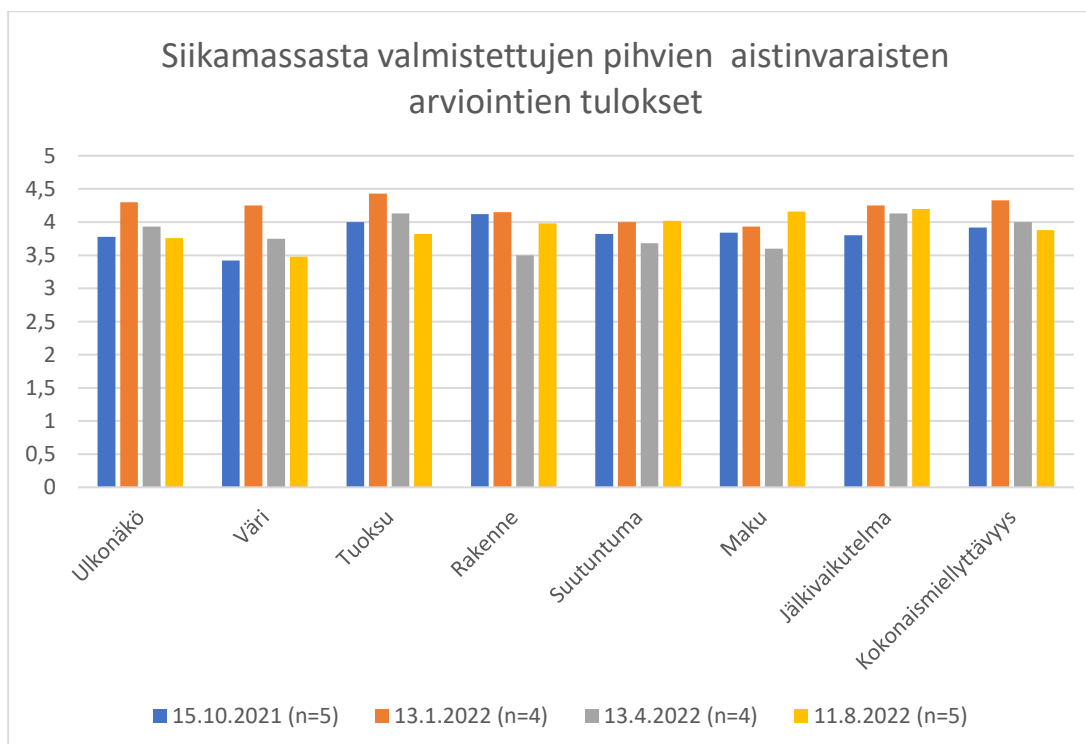
Arviointi suoritettiin vastaamalla Webropol -kyselyyn, jossa pyydettiin arvioimaan kalapihvejä eri ominaisuuksien (maku, haju, väri, rakenne), miellyttävyyden ja kokonaismiellyttävyyden osalta asteikolla 1–5. Lisäksi pihviä pyydettiin kuvailemaan omin sanoin sanallisesti. Kuhinkin arviointiin osallistui 4–5 hankehenkilöstön jäsentä.

Aistinvaraiset arvioinnit suoritettiin kyselylomakkeella:

<https://link.webropolsurveys.com/S/12CFC31E91B42F4D>



Kuva 6. Maivamassasta valmistettujen kalapihvien aistinvaraisten arviointien tulokset.



Kuva 7. Siikamassasta valmistettujen kalapihvien aistinvaraisten arviointien tulokset.

Tuloksista voidaan sanoa, että siikapihvi arvioitiin maivapihviä paremmaksi sekä kaikkien ominaisuuksien (maku, haju, väri, rakenne), miellyttävyyden että kokonaismiellyttävyyden osalta. Siikapihvi erottui edukseen erityisesti ulkonäön, värin, jälkivaikutelman ja kokonaismiellyttävyyden osalta. Sanallisissa palautteissa ulkonäköä ja värin miellyttävyyttä häiritsi erityisesti harmahtava väri. Maivapihvi arvioitiin harmaammaksi kuin siikapihvi. Suomujen erottumista pihvien ulkonäössä pidettiin epämiellyttävänä.

Pienimmät erot olivat maun suhteen, sillä maun osalta tulokset olivat hyvin samankaltaisia. Tuoksun osalta merkille pantavaa oli, että siikapihvi oli arvioitu tuoksultaan miellyttävämmäksi kaikilla muilla arviointikerroilla paitsi viimeisellä arviointikerralla, jolloin maivapihvi oli arvioitu selkeästi miellyttävämmän tuoksuiseksi. Kalapihvit valmistanut hankehenkilöstön jäsen kertoi, että maivamassa oli tuoksunut jokaisella arviointikerralla hieman epämiellyttävälle kalamassapussia avattaessa. Siikamassan haju puolestaan muuttui arviointien aikana siten, että viimeisellä arviointikerralla 11.8.2022 haju oli muuttunut epämiellyttävämmäksi, mikä voi näkyä siinä, että viimeisellä arviointikerralla siikapihvin tuoksu arvioitiin maivapihviä epämiellyttävämmäksi. Samaan aikaan siikapihvi kuitenkin sai viimeisellä arviointikerralla 11.8.2022 maultaan parhaimmat pisteet verrattuna edellisiin arviointikertoihin.

Mielenkiintoinen havainto oli, että tuoreesta kalamassasta valmistetut pihvit 15.10.2021 arvioitiin ulkonäön, värin ja tuoksun suhteen epämiellyttävämmiksi kuin pakastetusta kalamassasta valmistetut pihvit toisella arviointikerralla 13.1.2022. Siikamassan osalta vaikuttaisi olevan viitteitä, että ulkonäkö, väri ja tuoksu arvioitiin epämiellyttävämmäksi pakastusajan pidentyessä. Maivapihvien ja muiden ominaisuuksien osalta ei ole näkyvissä vastaavanlaista trendiä.

Näistä tuloksista ei kuitenkaan voida vetää johtopäätöksiä kalamassan säilyvyydestä, sillä testiin osallistui pieni joukko arvioitsijoita, jotka vaihtelivat riippuen siitä, ketkä pääsivät milloinkin paikalle. Voidaan kuitenkin todeta, että vaikka suomustaminen lisää työvaiheita kalamassan valmistusprosessissa, on sillä merkitystä tuotteen ulkonäön ja värin miellyttävyyteen. Kalamassa harmautta voi vähentää sekoittamalla joukkoon kirjolohta tai kasviksia, jolloin pihveistä saataisiin ulkonäöltään ja väritään miellyttävämpiä.

4.1.5. Kala-alan toimijoiden opintomatka

Hankesuunnitelmassa luvattiin järjestää 1-2 opintomatkaa työpaketeissa 1 ja 2. Opintomatkoja järjestettiin hankkeessa kokonaisuudessaan yksi. Kala-alan toimijoiden opintomatka järjestettiin kolmipäiväisenä matkana 27.4-29.4.2022 ja matka suunnattiin pääasiassa Itä-Suomeen. Matkalle osallistui 16 henkilöä, joista suurin osa oli kalastajia ja kala-alan jalostajia. Lisäksi matkalle osallistui hanketoimijoita ja muita kala-alan toimijoita.

Matkan vierailukohteet suunniteltiin yhdessä KEKA-hankkeen kanssa. Vierailukohteita oli yhteensä seitsemän: Paltamon Kalatalo Oy (Paltamo), Kamaboko Finland Oy (Kontiomäki), Pielisen Kalajaloste Oy (Nurmes), Kalastaja Markku Kettunen, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (Savonlinna), Kerimäen Kalatalo Oy, Feelia Oy. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoululta kuultiin hanke-esittelyjä Maistuvaa muikusta – hankkeesta, Arvoketjun kehittämisellä jatkuvuutta hoitokalastukseen ja ravinteidenpoistoon – hankkeesta ja Kalastusketjun toiminnanohjauksen kehittäminen -hankkeesta. Useissa vierailukohteissa tutustuttiin myös tuotantotiloihin, mutta varsinaista tuotantoa ei ollut käynnissä vierailukohteissa tai tuotantoa ei päässyt tarkemmin tarkastelemaan.

Opintomatkan ohjelma:

https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/kala-alan_toimijoiden_opintomatka_esite_ja_ohjelma.pdf

Matkalle lähdettiin Oulusta ja matkalla yövyttiin hotelleissa Kuopiossa ja Savonlinnassa. Kilometrejä linja-auton kyydissä matkalta kertyi paljon, mutta matkan vierailukohteet toivat paljon pysähdyksiä matkan aikana. Hotelleihin majoitauduttiin illalla viimeisten vierailukohteiden jälkeen. Illalla osallistujilla oli vapaata aikaa ja useimmat suuntasivat yhdessä syömään illallista paikallisiin ravintoloihin.

Matkalta palautetta kerättiin Webropol-palautelomakkeen kautta ja palautetta saatiin 12 henkilöltä. Matkan kokonaisarvosanaksi annettiin 9,2 (asteikolla 1–10). Hyvin suunniteltu ja ajankohtainen ohjelma, mielenkiintoiset vierailukohteet ja matkan aikataulutus saivat kehuja osallistujilta. Muun muassa Pielisen Kalajaloste mainittiin kiinnostavaksi kohteeksi, jossa osallistujat huomioitiin myös pienillä tarjoiluilla. Ennen matkaa olisi toivottu yhteystietojen jakoa osallistujille. Lisäksi laajempaa esittäytymistä ja keskustelua toivottiin osallistujien tai vierailukohteiden yritysten kesken. Tuotantoprosesseihin tutustumista olisi myös toivottu.

Osallistujat saivat ideoita omaan toimintaansa. Muun muassa kalanmassaukset ja rysäpyynti mainittiin. Matkan aikana osallistujat verkostoituvat alan toimijoihin ja mahdollisesta yhteistyöstä keskusteltiin.

4.2 Työpaketti 2. Kalatuotteiden arvoketjujen kehittäminen ja yhteistyön lisääminen

4.2.1 Lähikalareseptien kartoitus ja julkaisu

Hankesuunnitelman mukaisesti hankkeen aikana kartoitettiin julkisella rahalla tehtyjä lähikalareseptejä, jotka on julkaistu hankkeen reseptipankissa osoitteessa: <https://www.proagriaoulu.fi/fi/lahikala-reseptipankki/>.

Hankkeen aikana KalaPaja 2 -tilaisuutta varten tehty reseptivihko on luettavissa osoitteessa: https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/reseptimateriaali_kalapaja_2_final.pdf

4.2.2 KalaPaja- ja Lähikalaa lautaselle -tilaisuuksien järjestäminen yhteistyön lisäämiseksi

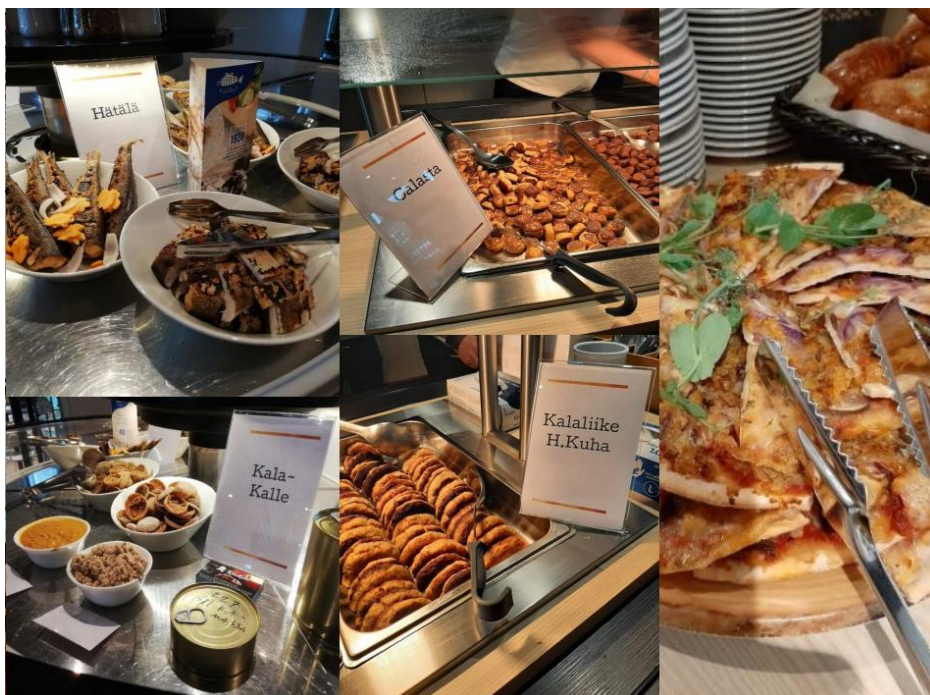
Hankesuunnitelmassa luvattiin järjestää 2-3 aktivointityöpajaa toimijoiden kohauttamiseksi ja yhteistyön lisäämiseksi.

Vuonna 2021 järjestettiin kaksi KalaPaja -tilaisuutta. Ensimmäinen KalaPaja järjestettiin 4.8.2021 ja tilaisuuden tarkoituksena oli verkostoitua kala-alan toimijoiden kesken, jotta alan toimijat (kalastajat, jalostajat ja ammattikeittiöt) pääsevät tutustumaan toisiinsa sekä avaamaan näkökulmiaan omalta osaltaan alan muille toimijoille liittyen lähikalan käytön lisäämiseen ammattikeittiöissä. Tilaisuudessa myös ideoitiin yhdessä uusia kalatuotteita ammattikeittiöille. Tilaisuuden järjestivät yhteistyössä Lähikalaa ammattikeittiöihin -hanke (Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu ja Oulun ammattikorkeakoulu), Kehittyvä kalatalous -hanke (Oulun Seudun Leader) ja Voimaa vesistöistä -hanke (Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu/Oulun kalatalouskeskus). Tilaisuudessa oli yhteensä 26 osallistujaa.

KalaPaja -tilaisuuden yhteenveto: https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/yhteenveto_kalapaja_4.8.2021.pdf.pdf



Kuva 8. Pieniryhmissä ideoitiin uusia kalatuotteita. Jokaisessa ryhmässä oli niin kalastaja, jalostaja kuin ammattikeittiönkin edustaja tuomassa omaa näkökulmaa tuotteiden innovointiin.



Kuva 9. KalaPajassa oli maisteltavana alueen yrittäjien kalatuotteita. Tarjolla oli Calasta Oy:n muikku- ja haukipyöryköitä, Hätälän marinoitua ja hiillostettua pannusiikaa, Kalaliike H. Kuhan hauki-lohipihvejä, Vähäsarja Oy:n/KalaKallen valmistamaa siikamurua ja tilaisuuden puhujanakin olleen JärkiSärki Oy:n säilykkeitä (savustettu & luomuvalkosipuli, luomutomaatti & yrtit ja chili). Lisäksi tarjolla oli Uniresta Oy:n tilaustyönä valmistamaa järkisärkipitsaa.

KalaPaja 2 -tilaisuus järjestettiin 16.11.2021. Tilaisuuden tarkoituksena oli testata kala-alan toimijoiden tuotteiden soveltuvuutta reseptiikkaan ja maistella yritysten kalatuotteita. Ammattikeittiön edustajien odotettiin löytävän tilaisuudesta vinkkejä uusien kalatuotteiden ja reseptien käyttöönottoon keittiöillään. Tilaisuuden järjestivät yhteistyössä Lähikalaa ammattikeittiöihin -hanke (Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu ry ja Oulun ammattikorkeakoulu), Kehittyvä kalatalous -hanke (Perämeren rannikon kalatalousryhmä) ja Pyydyksestä pöytään -hanke (Ammattiopisto Lappia). Tilaisuudessa oli 22 osallistujaa.



Kuva 10. KalaPajassa 2 valmistettiin yhdessä lähikalaruokia vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista.

KalaPaja 2 -tilaisuuden yhteenveto:

https://www.proagriaoulu.fi/files/yhteenveto_kalapaja_2_16.11.2021_paivitetty.pdf

Vuonna 2022 hankkeessa järjestettiin Lähikalaa lautaselle –tapahtuma 16.9 ja samalla hankkeen päätöstilaisuus. Osallistujia paikalla oli 22. Tilaisuus aloitettiin toimijoiden esittelyllä. Esittelyiden jälkeen pidettiin seminaariosuus ja esiteltiin hanketta. Tilaisuudessa annettiin mahdollisuus verkostoitumiseen ja kahdenkeskisille keskusteluille muun muassa kala-alan jalostajien ja ammattikeittiöiden kesken.

Tilaisuuden ohjelma ja seminaariesitykset ovat nähtävissä hankkeen kotisivuilta:

<https://www.proagriaoulu.fi/fi/lahikalaa-materiaalit/>

4.2.3 Dynaaminen hankintajärjestelmä -työpaja

Hankesuunnitelmassa on luvattu järjestää 1 koulutus kalastajille ja kala-alan jalostajille julkisiin elintarvikehankintoihin osallistumisesta yhteistyössä alueen hankinta-asiantuntijoiden kanssa.

17.8.2021 järjestettiin Oulussa elintarvikeyrityksille suunnattu tilaisuus, jossa hankinta-asiantuntijan johdolla yritysten edustajat pääsivät itse täyttämään omia hakemuksiaan dynaamiseen hankintajärjestelmään. Tilaisuuteen osallistui 8 yrittäjää, joista 2 kala-alan yrittäjää. Työpajan järjestivät yhteistyössä Oulun Maa- ja kotitalousnaisten Lähikalaa ammattikeittiöihin- ja Ruokeva-Ruokaa kestävästi ja vastuullisesti -hankkeet yhteistyössä Monetra Oy:n kanssa.

Dynaaminen hankintajärjestelmä -tilaisuuden yhteenveto:

https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittiöihin/dynaaminen_hankintajarjestelma_tyopaja_17.8.2021_koonti.pdf

4.2.4 Kala-alan jalostajien ja ammattikeittiöiden haastattelut

Hankesuunnitelmassa on luvattu haastatella kalajalostajia ammattikeittiöyhteistyöstä ja tulevaisuuden tarpeista. Haastatteluiden toteutus aloitettiin vuoden 2022 alussa ja haastatteluihin otettiin mukaan myös ammattikeittiöitä. Sopivista toimijoista keskusteltiin projektiryhmän kesken. Haastattelut tehtiin etäyhteydellä Teams-alustalla tammikuussa, helmikuussa ja kesäkuussa. Haastateltavina olivat: Sodankylän keskuskeittiö, ruokapalvelupäällikkö Merja Ahola, 26.1.2022; Hätälä Oy, Myyntipäällikkö, Petri Tiikkala ja luonnonkalan ostaja Samu Pelkonen, 27.1.2022; Kylän Kattaus, Jyväskylän kaupungin ruokapalvelut, Palvelupäällikkö Paula Puikkonen, 3.2.2022; Calasta Oy, avainasiakaspäällikkö Petri Lyytinen, 15.6.2022; Kalaneuvos Oy, myyntipäällikkö Jukka Paananen ja Martin Kala Oy, toimitusjohtaja Jari Multanen, 23.6.2022.

Haastatteluissa keskityttiin lähikalan käyttöön yrityksissä ja ammattikeittiöissä sen haasteisiin ja tulevaisuuden suunnitelmiin. Haastattelut ovat luettavissa hankkeen kotisivuilta Materiaalit-osiosta: https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittiöihin/kala-alan_jalostajien_ja_ammattikeittiöiden_haastattelut.pdf.

Lisäksi haastatteluista pohjalta koostettiin Kotimaisella kalalla kestävää kulutusta – kokemuksia kala-alan jalostajilta ja ammattikeittiöiltä lähikalan käytöstä -artikkeli, joka julkaistiin 30.9.2022: <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2022093060578>.

4.3 Työpaketti 3. Vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista valmistettujen tuotteiden kehittäminen ja jalkauttaminen ammattikeittiöihin

Ammattikeittiöiden edustajat pääsivät ideoimaan uusia kalatuotteita yhdessä kalastajien ja kala-alan jalostajien kanssa KalaPaja -tilaisuudessa. Lisäksi ammattikeittiöt pääsivät maistelemaan hankkeen aikana alueen yrittäjien kalatuotteita ja KalaPajassa 2 ammattikeittiöiden edustajat yhdessä kala-alan toimijoiden kanssa testasivat ammattikeittiöille sopivia lähikalareseptejä vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista.

Hankkeen pilottikeittiöillä (Oulun Tuotantokeittiö Oy/Lööki, Uniresta Oy, Raahen ateriapalvelut ja lin ateriapalvelut) oli käytettävissä maksimissaan 800 € (alv 0 %) / keittiö hankkeen raaka-ainekustannuksia asiakastestauksiin. Pilottikeittiöt saivat valita itse mitä vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista valmistettuja kalatuotteita haluavat testata ja tarjota asiakkailleen keräten samalla palautetta tuotekehitystyön tueksi. Hankkeen puolesta pilottikeittiöille toimitettiin esitteet asiakastestauksista sekä arviointilomakkeet niin paperisena kuin sähköisenäkin kalaruokien arvioimiseksi. Hankehenkilöstö kokosi asiakastestauksista yhteenvedon ja asiakastestauksien tulokset käytiin läpi yhdessä asiakastestauksien purkuwebinaarissa 7.6.2022.

lin ateriapalvelut

Perämeren kalalaatikko
(karsiikka- ja
maivamurusta)
Kalamurun toimitti
Vähäsarja Oy

Uniresta Oy

Hauki-kirjolohimureke
(hauki- ja
kirjolohimassasta)
Testissä myös siika- ja
maivamassaa
Kalamassan toimittivat
Kalaliike H. Kuha, Hätälä
Oy ja Calasta Oy



Oulun Tuotantokeittiö Oy/Lööki

Lähikalalasangnette ja
Perämeren
kalalaatikko
(särkimurusta)
Kalamurun toimitti
Vähäsarja Oy



Raahen ateriapalvelut

Perämeren
kalalaatikko
(särkimurusta)
Kalamurun toimitti
Vähäsarja Oy

Kuva 11. Pilottikeittiöiden asiakastestauksissa testatut lähikalaruoat, kalaraaka-aineet ja raaka-aineiden toimittajat.

Pilottikeittiöiden asiakastestauksien tulokset: [https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/asiakastestauksien tulokset ja ohjeistus itameripaivaan 7.6.2022 lahikalaa ammattikeittioihin .pdf](https://www.proagriaoulu.fi/files/lahikalaa-ammattikeittioihin/asiakastestauksien_tulokset_ ja_ohjeistus_itameripaivaan_7.6.2022_lahikalaa_ammattikeittioihin_.pdf).

Asiakastestauksien arviointilomakkeella kartoitettiin myös asiakkaiden tuntemusta vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista ja toiveista ammattikeittiöissä tarjottavista kalaruoista. Kalapihvit- ja -pyörykät olivat niin aikuisten kuin lastenkin toivekalaruokia. Lapset pitivät erityisesti myös lohikeitosta. Vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista aikuiset toivoivat eniten haukea ja särkeä sekä lapsilla toivekalana nousi esiin lohi. Vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista tunnettiin parhaiten hauki ja silakka ja huonoiten kuore ja säyne.

Itämeripäivänä 25.8.2022 pilottikeittiöitä kannustettiin tarjoamaan lähikalaruokia keittiöillään ja kaikki hankkeen pilottikeittiöt lähtivät mukaan tempaukseen. Monet pilottikeittiöistä tarjosivat asiakastestauksissa testaamia kalaruokia kehittäen niitä edelleen asiakastestauksissa saatujen palautteiden pohjalta. Itämeripäivän tempaus toimi täten asiakastestauksien jatkona. Merkittävin kehitys tehtiin monilla keittiöillä lisäämällä ruokaan väriä esimerkiksi porkkanaa.

Pilottikeittiöiden ilmoitukset Itämeripäivänä:

Iin Ateria- ja puhtauspalvelut:

<https://itameripaiva.fi/teot/itameripaiva-iin-ateriapalveluissa/>

Oulun Tuotantokeittiö Oy:

<https://itameripaiva.fi/teot/itamerimenu-oulu-tuotantokeittiossa/>

Raahen kaupunki, ateria- ja puhtauspalvelu:

<https://itameripaiva.fi/teot/itamerimenu-perameren-kalavuokaa/>

<https://itameripaiva.fi/teot/itamerimenu-raahen-kouluissa-ja-paivakodeissa/>

ja

Uniresta Oy:

<https://itameripaiva.fi/tapahtuma/itameripaivan-menu-linnanmaan-ja-kontinkankaan-kampuksella/>

Itämeripäivänä testattu kalamuru oli valmistettu yhdistämällä saatavilla olevia eri kalalajeja, eli säynävää, lahnaa, särkeä, ahventa ja haukea. Kalat olivat peräisin Perämerestä Siikajoen edustalta, ja kalastajina toimivat Heikki Eskola yhteistyössä Lauri Halosen kanssa. Kalamurun valmisti Vähäsarja Oy. Uniresta Oy:n Itämeripäivänä tarjotun Perämeren lohen toimitti Hätälä Oy. Vaikka Perämeren lohi ei ole vajaasti hyödynnetty, sen tunnettuus on huono.

5. Toimenpiteiden vaikuttavuuden arviointi

Hankkeen tilaisuuksiin on osallistunut niin kalastajia, jalostajia kuin ammattikeittiöiden edustajiaakin. Osa osallistujista on ollut toisilleen entuudestaan tuntemattomia, mutta löytäneet hankkeen tilaisuuksien kautta uusia kontakteja ja mahdollisia yhteistyökumppaneita. Tietoomme on tullut, että kala-alan jalostajat ovat olleet yhteydessä ja vierailleet sekä lähettäneet tuotteitaan testattavaksi hankkeessa mukana olleille ammattikeittiöille hankkeen toimenpiteiden ulkopuolellakin. Ammattikeittiöissä on otettu myös käyttöön uusia kalatuotteita hankkeen aikana ainakin varatuotteena, josta ruokaa voidaan tehdä nopeasti tarpeen tullen. Hankkeen aikana lähikalaa on tarjottu ammattikeittiöissä niin asiakastestauksien yhteydessä, Itämeripäivänä kuin Pohjois-Pohjanmaan lähiruokapäivänä 3.9.2021. Lähikala on saanut lämpimän vastaanoton niin ammattikeittiöiden kuin loppukäyttäjienkin keskuudessa. Lähikalan ekologisuutta arvostetaan, mutta tuotteiden korkea hinta on iso haaste ammattikeittiöille ja toisaalta taas kalaraaka-aineiden saatavuus haastaa jalostajia. Ammattikeittiöissä on ilmennyt kiinnostusta ottaa Perämeren perunalaatikko ruokalistalle, jos kalamurua vain olisi saatavilla säännöllisesti. Voidaan siis todeta, että hanke on edesauttanut lähikalan käyttöä ammattikeittiöissä. Lisäksi kaksi kala-alan yritystä osallistui DPS-työpajaan ja aloitti tuotteidensa tietojen täyttämisen DPS-hankintajärjestelmään, jonka toivotaan helpottavan ammattikeittiöiden lähikalatuotteiden tilaamista. Kala-alan toimijoita on myös rohkaistu olemaan yhteydessä suoraan lähialueen ammattikeittiöihin tarjoamalla tuotteitaan sekä tekemään tuotekehitystä yhdessä uusien ammattikeittiöille sopivien tuotteiden kehittämisiksi.

Hankkeen aikana on muodostunut myös uusia yhteistyökuvioita kalastajien ja jalostajien välille. Hankkeen opintomatalla kala-alan toimijat vaihtoivat yhteystietoja myös Itä-Suomessa toimivien yrittäjien kanssa ja tietoomme on tullut, että yhteistyökuviot ovat edenneet opintomatkan jälkeen. Lisäksi hankkeen tilaisuuksiin osallistuneiden kalastajien ja jalostajien välillä on ollut suunnitteilla mahdollisia yhteistyökuvioita. Uusien tuotteiden kehittämisiksi yhteistyö toimijoiden välillä on tärkeää ja mahdolliset yhteistyöt voivat edistää uusien lähikalatuotteiden kehittelyä.

Hankehenkilöstö on aktiivisesti nostanut esiin kalaraaka-aineiden käytön myös kuluttajille suunnattujen tuotteiden kehittämisessä ollessaan yhteydessä elintarvikkeita valmistavien yritysten kanssa. Hankkeen aikana markkinoille on tullut ainakin yksi uusi valmisruokatuote, jossa on hyödynnetty lähikalaa. Uutiskirjeessä on ilmoitettu ajankohtaisista asioista ja sitä kautta ainakin yksi kala-alan yrittäjä ja valmisruokia valmistava yritys saivat alkuun keskustelut mahdollisesta yhteistyöstä.

6. Yhteistyötahot ja sidosryhmät

Hankkeen toimenpiteisiin osallistui:

- 86 yrityksen edustajaa
- 21 ammattikeittiön edustajaa
- 58 muun toimialan kuten hanke- ja kehitystoiminnan tai elintarvikevalvonnan edustajaa
-

Yhteistyötahojen ja sidosryhmien edustajat ovat osallistuneet hankkeen ohjausryhmän toimintaan, hankkeen tilaisuuksiin tai palavereihin antaen omia näkemyksiään hankkeen toimenpiteiden toteutukselle.

Lisäksi hankkeen puitteissa on osallistuttu erilaisiin tilaisuuksiin, joissa on kerrottu hankkeesta ja sen toimenpiteistä sekä hankittu lisätietoa kala-alasta:

- Huomisen kalatuotteet -webinaari:
Osallistuminen ja tiedonhankinta
- Kala-alan hanketreffit/ Lähiruoankoordinaatiohankkeen järjestämä tilaisuus:
Hankkeen esittely ja tiedonhankintaa muista kala-alan hankkeista (n. 50 osallistujaa)
- Lähiruokapäivän suunnittelupalaveri/Ruokeva- hankkeen järjestämä:
Hankkeen esittely ja KalaPajan markkinointi ammattikeittiöille (n. 25 osallistujaa)
- Perämeren rannikon kalatalousstrategian valmistelutilaisuus:
Osallistuminen (n. 10 osallistujaa)
- Iin IlmastoAreena:
Osallistuminen, hankkeen esittely, vajaan hyödynnettyjen kalalajien mahdollisuuksien esittely ja siikamurun maistattaminen (pisteellä vieraili arviolta muutama sata vierailijaa)
- Pohjois-Pohjanmaan ruokaverkosto (Arctic Food Lab):
Osallistuminen palavereihin sekä kala-alan kuulumisten ja mahdollisuuksien esiintuominen
- Ammattikeittiövierailu Löökiin 4.2.2022:
Tiedonhankinta ja Löökin toimintaan tutustuminen virtuaalisesti
- Arktinen kalatalous – Kotimaisen kalan hyödyntämisen monet keinot -tilaisuus 16.3.2022: Tiedonhankinta
- Luovan hankekatselmukset ja Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeen esittely Luonnonvara-alan henkilöstölle 16.9.2022 (n. 20 osallistujaa)
- Keskustelua kalahankkeista MKN 27.9.2022
Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeen toimenpiteiden ja tulosten esittely MKN ruoka-asiiantuntijoille valtakunnallisesti (10 osallistujaa)

7. Ohjausryhmän toiminta

Ohjausryhmä:

Lauri Halonen, kalastaja
Taškola Heikki, Oulun Kalatalouskeskus
Esa Rastas, Ammattiopisto Lappia
Päivi Kurkela, Oulun Tuotantokeittiö Oy/Lööki
Iiro Majuri, Perämeren rannikon kalatalousryhmä
Janne Pekkala, Kalaliike H. Kuha (varajäsenenä Jussi-Pekka Kuha)
Timo Karjalainen, kalankasvattaja
Tuomo Pesola, Oulun ammattikorkeakoulu
Heini Linatti, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu ry

Rahoittajan edustaja:

Jari Leskinen, Lapin ELY-keskus

Ohjausryhmän puheenjohtajana toimi Janne Pekkala ja varapuheenjohtajana Esa Rastas. Asioiden esittelijänä toimivat projektipäälliköt Essi Keränen ja Riikka Kokko ja teknisenä sihteerinä projektiryhmän jäsen Mervi Tiermas. Ohjausryhmän kokouksia järjestettiin kolme kappaletta (5.5.2021, 9.11.2021 ja 5.9.2022). Loppuraportti ja lopullinen budjetti hyväksyttiin sähköpostikokouksessa. Ohjausryhmä on ollut hyvin aktiivinen ja ohjausryhmän jäseniltä on saatu hyviä kommentteja ja vinkkejä hankkeen toteuttamiseksi.

8. Hankkeen toiminnan arviointi ja jatkotoimenpide-ehdotukset

Ohjausryhmän jäsenet saivat vastata hankkeen palautekyselyyn nimettömänä ehdottaen samalla toiveitaan tuleville hankkeille ja toimenpiteille, joilla lähikalan käyttöä voitaisiin edistää tulevaisuudessa: <https://link.webropolsurveys.com/S/9CA72E85D17C5E2D>. Ohjausryhmä arvioi lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeen toimenpiteiden ja hallinnoin onnistuneen hyvin, sillä kaikkien taulukossa 1 esitettyjen väittämien vastaukset olivat välillä 3,6—4, maksimiarvosanan ollessa 4.

Väittämiä arvioitiin asteikolla 1-4 seuraavasti:

- 1 = täysin eri mieltä
- 2 = enemmän eri mieltä kuin samaa mieltä
- 3 = enemmän samaa mieltä kuin eri mieltä
- 4 = täysin samaa mieltä
- Ei ajankohtainen / en osaa sanoa

Taulukko 1. Ohjausryhmän arvio hankkeen toiminnasta, hallinnoinnista ja vaikuttavuudesta.

Väittäjä	Vastaaajien lukumäärä	Keskiarvo
Hankkeen toimenpiteet tukevat tavoitteiden saavuttamista	7	4
Tiedonkulku ja viestintä (sisäinen ja ulkoinen) on onnistunut	7	3,9
Hankkeen hallinnointi on kunnossa ja ajantasainen (esim. talouden seuranta, raportointi ja aikataulutus)	7	4
Hankkeella on yhteys kala-alan toimijoihin ja hanke on edistänyt kalastajien ja kala-alan toimijoiden toimintaa sekä edistänyt lähikalan käyttöä ammattikeittiöissä	7	3,6
Hankkeen tuloksia voidaan hyödyntää kala-alan kehittämisessä tulevaisuudessa	7	3,7
Hankkeen tuloksia voidaan hyödyntää jatkossa kalastajien, kala-alan jalostajien tai ammattikeittiöiden toiminnassa	7	3,6
Hankkeen tuloksilla on uutuusarvoa	7	3,9
Hankkeella tuloksia on välitetty eteenpäin (esim. erilaisten tilaisuuksien ja julkaisujen kautta)	7	3,7

Avoimissa vastauksissa nostettiin esiin, että hankkeen tulokset hankkeen kokoon nähden ovat hyvät ja hankkeen tuloksia pitää jakaa eteenpäin ja hyödyntää tulevaisuudessa myös hankkeen päättymisen jälkeenkin. Hankkeen uskottiin poikivan uusia projekteja niin meille kuin muuallekin.

Jatkotoimenpide-ehdotuksesi lähikalan käytön edistämiseksi tulevaisuudessa esitettiin kalastajien kannustamista yhteistoimintaan ja kohtaamisista kalastajien ja ammattikeittiöiden edustajien kanssa, jotta pääsee tutustumaan ammattikeittiöiden toimintaan ja yhteyshenkilöihin, jotka vastaavat raaka-aineiden hankinnasta keittiöille. Hankkeen tulosten ja

tulevaisuuden toiminnan toivottiin tavoittavan pilottikeittiöiden lisäksi myös muita ammattikeittiöitä. Ammattikeittiöihin toivottiin myös jatkossa uusia reseptejä. Kuluttajien suuntaan toivottiin tiedottamista, jotta lähikalaruuat tulevat tutuksi, jolloin ne myös maistuisivat mahdollisesti paremmin ammattikeittiöiden asiakkaille, eli kuluttajille. Avoimissa vastauksissa nostettiin esiin myös kotimaisen kalan korkea hinta. Lähikalan esillä pitämistä pidettiin tärkeänä ja kala-ala kehittämistä toivottiin myös jatkossa. Kehityksen todettiin olevan hidasta ja vaativan yhteistyötä ja sitoutumista ketjun eri osapuolilta. Jos halutaan nostaa lähikala pysyvästi meidän kaikkien ruokalautasille, tarvitaan mahdollisesti myös yhteiskunnan pientä painostusta, todettiin viimeisimmässä palautteessa.

Myös hankkeen toimenpiteissä mukana olleet toimijat saivat antaa palautetta Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeesta ja toiveista kala-alan kehittämiseen tulevaisuudessa hankkeen loppuseminaarissa. Kyselylomake toimitettiin myös uutiskirjeen yhteydessä kaikille alan toimijoille: <https://padlet.com/lahikala/1>. Vastauksissa ja keskusteluissa toimijoiden kanssa nousi erityisesti esiin tarve toimijoiden kohtaamisille ja yhdessä tekemiselle. Alla muutamia otteita saaduista palautteista:

Komponentit ja massat/murut on kaikkien huulilla, siihen huutoon kantsii vastata. Kotimainen kala kiinnostaa, hinta puhuttaa. Valtion tukeja kaivataan myös kalalle, kaikki muut ovat jo tuettuja.

♡ 1

💬 0

Logistiikkaketjujen kehittäminen

♡ 0

💬 0

Ruokalistoja tehdessä pitää tietää lähikalan saatavuus, jo hyvin etu käteen. Purkitus, pakastus 700g-1kg vakuumpussit tai purkit, joita käyttäjät voi tilata.

Maustekastikkeiden seassa pienissä purkeissa kauppaan, niin kuin tonnikalakin.

Konkreettista tekemistä enemmän, siellä tulee keskustelu tekemisen lomassa ja niksit leviää miten kantsii toimia.

♡ 1

💬 0

Yhteistyötä ja keskusteluja koko ketjun kanssa vedestä pöytään.

♡ 1

💬 0

Hankkeen aikana nousi myös esiin, että kala olisi erinomainen tuote tuoda esiin Oulun merellisyttä ja ruokakulttuuria osana tapahtumia ja ruokatarjontaa Oulun kulttuuripääkaupunki vuonna 2026. Uusien ammattikeittiöille suunnattujen lähialatuotteiden kehittäminen ja reseptejä niin yksityisiin kuin julkisiin ammattikeittiöihin tulisikin jatkaa. Jotta uusiin lähikalatuotteisiin saataisiin raaka-ainetta myös tulevaisuudessa, tulisi varmistaa, että kala-ala on houkutteleva ja kalastajia on myös tulevaisuudessa. Vajaasti hyödynnettyjen kalojen käytön lisääntyessä on kalastajia kannustettava kalastamaan myös vajaasti hyödynnettyjä kaloja ja huomioitava, että kehitetyt kalastusmenetelmät tukevat myös lisääntyneitä vajaasti hyödynnettyjen kalojen pyytämistä. Kalojen käsittelystä tulee myös suunnitella kustannustehokasta etenkin, jos tuotteita halutaan tarjota julkisiin ammattikeittiöihin. Yksittäinen yrittäjä nosti tuotekehityksen haasteena esiin myös sen, että alueelta puuttuu kaikille avoin ja vuokrattavissa oleva tuotekehitystilasto, jossa tuotteita voisi kehittää investoimatta laitteistoihin.

Sekä kotimaisen kalan edistämishojelma (Valtioneuvoston periaatepäätös 8.7.2021) (<https://mmm.fi/documents/1410837/1801447/Kotimaisen+kalan+edist%C3%A4misohjelma+valtioneuvoston+periaatep%C3%A4%C3%A4t%C3%B6s+8.7.2021.pdf/f8e4ed1a-c9c1-5f7e-7e6e-b7c2db47d058/Kotimaisen+kalan+edist%C3%A4misohjelma+valtioneuvoston+periaatep%C3%A4%C3%A4t%C3%B6s+8.7.2021.pdf?t=1656936411831>),

Maa- ja metsätalousministeriön Kouluruuan kehittämishojelma (luonnos 21.10.2022)

[https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN_21882_2021-MMM-](https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUONNOS_211022+3298534_1_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUONNOS_211022+3298534_1_1.pdf?t=1666351334874)

[34+kouluruokaohjelma LUONNOS 211022+3298534_1_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN_21882_2021-MMM-](https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUONNOS_211022+3298534_1_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUONNOS_211022+3298534_1_1.pdf?t=1666351334874)

[34+kouluruokaohjelma LUONNOS 211022+3298534_1_1.pdf?t=1666351334874](https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUONNOS_211022+3298534_1_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUONNOS_211022+3298534_1_1.pdf?t=1666351334874) että

Maa- ja metsätalousministeriön teettämän selvityksen Luonnon monimuotoisuuden huomioimisesta elintarvikehankinnoissa (20.5.2022)

<https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Biodiversiteettikriteerit+elintarvikehankinnoille+lopullinen+-+muokattu+10.6.2022.pdf/78f5470d-1c14-ba2e-66f9-cf38d12c4132/Biodiversiteettikriteerit+elintarvikehankinnoille+lopullinen+-+muokattu+10.6.2022.pdf?t=1656320847476>

nostetaan esiin kalan käytön lisääminen osana ruokapalveluiden siirtymistä kohti kestävästä ruokajärjestelmästä. On tärkeää seurata keskustelua jakaa tietoa uusien työkalujen käytöstä ja mahdollisuuksista alueen toimijoille myös jatkossa.

Myös ruokakasvatuksen roolilla nähdään olevan vaikutusta tulevaisuuden kuluttajien ruokailutottumuksiin. Tämä nousi esiin niin hankkeen aikana käydyissä keskusteluissa kala-alan toimijoiden kuin Maa- ja metsätalousministeriön Kouluruuan kehittämishojelman luonnoksesta.

Viimeaikaisten tapahtumien vuoksi on puhuttu paljon myös ruokaturvasta. Lähikala olisi nähtävä tulevaisuudessa osana ruokaturvaa kalan ollessa samalla hyvä vaihtoehto lautaselle niin ravitsemuksellisesta, ympäristövaikutuksellisesta kuin aluetaloudellisestakin näkökulmasta tarkasteltuna.

9. Viestintä

Hankesuunnitelmassa hankkeen eri vaiheista, tilaisuuksista ja tuloksista on luvattu tiedottaa sähköisessä muodossa hankkeen kotisivuilla, hankkeen uutiskirjeillä 4-6 kpl, Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ylläpitämällä Elintarvikealan yritysten ja toimijoiden uutiskirjelistalla sekä ProAgria Oulun/Oulun Maa- ja kotitalousnaisten, Akraamon ja Kuoreesta gourmeeta -hankkeen sosiaalisen median tileillä sekä puhelimitse että sähköpostitse.

9.1 Kotisivut

ProAgria Oulun/Oulun Maa- ja kotitalousnaisten kotisivujen alle on perustettu hankkeelle oma kotisivu, joka löytyy osoitteesta: <https://www.proagriaoulu.fi/fi/lahikalaa-ammattikeittioihin/>. Hankkeella on omat sivut myös Oulun ammattikorkeakoulun sivuilla osoitteessa: <https://www.oamk.fi/fi/tutkimus-ja-kehitys/tki-ja-hanketoiminta/hankkeet?pn=W504&hhaku=&tila=3&kv=0&fos=&isc=&hankehakusana=&hakutoiminto=HAE> ja Maa- ja kotitalousnaisten valtakunnallisilla sivuilla osoitteessa: <https://www.maajakotalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-ammattikeittioihin-16440>.

9.2 Hankkeen omat uutiskirjeet

Vuonna 2021 hankkeen varsinaisia uutiskirjeitä lähetettiin 2 kpl ja lisäksi joulukuussa lähetettiin joulutervehdys. Uutiskirje on suunnattu ammattikeittäille, kalastajille, kalanjalostajille ja muille mahdollisille yhteistyötahoille. Uutiskirjeen postituslista kasvoi noin 210 vastaanottajasta yli 260 vastaanottajaan. Lähetetyt uutiskirjeet 2021:

Kesäkuu 2021: <https://viesti.proagria.fi/g/l/307447/0/0/5984/1218/5>

(avausprosentti 31 %)

Syyskuu 2021: <https://viesti.proagria.fi/g/l/314870/0/0/5984/1218/5>

(avausprosentti 40 %)

Joulukuu 2021: <https://viesti.proagria.fi/g/l/319656/0/0/5984/1218/5>

(avausprosentti 36 %)

Vuonna 2022 hankkeen uutiskirjeitä lähetettiin 4 kpl:

Tammikuu 2022: <https://viesti.proagria.fi/g/l/321405/0/0/5984/1218/5>

(avausprosentti 40 %)

Maaliskuu 2022: <https://viesti.proagria.fi/g/l/323974/0/0/5984/1218/5>

(avausprosentti 39 %)

Kesäkuu 2022: <https://viesti.proagria.fi/g/l/330453/0/0/5984/1218/5>

(avausprosentti 37 %)

Lokakuu 2022: <https://viesti.proagria.fi/g/l/335833/0/0/5984/1218/5>

(avausprosentti 38 %)

Hankkeen aikana varsinaisia uutiskirjeitä lähetettiin yhteensä 6 kpl, joiden lisäksi lähetettiin joulutervehdys ja tapahtumakutsuja.

9.3 Viestintä muissa uutiskirjeissä

Lisäksi hankkeen toiminnasta on viestitty Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ylläpitämällä Elintarvikealan yritysten ja toimijoiden uutiskirjelistalla (tilaajia on noin 340, pääasiassa Pohjois-Pohjanmaan alueen yrityksiä tai muita toimijoita) sekä Oulun ammattikorkeakoulun ylläpitämällä Akraamon uutiskirjelistalla.

Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeen viestintä Elintarvikealan yritysten ja toimijoiden uutiskirjelistalla (9 kpl):

3/2021: Uusi Lähikalaa ammattikeittiöihin -hanke alkaa maaliskuussa

<https://viesti.proagria.fi/g/l/303097/0/0/5984/1218/5>

4/2021: Avustusta kalojen ruokakäyttöön (MMM:n tiedotteen jakaminen)

<https://viesti.proagria.fi/g/l/305427/0/0/5984/1218/5>

6/2021 osa 1: Löydetään Lähikalan mahdollisuudet yhdessä! (KalaPajan markkinointi) ja Yrityksesi tuotteet julkisiin keittiöihin (DPS-työpajan markkinointi)

<https://viesti.proagria.fi/g/l/309003/0/0/5984/1218/5>

6/2021 osa 2: KalaPajassa ideoidaan lähikalatuotteita (KalaPajan markkinointi), Yrityksesi tuotteet julkisiin keittiöihin (DPS-työpajan markkinointi) ja Uusi ohje näytteenottoon pienissä kala-alan laitoksissa ja kalakaupoissa tiedoksi

<https://viesti.proagria.fi/g/l/310812/0/0/5984/1218/5>

8/2021: Yrityksesi tuotteet julkisiin keittiöihin (DPS-työpajan markkinointi), Pakkaa elintarvikkeet paremmin 5.10.2021, Oulu (Pakkaustilaisuuden markkinointi)

<https://viesti.proagria.fi/g/l/312010/0/0/5984/1218/5>

10/2021: KalaPaja 2 – uusia makuja lähikalasta ammattikeittiöille (KalaPajan 2 markkinointi)

<https://viesti.proagria.fi/g/l/314598/0/0/5984/1218/5>

1/2022: Kala-alan säädökset tutuksi ja käytäntöön, RuokaRiihen haastattelut (Iiro Majuri)

<https://viesti.proagria.fi/g/l/320809/0/0/5984/1218/5>

3/2022: Kala-alan säädökset tutuksi ja käytäntöön 17.3., Kalajoki/etäyhteys

8/2022: Itämeripäivä & Lähikalaa lautasille 16.9.

<https://viesti.proagria.fi/g/l/331922/0/0/5984/1218/5>

Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeen viestintää Akraamon uutiskirjelistalla (3 kpl):

2/2021: Löydetään yhdessä lähikalan mahdollisuudet! ja Lähiruokatuotteita julkisen sektorin ammattikeittiöihin

<http://uutiskirje.akraamo.fi/a/s/720964110d255501c9380a1889e0bb41604ea29f/4479463>

1/2022: Kala-alan toimijoiden opintomatka 27.4.-29.4.

<https://uutiskirje.akraamo.fi/a/s/72096411-77d27911a030de1d7883f904cd465fa9/4954691>

2/2022: Tervetuloa Lähikalaa lautaselle –tapahtumaan perjantaina 16.9. klo 12-16.

<https://uutiskirje.akraamo.fi/a/s/72096411-e222b6113ae14d8509e83b3bc35abb32/5140106>

Lisäksi hankkeen toiminnasta ja lähikalan käytön lisäämisestä tiedotettiin Pohjois-Pohjanmaan ympäristötoimijoiden ja -kasvattajien verkostossa ja uutiskirjeessä:

3/2022: Lähikalaa pöytään ja hankkeen resepti Perämeren perunalaatikkoon

<https://kehaemail.sst.fi/messages/view/7721/84698/b5b05476d19fab0c8775958c43ce3825>

9.4 Kala ruokakasvatuksessa –tiedotemateriaali

Tietoa vajaan hyödynnettyjen kalalajien ja lähikalaraaka-aineen käytöstä sisällytettiin hankkeen pilottikeittiöiden asiakastestauksiin ja palautelomakkeisiin, jotka hankkeen työntekijät tekivät ammattikeittiöitä varten.

Lisäksi pilottikeittiöitä kannustettiin ja tuettiin viestinnässä asiakkailleen ja sidosryhmilleen osallistumisestaan John Nurmisen säätiön koordinoimaan Itämeripäivään 18.9.2022 ja lähikalaruokien tarjoamisesta. Pilottikeittiöt ilmoittivat itse tiedot valitsemastaan Itämerimenusta osoitteessa www.itameripaiva.fi.



Kuva 12. Ammattikeittiöt tiedottivat lähikalaruoista ja asiakaspalautteen keräämisestä esimerkiksi pöytä-standyjen avulla. Kuva: Uniresta Oy.

9.5. Sosiaalinen media

Kuoreesta gourmeeta -hankkeen Facebook-sivut on otettu Lähikalaa ammattikeittiöihin -hankkeen käyttöön ja päivityksiä on tehty keskimäärin kerran viikossa. Hankkeen Facebook -sivuilla on 391 seuraajaa:

<https://www.facebook.com/L%C3%A4hikalaa-ammattikeitti%C3%B6ihin-1218947808266892/>

Julkaisuja sivulla tehtiin yhteensä 82 kpl, joissa tiedotettiin hankkeen toiminnasta ja tulevista tapahtumista ja kala-alan ajankohtaisista uutisista. Lisäksi esiteltiin hankkeessa mukana olevia yrityksiä ja ammattikeittiöitä. Eniten ihmisiä tavoittaneita julkaisuja ovat olleet kuvajulkaisut KalaPajasta (yli 1500 hlö), tiedonvälityksestä vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista lin IlmastoAreenassa elokuussa 2021 (yli 800 hlö) sekä KalaPaja 2:sta (yli 3300 hlö). Julkaisujen näkyvyyttä lisää yhteistyötahojen, yrittäjien ja rahoittajan sivujen, kuten Perämeren rannikon kalaleader tai Euroopan meri- ja kalatalousrahasto, tekemät jaot.

Sopivissa tilanteissa päivityksiä on jaettu myös Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ja Oulun ammattikorkeakoulun omissa sosiaalisen median kanavissa.

9.6. Lehdistötiedotteet

Hankesuunnitelmassa on luvattu lähettää 1-3 lehdistötiedotetta.

KalaPajasta 2 lähetettiin lehdistölle mediakutsu, mutta toimittajat eivät tarttuneet lähettämäämme tiedotteeseen. Kutsu lähetettiin seuraaville tahoille: Forum24, Yle Oulu, Kaleva, Rantapohja, IISanomat, Siikajokilaakso. Yle julkaisi kuitenkin lyhyen jutun hankkeeseen liittyen: <https://yle.fi/uutiset/3-12204506>

Toinen mediatiedote (<https://www.proagriaoulu.fi/fi/lahikala-maistuu-asiakkaille/>) lähetettiin hankkeen pilottikeittiöiden lähikalaruokien asiakastestauksista 21.3.2022. Tiedotteen julkaisivat Mun Oulu ja Rantapohja sekä Radio Pooki haastatteli projektipäällikkö suorassa radiolähetyksessä. Lisäksi Yle Oulu haastatteli radiossa ja television alueuutisiin lin Kuivaniemen koululla hankkeen asiantuntijoita Soila Hiltusta, Mervi Tiermasta, makuraadin oppilaita sekä lin kunnan ruokapalveluiden Anitta Laurilaa ja Anne Hautamäkeä.

Kolmas mediatiedote (<https://www.proagriaoulu.fi/fi/lisaa-lahikalaa-ammattikeittioihin/>) lähetettiin pilottikeittiöiden tarjoamista lähikalaruoista Itämeripäivänä. Tiedotteen pohjalta uutisen asiasta julkaisi Kaleva ja Radio Kaleva haastatteli projektipäällikkö Essi Kerästä.

Lisäksi hahmoteltiin valmiiksi neljäs lehdistötiedote kala-alan jalostajien ja uusien tuotteiden kehittämisen näkökulmasta lähetettäväksi loppuvuodesta 2022.

Lisäksi ja Business Oulu julkaisi uutisen Itämeripäivästä 10.8.2022 (<https://www.businessoulu.com/fi/uutiset/pelastetaan-perameri-ajoissa.html>) Kaleva julkaisi 16.8.2022 uutisen Oulun Tuotantokeittiö Oy/Löökin lähikalaruokien kehittämisestä.

Hankkeen ja yhteistyötahojen toiminnasta vajaan hyödynnettyjen kalalajien käytön lisäämiseen liittyen on julkaistu yhteensä 6 kpl uutisia paikallislehdissä ja 4 kpl radio- ja tv-uutista ja haastattelua.

9.7. Artikkelit

Tekniikan ja luonnonvara-alan lehdessä Telulainen, 2(1), ss. 30-31, julkaistiin artikkeli Vajaan hyödynnetyt kalalajit hyötykäyttöön: https://issuu.com/telu_oamk/docs/luova/30.

ProAgria Oulun asiakas- ja jäsenlehdessä Maaviesti 1/2022, ss. 21, julkaistiin artikkeli Paranna terveyttäsi ja ympäristön tilaa, syö lähikalaa! <https://www.proagriaoulu.fi/files/maaviesti/2022-1.pdf>

Oamk Journal, artikkeli haastatteluiden pohjalta julkaistiin 30.9.2022: Kotimaisella kalalla kestävää kulutusta – kokemuksia kala-alan jalostajilta ja ammattikeittiöiltä lähikalan käytöstä: <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2022093060578>

10. Taloudellinen toteuma

Oulun Maa- ja kotitalousnaisten budjetti käytettiin kokonaan ylittäen muutoshakemusten mukainen suunniteltu budjetti 299,95 €:lla (Taulukko 2. Oulun Maa- ja kotitalousnaisten budjetti ja toteutuneet kustannukset). Oulun ammattikorkeakoulun budjetista jäi käyttämättä 4578,20 € (Taulukko 3. Oulun ammattikorkeakoulun budjetti ja toteutuneet kustannukset). Kokonaiskustannuksia tarkasteltaessa jäämättä jäi yhteensä 4278,25 € (Taulukko 4. Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ja Oulun ammattikorkeakoulun budjetti ja toteutuneet kustannukset yhteensä).

Maksatushakemuksella haetaan maksuun toteutuneiden kustannusten mukaiset summat.

Taulukko 2. Oulun Maa- ja kotitalousnaisten budjetti ja toteutuneet kustannukset.

1.3.2021-30.9.2022 Oulun maa- ja kotitalousnaiset	Budjetti (€)	Toteutuneet kustannukset (€)	Erotus (€)	Toteuma (%)
Henkilöstökustannukset	33 114,52	33933,87	-819,35	102,5
Matkakulut	850	918,12	-68,12	108,0
Ostopalvelut	1000	798,39	201,61	79,8
Muu kustannus	5000	4491,18	508,82	89,8
Flatrate 15 %	4967,18	5090,09	-122,91	102,5
Yhteensä	44931,70	45231,65	-299,95	100,67

Taulukko 3. Oulun ammattikorkeakoulun budjetti ja toteutuneet kustannukset.

1.3.2021-30.9.2022 Oulun Ammattikorkeakoulu Oy	Budjetti (€)	Toteutuneet kustannukset (€)	Erotus (€)	Toteuma (%)
Henkilöstökustannukset	17 291,90	16766,93	524,98	96,96
Matkakulut	5000	4556,47	443,53	91,13
Ostopalvelut	5880	2538,94	3 341,06	43,18
Muu kustannus	4389,8	4199,92	189,88	95,67
Flatrate 15 %	2593,79	2515,04	78,75	96,96
Yhteensä	35 155,50	30577,3	4 578,20	86,98

Taulukko 4. Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ja Oulun ammattikorkeakoulun budjetti ja toteutuneet kustannukset yhteensä.

1.3.2021-30.9.2022 Oulun Maa- ja kotitalousnaiset ja Oulun Ammattikorkeakoulu Oy	Budjetti (€)	Toteutuneet kustannukset (€)	Erotus (€)	Toteuma (%)
Henkilöstökustannukset	50 406,42	50700,8	-294,37	100,58
Matkakulut	5850	5474,59	375,41	93,58
Ostopalvelut	6880	3337,33	3 542,67	48,51
Muu kustannus	9389,8	8691,1	698,70	92,56
Flatrate 15 %	7560,97	7605,13	-44,16	100,58
Yhteensä	80 087,20	75808,95	4 278,25	94,66