

Kestävällä kalalla

Loppuraportti

WWF Suomi / Matti Ovaska

26.03.2014



Suomen elinkeinokalatalouden
toimintaohjelma
2007-2013



WWF®

for a living planet®



Diaarinumero	2246 / 3561 / 2011
Hankenumero	1001659
Kesto	1.1.2013 – 31.12.2013
Rahoittaja	Uudenmaan Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Hankkeen toteuttaja	Maailman luonnonsäätiö (WWF) Suomen rahasto
Yhteystiedot	WWF Suomi / Matti Ovaska Lintulahdenkatu 10, 00500 Helsinki puh. 040-7273149, sähköposti: matti.ovaska@wwf.fi



Sisällys

1. Hankkeen tausta.....	3
2. Tavoitteet ja kohderyhmät.....	4
3. Hankkeen toteutus.....	4
4. Toimenpiteet ja keskeiset tulokset.....	5
4.1 Tiedotus- ja viestintätyö sähköisten viestimien, yleisötapahtumien, koulutusten ja vierailijaluentojen sekä WWF:n muiden viestintäkanavien kautta.....	5
Hankkeen verkkosivut ja muu sähköinen viestintä.....	5
Esitteet kalankulutuksen kannalta keskeisistä lajeista.....	6
Yleisötapahtumat ja vierailijaluennot.....	7
Mediayhteistyö kestävästä kalankulutuksesta ja uhanalaisista kalalajeista.....	8
4.2 Kaupan ja ravitsemusalan toimijoiden sitouttaminen kestäviin kalavalintoihin sekä asiantuntija-apu ja koulutukset.....	10
4.3 Kalakaupan ja kuluttajailmapiirin muutosten seuraaminen.....	13
Kyselytutkimus suomalaisten näkemyksistä uhanalaisiin kaloihin, särkikaloihin ja kalan ympäristösertifiointiin.....	13
Kyselytutkimus suomalaisten ravintoloiden kala- ja äyriäistarjonnan ympäristövastuullisuudesta.....	14
4.4 Yhteistyö keskeisten sidosryhmien kanssa.....	15
Selvitys: Suomenlahden ammattikalastus - Toiminnan kuvaus ja kestävyysarviointi.....	15
Lohi- ja meritaimenstrategia.....	15
Keskustelutilaisuus särkikalojen kalastuksesta ja hyötykäytöstä.....	16
5. Tavoitteiden toteutuminen ja johtopäätökset.....	17
Lähteet:.....	19

Liitteet:

- Liite 1. Tonnikalat-esite
- Liite 2. Kasvatetut lohikalat-esite
- Liite 3. Silakka-esite
- Liite 4. Kyselytutkimus suomalaisten näkemyksistä uhanalaisiin kaloihin, särkikaloihin ja kalan ympäristösertifiointiin
- Liite 5. Kyselytutkimus suomalaisten ravintoloiden kala- ja äyriäistarjonnan ympäristövastuullisuudesta
- Liite 6. Särkikala Roundtable, osallistujat



1. Hankkeen tausta

Kalamarkkinoiden globalisoitumisen myötä Suomen markkinoille on tullut yhä enemmän uusia kala- ja äyriäistuotteita, joiden alkuperästä ja vastuullisuudesta kuluttajien ja jopa kalakaupan on usein vaikeaa saada tietoa. Samaan aikaan monien elinvoimaisten lajien, kuten silakan, elintarvikekäyttö on vähentynyt merkittävästi ja toisaalta vähempi arvoisten särkikalojen kalastusta ja käyttöä on haluttu tukea ja edistää myös valtionhallinnon osalta. Kala- ja äyriäistuotteiden vastuullinen hankinta ja kulutus sekä erityisesti elinvoimaisten ja vajaasti hyödynnettyjen kalojen kulutuksen lisääminen on ollut WWF Suomen kalatyön prioriteeteissa jo pitkään.

WWF:n työ kestävämmän kalankulutuksen eteen yhteistyössä keskeisten kaupan ja ravitsemusalan toimijoiden kanssa on osoittautunut tulokselliseksi ja kehittämiskelpoiseksi toimintamalliksi ja monet keskeiset toimijat ovat uudistaneet kalavalikoimaansa kestävämpään suuntaan viime vuosien aikana. Myös kansalaisten tietoisuus kalavalintojen vastuullisuudesta on lisääntynyt. WWF Suomen resurssit kalatyön tekemiseen ovat kuitenkin olleet rajalliset ja syvällisempi yhteistyö kalastussektorin ja kalakaupan toimijoiden kanssa päivittäisen työn ohessa on ollut haastavaa.

Kestävällä kalalla-hanke syntyi tarpeesta laajentaa WWF Suomen tekemää kalatyötä uusien toimijoiden suuntaan sekä tiivistää yhteistyötä olemassa olevien yhteistyötahojen kanssa. Lisäksi WWF:ssä nähtiin tarpeelliseksi lisätä ja syventää viestintää kestävästä kalavalinnoista. Näiden tarpeiden pohjalta WWF Suomi suunnitteli hankkeen, johon haettiin rahoitusta Uudenmaan ELY-keskuksesta Euroopan kalatalousrahastosta syksyllä 2011. ELY-keskus myönsi rahoituksen hankkeelle loppuvuodesta 2011 ja hanke päästiin aloittamaan suunnitelman mukaisesti vuoden 2013 alusta.

Hankkeen ajankohtaisuutta ja tarpeellisuutta lisäsi erityisesti vuoden 2012 aikana käyty vilkas julkinen keskustelu uhanalaisista kalakannoista ja niiden elvyttämiseksi tehtävistä toimenpiteistä. Tarve tiiviimmälle yhteistyölle kalastussektorin toimijoiden kanssa oli ilmeinen. Kestävällä kalalla-hanke tarjosi näin ollen myös tärkeän työkalun selvittää ja ratkaista syntyneitä ristiriitatilanteita ja auttaa löytämään yhteisymmärrystä kalavarojemme kestävästä käytöstä.



2. Tavoitteet ja kohderyhmät

Hankkeen päätavoitteena oli lisätä kestävästi tuotetun kalan osuutta kauppojen ja ravintoloiden valikoimissa ja ohjata kansalaisten kulutustottumuksia kestäviin kalavalintoihin.

Muita tavoitteita oli seurata muutoksia kalavalikoimissa ja kuluttajailmapiirissä sekä tiedottaa ja viestiä tehokkaasti kestävästä kalastuksesta ja vastuullisista kalavalinnoista. Lisäksi tärkeäksi tavoitteeksi vuoden 2012 kokemusten pohjalta muodostui yhteistyön ja yhteisymmärryksen lisääminen kalavarojen kestävästä käytöstä eri sidosryhmien ja toimijoiden kesken.

Hankkeen ensisijaiset kohderyhmät olivat kaupan- ja ravitsemussektorin toimijat sekä kuluttajat. Muita kohderyhmiä olivat alkutuottajat, jalostusteollisuus sekä teollisuusyhdistykset ja neuvontaorganisaatiot.

3. Hankkeen toteutus

Kestävällä kalalla hanke toteutettiin kokonaisuudessaan vuoden 2013 aikana. Hankkeen toteutukseen osallistui suojeluasiantuntija Matti Ovaska, joka toimi hankkeen koordinaattorina ja pääasiallisena toteuttajana, tiedottaja Katja Nuorvala sekä meriohjelman päällikkö Sampsa Vilhunen. Hankkeen toteutukseen osallistuivat satunnaisesti myös graafikko Alexandra Antell sekä online-kehityspäällikkö Justus Hyvärinen. Rahoittaja ei edellyttänyt hankkeelle perustettavaksi ohjausryhmää, joten työn ohjauksesta vastasi WWF Suomen johtoryhmä.

Hanke jakautui neljään eri toimintalinjaan:

1. Tiedotus- ja viestintätyö sähköisten viestimien, yleisötapahtumien, koulutusten ja vierailijaluentojen sekä WWF:n muiden viestintäkanavien kautta,
2. Kaupan ja ravitsemusalan toimijoiden sitouttaminen kestäviin kalavalintoihin sekä asiantuntija-apu ja koulutukset,
3. Kalakaupan ja kuluttajailmapiirin muutosten seuraaminen sekä
4. Yhteistyö keskeisten sidosryhmien kanssa

Hankkeen kustannusarvio oli kokonaisuudessaan 58 000 euroa ja toteutuneet kustannukset yhteensä 47 000 euroa. Palkkakustannusten osuus oli 31 000 euroa ja ostopalveluihin käytettiin 6000 euroa. Lisäksi viestintään, tapahtumiin ja materiaaleihin sekä matkoihin kului yhteensä 9800 euroa ja muihin kuluihin, kuten toimisto- ja tietotekniikkakuluihin yhteensä 600 euroa. Hanke eteni pääsääntöisesti kustannussuunnitelman mukaisesti, joskin kokonaiskustannukset jäivät noin 19 prosenttia arvioitua pienemmiksi.



4. Toimenpiteet ja keskeiset tulokset

4.1 Tiedotus- ja viestintätö sähköisten viestimien, yleisötapahtumien, koulutusten ja vierailijaluentojen sekä WWF:n muiden viestintäkanavien kautta

Hankkeen verkkosivut ja muu sähköinen viestintä

Hankesivut avattiin tammikuussa 2013 WWF:n kalasivujen yhteyteen osoitteeseen <http://www.wwf.fi/kalaopas/kestava-kalastus/>. Hankesivujen sisältöjä tuotettiin ja päivitettiin koko hankkeen ajan.

Hankesivut perustettiin olemassa olevien sivujen yhteyteen sillä perusteella, että olemassa olevilla sivuilla on jo runsaslukuinen käyttäjäkunta ja hyvä näkyvyys hakukoneiden kautta. Näin ollen sivujen lanseeraukseen, markkinointiin ja graafiseen suunnitteluun ei tarvinnut käyttää tarpeettomasti resursseja. Hankkeen aikana WWF Suomen kalasivuilla ([wwf.fi/kalaopas](http://www.wwf.fi/kalaopas)) vierailtiin noin 25 000 kertaa. Kokonaiskävijämäärästä noin 10 prosenttia vieraili hankesivuilla.

Hankesivuille koottiin tietoa kestävästä kalastuksesta ja kalatuotteiden ympäristömerkeistä. Lisäksi sivuilta on saatavilla sekä hankkeessa että ennen sitä tuotettuja WWF julkaisuja hankkeen aihepiiriin liittyen. Ajankohtaisista kala-alan uutisista välitettiin tietoa verkkosivujen ajankohtaista-osiossa, WWF Suomen Facebook-sivujen sekä WWF:n uutiskirjeiden kautta. Alkuperäisestä suunnitelmasta poiketen hankkeen verkkosivuille ei tuotettu kalaruoka reseptejä, vaan Pro Kala ry:n kanssa käydyn keskustelun pohjalta päädyttiin siihen, että kalaruokien osalta kävijät ohjataan Pro Kala ry:n verkkosivuille ja materiaaleihin.

WWF:n verkkosivujen blogi-uudistuksen vuoksi hankkeen aikana ei alkuperäisestä hankesuunnitelmasta poiketen julkaistu blogi-kirjoituksia. Blogin perustaminen ulkopuoliselle palvelimelle olisi ollut mahdollista, mutta lyhyessä hankkeessa ulkopuolisen blogi-palvelimen käyttämisen ei katsottu olevan perusteltua, sillä lukijakunnan hankkiminen vie aikaa, eikä blogi-kirjoituksille näin ollen voida lyhyessä hankkeessa ennustaa kovin hyvää näkyvyyttä. Blogin sijaan sosiaalisen median työkaluista hankkeessa keskityttiin erityisesti Facebook:iin, jossa WWF Suomen Facebook sivuille päivitettiin säännöllisesti uutisia ja tietoja hankkeen aihepiiristä ja vastattiin sivuille tulleisiin kysymyksiin ja kommentteihin. WWF Suomen Facebook -sivuja seuraa yli 30 000 Facebookin käyttäjää.



Esitteet kalankulutuksen kannalta keskeisistä lajeista

Verkkosivujen, yleisötapahtumien ja muun viestinnän tueksi tuotettiin esitteet tonnikaloista, kasvatetuista lohikaloista ja silakasta (liitteet 1, 2 ja 3). Esitteiden tavoitteena oli tarjota ajanmukaista, tuoreimpaan tutkimustietoon perustuvaa tietoa niin kuluttajille kuin kalakaupan ammattilaisille. Lisäksi toimittajat ja muut median edustajat ovat käyttäneet esitteitä taustatietoina kala-aiheisissa artikkeleissaan. Esitteiden aiheet valikoituivat sen mukaan, mitkä lajit nähtiin Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen (RKTL) kalankulutustilastojen sekä aikaisempien tutkimusten ja selvitysten kannalta keskeisimmiksi lajeiksi suomalaisten kalankulutuksen kannalta.

Tonnikalat ja kasvatetut lohikalat ovat Suomessa eniten kulutettuja ruokakaloja. Näin ollen suomalaisten vaikutus maailman kalakantojen tilaan on suurin juuri näiden lajiryhmien kautta. Kuitenkin tonnikalakantojen tilasta ja tonnikalojen kalastuksesta on suomeksi saatavilla hyvin vähän ajanmukaista tietoa. Myös lohikalojen kasvatuksessa tapahtuneen kehityksen vuoksi katsottiin tarpeelliseksi koota yhteen ajanmukaisia faktoja kasvatustapojen sekä kalankasvatuksen ympäristövaikutuksista.

Silakka sen sijaan valittiin esitteeseen siksi, että silakan elintarvikekulutus on ollut jatkuvassa laskussa 2000-luvun ajan ja WWF:n teettämässä selvityksessä (Gaia Consulting Oy & WWF Suomi 2012) silakan käyttötapojen muutoksen nähtiin olevan yksi potentiaalisimpia tapoja lisätä elinvoimaisista kalapopulaatioista peräisin olevaa kalaa suomalaisten kulutustottumuksissa. Lisäksi nähtiin tarpeelliseksi avata silakan kulutukseen liittyviä terveystieteellisiä suhteita nykyisiin silakan syöntimääriin.

Esitteiden sisällöntuotannosta vastasi WWF Suomen suojeluasiantuntija Matti Ovaska. Faktatietojen oikeellisuuden varmistamiseksi sisältöjen osalta konsultoitiin myös RKTL:n tutkijoita ja muita aiheiden kannalta keskeisiä sidosryhmiä. Esitteiden taittajaksi valittiin tarjouskilpailun perusteella Johanna Kulmalainen / Noracommit Oy. Esitteiden kuvituksena käytettiin pääasiassa WWF kansainvälisestä kuvapankista löytyvää materiaalia. Silakan, kirjolohen ja lohen lajikuva tilattiin kuvittaja Sakke Yrjölältä. Esitteiden paino tilattiin tarjousten perusteella Libris Oy:stä ja niitä painettiin yhteensä 2100 kappaletta.

Esitteiden jakelu on tapahtunut pääosin tapahtumissa, yritys- ja sidosryhmätapaamisissa sekä hankkeen verkkosivujen kautta. Esitteitä on toimitettu myös suoraan aihepiiristä kiinnostuneille yhteydenottojen perusteella. Myös toimittajat ovat käyttäneet esitteitä lehtiartikkeleiden taustatietoina. Yleisesti ottaen esitteistä on tullut hyvää palautetta ja niiden on nähty lisäävän tietoisuutta ko. kalalajeista ja niiden kalastuksen kestävydestä.



Yleisötapahtumat ja vierailijaluennot

Hankkeen viestintätoimenpiteisiin kuului osallistuminen keskeisiin kalastukseen ja kalankulutukseen sekä kestävään elämäntapaan liittyviin tapahtumiin. Tapahtumat sijoittuivat pääasiassa kesään ja syksyyn, mutta tapahtumien suunnittelu ajoittui lähes koko hankkeen ajalle. Hankkeen aikana osallistuttiin seuraaviin tapahtumiin:

- Operaatio Täktominlahti-tapahtuma, Hanko, 20.7.2013
- Vanhan Kaupungin koskipäivä, Helsinki, 31.8.2013
- Eduskunnan kalapäivä, Helsinki, 1.10.2013
- Stadin silakkamarkkinat, Helsinki, 6.10.2013

Yleisötapahtumien lisäksi hankkeen viestintätoimiin kuului myös osallistuminen esitelmöijänä tavoitteiden kannalta keskeisiin seminaareihin ja koulutustilaisuuksiin. Vierailijaluentoja ja esityksiä pidettiin seuraavissa tapahtumissa, seminaareissa ja tilaisuuksissa:

- Vastuullisen kalastuksen seminaari 8.3.2013, Helsingin Messukeskus, esitys aiheesta ”Kokemuksia ja kalauutisia viime vuosilta”
- Vesipäivä Itäkeskuksen lukiossa 19.3.2013, esitys kestävästä kalastuksesta ja uhanalaisista kaloista
- VELHO-hankkeen ”Vesiviljelyllä kotimaista kalaa ruokapöytään” -vesiviljelykoulutus 20.3.2013, Kalatalous- ja ympäristöopisto Livia, esitys aiheesta ”Suomalaisten kestävät kalavalinnat ja keskeiset edistysaskeleet”
- Itämeriviestijöiden Itämeri ja ruoka-toimittajakoulutusseminaari 7.5.2013, esitys Itämeren alueen kalavarojen riittävydestä alueen asukkaille
- Tall Ship Race -tapahtuman Itämerikulma, Helsinki, 18.7.2013
- Palmenian täydennyskoulutuskurssi ”Onkikalaa ja lähiruokaa” kotitalousopettajille 25.10.2013, luento otsikolla ”Lähivesiemme kalat ja kestävät valinnat”
- WWF:n ruokailta 22.11.2013, esitys aiheesta ”Kuluttajan kestävät kalavalinnat”
- Vastuullinen vapaa-ajankalastaja seminaari 13.11.2013, esitys otsikolla ”Vapaa-ajankalastaja ja ekologisesti kestävä kalastus”
- Saimaan lohikalojen kestävä kalastus hankkeen keskustelutilaisuus, paneelikeskustelu, Savonlinna, 10.12.2013

Tapahtumien ja vierailijaluentojen kautta hankkeessa tavoitettiin arvioilta noin 1500 ihmistä. Tapahtumien valmistelu ja toteutus vie suhteessa kävijämäärään paljon aikaa, mutta tapahtumat tarjoavat käytännössä ainoan foorumin henkilökohtaiseen keskusteluun. Lisäksi tapahtumat toimivat hyvänä kanavana välittää tuotettuja materiaaleja.



Mediayhteistyö kestävästä kalankulutuksesta ja uhanalaisista kalalajeista

Hankkeen omien viestintätoimien, kuten verkkosivujen, tapahtumien ja materiaalien lisäksi hankkeen teemoja pyrittiin nostamaan esille myös mediassa. Hankkeen aikana osallistuttiin ja vaikutettiin kymmeniin hankkeen teemoja käsitteleviin lehtiartikkeleihin, joiden kautta hankkeen voidaan katsoa tavoittaneen vähintään satoja tuhansia suomalaisia. Hankkeen sisältöjen ja näkyvyyden kannalta keskeisimpiä artikkeleita valtakunnallisissa medioissa olivat:

- Helsingin Sanomat 28.2.2013: "Suuri osa kalansaaliista heitetään takaisin mereen"
- Metro 30.3.2013: "Meritaimen on katoamassa Suomen vesistä"
- HBL 3.7: "Svensk räkskräck har inte nått Finland"
- Iltalehti 4.7: "Kalaa hyvällä omallatunnolla"
- Kaleva 7.7: "Vaelluskala ui valoa kohti"
- Helsingin Sanomat 21.7: "Kalat hupenevat meristä"
- Talouselämä 4.10: "Tätä herkkua voisi syödä 400 % enemmän"
- Helsingin Sanomat 15.10.2013: "Muikku ja turska turvallisinta kalaruokaa"
- Helsingin Sanomat 7.10.2013: "Silakan syönti romahti neljäsosaan"
- Kuluttaja-lehti 8/2013: "Katkarapujen kova hinta"

Lehtiartikkeleiden lisäksi media-näkyvyyttä tavoiteltiin myös yhdellä maksetulla lehti-ilmoituksella (kuva 1). Lehti-ilmoitus ajoitettiin joulun kalasesongin alle. Ilmoituksen suunnitteli WWF Suomen graafinen suunnittelija Alexandra Antell ja kuvituksena käytettiin Sakke Yrjölältä tilattua kuvaa silakasta. Lehti-ilmoitus julkaistiin Helsingin Sanomissa 19.12.2013.



Suomen elinkeinokalatalouden
toimintaohjelma
2007-2013

LIIAN PIENI JOULUKALAKSI?

Silakka
(Clupea harengus membras)

Joulun parhaat asiat tulevat pienissä paketeissa.
Maassa rauha ja joulupöydässä pientä lähivesien kalaa.

KALAKUUNTUS-SÄÄKE YRISÖLÄ



Lue lisää vastuullisista kala-
valinnoista wwf.fi/kalaopas tai:



Kuva 1. Joulukalailmoitus Helsingin Sanomissa 19.12.2013



4.2 Kaupan ja ravitsemusalan toimijoiden sitouttaminen kestäviin kalavalintoihin sekä asiantuntija-apu ja koulutukset

Yhteistyö kaupan- ja ravitsemusalan toimijoiden kanssa oli yksi hankkeen keskeisimpiä toimintoja ja jatkui koko hankkeen ajan. Yhteistyö keskittyi neuvotteluihin ja tapaamisiin yritysten ja muiden toimijoiden kanssa. Lisäksi asiantuntija-apua erityisesti tuontikalalan hankintaan liittyen annettiin myös sähköpostin ja puhelimen välityksellä. Yritysten kontaktoinnin ja tapaamisten tavoitteena oli löytää yhteisiä keinoja edistää kestävästi tuotettujen kalojen kysyntää ja tarjontaa. Neuvotteluissa nostettiin erityisesti esille vajaasti hyödynnettyjen kalalajien tarjonnan parantaminen sekä ympäristösertifioidut kalatuotteet.

Hankkeen toteutuneisiin toimenpiteisiin kuului myös osallistuminen European Seafood Expo –tapahtumaan Brysselissä 23.-25.4. 2013. Tapahtuma on keskeinen paikka tavata alan toimijoita ja saada lisätietoja erilaisista kala- ja äyriäistuotteista. Hankkeen kannalta tapahtuman tavoitteeksi asetettiin tavata MSC- ja ASC-ympäristösertifikaattien edustajia ja selvittää Suomen markkinoiden ja tuotannon kannalta keskeisiä kysymyksiä, kuten pienimuotoisen rannikkokalastuksen sertifiointimahdollisuuksia ja ASC-sertifikaatin soveltuvuutta murtovedessä kasvatetulle kirjolohelle. Lisäksi osallistuttiin WWF:n ja MSC:n yhteiseen työpajaan MSC-sertifikaatin kriteerien uudistukseen liittyen. Alkuperäisessä suunnitelmassa hankkeen matkakuluihin ei budjetoitu ulkomaan matkoja, mutta 25.3.2013 lähetetyssä budjettimuutoshakemuksessa matkakuluihin haettiin lisäbudjettia, jonka suunniteltiin kattavan myös osallistumisen European Seafood Expoon.

Yritystapaamisista ja neuvotteluista konkreettisiin toimenpiteisiin johti yhteistyö HYY Ravintolat Oy:n kanssa. HYY ravintolat olivat jo aiemmin sitoutuneet WWF Kalakampanjaan, jonka tavoitteena on, että Suomessa olisi tarjolla vain kestävästi pyydettyä kalaa vuoden 2015 loppuun mennessä. Vuoden 2013 aikana HYY ravintolat lisäsivät suomalaisen hyötykalan sekä MSC- ja ASC-sertifioitujen kalojen käyttöä (HYY Yhtymä 2014). HYY Ravintoloiden kanssa tehtiin myös viestinnällistä yhteistyötä ja viikkojen 12-13 aikana HYY Ravintolat viestivät kestävästä kalavalinnoista ravintoloiden pöytäkolmioissa (Kuva 2) sekä verkkosivujen bannereissa. HYY ravintolat tarjoavat vuodessa noin 2 miljoonaa lounasta, joten viestintäyhteistyön kautta hankkeen viestien voidaan arvioida tavoittaneen jopa 100 000 ruokailijaa. Lisäksi HYY Ravintoloiden verkkosivuilla julkaistiin WWF Suomen suojeluasiantuntija Matti Ovaskan laaja haastattelu kestävästä kalavalinnoista (HYY Ravintolat 2013).

European Seafood Expo -tapahtumaan osallistumista voidaan myös pitää hankkeen tavoitteiden kannalta onnistuneena ratkaisuna, sillä tapaamisien kautta saatiin paljon ajankohtaista tietoa ympäristösertifikaatteihin liittyvistä uudistuksista ja tulevaisuuden näkymistä. Lisäksi voitiin kartoittaa tuottajien näkemyksiä sertifikaattien hyödyllisyydestä ja esimerkiksi ASC-sertifikaatin edistymistä.



Tapaamisissa ja neuvotteluissa saatuja tietoja ja kontakteja on käytetty apuna muussa hankkeeseen liittyvässä yhteistyössä kaupan ja ravitsemusalan toimijoiden kanssa.

Yleisesti ottaen yritysten kanssa tehdyn yhteistyön onnistumisen mittaaminen on vaikeaa ja mahdollisiin kalavalikoimien muutoksiin vaikuttaa useat eri tekijät. Lisäksi hankkeen ajalliset resurssit rajoittivat potentiaalisten yhteistyöyritysten kontaktointia ja yritysten kanssa tehty yhteistyö jäi suunniteltua vähemmälle erityisesti hankkeen loppupuolella. Kuitenkin hankkeen aikana MSC-ympäristösertifioitujen kalatuotteiden määrä Suomen markkinoilla kasvoi reilun kolmanneksen 384 tuotteesta 529 tuotteeseen (tiedonanto Minna Epps 14.3.2014). Särkikalojen ja muiden vajaasti hyödynnettyjen kalojen osuuksien kehityksestä ei ole saatavilla tarkkoja tietoja, mutta särkikalojen käyttöön panostaneiden julkisensektorin toimijoiden ja ravintolaketjujen omien ilmoitusten mukaan särkikalojen ja silakan käyttö pysyi vuonna 2013 suuruusluokaltaan samalla tasolla kuin vuonna 2012, jolloin monet toimijat lisäsivät tuntuvasti särkikalojen osuutta valikoimissaan (WWF Suomi 2013). Lisäksi yritykset ovat jatkaneet tuotekehitystä särkikalojen ja myös silakkatuotteiden osalta.



Suomen elinkeinokalatalouden
toimintaohjelma
2007-2013

**ÄLÄ OLE
SUOMUT SILMILLÄ**

Maailman kalakannat hupenevat kovaa vauhtia. Mittavan ylikalastuksen takia tärkeimpien kaupallisten kalakantojen ennustetaan romahtavan jo meidän elinaikanamme.

Onneksi merissä ja järvissä ui myös useita kalalajeja, joita voimme syödä hyvällä omallatunnolla. Erityisesti kannattaa suosia lähivesiemme pienikokoisia lajeja ja ympäristömerkittyjä kalatuotteita. Kysy kalan alkuperää ja varmista, että se on pyydetty kestävästi.

Ota avuksi WWF:n kalaopas:
wwf.fi/kalaopas



Tämän mainospaikan tarjoaja

Lue lisää www.hyyravintolat.fi/yritys

HYY Ravintolat

Vastuullista HYY-liiketoimintaa.



Kuva 2. HYY Ravintolat Oy:n pöytäkolmio



4.3 Kalakaupan ja kuluttajailmapiirin muutosten seuraaminen

Hankkeen yhtenä tavoitteena oli seurata muutoksia kalavalikoimissa ja kuluttajailmapiirissä. Hankkeessa toteutettiin ostopalveluina kaksi kyselytutkimusta, joista ensimmäinen kartoitti suomalaisten asenteita uhanalaisiin kaloihin, särkikaloihin ja kalan ympäristömerkkeihin (liite 4). Toinen kyselytutkimus suunnattiin ravintoloille ja siinä kartoitettiin suomalaisten ravintoloiden tekemiä muutoksia kalavalikoimissaan (liite 5).

WWF Suomelle tarjoutui mahdollisuus tehdä opiskelijatyönä laajempi selvitys kalakaupan vastuullisuuden kehittymisestä loppuvuodesta 2012. Kartoitus toteutettiin yhteistyössä Helsingin yliopiston bio- ja ympäristötieteiden laitoksen projektikurssin kanssa ja selvitys julkaistiin huhtikuussa 2013. Näin ollen laajempaa kalakauppaa koskevaa kalavalikoimien kartoitusta ei nähty tarpeelliseksi ottaa mukaan hankkeen toimenpiteisiin, vaan kuluttajien asenteiden ja ravintoloiden valikoimien mittaaminen nähtiin riittäväksi.

Kyselytutkimus suomalaisten näkemyksistä uhanalaisiin kaloihin, särkikaloihin ja kalan ympäristösertifiointiin

Kyselytutkimus tilattiin tarjouskilpailun perusteella Think If laboratories Oy:ltä ja kyselyyn osallistui 2191 täysi-ikäistä suomalaista koko maan alueelta. Kysely toteutettiin sähköisenä Think If laboratories Oy:n kuluttajapaneelissa. Tutkimuskysymykset olivat:

- Kuinka monen Suomessa esiintyvän kalalajin tiedät olevan luokiteltu virallisesti uhanalaiseksi?
- Hyväksytkö, että kaupasta voi ostaa virallisesti uhanalaiseksi luokiteltuja kalalajeja?
- Tulisiko äärimmäisen uhanalainen kala kuten Saimaan nieriä tai meriharjus rauhoittaa väliaikaisesti kaikelta kalastukselta?
- Syötkö tai haluaisitko syödä särkikaloista, kuten särjestä tai lahnasta, tehtyjä kalaruokia?
- MSC-ympäristömerkin tunteminen ja sen vaikutus ostopäätöksiin ulkomaisen kalan osalta

Kyselyyn vastannasta suurin osa (67 %) ei osannut sanoa, montako uhanalaista kalalajia Suomessa esiintyy. Kysymykseen vastanneistakin suuri osa (46 %) oli sitä mieltä, että uhanalaisia kalalajeja esiintyy vesissämme korkeintaan viisi (oikea vastaus 12 kalalajia tai -muotoa). Näin ollen voidaan sanoa, että uhanalaiset kalalajit ovat Suomessa vielä yleisesti tuntematon asia. Kuitenkin selvä enemmistö (78 %) oli sitä mieltä, ettei hyväksy uhanalaisten kalojen myyntiä ja lähes kaikki (87 %) vastasivat, että äärimmäisen uhanalaiset kalalajit tulisi rauhoittaa väliaikaisesti kaikelta kalastukselta. Ainoastaan 5 prosenttia vastanneista ei pidä rauhoittamista tarpeellisena.

Vastaajista 35 prosenttia ilmoitti syövänsä mielellänsä särkikaloja ja 41 prosenttia ilmoitti voivansa maistaa niitä. Kuitenkin 19 prosenttia vastasi, ettei syö eikä halua maistaa särkikaloja.



MSC-sertifikaatin tunnettavuus on Suomessa kyselyn perusteella 19 %. Niistä, joille sertifikaatti on tuttu, jopa 85 prosenttia ilmoitti sertifioinnin vaikuttavan ostopäätöksiin tuontikalan osalta. Suomessa ei ole aikaisemmin tehty tutkimusta MSC-sertifikaatin tunnettavuudesta. Euroopan tasolla tulos on MSC:n edustajien mukaan yllättävän hyvä, erityisesti siitä syystä, että MSC:llä ei ole toistaiseksi ollut Suomessa edustajaa, eikä Suomessa ole järjestetty MSC-sertifikaattia edistäviä kampanjoita.

Kyselytutkimuksen tuloksia on hyödynnetty yritysten kanssa käydyissä keskusteluissa ja muussa hankeviestinnässä.

Kyselytutkimus suomalaisten ravintoloiden kala- ja äyriäistarjonnan ympäristövastuullisuudesta

Ravintoloille suunnattu kyselytutkimus tilattiin tarjousten perusteella TNS Gallupilta. Kysely toteutettiin 10.-19.12.2013 puhelinhaastatteluina TNS Gallupin puhelinhaastattelukeskuksesta. Kyselyyn vastasi 198 ravintolapäällikköä ja ravintoloiden toiminnasta vastaavaa henkilöä. Tutkimuskysymykset olivat:

- Onko ravintolan kala- ja äyriäisvalikoimiin tehty muutoksia vastuullisuuden näkökulmasta kuluneen 2 vuoden aikana?
- Jos muutoksia ei tehty, niin miksi?
- Jos tehtiin muutoksia, mitä tuote- tai lajiryhmiä muutokset ovat koskeneet? / Suurimmat muutokset vastuulliseen kalanhankintaan
- Mitkä tekijät vaikuttavat kala- ja äyriäistuotteiden hankinnassa? Mikä niistä on tärkein?
- Ovatko asiakkaat kiinnostuneita kala- ja äyriäistuotteiden alkuperästä ja vastuullisuudesta?
- Mistä tuote- tai lajiryhmästä kaipaisi lisätietoa ekologisen kestävyuden näkökulmasta?

Tutkimuksessa selvisi, että vajaa kolmannes (27 %) ravintoloista on tehnyt muutoksia kala- ja äyriäisvalikoimiin vastuullisuuden näkökulmasta kuluneen kahden vuoden aikana. Näistä ravintoloista lähes ¾ (72 %) oli lisännyt läheltä pyydettyjen kalojen osuutta valikoimissaan ja yli puolet (52 %) lisännyt ympäristösertifioitujen kalatuotteiden määrää. Muut muutokset koskivat lähinnä luopumista WWF:n kalaoppaan punaisen listan lajeista, kuten tuoreesta tonnikalasta tai puna-ahvenesta. Noin viidennes (22 %) ravintoloista, joissa muutoksia ei ole tehty kuluneen 2 vuoden aikana, kertoi tehneensä vastuullisia valintoja jo aiemmin. Hyvin monessa ravintolassa asiaa ei kuitenkaan koettu tarpeelliseksi tai tärkeäksi (27 %).

Tärkein tekijä kala- ja äyriäistuotteiden hankinnassa on kyselyn mukaan tuoreus ja laatu (51 %). Ekologinen kestävyys vaikuttaa suurimman osan (61 %) kala- ja äyriäistuotteiden hankintaan, mutta tärkeimmäksi tekijäksi sen luokitteli vain 2 %.

Yli puolet (52 %) ravintolapäälliköistä oli sitä mieltä, että asiakkaita kiinnostaa kala- ja äyriäistuotteiden alkuperä ja vastuullisuus, 4 % ei osannut sanoa ja loput 44 % olivat sitä mieltä, ettei tämä kiinnosta asiakkaita.



Molempien kyselytutkimusten tulokset ovat saatavilla hankkeen verkkosivuilla osoitteessa <http://www.wwf.fi/kalaopas/kestava-kalastus/julkaisut/> ja niistä on tiedotettu osana hankeviestintää.

4.4 Yhteistyö keskeisten sidosryhmien kanssa

Vuoden 2012 aikana Suomessa käytiin laajaa julkista keskustelua uhanalaisten kalalajien tilanteesta ja kalastuksen kestävydestä. Tarve tiiviimmälle yhteistyölle ja keskustelulle kalastussektorin toimijoiden kanssa oli ilmeinen. Kestävällä kalalla-hankkeessa keskustelu yhteyksien avaaminen ja yhteistyön rakentaminen koettiin prioriteetiksi, johon myös panostettiin suhteessa suunniteltua enemmän. Hanke tarjosi WWF:n työlle tärkeän lisäresurssin osallistua työryhmätyöskentelyyn sekä selvittää ja ratkaista syntyneitä ristiriitatilanteita ja auttaa löytämään yhteisymmärrystä kalavarojemme kestävästä käytöstä. Hankkeen aikana osallistuttiin yhteensä 20 hankkeen tavoitteiden kannalta tärkeään työryhmä- ja sidosryhmätapaamiseen sekä järjestettiin kokeiluluontoisesti epävirallinen pyöreänpöydän keskustelutilaisuus poistokalastuksesta ja särkikalajien elintarvikekäytön edistämisestä.

Selvitys: Suomenlahden ammattikalastus - Toiminnan kuvaus ja kestävyysarvio

Kalastussektorin toimijoiden osalta hankkeen aikana tiivistettiin yhteistyötä erityisesti Etelä-Suomen kalatalousryhmän (ESKO) kanssa. Maaliskuussa 2013 osallistuttiin ESKOn kutsumana rannikkokalastuskierrokselle Loviisan ja Kotkan alueella. Päivän aikana tutustuttiin alueen ammattikalastajien toimintaan ja keskusteltiin alueen rannikkokalastuksen erityispiirteistä ja WWF:n näkemyksistä erityisesti lohen- ja siiiankalastuksen kestävydestä. Päivän aikana keskusteluissa nostettiin esille erityisesti MSC-sertifikaatti ja sen kriteeristö sekä pohdittiin, millä edellytyksillä Suomenlahden rannikkokalastus voisi täyttää MSC-sertifikaatin vaatimukset. Konkreettisenä jatkotoimenpiteenä ESKO järjesti keskustelutilaisuuden alueen rannikkokalastuksen sertifiointimahdollisuuksista Kotkassa toukokuussa 2013, mikä puolestaan johti siihen, että Sepra ry päätti teettää selvityksen, jossa Suomenlahden tietyt kalastukset arvioitiin MSC-sertifiointiin kaltaisesti. WWF Suomi osallistui työhön ohjausryhmän jäsenenä. Selvitys valmistui 15.2.2014 ja on saatavissa Sepra ry:n verkkosivuilta.

Lohi- ja meritaimenstrategia

Maa- ja metsätalousministeriö asetti joulukuussa 2012 työryhmän, jonka tehtävänä oli valmistella Suomeen kansallinen lohistrategia. Strategiatyön käynnistämisen taustalla olivat huoli Itämeren lohi- ja meritaimenkantojen tilasta ja myös tarve parantaa kansallista yhteisymmärrystä Itämeren lohikannoista. Lohistrategiatyöryhmä vastasi täysin Kestävällä kalalla-hankkeen tavoitteita ja hankesuunnitelmaa, joten WWF katsoi, että lohistrategiatyöryhmä voitiin ottaa mukaan hankkeen toimenpiteisiin ja pystyi näin ollen



osallistumaan työryhmän työskentelyyn hyvällä panoksella ja läsnäololla. Työryhmän työskentelyn tuloksena syntyi ehdotus kansalliseksi lohi- ja meritaimenstrategiaksi. Mietintöön jätettiin työryhmän laajasta kokoonpanosta huolimatta ainoastaan yksi eriävä mielipide, joten työryhmän voidaan katsoa saavuttaneen olosuhteisiin nähden varsin laajan yhteisymmärryksen lohi- ja meritaimenkantojemme suojelusta ja kestävästä käytöstä.

Keskustelutilaisuus särkikalojen kalastuksesta ja hyötykäytöstä

Maa- ja metsätalousministeriön tukema särkikalojen poistokalastus on herättänyt paljon julkista keskustelua, joka kävi kiivaana erityisesti vuoden 2013 aikana. Useissa kirjoituksissa poistokalastuksella on nähty olevan merkittäviä negatiivisia vaikutuksia erityisesti kuha- ja muihin petokalakantoihin. Lisäksi poistokalastushanketta on kritisoitu puutteellisesti seurannasta ja tutkimuksesta sekä lupapolitiikan epäjohtonmukaisuudesta. WWF:n viestinä on jo pitkään ollut suosia vajaan hyödynnettyjä särkikaloja elintarvikekäytössä ja särkikalojen käytön edistäminen kuului olennaisesti myös Kestävällä kalalla-hankkeen toimiin ja tavoitteisiin. Näin ollen huoli särkikalojen poistokalastuksen negatiivisista vaikutuksista koski läheisesti myös WWF Suomen toimintaa ja kestäväällä kalalla-hanketta. Sidosryhmien ja kalatalousviranomaisten kanssa käytyjen keskusteluiden pohjalta WWF päätti kokeilla hankkeen puitteissa vapaamuotoista ns. roundtable-keskustelua eri sidosryhmien kesken poistokalastuksesta käytävän keskustelun eteenpäin viemiseksi.

Mahdollisuus keskustelutilaisuuden järjestämiseen tarjoutui aikataulujen päällekkäisyyksistä johtuen vasta hankkeen loppupuolella 5.12.2013. Näin ollen keskustelutilaisuus jäi hankkeen puitteissa kertaluonteiseksi kokeiluksi. Keskustelutilaisuuteen kutsuttiin asian kannalta keskeiset sidosryhmät ja tilaisuuteen osallistui yhteensä 15 osanottajaa, jotka edustivat laaja-alaisesti kalastushallintoa, kalastussektoria, tutkimusta sekä järjestöjä (liite 6). Tilaisuuden tarkoituksena oli avata keskustelua eri toimijoiden kesken särkikalojen kalastuksesta sekä kartoittaa särkikalojen kalastuksen ja hyötykäytön nykytilaa ja tulevaisuutta eri ryhmien näkökulmasta. Keskustelutilaisuus oli vapaamuotoinen eikä siitä pidetty pöytäkirjaa.

Keskustelutilaisuuden konkreettisia hyötyjä ei ainakaan toistaiseksi ole pystytty arvioimaan, mutta osallistujat antoivat tilaisuudesta positiivista palautetta ja tilaisuuden formaatti nähtiin toimivaksi tavaksi avata eri intressiryhmien näkemyksiä ja ajatuksia kasvotusten. WWF:n tavoitteena on järjestää vastaavanlaisia keskustelutilaisuuksia myös tulevaisuudessa.

Edellä mainittujen toimien lisäksi hankkeen sidosryhmäyhteistyötä tehtiin myös kalankasvatuksen kanssa sekä osallistuttiin Riista ja kalatalouden tutkimuslaitoksen vetämän Kestävän kalatalouden mallialueet-hankkeen seurantaryhmään sekä Ympäristöakatemian vuoden 2014 kalaseminaariin suunnitteluun. Lisäksi eri intressiryhmien kanssa käytiin epävirallista vuoropuhelua mm. kalastuslain ja Euroopan yhteisen kalastuspolitiikan uudistuksesta.



5. Tavoitteiden toteutuminen ja johtopäätökset

Hankkeen päätavoitteena oli lisätä kestävästi tuotetun kalan osuutta kauppojen ja ravintoloiden valikoimissa ja ohjata kansalaisten kulutustottumuksia kestäviin kalavalintoihin. Tavoitteen toteutumista pyrittiin mittamaan hankkeessa tehdyillä kyselytutkimuksilla sekä sidosryhmäyhteistyöllä kaupan ja ravitsemusalan toimijoiden kanssa. Kyselytutkimusten ja muun aineiston perusteella muutoksia ei kuitenkaan voida identifioida pelkästään hankkeen ajalle, vaan tulokset kuvaavat pitemmän aikavälin trendejä. Mitattavista muuttujista luotettavana ja hankkeen tavoitteiden toteutumisen kannalta tärkeänä onnistumisena voidaan kuitenkin pitää MSC-sertifioitujen tuotteiden määrän merkittävää kasvua (+ 38 %) Suomen markkinoilla vuoden 2013 aikana.

Hankkeessa tehtyjen kyselytutkimusten ja WWF:n teettämän kalakaupan vastuullisuutta mittaavan selvityksen (WWF Suomi 2013) perusteella sekä ravintolat että kaupanalan toimijat ovat kehittäneet kalavalikoimaansa ympäristönäkökulmasta viime vuosien aikana. Muutoksista selkeimmin erottuvat toimenpiteet ja tavoitteet lisätä läheltä pyydettyjen kalojen ja ympäristösertifioitujen kalatuotteiden määrää valikoimissa. Muut muutokset ovat koskeneet lähinnä luopumista WWF:n kalaoppaan punaisen listan lajeista ja syvänmerenlajeista, kuten tuoreesta tonnikalasta tai puna-ahvenesta. Lisäksi erityisesti suurkeittiöt ovat kehittäneet reseptiikkaa ja tuotteita särkikaloista ja yritysten omien ilmoitusten mukaan viime vuoden aikana kehitystyötä on keskitetty erityisesti silakkatuotteisiin. Näiden tulosten valossa hankkeen tavoitteiden toteutumista kalavalikoimien muutoksen osalta voidaan pitää onnistuneena.

Kalavalikoimissa tapahtuneiden muutosten tapaan myöskään kuluttajailmapiirin muutoksia ei voida todentaa olemassa olevilla työkaluilla, vaan hankkeessa tuotettujen kyselytutkimusten perusteella voidaan lähinnä arvioida kuluttajailmapiirin nykytilannetta. Kyselytutkimusten perusteella valtaosa suomalaisista ei hyväksy uhanalaisten kalojen myyntiä ja ravintolapäälliköistä yli puolet ilmoitti kalatuotteiden alkuperän ja vastuullisuuden kiinnostavan asiakkaita. Tutkimukseen osallistuneista 76 prosenttia suhtautui myönteisesti särkikalojen syöntiin. Nämä tulokset viittaavat siihen, että hankkeen tavoitteet kuluttajien asenteiden suhteen ovat toteutuneet ainakin osittain toivotun kaltaisesti. Lisäksi kyselytutkimusten tulokset MSC-ympäristösertifikaatin tunnettavuudesta ja sen vaikutuksista ostopäätöksiin antavat kansainvälisestikin vertailtuna positiivisen indikaation suomalaisten asenteista kalatuotteiden ympäristömerkkeihin. Toisaalta WWF Suomen aikaisemman selvityksessä (WWF Suomi 2013) kuluttajien makutottumukset ja tietämättömyys ekologisten valintojen merkityksestä koettiin jossakin määrin jopa vaikeuttavan ekologisen kalavalikoiman menestymismahdollisuuksia.

Hankkeen tavoitteet tiedottaa ja viestiä tehokkaasti kestävästä kalastuksesta ja vastuullisista kalavalinnoista toteutuivat odotusten mukaisesti ja hankkeessa tehdyn viestintätöyön voidaan olettaa lisänneen kuluttajien tietoja ja valmiuksia vastuullisen kalankulutuksen osalta. Hankkeen verkkosivuilla vieraili hankeaikana noin 2500 kävijää ja hankkeen kautta WWF Suomelle tarjoutui mahdollisuus osallistua useisiin erilaisiin



yleisötapahtumiin, koulutustilaisuuksiin sekä seminaareihin, joiden kautta tavoitettiin arviolta yli 1500 suomalaista. Lisäksi HYY ravintolat Oy:n kanssa tehdyn viestintäyhteistyön voidaan katsoa toteuttaneen hankkeen viestinnällisiä tavoitteita erinomaisesti. Erityisen onnistuneena voidaan pitää myös mediayhteistyön kautta saatua näkyvyyttä. Lisäksi hankkeen aikana vastattiin kymmeniin WWF:n verkko- ja Facebook-sivujen kautta tulleisiin kysymyksiin ja palautteisiin. Hankkeessa tuotetut esitteet tonnikaloista, kasvatetuista lohikaloista ja silakasta ovat saaneet positiivista palautetta ja niitä on hyödynnetty mm. laajojen lehtiartikkeleiden tausta-aineistoina.

Tavoitteet yhteistyön syventämiseksi kaupan ja ravitsemusalan toimijoiden kanssa eivät sen sijaan konkretisoituneet täysin ennako-odotusten mukaisesti, vaan yhteistyö pysyi pääsääntöisesti pintapuolisena ilman suurempia uusia avauksia esimerkiksi kalanhankinnan vastuullisuuden osalta. Tähän vaikutti osaltaan se, että monet keskeiset yritykset ovat jo aikaisemmin tehneet huomattavia sitoumuksia kalanhankinnan vastuullisuuden varmistamiseksi. Yhteistyömahdollisuuksia ei myöskään ajallisista resursseista johtuen kyetty markkinoimaan yrityksille riittävästi. Toisaalta hankkeen sidosryhmäyhteistyössä keskityttiin tietoisesti yhteistyön ja yhteisymmärryksen lisäämiseen erityisesti alkutuotannon parissa toimivien tahojen kanssa. Tältä osin hankkeen tarjoama lisäresurssi WWF Suomen toimintaan oli erittäin hyödyllinen, sillä vuoden 2012 kokemusten perusteella tarve tiiviimmälle keskustelulle kalastussektorin toimijoiden kanssa oli ilmeinen. Kaiken kaikkiaan yksi koko hankkeen keskeisimpiä saavutuksia oli sidosryhmien kanssa käydyt keskustelut, joiden tulokset ovat suurilta osin nähtävissä vasta tulevaisuudessa.

Kokonaisuutena tarkasteltuna Kestävällä kalalla-hanke tarjosi WWF Suomelle entistä paremmat valmiudet ja mahdollisuudet viestiä kalankulutuksen vastuullisuudesta ja edistää sitä kautta kestävästi tuotetun kalan tarjontaa ja kysyntää. Samalla hanke edesauttoi luomaan pysyviä ja rakentavia keskusteluyhteyksiä kalastussektorin toimijoiden kanssa. Hankkeen toteutuksessa haasteena oli erityisesti toimintojen ja tavoitteiden jakautuminen moneen eri toimintalinjaan, jolloin hankkeesta tuli kokonaisuutena pirstaleinen. Jatkossa vastaavissa hankkeissa olisikin kenties järkevämpää keskittyä yhteen tai kahteen kokonaisuuteen kerrallaan. Toisaalta tavoitteiden ja toimintojen moninaisuus mahdollisti joustamisen tilanteiden mukaan ja osallistumisen myös ennalta suunnittele mattomiin toimenpiteisiin.



Lähteet:

Gaia Consulting Oy & WWF Suomi 2012. Itämeren alueen kalavarojen riittävyys alueen asukkaille.

<http://www.wwf.fi/mediabank/2622.pdf>

HYY Yhtymä 2014. HYY Yhtymän vuosi 2013 – Arkea, juhlaa ja ajatuksen aiheita.

<http://yhtyma.hyy.fi/mediapankki/>

HYY Ravintolat 2013. Kumppanimme (verkkajulkaisu). [viitattu: 21.03.2014].

<http://www.hyyravintolat.fi/yritys/hyy-ravintolat-60-vuotta/kumppanimme>

WWF Suomi 2013. WWF:n kalaopas ja vastuullisuuden kehitys suomalaisessa kalakaupassa vuosina 2005–2012 - Helsingin yliopisto, biotieteellinen tiedekunta. Projektikurssi 2012.

<http://www.wwf.fi/mediabank/4344.pdf>