

Ammattikeittiöt portinvartijoina kotimaisen kalan kulutuksen lisäämisessä?

Anu Hopia, TY-Ravitsemus- ja
ruokatutkimuskeskus

Lisää kotimaista kalaa
ammattikeittiöiden tarjontaan –
webinaari 14.4.2024

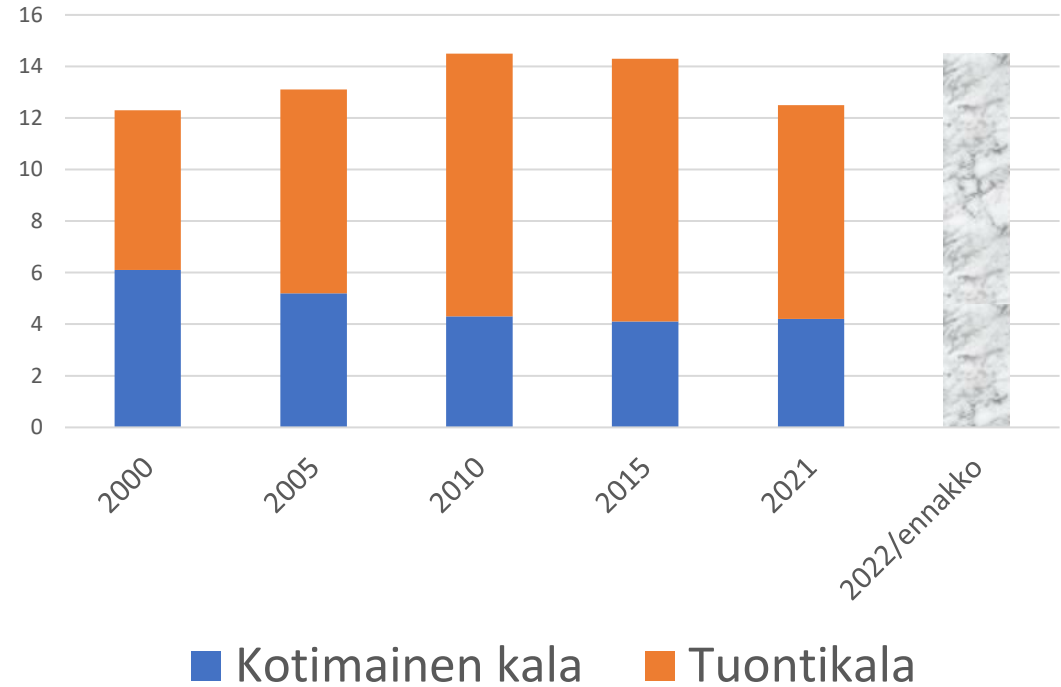


**Euroopan unionin
rahoittama**

Kotimaisen kalan osuus kulutuksesta laskenut 50% → 33%

- Suomalaisten kalan kulutus eurooppalatasella tasolla
 - Keskimäärin 150 g/hlö/vk (= 1,6 annosta)
- Kotimaisen kalan osuus laskenut 50% → 33%
- Kulutus suurimmillaan 2010-luvulla (14,5 – 14,9 kg/hlö/v)
- 2021 12,5 kg/hlö/v

Kalan kokonaiskulutus Suomessa 2000-2021 kg/hlö/v (LUKE)



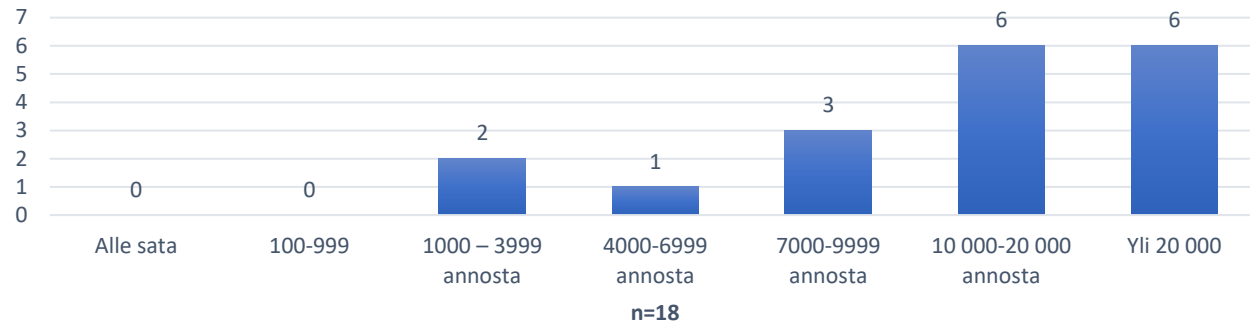
Ammattikeittiöiden rooli osana terveyttä edistävää, kestäväää ruokakulttuuria

- **Ammattikeittiöt portinvartijoina**
 - Noin puolet aterioista syödään ulkona
 - Ammattikeittiöt tarjoavat noin 400 miljoonaa annosta vuodessa
 - Tavoitteena ravitsemussuosituksen mukainen tarjonta – kalaa 2-3 kertaa viikossa
 - Uusien tuotteiden testaus tapahtuu ammattikeittiöissä, hyvä reitti myös vähittäiskaupamarkkinoille
 - Ammattikeittiöiden kokit motivoituneita tuotekehityksen ammattilaisia, joiden osaaminen mukaan yhteiskehittämisen prosessiin
- **Elintarviketeollisuus**
 - Tunnistanut kotimaisen kalan markkinapotentiaalin
 - Kalamurekepihvit, -pyörykät, kalapuikot
 - Raaka-aineiden/väli tuotteiden tarjonta?
 - Mitä muita tuotteita kuluttajat haluaisivat?
 - Ammattikeittiöt testialustana



Kysely 18 ruokapalveluyritykselle - monipuolinen otanta (kokoluokka, toiminta-alue, palvelusektori)

Kokoluokka



Palvelusektori(t)



Opinnäytetyö Juuso Valtonen, restonomi AMK/SeAMK



Euroopan unionin
rahoittama

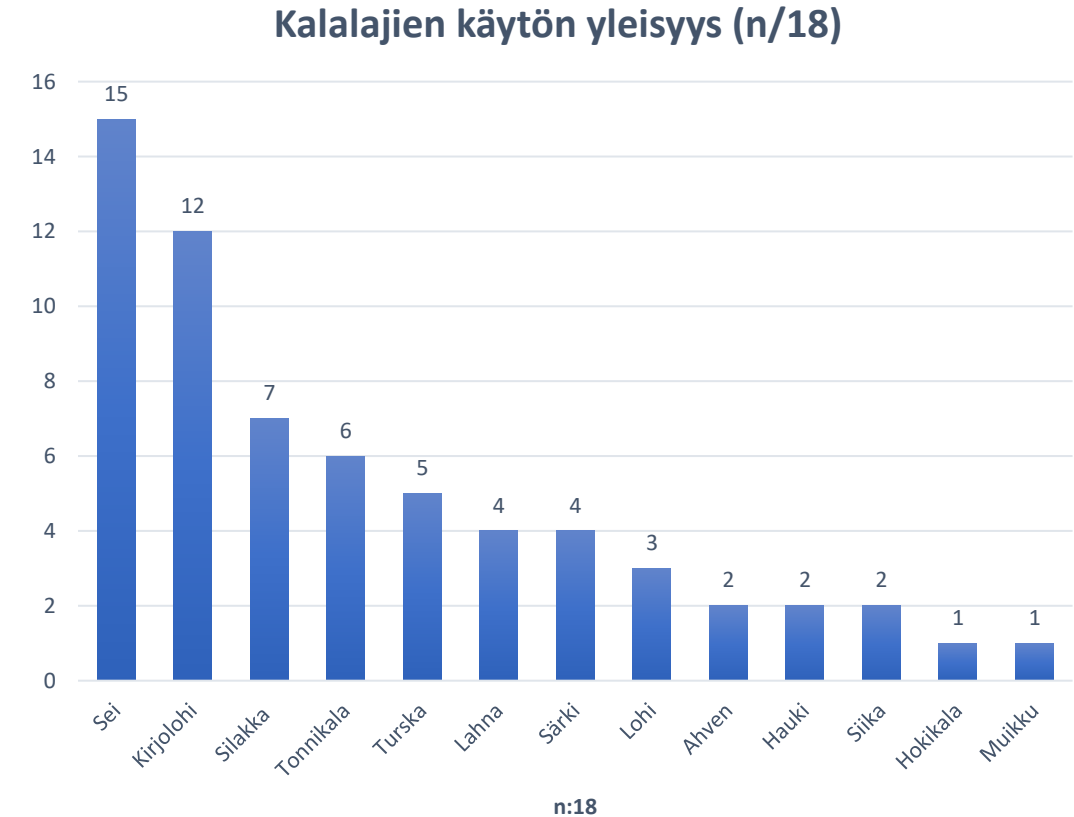
Kalaa tarjolla viikottain

- Ruoka-annosten keskimääräinen hinta 0,6 – 2€/annos
 - Kouluruoat 0,60-1,2 €
 - Vanhusten ruokapalvelut 1,55 – 2 €



Mitä ja miten ammattikeittiöt käyttävät kalaa? – Sei ja kirjolohi suosituimmat kalalajit

- Kalamassatuotteet suosituimpia
 - Kaikki vastaajat (18/18) käyttivät pyöryköinä, pihveinä ja/tai kuorrutettuina
- Raakakala pakasteena toiseksi suosituin
 - Lähes kaikki (16/18) käyttivät fileenä tai kuutiona

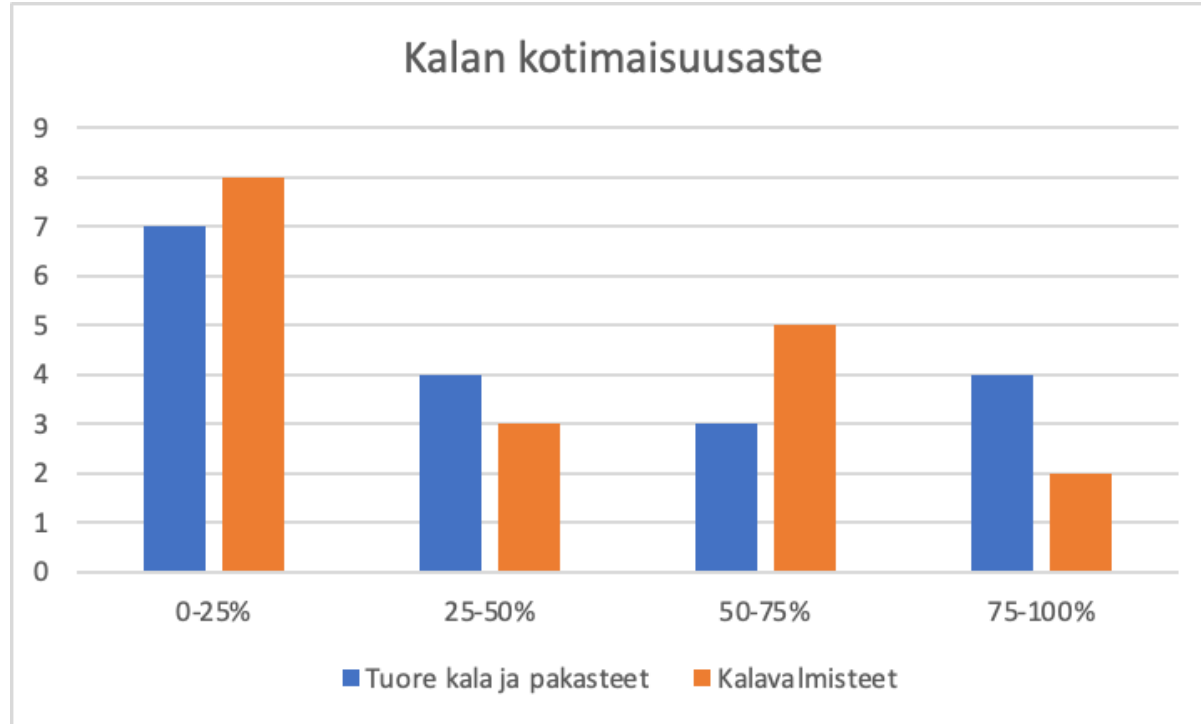


Opinnäytetyö Juuso Valtonen, restonomi AMK/SeAMK



**Euroopan unionin
rahoittama**

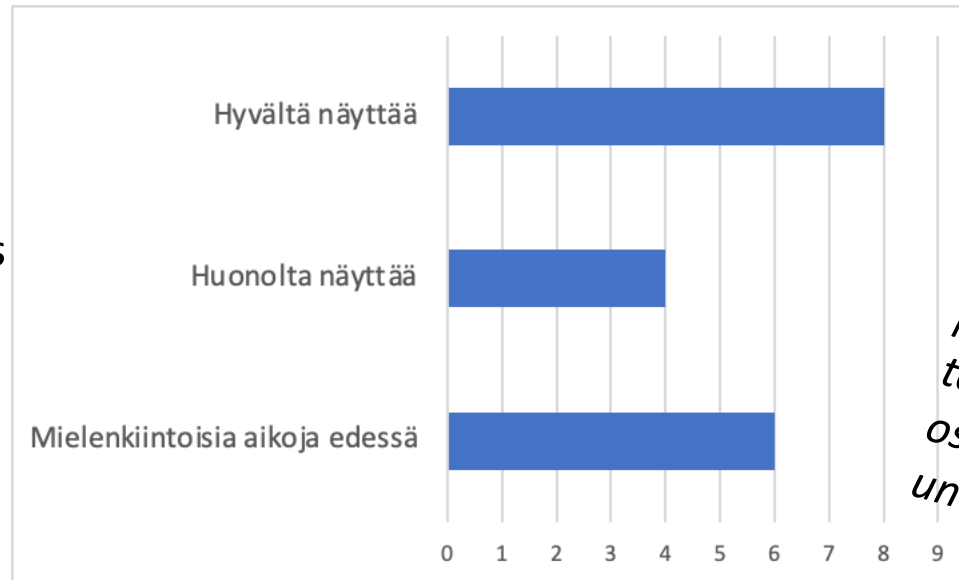
Kalan kotimaisuusaste (itsearviointi) alhainen



Euroopan unionin
rahoittama

Miltä tulevaisuus näyttää?

Kyllä se sieltä tulee lihan kustannusten kasvun myötä, punaisen lihan kulutus laskee edelleen, terveellisyys ja kestävyys ovat kasvussa.



Huonolta näyttää. Valikoima supistuu. MSC / puuttuu foorumi, joka tarkistaa merkinnät Suomen, pohjoismaiden ja globaalilla tasolla. Saako vastuullisuutta ostettua? Hintavaikutus unohtuu.

Yritystä on kehittää uusia kotim. Kalatuotteita. Ongelmana vakiinnuttaminen ja saatavuus.



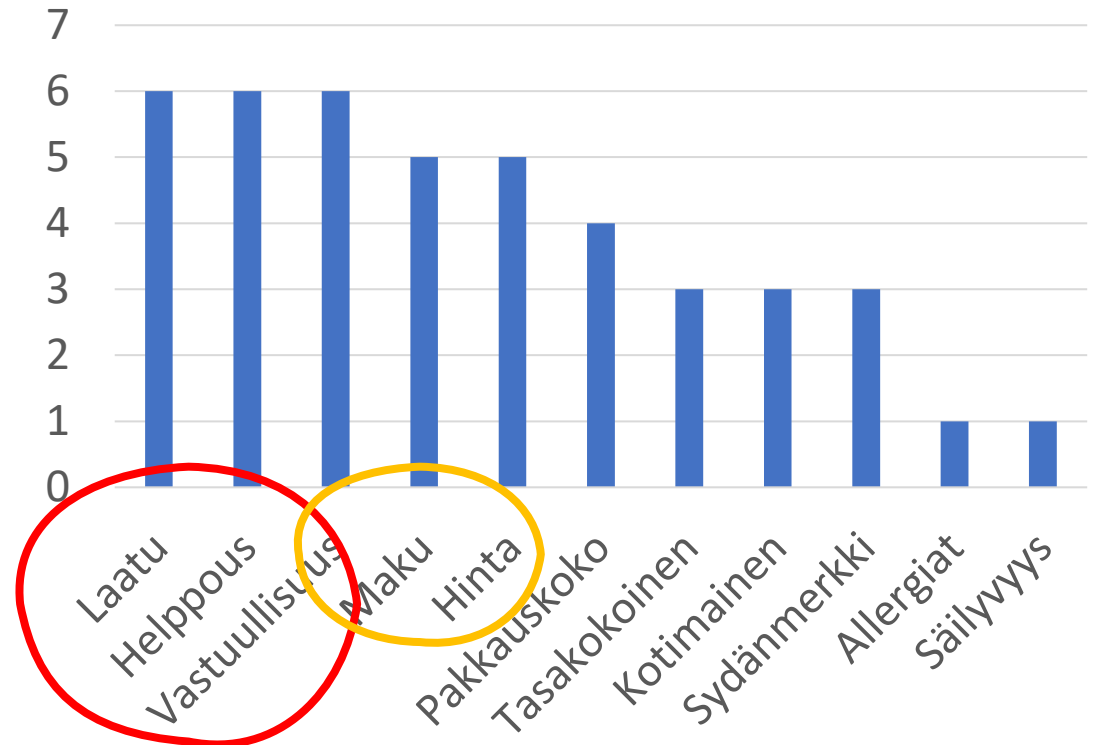
Euroopan unionin rahoittama

Mitä ominaisuuksia ammattikeittiöt pitävät tärkeinä kalassa?

Tyypillisimmät reseptit

- Laatikot vuokaruokat, murekkeet suosituimpia
- Keitot, fileet ja kuorrutetut kalatuotteet kuten kalapuikot myös suosittuja
- Harvinaisimpia (2/18) kokonaiset fileet, kuten uunilohi tai kuorrutettu filee.

Tärkeimmät ominaisuudet (n/18)

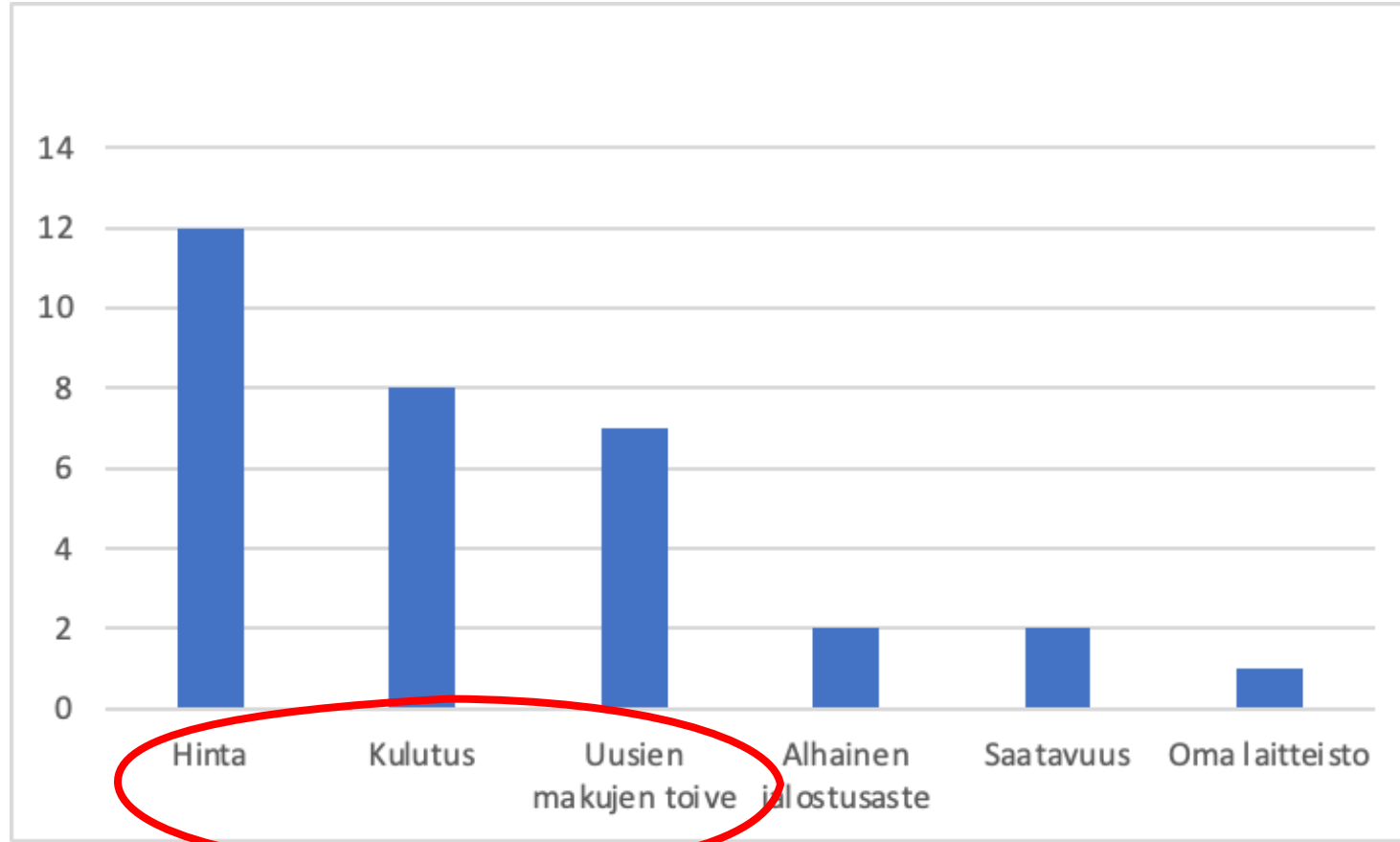


Opinnäytetyö Juuso Valtonen, restonomi AMK/SeAMK



**Euroopan unionin
rahoittama**

Koetut haasteet ja esteet kalan käytölle



Euroopan unionin
rahoittama

Blue Products 3.0

- Tavoitteena tutkimuksen, yritysten ja ammattikeittiöiden välisen yhteistyön tiivistäminen ja kotimaisen kalan käytön lisääminen ruokapalvelutuotteissa
 - Syksy 2024: Yhteiskehittämisen ja tiedottamisen toimintamalli, johon kutsutaan eri sidosryhmiä mukaan



Euroopan unionin
rahoittama

Halukkuus TKI-yhteistyölle

Testataan mielellään, ei ehkä omaa tuotekehitystä.

Aina hyvä verkostoitua, mutta usein itse pidemmällä asiassa



Hektistä ja tiukkaa työelämässä. Ei aikaa työpajoille ja jutustelulle. Aina kiire, jollakin tasolla silti hyvä olla ideoinnissa mukana.

Työpajat, ajatusten vaihto, aivoriihi. Ennen kaikkea yhteinen alusta keskustelulle.



Euroopan unionin rahoittama