



**Granger T. Simmons**



# UKIPOLIS OY

Yhdessä rakentamassa tulevaisuutta





**EMKVR**

2021-2027



Euroopan unionin  
osarahoittama



**KALALEADER**

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**

NYKYISIN SUOMALAISET  
SYÖVÄT SILAKKAA NOIN 430  
GRAMMAA HENKEÄ KOHDEN  
VUODESSA JA 80 PROSENTTIA  
IHMISRAVINNOKSI  
KÄYTETTÄVÄSTÄ KALASTA ON  
TUONTIKALAA. SUOMEN  
HALLITUS HALUAA KORJATA  
TÄMÄN VUONNA 2021  
KÄYNNISTYVÄN  
ILMASTOYSTÄVÄLLINEN  
RUOKA -OHJELMAN  
PUITTEISSA.

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**

TAVOITTEENA ON SAADA  
SUOMALAISET SYÖMÄÄN  
KESKIMÄÄRIN 2,5 ANNOSTA  
KALAA VIIKOSSA VUOTEEN  
2035 MENNESSÄ. SAMAN  
MENNESSÄ SILAKAN KÄYTTÖ  
IHMISRAVINNOKSI HALUTAAN  
MYÖS VIISINKERTAISTAA.  
TÄLLÄ HETKELLÄ NELJÄ  
VIIDESOSAA SUOMESSA  
PURETUSTA SILAKASTA MENE  
REHUTEOLLISUUTEEN.

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**



ONKO  
RATKAISUUS???

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**

## Hankkeen tavoitteet

-LISÄTÄ ITÄMEREN  
KALAN, KUTEN  
SILAKAN, KÄYTTÖÄ JA  
KEHITTÄÄ UUSIA  
TUOTTEITA VAJAASTI  
HYÖDYNNETYSTÄ  
KALASTA.

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**

**-KOROSTAA  
MERIRUOAN  
RAVINTOARVOJA JA  
EDISTÄÄ KOTIMAISEN  
KALAJALOSTUKSEN  
MERKITYSTÄ  
RUOKAKETJUSSA.**

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**



**-TUODA UUSIA  
MAKUJA KOTIMAIISIIN  
KALOIHIN ERI  
KULTTUUREISTA.**

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**

**-KEHITTÄÄ KALAN  
MARKKINAPOTENTIA  
ALIA JA TUODA UUSIA  
TUOTTEITA KAUPAN  
HYLLYILLE JA  
KULUTTAJILLE.**

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**

-TARJOTA UUSIA  
IDEOITA VAJAASTI  
HYÖDYNNETYN  
KALAN KÄYTTÖÖN JA  
EDISTÄÄ YMPÄRISTÖN  
HOITO

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**



MITEN???

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**

**-VAHVISTAA MERESTÄ  
SAATAVAN  
RAVINNON  
TUNNETTUUTTA JA  
BRÄNDIÄ TOSI-TV-  
KILPAILUN JA MEDIAN  
AVULLA.**

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**



SYÖTÄVÄN HYVÄÄ

*Still* EDIBLE

**KALAVOIMA**



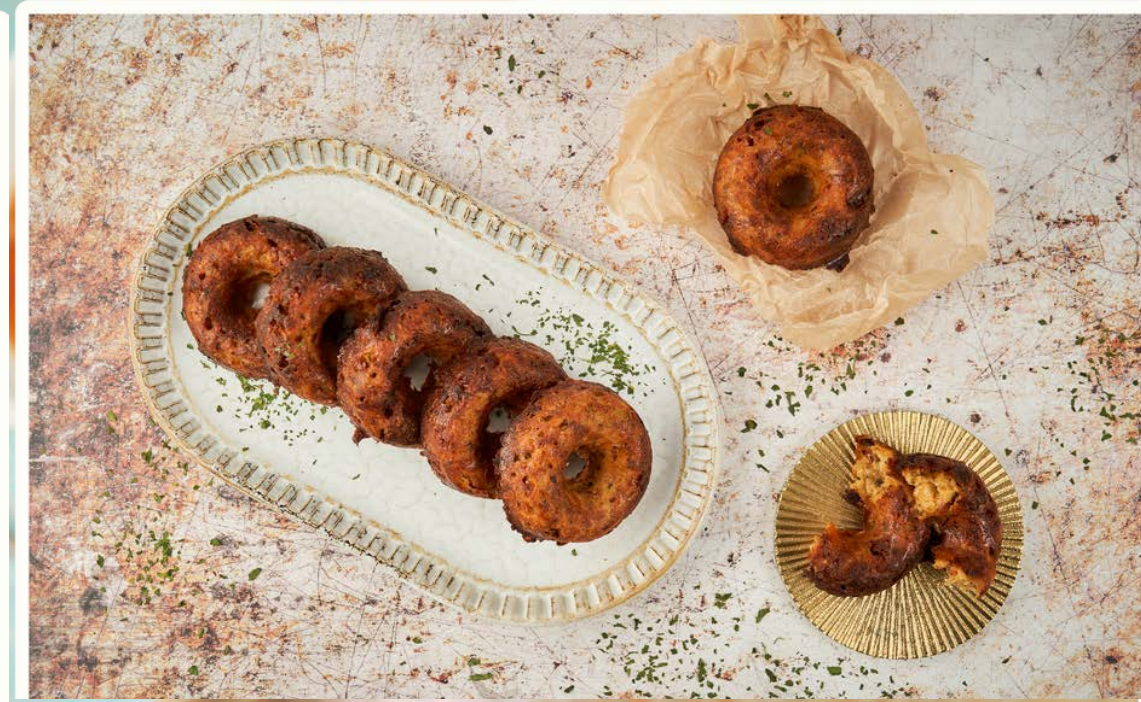
**RUOKAKULTTUURISSA**



These vegetables  
are ugly....



...but you can still use them  
to make great food!



**LUKIPOLIS OY**



**SYÖTÄVÄN HYVÄÄ**  
**Still EDIBLE**



# Syötävän hyvää-tuotekehityskilpailu ammentaa eri ruokakulttuureista ideoita silakan hyödyntämiseen!



SYÖTÄVÄN HYVÄÄ  
Still EDIBLE

KALAVOIMA



RUOKAKULTTUURISSA





Other cultures use the same raw materials in different ways. We can learn from each other!



Confirmed participants:

Marita Frimodig (Master Chef 2024)

Chef Richy (Eatery Alex 1917)

Selkämeren Jää

Siilikonttori Oy

Marine Stewardship Council



Ruoka • Video • Kuva

**MEDIALUOTSI**  
AMMATTILAISEN ASIALLA

**KALAVOIMA**



**RUOKAKULTTUURISSA**

# Tarvitsemme teitä!



SYÖTÄVÄN HYVÄÄ

Still **EDIBLE**

Yhteistyökumppanit  
Jatkojalostus  
Ravinto Tutkimus  
Sivuvirta Hyödyntäminen  
TV MEDIA  
Radio Media



OTA YHTEYTTÄ:  
GRANGER T SIMMONS

044 773 2202

GRANGER.SIMMONS@UKIPOLIS.FI



SYÖTÄVÄN HYVÄÄ  
*Still* EDIBLE

KALAVOIMA



RUOKAKULTTUURISSA

