

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma

Kalatalouden Innovaatiopäivät 6.11.2024

Katriina Partanen / Pro Kala



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishjelma

Päätoteuttaja/hallinnoija/koordinoija

- Pro Kala

Partnerit

- Laurea AMK
- Suomen Kalankasvattajaliitto
- Ammattiopisto Livia
- Turun yliopisto



Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishohjelma

Työpaketit

1. Kuluttajakiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa
2. Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen
3. Kalatuotteiden laadun parantaminen
4. Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla
5. Kansainvälistymisen ja viennin edistäminen



Rahoitus

ajalle 6/2023 – 6/2026

Kokonaisbudjetti 1 milj.€

Partnerit ~ 26 %

Pro Kala ~ 54 %

Sitomaton ~ 20 %



Ohjausryhmä

**Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelman ohjausryhmä
ajalle 1.6.2024 ->**

Riitta Myyrä, toimitusjohtaja, Domo Aquaculture Oy Ltd, puheenjohtaja

Kim Jordas, toimitusjohtaja, edustaa Suomen Ammattikalastajaliitto

Matti Isohätälä, varatoimitusjohtaja, Hätälä Oy

Tuomo Huotari, myyntipäällikkö, Finnish Freshfish Oy Kalamesta, varapj

Asmo Honkanen, Luonnonvarakeskus

Mika Jääskeläinen, toimitusjohtaja, VSV Finland

Saana Tarhanen, erityisasiantuntija, MMM Elinkeinokalatalous

Taija Korkka, yritysasiantuntija, VARELY

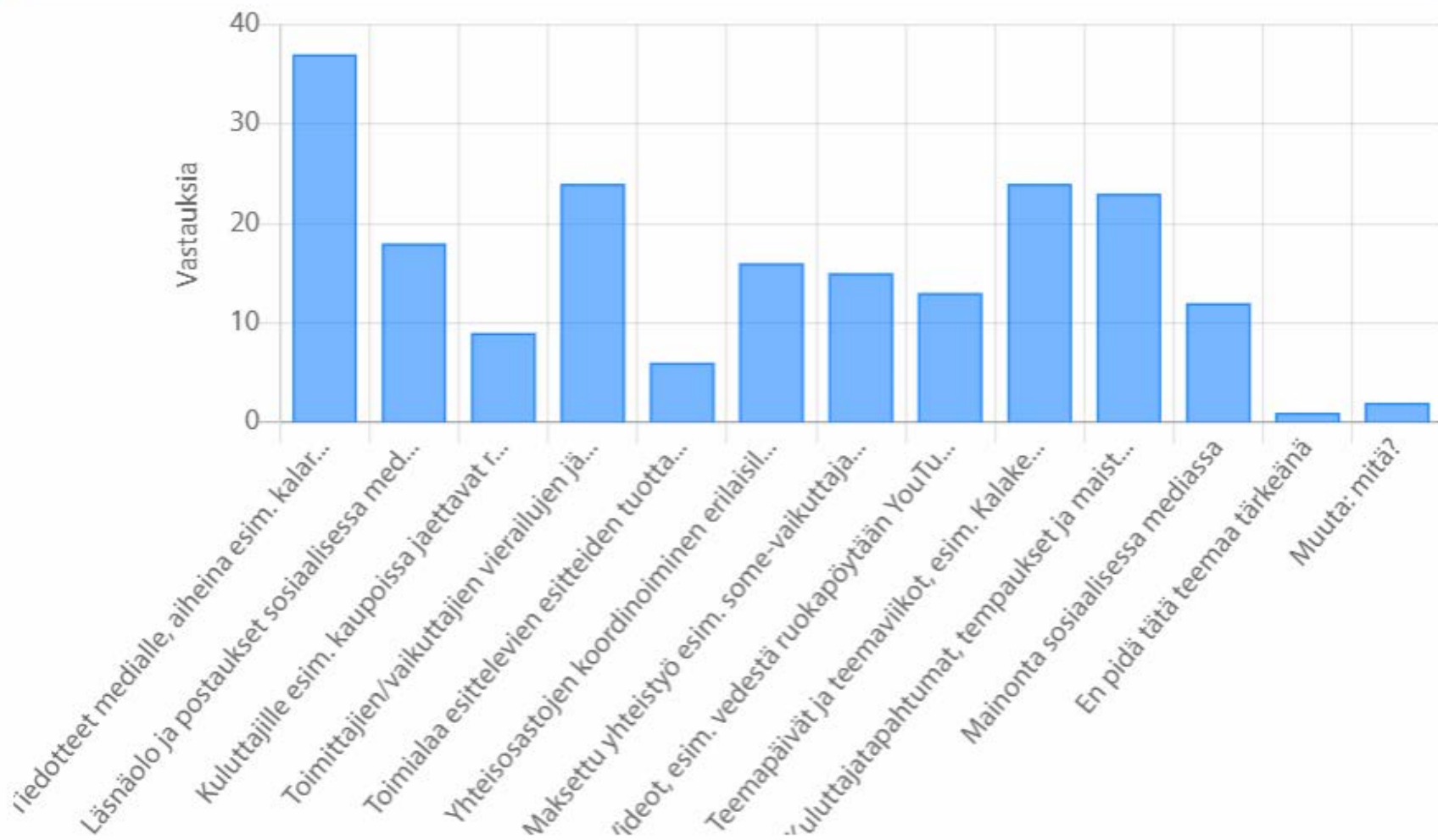




Yleishyödyllinen menekinedistäminen

- Kysely kalayrityksille ja yrittäjille syys-lokakuun vaihteessa 2024
- Vastaajia 53 joista yli 90 % edusti kalayrityksiä

Yleinen menekinedistäminen



Kysely: Mitkä yleishyödyllisen menekinedistämisen toimenpiteistä edistävät kalatuotteiden kulutusta?

- Tiedotteet medially. Aiheina esim. kalaruokien valmistaminen, kalatoimialan esittely, kalan terveysvaikutukset ...
- Toimittajien/vaikuttajien vierailujen järjestäminen kalalan yrityksiin
- Teemapäivät ja teemaviikot, esim. Kalakeittopäivä
- Kuluttajataapahtumat, tempaukset ja maistaukset
- Läsnäolo ja postaukset sosiaalisessa mediassa



Euroopan unionin
osarahoittama



TP1: Kuluttajakiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

Kalaan, kalatuotteitten tuotantoketjuun ja koko kalatuoteryhmään liittyvä viestintä ja tiedottaminen

- 3-4 mediatiedotetta kuukaudessa ePressi tiedotejakelun kautta -> arkisto
- Kalakeittopäivä 4.2.2025 -> vakiintunut -> toteutetaan omilla kanavissa

Vedestä ruokapöytään videokirjaston markkinointi ja täydentäminen

Kuva- ja reseptipankki



TP1: Kuluttajakiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

SOME-kanavat kuluttajille

Kuluttaja- / markkinatutkimukset

- Innolink tammik 2024

Kasvatetun kalan positiivisen imagon vahvistaminen -> Kalankasvattajaliitto

Kysely: Miten näet että kalan käyttöä ammattikeittiöissä olisi mahdollista lisätä?

- Edistämällä kalajalostajien/-tukkujen ja ammattikeittiöiden yhteistyötä esim. tuotekehityksessä tai sesonkiajattelussa
- Välittämällä tietoa markkinoilla olevasta ammattikeittiöille sopivasta tuotevalikoimasta
- Kouluttamalla ammattikeittiöiden henkilökuntaa kalaruokien valmistukseen



Euroopan unionin
osarahoittama

TP2: Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen

Yhteistyö Blue Products ohjelman kanssa

- Webinaarit ammattikeittiöille ja kalayrityksille

Uusia kalaruokaohjeita ammattikeittiöiden käyttöön

Showroom

- Selvitetään ja etsitään kumppaneita Seafood Showroom -toiminnan konseptoimiseksi ja aloittamiseksi



Kysely: Minkälaisien toimenpiteiden näkisit parhaiten parantavan kalatuotteiden laatua?

- Hyvän käytännön ohjeiden laatiminen toimitusketjun eri vaiheisiin
- Hyvän käytännön ohjeiden jalkauttaminen toimitusketjun eri vaiheisiin
- Kalatoimialan laatuun liittyvien haasteiden kartoittaminen ja sen jälkeen toimenpiteistä päättäminen



Euroopan unionin
osarahoittama

TP3: Kalatuotteiden laadun parantaminen

Laatukoulutus/työpajat kala-alan toimijoille

Rannikko- ja sisävesikalastajien hyvän käytännön ohjeen jalkauttaminen

Hyvän käytännön ohjeet pienimuotoiselle kalanjalostukselle – partneri: Livia



TP3: Kalatuotteiden laadun parantaminen

Kalatuoteosaamisen kehittäminen
VK-, HoReCa- ja koulutuksen
ammattilaisille - partneri: Laurea
AMK

Hyvän käytännön ohjeet
kalankasvatukselle



Kysely: Miten toimialan sisäistä vuoropuhelua ja verkostoitumista parhaiten edistetään?

- Kalatoimialan yhteen kokoavia tapahtumia, kuten Innovaatiopäivät, järjestämällä
- Kokoamalla kala-alan toimijoista säännöllisesti kokoontuva verkosto
- Opintomatkoja järjestämällä



Euroopan unionin
osarahoittama



TP4: Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla

Innovaatiopäivät

Flavoria Innovation Festival – partneri: Turun yliopisto Ravitsemus ja ruokatutkimuskeskus

Kalafoorumit

Kysely: Minkälaisin toimenpitein kalayritysten viennin kasvua parhaiten edistetään?

- Kansainvälisten ostajatapaamisten järjestäminen Suomessa ja ulkomailla
- Järjestämällä kalayrityksille räätälöityjä vientivalmennuksia
- Järjestämällä tutustumismatkoja kansainvälisille messuille
- Toteuttamalla Suomen maaosastoja kansainvälisille messuille



Euroopan unionin
osarahoittama



TP5: Kansainvälistymisen ja viennin edistäminen

Suomen maaosasto Seafood Expo Global Barcelona

- SEG 6.-8.5.2025

Kala-alan benchmarking- ja fact finding- matkat

- Puola tammikuu 2025

Yhteistyö muiden vientiohjelmien ja vienninedistäjien kanssa



Mistä tietoa markkinoinnin ja laadun kehittämishjelmasta?

- Toteuttajilta: Pro Kala ja partnerit
- sähköpostit
- Järjestöjen kotisivut, tiedotteet, tapahtumat, lehdet
- Innovaatiopäivät vuosittain
- Perustiedot: merijakalatalous.fi ja kalatalousverkosto.fi
- Koordinoitua viestintää kaikista innovaatio-ohjelmista -> uutiskirje 2025 alkaen
- Julkaistut tiedotteet ePressi arkisto



Seafood Innovations - kilpailu 2024

- Viestinnän ja markkinoinnin opiskelijoille suunnattu markkinoitviestinnän kilpailu
- Kilpailuun voi osallistua suunnittelemalla nuorille suunnatun, kalan syöntiin innostavan kampanjan
- palkintona 20 000 euroa voittaneen ehdotuksen toteuttamiseen
- Kilpailuaika tammikuun 2025 loppuun, voittaja julkistetaan Kalafoorumissa maaliskuun lopulla
- Yhteistyökumppanina Foody Allen
- www.seafoodinnovations.fi

Nappaako kala?

Keksi idis fressiin
kalakonseptiin





Kiitos!



Pro Kala