



Pro Kala



Kalatalouden markkinointiohjelma

Innovaatiopäivät 2020

Katriina Partanen, Pro Kala ry



Kalatalouden markkinointiohjelma

- Valtakunnallinen ja koko elinkeinokalatalouden ketjun ohjelma
- Ohjelman suunnitelma ja rahoitus on toteutettu niin, että ohjelmalla on **mahdollisuus** vastata toimialan tarpeisiin



Kalatalouden markkinointiohjelma

- Ohjelman ohjaus-/johtoryhmässä edustettuna alan etujärjestöt, Luke ja FFF
- toteuttamiseen osallistuneet Pro Kalan lisäksi sekä useita ulkopuolisia yrityksiä, joilta on hankittu mm. viestinnän, graafisen suunnittelun, messurakentamisen ja painatuksen palveluja
- Ohjelman kokonaisrahoitus ajalle 2017-2022 on 3 000 000 euroa (EMKR)

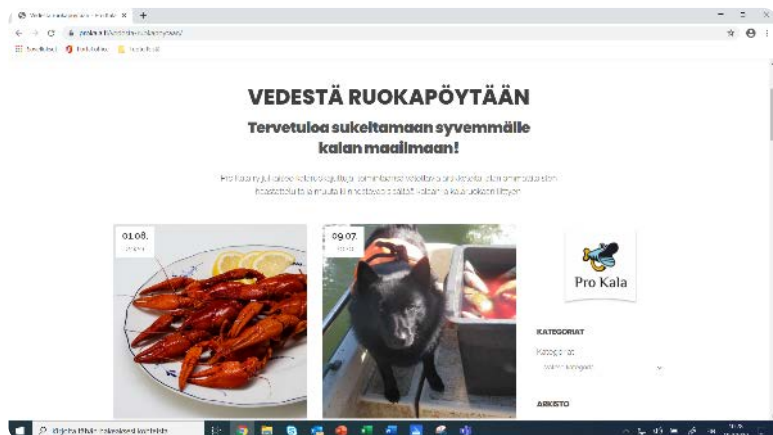


Kalatalouden markkinointiohjelma

Keskeiset teemat

1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-
aseman ja arvon
parantaminen
2. Toimialan verkostoitumisen ja
yhteistyön kehittäminen
3. Toimialan julkisuuskuvan
parantaminen
4. Vienti ja kansainvälistyminen





Pyydetyn kalan sesongit

	Tamm.	Helm.	Maalis.	Huik.	Touko.	Kesä.	Heinä.	Syys.	Loka.	Marras.	Joulu.
Ahven				Q	Q			Q	Q		
Hauki	Q	Q	Q	Q	Q			Q	Q	Q	Q
Kuha	Q			Q	Q			Q	Q	Q	Q
Lahna				Q	Q			Q	Q		
Lohi				Q	Q	Q	Q	Q	Q		
Makre	Q	Q	Q							Q	Q
Muikku	Q	Q	Q					Q	Q	Q	
Nahkiainen								Q	Q		
Rapu								Q	Q	Q	
Silka				Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q
Silakka	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q
Särki		Q	Q	Q				Q	Q		
Taimen				Q	Q	Q	Q	Q	Q		
Turska			Q	Q	Q						

Kalaa kahdesti viikossa!

Pro Kala

1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-aseman ja arvon parantaminen

Kotisivut

- kuluttajille, kalatiedon hakijoille

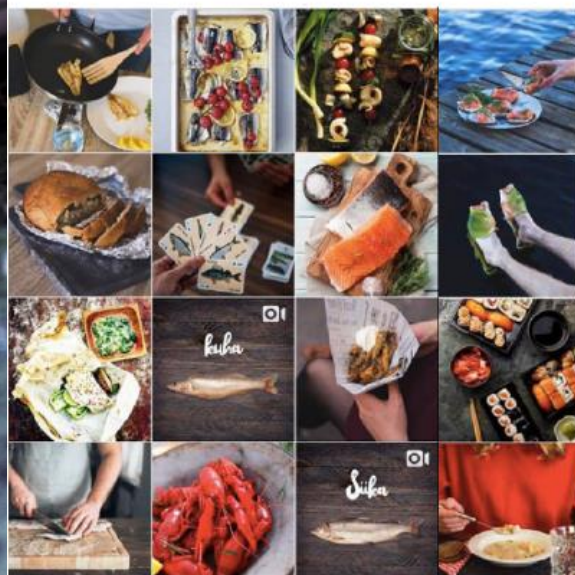
- Tietoa kalasta
- Vedestä ruokapöytään -sivusto
- Materiaalitilaus
- Media-/Kuvapankki
 - yli 100 000 katselukertaa vuodessa
- Kalaruokaohjeita
- Palautelomake
- Sesonkikalenteri (su/ru/en)
- Kalatietovisa Pro Kala kotisivuilla



Pro Kala



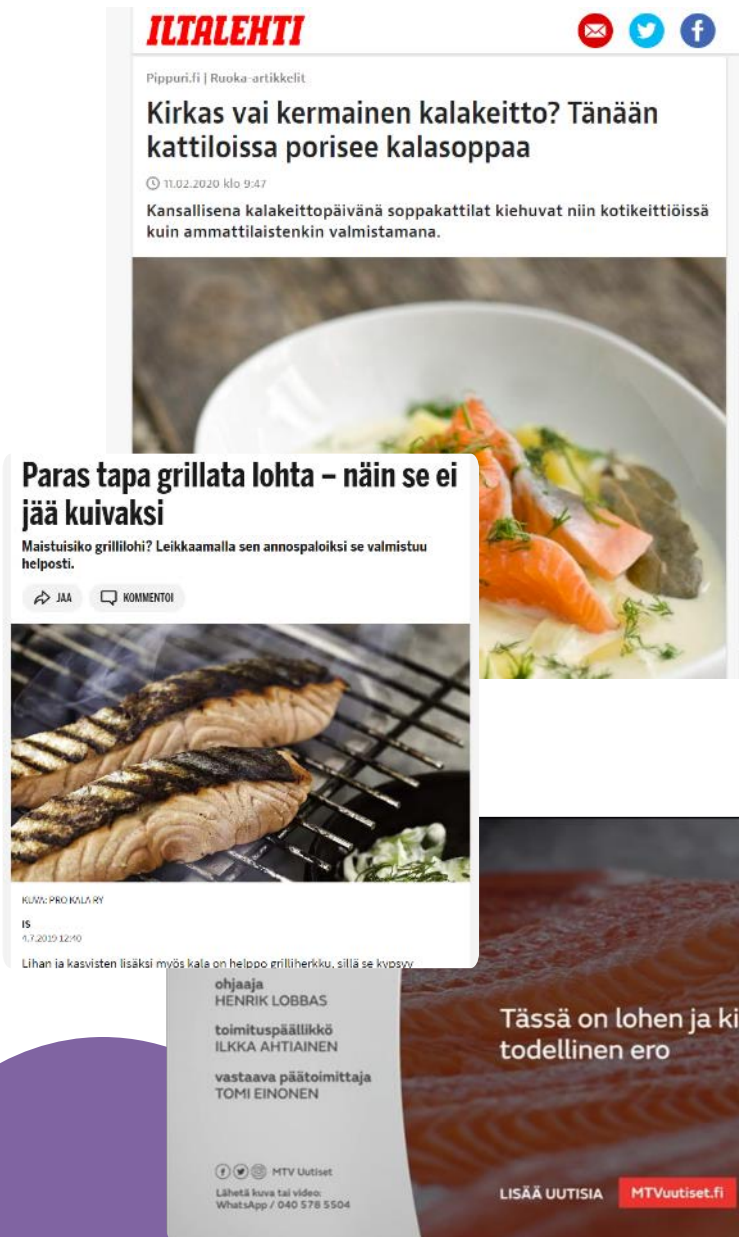
Instagram.



1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-aseman ja arvon parantaminen

SOME

- Facebook
 - Pro Kala -> 2 450 seuraajaa
 - Parasta evästä -> 10 100 seuraajaa
 - Syödään kalaa-ryhmä -> 4 900 jäsentä
- Instagram Parasta evästä -> 520 seuraajaa
- Twitter Pro Kala



1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-aseman ja arvon parantaminen

Mediatiedotteet

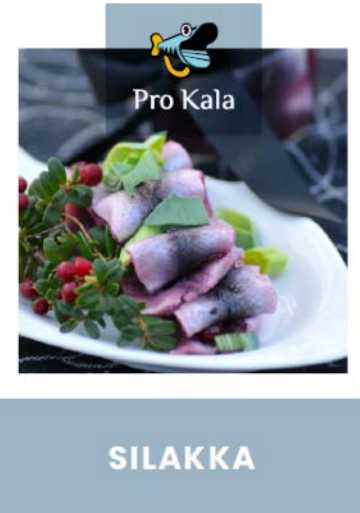
- ePressi tiedotejakelun kautta 3-4 kertaa kuukaudessa
- Mediatiedotteita per vuosi
 - Vuosi 2017 - 8 tiedotetta
 - Vuosi 2018 - 25 tiedotetta
 - Vuosi 2019 - 42 tiedotetta
 - 1-10 / 2020 - 33 tiedotetta



1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-aseman ja arvon parantaminen

Kuluttajaesitteet

- Makujen sinfoniaa kalakeitoissa (helmikuu 2018)
- Kalaruokien Kingit (maaliskuu 2018)
- Silakka (tammikuu 2019,2020)
- Kirjolohti (tammikuu 2019,2020)
- Muikku (maaliskuu 2019,2020)
- Kotikeittiön kalakeitto (helmikuu 2021)



1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-aseman ja arvon parantaminen



Kansallinen Kalakeittopäivä

Kalakeittopäivä 13.2.2018

- Kalaa hyviin päätöksiin

Kalakeittopäivä 12.2.2019

- Kalaa kaikista keittiöistä
 - Paras kalakeittoravintola

Kalakeittopäivä 11.2.2020

- Kaikissa liemissä keitetty

Kalakeittopäivä 9.2.2021

- Kotikeittiön Kalakeitto
 - Reseptikilpailu kuluttajille



Pro Kala

1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-aseman ja arvon parantaminen

Tapahtumat

- Kuluttaja- ja ammattilaistapahtumiin osallistuminen yhteisosastoilla
- Erilaisten virtuaalitapahtumien mahdollistaminen
 - Webinaarit
 - Virtuaalitastingit
 - Videot
 - Asiantuntijoiden esitykset



Pro Kala



1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-aseman ja arvon parantaminen

Koulutus ja oppimateriaalit

- Uusi tietosuoja-asetus, koulutus ja tietopaketti kala-alan toimijoille (tammikuu 2018)
- Kalakauppa -koulutusaineisto vähittäiskauppojen kalaosastojen henkilökunnalla ja HoReCa työntekijöille (syyskuu 2018, päivitys 2021)
- Ruokakuvaus kännykällä – kurssi kala-alan toimijoille (toukokuu 2019)
- Nappaako kala? –oppimateriaali kotitaloustunneille (elokuu 2019)

1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-aseman ja arvon parantaminen

Kuluttajatutkimukset

- Kala suomalaisten ruokapöydässä kevät 2017
- Kala suomalaisten ruokapöydässä syksy 2019
- Suomalaisten asenteet kalatoimialaan 11-12/2020



Pro Kala

Seafood chef

2020



1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina- aseman ja arvon parantaminen

Seafood Chef -kilpailu

- HoReCa –sektorin ammattilaisille lanseerattu uusi kilpailu, Seafood Chef
 - Gastro -messujen yhteydessä maaliskuussa 2020
 - Yhteistyö Food Camp Oy:n ja kala-alan yritysten kanssa
 - Järjestetään joka toinen vuosi



Pro Kala

2. Toimialan verkostoitumisen ja yhteistyön kehittäminen

Innovaatiopäivät

- Tampere 9.-10.11.2017
 - Osallistujia 163
- Vantaa 8.-9.11.2018
 - Osallistujia 230
- Vantaa 7.-8.11.2019
 - Osallistujia 263
- Vantaa / hybriditapahtuma 5.-6.11.2020
 - Osallistujia 366





2. Toimialan verkostoitumisen ja yhteistyön kehittäminen

Kalafoorumit

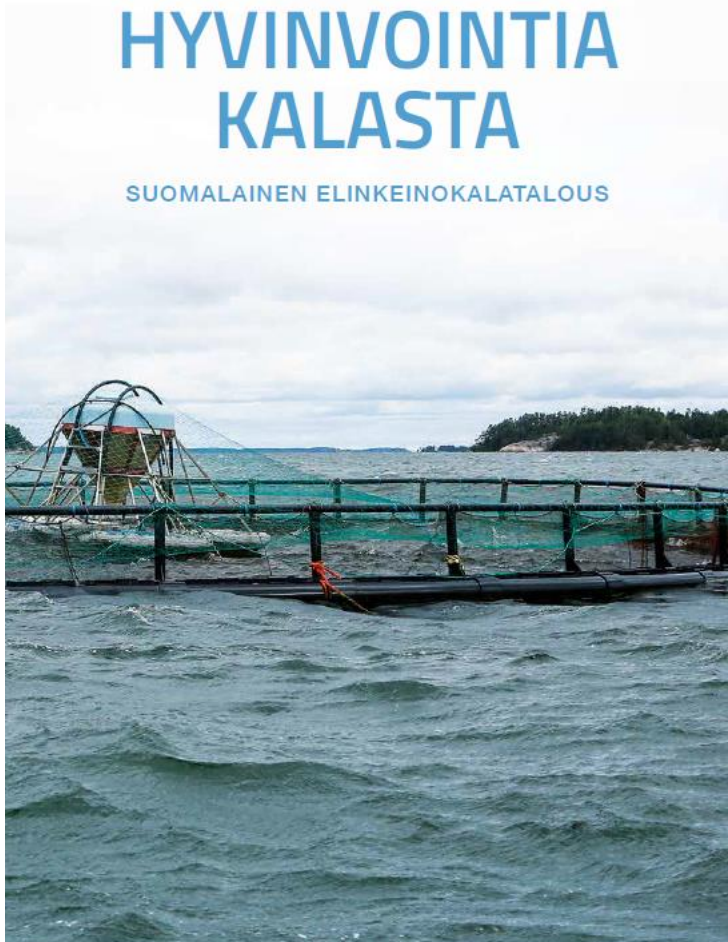
- Kalafoorumi –konseptilla on järjestetty ajankohtaisiin teemoihin keskittyneitä seminaari-/keskustelutilaisuuksia
 - Ajankohtaista viennistä ja kansainvälistymisestä
 - Helsinki 8.2.2018
 - Osallistujia 83
 - Kalaklusteri –keskustelu vientiyrittäjille
 - Helsinki 13.3.2019
 - Osallistujia 18
 - Ilmastonmuutos ja kalatoimiala
 - Turku 29.3.2019
 - Osallistujia 198



3. Toimialan julkisuuskuvan parantaminen

Kala-alan alkutuotannon, jalostuksen ja kaupan esittely

- Alan yrittäjien haastattelut
- Virkamiesten tutustuminen kala-alan yrityksiin
- Esitteet kalaelintarvikkeen ketjusta
 - Kalasta hyvinvointia - Fisk ger välmående (toukokuu 2019)
 - Suomalaiset tahtovat syödä enemmän kotimaista kalaa. MIKÄ ESTÄÄ? (heinäkuu 2019)
 - Vedestä ruokapöytään esite (su, ru, en) (maaliskuu 2018)
 - Hyvinvointia kalasta – suomalainen elinkeinokalatalous (marraskuu 2020, ru,en tammikuu 2021)





3. Toimialan julkisuuskuvan parantaminen

- **Päättäjätapaamiset ja keskustelutilaisuudet**
 - Paneelikeskusteluja mm. Porissa SuomiAreenan yhteydessä
- **Kirja: Kala – kohtalo vai kutsumus? (2017)**
- **Ajatuksia yrittäjyydestä –diasarja (2018)**
- **Videot kalan toimitusketjusta (2021)**



4. Vienti ja kansainvälistyminen

Seafood Expo Suomen maapaviljongin koordinointi ja toteutus

- Yhteistyö Food from Finland ohjelman kanssa
- Messuosallistumiset
 - 24.-26.4.2018 Bryssel
 - 7.-9.5.2019 Bryssel
 - 7.-9.9.2021 Barcelona





4. Vienti ja kansainvälistyminen

Opintomatkat

- Kala-alan toimijoille räätälöidyt benchmarking matkat
- Vierailuja kala-alan laitoksiin, tapaamisia alan järjestöjen ja hallinnon kanssa ja paikallisiin kalatuotevalikoimiin tutustuminen
- Murmansk Venäjä 1.-4.10.2017
- Trabzon Turkki 30.9.-4.10.2018
- Galway Irlanti 25.-28.9.2019



4. Vienti ja kansainvälistyminen

Suomalaisen kalatoimialan esittely

- Tuotekyselyt ohjataan suoraan yrityksiin, mutta Pro Kala on isännöinyt esim. yleisesti kalatoimialasta kiinnostuneita vierailijaryhmiä välittäen tietoa mahdollisille yhteistyöyrityksille
- mm.
- Finlands fisheries industry
- Delegaatio Vietnamista (syyskuu 2019)





4. Vienti ja kansainvälistyminen

Yritysten tarpeitten perusteella

- Ohjelmassa on mahdollista toteuttaa myös muita yritysten tarpeisiin perustuvia toimenpiteitä, kuten esim.
 - Markkinaselvitykset kalatoimialalta kala-alan yrityksiä kiinnostavista kohdemaista, joiden kalatuotteiden markkinatilanteen tiedosta on kiinnostunut useampi yritys
 - Benchmarking- ja fact finding- matkat
 - Kansainvälistymisvalmennukset





Kalatalouden Innovaatiopäivät 2021

4.-5.11.2021