

**Palvelukeskus  
Helsinki**

# **Kalaruoat Palvelukeskus Helsingissä**

**Lisää kotimaista kalaa ammattikeittiöiden tarjontaan**  
**Meri Mathlin, vastuullisuusasiantuntija**



# Ruokapalveluja Helsingin kaupungille – Palvelukeskus Helsinki

- Helsingin kaupungin liikelaitos, henkilöstöä yhteensä n. **1600**
- Mukana päivittäin n. **100 000** ateriahetkessä
- Pakkalan tuotanto valmistaa päivittäin n. **50 000** annosta / 12 000 kg
- Järjestämme ruokailun noin 500 toimipaikassa ympäri Helsinkiä

*Tuotamme ruokapalveluja yli 100 vuoden kokemuksella päiväkodeissa, kouluissa ja oppilaitoksissa sekä hoitoalalla*



# Kestävyyttä ja kotimaisia kaloja

- Kalaruokien kestävyys on ollut hankintoja ohjaava tekijä jo 15 vuoden ajan
  - Edellytämme kalatuotteilta WWF:n keltaista listausta (kirjolohti vihreä) sekä MSC- tai ASC-sertifikaattien ehtojen toteutumista
- Pyrkimys erityisesti suomalaisten kalaraaka-aineiden käyttöön
- MSC-merkittyä seitiä ja säilyketonnikalaa käytetään kustannussyistä
  - Kalojen hinta ja saatavuus iso haaste kaikilla asiakasryhmillä
  - Tykättyjen kalaruokien kehittäminen tiukoilla hintaraameilla on erityisen haastavaa koulu- ja päiväkotiruokailuun



# Suosikkikalaruokat 2023

## Koulut ja päiväkodit

- Kalapuikot (kyselyn suosituin ruoka)
- Tonnikala-pastavuoka
- Kirjolohikiusaus ja lasagnette

## Hoitoalan ja kotiateriat:

- Paistettu kirjolohi
- Kirjolohikeitto
- Kalamurekeruoat
- Silakkapihvit
- Kalaleikkeet
- Kirjolohikiusaus ja Janssonin kiusaus
- Smetanasilakat





# Kotimaisten kalojen menekkimäärät 2023

- Kirjolohisuikaleet- ja kuutiot 10 805 kg
- Lahnamassa 7 000 kg
- Kirjolohimassa 3 688 kg
- Silakkafileet 1 998 kg
- Savusärki (säilyke) 1 353 kg
- Silakkamassa 1 004 kg
- Ahvenmassa 744 kg
- Kirjolohiannospala 698 kg

**Yhteensä 27 290 kg**



# Toiveita kalaraaka-aineiden tuottajille

- Palvelukeskus Helsingillä valmistuu uusi keskuskeittiö elintarviketerminaalitoiminnoilla vuonna 2027, toimintamallit ruoantuotannosta tulevat muuttumaan
  - Vuokaruokat tullaan valmistamaan kylmävalmistuksella, ja niissä tulee käyttää kypsiä kalaraaka-aineita säilyvyyden vuoksi
- Kalatuotteilta toivottaan hyvää makua, edullisuutta ja teollisuusmittakaavalle sopivia pakkauskojoja
  - Saatavuus
  - Kestävä tuotanto

# Toiveita kalaraaka-aineiden tuottajille

- Kalamurekekappaletuotteet
  - Monipuolisuus, vastuullisuus ja edullisuus
  - Myös hybridituotteet (kala+kasvis) kiinnostavat
  - Sydänmerkki-kriteerien täytyminen
- Kalaraaka-aineiden käyttöä mielellään lisätään, mutta hintakriteerit ovat valitettavasti tiukat.
  - Odotamme markkinoilta innovatiivisia tuotteita ja raaka-aineita, joita on realistisesti mahdollista ottaa käyttöön.