



Pro Kala

Kalatalouden markkinointiohjelma

Innovaatiopäivät 2022

Katriina Partanen, Pro Kala ry

Kalatalouden markkinointiohjelma

- Valtakunnallinen ja koko elinkeinokalatalouden ketjun ohjelma
- Suunniteltu ja rahoitus toteutettu niin, että on ollut **mahdollisuus** vastata ajankohtaisiin tarpeisiin
- Ohjaus-/johtoryhmässä edustettuna alan etujärjestöt, Luke ja FFF
- Kokonaisrahoitus ajalle 2017-2023 on 3 000 000 euroa (EMKR)



Kalatalouden markkinointiohjelma

Keskeiset teemat

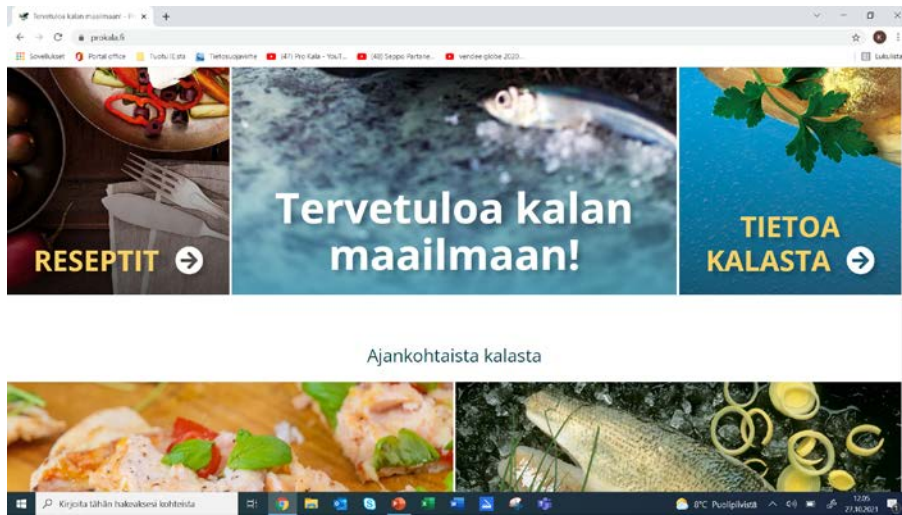
1. Kestävästi tuotettujen kalatuotteiden markkina-
aseman ja arvon
parantaminen
2. Toimialan verkostoitumisen ja
yhteistyön kehittäminen
3. Toimialan julkisuuskuvan
parantaminen
4. Vienti ja kansainvälistyminen





Kalatalouden markkinointiohjelma käytännössä





www.prokala.fi



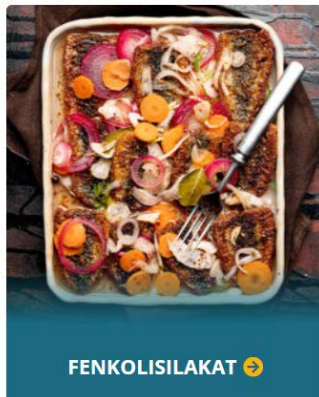
CURRY-SILAKKALAATIKKO ➔



ERÄMIEHEN MUIKKUPATA ➔



**ETIKKASILAKAT JA
MÄTIKASTIKETTA** ➔



FENKOLISILAKAT ➔

kuluttajille
kalatiedon
hakijoille

- Tietoa kalasta
- Kampanjasivut
- Materiaalitilaus
- Media-/Kuvapankki
- Reseptiarkisto
- Palautelomake



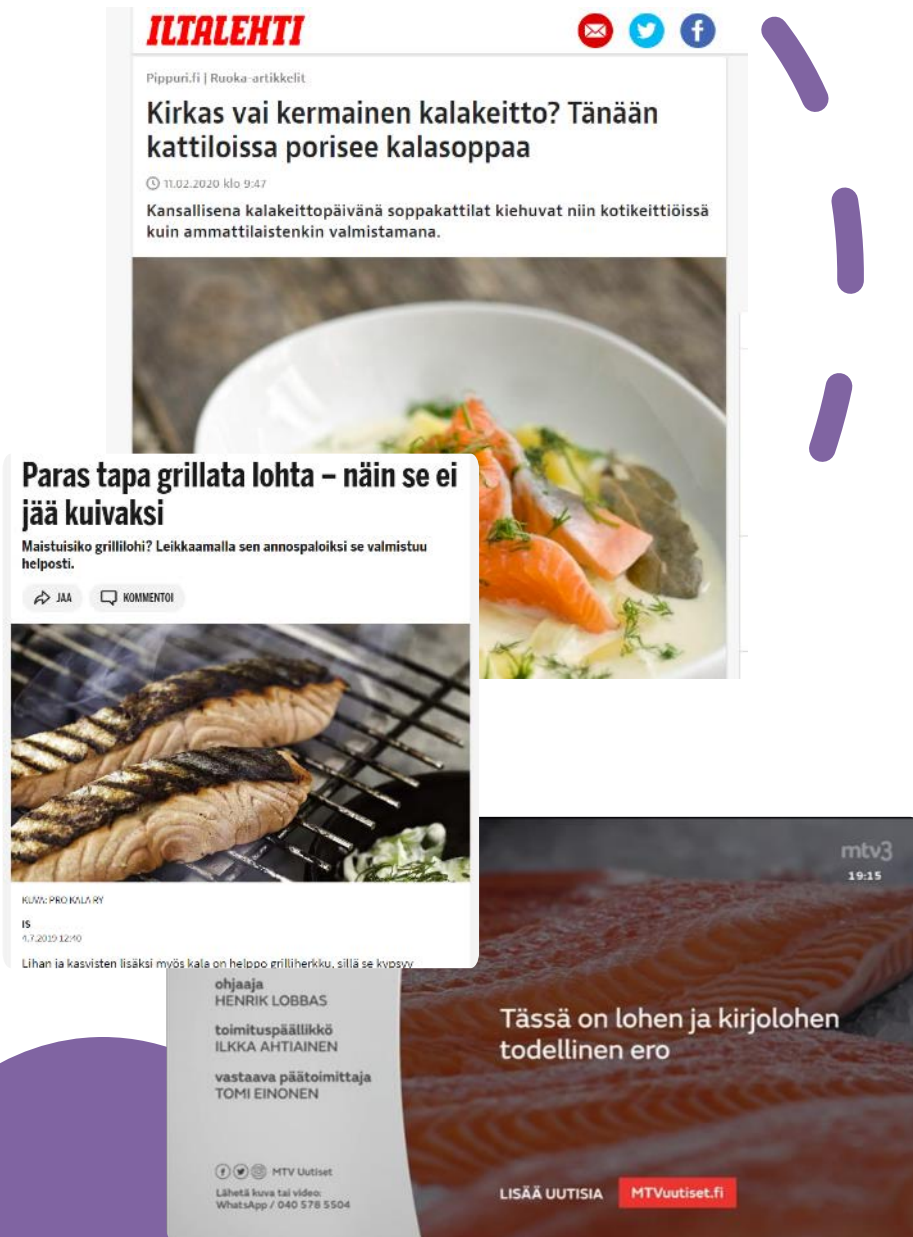


SOME

- Facebook
 - Parasta evästä
 - Syödään kalaa-ryhmä
- Instagram Parasta evästä
- Twitter Pro Kala
- YouTube
 - Pro Kala
 - Vedestä ruokapöytään

Instagram.





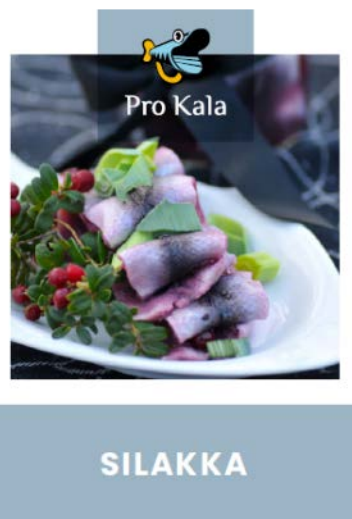
Mediatiedotteet

- ePressi tiedotejakelun kautta 3-4 kertaa kuukaudessa
- Mediatiedotteita julkaistu markkinointiohjelman aikana tähän mennessä 194 kpl
- Avaus% keskimäärin vuositasolla 36



Kuluttajaesitteet

- Makujen sinfoniaa kalakeitoissa (2018)
- Kalaruokien Kingit (2018)
- Silakka (2019,2020)
- Kirjolohti (2019,2020)
- Muikku (2019,2020)
- Kotikeittiön kalakeitto (2021)
- Matkusta kalalla maapallon ympäri (2022)



Kansallinen Kalakeittopäivä

- Uusi teemapäivä suomalaisen ruokavuoteen
- Tavoitteena, että joka vuosi helmikuun toisena tiistaina koko Suomi syö kalakeittoa
- Ensimmäinen Kalakeittopäivä vuonna 2018
- Seuraavaa, kuudetta Kalakeittopäivää vietetään tiistaina 14.2.2023



NAMASTE!

OSALLISTU
KILPAILUUN!



Kalakuu

Toukokuu on kalakuu, jolloin kalaa syödään ainakin kaksi kertaa viikossa

- Aloitettu 2021 -> kaksi Kalakuuta toteutettu
- Tiedotteiden avaus% 2022 toukokuussa 53,1

WWW.KALAKUU.FI



Pro Kala



Koulutus ja oppimateriaalit

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

Kala&Kauppa –lehti 2017 - 2019

Kuluttajatutkimukset

- Kala suomalaisten ruokapöydässä kevät 2017
- Kala suomalaisten ruokapöydässä syksy 2019
- Suomalaisten asenteet kalatoimialaan 2/2021
- Kalan paikka suomalaisten ruokapöydässä 5/2022

Markkinaselvitys

- Kalatuotteiden markkinaselvitys 6/2022



Seafood chef

2020



Seafood Chef -kilpailu

- Kilpailu HoReCa –sektorin ammattilaisille
- Gastro -messujen yhteydessä maaliskuussa 2020 ja toukokuussa 2022
- Yhteistyö Food Camp Oy:n ja kala-alan yritysten kanssa



Pro Kala

Kalatalouden Innovaatiopäivät

- Ensimmäiset Innovaatiopäivät järjestettiin Tampereella marraskuun alussa 2017, osallistujia oli 163
- Tapahtuma kokoaa yhteen koko kala-alan:
 - alan yrittäjät ja yrityksissä työskentelevät
 - tutkijat
 - hallinnon edustajat
 - järjestöt
- Nyt kokoonnutaan kuudennen kerran, osallistujia 258





Kalafoorumit

- Kalafoorumi –konseptilla on järjestetty ajankohtaisiin teemoihin keskittyneitä seminaari-/keskustelutilaisuuksia
 - Ajankohtaista viennistä ja kansainvälistymisestä
 - Kalaklusteri –keskustelu vientiyrittäjille
 - Ilmastonmuutos ja kalatoimiala





Kala-alan alkutuotannon, jalostuksen ja kaupan esittely

- Esitteet elinkeinokalatalouden ketjusta
- Mediatiedotteet
- Virkamiesten tutustuminen kala-alan yrityksiin





Vedestä ruokapöytään

Yleishyödyllistä tietoa kalasta



Vedestä ruokapöytään

824 tilaajaa

TILATTU



ETUSIVU

VIDEOT

SOITTOLISTAT

YHTEISÖ

KANAVAT

TIETOJA



Lataukset



TOISTA KAIKKI



Ahvenen fileointi: Nahaton käsittely

Marinoidut silakat | Ruokaa kalasta

Kalankasvatusta saaristomereillä | Kalan

kannik-

Videokirjasto: Vedestä Ruokapöytään

- noin 60 videoa

1. Mistä kala tulee
2. Minidokumentit alan yrittäjistä
3. Kalan käsittely
4. Ruokaa kalasta
5. Hyvinvointia kalasta

Katselukertoja noin 150 000 (touko-lokak.2022)



Pro Kala



Kalatoimialan esittely

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

Seafood Expo Global Suomen maapaviljonki

- Messuosallistumiset SEG
 - 2018 Bryssel
 - 2019 Bryssel
 - 2022 Barcelona
 - 2023 Barcelona
- Suomen paviljongissa on paikka kuudelle yritykselle ja se on joka vuosi ollut täynnä





Opintomatkat

- Kala-alan toimijoille räätälöidyt benchmarking matkat
- Vierailuja kala-alan laitoksiin, tapaamisia alan järjestöjen ja hallinnon kanssa ja paikallisiin kalatuotevalikoimiin tutustuminen
- Murmansk Venäjä 2017
- Trabzon Turkki 2018
- Galway Irlanti 2019





Vienti ja kansainvälistyminen

Markkinaselvitys

- Selvitys Saksan ja Ranskan kalatuotemarkkinoista joulukuu 2021

Suomalaisen kalatoimialan esittely

Kalan ja kalatuotteiden vienti on kasvanut => YRITYKSET ovat onnistuneet viennin lisäämisessä ja viennin arvon kasvattamisessa





**ARVOKETJUSSA
KALAN ARVO
MONINKERTAISTUU**



Kiitos!

