

# Lisää kotimaista kalaa ammattikeittiöiden tarjontaan

Webinaari 29.10.2024

Marina Nyqvist  
Österbottens Fiskarförbund

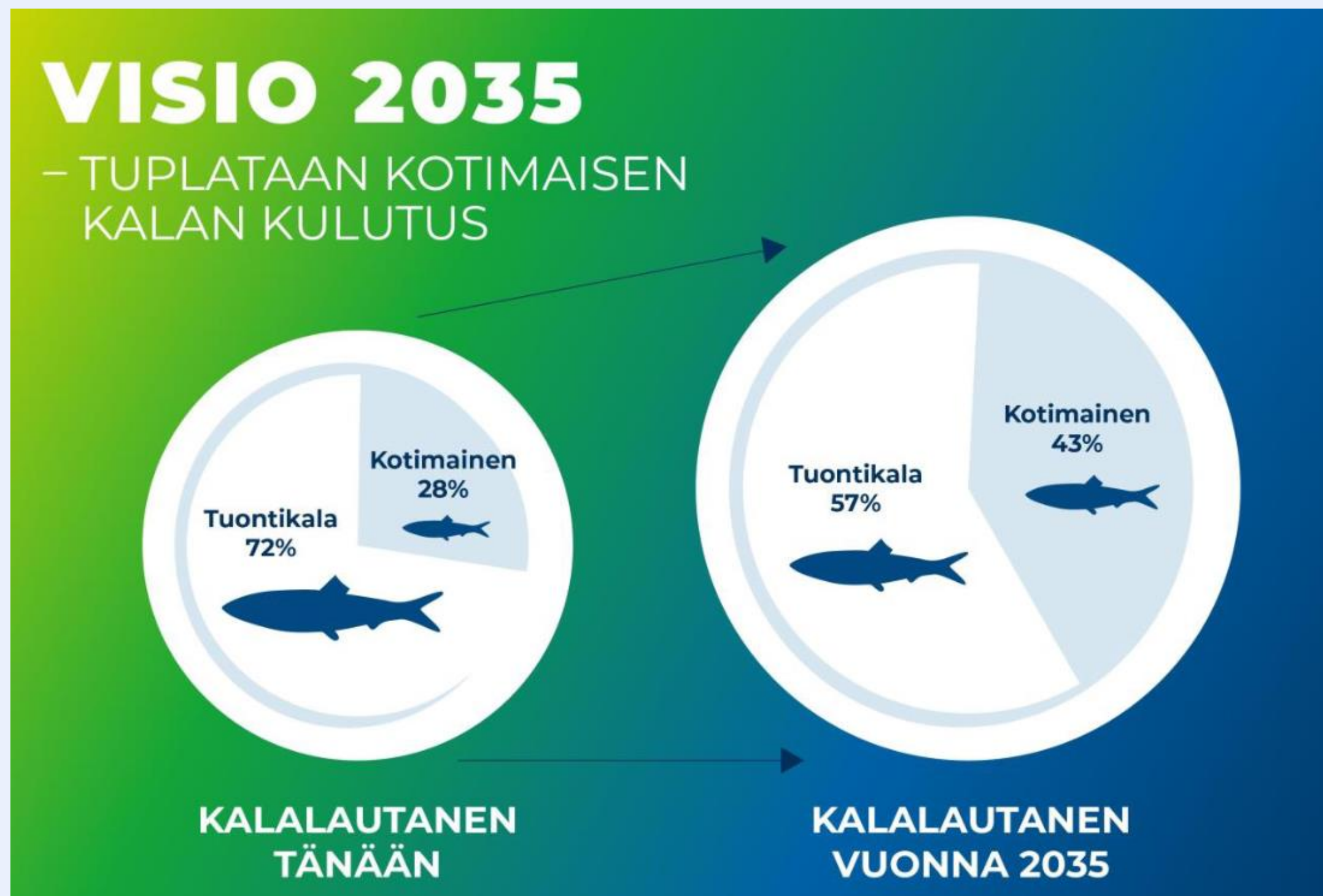


Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma



# Kotimaisen kalan edistämishjelman

- Suomalaiset syövät kalaa ravitsemussuositusten mukaisesti
- Kotimaisen kalan kulutus on kaksinkertaistunut
- Kalatuotteiden viennin arvo on moninkertaistunut





# Ammattikeittiöllä merkittävä rooli

- terveellisen ruokavalion ja ateriavaihtoehtojen opettajana
- ruokatottumusten edistäjänä

Kotimaisen kalan edistämishjelman toimenpiteitä :

- Yritykset ja suurkeittiöt kehittävät yhdessä uusia kalatuotteita
- Julkisten hankintojen vauhdittaminen suurkeittiöiden, yritysten ja tutkimuksen yhteistyöllä





# Terveyshyödyt ylittävät mahdolliset haitat

**Ruokavirasto julkaisi 16.9.2024 EU-kalat IV tutkimushankkeen tulokset ja niiden perusteella päivitettyt kalan käytön suositukset.**

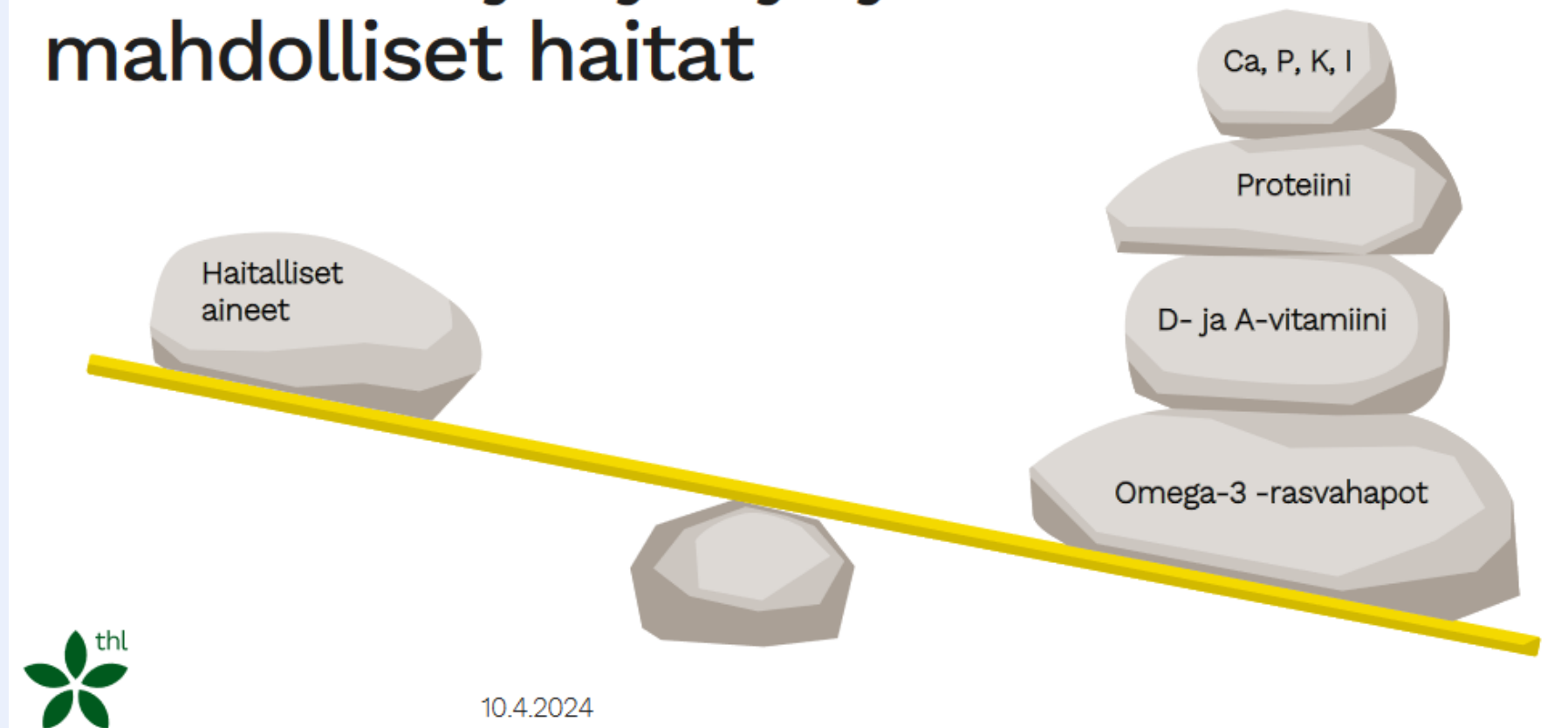
Tutkimuksen tuloksena todettiin:

- Kalan käyttöön liittyvät terveyshyödyt ovat nykyisellä ruoankäytöllä kaikilla ikäryhmillä suuremmat kuin kalan sisältämiin vierasaineisiin liittyvät terveyshaitat
- Hyödyt ovat noin 75 kertaa haittoja suuremmat

Arviossa huomioitiin sekä kotimaisen että tuontikalan kulutukseen liittyvä altistus.

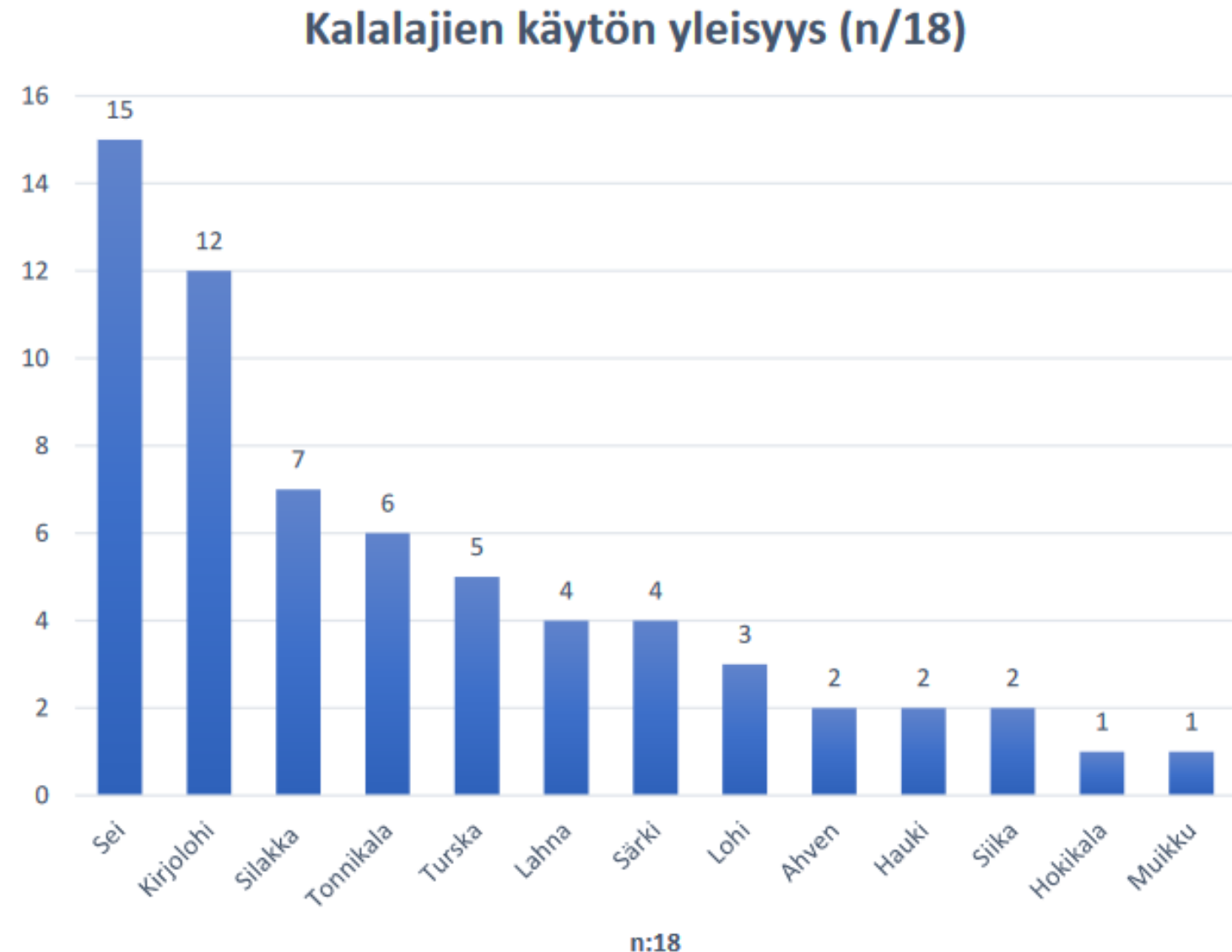
**Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositusten mukaan kalaa on hyvä syödä ainakin kaksi kertaa viikossa eri kalalajeja vaihdellen.**

## Kalan terveyshyödyt ylittävät mahdolliset haitat



## Mitä ja miten ammattikeittiöt käyttävät kalaa? – Sei ja kirjolohi suosituimmat kalalajit

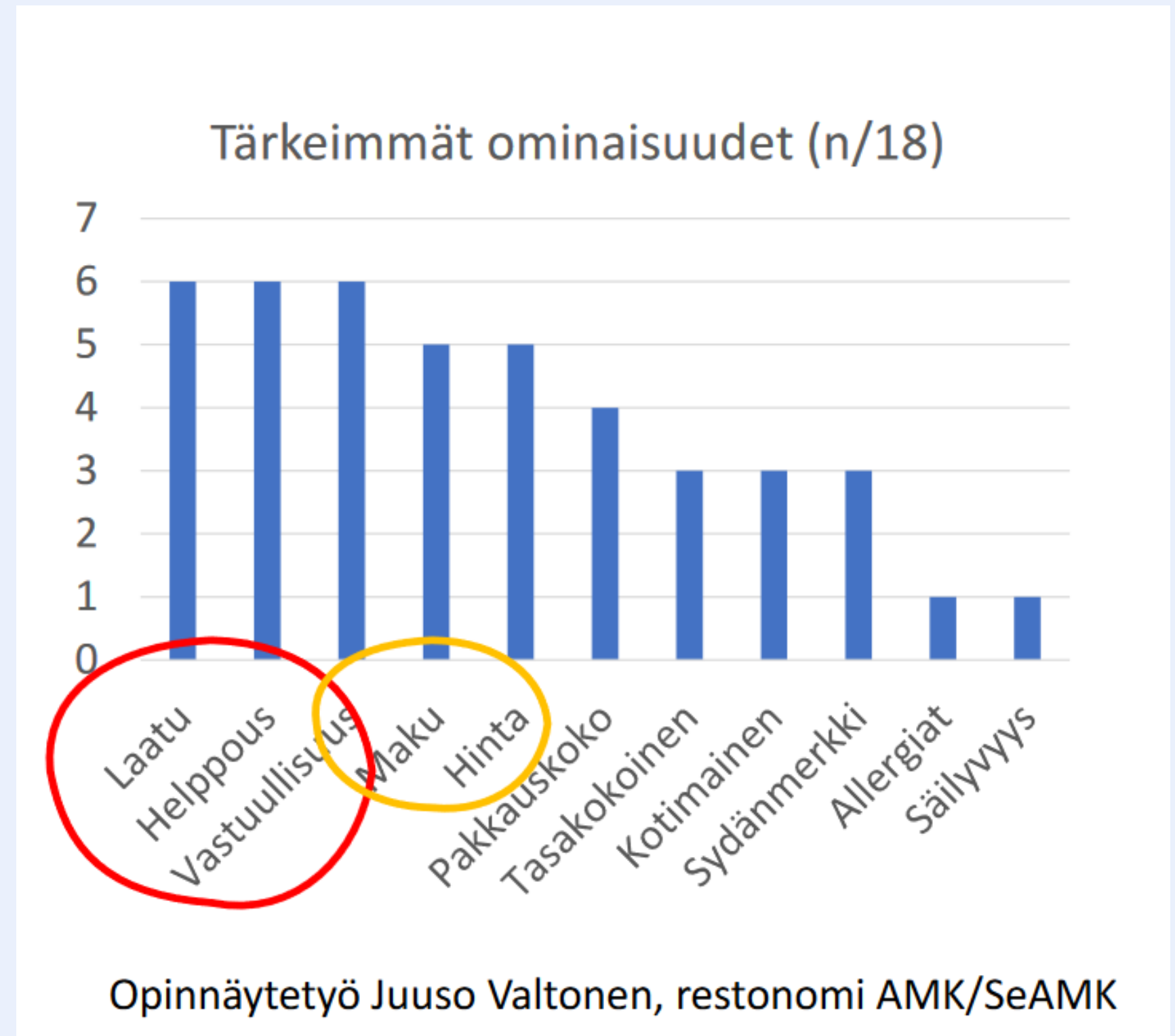
- Kalamassatuotteet suosituimpia
  - Kaikki vastaajat (18/18) käyttivät pyöryköinä, pihveinä ja/tai kuorrutettuina
- Raakakala pakasteena toiseksi suosituin
  - Lähes kaikki (16/18) käyttivät fileenä tai kuutiona



# Lisää kotimaista kalaa ammattikeittiöiden tarjontaan

Tarjonnan lisäämisessä on haasteita

- Hinta
- Saatavuus
- Ammattikeittiöille sopivien tuotteiden valikoima

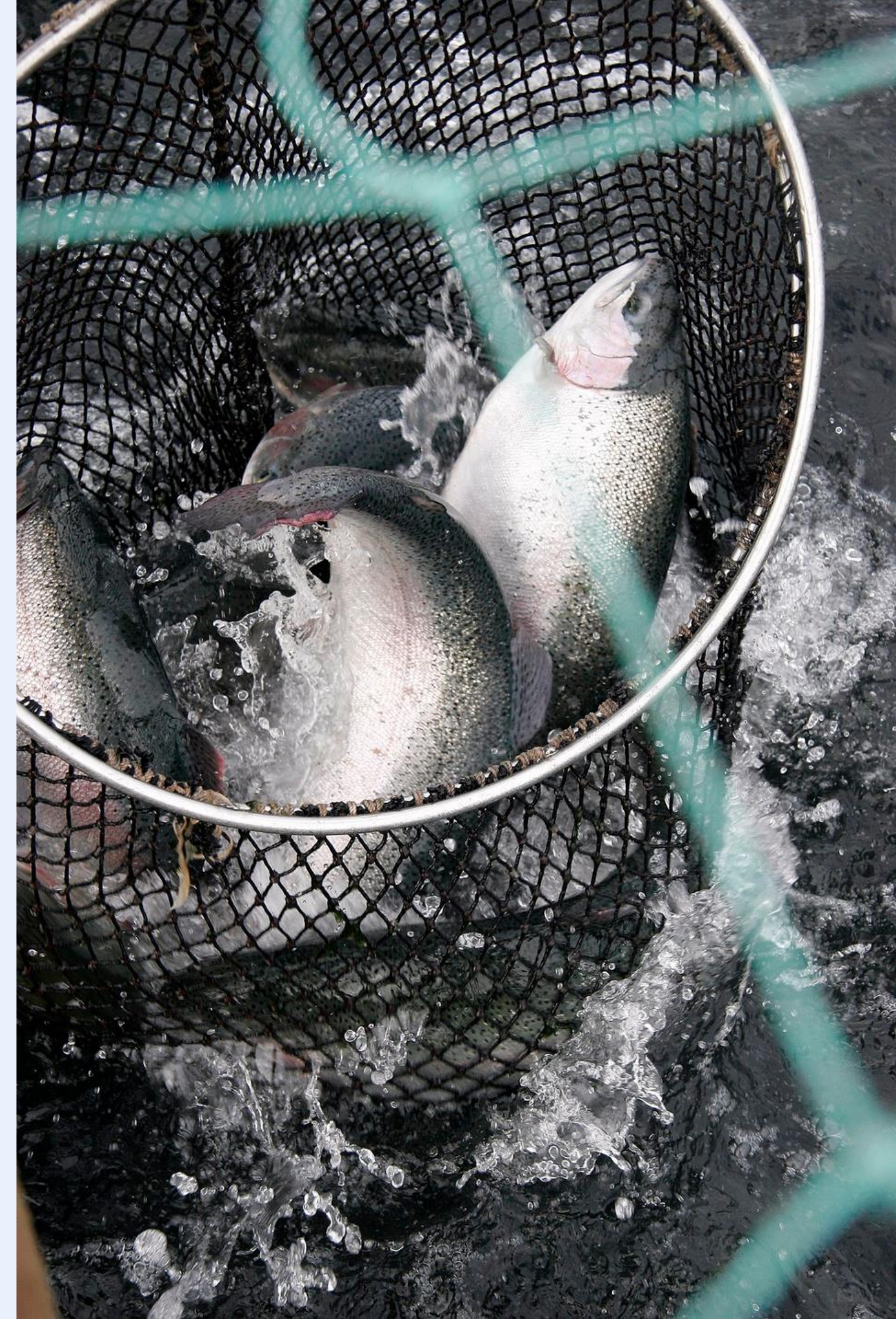




# Miten saada lisää kalatarjontaa ammattikeittäihin?

- Kysely ammattikeittäöille tammi-helmikuussa 2023
- Webinaari huhtikuussa 2024
- Webinaarit (su + ru) lokakuussa 2024
- SK-reseptien kehitys oppilaitosyhteistyönä

=> Lisää ja uusia kalaruokia ammattikeittäihin





# Kiitos!



**Euroopan unionin  
osarahoittama**



**EMKVR**  
2021-2027



**TURUN  
YLIOPISTO**



**Österbottens Fiskarförbund  
Pohjanmaan Kalastajaliitto**



**Maa- ja metsätalousministeriö**



**Pro Kala**

**Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma**

