

KALAVAPRIIKKI

Ari Hietanen tuotekehitys- ja laatupäällikkö



MEISTÄ

Kalaruokaelämyksiä Suomesta, jotta keho, mieli ja luonto voivat hyvin.

Olemme kotivesien parhaimman laatukalan ja kestävän ruokakulttuurin lähettiläs Kalavapriikki.

Tuotamme puhdasta ja maukasta kalaruokaa suomalaisesta kalasta ilolla, ympäristöä ja käsityöperinteitä kunnioittaen.

Suomalainen kalaruokatalo

- Perustettu 2007, kotipaikka Kuopio
- Liikevaihto ja volyyymi
- 33,6 miljoonaa euroa 2025
- 25,2 miljoonaa euroa 2024
- 16,1 miljoonaa euroa 2023
- 14,3 miljoonaa euroa 2022
- Tuotanto 2025, 3,4 milj kg
- Työntekijöitä 50 + lisätyövoima
- Kalaonni- ja Benella-kala brändit
- Kalankasvatus Vääräniemi Oy tytäryhtiönä
- Kalavapriikki Oy kuuluu Heino Group – konserniin
- Osakkaat:
 - Heino Group
 - Jari Korhonen
 - Jukka Laitinen
 - Kari Vääräniemi

Näitä asioita me tavoittelemme:

- 2035 koko toimitusketju hiilineutraali
- Uuden kalasukupolven rakentaja, alan näkyvin uudistaja
- Laadukkaiden ammattikeittiöiden arvostetuin kumppani
- Suomen kattavin kalastajien ja kasvattajien verkosto
 - Eniten tekoja ja mitattavaa vaikuttavuutta
 - Alan näkyvin esimerkki kannattavasta ja vastuullisesta liiketoiminnasta.

Flavoria Innovation Festival - Kalainnovaatioviikko

Flavoria Innovation Festival on viikon mittainen innovaatiotapahtuma, jossa opiskelijat pääsevät ratkaisemaan todellisia yrityshaasteita monitieteisissä tiimeissä.

Etsimme kala-alaan liittyviä haasteita, jotka kytkeytyvät erityisesti kestävään kehitykseen – kyse voi olla esimerkiksi tuotekehityksestä tai prosessin uudistamisesta. Opiskelijatiimien jäsenet edustavat eri oppilaitoksia ja opintosuuntia. Ratkaisujen kehittämiseen käytetään Design Sprint -menetelmää, ja asiantuntijat ovat tiimien tukena koko viikon ajan.



Työskentely opiskelijoiden kanssa oli erittäin innostavaa! He katsoivat käsillä olevaa haastetta eri näkökulmasta, laatikon ulkopuolelta, mikä antoi tuoretta kulmaa antaen kimmokkeita uusille mahdollisuuksille.

VASTUULLISUUSTEKOJA

Ravinnoksi pyrstöstä päähän

Koko kala-alalla on vielä parannettavaa siinä, kuinka kala hyödynnetään elintarvikkeena. Me käytämme jo nyt raaka-aineen 100%:sti, eikä hukkaa synny. Päätimme kuitenkin vaatia itseltämme vielä enemmän. Todellisuudessa kala on lähes kaikkienensa hyödynnettävissä elintarvikkeena. Siksi aloitimme merkittävän uusien kalatuotteiden kehityksen. Esimerkkinä raaka-aineen kokonaisvaltaisesta hyödyntämisestä ovat Kalaonni nyhtökirjolohituotteet.



Kalavapri

Do you want to go global?

1 problem – 2 solutions



Our challenges



1. Market Awareness

2. Brand Recognition

3. Lack of Export Experience



Strategic Partnership

1 SOLUTION



Why it could work?



We solve their challenges, and they help solve ours



Aligned Lifestyle Values

- Both brands champion wellness, vitality, and natural ingredients.
- Nordic purity fits seamlessly with Joe & the Juice's clean, modern image.



Shared Target Consumer

- Urban, health-conscious, premium buyers.
- Customers seeking balanced, nutritious meals with functional benefits.



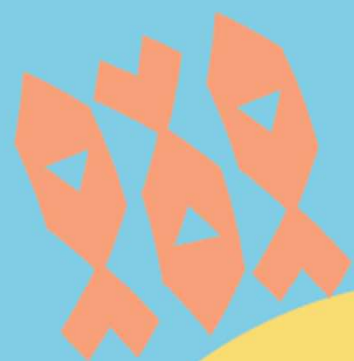
Complementary Product Concepts

- Kalavapriikki fish elevates Joe & the Juice bowls/wraps with sustainable premium protein.
- Enables new menu items like "Nordic Protein Bowl" or "Omega-Boost Wrap."



Mutual Brand Elevation

- Kalavapriikki gains international visibility and identity via Joe & the Juice's global footprint.
- Joe & the Juice enhances menu quality and sustainability credentials with traceable Finnish fish.



Because
pets
deserve the
best of
nature

New Customer

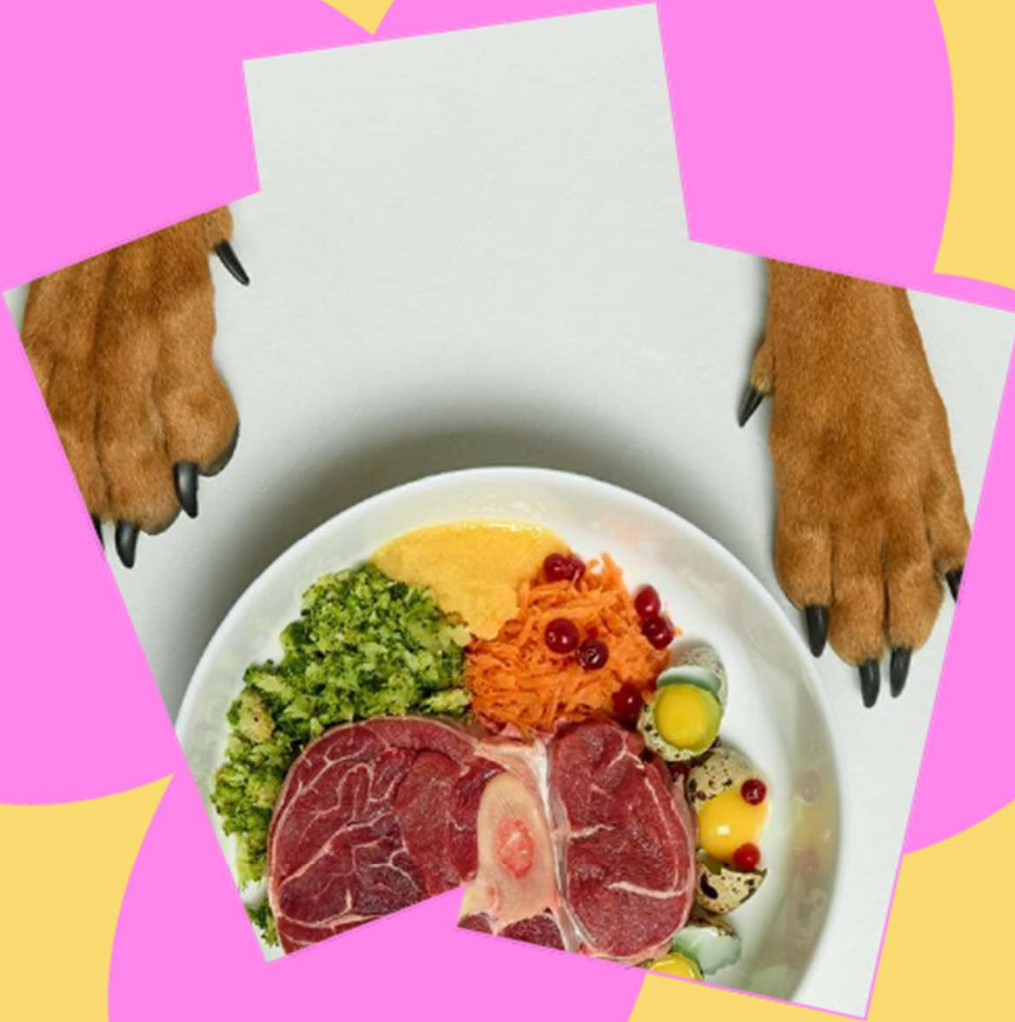
2 SOLUTION



Why pet food?

We're solving a real problem :

- * Demand for human-grade quality
- * Stable demand & revenue
- * Sustainability and innovation



Our Team



Renata Sandor



Anna Bragina



Muhammad Fawad



Suman Giri



Kalavapriikki: Fajitas-Style Pulled Rainbow Trout Salad

Recipe by Kalavapriikki: <https://www.kalaonni.fi/resepti/fajitas-nyhtokirjolohisalaatti/>

- 1 pack Pulled Rainbow Trout, Fajitas flavor (Kalaonni), 180 g
- Mixed salad leaves, e.g. iceberg or romaine
- 1 small can of corn
- 1 red bell pepper
- 1 dl black beans
- 1 avocado
- 100 g cherry tomatoes
- 1 red onion
- Fresh coriander



VASTUULLISUUSTEKOJA

Kalafest ja uusi kalapolvi 2022

Uusi kalapolvi -teeman alla teemme asioita sen eteen, että jokainen suomalainen nuori saisi tutustua kalaruokaan omilla ehdoillaan, löytäisi itselleen mieluisan tavan syödä kalaa ja oppisi ymmärtämään, millaiset kulutusvalinnat ovat kestäviä luonnon hyvinvoinnin kannalta.

Kalafest on Kalaonnin näkemys inspiroivasta kotitaloustunnista. Se tutustuttaa nuoria kalaruokaan heidän omilla ehdoillaan, helposti lähestyttävällä ja elämyksellisellä tavalla.

