



Kalaparlamentti

Terveisiä kalan markkinoinnin ja
laadun kehittämisohjelmasta

Malin Lönnroth
Pro Kala



Pro Kala

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma



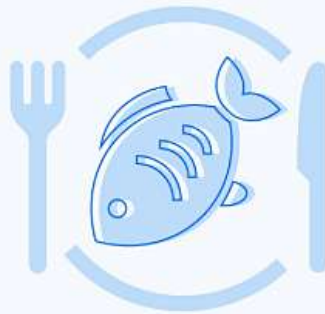
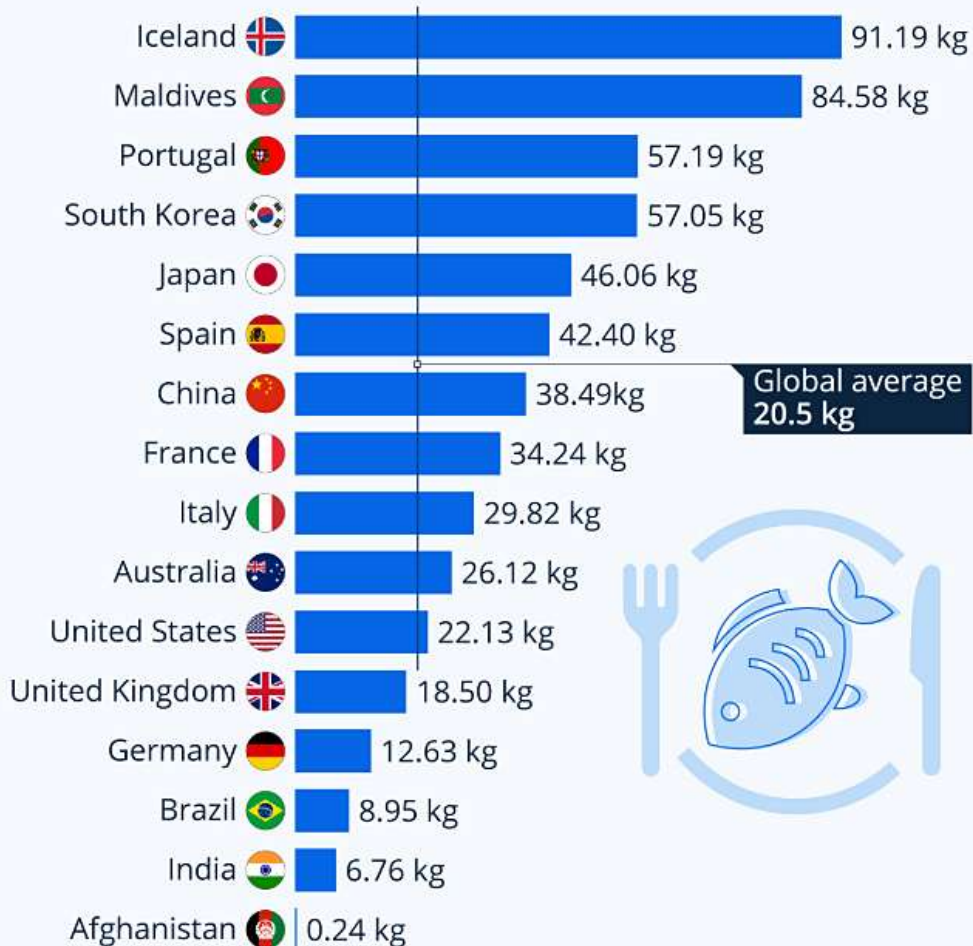
Tavoite: lisätä kalan käyttöä ja kasvattaa viennin arvoa

- Pro Kala on ohjelman hallinnoija, koordinaattori ja päätoteuttaja
- Partnereina
 - Laurea AMK
 - Livia
 - Suomen Kalankasvattajaliitto
 - Turun yliopisto
- Toteutus viiden työpaketin kautta



Where Fish Is (Rarely) on the Menu

Estimated per capita consumption of fish and seafood in selected countries in 2019*



* estimates based on per capita food supply, not adjusted for food waste
Source: UN Food and Agriculture Organization



statista



Syömme paljon kalaa, vai syömmekö?

- Noin 14 kiloa/vuosi
- Noin 1,7 kala-annosta viikossa
- Kotimaisen kalan osuus kulutuksesta on noin 28 %.
- Hallituksen virallinen tavoite on **lisätä kalan käyttöä kotimaisen kalan avulla.**

Kalaa tulisi syödä

2-3

kertaa viikossa
lajeja vaihdellen

70 %

Syö kalaa
useimmiten kotona

TP 1

Kuluttajakysynnän ja – kiinnostuksen ylläpitäminen muuttuneessa markkinatilanteessa

- Mediatiedotteita
- Kuluttajatutkimuksia
- Kasvatetun kalan positiivisen imagon vahvistaminen
(Suomen kalankasvattajaliitto)





Söittehän kalakeittoa eilen?!

Kansallinen kalakeittopäivä juhlii 10 vuotta ensi vuonna

www.prokala.fi/kalakeittopaiva/



TP 2

Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen

- Julkiset ja suurtalouskeittiöt vaikuttavat isosti ruokailutottumuksiin
- Suurtalouskeittiöiden rooli on ratkaiseva, jotta suosituksiin ja tavoitteisiin päästään
- Julkiset keittiöt tarjoavat **383 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa** (Lähde: Kuntaliitto).
- Läheinen yhteistyö Blue Products ohjelman kanssa.

Joukkoruokailun merkitys on suuri. Moni suomalainen syö päivän ainoan lämpimän aterian koulussa tai työpaikalla.



ryntierä EAN	Kuva	
50124670072		Färsoo.
		Färsodlarna kasvispyörykkä 3 kg pakaste
08431475116		Gold&Green® Suikaleet 1,5l
08431469887		Gold&Green® Nyhtökä
08431478407		Go

TP 2

Ammattikeittiöiden kalatarjonnan lisääminen

- Turun yliopisto ja Pro Kala ovat aloittaneet ruokapalveluille suunnattujen kalatuotteiden tuotekatalogin työstämisen.
- Pro Vege on laatinut vastaavan katalogin kasviproteiinituotteille
- Tämänhetkisen arvion mukaan katalogin kautta tavoitetaan yli sata julkista ja yksityistä ruokapalvelua ympäri Suomen.

Heräsikö kiinnostus? Ole yhteydessä
Nora Logrén
 s-posti: nodalo@utu.fi
 puh. 050 473 9649



TP 3

Kalatuotteiden laadun parantaminen

- Hyvän käytännön ohjeet
 - Rannikko- ja sisävesikalastajat
 - Pienimuotoinen kalanjalostus (ammattiopisto Livia)
 - Kalankasvatus (**Essi Lindroth kertoo teille lisää tänään**)
- Kalatuoteosaamisen kehittäminen vähittäiskauppa- ja HoReCa-ammattilaisille (Laurea AMK, **Taru Spring kertoo teille lisää tänään**)



Flavoria-tutkimusalusta - Turun yliopisto

6 pv · 🌐

3 Innovation Festival 2025 toi marraskuussa yhteen yli 30 eri alujen opiskelijakokouksia puhujia ja mentoreita 🍌 Viikon aikana opiskelijatiimit pääsivät syventää ratkaisuja kala-alan yritys haasteisiin, ja viimeisenä päivänä kuul

viikon tunnelmiin: <https://wisefood.utu.fi/flavoria-innovation-f>

3 Innovation Festival järjestettiin osana EU:n osarahoittamia WiseFood -resurssiväestöön -hanketta ja Kalan laadun ja markkinoinnin kehittämissuunnitelmaa.



TP 4

Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla

- Innovaatiopäivät
- Flavoria Innovation Festival – Kalainnovaatioviikko (Turun yliopisto, [Ari Hietanen kertoo teille lisää tänään](#))
- Kalafoorumit



Pro Kala



TP 5

Innovatiivisia ratkaisuja verkostoitumalla

Suomen maaosasto
Seafood Expo Global Barcelona
21.-23.4.2026

Katriina Partanen kertoo tästä lisää
tänään

12.2.2026 Webinaari
vientimahdollisuuksista Koreaan

Suomen Etelä-Korean suurlähetystön aloitteesta järjestetään kalayrityksille suunnattu webinaari vienti- ja yhteistyömahdollisuuksista Koreassa



Panttaatko ideoita? Onko ajatuksia ja toivomuksia?

Ole yhteydessä!

Malin Lönnroth

s-posti: malin.lonnroth@prokala.fi

puh. 040-669 2694



Pro Kala