

Vastuullista laatua vedestä

LAUREA-AMMATTIKORKEAKOULU



Pro Kala



AMMATTIKORKEAKOULU



Euroopan unionin
osarahittama

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishjelma

Ohjelma: Euroopan meri-, kalatalous- ja vesiviljelyrahaston Suomen ohjelma 2021–2027

- Ohjelman toimintalinja: Kestävä vesiviljely, jalostus ja kauppa
- Ohjelman erityistavoite: 2.2 Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden kaupan pitämisen, laadun, lisäarvon ja jalostamisen edistäminen
- Ohjelman toimenpide: Menekinedistäminen
- Ohjelman päätoteuttaja Pro Kala ry
 - Osatoteuttajat: Suomen Kalankasvattajaliitto ry, Laurea-ammattikorkeakoulu, Ammattiopisto Livia ja Turun yliopisto Ravitsemus ja ruokatutkimuskeskus



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishjelma – kalatuoteosaamisen kehittäminen



Kati Pohjanmaa



Henry Lybäck



Taru Spring



Antti Reinikainen



Matti IsoHätälä



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



Euroopan unionin
osarahoittama

Laurea-ammattikorkeakoulun vastuualueena: Kalatuoteosaamisen kehittäminen VK-, HoReCa ja koulutuksen ammattilaisille



- Kalatuoteryhmän erityisosaamisen ja siihen liittyvän koulutuksen tarve on tunnistettu erityisesti VK- ja HoReCa-sektoreilla sekä oppilaitoksissa opettajina/kouluttajina toimivien keskuudessa.
- Osana Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelmaa tuotettiin koulutuksiin soveltuva koulutusmateriaali ja -konsepti sekä järjestettiin laaditun konseptin mukaisia koulutuspäiviä.
 - 29.10.2024 järjestettiin ensimmäinen pilotointikoulutus Espoossa
 - Keväällä 2025 järjestetään neljä kahden päivän innovatiivista ja innostavaa kala-koulutusta neljässä eri maakunnassa ympäri Suomen: Lappeenranta, Seinäjoki, Rovaniemi, Espoo.
 - Kalaosaajan käsikirjan lanseeraustilaisuus Espoossa 13.5.2025
 - Koulutukseen osallistui poikkeuksellisen laaja-alaisesti ammattilaisia: yläkoulun kotitalousopettajia, päivittäistavaraketjujen palvelutiskityöntekijöitä, ammatti-, sekä ammattikorkeakoulujen lehtoreita, ravintoloitsijoita, keittiömestareita, kokkeja, ruokavaikuttajia, kalakauppiaita, kalatukkujen henkilökuntaa.



Pro Kala



Euroopan unionin rahoittama

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma

- Koulutusten sisältö keskittyi kalatuotteiden laadun parantamiseen, ja parhaiden käytäntöjen hyödyntämiseen, sekä kalan käsittely- ja säilytysmenetelmien kehittämiseen.
- Koulutusten aikana osallistujat pääsivät monipuolisesti kokeilemaan kalan käsittelyä ja valmistamista ravinnoksi, mikä lisäsi oppimisen innostavuutta ja tehokkuutta.
- Hankkeen aikana kehitettiin Kalaosaajan käsikirja. Tämä opas on suunnattu vähittäiskaupan tekijöille, horeca-ammattilaisille sekä muille mahdollisille kohderyhmille.



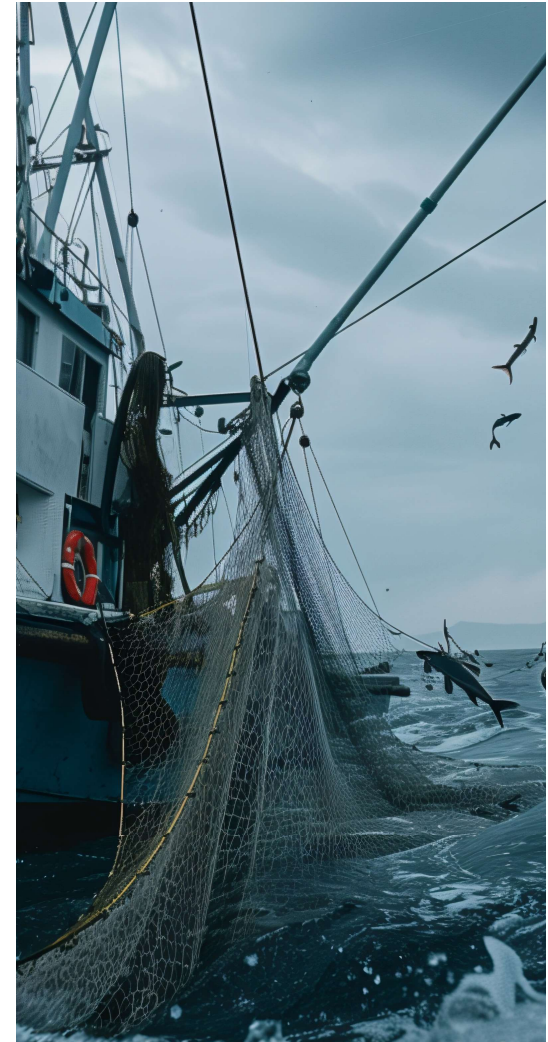
Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Havaintoja koulutuskiertueelta

- Vedenelävien hyödyntämisen opettaminen raaka-aineena loistaa poissaolollaan kaikilla oppiasteilla, oli kyse sitten käsittelystä tai raaka-aineiden tuntemuksesta.
 - Kyse ei ole siitä, että siitä, että aihetta ei olisi halua opettaa, vaan siitä, että osaamista ei ole riittävästi.
- Resurssit raaka-aineiden osalta ovat hyvin rajalliset.
- Yhtenäistä, ajantasaista, käytännönläheistä oppimateriaalia ei ole saatavilla.



Kalaosaamisen syventäminen – kriittiset pisteet



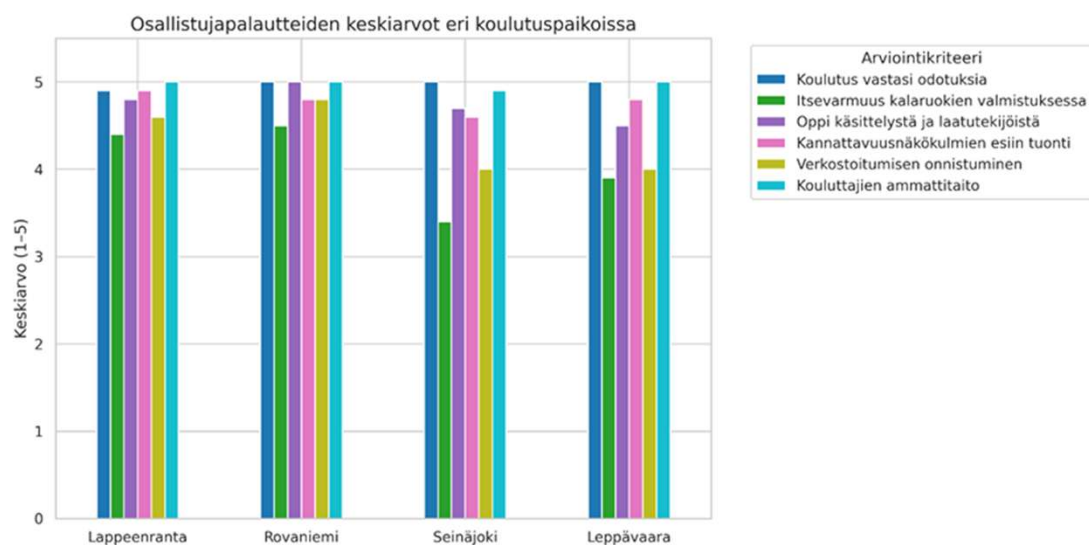
AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



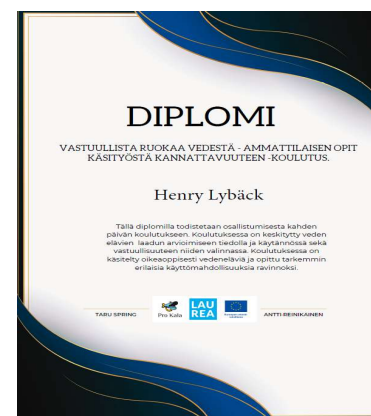
- Käsittely
- Lajituntemus, lihan rasvaprosentti yms.
- Valmistusmenetelmät, alkaen suolauksesta
- Laatu – Tuoreus - Hygienia
- Toimitusketjun ymmärtäminen Suomessa ja kansainvälisesti
- Laadun tuottaminen tiedolla ja kuluttajien valistaminen

Palautteet tärkeänä osana koulutuksen kehittämistä

Palautteet koulutettavilta:



Taulukko 1: Osallistujapalautteiden keskiarvot eri koulutuspaikoissa



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalaosaajan käsikirja

Perusopas ammattilaisille

- tuoreus, laatuketju, vastuullisuus, käsittely, valmistusmenetelmät, säilyvyys, reseptiikka

Verkkojulkaisumuodossa:

[Kalaosaajan käsikirja](#)

Theseus pdf:

<https://www.theseus.fi/handle/10024/886056>

Englanninkielinen versio:

<https://www.theseus.fi/handle/10024/897533>

Kalaosaajan käsikirja



Ajatuksia jatkosta

- Vedenelävät kiinnostaa, koulutukset ovat koettu mielenkiintoisiksi ja tarpeellisiksi.
- Kalaosaaminen on hajallaan suomalaisissa kala-alan yrityksissä. Suomi tarvitsee suunnitelman kalatalousalan opetukselle ja oppimateriaalin luomiselle, joka hyödyttää käytännön läheisesti eri ammattiryhmiä.

Suomalainen kala ansaitsee arvoisensa käsittelyn niin leikkuulaudalla, kuin oppimateriaaleissa!



KIITOS

