

HANKESUUNNITELMA

Hankkeen nimi	Lappilaista kalaa ammattikeittiöille
Hakija	Sodankylän kunta
Hakijan vastuualue	Elinvoimapalvelut
Yhteyshenkilö	Ari Pesonen, kehittämisjohtaja
Osallistuvat kunnat	Hakuvaiheessa: Kittilä, Kolari, Muonio, Sodankylä, Utsjoki
Yhteistyö ja vaikutusalue	Lapin maakunta
Kokonaiskustannus	125 000 €
Haettava tuki	EMKVR Suomen ohjelma 2021–2027
Tukipäätösviranomainen	Lapin ELY-keskus
Toimenpide	Menekin edistämisen toimenpide Yleishyödylliset hankkeet

HANKKEEN TAUSTA

Sodankylän kunta on tehnyt veturina usean Lapin kunnan kanssa määrätietoista työtä lähiruoan käytön, tuotannon, jalostuksen ja ruokapalvelujen hankintojen edistämiseksi. Kehittämistoimet ovat tuottaneet pysyviä tuloksia askel kerrallaan. Alueellisten lähiruokahankintojen kasvaessa raaka-aineen tarve lisääntyy, tuottajat ja ammattikeittiöt ovat uusien haasteiden edessä kalan saatavuuden suhteen ja tarvitsevat ratkaisuja ongelmiin.

Paikallisen kalan saatavuudessa huomioitavaa on, että kaupallisia kalastajia on toisissa Lapin kunnissa enemmän, kun taas raaka-aineen tarvitsijat ovat eri kunnissa. Esimerkiksi Kittilän ja Ylläksen matkailu on runsasta, mutta kaupallisia kalastajia lähialueella ei ole juuri lainkaan. Lähikalan markkinaa ja saatavuuden ongelmia ammattikeittiöissä on selvitetty Lapinruoka 1- ja 2-hankkeissa. Aiempia selvityksiä hyödynnetään tässä hankkeessa.

Alkutuottajien kanssa on käyty keskusteluja aiemmissa kehittämissankkeissa, mutta usein toimenpiteet koskevat koko alkutuotantokenttää. **Kalataloudessa tarvitaan määrätietoista vuoropuhelua kalan saatavuuden, keittiöiden hankintojen, kalan logistiikan ja uusien ruokatuotteiden kehittämiseksi, jotta menekin edistäminen ammattikeittiöille saadaan käytännön toimenpiteiksi.**

Lähikalan käytön edistämistä tukevat lähiruoan ja kalatalouden kehittämisohjelmat kaikilla toimijatasoilla. Kotimaisen kalan käytön ja menekin edistäminen on tavoitteena ja toimenpiteinä Lapin Kalaleaderin kehittämisstrategiassa ”Kalasta kestävä kasvua 2022–2027”, Lapin maakuntaliiton Elintarvikeohjelmassa sekä Euroopan meri-, kalatalous- ja vesiviljelyrahaston Suomen ohjelmassa 2021–2027. EMKVR:n innovaatio-ohjelmat toteuttavat koko toimialaa hyödyttävää tavoitteellista kehittämistyötä, joista ”Lappilaista lähikalaa ammattikeittiöille” -hankkeelle läheisin on Pro Kala ry:n koordinoima Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma. THL:n uusi suositus kotimaisen kalan syömisestä on kaksinkertaistaa kotitalouksien kalan syönti.

TARVE JA ONGELMAT, JOIHIN HANKE VASTAA

Lapin lähikalan menekin lisäämisessä ammattikeittiöille tiedostetaan seuraavat ongelmat.

Kalatalousyrittäjien ongelmat lähikalan myynnissä ammattikeittiöille:

- eri kalalajien sesonkien vaihtelu
- kysynnän ja tarjonnan eri aikaisuus
- saalismäärien vaihtelu
- pitkät toimitusmatkat
- varastoinnin ongelmat
- laatukriteerit puuttuvat, tuotteiden laadun epätasaisuus
- tarjouskilpailun tuoma epävarmuus
- sopimusosaamisen puute ja toimitusvarmuuteen sitoutuminen

Ammattikeittiöiden ongelmat lähikalan hankinnoissa:

- villikalan sesongit ja saatavuuden vaihtelu
- edellä mainitut huomioiden hankintojen tekeminen ja jaksottaminen
- tuotteiden jäljitettävyyden ja laadun vaihtelu
- varastoinnin ongelmat; esimerkiksi ammattikeittiöt ostavat raaka-aineet käyttötarpeen mukaisesti, jolloin keittiön tulee voida luottaa, että haluttua lähikalaa on saatavilla. Suurten volyymien ravintolakeittiöiden tarve Lapin matkailussa ja kuntien kasvavissa lähikalahankinnoissa ovat usein eri aikaisia kuin kalalajien luontaiset sesongit.

Yhteinen ongelma:

Lähikalan myyntiaika (sesongit) ja käyttöaika (tarve) eivät kohtaa. Ongelma kiteytyy tulojen ja menojen hallintaan. Ongelmaksi tämä muodostuu kalastajalle, joka ei voi sitoa tulojaan kalan varastointiin, jos myynti on epävarma. Ammattikeittiöt eivät sido pääomaa varastointiin, vaan tekevät hankinnat menekin mukaisesti. Samasta syystä keittiöiden pakastetilat ovat rajalliset, kiinteistöjen tilankäytön ja kustannusten vuoksi ei ole järkevää ylläpitää suuria varastotiloja.

HANKKEEN TAVOITTEET

Hankkeen päätavoite on löytää toimivia ratkaisuja ja uusia toimintatapoja, joiden avulla lähikalan käytön lisääminen ammattikeittiöissä ja kalan saatavuus kohtaavat.

Uudet toimintatavat voivat olla paikallisia, esimerkiksi matkailukeskuksissa. Ne voivat olla koko aluetta hyödyttäviä uusia toimintatapoja, kuten logistiikan ongelmien ratkaisut. Hankkeen tuloksena kehitetyt ratkaisut ovat julkisia ja mallinnettavissa muille alueille.

Hankkeen tavoitteena on

- paikallisen kalan menekin lisääminen ammattikeittiöille,
- luoda toimivia verkostoja, saada ammattikeittiöitä, kalastajia ja muita logistiikan alan toimijoita kohtaamaan toimitusten kehittämiseksi,
- yhteistyökumppanuuksien edistäminen kalastajien ja keittiöiden keskuudessa (kysyntä ja tarjonta), joka luo vuoropuhelua ja tarvelähtöistä tuotekehitystä,
- uusien kalatuotteiden kehittäminen keittiöiden käyttöön,
- kouluttaa kalastajia tarjous- ja sopimusosaamiseen ja lisätä tietoutta hankintamenettelyistä,

- lisätä ammattikeittiöiden tarjousosaamista ja sopimuksiin sitoutumisesta,
- kouluttaa kalastajia kalatuotteiden jäljitettävyyden ja laadun varmistamiseen,
- etsiä ratkaisuja logistiikkaan; hankkeessa huomioidaan olemassa olevat logistiset toiminnot ja testataan tarvittaessa uusia ratkaisuja kalan käsittelytilojen, kuljetuksen ja varastoinnin suhteen.

TOIMENPITEET JA TOTEUTUS

Henkilöresurssit

Hankkeeseen palkataan projektipäällikkö, joka vastaa hankkeen toimenpiteistä, viestinnästä, seurannasta ja raportoinneista. Projektipäällikön tulee osata hanketyöskentely, ymmärtää kaupallinen kalastus elinkeinotoimintana ja ammattikeittiöiden kalahankintojen kriteerit.

Hankkeen toimenpiteissä tarvitaan keittiöalan erityisasiantuntijan osaamista koko toimitusketjun prosessissa, raaka-aineen myynnistä ammattikeittiön ruoanvalmistukseen. Hankkeeseen sisältyy kaksi kuukautta asiantuntijan työpanosta.

Lisäresurssina hankkeelle ovat sidosryhmät, jotka toimivat elinkeinokalatalouden, lähiruoan ja kuntien elinkeinotoiminnan kehittämistyössä. Jotta toimenpiteille saadaan vaikuttavuutta, hankkeessa voidaan käyttää sidosryhmien asiantuntijuutta toiminnan suunnittelussa, verkostojen rakentamisessa ja logistiikan kehittämisessä. Sidosryhmien tuesta ei aiheudu hankkeelle kustannuksia.

Kohderyhmät

Hankkeen tärkeimmät kohderyhmät ovat:

- **kalatalouselinkeinojen yrittäjät**; kalastajat ja kalan jalostajat (villikalat),
- **ammattikeittiöt**; esihenkilöt, hankinnoista ja ateriasuunnittelusta vastaavat henkilöt,
- **logistiikka-alan toimijat**; kuljetusyrietykset, varastoinnin ja käsittelytilojen ratkaisut.

Verkostojen rakentaminen ja kumppanuuksien edistäminen

Projektipäällikön tehtävänä on kontaktoida ammattikeittiöiden esihenkilöitä, kalastajia ja kalanjalostajia, auttaa näitä tahoja keskustelemaan, luomaan uusia yhteistyökumppanuuksia ja verkostoja. Projektipäällikkö organisoii tapaamisia ja koulutuksia hankkeen kohderyhmille, ja edistää siten kohderyhmien välistä vuoropuhelua sekä yhteistyötä.

Lapin alueen lähiruokahankkeet ovat viime vuosina verkostoituneet ja tekevät toimivaa yhteistyötä. Lapin AMK:n ylläpitämä Lapin elintarviketalo -tiedotussivusto kokoaa yhteen lähiruoka- ja luonnontuotealan toimijoita ja hankkeita. Lappilaista lähikalaa ammattikeittiöille -hanke tekee yhteistyötä muiden käynnissä olevien lähiruokahankkeiden kanssa.

Koulutusten teemat

Kalastajille ja ostajille järjestettävät koulutukset on suunniteltu tarvelähtöisesti. Koulutukset hankitaan ostopalveluna ja ne ovat suunniteltu järjestettäväksi yksittäisinä päivinä paikan päällä. Kaikkiin tilaisuuksiin on mahdollisuus osallistua etäyhteydellä (webinaari). Tarkoitus on lisätä kohderyhmien

tietoutta ja osaamista kalastajien ja ammattikeittiöiden välisessä kaupankäynnissä. Koulutuspäivät ovat myös verkostoitumisen edistämistä.

Villikalan jäljitettävyyys ja laatu:

Elintarvikkeiden jäljitettävyyteen kiinnitetään entistä enemmän huomiota. Ruokavirasto asettaa elintarvikkeiden pakkausmerkintöjen vaatimukset. Koulutuksessa kerrataan pakkausmerkintöjen vaaditut tiedot sekä muut seikat, joiden avulla parannetaan tai valvotaan kalatuotteiden jäljitettävyyttä. Kala-alan laitoksilla asiat sisältyvät omavalvontaan, yksittäin toimivien kalastajien tulee tiedostaa vaatimukset ja toimia niiden mukaisesti.

Kalatuotteiden tuoreuden ja korkean laadun varmistamiseksi, elintarvikehygieniä, eli puhtaus kaikissa työvaiheissa ja kalan kylmäketju on tärkeää kerrata aika ajoin. Elintarviketiloissa, joissa kalaa käsitellään, listeria- ym. mikrobiriskit ovat todellisia. Kala on herkästi pilaantuva elintarvike, tuotteen kylmäketjuun on kiinnitettävä huomiota kaikissa käsittelyvaiheissa pyydyksiltä asiakkaalle.

Kalatalouden laatujärjestelmät:

Kalataloudessa suurten volyymien toimijoilta vaaditaan jo nykyisin sertifioitujen laatujärjestelmien käyttöä. Suuret ostajat saattavat vaatia näitä laatukriteerejä asiakkailtaan myös. Kalastajilta alkutuottajana ja mikroyrityksiltä ei tällä hetkellä vaadita sertifiointeja, jotka usein ovat kustannuksiltaan kalliita. Koulutuksessa käydään pääpiirtein läpi kalatalouden laatujärjestelmiä. Kalastaja tiedostaa, millaisia pakollisia laatukriteerejä voidaan vaatia.

Hankintamenetelmät:

Koulutuksen tarkoitus on, että toimija ymmärtää millaisia hankintamenetelmiä ostajilla on, toimija osaa huomioida hankinnan vaatimukset ja tarjouksen muotoilun.

Tarjousosaaminen ja sopimukset:

Koulutuksessa ohjeistetaan molemminpuolista tarjousosaamista ja sopimuksen sitovuutta, joka luo luottamusta molemmin puolin. Toimijat, joita ei sido julkinen hankintalaki, ymmärtävät että on tärkeää molemminpuolinen vuoropuhelu ja sopimus; hankinnasta tehdään kirjallinen sopimus, joka sitoo molempia osapuolia. Sopimus sisältää tuotteen laadun, määrän ja hinnan. Tällä turvataan se, että esimerkiksi ravintolakeittiö (ammattikeittiö) saa sellaisen tuotteen minkä on lupautunut hankkimaan. Ja toimittaja (kalatalousyrittäjä) toimittaa tuotteet sopimuksen mukaisesti.

Uudet kalatuotteet ja laboratoriotestit

Uusia tuotteita tarvitaan ravintola- ja keuhkeittiöille, jotta lähikala korvaisi paremmin osan tuontikalatuotteista. Tuotekehitystä tarvitaan yhdessä keittiöiden ja kalastajien kanssa, millaisia tuotteita eri kalalajeista on kannattavaa valmistaa. Esimerkiksi Sodankylän keuhkeittiön kehittämä pannuahvenesta valmistettu ahvensardiini on ollut jo usean vuoden ajan suosittu kalaruoka. Tavanomaisen työn ohessa ammattikeittiöillä ei ole resursseja tuotekehittelyyn. Hankkeen avulla saadaan tarpeellinen lisäresurssi tuotteiden suunnitteluun kalastajien kanssa.

Uusien tuotteiden testaus ja käyttöönotto: hankkeessa kehitetään ja testataan komponentteja, joilla korvataan tuontikalaloista valmistettuja komponentteja. Ammattikeittiöt käyttävät pitkälle prosessoituja raaka-aine komponentteja, reseptiikka on suunniteltu näille tuotteille. Esimerkkinä paljon käytetyt seitistä tai lohesta valmistetut komponentit; pakastetut pihvit, pyörykät ja kalakuutiot.

Hankkeen tavoitteena on kehittää keittiöiden käyttöön uusia villikalakomponentteja, joilla korvataan teollisuuden kalakomponentteja. Tähän tarvitaan tuotekehitystä, tuotteen koevalmistusta erilaisissa ruokalajeissa ja komponenttien laboratoriotestejä.

Toteutus:

Projektipääällikkö organisoii keittiöalan asiantuntijan kanssa työpajoja ja tapaamisia, joihin kutsutaan tarpeen mukaan kalastajia ja ammattikeittiöiden henkilökuntaa. Tarkoitus on arvioida eri kalalajien käytettävyyttä komponenteissa ja tuotevalmistuksen kannattavuutta. Haasteena villikalakomponenttien kehittämisessä on ollut ensisijaisesti raaka-aineen, esimerkiksi Lapin siian korkea hinta.

Tuotteiden suunnittelua ja arviointia voidaan tehdä tapaamisissa ja toimistotyönä.

Tuotevalmistuksen kehitystyö ja testaus tehdään Sodankylän keskuskeittiöllä. Hyväksi todettua komponenttia valmistetaan käyttöerä, jonka makua ja koostumusta ammattikeittiöiden henkilöstö arvioi.

Uusista kalatuotteista on otettava laboratoriotestit ennen niiden käyttöönottoa. Testeissä tutkitaan elintarvikekelpoisuus, kuten säilyvyys ja mikrobit. Hyvän testituloksen jälkeen valmis kalatuote voidaan ottaa käyttöön ammattikeittiöiden ruokailussa.

Hankkeen matkat

Hankkeen kohderyhmien tavoittamiseksi ja luottamuksellisen keskustelun rakentamiseksi on välttämätöntä kohdata toimijat. Hankkeen kustannusarvio sisältää työmatkakuluja Lapin maakunnan alueella. Ensisijaisesti kohteena ovat hankkeeseen osallistuvat kunnat ja alueet, joissa kohderyhmiä, kalastajia ja potentiaalisia käyttäjiä on paljon.

Matkakuluja pyritään kohtuullistamaan siten, että hankkeen henkilöstä tekee yhteistyötä muiden ruokasektorin kehittämishankkeiden ja sidosryhmien kanssa, matkoja ja tapaamisia voidaan yhdistää.

Kalan käsittelytilat ja logistiikka

Lapin pitkien etäisyyksien vuoksi hankkeeseen on varattu vuokrakustannuksia varastointi- ja esikäsittelykonttien kokeiluun. Aiemmin toteutettujen kehittämishankkeiden keskusteluissa on käynyt ilmi, että varastointitilojen sekä etäisimpien kalastusalueiden käsittelytilojen puute on ongelma. Hankkeessa on mahdollista vuokrata ja testata siirrettävien konttien toimivuutta.

Lähikalan hankintojen kehittämisessä on tiedostettu ongelma, että kalahalleissa ja ammattikeittiöillä on rajalliset pakastetilat. Ongelmaan ei ole löydetty ratkaisua, yrittäjävetoisesti ei ole löytynyt toimijaa, kun ei ole käsitystä tilojen todellista käyttöasteesta, kustannuksista ja tilojen toimivuudesta.

Hankkeessa voidaan testata esimerkiksi varastointia, jotta nähdään, onko sille riittävästi käyttöä. Kontteja testattaessa niihin sisältyy sähkönkulutuksen ja kustannusten seuranta.

Kaupallinen kalastus on lisääntynyt esimerkiksi Muoniossa. Ylä-Lapin järvillä ja muilla etäisillä alueilla, esimerkiksi Utsjoella siirrettävä esikäsittelykontti voisi vastata tilantarpeeseen.

Toteutus:

Varastointi- ja esikäsittelykonttien käyttökohteita tai sijoituspaikkaa ei ole määritelty ennen hankkeen alkamista. Hankkeessa selvitetään, missä varastointi olisi sijainniltaan järkevin toteuttaa, ja missä esikäsittelykontteja mahdollisesti tarvitaan.

Kehittämishankkeessa voidaan testata käsittelykonttia käytännössä. Hanke selvittää kehittämistarpeet varastointi- ja käsittelykonteille. Ratkaisu voi olla liikkuva elintarvikehuoneisto; pienen rekan siirrettävä kontti, tai jopa pieni autolla vedettävä tila, kuten kalanmyyntivaunut toreilla.

Loppuseminaari

Hankkeen loppuvaiheessa järjestetään avoin seminaari, jossa julkistetaan tulokset ja hankkeen aikana saatujen kokemusten perusteella onnistumiset, epäonnistumiset ja mahdolliset jatkotoimenpiteet. Seminaari järjestetään siten, että siihen on mahdollista osallistua etäyhteydellä. Loppuseminaarin paras järjestämispaikka selviää hankkeen kuluessa.

Viestintä

Lappilaista lähikalaa ammattikeittiöille -hanke noudattaa kaikessa viestinnässä Euroopan merikalatalous- ja vesiviljelyrahaston tiedotus- ja viestintäohjeita.

- hankkeelle luodaan kiinteä sivu Sodankylän kunnan hankesivustolle
- julkaistavaan hankesuunnitelmaan lisätään EMKVR-ohjeiden mukaisesti rahoittajan tunnukset
- hankkeen tukipäätöksestä ja alkamisesta tiedotetaan sähköpostitse kaikille hankkeeseen osallistuville kunnille, julkisesti Sodankylän kunnan kotisivuilla sekä sähköisesti hankkeen sidosryhmille ja tiedossa oleville verkostotoimijoille, kuten muut Lapin lähiruokahankkeet
- hankkeen toiminnan alkaessa hankkeesta tiedotetaan Sodankylän kunnan some-kanavilla ja mahdollisimman laajasti Lapin maakuntalehdessä sekä Lapin alueen paikallislehdissä
- hankkeen julkisessa näkyvyydessä huomioidaan muun muassa Kansallinen Kalatalousverkosto- ja Lapin elintarviketalo -portaalit
- henkilöstö laatii hankkeen alkaessa tarkemman viestintäsuunnitelman, jonka avulla pyritään varmistamaan tiedonkulku ja näkyvyys

LAPPILAISTA LÄHIKALAA AMMATTIKEITTIÖILLE -HANKKEEN KOHTAAVUUS MENEKIN EDISTÄMISEN TOIMENPITEISIIN

Ammattikeittiöiden ja kalastajien ongelmat tiedostaen, Lappilaista lähikalaa ammattikeittiöille -hanke toteuttaa monilta osin EMKVR Suomen toimintaohjelman menekin edistämisen tavoitteita. Hankkeen suunnittelua aloittaessamme, tarkastelimme hankkeen tavoitteita ja vaikuttavuutta tästä näkökulmasta.

Hanke edistää kalatalouden yritystoiminnan kestäväää kasvua

- Lähikalan käytön lisääminen Lapin kunnissa edistää kalatalousyrittäjien toiminnan kasvua. Alueellisiin hankintoihin on liittymässä uusia kuntia ja raaka-aineen tarve lisääntyy.
- Useassa Lapin kunnassa on kasvava matkailu. Asiakkaat arvostavat ja haluavat paikallista ruokaa. Levin ja Ylläksen matkailuyritysten haastatteluissa keittiömestarit ovat kertoneet, että asiakkaat kysyvät paikallisesta kalasta valmistettuja aterioita. Keittiömestarit haluavat ruokalistoihinsa paikallisen kalan, johon liittyy tarina. Ongelmaksi on muodostunut se, että paikallisia kalatuotteita ei ole saatavilla helposti kuten tukuista tai saatavuus on kausiluonteista ja hyvin vaihtelevaa. Aiemmissa hankkeissa on selvitetty, että ammattikeittiöt kokevat paikallisen kalan saatavuuden epävarmana.
- Kalastajien verkostot lisäävät toimitusvarmuutta. Hankkeessa verkostoidutaan, pyrkimyksenä varmistaa ostajan tilauksen toimitusvarmuus.
- **Huoltovarmuus:** Alueellinen ruoantuotanto ja paikallisen ruoan saatavuus on turvattava. Ammattikeittiöitä on Lapissa lukuisia, mutta raaka-aineen saanti vaikeutuisi kriisitilanteissa, mikäli oman alueen raaka-aineen tuotantoa ei ole. Hankkeessa pyritään ratkaisemaan ongelmaa jalostuksen ja varastoinnin kehittämisellä.

Hanke edistää vajaasti hyödynnettyjen kalalajien tai vieraslajien käyttöä elintarvikkeena tai muuna korkean arvon tuotteena

- Vajaasti hyödynnettyjen kalalajien ja tulokaslajien käyttömahdollisuudet raaka-aineena ja jalostusarvon nosto. Vajaasti hyödynnettyjen kalojen käyttömahdollisuuksien kehittäminen (uudet tuotteet), mikä tarkoittaa myös niitä kalastusalueita, joissa tavanomaisia ruokakaloja ei tällä hetkellä hyödynnetä kovin paljoa. Hankkeessa selvitetään pyyntimenetelmiä, kaupalliset kalastajat, kylmäketju ja käsittelytilat.

Hanke edistää kalatuotteiden laadun tai jäljitettävyyden parantamista

- Hanke lisää osaamista kalan laadun ja jäljitettävyyden parantamiseksi koulutuksen avulla
- Jäljitettävyyys ja laatu lisäävät ruokaturvallisuutta.

Hanke edistää toimialaa koskevaa vuoropuhelua

- Lähikalan sesonkiluonteisen saatavuuden vuoksi kalatalousyrittäjien on välttämätön käydä vuoropuhelua, jotta villikalan sesongit ja käyttö kohtaisivat paremmin, ja villikalaa saadaan riittävästi ammattikeittiöiden tarpeisiin.
- Hanke järjestää vuoropuhelutilaisuuksia kalatalousyrittäjien keskuudessa, sekä vuoropuhelua ammattikeittiöiden ja muiden ostajien kanssa.
- **Tarjous- ja hankintaosaaminen.** Alkutuottajilla on usein puutteelliset valmiudet vastata tarjouspyyntöihin. Hankkeessa lisätään tarjous- ja hankintaosaamista.
- **Sopimukset.** Ostajan ja kalastajan pitää tehdä hankintasopimus hankinnasta, joka sitoo molempia osapuolia. Hankkeessa koulutetaan sopimusosaamista. Molempipuolinen sitoutuminen on tärkeää.
- Vuoropuhelu on nykyisin käytössä oleva menetelmä hankinnoissa. Vuoropuhelussa ennen tarjouskilpailun julkistamista, tarjouspyynnön tekijä kertoo tarpeistaan hankinnassa, jotta tarjoajat osaisivat vastata mahdollisimman hyvin tarjouspyyntöön.

Hanke edistää kansainvälistymistä

- Paikalliskalan käytön lisääminen ja aiheeseen liittyvä kehittäminen kiinnostaa EU:n alueella.
- Villikalan menekien edistämisen hanke-esimerkin ja lähiruokamallin markkinointi EU maihin, hankkeen tulokset ovat julkisesti hyödynnettävissä.
- "Lappilaista lähikalaa ammattikeittiöille" - Best practices hanke EU:n kalatalousverkostoon?

Hanke edistää kalatalousalan sisäistä tai ulkoista yhteistyötä

- Lähikalan sesonkiluonteisen saatavuuden vuoksi kalatalousyrittäjien on välttämätön rakentaa keskinäistä yhteistyötä ja luoda toimivia yhteistyöverkostoja, jotta villikalaa saadaan riittävästi ammattikeittiöiden tarpeisiin. Hankkeen järjestämissä tilaisuuksissa ja tapaamisissa rakennetaan sisäistä ja ulkoista yhteistyötä.

Lappilaista lähikalaa ammattikeittiöille

Hankesuunnitelma täydennetty 13.12.2024

Sodankylän kunta, Elinvoimapalvelut