

Lappilaista kalaa ammattikeittiöille -hankkeeseen osallistuminen

Kidevejk 19.12.2025 § 29
645/00.01.05/2025

Valmistelija

Elinkeinojohtaja Katariina Palola, puhelin 0400 955 472

Lapin kunnissa lähikalan kysyntä ammattikeittiöissä on kasvanut, mutta tarjonta on usein sesonkikohtaista. Aiemmat hankkeet ovat kartoittaneet saatavuuden pullonkauloja, ja nyt tarvitaan ratkaisuja logistiikkaan, hankintamenettelyihin ja tuotekehitykseen. Lisäksi THL:n suositukset rohkaisevat kotimaisen kalan kulutuksen kaksinkertaistamiseen.

Hankkeen tavoitteena on lisätä lähikalan käyttöä ammattikeittiöissä ja luoda uusia jakeluratkaisuja. Tavoitteisiin kuuluu verkoston rakentaminen kalastajien, keittiöiden ja logistiikan toimijoiden välille, uusien kalatuotteiden kehittäminen ammattikeittiöiden käyttöön, kalastajien kouluttaminen tarjous- ja sopimusosaamisessa sekä laatukriteereissä, kalatuotteiden jäljitettävyyden ja laadun parantaminen sekä logistiikan selkeyttäminen ja konttiratkaisujen testaaminen varastointiin.

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 sopimukseen 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.

Hankkeessa järjestetään koulutuksia ja verkostotilaisuuksia yrityksille, keittiöhenkilöstölle ja logistiikka-alan toimijoille sekä kehitetään ja testataan kalatuotteita yhdessä ammattilaisten kanssa. Lisäksi testataan siirrettäviä käsittely- ja varastointikontteja eri alueilla ja järjestetään hankkeen lopputuloksia esittelevä seminaari.

Hankkeen kokonaisbudjetti on 125 000 €, josta Euroopan meri-, kalatalous- ja vesiviljelyrahasto (EMKVR) kattaa 90 %. Hanke kestää 30.11.2026 saakka. Kittilän kunnan, Kideve Elinkeinopalveluiden omarahoitusosuus hankkeeseen on 2375 eur/vuosi 2025 ja 2026 aikana.

Hankkeen toteuttaja on Sodankylän kunta, Elinvoimapalvelut, ja yhteistyöalueena ovat Lapin kunnat: Kittilä, Kolari, Muonio, Sodankylä ja Utsjoki.

Esittelijä	Elinkeinojohtaja Palola Katariina
Päätösehdotus	Päätetään osallistua Lappilaista kalaa ammattikeittiöille -hankkeeseen.
Päätös	Esitys hyväksyttiin.