

LIITE 1: Ensimmäinen väliraportti



Pienen kalan viennin kehittämishanke

**Ensimmäinen väliraportti
ja
Toisen toteutusjakson suunnitelmat**

16.2.2005

Hanna Peltomäki
Projektipäällikkö
Pienen kalan viennin kehittämishanke
Padasjoki

Sisällys

1 HANKKEEN ETENEMINEN	4
1.1 Tiedottaminen ja hankkeen tunnetuksi tekeminen	4
1.2 Selvitykset tuotantoalueista ja -mahdollisuuksista	5
1.3 Muut tuotantoon liittyvät selvitykset	6
1.4 Ensimmäisen kalaerän tuottaminen	7
1.5 Yhteistyötahot	7
2 TUOTANTOALUEET	8
2.1 Etelä-Savo	8
2.1.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	8
2.1.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	10
2.2 Häme	10
2.2.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	11
2.2.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	12
2.3 Kaakkois-Suomi	12
2.3.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	13
2.2.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	13
2.4 Kainuu	14
2.4.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	14
2.4.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	15
2.5 Keski-Suomi	15
2.5.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	16
2.5.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	17
2.6 Lappi	17
2.6.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	17
2.6.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	18
2.7 Pohjanmaa	18
2.7.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	19
2.7.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	19
2.8 Pohjois-Karjala	20
2.8.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	20
2.8.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	21
2.9 Pohjois-Savo	21
2.9.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	22
2.9.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	22
2.10 Varsinais-Suomi	23
2.10.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit	23

2.10.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka	24
2.11 Yhteenveto kohdelajien tuotantoalueista	24
2.11.1 Kuore	25
2.11.2 Särki	25
2.11.3 Ahven	26
2.11.4 Muikku	26
3 TUOTANTO	26
3.1 Ongelmat ja kehittämistarpeet	26
3.2 Hinnat ja kustannukset	27
3.2.1 Kalastajahinta	27
3.2.2 Kustannukset	28
3.2.3 Markkinahinta ja tuotannon kannattavuus	28
4 MARKKINOINTI JA MYYNTI	29
5 TOISEN TOTEUTUSJAKSON (1.3.2005 - 31.8.2005) TAVOITTEET JA SUUNNITELMAT	29
5.1 Yhteistyö ja tiedottaminen	29
5.2 Tekniikka ja toimintatavat	29
5.3 Myynti ja markkinointi	31
6 LÄHTEET	31
Liite 1: Tiedote ja kysely TE-keskuksille	33
Liite 2: Tiedote ja kysely kalatalouskeskuksille	36
Liite 3: Kysely hankkeesta kiinnostuneille kalastajille	38
Liite 4: Kartta tuotantoalueista (1)	40
Liite 5: Kartta tuotantoalueista (2)	41
Liite 6: Kartta tuotantoalueista (3)	42
Liite 7: Eija Villberg: Myynnin ja markkinoinnin ensimmäinen väliraportti, toisen toteutusjakson suunnitelmat sekä Matkaraportti Mediterranean Seafood Exposition -messuilta	43

1 HANKKEEN ETENEMINEN

1.1 Tiedottaminen ja hankkeen tunnetuksi tekeminen

Ensimmäisen toteutusjakson aikana hankkeesta on pyritty tiedottamaan mahdollisimman kattavasti kaikille kalantuotannon sidosryhmille. Tavoitteena on ollut, että käytettävissä oleva yhteistyö- ja kehittämispotentiaali löydettäisiin ja otettaisiin käyttöön mahdollisimman täysimääräisesti. Seuraavassa on lyhyesti esitelty tärkeimmät tiedotustapahtumat ja menettelyt.

Hankkeen käynnistymisestä tehtiin syyskuun alussa juttu sekä Padasjoen Sanomiin (9.9.2004) että Etelä-Suomen Sanomiin (13.9.2004).

Kaikille TE-keskuksille ja Kalatalouskeskuksille lähetettiin syys-lokakuussa 2004 tiedote (Liite 1, Liite 2) hankkeen käynnistymisestä.

Loka-marraskuussa 2004 hankkeesta päästiin tiedottamaan kaikille TE-keskusten ylläpitämässä ammattikalastajarekisterissä oleville sisävesialueen ammattikalastajille. Kalastajille lähetettiin kirjeitse tai sähköpostitse tiedote, jossa kerrottiin hankkeen taustasta ja tarkoituksesta. Samalla hankkeesta kiinnostuneita pyydettiin ottamaan yhteyttä ja ilmoittautumaan hankkeen tiedotuslistalle. Helmikuun 2005 puoleen väliin mennessä hankkeesta kiinnostuneita kalastajia oli ilmoittautunut 63.

Marraskuun lopussa 2004 sekä TE-keskuksiin että hankkeen tiedotuslistalle ilmoittautuneille kalastajille lähetettiin erityisesti kuoreen tuotannon aloittamista käsittelevä tiedote.

Loppusyksyn 2004 aikana tietoa hankkeesta lähetettiin myös niiden kuntien, joiden alueilla on hankkeesta kiinnostuneita ammattikalastajia, elinkeinotoiminnasta vastaaville.

Lokakuussa 2004 hanketta tehtiin kommenttipuheenvuoron myötä tunnetuksi Jyväskylän yliopiston järjestämässä ”Sisävesien ammattikalastus - avauksia kalastuksen alueelliseen säätelyyn” -seminaarissa Jyväskylässä.

Marraskuussa 2004 hanketta esiteltiin Etelä-Päijänteen kalastusalueen vuosikokouksessa Vääksyssä.

Joulukuun 2004 alussa sekä Lapin että Kainuun TE-keskukset järjestivät yhteistyössä alueidensa kalatalouskeskusten kanssa tilaisuudet, joissa projektipäällikkö kävi esittelemässä hanketta ja vientikaupan mahdollisuuksia. Asiasta keskustelemaan oli kutsuttu ko. alueiden ammattikalastajia ja muita kala-alan toimijoita.

Joulukuun 2004 alkupuolella hankkeesta oli esittelyjuttu Hämeen TE-keskuksen Uutisrysä -tiedotuslehden numerossa 2/2004.

Tammikuussa 2005 tiedote hankkeesta lähetettiin niille kalaa käsitteleville tai jalostaville yrityksille, joiden yhteystiedot saatiin TE-keskuksilta. Lisäksi hankkeesta tiedotettiin kalan käsittely- ja jalostusyrityksille kirjoittamalla esittelyartikkeli Suomen Kalakauppiasliiton Kala-Fisk -lehden numeroon 1/2005.

Helmikuussa 2005 projektipäällikkö esitteli hanketta valtakunnallisilla Kalastusaluepäivillä.

1.2 Selvitykset tuotantoalueista ja -mahdollisuuksista

Hankkeen koko Suomen sisävesialueen laajuinen toimialue jaettiin pienempiin yksiköihin TE-keskusten hallinnollisten rajojen mukaisesti. Ensimmäisen toteutusjakson aikana pyrittiin saamaan kattava kokonaiskäsitys hankkeen kohdelajien tuotannon mahdollisuuksista näillä tuotantoalueilla. Selvityksen toteutus oli pääpiirteissään seuraavanlainen:

TE-keskuksille syys-lokakuussa 2004 lähetetyssä tiedotteessa (Liite 1) pyydettiin TE-keskuksilta tietoja ja/tai arvioita mm. hankkeen kohdelajien esiintymisestä, kalastusmahdollisuuksista ja ammattikalastuspotentiaalista. Tammikuun alkuun 2005 mennessä saatiin kaikilta TE-keskuksilta vastaukset.

Loka-joulukuussa 2004 ja tammikuussa 2005 käytiin hankkeesta ja sen mahdollisuuksista keskustelemassa kaikissa niissä TE-keskuksissa, joiden alueilla on rekisteröityneitä sisävesialueen ammattikalastajia ja joiden henkilökunta katsoi palaverin oleva tarpeellinen. Uudenmaan TE-keskuksen alueella ei ole sisävesiammattikalastajia, joten siellä ei käyty; Varsinais-Suomen ja Pohjanmaan TE-keskusten alueiden osalta oltiin TE-keskusten kehotuksesta yhteydessä muihin ko. alueiden sisävesikalastusta tunteviin tahoihin.

TE-keskus -vierailujen yhteydessä käytiin mahdollisuuksien mukaan tapaamassa muita hankkeesta kiinnostuneita, alueen kalatalouden parissa toimivia tahoja (kalastajia, kalan jalostajia, kuntien edustajia).

Maakunnallisille Kalatalouskeskuksille lähetetyissä tiedotteissa (Liite 2) pyydettiin niin ikään tietoja kohdelajien esiintymisestä ja kalastusmahdollisuuksista ko. alueilla. Vastauksia saatiin vaihtelevasti. Tämän jälkeen kalatalouskeskuksiin on oltu yhteydessä sen mukaan, kuinka paljon ne ovat osoittaneet kiinnostusta hanketta ja sen toimintaa kohtaan. Erityisesti Etelä-Karjalan, Kainuun, Lapin ja Oulun kalatalouskeskukset ovat tehneet yhteistyötä hankkeen kanssa.

Joulukuussa 2004 kaikille hankkeen tiedotuslistalle ilmoittautuneille kalastajille lähetettiin kysely (Liite 3), jonka avulla pyrittiin selvittämään mm. olemassa olevia edellytyksiä hankkeen vähempiarvoisten kohdelajien pyyntiin, näiden lajien kohtuullisena pidettävää kalastajahintaa ja kalantuotannon merkittävimpiä ongelmia. Kaikkiin kalastajiin otettiin kyselyn lähettämisen jälkeen yhteyttä puhelimitse: tällöin ennakkoon lähetetyt kysymykset käytiin läpi ja keskusteltiin tarvittaessa myös muista vientikauppaan ja kalantuotantoon liittyvistä asioista.

Hankkeen kohdelajien tuotantomahdollisuuksista ja potentiaalisista tuotantoalueista tehdyt päätelmät perustuvat pääosin em. selvityksiin.

1.3 Muut tuotantoon liittyvät selvitykset

Muita tuotantoon liittyviä selvityksiä ovat itse konkreettiseen tuotantoprosessiin liittyvät seikat, esim. tuotantotapoihin ja pakkausmateriaaleihin liittyvät suunnitelmat ja kartoitukset. Ensimmäisen toteuttamisjakson aikana on otettu selvää mm. seuraavista asioista:

Hankkeen toimesta on selvitetty mahdollisuuksia pakata pakastettu kala kuljetusta varten suuriin, pohjaltaan euro-lava -kokoisiin, vahvasta aaltopahvista valmistettuihin kontteihin. Tällä tavoin irtopakastettujen tuotteiden pakkaamiseen kuuluu työaika vain noin neljännes siitä ajasta, joka kuluu jos kalat pakataan 10 kg pusseihin ja laatikoihin. Tällä tavalla pakkaamalla saavutetaan huomattavia kustannussäästöjä tuotannossa ja lisäksi jatkojalostajien on helpompi käsitellä suuria kalamääriä. Valmiit 10 kg blokit puolestaan olisi kätevä kuljettaa suureen pahviin konttiin pakattuina.

Hanke on tilannut testattaviksi kolmesta erilaisesta pahvimateriaalista valmistettuja kontteja, 10 kpl kutakin. Lisäksi on etsitty em. kaltaisen kontin sisälle riittävän suurta muovipussia, jotta irtopakastettu kala voitaisiin pakata suoraan tällaisiin suuriin kuljetuspakkauksiin. Pakastuspusseissa tavallisesti käytetystä HD-PE -materiaalista valmistettuja säkkejä tai lavahappuja valmistetaan vain tilauksesta, jolloin tilattavat vähimmäismäärät ovat tuhansia kappaleita. Hanke onkin aluksi tilannut testausta varten elintarvikekelpoisesta PE-materiaalista valmistettuja säkkejä, joiden pakkasenkestävyys ei kuitenkaan ole HD-PE -materiaalista valmistettujen säkkien veroinen.

Lisäksi hankkeen toimesta on selvitetty blokkipakastamiseen soveltuvien HD-PE -pussien kokoja ja valmistajia/toimittajia. Suurin ns. standardikokoinen pussi on mitoiltaan 450 x 700 mm; siihen mahtuu vain juuri ja juuri 10 kg blokkiin vaadittava, runsas 10 kg kaloja. Tilauksesta valmistettavien pussien osalta vähimmäistoimitusmäärät ovat tuhansia kappaleita ja tilauspussien hinta on yli kolminkertainen standardikokoisiin verrattuna. Näin ollen standardikokoisten pussien käyttö on ainakin tuotannon alkuvaiheessa perusteltua.

Myös blokkipakastuksessa tarvittavien muottien valmistajia/jälleenmyyjiä on selvitetty. Käytännössä hyväksi havaittuja muotteja, muovisia ns. leipomolaatikoita, voi Suomessa ostaa Etola Oy:n (TeollisuusEtola) kautta.

Pakkauksista ja tarvikkeista on myös laadittu erityisesti blokkipakastettua kalaa tuottaville suunnattu tiedote, josta käy ilmi mm. selvitysten perusteella edullisimpien pakkausmateriaali- ja -muottivalmistajien / jälleenmyyjien yhteystiedot.

Edelleen on selvitetty sitä, millaisia määräyksiä tuotettavan kalan käsittelyssä on tuotantoketjun eri vaiheissa noudatettava. Selvitysten perusteella on laadittu lähinnä kalaa tuottaville suunnattu, helppolukuinen ohjeistus siitä, mitä tuotannon eri vaiheissa on erityisesti otettava huomioon. Ohjeistukseen on koottu lainsäädännöstä johtuvia tärkeimpiä määräyksiä. Lisäksi se sisältää hankkeen antamia ohjeita alkukäsittelystä ja pakastuksesta, jotta vientiin tuotettu kala tulisi kaikilta osin käsitellyksi mahdollisimman yhdenmukaisella tavalla.

Padasjoen kalasatamaan keskittyvän irtopakastetun kalan tuotantoon liittyen hankkeen puolesta on selvitetty ja hoidettu uuteen pakkasvarastoinvestointiin liittyvät käytännön toimet. Projektipäällikkö on selvittänyt mahdollisia pakkasvarastojen valmistajia ja toimittajia sekä pyytänyt tarjouksia pakkasvaraston toimittamisesta. Lisäksi hanke on avustanut Padasjoen kuntaa investointiin liittyvän rahoituksen järjestämisessä. Rahoituksen varmistuttua hankkeen toimesta on käyty pakkasvaraston hankintaan liittyvät jatkoneuvottelut, joissa myös Padaskala Oy on ollut osallisena.

1.4 Ensimmäisen kalaerän tuottaminen

Kalastajien yhteystietojen luovuttamista koskevan päätöksen saamiseen kului syksyllä 2004 aikaa yli kuusi viikkoa, mistä johtuen kaikille kalastajille päästiin tiedottamaan vasta marraskuussa. Sulan veden kalastuskausi oli siis ohi ennen kuin kaikille kalastajille oli saatu tieto hankkeesta ja mahdollisuudesta osallistua ensimmäisen, tuetun kuore-erän tuotantoon. Muutamien kalastajien halukkuudesta huolimatta kuoreen tuotantoa ei voitu aikaisemmin syksyllä aloittaa, sillä kaikilla halukkailla tuli olla mahdollisuus osallistua kyseisen kalaerän tuottamiseen.

Järvien jäätyminen jälkeen huono jäätilanne oli helmikuun alkuun saakka esteenä kuoreen talvikalastukselle Etelä- ja Keski-Suomessa. Sen sijaan maamme itä- ja pohjoisosissa jäät olivat vahvempia, mutta pitkien kuljetusmatkojen ja niistä aiheutuvien kustannusten sekä irtopakastamisen käytännön järjestelyjen hankaluuksien vuoksi tuotantoa ei pystytty loppusyksyn 2004 ja alkutalven 2005 aikana toteuttamaan.

Edellä esitetystä johtuen ensimmäisen varsinaisen 20 tonnin kalaerän tuottaminen päästiin aloittamaan vasta helmikuussa 2005, jolloin aloitettiin kuoreen talvinuottaus Lahden Vesijärven Kajaanselällä. Kertasaaliit ovat olleet 500 kg luokkaa ja helmikuun puoliväliin mennessä on saatu kalastettua ja irtopakastettua yhteensä noin 2 500 kg kuoretta.

Tuotannon alkuvaiheessa pyritään erityisesti selvittämään irtopakastuslaitteiston todellista pakastuskapasiteettia ja pakastuksen todellisia kustannuksia sekä testaamaan pakastetun kalan pakkaustapoja ja pakkauksia. Testauksen tavoitteena on löytää ne toimintatavat ja pakkausmateriaalit, joita käyttämällä irtopakastukseen liittyvät työvaiheet pystytään tekemään mahdollisimman tehokkaasti.

1.5 Yhteistyötahot

Edellä mainittujen kalatalouden toimijoiden lisäksi ensimmäisen toteuttamisjakson aikana tehtiin konkreettista yhteistyötä Päijänteen ammattikalastajaseura ry:n kanssa. Päijänteen ammattikalastajaseura ry:n tavoitteena oli valtakunnallisen sisävesiammattikalastajajärjestön perustaminen, ja hanke avusti perustamistoimissa mm. yhdistyksen sääntöjen laatimisvaiheessa. Patentti- ja rekisterihallituksen Yhdistysrekisteri hyväksyi Suomen sisävesiammattikalastajat ry-nimisen yhdistyksen säännöt 7.2.2005 ja järjestö on ollut toiminnassa siitä lähtien.

Lisäksi yhteistyötä on ollut vireillä seuraavien tahojen kanssa:

Jyväskylän yliopisto,
Kalatalouden keskusliitto,

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos,
Kalatietokeskus,
Lahden Vesijärven Kajaanselän ja sen lähialueiden biomanipulaatiohanke,
Lahden kaupungin valvonta- ja ympäristökeskus,
Pyhäjärvi-instituutti,
Keski-Suomen pk-elintarvikealan koordinointi -hanke,
Suomen Kalakauppiasliitto ja
Padaskala Oy.

2 TUOTANTOALUEET

TE-keskusten hallinnollisten rajojen mukaisia potentiaalisia tuotantoalueita on käytännössä vain kymmenen, sillä Uudenmaan alueella ei ole lainkaan sisävesiammattikalastusta. Seuraavassa kuvataan hankkeen kohdelajien tuotantoon liittyviä tekijöitä tuotantoalueittain. Kaikilta alueilta ei välttämättä ole yhtä tarkkoja tietoja tai arvioita, joten kuvaukset perustuvat parhaaseen käytettävissä olleeseen tietämykseen. Selvityksestä ilmenevät hankkeen yhteistyökalojen arvioimat potentiaaliset saaliit ovat varovaisia arvioita siitä, kuinka paljon heidän olisi mahdollista kalastaa eri kohdelajeja nykyisillä investoinneilla, tulevan kalastuskauden aikana.

2.1 Etelä-Savo

Etelä-Savon maakunnassa on rekisteröityneenä 40 ammattikalastajaa (yli 30 % tuloista kalastustuloa) ja 30 muuta kalastajaa. Alueen ammattikalastajat ovat suhteellisen nuoria ja yrittäjänhenkisiä. Suomen EU-jäsenyyden jälkeen Etelä-Savon kalatalous on uudistunut voimakkaasti. (Hyytinen 2004)

Etelä-Savon maakunnan pinta-alasta lähes neljännes on vettä (www.esavo.fi) ja vesialueita hallinnoi yli 2000 osakaskuntaa, joiden keskimääräinen vesipinta-ala on noin 200 ha (Hyytinen 2004). Osakaskuntien yhdistymisiä tapahtuu maakunnan alueella jatkuvasti; yhdistymisen jälkeen vesipinta-alat ovat tyypillisesti lähellä 1000 ha. Vesialueiden pirstaleisesta omistuksesta johtuen kalastuslupa-asiat ovat Etelä-Savossa usein ongelmallisia. Tosin ammattikalastusmahdollisuudet ovat jonkin verran lisääntyneet sen jälkeen, kun Metsähallituksen vesialueita alettiin saada ammattikalastuksen käyttöön. Tämä on mahdollistanut myös kalastajien siirtymisen joidenkin vesialueiden välillä. (Hyytinen 2004)

Sekä troolausta että nuottausta harjoitetaan maakunnan alueella Puulavedellä, Lietvedellä, ja Pihlajavedellä. Haukivedellä ja Haapaselällä on trooli- mutta ei nuottakalastusta, Puruvedellä sen sijaan nuotataan, mutta ei troolata. (Hyytinen 2004).

Hankkeesta kiinnostuneet kalastajat (7 kpl) toimivat eteläisellä Saimaalla sekä Orivedellä ja Puruvedellä. Heistä osa on keskittynyt muikun troolaukseen tai nuottaukseen avovesiaikana, osa taas pyytää pääkohteenaan ahventa ja särkeä.

2.1.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Hyytisen (2004) mukaan **kuoretta** esiintyy Saimaassa, mutta sen suurilla selkävesillä (Haukivesi, Pihlajavesi) ei luultavasti ole ammattikalastuksen kannalta riittäviä kuoretiheyksiä.

Myös 1999 -2003 tehdyn kalakanta-arvioinnin perusteella kuorebiomassa oli Pihlajavedellä verrattain alhainen, mutta Paasivedellä kuoretta arvioitiin olevan yli 8 kg/ha (Jurvelius ym. 2004). Puumalan alueella, Saimaan suppeammissa ja rikkonaisemmissa osissa (esim. Lietvesi), kuoretta saattaa olla runsaasti (Hyytinen 2004). Myös Sammalkorpi ja Turunen (1995) toteavat, että monissa osissa Saimaata kuorekannat tiedetään vahvoiksi. Lisäksi kuoretta arvelaan olevan runsaasti Puulavedessä (Hyytinen 2004). Puruvedestä kuoretta on saatu jonkin verran muikun nuottauksen sivusaaliina (Karjalainen 2005, Pesonen 2005). Kuoreen esiintymisestä maakunnan pienemmissä vesissä ei ole tietoa (Hyytinen 2004). Etelä-Savon TE-keskuksen alueelta saatiin ammattikalastuksen saaliina vuonna 2002 79 000 kg kuoretta (taulukko 1). Tämä on käytännössä sivusaaliina ja hoitokalastuksissa pyydetyn kuoreen määrä. Hankkeesta kiinnostuneet kalastajat arvelevat, että heidän olisi jo nykyisillä investoinneilla mahdollista kohdennetusti kalastaa nuotalla 10 000 - 20 000 kg kuoretta kevättalven sesonki-aikana.

Särkeä on runsaasti erityisesti maakunnan pienvesissä (Hyytinen 2004). Etelä-Saimaalla ja Puruvedellä pääkohteenaan muikkua kalastavat ovat sitä mieltä, että särkeä ei esiinny heidän pyyntialueillaan merkityksellisiä määriä (Jukarainen 2005, Karjalainen 2005, Pesonen 2005, Puupponen 2005). Sen sijaan särkeä kohdennetusti pyytävät arvioivat, että myös Saimaassa ja Puruvedessä on särkeä kalastettavaksi asti (Käyhkö 2005, Turtiainen 2005). Etelä-Savon alueen ammattikalastuksen särkisaalis vuonna 2002 oli 108 000 kg (taulukko 1). Saalis koostuu merkittävältä osin sivusaaliista ja hoitokalastusten saaliista. Vientikaupasta kiinnostuneet kalastajat arvelevat vuotuisen särkisaaliinsa voivan olla yhteensä noin 20 000 - 30 000 kg nykyisillä kalastusinvestoinneilla.

Ahventa esiintyy kaikissa Etelä-Savon vesissä (Hyytinen 2004). Ahvenkantojen runsautta ei kuitenkaan osata arvioida, sillä kohdennettu pyynti on verrattain vähäistä. Ammattikalastuksen ahvensaalis Etelä-Savossa vuonna 2002 oli 20 000 kg (taulukko 1). Hankkeen yhteistyökalojien vuotuinen ahvensaalis nykyisillä investoinneilla lähenee 20 000 kg.

Paasivedessä ja Haukivedessä **muikkukannat** ovat olleet viime vuosina verrattain heikkoja. Puruvedessä on suurikokoista muikkua kohtalaisesti, samoin Puulavedessä muikkukannat ovat suhteellisen vahvoja. (Hyytinen 2004) Pihlajavedessä on runsas muikkukanta, mutta kalojen pienen koon vuoksi markkinat rajoittavat kalastusponnistusta (Hyytinen 2004). Tilanne on samankaltainen myös Etelä-Saimaalla, Puumalan ympäristön vesialueilla (Jukarainen 2005, Puupponen 2005).

Taulukko 1.

Sisävesien ammattikalastuksen saaliit (1000 kg) TE-keskuksittain vuonna 2002 (RKTL).

	kuore	muikku	särki	ahven
Etelä-Savo	79	554	108	20
Häme	9	104	93	34
Kaakkois-Suomi	4	99	22	10
Kainuu	38	466	77	16
Keski-Suomi	29	236	72	46
Lappi	4	230	53	69
Pohjanmaa	65	44	58	80
Pohjois-Karjala	57	369	41	44
Pohjois-Savo	26	369	29	34
Varsinais-Suomi + Uusimaa	114	206	47	76
yhteensä	425	2 677	600	429

Taulukko 2.

Yhteistyökalamastajien arviot potentiaalisista saalismääristä (1000 kg) nykyisillä investoinneilla.

	kuore	särki	ahven
Etelä-Savo	15	25	20
Häme	50	40	25
Kaakkois-Suomi	10	20	10
Kainuu	120	170	5
Keski-Suomi	10	65	5
Lappi	60	30	10
Pohjanmaa	45	40	70
Pohjois-Karjala	22,5	25	35
Pohjois-Savo	30	20	25
Varsinais-Suomi	10	22,5	35
yhteensä	373	458	240

2.1.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Etelä-Savon alueella on tällä hetkellä yhteiskäytössä 9 jäähileasemaa ja 5 kalasatamaa. Nämä sijoittuvat maakunnan itäpuolelle: Haukiveden, Puruveden, Pihlajaveden ja eteläisen Saimaan alueille. Sen sijaan maakunnan länsiosassa, Puulaveden ympäristössä, jäähilekoneet ja käsittelytilat ovat yksityisomistuksessa. (Hyytinen 2004).

Blokkipakastusmahdollisuus on muutamilla kalastajilla ja yrittäjillä, mutta Puumalassa sijaitsevaa suurta pakastamoaluetta lukuun ottamatta nämä pakastamot lienevät kapasiteetiltaan ja varastointitiloiltaan pieniä tai niissä ei ole vapaata pakastus- ja varastointikapasiteettia.

Irtopakastuslaitoksen potentiaalisia sijoituspaikkoja näyttää Etelä-Savossa olevan kolme: Mikkeli, Puumala ja Savonlinna. Mikkelin ympäristössä on runsaasti särjen ja ahvenen pyyntialueina potentiaalisia pienvesiä. Lisäksi Mikkelin vaikutuspiiriin kuuluu Puulavesi, jonka muikku- ja kuoreresurssien hyödyntämistä pakastuslaitos tehostaisi. Savonlinna puolestaan sijaitsee maakunnan itäosan suurten vesialueiden keskellä ja pakastuslaitoksen sijoituspaikkana se olisi erityisesti muikun ja kuoreen käsittelyn kannalta perusteltu. Liikenneyhteydät sekä Mikkeliin että Savonlinnaan ovat hyvät. Puumalassa on jo olemassa suuri pakastamo, jossa on

tunnelipakastusmahdollisuus sekä pakkasvarastointitilaa 100 - 350 t. Pakastamokapasiteettia on vapaana suuren osan vuodesta, mutta kesäaikaan pakastamo käytetään marjojen pakastamiseen. (Forsell 2005). Puumala sijaitsee kantatie 62:n varrella, noin 75 km Mikkelistä kaakkoon ja Savonlinnasta lounaaseen. (Liite 4)

2.2 Häme

Hämeen TE-keskuksen kalatalousyksikön toimialueeseen kuuluvat Kanta-Hämeen, Pirkanmaan ja Päijät-Hämeen maakunnat. TE-keskuksen alueella on 30 rekisteröitynyttä kalastajaa, joista ammattikalastajia (vähintään 30 % kalastustuloa) on 20. (Kirjavainen 2004).

Ammattikalastuslupien saatavuus on keskeinen ongelma Hämeen TE-keskuksen toimialueella (Kirjavainen 2004). Erityisesti troolus- ja nuottauslupien saaminen on vaikeaa. Kalastusmahdollisuudet ovat jonkin verran lisääntyneet sen jälkeen kun Metsähallituksen vesialueet saatiin ammattikalastuksen käyttöön.

Troolikalastus on keskittynyt Etelä-Päijänteen suurille selkävesille (Tehinselkä, Virmailanselkä, Padasjoenselkä). Nuottausta harjoitetaan Päijänteellä, Mallasvedellä ja Kuohijärvellä. Näsijärvellä ja Längelmävedellä kalastus tapahtuu pääasiassa verkoilla ja katiskoilla.

Hankkeesta kiinnostuneet kalastajat (11 kpl) ovat pääsääntöisesti muikkua pääkohdelajinaan pyytäviä trooli- ja nuottakalastajia.

2.2.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Kyrösjärvessä uskotaan olevan hyvä **kuorekanta** ja kuoretta löytynee runsaasti myös Näsijärvestä, Längelmävedestä, Kuohijärvestä ja Jääsjärvestä (Muhonen 2004). Mallasvedessä tiedetään olevan runsaasti kuoretta (Laitila 2005). Kuoretta esiintyy myös Päijänteessä (mm. Heinonen 2005), mutta ammattikalastuksen kannalta riittäviä tiheyksiä lienee korkeintaan järven eteläisimmissä osissa (Hatanpää 2005). Hämeen TE-keskuksen alueelta on ammattikalastuksen saaliina vuonna 2002 saatu 9 000 kg kuoretta (taulukko 1). Hankkeen yhteistyökalaajien mukaan alueelta olisi nykyisillä investoinneilla mahdollista pyytää talvinuottaussesonin aikana 40 000 - 60 000 kg kuoretta (taulukko 2), mikäli kalastuksen lupa-asiat järjestyvät.

Särkikannat ovat runsaimmat alueen rehevissä suurjärvissä, kuten Vanajaveden - Pyhäjärven reitillä sekä Kulovedessä ja Rautavedessä (Kirjavainen 2004). Myös Mallasvedessä särkeä on runsaasti (Laitila 2005). Oletettavasti lähes kaikissa alueen pienvesissä on kohtalaisen runsaasti särkiä. Etelä-Päijänteellä puolestaan särkeä on verrattain vähän (esim. Heinonen 2005). Hämeen TE-keskuksen alueelta ammattikalastuksen saaliina on saatu särkeä vuonna 2002 93 000 kg (taulukko 1). Pääosa kokonaissaaliista koostuu sivusaalista ja hoitokalastusten saaliista. Hankkeen yhteistyökalaajien arveluiden perusteella nykyisillä investoinneilla heidän särkisaaliinsa voisi olla yhteensä vähintään 40 000 kg vuodessa (taulukko 2).

Ahvanta esiintyy kaikissa alueen vesissä. Tehokkaasta pyynnistä on vain vähän kokemusta, eikä kantojen suuruudesta ole juuri tietoa. Ahventa on Hämeen alueelta saatu ammattikalastuksen saaliina vuonna 2002 yhteensä 34 000 kg (taulukko 1). Hankkeen yhteistyökalaajat arvioivat, että heidän vuotuinen ahvensaaliinsa voisi olla vähintään noin 25 000 kg (taulukko 2).

Päijänteen **muikkukannat** ovat viime vuosina olleet heikkoja (esim. Heinonen 2005). Samoin Mallasvedessä ei muikkua ole viime vuosina ollut juuri lainkaan (Laitila 2005). Näsijärvessä on isokokoista muikkua, joka on verkkopyynnin kohteena (Sairiala 2005). Myös Jääsjärvessä ja Kuohijärvessä tiedetään olevan kohtalaiset muikkukannat.

2.2.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Hämeen TE-keskuksen toimialueen ainoa julkisrahoitteinen kalasatama sijaitsee Padasjoella. Sataman yhteydessä on myös jäähileasema. Muualla Kanta-Hämeen, Päijät-Hämeen ja Pirkanmaan maakuntien alueella sekä jäähilekoneet että kalankäsittelytilat ovat yksityisten omistuksessa.

Suhteellisen pienten kertasaaliiden blokkipakastusmahdollisuus on alueella käytännössä vain Padasjoen kalasataman irtopakastuslaitoksen yhteydessä. Elintarvikealan yrittäjillä lienee pakastustiloja, mutta niissä ei pääsääntöisesti ole vapaata kapasiteettia. Jääsaukko Oy:llä on Tampereella vuokrattavana sekä pakkasvarastointitilaa että tunnelipakastuskapasiteettia.

Padasjoen kalasataman yhteydessä on erityisesti pienikokoisen kalan irtopakastamiseen suunniteltu pakastuslaitteisto. Erityisesti pienikokoisten kalalajien ammattimainen kalastus on voimakkaasti keskittynyt Päijänteelle ja kuljetusmatkoja muilta potentiaalisilta tuotantoalueilta voidaan pitää kohtuullisina. Tämän hetkinen tilanne ei siis edellytä uusien irtopakastuslaitosten rakentamista Hämeen TE-keskuksen toimialueelle. (Liite 4)

2.3 Kaakkois-Suomi

Kaakkois-Suomen TE-keskuksen toimialueeseen kuuluvat Kymenlaakson ja Etelä-Karjalan maakunnat. Alueen vesistöt ovat pääsääntöisesti karuja tai vain lievästi reheviä ja vedenlaadultaan hyviä (Poikola 2005). Alueella tehtyjen hoitokalastusten tavoitteena on ollut ennemminkin kalastorakenteen muuttaminen, kuin järvien kunnostus ravintoketjua manipuloimalla. Sisävesillä toimivia ammattikalastajia on TE-keskuksen toimialueella 15. (Poikola 2005).

Ammattimaisen kalastuksen lupapolitiikka on alueella kireää ja jopa koetroolauksia on tavallisesti ollut vaikea saada. Toteutuneiden hoitokalastushankkeiden myötä lupien saaminen on hieman helpottunut. (Poikola 2005). Jatkossa näillä hankejärvillä on myös mahdollista sopimusten mukaan harjoittaa ammattikalastusta. Lupapolitiikan helpottuminen edellyttää osakaskuntien yhdistymisiä ja ammattikalastuksen hoitokalastusvaikutuksen korostamista. (Tiitinen, 2005).

Troolikalastuslupia on tällä hetkellä myönnetty vain Suur-Saimaalle, Kyläniemeä ympäröiville vesialueille. Nuottapyyntiä harjoitetaan Simpelejärvessä ja Kuolimojärvessä sekä jonkin verran Kivijärvessä ja Jaalan Pyhäjärvessä. Lisäksi Uukuniemen Pyhäjärvellä on tehokalastettu ahventa rysillä, nuotilla ja katiskoilla. (Poikola 2005).

Hankkeesta kiinnostuneita kalastajia toimii Suur-Saimaalla ja Simpelejärvellä sekä alueen hoitokalastushankkeissa monilla eri vesialueilla.

2.3.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Simpelejärvessä tiedetään olevan paljon **kuoretta**, sillä sitä on saatu muikun nuottakalastuksen sivusaaliina suuriakin määriä. Saimaan osalta kuoretilannetta ei tunneta yhtä hyvin, mutta sivusaaliiden perusteella kuoretta arvellaan olevan paljonkin, erityisesti eteläisimmissä vesistön osissa. (Poikola 2005, Tiitinen, 2005). Toisaalta Suur-Saimaan selkävesiltä kuoretta ei ole viime vuosina saatu merkityksellisiä määriä muikunkalastuksen sivusaaliina (Häkkinen 2005). Kuoretta arvellaan olevan myös Kivijärvessä, Jaalan Pyhäjärvessä ja Vuohijärvessä. Uukuniemen Pyhäjärven ja Kuolimojärven osalta kuorekannoista ei ole tietoa. (Poikola 2005). Vuonna 2002 Kaakkois-Suomen TE-keskuksen alueen sisävesien ammattikalastuksen kuoresaalis oli 4 000 kg (taulukko 1). Simpelejärvessä kuoreen vuotuisen saalispotentiaalini arvioidaan olevan noin 30 000 - 40 000 kg ja Saimaan eteläisimmissä osissa noin 10 000 - 20 000 kg (Tiitinen 2005). Hankkeen yhteistyökalaajien arvioiden perusteella nykyisillä investoinneilla heidän vuotuinen saalismääränsä voisi olla noin 10 000 kg (taulukko 2).

Särkeä esiintyy kaikissa alueen vesissä, joskin kaikkein karuimmissa vesissä vähemmän kuin tuottoisammissa (Poikola 2005). Vuoden 2004 hoitokalastuksissa on alueen vesistä pyydetty särkeä yhteensä kymmeniä, ellei satoja tuhansia kiloja. Ammattikalastuksen särkisaalis Kaakkois-Suomen TE-keskuksen alueella vuonna 2002 oli 22 000 kg (taulukko 1). Saimaan eteläisimmissä osissa särjen vuotuisen saalispotentiaalini uskotaan olevan yli 50 000 kg (Tiitinen, 2005). Hankkeen yhteistyökalaajien mukaan heidän mahdollinen särkisaaliinsa lienee nykyisillä investoinneilla arviolta 20 000 kg (taulukko 2).

Pienikokoista **ahventa** on alueen kaikissa vesissä. Esim. Uukuniemen Pyhäjärvellä tiedetään hoitokalastusten perusteella olevan runsaasti alle 10 cm pituista ahventa. (Poikola 2005) Kaakkois-Suomen sisävesiltä ammattimaisesti pyydetty ahvensaalis vuonna 2002 oli 10 000 kg (taulukko 1). Eteläisimmällä Saimaalla ahvenen vuotuinen saalispotentiaali lienee lähellä 50 000 kg (Tiitinen, 2005). Nykyisillä investoinneilla yhteistyökalaajien saalis jäänee alle 10 000 kg vuodessa (taulukko 2).

Muikkua on useissa alueen järvissä; tällä hetkellä hyviä muikkukantoja on ainakin Simpelejärvessä ja Kuolimojärvestä (Poikola 2005). Suur-Saimaalla sen sijaan viime vuosi on ollut muikun suhteen heikohko (Häkkinen 2005). Vuohijärvessä on ollut muikkukato jo yli 20 vuotta (Poikola 2005).

2.3.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Kaakkois-Suomen TE-keskuksen toimialueella on vain yksi varsinainen sisävesialueen kalasatama: Uukuniemen kalasatama, jonka yhteydessä on myös jäähileasema. Lisäksi Kyläniemessä on yhteiskäytössä jonkinlaisia tiloja ja jäähileasema. Ammattimaisimmin kalastavilla on omat yksityiset jäähilekoneet ja kalankäsittelytilat. (Poikola 2005).

Blokkipakastusmahdollisuuksia ei Kaakkois-Suomen sisävesialueella tiettävästi ole. Pakkasvarastointikapasiteettia on mahdollisesti jäänyt tyhjilleen alueelta lopettaneilta elintarviketeollisuuden toimijoilta (Poikola 2005).

Irtopakastuslaitos olisi perusteltua sijoittaa valtatie 6:n varrelle, Lappeenrannan - Imatran itä- ja pohjoispuolelle. Tällöin pakastamo sijaittisi yleisesti ottaen hyvien liikenneyhteyksien varrella, sillä kalaa kuljetetaan muutenkin 6-tietä pitkin kohti etelää. Pakastamon voisi ajatella

olevan myös ylimaakunnallinen hanke, sillä hyvin sijoitettuna se palvelisi myös Etelä-Savon maakunnan kaakkoisosan kalastajia. Toisaalta Etelä-Savon potentiaalisen pakastamon sijoituspaikkavaihtoehdoista Puumalaan on Imatralta vain noin 60 km matka, joten maakuntien yhteinen pakastamo voisi perustellusti sijaita myös Puumalassa. (Liite 4)

2.4 Kainuu

Kainuun TE-keskuksen kalatalousyksikön toimialueena ovat Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan maakunnat. Ammattikalastajarekisteriin on ilmoittautunut 34 sisävesillä kalastavaa henkilöä (Nyrönen 2004).

Ammattikalastuslupien saaminen on alueella pääosin suhteellisen helppoa (Korhonen, P. 2004, Torssonen 2004). Kainuun maakunnan alueella nuotta- ja isorysälupia on myönnetty käytännössä kaikille halukkaille. Oulujärven troolikalastusluvat sen sijaan on kiintiöity kahdeksaan kappaleeseen. (Korhonen, P. 2004). Oulujärvellä toimivat troolikalastajat pitäisivät tärkeänä koko järven kattavan yhteisluvan aikaansaamista (mm. Hyyryläinen 2004).

Sisävesialueen troolikalastus on Kainuun TE-keskuksen toimialueella keskittynyt Oulujärvelle. Alueen muilla järvillä kalastetaan pääasiassa nuotilla, rysillä ja verkoilla. Kalastusinvestoinnit ovat monin paikoin vajaakäytössä, koska pyynti on keskittynyt muikkuun, jolle ei pienen koon vuoksi ole riittävästi markkinoita (mm. Hyyryläinen 2004, Korhonen, J. 2004).

Hankkeesta kiinnostuneet kalastajat (9 kpl) toimivat useilla vesialueilla ja heidän pääasialliset pyyntitapansa ovat troolaus tai nuottaus.

2.4.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Kuoretta esiintyy runsaasti Kainuun maakunnan suurissa järvissä. Kustannustehokkaan pyynnin edellyttämiä kalatiheyksiä lienee ainakin Oulujärvestä sekä Sotkamon- ja Hyrynsalmen reittien suurimmilla järvillä (esim. Lentua- ja Ontojärvi Sotkamon reitillä sekä Kianta- ja Vuokkijärvi Hyrynsalmen reitillä). (Korhonen, P. 2004). Lisäksi kuoretta on saatavissa Oulun läänin etelärajalla sijaitsevasta Kainuun Pyhäjärvestä (Homanen 2004). Sen sijaan Koillismaalla alueella kuorekannat ovat harvalukuisia (Nyrönen 2004, Torssonen 2004). Vuonna 2002 Kainuun TE-keskuksen alueelta saatiin kuoretta ammattimaisen pyynnin saaliina 38 000 kg (taulukko 1). Kuoreen vientikaupasta kiinnostuneiden kalastajien arvioiden mukaan Kainuun TE-keskuksen alueelta voidaan nykyisillä investoinneilla pyytää vuosittain 110 000 - 130 000 kg kuoretta (taulukko 2).

Särkeä on Kainuun alueella hyvin monissa järvissä, mutta vähemmän kuin etelän tuottoisemmissa vesissä (Korhonen, P. 2004). Koillismaalla särkeä on runsaasti useissakin järvissä, näistä Kuusamojärvi on parhaiten hyödynnettävissä (Torssonen 2004). Suurten järvien selkävesillä särkeä on vain vähän (mm. Juntunen 2005, Karppinen 2005). Oulun läänin eteläosassa särkeä on ainakin Pyhäjärvestä ja Parkkimajärvestä (Homanen 2004). Kainuun TE-keskuksen alueelta vuonna 2002 ammattimaisesti pyydetty särkisaalis oli 77 000 kg (taulukko 1). Hankkeen yhteistyökalaajien arvioiden mukaan alueelta on mahdollista kalastaa yhteensä jopa 170 000 kg särkeä vuosittain (taulukko 2).

Ahventa esiintyy koko Oulun läänin alueella (Nyrönen 2004). Kalastajien mukaan alueen keski- ja pohjoisosista ahventa ei kuitenkaan ole pyydetävissä merkityksellisiä määriä (mm. Hyyryläinen 2005, Juntunen 2005, Korhonen, J. 2005). Sen sijaan läänin eteläosassa ahventa saattaa olla enemmän (Homanen 2004). Ammattikalastuksen ahvensaalis Kainuun TE-keskuksen alueella vuonna 2002 oli 16 000 kg (taulukko 1). Yhteistyökalaajien käsitysten mukaan ahventa on nykyisillä investoinneilla pyydetävissä luultavasti vain joitakin tuhansia kiloja vuodessa (taulukko 2).

Alueella esiintyy runsaasti **muikkua** ja sitä kalastetaan ammattimaisesti ainakin Oulujärvestä, Kitkajärvistä, Vuokkijärvestä, Kiantajärvestä, Iijärvestä ja Suininki-järvestä sekä Pyhäjärvestä. Monissa vesissä on runsaasti pienikokoista muikkua, jonka osalta markkinat rajoittavat kalastusponnistusta merkittävästi.

2.4.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Kainuun TE-keskuksen toimialueella on kolme sisävesialueella sijaitsevaa kalasatamaa. Kaksi näistä sijaitsee Oulujärven rannalla: Kajaanin Koutaniemen kalasatama ja Manamansalon kalasatama. (Heikura 2004). Lisäksi TE-keskuksen toimialueen eteläosassa, Pyhäsalmissa, on kalasatama (Homanen 2004). Kaikkien näiden yhteydessä on myös jäähileasemat. Lisäksi kalastajilla on omia yksityisiä jäähilekoneita ja käsittelytiloja.

Oulujärven alueen kalasatamissa ei ole blokkipakastusmahdollisuutta, ja pakastusmahdollisuudet ovat yleisesti ottaen vähäisiä paria poikkeusta lukuun ottamatta: Pyhäsalmen kalasatamassa on tunnelipakastin, jonka pakastuskapasiteetti on noin 1000 kg/vrk (Homanen 2004) ja lisäksi Kuusamon seudulla blokkipakastusmahdollisuudet ovat melko hyvät, sillä pienikokoista muikkua pakastetaan jatkuvasti kotimaisen jalostuksen tarpeisiin (Korhonen, J. 2005).

Irtopakastuslaitokselle löytyy Kainuun TE-keskuksen alueelta kolme perusteltavissa olevaa sijoituspaikkaa: Kuusamo, Kajaani ja Pyhäjärvi. Kuusamoon sijoitettu pakastuslaitos voisi olla maakunnan rajat ylittävä hanke, sillä Kuusamon alueen kalastajien lisäksi sitä voisivat hyödyntää Posion alueen kalastajat. Pakastettava kala olisi tällä alueella pääosin muikkua ja särkeä. Kajaanin alueella puolestaan on aktiivista (trooli-) kalastusta myös sulan veden aikaan, jolloin pakastamon käyttöaste olisi todennäköisesti korkea. Kajaaniin olisi kohtuullinen matka sekä Oulujärven kalastajilla että Hyrynsalmen- ja Sotkamon reittien varrella kalastavilla. Lisäksi se sijaitsee hyvien liikenneyhteyksien varrella ja paljon kalaa kuljetetaan joka tapauksessa valtatie 5:tä pitkin etelään. Pyhäjärvelle on suunnitteilla elintarvikkeiden logistiikkakeskus, jonka yhteyteen pakastamo- ja pakkasvarastotilaa olisi logistisesti järkevää sijoittaa. Tiloja voisivat mahdollisesti hyödyntää myös pohjoisen Keski-Suomen ja Pohjois-Savon pohjois- ja luoteisosien kalastajat. (Liite 4, Liite 5)

2.5 Keski-Suomi

Keski-Suomen alueella on rekisteröityneenä 19 ammattikalastajaa (yli 30 % tuloista kalastustuloa) (Sipponen 2004). Alueella on myös nuoria kalastajia ja rekisteröityjen kalastajien keski-ikä on 43 vuotta (Paananen 2004). Sipponen (2004) pitää alueen kalatalouden suurimpana ongelmana keskusteluyhteyden puuttumista eri toimijoiden välillä.

Ammattikalastuslupien osalta tilanne on Keski-Suomessa kärjistynyt. Tällä hetkellä uusia lupia on vaikea saada eikä lupia myönnetä varsinkaan ulkopaikkakuntalaisille. Tosin vajaasti hyödynnettyjen lajien osalta lupaongelmat lienevät vähäisempiä. Lupapolitiikan ongelmana on lisäksi sopimusjärjestelmien kehittämättömyys. (Sipponen 2004).

Ammattimainen kalastus keskittyy tällä hetkellä pääosin maakunnan suurimmille vesialueille: Päijänteelle, Kolimajärvelle ja Keiteleelle. Ammattimaisen kalastuksen pääkohdelajina on muikku. Päijänteellä kalastusponnistusta on viime vuosina rajoittanut muikun kantojen heikkous (mm. Kääpä 2005, Sorvari 2005).

Hankkeesta kiinnostuneet kalastajat (8 kpl) toimivat Päijänteellä ja Keiteleellä.

2.5.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Kuoreen osalta soveltuvia pyyntialueita ovat Päijänne, Kivijärvi, Lievestuoreenjärvi, Kolima, Alvajärvi ja Keitele. Näistä Alvajärvellä ei ole tällä hetkellä ammattimaista kalastusta. (Sipponen 2004). Kalastajien mukaan Pohjois-Päijänteellä on kuoretta niin vähän, että sitä on vaikea kalastaa kannattavasti (mm. Kääpä 2005, Sorvari 2005). Keiteleellä sen sijaan kuoretta saattaa olla kalastettavaksi asti (Liimatainen 2005, Merisalo 2005). Lisäksi Keski-Suomessa tunnettuja kuoreen lippoamispaikkoja ovat Tarvaalanvirta ja Muittarinkoski Saarijärvellä (Sipponen 2004).

Ammattimaisesti pyydetty kuoresaalis Keski-Suomen alueella vuonna 2002 oli 29 000 kg (taulukko 1). Hankkeen yhteistyökalaajat arvioivat saalismääränsä olevan nykyisillä investoinneilla kuoreen osalta yhteensä noin 10 000 kg vuodessa (taulukko 2).

Särjen osalta potentiaalisia pyyntialueita ovat Pohjois- ja Keski-Päijänne sekä Lievestuoreenjärvi (Sipponen 2004). Myös kalastajat katsovat, että Pohjois-Päijänteellä on särkeä pyynnin kannalta riittävästi (mm. Merisalo 2005). Keski-Suomen alueen ammattikalastuksen särkisaa-
lis oli vuonna 2002 72 000 kg (taulukko 1). Vientikaupasta kiinnostuneet kalastajat arvioivat pystyvänsä nykyisillä investoinneilla kalastamaan Keski-Suomen alueelta särkeä yhteensä noin 65 000 kg vuodessa (taulukko 2).

Sipponen (2004) mukaan Pohjois- ja Keski-Päijänne sekä Lievestuoreenjärvi ovat myös **ahvenen** osalta sopivia pyyntialueita. Päijänteellä toimivat kalastajat eivät kuitenkaan usko, että ahventa on Päijänteestä kannattavasti pyydetävissä viennin kannalta merkityksellisiä määriä (esim. Merisalo 2005, Sorvari 2005). Samoin Keiteleellä ahventa on pyydetävissä vain vähäisiä määriä (Tikkanen 2005). Ammattimaisen kalastuksen ahvensaalis Keski-Suomen alueella vuonna 2002 oli 46 000 kg (taulukko 1). Hankkeen yhteistyökalaajien mukaan alueelta ei todennäköisesti voida nykyisillä investoinneilla kalastaa ahventa kannattavasti enempää kuin joitain tuhansia kiloja (taulukko 2).

Pienikokoista **muikkua** on tällä hetkellä runsaasti Keiteleessä, jossa muikun pieni koko on aiheuttanut markkinointiongelmia ja vähentänyt kalastusta (Liimatainen 2005, Tikkanen 2005). Päijänteessä muikkukannat ovat olleet heikkoja jo muutamien vuosien ajan (esim. Kääpä 2005).

2.5.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Keski-Suomen alueella on kolme kalasatamaa (Konnevedellä, Pihtiputaalla ja Viitasaarella) ja kymmenen jäähileasemaa, jotka sijaitsevat Hankasalmen, Joutsan, Kannonkosken, Kinnulan, Kivijärven, Konneveden ja Viitasaaren kuntien alueilla (Salo 2004). Lisäksi kalastajilla on omia, yksityisiä jäähilekoneita ja käsittelytiloja.

Blokkipakastusmahdollisuus on edellä mainituista kohteista ainoastaan Viitasaarella, Luotolansaaren kalasatamassa, jonka kalanjalostustilaa käyttää yksityinen yritys (Salo 2004). Muualla Keski-Suomessa pakastusmahdollisuuksia ei kalastajien mukaan ole (esim. Liimatainen 2005, Tikkanen, 2005). Pakkasvarastoselvityksen mukaan Keski-Suomen yrityksillä ei myöskään ole tarjolla vapaata pakkasvarastotilaa (Kuronen 2003). Keski-Suomen maakunnan eteläosan kalastajilla on kuitenkin kohtuullinen matka Padasjoen kalasatamaan, jossa on sekä blokki- että irtopakastusmahdollisuus.

Jyväskylä on Keski-Suomen alueella keskeinen irtopakastuslaitoksen sijoituspaikka. Tätä voidaan perustella hyvillä liikenneyhteyksillä sekä sillä, että ympäröivältä alueelta tuodaan joka tapauksessa kalaa Jyväskylään kauppoihin ja kalatukkuihin. (Merisalo 2004, Sipponen 2004). Toisaalta Jyväskylän alueella on vähemmän ammattikalastajia kuin muualla maakunnassa (Sipponen 2004) eikä Pohjois-Päijänteellä ole kalasatamaa (Salo 2004). Viitasaaren reitin suurille järvioltaille keskittyneen kalastuksen kannalta perusteltu irtopakastuslaitoksen sijoituspaikka olisi Viitasaaren keskusta. Myös se on pohjois-eteläsuunnassa hyvien kulkuyhteyksien varrella. Toisaalta Viitasaaren reitin latvaosien, kuten Kolimajärven ja Pohjois-Keiteleen kalastajilla olisi kohtuullinen etäisyys myös Pyhäjärven kaupungissa tai Pohjois-Savon maakunnan länsiosassa sijaitsevaan pakastuslaitokseen. Eteläisen Keski-Suomen kalastajilla puolestaan on hyvät edellytykset käyttää Päijät-Hämeen puolella sijaitsevan Padasjoen kalasataman pakastuslaitteistoja. (Liite 4)

2.6 Lappi

Lapin alueella on rekisteröityneenä vajaat 60 ammattikalastajaa (Maa- ja metsätalousministeriö 2004). Ammattikalastuslupien saaminen ei yleisesti ottaen ole Lapin alueella ongelma.

Maakunnan alueella harjoitetaan runsaasti ammattikalastusta useilla eri vesialueilla ja pyyntimenetelmillä (lähinnä verkot, nuotat, rysät, ja katiskat). Troolausta on kokeiltu mm. Inarinjärvellä, mutta tällä hetkellä troolikalastusta ei Lapissa käytännössä harjoiteta (Leskinen 2004).

Hankkeesta kiinnostuneet kalastajat (4 kpl) toimivat mm. Kitkajärvellä, Lokalla, Porttipahdalla ja Unarinjärvellä. He harjoittavat kalastusta sekä nuotilla että rysillä, verkoilla ja katiskoilla.

2.6.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Kuoretta esiintyy runsaasti ainakin Kemijärvessä, Simojärvessä ja Unarinjärvessä. Lisäksi useissa Länsi-Lapin järvissä (Miekojärvi, Vietonen, Raanujärvi) on vahvat kuorekannat. (Leskinen 2004). Kitkajärvissä ei ole lainkaan kuoretta (Liekonen 2004), ei myöskään Lokassa tai Porttipahdassa (Pöyliö 2005). Lapin TE-keskuksen sisävesialueelta vuonna 2002 am-

mattimaisesti pyydetty kuoresaalis oli 4 000 kg (taulukko 1). Vientikaupasta kiinnostuneet kalastajat arvioivat, että heidän kuoresaaliinsa alueelta voisi olla nykyisillä investoinneilla yhteensä vähintään 60 000 kg vuosittain (taulukko 2).

Särkeä esiintyy monissa Lapin alueen järvissä. Ainakin Posionjärvestä ja Ranuan suunnalta (esim. Ranuanjärvi) sekä Lokan altaan pohjoispäästä ja Kitkajärvestä on mahdollisuus saada suuria kertasaaliita. (Leskinen 2004, Liekonen 2004). Lapin alueen sisävesiammattikalastuksen särkisaalis oli vuonna 2002 53 000 kg (taulukko 1). Hankkeen yhteistyökäsitelijät arvioivat voivansa saada Lapin sisävesiltä särkeä yhteensä yli 30 000 kg vuosittain (taulukko 2).

Pientä **ahventa** esiintyy myös alueen järvissä (Leskinen 2004). Ainakin Lokalta ja Porttipahdalta on sesonkiaikaan pyydettävissä merkityksellisiä määriä (Pöyliö 2005). Sisävesiammattikalastuksen ahvensaalis oli vuonna 2002 Lapin alueella 69 000 kg (taulukko 1). Vientikaupasta kiinnostuneiden kalastajien vuotuinen ahvensaalis jäänee noin 10 000 kg:aan (taulukko 2).

Muikkua esiintyy lähes kaikissa niissä järvissä, joissa on kuoretta. Lisäksi muikkua on Kitkajärvissä ja Inarinjärvessä. Lokassa ja Porttipahdassa muikkua ei ole (Pöyliö 2005). Usein muikku ja kuore ovat hyvin samankokoisia ja saaliissa sekaisin (Leskinen 2004). Pienen muikun markkinointiongelmien rajoittavat kalastusponnistusta monin paikoin merkittävästi.

2.6.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Lapin TE-keskuksen toimialueella on yhteensä ainakin 13 sisävesialueen kalasatamaa. Satamia on Inarinjärven (4 kpl), Lokan, Porttipahdan (2 kpl), Unarinjärven, Jerisjärven, Kirkajärven, Miekjärven, Kemijärven ja Simojärven rannoilla. (Leskinen 2005). Kalasatamien tarkemmasta varustetasosta ei ole tietoa.

Lapin alueella ei käytännössä ole kalan pakastustiloja (Leskinen 2004). Olemassa olevat pakastus- ja varastointitilat ovat poronlihaa käsittelevän teollisuuden käytössä ympäri vuoden (Lampela 2005). Kitkajärven ympäristössä (ainakin Posion kunnan alueella) on blokkipakastuskapasiteettia ja siellä jo pakastetaan muikkua kotimaisen jalostuksen tarpeisiin (Suonnan-salo 2005).

Lapin alueella irtopakastuslaitos olisi perusteltua sijoittaa Rovaniemelle, sillä suuri osa alueen saaliista kuljetetaan joka tapauksessa Rovaniemen suuntaan. Rovaniemi on hyvien kulkuyhteyksien varrella. Lisäksi ympäröivällä alueella on runsaasti järviä, joissa on lähes hyödyntämättömät pikkumuikku- ja kuorekannat (Lampela 2005). Toinen potentiaalinen pakastuslaitoksen sijoituspaikka olisi Posio, vaikkakin yhteinen pakastuslaitos Pohjois-Pohjanmaalla sijaitsevan Kuusamon alueen kanssa lienee Lapin kaakkoisosan pakastusmahdollisuuksien järjestämisessä järkevämpi vaihtoehto. (Liite 5)

2.7 Pohjanmaa

Pohjanmaan TE-keskuksen toimialueeseen kuuluvat Etelä-Pohjanmaan, Keski-Pohjanmaan ja Pohjanmaan maakunnat. Alueella on rekisteröityneenä 58 sisävesikalastajaa. Alueella on vain muutamia suurempia järviä; näistä hankkeen kannalta merkityksellisiä ovat Lestijärvi, Kuortaneenjärvi ja Lappajärvi (Heikkilä, P. 2004) sekä Alajärvi (Ikonen 2005).

Kalastuslupien saaminen em. järville ei liene ainakaan hankkeen kohdelajien osalta ongelma (Hakala 2004). Lappajärvellä ja Reisjärven alueella (Oulun läänin puolella) on tehty hoitokalastuksia, lähinnä vähempiarvoisen kalan poistopyyntejä (Ikonen 2005, Hakala 2004).

Sisävesiammattikalastusta on ainakin Lestijärvellä ja Lappajärvellä. Pyyntitavat vaihtelevat pienimuotoisen kalastuksen verkko- ja katiskapyynnistä ammattimaisemman toiminnan ryssiin, paunetteihin ja nuottiin. Lappajärvellä kalastetaan myös troolilla.

Hankkeesta kiinnostuneita kalastajia on alueella viisi. He toimivat Lappajärvellä ja Lestijärvellä ja käyttävät pyyntivälineinä verkkoja, rysiä, katiskoita, nuottia tai trooleja.

2.7.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Kuoretta esiintyy Lappajärvessä (Heikkilä, T. 2005) ja Reisjärven alueen vesissä (Hakala 2004). Lisäksi kuoretta esiintyy joissakin Pohjanmaan alueen pienemmissä järvissä (Tuhkanen, M. 2004). Ainoastaan Lappajärven potentiaaliset saaliit lienevät vientikaupan kannalta merkityksellisiä.

Pohjanmaan TE-keskuksen sisävesialueelta vuonna 2002 saatu ammattimainen kuoresaalis oli 65 000 kg (taulukko 1). Saalis koostui lähes yksinomaan hoitokalastusten saaliista. Vientikaupasta kiinnostuneet kalastajat arvioivat, että Pohjanmaan suurimmilta järviltä voidaan nykyisillä investoinneillakin kalastaa vuodessa yhteensä noin 40 000 - 50 000 kg kuoretta (taulukko 2).

Särkeä esiintyy alueen kaikissa vesissä. Taloudellisesti mielekäästä pyynti voisi olla Lestijärvellä ja Reisjärven alueen vesissä (Hakala 2004) sekä Lappajärvellä (esim. Laitinen 2005) ja Alajärvellä (Ikonen 2005). Sisävesiammattikalastuksen särkisaalis Pohjanmaan TE-keskuksen alueella vuonna 2002 oli 53 000 kg (taulukko1). Särkeä arvellaan pystyttävän kalastamaan alueelta yhteensä noin 40 000 kg vuodessa (taulukko 2).

Ahventa esiintyy lähes kaikissa alueen vesissä. Vientikaupan kannalta merkityksellisiä saaliita voitaisiin saada Lestijärvestä ja Reisjärven alueen vesistä (Hakala 2004) sekä Lappajärvestä (Heikkilä, T. 2005, Laitinen 2005) ja Alajärvestä (Ikonen 2005). Pohjanmaan sisävesialueiden ammattimaisen kalastuksen ahvensaalis vuonna 2002 oli 80 000 kg (taulukko 1). Arvioiden mukaan alueen vuotuinen ahvensaalis voisi nykyisillä investoinneilla olla edelleen vähintään noin 70 000 kg (taulukko 2).

Muikkua esiintyy sekä Lestijärvessä (Kiiskilä, 2005) että Lappajärvessä (Heikkilä, T. 2005). Markkinat rajoittavat vahvojen kantojen aikana pienikokoisen muikun kalastusponnistusta, sen sijaan isomman muikun osalta markkinointiongelmia ei ole.

2.7.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Pohjanmaan TE-keskuksen alueella on vain yksi sisävesialueen kalasatama, joka sijaitsee Lappajärven lähellä Vimpelin kunnassa. Kuivalla maalla sijaitsevan kalankäsittelytilan yhteydessä on myös jäähileasema ja blokkipakastustilat. Lisäksi Vimpelissä on pakkasvarastointitilaa tyhjillään lopettaneen elintarviketeollisuuden jäljiltä noin 1000 lavapaikan verran (Heikkilä, T. 2005).

Jos Pohjanmaan sisävesialueelle rakennetaan kalan irtopakastuslaitos, sen luonteva sijoituspaikka on Vimpelissä. Tätä voidaan perustella olemassa olevan infrastruktuurin hyödyntämismahdollisuuksilla sekä sillä, että vieressä on Lappajärvi: alueen suurin järviallas ja käytännössä vientikaupan kannalta ainoa potentiaalinen tuotantoalue. (Liite 6)

2.8 Pohjois-Karjala

Pohjois-Karjalan TE-keskuksen toimialueella on rekisteröityneenä runsas 30 kalastajaa, noin kymmenen kalastajaa saa vähintään 80 % tuloistaan kalastuksesta (Turunen 2004). Maakunnan tärkein ammattikalastusalue on Pielinen, jonka kalastukseen on myös tehty investointeja viime aikoina (Turunen 2004).

Turusen (2004) mukaan kalastuslupien saaminen ei yleensä ole Pohjois-Karjalan alueella ongelma; nuottauslupia saa helposti ja myös troolikalastukseen luvat ovat järjestyneet. Ammattimaista muikunkalastusta harjoitetaan pääasiassa verkoilla, nuotilla ja trooleilla. Lisäksi ammattimaisesti pyydetään verkoilla isompia, ns. suomukaloja. Talvinuottaus keskittyy maakunnan eteläosiin, Puruvedelle ja Pyhäjärvelle (Turunen 2004), mutta myös Pielisellä, Höytiäisellä ja Koitereella ja Viinijärvellä harjoitetaan talvista nuottapyyntiä. Samoilla vesillä nuotataan myös sulan veden aikaan. Troolikalastusta harjoitetaan ainakin Pielisellä ja Höytiäisellä sekä Saimaan pohjoisista selkälakeista Pyhäselällä ja Orivedellä.

Hankkeesta kiinnostuneita kalastajia Pohjois-Karjalassa on kuusi. Heistä pääosa pyytää pääkohdelajinaan muikkua nuotalla tai troolilla, mutta mukana on myös särjen ja ahvenen rysä- ja katiskakalastajia.

2.8.1 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Kuoretta esiintyy kaikilla Saimaan pohjoisilla suurilla selkävesillä: Pyhäselällä, Orivedellä ja Paasivedellä. Lisäksi kuoretta on Pyhäjärvestä, Viinijärvestä, Höytiäisessä, Koitereessa, Pielisessä ja Juojärvestä sekä mahdollisesti useissa pienemmissä vesissä. (esim. Kinnunen 2004, Turunen 2004). Pyhäselkä on Pohjois-Karjalan parhaita kuorevesiä (Peltomäki, 2004). Turusen (2004) mukaan Pohjois-Karjalan alueella on runsaat kuoreresurssit, joiden kalastusta rajoittaa tällä hetkellä markkinointimahdollisuuksien puuttuminen. Ammattimaisen kalastuksen kuoresaalis Pohjois-Karjalan alueelta oli 57 000 kg vuonna 2002 (taulukko 1). Vientikaupasta kiinnostuneet kalastajat arvelevat pystyvänsä kalastamaan alueen järvistä nykyisillä investoinneilla yhteensä 20 000 - 25 000 kg kuoretta vuodessa (taulukko 2).

Särkeä esiintyy kaikissa maakunnan vesissä. Taloudellisen kalastuksen kannalta merkityksellisiä määriä lienee mahdollista saada erityisesti Onkamojärvestä, Pyhäselältä, Pyhäjärvestä ja mahdollisesti Orivedestä (Turunen 2004). Lisäksi kalastettavia määriä arvellaan olevan Höytiäisessä (Kinnunen 2004) ja Riihilammessa (Hiltunen 2005). Pohjois-Karjalan alueella ammattimaisen kalastuksen särkisaalis vuonna 2002 oli 41 000 kg (taulukko 1). Hankkeesta kiinnostuneet kalastajat uskovat pystyvänsä kalastamaan alueelta yhteensä noin 25 000 kg särkeä vuodessa (taulukko 2).

Ahvanta esiintyy kaikissa Pohjois-Karjalan vesissä. Pienikokoista ahventa on hoitokalastettu suuria määriä Onkamojärvestä ja Höytiäisestä, mahdollisesti kalastettavia määriä olisi myös Pyhäselällä (Tahvanainen 2005). Lisäksi Viinijärvestä (Lehikoinen 2005) sekä Orivedestä ja

Riihilammesta (Hiltunen 2005) ahventa lienee kalastettavissa jonkin verran. Ammattikalastuksen ahvensaalis Pohjois-Karjalan alueella vuonna 2002 oli 44 000 kg (taulukko 1). Hankkeen yhteistyökalaajat arvioivat saavansa alueen vesistä yhteensä 30 000 - 40 000 kg ahventa vuodessa (taulukko 2).

Muikkua esiintyy samoissa järvissä kuin kuorettakin ja lisäksi Onkamojärvissä. Viinijärvesä, Höytiäisessä ja Koitereessa muikkukannat ovat viime vuosina olleet heikkoja (Turunen 2004). Pienikokoisen muikun osalta markkinointiongelmien rajoittavat kalastusponnistusta.

2.8.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Pohjois-Karjalan alueen kalasatamat sijaitsevat Kesälahdella, Paalasmaalla, Liperissä ja Kontiolahdella. Lisäksi alueella on neljä pelkkää jäähileasemaa (Kiteen, Enon, Ilomantsin ja Rääkkylän kunnissa).

Kalasatamien yhteydessä ei ole pakastus- eikä pakkasvarastointitiloja. Blokkipakastustilaa on ainakin kala-alan yrittäjillä Liperissä, Tohmajärvellä ja Kontiolahdella, mutta heilläkään ei ole riittävää pakastevarastointikapasiteettia.

Irtopakastuslaitos olisi järkevintä sijoittaa Joensuun lähistölle. Joensuu sijaitsee useiden suurten vesialueiden (Pohjois-Saimaa, Höytiäinen, Pielinen, Koitere, Viinijärvi) ja näin ollen myös potentiaalisten tuotantoalueiden keskellä ja hyvien liikenneyhteyksien varrella. Mahdollisia sijoituspaikkoja Joensuun kaupungin lisäksi olisivat Ylämylly (n. 10 km Joensuun länsipuolella) ja Lehmo (Kontiolahden kunnassa, n. 10 km Joensuun pohjoispuolella). Kontiolahden kunta on ollut kiinnostunut pakastuslaitoksen hankinnasta (Männistö 2004). (Liite 4)

2.9 Pohjois-Savo

Pohjois-Savon maakunnassa on 64 rekisteröitynyttä kalastajaa, näistä 37 saa vähintään 30 % tuloistaan ammattikalastuksesta. Lukumääräisesti eniten ammattikalastajia on maakunnan länsipuolella, Vesannon kunnan alueella. Maakunnan länsipuolella ammattimaisen kalastuksen perinteet eivät ole yhtä pitkät kuin itäpuolella. Läntisessä Pohjois-Savossa kalastajat ovat keskimäärin nuorempia ja tekevät enemmän yhteistyötä keskenään kun taas itäisen maakunnan kalastajat toimivat mieluummin itsenäisesti. (Lahti 2004).

Lahti (2004) mukaan ammattikalastuksen lupatilanne on Pohjois-Savon alueella tyydyttävä ja kalastajilla on suhteelliset hyvät mahdollisuudet harjoittaa ammattiaan. Troolikalastuksen suhteen lupa-asiat ovat kylläkin aikanaan olleet hyvin kärjistyneitä maakunnan itäpuolella (Lahti 2004). Monet kalastajat ovat sitä mieltä, että kalastuslupien saamisen vaikeus rajoittaa kalastusta edelleen merkittävästi myös maakunnan länsiosissa (mm. Tuhkanen, P. 2004, Markkanen 2004).

Pohjois-Savon alueella troolikalastusta harjoitetaan eteläisellä Kallavedellä, Juojärvellä, Suvasvedellä, Rikkavedellä, Iisvedellä, Niinivedellä ja Suonteella (Lahti 2005). Nuotta- ja isorysäpyyntiä on ainakin Niinivedessä ja Keski-Keiteleessä. Lisäksi nuottakalastusta on Pielavedessä. Verkko- ja katiskakalastusta harjoitetaan lähes koko maakunnan alueella; rysäpyyntiä rajoittaa monin paikoin tiukka kalastuslupapolitiikka (esim. Markkanen 2004). Pohjois-

Kallavedellä ei ole pienikokoisten lajien kohdennettua ammattimaista kalastusta lainkaan (Lahti 2004).

Hankkeesta kiinnostuneita kalastajia on Pohjois-Savossa yhdeksän. Heistä seitsemän toimii maakunnan länsipuolen vesillä, yksi pohjoisosan- ja yksi itäpuolen vesialueilla. Joukossa on sekä muikkua pääkohteenaan kalastavia ja suomukalan verkkopyyntiin erikoistuneita että vähempiarvoisia lajeja kalastavia katiska- ja rysäkalastajia.

9.2 Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Kuoretta esiintyy lähinnä Pohjois-Savon maakunnan suurimmissa järvioltaissa (Lahti 2004). Kalastettavia tiheyksiä kuoretta arvellaan olevan Juojärvestä (Happonen 2005), Niinivedessä (Hytönen 2005), Ruokovedessä (Jumpponen 2005), Keski-Keiteleessä (Kauppinen 2005) ja Pielavedessä (Pulkkinen 2005). Lisäksi kutuaikaan pyynti voisi olla kannattavaa Maaningan kunnan alueella, Onkiveden ja Ruokoveden välillä sijaitsevista salmipaikoissa, joihin Pohjois-Kallaveden kuoret kerääntyvät (esim. Tuhkanen, P. 2004). Pohjois-Savon TE-keskuksen alueen ammattimaisen kalastuksen kuoresaalis vuonna 2002 oli 26 000 kg (taulukko 1). Hankkeesta kiinnostuneet kalastajat arvioivat pystyvänsä nykyisillä investoinneilla kalastamaan alueen vesistä yhteensä vähintään 30 000 kg kuoretta vuosittain (taulukko 2).

Särkeä esiintyy kaikissa Pohjois-Savon vesissä (Lahti 2004). Vientikaupan kannalta merkityksellisiä saaliita voitaneen saada ainakin Juojärvestä (Happonen 2005), Keski-Keiteleestä (Kauppinen 2005) ja Pohjois-Kallavedestä (Jumpponen 2005) sekä Pielavedestä ja Nilakasta (esim. Tuhkanen, P. 2004). Lisäksi maakunnan pohjoisosassa ainakin Kiurujärvestä on runsas särkikanta (Väyrynen 2004). Ammattikalastuksen särkisaalis Pohjois-Savossa vuonna 2002 oli 29 000 kg. (taulukko 1). Vientikaupasta kiinnostuneet kalastajat uskovat saavansa pyydettyä särkiä vähintään 20 000 kg vuosittain (taulukko 2).

Ahventa on kaikissa maakunnan vesissä (Lahti 2004). Vientikaupan kannalta merkityksellisiä määriä voitaneen pyytää ainakin Juojärvestä (Happonen 2005), Niinivedestä (Hytönen 2005), Pohjois-Kallavedestä (Jumpponen 2005), Keski-Keiteleestä (Kauppinen 2005) sekä Pielavedestä (Pulkkinen 2005) ja Nilakasta (esim. Tuhkanen, P. 2004). Pohjois-Savon ammattikalastuksen ahvensaalis oli 34 000 kg vuonna 2002 (taulukko 1). Hankkeen yhteistyökalaajien arvioiden perusteella heidän yhteenlaskettu vuotuinen ahvensaaliinsa voisi olla vähintään 25 000 kg (taulukko 2).

Muikkua esiintyy kaikissa Pohjois-Savon alueella olevissa Rautalammin reitin, Kallaveden reitin ja Viitasaaren reitin suurissa järvioltaissa ja se on maakunnan merkittävin saalislaji. Markkinat rajoittavat kalastusponnistusta monin paikoin etenkin pienikokoisen muikun tapauksessa (esim. Kauppinen 2005, Pulkkinen 2005).

2.9.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Pohjois-Savon alueella on kalasatama jäähilekoneineen Pielaveden kunnan alueella, Säviällä. Lisäksi Tuusniemellä on kalastajien käytössä laituri ja jäähileasema ja Vehmersalmella on puolitiehen jäänyt laituri- ja varastorakennushanke. Vesannolle aiotaan rakentaa kala-asema (käsittelytilat ja jäähilekone) kuivalle maalle. Pelkkä jäähileasema on Kuopiossa venesataman

yhteydessä sekä kuivalla maalla Tervossa. Lisäksi kalastajilla on yksityisiä käsittelytiloja ja jäähilekoneita.

Säviän kalasatamassa on blokkipakastusmahdollisuus (tuulitunnelipakastin, jonka kapasiteetti on joitain satoja kiloja vuorokaudessa). Pakkasvarastointitilat ovat pienet. Kiuruvedellä on suuri pakastamo, jonka kapasiteetti on noin 1000 - 2000 kg/vrk. Pakastamon yhteydessä on myös pakkasvarastointitilaa. Lisäksi Tervossa on kalanjalostusyriyksellä tunnelipakastin, jonka kapasiteetti on noin 500 kg/vrk, mutta pakkasvarastointitilat ovat pienet. Naapurikunnassa Vesannolla puolestaan on pakastamo (Toripiha Oy), jonka yhteydessä on runsaasti pakkasvarastointitilaa.

Irtopakastuslaitos voitaisiin perustellusti sijoittaa Kuopioon, joka on maakunnan kalakaupan keskus ja jonne useimmilla alueen kalastajilla hyvät liikenneyhteydet. Toinen vaihtoehto olisi Tervo - Karttula - Vesanto -alue, johon on lyhyt matka on monilta Sisä-Savon vesiltä. Lisäksi Vesannolla on jo olemassa pakastevarastotilaa ja vapaata varastointikapasiteettia. Pakastamon sijoituspaikkana myös Pielavesi (Säviä) olisi mahdollinen, myös siellä on runsaasti vesialueita ja ammattikalastusta. Lisäksi varastointitilaa olisi kohtuullisella kuljetusetäisyydellä Kiuruvedellä ja Vesannolla. Irtopakastuslaitoksen sijoittamista läntiseen Pohjois-Savoon puoltaa pohjoisen Keski-Suomen (Kolima ja Pohjois-Keitele) kalastajien mahdollisuus etäisyyden puolesta hyödyntää pakastuslaitosta. Kuopion itäpuolen kalastajilla puolestaan olisi mahdollisuus käyttää Pohjois-Karjalan maakunnan puolelle suunniteltua irtopakastuslaitosta. (Liite 4)

2.10 Varsinais-Suomi

Varsinais-Suomen TE-keskuksen toimialueeseen kuuluvat Varsinais-Suomen ja Satakunnan maakunnat. Alueella on vain muutamia suurempia järviä, joista hankkeen kannalta merkityksellisiä ovat Säkylän Pyhäjärvi ja Köyliönjärvi (Ranta-aho 2004). Alueella on rekisteröityneenä 25 sisävesiammattikalastajaa (Maa- ja metsätalousministeriö 2004).

Kalastuslupien saaminen edellä mainituille järville ei ole vaikeaa (Oikari 2004). Sekä Säkylän Pyhäjärvellä että Köyliönjärvellä on tehty hoitokalastuksia viime vuosina.

Sisävesiammattikalastusta on Varsinais-Suomen TE-keskuksen toimialueella ainoastaan Säkylän Pyhäjärvellä ja Köyliönjärvellä (Oikari 2004). Kalastus on verkko-, katiska-, rysä- ja nuottapyyntiä; troolikalastusta ei alueen sisävesillä ole.

Hankkeesta kiinnostuneita kalastajia on alueella kaksi. He toimivat Säkylän Pyhäjärvellä ja kalastavat pääasiassa erilaisilla nuotilla.

2.10.2. Kohdelajien esiintyminen ja saaliit

Kuoretta esiintyy sekä Säkylän Pyhäjärvessä että Köyliönjärvessä (Oikari 2004). Tällä hetkellä tosin Säkylän Pyhäjärven kuorekannat ovat verrattain heikot, saaliit olleet vain noin 5 % huippuvuosien saaliista (Aaltonen 2005). Köyliönjärven vuotuinen kuoresaalis tulee poistopyynnin loputtua vähenemään nykyisestä (Hirvonen 2004), jolloin sen merkitys tulee olemaan hankkeen kannalta vähäinen. Vuonna 2002 Uudenmaan ja Varsinais-Suomen TE-keskusten sisävesialueiden ammattikalastuksen yhteenlaskettu kuoresaalis oli 114 000 kg (taulukko 1). Suuri saalis lienee seurausta Säkylän Pyhäjärven nykyistä huomattavasti vahvemmassa kuore-

kannasta sekä alueella tehtyjen hoitokalastusten alkuvaiheiden suurista saaliista. Tällä hetkellä Varsinais-Suomen sisävesialueen potentiaalinen kuoresaalis on noin 10 000 kg vuodessa (taulukko 2).

Särkeä on sekä Säkylän Pyhäjärvässä että Köyliönjärvässä (Oikari 2004). Säkylän Pyhäjärvässä särkeä ei kalastajien mukaan ole kalastuksen kannalta riittäviä määriä tai ainakaan ne eivät ole taloudellisesti pyydetävissä (Aaltonen 2005, Nurmi 2005). Köyliönjärvestä särkiä lienee pyydetävissä vientikaupan kannalta merkityksellisiä määriä. Uudenmaan ja Varsinais-Suomen TE-keskusten sisävesialueiden ammattikalastuksen yhteenlaskettu särkisaalis oli 47 000 kg vuonna 2002 (taulukko 1). Varsinais-Suomen sisävesialueen potentiaalinen särkisaalis asettunee 20 000 - 25 000 kg tasolle vuosittain (taulukko 2).

Myös **ahventa** on molemmissa edellä mainituissa järvissä (Oikari 2004). Säkylän Pyhäjärvi on ahvenen osalta potentiaalinen tuotantoalue, Köyliönjärven ahvensaaliit lienevät vientikaupan kannalta liian pieniä. Vuonna 2002 Uudenmaan ja Varsinais-Suomen TE-keskusten sisävesialueiden ammattikalastuksen yhteenlaskettu ahvensaalis oli 76 000 kg (taulukko 1). Varsinais-Suomen alueella toimivat, vientikaupasta kiinnostuneet kalastajat arvioivat vuotuisen ahvensaaliinsa voivan olla yhteensä noin 35 000 kg (taulukko 2).

Muikkua esiintyy Säkylän Pyhäjärvässä, jossa kannat ovat tällä hetkellä varsin runsaita (Aaltonen 2005).

2.10.2 Käsittelymahdollisuudet ja mahdollisen irtopakastuslinjaston sijoituspaikka

Varsinais-Suomen alueen ainoa sisävesialueen kalasatama sijaitsee Säkylässä. Sataman yhteydessä on myös jäähileasema. Lisäksi kalastajilla on omia yksityisiä kalankäsittelytiloja ja jäähilekoneita.

Säkylän kalasatamassa ei ole pakastus- tai pakastevarastointimahdollisuuksia, mutta yksityistä blokkipakastuskapasiteettia lienee joillain kalastajilla.

Mahdollinen irtopakastuslaitos olisi järkevintä sijoittaa Säkylän kalasataman yhteyteen. Irtopakastuslaitokseen investoiminen ei kuitenkaan ole ainakaan vientikauppaan tähtäävän tuotannon kehittämisen ensi vaiheessa ajankohtaista, sillä alueelta pyydetävissä olevien kuoresaaliiden ei uskota olevan irtopakastuslaitoksen hankinnan kannalta riittäviä. Myöskään muikun osalta pakastusmahdollisuuksien lisääminen ei merkittävästi vaikuttaisi saaliin hintaan tai muikunkalastusponnistukseen. (Liite 6)

2.11 Yhteenveto kohdelajien tuotantoalueista

Kuoretta esiintyy Etelä- ja Keski-Suomen sisävesissä yleisesti. Pohjoisessa sen levinneisyysalue ulottuu Etelä- ja Länsi-Lapin ja Kainuun järviolueille saakka. Särki puolestaan on yksi vesiemme yleisimpiä kalalajeja, ainoastaan kaikkein pohjoisimmissa vesissä sitä ei tavata. Ahventa sen sijaan esiintyy koko Suomen alueella. Muikkua esiintyy aivan maamme pohjoisimpia osia lukuun ottamatta lähes kaikissa keskikokoisissa ja suurissa järvissämme.

Pelkästään se, että tiettyä kohdelajia tavataan jonkin tietyn alueen vesissä, ei kuitenkaan riitä. Vientikauppaan tähtäävän kalastuksen kannalta merkityksellistä on se, onko kaloja tarpeeksi

paljon ja ovatko ne taloudellisesti kalastettavissa. Etenkin nykyisellään vajaasti hyödynnettyjen lajien osalta vientikauppaan tähtäävän tuotannon *alkuvaiheessa* huomattava merkitys on myös sillä, miten paljon alueen kalastajilla halua ryhtyä kalastamaan näitä uusia lajeja pääkohdelajeina vientikauppaa varten.

Eri alueiden kalastajien kiinnostus erikoistua uusien lajien kalastukseen näkyy selvästi arvioituista potentiaalisista saalismääristä: alueen kalastajien kiinnostus lajin pyyntiin pääkohteena johtaa suurempiin saalisarvioihin. Pienikokoisen muikun osalta tilanne on lähes kaikilla tuotantoalueilla sama: markkinointiongelmien rajoittavat kalastusponnistusta merkittävästi ja nykyiset saalismäärät voitaisiin useissa tapauksissa moninkertaistaa, mikäli muikku menisi kaukaksi kohtalaisella hinnalla.

2.11.1 Kuore

Erityisesti Lapissa ja Kainuussa, mutta myös Hämeessä ja Pohjanmaalla kuoreen potentiaaliset saaliit arvioitiin verrattain suuriksi (taulukko 2). Tämä johtuu merkittävässä määrin kuoreen pääkohdekalastuksesta kiinnostuneiden kalastajien määrästä kyseisillä alueilla. Erityisesti Etelä-Savossa muikunkalastustraditio lienee Suur-Saimaan suhteellisen heikkojen kuoresaaliiden ohella syynä siihen, että kuoreen potentiaalinen saalismäärä arvioitiin verrattain alhaiseksi (taulukko 2). Muikunkalastuksen vahvat perinteet heikentänevät myös Pohjois-Karjalan alueen kalastajien kiinnostusta kuoreen pyyntiin.

Alustavan selvityksen perusteella näyttää siltä, että näin alkuvaiheessa parhaat edellytykset kuoreen tuotannolle ovat Kainuun, Lapin, Hämeen ja Pohjanmaan TE-keskusten alueilla. Tämä johtopäätös syntyy sekä runsaiden kuorekantojen esiintymisen että alueen kalastajien asennoitumisen perusteella. Näiden alueiden tämän hetkinen arvioitu potentiaalinen kuoresaalis on yhteensä lähes 75 % koko Suomen arvioidusta potentiaalisesta saaliista (taulukko 3).

Taulukko 3.

Eri alueiden osuudet (%) arvioidusta potentiaalisesta sisävesialueen kokonaissaaliista.

	kuore	särki	ahven
Etelä-Savo	4	5	8
Häme	13	9	10
Kaakkois-Suomi	3	4	4
Kainuu	32	37	2
Keski-Suomi	3	14	2
Lappi	16	7	4
Pohjanmaa	12	9	29
Pohjois-Karjala	6	5	15
Pohjois-Savo	8	4	10
Varsinais-Suomi	3	5	15
yhteensä	100	100	100

2.11.2 Särki

Suuria särkisaaliita uskottiin saatavan Kainuun ja Keski-Suomen TE-keskusten alueilta (taulukko 2). Lisäksi Hämeessä ja Pohjanmaalla arveltiin päästävän kohtalasiin saalismääriin

(taulukko 2). Kuten kuoreen kohdalla, myös särjen osalta kunkin alueen kalastajien halukkuus lisätä kalastusponnistustaan tai ohjata sitä enemmän särjen pyyntiin, vaikuttaa potentiaaliin saalismääriin enemmän kuin särkien esiintyminen ja määrä eri alueiden vesissä.

Alustavan selvityksen mukaan tuotannon aloitusvaiheessa särjen potentiaalisimmat tuotantoalueet olisivat siis Kainuun, Keski-Suomen, Hämeen ja Pohjanmaan TE-keskusten toimialueet. Em. alueiden yhteenlaskettu potentiaalinen saalis on noin 70 % koko Suomen arvioidusta potentiaalisesta saaliista (taulukko 3).

2.11.3 Ahven

Ahvenen kannalta parhaat edellytykset tuotannolle näyttäisivät tällä hetkellä olevan Pohjanmaan, Pohjois-Karjalan, Varsinais-Suomen, Pohjois-Savon ja Hämeen TE-keskusten alueilla. Lähes 80 % koko Suomen arvioidusta potentiaalisesta saaliista voidaan saada näiltä alueilta (taulukko 3). Em. alueilla on kalastajia, jotka ovat ainakin jollain tasolla jo erikoistuneet ahvenen pyyntiin tai suunnittelevat ahvenen kalastukseen erikoistumista.

2.11.4 Muikku

Muikku on tärkeä ammattikalastuksen kohdelaji kaikkien TE-keskusten alueilla. Potentiaalisimmat tuotantoalueet vaihtelevat sen mukaan, missä muikkukannat kulloinkin ovat vahvimmat, sillä muikkua kalastetaan aktiivisesti kaikilla tuotantoalueilla. Tällä hetkellä ainoastaan Hämeen-, Varsinais-Suomen- ja Kaakkois-Suomen alueilla pienikokoisen muikun markkinoitongelmat eivät ole merkittävä haitta kalastukselle. Näillä alueilla myös muikkusaaliit ovat viime vuosina olleet pienimmät (taulukko 1).

Etenkin Pohjois-Suomessa ja Järvi-Suomessa muikunkalastuksen palauttaminen kannattavaksi edellyttää toimia sesonkiluontoisen kalastuksen saaliiden saamiseksi markkinoille tasaisemmin vuoden mittaan.

3 TUOTANTO

Tämän otsikon alle on koottu selvitysten perusteella ilmi tulleet tärkeimmät tuotannon järjestämisen ongelmat ja kehittämistarpeet sekä tuotannon tehokkuuteen, taloudellisuuteen ja kannattavuuteen vaikuttavat seikat. Lisäksi on pohdittu tuotannon mahdollisuuksia tämänhetkisen kalan maailmanmarkkinahinnan valossa.

3.1 Ongelmat ja kehittämistarpeet

Hankkeesta kiinnostuneiden kalastajien mukaan eniten ongelmia tuotannossa aiheuttaa pakastamiseen tarvittavan infrastruktuurin puuttuminen. Irtopakastusmahdollisuus on käytännössä vain niillä kalastajilla, joilla on kohtuullinen matka Padasjoen kalasatamaan. Myös tavanomaisista pakastustiloista ja pakkasvarastoista on puutetta monin paikoin, niitä ei joko ole lainkaan tai niiden kapasiteetti / käytettävissä oleva kapasiteetti on liian pieni. Pakastuslaitosten sijaintia kohtuullisten kuljetusmatkojen päässä pyyntialueilta pidettiin edellytyksenä pa-

kastustoiminnan aloittamiselle, sillä kuljetusten kustannukset sekä kuljettamiseen kuluva aika ja työ heikentävät merkittävästi kalastuksen kannattavuutta.

Merkittävänä ongelmana pidettiin yleisesti myös käsityön suurta osuutta kalojen käsittelyssä. Erityisesti samankokoisten muikkujen ja kuoreiden lajittelun ja eri särkikalojen erottelun toisistaan katsottiin olevan lähes mahdottomia tehtäviä etenkin jos kertasaaliit ovat suuria ja kalan hinta ei ole kovin korkea. Lisäksi kalastajien taholta korostettiin, että muikun perkauskooneeseen liitettävä automaattisyöttölaite ja pienen ahvenen fileointikone parantaisivat merkittävästi ammattikalastuksen toimintaedellytyksiä.

Erityisesti pienikokoisen muikun osalta kehittämistarvetta katsottiin olevan myös markkinointimahdollisuuksien suhteen. Muikun menekkiongelmat rajoittavat jatkuvasti kalastusponnistusta monin paikoin. Nykyisellään vajaan hyödynnettyjen lajien osalta puolestaan markkinoiden löytyminen on edellytys tuotannon aloittamiselle ja kehittämiselle.

Myös ammattimaisen kalastuksen lupapolitiikan tiukkuutta ja joustamattomuutta pidettiin yleisesti taloudellisesti kannattavan tuotannon esteenä.

Sen sijaan kalankäsittelytilat, saaliin esikäsittely (jäähdytys) tai kalastuksen tekniikan kehittäminen eivät useimpien kalastajien mukaan tällä hetkellä ole ensisijaisesti kehittämistä vaativia tuotannon osa-alueita, vaan niihin voidaan kiinnittää huomiota vasta siinä vaiheessa, kun edellä mainitut, merkittävämmät ongelmat on saatu ratkaistua.

3.2 Hinnat ja kustannukset

3.2.1 Kalastajahinta

Pienen kalan viennin kehittämishankkeesta kiinnostuneista kalastajista noin puolet suostui arvioimaan riittävää **kuoreen** kalastajahintaa (pääkohteena kalastettu kuore, jäähdytettynä, kotisatamassa). Kolme neljäsosaa vastanneista uskoi kalastuksen olevan kannattavaa, jos kuoreesta saisi noin 1 €/kg, muutamat näin vastanneista uskoivat vajaan euron kilolta oleva riittävä hinta. Yhden euron tai sen alle olevan kalastajahinnan kannattavuuden edellytyksenä on kalastajien mukaan se, että kertasaaliit ovat suhteellisen suuria (keskimäärin noin 800 - 1000 kg). Saaliissa ei myöskään saa olla paljoa lajiteltavaa.

Särjen (pääkohteena kalastettu särki, jäähdytettynä, kotisatamassa) osalta riittävästä kalastajahinnasta antoi arvion kolmannes yhteistyökaloastajista. Noin kaksi kolmasosaa vastanneista uskoi kalastuksen kannattavan, jos kalastajahinta on noin 1 €/kg. Muutamat kalastajat arvioivat kannattavuusrajan olevan 0,75 €/kg tuntumassa ja jotkut uskoivat kalastuksen kannattavan vasta, kun hinta on yli 1,50 €/kg. Yhdellä eurolla tai sitä alhaisemmalla kilohinnalla kertasaaliiden tulee olla suhteellisen suuria (lähellä 1000 kg) eikä saaliissa saa olla paljoa lajiteltavaa.

Ahvenen kannattavaa kalastajahintaa (pääkohteena kalastettu ahven, jäähdytettynä, kotisatamassa) arvioi noin kolmannes hankkeesta kiinnostuneista kalastajista. Vajaan puolet vastanneista arveli, että pienen ahvenen kalastus voisi kannattaa jo reilun yhden euron kilohinnalla. Enemmistö vastanneista puolestaan uskoi kalastuksen kannattavan vasta, jos kalastajahinta on 1,50 €/kg tai enemmän. Ahvenen osalta kannattava kalastajahinta on lähtökohtaisesti korkeampi kuin kuoreen ja särjen hinta, sillä ahvenia on kalastajien mukaan huomattavasti vaikeampi saada suuria kertasaaliita.

Pienikokoista **muikkua** monet kalastajat uskoivat pystyttävän kannattavasti kalastamaan noin 1 €/kg kalastajahinnalla (pääkohteena kalastettu muikku, jäädytettynä, kotisatamassa). Pikumuikun kohdalla suuriin kertsaaaliisiin päästään monin paikoin suhteellisen helpostikin, mutta kalastuksen suurimpana ongelmana on tällöin saaliin markkinointi ja hinta.

Edellä esitetyt, kalastajien arvioimat kalastajahinnat, joilla kalastus on taloudellisesti kannattavaa, ovat lähtökohtaisesti verollisia, sillä kotimaan kaupassa kalan hintaan sisältyy 17 % arvolisäveroa.

3.2.2 Kustannukset

Noin 20 tonnin kalaerää tuottaessa laskennalliset, verottomat pakastus-, pakkaus-, pakkasvarastointi- ja kuljetuskustannukset (kuljetus asiakkaalle) ovat yhteensä noin 0,38 €/kg (blokkipakastus) - 0,44 €/kg (irtopakastus). Kotimaan kuljetuskustannukset muodostavat vielä tällä hetkellä monin paikoin merkittävän lisäkustannuksen, joka voidaan tulevaisuudessa minimoida sijoittamalla pakastuslaitoksia ja pakkasvarastointitiloja tuotantoalueiden läheisyyteen ja järjestämällä logistiikka toiminnallisesti parhaalla mahdollisella tavalla.

3.2.3 Markkinahinta ja tuotannon kannattavuus

Kuoreen maailmanmarkkinahinta oli syksyllä 2004 noin 1,25 €/kg (irtopakastettu) ja noin 1,05 €/kg (10 kg blokkipakastettu); blokkipakastetun (10 kg) särjen hinta puolestaan oli 0,70 €/kg tuntumassa. Hinnat ovat arvonnäisäverottomia, sillä vientikauppa on arvonnäisäverovapaata. Verolliset hinnat ovat vastaavasti noin 1,45 €, 1,23 € ja 0,82 € kilolta. Kun markkinahinnasta vähennetään käsittelykustannukset (alv. 0 %), irtopakastetun kuoreen verolliseksi kalastajahinnaksi (jäädytettynä, lajiteltuna, kotisatamassa) jää nykyisellä hintatasolla noin 1 €/kg, blokkiin pakastetun kuoreen vastaavaksi verolliseksi kalastajahinnaksi noin 0,85 €/kg ja blokkipakastetun särjen vastaavaksi verolliseksi kalastajahinnaksi noin 0,45 €/kg.

Nykyisellä maailmanmarkkinahinnan tasolla ainakin irtopakastettua ja mahdollisesti myös blokkipakastettua kuoretta on siis mahdollista tuottaa vientiin kannattavasti. Tämä edellyttää kuitenkin suhteellisen suuria kertsaaaliita, joissa ei ole paljoa lajiteltavaa sekä sitä, että irtopakastuslaitos ja pakkasvarastointitilat sijaitsevat lähellä pyyntialueita. Muussa tapauksessa tuotantokustannukset (erityisesti lajittelu- ja kotimaan kuljetuskustannukset) johtavat toiminnan kannattamattomuuteen.

Monin paikoin hoitokalastuksen sekasaaliista on maksettu kalastajille 0,60 - 0,70 €/kg, eikä kaloja ei ole tähän hintaan tarvinnut käsitellä millään tavalla. Tämä on paikoitellen väärästynyt käsitystä todellisista kalan markkinahinnoista ja on todennäköistä, että korkeiden hoitokalastuspalkkioiden vuoksi osa kalastajista ei ryhdy kalastamaan vientikauppaa varten, ellei kalastajahinta ole melkoisesti hoitokalastuksen saaliista saatua hintaa korkeampi. Kalastukseen käytettävä työmäärä kun on moninkertaisesti suurempi, jos kalat lajitellaan ja käsitellään elintarvikkeeksi kuin jos ne menevät turkiseläinten rehuksi tai kompostoitavaksi. Vallitsevassa tilanteessa järkevä ratkaisu voisi olla vähempiarvoisten kalalajien hyötykäytön tukeminen siten, että näiden lajien kalastuksen saaliista maksettaisiin hoitokalastustukea, mutta vain siinä tapauksessa, että vähintään tietty prosentiosuus saaliista menee elintarvikekäyttöön.

4 Markkinointi ja myynti

Markkinoinnin ja myynnin osalta ensimmäisen toteutusjakson raportointi on kokonaisuudessaan Eija Villbergin laatimassa raportissa (Liite 7).

5 Toisen toteutusjakson (1.3.2005 - 31.8.2005) tavoitteet ja suunnitelmat

Ensimmäisen toteutusjakson aikana on tehty alustavat selvitykset siitä, mitkä ovat tuotannon järjestämisen lähtökohdat. Toisessa toteutusjaksossa on tarkoitus keskittyä entistä enemmän käytännön tekemiseen ja konkreettiseen kalan tuotannon järjestämiseen. Tulosten aikaansaaaminen edellyttää, että myös tuotannon testaamiseen ja kehittämiseen budjetoidaan tässä vaiheessa riittävästi hankkeen varoja.

5.1 Yhteistyö ja tiedottaminen

Toisen toteutusjakson tavoitteena on löytää lisää hankkeesta ja vientikaupasta kiinnostuneita kalastajia. Vielä tätäkin tärkeämpi tavoite on nykyisten ja mahdollisten uusien yhteistyökalanastajien aktivointi ja vientikauppaan tähtäävään tuotannon kehittämiseen sitouttaminen. Jos kalastajien halutaan lähtevän tosissaan mukaan vientikaupan kehittämiseen, täytyy hankkeen mennä paikan päälle: tapaamaan kalastajia henkilökohtaisesti sekä suunnittelemaan ja neuvottelemaan kulloisiinkin olosuhteisiin parhaiten soveltuvista toimintamalleista. Toisen toteutusjakson aikana onkin tarkoitus lisätä henkilökohtaisia tapaamisia erityisesti kalastajien kanssa. Lisäksi pyritään järjestämään keskustelu- ja ideointitilaisuuksia kunkin tuotantoalueen kalatalouden alalla toimivien kesken.

Hankkeen ja kalastajien yhteistyön lisäämisen ohella on toisen toteutusjakson tavoitteena vahvistaa yhteistyötä jo olemassa olevien yhteistyötahojen kesken sekä löytää uusia yhteistyömahdollisuuksia. Tuotannon kehittämisessä tullaan kaikin soveltuvuin osin tekemään yhteistyötä Suomen sisävesiammattikalastajat ry:n kanssa.

Tiedottamisen suhteen jatketaan ensimmäisessä toteutusjaksossa aloitetulla linjalla. Hankkeen vaiheista tiedotetaan aika ajoin kaikille yhteistyötahoille ja lisäksi tarpeen mukaan laaditaan esim. tuottajille suunnattuja tiedotteita, jotka käsittelevät mm. tuotantotapoja. Seuraavan, ensimmäisen toteutusjakson aikana tehdyistä toimista ja uusista suunnitelmista lyhyesti kertovan tiedotteen on suunniteltu ilmestyvän heti toisen toteutusjakson alussa. Lisäksi ensimmäisen toteutusjakson aikana on jo sovittu sekä artikkeleiden kirjoittamisesta joihinkin kalatalouden alan lehtiin että hankkeen etenemisestä kertovien sanomalehtijuttujen tekemisestä kevään aikana. Myös Hämeen maakuntautisten kanssa on sovittu, että he tulevat tekemään jutun hankkeeseen liittyen.

5.2 Tekniikka ja toimintatavat

Toisen toteutusjakson tavoitteena on käydä koko tuotantoprosessi yksityiskohtaisesti läpi kuoreen osalta. Kuore on valittu pioneerilajiksi, koska sen maailmanmarkkinahinta mahdollistaa jo nykytilanteessa kannattavan tuotannon, mikäli tuotanto-olosuhteet ovat parhaat mahdolliset. Kaikkia tuotantoprosessin vaiheita tarkastellaan erityisesti tekniikoiden ja toimintatapojen

tehokkuuden sekä tuotteiden korkean laadun kannalta. Tarkasteltavat tuotantoprosessin vaiheet ja niissä erityisesti kartoitettavat kohteet ovat pääpiirteissään seuraavat:

kalastus	eri olosuhteissa tehokkaimmat ja taloudellisesti kannattavimmat pyyntimenetelmät ja -laitteet
saaliin esikäsittely	toimivimmat jäähdytysmenetelmät, -astiat ja lajittelumahdollisuudet ja -laitteet
saaliin kuljetus tuoreena	parhaat ja käyttökelpoisimmat kuljetusastiat ja -pakkaukset
pakastus	kehittämistarpeet irtopakastuslaitteissa ja irtopakastuksen toimintatavoissa sekä eri laitevalmistajien ratkaisut irtopakastusprosessissa
pakkaaminen	parhaat ja käyttökelpoisimmat varastointi- ja vientipakkausratkaisut
varastointi	toimivimmat tuotteiden varastointiratkaisut sekä tuotteiden säilyvyyden parantamiseen liittyvät tekijät
kuljetus asiakkaalle	taloudellisesti ja tuotannollisesti järkevimmat logistiikkaratkaisut

Tuotantoprosessin eri vaiheista saatujen kokemusten ja niihin löydettyjen parannusten kautta luodaan kuoreen tuotannolle toimintamalli, joka voidaan ”kloonata” kaikille tuotantoalueille. Oletuksena on, että kuoreelle kehitetty malli toimii myös muikun tuotannossa; kuore kestää näistä kahdesta huonommin käsittelyä ja lisäksi pilaantuu herkemmin kuin muikku. Muiden kohdelajien (särki, ahven) osalta etenkin tuotantoprosessin alkupään vaiheita jouduttaneen myös hankkeen toimesta vielä myöhemmässäkin vaiheessa testaamaan ja muokkaamaan.

On varmaa, että kehittämistarvetta on tuotannossa paikoitellen niin paljon, ettei Pienen kalan viennin kehittämishanke yksin pysty edes etsimään ongelmiin ratkaisuja, puhumattakaan uusien toimintatapojen tai laitteiden kehittämisestä. Hankkeen toisen toteutusjakson tavoitteena onkin tarkentaa tietoa tärkeimmistä kehittämisalueista ja edistää näihin keskittyvien uusien, osin alueellisten projektien alkuunsaamista.

Lisäksi hankkeen tavoitteena on päivittää, parantaa ja kehittää Padasjoen kalasataman oma-
valvontasuunnitelmaa sellaiseksi, että sitä voidaan hyödyntää omavalvontasuunnitelman ”runkona” myös muissa vastaavissa kala-alan laitoksissa. Huolellisesti laadittu omavalvontasuunnitelma toimii tarvittaessa myös laatusertifikaattina kalan ostajille.

Tarkoituksena on myös tehdä kalan tuotantoa esittelevä CD/DVD, jossa kuvataan lyhyesti tuotantoprosessin vaiheet alusta loppuun saakka. Tällainen koulutusmateriaali on tarpeen, jotta kaikki kalastajat saavat käsityksen vientikaupan vaatimasta tuotannon tasosta ja pystyvät siten myös kehittämään omaa tuotantoprosessiaan oikeaan suuntaan. CD/DVD toteutetaan siten, että samaa tallennetta voidaan käyttää myös kalan ostajille päin, osoittamaan, kuinka laadukasta ja nykyaikaista tuotantomme on.

Lisäksi tarkoituksena on, että tarvittaessa hanke avustaa Suomen sisävesiammattikalastajat ry:tä kalan tuottajajärjestön tai -järjestöjen perustamisessa sisävesialueelle.

5.3 Myynti ja markkinointi

Markkinoinnin osalta on tarkoitus keskittyä entistä enemmän etsimään ostajia pikkumuikkukuore -sekoitukselle (lajit paikoin vaihtelevissa suhteissa). Alustavan tuotantoseelvityksen mukaan tällaista kalaa olisi taloudellisesti kannattavasti tuotettavissa suuria määriä. Mikäli muikku ja kuore joudutaan lajittelemaan, ei tällaisia sekasaaliita pystyttäne nykyisellä tekniikalla ja maailmanmarkkinahinnalla hyödyntämään vientikaupassa.

Toinen keskittymisen kohde tulee olemaan ns. ”superhigh quality” -tuotteet, joille pyritään löytämään lisää kysyntää. Tanskan, Hollannin ja Belgian markkinat on todettu enimmäkseen halpahintaisiin, ns. bulkkituotteisiin keskittyviksi ja myös kalan välittäminen eteenpäin on näissä maissa tavallista. Sen sijaan ensimmäisen toteutusjakson aikana tehty selvitys Italian kalamarkkinoista indikoi, että Euroopan eteläisemmissä osissa (Italia, Ranska, Sveitsi) olisi enemmän markkinoita ns. erikoisherkuille.

Edellä esitettyjen lisäksi pyritään kehittämään tapoja herättää ostajien kiinnostus muikkuun. Muikun tuotannon osalta tarve löytää lisää markkinoita on suuri: kalastusponnistuksen pakko-rajoittaminen markkinointimahdollisuuksien puuttuessa ja aidon kilpailun puuttuminen kotimaan kalamarkkinoilta ovat tällä hetkellä muikunkalastuksen vakavimpia ongelmia.

6 Lähteet

- Aaltonen, J. (2005). Suullinen tiedonanto.
Forsell, T. (2005). Suullinen tiedonanto.
Hakala, E. (2004). Henkilökohtainen tiedonanto.
Happonen, P. (2005). Suullinen tiedonanto.
Hatanpää, J. (2005). Suullinen tiedonanto.
Heikkilä, P. (2004). Henkilökohtainen tiedonanto.
Heikkilä, T. (2005). Suullinen tiedonanto.
Heikura, T. (2004). Suullinen tiedonanto.
Heinonen, V. (2005). Suullinen tiedonanto.
Hiltunen, H. (2005). Suullinen tiedonanto.
Hirvonen, A. (2004). Henkilökohtainen tiedonanto.
Homanen, P. (2004). Suullinen tiedonanto.
Hytönen, J. (2005). Suullinen tiedonanto.
Hyyryläinen, V. (2005). Suullinen tiedonanto.
Hyytinen, L. (2004). Suullinen tiedonanto.
Häkkinen, J. (2005). Suullinen tiedonanto.
Ikonen, O. (2005) Suullinen tiedonanto.
Jukarainen, S. (2005). Suullinen tiedonanto.
Jumpponen, L. (2005). Suullinen tiedonanto.
Juntunen, V. (2005). Suullinen tiedonanto.
Jurvelius, J., Auvinen, H., Kolari, I. & Marjomäki, T.J. (julkaisematon käsikirjoitus). Biomass of smelt (*Osmerus eperlanus*) in five boreal lakes.
Karjalainen, K. (2005). Suullinen tiedonanto.
Karpainen, M. (2005). Suullinen tiedonanto.
Kauppinen, U. (2005). Suullinen tiedonanto.
Kiiskilä, A. (2005). Suullinen tiedonanto.
Kinnunen, P. (2004). Suullinen tiedonanto.

Kirjavainen, J. (2004). Suullinen tiedonanto.

Korhonen, J. (2004). Henkilökohtainen tiedonanto.

Korhonen, P. (2004). Suullinen tiedonanto.

Kuronen, T. (2003). Pakkasvarastojen ja tuotantotilojen kartoitus Keski-Suomessa sekä selvitys pakkasvaraston ja siihen liittyvien tuotantotilojen perustamisesta luonnosta saataville tuotteille. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala.

Käyhkö, P. (2005). Suullinen tiedonanto.

Kääpä, J. (2005). Suullinen tiedonanto.

Lahti, E. (2004). Suullinen tiedonanto.

Laitila, S. (2005). Suullinen tiedonanto.

Laitinen, S. (2005). Suullinen tiedonanto.

Lampela, J. (2005). Suullinen tiedonanto.

Lehikoinen, J. (2005). Suullinen tiedonanto.

Leskinen, J. (2004). Henkilökohtainen tiedonanto.

Liekonen, E. (2004). Suullinen tiedonanto.

Liimatainen, K. (2005). Suullinen tiedonanto.

Maa- ja metsätalousministeriö (2004). Ammattikalastajarekisteri.

Markkanen, k. (2004). Suullinen tiedonanto.

Merisalo, M. (2005). Suullinen tiedonanto.

Muhonen, J. (2004). Suullinen tiedonanto.

Männistö, R. (2004). Suullinen tiedonanto.

Nurmi, J. (2005). Suullinen tiedonanto.

Nyrönen, J. (2004). Henkilökohtainen tiedonanto.

Oikari, T. (2004). Henkilökohtainen tiedonanto.

Paananen, V.-M. (2004). Suullinen tiedonanto.

Peltomäki, T. (2004). Suullinen tiedonanto.

Pesonen, A. (2005). Suullinen tiedonanto.

Poikola, K. (2005). Suullinen tiedonanto.

Pulkkinen, E. (2005). Suullinen tiedonanto.

Puupponen, U. (2005). Suullinen tiedonanto.

Pöyliö, J. (2005). Suullinen tiedonanto.

Ranta-aho, K. (2004). Henkilökohtainen tiedonanto.

Sairiala, H. (2005). Suullinen tiedonanto.

Salo, H. (2004). Keski-Suomen kylmäketjuverkosto: arvio KOR-rahoituksella toteutetuista kalasatama- ja jäähileasemahankkeista. Tutkimusraportti 65/2004. Jyväskylän yliopisto, Ympäristöntutkimuskeskus.

Sammalkorpi, I. & Turunen, T. (1995). Kuore on huonosti tunnettu ja vajaasti hyödynnetty luonnonvara. Suomen Kalastuslehti 4/1995. s. 16-18.

Sipponen, M. (2004). Suullinen tiedonanto.

Sorvari, A. (2005). Suullinen tiedonanto.

Suonnansalo, U. (2005). Suullinen tiedonanto.

Tahvanainen, O. (2005). Suullinen tiedonanto.

Tiitinen, V. (2005). Suullinen tiedonanto.

Tikkanen, P. (2005). Suullinen tiedonanto.

Torssonen, M. (2004). Henkilökohtainen tiedonanto.

Tuhkanen, M. (2004). Suullinen tiedonanto.

Tuhkanen, P. (2004). Suullinen tiedonanto.

Turtiainen, M. (2005). Suullinen tiedonanto.

Turunen, T. (2004). Suullinen tiedonanto.

Väyrynen, J. (2004). Suullinen tiedonanto.

Liite 1: Tiedote ja kysely TE-keskuksille

Arvoisa vastaanottaja,

Padasjoki, 14.9.2004

Padasjoen kunnassa on alkanut kaksivuotinen kalan vientihankkeen kakkosvaihe. Hankkeen tarkoituksena on luoda edellytykset pienen järvikalan viennille EU:n markkina-alueella sekä kehittää sisävesien ammattikalastuksen toimintaa. Hankkeen projektipäällikkönä aloitti 1.9.2004 MMM Hanna Peltomäki (allekirjoittanut).

Nyt alkanutta Pienen kalan viennin kehittämishanketta edelsi kaksivuotinen ”ykkösenvaihe”, Järvikalan vientihanke. Tässä ensimmäisessä hankkeessa tehtyjen selvitysten perusteella tiedämme, että Euroopan markkinoille vietävien kalamäärien tulee olla hyvin suuria ja että tällä hetkellä Suomessa ei ole mahdollisuuksia kysyntää vastaavien volyymien tuottamiselle. Suurimpia ongelmia ovat kalan käsittely-, jalostus- ja erityisesti irtopakastusyksiköiden sekä kalastajien välisen yhteistyön puuttuminen ja tuotannon korkeat logistiikkakustannukset. Lisäksi tiedämme korkealaatuisen pienen järvikalan markkinahinnan olevan tasolla, joka mahdollistaa kalan tuottamisen Suomen olosuhteissa. Nykyisellä hintatasolla pystyisimme tuottamaan seuraavia lajeja ja tuotteita:

Kuore (*Osmerus eperlanus*)

- pituus 5 – 11 cm, kokonaisuena irtopakastettu, glaseerattu
- pituus > 11 cm, päättömäksi perattu, irtopakastettu, glaseerattu

Ahven (*Perca fluviatilis*)

- paino > 20 g, kokonaisuena irtopakastettu, glaseerattu tai blokkipakastettu

Särki (*Rutilus rutilus*)

- kaikki koot, kokonaisuena blokkipakastettu

Lisäksi kysyntää on useiden eri kalalajien mädeille.

Pienen kalan viennin kehittämishankkeen ensimmäisenä tehtävänä on edellä esitetystä johtuen kalantuotannon järjestäminen siten, että pystymme vastaamaan markkinoiden kysyntään riittävällä volyymillä. Tuotannon ongelmien ratkaiseminen edellyttää sekä vallitsevan tilanteen että parhaiden mahdollisten tuotantoalueiden ja -tapojen kartoitusta. Tässä, kuten myös tuo-

tannon kehittämisen ja järjeistämisen perusteellisessa suunnittelussa, tarvitsen myös teidän apuanne.

Pyydän teitä vastaamaan seuraaviin kysymyksiin. Mikäli teillä ei ole tutkittua tai varmaa tietoa, pyydän esittämään arvion. Oman alueenne asiantuntijoina teillä on parhaat mahdolliset valmiudet arvioida tilannetta toimialueellanne. Vastaukset pyydän lähettämään postitse tai sähköpostitse.

1. Mitkä edellä mainituista kohdelajeista esiintyvät alueellanne? Missä vesistöissä tai vesistön osissa niiden kalastaminen on mielestänne kustannusvastaavinta tai volyymiltään riittävää? Kuinka suuri kestävä saalis näiltä alueilta on mahdollista saada?
2. Kuinka monta ammattikalastajaa tai ammattikalastusyriytystä alueellanne toimii? Jos mahdollista, liittäkää vastaukseenne kaikkien näiden kalastajien ja kalastusyriytysten yhteystiedot. Nimetkää lisäksi näistä mielestänne dynaamisesti toimivat ja kehityshakuiset; sellaiset, joilla uskotte olevan halua ja edellytyksiä lähteä kehittämään pienen kalan vientiä.
3. Onko alueellanne toimivia kalanjalostusyriytisiä? Jos mahdollista, liittäkää vastaukseenne näiden kaikkien yhteystiedot. Nimetkää lisäksi näistä sellaiset, joilla uskotte olevan mielenkiintoa ja edellytyksiä lähteä kehittämään pienen kalan vientiä.
4. Onko alueellanne toiminnassa tai suunnitteilla hoitokalastus- tai biomanipulaatiohankkeita, jotka voisivat tukea pienen kalan tuotantoa? Mikäli on, liittäkää vastaukseenne näistä hankkeista vastaavien yhteystiedot.
5. Jos mahdollista, liittäkää vastaukseenne myös alueellanne toimivien ammattikalastusyhdistysten ja kalastusalueiden isännöitsijöiden yhteystiedot.
6. Onko alueellanne muita elinkeinokalatalouden alalla toimivia tai siihen liittyviä tahoja tai hankkeita joilla uskotte olevan merkitystä? Jos mahdollista, liittäkää vastaukseenne myös näiden yhteystiedot.

Vakuutan, että kaikki antamanne tiedot käsitellään luottamuksellisina, eikä niitä missään vaiheessa käytetä tai esitetä yksilöidysti.

Toivon pikaista vastausta, jotta hankkeemme etenisi mahdollisimman ripeästi.

Vastauksenne saatuaani tulisin myös mielelläni keskustelemaan henkilökohtaisesti käsityksistänne pienikokoisen järvikalan tuotannon kehittämisestä alueellanne.

Kiitokset avustanne jo etukäteen.

Yhteistyöterveisin

Hanna Peltomäki
projektipäällikkö

Padasjoen kunta
Pienen kalan viennin kehittämishanke
PL 35, 17501 Padasjoki

(03) 556 3120, 040 - 840 9553

hanna.peltomaki@lakefishexport.fi

Liite 2: Tiedote ja kysely kalatalouskeskuksille

Arvoisa vastaanottaja,

Padasjoki, 30.9.2004

Padasjoen kunnassa on alkanut kaksivuotinen kalan vientihankkeen kakkosvaihe. Hankkeen tarkoituksena on luoda edellytykset pienen järvikalan viennille EU:n markkina-alueella sekä kehittää sisävesien ammattikalastuksen toimintaa. Hankkeen projektipäällikkönä aloitti 1.9.2004 MMM Hanna Peltomäki (allekirjoittanut).

Nyt alkanutta Pienen kalan viennin kehittämishanketta edelsi kaksivuotinen ”ykkös vaihe”, Järvikalan vientihanke. Tässä ensimmäisessä hankkeessa tehtyjen selvitysten perusteella tiedämme, että Euroopan markkinoille vietävien kalamäärien tulee olla hyvin suuria ja että tällä hetkellä Suomessa ei ole mahdollisuuksia kysyntää vastaavien volyymien tuottamiselle. Suurimpia ongelmia ovat kalan käsittely-, jalostus- ja erityisesti irtopakastusyksiköiden sekä kalastajien välisen yhteistyön puuttuminen ja tuotannon korkeat logistiikkakustannukset. Lisäksi tiedämme korkealaatuisen pienen järvikalan markkinahinnan olevan tasolla, joka mahdollistaa kalan tuottamisen Suomen olosuhteissa. Nykyisellä hintatasolla pystyisimme tuottamaan seuraavia lajeja ja tuotteita:

Kuore (*Osmerus eperlanus*)

- pituus 5 – 11 cm, kokonaisuena irtopakastettu, glaseerattu
- pituus > 11 cm, päättömäksi perattu, irtopakastettu, glaseerattu

Ahven (*Perca fluviatilis*)

- paino > 20 g, kokonaisuena irtopakastettu, glaseerattu tai blokkipakastettu

Särki (*Rutilus rutilus*)

- kaikki koot, kokonaisuena blokkipakastettu

Lisäksi kysyntää on useiden eri kalalajien mädeille.

Pienen kalan viennin kehittämishankkeen ensimmäisenä tehtävänä on edellä esitetystä johtuen kalantuotannon järjestäminen siten, että pystymme vastaamaan markkinoiden kysyntään riittävällä volyymillä. Tuotannon ongelmien ratkaiseminen edellyttää sekä vallitsevan tilanteen että parhaiden mahdollisten tuotantoalueiden ja -tapojen kartoitusta. Tässä, kuten myös tuo-

tannon kehittämisen ja järkeistämisen perusteellisessa suunnittelussa, tarvitsen myös teidän apuanne.

Pyydän teitä vastaamaan seuraaviin kysymyksiin. Mikäli teillä ei ole tutkittua tai varmaa tietoa, pyydän esittämään arvion. Oman alueenne asiantuntijoina teillä on parhaat mahdolliset valmiudet arvioida tilannetta toimialueellanne. Vastaukset pyydän lähettämään postitse, sähköpostitse tai faksilla.

7. Mitkä edellä mainituista kohdelajeista esiintyvät alueellanne? Missä vesistöissä tai vesistön osissa niiden kalastaminen on mielestänne kustannusvastaavinta tai volyymiltään riittävää? Kuinka suuri kestävä saalis näiltä alueilta on mahdollista saada?
8. Onko ammattikalastuslupien saaminen alueellanne vaikeaa? Uskotteko, että edellä mainittujen lajien kohdennettua pyyntiä alueellanne ei voida aloittaa, koska lupia ammattimaiseen kalastukseen ei saada?
9. Onko alueellanne toiminnassa tai suunnitteilla kalatalouteen liittyviä toimia tai hankkeita, joilla uskotte olevan merkitystä pienen kalan tuotannon ja viennin kehittämisen kannalta? Jos mahdollista, liittäkää vastaukseenne näistä vastaavien yhteystiedot.

Toivon pikaista vastausta, jotta hankkeemme etenisi mahdollisimman ripeästi.

Vastaukseenne saatua tulisin tarvittaessa mielelläni keskustelemaan henkilökohtaisesti käsitksistänne pienikokoisen järvikalan tuotannon kehittämisestä alueellanne.

Kiitokset avustanne jo etukäteen.

Yhteistyöterveisin

Hanna Peltomäki
projektipäällikkö

Padasjoen kunta
Pienen kalan viennin kehittämishanke
PL 35, 17501 Padasjoki

Puhelin: (03) 556 3120, 040 - 840 9553
Faksi: (03) 556 3125
S-posti: hanna.peltomaki@lakefishexport.fi

Liite 3: Kysely hankkeesta kiinnostuneille kalastajille

Lake fish export

Pienen kalaa viennin kehittämishanke

1. Kuinka suuri on vuotuinen saaliisi seuraavien lajien osalta? Onko kyseessä pääkohdelajin kalastus vai sivusaalis (yliviivaa tarpeeton)?

	saalis/vuosi	
- muikku	_____ kg	pääkohdelaji / sivusaalis
- kuore	_____ kg	pääkohdelaji / sivusaalis
- särki	_____ kg	pääkohdelaji / sivusaalis
- ahven	_____ kg	pääkohdelaji / sivusaalis

2. Kuinka suuri vuotuinen saaliisi em. lajien osalta voisi olla, jos niiden kalastaminen pääkohdelajina olisi taloudellisesti kannattavaa, eivätkä markkinat rajoittaisi kalastuksen määrää (arvioi esim. 5000 kg tarkkuudella)?

	saalis/vuosi
- muikku	_____ kg
- kuore	_____ kg
- särki	_____ kg
- ahven	_____ kg

3. Minkä kokoisia em. lajit ovat nykyisissä pyyntivesistöissäsi / mahdollisissa pyyntivesistöissäsi? Nimeä vesistö(t) / vesistön osa(t), ja arvioi em. lajien keskimääräinen pituus tai millä välillä pituus vaihtelee (kokopituus, eli pituus kuonon kärjestä yhteen puristetun pyrstön kärkeen):

	pyyntivesistö(t)	kokopituus
- muikku	_____	_____ cm
- kuore	_____	_____ cm
- särki	_____	_____ cm
- ahven	_____	_____ cm

4. Mikä on mielestäsi sellainen em. lajien kalastajahinta (jääveten jäädytettynä, ”laiturinpäässä”), jolla niiden kalastus on kannattavaa? Arvioi hinta erikseen sivusaaliille ja pääkohdelajina kalastetulle saaliille:

	sivusaalis		pääkohdelaji
- muikku	_____	€/ kg	_____ €/ kg
- kuore	_____	€/ kg	_____ €/ kg
- särki	_____	€/ kg	_____ €/ kg
- ahven	_____	€/ kg	_____ €/ kg

5. Mitkä ovat mielestäsi suurimmat ongelmat ja kehittämistarpeet em. lajien kalastuksessa ja käsittelyssä? Pohdi asiaa erityisesti kalastuksen ja saaliin käsittelyn pitkäaikaisen taloudellisen kannattavuuden ja vientimarkkinoiden tuotannolle asettamien vaatimusten kannalta.

muikku:

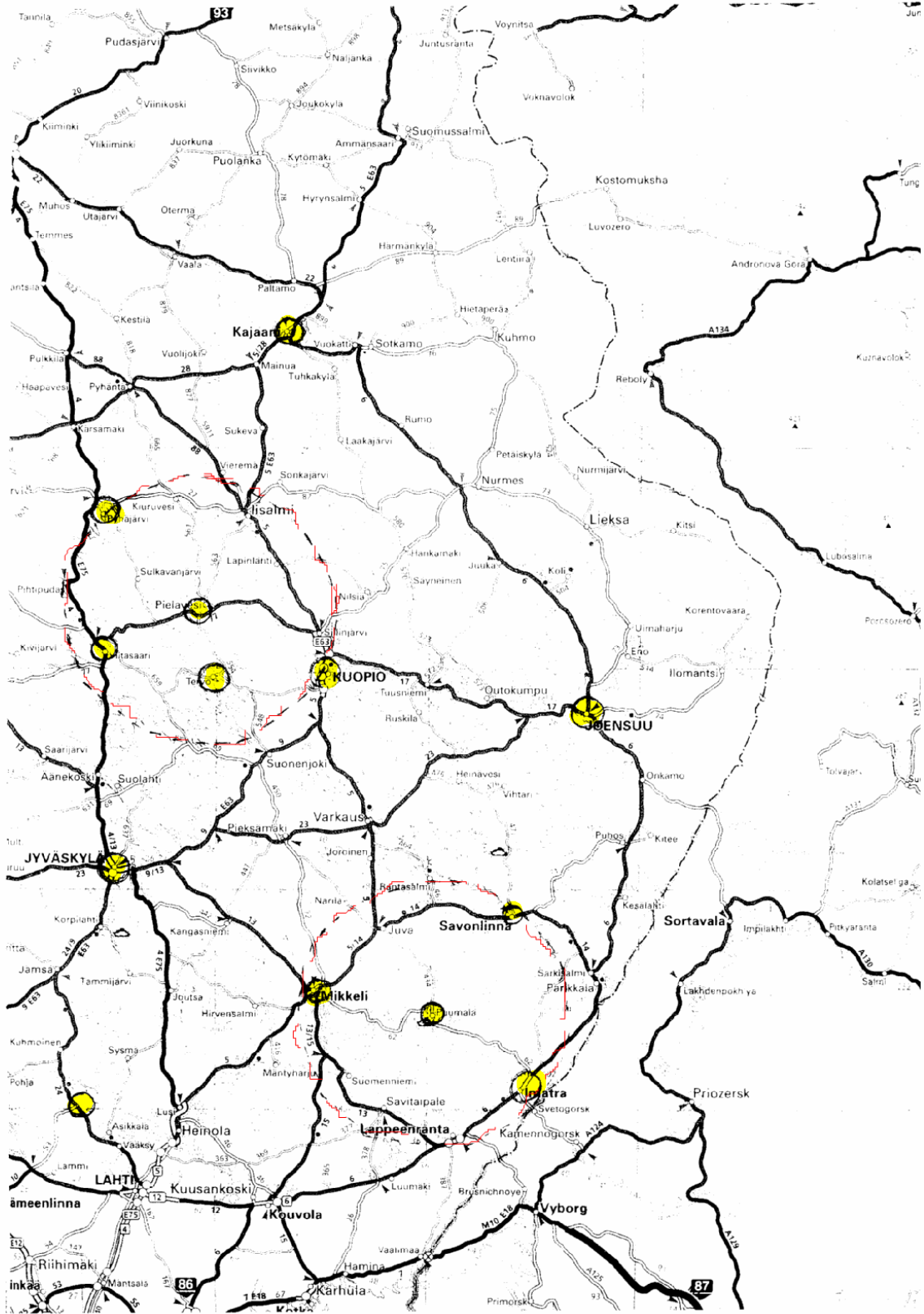
kuore:

särki:

ahven:

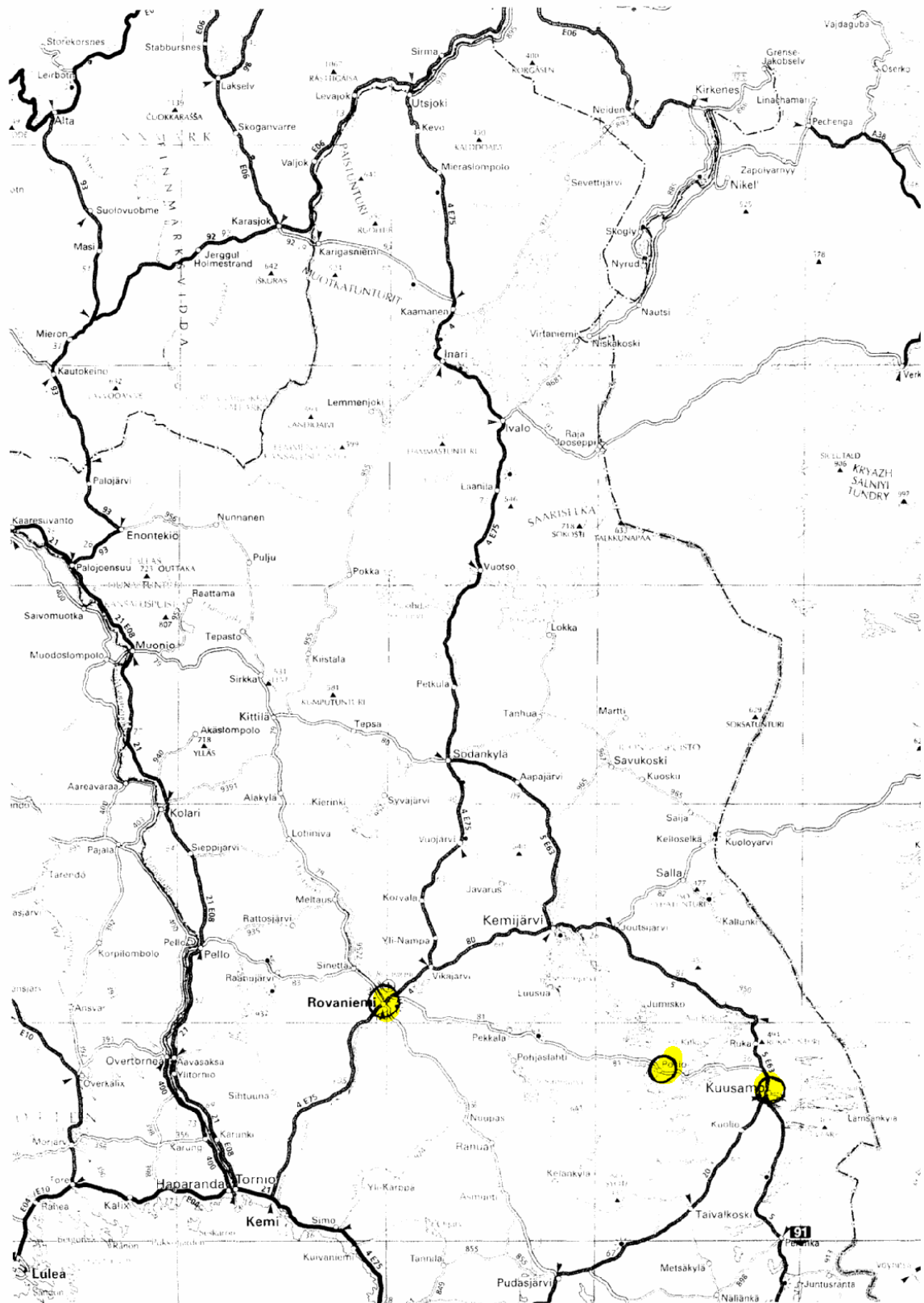
6. Jos maakuntasi alueelle rakennettaisiin erityisesti pienikokoisen kalan irtopakastamiseen tarkoitettu pakastuslaitteisto pakastevarastointitiloineen, mihin se olisi mielestäsi kokonaisuuden kannalta järkevintä sijoittaa? Miksi?

Liite 4: Kartta tuotantoalueista (1)

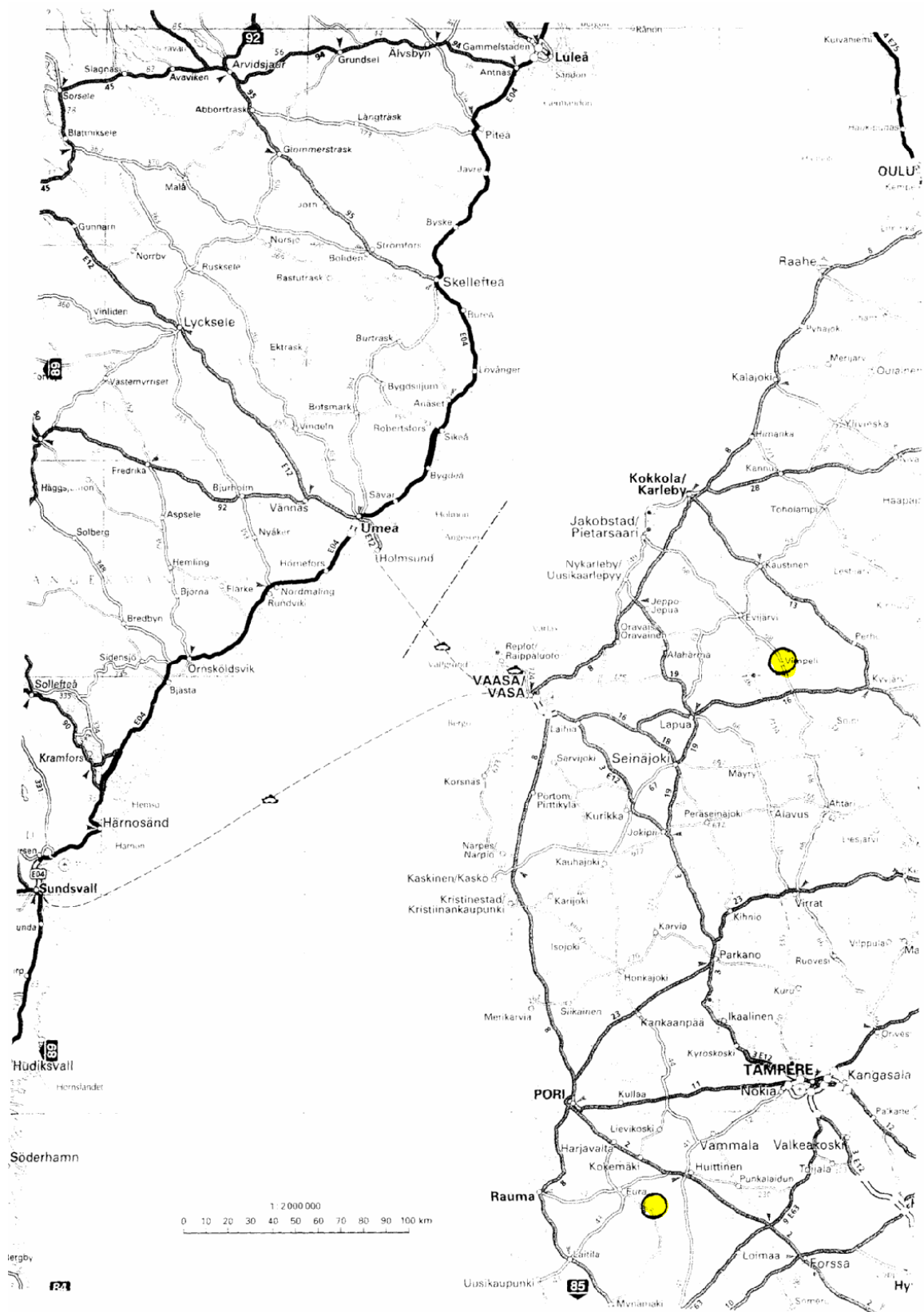


Huom. Katkoviivalla rajatuilla alueilla olevat pakastuslaitosten sijoituspaikat ovat keskenään vaihtoehtoisia, ts. niitä kaikkia ei ole tarkoituksenmukaista rakentaa. Alustavan selvityksen perusteella on vielä vaikea ottaa kantaa siihen, mitkä näistä olisivat perustelluimmat sijoituspaikat.

Liite 5: Kartta tuotantoalueista (2)



Liite 6: Kartta tuotantoalueista (3)



**Liite 7: Eija Villberg: Myynnin ja markkinoinnin ensimmäinen väliraportti,
toisen toteutusjakson suunnitelmat sekä Matkaraportti Mediterranean
Seafood Exposition -messuilta**



Pienen kalan viennin kehittämishanke

Myynnin ja markkinoinnin ensimmäinen väliraportti (s. 44-51),
Toisen toteutusjakson suunnitelmat (s. 51-52)
sekä
Matkaraportti Mediterranean Seafood Exposition -messuilta (s. 52-59)

09.02.2005

Eija Villberg
Asemakatu 2 B 37
15100 LAHTI

PIENEN KALAN VIENNIN KEHITTÄMISHANKKEEN ENSIMMÄISEN TOTEUTUS- JAKSON SUUNNITELMAN MUKAISET TAVOITTEET OLIVAT:

1. Löytää lisää ja entistä maksukykyisempiä asiakkaita. Arvio oli, että Italiassa mahdollisesti maksettaisiin korkeampaa hintaa ja ohittamalla hollantilainen tukkuporras saataisiin suurempi osa asiakkaan maksamasta kauppahinnasta itsellemme.
2. Tutustumalla tuotantoon ja sen mahdollisuuksiin vientimyyjä selvittäisi TE-keskuksille ja muille yhteistyötahoille ja erityisesti kalastajille vientikaupan mahdollisuuksista. Tarkoituksena oli, että paitsi etsimällä korkeampaa hintaa jotta kaupankäynti tulisi mahdollisemmaksi aloittaa, myös tuottajaporras saataisiin lähentymään asiakasta, eli löytämään keinoja tuotannon kehittämiseksi niin, että myynti olisi kannattavaa myös vallitsevalla maailmanmarkkinahinnalla.
3. Neuvoteltaisiin korkeammasta hinnasta paitsi italialaisten kanssa, myös hollantilaisten kanssa ja pyritäisiin myymään ensimmäinen kuore-erän osto-optio.

TEHDYT TOIMENPITEET

Ensimmäinen käytännön työ oli asiakastietojen päivittäminen. Globefish: Directory of Fish Importers, Exporters and Producers in Europe on yhä osoittautunut parhaaksi tietolähteeksi.

Otimme yhteyttä Suomen Suurlähetystöön Roomassa, jossa kehoitettiin ottamaan yhteyttä kaupalliseen sihteeristöön Milanossa. Pienen järvikalalan vientihankkeen aikana oli otettu yhteyttä sihteeristöön Milanossa ja pyydetty tarjousta yhteystietojen selvittämisestä. Annettu tarjous oli ollut 45.000 euroa. Sihteeristöstä annettiin Assoittica Italia nimisen etujärjestön yhteystiedot. Sitä kautta saimme tietää Associazione Piscicoltori Italiana-nimisestä etujärjestöstä ja Federpesca-nimisestä järjestöstä. Näihin kaikkiin oltiin yhteydessä ja pyynnöstä laadimme lyhyen kirjallisen selvityksen mihin yhteystietoja käyttäisimme ja pyynnön saada yhteystiedot käyttöömmme. Kaikista tuli kohtelias kielteinen vastaus.

Italian valtiolla on Suomen kaupallisia sihteeristöjä vastaava organisaatio Italian Institute of Foreign Trade, www.ice.it. Kotisivut olivat kuitenkin valtavan laajat ja vaikeaselkoiset. Riminin messuhallissa organisaatiolla on pysyvä toimisto, josta sain tietää melkein pä sattumalta. Henkilökunnalta sain lisätietoa ja olen ollut yhteydessä Icen toimistoon Helsingissä. Organisaatiolta voi saada tietoja tuottajista Italiassa, koska heidän tehtävänsä on edistää vientiä Italiasta. Matkan varrella olen kuitenkin huomannut, että usein tuottajat myös ostavat ja myyvät muutakin kalaa kuin itse tuottamaansa.

Tiedon haussa käytimme Brysselin kalamessujen näytteilleasettaja luetteloa, Mediterranean Seafood Exhibition luetteloa ja löysimme Seafood Industry Contacts & Information in Italy web-sivut. Italian Keltaisilta Sivuilta löytyi sadoittain kala-alan yrityksiä. Vaikeutena oli erottaa pienen kalaliikkeen ja suuret toimijat. Edelleen piti osasta erottaa suurienkin toimijoiden tarkka toiminnan laatu. Isoimmilla oli web-sivut, joista sai jonkinlaisen käsityksen toiminnan laadusta. Äärimmäisen harvoin materiaalia oli tarjolla englanniksi. Vaikeutena tiedonhaussa on ollut italialaisten erinomaisen puutteellinen englannin kielen taito. Useimmiten henkilö, joka organisaatiossa jotain tietäisi ei osaa englantia ja puhelu ohjataan sille ainoalle henkilökunnan jäsenelle joka englantia osaa. Asioiden selvittäminen puhelimesta ollut työlästä ja aikaa vievää ja monesti lähes kärsivällisyyttä koettelevaa.

Riminin messuilla oli etujärjestöjen osastoja, kuitenkin henkilökunta viihtyi huonosti osastoilla ja oli hankalasti tavoitettavissa. Esim. Federpescan ja Assoittica Italianan osastoilla ei ollut yhtenäkkään päivänä asioista tietävää henkilöä paikalla. Osastolle yksin jätetty tyttö kyllä puhui englantia, mutta ei osannut yhteenkään kysymykseen vastata. Toivon nyt, että kun olen organisaatioihin uudelleen yhteydessä ja kerron ”tavanneeni” järjestöt Riminillä olisin ikään kuin ensimmäisen kokeen läpäissyt ja saisin paremmin tietoja.

SAADUT TARJOUKSET

Joulukuun alussa Hollannissa tarjottiin irtopakastetusta kuoreesta 1,25 €/kg, blokkiin pakastetusta 1,05 €/kg ja blokkiin pakastetusta särjestä 0,70 €/kg. yhteensä 20.000kg. Tiedotimme ostotarjouksesta 62 kalastajalle, joista 12 otti yhteyttä. Tiedote liitteenä. Etelä-Suomessa järvet olivat juuri jäätyneet muutaman sentin vahvaisiksi ja oli mahdotonta päästä kalastamaan.

12.12.2004 tarjottiin irtopakastetusta kuoreesta 1,36 ex works Padasjoella. Varastossa oli 270 kg, jonka erän lähettäminen olisi tullut liian kalliiksi. Jäätilanne oli edelleen heikko.

03.02.2005 tiedotettiin ostotarjouksesta samoille kalastajille. Eesttiin halutaan ostaa 30g ja sitä suurempaa ahventa kokonaisuena. Hinta 1,50- 2,50 euroa. Yhteydenottoja tuli minulle 1, Hannalle enemmän.

Samassa tiedotteessa kerrottiin hollantilaisten halukkuudesta ostaa kokonaista täysin perkaamatonta siikaa, haukea, isoa ahventa ja kuhaa. Hollanti ostaa näitä kaloja nyt Ruotsista hintaan 9,50 €/kg Hollantiin toimitettuna. Kuljetukset lähtevät Suomesta maanantaisin, johon kuormaan asiakkaat hyväksyvät lauantaina ja sunnuntaina kalastetut kalat. Kuljetus pienissä erissä tuoreelle kalalle maksaa n. 67 snt/kg. esim. haukea lienee mahdollista sumputtaa ja kerätä siten isompiakin erä.

Riminillä Marr Ubaldo Manaresi ilmaisi halukkuutensa ostaa kuoretta 10.000kg koe-erän hintaan 1,30 Italiassa, sisältäen 10% glaseerausta. Eli todellisuudessa kalasta saisisimme 1,44. Mauro Regnolin mielestä käypä hinta super-laatukselle kuorelle olisi 2,00 – 2,50 euroa kilolta. Saattaa olla, että hänen tuntemansa kuore on *Atherina boyeri*. Selvitämme mahdollisuutta myydä meidän kuorettamme tai jopa mahdollisesti pikkumuikkua hänen tarpeeseensa. Tarvemmin matkaraportissa.

MAAILMANMARKKINAHINTA

Hinta Turkissa määrittelee tälle hetkellä hintatason. Laatu etsiviä ostajia on mahdollista löytää ja on löytynyt. Olennaisesti korkeampaa hintaa kuin maailmanmarkkinahinta on vaikea löytää. Ostajat joiden kanssa ollaan tekemisissä painottavat, että he maksavat mielellään vaikka mitä, jos vaan saavat tuotteen edelleen myytyä.

Viikolla 7 ratkeaa antavatko Hollannin viranomaiset luvan kalasta kuoretta tällä sesongilla. Jos lupa tulee, kuoreen hinta todennäköisesti laskee. Mitä ilmeisintä on, että ilmaston lämpenemisen myötä kuore on pysyvästi vähentynyt Hollannissa. Kevät 2004 sesongin aikana kuoreen kilohinta nousi 70 sentistä 1,30 saakka, koska tarjontaa markkinoilla ei ollut. On esitetty arvioita, että kuoreen hinta nousisi tulevaisuudessa, jos vähäinen tarjonta markkinoilla on py-

syvä tilanne. Toisaalta Turkista tulee halvempaa kuoretta ja Kaspianmeressä kasvaa oma alalajinsa.

MARKKINAT JAKAUTUVAT

1. kuluttajat ja ravintolat - mieluiten irtopakastettuna 1 kilon pusseihin. Näin saadaan pannuvalmis tuote. Ravintolat myyvät annokset ”frittura mista” nimellä Italiassa, eli ”jatkavat” kallista merenelävien annosta halvemmalla tuotteella. Kuoreessa on mieta äyriäisiä muistuttava maku. Hollannissa myydään annoksia, jotka sisältävät pelkkää kuoretta.
2. jalostajat, jotka käsittelevät kalaa isoissa erissä ja voivat mahdollisesti käyttää myös blokkiin pakastettua tuotetta. Kalat on valmiissa pakkauksissa esikäsiteltyinä ja myydään joko ravintolapakkauksissa tai marketeissa.

MERKKITUOTTEEKSI

Merkkituote eli brändi syntyy kun tuote on tunnistettava ja omaleimainen ja nämä seikat saadaan yleisön tietoisuuteen. ja että tuotteessa on asiakkaan arvokkaaksi kokemia ominaisuuksia.

Voisimmeko vielä enemmän käyttää markkinoinnissa lunta ja jäätä omaleimaisuuden tuojana ja laadun takeena. Tuoda enemmän vielä esiin kalastusta jään päällä ja jään läpi!

Norjassa torilla vastakeitetty tuore katkarapu maksaa 140 NOK/kilo kuorellisena. Suomessa marketissa kuorittuja katkarapuja saa 6,90/kg. Kummallekin tuotteelle (marketin massatuote ja torin yksilöllisesti käsitelty tuote) löytyy ostajansa. 140 NOK/kg ostavalle asiakkaalle tämänhintaishinnalla tuotteella on arvoa, josta hän on valmis maksamaan.

MAKUTOTTUMUKSET

”Heinät ovat jänisten ruokaa.” Makutottumuksia ei kannata suunnitella pystyvän muuttamaan. Maassa maan tavalla. Meidän on mietittävä tapoja esittää meidän tuotteemme niin, että se asiakkaasta vaikuttaa tutulta. Ks. matkaraportti Italian messuilta.

MUIKKU

Italialaiset eivät tunne muikkua, mutta tuntevat coregonen, eli siian. Voisimmeko myydä muikkua ”small coregone”? Hintatasoa ei ole päästy haistelemaan, koska ostotarjouksia ei ole tullut.

AHVEN

Tunnetaan ja arvostetaan, mahdollista myydä fileenä, jos hinta on oikea. Ahvenfileetä tulee Eestistä 5 euron kilohintaa pakastettuna ja tämä määrittelee hintatason. Kuitenkin ahvenesta on tarjottu 1.50 – 2.50 kokonaisuutena ja nimenomaan eestiläinen ostaja.

SÄRKI

Tarjottu 0,70 snt/kg.

Italiassa kannattaa mainita, että lähellä cavedano-kalaa joka Suomessa tunnetaan nimellä turpa (*Leuciscus cephalus*).

KUORE

Ilmeisesti mahdollista saada jopa 2,00 – 2,50 jos tuote on ylivoimaisen hyvä.

TUOTTEESTA

Useimmiten kysytään 1 kg HD-pusseihin pakattua kuoretta. 1 kilon pussi soveltuu kerta-annokseksi ravintolaan tai voidaan myydä marketeissa. Kuvittelen, että jalostaja laittaa vain oman tarransa pussin päälle ja tuote on valmis lähetettäväksi. Jatkossa, kun kauppa saadaan käyntiin voi tulla kannattavaksi hankkia pussitus- tai pakkaus kone, mikäli valmiiksi pussitusta tuotteesta saadaan parempi hinta.

Tällä hetkellä arvioimme pystyvämme myymään noin 400 kg kontteihin pakattuja 10 kg pusseja.

Blokkipakastetun tuotteen kaupankäynnin alkuun saaminen olisi tärkeää, jotta saisimme mukaan muidenkin alueiden kalastajia kuin lähellä Padasjokea toimivat. Näyttää olevan mahdollista saada myös blokkiin pakastettua kalaa kaupaksi.

ASIAKASKONTAKTIT

Alussa kirjasin ylös vain puhelut, joissa sain asiakkaan kiinni. Työn edetessä aloin kirjata myös puhelut, joissa ei yhteyshenkilöä tavoitettu. Keskimäärin arvioisin soittaneeni n. 8 puhelua jokaista asiakasta kohden. Englantia puhuvan henkilön löytäminen ei ole helppoa. Usein jätetään roikkumaan linjalle tai jopa katkaistaan puhelu.

Kaikille kiinnostuneille on lähetetty lyhyt esittelykirje, hintalista ja kotisivujen osoite sähköpostilla tai faksilla. Kotisivuja ja CD:tä kiitetään ja niitä pidetään hyvinä. Vähänkin potentiaalisimmille on lähetetty myös CD.

Jos jatkossa parannetaan kotisivuja, saattaisi olla ajankohtaista ottaa mukaan tarkkoja lähikuvia kaloista. Olemme lähettäneet kalojen kuvia sähköpostilla. Edes tottuneen ostajan ei ole helppo tietää tarkalleen mistä kalasta on kyse. Toisaalta kokemus on mitä ilmeisimmin opettanut tottuneelle ostajalle, että tieteellinen nimi ei aina kerro koko totuutta.

Seuraavassa kuvailen tarkemmin vain kontakteja, joissa jonkinlaista positiivista vastakaikua on ollut havaittavissa. Muussa tapauksessa listaan vain yrityksen nimen.

Adle

Agras

Agraitica, olen kirjannut 12 puhelua, ennekuin olen saanut kieltävän vastauksen.

Agros
Alfa
Aloia Riccardo
Amati
Amoruso, Pesca pronta
ArbiArdea
Balena
Bottaglia Giovanni
Bellucci Franco
Bolton
Burgassi
C.A.M.
C.P.L. Imperia, sovittu tapaaamisesta Brysselin messuilla
Chinook
Choice trading
Commimport fish srl
Comp Prodotti
Conad
Cesare Regnoli, tavattu Riminillä
Co Al Go
Coop, Daniele kiinnostunut
Coopesca
De Langlade & Grancelli
Costa Adriatica
Delicious Rizzoli
Erede Silvio Rossi, perui tapaamisen Riminillä
Deligusta spa
Esca srl
Esselunga spa, iso markettiketju. Lähettivät jopa kohteliaan kieltäytymiskirjeen.
Eurofood, Massimo Rossini, kiinnostunut
Euromercado/Carefour, Alfredo Caruco, kiinnostunut. Iso markettiketju
Europesca
Friorital, tavattu Riminillä
Fish and Nature
Fjord spa
FrioFish
Friomed
Foods import
Friulittica
Friultrotta, tavattu Riminillä
Frollapesca
Gadus
Giesse spa
Giolfo
Gourmet line
Gruppo Bovo
Gadopesca
GS Generale Supermercati, ei ole saatu vielä vastausta, merkitty 7 puhelua, 3 faksia lähetetty
General Fish
ICA

IcatfoodIntermare
Isumar
Ittica del Tedesco
Jais spa
a Piemonte se
La Rinascente, iso tavarataloketju, pyydetty ottamaan uudelleen yhteyttä helmikuussa
Marr, tavattu Riminillä
Mazzola
Mediterraneo srl
Metro Padana spa
Mi & Ti
Nestle italiana
Nordpesca, tavattu Riminillä
Nuova Azzurro
Orientalment srl
o'Orobica pesca
Oceanpesca
Palestini, Emilio Palestini, jatkan yhteydenottoja
Palmera spa
PAM
Panapesca
Paonessa, perui tapaamisen Riminillä
Pescamar
Pesca Pronti
Pescanova
Pesce Azzurro
Quosar Intern
Regnoli, tavattu Riminillä
Rio Pesca
Royal Fish
Sagit div Unilever
Salmon trutta
Sapizoo
Scandin Salmon
Seafish srl
Siracusana ittica
Skalo Seafood
Star
Stella
Supernova
Torrente, tavattu Riminillä
Trevisani Pietro
Trinity
VIS industria
Vogliazzi
Conserve Alimentari spa
Inpa
Ocean eagles srl, vältteli Riminillä
Palmera spa
Pesce azzurro cefalu srl

Appetais Italia spa
Metares
A.V. Impex, kiinnostunut pienestä ahven fileestä, ehkä kuoreesta
Adler
De Noia Mecenero
Delta sas
Doria
Fredditalia
Frio fish srl
Guerci
Itarca spa
Ittimar srl
Leripesca srl
Montefreddo
Nordimport
Olimpia srlSogema
Viomar, hinta liian kallis
Agriluce srl
Centro ristorazione collettiva
Cimas ristorazione srl
Cramst ristorazione
Dac Cate
Gamst
Gemeaz Cusin GruppoIGM Servizi di riatorazione
Morelli
Nord Ristorazione
Polo spa
Prealpi catering srl
SerCar
Frigocaserta srl
De Nardo Gallonetto adriano
Alaska snc
Ipam srl
Sotto Zero
Ittigel srl
Ur.Ca srl
Solomare srl
Ervigel snc
frollan pesca srl
veragel srl
Fratelli Orfei srl
Friomarket pacifico M snc
North Sea srl
Frio Fish
Sestri Peaca
Pescheria da Claudio
Pescheria Spadari
Ace srl
Europesca spa
G B Fruits srl

Ca Form srl
Sogema srl
Itarca spa
Locas snc
Italgel Brescia srl
Pronto Green
Carpa
Ge.Ne
Azzurro Sardegna
ittica Center
Doria prodotti ittici
Posidonia sarda
ervigel
Frio Fish
Delta
Sociata del mare Adriatico
C.A.M.E. srl
Lóceano surgelati srl
Itaga di tumbiolo Antonino

JATKOSUUNNITELMAT

1. Kalan saatavuus

Todellisuudessa myyntityön edetessä en ole voinut olla varma, voidaanko kalaa toimittaa, jos asiakas maksaa hintalistallamme olevan hinnan. Tuotantoon liittyviä, eteen tulleita ongelmia selvitetään raporteissamme toisaalla.

Yhteistyötä kalastajien mitä ilmeisimmin syytä tiivistää. Luottamuksen pula tuntuu olevan suuri. Samoin rahoituksen vaikeus.

2. Kaupankäynti

Kun näytteet saadaan lähtemään, selviää, ovatko italialaiset valmiita maksamaan pyytämämme hinnan. Maailmanmarkkinahintaan vaikuttaa suuresti saavatko hollantilaiset kalastuslupia tänä vuonna. Myöhemmin keväällä, huhti-toukokuun vaihteessa, selviää, saavatko eestiläiset tänä vuonna kalastuslupia. Seuraavaksi selviää, ovatko kalastajat valmiita tuottamaan kalaa sillä hinnalla mitä markkinat tarjoavat.

Mikäli päästään yksimielisyyteen joudumme seuraavaksi keskittymään pakastuskapasiteetin ja pakastevarastotilojen lisäämiseen.

3. Uusien asiakkaiden etsiminen

Seuraavaksi jatkaisin Alppien järviseutujen tutkimista, kun Italianpuoleisista Alppiseuduista on aloitettu. Euroopan järviolueet, joissa järvikalaa syödään ja järvikala tunnetaan.

Italialaisen kaupankäynti- ja tapakulttuurin jälkeen on ilmeisesti helpompaa päästä tuloksiin saksalaisen mentaliteetin omaavien yhteyshenkilöiden kanssa. Sveitsin järviseuuduilla kalasta tiedetään maksetun huumia hintoja. Projektin johtavana ajatuksena pitkin matkaa on ollut korkeimman hinnan etsiminen. Mielestäni Sveitsi-Itävalta on seuraavaksi sopiva kohde.

MATKARAPORTTI MEDITERRANEAN SEAFOOD EXHIBITION 04.-07.02.2005

www.medseafood.com

SOVITUT TAPAAMISET

Friul Trota

Mauro Pighin

www.friultrota.it

FriulTrota on erikoistunut käsittelemään makean veden kalaa. Taimen on päätuote ja yritys myy taimenista valmistettuja puolivalmisteita ja edistää taimenen käyttöä kotitalouksissa.

Signor Mauro oli erittäin kiinnostunut muistakin kaloista ja kyseli tarkasti eri kalojen latinalaiset nimet, tapaamisessa mukana oli biologi, jolle latinalaiset nimet olivat tärkeitä. Kun Italiassa ollaan, huomasin, että tämäkin oli puoli voittoa. Kun käsiteltiin latinalaisia nimiä, tiesin, että ollaan tekemisissä ammatti-ihmisten kanssa, jotka tietävät mistä puhutaan.

Signor Mauroa kiinnosti kuha, hauki, ja siika. Keskustelimme mahdollisuudesta lähettää tuoretta kalaa Italiaan. Ajatus oli, että lauantaista maanantaihin kalastetut kalat olisivat perillä Italiassa viikon lopulla. Mauron mielestä tämä oli liian pitkä kuljetusaika, eikä siis nähnyt mahdollisuuksia tuoreen kalan myyntiin. Kokemus on osoittanut, että tuoreesta kalasta saa huomattavasti paremman hinnan kuin pakastetusta.

Asiakas tutkii mahdollisuuksia myydä kalojamme omille asiakkailleen ja sovimme, että seuraavaksi lähetämme näytteitä.

Paonessa

Malio Paonessa

Herra Paonessa soitti perjantaina, ja kertoi, että hänen vaimonsa isä oli joutunut sairaalaan ja että tilanne olisi vakava. Vaimo viettäisi viikonlopun sairaalassa ja Malio joutuisi olemaan lasten kanssa. Pahoitteli kovasti, mutta ei voisikaan tulla messuille ja että on joka tapauksessa kiinnostunut kalasta.

Erede

Silvio Rossi

www.trote.it

Erikoistunut taimenen kasvatukseen. Soitti perjantaina ja perui tapaamisen, ovat kovin kiireisiä ja ottavat yhteyttä itse.

Marr

www.marr.it

Ubaldo Manaresi

Messutapahtuma oli jakaantunut neljään erilliseen messuun, Marr oli ruokamessujen puolella, ei kalamessujen puolella, koska kalat ovat vain pieni osa heidän liiketoimintaansa. Osasto oli valtava, isoimpia koko messuilla ja varsin näyttävä, lähes puolet kyseisestä messuhallista.

Italialaista kaupankäyntikulttuuria (kärsivällisyyttä) sain harjoitella, kun Ubaldon läsnäoloa ei osaston henkilökunnan keskuudessa tiedetty. Häntä etsittiin henkilökohtaisesti ja puhelimitse, kunnes kävi ilmi, että hän oli juuri siinä missä pitikin. Tiesin kyllä, että hän oli osastolla, koska olin juuri soittanut. Suomessa tai Saksassa ei ole mahdollista, että osaston henkilökunta ei keskuudessaan tiedä missä muut osastolla työskentelevät ovat.

Ubaldo oli perehtynyt asiaan, katsonut CD:mme ja kotisivut. Olisi kiinnostunut, mutta ongelma hänen mielestä oli hinta. Maailmanmarkkinahinta on tällä hetkellä 1,20 – 1,30 euroa/kg. Ubaldo ostaisi mielellään kalliimmallakin, mutta kyse on siitä mitä hänen asiakkaansa maksavat. Ostavat normaalisti turkista 1,00 – 1,10 euroa/kg pakattuna 1kg polypusseihin. Tuotteessa on silloin 10 % vettä eli glaseerausta.

Ubaldo näki mahdolliseksi myydä myös blokkiin pakastettua kalaa. Hänen mielestään markkinat jakautuvat:

1. Kuluttajat ja hotelli- ja ravintola-ala. Nämä tarvitsevat mielellään 1 kg pusseihin pakattua kalaa, eli kerta-annoksen verran.
2. Jalostajat jotka käsittelevät isompia eriä kerrallaan ja voivat käsitellä myös 10 kg blokkeja.

Jos kalasta on pulaa, ostajat Ubaldon näkemyksen mukaan taipuvat myös blokkipakastettuun kalaan.

Ubaldon mielestä turkkilainen kuore oli parempaa kuin hollantilainen. Hollantilaisessa oli hänen mielestään hassu haju. Eli ilmeisesti hänen tuntemansa kuore oli *Atherina boyeri*. Hänenä paras koko olisi 5 - 7 cm.

Oli valmis ottamaan koe-erän 5.000 tai 10.000 kiloa nyt heti, mahdollisimman pian ennen kuin hollantilainen kuore tulee markkinoille. Herää kysymys: miksi ostaisi kalliimmalla nyt, kun odotettavissa olisi halvempaa kuoretta muutaman viikon päästä. Ellei sitten hakenut keinoä päästä alkuun kanssamme ja syytä maksaa korkeampaa hintaa. Hollannin vuoden 2005 kalastusluvut ratkeavat viikolla 7. Nähtäväksi jää kuinka paljon hinta nousee, jos kuoretta Hollannissa ei taaskaan saa kalastaa.

Ubaldo oli vakuuttunut, että laatumme olisi erinomaista, lumi ja jää markkinointimateriaalissa oli tehnyt hänet vakuuttuneeksi.

Marr on Ubaldon mukaan suurin toimija Italiassa, liikevaihtoa 2 miljardia euroa. Ovat valmiita investoimaan markkinointiin ja tuotteen tunnetuksi tekemiseen. Ovat hänen mukaansa varma maksaja.

Myös kuha kiinnosti.

Nordpesca

Carla Mascaretti

Luca Borgonovo

www.nordpesca.com

Carlalle on mennyt CD ja kuvia kuoreesta. On kysynyt Sanitary Authorization-numeroa. On kiinnostunut. On noteerannut latinalaisen nimen ja on siis varmaan, että ei etsi *Atherina boyeria*.

Myyvät jalostajille, jotka myyvät supermarketteihin. Hänen mielestään 1,70 ei ole kilpailukykyinen hinta ”not extremely competitive”.

Ostavat tälle hetkellä Turkista valmiiksi 1 kg pusseihin pakattuna n. 1 euron kilohintaan. Kiinnostunut 6-11cm kuoreesta ja mieluiten 1 kg pusseihin pakattuna. Carla on valmis keskustelemaan myös 10 kg ja suuremmista pakkauksista.

Luvattu lähettää näytteitä. Kiinnostunut myös ahvenfileistä.

Cesare Regnoli & figlio s.r.l.

Mauro Regnoli

www.regnoli.it

Yhteisellä osastolla ”per la regione Emilia Romagna”. Eli Emilia Romagnan alueen yritysten yhteinen osasto. Erittäin pieni ja herra Regnoli oli harvoin paikalla. Jouduin soittamaan kaksi kertaa, ennen kuin ilmestyi sovittuun aikaan paikalle. Nimestä päätellen herra Regnoli olisi tärkeä henkilö yrityksessä, mutta joko hänellä ei ollut kovin hyvä englannin kielen taito tai sitten esiintyy enemmän keulakuvana yrityksessä.

Herra Regnoli näytti esitteestä kuoreen kuvan, ”latterino”. Fishbase.org antaa latterinon latinalaiseksi nimeksi *Atherina boyeri*. Ostavat kuoretta Italiasta ja Kreikasta tällä hetkellä.

Ei pitänyt hollantilaisesta kuoreesta, oli saanut toimituksia. Hollantilainen oli hänen mielestään liian sitkeä, kova ja siinä oli vain luut ja nahka. He haluavat kuoreen paksuna ja rasvaise-na. Haluavat mieluiten ilman mätiä ja maitia. Hänen mukaansa hyvin tärkeää että kalan vatsa ei hajoa ja hänen käsityksensä oli, että jos kalassa on mäti ja maiti mukana, vatsa aukeaa helpommin. Olivat saneet kalan pakastettuna.

Haluaa mieluiten 5 - 7 cm mittaista kalaa, vielä 9 cm on mahdollista, mutta ei 9 cm pidempää. Toisaalta hänen mukaansa erittäin hyvälaatuisesta kalasta oltaisiin valmiita maksamaan 2 -2,5 euroa kilolta irtopakastettuna.

Pyysi näytteitä DHL:llä kuivajähän pakattuna. Se oli hänen mielestään halvin tapa.

Hinta-arvio superlaatuisele kuoreelle erittäin kiinnostava. Kun lähetämme näytteen, tarkennan moneen kertaan, että kyse on jään alla laihtuneesta kevätkalasta, jonka vatsa toisaalta tyhjä, ei tarvinne perata? Ellei laatu miellytä, voimme syksyllä lähettää uuden erän syksyistä, lihavampaa kuoretta.

Ei ollut kiinnostunut muista kalalajeistamme.

Torrente

Mr Fabio

Myyvät järvikalaa lähinnä sushi-baareihin, on kiinnostunut järvikalasta, vaikkakaan ei näe markkinoita yhtä suurina kuin merikalaa. Parhaat mahdollisuudet hänen mielestään on pohjoisen järviseläillä. Toisaalta frittura mistä syödään läpi koko Italian, mutta silloin ruokailija ei ilmeisesti tarkkaan tiedä mitä kalaa syö. Itse kysyin tarjoilijalta kalan nimeä ja tämä vastasi seppio, eli mustekala. Tyypillistä italialaiselle, että vastaus täytyy antaa, vaikka väärinkin.

Ahven, kuha, hauki ja siika kiinnostavat.

Alle 11 cm kuore on mahdollista myydä, näki vähemmän mahdollisuuksia blokkiin pakastetulle.

Jää odottamaan näytteitä.

VIP-catering

Fabrizio Paesini

Resp commerciale settore ittico

www.vipcatering.com

Toinen suurista italialaisista toimijoista. Ensimmäinen oli Marr. Näitä molempia on suositeltu meille.

Käsittelevät vain pakastettua kalaa. On mahdollisesti kiinnostunut kuha, hauki, ahven siika, ei kuitenkaan tuoreena vaan fileinä.

Pyysi lähettämään tarjouksen.

Herra Fabrizion mukaan sesonki alkaa maaliskuussa ja silloin tulee olla valmistautunut. Ostavat tällä hetkellä kuoretta Turkista 1 kg polypussiin pakattuna, irtopakastettuna.

Lupasi tutkia mahdollisuutta ottaa isompia erii ja olisivatko hänen asiakkaansa kiinnostuneet blokkiin pakastetusta. Ei kysynyt kalan latinalaista nimeä.

Ocean eagle

Morris

Ehkä signor Morris oli niin kiireinen kuin väitti, mutta saattaa olla, että alkoi messujen kuluessa välttellä puheluitani. Soitin lauantaiamuna, jolloin hän vastasi olevansa neuvottelussa ja soittavansa takaisin. Soitin uudelleen, jolloin hän oli yhä neuvottelussa. Loppupäivän puhelin oli kiinni. Sunnuntaina toistui sama näytelmä, ensin hän oli neuvottelussa ja soittaisi takaisin, sitten hän oli seuraavassa neuvottelussa ja soittaisi takaisin 5min kuluttua ja loppupäivän puhelin pysyi kiinni. Maanantaina soitin vielä kaksi kertaa, kummallakin kerralla puhelin hälyytti, mutta ei vastattu.

Tarkoittaako ”olen neuvottelussa ja soitan takaisin 5min päästä” italian kielellä: älkää soittako minulle enää? Miksi Morris itse antoi kännykkänumeronsa, jos ei uskalla puheluun vastata ja miksi ylipäättään sopi tapaamisesta.

Friorital

Jens Elsneb

Luca Stocca, marketing director

Jens on tanskalainen ja hänen kanssaan helppo kommunikoida.

Myy kuoretta ja on kiinnostunut myös muista kaloistamme. Näki 11 cm pitkän kuoreen vielä mahdolliseksi myydä.

Pyysivät näytteitä ja hintatietoja myös muista kaloista.

MUITA TAPAAMISIA

Import Export Unione Rappresentanze s.r.l.

Roberto Levi

Kun kaksi tapaamista peruuntui etukäteen sovinnalle herra Levin. Ajoi viiden tunnin matkan Genovasta tapaamista varten vaimonsa kanssa yhdessä. Kertoo, että hänellä 25 vuoden kokemus alalta. Etukäteen sähköpostien vaihdossa hän luuli, että Suomeen tarvitaan yhä vielä vientipapereita.

Jos on aktiivisesti toiminut 25 v alalla, pitäisikö tietää miten lähetykset liikkuvat EU:n sisällä. Pääsimme messujen Business officeen katsomaan lakefishexport.fi kotisivut, jotka tulivat Robertolle yllätyksenä, vaikka olin lähettänyt tietoa etukäteen. Oli hämmästyneenä kun jään päällä oli lunta. Ehkä hänelläkin huono kielitaito häiritsi kommunikointia.

Eniten kiinnostunut 4...5 – 11cm kuoreesta. Kun ehdotin 400 kg pakkauksia, hän kysyi eikö meillä ole pakkauskonetta.

Kanadalainen kuore maksaa hänen mukaansa 35 cent vähemmän kuin meidän eli 1,40, jolloin glaseerausta on 10%.

Pyysi kuvia kalasta. Ottaisi 20tonnia joka kolmas-neljäs viikko, kun lähetykset saadaan käyntiin. Toimitukset alkaisivat maaliskuussa ja jatkuisivat koko vuoden.

Oli erittäin kiinnostunut yhteistyöstä, vai oliko jopa epätoivoinen. Vaimon läsnäolo business-tapaamisessa antoi tapaamiselle amatöörimäisen leiman. Viesti yrityksen henkilökunnan vähydestä.

Casa del Pescatore

www.pescatori.it

Nicola Tontini

Näin osastolla kuoreen näköisiä kaloja, olikin sardiineja. Ystävällinen herra Tontini kehotti katsomaan heidän kotisivuilta yhteyksiä ja ww.pefa.com. Osasi huonosti englantia. Kävin osastolla monta kertaa, että englanninkielinen henkilö sattui paikalle samaan aikaan.

Sociata Italiana Alimenti

Nazzaremo Agostini

plant manager

www.bontadoc.it

Herra Agostini ei puhunut italiaa, mutta saapuvilla olin erinomainen ruotsalainen tulkki. SIA on etujärjestö joka jakautuu 1. kalat 2. pasta eli kaikki taikinasta tehty.

Herra Agostini ymmärsi vaikeuteni hankkia tietoa italiassa ja lupasi import/export luettelon. Puhelimessa voisin puhua Mattiolini Leonardon kanssa englanniksi.

Ittica Polesana s.n.c

Oli messuluettelossa makean veden kalojen alla, mutta henkilökunta ei tiennyt mitään makean veden kalasta. Heidän mukaansa myivät vain suolaisen veden kalaa. Toisaalta muualla messuilla oli osastoja jotka myivät makean veden kalaa, mitä ei kuitenkaan oltu merkattu messuluetteloon. Taas kokemuksia italialaisesta kaupankäyntikulttuurista.

Federpesca

Etujärjestö.

Assoittica Italia

Etujärjestö

Molemmat järjestöt olivat samalla osastolla, jossa päivysti kylläkin englanninkielentaitoinen tyttö, mutta joka vastasi suoraan kysymyksiini ”en tiedä”. Vastaus oli selvästikin hänen mielestään riittävä ja keskustelu päätynyt. Seuraavana päivänä pitäisi olla paikalla asiastakin tietävä henkilö. tämä henkilö ei koskaan ilmestynyt paikalle.

ICE

Italian trade commission office

www.ice.it

Sain yhteystiedot Helsingin toimistoon, jossa kerrottiin että he voivat antaa italialaisten kalantuottajien nimiä. Eivät import/export yritysten nimiä. Laitoin sähköpostilla kirjallisen pyynnön Daniela Casagrandelle, joka lupasi laittaa tietoa kunhan toimiston muutto Helsingissä olisi valmis.

Lista kalan tuottajista auttaa eteenpäin, koska melkein kaikki tuottajat myös ostavat kalaa myyntiä varten.

www.italtrade.com

Icen toimistossa neuvottiin etsimään tietoja myös tältä kotisivulta. Kun kysyin tarkempaa tietoa isoilla kotisivuilla

Camera di Commercio

www.regione.lazio.it

www.rm.camcom.it

Alueellisista kauppakamareista pitäisi saada tietoa alueen import/export yrityksistä. Lazion alueen kauppakamarilla oli iso messuosasto ja löytyi jopa yksi tulkki. Puhelinnumero oli italian sisäinen palveleva puhelin, kukaan ei tiennyt muuta mahdollista numeroa. Milano kuuluu Lombardia kauppakamariin. Pohjoisessa sijaitsevat järvet ja myydään eniten järvikalaa.

U.N.C.I pesca

Etujärjestö

Osastolla päivystänyt henkilö ei puhunut englantia, eikä ollut mitään englanninkielistä materiaalia.

Pubblicita italia

Lehti

Maanantaina olisi englanninkielistä henkilökuntaa paikalla.

www.ilpesce-online.com

Kävin myös muiden julkaisujen osastoilla, mutta näistä ei ollut apua. Yksi lehti oli puolalainen ja tullut paikalle esittelemään toimintaansa, toinen lehti oli meksikolainen.

AJATUKSIA

Ilmeisesti varsin kunnianhimoinen ajatus toteuttaa 10 tapaamista kahdessa päivässä Italiassa. Aika ajoin epäilin olevani messuilla Venäjällä ja koin opiskelevani paitsi kalamarkkinoita myös italialaista **kaupankäyntikulttuuria**. Asiat hoidettiin kun ehdittiin, tuttujen kanssa jutteleminen tuntui olevan pääasia, aikatauluilla tai lupauksilla ei tuntunut olevan paljon merkitystä. Eniten hämmästytti tyhjät messuosastot ja ammattitaitoisen ja englanninkielisen henkilökunnan puute. Ehkä osaa itsekin ottaa asiat italialaisemmin, jos ei pyri liian tehokkaaseen työskentelyyn .

Kuten muissakin maissa, myös Italiassa **tuore kala on arvokkaampaa**. Kala pakastetaan usein kun sitä jää yli ja myydään kun hinta on korkeimmillaan.

Kannattaisiko markkinoinnissa vieläkin enemmän painottaa lunta ja jäätä. **Merkituotteen** (brändin) syntymisen edellytyksenä on tunnistettavuus ja omaleimaisuus. Lumi ja jää tuntui olevan laadun tae, kalan ei ole edes mahdollista päästä missään kuljetuskeljun vaiheessa piilaantumaa. Jos asiakas pystyy maun tai ulkonäön mukaan erottamaan suomalaisen kuoreen, päästään jo vapaampaan hinnoitteluun. Kaikkien meidän toimijoiden tulee sisäistää ylivoimaisen laadun vaatimus ja kun hyvä maine saavutetaan, mitkä mahdollisuudet tämä maine antaa jatkossa.

Kuore-nimellä myytävien kalojen kirjo hämmästytti. Osa myydystä kuoreesta on *Atherina boyer i*-lajia. Osa on jopa sardellien sukua. Niminä näkyi: acquadella, latterino, acciuga, whitebait, whitebait smelt, small sand smelt. Onko meidän kuoreemme ”oikea” kuore italialaisten mielestä on tärkeä kysymys. Toisaalta kun kala on pieni ja friteerattuna lautasella voisi se olla mikä tahansa. Kannattaa tutkia miltä kuoreemme maistuu friteerattuna. Toisaalta mitkä olisivat mahdollisuudet myydä pientä muikkua samaan käyttötarkoitukseen.

Järvikalaa myyvän yrityksen esitteessä oli coregone nimellä esitelty siika. **Voisiko muikkua myydä** pienenä siikana, jos tämä kala on italialaisille tutumpi. Muikkua tuntuu olevan mahdollonta myydä, koska muikkua ei tunneta. Samassa esitteessä oli cavedano-nimellä turpa, joka lähellä säynettä ja sitä kautta särkeä. Kannattaako särki-yhteydessä mainita että kala on kuin cavedano.

Suomalaisen miehen kesäsalaatti on HK:n sininen ja heinät on tarkoitettu vain jäniksille. Italiassa syödään erilailla, erilaista ruokaa ja eri aineksista valmistettua. Friteeraus on varsin yleinen tapa. Samoin kasviksia käytetään paljon. Lisukkeita otsikon alla ravintolan ruokalistalla on paljon muutakin kuin perunaa ja riisiä, jotka lienevät Suomessa yleisimmät lisukkeet. Italialaiset syövät paljon esim. höyrystettyä pinaattia, joka lähes mahdollonta kuvitella perunan tilalla suomalaisen miehen lautasella. Kääntäen tämä ajatus tarkoittaa, että ei kannata lyödä päätään seinään ja yrittää myydä mitä asiakas ei halua ostaa. Jos löytyy yhteinen sävel ja asiakas oivaltaa muikun ”samaksi” kuin coregone = siika ollaan oikeilla jäljillä.

Äidin lihapullia ei mikään voita. **Makutottumukset opitaan jo varhain** lapsena, ehkä aikaisemmin kuin jopa kieli. Ruoka yhdistetään kodikkuuteen ja yhdessäoloon ja vierailta maillakin haetaan kotoiselta tuntuva ruokaa. Italialainen perinne on vahva, eikä kannata ajatella pystyvänsä sitä muuttamaan.

Espanjalaisia tapaksia ja italialaisia antipasteja valmistetaan pienestä kalasta esim. marinoimalla tai friteeraamalla ja nämä kalat mahdollisesti ostetaan tulevaisuudessa Suomesta. Olisiko mahdollista **lisätä pienen kalan kulutusta Suomessa** kertomalla kuluttajille, miksi turhaan ostatte kalliita raaka-aineita italialaisesta herkkukaupasta, kun saman raaka-aineen saamme marketin kalatiskiltä. Eli koska tuote on suosittu vientimaissa, saada tällä argumentilla myyntiä lisättyä kotimaassa. Voisimme levittää tapasten ja antipastien reseptejä julkiseminkin Suomessa ja raaka-aineet olisivat tällöin suomalaisia.