

LOPPURAPORTTI

1 Hankkeen perustiedot

Hankkeen nimi ja numero: Kalanjalostuksen ABC-koulutus, hankenumero 33510
Hankkeen tukikelpoisuusajka: 14.9.2016 – 28.2.2018
Rahoittaja: Lapin Ely -keskus, Euroopan meri- ja kalatalousrahasto
Toteuttaja: KSAK Oy

2 Hankkeen kohderyhmä

Pääkohderyhmänä oli Koillismaan ja Kainuun alueella toimivat ammattikalastajat, mutta koulutukseen voitiin ottaa myös muita kalanjalostuksesta kiinnostuneita henkilöitä. Koulutukseen voivat osallistua niin yrittäjät kuin työntekijät sekä kalanjalostuksesta kiinnostuneet elintarvike- ja matkailualalta.

3 Hankkeen tavoitteet

Kalanjalostuksen ABC koulutuksen tavoitteena on vaikuttaa kalan jalostusasteen nostoon, vähempiarvoisen kalan hyödyntämissuunnitelmiin ja liiketoimintasuunnitelmiin.

4 Toimenpiteet

Hankkeessa järjestettiin Kalanjalostuksen ABC koulutus Kuusamossa ja Paltamossa. Koulutukseen osallistui Kuusamossa 12 henkilöä, joista yksi oli ammattikalastaja. Kuusamon muut osallistujat olivat kokkeja ja tulevia kokkeja. Paltamossa osallistujia oli 8 ja heistä kalastajia 4. Muut olivat muulla tavoin kalastuksessa ja kalanjalostuksessa toimivia.

Koulutuksen aihealueet olivat kala elintarvikkeena ja siihen liittyvä lainsäädäntö, kalankäsittely, pakkaaminen ja kalanjalostus sekä yrittäjyys. Koulutus toteutettiin tiiviinä lähipäivinä ja työssä/kotona tehtävillä. Koulutuksessa oli 12 kokoontumista. Kuusamon ryhmä vieraili Kuusamon Kalajalosteella, Kitkan Herkussa ja Ala-Kitkan kalasatamassa. Paltamon ryhmä vieraili Suomussalmella Kainuun Kalatuotteella.

Kalanjalostuksen kouluttivat Soila Hiltunen Pro Agria Oulu/Oulun Maa- ja kotitalousnaiset sekä Heikki Tahkola ProAgria Oulu/Oulun Kalatalouskeskus. Yrittäjyysosuuden koulutti Anita Saarela-Myllylä hallinnoivasta organisaatiosta Ksak Oy:stä.

Viestintä koulutuksesta ja osallistujahankinta tehtiin yhteistyössä kala-aktivaattori Mika Haltun kanssa. Hän lähetti kalastajakirjeessä tietoa koulutuksesta. Lisäksi projektipäällikkö hoiti viestintää ja asiakashankintaa puhelinoitoilla ja sähköposteilla sekä lehti-ilmoituksilla. Koulutuksesta oli lehtijuttu Koillissanomissa 30.10.2017 sekä Koti-Kajaanissa tammikuussa 2018.

5 Hankkeen tulokset ja vaikuttavuus

Hankkeen tuloksena oli kaksi Kalanjalostuksen koulutusryhmää, joista toinen Kuusamossa ja toinen Paltamossa. Kuusamon ryhmä koostui pääosin kokeista ja näin kalanjalostuksen osaaminen kehittyi erityisesti ravintoloissa. Ryhmässä oli yksi ammattikalastaja. Kokkien ja kalastajan keskustelut olivat hedelmällisiä erityisesti verkostoitumisen ja molempien tahojen toimintasektorien tutuksi tulemisen johdosta. Yhdessä pohditut ja kokeillut kalaruokavariaatiot osoittivat paikallisen raaka-aineen monimuotoisuuden ja ravintolakokit aikoivat jatkossa tuoda omien työpaikkojen listoille ja tilausmenuihin erityisesti marinoituja ja säilötyjä kalatuotteita. Paltamon ryhmässä oli kalastajia ja muita kalatalouden toimijoita. Paltamoon on tulossa uusi Kalatalo. Koulutus oli omalta osaltaan lisäämässä Kalatalon toimijoiden osaamista ja yhteistyötä alueella. Koulutuksiin osallistui yhteensä 20 henkilöä, joista 5 on ammattikalastajia. Palautteen antajista 80% kertoi saaneensa joko erittäin hyvin tai hyvin lisää osaamista omaan työhön, uusien kalatuotteiden tekemiseen ja vähempiarvoisten kalojen jalostamiseen. Kuusi henkilöä osallistui yrittäjyysosaan. He saivat lisää osaamista liiketoiminnan kehittämiseen.

Kuusamossa 26.2.2018

Anita Saarela-Myllylä
projektipäällikkö
KSAK Oy
040 – 505 6319
anita.saarela-myllyla@ksak.fi

Kuvia koulutuksesta.



Kylmämarinoituja kaloja. Testaus eri kalalajeilla ja resepteillä. Kuva Soila Hiltunen



Eri kalalajeja leivitettyinä ruis- ja spelttijauhoilla.
Kuva Soila Hiltunen



Kalasäilykkeen tekoa.
Kuva Päivi Koivisto