



Hyvän ammattilainen

Kalaposti

JAKSOESITE

1/2024

**Säilytä
minut tuote-
luettelona!**



**Kalaneuvos suunnan-
näyttäjänä vastuullisen
kalan jäljitettävyydessä**

**Merkittävä kasvatuslupa
parantaa kotimaisen
kirjoloheen saatavuutta**

Kalaneuvoksesta suunnannäyttäjä vastuullisen kalan jäljitettävyydessä

Ruoan jäljitettävyys otti digiloikan Kalaneuvoksella, kun EU:n yhteisen kalastuspolitiikan (YKP) mukainen jäljitettävyysjärjestelmä saatiin konsernissa käyttöön ensimmäisten joukossa.

- Kalaneuvos on toimialalla edelläkävijä ja suunnannäyttäjä muille. Olemme olleet mukana luomassa standardia toimintatavasta, jota ei ole aiemmin ollut olemassa, Kalaneuvoksen ERP-asiantuntija **Marko Knuutinen** kertoo ylipäinään.

YKP:n tavoitteena on kalakantojen säilyttäminen ja vesiluonnonvarojen kestävä käyttö varmistamalla kalastuksen ekologinen, taloudellinen ja sosiaalinen kestävyys pitkällä aikavälillä. Laki YKP-jäljitettävyydestä koskee EU:n merialueiden kalastustuotteita alkutuottajista vähittäiskauppaan.

- Olemme nyt ensimmäisten joukossa valmiita YKP-jäljitettävyysprojektissa.

YKP-jäljitettävyyden järjestäminen on ollut Suomessa epäselvää, sillä yhtenäisiä standardeja tai yhdenmukaisia toimintamalleja ei ole tarjolla. Kalaneuvos päätti sisällyttää YKP-tiedot samoihin EDI-sanomiin, joita käytetään toimijoiden välillä mm. tilaus-, toimitus- ja laskutus-tietojen välittämiseen.

- Hallitsemme konsernissa koko arvoketjua mätimunasta lopputuotteeseen. Yrityksillämme on nyt valmiudet välittää alkuperästä kertovia YKP-tunnisteita myös sähköisesti eteenpäin.

Järjestelmien kehittäminen on ollut iso ponnistus, vienyt vuoden ja tuonut kymmenien tuhansien eurojen kustannukset.

- Olemme parantaneet samalla tehokkuutta ja kykyä tuotetietojen välittämiseen, mikä on elintarviketoimijalle ensiarvoisen tärkeää, Knuutinen avaa.

YKP-tunnisteen tulee olla selkokielineen ja paikan päällä luettava. Se sisältää tiedot kalastusaluksesta tai kalanviljely- tai perkuulaitoksesta, pyynti- tai tuotantopäivän, kalalajin, käsitellyn tai myydyin kalaerän määrän sekä erän. Kalaneuvos on kehittänyt YKP-tunnisteesta helposti konekielellä luettavan.

- Haluamme olla strategiamme mukaisesti ”kala-älykkäin” toimija. Koko prosessissa, mätimunasta superhyvään lopputuotteeseen, digitaalisuus tuo läpinäkyvyyttä niin meille, asiakkaillemme kuin kuluttajillekin, kertoo toimitusjohtaja Hans-Mikael Helenius.

Entistä vastuullisempaa kalaa kuluttajille

Kuluttajille YKP-jäljitettävyys merkitsee laadukkaita elintarvikkeita sekä luotettavaa ja entistä vastuullisempaa kalaa.

- YKP-jäljitettävyys on tae laadusta, avaa arvoketjun ja tuo sen läpinäkyväksi. Se on edistyksellinen ja innovatiivinen vastuullisuusteko ja toimintatapa, ja samalla näytämme toimialalla esimerkkiä, kuinka sen voi toteuttaa, henkilöstöjohtaja **Hanna Peltokangas** toteaa.

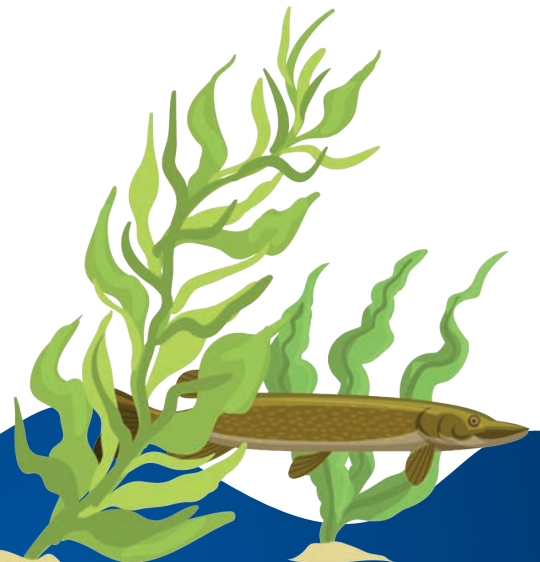
EU:n yhteisellä kalastuspolitiikalla kunnioitetaan kalakantojen säilyvyyttä ja estetään liikakalastusta.

- Jos haluaa tehdä vastuullisia valintoja kaupassa, on oleellista tietää, millainen kalan alkuperä ja elämä on ollut, Peltokangas summaa.

Vastuullisuudella on entistä isompi rooli kaikessa tekemisessä.

- Vastuullisuus on ollut jo pitkään olennainen osa sisäänrakennettua strategiaamme, perheyriityksemme ”Hukkanen-ei-hukkaa-mitään” -mentaliteetin mukaisesti. Näemme ainoana oikeana mahdollisuutena jatkaa perustajamme viitoittamalla tiellä ja korostaa meressä kasvatetun terveellisen ja vastuullisen proteiinin roolia osana arkipäivän ruokavaliota, Helenius toteaa.

Kalaneuvos on laskenut koko yrityksen hiilidioksidipäästöt sekä kotimaisen kirjolojen hiilijalanjäljen ja julkaisee ensi vuonna ensimmäisen kalankasvatuksen vastuullisuusraportin.



Muistathan pääsiäisesongin

LISÄÄ TIETOA ENNAKKOTILAUKSISTA
SAAT MYYNNILTÄMME



Kuluttajamarkkinointi

MARKKINOINTIKALENTERI	HELMIKUU	MAALISKUU	HUHTIKUU	TOUKOKUU
Pääsiäiskampanja				
Sosiaalinen media				
Hakukonemainontaa verkossa				
Kalanjälki-viestintä				

Kalaneuvos®

Kalaneuvoksen uutuudet

KÄTEVÄSSÄ PAKKAUKSESSA



SAUNA KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE, SIIVU



100 g vak
Myyntierä 6 kpl



VOITTAJA

TERVA KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE, SIIVU



100 g vak
Myyntierä 6 kpl



KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE, SIIVU



150 g vak
Myyntierä 6 kpl



n. 750 g vak
Myyntierä n. 4 kg



KYLMÄSAVULOHIHIFILEE, SIIVU



150 g vak
Myyntierä 6 kpl



n. 1kg vak
Myyntierä n. 5 kg



KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE



n. 700 g vak
Myyntierä n. 4 kg



GRAAVISUOLATUT

VIIMA GRAAVIKIRJOLOHIFILEE, SIIVU 100 G



100 g vak
Myyntierä 6 kpl



Viima graavikirjolohifileesiivut
on maustettu ihanan raikkailta
ginillä ja sitruunalla.



GRAAVIKIRJOLOHIFILEE, SIIVU



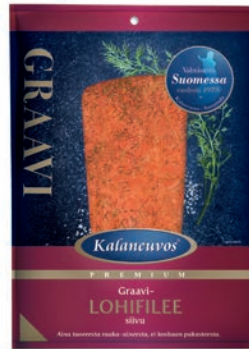
150 g vak
Myyntierä 6 kpl



n. 750 g vak
Myyntierä n. 4 kg



GRAAVILOHIFILEE, SIIVU



150 g vak
Myyntierä 6 kpl



n. 1kg vak
Myyntierä n. 5 kg



MAUSTEET



GRAAVIMAUSTESUOLA

200 g prk
Myyntierä 12 prk



SITRUUNAINEN KALAMAUSTE

140 g prk
Myyntierä 12 prk



ORIGINAL KALAMAUSTE

180 g prk
Myyntierä 12 prk



600 g prk
Myyntierä 3 prk



Kalaneuvos®

SAVUKIRJOLOHIFILEE



n. 600–800 g vak
Myyntierä n. 4 kg



2 385263 800009

SAVUKIRJOLOHI, PALA

ennakkotilaus /
kampanjatuote

n. 200–400 g vak
Myyntierä 1,2 kg



2 385254 600007



SAVUKIRJOLOHI

ennakkotilaus / kampanjatuote



n. 800–1400 g vak
Myyntierä n. 4 kg



2 385297 700009

SAVUKIRJOLOHI- FILEE, PALA

n. 250 g vak
Myyntierä 6 kpl



2 385235 100007



SAVUKIRJOLOHIFILEE, TUPLA



n. 1350 g vak
Myyntierä n. 10 kg



2 385264 100009

SAVULOHIFILEE, PALA

n. 400 g vak
Myyntierä 6 kpl



2 385237 200002



SAVUSTETTU KANADANSIIKA



n. 700–900 g vak
Myyntierä n. 4 kg



2 385297 900003

SAVUPIPPURI- MAKRILLIFILEE

n. 240 g vak
Myyntierä 6 kpl



2 385232 600005



SAVULOHIFILEE



n. 850 g vak
Myyntierä n. 4 kg



2 385261 300006

LÄMMINSAVUKIRJO- LOHIFILEEPALA

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



6 408520 001974



Uusi
kätevä
pakkaus-
koko

Hillitty ja laadukas Liekki-tuotesarja

LOIMUTETTU AIDOLLA TULELLA

LIEKKI LOIMUTETTU LOHIFILEEPALA

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



6 408520 001899



LIEKKI LOIMUTETTU LOHIFILEE



n. 900 g vak
Myyntierä n. 3 kg



2 385225 700002

LIEKKI LOIMUTETTU KIRJLOHIFILEEPALA

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



6 408520 001912



LIEKKI LOIMUTETTU KIRJLOHIFILEE



n. 700 g vak
Myyntierä n. 3 kg



2 385226 400000

SAVUKIRJOLOHI

ennakkotilaus / kampanjatuote

Myyntierä n. 5 kg



2 385275 700007

SAVUKIRJOLOHI, PALA

ennakkotilaus / kampanjatuote

Myyntierä n. 5 kg



2 385254 500000

SAVUKIRJOLOHIFILEE

Myyntierä n. 5 kg



2 385254 000005

SAVUSTETTU KANADANSIIKA

ennakkotilaus / kampanjatuote

Myyntierä n. 5 kg



2 385253 800002

SAVULOHIFILEE, PALA

Myyntierä n. 5 kg



2 385237 100005

SAVUPIPPURIMAKRILLIFILEE

Myyntierä n. 3 kg



2 385254 200009

SAVUMAKRILLI

Myyntierä n. 3 kg



2 385254 300006

SAVUPALLAS

Myyntierä n. 2,5 kg



2 385279 200008





SUOMALAINEN KIRJOLOHENMÄTI

150 g, pakaste. Myyntierä 12 prk
 Saatavana myös
 500 g, pakaste
 1 kg ja 10 kg tuore



SUOMALAINEN KYLMÄSAVU KIRJOLOHENMÄTI

100 g, pakaste
 Myyntierä 12 prk



KANADANSIIAN MÄTI

100 g, pakaste. Myyntierä 12 prk
 Saatavana myös 1 kg, pakaste



SUOMALAINEN MUIKUN MÄTI

100 g, pakaste.
 Myyntierä 12 prk



MÄTI

Mäti on korkealle arvostettua herkkua ja Kalaneuvos takaa parhaan kirjolohe-mäidin laadun. Käsityönä Suomessa valmistettu tuore suomalainen kirjolohe-mätimme on Premium-laatua. Mäti siirtyy suoraan perkuusta valmistettavaksi, näin maku säilyy tuoreena ja raikkaana ja rakenne kiinteänä. Premium-tason kiinteäkuulainen mätimme kestää pakastuksen.



Ennakkotilaus-
 tuotteita, tilaukset loppu-
 vuoden sesonkiin osin jo
 alkuvuodesta. Ole
 ajoissa yhteydessä
 myyntiimme!



LOIMULOHIFILEE

Myyntierä n. 5 kg



LOIMULOHIFILEE, SWEET CHILI

Myyntierä n. 3 kg

TUORET SILAKKATUOTTEET

TUORE SUOMALAINEN SILAKKAFILEE



250 g rasia
Myyntierä 6 kpl



n. 1 kg rasia
Myyntierä 2 kpl



SORMISILAKKA kampanjatuote



300 g rasia
Myyntierä 6 kpl



Kalaneuvoksen sormisilakat valmistuvat Selkämereltä ja Saaristomereltä pyydetystä silakasta ja ovat MSC-sertifioitua. Tuote on päätön ja perattu munuaista lukuunottamatta. Tuotetta voidaan käyttää silakan tapaan.

VALKOSIPULISILAKKAFILEE



2,5 kg astia
Myyntierä 2,5 kg



SINAPPISILAKKAFILEE



2,5 kg astia
Myyntierä 2,5 kg



TILLISILAKKAFILEE



2,5 kg astia
Myyntierä 2,5 kg



SUUTARINLOHI



2,6 kg astia,
josta silakkaa 1,5 kg
Myyntierä 1,5 kg



TUOREET

LOHI, kokonainen
LOHI, kokonainen ASC
LOHIFILEE
Premium LOHIFILEE
LOHIFILEE, kuutio
KIRJOLOHI, kokonainen
KIRJOLOHIFILEE

SIIKA kasvatettu, villi
SIIKAFILEE, suomulla,
suomustettu, ruodittu
TAIMEN, kasvatettu
TAIMENFILEE, kasvatettu
KUHA
KUHAFILEE, nahaton ja nahallinen
AHVEN
AHVENFILEE, nahaton

HAUKI
HAUKIFILEE, nahaton
NIERIÄ
NIERIÄFILEE
MUIKKU, kokonainen
MUIKKU, perattu
SILAKKA MSC
SILAKKA MSC, perattu
SILAKKAFILEE MSC
SILAKKAFILEE MSC, nahaton

Merkittävä kasvatuslupa parantaa kotimaisen kirjoloihen saatavuutta

Nordic Fishin omistama Suomen suurin kalankasvatuskonserni Nordic Trout sai uuden kalankasvatusluvan Kaskisiin. Lupa merkitsee suomalaisen kirjoloihen tarjonnan parantumista.

Tavoitteena on nostaa kotimaista kalantuotantoa eli kirjoloihen saantia ja taata suomalaisen kalan saatavuus. - Markkinoilla on enemmän kysyntää kuin tarjontaa eli ympärivuotisesta suomalaisesta kirjoloihesta on puutetta, joten olemme todella tyytyväisiä luvan saamiseen, korostaa Nordic Troutin toimitusjohtaja **Hans-Mikael Helenius**.

Tiistaina 5. joulukuuta saatu lupa kattaa kirjoloihen kasvatuksen Kaskisten edustalla ja ympärysmitaltaan kymmenen 120 metrin verkkoallasta.

Lisäkasvua lupa sisältää 950 000 kg, mikä merkitsee noin 1 000 000 kg perattua kalaa vuodessa. Aloitus- ja valmistelulupa on annettu vastaavasti vain yhdelle 120 metrin verkkoaltaalle ja noin 70 000 kg:n lisäkasvua vastaavalle määrälle.

Nordic Trout pyrkii strategian mukaiseen voimakkaaseen kasvuun, jossa merellä kasvatettua terveellistä ja vastuullista proteiinipitoista kalaa tuotetaan sekä kotimaahan että vientiin.

- Kotimaista kalaa haluaa 80 prosenttia kuluttajista, mutta vain 20 prosenttia suomalaisten syömästä kalasta on kotimaasta. Kalan kysyntä on silti kaksinkertaistunut viimeisen 30 vuoden aikana. Luvan myötä voimme tarjoilla enemmän kalaa, Helenius iloitsee.

Yhteensä investoinnin koko tulee olemaan arviolta yli 4 miljoonaa euroa ja työllistävä vaikutus useita henkilötyövuosia riippuen rantatoimintojen kattavuudesta.

80 %

haluaa kotimaista kalaa

20 %

suomalaisten syömästä kalasta on kotimaista

2 x

kalan kysyntä on kaksinkertaistunut

Kalankasvatusta ympäristöstä huolehtimisen ehdoilla

Aluehallintoviraston myöntämässä kalankasvatulusuvassa on huomioitu vesien- ja merenhoidon tavoitteet.

Harvoin annetuissa luvissa määritellään tarkasti sallitut fosfori- ja typpipäästöt.

- Isot ja pienet kasvatusvolyymit tarvitsevat ympäristövaikutusten seurantaa. Meillä on konsernitasolla yli 30 yksittäistä ympäristölupaa, joita seuraamme jatkuvasti sisäisesti kalankasvatuksen seurantajärjestelmällämme ja lisäksi ympäristölupakohtaisesti vesistötarkkailuohjelmilla, tuotantopäällikkö **Jorma Leed** toteaa.

Luonnonvarakeskuksen tutkimuksen mukaan kala on yksi ympäristöystävällisimmistä proteiininlähteistä.

- Ympäristöstä huolehtiminen on toimintamme kaikkien osa-alueiden peruslähtökohta. Strategiamme mukaan olemme numero ykkösen vastuullisuudessa. Meillä on käytössä EU:n yhteisen kalastuspolitiikan mukainen jäljitettävyyden ja sertifioimme koko tuotantoa, summaa Helenius.

Kuudeksi vuodeksi myönnetty haastava lupaprosessi kesti noin viisi vuotta ja maksoi kuusinumeroisen euromäärän. - Lupakauden lyhyys on meille haaste. Arvioimme, että pääsemme aloittamaan asteittain vasta vuonna 2025 tienoilla, sillä ensin rakennamme infraa, pystytämme tuotannon, etsimme yhteistyökumppanit ja hankimme tuotannon vaatimat poikaset.

Kirjolohi kasvaa kolmisen vuotta ennen kuin se on valmis suomalaisen pöytiin, Leed selvittää.

Kahdeksan kilometriä rannasta sijaitseva ulkomeren vaativa kasvatuspaikka Kaskisten edustalla on ainutlaatuinen.

- Lähellä on erittäin hyvä kalasatama ja monipuoliset mahdollisuudet perkaustoimintoihin, jatkojalostuksen ja etenkin kalojen talvisäilytykseen, joka on edellytys pidentämään ja parantamaan tuoreen kirjolohen saatavuutta. Niiden avulla voimme mahdollistaa suomalaisen kalan pidemmällä tähtäyksellä. Samalla palkkaamme pienelle kalastuskaupungille lisää henkilöstöä ja investoimme paikalliseen infraan, Leed tähdentää.



Kalaneuvos®

Pyydä parasta

Kalaneuvos-laadun perusta on lähes 50 vuoden kokemus sekä tuoreet raaka-aineet. Niin tuoreet, että Suomen puhtaissa vesissä kasvaneet ja kasvatetut kalat tulevat meille suoraan kalastajilta, omilta kasvatuslaitoksiltamme ja kasvattajilta.

Lue lisää: kalaneuvos.fi

Seuraa Kalaneuvosta somessa



@kalaneuvos_oy



Kalaneuvos



KalaneuvosOy



@kalaneuvos



kalaneuvos-oy



Kalaneuvosoy



KALANEUVOS OY

Hukkasentie 25
38220 Sastamala

Puh. 010 4111 470 (myynti)
tilaus@kalaneuvos.fi
kalaneuvos.fi

Kalaneuvos®

Hyvän ammattilainen