



Suomalainen kala osana kestäväää ravintolakulttuuria

Mikko Pakola

Suomalainen kala ravintoloiden lautasella

- Suomi = tuhansien järvien maa, puhtaat vesistöt
- Runsaasti laadukasta kalaa
- Silti suurin osa syödystä kalasta on tuontikalaa
- Iso osa kotimaisesta saaliista päätyy rehuksi



Miksi aihe on ajankohtainen?

- Vastuullisuus & lähiruoka trendinä
- Asiakkaat kiinnostuneita ruoan alkuperästä
- Omavaraisuuden merkitys kasvaa
- Ravintolat voivat olla muutoksen tekijöitä



Perinteisesti merkittävät ruokakalat



- Lohi (etenkin kasvatettu kirjilohi, mutta myös merilohi ja järvilohi)

Siika

Kuha

Ahven

Muikku

Silakka

Särki (potentiaalia suurempaan käyttöön, mm. jalosteissa)

Lahna

Made

Hauki

Taimen (viljelty)

Nieriä (arvostettu, mutta pienimuotoinen tuotanto)

Rapukannat (toki ei kala, mutta kuuluu suomalaiseen ruokaperinteeseen)

Haasteet ja esteet

- Saatavuus ja logistiikka
- Sesonkiluonteisuus
- Hinta verrattuna tuontikalaan
- Ravintoloiden osaaminen ja kalankäsittely



Hyödyt suomalaisen kalan käytöstä

Ekologinen ja vastuullinen valinta

Edullinen vaihtoehto tuontikalaan
verrattuna

Kestävästi kalastettu ja läpinäkyvä
alkuperä

Erinomainen maku ja tuoreus

Helppo ja monipuolinen valmistaa

Käytännössä täydellinen raaka-aine –
ilman merkittäviä heikkouksia



Käytännön esimerkkejä



- Ravintoloiden onnistuneita tapoja hyödyntää kotimaista kalaa.
- Esimerkkejä vähemmän käytettyjen lajien (esim. särki, lahna) hyödyntämisestä.
- Yhteistyö kalastajien ja tuottajien kanssa.

Tulevaisuuden näkymät

- Kasvava kiinnostus lähiruokaan ja vastuullisuuteen
- Uudet innovaatiot kalan hyödyntämisessä (jalosteet, villikalan käyttö)
- Mahdollisuudet nostaa suomalainen kala vahvemmin ravintolakulttuuriin



Yhteenveto ja loppupohdinta



- Laadukas, tuore ja vastuullinen raaka-aine
- Taloudellisesti kilpailukykyinen vaihtoehto tuontikalalle
- Vastaa asiakkaiden kasvavaan kiinnostukseen lähiruokaa kohtaan
- Laaja kirjo kalalajeja – myös uusia mahdollisuuksia vähemmän hyödynnetyissä lajeissa
- Ravintolat voivat olla muutoksen eturintamassa

"Silakan käyttöä
tulisikin lisätä ja
sisäfileen käyttöä
vähentää"

-HARRI HOLKERI