

Kalatuotteiden markkinanäkymät 2022

Kirsi Nuorikkala

Hanna Pere

Apetit

Liiketoiminnot



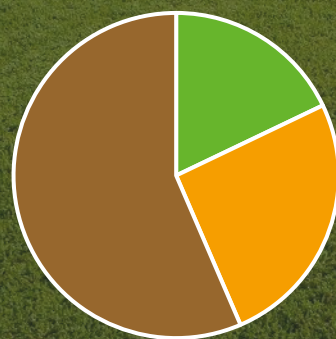
Ruokaratkaisut



Öljykasvituotteet

Liikevaihto 2021

284 MEUR



■ Ruokaratkaisut

■ Öljykasvituotteet

■ Viljakauppa (lopetetut toiminnot)

Henkilöstö



376

3 Tuotantolaitosta Suomessa

Kotimaiset raaka-aineet pakastetuotteissa

79%

Apetit

Ruokaratkaisut

Klassikkotuotteita



Innovatiivista tuotekehitystä



Pakastepizzaa pohjoisesta



Apetit Vastuullisia tekoja

Kotimaisen viljelijän kumppani

59 MEUR

Arvosta hankintoja kotimaisilta viljelijöiltä

Panostamme kotimaiseen

79 %

pakastetuotteiden raaka-aineista kotimaisia

Ilmastovaikutuksien pienentäminen

- 56 %

hiilijalanjälkemme pienentyminen vertailuvuoteen 2019

Suomalaista työtä

350

Apetitin Suomen toimintojen henkilöstömäärä



Apetit

Hyvinvointi

Helppous

Maku

**Ruokatrendit ovat
puolellamme**

Kasvis-
painotteisuus

Kotimaisuus

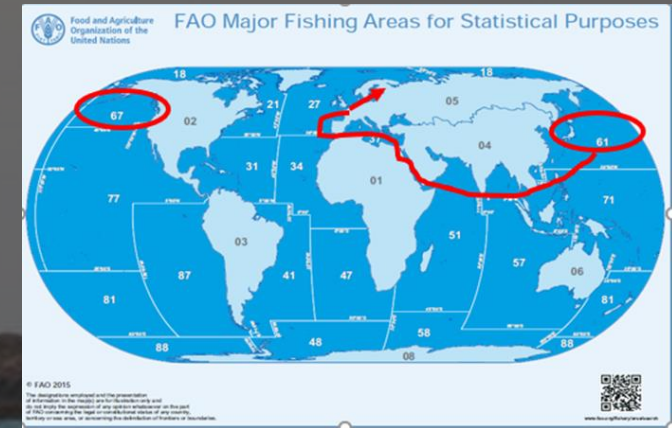
Eettisyys ja
ekologisuus

Läpinäkyvyys



Enemmän kotimaista kalaa suomalaisiin ruokapöytiin

- 75 %* suomalaisista kertoo, että haluaisivat syödä kalaa vielä nykyistä useammin
- Kotimaisuus ja lähiruoka ovat kasvava trendi - kuluttajat haluavat suosia kotimaisia, terveellisiä ja vastuullisia tuotteita
 - Tällä hetkellä suomalaisten ostamasta kalasta alle 20 % on kotimaista
 - Yli 70 % kuluttajista pitää kuitenkin tärkeänä että hänen ostamansa kala on kotimaista**
- Nykyinen hallitusohjelma tavoittelee kotimaisen kalan käytön lisäämistä
 - Tavoitteena on kaksinkertaistaa kotimaisen kestävästi pyydetyn ja kasvatetun kalan käyttö ja lisätä merkittävästi kalatuotteiden vientiä vuoteen 2035 mennessä
 - Tavoitteena lisäksi: 2035 suomalaiset söisivät ravitsemussuosituksen mukaisesti viikossa keskimäärin 2,5 annosta kalaa nykyisen 1,7 annoksen sijaan ja että kulutuksen kasvu tapahtuisi pääosin kotimaiseen kalaan perustuen.



Pääosa pakastekalasta pyydetään Pohjoiselta Tyyneltämereltä. Kala käsitellään Kiinassa, jonka jälkeen se matkaa Eurooppaan jatkojalostukseen. Ympäristön kannalta olisi parempi jos hyödynnettäisiin lähialueiden kalalajeja

Pandemia lisäsi suomalaisten kalan kulutusta.

- Kalan kulutus on Suomessa suurempaa verrattaessa kulutustottumuksia EU27 maiden keskiarvoon.
- Suomalaisista 76 % ilmoittaa syövänsä kalaa vähintään kerran kuukaudessa
- Suurimmiksi syiksi kulutuksen lisäämiselle mainitaan
 - ruokavalion muuttuminen
 - lisääntynyt terveystietoisuus
 - kalan parempi saatavuus.
- Vähentämistä kuluttajat perustelevat
 - kuluttajat ovat korvanneet kalan jollain muulla tuotteella
 - kalan hinta koetaan korkeaksi
 - laatu ei ole miellyttänyt.

Johtuen COVID-19 pandemiasta, suomalaiset sanovat, että...



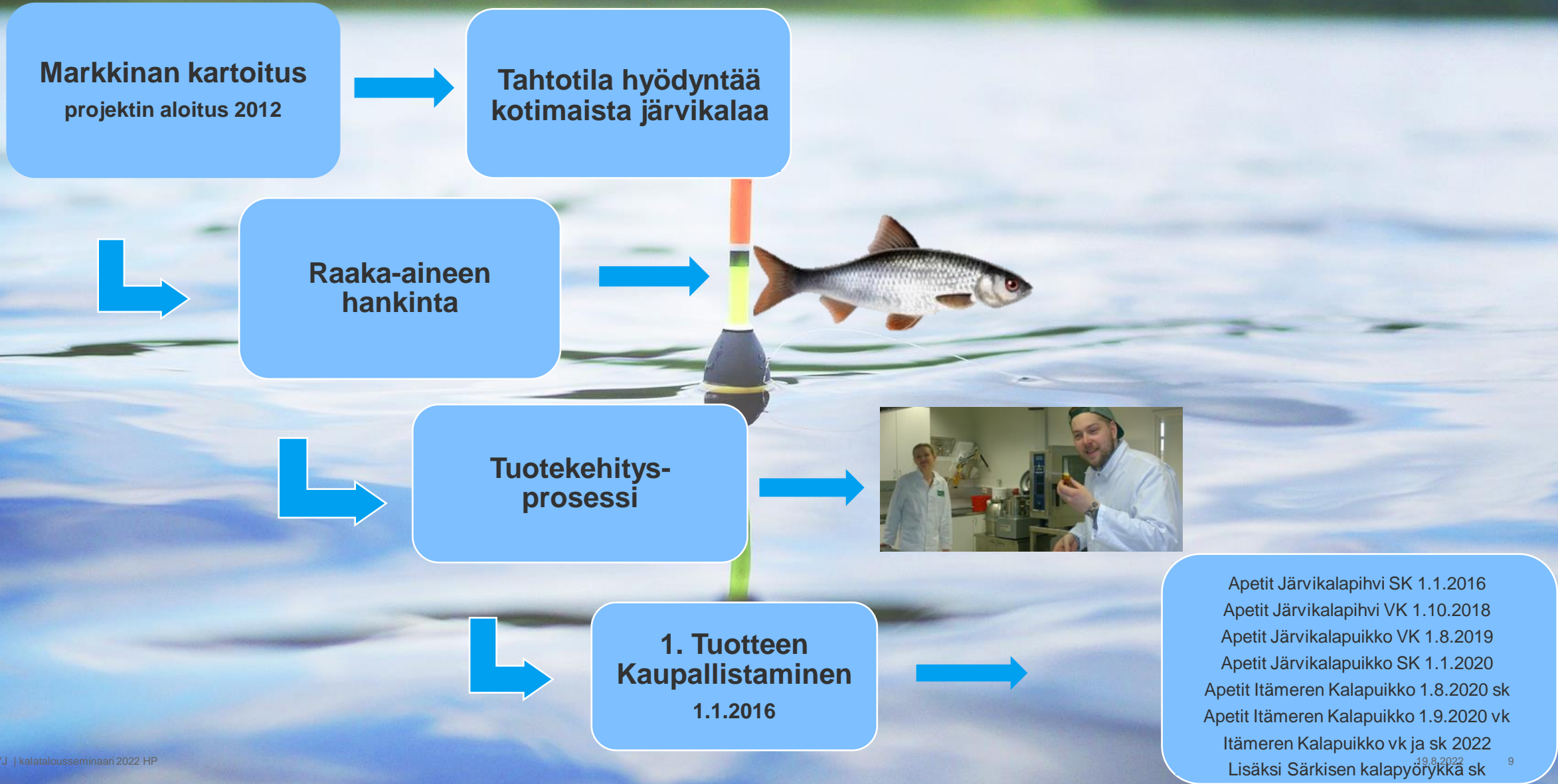
Lähde: Eurobarometri 515 - EU:n kuluttajatottumukset kalastus- ja vesiviljelytuotteissa, maaliskuu -huhtikuu 2021

Kalansyönnin haasteet

Kalan ja erityisesti kotimaisen luonnonkalan syömisen lisäämiseen voi liittyä myös haasteita.

- **Helppous**
 - Onko kaupassa kiireiseen arkeen sopivia kotimaisia vaihtoehtoja, jotka maistuvat lautasella, löytyvät kaupasta helposti ja ovat mutkattomia valmistaa?
- **Käsittely**
 - Kalan käsittely ja valmistus voi tuntua kuluttajasta haastavalta: esimerkiksi ruotoisuus tai voimakas maku voivat olla esteinä syömiselle.
- **Saatavuus**
 - Kotimaisen kalan saatavuus tuoretiskistä voi joidenkin kalojen kohdalla olla haastavaa
- **Kalan hinta**
 - Tarjous lohi/kotimainen kalafilee

Case: Apetit Kotimaiset Järvikalatuotteet



Apetit kotimaiset kalatuotteet - ympäristö



Ympäristöjalanjälkimittauksen mukaan Apetit Järvikalapuikoilla on kokonaisuudessaan negatiivinen rehevöitymisvaikutus: $-0,03 \text{ kg PO}_4\text{-ekv/kg}$. Vaikutus syntyy kalastuksen seurauksena: kalaraaka-aineen mukana järivistä poistuu ravinteita, jotka vesistöön jäädessään vaikuttavat rehevöittävästi.



Apetit Järvikalapuikon hiilijalanjälki on $2,0 \text{ kg CO}_2\text{-ekv/kg}$. Kuvassa on esitetty hiilijalanjäljen jakautuminen Järvikalapuikon arvoketjun eri vaiheisiin.

Kotimaisen kalan haasteet: alkutuotanto

❖ Ammattikalastajien puute

- ✓ kalastajakunnan vanheneminen
- ✓ lupien saanti
- ✓ taloudelliset tekijät

❖ Särjen kalastuksen kannattavuus

- ✓ Särki/ns arvokalat

❖ Toimitusvarmuus

- ✓ kalastuksen sesonkiluontoisuus

❖ Logistiikka

- ✓ hajallaan olevat toimijat ja puuttuva infrastruktuuri
- ✓ pienet kalamäärät
- ✓ yhteistyön puute

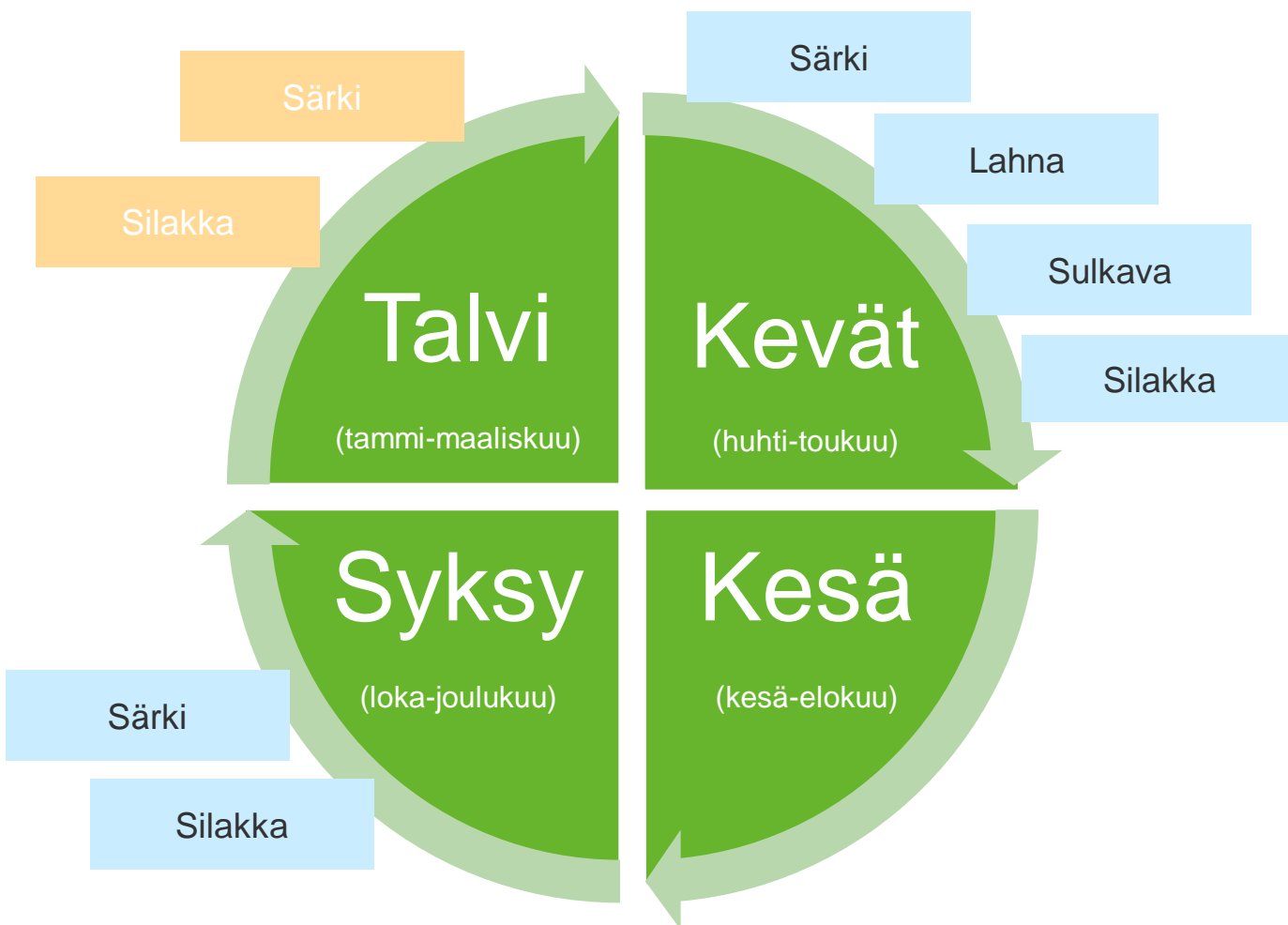
❖ Jalostajat

- ✓ rahoitus ja osaaminen

❖ Hinnanmuodostus ja kannattavuus

- ✓ raaka-aineen hinta: Järvikalamassan hinta n. kolminkertainen verrattuna esimerkiksi kirjoloheen tai loheen

Kalastuskaudet ja haasteet



Kalan saanti ja riittävyys

- Kalastuskausi lyhyt
 - Keskittyy kevääseen ja syksyyn
- Kalastuskausi sama eri lajeilla
 - -> haasteita massauskapasiteetissa
- Sääolosuhteet vaihtelevat
- Saalismäärät vaihtelevat
 - ”luonnon tuote”
- Riittävät määrät teolliseen tuotantoon
- Vastuullisuus tärkeä (MSC, ASC)

- Kaupan jaksot
 - Valikoimat 2 krt vuodessa lokakuussa ja maaliskuussa
- Hinnat ja tuotetiedot
 - 6 kk ennen jakson alkua
- Ennustettavuus
 - raaka-aineet pitää tilata hyvissä ajoin-viralliset valikoimavahvistukset saadaan n. 6 vkoa ennen jakson alkua.
 - Sama koskee valikoimamuutoksia, joista info vasta 6 vkoa ennen jakson alkua, raaka-aineet on jo tilattu monta kuukautta aikaisemmin
- Saatavuus
 - Saatavuus oltava 100 %

- Kilpailutukset
 - Pitkiä 12-24 kk
 - Vaaditaan 100 % toimitusvarmuus tai korvaavat tuotteet
 - Julkisen puolen kilpailutusmalli ei palvele elintarvikehankintaa – sama proseduuri ”kynille ja kumeille”
 - Haaste: mitä sote-alueet tuo tullessaan – onko ymmärrystä elintarvikehankinnoista
- Hinnat
 - Hinnat ja pitkät sopimusajat: jos sopimuskausi 18 kk – esim ensimmäinen vuosi lukittu.
 - Hinnat pitää antaa esim 6 kk ennen sopimuskauden alkua
 - Hinnankorotukset rajattu indeksiin
 - Raaka-ainetoimittajat antaa max 6 kk hinnat meille. Hinnankorotukset joissakin tapauksissa viikon varoituspäivälle
- Ymmärretään että täytyy olla prosessi, mutta pitää olla mekanismit että tietyissä tilanteissa löytyy joustoa, luonnonraaka-aineissa tämä korostuu.
- **Apetitin ykköstavoite on turvata saatavuus ja kotimainen tuotanto (huoltovarmuus) – tämä tarkoittaa sitä että meidän tulee turvata myös ammattikalastajien elanto!**

Kriteerit päästä Apetitin kalatoimittajaksi



- Toimittajan hyväksyntä ja riskien arviointi / auditointi
- Raaka-aineen hyväksyntä
 - Mikrobiologinen ja aistinvarainen
- Riittävä volyymi
- Toimitusketjun hallinta
 - Kalastus-massaus-toimitus
- Kalaraaka-aineen vastuullisuus
 - MSC, ASC, WWF vihreä tai keltainen, kotimainen kala
- Kilpailukykyinen hinta



Kotimaisen kalan tulevaisuuden näkymät ”Apetitin silmin”

- Kuluttajat sekä kauppa haluavat enemmän kotimaista kalaa
 - 90 % suomalaisista toivoo lisää kotimaista kalaa kaappoihin
- Suomen valtio haluaa edistää kotimaisen kalan käyttöä: Kansallinen kotimaisen kalan edistämishjelma tavoittelee 2,7 kertaista kalankulutusta vuoteen 2035 mennessä.
 - Mahdollisuus: Saalismäärältään Itämeren tärkein kala on silakka, mutta yli sadan miljoonan kilon vuosittaisesta saaliista vain 3 % päätyy elintarvikekäyttöön
- Apetitin strategian mukaisesti
 - Panostamme lähikalaan perustuvan tuotteiston kasvattamiseen sekä kestäviin ja tarkoituksenmukaisiin pakkausratkaisuihin



Apetit

kiitos.