



Kalan asialla

Ammattikalastajien tiedotus- ja
koulutusristeily 2026

Malin Lönnroth
Pro Kala



Pro Kala



Kuka olen?

Malin Lönnroth

- Aloitin Pro Kalan toiminnanjohtajana 1.1.2026
- koulutukseltani ympäristö- ja meribiologi
- Olen ollut kala-alalla yli 15 vuotta
- Olen surkea kalastaja = hyvä kuluttaja 😊





Pro Kala

- Yleishyödyllinen yhdistys ja kalan asialla vuodesta 1994
- Jäsenistö kattaa koko kalan ketjun vedestä ruokapöytään: ammattikalastajia, kalankasvattajia, kalanjalostajia ja -kauppiaita sekä elinkeinokalatalouden järjestöjä.
- Toiminnan tavoitteena saada lisää kalaa suomalaisten lautasille...
- ... ja vaikuttavuutta koko kalaelintarvikeketjulle.

www.prokala.fi



Pro Kala



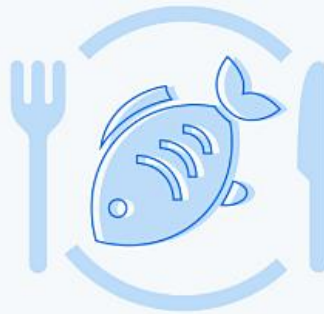
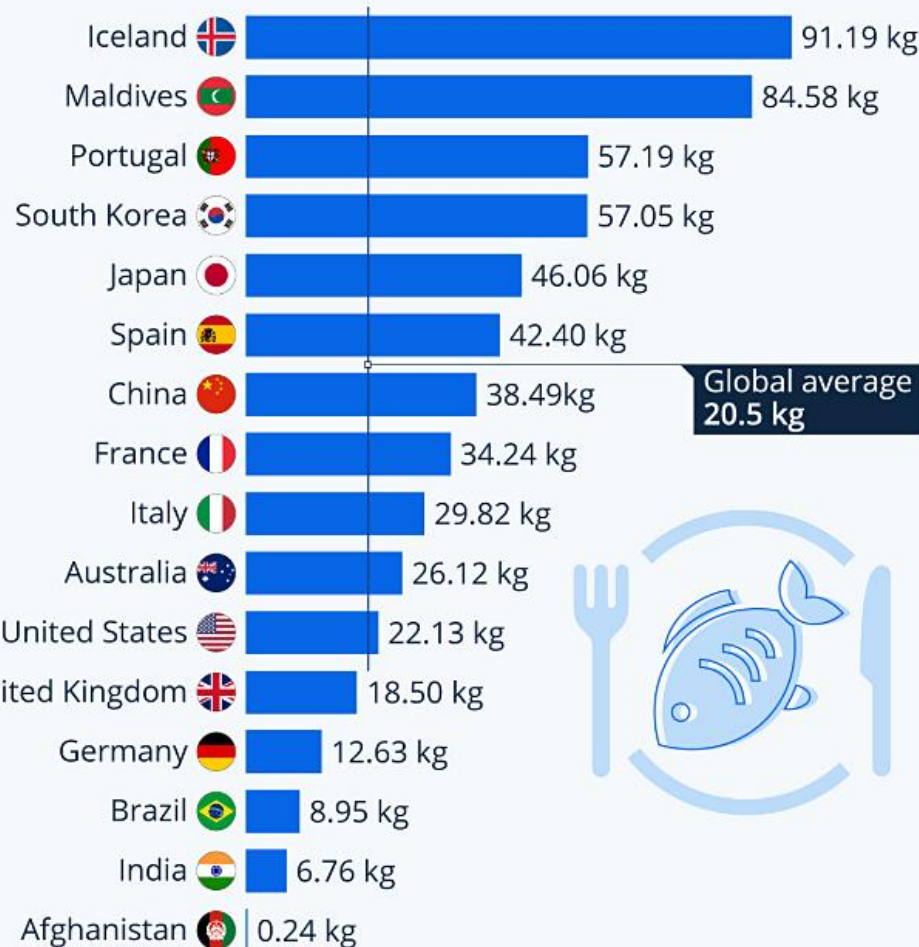
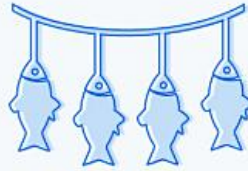
Pro Kalalla on vahva selkänoja

- Yli 80 % kalakaupan volyymistä kulkee jäsenistömme kautta
- Suomalaisista yli 90 % syö kalaa ja haluaa lisätä kalan kulutustaan

www.prokala.fi

Where Fish Is (Rarely) on the Menu

Estimated per capita consumption of fish and seafood in selected countries in 2019*



Me suomalaiset syömme paljon kalaa, vai syömmekö?

- Noin 14 kiloa/vuosi
- Noin 1,7 kala-annosta viikossa
- Kotimaisen kalan osuus kulutuksesta on noin 28 %.
- Hallituksen virallinen tavoite on **lisätä kalan käyttöä kotimaisen kalan avulla** (kotimaisen kalan edistämishjelma)

Kalan käytön lisääminen hyödyttää terveyttä, ympäristöä ja kansantaloutta

* estimates based on per capita food supply, not adjusted for food waste
Source: UN Food and Agriculture Organization



Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma

- EMKVR-rahoitusta
- Muun muassa kuluttajaviestintää, Innovaatiopäivät, kuluttajatutkimukset, kalan edistäminen ammattikeittiöissä, Suomen maaosasto Barcelona Sea Food Expossa.

Tulkaa juttelemaan mikäli teillä on ideoita ja toivomuksia!



kalatalousverkosto.fi
KALAPARLAMENTTI
INNOVAATIO-OHJELMAT

KALAN MARKKINOINNIN JA LAADUN KEHITTÄMISOHJELMA

4.2.2026 KLO 17-19 (TEAMS)

17.00–17.10

Terveisiä Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishjelmasta

Malin Lönnroth, Pro Kala

17.10–17.30

Yrityshaasteesta oivalluksiin – nyhtökirjelohti & Flavoria Innovaatioviikko

Ari Hietanen, Kalavapriikki

17.30–18.00

Kalan laatu syntyy osaamisesta – kalatuoteosaamisen kehittäminen ja Kalaosaajan käsikirja

Taru Spring, Taru Spring Oy

18.00–18.30

Kalankasvatuksen hyvät toimintatavat – lainsäädäntöä ja vaatimuksia kalankasvatustoiminnalle

Essi Lindroth, Turun Yliopisto

18.30–18.55

Vientiä, verkostoja ja näkyvyyttä – Barcelona Seafood Expo Global

Katriina Partanen, Pro Kala

Ei ennakkoilmoittautumista, kaikki asiasta kiinnostuneet ovat tervetulleita linjoille! Suora linkki Teamssiin:

<https://bit.ly/innovaatioparlamentti>

tai QR-koodista:



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Pro Kala

Lisää kalan markkinoinnista
ja laadusta luvassa huomenna

Ke 4.2.2026 klo 17-19
Teams



Pro Kala



Kiitos!

Ja hyvää kansallista
kalakeittopäivää
3.2.2026

[#kalakeittopäivä](#)

www.prokala.fi/kalakeittopaiva/



Pro Kala