

Kalankasvatuksen sivutuotejalosteiden tuotekehitys ja koemarkkinointi

TIIVISTELMÄ

Hankkeessa tutkittiin mahdollisuuksia löytää markkinoita jalostetuille kalankasvatuksen sivutuotteille. Tutkimuskohteena käytettiin erityisesti kirjolohen maksasta, mutta myös kirjolohen sydämestä jalostettavia tuotteita. Markkinoinnin kohteeksi valittiin ravintola-ala, koska sitä kautta helpommin saa kuluttajat tutustumaan uusiin raaka-aineisiin.

Hankkeen toteutus valitettavasti koronan myötä jäi murto-osaan suunnitellusta. Hankkeessa saatiin aikaan koe-erät savustetuista maksoista sekä reseptiikkaa maksapateelle ja maksalaatikolle, mutta niiden kanssa ei päästy niin pitkälle, että ne olisivat olleet valmiita tuotteita, joille olisi voinut lähteä suunnittelemaan markkinointimateriaalia.

Hankkeen tuloksena voidaan todeta, että kasvatetun kalan maksa raaka-aineena herättää positiivista kiinnostusta ravintola-alan ammattilaisissa, ja sen logistiikkaketju tuoreena onkin suhteellisen helppo järjestää olemassa olevien kalan tukkureittien kautta suoraan kasvattajalta. Jalosteena logistiikkaketjuun tulee mukaan jalostaja/myyjä, mutta sen toimivuutta ei hankkeessa päästy testaamaan.

Sivuvirtojen hyödyntämispotentiaali riippuu paitsi lopputuotteen kehittäjistä, myös saatavilla olevista raaka-aineista. Viljellyllä kalalla perkuupaikat ja raaka-aineen saatavuus ja laatu ovat hyvin ennustettavia. Saatavilla olevista sivutuotteista taas tietenkin myös määrät ja keruukustannukset ratkaisevat. Hankkeessa ollut maksa on kohtuullisen helppo kerätä ja verraten iso muuhun sivutuotekertymään nähden, toisaalta sydän taas on pieni, mutta helppo kerätä.

Valitettavasti koronapandemian osuessa juuri hankkeen alkuun ja sen pitkittyminen sekä siitä aiheutuneet ongelmat hankkeen toteuttamisessa veivät pohjan hyvältä hankkeelta, eikä sitä voitu saattaa loppuun asti.

1 JOHDANTO

Hankkeessa tutkittiin mahdollisuuksia löytää markkinoita jalostetuille kalankasvatuksen sivutuotteille. Tutkimuskohteena käytettiin erityisesti kirjolohen maksasta, mutta myös kirjolohen sydämestä jalostettavia tuotteita. Markkinoinnin kohteeksi valittiin ravintola-ala, koska sitä kautta helpommin saa kuluttajat tutustumaan uusiin raaka-aineisiin.

Hankkeen toteuttajat valikoituivat mukaan vahvuksiensa kautta. Mannerlohen perkuulinjalla käsitellään vuosittain xx kg kirjolohta, ja linja on rakennettu niin, että siinä on mahdollista käsin erotella perkuutähteistä maksat ja sydämet. Rannikon Kalatuotteella on oma savustamo, jossa uunikapasiteettia riittää isommallekin määrälle. Alueella toimii elintarvikealan yrittäjien yhteinen Makuvakka Osuuskunnan ylläpitämä koekeittiö, jonka kautta päätettiin ostaa tuotekehitystyötä.

Hankkeen tavoitteena oli sisäelimestä maksaa ja sydäntä jalostamalla saada kalasta isompi osa elintarvikekäyttöön ja myös parantaa kalankasvatuksen kannattavuutta. Tavoite oli nostaa maksan jalostusarvoa korkean tason tuotteeksi, sen sijaan että sitä myytäisiin pelkkänä raaka-aineena.

2 HANKKEEN TOIMET

Hankkeen toteuttajakumppaneina toimivat kalankasvattaja Mannerlohi Oy ja kalanjalostajana Rannikon Kalatuote Ky. Tuotekehitystyötä ostettiin Makuvakka Osuuskunnalta ja hankkeen hallinnollisena koordinaattorina toimi Ukipolis Oy. Hankkeen ydinryhmä viesti hankkeen vaiheista ja toimista sähköpostitse ja whatsapp-ryhmän välityksellä.

Hanke alkoi raaka-aineen talteen ottamisella. Kalaa perataan sesongeittain, joten jotta hanke pääsisi kunnolla alkuun, päätettiin maksaa ja sydämiä ottaa talteen mahdollisuuksien kaikista alkuvuoden perkuueristä. Kaiken kaikkiaan raaka-ainetta kerättiin vajaa 800 kg.

Tuotekehitystyö aloitettiin Rannikon Kalatuotteen ja Makuvakka Osuuskunnan välisenä yhteistyönä. Keittiömestari Simo Reijonsaari lähti kehittämään maksasta savustettua versiota, sekä valmista maksapateeta. Savustuskokeita tehtiin useita, ennen kuin löydettiin oikea kypsyyssaste ja savuisuus maksoille. Savustuskokeissa käytettiin pääasiassa tuoreita maksoja, mutta kokeita tehtiin myös pakastetusta raaka-aineesta. Savustettua maksaa koemaistatettiin Rannikon Kalatuotteen myymälässä sekä mm. Keittiömestareitten vuosikokouksen yhteydessä Tampereella. Tuote sai hyvää palautetta, ja se kiinnosti erikoisuutena keittiömestareita kautta koko Suomen. Monet olivat kiinnostuneita saamaan maksaa myös tuoreena oman reseptiikan kokeiluja varten. Maksaa toimitettiin mm. Turun Ammatti-Instituutin opetuskeittiössä testattavaksi.

Helmikuun lopulla pidettiin lehdistötilaisuus ja toimittajille maistatettiin savustettuja maksoja. Savustettua maksaa verrattiin suutuntumaltaan pehmeydeltään ja suussasulavuudeltaan mm. suklaaseen. Lehtijuttuja liitteenä.

Hanke alkoi hyvin mutta yhtäkkiä koko ravintolasektori halvaantui maailmanlaajuisen covid -pandemian vuoksi ja hankkeen toimet menivät jäihin. Syksyllä 2020 hanketta yritettiin elvyttää ja osallistuttiin ammattiopisto RaSeKo:n elintarvikejalostajan erikoisammattitutkinnon opintojen yhteydessä järjestettyyn kalanjalostuskurssiin Rasion toimipisteen FoodLabissa. Kahden päivän tuotekehitystyöpajan osallistujina oli kala-alan toimijoita ympäri Suomen, mm. suositun särkeäilykkeen kuluttajille kehittäneet yrittäjät. Hankkeen kautta toimitettiin kurssille raaka-aineeksi kirjolohen maksoja ja sydämiä. Kala-alan ammattilaiset olivat innoissaan raaka-aineen laadusta ja ylipäättään ”perkuujätteiden” hyödyntämisestä elintarvikkeena. Kurssin aikana kokeiltiin niistä useita erilaisia ruokia, mm. pateeta, paistettua maksaa, sydämistä tehtyä kastiketta ja maksalaatikkoa. Kurssilta saatiin monia uusia ideoita ja myös monia ideoita tuli torpattua mahdottomina toteuttaa.

Syksyllä 2020 näytti siltä että koronatilanne alkaisi jo hellittää, kunnes uusi aalto vyöryi taas päälle ja ravintoloiden toimintaa rajoitettiin jälleen. Markkina-alueeksi valittua ravintolasektoria mietittiin uudelleen ja päätettiin hakea hankkeelle jatkoaika, jotta saataisiin selville, miten tuotteita saataisiin parhaiten suunnattua suoraan kuluttajille, esim. vähittäiskauppojen kautta.

Hankkeen toteutukseen saatiin jatkoaika vuoden 2021 loppuun. Hankkeen alkuperäisen idean ollessa se, että tehdään maksasta nopeasti kokeiluja ja testataan niitä ravintolamarkkinoilla, oli kuitenkin muuttunut koronan myötä. Myöskään vähittäiskauppoihin ei päässyt tekemään maistatuksia tuotteista, koronatilanteen vuoksi. Tapahtumia ei järjestetty vielä, missä olisi tavoittanut suuria määriä kuluttajia-asiakkaita antamaan arvioita ja mielipiteitä tuotteista. Koulut ja muut julkiset ruokalatilat pysyi suljettuna ulkopuolisilta. Vuoden lopulla hanke päätettiin lopettaa.

3 TULOKSET JA NIIDEN TARKASTELO JA VAIKUTTAVUUS

Hankkeen toteutus valitettavasti koronan myötä jäi murto-osaan suunnitellusta. Kalanmaksan soveltuvuutta elintarvikkeeksi laboratorionkokein ei toteutettu tässä hankkeessa vaan hyödynnettiin Jyväskylän yliopiston Maksaa vaivan -hankkeessa tehtyä tutkimusta kasvatetun siian ja kirjolohen maksasta elintarvikkeena.

Hankkeessa saatiin aikaan koe-erät savustetuista maksoista sekä reseptiikkaa maksapateelle ja maksalaatikon, mutta niiden kanssa ei päästy niin pitkälle, että ne olisivat olleet valmiita tuotteita, joille olisi voinut lähteä suunnittelemaan markkinointimateriaalia.

Hankkeen tuloksena voidaan todeta, että kasvatetun kalan maksa raaka-aineena herättää positiivista kiinnostusta ravintola-alan ammattilaisissa, ja sen logistiikkaketju tuoreena onkin suhteellisen helppo järjestää olemassa olevien kalan tukkureittien kautta suoraan kasvattajalta. Jalosteena logistiikkaketjuun tulee mukaan jalostaja/myyjä, mutta sen toimivuutta ei hankkeessa päästy testaamaan.

Hintamielikuvaa testatessa pidettiin raaka-aineen lähtöhintana 10 eur / kg, ja esim. savustetun valmiin maksan kilohinta oli 23 eur / kg. Kilohinta saattaa tuntua suurelta, mutta kun ajatellaan mikä määrä sitä tulee yhteen annokseen, kun se ei kuitenkaan ole pääraaka-aine, on hinta kohtuullinen.

Sivuvirtojen hyödyntämispotentiaali riippuu paitsi lopputuotteen kehittäjästä, myös saatavilla olevista raaka-aineista. Viljellyllä kalalla perkuupaikat ja raaka-aineen saatavuus ja laatu ovat hyvin ennustettavia. Sivutuotteista taas tietenkin myös määrät ja keruukustannukset ratkaisevat. Hankkeessa ollut maksa on kohtuullisen helppo kerätä ja verraten iso muuhun sivutuotekertymään nähden, toisaalta sydän taas on pieni, mutta helppo kerätä.

Pieni varjo raaka-aineen saannin osalta on tietysti lupapolitiikka. Hallitusohjelmassa mainittu ja tekeillä oleva kotimaisen kalan edistämishjelma on varmasti todella isossa roolissa siinä, miten kalaa on tulevaisuudessa tarjolla raaka-aineeksi.

4 TALOUDELLINEN TOTEUMA

Hankkeen budjetista käytettiin vain reilu 10 %, hankkeen tulostenkin jäädessä laihoiksi.

Kustannuslajikohtainen taulukko liitteenä.

LIITTEET

Lehtijuttuja hankkeesta paikallislehdistä ja Kehittyvä elintarvike -lehdessä.

Valokuvia