



**REPOSAAREN KALASATAMAN
PAKASTUSLAITOS**

8.12.2021

Aleksi Vihtilä
Porin Kaupunki

SISÄLLYSLUETTELO

PROJEKTIKUVAUS.....	3
1. PROJEKTI.....	4
1.1. STRATEGISUUS.....	5
2. PROJEKTIN HALLINTA.....	6
2.1. PROJEKTIN ORGANISOINTI.....	6
2.2. AIKATAULU.....	6
3. BUDJETTI.....	7
3.1. KUSTANNUSSEURANTA JA OHJAUS.....	7
4. VIESTINTÄ.....	7
4.1. SISÄINEN VIESTINTÄ.....	7
5. LAADUNVARMISTUS.....	8
5.1. RAPORTOINTI.....	8
5.2. DOKUMENTTIEN HALLINTA.....	8

Reposaaren kalasataman pakastuslaitoksen rakenteen ja toiminnan muutos

Projektikuvaus

Tämä asiakirja on laadittu kuvaamaan *Reposaaren kalasataman pakastuslaitoksen rakenteen ja toiminnan muutos*- projektin keskeiset tehtävät ja tavoitteet sekä niiden onnistuminen ja loppuunsaattaminen. Asiakirjan laadinnan pohjatyöstä on vastannut Porin kaupungin teknisen toimialan Tilayksikkö. Porin kaupungin Tekninen Toimiala toimi hankkeen vastuullisena toteuttajana. Kaupungilla on pitkäaikainen kokemus hanketoiminnasta ja myös KelaLeader-hankkeiden toteutuksesta. Tässä hankkeessa Porin kaupunki hankki asiantuntijapalvelut ulkoistettuna, ja toteutti itse hankejohtoon ja hallinnoinnin tehtävät.

Hankkeessa suunniteltiin pakastuslaitoksen rakenteen ja toiminnan muutos sekä tutkittiin uuden toiminnan liiketaloudelliset toimintamahdollisuudet. Tavoitteena oli luoda uudentyyppinen pakastuslaitosyksikkö, joka muuntuu tarvittaessa tunnelipakastimesta irtopakastuslaitokseksi.

Johdanto

Toteuttajana toimivan Porin Kaupungin lisäksi yhteistyökumppanina hankkeessa oli Selkämeren Jää Oy, jolla on pakastamoliiketoimintaa Uudessakaupungissa, Porin Reposaaressa ja Kaskisissa. Hankkeen pilottina käytettiin Porin Reposaaressa pakastuslaitosta, vaikka itse menetelmä on monistettavissa myös muihin vastaaviin kalan pakastamoihin.

Yhteistyökumppani vastasi pilottilaitokseen liittyvien tietojen luovuttamisesta sekä toteutettavuustutkimuksen toimialakohtaisten tietojen määrittämisestä yhdessä hankkeen toteuttajan kanssa. Yhteistyökumppani osallistui myös hankkeen kustannuksiin.

1. Projekti

Suomessa toimii muutamia kalan irtopakastuslaitoksia lähinnä sisämaassa. Näitä laitoksia synnyttiin edellisen vuosikymmenen alkupuolella erityisesti muikun pakastustarpeisiin. On kuitenkin osoittautunut, että markkinat muuttuivat nopeasti siten, että pakastuslaitokset ovat pääosan ajasta sammutettuna, ja siten investoinnit ovat pahasti vajaakäytöllä.

Rannikollamme tällaisia irtopakastuslaitoksia ei ole lainkaan, sillä silakan osalta tällaista myyntitapaa ei ole kokeiltu laajassa mittakaavassa. Silakka on mennyt kaupaksi muutenkin, eikä isoa ja epävarmaa pakastuslinjastoratkaisua ole nähty tarpeelliseksi.

Silakan elintarvikekäyttöä on kuitenkin mahdollista lisätä esimerkiksi lisäämällä tarjontaan uudenlaisia tuotteita, kuten vaikkapa perkattu, irtopakastettu silakka. Tämä olisi hyvä raaka-aine esimerkiksi ravintolakeittiöille, suurtalouksiin tai torimyyntiin. Lisäksi irtopakastuslaitteisto mahdollistaa uudenlaisia palveluita myös rannikon muiden vajaasti hyödynnettyjen lajien käytön tehostamiseen, kuten kuoreen, särjen tai pienen ahvenen osalta.

Irtopakastuslaitosten investointikulut ovat kuitenkin useita satoja tuhansia euroja, mikä on hidastanut tai estänyt näiden avulla tapahtuvaa tuotekehitystä.

Selkämeren Jää Oy:llä on olemassa olevaa pakastamokapasiteettia, joka olisi mahdollista muuttaa irtopakastukseen soveltuvaksi oletettavasti paljon täyttä laitosisinvestointia pienemmin kustannuksin. Hankkeessa haluttiin varmistua kustannustasosta sekä arvioida tuotteiden menekkiä ja investoinnin kannattavuutta.

Hanke voi käynnistää alueella uusia investointeja ja parantaa kalatuotteiden markkina-asemaa, mikä vaikuttaa paitsi operaattoriyrityksen, myös lukuisten kalastajien toimeentuloon ja toiminnan kannattavuuteen.

Hankkeen tuloksena valmistui loppuraportti, joka esittelee laitoksen rakenteen ja toimintatavan, sekä tähän suunnitelmaan pohjautuvan kustannusarvion investoinnista sekä liiketaloudellisen arvion toiminnan kannattavuudesta.

Hankkeessa suunniteltiin tarvittavat muutokset ja lisärakenteet pakastamon kehittämiseksi sekä arvioitiin näiden kustannukset. Nämä työt kilpailutettiin ja tilattiin alaan perehtyneeltä asiantuntijalta. Lisäksi pakastamon nykytilasta konsultoi Selkämeren jään edustaja.

Hankkeen yhteydessä tehtiin suppea liiketoimintasuunnitelma, jonka avulla arvioitiin liiketoiminnan kannattavuutta erilaisilla markkinaskenaarioilla. Liiketoimintasuunnitelman toteutti suunnittelu-urakan saanut yritys alihankintana. Toimialakohtaisten skenaarioiden mallinnuksessa avusti Selkämeren Jää Oy:n henkilöstö.

Hanke oli luonteeltaan toteutettavuustutkimus, joten taattua jatkuvuutta ei voi olla. Alustavasti hankesuunnitteluvaiheessa mahdollisuutena kuitenkin on merkittävien investointien käynnistäminen alueelle ja kalan markkinatilanteen kohentuminen.

1.1. Strategisuus

Selkämeren ja Pyhäjärven kalatalouden toimintaryhmän strategiassa linjataan alun perin viisi päätavoitetta. Näistä tavoitteista tässä hankkeessa toteutuivat ainakin seuraavat:

Tavoite 1: Kalan alkutuotannon jalostusasteen ja käyttöasteen nostaminen.

Tuettaviksi toimista hanke kohdistuu seuraaviin:

- o Vajaasti hyödynnettyjen lajien käytön lisääminen.
- o Kalan ja erityisesti silakan elintarvikekäytön lisääminen
- o Asiakaslähtöisten uusien tuotteiden kehittäminen
- o Kalatuotteiden lisäarvoa synnyttävät toimet
- o Kalan tarjonnan sesonkiluonteisuuden vähentäminen
- o Sesonkien parempaan hyödyntämiseen tähtäävät toimet

Tavoite 3: Kalatalousinfrastruktuurin ja tuotantovälineistön kehittäminen. Tuettavista toimista hanke toteuttaa ainakin

- o Kalan maihantuonti- ja purkupaikkojen, satamien ja niiden varustelun parantaminen ja muutostarpeet
- o Kylmäketjun ja laadun parantaminen

Hanke oli innovatiivinen, koska vastaavia monipuolisia, sekä irtopakastukseen että tunnelipakastukseen soveltuvia yksiköitä ei ole maassamme lainkaan. Innovatiivinen osa liittyy olemassa olevan investoinnin monipuolistamiseen, mikä laskee kustannuksia ja tekee toiminnan paremmin kannattavaksi kuin erillisillä investoinneilla.

2. Projektin hallinta

2.1. Projektin organisointi

Projektin kokonaisvastuu oli Teknisen toimialan tilayksiköllä ja vastuuhenkilönä Teknisen toimialan Tilahallintokoordinaattori Aleksi Vihtilä, RI sekä Selkämeren Jää Oy:lla. Toimintayksikkö käytti projektin tehtävien toteuttamisessa ostopalveluita.

Projektin etenemistä seurasi ja valvoi Tekniseltä toimialalta kalasataman Projektipäällikkö.

2.2. Aikataulu

Hanke toteutettiin 1.10.2020 – 1.11.2021 välisenä aikana. Hanke perustui Porin Reposaaren pilottina toimivan pakastamon kehittämiseen, mutta sen tuloksia voidaan soveltaa myös muihin pakastamoihin.

3. Budjetti

Projekti toteutetaan kaupungin omarahoituksella sekä EMKR-hankerahoituksen avulla.

Teknisestä suunnittelusta, kustannusarvion tekemisestä ja toteutettavuustutkimuksen tekemisestä järjestettiin julkinen kilpailutus.

Kilpailutuksen halvin hinta oli 28`770€.

3.1. Kustannusseuranta ja ohjaus

Kustannuksia seurattiin viikoittain, jotta käsitys kokonaiskustannuksista syntyy ja mahdollisiin "ylilyönteihin" voidaan ohjeistuksella puuttua. Lisätöitä ei projektin aikana ilmaantunut.

4. Viestintä

4.1. Sisäinen viestintä

Keskeisessä osassa projektin onnistumisen kannalta oli viestintä.

Viestintä hoidettiin kokonaisuudessa Reposaaressa kalasataman omien nettisivujen kautta, reposaarenkalasatama.fi.

Viestinnässä tukeuduttiin myös Porin kaupungin viestintään ja resursseihin.

5. Laadunvarmistus

5.1. Raportointi

Projektin kokousasiakirjat, muut asiakirjat, talous sekä projektiorganisaation toiminta kokonaisuudessaan dokumentoitiin riittävällä tarkkuudella ja arkistoiitiin sähköisesti tilayksikön verkkoasemalle sekä paperiarkistoon tarvittavilta osin. Kustannusten kertymän raportointi hoidetaan tilayksikön sisällä ja tuotiin tiedoksi järjestettäviin seurantalavereihin.

5.2. Dokumenttien hallinta

Projektin sisäisessä dokumenttien hallinnassa ja jakelussa käytettiin Porin kaupungin verkkoasemia. Projektin alkaessa määriteltiin tiedostojen luku- ja kirjoitusoikeudet.

