



Matkaraportti

Seafood Expo Global & Seafood Processing Global 2023 –messut

Barcelona, Espanja 24.-27.4.2023

Uudet trendit ja teknologiat haltuun -hanke



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

 **PORI**



SELKÄMEREN JÄÄ

 **UKIPOLIS OY**

Matkan tarkoitus

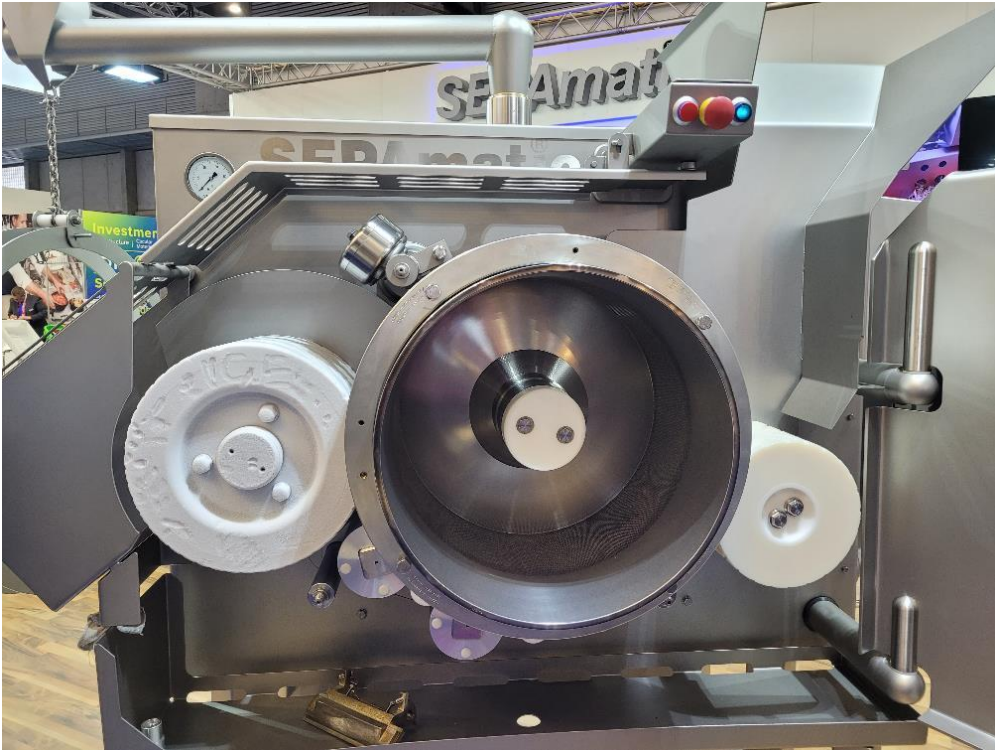
Uudet trendit ja teknologiat haltuun -hankkeessa toteutettiin opintomatka, jonka tarkoituksena oli kartoittaa kalastuksessa, logistiikassa ja jalostuksessa käytettäviä ja käytettävissä olevia ratkaisuja sekä uusimpia innovaatioita ja peilata niiden mahdollisuuksia kotimaisen kalan hyötykäyttöön ja sen kehittämiseen. Tehty opintomatka suuntautui Espanjan Barcelonassa järjestettävälle Seafood Expo Global & Processing Global -messuille, joka tunnetaan maailman johtavana alan messutapahtumana keskittyen kalatuotteiden käsittely- ja jalostusmenetelmiin sekä valmiisiin kalatuotteisiin. Messuille osallistuivat Pyhäjärvi-instituutti (Lauri Anttila, Tero Forsman, Marko Jori ja Ville Kangasniemi), Selkämeren Jää Oy (Henri Lomppi), Kalaset Oy (Mikko Hellsten, Marko Huhtala ja Jani Mäkinen), Ukipolis Oy (Katariina Torvinen) ja Porin kaupunki (Mikko Nieminen).

Messuille osallistumisen pääasiallisena tarkoituksena oli kartoittaa saaliin käsittelyyn ja jalostukseen soveltuvia laitteita ja tarkastella kalatuotteiden tarjontaa sekä mahdollisuuksia kansainvälisillä markkinoilla erityisesti kotimaisen sisävesi- ja merisaaliin osalta. Lisäksi tarkoituksena oli luoda katsaus moderneihin pakkaustekniikoihin ja pakkauksiin. Lisäksi messumatka toimi oivallisena verkostoitumistilaisuutena Lounais-Suomen kalataloustoimijoiden yhteistyön laajentamiseksi.

Saavuimme Barcelonaan maanantaina 24.4.2023. Messuille tutustumiseen olimme varanneet seuraavat kaksi päivää. Messut käsittivät viisi suurta hallia, joihin oli koottu teemoittain erilaisia laitteita, tuotteita ja palveluja. Tuote-esittelijöitä oli paikalla 87 eri maasta käsittäen yhteensä 2078 tuote-esittelijää. Messuille osallistui kaikkiaan yli 34 000 kävijää.

Jalostus ja logistiikka

Messuvierailun aikana tutustuimme erityisesti jalostusta ja logistiikkaa helpottaviin ja edistäviin tuotteisiin ja innovaatioihin. Messujen perusteella kalamassasta valmistettujen kalatuotteiden suosio on edelleen kasvussa ja kalojen massaukseen käytettäviä laitteita oli esillä useita eri kokoja ja malleja (Kuva 1). Tutustuimme myös erilaisiin fileeraus koneisiin (Kuva 2). Erilaisia eristäviä ja eristämättömiä kalakontteja oli esillä monipuolisesti ja konttien kilpailuttaminen saattaisi tuoda säästöjä suurempia määriä tarvitseville yrityksille (Kuva 3). Innovatiivisempaa ajattelua edusti tuotantotilojen hygieenisyyttä ja viihtyisyyttä parantava MariMatic International Oy:n paineilmalla toimiva kuljetusjärjestelmä, jolla on mahdollista hallita paremmin esimerkiksi perkuujätteitä (Kuva 4).



kuva 1 Esimerkki massauslaitteesta: Modernpack Hoppe GmbH SEPAmatic -separaattori.



kuva 2 Pisces valmistaa muun muassa fileerauskoneita. Kuvassa oleva kone soveltuu esimerkiksi ahvenen filerointiin.



kuva 3 Esimerkkejä kalakonteista (Polarplas).

MariMatic
Member of MariMatic Group

Poultry | Fish | Vegetables | Red Meat | Packaging materials | Food Courts

Hygienic Vacuum Conveying Solution
for Food Industry

Taifun
Vacuum Conveying

HACCP
COMPLIANT

MariMatic
Member of MariMatic Group

MariMatic® is a High-Technology company specialized in pneumatic conveying systems. We have delivered state of the art Automatic Waste Collection Systems and Vacuum Conveying Systems in more than 40 countries consisting of over 1.500 systems in operation worldwide since 1983. The systems are modern solutions for various applications: MetroTaifun® Automatic Solid Waste Collection is designed for big and small residential areas, cities, healthcare and commercial blocks, while Taifun® Vacuum Conveying System is designed to fit the needs of food processing plants, ship galleys and food courts in commercial complexes and airports.
www.marimatic.com

MariMatic International Oy
Pohjanmäkentie 17
FI-01450 Vantaa, Finland
Tel +358 (0) 207 508 510
info@marimatic.com
www.marimatic.com

Contact us! Find your local representative at www.marimatic.com/contact

Your local representative

©2023 MariMatic®
www.marimatic.com

kuva 4 MariMatic International Oy:n paineilmalla toimiva kuljetusjärjestelmä ja tuotteiden esittelytiedot.

Erilaiset pakkausvaihtoehdot olivat näkyvästi esillä (Kuvat 5 ja 6). Pakkausten yksilöllisyys ja erottuvuus olivat vahvimpia trendejä yhdessä ekologisuuden kanssa. Monilla pakkaustoimittajalla oli esillä muovittomia kartonkipakkauksia, mutta muovista ei ole kokonaan luovuttu. Myös metalliset säilyketölkkit ovat edelleen laajasti käytössä ja lasisten pakkausten osalta oli esillä kekseliäitäkin ratkaisuja.



kuva 5 Muovi- ja kartonkipakkauksia.



kuva 6 Muovi- ja kartonkipakkausten kirjoa (vasemmalla) ja kalakeittoa pakattuna lasiseen puolen litran ”mehupulloon”.

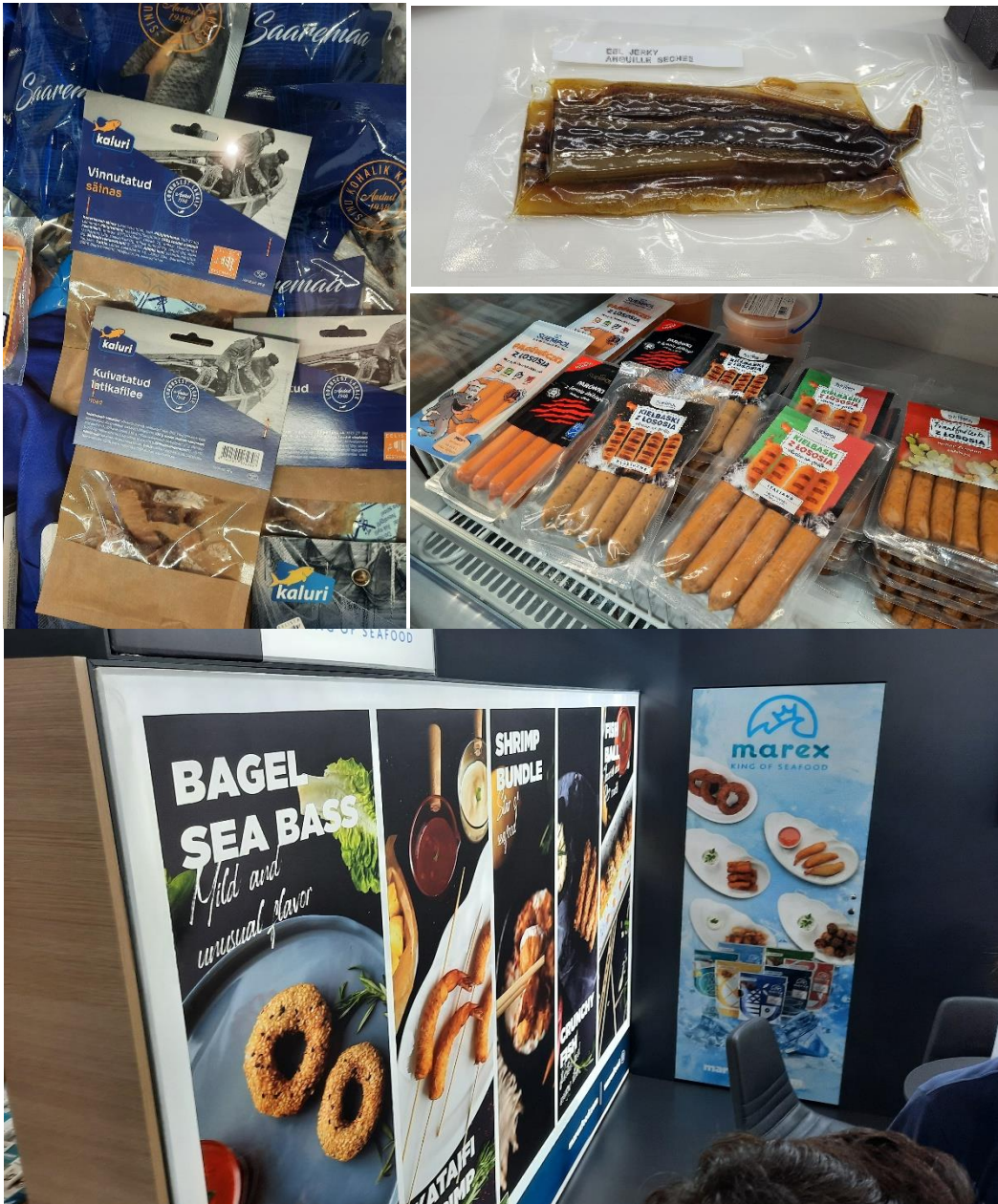
Elintarviketuotteet

Messut tarjosivat vaikuttavan läpileikkauksen meri- ja sisävesiruokasektorin tuote- ja raaka-ainetarjontaan. Yksittäisistä kalalajeista eniten esillä oli kasvatettu lohi ja siitä valmistetut tuotteet. Suomen osastolla oli esillä lohi- ja kirjolohituotteiden lisäksi myös järvikalatuotteita (Kuva 7). Koivusta valmistetut pohjoista designia huokuvat maistatusastiat olivat messujen tarjoiluastioiden meressä omaa luokkaansa.



kuva 7 Suomen messuosastoa maistatuksen aikana.

Kuivattu kala ei ole Suomen markkinoilla kovin tuttu tuote, mutta messujen perusteella sillä on kysyntää globaalisti. Virossa kalan kuivaamisella on pitkät perinteet ja se näkyi myös messuilla (Kuva 8). Esillä olleiden kalatuotteiden ja maistatusten perusteella helppous, aasialainen makumaailma, voimakas maustaminen ja street food ovat vahvoja trendejä (Kuva 8).



kuva 8 Kuivattuja kalatuotteita Viron osastolla (vasen yläkulma), jerky-tyyppistä ankeriasta Etelä-Koreasta (oikea yläkulma), kalamakkaraa Puolasta (oikealla keskellä) ja esimerkki street food -kalatuotteista.

Valtamerien laji- ja eliökirjo on huomattavasti Itämeren vastaavaa laajempi ja monimuotoisempi. Tämä kävi ilmi monissa esittelypöydissä (Kuva 9).



kuva 9 Esimerkkejä lajikirjosta esittelypöydistä.

Yhteenveto

Hankkeen tavoitteena oli lisätä lounaissaumalaisten pienten kalanjalostusyritysten ja alan kehittäjien tietoisuutta alan uusista trendeistä ja innovaatioista sekä tehostaa uusimman tiedon käytännön levittämistä yrityskehityksen kautta. Messut vastasivat hyvin odotuksia käsittelyn ja jalostuksen laitetarjonnan osalta. Lisäksi saimme kattavan läpileikkauksen maailman sisävesi- ja merikalatuotteiden tarjonnasta ja esillepanosta sekä uusia ajatuksia tuotekehitykseen ja pakkausmahdollisuuksiin. Globaalin kalamarkkinan laajuus aukeni hyvin messujen valtavien tuote- ja laitevalikoimien ja volyymin kautta, jossa Suomen osuus on häviävän pieni. Toisaalta suuruuden keskellä myös mahdollisuuksia oikeasti laadukkaille, vastuullisille ja kekseliäille tuotteille on edelleen laajasti.

Teemassa syvällä olevat messuvieraat pysyttelivät myös messujen ulkopuolella kala-aiheiden äärellä tutustuen paikalliseen SeaFood -ruokakulttuuriin ja kalatuotevalikoimaan muun muassa Barcelonan kalatorilla (Mercat De Sant Josep De La Boqueria) (Kuvat 10 ja 11). Matkan aikana verkostoiduttiin tehokkaasti ja aloitettiin tulevien yhteistyötoimien suunnittelu.



kuva 10 Kalatorilla myös kalan ruodot ja päät kuuluivat tuotevalikoimaan.



kuva 11 Kalatorin tuotteiden hintoja.