

26.11.2020

## **Maa- ja metsätalousministeriölle**

### **Lausunto kotimaisen kalan edistämishjelman laatimiseksi**

Maa- ja metsätalousministeriön hallitusohjelman mukaisesti laatima kotimaisen kalan tarjonnan ja kuluttamisen edistämishjelma on edennyt lausuntokierrokselle (VN/16944/2020). Edistämishjelman onnistuminen on kotimaisen kalateollisuuden elinkelpoisuuden kannalta kriittinen ja alan toimijat pitävät nykytilannetta kestävämmänä.

Suomalaiselle kalalle olisi kotimaassa valtavasti kysyntää, sillä kalan syöminen on lisääntynyt tasaisesti 1990-luvulta asti. Viime vuonna julkaistun tutkimuksen mukaan yli 85 prosenttia suomalaisista haluaisi syödä enemmän kotimaista kalaa. Kotimainen kalankasvatus on pudonnut yli 20 miljoonasta kilosta noin 13 miljoonaan kiloon. Kotimaisen kalankasvatuksen nykytilasta kertoo myös se, että alle 20 prosenttia suomalaisten kaupasta ostamasta kalasta on peräisin Suomesta. Suomessa kalan kasvaneeseen kysyntään on jouduttu vastaamaan kalan tuonnin avulla ja Suomen kalatuotteiden kauppataase on 350 miljoonaa euroa alijäämäinen.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry esittää kotimaisen kalan tarjonnan ja kuluttamisen edistämishjelmaa seuraavaa:

### **Kysyntään vastaaminen koulu- opiskelija ja henkilöstöravintoloissa**

Ohjelman tavoitteena esitetään vajaasti hyödynnettävien kalavarojen (särkikalat, kuore ja kilohaili) kotimaisen elintarvikekäytön edistäminen miljoonasta kilosta viiteen miljoonaan kiloon vuosien 2017-2027 aikana. Tavoite on kunnianhimoinen ja sen positiiviset vaikutukset ovat perusteltavissa niin kansanterveydellisillä kuin ympäristöllisillä syillä. Kalankasvatus on huomattavan ympäristöystävällinen tapa tuottaa eläinproteiinia. Ruokaminimi-hankkeen loppuraportin mukaan ”kalaisalla ruokavaliolla voidaan saavuttaa lähes yhtä suuri vähennys ruokavalion ilmastovaikutuksessa kuin vegeanisella ruokavaliolla.”

Pelkästään ruokasuosituksilla ja markkinavetoisella kehityksellä ei kuitenkaan pystytä takaamaan tavoitteisiin pääsyä. Julkisten hankintojen kautta on mahdollista puuttua kotimaisen kalan hankintahintaan, jolloin kotimainen kalan hinta saattaisi muodostua kilpailukykyisemmäksi suhteessa tiettyihin ulkomailta tuotuihin kalalajeihin. Käytön vauhdittaminen julkisten hankintojen kautta ei kuitenkaan ole ongelmaton. Tavoitteen saavuttamiseksi on tärkeä saada koulu-, opiskelija- ja henkilöstöravintolat sekä valmistuskeittiöt sitoutumaan hankkeeseen. Tämä ei tule onnistumaan ilman vuoropuhelua, joka varmistaa tuotteiden laadun, käytettävyyden ja oikean volyymin suurkeittiöiden kannalta. Suurkeittiöissä ei välttämättä ole tarvittavia edellytyksiä

esimerkiksi perkuutöihin. Tästä syystä on tärkeää, että tuotekehitys hoidetaan yhteistyössä kaavailtujen käyttäjien kanssa ja suurtalouskeittiöiden valmiudet huomioidaan asianmukaisesti tuotteistusvaiheessa.

### **Kysyntä ravintoloissa**

Matkailusektorin kannalta pohjoismainen ruoka ollut vuosia nosteessa, ja kala mielletään tyypilliseksi tuhansien järvien ja pitkän rannikon maana tunnetun Suomen tuotteeksi. Matkailijat odottavat saavansa omaleimaista ja alkuperältään suomalaista ruokaa. Kotimaisen kalan käyttö ravintolaruoan raaka-aineena tukee Suomen matkailun imagoa ja sopii korona-ajan jälkeiseen matkailuun (aitous, puhtaus, yksilöllisyys). Tämä trendi on selvästi näkyvissä muun muassa hotelli- ja matkailualan eurooppajärjestö Hotrec:in tilaamassa tutkimuksessa, jonka mukaan Suomalaisen matkailun keskeinen vetovoimatekijä on juuri korkeatasoinen ja monipuolinen paikallinen ruoka. Suomi sijoittui tutkimuksen tässä kategoriassa toiseksi. Tutkimus kattoi kaikki eurooppajärjestön jäsenmaat.

Matkailijoille ruokaa tarjoavien ravintoloiden tarpeiden turvaamiseksi tulee varmistaa, että tuoretta ja monipuolista kotimaista kalaa on jatkossakin saatavilla.

### **Lupaprosessin suoraviivaistaminen**


Alan kehitys Suomessa on todella huolestuttavaa, sillä maassamme on enää noin 70 ruokakalan kasvattajaa. Kehityssuunta on selvä, sillä vielä vuonna 2006 Suomessa toimi yli 120 ruokakalan kasvattajaa. Suurimpana syynä alan tilanteeseen on raskas, ennakoimaton ja kankea sääntely. Lupia myönnetään vähän, luvan saanti voi kestää pitkään ja prosessista voi kertyä yrittäjille kymmenien tuhansien eurojen kulut. Ongelmat lupajärjestelmissä eivät ole uusia tai yllättäviä ja asiasta on laadittu selvityksiä. Ratkaisuna tilanteeseen on esitetty esimerkiksi lupaa hakevan yrittäjän ja lupaviranomaisten välistä ennakkokeskustelua. Ennakkokeskusteluista on saatu lupapilotissa positiivisia kokemuksia, mutta tätä ei voida kuitenkaan pitää riittävänä toimenä ohjelman tavoitteiden saavuttamiseksi. Varsinkin viljellyn kalan määrän kasvattaminen kolminkertaistamiseksi tulee edellyttämään lupaprosessien selkeyttämistä ja ennakoitavuutta. Mahdollisuus soveltaa päästöperusteista ympäristölupaa on askel oikeaan suuntaan.

Kaupallista kalastusta elinkeinonaan harjoittavien tilanne on huolestuttava, sillä useissa maakunnissa ammatinharjoittajien keski-ikä lähentelee kuuttakymmentä eikä tilalle ole saatu houkuteltua nuoria. Aloitustukijärjestelmä on hyvä askel oikeaan suuntaan. Ilmoitusjärjestelmä on raskas ja mahdollisten laiminlyöntien sanktioiminen sakkorangaistuksen uhalla on omiaan luomaan epävarmuutta alalle aikovissa. Kotimaisen korkealaatuisen kalan saatavuuden turvaamiseksi on syytä tarkastella erilaisia vaihtoehtoja kaupallisen kalastuksen tukemiseksi. Kaupallisella kalastuksella on potentiaalia merkittävään työllistämisaikutukseen maaseudulla ja kalastus voi samalla tukea lähialueen matkailua.


**Kotimaisen kala-alan elinkelpoisuutta parantamalla voidaan samalla vaikuttaa positiivisesti talouteen, ympäristöön ja ihmisten terveyteen. MaRa tukee kotimaisen kalan edistämisohjelman mukaisia tavoitteita.**

Kunnioitavasti,

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry



Timo Lappi  
toimitusjohtaja



Veli-Matti Aittoniemi  
varatoimitusjohtaja

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on matkailu- ja ravintola-alan elinkeino- ja työmarkkinajärjestö. MaRa edustaa hotelleja, kylpylöitä, viikko-osakeyrityksiä, leirintäalueita, kongressi- ja tapahtumatoimialan yrityksiä, ravintoloita, catering-yrityksiä, eines- ja valmistuskeittiöitä, kahviloita, pubeja, yökerhoja, liikenneasemia, huvi-, teema- ja elämyspuistoja, keilahalleja, festivaaleja ja konserttitapahtumia, ohjelmapalveluyrityksiä, luontomatkaileuyrityksiä, hiihtokeskuksia sekä matkailun markkinointi- ja välityspalveluja tarjoavia yrityksiä. MaRassa on 2 800 jäsentä, joilla on 7 700 toimipaikkaa. MaRan jäsenyritykset työllistävät noin 70 000 henkilöä.