



Euroopan unionin
osarahoittama

Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027 EU:n alue- ja rakennepoliitiikan ohjelma

Euroopan aluekehitysrahasto (EAKR)



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Valintaesitys

26.1.2024 Dnro: EURA 2021/600349/09
02 01 01/2023/ESAELY

Hankkeen perustiedot

Hankkeen julkinen nimi
Lisäarvoa järvikalajalosteista

Hakijan virallinen nimi
Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu Oy

Hakemusnumero
600349

Saapumispäivämäärä
05.03.2024

Alkamispäivämäärä
01.03.2024

Päätymispäivämäärä
31.10.2025

Viranomainen
Etelä-Savon elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Kokouksen päivämäärä

Hakuilmoitus
Toimintaympäristön kehittämisavustus ja
elinkeinoelämälähtöinen tutkimus Itä-Suomessa

Hakuilmoituksen tunnus
ESAELY-052

Käsittelijä
Kimmo Ari Ilmari Kettunen

Toimintalinja
1 Innovatiivinen Suomi

Erityistavoite
1.3 Pk-yritysten kasvun ja kilpailukyvyyn parantaminen

Avustusmuoto
Toimintaympäristön kehittämisavustus, kehittämistoimenpiteet

Hanke toteutetaan: Yhden toteuttajan hankkeena

Kuvaus hankkeen sisällöstä

Itä-Suomen elinkeinokalatalous on nykyisellään jo merkittävä toimiala. Massakalastukseen perustuvasta liiketoiminnasta voidaan saada lisätuloa uusilla tuoteinnovaatioilla, jalostusasteen ja vientiedellytysten parantamisella.

Muikku on alueen merkittävin saaliskala, mutta sen myyntihinnat vaihtelevat suuresti saaliiden kausivaihtelun vuoksi. Sama hintavaihtelu koskee myös muikunmätiä, joka on tärkeä tulonlähde. Kuoreen arvo elintarvikekalana on tunnustettu ulkomailla, mutta sen vientipotentiaalista ei ole kokonaiskäsitystä. Muikun mädin vienti tarjoaa myös mahdollisuuden arvonlisäykseen alueella,

varsinkin jos vientiin voidaan tarjota Premium-laatuista tuotetta. Vienti edellyttää riittäviä volyymeja ja toimitusvarmuutta. Kansainvälisen kaupan tueksi tarvitaan paikallisia verkostoja sekä entistä parempaa teknologian hyödyntämistä.

Lisääarvoa järvikalajalosteilla hankkeen tavoitteena on

- 1) Lisätä tietoa ja osaamista sisävesien kalansaaliiden vientiin liittyvistä mahdollisuuksista, edellytyksistä ja riskeistä
- 2) Vahvistaa itäsuomalaisen kalanjalostuksen liiketoiminnan kasvun ja kannattavuuden edellytyksiä sisämarkkinoilla

Hankkeen keskeisimmät toimenpiteet ovat:

- Selvitys kuoreen, muikunmädin ja pienikokoisen muikun vientimahdollisuuksista ja viennin edellytyksistä Itä-Suomessa
- Selvitys kalanjalostuksen tuotantolaitteiden teknologian tasosta ja kehittämistarpeista
- Laatujärjestelmän luominen muikunmädin käsittelyyn ja luokitteluun
- Tuotantomenetelmien kehittäminen, erityisesti pastorointi ja korkeapainekäsittely kalastustuotteiden säilyvyyden ja laadun varmistamisessa
- Selvitys irtopakastetun muikun tuotteistamisen mahdollisuuksista ja yhteistyöstä horeca - sektorin kanssa

Kaikkiin toimenpiteisiin sisältyy tiivistä yhteistyötä itäsuomalaisten kalanjalostusyritysten kanssa ja hanke edistää tavoitteellisten yhteistyökumppanuuksien syntymistä. Hankkeen tuloksena

- itäsuomalaisten kalanjalostusyritysten kasvun ja kansainvälistymisen mahdollisuudet lisääntyvät
- syntyy konkreettisia suunnitelmia yritysten keskinäisestä yhteistyöstä (myynti/markkinointi/vienti)
- valmius tuotantomenetelmien ja -teknologian kehittämiseen
- uusia, potentiaalisia tuotevariaatioita horeca-sektorille.

Hankkeen toimenpiteet

Hankkeen toimenpiteet on jaettu kolmeen sisällölliseen työpakettiin, jotka liittyvät yritysten kasvun ja kasvumahdollisuuksien lisäämiseen vientiedellytysten luomiseen, jalostusarvon nostamiseen, tuotantomenetelmien kehittämiseen ja uusien tuoteinnovaatioiden edistämiseen.

Työpaketti 1. Vientiedellytysten luominen

Tavoitteena on lisätä yritysten ja sidosryhmien tietämystä sisävesien kalansaaliiden vientiin liittyvistä mahdollisuuksista, edellytyksistä ja riskeistä sekä pohjustaa mahdollisuuksia tavoitteellisten yhteistyöverkostojen syntymiselle. Kalan ja kalajalosteiden vientiedellytysten selvittäminen kohdistuu pienikokoisen muikun, muikun mädin ja kuoreen vientiin.

Vientiselvitys ajalla 02- 10/24

Yleisesti ei ole tiedossa millaisesta vientimarkkinan koosta voidaan kuoreen, muikun ja sen mädin kohdalla puhua. Tiedossa on, että suomalaisyritykset ovat käyneet tunnustelevia keskusteluja kuoreen vientimahdollisuuksista sekä odotettavasta vuosituotannon määrästä Itä-Euroopan ja Aasian markkinoilla. Muikkua ja sen mätiä viedään jo tällä hetkellä Pohjoismaihin sekä Eurooppaan, mutta markkinan todellista kokoa tai odotuksia ei tiedetä.

Hanke selvittää mahdollisia vientimääriä, eri markkinoiden hintamuodostusta sekä eri tuotteiden vientimahdollisuuksia ja tekee kartoituksen aiemmista hyvistä käytännöistä (elintarvikeala). Selvityksen sisältö tarkennetaan hankkeen alkaessa. Alustavan suunnitelman mukaan selvitykseen sisältyy analyysia keskeisimmistä kohdemaista, riskeistä ja edellytyksistä (valuutta, tulli, kohdemaan lainsäädäntö jne.) sekä soveltuvista tuoteportfolioista.

Hanke tiedottaa kohdeyrityksille vientiselvityksen tuloksista sekä järjestää yhteisiä tilaisuuksia, jotka liittyvät elintarvikevientiin yleisesti (esim. mitä vienti edellyttää, eteneminen, tuki- ja rahoitusmuodot, Food From Finland vientipolku) sekä selvityksen tuloksiin. Tilaisuuksien tavoitteena on myös kartoittaa nykyisten toimijoiden halukkuus viennin yhteistoimintaan sekä erilaisiin yritys- tai yhteistyöratkaisuihin, joilla viennin vaatimaan volyyymiin ja tasaiseen saatavuuteen voidaan vastata.

Hanke kartoittaa yhdessä alan asiantuntijoiden kanssa viennin ja yritysten yhteistoiminnan kannalta toimivimmat yhtiömuodot ja toimintamallit esimerkiksi yhteiseen myyntiin ja markkinointiin. Hanke tekee ehdotuksen/ehdotuksia vientiin liittyvästä tulevaisuuden toimintamallista. Nämä ratkaisut tukevat myös kotimaan kaupan kasvua.

Työpaketti 2. Muikun ja muikunmädin jalostusarvon nostaminen ja tuotantomenetelmien kehittäminen

2a) Jalostuslaitteiden teknologian taso ja kehittämistarpeet, ajalla 04/24 - 03/25

Vienti edellyttää riittävää tuotantovolyymia, joka saavuttamiseen tarvitaan riittävää automaatiota. Hanke selvittää nykyisten tuotantolaitteistojen ja toimintatapojen nykytilaa ja kehittämistarpeita (mm. haastattelut jalostajille). Prosessitekniikan, hankkeen asiantuntijat ja yritysten edustajat arvioivat tuotantolaitteistojen soveltuvuutta nykyisessä toimintaympäristössä, tuotantomäärien tai laatuvaatimusten muuttuessa ja käyvät keskustelua mahdollisesti tarvittavista laitekannan päivityksistä tai uusista ratkaisuista. Esimerkkejä ja hyviä käytäntöjä haetaan myös Euroopasta. Lisäksi hanke selvittää, onko alueen toimijoilla halukkuutta esimerkiksi laitteiden yhteishankinnalle tai muun yhteisen liiketoiminnan kehittämiseksi tulevaisuudessa.

2b) Muikunmädin laatujärjestelmän luominen , ajalla 04/24 - 05/25

Hanke luo muikunmädille parhaat käytänteet yhdistävän laatujärjestelmän. Haastattelujen ja yritysvierailuiden avulla selvitetään muun muassa muikunmädin eri laulukategoriat, esimerkiksi muikun kypsyyssasteen mukaan . Työpaketin aikana tutustutaan laatujärjestelmien ja standardien periaateisiin, jotta laatujärjestelmä on ajanmukainen ja validi myös vientiin. Hanke toteuttaa tarvittavat testikokonaisuudet yritysten kanssa tuotteen muikunmädin käsittelyohjeen pohjaksi sekä tuottaa laatujärjestelmän kuvauksen ja käsittelyohjeistuksen. Hanke ohjaa yhteistyöyrityksiä työpajoissa sekä konkreettisesti heidän omassa tuotannossansa käyttämään laatujärjestelmää.

2c) Pastöroinnin mahdollisuudet (08-10/2024)

Pastörointi lisää tuoreen muikun mädin myyntiaikaa, pastöroitu tuote on keino erottaa merkkinoilla jsekä saada tuotteelle Preminin -laatu ja hinta. Hanke selvittää pastöroinnin mahdollisuuksia muikunmädin säilyvyyden takaamisessa kirjallisuuskatsauksen ja haastattelujen avulla. Samalla selvitetään pakkausmateriaalien sekä -koneiston hankintojen arvo, arvioidaan energiankulutuksen määrä tuotannossa ja säilytyksessä sekä verrataan sitä vastaavan pakastettavan tuotteen energiankulutukseen. Hanke järjestää demotilaisuuksia muikun pastörointiprosessin mallintamiseksi sekä valmentaa yrittäjiä prosessin hallitsemiseksi osana omaa toimintaa.

2 d) Korkeapainekäsittelyn mahdollisuudet (01-03/2025)

HPP (High Pressure Processing) eli korkeapaineprosessointi on kylmäpastörointi-säilöntämenetelmä, joka lisää säilyvyysaikaa. HPP-käsittely sopii esimerkiksi liha- ja kalatuotteille, einoksille, kasviksille sekä mehuille ja soseille, jotka eivät käsittelyn jälkeen tarvitse kylmäsäilytystä. HPP-käsittelyä käytetään vielä vähän. Kokeiluja on tehty kirjolohella, jonka ongelmaksi on osoittanut kalan värin vaaleneminen. Muita kalajalosteita ei ole juurikaan testattu. Hanke järjestää info- ja demotilaisuuksia menetelmästä sekä testaa menetelmää joillakin kalajalosteilla.

Työpaketti 3. Irtopakastetun muikun tuotteistaminen, ajalla 03/2024 - 06/2025

Muikun irtopakastukselle on olemassa oleva infrastruktuuri Vesanolla. Irtopakastettavan muikun on oltava tuoretta, mikä luo haastetta logistiselle prosessille. Hanke kuvaa tuotanto- ja toimitusprosessin eri osat, toimijat, etenemisen sekä prosessiin liittyvät muut toimijat ja rajapinnat. Prosessikuvausta voidaan hyödyntää myös muiden tuotteiden prosessikuvausten pohjana.

Hanke käy keskustelua Horeca ja kaupanalan toimijoiden, tuottajien sekä tuoteasiantuntijoiden kanssa irtopakastetun muikun myynnin edellytyksistä (esim. brändi, tuotekoot eri myyntikanaviin, tuote variaatiot) sekä

Hankeideoi ja testaa irtopakastetun muikun tuotevariaatioita: valmiiksi maustetut, mukaan myytävät oheistuotteet, kuten kastikkeet tai maustesekoitukset. Testattuja tuotevariaatioita esitellään horeca- ja kaupan alan edustajille järjestettävissä tilaisuuksissa ja niistä haetaan palautetta jatkokehittämistä ja -neuvotteluja varten. Hanke edistää yhteistyökumppanuusien luomista ostajien sekä jalostajien ja tuottajien välille.

Työpaketti 4. Viestintä, tiedottaminen ja hallinnointi, koko hankkeen ajan

Hanke tukee yhteistyökumppanuusien rakentamista koko hankkeen ajan. Kaikkiin työpaketteihin sisältyy monikanavaista tiedottamista ja viestintää sekä yrityksille järjestettyjä tilaisuuksia. Hankehenkilöstö on aktiivisesti yhteydessä yrityksiin ja vierailee yrityksissä hankkeen aikana. Hanke kontaktoi ja hakee toimintaan synnergiaetuja Xamkin kalatalouteen ja ruoka-alan liittyviltä kansainvälisiltä, kansallisilta ja alueellisilta verkostoilta ja kumppanuusilta.

Hanke varautuu nostamaan esille myös yritysten toimintaan liittyviä ajankohtaisia asioita, kuten ohjeistuksia tai lainsäädännön muutoksia.
Hanke raportoi toiminnastaan rahoittajan ohjeen mukaan ja seuraa hankkeen tavoitteiden saavuttamista.

Lisätietoja hakemuksesta

Hankkeen toteutusalue

Onko hankkeen toiminta valtakunnallista?

Ei

Maakunnat

Etelä-Savo

Kunnat

Mikkeli

Kustannusarvion ja rahoitussuunnitelman tiivistelmä

Kustannusarviota ohjaavat kustannusmallivalinnat

Kustannusmalli	Flat rate 40 % kehittäminen
Palkkakustannusten ilmoitustapa	Tosiasiallisesti aiheutuneet palkkakustannukset

Kustannusarvion tiivistelmä

	Haetut yhteensä €	Hyväksytyt yhteensä €	Hylätyt €
1 Palkkakustannukset	190 700	190 700	
Flat rate 40 % kehittäminen	76 280	76 280	
Kustannusarvio yhteensä	266 980	266 980	

Rahoitussuunnitelman tiivistelmä

	Haetut yhteensä €	Hyväksytyt yhteensä €	Osuus %
1 Haettava EU- ja valtion rahoitus	213 584	213 584	80,00
2 Omarahoitus: Muu julkinen rahoitus	39 396	39 396	14,76
3 Kuntarahoitus	0	0	0
4 Muu julkinen rahoitus	0	0	0
5 Yksityinen rahoitus	14 000	14 000	5,24
Rahoitussuunnitelma yhteensä	266 980	266 980	100,00

Rahoittajan arvio hankkeesta

Hankkeen toimenpiteet soveltuvat erityistavoitteessa 1.3 Pk-yritysten kasvun ja kilpailukyvyyn parantaminen toteutettavaksi. Hankkeessa toteutettavilla toimenpiteillä vahvistetaan lisäarvon saamista erityisesti järvikalatuotteiden jalostuksesta. Jalostusarvon nostamiseksi tarvitaan lisätietoa uusista vientikohdemarkkinoista, asiakastarpeista ja myyntituotteista, jalostusprosessin tehostamista ja laadunvarmistusta sekä yritysten yhteistyötä. Hanke keskittyy muikun (irtopakastettu muikku), muikun mädin ja kuoreen jalostukseen ja vientimahdollisuuksiin.

Hankkeen rahoituksella saadaan käsitys käytössä olevan tuotantotekniikan nykytilasta ja sen kehittämistarpeista, jolloin yritykset voivat käyttää tuloksia omien kehittämishankkeiden käynnistämisen tukena (yrityskohtaiset/yritysrühmäkohtaiset hankkeet) ja/tai osallistua laajempiin kehittämishankkeisiin (esim. kansallisen Kalastuksen kehittäminen innovaatio-ohjelman kautta).

Yritykset saavat tietopohjan kalastustuotteiden viennin edellyttämistä yhteistyön vaatimuksista ja vaihtoehdoista sen organisoimiseksi. Yritykset voivat hyödyntää tuloksia vientiä tukevan alueellisen myynti- ja markkinointiorganisaation perustamisessa tai muun yhteistyön käynnistämisessä.

Yritykset saavat käsityksen ko. tuotteiden laatuvaatimuksista, muikunmädin käsittely- ja laatujärjestelmästä. Laatujärjestelmä vahvistaa muikunmädin laatua ja laatumielikuvaa, lisää sitä käyttävien yritysten osaamista ja vientiedellytyksiä. Hankkeessa toteutettava vientiselvitys auttaa yrityksiä punnitsemaan omia ja yhteisiä mahdollisuuksia viennin aloittamiseen sekä itse vientiin liittyviä riskejä ja mahdollisuuksia.

Hanke mahdollistaa kalanjalosteiden kotimaan myynnin kasvattamisen kuluttaja- ja horeca markkinoilla, lisää yritysten tietämystä asiakkaiden mieltymyksistä ja tarpeista sekä käytetyistä hankintamenettelyistä.

Kokonaisuutena tuotekehitykseen liittyvän tuen ja alihankintaverkostojen kokoaminen tukee yritysten ponnisteluja liiketoiminnan laajentamiseksi ja kasvattamiseksi. Näihin pyritään löytämään ratkaisuja myös yrityskohtaisilla kehittämistoimilla hankkeen toiminnan aikana ja sen jälkeen. Esitetty hanke toimii ns. "pohjana" yrityskohtaisten kehittämistoimien käynnistämiseksi.

Ratkaisun perustelut ja jatkotoimenpiteet

Etelä-Savon ELY-keskuksen kehittämishanketyöryhmän, Etelä-Savon ELY-keskuksen kehittämishankkeiden rahoituskokouksen kannanottoihin ja rahoittajan arvioon perustuen hanke esitetään rahoitettavaksi.

Rahoittaja puoltaa hakemuksen hyväksymistä

Kyllä