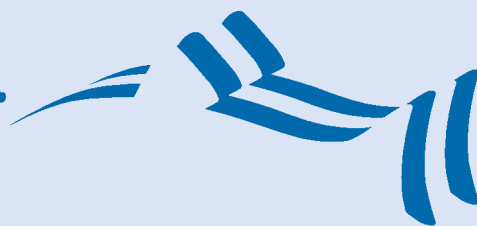


Kainuun ja Koillismaan Kalaleader



Kalaleader -uutiset 1/2010

■ Tammikuun paukkupakkaset, sankka sumu tai pistävä viima – kelistä huolimatta Oulujärven tuoreimman kalastajan Tommi Jokelaisen (36) kelkka suuntaa Manamansalon Kiloniemen satamasta kohti järven selkää. Pisin ajoaika suuntaansa voi helposti olla puolisen tuntia, matkana jopa 20 kilometriä.



Tommi Jokelainen

Aidosti työstään nauttiva kalastaja

-Harmittaa, kun en tullut tänne aikaisemmin, sanoo Tommi. Eikä tarkoita kyseistä aamua, vaan täysin uutta ja erilaista elämäntapaansa kalastajana. -Olen kotoisin Göteborgista, mutta lapsuuden kesät vietin täällä isän synnyinseuduilla serkkujen kanssa mökkeillen ja kalastellen. Olen aina halunnut palata tänne, mutta työ tai tyttö-kaveri, mikä milloinkin, on ollut hyvä syy siirtää lähtemistä. Kymmenisen vuotta olin rakennushommissa, mutta laman alkaessa jäin työttömäksi. Työuralla on myynti- ja markkinointityötä, tiskijukan ja portsarin hommia, muualtakin maailmalta, kertoo Tommi.

-Vuoden kalastin isän kanssa yhdessä, nyt yksin. Isänikin palasi juurilleen tänne kalastajaksi saman ikäisenä kuin minä nyt. Täällä pitää viihtyä. Tämä on mukavaa, mutta kovaa työtä. Haasteita riittää. Jokainen päivä on suunniteltava tarkkaan ennen vesille lähtöä. Täytyy myöntää, että raha tulisi helpommin muualta. Niin paljon olen jo kuitenkin kokenut ja kiertänyt maailmaa, että arvostan tätä vapautta, tämä ratkaisu tuntuu oikealta, jatkaa Tommi.

Talviaikaan alueella on muutama kalastaja. Verkkojen määrä kalastajittain vaihtelee, joillakin verkkoja on jopa kolme sataa. Pääasiallisin saalis on kuha. -Minun toiminnalleni Kiloniemen kalasataman tilat ovat tärkeät, hyvä kun laajennetaan, sanoo Tommi.

-Kalastajan alkuinvestoinnit ovat aika isot, mutta niitä voi jaksottaa jonkin verran. Onneksi olen voinut käyttää isän kalustoa nyt alussa, mutta hiljalleen on hankittava oma. Jo pelkkä talvisetti; kelkka, reki,

verkot, radio-ohjattava uittolaite, kairat ja muut tarvittavat välineet lähentelevät kokonaishinnaltaan 30.000 euroa. Lisäksi vielä kesävarustus veneineen ja moottoreineen päälle. Kesällä verkkokalastus jatkuu, mutta tarkoitus olisi kokeilla myös rysää, suunnittelee Tommi.

Elämä Manamansalossa rytmittyy kalastuksen ympärille. Pakollinen loma tulee silloin kun jään ja veden rooli vaihtuu. Kesällä saarella on kauppa, mutta muulloin asioita on hoidettava Paltamossa kerran viikossa.

Tommi Jokelainen on ammattikalastaja ja kuuluu ammattikalastajarekisteriin, jota ylläpitää ELY-keskuksen kalatalousyksikkö. Kainuussa ja Koillismaalla on 35 rekisteröitynyttä kalastajaa, joiden keski-ikä on yli 50 vuotta.





Aktivaattorin terveiset

■ Kainuun ja Koillismaan Kalaleader-ohjelma ja sen aktivoitihanke Kalaleader-käytäntöön on toiminut reilun vuoden. Palaute on ollut myönteistä. Koska toiminta on koettu tarpeelliseksi, aktivoitihankkeelle on haettu rahoitusta vuoden 2011 loppuun saakka.

Näillä sivuilla esittelemme hankkeen sisältöä ja rahoitusta saaneita yrittäjiä. Tärkeimmät toimenpiteet ovat kohdistuneet kalastajia palveleviin rakennuskohteisiin, joista keskeisimmät ovat Kuusamon kalatalo, Vaalan Kiloniemen kalasataman kunnostus ja Suomussalmen ruokapuiston kalankäsittelytilat. Myös logistiikan kehittämistarpeita on kartoitettu erillisessä esiselvityksessä.

Yrittäjät voivat hakea Kalaleader-rahoitusta jatkuvasti. Koska rahoituksesta päättävä kalatalousjaosto kokoontuu vain 2-3 kertaa vuodessa, päätökset tulevat viiveellä. Rahoituskehys on vuosittain noin 200 000 euroa.

Erilaisiin kehittämistarpeisiin tartumme mahdollisuuksien mukaan. Vinkit ja kommentit ovat tervetulleita. Kala-ala eri osa-alueillaan tarjoaa edelleen työtilaisuuksia yrittäjähenkisille ihmisille. Kuten kalastajajutuista ilmenee, ala tarjoaa mahdollisuuksia niille, jotka arvostavat työskentelyä luonnon ehdoilla, mutta nykyaikaisin menetelmin. Elintarvikeala muuttuu nopeasti ja kala-alan on pysyttävä muutoksessa mukana. Kalaleader -ohjelma tarjoaa apua ja rahoitusta uusiin tilanteisiin, joten ota rohkeasti haaste vastaan!

Teuvo Hatva

Kuusamon kalatalo tarjouskilpailuvaiheessa

■ Kuusamoon sijoittuvan ns. kalatalon rakentaminen on tarjouskilpailuvaiheessa. Rakennukseen on tulossa Koillismaan kalastajille pakastustiloja ja irtopakastuslaitteet sekä Kitkan Herkun toimitiloja. Rakennuksen pinta-ala on noin 960 neliötä. Rakennusurakan arvo on noin 2,7 miljoonaa euroa. Suurimmat rahoittajat ovat ELY:n kalatalousyksikkö ja hankkeeseen sitoutuneet yrittäjät. Rakennuttaja on Kuusamon kaupunki, joka tekee lunastussopimukset käyttäjien kanssa.

Kalatalo sijoittuu Kuusamon teollisuus- ja kalatalousalueen alueelle Purnuntielle. Paikka on logistisesti edullinen. Kalan alkukäsittely tapahtuu Koillismaan kalasatamissa ja siirretään jatkokäsittelyyn kalataloon. Jalostusyrityksen sijainti samassa kiinteistössä mahdollistaa kustannussäästöjä ainakin kylmätekniikassa ja kuljetuksissa.

Kalastajien tiloja hallinnoi Koillismaan luonnonkala Oy, jonka osakkaaksi kuka tahansa alueen ammattikalastaja voi liittyä. Muutkin kuin osakkaat voivat vuokrata kalankäsittelyyn tarkoitettuja pakastustiloja ja irtopakastuslaitteistoja.

INFO

■ Kalaleader-ohjelman rahoitusta voi hakea jatkuvasti. Seuraavaan kalatalousjaoston kokoukseen ehtivät 9.4.2010 mennessä jätetyt hakemukset. Tukea voidaan myöntää sekä yrityksille että kehittämishankkeisiin.

■ Mestari-Kisälli ohjelman jatkosta päätökset saadaan syksyllä 2010. Tällä hetkellä ohjelmaan ei voi tulla uusia mestari-kisälli pareja. Vaihtoehtona on käyttää normaalia oppisopimusohjelmaa.

■ Kainuun ja Koillismaan kalanjalostajien liiketoiminnan kehittämishanke on aloittanut toimintansa 27.1.2010. Yksittäisille koulutuspäiville voivat osallistua kaikki alan yritykset. Hankkeeseen on vielä mahdollista sitoutua, jolloin erilaisia yrityskohtaisia toimenpiteitä voi hyödyntää tehokkaammin.

Lisätietoja kehittämishankkeesta:
Soili Hypén, puh. 040-776 4290
soili.hypen@proagria.fi



Suomussalmelaiset kalastajat tutustumismatkalla Kuusamon Sossonniemen kalasatamassa. Jukka Pitkänen esittelee lajittelijaa ja sataman toimintaa.

Suomussalmen kalankäsittelytilat Ruokapuistoon

■ Suomussalmelle saadaan viimeinkin hyväksytyt kalankäsittelytilat. Suomussalmen kunnan omistamiin tiloihin tehdään tarpeelliset muutokset ja kalastajien perkaus-, fileointi- ja kylmiötilaa tulee yhteensä noin 80 neliötä. Sijainti Ruokapuistossa mahdollistaa yhteistyön kalan eteenpäin kuljetuksessa, jäähileen tekemisessä ja jätehuollossa. Kalat kuljetetaan pyydystyspaikoilta Ruokapuistoon kylmäkonteissa.

Suomussalmen viidelle ammattikalastajalle uudet tilat mahdollistavat kauppakuntoisen kalan käsittelyn ja toiminta tehostuu olennaisesti.

Vaalan Kiloniemessä kunnostustyöt käyntiin

■ Manamansalon Kiloniemen kalasataman tilat kunnostetaan. Vanha vastaanototila ja perkaushalli jäävät entiseen käyttöön. Lisätilaa rakennetaan kalan fileera-





ukseen ja pakkaamiseen. Uutta kylmätilaa tulee lisäksi lähtevän tavarantoimittajan yhteyteen. Myös sosiaalitalitilat nykyaikaistetaan. Laajennus on noin 70 neliometriä, lisäksi tulee kylmää varastotilaa. Vaalan kunta toimii rakennuttajana. Laajennuksen kustannusarvio on noin 200 000 euroa.

Manamansalossa on useita ammattikalastajia, joiden käyttöön tilat tulevat. Odotettavissa on myös uusia ammattikalastajia, joille asianmukaisten tilojen käyttömahdollisuus on yksi aloittamista helpottava tekijä.

Kainuun ja Koillismaan kala-alan logistiikkaselvitys on valmistunut



Työryhmä tutustui selvityksen materiaaleihin aloituspalaverissa Kajaanissa.

TJR-LogisInfo Oy:n Tuomo Ronkainen selvitti kalan liikkeitä Kainuussa ja Koillismaalla kesän 2009 aikana. Raportin mukaan suurimpia ongelmia ovat Kajaanin ja Kuusamon lähikeräily sekä etelään suuntautuvat runkokuljetukset. Oulujärveltä Ouluun suuntautuva kuljetus toimii hyvin.

Ratkaisuksi selvityksessä ilmenneisiin epäkohtiin esitetään mm. yhteistyöverkoston luomista kuljetus- ja kala-alan yrittäjien kesken sekä kala-alan kytkemistä osaksi muita elintarvikkuljetuksia. Onnistuessaan hyvä logistiikka tuottaa kustannussäästöjä, mahdollistaa yritysten kannattavan kasvun ja uusien markkinoiden tavoittamisen.

Hannu Koponen ja Jarmo Määttä haavevat haasteita. -Panostamme vahvasti tuotekehitykseen ja toimimme tiiviissä yhteistyössä markkinoijien kanssa.

Puhtaiden vesien luoma hyvä imago kantaa

Sotkamon Rahtipurituksen kalatuotteiden raaka-aineesta 95 % on Oulujärveltä. Tuotetta ja puhtailta vesiltä kalastettua, sopimuskalastajien toimittamaa, perattua kalaa. Syksy on kiireistä aikaa, silloin tuotanto on vilkkainta. Tuotteet pyritään valmistamaan tuoreesta kalasta ja syksyllä myös kalavarastot täytetään talven varalle.

Kalankäsittely siirrettiin Vaalaan

Reilu vuosi sitten yrityksen sekä kala-erä lihatuotanto sijaitsi Kontinjoella. Kalatuotannolle tilat löytyivät Vaalan Säräisniemeltä. Tilat ovat nimenomaan kalankäsittelyyn tarkoitettuja, juuri remontoitua, 400 neliöön mahtuvat myös hyvät kylmätilat ja pakkasvarastot.

Kaksi vahvaa tuoteperhettä

Oulujärvi –kalasarjassa on seitsemän tuotetta. Näitä Suomessa myy ja markkinoi Ruokapohjola Oy. Tuotteita on jo sadassa myyntipisteessä ja uusia myyjiä tulee koko ajan lisää. Oulujärven tunnettavuus auttaa markkinoinnissa, tarjoamme laatu-kalaa puhtailta vesiltä. Kainuussa Oulujärvi –sarjan tuotteet ovat jo saatavilla K- ja S-ryhmän kaupoissa.

Sotkamon Parasta -sarja on huomattavasti laajempi, monipuolisempi ja sisältää lisäksi lihatuotteita. Myös tämän sarjan kalatuotteet valmistetaan Vaalassa. Tuotesarjassa on lähes 80 tuotetta, näitä myy ja markkinoi Poropetteri Oy. Erityisen kysyttyjä ovat olleet riistalihasta valmistetut tuotteet.

Molemmat tuotesarjat ovat yrityksen oman tuotekehitystyön tulosta, mutta ovat koko tuotannosta vain 25 prosenttia. Loppuosa kapasiteetista on alihankintatyötä.

Yrityksen ydinbisnes on tuotannossa, myynti ja markkinointi on ul-

koistettu. Näin toimien turvaamme yrityksen tuotannon ja sen kehittämisen, kertoo tuotantopäällikkö Hannu Koponen

Asiakaspalaute on tärkeää

Verkkokauppa on toiminut vajaan vuoden. Tuotteemme soveltuu näille markkinoille hyvin ja uskomme tämän kaupan vilkastumiseen. Maistatuksilla ja esitteilyssä ympäri Suomen saamme asiakkaat kiinnostumaan tuotteista tarjoamalla heille verkkokaupan, lisäinformaatiota ja reseptejä. Kuluttajapalaute on meille tärkeä, sanoo Jarmo Määttä, joka vastaa Poropetteri Oy:n markkinoinnista. Tuotteidemme laaja valikoima on parhaiten nähtävissä tehtaan myymälöissämme Sotkamon Kontinjoella sekä Hämeen seudulla Tuuloksen kauppakeskuksessa.

Maukasta ja erilaista lähiruokaa

Olemme kokeilunhaluisia, sen osoittaa jo Sotkamon Parasta –tuotteiden määrä. Kainuun Sokos –hotelleissa on aamiaispöydässä tarjolla Tervamuikkua ja Särkeä öljyssä. Laitoksille, pitopalveluyrityksille ja muille tahoille olemme valmiit tarjoamaan erikoistuotteita. Haasteita otamme mielellämme vastaan. Menestystäkin on tullut, mm. Tervamuikkua –tuote palkittiin Ween Maan Wiljaa –kilpailussa Jyväskylässä sarjassa Paras Kalatuote 2009 kakkossijalla. Saksan joulumarkkinoilla olimme toista kertaa, nyt kehittelemme Vuokatti Gourmet –sarjaan tuotteita vientimarkkinoille, kertoo Jarmo.

Arvioita Kalaleader –hankkeesta

Hyvä hanke – verkostoituminen ja ulkopuolisen asiantuntijan apu on tervetullutta. Omien kiireiden keskellä on välillä hyvä arvioida ulkopuolisen antamaa palautetta, kommentteja tai vinkkejä ja tavata muita yrittäjiä. Teuvo on ollut työssään erittäin aktiivinen, selvittänyt monia asioita kalankäsittelytilojen tiimoilta, toteavat Hannu ja Jarmo. Oulujärvi Leaderin kautta saimme kehittämistukea Oulujärvi –tuotesarjan asiakastytyväisyyden tutkimiseen ja kehittämiseen.

www.kalasarja.com
www.kontin.fi



Tehoa pienen muikun käsittelyyn

■ Posiolaisen keksijän Leevi Suonnansalon kehittämiä kolmesta eri laitteesta muodostuu linjasto, jossa kala kulkee automaattisesti eri vaiheiden kautta pakkauspisteeseen.



Kalan reitti alkaa lajittelukoneesta. Se lajittelee muikun kolmeen laatikkoon kalan koon mukaan, neljänteen ohjautuvat muut kalat. Kalan käsittelyssä kylmäketjun säilyminen on tärkeää. Lajittelukoneessa kiertää koko ajan vesi, joka pidetään jäähydinjärjestelmän avulla halutussa lämpötilassa. Lajittelukonetta valmistaa lisenssisopimuksella Kemijärven Teräsrakenne Oy.

Nostolaitteen avulla kala siirtyy perkuukoneelle. Nostolaitteesta on jo oma versio valmiina, mutta koeajon perusteella siinä on vielä kehitettävää. Kolmas vaihe eli perkuukone on parhaillaan Keksintösäätiön protopajassa ja on tulossa esittelyyn lähiaikoina. Käsittelyssä kala puhkaistaan, huuhdellaan ja mäti kerätään talteen.

Keksinnöt kiinnostavat kalastajia, sillä linjasto tuo helpotusta nimenomaan pienen kalan käsittelyyn. Uusi keksintö nopeuttaa käsittelyä ja vapauttaa aikaa kalastamiseen. Linjasto sopii nimenomaan alle 10 cm:n muikulle.

Leevi Suonnansalo on saanut tuotekehitykseen rahoitusta Keksintösäätiöstä.



Reijo Karjalainen

Kalastaja ja kalastustarvikkeiden valmistaja

■ Kun UPM:n Kajaanin paperitehtaan portit sulkeutuivat, lähes 26 vuotta yhtiössä työskennellyt Reijo Karjalainen tiesi heti, miten elämä jatkuu. Vaihtoehto olisi ollut tarjolla muualla, mutta omat suunnitelmat olivat selkeät.

Ennen sivutoimisesti kalastanut Reijo on nyt päätoiminen kalastaja. Oulujärven etelärannalta hän suuntaa Ärjän selälle ja kalastaa verkoilla ympäri vuoden. Fileerattu kala noudetaan kolmesti viikossa Koutalahden kalasatamasta. Nykyisen oululaisen Hätälän kalatukun toimintaan hän on erittäin tyytyväinen. -Nopea ja hyvä kuvio, voin keskittyä täysin kalastamiseen, kertoo Reijo.



Nopea ja hallittu suunnan muutos

UPM kannusti yrittäjyyteen tarjoamalla tukea. Reijolla oli selkeät jatkosuunnitelmat ja laskelmat valmiina. Reijo tulee valmistamaan myös verkkopaula- ja köysitarvikkeita sekä lyijyköysiä erilaisiin käyttö-tarkoituksiin. Vuosien varrella syntyneiden kontaktien ja yhteistyökuvioiden tuloksena Kajaaniin on siirtymässä Nastolasta Nurple Oy:n verkkopaulojen ja köysien tuotantolaitteisto. Mukana on useita erilaisia koneita, joilla tuotevalikoiman saa monipuoliseksi. Tuotannon aloittaminen mahdollistui UPM:n ja Kalaleader-ohjelman yritystukien avulla.

Tuote on täysin uudenlainen kohopaula. Sitä on omassa käytössä testattu jo pidemmän aikaa, myös muut ammattikalastajat ovat sitä testanneet. Kohopaula valmistetaan uniikilla erikoiskoneella, joka on kehitetty Suomessa. Tuote korvaa erityisesti perinteisen korkkipaulan. Niin ylä- kuin alapaulat ja köydet/lyijyköydet on saatavissa metri/kilotavarana, eri vahvuuksina/painoisina, eri väreissä, erilaisiin olosuhteisiin täysin asiakkaan toiveiden mukaan.

Nyt niitä vielä valmistetaan asiakkaille Nastolassa, mutta kuluvana vuonna jo Kajaanissa. Raaka-aineeksi tarvitaan kuituja, lyijyketjua, muovirouhetta ja muita tarvittavia lisäaineita. Tuotantoa voi keskittää välikausille tehokkaasti. Jälleenmyyjän ja omasta puskurivarastosta tuotteita saa nopeasti markkinoille. Uusi yhteistyökumppani on verkkotarvikkeiden maahantuoja Oy Nerival Group Ab Espoosta, joka myös markkinoi tuotteita alan ammattilaisille ja harrastajakalastajille. Tuotteita voi tilata suoraan myös Reijolta.

Vuosien varrella Reijo on aktiivisesti ja kaukokatseisesti hakenut uusia ratkaisuja, jotta kalastaminen olisi tehokasta ja taloudellista liiketoimintaa. Oman elinkeinon kehittäminen on jatkuvaa toimintaa. Kalastamisella elää, etenkin kun on itse ahkera ja aktiivinen. -Uusia ideoita ja ajatuksia on varastossa odottamassa sopivaa toteutusajankohtaa, mutta asia kerrallaan, tuumii Reijo.

kalaemeli@kajaani.net

Aktivaattori

Teuvo Hatva
puh. 050 434 0150
teuvo.hatva@oulujarvileader.com
Kalliokatu 4, 87100 Kajaani

Oulujärvi Leader

Toiminnanjohtaja Pirjo Oikarinen
puh. 040 528 0483
pirjo.oikarinen@oulujarvileader.com
Kalliokatu 4, 87100 Kajaani

Elävä Kainuu Leader

puh. 044 250 8605
info@kainuuleader.fi
Kalliokatu 4
87100 Kajaani

Myötäle ry

Hankevastaava Marja Tuomivaara
puh. 0400 126 778
myotale.toimisto@koillismaa.fi
Nuottatie 6 A 1, 93600 Kuusamo