

Villin kalan käytön loppuraportti

Hakija

Nimi: Koulutuskeskus Salpaus
Kotipaikka: Lahti
Osoite: Paasikivenkatu 7
15110 LAHTI

Hankkeen kuvaus

Hankkeen avulla toteutettiin kala- ja kalaruoka-aiheinen tapahtuma osana Maailman suurin kylä- tapahtumaa Lahdessa 25.8.2017, joka kuului Suomi 100 vuotta tapahtumiin.

Hankkeen avulla valmistettiin tapahtumaan noin 1500 kala-annosta vähemmän hyödynnetystä villi kalamassasta (lahna-, hauki- ja särkimassasta). Tapahtumaan osallistui arviolta n. 4000 henkilöä ja osallistujat olivat Koulutuskeskus Salpauksen opiskelijoita ja henkilökuntaa. Tapahtumassa Suomalaisella ruualla oli pääpaino ja tämän hankkeen avulla se kohdentui villistä kalasta valmistettuihin hampurilaisiin ja kalapihveihin.

Hankkeen tarkoituksena oli edistää järvikalan käyttöä opiskelijoiden, opettajien, suurtalouskeittiöiden ja tapahtumaan osallistuvien Koulutuskeskus Salpauksen yhteistyökumppaneiden keskuudessa. Kohderyhmänä oli kaksi hyvin merkittävää ryhmää kalan käytön edistämisen ja lisäämisen kannalta. Koulutuskeskus Salpauksen opiskelijat olivat pääsääntöisesti iältään 16-21 vuotiaita. Tavoitteena tämän hankkeen avulla oli ohjata tämän kohderyhmän kulutuskäyttäytymistä havainnoimalla, miten herkullisia hampurilaisia ja kalapihvejä voidaan valmistaa edullisesta villinkalan massasta. Myöskin toinen kohderyhmä eli Koulutuskeskus Salpauksen ammattikeittiöiden henkilöstö oli hyvin tärkeässä asemassa kalan käytön edistämiseksi. Ammattikeittiön esimiehet suunnittelevat ruokalistat. Kun heidät saadaan vakuuttuneiksi tämän raaka-aineen herkullisuudesta, niin se voi lisätä huomattavasti kalamassan käyttöä Salpauksen ruokailuissa ja opiskelijoiden omissa ruokailutottumuksissa.

Tapahtuman ohjelmassa pidettiin esillä kalaruokateemaa ja kerrottiin vajaasti hyödynnettyjen kalojen käytöstä mm. tapahtuman juontajien kautta tapahtuvalla informaatiolla.

Hankkeen yhteistyökumppanit

Hanke toteutettiin yhteistyössä seuraavien tahojen kanssa:

- Vesijärven kalastusalue
- Muut tapahtumaan osallistuvat toimijat

Toteutusaika

22.5.-30.9.2017, varsinainen tapahtuma järjestettiin 25.8.2017.

Tavoitteet

Villikalan käytön lisääminen

Hyvien kalaruokien maistattamisen kautta voidaan varsinkin nuorten käyttäjien kulutustottumuksia ohjata kotimaisen villikalan käytön lisäämisen suuntaan.

Valistustyö ja tietoisuuden lisääminen

Aivan viime aikoina on kotimaisen villin kalan ja myös särkikalajien arvostus noussut huomattavasti. Tätä suuntausta on syytä tukea hyvillä esimerkeillä ja tietoisuuden lisäämisellä.

Toteutus

Salpauksen kyläjuhlat olivat osa Suomi 100 teemavuotta ja Elo säätiön Syödään yhdessä teemavuotta. Tapahtumaan kutsuttiin koko Salpauksen henkilökunta ja opiskelijat. Juhla järjestettiin Lahdessa Fellmannin puistossa 25.8.2017. Tapahtumaan osallistui n. 4000 henkilöä ja ruokatarjoiluista vastasi Salpauksen Ravintolapalvelut. Tapahtuman tarkoituksena oli luoda uudenlainen yhteisöllinen tapahtuma koko Salpauksen opiskelijoille ja henkilökunnalle ruokajuhlan merkeissä. Ruokapisteet suunniteltiin yhteistyössä yhteistyökumppaneiden ja ravintola- ja cateringalan opiskelijoiden ja henkilökunnan kanssa. Ruokapisteiden teemat olivat Suomalaista sekä erityisesti lähiruokaa suosivia ja esille tuovia. Tapahtuman ohjelma koostui opiskelijoiden tekemistä esityksistä sekä eri opintoalojen esittelypisteistä. Tapahtuman päätteeksi esiintyi Ellinoora yhtyeineen.

Osana Koulutuskeskus Salpauksen kyläjuhlia toteutettiin järvikalan käytön tunnettuuden lisäämiseksi järvikalapurilaispiste tapahtuman yhteyteen. Kalapihvit valmistettiin järvikalamassasta ja esi valmistettiin, Salpauksen opetuskeittiössä opettajien ja taitovalmentajien ohjauksessa. Tapahtumapäivänä kalapurilaiset kuumennettiin, kasattiin ja tarjottiin ulkoteltasta coleslaw-salaatin ja virvoitusjuomien kera. Purilaispisteessä työskenteli opiskelijoita, 2 taitovalmentajaa, opettaja sekä Päijät-Hämeen keittiömestariyhdistyksen jäseniä.

Kalahampurilaisen valmistamisprosessi opiskelijatyönä onnistui hyvin, sekä opiskelijoille että henkilöstölle muodostui kuva, miten hyvää lopputuotetta voidaan tehdä vähempiarvoisesta kalaraaka-aineesta.

Tiedottaminen

Tapahtuman aikana jaettiin tietoa kotimaisesta villistä kalasta ja särkikalajien hyödyntämisen mahdollisuuksista. Tietoa jaettiin tiedottein sekä tapahtuman kuulutuksissa ja juonnoissa.

Jatkuvuus

Hankkeen aikana opiskelijat perehtyivät villin kalan elintarvikkeeksi valmistamiseen. Tätä tietoa he voivat hyödyntää tulevaisuudessa työtehtävissään. Koska kohderyhmä muodostui pääosin nuorista, on oletettavaa, että maistatuksen avulla saatiin heihin istutettua pyrkimys käyttää kotimaista villiä kalaa esimerkiksi Norjan lohen suhteen. Tapahtumaan osallistui myös suurkeittiöiden edustajia ja elintarvikealan opiskelijoita ja heille saatiin tarjottua positiivinen kokemus villin kalan käytöstä, tulee se lisäämään myös heidän halukkuuttaan käyttää kotimaista raaka-ainetta työssään. Lisäksi maistatuksessa avoimesti esitetty reseptiikka antoi uusia keinoja kalan hyödyntämiseen ruokapöydissä.

Innovatiivisuus

Hanke otti uudella tavalla huomioon nuoret ja tulevat ammattilaiset, jotka voivat hyvinkin paljon vaikuttaa kalan käyttöön tulevaisuudessa. Lisäksi reseptiikka luotiin totutusta poikkeavaksi ja terveellisyys huomioiden. ”Purilaisessa” sämpyläosa korvattiin paikallisen toimittajan ruisleipätaskulla, joka oli erittäin onnistunut idea.

Hankkeen hallinnointi ja rahoitus

Hankkeen hallinnoinnista vastasi Koulutuskeskus Salpaus. Hankkeen budjetti toteutui päätöksen mukaisesti, josta tarkempi selvitys on maksatushakemuksessa.

Lahdessa 29.11.2017

HEIKKI TUOMAINEN

Heikki Tuomainen

projektipäällikkö